

◎ 信州スローライフ、山ぶどう栽培 (Audrey Farm) ◎

[ブログ村](#)
[ライフスタイルマガ](#)
[スローライフ](#)
[エコライフ](#)
[半農生活](#)
[長野 PINGOO!](#)

バンドルネーム：Audry Farm です。

***** [通信ジャーナルの『人』](#)に載ってしまいました。*****

**

現在はここ姫木平に住所を移し永住をしています。住んでいるのは姫木平別荘地内です。山葡萄ワイン用葡萄作りを開始。葡萄園名はAudrey Farm。畑の場所は蓮ノ沢の貯水池の脇。

***** [Audrey Farm: 山葡萄栽培の記録のみはここ](#) *****

***** [山ぶどうショップ：Audrey Farm](#)*****

おちゃのこネットにショップの管理会社を変更しました。カラミーショップ及びショップブログを閉鎖しました。

[山ぶどう園 オードリーファーム\(audrey farm\)のネットショップこちらからどうぞ](#)

ここで [葡萄と健康の関連](#)、[レスベラトロールとアンチエイジングの関連文献](#)をご紹介します。

- (1) [ブドウと健康の関連に関する文献](#)
- (2) [レスベラトロールについて](#)
- (3) [白澤教授のアンチエイジング講座](#)

かん詰めビン詰め製造免許を取得。一般酒類販売業免許も取得できました。山ぶどう関連取扱商品：山ぶどう酢、山葡萄ワイン、ブルーベリー&山ぶどうジャム。



2006.01.07

ぶどう園用土地開墾 

カテゴリ：[ぶどう作り \(ワイン、生食\)](#)

ワイン用ぶどう作りの土地を借りて（30アール）農地に戻す作業をしました。
借りた土地は10年以上前にジュース用のぶどう作りがされていたが、高齢化と収益確保が難しくなり、遊休農地でした。山地の上、ススキの原に戻っていました。
機械を入れて取り敢えず、農地に戻すのに労力もお金もかかりました。
農業としての機械化効率が悪い為、別の場所を確保する必要があるそう。
ショック。
ハーブと生食用ぶどうの観光農園化を検討しようか……

2006.03.27

ワイン用ぶどう作りのスタート！！

カテゴリ：ぶどう作り (ワイン、生食)



会社勤めを1年の休職を経て開始する事にしましたので、生活の基盤も確立し、『夢』実現への一歩が切れそうです。借りた農地（30a）に新種のワイン用ぶどうを 秋に植える方向となりました。この新種は 山梨県の志村富男先生が、行者の水とメルローを交配させたもので、（仮称：姫木の夢 と命名できるか？）、苗を提供戴けそうです。秋までに垣根を完成させる方向で計画をスタートです。苦勞がたくさんあるのが、楽しみです。『夢』ですから・・・
今後のブログは 題目に沿った内容になるでしょう

2006.06.06

ワイン葡萄用の垣根の設計及び草刈を頑張っています。

カテゴリ：ぶどう作り (ワイン、生食)

秋植えの苗を作って載ってますので、現在 垣根のレイアウトを決めて、単管パイプによる垣根作りを開始する所までやっと来ました。しかし 張った紐が切られる被害が続発しています。原因は動物？鳥？人間？（可能性は無いですが）。もともと野生の動植物の住処を開拓したので、色々あるのですね！

農業は草との戦いとは当然の事ですので、機械化（草刈機：モアー）で対応すべく多額??の投資を行いました。この写真の所に葡萄の苗を植える予定です。



2006.06.12

ワイン用葡萄の垣根を試作、検討中 (1)

カテゴリ：ぶどう作り (ワイン、生食)

垣根を単管パイプを使って、試作、検討中です。高さは2m物を30～40cm程度 地中に埋め、斜めの補強パイプと反対側からワイヤーで引っ張る構造としています。穴開けツールも見付き、自前作業で何とか出来そうな気がしてきました。難問は苗を植える場所の天地替え、土作りかな！。掘って見て、かなりの粘土質で、腐葉土と苦土石灰によるアルカリ土質へのシフトが必要かも



?早く 天地替えしないと秋の植付けまでに間に合わない。

2006.10.30

ワイン用葡萄垣根の天地替えを行いました。

カテゴリ: ぶどう作り(ワイン、生食)

ワイン用ぶどうの植付けを秋に行う予定でしたが、準備が遅れ来年の春に植え付けとなりました。コストを抑えようと天地替えを自力で行うつもりでしたが、何年も耕作されてない土地でしたのでバックホーによる天地替えを業者にお願しました。ここに有機肥料(主に 落ち葉 他)を入れて冬を越せば、少しは良い土壌になるでしょうか？ 天地替えも済んだので本格的に垣根の作成に入れますが、中古の単管パイプがなかなか入手困難でどうなりますか？



2006.11.28

葡萄園の棚予定地の土作り開始

カテゴリ: [ぶどう作り\(ワイン、生食\)](#)

ワイン用ぶどう植付け予定地を天地返しましたが、そこへ土壌改良の為 大量の腐葉土を入れる計画を進めています。ものの資料によると10アール当たり2トン位必要との事ですが、取りあえず落ち葉の腐葉土を出来る限り入れる事にしました。

腐葉土も購入したら大変ですので、自宅のある姫木平別荘地内の落ち葉を回収し、熟成させた物をせっせと運んでいます。

現在は 全体の10%以下ですが、雪が降る前までに何とかなるのか？



2007.04.15 本業のつもりのぶどう作りのスタートです.jpg

2007.04.15

本業のつもりのぶどう作りのスタートです

カテゴリ: ぶどう作り(ワイン、生食)

ぶどうに関するブログが書ける時期になりました。ワイン用のぶどう(新しい品種)の準備が上手く出来なかったのは非常に残念だが、これをチャンスと捉え 山ぶどうワインを作って最高の至福の時間を持つべく方向転換です。取りあえず山形より山葡萄品種を100本手配できそうなので、これを手始めに最短3年、最長5年計画です。山ぶどうは栄養素が多いので現物だけではなく、ジャム、ジュース、ワイン、他 色々作って見たいと思います。写真は自前で食べる予定で、ぶどう作りの勉強も含め取りあえず入手できた4種類(甲斐路、藤稔、巨峰、キャンベルアーリー)を植えました。この後 垣根を作って苗を固定しました。



2007.04.18

ワイン用葡萄は山ぶどうに特化する方向で再考中

カテゴリ: ぶどう作り(ワイン、生食)



ワイン用ぶどう作りを目指して山ごもりした目的を、歩みは遅くも確実に進めるべく検討してきた結果、人がやらない分野で成功させるべく山ぶどう作りに専念して見ようと決めました。山ぶどうは山形県で作っている人が多いのか？ 苗販売しているメーカ(農園等)は山形でした。手配が遅かった為、この春植えは取りあえず100本購入できました。GWに植える予定です。山形のうらやま農園さんの栽培技術本を購入して勉強開始です。信州にも信州山ぶどうなる品種がある様ですし、今後色々研究して極めたいと決意しているところです。ここ居住地(信州: 姫木平)にも自生の山葡萄がいっぱいあります。苗取りを行って独自のブランドも選別できればと夢は大きく広がるはかりで、お金は持ち出しばっかし????

2007.04.21

[楽プロで読む](#) 

やっと見つけた山葡萄の苗が手にはいりました。(2)

カテゴリ: [ぶどう作り\(ワイン、生食\)](#)



予定していたワイン用新品種を断念せざるを得なかったので、苗の手配が半年以上遅れてしまい葡萄の苗は売れ切れが多く、やっと山形より山葡萄の苗100本を手に入れました。どうせ葡萄を作るなら他の人があまり手がけてない山葡萄を畑で栽培して稀少価値があるワインを作って飲む事にしようと思っ……

2007.05.03

やっと体裁が付いてきました。オードリー農園と名前付けようかな！

カテゴリ: ぶどう作り(ワイン、生食)

全体の30%程度ですが、やっと葡萄用の垣根が完成しました。お金を掛ければ業者にきれいに作って貰えるのですが、自前で色々研究しながらコストダウンに努力してます。写真ではわかり難いですが、山葡萄の苗も植えてあります。垣根いっぱい葡萄の葉でいっぱいになるのが楽しみです。この場所は山地ですので、眺めが良いのできつい肉体労働も景色を眺めるとまた頑張れます。100本買った山葡萄は現在50本植付け終了。5月のGW中に終了したいですね。



2007.05.05

水確保に神経を使っています。

カテゴリ: ぶどう作り(ワイン、生食)



葡萄は基本的に雨の少ない、水はけが良い場所を好みますが、今 新しく葡萄の苗を植付けていますので、水をあげた方が良くないかなと思っています。水源地は直ぐ隣ですが、今は田んぼの準備真っ盛りで、水源地の水も少なくなって来ており、地元の農家の方はびりびりしていると思われ、水源から水を貰う事が出来ません。そこで将来の消毒用水確保も含めて写真の単管パイプとブルーシートで水槽を作りました。でも作ってから余り雨が降ってなくて残念です。GWに100本葡萄の苗を植えたので、明日、明後日の雨に大きな期待をしている所です。

2007.05.14

山葡萄の芽も少し出てきました。

カテゴリ: ぶどう作り(ワイン, 生産)



100本の葡萄は根付くでしょうか？植付けが少し遅かったので、冷蔵庫保存状態で芽が準備できてしまったので、植付け後、ほとんどの芽は枯れて、根元近くから新たな芽が付いたものが良い枝として成長して行くのかもしれない。強く根付いてほしいとの思いで、毎日畑通いしています。

2007.06.17 今回は初めての葡萄被害と対策について.jpg

2007.06.17

今回は初めての葡萄被害と対策について

カテゴリ: [ぶどう作り\(ワイン、果実\)](#)

山葡萄の苗を100本以上植えた(5月初旬)のですが、比較的根付きも早く新芽も早く成長していた場所がしか?と思われる被害で写真とごとくきれいに食べられてしまいました。もともとオクラの種が残っていてオクラの芽が出る所で、應はこれを目的に食べに来て?葡萄の果も美味しいのか?一緒に食べられてしまったと判断。対策はビニールの三角シート囲いに木酢液の10倍希釈を回りに散布して対策になると信じている処です。良い結果を報告できると良いのになー。



山葡萄の苗に三角カバーを取りつけました。

カテゴリ: ぶどう作り(ワイン、生食)



山葡萄の苗の新芽が食べられてしまった対策で、針金2本で三角ドームを作り、取っ付きゴミ袋(半透明)でカバーを付けました。熱障害が出ない様に両脇2箇所を切っております。これなら鹿等では食べる事は出来ないでしょう。虫よけも含め 木酢液(10倍希釈)を回りに散布、1000倍を葉っぱに散布予定。

2007.06.24

山葡萄作りは化学肥料を使わない土地改良から

カテゴリ: ぶどう作り(ワイン、生食)

山葡萄畑は粘土質の乾けば石の様に固くなる土質です。ミミズが住んでいるので栄養があり、薬品が無い土地だと思いますが、ふかふか土地にすべく土地改良に粉炭を300リッター程購入して投入中。投入量は全体の10%程度までとするとまだまだ相当量が必要なのです。購入では大変なので自宅で粉炭の作成を試行中。今回購入の粉炭は木炭（炭粉）50リットル<http://www.w.rakuten.co.jp/sonokiya/>で購入。



2007.06.25 獣害対策の根本対策として期待して作業を進めています.jpg

2007.06.25

獣害対策の根本対策として期待して作業を進めています

カテゴリ: ぶどう作り(ワイン、生食)

山葡萄作りなので、直ぐ上が山という場所で栽培を開始したので、獣害は当然あると思っていましたが、被害が出るまで本気にならずにいました。もともと高圧電源による柵を作る計画でしたが、被害が出てやっと作業開始という感じになってしまいました。コスト低減の為に500ccペットボトルを使った柵作りとワイヤー張りを行いました。高圧発生装置は20000円以上するけど購入するしかないので成果に期待しています。



2007.07.05

獣害対策（高圧電気柵）の効果は・・・(1)

カテゴリ: ぶどう作り(ワイン、果実)

獣害対策（高圧電気柵）の設置がほぼ完了し、高圧発生装置（24kV）を購入稼働開始しました。

動物の通り道が藪箇所ありましたので、効果はあると信じてましたが、やはり柵の外側で大型動物が暴れた痕跡（草がなぎ倒されてました）や、高圧ワイヤーが藪箇所に残って外れていたり、効果が出ている様子でした。畑に行く途中の道端で日本カモシカを見ました。いたずらしたのはコイツだな！！

アニマルアース MK01 コメリ(KOMERU)



今度は コガネムシ被害。対策はどうしよう

カテゴリ: ぶどう作り(ワイン、生食)

獣害対策がほぼ完了したと思ったら、今度は虫被害です。小型のコガネムシが特定の木に付いて、なかなか対策が難しそうです。成虫は薬も効かない様ですし、手で取って退治すると言ってもまた違う木がターゲットにされるので大変。つる性の草にも付いているので葡萄だけが好きと言う訳でもないでしょう。あまり薬を使いたくないのでオレンジジュース入りペットボトルを使った補虫器で試行中。



2007.07.08 植付けから2ヶ月半、成長した甲斐路です。 .jpg

2007.07.08

森プロで読む

植付けから2ヶ月半、成長した甲斐路です。

カテゴリ: ぶどう作り(ワイン、果実)



葡萄作りは難しいのか？被害の話ばかりでもありません。生食用の甲斐路がやっと垣根の三段目位まで成長しました。これは被害が無いのできれいです。大きな葡萄が付くのは3年後かな。

早めに山葡萄の垣根作りを完了させなければなりません。写真の様に単管パイプと水道用のパーツ等コメリで調達できる物で手作りです。コストを掛けず、知恵と努力が勝負ですね。

2007.07.10 自宅で養成中の山葡萄がカミキリムシにやられた。 .jpg

2007.07.10

自宅で養成中の山葡萄がカミキリムシにやられた。

カテゴリ: ぶどう作り(ワイン、生食)



畑で余った予備用の山葡萄を自宅に持って来て順調に育っていたのに、カミキリムシにやられました。何時出てきて何時食べてしまうのか？数日前に別な葡萄が被害にあったのでその場所には木酢液の100倍希釈を回りに散布しておいたけど効果無し。早めに畑に持って行こうかな！

2007.08.09 やっと葡萄園らしくなって来ました。山葡萄はとってもワイルドな感じ
です。 .jpg

2007.08.09

やっと葡萄園らしくなって来ました。山葡萄はとってもワイルドな感じです。

カテゴリ: ぶどう作り(ワイン、生食)

久しぶりに葡萄園の写真をとりました。5月に植えた山葡萄(月山?号)品種がしっかり根付いてくれました。垣根はまだ半分程度の作製状況ですが、頑張っています。一本垣根/一日の進捗で残り20本程度あります。秋までには完了させたいです。



2007.08.21 山葡萄、植えて3ヶ月の成長記録です。 .jpg

2007.08.21

山葡萄、植えて3ヶ月の成長記録です。

カテゴリ: ぶどう作り(ワイン、生食)

山葡萄の生産が本業ですが、山形から入手し、5月GWに植え付けた山葡萄(100本)は獣害や虫の被害を乗り越えて写真の様に成長して来ました。最近毎日畑に行って垣根作りに汗を流しています。早く垣根を完成させて蔓を誘引してやらないと成長が止まってしまう様です。きれいに葉っぱが並んでいるでしょ。40度近くの炎天下での作業は体にこたえますので3時過ぎから7時までの時間帯しが作業ができません。



2007.08.30

葡萄畑に山の幸を入れるのに買ってしまいました。

カテゴリ: ぶどう作り(ワイン、生食)

葡萄作りは有機肥料で行うのを基本にしている為、畑に行く時は極力 落ち葉を軽トラックいっぱい積んで山を下りる様にしています。もう数十回になりますか。山の恵みで意外と利用価値が無いのが雑木の小枝です。そこで 有り余っている小枝から肥料を作るべく、ガーデンシュレッダーを購入しました。畑に山の幸で肥料の購入費用も浮かせるかも…… 購入先

2007.09.01

噛み切り虫(正式名不明)にきれいにされた

カテゴリ: ぶどう作り(ワイン、生食)

きれいに並んでいた葡萄の葉っぱが4~5枚 きれいに茎を噛み切られて落ちていました。他にも1本やられてましたが、対策がわかりません。極端な被害ではないので様子見です。お腹がすいて食べたくて食べているなら納得いく処もありますが、いたずら的な食べ方で良くないですね。



2007.09.16 本業のワイン用山葡萄の垣根がもう少しで終わるか？.jpg

2007.09.16

本業のワイン用山葡萄の垣根がもう少しで終わるか？

カテゴリ: ぶどう作り(ワイン、生食)

本業のワイン用山葡萄の垣根を9月中に完成させないと・・・あせっているんです。後5本で終了ですが、ワイヤーの締め直し、オス木用のワイヤー張り、その他不具合の修正 等 畑に行ったら限がないのです。やっと少し涼しくなって来たので熱中症の心配はなくなったかな！2,3日行かないと葡萄が伸びているので誘引してやらないといけないし、農業は毎日、朝晩行かないとだめなんですけど、現金収入のアルバイトもしなければ・・・



2007.09.29

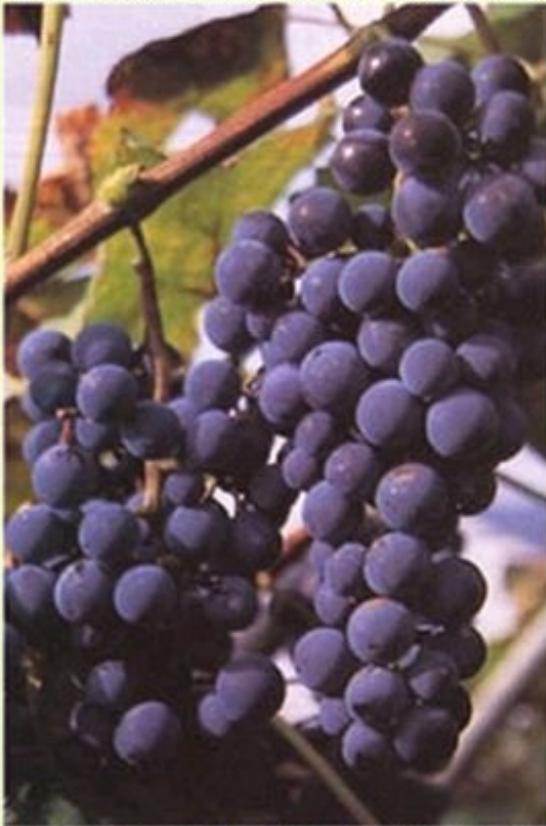
栽培を開始した山葡萄の紹介

カテゴリ: ぶどう作り(ワイン, 果実)

今年の四月に入手し、5月の連休に植えた山葡萄の苗100本が大きくなったか？分かりませんが枯れてはいません。初めは山形育ちの山葡萄が長野で育つのか？心配でしたが・・・、この葡萄は山形のインドウさんより入手した『月山』自生の山葡萄から選抜したものだと思いますが・・・、カタログのコメントは下記。本種は栽培に適した山ぶどうより選抜した品種で、果実 大房で豊産性な系統である。授粉樹にモンペリー台木を圃植する事により安定した収穫が見込まれる。近年、ジュース、アイスクリーム、お菓子と山ぶどうの加工品は人気があり、栽培が容易で無農薬栽培ができることから営利栽培にまた家庭園芸にと静かなブームを呼んでいる。旅業強壮にバツグン!!

株式会社インドウさんのhp.

これでワインを作って飲むぞ、たくさん収穫できたら 生の葡萄ままお分けしますので・・・お楽しみに。



2007.10.02

山葡萄の蔓は力強いですよ。

カテゴリ: ぶどう作り(ワイン, 果実)

山葡萄は野生の状態では土から何十メートルも樹木に絡み付いて上がって行きます。勢力も凄いです。蔓で固定しながら伸びて行く力はいした物です。写真は棚方式で栽培状態ですが、3段目と2段目の蔓が上下から伸びて絡み合っ



います。



2007.10.06

葡萄の剪定枝の処理（肥料化）と有機肥料作りに

カテゴリ: ぶどう作り(ワイン、生食)

ちょっと気が早いかな！と思ったが、葡萄の枝剪定後の枝の処理で小枝粉碎機を購入してしまいました。実はぶどう園の肥料は山から持って行く落ち葉と小枝の粉碎チップで賄えないか？と計画しているのです。いずれにしても化学肥料は使わない方針、山葡萄は無農薬栽培が可能との話もありますので、消毒と肥料にはお金を掛けなくて済む様に色々研究中なんです。



2007.10.12

案プロで読む

山葡萄作りのお手本として使っている参考書です

カテゴリ: ぶどう作り(ワイン、生食)

山葡萄は作るのが大変なのか？ 簡単なのか？ 現在 色々な本の購入やhpを見て研究中。この本は山葡萄を販売しているhpやまうら農園で売っている本です。山葡萄も静かなブームになりそうなので(勝手な希望的観測?)...



2007.10.17

またまた 参考書で勉強開始 ヤマブドウの栽培本……

カテゴリ: [ぶどう作り\(ワイン、生食\)](#)



タグ検索を久しぶりにしたら、山葡萄栽培本が目に入ってたて即購入してしまいました。今まで山形で実践ベースで書かれた本を参考にしました。今度の本は研究者イメージの本で、理屈が良く分かる???? 久しぶりに毎日3時間近く読みふけてます。秋だからかな……[ヤマブドウ](#)

私はタグを『山葡萄』と入れてましたが、『ヤマブドウ』の方が多かった。山葡萄コミュニティ作ろうかな！

2007.12.11 葡萄葉が落ちたので蔓の配置替えをしました。 .jpg

2007.12.11

葡萄葉が落ちたので蔓の配置替えをしました。

カテゴリ: ぶどう作り(ワイン、生食)

今年最後の仕事かな？5月に植えた苗が大きく育ったので、来年の為に一番上の段に長い蔓を移動させました。両側に3段づつ6本揃うのが楽しみです。垣根の作成は一応終わったので、今後は木が重くなるので色々補強しなければならないかな？



2007.12.14 葡萄園に入れて土壌改良する為に木チップ炭を作るです.jpg

2007.12.14

葡萄園に入れて土壌改良する為に木チップ炭を作るです

カテゴリ: ぶどう作り(ワイン、生食)



木のチップを作って葡萄園に入れてるんですが、腐って肥料として効いて来るまでには2,3年はかかるのでは？と言う事で炭粉を100リットル程購入して葡萄の木の周りだけ入れましたが、まだまだ足りないのです。購入してはお金が持ちませんので木のチップを炭にする手法を色々思考、試行した結果、バーベキュー炉での焚き火の上で一兎缶に入れた木のチップを炭化する方法でちまちま作るしかないと結論付けました。有機小規模貧乏農業では知恵を出して自然の恵みを有効利用する事が必要なんです。

2008.04.17

山葡萄栽培：今年最初の作業 剪定と誘引結束

カテゴリ：ぶどう作り(ワイン、生食)

4月より本格的な山葡萄の栽培(農作業)の開始です。近くの葡萄栽培のプロが寄ってくれて、剪定と結束、防除等色々教えて戴きました。基本的に山葡萄は手間を掛けずに栽培しようと考えてますが、木作りは重要なので新芽7~8芽残して剪定しました。誘引結束は蔓同士を極力離して、作業効率を上げる為と蔓を締め付け無い様にテープ止めに变更しました。



2008.04.18

山葡萄栽培：石灰硫黄合剤の50倍を散布。間に合ったか？

カテゴリ：ぶどう作り(ワイン、生食)

4月中旬 本来は昨年の秋に剪定しておくべきなのでしょうが、2年目なので木を成長させ様と剪定をサボってました。良い樹形にするにはここで思い切って小さくスタートした方が良いのでは？と8芽残して剪定、挿し木に使う事にしました。それと本来は冬にするはずの石灰硫黄合剤の50倍を散布しました。完全防備(上から下までカッパ、ゴーグル、マスク、長靴?)で行わなくて行けなかったのに、これもサボった為 硫黄の異臭 いまでも大変です。人の言う事は聞くもんだよ！！

芽はこんな感じです。



2008.04.19 山葡萄栽培：水を吸い上げだしました。樹液採取できたよ.jpg

2008.04.19

山葡萄栽培：水を吸い上げだしました。樹液採取できたよ (3)

カテゴリ: ぶどう作り(ワイン、生食)



奥方は山葡萄の樹液採取を大変 楽しみにしていました。山葡萄の樹液は大変貴重だ??と言う人もいます。化粧水として試用中。短い期間しか採取できないので、保存方法を研究して一年分確保できたら、売れるかも??

2008.04.20

山葡萄栽培： 防除(ガットサイドs)の塗布

カテゴリ: ぶどう作り(ワイン、生食)

近くの葡萄作りのプロの所では根元から30~40cmまで白く何か塗られてましたが、先般プロが寄ってくれた時に 根元に落ち葉や木に破碎チップを集めて置いてあるのを見て、根元を綺麗にしてガットサイドs(白い粘性のある薬剤)を塗る様に指導されたので、早速購入して作業したら、虫が入って膨らんでいる所がありました。極力 皮を剥いで塗っています。現在7割程度終了。



2008.04.27

山葡萄栽培： 剪定した枝を有効利用？ 挿し木しました。

カテゴリ: [ぶどう作り\(ワイン、生食\)](#)

苗木作りは本来は秋に採取して貯蔵して置く手順の様ですが、購入苗の一年目の剪定枝を捨てるのも残念なので、4月に挿し木してみました。葡萄生産苗は台木に接木したものでないと駄目だと思いますが、目的は鉢植え山葡萄ポットでも出来たら良いな！ですから・・・ 売れるかも？ 雌木なので結実しないけど、紅葉も綺麗だし・・・ 100本近く作りました。発根剤も買って本格的です。発根する確率はどの程度でしょうか。楽しみです。



2008.04.28

[楽プロで読む](#) 

山葡萄栽培： 新芽がとっても綺麗です。(1)

カテゴリ: ぶどう作り(ワイン、生食)



4月18日に水の吸い上げが始まりと、芽が動き出す気配がありました。それから10日、綺麗な芽が出てきました。余分な芽を欠く作業をしましたが、すでに鹿に一部食べられた様な跡がありました。草も食べた跡があったので、草刈を早くしておけば助かったのかも……

2008.04.29

山葡萄栽培： 獣害対策に効果有るか？ 獣道に金網 ! new

カテゴリ：[ぶどう作り \(ワイン、生食\)](#) 2006-2012まで

山の畑では当然ですが、獣害対策を色々打ちます。基本は高圧（7000v）のワイヤーによる物を基本にしています。500m l のペットボトルを使ってコスト低減と破壊された時の費用低減を図ってます。先般、今年初めての高圧通電を行ったら、数箇所ワイヤー、支柱が破壊されてました。これに懲りて二度と入って来ない程、利口なら良いのですが・・・、念の為に獣道（入って来る所は決まっています）にコンクリート打つ時に使うワイヤーメッシュを設置しました。ルートを変えない事を祈ってますが・・・



2008.05.08

山葡萄栽培 : 違うルートで鹿が入って来た? やられた。

カテゴリ: ぶどう作り (ワイン、生食) 2006-2012まで

先般は 山側の獣道を対策した内容を書きましたが、一番下の畑への隣（他人の畑）より入り込める形になっているので、このルートで鹿に15cm程伸びた芽を数箇所食べられてしまいました。被害は3段仕立ての最下段だけで済みましたが、ショックは大きいです。7000vの高圧柵を下の畑まで延長しました。これで効果あるでしょう。



2008.05.09

山葡萄栽培:この山葡萄は雌雄別なのです。雄木は・・・

カテゴリ:ぶどう作り(ワイン、生食)2006-2012まで



葡萄の成る雌木100本に対して10本雄木を植えているのですが、花粉を取って人工受粉する予定。雄木の成長は早いんですかね。

2008.05.13

山葡萄栽培：害虫対策は必要ですが、何とか省力化を・・・

カテゴリ: ぶどう作り(ワイン、生食)2006-2012まで



害虫対策を怠った為にブドウスカシバに何本もやられました。最低限の対策で省力化、更に低農薬化が課題です。農薬は使ってみれば分かりますが、散布している本人が一番危ないのです。害虫対策の一助になればと500mlペットボトルを使った誘殺液による対策をやってみようとして試行です。誘殺液は酢、酒、砂糖、水ですが、私は酢+料理酒+みりん+水で安く、簡単に出来る方法にしました。さー いかん！！

2008.05.17

山葡萄栽培：害虫防除用誘殺液ボトルの効果は・・・

カテゴリ：ぶどう作り(ワイン、生食)2006-2012まで

先般 山葡萄の害虫防除の為に誘殺液ボトルを作成、設置しましたが、2日程で色々な虫が死んでました。蟻も上がって来て、甘い液を吸って？います。さすがに利口で溺れ死んでませんが・・・
防除になっているのか？は分かりませんが、面白い様に入りますね。



2008.05.29

山葡萄栽培：垣根の支線追加作業が成育に間に合わない

カテゴリ: ぶどう作り(ワイン、生食)2006-2012まで



今年は本格的に枝振りをしないと収まりが付かないので支線を追加する作業を開始しました。本線の両側(25cmの位置)に支線張りを開始しましたが、材料は20mmイボ付き鋼管製支柱を切って自作してます。全て自作をモットーにコスト低減を図ってます。今年は 何房、何kg 収穫できるか？ 回収は何時になるやら…… 全垣根の30%位は終わったかな……

2008.05.30

山葡萄栽培：雄木の花が咲いて、受粉時期が一致しないのか・・・

カテゴリ: ぶどう作り(ワイン、生食)2006-2012まで

山葡萄の雄木が10本植えてありますが、花を咲かせて花粉が飛んでしまうのでしょうか？雌木の房の開花はもう少し先の様なので、雄木の花粉を採取して人工受粉が必要なのかも、取りあえず今年は試しに花粉採取と人工受粉をやるか？



2008.05.31

山葡萄栽培：採取した雄木の花粉乾燥回収を試してみました ! new

カテゴリ: ぶどう作り(ワイン、生食)2006-2012まで

山葡萄は雌雄別の為、自然受粉タイミングが合わないと収穫量が激減、安定しないとの事で人工受粉用の花粉採取の為に乾燥器を指導本を参考に作成しました。みかんダンボール箱に100w電球を入れて24時間程度、温度を30度以上にしない為に電圧コントローラーを使い、温度計も設置。仕組みは完璧かな……、一回目は4g位採取できました。これを10倍位に石松子(なんて読むのでしょうか?…セキショウシ)にて増やして、凡天(耳掻きのふさふさ)で雌房に付けて行くです。



