

初めてブドウを収穫しました！ワインを造ります！

8月24日(木)に、ワイン用ブドウ(メイヴ)の初収穫をしました。朝8時に「さあ始めよう！」と準備を始めたたん、それまで晴れていたのに突然の雨に見舞われ、しばらく様子見！9時半ころ止んだので収穫を開始したが、10時に中断、11時に中断でなんとか12時に終了しました。ブドウが雨に濡れるのを極力避けるためにブドウの傘をはずしながらの収穫でしたが、皆さん上手に収穫できました。植樹からまだ2年の若木で収穫には早いのですが、お試しということで、収量は約45kgでした。早速、その日のうちに醸造をお願いする横濱ワイナリーへ運びました。いよいよワイン造りが始まります。



稲刈りもしました。

10月12日(木)お天気も良く、すっかり涼しくなりました。6月に皆さんで植えた苗は例年
にない夏の猛暑続きで成長が心配されましたが、しっかり実りました。

理事長を先頭に、まずは就労サービスの皆さんでスタートです。



つづいて生活介護サービスの皆さんも総出でがんばりました。



仕上げは畑担当の皆さんで締めました。



皆さん、お疲れ様でした。収穫祭をお楽しみに！

ブドウ（メイヴ）の醸造の様子を拝見！

横濱ワイナリーでの醸造の様子をレポートします。

8月25日（金）除梗（じょうこう）作業



除梗作業とは、房の実をつないでいる部分（果梗）を取り除く作業。機械で行うこともありますが、今回はブドウの量が少ないので、手作業で丁寧に行いました。実をステンレスタンクに入れ、発酵を待ちます。

8月28日（月）発酵進行中



発酵の様子を観察し、ブツブツと発酵が進んでいることを確認しました。

酵母メーカーなどから入手できる培養酵母を添加して発酵させる方法もありますが、今回は、できるだけ自然のままにという方針で、ブドウの果皮などに付着している自然酵母による発酵です。

おいしく発酵してちょうだい！

9月4日（月）圧搾作業



圧搾作業とは、ブドウの液体から皮と種を取り出して、この皮と種を圧搾機にかけて液体を搾り出す作業です。今回は手動の圧搾機を使用しました。

絞り出した液体は、丁寧に無駄なく回収してステンレスタンクに戻し、さらなる発酵を待ちます。

9月8日（金）おり引き（第一回）、10月6日（金）おり引き（第二回）



おり引きとは、タンク内の液体の沈殿した澱（おり）と上澄みを分離する作業。通常はポンプを使用して行いますが、今回は量が少ないので、細いチューブを使用して、ステンレスタンクから桶にサイフォンで上澄みを優しく丁寧に移動する方法で行いました。

おり引きした液体をステンレスタンクに戻して作業完了です。

発酵が順調にすすみ、おいしいワインとなることを待っています。

編集後記 今号は実りの秋！ブドウとお米の収穫を特集しました。登場人物の多さに驚かないください。全員参加の農福連携なのです。一方、ワインはどうなるかも楽しみです。 (Tachan)