2008.06.13

山葡萄栽培：人工受粉の結果？ 自然受粉の結果？

カテゴリ: ぶどう作り(ワイン、生食)2006-2012まで



一部の木で 葡萄の房が出来て来ました。今年は試行で雄木より花粉を採取して人工受粉もやって見ました。1,2日置きに3回やって見ましたが、人工受粉の結果なのか？ 雄木よりの花粉で自然受粉したのか？ 判断が付きません。受粉が失敗した房は はっきり判りますので……、大房系の選別品なので かなり大きく見えます。しっかり育ててみようど……

2008.06.22

 [楽プロで読む](#) 

山葡萄: やっと葡萄作りには必需品を買う事ができました

カテゴリ: ぶどう作り(ワイン、生食)2006-2012まで

山葡萄の垣根作りとメンテナンスには硬い(半鋼線)ワイヤー張りに必需品のシメラーがなかなか手に入らなかったです。大型の(何トン級)は店で目にしますが、小型で(数百キロ程度)コンパクトな物が見つからずこいました。葡萄の木も重くなって来てワイヤーが緩んでくるのを手で締め直すのは至難の業です。やっと見つけました。嬉しいです。

テレビアンテナとDIY工具の棟梁の弟子

2008.06.26

せっかくの雨水を水がめに入れて貯めないと・・・ (1) 

カテゴリ: [ぶどう作り\(ワイン、生食\)2006-2012まで](#)

山葡萄畑は山間にあるので近くに川がありません。山葡萄は田んぼや野菜作りと違って水をやる事はありませんが、消毒用 他 少しの水を確保する必要があります。隣が田んぼ用の大きな貯水池がありますが、ポンプアップも大変なので、単管パイプとコンパネとブルーシートで水がめを作っています。でも水がめ分の雨水しか確保できないので近くの作業小屋の雨水を確保すべく長い間の熟考の末に完成をみました。知恵の結晶です。最近 雨が多いので楽しみです。



2008.06.29

後は 色が来るのを待つだけ？豊産系栽培山葡萄の房です。

カテゴリ: ぶどう作り(ワイン、生食)2006-2012まで



今年は栽培開始して初めて葡萄の房ができました。これは最高の作品です。あとは色と糖度が入るのを待つだけか？ 病気や虫にやられない事を祈るだけです。防鳥ネットを張る予定です。最大の木で20房程度ですが、将来は10倍は付けないと 作っている意味がありませんから、人工受粉のタイミングが難しいでしょうね。

2008.07.23 山葡萄栽培：少しですが付けた葡萄に傘をかけて大切にしています.jpg

2008.07.23

山葡萄栽培：少しですが付けた葡萄に傘をかけて大切にしています ! new

カテゴリ: [ぶどう作り\(ワイン、生食\)2006-2012まで](#)

2年目なので本格的ではありませんが、100本の内10本程度に房が付きました。山葡萄なので傘かけの必要は無いと思いますが、希少ですので思わず傘かけをしてしまいました。糖度が上がって来たら野鳥の害が予想されますので、防鳥ネットも必要かも…… 基本 手間を掛けない方針なのですが？



2008.08.14

初めての経験：山葡萄の葉っぱに突起物 病気か？ 教えて

カテゴリ：ぶどう作り(ワイン、生食)2006-2012まで



山葡萄園で 一枚だけ珍しい(異常？ 病気か？)突起物がついてました。不思議と言うよりは心配です。生理現象なのか？ 病気の前触れか？ 拡大して行くのか？ 葡萄が全滅したらどうしようとか？ 現在は監視中ですが、 誰か教えてくれる人いませんか？

2008.08.15 山葡萄園報告：自宅食用葡萄（色々）の防鳥ネット.jpg

2008.08.15

山葡萄園報告：自宅食用葡萄(色々)の防鳥ネット (1)

カテゴリ: ぶどう作り(ワイン、生食)2006-2012まで

自宅での食用として数種類植えましたが、今年は少し食べられそうです。甲斐路が3本中2本枯れてしまいました。原因不明ですが・・・鳥に食べられてしまう前に防鳥ネットを張りました。これで大丈夫かな・・・隙間が開いていると駄目かも・・・



2008.08.22

山葡萄園報告：葡萄が色付いてきました。初めての最高傑作です (2)

カテゴリ：ぶどう作り(ワイン、生食)2006-2012まで



今年は苗を購入してまだ2年目ですが、一部 葡萄が成り色付いてきました。まだ木を育てている段階ですが本当に嬉しいです。これは今年の最高傑作です。

他にも良い房があったのですが、早く色が入り現在萎んでしまっている木が何本かあります。雨が殆ど降らず、地割れが発生する程乾いているのが原因なのか？ 初めての事で色々判らない事ばかりです。

2008.08.27

山葡萄園報告：甘かった害虫対策、良い勉強になりました (1)

カテゴリ: ぶどう作り(ワイン、生食)2006-2012まで

写真は枯れる前の紅葉？これは紅葉ではありません。後ろの木は青々としてるでしょ？



葡萄にはの病気、害虫 他 被害は色々ありますが、気が付いたら既に大被害がブドウスカシバとは知っていたがこんなにひどいとは甘かった。昨年の秋に既に入っていたのでは・・・、でも早く見付ける方法があった。葡萄の根元にハーブが増えて喜んでい



2008.09.02

やっと購入できました。少し山葡萄の房も付いたので・・・ (3)

カテゴリ: ぶどう作り(ワイン、生食)2006-2012まで

葡萄屋さんの必需品ですが、他にお金が掛かっていてなかなか購入できませんでした。30年まえから山梨で葡萄園を手伝って育ちましたが、その当時は2,3万円した記憶があります。その上 境目が見にくかった記憶があります。今回の購入品は1万円以下で、とっても見やすくビックリしました。葡萄園で糖度を計るのが楽しみです。

税込●Brix0～50%糖度範囲広い糖度計＊屈折計



2008.09.05

山葡萄栽培記録：垣根のワイヤー張り部を改良しました。

カテゴリ: [ぶどう作り\(ワイン、生食\)2006-2012まで](#)



垣根のワイヤーは12番の半鋼線を使っている為、人の手で加工するのは至難の技です。ラチェット式のワイヤー張り機構を採用すれば、お金がかかるので自作で引っ掛け部を作成し、ターンバックルでテンションを出す方式にしましたが、支柱も微妙に傾くし、木の重みや温度変化で頻りに締め上げを行う羽目になりました。しかし自作の受け部では間隔が広い為、作業が大変でした。北海道の十勝ワイナリーで太いチェーンを採用しているのを参考に変更して見ました。今度は作業が楽になりました。でも切るのは大変です。



2008.09.07

楽プロで読む 

山葡萄栽培報告：葡萄の大敵(ブドウスカシバ)根本対策になるか？

カテゴリ: ぶどう作り(ワイン、生食)2006-2012まで

葡萄の大敵(ブドウスカシバ)に100本中、1割近く入られて 2, 3本は枯らされてしまいました。本当に恐ろしい害虫です。根本対策も薬品を使わないで行きたい。そこで根元を綺麗に草刈、防虫ネットで巻き、粉炭を敷いてEM菌培養液を散布しました。秋(落葉後)にガットサイドを塗らないで済めば御の字ですけど……



2008.09.12

初めての食用葡萄収穫、アーリースチュウーベン糖度17-19

カテゴリ: ぶどう作り(ワイン、生食)2006-2012まで



山葡萄作りが本業ですが、自宅食用に食用葡萄も何種類か植えました。2年目ですが何とかアーリースチュウーベンが収穫できました。何も手をかけず(消毒も、肥料も、手間も)にいましたが、鳥に食べられてもと防鳥ネットをかけてました。中途半端(性格)なので半分近く食べられてましたので全て取ってしまいました。糖度計を買ったので嬉しくて計ってみました。17~19度で酸味が抜けてましたので食べられます。他に巨峰と甲斐路を植えました。どうなりますか？

写真は 山葡萄の皮と蔓で作った籠に乗せて撮りました。おいしく見えますか？

2008.09.25

今年の最終収穫葡萄、2年目なので本格栽培では無いのですが・・・

カテゴリ: ぶどう作り(ワイン、生食)2006-2012まで



今年で2年目の木なので、木を育てている段階ですが、たまたま付いた房に人工受粉して50房ほど収穫できました。思ったより軽くて、ほとんどが100g以下でした。希望は200g～250gですが来年は本格的に栽培用に剪定して、 $200\text{g} \times 100\text{房} = 20\text{kg}$ (1本あたり)を目標に頑張るぞ。

2008.10.15

山葡萄園仕事：獣害対策高圧柵に草押さえシート設置

カテゴリ: [ぶどう作り\(ワイン、生食\)2006-2012まで](#)

葡萄の収穫も終わったので、来年に向けた畑仕事をこれから進めます。葉が落ちたら本格的な剪定作業をしますが、とりあえず野生動物に壊された獣害対策高圧柵の修理(支柱の交換、ペットボトルの交換)をし、柵直下の草で大変だったので草押さえシート(畦シート)の設置を行いました。草刈作業の省力化に寄与するでしょうか？

読み終わったら、ポッチと押してね！[ランクアップ](#) 



2008.12.02

山葡萄園：今年最後の作業、剪定作業（初めての経験）です

カテゴリ: ぶどう作り(ワイン、生食)2006-2012まで



久しぶりに本業の作業報告です。山葡萄園は来年3年目で本格的な収穫が期待できます。今年は木を育てる為にとにかく成長させる様に蔓を伸ばしました。来年用に本格的に収穫を目的とした剪定を行ってます。今年の枝を使ってこれから出る枝に花芽が付くはずですが、来春の水を揚げる前に剪定する方法もありますが、今年中（2、3日で済む程度の量）に終わらせる予定です。

読み終わったら、ポッチと押してね！[ランクアップ](#) 

2008.12.09

山葡萄園報告：剪定した枝は挿し木用にすべて回収しました

カテゴリ: [ぶどう作り\(ワイン、生食\)2006-2012まで](#)



山葡萄園の剪定が終わりました。今回は木を成長させる為に目いっぱい伸ばしたので良い剪定枝が取れました。剪定枝は畑に置いておくと病気の原因になるので、極力回収して焼却処分するのですが、貴重な山葡萄なのですべて挿し木して葡萄盆栽を作って売り物にできればと考えてます。挿し木にする枝は晩秋か初冬に剪定し、ビニール袋に入れて冷蔵庫で保存すると本には書いてありますが、大量すぎるので地下室で保存する方向です。3月以降、ちゃんと挿し木床を作って、芽が動き出す前に挿し木して今年も成功させたいと思っています。何千本できるやら?? 場所も確保できるやら...

[読み終わったら、ポッチと押してね！ランクアップ](#)

人気 blog Ranking

2009.04.09

山葡萄栽培 : 今年の最初の仕事かな・・・

カテゴリ: ぶどう作り(ワイン、生食)2006-2012まで



10本ある山葡萄の雄木より、この時期しか取れない樹液採取の為に4リットルのペットボトルを六個設置しました。四日目で2cm程取れてました。まだ芽が本格的に動き出していないので、もう少し取れるかも・・・

読み終わったら、ポッチと押してね！リンクアップ

人気 Blog Ranking

2009.04.11

山葡萄栽培：楽しんで儲かる農業みつげようっと・・・

カテゴリ: ぶどう作り(ワイン、生食)2006-2012まで

有機農法を思考していると言うか？とにかく農薬の臭いと管理、使い方が複雑で無農薬で楽しんで栽培したい。

また 玄米アミノ酸なるサンプル

を入手しました。サンプル集めばっかししている感じですが・・・、実績、効果報告がまだ出来ないのもう一つ信用できないと思いますが・・・、こう言うのが好きなんです。別にコマーシャルしているわけでは無いので・・・サンプルといっしょに冊子 楽しんで儲かる農業みつげようが来たので 勉強中です。

人気 Blog Ranking

まずは無料でお試ください

初めてご使用される方には無料のお試しをご用意しております

- ・ご使用をお考えの方、
- ・ご友人から紹介された方、

まずは無料でお試ください
無料お試し はこちらから >>

多くの生産者さまに選ばれています

 1位 玄米アミノ酸液体	 2位 玄米アミノ酸粉体	 3位 ニーム酵素液	 4位 ニームケイク	 5位 天然ミネラル鉱石
---	---	---	---	---

2009.04.12 山葡萄栽培：念願の軽トラック（ダンプ）を手に入れました。 **.jpg**

□

2009.04.13

業プロで読む

山葡萄栽培：今年もやってしまった。石灰硫黄合剤・・・

カテゴリ: [ぶどう作り\(ワイン、生食\)2006-2012まで](#)

発芽前の石灰硫黄合剤散布は病気の発生に効果があるのでしょう。どの本にも、ブログにも、・・・必要な消毒の様ですね。消毒薬としては自然界に存在する物質なので毒性は低いらしい。でも硫黄ですから・・・臭くて・・・。止めたらどうなるのか？試せないのが農業の怖さで、これが作業量を減らせられない悲しさかも？木が大きくなったので [背負式手動噴霧器 グランドマスタースプレーマン RM/RS シリーズ](#) を買ってしまいました。前の4リットルのより作業効率は良いです。葉がでたらエンジン付き噴霧機で200リットルタンクを乗せてぶどう園内を走る仕組みを考え中。スピードスプレーヤーは高くて手がでませんから・・・

[読み終わったら、ポッチと押してね！ランクアップ](#) 



2009.04.15 山葡萄の利用 : 今年は本格的に挿し木をして苗木を提供できるか・・・.jpg

2009.04.15

山葡萄の利用 : 今年は本格的に挿し木をして苗木を提供できるか・・・

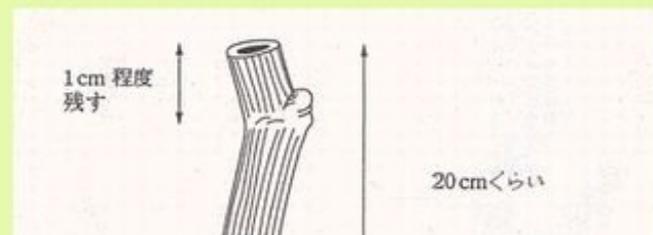
カテゴリ: ぶどう作り(ワイン、生食)2006-2012まで

昨年は挿し木用の枝の確保も少なかったし、挿し木床の研究や挿し穂の作り方や挿し木に良い条件の穂の選別も出来なかったので、最終的にはみんな根付かなかった様です。先端のカットと発根剤の塗布までやったのに・・・どうして・・・

今年は1000本位は挿すぞ。牛乳パック手法も試して見ます。



挿し木の選別はこれに従って作りました。



2009.04.23

山葡萄栽培：今年は3年目ですから、収穫を目的に栽培管理 (1)

カテゴリ: ぶどう作り(ワイン、生食)2006-2012まで



今年は3年目なので、収穫を目的に剪定した枝に新芽がでました。毎日 新芽の副芽取りをせっせとやってます。大きくなると正副芽の見分けが付き難くなって見落としてしまうのです。虫に入られて新芽が出てこない枝もあり、色々なトラブルがあります。最終的な枝の本数にするまで、これが続きます。近くの生食用ピオーネやワイン用の葡萄の木ではまだ芽が出ていません。山葡萄は少し早いのでしょうかね！ 新芽の写真を撮りました。他の葡萄と違ってとってもきれいです。薄い赤系の縁どりがあって、山葡萄の特徴である葉っぱの産毛がはっきり見えるでしょ。山葡萄の新芽のてんぷらを食べるらしいです。今年はトライしてみます。感想はいずれ……

2009.04.24

山葡萄栽培：今年も定期的な草刈が始まります。今年最初

カテゴリ: [ぶどう作り\(ワイン、生食\)2006-2012まで](#)



今年 初めての草刈(モアー)です。山葡萄園の約30%を実施しましたが、2.5時間程度。秋までに6回ぐらいする事になります。毎年 草の内容が変化する様な気がします。今年はタンポポが綺麗に咲いていますが、この時期に刈らないと大変なのです。



草刈はモアーと言う機械ですが、このタイプは前輪が一輪のタイプで小回りが利き、ワンアクションで前進・後退が出来て、写真の様にハンドルを左に曲げて操作が出来るので垣根の最下段の下に入り込めるのがこのタイプの最大のメリットですね。良い機械にめぐり合えたと、今でも思って使っています。

2009.04.28

山葡萄栽培：このところの天候不順で 想像外の被害が・・・

カテゴリ: ぶどう作り(ワイン、生食)2006-2012まで

長野は遅霜での農家被害は多いと認識はしていたが、このところの天候不順(ここ姫木では雪が降り、明け方には氷点下にもなった)で山葡萄の新芽が霜で枯れてしまいました。海拔700mの畑周辺でも霜警戒情報が出ていたのですが、気が付かず、気づいていても打つ手が無かったのです。

まだ芽欠きをやってなかったので、1, 2割やられた木でも何とか回復するのでは？と軽く考える様にしてます。今回は写真がありませんが・・・、芽が出るのがもう少し遅ければ助かったかも・・・

2009.04.29

山葡萄栽培：獣害対策に人にやさしい《どうぶつロープ》が効果あるか ! new

カテゴリ: [ぶどう作り\(ワイン、生食\)2006-2012まで](#)

長野は鹿が増えすぎて、色々な被害が出ていますが、何十年も鹿が来た事が無かったペンションエリアにも毎日のごとく出没して、大切にしているガーデンの球根やお花を食べてしまい。みんなショックを受けてます。GWを直前にして、とっても苦労している様です。有毒、有害な獣害対策品は色々ある様ですが、お客様を迎えるペンションでは無害の対作品が必要ですよ！ 私の山葡萄園では高電圧ワイヤーで囲ってますが、更に 入られても新芽が食べられない様に《どうぶつロープ》を設置する事にしました。100%天然植物エキス使用で安全・安心が売り物の製品ですが、効果の程は被害が出ない事なので なんとも……。

山葡萄の垣根に葡萄の木1本あたり50cm程を2本吊るして見ました。



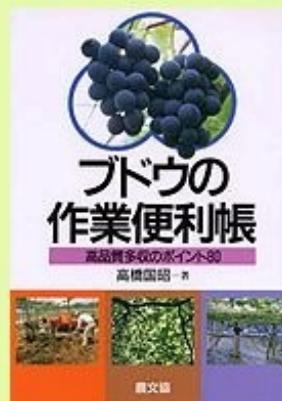
2009.04.30

山葡萄栽培：ブドウ栽培本を購入しました。棚方式の記述かな？

カテゴリ: [ぶどう作り\(ワイン、生食\)2006-2012まで](#)

山葡萄の栽培本で色々勉強して現在に至ってますが、挿し木が上手くいかないの
で、インターネットで調べた内容を試してます。ブドウの栽培に関しての本が目に入
ったので、思わず購入してしまいました。参考になる内容が色々あるのでは！と期
待してます。まだ読んでません。

読み終わったら、ポッチと押してね！ランクアップ  [blog Ranking](#)



2009.05.02

山葡萄栽培 : 山葡萄に受粉する雄木に新芽が・・・

カテゴリ: ぶどう作り(ワイン、生食)2006-2012まで



最初の仕事は 山葡萄の雌木に人工受粉するために植えている雄木より、樹液を採りましたが、やっとこの雄木も芽が出てきました。これは 山葡萄の雄木では無く、栽培用の専用雄木ですかね。雌木とは木肌も違うし、葉っぱの様子も全然ちがってます。雄は種類の違う木でも問題無いと、どこかの本に書いている人がいました。

2009.05.03

案プロで読む 

山葡萄栽培：獣害対策で採用した《どうぶつロープ》を設置・・・

カテゴリ: [ぶどう作り\(ワイン、生食\)2006-2012まで](#)

新芽の時期はまだ鹿が出てきて食べてしまう被害が発生する可能性がありますので、高圧電気柵だけでは不安な為、

《どうぶつロープ》を採用しました。これは自論で試行しているハーブを使った防除の考え方に合致するし、安全・安心が基本なので使ってみる事にしました。木が100本以上あるので100mでは足りず追加購入になってしまいました。効果が2～3ヶ月と言うのがちょっとね・・・。自分でブレンドした獣害対策エキスでも考案してコスト低減しないと持たないな。読み終わったら、ポッチと押してね！[ランクアップ](#) 



2009.05.06

山葡萄栽培：今日は雨ですので、農業用資材作りをしています ! new

カテゴリ: [ぶどう作り\(ワイン、生食\)](#) 2006-2012まで

山葡萄園は高圧ワイヤーで囲っていますが、ワイヤー、ワイヤー固定バー、固定金具 等は購入せず、500mlのペットボトルを採用してコスト低減を図りましたが、それ故では無いと思いますが、しばしば壊されてペットボトルも壊れるケースが発生します。大抵はお茶用などの四角タイプや水用等のタイプで薄くて弱い為、今回 炭酸飲料用で圧力がかかっている厚い丸いタイプを集めて、2箇所丸穴を開けました。壊されたら順次交換です。我が山葡萄園では空のペットボトルを多用しています。樹液取り、誘殺液で害虫トラップ、コガネムシ捕殺用 など等……



2009.05.14

山葡萄栽培： ぶどうの房が付いてます。順調に大きくなれ・・・

カテゴリ: ぶどう作り(ワイン), 年々(2009-2012まで)

山葡萄園の作業も本格的になって来ました。5月の初旬まで遅霜被害が出る可能性がある地域なので芽が早く出るのも考えものです。昨日も遅霜注意報が放送されていました。4時起きで古タイヤ燃やす(昔の話)訳にも行かないし、折るのみです。現在の木の状態は写真の通り。



房がたくさん付いているのは雌木で花粉取り、人口受粉用。ぶどうの房にはなりません。



垣根に登枝されているのは雌木の房。今年は雌の長らないジベ処理で種無し葡萄に挑戦して見ようかな・・・



2009.05.21 山葡萄栽培：ブドウトラカミキリ対策をしなかったのがこんな結果になるなんて・・・.jpg

2009.05.21

山葡萄栽培：ブドウトラカミキリ対策をしなかったのがこんな結果になるなんて・・・

カテゴリ: ぶどう作り(ワイン、生食)2006-2012まで



この事象はもう一週間も続いていて、農業従事者としては最低です。既に100箇所近くになります。栽培本でブドウトラカミキリ被害に付いては理解してましたが、昨年は特に被害も無かったので、落葉後の消毒もしなかったのがこんな被害になるとは、経験不足とは恐ろしいものです。枝を確認すると黒くなっているので心配してましたが、芽が出ない場所がありました。この場所には全て虫の卵が産み付けられてました。卵が孵って、枝全体を食べ尽くすと突然その場所以降が写真様に枯れます。切って除去するしか方法はありません。ぶどうの房が付いている枝ではショックですが、仕方がありません。不安な枝は何れ全て枯れるのかも・・・他の枝が元気になるので、とメグズに頑張るしかありません。

2009.05.30

山葡萄栽培：雌木の花が咲いたので、これからどうしよう・・・ ! new

カテゴリ: ぶどう作り(ワイン、生食)2006-2012まで

昨年までは木を育てる事で、たまたま付いた房に人口受粉用雄木から花房を取って、乾燥し増量剤を入れて、梵天で人口受粉を3回に渡って行いましたが、今年は100倍近い房数なので到底同じ作業は不可能。それなら思い切って、どうせ雌木で受粉しなかったら房にならないのでジベレリン処理で果粒肥大促進させるか？どうせならフルメットも追加して、種なし山葡萄を作って見る事にしました。生活が掛かって無いとは言え、ちょっと冒險かな・・・



使用濃度なんか製品の資料にも載ってないし、他のぶどうのデータを参考に、と言うよりは濃度計算がしやすい値になる様に500mlペットボトルを使って、ペットボトルのスプレーピン化ノズルを付けて霧吹き方式(果房散布)で行いました。畑の3割程度。

これが成功したら、加工品のぶどうとしても価値が上がるし、種無し生食用で人気が出たりして、大変な事になるかも・・・なんて途方も無い夢を見てしまいました。

2009.05.31 山葡萄栽培： やっと葡萄の枝枯れも治まり、この房が大きくなるか・・・.jpg

2009.05.31

山葡萄栽培： やっと葡萄の枝枯れも治まり、この房が大きくなるか・・・

カテゴリ: ぶどう作り(ワイン、生食)2006-2012まで



5月の末で、ぶどうの花も咲き終わった感じです。場所によって成長も日当たりも違うので開花時期はズレます。今年は人口受粉を止めて、雄木があるので自然受粉している房は種が入っていると思いますが、その他の房をジベ処理で果房肥大化させます。と言っても区別が付かないので全ての房ですけど・・・。ジベ処理は雌木で初めから種無しだから1回処理すれば良いし、種が抜けなかったなんて事にはならないので、安心です。膨らめばの話ですが・・・



2009.06.05

山葡萄栽培：山葡萄の苗木は雌木の筈なのに、変だな・・・

カテゴリ: ぶどう作り(ワイン、生食)2006-2012まで

山葡萄の栽培を目的に苗木を山形県より100本入手して3年目で本格的に房作りをして見たら数本、雄木の花
としか思えない房が付きました。もともとモンペリー台木に雌木を接木して作るので、間違ってモンペリー台木の
枝が大きくなってしまったのか？ 原因は不明。

雌木の房



モンペリー台木(花粉樹)の房



2009.06.08

山葡萄栽培：挿し木した雌木の良い状態のものを販売できるか・・・

カテゴリ：ぶどう作り(ワイン、生食)2006-2012まで

昨年の剪定枝から良い状態の物を2000本程挿し木しました。現在の状態の良いものを下の畑より涼しい自宅に持って来ました。どの程度 根が出ているのか判断が付きません。挿し木状態で購入希望があれば分けて上げようと思いますが・・・、値段は別にして・・・まだ1回も植え替えて根付かせた事が無いので・・・

今年の挿し木分を1年もの、2年ものとして完成できる様に頑張るつもりですが・・・

確実な実績のある方法をご存知の方は 是非コメントを載けてませんか？

hpで紹介されていた牛乳パックを利用する方式は成績が良さそうです。来年ように酒や焼酎の紙パックも集めてます。

読み終わったら、ポッチと押してね！ランクアップ



2009.06.09

山葡萄栽培：ぶどうの房をカウンターで数えました。大きくなーれ

カテゴリ: ぶどう作り(ワイン、生食)2006-2012まで



今年は本格的に栽培用剪定で、栽培管理を始めました。房数を数えてみました。この為にカウンター(交通量調査で使っているやつ)も購入して置きました。昨年よたまたま付いた房で117房、平均重量100g以下 総重量7.7kgでした。今年目標はでっかく100倍と思いましたが、カウント結果は 2500房、希望重量200gで 総重量500kgが期待出来そうです。どうやって処分しようかと取らぬ狸の皮算用中。



2009.06.24



山葡萄栽培：房が付きすぎかも、傘も掛けてみました・・・

カテゴリ: [ぶどう作り\(ワイン、生食\)](#)2006-2012まで

この所の雨と日照りの繰り返しで、草が物凄くて、まずは草刈(モアーなので2、3日で終わりますが)です。今年虫の発生が遅いのか？防除効果なのか？助かってます。最大で100房ですから、決して異常に多い訳ではないと思いますが・・・、立派な房でしょ。今回は2回目のジベ処理をしたので、種無しなのか？種が入っているのかなのか？

種無しなら、22度位まで糖度を上げれば、生食用で本来の葡萄らしい(酸味があり、個性があり、色の濃い、・・・)物が出来るかも・・・。



鳥の被害防止も含め、傘を付ける事にしました。房数は2500程度なので、何とかできるかも・・・



2009.06.26

[山ぶどう栽培：農業の必要不可欠軽トラックに農園名を・・・・・・・・](#) 

カテゴリ: [ぶどう作り\(ワイン、生食\)](#) 2006-2012まで

ここ2, 3日は連続して山ブドウに傘掛けを実施してます。500傘もすると疲れてしまいます。連続して同じ作業をすると無理が溜まって、ダウンなんて事になっては……、程ほどに。 専業農家として山ブドウ栽培を開始したので、決意と意気込みを自らに課す意味で軽トラックに農園名を入れてしまいました。目立つので ちょっと 恥ずかしい気持ちもありますが、もう後に引けない！！



2009.06.30 山ぶどう栽培：ブドウトラカミキリ、ブドウスカシバ、蔓に進入で・・・.jpg

2009.06.30

山ぶどう栽培：ブドウトラカミキリ、ブドウスカシバ、蔓に進入で・・・ (1)

カテゴリ: ぶどう作り(ワイン、生食)2006-2012まで



昨年の落葉後のブドウトラカミキリ、ブドウスカシバ対策を甘く見て対策をサボった為、今年は春先から枝枯れが続き大変でした。皮はぎを行い、虫が入っている場所を竹串で穿って虫を捕殺するしか生き延びさせる方法がありません。今でも時々突然枯れる枝がでます。時期は遅いですが、一応の作業が終了したので、皮はぎして虫が入っている可能性がある所にカミキリ用シ用の殺虫剤: キンチョールE を注入しています。今年は完璧な対策をするぞ……

左の写真は かなり根元に近い所で過去に被害が入った場所です。



2009.07.01

山ぶどう栽培：この時期はコガネムシが発生して葉っぱを・・・ 

カテゴリ: [ぶどう作り\(ワイン、生食\)2006-2012まで](#)

昨年は害虫をトラップするベットボトル(誘殺液を入れた)を下げ、それなりと効果があったと思ってますが、昨年の実績でもコガネムシはほとんど入って来ませんでした。コガネムシにディプテックス乳剤10が効果があるとブログに書いている方がいたので、色々hpで調査したところ、ぶどうに関しては適用病害虫名:コガネムシ類成虫と記載がありました。200~500倍で散布を開始しました。直接散布されると動けなくなるので、このまま死んでいるのか? しばらくしてまた元気になってしまうのか? 確認が必要ですが……

ディプテックス乳剤はスミチオン乳剤と違って、食毒が強く、摂食害虫に効くところが違う様です。葉っぱに散布されていれば食べた時コガネムシが具合が悪くなるですよ!



2009.07.09

山ぶどう栽培：害虫防除にニームを使って無農薬を思考中 ! new

カテゴリ: [ぶどう作り\(ワイン、生食\)](#)2006-2012まで

先般 ニームの苗を購入して山ぶどう園に植えて、大きく成長する事を祈ってますが、熱帯系の植物なのでニームの葉が利用できるまで何年かかるのか？ 自前で調達できるまでに効果や利用方法を確立しないとね！と言う訳でまずはニームオイルを購入、まずはコガネムシ対策で(ディプテレックス乳剤10(デブテン)を散布してますが、これにニームオイルを一緒にいれて効果を確認して見ようと思います。ぶどう栽培者はぶどう園にバラを植えて病気や害虫のモニターするとの話し聞いた事があります。バラの防除が出来れば、ぶどうにも応用できるでしょうね。

ニームケーキ(土壌改良剤)なる物も一緒に購入しました。



2009.07.12 山ぶどう栽培：雨風がしばらく続いた後 垣根数箇所倒れちゃった・・・ ・ .jpg

2009.07.12

山ぶどう栽培：雨風がしばらく続いた後 垣根数箇所倒れちゃった・・・

カテゴリ: ぶどう作り(ワイン、生食)2006-2012まで



数日まえまでの雨風が続いた為、曇ったので山ぶどう畑に行ったら、あっと驚くと言うか？やっばしと言うか？
数箇所 垣根が倒れてました。垣根が倒れる可能性はあるな！と思ってましたので、取り合えず根本対策は落
葉後として持ち上げて支えないと・・・、即 コメリで単管パイプ2m 30本と自在固定金具30個 購入 取り合
えず持ち上げました。しばらくはこれで待たせるしかありません。垣根が倒れるほど 葉っぱが付いて(ぶどうは
付いて無くても)喜ばなくてはいけません。

2009.07.23

山ぶどう栽培：倒れた垣根の補強方針が決まって作業開始

カテゴリ: [ぶどう作り\(ワイン、生食\)2006-2012まで](#)



長雨と風による被害である一部山ぶどう垣根の倒壊の補強方針を色々考えて来ましたが、コストを押さえて、更に葡萄の性格上、つる性植物で揺れる事は問題無いと判断し、ルーズな構造を採用する事にしました。たまたま垣根幅を2mにしてあったので、垣根間にイボ鋼管支柱20mm径 210cm を採用して固定する方法としました。これなら大丈夫でしょう。山ぶどうの成長状況にあわせて追加して行く方針です。単管パイプ30本は緊急対応用に使う事にしようかな。

作業はじめたら20本以上あったイボ鋼管支柱20mm 210cmのストックも直ぐ無くなってしまいました。また国華園からネットで購入です。取り合えず50本でいいかな・・・[イボ鋼管支柱 20mm径](#)

2009.07.27

[とんでもない鉢\(スリット鉢\)を採用する事を検討してます](#) ! new

カテゴリ: [ぶどう作り\(ワイン、生食\)2006-2012まで](#)

山ぶどう園としては生食、加工を含め生のぶどう栽培以外にも商品開発が必要と考え、最近 話題のぶどう盆栽作りをトライする方針。来年は取り木をトライです。先の話ですが、鉢植えで元気に長く成長、収穫するにはどうしたら良いかと素人ながら考えた結果、根張りが問題になるんだろうと考え、とんでもない鉢の採用で試行してみるべく購入しました。理屈が気に入ったと言った方が正しいかも。

メーカーコメント:スリット鉢(とんでもないポット)は根がぐるぐる回ることなく縦に生育するような構造となっているので、花木や果樹を始めとしてバラやクリスマスローズ、ブルーベリー等を長い年月健全に生育させることができます。



2009.08.09 山ぶどう栽培：一部 色付いて来ました。このまま病気も付かずに願ってます。 .jpg

2009.08.09

楽プロで読む

山ぶどう栽培：一部 色付いて来ました。このまま病気も付かずに願ってます。

カテゴリ: ぶどう作り(ワイン、生食)2006-2012まで

この所の天気では、野菜も果物も、なかなか良いものが出来にくいですね。この所、連続で4時頃 突然の雷雨が来て農作業が中断されています。本格的な夏が来ないと果樹は美味しくなりませんので……

でも 一部 ぶどうの房が色付いて来ました。うれしい。晴れて甘みが来れば、害虫、害鳥が来るし、やる事がいっぱいですね。

読み終わったら、ポッチと押してね！ランクアップ



2009.08.12

山ぶどう栽培：高圧柵（アニマルアース）ポールの改造

カテゴリ: ぶどう作り(ワイン、生食)2006-2012まで

山ぶどうの周りを高圧柵で囲っていますが、害獣(たぶん鹿)で度々壊されます。ポールが比安く押さえる為に、安価になイボ付き鋼管とペットボトルを採用したのではないと思ってます。たまたま今年の冬にスキーレンタルショップの古いスキー用ストックを手に入れる事ができたので、アニマルアース用のポールガイシを購入して試作設置してみました。

60個程コメリで購入しましたが、ネットで調べたら、楽天ポイント10倍で送料無料でしたので実質的に安く購入できました。

購入先はココ

ポール部分に絶縁対策(ビニールホースを切って設置する方針)を追加予定ですが・・・

これで少しは強くなるかな・・・

この高圧ワイヤーに外からの草が絡んできて草刈が大変なので防草シートなる物を設置する方針で検討中。効果があったら報告しますね。



2009.08.21

山ぶどう栽培：ぶどう垣根の下には立派な山ぶどうが・・・

カテゴリ: ぶどう作り(ワイン、生食)2006-2012まで



山ぶどう園も見た目は立派になって来ました。ぶどうの木が大きくなって、房が付けば倒壊するよ！って言われてましたが、4箇所ほど倒れました。写真で見えるのは隣同士の垣根を接続してバランス良く揺れる様に強化しました。素人の考える事は違うな？？？

安物でちんけな作りですから、しょっちゅう修理ばかりしてます。貧乏暇無しですかね。

垣根の下には一部 立派な山ぶどうが並んでいる所もあります。ぶどうが少し付いている木は3割程度ですね。

遅い木も今年は大いぶ成長しました。3年以下の樹勢の強い木は葉っぱばかりです。



2009.08.22

山ぶどう栽培： こんな葡萄ばかり出来れば良いですが・・・

カテゴリ：ぶどう作り(ワイン、生食)2006-2012まで

今年の 写真写りの最高の山ぶどうです。

美人だから美味しいとは限りません。

食べ物ですから、ぶさいくでも安全で美味しい方が喜ばれるかも？

読み終わったら、ポッチと押してね！ランクアップ



2009.08.24

山ぶどう栽培：防鳥対策は難しいと思いますね！ 効果の程は不明

カテゴリ：ぶどう作り(ワイン、生食)2006-2012まで



ぶどうも美味しくなると収穫直前に鳥が食べに来ます。果樹栽培は防鳥対策が大変ですね。食べられるとショックが大きくて、簡単に立ち上がれませんか……。

込み入った枝の整理で誤って房が付いている枝を切ってしまった時もショックは大きいですが……

房が見える所はネットを一部架けてますが、防鳥対策の一環で防鳥CDを設置しました。

ネットで色々調べても、効果はほとんど無しとかが多いですから、お飾りぐらいに考えないとね。

防鳥CDと言う製品もありますが、高いので安い本物のCDを購入してドリルで穴あけした物に防鳥テグスを通した自作です。

周りには田んぼが多いのでスズメはお米に目が行ってくれる事を祈ってます。

2009.08.25

山ぶどう栽培：無農薬、減農薬には土地改良が必須か・・・

! new

カテゴリ: ぶどう作り(ワイン、生食)2006-2012まで

綺麗な果実を作るには、一週間に1回は薬剤消毒をしないと？なんて言う話も聞きますが、平らで機械化できる場所ならお金さえ掛ければ出来るんでしょうけど、山地で水も十分確保できない場所では到底無理です。では消毒をしなくて済む方法は・・・

出来る事は木を病気や虫に強くする事です。色々なバイオ製品がある様ですが、理屈まい私としては**アクアリフトT**なる製品を使ってみる事にしました。2,3年は効果があるらしいし、今後は施肥時に混ぜれば良いらしいので、効果はお楽しみレベル。以前に報告したストチュウ液(自作ブレンド)の散布を定期的に行える様、環境作りが必要かな！ これって安全な物ばかりで出来ています。



2009.08.28

山ぶどう栽培：どうぶつロープの有効利用を考えないとね・・・

カテゴリ: ぶどう作り(ワイン、生食)2006-2012まで

以前、動物被害防止の為にどうぶつロープの事を書きましたが、この効果の程がはっきりしないのと、有効期限が短いので再度購入するには費用がかさむし、せっかく設置したロープを有効利用しないとったいないので・・・

このどうぶつロープにはハーブオイル(シトロネラ、ニーム、カプサイシン、ブラックペッパー、各100%エキス)をしみ込ませたものらしいので、防除対策で採用するつもりです。ストチュウ液を利用しようかな。

私の作ったストチュウ液は酢、にんにくを漬けた焼酎、木酢液、EM液、唐辛子、ニームオイルをブレンドした物ですが、この原液をペットボトルに入れてロープにしみ込ませて様子を見てみようと思います。

読み終わったら、ポッチと押してね！ランクアップ



2009.08.29

山ぶどう栽培：しばらく雨が降らないので仕事は進んだが・・・ 

カテゴリ: [ぶどう作り\(ワイン、生食\)](#)2006-2012まで

しばらく雨が降らなかったでの仕事が進んだが、少し水不足状態。山地で粘土質の土地なので、土は石の様に硬くなっています。もう少ししたらあちこちにひび割れが発生するでしょう。隣に田んぼへの灌がい用水貯がありますが、世間の目が気になって取水ができません。これだけは誤算でしたが……。その代わりと言ってはなんですが、立派な農機具置き場があって、これを使わせて貰ってます。この建物の屋根から落ちる雨水が大量にあるので、確実に取水して雨水をタンクに取り込む様に、改良しました。以前のものに比べれば格段に無駄なく確保できそうです。工事は疲れた。雨が降るのが楽しみです。思わず畑に見に行ってしまうそう。

改良前は雨樋でかなり高さからの雨水を受けていたので、回収率も低く、大雨だとずれてしまうし、大変だったので500リットルのタンクを載せたのを機会に改良工事をしたんです。



2009.09.02

山ぶどう盆栽の作りの準備で色々 試行中・・・ 

カテゴリ: [ぶどう作り\(ワイン、生食\)2006-2012まで](#)

山ぶどう作りの関連で、ぶどう盆栽を研究中なんです。果樹を鉢植えで成功させるのは難しいのではと思ってますが、長年に渡って鉢で果樹を育てる方法は【鉢】にみそがあるのでは？という訳で根回りが防げるのが売りのスリット鉢なる物を使ってみよう・・・



購入先はここ

他にも ぶどうの盆栽を作る方法は？と 野ぶどうの盆栽も手に入れてみました。

山ぶどう園で一年大きくした信州山ぶどうを4本 スリット鉢に植えてみました。

土も何が良いのかわかりませんので、取り合えず鹿沼土ベースで腐葉土、ニームゴールド(土壌改良土) 他で実験予定。

2009.09.03

山ぶどう栽培：挿し木で増やそうと2年目、今年の最高傑作？ (2)

カテゴリ: ぶどう作り(ワイン、生食)2006-2012まで

今年は保存していた去年の剪定枝をカットして2500本程挿し木しましたが、もしかして発根しているかも？が1割程度です。また分かりませんが？ 確実に発根していれば写真の様に新しい葉が出てきます。初めの葉は枝に蓄積されている力が出る葉なので、ちょっと喜ばせるだけで……

今年は先端斜めカットと発根剤を使わなかったのも、こんなもんかな？

来年は本格的に枝を選び、挿し木用ロックウールと紙パックでトライする予定。

紙パック集めを甥っ子に頼んでいるんです。

いつ鉢に植え替えれば良いのですかね？

植え替えて枯れてしまうのが恐ろしくて、躊躇してるんです。

読み終わったら、ポッチと押してね！ランクアップ



2009.09.05

楽プロで読む

山ぶどう園には雑木の木チップを運んで行くんです、草押さえに・・・

カテゴリ: [ぶどう作り\(ワイン、生食\)2006-2012まで](#)

自宅のある場所では管理会社が雑木を整理した物を木のチップにして置いてあるんです。

切ったままではなかなか腐らないので別荘地が汚くなるからね・・・

これを貰って、山ぶどう園に運んで、草押さえ兼自然の肥料になるのを待ちます。肥料は秋の落ち葉回収と春先の側溝に溜まった回収落ち葉しか入れてません。少し栄養不足かも・・・

今年から木のチップも入れてるんで、3、4年したら栄養になるかも・・・

ここで軽トラダンプが威力を発揮しますね。雨が降ってしまったので少し、水気が絞れたら、明日あたりから、畑に降りる度に運んで行く予定です。運搬用のベニヤ板も完成したし・・・

[読み終わったら、ポッチと押してね！ランクアップ](#)



2009.09.09

山葡萄栽培：酸味も抜けて、糖度が上がってきたら、やられた・・・

カテゴリ：ぶどう作り(ワイン、生食)2006-2012まで

バンブ病(晩腐病)対策はぶどう栽培で一番難しいとは知っていたが、突然の房腐れにはショックを受けますね。二種類の現象が見られるんですけど、傘の下部分(雨が掛かる場所)を中心に穴が開いて腐ってくるの腐れは無いが、粒が萎れて房全体が干葡萄状態になるです。この2つの現象ともバンブ病だと思うのですが・・・ホームページ等で調べると、年中農薬の消毒をしなければならないし、無農薬(無害の液散布)で行く方法はないでしょうか？ね。何とか使える所を取って来ましたが、利用方法を考えないと。生食用の大型ぶどうとは違うので、加工用として粒で処分できるか？

読み終わったら、ポチッと押してね！ランクアップ



2009.09.16

山ぶどう栽培：小動物による被害は想定してなかった・・・

カテゴリ: ぶどう作り(ワイン、生食)2006-2012まで

動物被害防止として今までは、鹿クラスの大型動物被害が多かった為、高圧柵で防げている様ですが、高圧柵の下を進入できる小動物が大きく育った房を端から食べてしまいました。垣根は3段にした為、一番下は30cm程度しかなく、傘を掛けた為日々の確認作業も手薄になったので、気が付いた時は全て食べられてしまった後という具合です。鳥被害を想定して、剪定時の枝振り分けでも比較的下に配置したのが失敗の原因ですかね？

とりあえず被害を食い止める為に全て採ってしまいました。来年は全体に垣根を上げて、上2段を栽培用、最下段は鉢植えぶどう盆栽作成用に使う予定です。鉢植え盆栽はきっちりネットを被せる予定。失敗は早くした方が良いかも・・・と諦める事にしました。この被害で1割は収穫が減ったかも・・・

読み終わったら、ポッチと押してね！ランクアップ



2009.09.17

山ぶどう栽培：来年、再来年の為にせっせと木チップを入れて・・・

カテゴリ: ぶどう作り(ワイン、生食)2006-2012まで

山ぶどう園に山から木チップをせっせと運んでいるんです。生産コストを落とす為と有機栽培思考の為、購入肥料は一切いれなくて自宅周辺で伐採された雑木のチップを管理会社が作って置いてある場所から下の畑に下りる度に運んで行くです。ぶどうの垣根の両脇に敷いているんですが、病気や虫の巣にある可能性もあるので良い目がでるか？悪い目がでるか？今後にご期待を・・・

春先に持ち込んだ木チップを積み上げて置いたら、カブトムシが卵を産んだ様で、敷く為に掘り起こしたらカブトムシ？幼虫が100匹以上も出てきました。趣味で飼育をしている？おじさんにあげたりしましたが処分が出来ないので、カブトムシ用の木チップ山を作って入れました。春先になったらネットを被せて成虫が出てくるのを楽しみに待ってみます。

読み終わったら、ポッチと押してね！ランクアップ



2009.09.18

山ぶどう栽培：もう葉っぱが紅葉かな、病気か？虫入り？

カテゴリ: ぶどう作り(ワイン、生食)2006-2012まで



山ぶどう園の木のなかには既に葉っぱが紅葉かな？と思わせる木が数本あります。以前の経験では根元に虫が入って最後は枯れてしまった木が早くから色付いてましたから心配です。木を眺めても要因らしき場所が見つかりません。経験、ノウハウがある人は教えてください。

来年はぶどう盆栽にもトライしてみようと思っているので、綺麗な葉っぱのまま枯れて来たり、虫食われにならないで紅葉させるまで管理する方法も体得しなくてはなりません。色々克服する事がありそうです。ぶどう栽培は難しいのかも……

2009.09.23

山ぶどう栽培：ついに購入を決意してしまいました。動噴 ! new

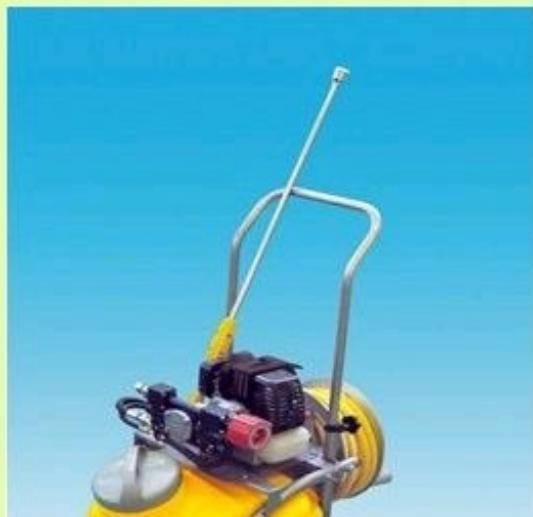
カテゴリ: [ぶどう作り\(ワイン、生食\)](#) 2006-2012まで

今年はおもとんど消毒をしなかったもので、色々病気が付いてしまいました。10リットルを背中に背負って手漕ぎタイプを数回使いましたが、ちょっと年寄り?には……。薬品では無くストチュウ液ベースで独自ブレンド液の散布を1度・1週間を目標に来年はがんばるぞ。

落葉したら早速ブドウラカミキリ、ブドウスカシバ対応の消毒をやらなければならないので、英断してしまいました。近くのJAで気に入ってしまったのでパンフレット入手、ネットで検索、最後はネットオークションサイトで落札しました。販売価格: 110K、ネット販売価格: 70K、オークション落札価格: 48K、たまたまですかね!

山ぶどう園は山地で垣根間隔を2mとちょっと狭いのでスピードスプレーヤーも入らないし、入っても高くて手に入らないですけど……。25リットルタンクの引きずるタイプにしました。農業用と言うよりガーデニング用です。

♪ 新品 ■ 2サイクルエンジン小型動噴 動力噴霧器 工進 MS-E2R25TH85"



2009.09.25

小型エンジン動力噴霧機の動作テストが完了しました。動画付き (1)

カテゴリ: ぶどう作り(ワイン、生食)2006-2012まで



携帯で撮った動画のアップが簡単に出来る様になりました。メールで登録をパソコンメールアドレスに送り、携帯で撮った動画を外部SDメモリーよりパソコンに取り出して添付して返信すると簡単にできました。動画は小型エンジン動力噴霧機の動作テストです。これで来年から消毒噴霧が十分できます。

2009.09.30

山ぶどう栽培：今年の最高の収穫物。大粒系が出来た・・・ (1)

カテゴリ: ぶどう作り(ワイン、生食)2006-2012まで



山ぶどう園で最高品質の場所の収穫を行いました。色々ありましたが、玉張りが良くて、サイズもキャンベル、ベリー-A 並の房が着いた木がありました。房は大きいですが玉が萎れてしまった物とか、腐れ、虫食われ など等・・・

この最高品質は とりあえず処分先も決まっていなかったので、400gのパック詰めして冷凍処理しました。



2010.03.07

本業の山葡萄栽培、販売関連：種まき用ロックウールを購入 ! new

カテゴリ: ぶどう作り(ワイン、生食)2006-2012まで

そろそろ、本業の山葡萄栽培、販売、製品開発がスタートです。今回は確保した山葡萄の種を発芽させて山葡萄盆栽(観賞用)苗を作って見ようと言う訳です。ここは寒いので、路地では不可能かと判断し、挿し木、種まきに最適ロックウール ブロック を購入して育苗トレーで室内で発芽させようと計画中です。



2010.03.09

本業、山葡萄園の獣害対策の準備。不要品の有効利用 new

カテゴリ: [ぶどう作り\(ワイン、生食\)2006-2012まで](#)



本業、山葡萄園は 冬の間こしか？に獣害対策の高圧柵が数箇所破壊されてしまってます。数匹で行動するので しょうがないのですが、杭が弱いのとペットボトルを使った簡易タイプなので無理かも・・・。

そこでスキーレンタルのバイトのメリットを多めに生かし、不良品(お客様が曲げた)ストックを有効利用できそうだとひらめきました。持ち手部分を外し、先端のツバ部分も外すのはかなり大変ですが、簡単に曲がらない、折れない、錆びない、のがスキーストックの魅力です。これに高圧用の取り付け部材を付けるのですが、ここで問題が・・・

杭が導電性なので絶縁処理が必要。廃品の水道用ホースを拾って来て、カットしたらピタッ。

最高の高圧柵杭が完成です。これで今年はどうなりますか？ 安く済んだ。

2010.03.20

2008年に書いたブログの山葡萄の葉っぱの異常原因が判明

カテゴリ: ぶどう作り(ワイン、生食)2006-2012まで

この写真の原因が判明しました。

インターネットで色々検索していたら見つけたです。とっても嬉しいものですね。

ヤマブドウハトクリフシと言うらしいです。、この様な現象を”虫えい”と言うみたいです。”虫えい”の名前の付け方は、植物名(ヤマブドウ)+虫えいの出来る場所(ハ)+虫えいの形(トクリ)+フシ、とするのが一般的だそうです。

このヤマブドウハトクリフシを作らせたのは、「ブドウトクリタマバエ」とい

うタマバエの一種だろうとの事。勉強になったな！



2010.03.24

山葡萄の発芽水を作る計画です。色々利用価値があるのでは・・・ ! new

カテゴリ: [ぶどう作り\(ワイン、生食\)2006-2012まで](#)

昨年に収穫した山葡萄の砂糖漬けや酢漬けからジャムや葡萄酢を作った残りの種を水耕栽培で発芽させて焼酎漬けした葡萄種発芽水を作って見ようと言う計画です。化粧品の材料に使えるし・・・

せっかくの山葡萄の種を捨てるのはもったいないですからね。

水耕栽培には唯一素人用の小型セット《家庭用発芽育苗器》菜蒔期なる物を探しました。

これに育苗トレー深型、ロックウール ブロックを準備して装置は完了です。



2010.04.04

山葡萄栽培：今年の最初の楽しみは雄木より樹液採取です。

カテゴリ: ぶどう作り(ワイン、生食)2006-2012まで



残っていた山葡萄の剪定を済ましたので、発芽前に2種類の消毒をしたいのですが、薬剤の納入待ちと天気の具合でちょっと暇という訳ではありませんが、奥様待望の樹液が採取ができる時期になりました。今年もペットボトルの蓋にドリルで穴を開け、チューブを10cm程度付けた採取キットを作成しました。丁度良い太さの所で枝を斜めカットし、差し込めばOKと言う訳です。溜まったらボトル側を交換するだけで 昨年よりとっても簡単になりました。雄の山葡萄が数本あるので350mlペットボトルを16本吊るしてみました。

2010.04.07 山葡萄栽培：基本は無農薬ですが・・・ 幹を枯らす虫対策だけは・・・.jpg

2010.04.07

楽プロで読む

山葡萄栽培：基本は無農薬ですが・・・ 幹を枯らす虫対策だけは・・・ ! new

カテゴリ: ぶどう作り(ワイン、生食)2006-2012まで

葡萄の幹に入り込んで、枝全体を突然枯らしたり、極端に成長を阻害する虫の対策と退治は 一部 薬品を使う事にしました。基本的に落葉後から発芽するまでの間に行う薬物の塗布と散布は



トラサイドA乳剤



ガットサイドSです。

葡萄の蔓の皮剥きして虫が侵入している所のはキンチョールEで捕殺するです。これが 発芽前にして置かなければいけないのですが・・・ 天気が悪くて 芽が大きく動きだしてしまう。困ったな・・・

2010.04.19

山葡萄園たより： 3年目に 新たに7本 植えました。

カテゴリ: ぶどう作り(ワイン、生食)2006-2012まで

3年目になって、昨年 初めて房が付き、花を確認したらどうもこれは雄の花だな……

100本もあると雄木と雌木の花は、はっきり違いが判りました。100本 購入して7本が雄木でした。購入先に写真を送って代品を戴きました。苗木はモンペリー台木に雌の枝を接木して作るので雄木になる訳が無いと思うのですが……

山葡萄の木では途中で雌雄が変更する事は無いとの事ですから、何か不思議ですね。

100本購入したので判った事で、1, 2本の購入では 判りませよね！

昨年の秋に送って戴いた苗木を畑に伏せて置いたのを 植え込みをしました。 小さな雄木は自宅に持ち帰って山に植えました。樹液採取用に使おう？



2010.04.20

山葡萄園たより：今年も葡萄の芽が膨らんできました。(1)

カテゴリ: ぶどう作り(ワイン、生食)2006-2012まで



今年も初冬、初春の害虫対策を本気でやっていますが、どうでしょうか？ 良かれと思って 根元にシートを巻いたり、炭を入れてたり…… 防虫対策になればと思いハーブを植えたり……

対策は一定の効果があったと思いますが、今年も根元を綺麗にと、土、草を取って防草シートを張って ガットサイドSを塗布する予定です。この作業で皮むきをすると虫が入っている場所もたくさんあります。穴の中には幼虫が必ず入ってます。基本的には捕殺するのですが、穴の位置からかなり離れた場所に侵食している可能性が高いので、穴からキンチョールEを注入しています。



2010.05.05 山葡萄栽培：今年も新芽が本格的に動き出しました。ほんとうに良かった.jpg

2010.05.05

山葡萄栽培：今年も新芽が本格的に動き出しました。ほんとうに良かった ! new

カテゴリ: [ぶどう作り\(ワイン、生食\)2006-2012まで](#)

やっと 新芽が本格的に動き出しました。

今年は枝の皮むきを真剣にしています。

去年は突然 枝全体が枯れるのが多かったので、今年は今 芽が動き出さない芽の周辺を皮むきして虫を捕殺しています。

確実に虫が入ってます。

かなり大量に入っているです。

木の根元の対策も本格的にしているので結果が出るでしょう。

毎年 作業内容を改善して減らして行かなければいけないのですが、品質重視で作業をやっていると 作業が増えるです。作業内容を変更したり、削減したりすると何が起るか不安になって作業量が減らせないので。 農業もコスト低減策を試行錯誤しないとね！！



2010.05.22 山葡萄栽培：運命的な出会いかも！ 長和町大門が本に載っている・・・.jpg

2010.05.22

山葡萄栽培：運命的な出会いかも！ 長和町大門が本に載っている・・・

カテゴリ: ぶどう作り(ワイン、生食)2006-2012まで



日本での山葡萄の血を引くワイン作りに貢献した澤登晴雄さんの本を手に入れました。本人のサインが入ったある人に謹呈した物ですが・・・

題名は『ワイン&山ブドウ源流考』山梨県牧丘の出身の方です。この本の中にこんな下りがありました。

長野県の長門町大門あたりでは、山ブドウを焼酎に漬けたものを、薬として使っていると、その村出身のジャーナリストが話をしていました。ある時、その大門で、突然男の子オチンチンの先が腫れてきて、いろいろ薬を塗っても直らない。ところが、その子のおばあさんが、昔からのやり方だと言って焼酎漬けの山ブドウをオチンチン塗ったら、二日で直ったと言うです。・・・

ここ長門町大門に永住してから地元の人から山葡萄の果汁を焼酎にちょっと入れて飲むと美味しいぞ・・・と聞いた事がありましたが、山葡萄は薬に近い滋養強壯の薬酒として全国で飲まれていたんでしょうね。国が税金を取りたくて酒税法を作った時から、地下(アンダーグラウンド)に入って一部の人の嗜好品になってしまったのでしょうか。山葡萄を飲んで健康になりましょう。

2010.05.30

山葡萄栽培：有機、無農薬栽培に ニームを採用。効果は・・・ 

カテゴリ: ぶどう作り(ワイン、生食)2006-2012まで

無農薬栽培を思考していますが、木酢液をベースに色々な植物の煮汁をブレンドして人体に安全な害虫防止の散布を考えてます。ブレンドする植物は ヨモギ、ドクダミ、ニンニク、トウガラシ、キトサン、ニーム 等なのですが、ニームは手近では採取できません。ニームオイルなる物を購入しましたが、これが結構高いです。でも バラ愛好家が使う様なので効くでしょう。昔 読んだぶどう園栽培に関する内容に ヨーロッパのワイナリーでは垣根の端にバラを植えるのだそうです。なぜか？

バラが一番最初に虫や病気が付くので、消毒のタイミングが判るのだそうです。当製品も発売元が長野ローズです。ニームに期待してますよ。



2010.06.09 山葡萄園たより：省肥料、省消毒を徹底的に思考しているんですが・・・.jpg

2010.06.09

山葡萄園たより：省肥料、省消毒を徹底的に思考しているんですが・・・

カテゴリ: ぶどう作り(ワイン、生食)2006-2012まで

ある人が『化学肥料と農薬が日本の農業を駄目にした』と書いてましたが、有機栽培は大変だと言うのも 本当かな？と考えてます。

色々な 有機栽培の製品がありますが、高くて、更に継続するには手間が掛かる製品が多いです。

以前にも書きましたが、肥料は落ち葉と木のチップですので、時間は掛かりますが土を良い状態にする事が一番良いのでは？ 病虫害予防にも効果があるらしいと言う事で ニームケーキを購入しました。30aの畑に蒔くにはなるべく安く以下の製品になりました。

パワーニーム

「奇跡の木」ニームより抽出した
安心安全の天然土壤改良材!

ニームとは、和名をインドセンダンと言い、「奇跡の木」として世界各国で大きな話題を呼んでいる木です。インドでは数千年も昔から民間の治療薬として広く使われてきた薬木で、もちろん人や農作物には害がありません!

パワーニームはニームの実と種子を用いた天然の土壤改良材! 土に混ぜると、有益菌の増殖を促進! 土壌病菌を抑制することで発根を促進してくれます! また、有機物を分解する酵素の働きにより肥料吸収性を向上! チッ素・リン酸・カリを含み、土壌の保水性も向上! 植物の生長をより充実させてくれます!

有機
100%!

※効果は緩効性です。
※1㎡あたり約50gを表面にまか、浅く耕してご使用ください。
※約2~3週間に1度まきなおしてください。



2010.06.22 山ぶどう園報告：昨年は最下段の葡萄を小動物にたっぷり食べられたので・・・.jpg

2010.06.22

山ぶどう園報告：昨年は最下段の葡萄を小動物にたっぷり食べられたので・・・ ! new

カテゴリ: [ぶどう作り\(ワイン、生食\)2006-2012まで](#)

山ぶどう栽培も3年目にありました。やっと木もしっかりして来ました。毎年 今の時期に木単位で房数をカウントして管理していますが、今年はやっと1000kg(1万房、100g平均)が確保できる予定。3段目(最下段)の小動物被害の防止を考え中!!! ネットで色々探していたら、これなら使ってみようかと考慮中に農家の店 大地で売



ってたので購入してみました。ネットでは[ここ](#)で売ってました。
以前購入した『どうぶつロープ』にペットボトルを付けて木作液に当製品を漬けて効果があるか? 試行してみるか?

2010.06.28

山葡萄園たより：BAIND-SEN 山梨バインド製を手に入れに・・・ (1)

カテゴリ: ぶどう作り(ワイン、生食)2006-2012まで

山梨の葡萄栽培では50年以上前からこれ
使っているのですが、信州ではなかなか
手に入りませんでした。野菜や花用に緑色
したバインド線を近くのコメリ武石店で買って
使ってましたが、一年使うと硬化して真線が
錆びて折れてしまいますし、手にやさしく無
いので山梨では有名なBAIND-SENを手に入れ
に東御市のコメリに行って来ました。以前
試しに購入して使って見ましたが、やっぱり
BAIND-SENの方が良いので遠くまで買い
に行きました。コメリは新潟管轄と東京管轄
がある様で、境目が上田市あたりで、武石店と東部店では売っている物が違うですよ？



2010.06.29 山葡萄園たより：今年は傘をかけないので害鳥対策をしっかりしないと・・・.jpg

2010.06.29

山葡萄園たより：今年は傘をかけないので害鳥対策をしっかりしないと・・・

カテゴリ：ぶどう作り(ワイン、生食)2006-2012まで



今年は10000房も付いたので、傘かけるのを止めました。最上段は害鳥にやられる可能性があるので、今年も防鳥CDを取り付ける事にしました。激安の新品CDを本来の目的では無いですが、ドリルで穴開けて、BAIN D-SENを取り付けました。昨年はテグスを使いましたが、切れて落下が多かったので改良しました。売っている防鳥CDは両面が鏡面ですが……。安く作って、大量に付ける事ができますよ。

2010.06.25 山葡萄園たより：今年の垣根の様子。3年目なので少しはまともな収穫が・・・.jpg

2010.06.25

山葡萄園たより：今年の垣根の様子。3年目なので少しはまともな収穫が・・・ (2)

カテゴリ: ぶどう作り(ワイン、生食)2006-2012まで



山葡萄を100本植えて、今年で3年目です。色々ありましたが、やっとまともな状態になって来たのではないかと個人的には思っています。一年目は117房でしたが、今年3年目には10500房が付いています。木によっては付けすぎ??かも・・・

150g/一房になれば1500kgです。一年目は7.5kgでしたから、なんと200倍なって、取らぬ狸の皮算用で・・・

こんなに収穫できたら処分の方法が無いな?なんて心配もしたりして・・・

300kg以上ならワインに仕込んでくれる所があるのでは?と探している最中です。

だれか教えてください。

2010.07.13

山葡萄園報告：今年の雨で病害虫防除をするしか無いと 色々 検討中 new

カテゴリ: ぶどう作り(ワイン、生食)2006-2012まで

山葡萄は基本的に野生種だから、手間かけない栽培(有機、無農薬)を目指してますが、今年の雨季は このままではかなりの被害が出そうなので、遂に消毒をする事になってしまいました。葡萄の葉が白茶けて、裏に葉ダニ?(アブラムシとはちょっと違うので?)がすごいので、遅かりしですが、マラソン乳剤(有機リン系)を散布してしまいました。今度は葡萄の房が紫色に色付きボロボロと脱粒、これは大変 ベト病だ。これも遅かりしかも、取りあえず Zボルドーを散布。雨の間を縫って取りあえず散布。効果の程はわかりませんが、やらないよりは……

基本的には自前ブレンドの免疫力向上液の散布を予定してましたが、挫けてしまうかも?

でも良いボルドー液があるとの事(新JAS法有機農産物に使用できる農薬であり、収穫前日数や回数制限もなく、環境にやさしい農薬)ICボルドー-66Dを手に入れて運用する方針になりそうです。

でもこれなかなか購入が面倒。和歌山に行くので、買って帰ってくるかも…… 紀伊田辺の近く、たまたま紀



2010.08.08 山ぶどう園報告：ぶどうの垣根は自主制作品の為、修繕や強化が頻繁なのです.jpg

2010.08.08

山ぶどう園報告：ぶどうの垣根は自主制作品の為、修繕や強化が頻繁なのです(1) ! new

カテゴリ: ぶどう作り(ワイン、生食)2006-2012まで

山ぶどう園は山地で平らな所はありません。更に自前で考案した廉価版なので、去年は風で倒れたり、今年は房数が多くて異常に下がってきたりで、頻繁に強化や追加を行っています。垣根自体はイボ鋼管支柱20mm径 180cm

がメインで作成しましたが追加は土が乾燥しているとイボ鋼管支柱20mm径がなかなか入りません。ハンマーで叩き込んだりで苦労してましたが、良い物を見つけました。支柱ヌキサシ君 径20mmだって。面白い物を考え付くもんだな！と感心しているところです。



2010.08.05 山ぶどう園報告：今年の山葡萄は非常に良い木が何本かあります。 .jpg

2010.08.05

山ぶどう園報告：今年の山葡萄は非常に良い木が何本かあります。

カテゴリ: ぶどう作り(ワイン、生食)2006-2012まで

今年の状態の良い木は平均で150房くらい着きました。最高の木は350房もあります。房の平均重量を100gとすると15kgですからこの位が丁度良いと思います。指南書には最大で30kgまでいく様子に書いてありましたが、取り過ぎると来年に影響するのでしょうか？



2010.08.03 山ぶどう園報告：山ぶどうでも定期的な防除が必要なので、仕組みを考えないと・・・.jpg

2010.08.03

楽プロで読む 

山ぶどう園報告：山ぶどうでも定期的な防除が必要なので、仕組みを考えないと・・・

カテゴリ: ぶどう作り(ワイン、生食)2006-2012まで

今年は本格的な収穫量になりましたが、安定的に数量を確保するには定期的な防除が必要になります。基本的には有機栽培ですから、防除は頻繁に行う必要があるのです。垣根の本数は約30本で、長さは20～30mですが山地なので 乗用のスピードは入らないし、動力噴霧器のタンクは25リットルと小さく、垣根1.5本も消毒すると終わってしまいます。今回ローリータンク L-100 100リットルのタンクを購入したので、少し便利になりましたが、20リットルのポリタンクで15回は一輪車で運びました。

これでは仕事になりません。動力噴霧器を固定してホースをぶどう園内に効率良くはりめぐらせる計画を考え中。現在でも300リットルは使うので、このままでは無理でしょうね。



2010.08.29 山葡萄園報告：なんとか収穫できそうな木から、雨よけの仕組みを・・・.jpg

2010.08.29

山葡萄園報告：なんとか収穫できそうな木から、雨よけの仕組みを・・・ 

カテゴリ: [ぶどう作り\(ワイン、生食\)2006-2012まで](#)

今年は色々な理由で病気が多いと考えられますが、昨年までは収穫量も少なかったため全房に傘をかけましたが今年は膨大な数になるので止めたのも一因、また 今年の房は大量に付いて、房も大きく、粒どうしが強く接触しているのも要因かと思います。一つの木に付ける房数の管理、一枝に付ける房数制限をしなかったと等々 色々あります。

いずれにしても、雨に当てないのが一番、防除も定期的に行えるので、自己流レインカット方式を採用する事にしました。垣根も房数が多くなると下がってくるので高さを維持すると横倒れ防止とビニールシート設置を目的に20mmのイボ付き網管パイプをアングルで固定して設置し、ビニールシートを乗せました。ビニールシートは100cm幅ですが、安くPEパイプなる物を購入してシートに改良して使ってます。60円/1mで何とかかなりそうです。



2010.09.02 山葡萄園報告：雨よけシートが風で捲れ上がってしまうので、対策を考えないと.jpg

2010.09.02

山葡萄園報告：雨よけシートが風で捲れ上がってしまうので、対策を考えないと ! new

カテゴリ: [ぶどう作り\(ワイン、生食\)2006-2012まで](#)

自己流のレインカット方式は簡易方式なので、色々改善すべき事が出てきます。朝 畑に行くとき夜に風が吹くのか？ シートが捲れ上がっているケースが多くて……

何か重しを付けないと？ という訳で防鳥CDをぶる下げて、更に防鳥テープで下段のワイヤーに固定する方法を試行中。雨よけ、鳥よけの一石二鳥ですね。小動物よけの忌避剤も雨に濡れないで設置できるので一石三鳥？かな？と自負している処です。

防鳥CDは安いCDを100枚ネットで購入、ドリルで穴あけして、ビニールシートに固定する為のクリップを取り付け、CDの中央の穴に防鳥テープを1m低度に取り付けます。



2010.09.05 山葡萄園報告：房の様子が変化して、最終的な形になるのかも・・・.jpg

2010.09.05

山葡萄園報告：房の様子変化して、最終的な形になるのかも……

カテゴリ: [ぶどう作り\(ワイン、生食\)2006-2012まで](#)

山葡萄の房は一般的にパラパラのイメージですが、花が咲いた当時から現在まで大量の粒が付いていて、それがみんな色付いきちぎちの大きな房になるのかと思ってましたが、病気や生理現象でしょうか？小さな粒は萎れて落下したり、病気なのか粒がからからになって落下したりで、最初の粒数の10%位まで減少してしまいます。その代わり残った粒はかなり大きく(15mm)なり、粒同士は接触しない程度の量に減るんです。一般の葡萄も一緒かも知れませんが房作りと付ける量をちゃんとコントロールすれば綺麗な房になるのかも？

加工用の葡萄なので手間を掛けなくて、ほって置いても一緒だったのかも知れませんが、毎日、房の変化を見てきて、やっと房の変化がわかってきました。

最終的には100g程度の房になるんでしょうかね？

右の写真は小さな粒が大量(300g近くある)にありますが粒が萎れており、何れ落下して大粒だけが残るのだろうか。



2010.09.27 山葡萄園報告：今年は初めて ジュースに仕込んで貰えるか？心配になった。 .jpg

2010.09.27

山葡萄園報告：今年は初めて ジュースに仕込んで貰えるか？心配になった。

カテゴリ: ぶどう作り(ワイン、生食)2006-2012まで

今年の収穫は 初めの房数だとかなりの量になる予定でしたが、病気に徹底的にやられて予測の20%になってしまいました。1000kgでワインとジュースの委託醸造をして載せる約束をしましたが、収穫量が大幅に減少した為ジュースのみでも仕込めるのか？心配です。業者と相談です。

仕込みが出来なかったら、200kgもの山葡萄の処分方法が課題です。どうなるでしょう？

大量の収穫を見込んでキャリヤーアルミ製

ハウスカー愛菜号 CHJ-700 2輪自在タイプも購入したのに……



今年は約束の量が確保できず、残念でしたが、来年は防除計画書に従ってきっちり防除を行います。来年はあずみアップルさん よろしくお祈りします。

2010.10.19 山葡萄園報告：今年は草刈もまともに出来なかったのに、来年の為に・・・.jpg

2010.10.19

山葡萄園報告：今年は草刈もまともに出来なかったのに、来年の為に・・・

カテゴリ：ぶどう作り(ワイン、生食)2006-2012まで

山葡萄園の周りには高压の柵を設置していますが、夏の間は草が大量に絡んで草刈が大変でした。

草が絡むと草刈時にワイヤーも切ってしまうので、修理もしなくてはならないし、仕事が増えてしまいます。

そこで少しお金を掛けても防草シートを高压ワイヤー柵の外側に設置する事にしました。

幅が1メートルあればかなり効果があるのでは？

農業資材はいつもの国華園からネットで購入。

防虫防草シート

話は変わりますが、高压柵の支柱にスキーストックを採用した為？ ワイヤーは切られていても支柱が折れていた所はありませんでした。効果抜群ですね。



2010.10.20 山葡萄園報告：今年の反省を踏まえ、防除用のホースを張り巡らしました。 .jpg

2010.10.20

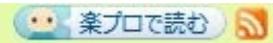
山葡萄園報告：今年の反省を踏まえ、防除用のホースを張り巡らしました。 new

カテゴリ: ぶどう作り(ワイン、生食)2006-2012まで

今年は病気を付けてしまい、初期の収穫予想の10%しか確保できませんでした。少し目算が甘いですが……。最大の原因は消毒に労力と手間が掛かって気軽に消毒が出来なかった事が要因なのと水の確保が大変な事です。大きなタンクも増設したし、車のバッテリーで動作するポンプも準備したし、最後は動力噴霧機を移動させないで消毒が出来る様に園内に高圧スプレーホースを張り巡らすのが最終段階です。効率良く分岐コックを配置し、引きずるホースは30mで全エリアをカバー出来る様に設計しました。ホースは軽くてやわらかい丸山製作所のBIG-M 高圧用スプレーホース(金具付き) φ8.5mm×??mを購入しました。3m、10m、30m がありました。ネットではなかなか見つかりません。これはコメリの店で買った方が安かったです。



2010.11.05



山葡萄園報告: 防除ホースの空中配管がほぼ完成しました。

カテゴリ: [ぶどう作り\(ワイン、生食\)2006-2012まで](#)



来年はしっかり防除しないとイケないので、防除作業が負担にならない様な仕組みが必要と言う事で少しお金を掛けました。最初は地上を這わす予定でしたが、草が生えて見えなくなってしまうと除草作業でホースを巻き込んだり、最悪 切断してしまうので空中配管を行いました。



2010.11.28

山葡萄園報告：選定の前に 根元の害虫対策の為に防草シートを変更

カテゴリ: ぶどう作り(ワイン、生食)2006-2012まで

山葡萄の根元に害虫に入られて、大きな被害を受けたので根元に防草を昨年設置しましたが、少し小さすぎたのと草刈時の雑草が根元に溜まって、結局 根元が草で見えなくなり害虫進入を未然にチェックできませんでした。今年も何本？被害を出してしまったので 大きなシートを設置しました。

これに更に ドームを付けて見ようかな！！と 思案中。

今年はこの作業に平行して本格的な皮剥きと落ち葉と剥いだ皮の除去 等をやっています。

病気の原因になる要素を排除すべく真摯に取り組んでいます。

冬のスキー場のバイトも日数を減らす方向で検討中。明日から 選定作業に入ります。



2010.12.13 山葡萄栽培：今は剪定作業中ですが、ちょっと勉強本を入手しましたが・・・.jpg

2010.12.13

山葡萄栽培：今は剪定作業中ですが、ちょっと勉強本を入手しましたが・・・

カテゴリ: ぶどう作り(ワイン、生食)2006-2012まで

来年に向けての作業の最初は剪定ですが、今年中に半分くらいは仕上げで措こうと言う訳で、暖かい日の14時から2時間程度ですが、剪定作業を行っています。16時に陽が山に落ちてしまうので寒くて作業終了です。今年は昨年の失敗を反省して左右に枝を降ろす方法で栽培する予定です。

また栽培本を買ってしまいました。これは巨峰の短梢栽培の素人でも簡単にできる方法かと思いますが、……。参考になる点もありました。果樹栽培はかなり個人の試行錯誤で確立した手法なので実際に採用するか？は微妙ですね。



2011.02.11 山葡萄園だより：今年の収穫時には仕事が楽な様に良い秤を買ってしまいました。 .jpg

2011.02.11

山葡萄園だより：今年の収穫時には仕事が楽な様に良い秤を買ってしまいました。 new

カテゴリ：ぶどう作り（ワイン、生食）2006-2012まで

昨年の収穫は150kgと少なかったのですが、ワイナリーに持ち込むにはコンテナに一定の量を詰めて計量しなければなりません。コンテナは標準サイズですが、上皿秤は高さが高いため、皿の幅が狭く、首部分が長いので不安定で計量が意外と大変でした。今年は最低でも1500kgを予定（期待）しているので、もっと安定して高さも低い秤を探してました。老舗のシンワ測定が作っている【簡易自動秤 ほうさく】(50kg)を安く手に入れる事が出来ましたまだ使ってませんが、農業用コンテナは365mm X 520mmですから、秤の天井板が250mm X 350mmなので安定して計れるのではないかと想像します。

以前使っていた秤はこれです。



2011.02.24 山葡萄園報告：今年はきっちり枝の皮剥きを実施し、病気の発生を抑えるぞ.jpg

2011.02.24

山葡萄園報告：今年はきっちり枝の皮剥きを実施し、病気の発生を抑えるぞ

カテゴリ：ぶどう作り（ワイン、生食）2006-2012まで

去年は病気が大量発生させてしまいました。枝を見るとかなり黒くなっており、やっぱりチャント消毒しないといけなかったですね。今年は完璧な消毒をする予定ですが、病気の菌が残っている皮を剥くのも大切な仕事かと思い、今年は徹底的に皮剥きをやっています。厚い所はナイフ等で剥ぎ取りますが、どうしても微妙な感覚がある指と爪を使ってしまいます。これで一日やると手全体が熱を持って、炎症を起こしている様になってしまいます。そこで色々検討した結果、通常はキッチンで使うムッキーなる芋などの野菜等の皮剥きゴム手袋を試行してみました。細い枝の部分では案外と使えるかも？

試しに使った限りでは手にやさしい感じで良いです。



ネットで購入したんですけど、どこででも手に入る様です。オレンジ色は大人用、ピンクは子供、女性用のようです。



2011.03.31 本格的に消毒（休眠期防除）をするのですが、石灰硫黄合剤が無い・・・.jpg

2011.03.31

本格的に消毒（休眠期防除）をするのですが、石灰硫黄合剤が無い・・・

カテゴリ：ぶどう作り（ワイン、生食）2006-2012まで

葡萄の休眠期防除の典型的な消毒は長い歴史があり、有機栽培対応の石灰硫黄合剤（石灰も硫黄も動植物に必要な物ですから）を芽が出る前の休眠期にしようと準備しようと買いに行ったら、10リットルしか売って無い?? ネットで検索しても全て売れ切れ状態?色々調べていたら、硫化水素による自殺に使われるケースが出たとの事。知らなかった。

昨年以前に購入した500mlボトルに少し残っているだけです。ネットでも18リットルしか無い。地元の顔見知りのJAに手配して貰いました。

最近は葡萄農家もあまり使わないのかも……。臭いが付いて後が大変ですけどね……。

バラ愛好家はこれを使うみたいですね！



2011.04.03 山葡萄なので特に肥料も入れないで、野生の味をなんて？やあって良いのかな・・・.jpg

2011.04.03

楽プロで読む

山葡萄なので特に肥料も入れないで、野生の味をなんて？やあって良いのかな・・・ (1)

カテゴリ：ぶどう作り (ワイン、生食) 2006-2012まで



有機栽培と無農薬は最終目標ですが、栽培して一定の収穫を得るには、土壌の状態を管理する必要があります。しかし土壌分析もして無いので、土壌の実際の様子がわかりませんが、葡萄が好きな肥料なる商品でn:p:kが4:10:5の比率で作ってました。



今年は 発酵鶏糞を一本に5kg以上入れましたが、これが商品によって多少違う様ですが、大体、N:P:K=4:7:3位だそうです。今年は期待できるかも・・・

このページは勉強になりました。[肥料の早わかりガイド](#)

2011.04.12 山葡萄園報告：芽が動き出して来たかな？ 水（樹液）も吸い上げだして来たかも！！.jpg

2011.04.12

山葡萄園報告：芽が動き出して来たかな？ 水（樹液）も吸い上げだして来たかも！！

カテゴリ：ぶどう作り（ワイン、生食）2006-2012まで



一週間ぶりに畑に行きました。ちょっと関西に帰っていたので・・・。芽が動き出して水（樹液）を吸い上げだしているかも？と思ってましたが、少し芽が膨らみそうな木もあるかな？と言う具合。

今日は 一本 葡萄の木を植え替えました。葡萄の枝の先端付近の皮を剥くと木肌が緑色ぽくなっています。根から水を吸い上げるとこの様になるのでしょうか？

昼に見た時は枝から水が垂れている木は無かったですが、日が落ちる寸前の6時半過ぎに急に枝の先端から水が垂れ初めてました。水を吸い上げる時間もあるのでしょうか？ 明日は 樹液取り用のペットボトルを設置する予定です。

2011.04.23 山葡萄園報告：今年は病気の発生を抑えて、糖度も上がった良い物を・・・.jpg

2011.04.23

山葡萄園報告：今年は病気の発生を抑えて、糖度も上がった良い物を・・・

カテゴリ：ぶどう作り (ワイン、生食) 2006-2012まで



葡萄にはリン酸が多い肥料が必要だと思ってましたが、リン酸とカルシウムは吸収されにくいのは良く知られた話で、リン酸カルシウム肥料を探してました。やっと見つけました。当然 効果は未知ですが、これを購入しました。

『鈴成』だって良い名前ですね。肥料成分は(N:P:K=1:8:2)で窒素を極力少なく作ってあるんですね。

この肥料で収穫量増大や病気耐性力アップに効果がある事を願ってます。

植物の管理では、土の状態を正確に把握する事が難し

く、最大の課題ですね。

2011.04.26

山葡萄園報告：今年もやっと芽吹き開始、水吸い上げ、樹液採取開始

カテゴリ：ぶどう作り（ワイン、生食）2006-2012まで



雨の降って無い日は、毎日ぶどう園に作業に行きます。これが本業ですから・・・。ほぼ完璧に今年は皮むきを行いました。やっと終わって、ここ数日 大雨の恵みもあり葡萄の芽吹きが開始されました。水を吸い上げ出しました。芽吹いた直後は枝を触れ無い（新芽を掻き落としてしまう為）ので慎重に樹液取り用のペットボトルを設置して日々回収に行きます。新鮮さが必要なので頻繁に回収して煮沸、凍結保存します。自前での消費がほとんどですが、たまに購入を希望する人もいます。化粧水として使ったり、洗髪時にシャンプーと一緒に使ったりしていますが、効果は如何に・・・



不要な芽を掻く時期が来たら、山葡萄の新芽のてんぷらを食べます。欲しい人もいる様ですね。

2011.04.30

山葡萄園報告：畑には残念ながら雄木が何本か有り、植替え中。

カテゴリ：ぶどう作り（ワイン、生食）2006-2012まで



山葡萄を100本購入して2年経ったてやっと、この木は花が違うな？と色々研究したら雄木だと判明。一割近くが雄木だった。購入先に写真を送って納得して貰い、代替えの木を送って貰いました。モンペリー台木に山葡萄の雌木の枝を接木して作っている筈なので雄木になる筈が無いと言うけれど実際には雄木。山葡萄を数本買う人は分からないまま葡萄が付かないなあ？？なんて事になりますよね。

確実に7本は雄木なので、これを植え替えています。大きく育った葡萄の房が付かない雄木は、山に持って来て自宅の裏を山葡萄の雄木畑にする計画で移植しています。何故って？山葡萄園では現在芽が動き出して樹液を採取している最中、ここ姫木では一ヶ月近く遅くなりますが、山葡萄の樹液を採取する為に移して来てます。今年は250mlボトルに100本は取りたいですね。

2011.05.06 山葡萄園報告：噴霧作業の準備は万全の筈だったのに、どうして2サイクルエンジンが調子悪いの・・・.jpg

2011.05.06

楽プロで読む 

山葡萄園報告：噴霧作業の準備は万全の筈だったのに、どうして2サイクルエンジンが調子悪いの・・・

カテゴリ：[ぶどう作り（ワイン、生食）](#) 2006-2012まで



今年は完璧な防除を目標に防除用消毒ホースを園内に張り巡らし、動作確認も行いました。この時2サイクルエンジンのかかりが悪かったが、一度かかれば問題なく動くのでよしとしましたが、本日再度エンジンをかけ様としたら、まったくかからない。さすがに体に痛みを覚える程になったのでトラックに載せてJA農機具センターに持っていきました。色々話を聞いていたら昨年の秋の作り置き混合を入れて動かそうとしているのが原因かも？と市販の混合ガソリンを購入して、確認したら一発始動！！。参ったなあ・・・。

昨年かな？刈払機で同じ事をやったのを思い出しました。確かに一週間使わない時は燃料を抜いてくださいと注意書きもある位 古い混合は駄目みたいです。

同じ過ちをやらない様にブログに書いて措こうと言う訳で

この小さな動力噴霧器の入り&戻りを防除液を入れた

500リットルローリータンクに接続して園内に張り巡らしたホースに数箇所分岐&バルブを付けて噴霧環境を作りました。一年かかりでした。

2011.05.09 山葡萄園報告：ぶどう園の拡張をする為に、追加で土地を借りる事に・・・.jpg

2011.05.09

山葡萄園報告：ぶどう園の拡張をする為に、追加で土地を借りる事に・・・ ! new

カテゴリ：ぶどう作り (ワイン、生食) 2006-2012まで

葡萄の収穫量が足りない程 商売が盛っている筈もないですが、まともな管理がされて無いか？ 虫が入って枯らしてしまったり、成長が悪くて植替えをしたりで、1割程度は収穫に寄与しないのです。今回 拡張する理由は山側在って朝日が当たる時間が遅く、更に山に近い為に虫が入り安いのか？ 成長が悪い傾向があります。この為 下側の日当たりの良い方を拡張する事にしました。梅の木のあるので、垣根の設計をどうするか？ 思案中です。作業性を重視し、軽トラックが垣根の脇を通れる様にしようかな？



2011.05.15 山葡萄園報告：噴霧用のホースを一人でも効率良く引きずり歩く為に設置.jpg

2011.05.15

山葡萄園報告：噴霧用のホースを一人でも効率良く引きずり歩く為に設置

カテゴリ：ぶどう作り（ワイン、生食）2006-2012まで



山葡萄園の垣根は比較的短く、本数がある為、噴霧用のホースを引きずる時に垣根の端でひっかる事があります。その度に面倒をしなくてはならない為 何か良い物は無いかなあ・・・

お花の栽培や管理している人が水遣りホースを引きずるのに何か使っていたなあ・・・

ホースガイドローラーなる製品があるんだ。3000円以上もする。

大量に設置しなければならぬので壊れ易いが安いから中国製になりました。ネットで購入しましたが、製品にはアイリスのタックが付いていました。

これで作業効率が大幅にアップするでしょう。



2011.05.16 山葡萄園報告：今年の防除計画の実行が開始されました。Zボルドー主体で・・・.jpg

2011.05.16

山葡萄園報告：今年の防除計画の実行が開始されました。Zボルドー主体で・・・

カテゴリ：ぶどう作り（ワイン、生食）2006-2012まで



今年は本格的に定期防除計画を実行する予定です。でも時期や病気内容によって色々な薬を使い分ける能力は無いし、有機溶剤は不健康なので、やさい等の防除にも使えるZボルドー銅水和剤を主体に玄米アミノ酸を混合した防除剤を定期（1回/2週間の予定）散布する方針を貫く予定。

30アール、100本の垣根ぶどう園で350リットルの使用量でした。手元でホースとのジョイント部が緩み、下半身がびしょびしょ、根本対策をしなくては？ カッパと長靴は必須かも・・・

この様な物があるんだ。ヨリ戻し金具だって。

多くありません
試して

計9000戸調べ
全国の農家が使っている理由 ランキング

1位 たっぷり使える 200ml  すぐに見えた 樹の変化	2位 2000倍希釈で 1.26円/㍓ 心配なく使える 低価格	3位 自然物100%の 安心 安全
---	---	---------------------------------------

今回は500リットルタンクにZボルドー銅水和剤を500gで1000倍、玄米アミノ酸サンプル200mlで行いました。ぶどうは500～800倍との記載でしたが、新芽の時期なので・・・

2011.05.17 山葡萄園報告：害獣、害鳥対策になるか？ ペットボトル利用の最新情報？.jpg

2011.05.17

山葡萄園報告：害獣、害鳥対策になるか？ ペットボトル利用の最新情報？

カテゴリ：ぶどう作り（ワイン、生食）2006-2012まで



ぶどう園では過去に色々な害獣、害鳥、害虫に対する対策を実施して来ましたが、効果がどうだったのか？はつきりしません。おもしろい事をやっているな！！との印象を世間の人に与えていた事は事実でしょうね。今年は 防鳥CDと忌避剤を上手く使う計画ですが、忌避剤は風と雨対策が必要で、どんな形で設置するか？悩んだまま一年たってしまいました。今年はペットボトル風車タイプで行くか？ 本来これは風車の振動でモグラを寄せ付けない為ですが、改良型ペットボトル風車に忌避剤を入れて回転すると臭いが拡散する様にしました。キラキラテープも貼ったら、効果があるかも・・・ちなみに忌避剤は強力忌避剤 忌避一番プロです。

2011.05.19 山葡萄園報告：害獣対策用の忌避剤の設置方法を変更。ペットボトル採用か？.jpg

2011.05.19

山葡萄園報告：害獣対策用の忌避剤の設置方法を変更。ペットボトル採用か？

カテゴリ：ぶどう作り（ワイン、生食） 2006-2012まで

害獣対策用の忌避剤を購入してありますが、雨に濡れないで効果的な設置する為の器がなかなか決まりませんでした。関連商品：忌避一番 におい種はありますが、高く付いて採用に踏み切れなかったのです。何とかペットボトルで同じよう物が出来ないか？ 垣根のワイヤーに吊るして使える物と思案してました。



スローライフ

にほんブログ村読み終わったら、ポッチと押してね！ランクアップ



以前採用したのは忌避剤を木酢液に入れて、ロープで液を吸い上げる方式ですが、もう一つだったかも・・・
今度は 完璧かも??

2011.06.01

楽プロで読む

山葡萄園報告：土地改良と言うのでしょうか？土地に良い菌が必要かも (1)

カテゴリ：ぶどう作り (ワイン、生食) 2006-2012まで



山葡萄園には化成肥料を一切いれませんが、土の状態は良いのか？栄養が足りてるのか？はっきり分かりません。土地改良材を地元のスーパーTSURUYAとまるご福祉会が共同開発した製品を買って来ました。5リットルで99円と安いのと、社会福祉法人への手助けが少しでも可能ならという思いがあって・・・

菌力アップなる物を『鈴成』を購入するついでに手に入れました。以前EM菌を色々調べた事があったので、これを土に挿いて病気に強い木になるなら、試してみるのも良いかも・・・

この2種類の製品で腐葉土作りを試みて、畑に入れる方向を考えてます。運用が定着しますか？



中身を公開してないので分かりませんが、いわゆるEM菌と言われている物でしょう。EM菌のEはEffective(有用)の頭文字のEで、MはMicroorganisms(微生物群)の頭文字のMで、有用微生物群、つまり善玉菌のかたまりということの様です。

2011.06.06 山葡萄園報告：今年も開花です。誘引せずに下垂方式??造語かも・・・.jpg

2011.06.06

山葡萄園報告：今年も開花です。誘引せずに下垂方式??造語かも・・・

カテゴリ：ぶどう作り (ワイン、生食) 2006-2012まで



今年も例年と同じ様に開花です。開花が終了したらジベ処理します。しなかったらどうなるのか？実験してないので分かりませんが、何も変わらなかったらショックですよね。農業が特にと言う訳では無いでしょうか？ やり始めて結果が良かったら、根拠がはっきりしない限り止められなくなってしまうのです。防除も施肥も その他諸々。順々に作業量が増えて、良い物を作るには手間もお金も掛かると言う事になってしまうのでしょうかね！

今年は枝を水平に誘引するのを止めて見ました。枝を固定せず垂れ下げて一定の長さで先端を抑える方法を試みます。樹勢を抑えて良い房作りができるでしょうか？ 自己流バンザイ！！

2011.06.07 山葡萄園報告：動噴用ホースのジョイント部改良も最終段階、費用は掛かるけど・・・.jpg

2011.06.07

山葡萄園報告：動噴用ホースのジョイント部改良も最終段階、費用は掛かるけど・・・

カテゴリ：ぶどう作り（ワイン、生食）2006-2012まで

防除用の動噴ホースの這いまわしは完成して実際の防除作業を行うと、色々改善したくなります。

10箇所ある分岐部分で接続換えを行う時 圧が掛かっている為ネジ式だと意外と大変です。そこでワンタッチ式に交換する事にしました。この部品2500円以上もするんです。しかも使用するのはメス側のみ10個。とっても親切なネットショップが在ってメス側のみ1000円強/1個で手配してくれました。ラッキーです。

写真の先端部分のみ。

全体を作るのに5種類の部品を使っています。

便利にするには 手間と時間が掛かりますね。



2011.06.07

山葡萄園報告：動噴用ホースのジョイント部改良も最終段階、費用は掛かるけど・・・

カテゴリ：ぶどう作り（ワイン、生食）2006-2012まで

防除用の動噴ホースの這いまわしは完成して実際の防除作業を行うと、色々改善したくなります。

10箇所ある分岐部分で接続換えを行う時 圧が掛かっている為ネジ式だと意外と大変です。そこでワンタッチ式に交換する事にしました。この部品2500円以上もするんです。しかも使用するのはメス側のみ10個。とっても親切なネットショップが在ってメス側のみ1000円強/1個で手配してくれました。ラッキーです。

写真の先端部分のみ。

全体を作るのに5種類の部品を使っています。
便利にするには 手間と時間が掛かりますね。



2011.06.28 山葡萄園報告：今年は良い葡萄の房が出来そうです。定期的な防除の結果か？・・・.jpg

2011.06.28

山葡萄園報告：今年は良い葡萄の房が出来そうです。定期的な防除の結果か？・・・ (1)

カテゴリ：[ぶどう作り（ワイン、生食）2006-2012まで](#)

今年は 防除の設備を完成させたので、最低2週間に一回は防除をやってます。一人でぶどう園の垣根の間をホースを引きずって防除するには色々な仕組みを設備投資してきました。でもこれで防除作業の効率化が図れて30アール、100本の垣根を3時間弱で出来ます。



スローライフ

[にほんブログ村](#)読み終わったら、ポッチと押してね！ランクアップ

現在の課題は

500タンクでは一回では終わらない。タンク内の防除液の攪拌が出来てない。ワンタッチジョイントの挿抜時に噴出しが多い。2サイクルエンジンのタンク容量が少なく、途中でガス欠で停止する。

分岐個所を一箇所 増設が必要。

等々を 解決すれば 理想的な防除の仕組みになるでしょう。

2011.07.05 山葡萄園便り：山葡萄が発芽しました。去年か？一昨年に播いたのですが・・・.jpg

2011.07.05

山葡萄園便り：山葡萄が発芽しました。去年か？一昨年に播いたのですが・・・ (1)

カテゴリ：ぶどう作り (ワイン、生食) 2006-2012まで



山葡萄の酢を作った廃棄物ですが、乾かして山葡萄の種を取って販売しようと作っていましたが、売れさうにも無いので、半分捨てるつもりでプランターに大量に播いて置きました。多分 一昨年だったと思うのですが・・・

葡萄の種は非常に硬いので、発芽するまで1, 2年掛かるのかも・・・

小さなポットに植え替えるタイミングは何時が良いのでしょうか？

今年はこのままにして、来年 芽が出てきたら植え替えるのが良いのかも・・・



2011.07.05

山葡萄園便り：山葡萄が発芽しました。去年か？一昨年に播いたのですが・・・(1)

カテゴリ：ぶどう作り（ワイン、生食）2006-2012まで



山葡萄の酢を作った廃棄物ですが、乾かして山葡萄の種を取って販売しようと作っていましたが、売れさうにも無いので、半分捨てるつもりでプランターに大量に播いて置きました。多分 一昨年だったと思うのですが・・・

葡萄の種は非常に硬いので、発芽するまで1, 2年掛かるのかも・・・

小さなポットに植え替えるタイミングは何時が良いのでしょうか？

今年はこのままにして、来年 芽が出てきたら植え替えるのが良いのかも・・・



2011.07.06 .オードリーファーム報告：園内の動噴による防除は熱くて、びしょびしょ・・・.jpg

2011.07.16

オードリーファーム報告：園内の動噴による防除は熱くて、びしょびしょ・・・ ! new

カテゴリ：[ぶどう作り（ワイン、生食）2006-2012まで](#)

山葡萄園内に防除用のホースを這いまわしているのですが、防除作業ではどうしても水の噴出しが有り、最低限 カッパのズボンと長靴は必須です。これしないとびしょびしょで大変なんです。下半身は蒸れて大変気持ち悪いので、何とか 防水できて、涼しくて、装着が簡単な物は無いかとネットで色々検索していたら、魚屋の前掛けが良いのでは？ その上ワンタッチタイプが有る。これは手に入れねば・・・と言う訳で・・・ まだ使用はしてませんが、きっとGOODでしょう！！



これで長靴はいたら、ベストチョイスだと思いませんか">

2011.07.14 オードリーファーム報告： 防除用動噴に増設タンクを設置しました。少し楽に・・・.jpg

2011.07.14

オードリーファーム報告： 防除用動噴に増設タンクを設置しました。少し楽に・・・

カテゴリ：ぶどう作り（ワイン、生食）2006-2012まで

山葡萄園の防除に使っている動噴の混合用タンクの容量が小さく（特別な仕様ではありませんよ！）作業途中でガス欠になってしまいます。そこでまた改良癖が頭をもたげてくるのです。なにか良い方法は?????

2リットルのペットボトルを使ってタンクを増設しました。なかなかの出来？と自負していますが、空気抜きをしないと上手く落ちて行かないのか？ タンクの口を緩めると綺麗に入っていきます。

燃料を入れる時に、何時もタンクから溢れさせているので、其の点だけでも改善効果は大きいかも・・・

そう言えば サラリーマン現役時代に、アイデア提案、考案改善と言う業務改善活動があったな。

懐かしい話です。自作癖は この時に花開いたかも・・・



2011.07.18 .オードリーファーム報告：虫、鳥、動物被害対策に、ニームの活用を本格化.jpg

2011.07.18

楽プロで読む

オードリーファーム報告：虫、鳥、動物被害対策に、ニームの活用を本格化 (1)

カテゴリ：[ぶどう作り \(ワイン、生食\)](#) 2006-2012まで

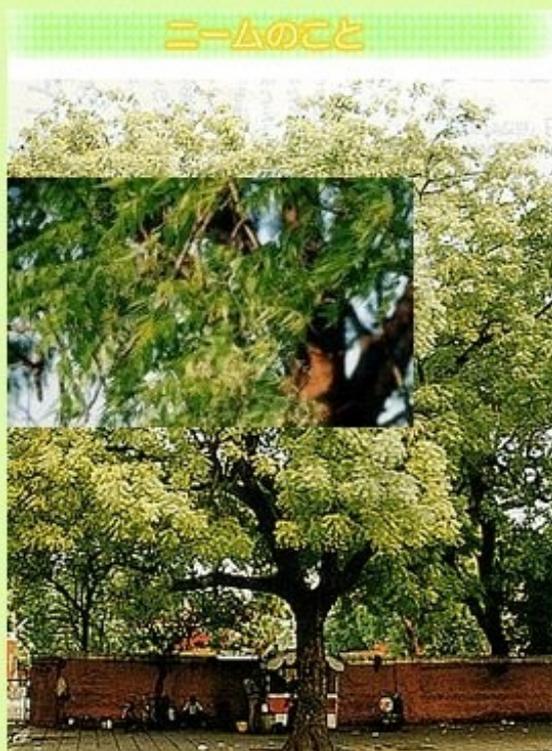
山葡萄の収穫時期はまだ先ですが、この畑は危ない、近づか無い様にしよう??と思わせておかないといけないので、現在 色々忌避対策を検討中です。

以前にも書きましたが、忌避剤入り、鈴付きペットボトル風車やペットボトルの設置を行って来ました。

虫対策が難しいのですが、ニームを本格的に導入する準備を開始しました。

業務用 ニーム乾燥葉カット 1kg

ニームの葉を購入して煮出して、防除用の原液作りを開始、残りは畑に入れば土壌改良、土壌中の虫の防除にもなる様なので、樹が元気になって良い事づくめか?はわかりませんが・・・、



今後は唐辛子、にんにく、どくだみ 等 の煮汁を作って、ブレンドして見ようと思っています。

2011.07.23 オードリーファーム：果樹の防除に使えるかも？部分的にやりたい時、便利かも.jpg

2011.07.23

オードリーファーム：果樹の防除に使えるかも？部分的にやりたい時、便利かも ! new

カテゴリ：ぶどう作り（ワイン、生食）2006-2012まで

本業ですから、山葡萄園内にホースを張り巡らしていますが、部分的に緊急で防除作業したい時に、薬品作りして、動噴準備して・・・なんて！ 思わずやめようかな！とってしまいます。でもこれが仇にあるんです。とにかく見つけたら直ぐ防除して被害の拡大を防ぐのが必要なのです。10リットルを背負って行くのも大変なので、今まではハンディータイプ（大きくても1リットルかな）を使ってましたが、これは手が腱鞘炎のなるし、何かないかな・・・



白い物を見つけました。何種類かの防除液を事前にペットボトルに作って置けるし、これは良いかも・・・ペットボトル用噴霧機「水鉄砲（Wヘッド）」

2011.08.01 オードリファーム報告：山葡萄の成長は今のところ順調ですが、
.....jpg

2011.08.01

オードリファーム報告：山葡萄の成長は今のところ順調ですが、..... (3)

カテゴリ：[ぶどう作り \(ワイン、生食\) 2006-2012まで](#)



山葡萄園の現状は 比較的良い状態で、今年はZポルドーをベースに 有機栽培対応の自然防除液や植物活性液 等を色々と混ぜて 1回・2週間に行っている効果は出た様です。しかし 今年も葡萄の葉が白く点状に抜けて、葉の裏にハダニが付いてしまいました。完璧な良い葉の状態ではありません。これも出来れば 自然素材で防除したいのですが？ 難しいかも！！

先般 ニームに期待して試行開始の話を書きましたが、ウッドデッキの練炭火鉢で ニームのカット葉を煮出して 15リットル程できました。これも防除時に混ぜて散布して行きます。煮出した



残りかすを畑に入れる為に袋詰めしましたが、先に袋詰めして 煮出したら良かった?? これ常識かも・・やるのが少し間抜けかも.....

2011.08.13 山葡萄園報告：今年も房が色付き始めましたが、極端に早い木は要注意・・・.jpg

2011.08.13

山葡萄園報告：今年も房が色付き始めましたが、極端に早い木は要注意・・・

カテゴリ：ぶどう作り (ワイン、生食) 2006-2012まで

当然 場所や木によって色付き開始はかなり差がありますが、比較的樹勢が弱いのに色付きが早い木は 要注意なんです。今回 早い木を良くチョックしたら、太い根元に虫が入っていました。根元はシートを張って、防虫のガットサイドを塗って、粉炭を入れて、考える対策を取ったのに虫に入られたのでちょっとショックです。早く見つけて防除したので・・・

幹を食べたカスを出すので良く見て歩けば見つかるのですが・・・、対策は細い針金で穴の奥まで極力突付いて、殺す方法+キンチョールEを注入します。対策は完全だと思いますが、予防の方法を考えないと・・・ 根元にビニールを巻いている園を見た事がありますが どうなのでしょう か？

根元に草を生やさないで常にチャックする事が基本ですが、色々 作業が有って手が回らないので、一発の完全な対策を考えないとね！

スローライフ

にほんブログ村読み終わったら、ポッチと押してね！ランクアップ



2011.08.15 山葡萄園報告：お盆に働いていると、田舎（農家）では ちょっと？ね！ かも・・・.jpg

2011.08.15

山葡萄園報告：お盆に働いていると、田舎（農家）では ちょっと？ね！ かも・・・

カテゴリ：ぶどう作り（ワイン、生食）2006-2012まで

12日 ぶどう園でモアアで草刈をしましたが、周辺の農家では誰も働いてませんでした。たまたまでは無いのでしょうか。お盆前に畑周りの草刈を終えて、12日までに墓周辺を綺麗にしてお盆の最中は働いてはいけないのでしょうか。13日～15日は 畑に行かない様にしました。白い目で見られるかも・・・

8月初旬の定期防除で初めて殺虫剤を使いました。Zボルドーをベースに有機栽培を思考しているのですが、葉にダニ系がどうしても付いて、白く葉緑素が抜けてしまうと力がなくなってしまうので殺虫剤を探していました。殺虫剤は良くて安い物も多いですが、石灰、硫黄系との混用できる物が少ない様です。色々調べて結果 【ダントツ】の水溶剤は見えそうなので 初めて混用してみました。

薬害はいまのところ出てない様です。

ダントツシリーズは稲対応の薬剤の様ですね。構造を変えて果樹、野菜にも使える様に変更されたのかな？葉っぱもですが、ぶどうの粒に卵を産み付けて、粒の中に入って来る虫（名前がはっきりしない）の被害も減れば良いのにな？と期待している処です。

250g で3500円はちょっとお高いかも。一回に1000リットル使うので薄めても2回しか出来ないな！ 効き目が長い様に書いてあるので期待しようかな！



2011.08.23 山葡萄園報告：今年は完璧な防鳥、防小動物対策でネットを設置する方向です。 .jpg

2011.08.23

山葡萄園報告：今年は完璧な防鳥、防小動物対策でネットを設置する方向です。

カテゴリ：ぶどう作り（ワイン、生食）2006-2012まで



今年は何とか？真ともな葡萄が出来そうなので、過去には鳥に食べられた被害を実感した事は無いのですが防鳥ネットを全面に張り巡らせる事にしました。真ともな葡萄は初めてなので、病気なのか？虫被害なのか？鳥被害なのか？小動物被害なのか？はっきり証拠を押さえた事はありません。

一番下の段は確実に動物被害と思われる物だったので、下から1.5mまでグリーンの防鳥ネットを設置して、上からの鳥対策には、去年一部に使った白いネットを乗せて見ました。

見た目は完璧な感じですが・・・



ネットの土に接してる部分にも重石をした方が良いでしょうかね？

2011.09.06 葡萄の剪定枝を焼却するのも 冬の仕事なのです。灰はぶどう園に戻します。 .jpg

2011.09.06

楽プロで読む

葡萄の剪定枝を焼却するのも 冬の仕事なのです。灰はぶどう園に戻します。

カテゴリ：ぶどう作り (ワイン、生食) 2006-2012まで

ブドウ栽培だけでは無いと思いますが、剪定枝はぶどう園に置いて置いたり、そのまま腐らせたりしてはいけません。病気の菌は土に留まって冬を越すらしく、土の処理は大切です。枝も早めにブドウ園より出して、焼却しないと病気と害虫の元凶を置いておく様なものです。我が家では回収して米袋に入れて畑に置いていますが、秋までに自宅に持ち帰り薪風呂釜でせかせと燃やしています。灰はまた米袋に溜まったらぶどう園に持って行って、入れてやり



ます。

午前中は薪風呂釜で取って来た温泉を沸かしています。これぞスローライフかも・・・、午後からはぶどう園で畑仕事に専念しているのですよ！

2011.09.09 山ぶどう園報告：こんなに被害が大きくなる前に分かる方法は無いのか・・・.jpg

2011.09.09

山ぶどう園報告：こんなに被害が大きくなる前に分かる方法は無いのか・・・ 

カテゴリ：ぶどう作り（ワイン、生食）2006-2012まで

この時期にもう葉っぱが赤くなって来た木が何本かあります。昨年も失敗しましたが、もう遅かりしです。100本もあると毎日チョックして回る訳も行かず、気が付いたら根元に粕がいっぱい出てます。皮を剥いていくと大きな幼虫が5, 6匹出てきます。かなり太い根元が悲惨な状況。もっと早く、対処できなかったのか？と木に申し訳なく思います。



とりあえず、虫を全部出して、見落としがあると大変なのでキンチョールEをたっぷり噴射して、傷ついた幹にトップジンMペーストをたっぷり塗りこんで布テープで養生して枯れない様に祈るのみです。

生き残ったら、来年には根元に虫を入れない、卵を生ませない対策を考えて、完璧な予防対策を決めて実施するぞ！

2011.09.10 山ぶどう園報告：垣根の支柱は安価でちんけな支柱を使っている ので・・・.jpg

2011.09.10

山ぶどう園報告：垣根の支柱は安価でちんけな支柱を使っているので・・・ (1)

カテゴリ：ぶどう作り（ワイン、生食）2006-2012まで

山ぶどうを作っている支柱は柔らかな構造が良いだろうと考えた結果、20mmの比較的折れ易い支柱を使っています。風などで壊れない柔らか構造だと思っていますが、草刈の刈払機でちょっと気を抜くと切ってしまいます。

ナイロンワイヤー方式の歯では大きく強くなった草は上手く刈れないので、何とかならないかな！ という訳でこれで試して見る事にしました。

チョット太めのホースをカットして地面より10cmほどにかぶせて見ました。まだ 実力テスト



2011.09.17 山葡萄園報告：拡張するぶどう園の垣根用部材の作成を雨の日には・・・.jpg

2011.09.17

山葡萄園報告：拡張するぶどう園の垣根用部材の作成を雨の日には・・・ new

カテゴリ：[ぶどう作り \(ワイン、生食\) 2006-2012まで](#)

農家は雨で畑に行けない日にも、自宅で忙しいのです。現在借りている畑の隣を追加で借りて欲しい旨の依頼があり、日当たりも良いし、現在一番良い畑の隣なので拡張し易い為今年苗だけ植えておきました。秋以降に垣根作りを行う為に部材の作成を行っています。既存の製品は目が飛び出す程高価なんです。将来のメンテナンス等色々たいへんですが、安価で思い入れが入った葡萄園を作る為にも自作しています。



3段の垣根の横棒を240cmからカットして、なまし鉄線を巻きつけてサブワイヤー張りに使うのです。

このノウハウは内緒ですよ。

2011.09.28 山葡萄園報告：防草シートがボロボロになって、草に負けてしまいました。今年はブルーだ.jpg

2011.09.28

山葡萄園報告：防草シートがボロボロになって、草に負けてしまいました。今年はブルーだ

カテゴリ：ぶどう作り (ワイン、生食) 2006-2012まで



昨年の秋に高圧ケーブルの修理と防草シートの設置を行いました。幅の狭かったのと、チョットがコストを押さえたのが失敗か？ 一年もちませんでした。足場が悪い場所の大量の草刈は負担が大きい為、今年は幅1m以上のブルーシートを張る事にしました。

ブルーシートは通常、四角形ですのでカットして何枚も張る必要がありますが、こんな製品があったです。

1. 3m幅で長さ10m、と20mの製品です。

製品名：クロスハゼシート青 だって？ コメリで売ってました。ネットで検索しても出て来ない。製品名の言葉がちょっと気が付くまで????でした。

数日してハット閃きました。なんだ «はざかけ»«はげかけ»この辺 お米の産地です。はざかけ米の為のシートか！。

初めての言葉や意味がわからない言葉はネットで検索してみるのが、今回はちょっと時間がかかったな。

葡萄園は山地で、写真の右側は数メートル下がっているのです。ブルーシートに期待してます。ちょっと見栄えが悪いですが、町中では無いので.....

2011.09.29 山葡萄園報告： 現在はこんな感じで葡萄がなっています。酸が抜けて・・・.jpg

2011.09.29

山葡萄園報告： 現在はこんな感じで葡萄がなっています。酸が抜けて・・・ (1)

カテゴリ：[ぶどう作り \(ワイン、生食\) 2006-2012まで](#)



今年の山葡萄は過去で一番良い状態です。まだ3年目なのですが、今年は設備もほぼ完成したので防除をしっかりやったのが効をそうしていると思います。

近所の方が山葡萄が欲しいと言う事で葡萄狩りに来ました。糖度は16度～18度程度ですが、酸が抜けて甘く感じます。後一ヶ月引っ張って10月の中旬以降に一括収穫してワインに仕込んで貰う予定です。最低でも500kgは収穫できると思います。残りはジュースに搾って貰う所を探さなくては・・・

昨年仕込んだワインは販売できる様に、知り合いのワイン用ぶどう農園に一括で買い取って貰っています。まだ一般酒類販売業の免許が申請中ですので、本格的な営業活動はできません。

山葡萄酢の仕込み、山葡萄の砂糖漬け等色々作業が始まります。

2011.10.02 山葡萄園報告：山葡萄の生を販売所で売る様にしました。買う人いるかな？.jpg

2011.10.02

山葡萄園報告：山葡萄の生を販売所で売る様にしました。買う人いるかな？

カテゴリ：ぶどう作り（ワイン、生食）2006-2012まで

山葡萄の状況は10月中旬に一括収穫の予定でしたが、一部 葡萄の房が萎れてくる木がある為、ワイン仕込用として収穫を開始しました。本日は約150kg収穫しました。明日も同じ位の作業を予定しています。

ワイン用以外にも生の山葡萄を道の駅 等の農産物直売所に出す事にしました。今回 初めて 中仙道 和田宿の販売所に持って行きました。400g 600円で出して見ました。山葡萄は珍しいかも！ 売れ行きにもよりますが、10月いっぱいには出せるかも??

山葡萄は加工がメインなのでレシピも入れて見ました。

最大の目的は山葡萄の認知度を上げる為ですから・・・

スローライフ

にほんブログ村読み終わったら、ポッチと押してね！ランクアップ

追伸：和田宿ステーションには2日に出して5日に確認に行ったら、8個すべて売れてました。

マルメロ道の駅よってけ屋は3日に出して、2個 売れてました。

明日（6日）に また持っていかないと！



2011.10.08 山葡萄園報告：歳に合った設備の充実は必要かな？と思って、思い切って.jpg

2011.10.08

山葡萄園報告：歳に合った設備の充実は必要かな？と思って、思い切って

カテゴリ：[ぶどう作り（ワイン、生食）2006-2012まで](#)

今年の収穫作業は400kg程度で、何とか運びましたが、山地では30kgも収穫すると手押し車（4輪）ではちょっと無理かな！と思う事が多かったし、一輪車では何回もひっくり返してしまうケースがあったのと、腰を痛めてからではどうしようも無いので、少しお金を掛けてでもエンジン付きの搬送機を購入する事にしました。

でも新品は20~30万円もします。そこで中古をネットオークションで探せないか？と探していたら、幾つかありましたが、東北や九州では輸送費が掛かるので、長野県内で自分で取りに行ける所で何とか見つけました。距離は50km位はありましたが、現物を見て、動作確認をして決めましたので、一応満足しています。狭い葡萄の垣根の間を簡単に移動出来るようなので、作業性が格段に上がると思います。冬の仕事に十分働いてくれるでしょう。

ネットで中古をオークションで45k¥で手に入れました。高い？安い？はその能力をどれだけ活かして、働かせるかによって決まるのですよ！

スローライフ

[にほんブログ村](#)読み終わったら、ポッチと押してね！[ランクアップ](#)



2011.10.29 山葡萄園報告：今年は有機肥料にぼかしを作って見ようと、材料は籾殻かな・・・.jpg

2011.10.29

[楽プロで読む](#) 

山葡萄園報告：今年は有機肥料にぼかしを作って見ようと、材料は籾殻かな・・・

カテゴリ：[ぶどう作り（ワイン、生食）](#) [2006-2012まで](#)

山葡萄園の肥料は 今まで山から持って下りた落ち葉と木を砕いたチップを入れていました。何故って？無料で手に入るから・・・。自分で集めたり、自分で積んで運べは無料で貰えるからです。今年はぼかし肥料なる物を作ってみようと言う訳で、これも無料で手に入りそうな籾殻と米糠を手に入れる所は何箇所もあるのです。お米作りの田舎にはコイン精米機が何ほどもあります。田舎の人は自分で作ったお米は籾付きで保存しており、使う分だけ このコイン精米機で精米して使うのです。

ここで籾殻と米糠を始めて手に入れて来ました。畑に持って行った落ち葉と籾殻と米糠でぼかし肥料を作って、垣根の下に今年は入れられる。化学肥料は使わないと言うより、私には使え無いと言った方が正しいかも・・・先生に付いて勉強して無いので・・・。

写真の様な所に行って、この塔に入っている籾殻を軽トラックに直接、落としこんで持って帰ってきました。今回だけではちょっと足りなかったなので、また別な場所に買いに行こうかな！



2011.11.02 山葡萄園報告：草の種を購入してチツソの固定で何か良い方向になるか？.jpg

2011.11.02

山葡萄園報告：草の種を購入してチツソの固定で何か良い方向になるか？ (1)

カテゴリ：ぶどう作り (ワイン、生食) 2006-2012まで



山葡萄園は良く見る棚方式の葡萄園とは違って草だらけです。草刈りを定期的に行っていますが、せっかくの草を生やしているのなら役立つ草を育てた方が良いかも？と言うのと背丈が低い方が草刈の頻度を下げることができるかも？

この草の「年中緑を保ち、遊離チツソを固定する。土壌に対する適応性が大きく、ほふくする茎を出してよく繁茂し、雑草を抑制する。」効果を狙って採用して見ました。

種を1kg購入して葡萄園に播く予定です。

2011.11.05 山葡萄園報告：新たに広げる場所に元肥として雑木のチップ（一年物）を入れる。 .jpg

2011.11.05

山葡萄園報告：新たに広げる場所に元肥として雑木のチップ（一年物）を入れる。

カテゴリ：ぶどう作り（ワイン、生食）2006-2012まで



毎年、木のチップを定期的に入れていますが、今年は新規に広げる場所に大量に元肥として木のチップを入れる事にしました。木のチップでも一年以上寝かした物はなかなか手に入りません。ここ姫木は別荘地管理会社が雑木の整理した物を処分の為にチップにして積み上げています。売り物では無いので輸送費のみで大量に運んでくれました。木のチップは特に生では入れてから発熱する為に、野菜作りでは使用しませんから比較的手に入り安いのかも・・・
果樹園では問題は起き難いだろうと考えています。今回のチップは比較的大きなチップですが、一年前の物ですので大丈夫でしょう。



カブトムシの幼虫がいっぱい入っていました。カブトムシの育成場所も作らないと？

2012.02.22

山葡萄園報告：久しぶりの農業関連の話題です。今年は楽に始動か？

カテゴリ：ぶどう作り（ワイン、生食）2006-2012まで

農作業の開始時期ですが、しばらく動かしてない農機具のエンジン始動は以外と面倒なんです。毎年刈払機を始めて使う時には新品の混合ガソリンを購入して何とか始動できるんです。最近 ネット検索していたら、こんな製品も有るんだ！と思わず購入して見ました。プロ用と言う程の物では無いと思いますが、こんな良い物があるなんて・・・
まだ使ってませんが、大変 楽になると思いますね！



スターティングフルード始動スプレー

2012.03.09 山ぶどう園報告：この時期は剪定を開始してますが、雨なので消毒液作り・・・.jpg

2012.03.09

山ぶどう園報告：この時期は剪定を開始してますが、雨なので消毒液作り・・・ (1)

カテゴリ：ぶどう作り（ワイン、生食）2006-2012まで

我がオードリーファームの山葡萄は自然派栽培を志向しているんです。消毒は石灰硫黄合剤とボルドー液ベースで、ニームの煮出し液、唐辛子煮出し液、木酢液、他色々ブレンドして有機栽培と言うか？ 消毒する本人に負担の少ない物を使う方向とコスト低減を目標にしています。

地元の農家から唐辛子を戴きましたので、今年から唐辛子の煮出し液もブレンドできます。

今日は雨なので、練炭火鉢で煮出し開始です。



何リットル位できるのでしょうか？

2012.03.12 山葡萄園報告：今年もニームを使って、土壤環境維持と防除を目指します。 .jpg

2012.03.12

楽プロで読む

山葡萄園報告：今年もニームを使って、土壤環境維持と防除を目指します。 ! new

カテゴリ：ぶどう作り (ワイン、生食) 2006-2012まで

果樹栽培は一年に1回しか試せないなので、昨年の作業（施肥や防除）のどの部分が効果的だったのか？は中々分からないのです。防除に関してはニームの煮出した液も使っています。これがどのような効果を示しているのか？分かりませんが一度使った物は止められません。今年もニームの葉を購入して煮出しています。

更に ニームケーキ（ニーム油搾り粕）も土壤改良剤として根元に入れる予定です。これはN,P,K:5.1.1なのでチツッ過多になるかも？ リン酸の多い肥料も入れないとね！

お金を掛けない方法に順々にして行かないと・・・

ニーム乾燥葉カット1kg



2012.04.11 山葡萄園オードリーファーム：覚悟を決めて石灰硫黄合剤の散布をしようと思ったら・・・.jpg

2012.04.11

山葡萄園オードリーファーム：覚悟を決めて石灰硫黄合剤の散布をしようと思ったら・・・

カテゴリ：ぶどう作り（ワイン、生食）2006-2012まで

葡萄栽培の最初の必須防除は石灰硫黄合剤の散布ですが、これが大変なんです。最悪なのが同毒性では無くて、匂いです。石灰と硫黄なので体には問題ありませんが・・・

この消毒は葉っぱが出ていないので、背負い式の噴霧器で行おうと思ったら、圧が出ない。何とか修理しようと思ったが色々な所が不具合で断念。



年寄りには、写真の様には行きませんよ！

噴霧器の重さと10リットルの水の重さはかなりの物で、作業を断念して、2サイクルエンジン式20リットル噴霧器を引きずって作業を開始したら、またまた手元から破損して薬剤が噴出して目に入るまで、やっと半分程度終らせました。

この消毒の時は 買い物へも行くのが億劫です。匂いがしばらく消えないのです。歯の治療を開始してしまったのですが、しばらく先延ばししようかな？

石灰硫黄合剤の代用品はあると思うので、真剣に探すかな！！

**2012.04.05 山葡萄園オードリーファーム：剪定が終了したので、早く消毒しないと！
天気が悪い・・・.jpg**

2012.04.05

山葡萄園オードリーファーム：剪定が終了したので、早く消毒しないと！天気が悪い・・・

カテゴリ：ぶどう作り（ワイン、生食）2006-2012まで



剪定作業が終って、皮むきも一応終ったと思ったら、もう一部で水を吸い上げて来ました。
芽が動き出す前に 石灰硫黄合剤の消毒をしないと！。この消毒は安全なのですが、匂いが強烈な
ので、きっちり合羽を着て行っても3日位は匂いが消えません。
住宅は近くには有りませんが、天気で風が無い日を狙っています。
この不安定な気候で、参ったな！



2012.04.04 山葡萄園オードリーファーム：中山間地域への補助で獣害対策ネット設置.jpg

2012.04.04

山葡萄園オードリーファーム：中山間地域への補助で獣害対策ネット設置

カテゴリ：ぶどう作り（ワイン、生食）2006-2012まで



山葡萄園として借りている農地は中山間地域と言われる場所。このような地域には色々な補助があり、最近 長野県では大きな話題になっている鹿被害への対応で獣害対策ネット設置を進めています。補助は農地の所有者に対する物ですが、我が山葡萄園も山林に接している為、毎晩鹿が来ている様です。今回のネット設置がどの程度の効果があるのか？わかりませんが、・・・町中 延々とネットが設置されて来ました。一箇所でも開いていると意味が無いとの話もあるのですが・・・。どうなのでしょうね？ 効果を期待しています。



2012.04.03 山葡萄園オードリーファーム：剪定と皮剥きが完了。もう水上げ、消毒を・・・.jpg

2012.04.03

山葡萄園オードリーファーム：剪定と皮剥きが完了。もう水上げ、消毒を・・・

カテゴリ：ぶどう作り（ワイン、生食）2006-2012まで

何とか3月中に剪定が終了し、畑の剪定枝と剥いた皮を回収しました。今年は木の生長も安定期に入ってきたので、剪定枝の量も比較的少なかったです。



この枝と皮を有効利用しようと考えて、グッズ作りを考えています。数年前に何種類か作ってネットショップに上げていますが、売れた事はありませんでした。唯一朝市で 多目的皿？籠？みたいな商品を買って行った人がいました。比較的簡単なこの製品作りを今年はやってみようと思います。

この商品は売れてしまいました。

朝市に出せる様に、何時から作ろうかな！

2012.04.30 山葡萄園報告：芽が動き出しました。新芽はとっても綺麗です。食べる人に・・・.jpg

2012.04.30

山葡萄園報告：芽が動き出しました。新芽はとっても綺麗です。食べる人に・・・ (1)

カテゴリ：ぶどう作り（ワイン、生食）2006-2012まで

今年は少し遅い様ですが、新芽が動き出しました。早めに芽欠きをしてやらないと無駄にエネルギーを浪費するので、仕事に忙しいゴールデンで充実してます。



一枝に2, 3芽を残して、すべて落として行きます。元気な芽には副芽がありますので、これを早めに落としてやります。

大量に落としますが、新芽のてんぷらが好きな人がいる様なので、農産物販売所に持って行く予定です。

2012.05.02 山葡萄園報告：長年の課題の山葡萄盆栽を作る為に 大量の挿し木を・・・.jpg

2012.05.02

山葡萄園報告：長年の課題の山葡萄盆栽を作る為に 大量の挿し木を・・・

カテゴリ：ぶどう作り（ワイン、生食）2006-2012まで

山葡萄園の第2、第3の柱にすべく、山葡萄盆栽作りを計画しています。去年は山葡萄の雌木の枝を挿し木しましたが、成功したのは1%以下でした。今年は台木のモンペリーの挿し木を行いました。これが成功したら、これに山葡萄の雌木枝を接木して見ようと思います。

山葡萄が成る盆栽が出来たら、売れるかも・・・



今年はちゃんとバキュームライトを使って、集めてもらった1リットルの紙パックを使いました。ルーツンは使っていません。

2012.05.17 オードリーファーム：そろそろ最初の防除をしないと・・・ホースガイドローラーの修理を.jpg

2012.05.17

 [楽プロで読む](#) 

オードリーファーム：そろそろ最初の防除をしないと・・・ホースガイドローラーの修理を

カテゴリ：[ぶどう作り（ワイン、生食）2006-2012まで](#)



防除に対する設備として防除用ホースをスムーズに這いまわす為にホースガイドローラーなる物を設置しましたが、一年経って草に埋もれて有効性が低下してしまいました。そろそろ定期的な防除作業を始めなければならないので、根本対策になるか？分かりませんが、防草シートをはりこむ事にしました。



葉も順調に大きくなってきました。

2012.06.16

山葡萄園報告：ぶどうの房も大きくなって来ました。今年もジベ処理。

カテゴリ：ぶどう作り（ワイン、生食）2006-2012まで

今年は雄木に大量に虫が入って、枝の途中で枯れるケースが多く雄木の花粉が少なく心配でした。
現在の所 雌木の房は粒も大きく育っている感じで一応安心できるかも！
今年も受粉後の成長目的のジベ処理を行いました。この処理をする事による効果が検証できてないので、止める決断が出来ません。来年は未処理の木（枝）を作って効果測定をしようと思います。



今年は笠かけを止める方向です。コスト（費用、作業）を少しでも低減する事を常に考えているのです。

2012.07.04 山葡萄園報告：『月のリズムでエコ農法』だって、農作業のタイミング見直すか.jpg

2012.07.04

山葡萄園報告：『月のリズムでエコ農法』だって、農作業のタイミング見直すか new

カテゴリ：ぶどう作り（ワイン、生食）2006-2012まで

アミノ体液肥を使った葉面散布に効果を期待して、今まで使っていた『玄米アミノ液』からトウモロコシ由来の『アミノたすけ』に変更する予定で購入しました。

この製品のパンフレットに『月のリズムでエコ農法！』なる資料が入っていて、これに非常に興味を持ってしまいました。そこで色々調べたら、こんなHPもあるんです。

2012年7月

週	日	月	火	水	木	金	土	
第1週	1	2	3	4	5	6	7	
	月齢 11.5 (若潮)	月齢 12.5 (中潮)	月齢 13.5 (中潮)	4 満月 月齢 14.5 (大潮)	月齢 15.5 (大潮)	月齢 16.5 (大潮)	月齢 17.5 (大潮)	
	第2週	8	9	10	11	12	13	14
		月齢 18.5 (中潮)	月齢 19.5 (中潮)	月齢 20.5 (中潮)	11 下弦 月齢 21.5 (中潮)	月齢 22.5 (小潮)	月齢 23.5 (小潮)	月齢 24.5 (小潮)
		第3週	15	16	17	18	19	20
月齢 25.5 (長潮)			月齢 26.5 (若潮)	月齢 27.5 (中潮)	18 新月 月齢 28.5 (中潮)	月齢 29.5 (大潮)	月齢 0.9 (大潮)	月齢 1.9 (大潮)
第4週			22	23	24	25	26	27
	月齢 2.9 (大潮)		月齢 3.9 (中潮)	月齢 4.9 (中潮)	25 上弦 月齢 5.9 (中潮)	月齢 6.9 (中潮)	月齢 7.9 (小潮)	月齢 8.9 (小潮)
	第5週		29	30	31			
		月齢 9.9 (小潮)	月齢 10.9 (長潮)	月齢 11.9 (若潮)				

* 虫の予防は満月中心で！

虫の生態は満月を中心に前後3日で動きが活発になるそうなのです。

この時期に合わせて防除が効果的！！

* タネ蒔き、移植は、『若潮』で！

一般的な作物は大潮にかけて、吸収力が高まって来るそうです。

大潮になる前になる『若潮』でのタイミングでの追肥や液肥・アミノ酸・酵素の葉面散布は大変効

2012.07.16 山葡萄園報告：房も大きく育ち、これから収穫まで2ヶ月半、きっちり防除をせねば・・・.jpg

2012.07.16

山葡萄園報告：房も大きく育ち、これから収穫まで2ヶ月半、きっちり防除をせねば・・・

カテゴリ：ぶどう作り（ワイン、生食）2006-2012まで

本日、第4回目の防除を行いました。地元の農家さんの話でも今年は病気も虫も少ないと言っていました。我が農園でも今年は大変順調です。今回からアミノ系の成長促進剤を玄米アミノからアミノたすけなる商品に変更しました。30アール、100本の消毒には約1000リットル、2日かけて行ってます。一日でも出来る量ですが、一日中消毒をしていたら病気になってしまうかも！本日も午後2時から33度の炎天下で500リットル行いましたが、比較的 風もあり・・・現在の畑の状況はこんな感じです。



葡萄の房はこんな感じ。



昨年は450kg程度でしたが、今年は現在の状況で行けば1000kg以上は行くかも・・・

2012.07.22 山葡萄園報告：農業用アルミカーのタイヤがパンクか？修理が・・・.jpg

2012.07.22

山葡萄園報告：農業用アルミカーのタイヤがパンクか？修理が・・・

カテゴリ：ぶどう作り（ワイン、生食）2006-2012まで

山ぶどう園で使っている収穫用コンテナが2個載るアルミカーを運用していますが、これが最近動きが重くて、どうしてかな？と言う感じでした。見た目にはどこも異常が無い感じでしたが、実はタイヤの空気が無い！、こんな小さなタイヤでもチューブが入っているタイプです。空気入れも最近家庭に無いし、我が家にも。メンテナンスが面倒なので、この機会にチューブレスノンパンクタイヤに交換しました。ところが前後のタイヤの仕様が異なり、シャフトの太さも違う、取り付け方も違う、で・・・

そこで知恵の出どころ、詳しくは説明しませんが農業用の杭や水道管等使って無事取り付けました。



これで一生大丈夫でしょう。

山ぶどう園:Audrey Farmやっています。<[オードリファームショップブログ](#)、[オードリーファームショップ](#)>

2012.08.03

我が町は鹿の被害対策で人間が金網の中で生活??ではありませんが (1)

カテゴリ: ぶどう作り (ワイン、生食) 2006-2012まで

長野県は獣害が多くて、特に鹿対策を色々な方法で進めているんです。我が町も『イノシカクン』??なる金網の設置を住民総出で述べ100人・日近く掛けて作業をしました。私は借地ですが、お手伝いで作業に参加。ほぼ最終段階ですが、地域の絆がこう言う共同作業で醸成されて行くのですね!

私も山梨の農家の出身なので違和感はありませんが、農業は楽しいものですよ。



地元の農道までゲートを設置して、上から見たら人間が住んでいるエリアが金網に囲われている感じでは無いでしょうか? 見てませんが・・・



2012.08.04 山ぶどう園報告：長年の課題である山ぶどう盆栽作り、台木の挿木が・・・.jpg

2012.08.04

山ぶどう園報告：長年の課題である山ぶどう盆栽作り、台木の挿木が・・・

カテゴリ：ぶどう作り（ワイン、生食）2006-2012まで

山ぶどう盆栽を作って販売する事を計画して、山ぶどうの雌木を挿木しましたが、殆ど発根せず失敗に終わった為、今年は台木として実績のあるモンペリー（雄木）の挿木を行いました。さすがに根がしっかりした品種ですね！かなりの確率で発根しました。今年はこのままにして来年発芽する様だったら、鉢上げして、山ぶどうの雌木を接木して見ようと思ってます。これが成功して、やっと盆栽作りのスタート台に立てる感じでしょうか？上手く行って5年かかる感じです。



2012.08.05 山ぶどう園報告：農業用ホークって知ってますか？ 修理用の部材売っていないので・・・.jpg

2012.08.05

山ぶどう園報告：農業用ホークって知ってますか？ 修理用の部材売っていないので・・・

カテゴリ：ぶどう作り（ワイン、生食）2006-2012まで

農業用ホークが木の柄部分が腐って折れてしまいました。最新は余り使って無いかも！
メインは畜産関係で草や藁などを移動させる時に使います。この製品には木の柄部分の修理用部材が無い見たいなのです。新品は3500円近くするので何とか修理しなければと言うわけです。スコップ用の柄部分は売っているので、これを使って、金属を棒を打ち込んで、接着剤で固定ですが、回転方向に固定が難しかったですが、パイプ固定金具を使って何とか固定させました。ちょっと不細工ですが、修理完了か？



長期使用に耐えられるか？

2012.08.09 Audrey Farm便り：市場に出ない山の幸（サルナシ）の本格栽培が・・・・・・・・.jpg

2012.08.09

Audrey Farm便り：市場に出ない山の幸（サルナシ）の本格栽培が・・・・・・・・

カテゴリ：ぶどう作り（ワイン、生食）2006-2012まで

山ぶどう園（Audrey Farm）が次ぎの一手を考え中。誰もやらない事と言うレベルでもありませんが、以外と入手が難しく、癖が無いサルナシを栽培して見ようと苗（28本）を岩手の業者から入手しました。我が山ぶどう園の山側に獣害対策でかなりの長さで金網が設置されました。この金網を使ってサルナシを栽培すれば手間も費用も掛からず、出来るのでは無いか？と言う訳です。



サルナシも雌雄異体なので、確実に収穫するには雄木が必要です。販売しているサルナシの苗はほとんど雌木です。

キュウイの雄木でも良いとか、無くても何とかなるとか？色々解説はありますが、開花時期が一致しないと効果がありません。現在 色々な品種のキュウイ系の雄木を探しています。

2012.08.19 山ぶどう園報告：一部の木で色付き始めました。あまり早いのは心配です。 .jpg

2012.08.19

 [楽プロで読む](#) 

山ぶどう園報告：一部の木で色付き始めました。あまり早いのは心配です。

カテゴリ：[ぶどう作り（ワイン、生食）2006-2012まで](#)

毎年一番出来の良い木で、色付きが始まりました。あまり早い色付きは木が弱っている等 虫の影響や葉っぱの数に比較して房数が多すぎる等 気になる点もありますが、この木は大丈夫かな？



10月の初旬には収穫開始できるか？ 楽しみです。

2012.09.03 山ぶどう園報告：我が園で最大の被害を及ぼす害虫被害防止に・・・・.jpg

2012.09.03

山ぶどう園報告：我が園で最大の被害を及ぼす害虫被害防止に・・・・

カテゴリ：ぶどう作り（ワイン、生食）2006-2012まで

我が山ぶどう園での最大被害は、根元に入り込んで幹を侵食？する幼虫（有名なカミキリムシ）です。気が付かない間に被害が大きくなり、どうも成長が遅い、葉っぱの色が赤くなって来た等の時はもう手遅れです。取りあえず救えるかも？と言う訳で、皮を剥きキンチョールEを樹幹にたっぷり吹き込んで出てきた処を捕殺するのです。この被害を出さない為の対策を色々試してきましたが、効果がいまいちです。今回は根元に大量の炭を入れて、分厚いココヤシマットを敷いて薬剤散布する方法を試してみる事にしました。草と湿り気があると進入される確率が高そうなので・・・



2012.09.07 山ぶどう園報告：近くで自生のさるなしを見つけたので、栽培でもやってみるか？.jpg

2012.09.07

山ぶどう園報告：近くで自生のさるなしを見つけたので、栽培でもやってみるか？

カテゴリ：ぶどう作り（ワイン、生食）2006-2012まで

山ぶどうを栽培している場所の近くで自生の『さるなし』を見つけました。農産物販売所に出す野菜も作って無いので、何か出す物（他人が作っていない果物、珍しい物）を探してましたが、手間が掛からず楽しめる『さるなし』を獣害対策で設置された金網に沿わせて植える事にしました。コンクリート用金網を棒で支えて、棚を作りました。



収穫できるのは2, 3年後か？

若い内は果実酒用に、完熟したら生食用に、余ったらジャム原料にと利用価値はあるのではないかな？

2012.09.15

山ぶどう園報告：収穫を10月に控えて最後の防除と防鳥ネット張り。

カテゴリ：ぶどう作り（ワイン、生食）2006-2012まで



葡萄の房は完全に色付き、糖度が上がって来るのを待っている時期です。10月初旬には収穫できる事を願っています。最後の防除を行いました。3週間で何か発生したら悔いを残す事になりますからね。

収穫の直前になると病気、鳥害、動物害 等 突然発生して来る物です。

収穫まで短期間ですが、最後の正念場かも？

2012.09.26 山ぶどう園：10月初旬より収穫開始予定ですが、突然 葉が枯れて・・・.jpg

2012.09.26

山ぶどう園：10月初旬より収穫開始予定ですが、突然 葉が枯れて・・・

カテゴリ：ぶどう作り (ワイン、生食) 2006-2012まで

本格的な収穫を前にして葉っぱが赤く変色して来る木が何本？あります。畑を廻って赤く変色を始めている木を見つけると、根元に大量に虫が入っているんです。3年物の木で皮も厚く、良く見ないと見つけられないのです。昨年 防草対策としてシートを張って、炭を敷いたのが結果的に意味を持たなかった様です。根元は土を高く盛って土面が見やすい様にしないとだめ？なのか？

現在 対策を進めている方法の効果を見るかな。



収穫直前で葉っぱが全て枯れて来たので取って来ました。売り物にならないので、加工用で処理します。ぶどうの粒は良い味をしています。

2012.09.27

山ぶどう園：突然 葉が赤く変色、枯れて来る木も、虫退治を

カテゴリ：ぶどう作り（ワイン、生食）2006-2012まで

今年は枝の途中から突然枯れて来る枝は、奥様のごまめな皮剥きで皆無になりました。しかし根元に大きな虫が大量に入っているケースが多くびっくりしています。根元は厚い皮で守られているので虫の進入は無いだろうとガットサイドの塗布もさぼったのが原因か？

現象が出てない木も全て根元の樹皮はがしを開始しました。ちょっと時期が遅いですが、収穫前の2週間のこの時期にやる事ではありませんが

収穫にお手伝いが来てくれる様なので、もぎ鎌などをネットで探していたら『ぶどう樹皮はがし』なる商品を見つけました。樹皮はがしに便利な工具が無かったので非常に重宝しています。



これは手前に引いて使うより、押して剥がす方が非常に効率的です。

2012.09.30 山葡萄栽培：今年の最初の収穫は6列1番木で19kgでした。ちょっと少なめ！.jpg

2012.09.30

山葡萄栽培：今年の最初の収穫は6列1番木で19kgでした。ちょっと少なめ！

カテゴリ：ぶどう作り（ワイン、生食）2006-2012まで

本格収穫は10月6日以降で最低500kg収穫してワイナリーに持ち込む予定です。その結果で残りをどのように処分するか？決めなくては行けません。収穫量が多すぎても販売ルートの開拓が出来てないので・・・

生産、加工、販売を一手に行う農業の6次産業化のsmallサイズを具現化させられればね！

最初は生を農産物直売所で処分する為に意識して金曜日に収穫して納品しました。

日曜日の確認結果では期待していた程の販売量ではありませんでしたが、日にちが経って回収になったら、加工品の材料として使うのであまり気にしてません。



昨年は400gパックが50パック程売れたので、期待して・・・

2012.10.29 山ぶどう園報告：山ぶどうが生で販売ができるか？なんとか売れてます。 ·jpg

2012.10.29

山ぶどう園報告：山ぶどうが生で販売ができるか？なんとか売れてます。

カテゴリ：ぶどう作り（ワイン、生食） 2006-2012まで

山ぶどうは加工がメインと言われてましたので、ワインに仕込むのを目的に栽培を開始しました。しかし生でも買ってくれる人がいるのでは？ないか？と考え、農産物販売所2箇所に出して来ました。昨年 ワイン用で収穫した残りを試しに農産物販売所に出してみたら処分できたので、今年は9月末から約一ヶ月販売して来ました。なんとか400g 600円のパックで130パック程処分できました。11月末まで販売できる様に木に残しています。

地元の70歳台の人は自分で山から取って来た経験があるので、懐かしく買ってくれる人も多いです。

特にご婦人に山葡萄の味と酸味と山葡萄の持っている機能性（レスベラトロール）をアピールして行きたいと思っています。



先般も書きましたが、ワイン用に1400kgの収穫が終わりワイナリーに委託醸造用で送り込みました。特に状態の良い、粒がしっかりした品質の良い葡萄を生用に使っています。

2012.10.27 山葡萄園報告：今年はやっと本格的な収穫量となった。ワイナリーに送り込み終了。 .jpg

2012.10.27

山葡萄園報告：今年はやっと本格的な収穫量となった。ワイナリーに送り込み終了。

カテゴリ：ぶどう作り（ワイン、生食）2006-2012まで

やっと山葡萄の木もしっかりして来て、栽培のノウハウも順々に蓄積されて一応の目標値である、30アール100本で1.5トンを達成しました。

ワイナリーには1.4トンを送り込みました。ワインになって1400本（500ml）も戻ってくる事になりますが、販売先開拓を本格的に行わないと大変な事になる。

今年から本格的に生で販売も行っていますが、400g600円パックを現状で130パック程販売できましたが、これでも50kg程度です。11月いっぱい販売可能な様に数本残してありますが、それでも50kg程度ですね！

収穫作業は終了しましたが、今後は品質の悪い房から良い粒を外して、酢に漬け込む作業と砂糖付けする作業が続きます。



写真は今回：2回目の送り出し、15kg入りコンテナ57箱を乗せたトラックです。

2012.10.14 山葡萄園報告：今年は非常に良い出来で、取り合えず570kgワイナリーに.jpg

2012.10.14

山葡萄園報告：今年は非常に良い出来で、取り合えず570kgワイナリーに

カテゴリ：ぶどう作り（ワイン、生食）2006-2012まで

今年は防除を定期的に行いましたので、害虫も病気もほとんど出ず大きく育ちました。豊産系の栽培品種ではありますが、最大250g以上の房ができました。ジベレリンの散布とアミノ系の葉面定期散布が成長に大きく貢献しているのではないかと、思います。

一番良い場所の収穫をしましたが、昨年300kgだったエリアでまだ全部取り切ってませんが、すでに650kg収穫でき、やっとワイナリーに570kgを送り出しました。山葡萄は房が小さく、房数が多くて収穫に時間がかかります。全エリアの3割しか出来てないのに、このままではどうなってしまうのか？心配です。ワイン仕込みまでに取り切るには応援（アルバイト）を頼まないとダメかも！！



2012.12.24 山ぶどう園報告：今年は木も成長したので、剪定を開始してます。寒い、大変。 .jpg

2012.12.24

 [楽プロで読む](#) 

山ぶどう園報告：今年は木も成長したので、剪定を開始してます。寒い、大変。

カテゴリ：[ぶどう作り \(ワイン、生食\) 2006-2012まで](#)

今年は目標の収穫量1500kg(15kg・一本当たり)を確保できました。今年は最近ない良い年だったと言う話もありますから、努力だけではなかったかも？

木も一応 成長しきった感があります。今年からは剪定の方法も変えて行かないと・・・

今年から枝を真下に下ろす方法を取り、無駄に延ばさない様にしました。来年用の枝は横にして成長させる方法です。

剪定前はこんな感じ。



剪定後。



この時期は一番暖かい時間帯：午後2時からでも、気温が5度程度なので、2時間作業するのが精一杯。この時期は4時には日没なので、寒くて即作業終了です。

一本当たり1時間近くかかりますので 全部終了するのは何時になるやら・・・

2013.05.06 山ぶどう園報告：垣根に植えている木の本数と位置が分かる様に旗を・・・

2013.05.06

楽プロで読む

山ぶどう園報告：垣根に植えている木の本数と位置が分かる様に旗を・・・

カテゴリ：ぶどう作り（ワイン、生食）

我が山ぶどう園は変形の土地の為、色々な方向に30本以上の垣根が作ってあります。それに最低2本、最高でも4本しか木が植えてないのですが、個体管理の為に垣根番号と木の番号を振って管理しています。ただ木が最盛期になると木の位置が遠くからでは分かり難いので木の位置に目印を付け付けようと旗を手に入れて付けてみました。木番号4番を青色の旗とか！決めて、取り合えず一箇所、4本の木に色の違う三角フラッグを取り付けました。



通りから眺めている人はあれは??何かな??という感じかな!

2013.05.07

 [楽プロで読む](#) 

山ぶどう園報告：このGWは稼ぎ？時？ 毎日 畑とアンテナショップへ

カテゴリ：[ぶどう作り \(ワイン、生食\)](#)

ゴールデンウィークの時期は山ぶどうの芽が伸びる時期なので、大変重要な時期で、毎日畑仕事をしています。ぶどうの芽の展葉を毎日監視して残す芽を決めて、残りを芽欠きをして回りしてます。この作業時期とGWが重なるので、《山ぶどうの新芽》が農産物販売所で売れるんです。以前はすべて落して捨ててましたが、収入になるというよりは珍しいので購入者が喜んでくれれば良いかな！という感じです。

農産物販売所 2 箇所、アンテナショップ、仕入れ先、納品先回りなど 忙しいですが・・・

今年は新規に広げた農園に植えた木が大きくなって来たので、垣根を設置しないといけないので、単管パイプ、立バンド、らせん杭を購入して作業をしました。今年はエンジンオガーを購入したので穴掘は大変簡単ですが、振動が大きくて8個も穴開けすると腱鞘炎になりそうです。その上半鋼線を6本も張ると疲れてしまいます。



後 2 箇所残ってます。これが終わったら、杭を固定する作業が残っているだった。

2013.05.08 山ぶどう園報告：今年も挿し木に挑戦するかな！ 成功率が少しでも上がればね

2013.05.08

[楽プロで読む](#)

山ぶどう園報告：今年も挿し木に挑戦するかな！ 成功率が少しでも上がればね

カテゴリ：ぶどう作り (ワイン、生食)

昨年から挿し木も山葡萄の雌木では無く、受粉樹のモンペリーを挿し木していますが、昨年の挿し木で今年新芽が出て来たのは数本です。今年はモンペリーを剪定したので枝がたくさん出てしまったので、今年も挿し木を考えてますが、費用と手間を減らすにはどうし様かな！

畑の隅に黒マルチを張って、直接 挿すかな！ 今までの実績ではコストに合わないからね。

持ち帰った枝を切って、現在は水に付けています。



適当にしている訳では無いけど、納得できる成功率に上がらないな！

2013.05.09 山ぶどう園報告：今年も何とか？展葉が順調に進みそうです。枯れた？木も多い？

2013.05.09

 [楽プロで読む](#) 

山ぶどう園報告：今年も何とか？展葉が順調に進みそうです。枯れた？木も多い？

カテゴリ：ぶどう作り（ワイン、生食）

根元に害虫が入った木（5年もの）を数本枯らしてしまった様です。根元を確認すると一寸無理かな？と言う感じですが、残念です。今年の根本対策は効き目があるでしょうか？

一部芽吹きがある枝を持っている木を何とか、生き延ばす様にしなくては・・・

全体には芽吹きと展葉は何とか順調です。



今週中に最後の芽欠きを実施して、販売する予定。

今月中には 最初の防除を行わなくては。

今年も自家製防除液のブレンド用にニームの葉を煮出しています。

2013.05.13 山ぶどう園報告：今年もモンペリー台木の挿し木を行う事にしました。

2013.05.13

 [楽プロで読む](#) 

山葡萄園報告：今年もモンペリー台木の挿し木を行う事にしました。

カテゴリ：[ぶどう作り \(ワイン、生食\)](#)

毎年ひつこく挿し木を行っているのは、山ぶどう盆栽を成功させたいからです。山ぶどうの雌木の挿し木はほとんど成功しなかったのでモンペリー台木を作って、雌木を接木する方向に変更したのです。昨年は牛乳パックを利用して大量に作りました。今年 新芽が出てきたのが2割程度かな。このタイミングで植え替えした方が良いのか？

今年は挿し木床を作るのも面倒なので、昨年 野菜を作った場所に黒マルチを張って大量に挿し木しました。少し雨が降った後に急速作業をしました。水遣りが一寸面倒な場所ですが・・・



今年は木の力で芽を出すものがありますが、これが発根して、来年 自分の根で発芽すれば使える台木になるかも？

来年は接木した枝を挿し木する方法にするかな！

2013.05.14

楽プロで読む

山ぶどう園報告：今年の防除液も有機栽培対応とニームと色々で・・・

カテゴリ：ぶどう作り（ワイン、生食）

昨年は比較的 防虫効果と葉っぱの様子が元気だったので自前でブレンドしている防除液が良かったかも？と思っています。防除もトータルコストが高いものとなりますから、色々迷ってしまう傾向がありますが、私はZボルドー+ダントツをベースにニーム葉煮出し液、木酢液、アミノ系成長剤 等々で独自ブレンド液を2週間～3週間に一回のペースで行う予定です。

成長の過程や虫の発生、病気の発生状況に合わせて、薬剤を使いこなす能力が無いので、これで何とかやっています。



ニームに惚れ込んでいますが、ニーム関連商品の購入はしませんけどね！高いし。

2013.05.23 山ぶどう報告：昨年 牛乳パック方式の挿し木（モンペリー台木）は成功か？

2013.05.23

[楽プロで読む](#)

山ぶどう報告：昨年 牛乳パック方式の挿し木（モンペリー台木）は成功か？

カテゴリ：[ぶどう作り（ワイン、生食）](#)

昨年は山ぶどう盆栽作りの準備段階として台木の挿し木の成功率を確認する為に牛乳パックを使った2種類の培土で数百本挿しました。

昨年秋までに芽が出た挿し木を冬越しさせて今年の発芽を確認していますが、こんな感じ。



今回の挿し木でモンペリーは成功率はかなり高い事が分かりましたが、この木に接ぎ木する方法が良いのか？ モンペリーと山ぶどう雌木を接ぎ木した物を挿し木する方法が良いのか？

来年は同じ太さの枝を選別して、接ぎ木して挿し木するかな！

2013.05.26 山ぶどう園報告：今年も防除を開始ですが、園内配置のホースが破損している。

2013.05.26

楽プロで読む 

山ぶどう園報告：今年も防除を開始ですが、園内配置のホースが破損している。

カテゴリ：ぶどう作り (ワイン、生食)

山ぶどう園内には防除用のホースを配置して、手作業で防除を行っています。2箇所ではホースより防除液が噴出してます。一箇所は虫に穴を開けられた様な丸い穴、もう一箇所は少し強く曲げすぎた為にひび割れてました。今後も他の場所でこのような事が起きる可能性があります。

ホース全体の交換になると金銭的にも作業的にもコストがかかるので、不良箇所のみを修復する方法を確立して置く必要があります。

色々考えた結果、



簡単で安くすむ切断して金属パイプで再接続する方法にしました。丁度良いパイプが見つかったので良かった。

2013.05.27

楽プロで読む

山ぶどう園報告：防除の基本を有機対応とタイミングを月のリズムで??

カテゴリ：ぶどう作り（ワイン、生食）

以前に或るワイナリーで月齢に従って、葡萄を収穫するという話を聞いて、月齢に従う事のメリットを少し考えましたが、最近 常識になっている事は無いと思いますが月と農業の関係を書いたブログに出会って 本まで購入してしまいました。中南米の農業に関する外国の本ですが、今からじっくり読み込んで農作業のリズムを決めて効果的な防除を実践してみようと思います。



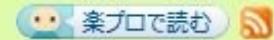
この本はブログ農業と月：2009年10月頃で終了か?に載っていました。

まだ 売ってましたので。

月齢（潮目）カレンダーもインターネットで確認できます。

今年の最初の防除は満月（大潮）の2, 3日前に行いました。満月の2, 3日後が最高のタイミングだったかも！ でも天気の具合や虫の発生状況でベストタイミングと言う訳には行かないので、今後の防除計画はベストタイミングで行って効果を見てみよう。

2013.05.30

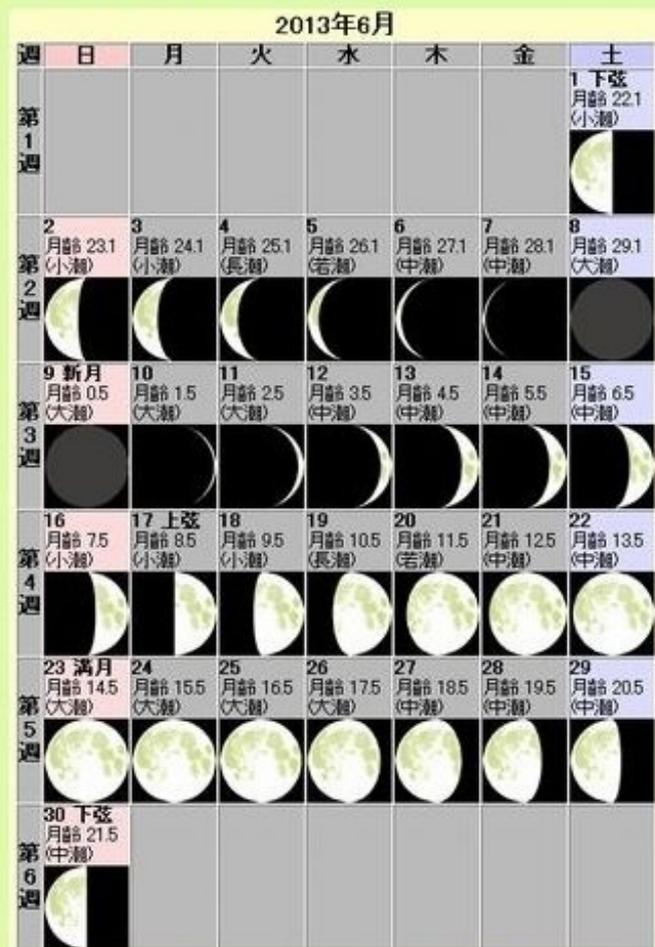


山ぶどう園報告：月齢が植物に及ぼす影響と防除と作業の関係見直し

カテゴリ：ぶどう作り (ワイン、生食)

先日から書籍《月と農業》を読んでいます。月齢が植物に及ぼす影響について色々な側面から書かれています。色々 参考になる事がありますが、ぶどうに関しても一部書かれていて定植、接ぎ木、挿し木、剪定、収穫 など等。防除についてはボルドーが何時すれば効果があるか？

5月の月齢で確認したら丁度 上弦の月から満月の間に行っていました。月の周期は29.5日ですから、6月もこの周期で行って見ようと思います。去年は2, 3週間置きと言うイメージを持ってましたが、虫が出る周期も月齢に沿っているのです、今年は1回・月のペースになるので、コスト低減に繋がる事になりますね！



先般 雄木の挿し木を大量にしましたが、月齢に合っていたかな！

2013.05.31 山ぶどう園報告：2年前に挿し木した雄木（モンペリー）を鉢上げてして・・・

2013.05.31

[楽プロで読む](#)

山ぶどう園報告：2年前に挿し木した雄木（モンペリー）を鉢上げてして・・・

カテゴリ：[ぶどう作り（ワイン、生食）](#)

山ぶどう盆栽計画の一環でモンペリー台木（雄木）を大量に挿し木して、一年ぶどう園の木チップで根を育てた2年目を一部試しに鉢上げて自宅に持って来ました。自宅は涼しく面倒が見やすいので・・・

根が良く伸びていたのので、上手く成長しそうです。



この育った台木に山ぶどうの雌木を接ぎ木して、待望の山ぶどう盆栽が出来る事を期待しています。

2013.06.01山ぶどう園報告：今年は運搬機を有効に使う為に専用ケースを作成しました。

。

2013.06.01

 [楽プロで読む](#) 

山ぶどう園報告：今年は運搬機を有効に使う為に専用ケースを作成しました。

カテゴリ：ぶどう作り（ワイン、生食）

山ぶどう園は傾斜地にある為、重量物を載せて一輪車で運んでいると不安定で色々危ない事が多いので今年は頻繁に3輪のエンジン付き運搬機を使う方向で準備しています。もう若く無いので省力化しないと体への負担も大きいです。

運搬機を有効に使う為には少し高い専用ケースを作らないと！という訳で 作ってみました。



肥料の運搬や収穫コンテナの運搬はこれで簡単、楽チンになると思いますね。
作業で使う防除用の水も安心して乗せられるのでね。

2013.06.02山ぶどう園報告：花もほぼ咲き終わって、ジベレリン処理をする時期かな (1)

2013.06.02

楽プロで読む 

山ぶどう園報告：花もほぼ咲き終わって、ジベレリン処理をする時期かな (1)

カテゴリ：ぶどう作り (ワイン、生食)

山ぶどう園はやっと花も咲き終わって、受粉が良くできていればジベレリン処理をすれば立派な葡萄になる筈と期待している処です。

現在のぶどう園は夏剪定（ひげの除去、枝の方向を変更 等）も程 終わり、醗酵鶏糞を入れる作業も終わりました。



これが冬の定点観測位置



増設した葡萄畑に垣根を作成中。

昨年植えた葡萄は今年から本格的に枝が伸びるので、早めに仕上げないとね。



2013.06.04 山ぶどう園報告：種無し葡萄を作る訳では無いので、成長用ジベレリン処理を

2013.06.04

楽プロで読む

山ぶどう園報告：種無し葡萄を作る訳では無いので、成長用ジベレリン処理を

カテゴリ：ぶどう作り（ワイン、生食）

山ぶどうのジャムを作る計画もあるのですが、種を除去するのが非常に大変なので頓挫したままです。山ぶどうの種無しを作る計画もあるのですが、今年も試行するのを断念してしまいました。来年は木を決めて試験する準備をして置くかな！

今年も受粉した房に成長用のジベレリン処理をする事にしました。この処理をした場合としない場合でどの程度の違いがあるのか？ いずれ確認する必要があるのですが、収穫量が確実に確保できる様になったら確認しないとね！無駄な作業なら止めてコストを落とさないよね！



この箱を10個は使うので、コストも考えて行かないとね。

2013.06.09

 [楽プロで読む](#) 

山ぶどう園報告：受粉も順調に終わって、ジベ処理して一週間・・・

カテゴリ：[ぶどう作り \(ワイン、生食\)](#)

我が家の山ぶどう園の房も何とか順調に成長し、期待出来そうです。
ジベ処理の効果が検証できませんが、どの程度の房になるのでしょうかね！



木に付いている房数まで管理出来ないなので、収穫まで何が起きるか？わかりません。
病気と虫に対してしっかり防除しないとね？
月齢に沿って、防除時期をしっかりと管理してやって行くかな！

2013.07.30山ぶどう園報告：真夏の一番暑い時間帯から作業するので、お金を掛けました。

2013.07.30

 [楽プロで読む](#) 

山ぶどう園報告：真夏の一番暑い時間帯から作業するので、お金を掛けました。

カテゴリ：ぶどう作り (ワイン、生食)

我が山ぶどう園は涼しい山の上から降りる事600m、20km近く離れた所にあります。何でそんなに遠くに??と思いますよね! 其れについてはさて置き、農作業は午前中の自宅でのその他重要作業を終えて昼飯を食べてから、畑に降りる毎日を過ごしています。作業開始は午後2時から5時位まで。普通の農家は朝早く涼しい時間帯と夕方4時以降にするのが一般的ですが、我が農園ではそうゆう訳には行きません。熱中症対策にと、作業前にイオンサプライ飲料をたっぷり飲んで、汗をかきながら体の温度を下げています。頭と紫外線対策は手薄だったので、お金をかけて、こんな物を買ってしまいました。

首の後ろのケープは取り外せるんです。



涼かちゃん テンガロン ハットを購入(¥3150也)。



2013.08.07 山ぶどう園報告：今年も 色付きが始まりました。10月初旬まで楽しみが・・・ (1)

2013.08.07

 [楽プロで読む](#) 

山ぶどう園報告：今年も 色付きが始まりました。10月初旬まで楽しみが・・・ (1)

カテゴリ：[ぶどう作り \(ワイン、生食\)](#)

天気の日 山ぶどう園に行って、夏剪定（枝を下ろす事と絡みついた鬚の除去 等）を毎日続けています。毎年 一番早い場所で色付きが始まってきました。



写真では全体に色付いて来た様に見えますが、小さい粒がたくさん有り、これが収穫時期には緑のまま残ってしまいます。

ワインに仕込む時にはこの緑粒があると味に影響を及ぼしてしまうので、収穫前までに取ってやる必要があります。この緑粒は最後まで色付か無いのか？色付く時期が収穫時期なのか？

はっきり分かりません。

今後はこの緑粒を最大限とってやる作業に追われます。

2013.09.20 山ぶどう園報告：もう一つ糖度が上がるには後一ヶ月必要かも、でも獣害が・・・ (2)

2013.09.20

[楽プロで読む](#) 

山ぶどう園報告：もう一つ糖度が上がるには後一ヶ月必要かも、でも獣害が・・・ (2)

カテゴリ：[ぶどう作り \(ワイン、生食\)](#)

まだ決して甘くなっている状況ではありませんが、たぶんハクビシンの被害が出始めています。我がぶどう園は垣根方式で3段構成なので最下段は小動物に食べられる高さなので、毎年被害に合っています。今年は早く熟すタイプの木では暑い時期に熟しが進んだ為か？最終段階で全て萎れて収穫量が低下する可能性が高く、獣害被害を少しでも減らさないと、という訳で決して良い房ではありませんが、ネットを設置して対策を進めています。



設置期間は短いですが、対策しないと確実に被害がでます。敵も命がけなのでね??
収穫の瞬間まで気が抜けないのが、農業の大変な所ですね。
結果はゼロかイチか。

2013.09.22山ぶどう園報告：ぶどうの木の害虫根元対策をしたつもりが、まだ完全でない。

2013.09.22

楽プロで読む 

山ぶどう園報告：ぶどうの木の害虫根元対策をしたつもりが、まだ完全でない。

カテゴリ：ぶどう作り (ワイン、生食)

ぶどうの根元に噛み切り虫？の幼虫が大量に入り栄養を吸い取って大変大きな被害になります。根元に粉炭を入れて、ヤシマットを敷いて完璧な対策したつもりでしたが、今年も葉っぱが赤く変色して調べると根元に害虫の幼虫がうじゃうじゃ入っているの、ショックが隠せません。



ぶどうが成長して来ると根元が見えなく、草取りも滞り、根元が湿っているので害虫の幼虫にとっては最高の環境になってしまいます。

現在の対策で定期的に殺虫剤を散布する予定をサボった為、今年も数本枯らしてしまう結果となりそうです。

再度 草の進入防止と定期的なキンチョールEによる幼虫駆除をするべく波畦シートで根元の周りを囲んで見ようと思っています。何時になったら根本対策に至るやら・・・



2013.09.23山ぶどう園報告：今年も雄木（モンペリー）を挿し木しました。来年に向けて

2013.09.23

楽プロで読む 

山ぶどう園報告：今年も雄木（モンペリー）を挿し木しました。来年に向けて

カテゴリ：ぶどう作り（ワイン、生食）

雄木を挿し木して増やしてどうするな？という感じですが、壮大な計画があるんです？
現在栽培中の山ぶどうの木も色々な個性があって、扱いやすくて房なりや枝ぶり、葉っぱの様子など将来増やして行く要素のある木を接ぎ木で増やすのが目的です。良質な木に順次切り替えて完全なビニヤードにすべくちょっとした計画をすすめているです。

モンペリーの挿し木成功率を上げる手法や場所 などなど研究しているのです。



今年は耕した畑の一部にマルチを敷いて何百本か？先端斜めカットだけで挿しましたが、以外と発根している様子です。来年の発芽まで行くのがどの程度かな？

来年は良質な木の枝とモンペリーを接ぎ木した物を挿し木するという聞いた事ない方法を試してみようと思います。

2013.10.01 山ぶどう園報告：収穫開始ですが、今年は粒の萎れが多く、収穫量は半減かも

2013.10.01

楽プロで読む

山ぶどう園報告：収穫開始ですが、今年は粒の萎れが多く、収穫量は半減かも

カテゴリ：[ぶどう作り \(ワイン、生食\)](#)

10月から生売りの山ぶどうを収穫しようと思っておりますが、比較的良い木と思っていた木で房の萎れが強く生パックが出来そうでないので、全て採ってしまいました。17kgありましたが、さて此れを何に使うか？

山ぶどう酢用に漬け込むか？山ぶどう砂糖漬け果汁用に漬け込むか？

房は萎れているが、味は良いので房から粒を外して、破碎する事にしました。

昨年購入した手回しジュース絞り器でせせと破碎して30リットルタンクに貯めて行きます。



この破碎した物にグラニュー糖を入れて2年間熟成すれば、素晴らしい果汁が取れます。

今年までは、この果汁でブルーベリーを煮込んでジャムを作っているんです。

来年はこの果汁を瓶詰めして販売してみようかな？

この果汁はアルコール微醗酵してしまうので、これを完全に止める方法を確立しないとね！

2013.10.21山ぶどう園報告：今年の収穫は昨年の13以下、大量萎れはバンプ病か？

2013.10.21

楽プロで読む 

山ぶどう園報告：今年の収穫は昨年の1/3以下、大量萎れはバンプ病か？

カテゴリ：ぶどう作り（ワイン、生食）

本日 ワイン用の収穫を終了しました。結果は300kg程度、昨年の1/3以下。最後一ヶ月で一気に房が萎れてしまいました。バンプ病は認識してましたが一般的なバンプの病状は一部出ていましたが、全てが萎れるのはバンプ病なのか？

ただ 酸が抜けて、糖度が上がって来た時点で発生しているのよね？

山ぶどうの事例や写真はほとんど載っていないので、山ぶどうではこんな事象になるのかも。



バンプ病には特效薬は無く、雨に極力当たらない用な対策（ビニールシート、傘、袋 など）が良い感じなんです！

収穫の直前になって発生して大きな被害をもたらすこの《晩腐病：バンプ病》来年は征服してやるぞ。

2013.10.22 山ぶどう園報告：本日 ワイン用をワイナリーに送り出します。今年は少ないな

2013.10.22

 [楽プロで読む](#) 

山ぶどう園報告：本日 ワイン用をワイナリーに送り出します。今年は少ないな

カテゴリ：[ぶどう作り \(ワイン、生食\)](#)

山ぶどう栽培（約30アールに100本の山葡萄）をして5年目ですが、昨年1.4トンと大豊作だった為？ 今年は300kgと異常に少なくなってしまいました。色々な要因がありますが、今年は防除回数を減らして、房に傘をかけるのを止めた、など省力化した為に病気が付いて大幅に萎れを出した為です。

その上 根元に粉炭を入れて、ヤシシートを張って草の発生を防ぎ、虫の混入を防ぐ積もりが結果は昨年より悪い結果を招いてしまいました。

この根本対策もしなくては。



根本原因の究明と対策案をじっくり検討します。今年の冬は忙しい事になりそうです。

2013.11.26 山ぶどう園報告：最後の残りものを自宅用で果実酒に仕込みました。

2013.11.26

楽プロで読む 

山ぶどう園報告：最後の残りものを自宅用で果実酒に仕込みました。

カテゴリ：ぶどう作り (ワイン、生食)

山ぶどうの収穫も全て終わり、落葉も終わり畑には収穫の見落としが大量に有ります。この時期なると皮も融ける状態で、酸度も落ち、果実酒に最適な状態になります。知り合いが自製の山ぶどうが自然に落下した物を拾い歩いて、果実酒用のブランデーに漬けると最高だよ！という話を聞いたので実践してみました。山ぶどうを葡萄の蒸留酒に漬けると言うのは理にかなっているかな？と言う訳です。



4リットルペットボトルに山ぶどう1kg、果実酒用ブランデー1.8リットル、グラニュー糖を入れた状態。

こんな贅沢な飲み物、味わえるのも生産者ゆえかもね！

2013.12.07 山ぶどう園報告：今年の垣根修理と剪定の仕方を大幅に変更しています。

2013.12.07

案プロで読む

山ぶどう園報告：今年の垣根修理と剪定の仕方を大幅に変更しています。

カテゴリ：ぶどう作り (ワイン、生食)

今年の収穫は大幅に減ってしまいましたが、原因はバンプ病だと思っています。その為 今年の剪定方法は今まで3段だったのを上2段にして中心だけに配置する方法にしました。来年は雨よけのビニールシートを設置してバンプ病を対策する予定です。

今年まで最下段まで枝を配置してましたが、垣根の下まで葉っぱで埋まってしまうと風通しが悪くなるし、収穫時期に小動物の被害に会ってしまうし、収穫も面倒なので今年は最下段は全て外す作業をしています。



更に今年も垣根が重たくなる時期に台風の風で倒れるケースが多かったので、谷側に追っかい棒を設置する事にしました。これをやると除草作業が面倒になるので止めていたのですが、一度倒れると垣根強度が極端に低下するので基本的には交換をするのが良いのですが、コスト的にも作業工数的にも大変なのでこんな方法で対策をして見ました。

2014.04.23 山ぶどう園報告：今年も新芽の展葉が開始。山ぶどうの葉はとても綺麗です

2014.04.23

山ぶどう園報告：今年も新芽の展葉が開始。山ぶどうの葉はとても綺麗です new

カテゴリ：山ぶどう園報告

余計な説明は止めました。綺麗な葉でしょ。



残す芽以外は落とすのですが、今年も一定のサイズまで育てて、農産物販売所で1パック100円で

2014.05.09 山ぶどう園報告：新芽の芽欠きも最終段階、残した枝を大切に育てて行かなければ・・・

2014.05.09

山ぶどう園報告：新芽の芽欠きも最終段階、残した枝を大切に育てて行かなければ・・・ 

カテゴリ：山ぶどう園報告

芽が動き出してから3週間、大量に出る芽を欠きパック詰め（40g）して農産物販売所で販売しました。約70パック程。売上げより、珍しい食べ物と言う事でお客様が喜んでくれれば良いから・・・

今の葡萄園の様子は下記。



今年はバンブ病対策としてビニールシートを設置してみようかな？
まだテストもして無いので、どうなるかな！



高級ぶどうの栽培ではビニールハウスやレインカット方式で行いますが、山ぶどうにはね？ 1500円・1kgの山ぶどうだからね。

2014.05.17

[楽プロで読む](#) 

[山ぶどう園報告：今年は根元に絶対 害虫の幼虫を入れない対策を・・・](#) 

カテゴリ：[山ぶどう園報告](#)

今年も枯らしてしまった木を10本近く植えつけを行いました。

なんで毎年 根元に害虫の幼虫が入って枯らしてしまうのか？過去にも色々対策を試みたのに上手く行ってません。過去の少しは効果が有った対策の全てを総合的に実施する事にしました。

対策方針は根元周辺に草を生やさない、根元を湿った状態にしない、害虫に卵を産みつかせない。

下記の対策を実施。



根元に粉炭を入れて、ココヤシマットを敷き、防虫ネットを巻いて、ガムテープで巻いて、更に粉炭を入れました。周りに草進入防止に波畦シートをプラスチック杭で囲んで、常に見れる様になりました。

今年は久しぶりにガットサイドも塗ったので完璧のはずです。

これでも葉っぱの変色が見られたら、冬越しの幼虫 または 卵が入っている事になるので・・・

定期的にスミチオンの消毒はする予定です。

2014.05.18

山ぶどう園報告：今年は垣根を2段にして追加棒を入れたので・・・ 

カテゴリ：[山ぶどう園報告](#)

昨年からぶどう園の垣根を3段=>上2段に変更し、追加棒を入れて倒れるのを防止する対策を採りました。

その為、草刈機（オートモアー）の作業性が良くなったが、刈払機（ビーバー）での作業エリアも多くなり垣根支柱（20mm鋼管パイプ）周辺の作業が増えました。どうしても支柱を勢い良く切断してしまうケースも有り、作業に神経を使うので、根元にカバーを付ける検討を重ねてきましたが、やっと良い物が見つかりました。

本来の使い方ではありませんが、25mmのパッカーです。材質が硬くて、回転方向に逃げるので支柱の切断を防げる可能性が高いのではないかと。



垣根の下も屈んで通る事が出来る（オートモアーやネコ：一輪車）ので作業効率も上がりそうです

2014.06.05 山ぶどう園報告：今年は受粉がちょっと心配かな、ジベ処理どうしようかな

2014.06.05

山ぶどう園報告：今年は受粉がちょっと心配かな、ジベ処理どうしようかな ! new

カテゴリ：山ぶどう園報告

今年は木を小さくする目的で、強く剪定して房芽がある枝をかなり落としてしまった為に、房芽の数が少ない様な気がするのと、雄木を一部枯らしてしまっただけに受粉が上手くいかない木もあるのではないかと心配しています。とりあえず現状はこんな感じですが・・・



例年 房を大きく成長させる目的でジベ処理して来ましたが、しなかったらどうなるのか？検証してない為、

実施する事による効果もわかっていません。

思い切って止めて見るかな！

2014.06.11

山ぶどう園報告：今年は栽培方法を色々改善しています。吉とでるか？ 

カテゴリ：山ぶどう園報告

今年は栽培方法を色々改善していますが、垣根を上2段にしてセンターのみに枝を這わす方式にした為、レインカットも、し易い為ビニールシートを張ってレインカット栽培を行う事にしました。昨年 パンプ病で大きな被害を出した為にこの6月の雨の多い時期、温度が20度以上になるとパンプ病が雨水で拡大すると聞いた為です。時期がちょっと遅くなってしまってますが、順次ビニールシートを張る作業をしています。



今年はジベ処理を行わないで成長具合を確認をする積もりです。
栽培を始めた当時は房数も少なかった為、いちいち房に傘を掛けていた時は病気も少なかったので、レインカットは効果があるのではないかと！！

2014.06.30

山ぶどう園報告：ニームの製品（粒状、粉状）を購入して防除液作り ! new

カテゴリ：山ぶどう園報告

ここ数年 山ぶどう園では防除に通常の弱い薬剤に追加して主にニームの葉を煮出した液を入れて定期散布していますが、ニームの乾燥カット葉が手に入らず 已む無く土に撒くニームの製品を購入して煮出してみる事にしました。



大きな鍋を練炭火鉢で、ウッドデッキで・・・



2014.06.27 山ぶどう園報告：現在の房の状況です。今年は成長用のジベ処理を止めたので・

2014.06.27

山ぶどう園報告：現在の房の状況です。今年は成長用のジベ処理を止めたので・・・ ! new

カテゴリ：山ぶどう園報告

今年は木の剪定方法や枝の処理 等 色々変更して安定した栽培方法の確立を目指しています。房の処理では成長を期待して受粉後のジベ処理をしていましたが、思い切って止めました。房の大きさ等 変化があるか？ 経過監視中。

今年は一本当たりの房数も比較的少ない傾向ですが、房のサイズ、粒の大きさ 等 良い状態だと思います。

このまま もう少し大きくなってくると理想的です。



垣根の段数を3段から上2段にして母枝を中央のみにした為、房が全見える為、状況把握と異常時の対処が早くできるので、変更して良かったと思っています。
収穫の瞬間まで気が抜けないものですが、今の処 順調です。

2014.07.06 山ぶどう園報告：挿し木を木のチップの山に埋めていたら、発根が良かったので・・・

2014.07.06

山ぶどう園報告：挿し木を木のチップの山に埋めていたら、発根が良かったので・・・

new

カテゴリ：[山ぶどう園報告](#)

山ぶどう園：オードリーファームでは例年、山ぶどうの挿し木を行っていますが、牛乳パックに挿し木した物を木のチップに埋めて置いたら素晴らしく根が伸びていました。

来年からしっかりモンペリーの台木を挿し木で作ってみようと、挿し木床を作る事にしました。



木のチップは別荘地の管理会社が伐採した木をチップにして処分していますので、ただで手に入ります。

今回は管理会社に2トントラック2台分を運んで貰いました。

まだ 生木が多いので、しっかり熟成させて良い床ができる様 研究しないとね！

2014.07.29 山ぶどう園報告：一部の木で色着きが始まりそうです。英語で何とか言ったな

2014.07.29

山ぶどう園報告：一部の木で色着きが始まりそうです。英語で何とか言ったな new

カテゴリ：山ぶどう園報告

我が 山ぶどう園：オードリーファームでも一部の木で房が薄く紫色になって来ました。ほとんどの木はまだ綺麗な緑色ですが、色着きの最初は決して綺麗な色ではありません。



これから完全な紫色の山ぶどうになるには3ヶ月以上かかります。今からが本番です。糖度が入る時期が最大の難関？今年にはパンプ病が仕込まれていない事を祈るだけです。その為にビニールを掛けて雨水が当たらない様にしたんでね。最後の収穫の瞬間まで何が起こるか分からないのが、路地で栽培する苦勞です。そうタイトルの内容を解決しないと。ベレゾーンだって 私はたぶんこの言葉また忘れてしまうでしょう。

2014.08.02 山ぶどう園報告：この時期に葉っぱが真っ赤に変色するのは紅葉ではありません。

2014.08.02

山ぶどう園報告：この時期に葉っぱが真っ赤に変色するのは紅葉ではありません。 new

カテゴリ：[山ぶどう園報告](#)

山ぶどう園：オードリーファームでは 毎年何本かでこの時期にすでに葉っぱが真っ赤に変色する木があります。

これを無くすべく、害虫対策を思考していますが、なかなか止める事が出来ません。



多分 根元に虫が入っていて木が弱っているパターンではこの様になってしまいます。

木が太くなっているのに、房も付いているのにこんな感じです。

根本原因を見つけて対策が出来れば、来年 復活する可能性もありますが、過去の経験では 枯れてしまいます。

2014.09.15 山ぶどう園報告：山ぶどうの色も甘みも入る時期になると動物が来るので・・・

2014.09.15

山ぶどう園報告：山ぶどうの色も甘みも入る時期になると動物が来るので・・・ 

カテゴリ：[山ぶどう園報告](#)

やっと房も安定して来ました。枝を一定の長さで止めると葉っぱの量によっては付いている房に栄養が供給できないのか？房が萎れてしまう様です。病気（バンプ病）なのか？も。未だに本当の原因がわかりません。

萎れる房も一応終結すれば、この後一ヶ月間がワインの品質を決める時期ではないか？と思います。

今年は垣根の最下段を止めて上2段のみしましたので、小動物の被害は少なくなる予定ですが、地上から80cm未満の房は被害を受ける可能性があるため、ネットを張る作業をしました。



良い房が付いている木は特にネットを付けて守らないとね！



今年は良い房が付いている所にはビニールシートを張りましたが、上部にある房の肩部分は逆に熱に寄る日焼けで赤く変色して萎れている現象が出てしまいました。雨が当たらない事による効果と日（熱）焼けによる被害とのバランスがわからないので、来年は どうゆう対策をするか？考え中

2014.08.26 山ぶどう園報告：機能性食品としての山ぶどうを研究対象に・・・（第1回）

2014.08.26

 [楽プロで読む](#) 

山ぶどう園報告：機能性食品としての山ぶどうを研究対象に・・・（第1回） 

カテゴリ：[山ぶどう園報告](#)

突然の一本の電話より 話は始まりました。（ドラマ仕立てか？）

信州大学医学部でメディカル・ヘルスイノベーション講座の特任講師をしている医学博士が 山ぶどうを機能性食品研究の一つの材料として手に入れたいとの事。

山ぶどうがもっと世の中に認知されるのであれば・・・と、喜んで協力する事にしました。

今月から収穫時期まで3回 山ぶどうを提供する事になり、畑にて採取して貰いました。

過去 生産物の成分分析をした事がなかったので良い機会と捉えて、全面協力します。

山ぶどうから素晴らしい機能性成分が抽出されて、世の中の為になる事を願っています。

とんでもない研究データが出たら、メディア取材を受ける事になるかも！ 困るな！ 静かな余生を期待しているのに。 余計な心配をしている処です。

2回目の報告があるでしょうか？

2014.08.17 山ぶどう園報告：8月中旬にしては早い色付きかな？途中で何か起きなければ・・・

2014.08.17

山ぶどう園報告：8月中旬にしては早い色付きかな？途中で何か起きなければ・・・ ! new

カテゴリ：[山ぶどう園報告](#)

木の本数が100本以上あるので、特に色付きについては時期がかなり差があります。この木は葉っぱが少ない割には房数が多く、この手の木は比較的早く色付きが始まる傾向があります。



しかし、糖度はなかなか上がってきません。

糖度が上がるのは房数に対して葉っぱの枚数が一房に対して10枚必要と言われていますのでね！

2014.10.04 山ぶどう園報告：今年のワイン用山ぶどうの収穫も終盤で、夜なべ??

2014.10.04

山ぶどう園報告：今年のワイン用山ぶどうの収穫も終盤で、夜なべ?? 

カテゴリ：山ぶどう園報告

山ぶどうの収穫も終盤です。夫婦2人で10時～5時まで収穫しても50, 60kg（綺麗に房をチェックして悪い粒を抜く作業をすると）しか取れないので、終盤には追い込みで畑で収穫のみを行って自宅に持ち帰り夜なべ仕事をしています。昨日の100kg以上をチェックしないと・・・



来週はじめにはワイナリーに送り込まないと、品質が下がってしまうかも・・・
本日も最後??のワイナリー向けの収穫をしないと・・・
ワイン用は600kg前後かな・・・

2014.09.26 山ぶどう園報告：糖度の測定をした結果、平均で20度以上の木から・・・

2014.09.26

山ぶどう園報告：糖度の測定をした結果、平均で20度以上の木から・・・ ! new

カテゴリ：[山ぶどう園報告](#)

山ぶどうの収穫時期を決める為に一本当たり3箇所の糖度測定を100本近くの木に対して行いました。結果で平均値で20度以上の木から収穫を開始しました。本日10時頃より17時まで夫婦2人で約60kgの収穫を行って自宅に持ち帰ってきました。



比較的良い木もあり、27kg/1本の木も有れば、病気と萎れで非常に手間が掛かる上に7kgと少ない木もあり、色々です。

ワインに仕込む上に最大のネックは未成熟の粒（緑粒）なので、これを最大限取る事が重要です。お手伝い等をお願いしても良いのですが、収穫した葡萄の品質がワインの品質を決めてしまうので、自らの手で収穫して自信持ってワインに仕込める物にしたいので、夫婦2人で時間は掛かっても収穫しています。

2014.09.22 山ぶどう園報告：この時期に来ると一部の木？枝で房萎れが発生。

2014.09.22

山ぶどう園報告：この時期に来ると一部の木？枝で房萎れが発生。 ! new

カテゴリ：[山ぶどう園報告](#)

やっぱりバンプ（晩腐）病？ ビニールシート張りが遅かったのか？ 病気では無いのか？ 大きな房が全て同時に萎れてしまう現象が出ています。

このままにして置くか？ 早く収穫して 加工品の材料にするか？ 収穫して来て糖度を計って見ました。

15度か。



今年もバンプを克服できなかったか？ショック。

バンプは基本的には6月頃に仕込まれて、糖度が上がって来ると初病すると理解しているので、収穫時期（糖度18～20度）までにどうなるやら。

2014.11.03 山ぶどう園報告：本日全ての葡萄を収穫しました。もう紅葉と落葉です。

2014.11.03

山ぶどう園報告：本日 全ての葡萄を収穫しました。もう紅葉と落葉です。 

カテゴリ：山ぶどう園報告

本日 全ての葡萄を収穫しました。もう紅葉と落葉です。



総収穫量は約700kgです。



今後は 落ちきった葉っぱを集めて捨てる作業、剪定作業、剪定枝の整理 等が続きます。
冬の間中 作業をしてるんです。

2014.11.21 山ぶどう園報告：短い垣根が40本以上ある為垣根の番号が遠くから見えると・・・

2014.11.21

山ぶどう園報告：短い垣根が40本以上ある為垣根の番号が遠くから見えると・・・ ! new

カテゴリ：[山ぶどう園報告](#)

山ぶどう園：オードリファームは遊休農地だった様な狭い山地の為、短い垣根が40本以上になってしまいました。

作業の管理の為に垣根番号を決めて、ガムテープにマジックで書いて貼っていましたが、見にくいし、消えて来た為

思い切って板材に大きく黒板に白地で作っています。

ボール紙を切り抜いた物を作って黒板に切り抜き番号を載せて白スプレーで何回も吹き付けています。



3枚同時進行で作ってますが、裏表だし 乾くまで時間も掛かるし なかなか終わりません。

2014.11.06 山ぶどう園報告：ほぼ葉っぱも落ちたので、葉っぱの回収を前に草刈をして 他

2014.11.16

山ぶどう園報告：ほぼ葉っぱも落ちたので、葉っぱの回収を前に草刈をして 他 ! new

カテゴリ：[山ぶどう園報告](#)

ほぼ葉っぱも落ちたので、葉っぱの回収、剪定作業に入る前に作業しやすい様に今年最後の草刈をしています。

葉っぱを回収して園内から出すか？埋めるか？燃すか？色々方法はありますが、園内から出した方が病気や虫の発生を少しでも減らすには必要な作業です。草が生えていると作業性が悪いので最後のモア-での草刈をして、細かい所を刈払機（ピーバー）で行います。

平行して木の根元の囲いをした所に粉炭を入れて、皮剥ぎも行っていきます。

そうだと 発酵鶏糞も入れなければ・・・



これらの作業が終わったら、少しずつ剪定を行って行きます。

剪定が終わったら、今年は石灰硫黄合剤を塗布するかな、効果がある筈と思わないとなかなか出来ない消毒ですからね。

2014.11.04 山ぶどう園報告：短い垣根が40本近くあるので、番号を付けて管理・・・・・・・・

2014.11.04

山ぶどう園報告：短い垣根が40本近くあるので、番号を付けて管理・・・・・・・・ new

カテゴリ：[山ぶどう園報告](#)

我が山ぶどう園：オードリファームは山あいの狭い土地に垣根を配置しているので短い垣根が40本近くあります。

全ての木を個別にデータ管理しているので固体番号管理の為に垣根番号を付けていますが、現在のガムテープにマジック書きではもう見えなくなって来たし、遠くから見えないので、しっかりした垣根番号プレート作りを始めました。

野外での使用に耐えるのはやっぱり木の板とペンキかな？という訳で こんなの作りました。

単管パイプに差し込むだけ・・・・・・・・



どうせ板は焼けて汚くなるので、全体を黒でスプレーして、文字盤プレートを作成して白スプレーで文字を書く方式。



これで半永久とまではいかないが、しばらくはもつてしょう。

2014.11.22 山ぶどう園報告：今年も15本も新しい苗を買ってしまいました。

2014.11.22

山ぶどう園報告：今年も15本も新しい苗を買ってしまいました。 ! new

カテゴリ：[山ぶどう園報告](#)

毎年 十数本の新しい苗を植えている感じですが、今年も15本も購入する事になってしまいました。新規に増やした場所に植えるなら良いですが、今年は比較的太い木を枯らしてしまっているのでショックも大きいです。

根元対策を完璧にすればこの様な事は無かったと思いますので、反省ばかりです。

毎年 挿し木等で自前で苗作りを試みっていますが、なかなか出来ません。今年は雄木（モンペリー）の挿し木がかなり良い成績だった為、これに良い成績の雌木の枝を接ぎ木して苗作りを試みる予定です。

今回の購入品は



しっかりしたモンペリー台木にかなり太い雌木を接いだ製品を購入しています。

根も大量に有り、3年後位には本格的な収穫が期待できる物です。

我が園では 来年の5月まで土に埋めて保存して置きます。

発芽の前までに植え付けします。

2014.12.28 山ぶどう園報告：今日は畑が風なく日差しが有りそうなので剪定と皮剥ぎへ

2014.12.28

楽プロで読む

山ぶどう園報告：今日は畑が風なく日差しが有りそうなので剪定と皮剥ぎへ・・・

カテゴリ：山ぶどう園報告

今晚から雪の予想で、本日は今年最後の天気の良い感じなので、山を降りて畑に仕事に行きました。午前中 注文載いたワインを宅急便で送り出して（今年最後か？）、山の気温が0℃なので畑は6度はあるだろうと思い、畑へ・・・

順次 剪定と皮剥ぎを行っています。まだ十分の一程度ですが、天気が良くて暖かい日に2時間程度しかできませんが畑仕事をしています。



今年は少し きつめの剪定を行っています。



奥さんが 綺麗に皮を剥ぎ取ってくれているので、来年も虫、病気が少ないでしょう。

2007.10.24

自分でワインを作る指南書です。とっても簡単かも・・・

カテゴリ: ぶどう作り(ワイン、生食)

誰でもできる 手づくりワイン

仕込み2時間2か月で飲みごろ



山葡萄でワインを作るのが人生最後の目的(ちょっと大袈裟ですが)で、信州の山の中で準備に励んでますが、hp等で検索してもなかなか詳細に書かれた素人向け指南書はありませんでしたし、法律の壁 等の話が多くて 実際には作ってはいけないのか? と思ってました。この本はとっても簡単ですよ。自前で山葡萄ワインを作って楽しむコミュニティーが出来ると良いですね。本の購入は最下端のokuyamajirou's shopping listを参照ください。

2009.04.03

この時期の最初の楽しみは 山葡萄の樹液(雄木)取りです

カテゴリ: [ぶどう作り\(ワイン、生食\)2006-2012まで](#)

農作業(山葡萄栽培)の最初の楽しみは山葡萄の樹液取りです。栽培者しか手にできない葡萄の樹液ですから……、毎日 畑に行って水を吸い上げる時期を見極めて、ペットボトルをセットするのです。明日はセット出来そう。なぜか山葡萄の雄木の様です。雄木は10本ありますので……

芽吹き出すと樹液は停止してしまいます。樹液で妻の化粧品が1年分確保できるか？……

食重な葡萄の樹液が手に入る幸せを教授させて貰います。将来は……、葡萄の樹液を使った化粧品を作って販売している企業を見つけました。メルシャンとの関連がある様ですが……

葡萄ラボのトライアルセットを入手して試して貰ってます。自家製化粧品を作ってコスト低減を期待して……

読み終わったら、ポッチと押してね！ [ランクアップ](#) [人気 Blog Ranking](#)



2009.04.14

山葡萄の利用 : 雄木より採取した山葡萄の樹液で化粧水を・・・

カテゴリ: ぶどう作り(ワイン、生食)2006-2012まで

先般報告した山葡萄の雄木にセットした樹液採取ペットボトルより樹液を一回目の回収をしました。合計で6.5リットル位でした。早速 色々 他人のブログで調べて、樹液に対して3割弱の消毒用エタノールとグリセリンを入れて作ってみました。奥さんが……。300ml程度のペットボトルに小分けして冷凍保存する様です。一年間持



つでしょうか？

葡萄の樹液成分分析表はメルシャンより無断拝借。

分類	含有成分
糖類	グルコース、スクロース、フルクトース 他4種
有機酸	リンゴ酸、酒石酸、クエン酸、コハク酸
アミノ酸	アスパラギン酸、スレオニン、グルタミン酸、プロリン、アラニン、バリン、メチオニン、イソロイシン、ロイシン、フェニルアラニン、ヒスチジン

山葡萄の樹液採取、栽培用山葡萄では無く、自宅前の自生山葡萄・・・

カテゴリ: [ぶどう作り\(ワイン、生食\)2006-2012まで](#)



自宅のある姫木平でもやっと山葡萄の芽が動きだした様なので、樹液採取用ペットボトルを昨日の昼に設置して今日の朝こんなにも溜まってました。奥様の化粧水作りにまた貢献出来そうです。ここの山葡萄は唐松の木に登ってしまっかなか手に届く枝が無いのです。引きずり降ろすのも重機の力を利用しないと・・・ 貴重かも・・・

人気 [blog Ranking](#)

2009.05.04

山葡萄の利用 : 今回は栽培では無く、利用例。 ! new

カテゴリ: [ぶどう作り\(ワイン、生食\)](#)2006-2012まで

この時期は ふき、タラの目、ごごみ、ぜんまい、など等のオンパレードで ここ姫木別荘地への来荘者のほとんどは これが目的です。すでに色々てんぷらで食べましたが、今回 初めて山葡萄の芽をてんぷらで食べてみました。今日の夕食は 葡萄オイルで揚げた山葡萄の芽のてんぷらを山葡萄ワインで食しました。葡萄が生活のすべてですから?.....



このオイル 高いけど最高ですよ。まだ知名度は低いですが・・・、素材の味の邪魔しません。コレステロール0、など等.....

ここ姫木平では山葡萄は芽はまだ動きだすか出さないか? 程度で樹液採取している状況。

知り合いのペンションのオーナーがお客様で食べたい人がいるとの事で、捨てるのも・・・と思い

2009.09.10

山ぶどう栽培：販売を開始できそう、400g・1パック詰です。

カテゴリ: ぶどう作り(ワイン、生食)2006-2012まで



ネットショップや町のインターネットショップ などなど ネット関連の販売チャネルを開設しましたが、現在の所受注は0件。9月中旬から販売開始と書いた為かも・・・

綺麗な房が確保できる自信が少し揺らいできました。1kg, 2kg単位で更に輸送費が乗るとちょっと躊躇するかなと言う感じです。少量パックでお試し購入して貰った人にネットで購入して貰える様な方法が良いかも・・・

近くの売店に置いて貰いました。この地区では昔から自生の山ぶどうを採取しに来る人もおかったので、興味がある人がいる事に期待してます。

2009.09.11

山ぶどう利用：収穫が集中すると処分方法が色々ないと・・・

カテゴリ：ぶどう作り(ワイン、生食)2006-2012まで



生の山ぶどうを粒パック売りを開始しましたが、当然 鮮度が落ちて来るので返品も考えないといけません。山ぶどうはワインに絞った残りかすも利用できる位なので、ワインビネガーならぬ山ぶどうの酢漬けでも無く、酢に山ぶどうの成分を吸出して山ぶどう酢を熟成させる事にしました。3～6ヶ月すれば素晴らしい飲み物になる筈です。焼酎に漬けると違法だし、ワインを造っても違法だし、お酒の販売は免許取得だけでも非常に大変だし、山ぶどうの恵みをみんなに提供できる良い方法かも・・・

写真は200gの山ぶどうに800mlの酢を入れて1日目です。素晴らしい色がでますからね。

2009.09.12 山ぶどう利用：ぶどう房ステムより有効成分を抽出、健康に良いかも・・・.jpg

2009.09.12

山ぶどう利用：ぶどう房ステムより有効成分を抽出、健康に良いかも・・・

カテゴリ：ぶどう作り(ワイン、生食)2006-2012まで

収穫した山ぶどうは房からぶどう粒を外してパック詰めするのでステムが残ります。もの本によるとこのステムより成分を抽出すると良いと書いている人がいました。取り合えず4リットル程35度焼酎に漬けました。果実酒ならぬ??

成分分析をしないとほんとうの所はわかりませんが、ポリフェノールがぶどう粒より多い?とか……、どうせ酒飲むならこれにしようと言うレベルですが・・・

読み終わったら、ポッチと押してね!リンクアップ



2009.09.13

山ぶどう利用：自宅前に無人販売所を置こうかな・・・

カテゴリ：ぶどう作り(ワイン、生食)2006-2012まで



近くの店に置いて貰ってますのでまちまち噂が広がってきました。店主が色々話題にしてくれて感謝してます。別荘地に来る人や半永住の人にも目に付く様に自宅前に無人販売所を設置しようかな？ 買う方も売る方も気楽で良いですから・・・。

レシピもちゃんと置いてますよ。

2009.09.13 山ぶどう利用：パックラベルを作って貼ってみました。立派に見えるでしょ・・・.jpg

山ぶどう利用：パックラベルを作って貼ってみました。立派に見えるでしょ・・・

カテゴリ: ぶどう作り(ワイン、生食)2006-2012まで

山ぶどうは房から粒を外して、1パック400g 600円で販売を開始しました。姫木平の別荘地に来る人が目に止まる様に 売店に置かせて貰いました。珍しいので少し購入してくれる人もいる様です。山ぶどうはどうやって食べるの?という訳で、レシピをインターネットで色々検索し、A4一枚に纏めた 効能、レシピも作りました。少し体裁も良くしようとパックの上にラベルも作ってみました。一応 自分的には良く出来たと思っています。



2009.09.19

楽プロで読む

山ぶどう利用：ぶどうジャム用に砂糖漬け3ヶ月やってるらしい

カテゴリ：ぶどう作り(ワイン、生食)2006-2012まで



ここ地元で冬雪の中で拾った自生の山ぶどう(えびずる、さんかくずるを含む)を砂糖漬けにして、果汁を飲んで、残りを潰してジャムにする話を聞きました。収穫して生をパック詰して売った残りを回収して砂糖漬けにしました。山ぶどう1.6kgにグラニュー糖500gでビン詰めしました。既に果汁が出てきてたので…
更に 販売予定で粒を外したぶどうも砂糖漬けしました。今後の利用方法を研究中。

2009.10.11

山ぶどうレシピ：大根とヤーコンを山ぶどうに漬けてみました。 new

カテゴリ: ぶどう作り(ワイン、生食)2006-2012まで

山ぶどうは生売りで少し売れましたが、ほとんどは酢付け(山ぶどう酢作り)と砂糖漬け(山ぶどうの果汁取り、山ぶどうソース、ジャム作成用)にしました。山ぶどうで大根を漬けるとおいしいらしい。自分で作って見ないと人に進められないので、作って見ました。hpを検索すると色々な作り方が載ってましたが、山ぶどうの砂糖漬け(少し醗酵した状態)を使って、少量の塩、酢で漬けてみました。色に関しては素晴らしいと言うしかない感じです。漬物も甘酢漬けもある位なので少し甘い感じですが……



2009.10.17 山ぶどう栽培：インターネットショップを再開して、初めてのお客様が・・・.jpg

2009.10.17

山ぶどう栽培：インターネットショップを再開して、初めてのお客様が・・・

カテゴリ: ぶどう作り(ワイン、生食)2006-2012まで

本ブログからもリンクしている、インターネットショップ：山ぶどうオーダリーファームに始めての受注が入って、報告メールに見たことが無いメールが？テストで本人が売り上げ計上した時に確認して置いたのですが、記憶が戻るのにしばらくかかってしまう程 ショップを再開したのが昔の事で忘れてしまいそう。毎日ショップからのアクセスログメールをチェックはしているのですが・・・、過去履歴は立ち上げた当時の7月は46人：476回、8月は47人：126回、9月は51人：185回で売り上げ：0件、本格的な山ぶどう収穫時期に入って、近くの店に置いて貰ったので、20パック(400g・600円)程度売ってくれました。10月は？ 昨日一日で6人来店、53回のアクセスが有り、1件の受注が入りました。しっかりと対応しなければ・・・

読み終わったら、ポッチと押してね！ランクアップ



2009.10.20

山ぶどう関連食材を色々 購入して研究しないと・・・第3弾 ! new

カテゴリ: [ぶどう作り\(ワイン、生食\)](#)2006-2012まで

山ぶどう栽培者としては、農閑期に加工製品がどの程度処分できるか？が勝負でしょう。山ぶどうの飲み物を色々 ネットで購入して試飲してます。軽井沢のジャムの沢屋でもこの時期だけ山ぶどうジュース(栽培種、野生種)2本立てで販売しますが、ネットは売れきれ状態。定期的に軽井沢プリンスショッピングモールに出かけるので、沢屋ファクトリーに寄ったら、本日、山ぶどうジュース製造だって！ ラッキーと言う訳で製造担当者に色々聞いて、100mlで420円の山ぶどうジュースを購入して来ました。高いでしょ。貴重なんです。

自家製の砂糖漬けの果汁一番絞りで安い個性の無い焼酎を割って飲むのが楽しみです。

これも研究の内・・・



2009.10.21 山ぶどうレシピ：砂糖漬け果汁の絞り器を完成させました.jpg

2009.10.21

山ぶどうレシピ：砂糖漬け果汁の絞り器を完成させました ! new

カテゴリ: [ぶどう作り\(ワイン、生食\)](#)2006-2012まで

果汁絞り器は色々ありますが、山ぶどうを砕いて砂糖漬けして数ヶ月後に出てきた果汁の一番絞りを製品化できないか？と果汁絞り器を考案してましたが、廃品で作る事に成功しました。廃品の円形ステンレスの器に焼酎サーバー用コック

購入先は[ここ](#)を取り付け、中にはふるいを逆さにセットし、落し蓋を置いて、捨てようと思っていた漬物用の重しでゆっくり絞って見ようと思います。絞った残りは何とか種を取ってフードプロセッサーでペースト状になればジャム、ソース化が可能かも……。これは次の課題です。



2009.10.24

山ぶどうレシピ：フルーツソースが出来ないか？FP買っちゃった。 ! new

カテゴリ: [ぶどう作り\(ワイン、生食\)](#)2006-2012まで

山ぶどうの加工製品研究の一環で、フルーツソースはどうか？特に果肉がほとんど無い山ぶどうでは皮を有効利用しないと意味が無いので、砕いて煮込んで見ようと言う訳でFP(フードプロセッサー)を購入してみました。2,3万すると聞いていたので躊躇してましたが、大根おろし、餃子もできるらしいので……。レビューで評判の良い安くて、シンプルなヤツです。山ぶどうの皮は簡単に溶けないですね。砂糖付け山ぶどうの3ヶ月以降後に期待してます。でも山ぶどうの種もたくさん確保できそうなので、誰かさんみたいにネットのオークションに出して見ようかな??



【♪山野草♪】[山ぶどう栽培セット\(山葡萄の種50粒\)送料無料](#)こんなの売っているんですよ。

[フードプロセッサー](#)は[ここで](#)購入しました。

楽天ポイント2400p使ったので2000円程度で手に入れました。とっても良い買い物でした。

2009.10.29

山ぶどう栽培：山ぶどうの種を採りました。ショップに載せました。

カテゴリ：ぶどう作り(ワイン、生食)2006-2012まで

鑑賞用盆栽に使うのですかね？オークションに出している人がいて、購入した事がありますが、発芽はしませんでした。ここは寒いのと種まきタイミングが悪かったのでしょうか。実生は(みしょう：種から育てる木)技術がいるのかも…。私も山ぶどうの種は捨てる程ありますので、山ぶどうソース作りで出た種を乾かして、袋詰めしてみました。個人のネットショップに載せました。購入希望があるかも知れませんから…。



*****ショップのurlはここ：[山ぶどう Audrey Farm](#)*****です。



2010.03.12

昨年、収穫した山葡萄の製品化準備を色々やってるんです。 ! new

カテゴリ: [ぶどう作り\(ワイン、生食\)](#)2006-2012まで

昨年 収穫した山葡萄は砂糖や酢に漬けて六ヶ月近くなります。やっとソース化、ジャム化が可能な状態になってきました。

自宅用に種を取って、裏ごしするととっても美味しいソースとジャムの中間の様な物ができます。これを製品化して 農産物直売所で販売する準備に入ってます。

製品としては 山葡萄酢、山葡萄の砂糖漬け果汁、山葡萄のジャム原料を作ろうと思ってます。

ポリフェノールもですが、山葡萄はレスベラトロールが売りだと思うです。

山葡萄酢と砂糖漬け果汁 用のビンとキャップシールを決定し、購入しました。200mL程度の少なめのサイズで価格も抑えて、手が出しやすい価格設定にしたいと思います。



ラベルの作成の為にインクジェットプリンタも購入してしまいました。無駄にならない様に……

何事も《止めなければ失敗では無い》と言う言葉が気に入ってます。成功するまで止めないぞ。

[ガラスびん.com](#)

[ちゅうくうwebSHOP](#)

2009.11.11 山ぶどうレシピ：ヤーコンの山ぶどう砂糖漬けはとっても美味しいですよ。 .jpg

2009.11.11

 [楽プロで読む](#) 

山ぶどうレシピ：ヤーコンの山ぶどう砂糖漬けはとっても美味しいですよ。 

カテゴリ: [ぶどう作り\(ワイン、生食\)](#) 2006-2012まで

健康食品(特に糖尿病に?)で一部の人はヤーコンと菊芋に興味を持っている様ですが、山ぶどうとのコラボレーションはどうか?な!。と言う訳で……。ヤーコンを頂いて食してから、この芋の食感、味、効能が気に入ってしまいました。山ぶどう生産者としては、このコラボはベストマッチと感動して、ただ今 試作、研究中です。りんごパイに対抗できる、山ぶどうヤーコンパイを作りたいと思う程です。山ぶどうが貴重、高価で入手困難なので、製品化は難しいかも……。美味しい健康食品はなかなかありませんけど? 興味ある方は、コメントくださいね。



2009.11.15

山ぶどう関連食材を色々 購入して研究しないと・・・第4弾 

カテゴリ: [ぶどう作り\(ワイン、生食\)](#)2006-2012まで

山ぶどうのジュースです。山ぶどうの産地で3年熟成したとの事。果汁の多い大粒系のぶどうなら直接搾る製造方法で出来ると思うのですが、搾汁率が低い山ぶどうでは水と砂糖を入れて煮込んで、作るのでは？と想像しますが……。数本 購入して見ました。研究中。



山のきぶどう100ml

購入したのは少し前ですが、まだ残っているので、私の好みにはちょっと合わないのかも、でも100mlで300円以上ですから、滋養強壮ドリンク並みですね。栄養素 他では十分に滋養強壮イメージなのでジュースと言うより 健康飲料として商品開発して行くのが良いのじゃないでしょうか！

2009.11.26

山ぶどう製品化：山ぶどうを使った商品開発に頭くるくる・・・ ! new

カテゴリ: ぶどう作り(ワイン、生食)2006-2012まで

山ぶどう栽培者としては関連商品の開発が楽しみです。種一粒までもいとおしい気持ちが出てくる物です。山ぶどうの皮を使って何かできないか？山ぶどうの剪定枝も売れるみたい？など、考え出すと頭の中できぐるくる・・・で眠りが浅くなってしまいます。

山ぶどうの砂糖漬けから、一番絞り果汁、絞った残りでヤーコン漬け、その時の上がって来た液も美味しいし、最後はフードプロセッサーで砕いて、裏ごししてジャム、ソースの原料に
等等

ヤーコンの山ぶどう砂糖漬けを作って、とっても美味しかったので真空パックにして製品化はどうか？と購入してみました。ネットや宅配で食品を購入する事が多いですが、みんな真空パックですね。自宅の冷蔵庫に保存する時も数倍も長持ちするなら 山ぶどう関連の製品化には失敗してもメリットがあるので...

CCP BONABONA 真空パック器 [BMV05]



2009.11.28 山ぶどう栽培：今年も剪定の時期が来ました。剪定枝も誰か買って・・・.jpg

2009.11.28

山ぶどう栽培：今年も剪定の時期が来ました。剪定枝も誰か買って・・・ ! new

カテゴリ: ぶどう作り(ワイン、生食)2006-2012まで

剪定の時期です。今年は木も大きく育ったので、もう4日(2時間・一日)もやっていますが、まだ2割程度です。20本かな・・・。

100本あるので今年中にできるか？ 心配です。去年は挿し木用に全部保存して2500本近く挿し木しましたが、1割弱しか発根しなかったので、基本的には来年は挿し木の予定はありません。挿し木用で購入希望があれば、譲ろう(売るですけど)と思って、使用済み米袋に詰めています。剪定枝のかたづけも大変で、穴を掘って埋める等 ありますが畑にほって置くと病気や虫を残して置く事になりますから、基本的に撤去するしかありません。薪ストーブや焚き火の火付けにはとっても良いです。

こんな話が載ってました。フランスではこの時期、ぶどうの剪定枝で肉を焼いて、葡萄の香りが付けて食べるそうです、とっても美味しくなるそうです。hp見ていたらフランス料理店で葡萄の枝で焼いていました。

剪定枝を1200円で売っている所もあるんです。このワイナリーをみんなで応援したいですね

30リットル、100cmサイズですので 輸送費1000円かな？ 郵送料コストが掛かりすぎて商売にならないですね。箱には綺麗に並べて 5.5kg 入りました。



2010.04.10 山葡萄製品化：今年最初の製品は なんと樹液なんです.jpg

2010.04.10

山葡萄製品化：今年最初の製品は なんと樹液なんです 

カテゴリ: ぶどう作り(ワイン、生食)2006-2012まで

山葡萄園の 最初の収穫物は なんと樹液 樹液採取キットを作成したので、現在は250mlペットボトルを16個ほど 設置してます。昨年は24リットル取っていたので・・・

今年はどうでしょうか？

とりあえず最初の収穫物で ラベルを貼ってお店に置いてもらいました。つぎは 山葡萄の新芽をパック詰めしてみようかな？

オークションにも出品して見ました。山葡萄の樹液(2010年春 採取)



250ml、送料は落札者負担

250mlのペットボトル集めに走らなければならない程 取れたらどうしよう！！

2010.04.22 山葡萄園たより：遂に農産物加工も始める事になります。せっかくの生産物なので・・・.jpg

2010.04.22

山葡萄園たより：遂に農産物加工も始める事になります。せっかくの生産物なので・・・ new

カテゴリ: [ぶどう作り\(ワイン、生食\)](#) 2006-2012まで

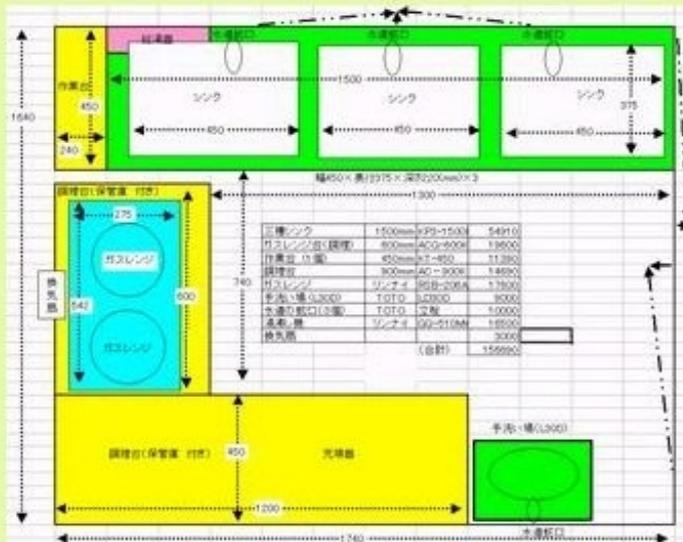
昨年は 少し山葡萄が収穫(30kg程度かな)できましたので、一部 生で処分しましたが、多くは ジャム製造を目的に砂糖付けして保存中です。

山葡萄は半年以上砂糖付けにしないと皮が硬くてまともには食べられないのです。自宅用、サンプルを作って食べたらとっても美味しい。

健康に良いので欲しい人に分けて上げたいのですが、法律の壁が・・・。

ジャムなんか自宅で作って農産物販売所で売れるよ？なんて言う人も多いですが・・・。

保健所に相談に行ったら ビン詰め缶詰め加工するには製造場所、製造施設の規定がきっちりあって、これをク



リアーする必要がありました。

世の中 必ず チクル・サス人がいるらしい。きっちり製造免許を取るぞ。図面で一応 ok? となるまで 保健所に3回 通いました。少ない方か? ギャラリーだったミニログハウスをジャム工房に変更工事中です。

2010.05.02 山葡萄の製品化、農産物加工品のサンプルを作成中。ラベルは決まったかな・・・.jpg

2010.05.02

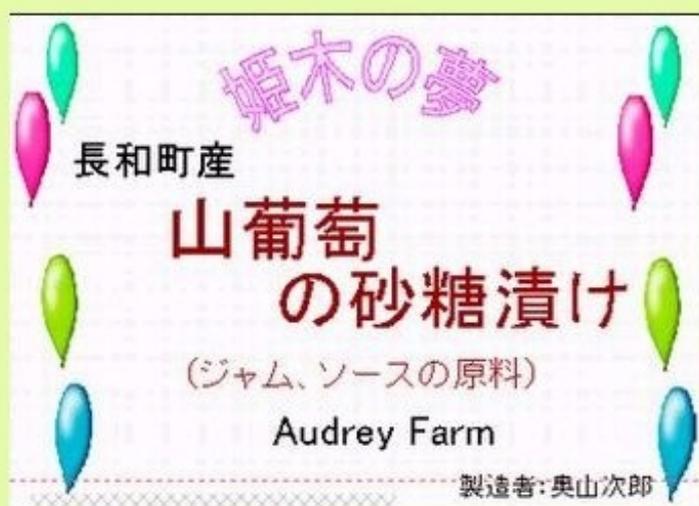
山葡萄の製品化、農産物加工品のサンプルを作成中。ラベルは決まったかな・・・ 

カテゴリ: [ぶどう作り\(ワイン、生食\)](#) 2006-2012まで

昨年 収穫した山葡萄を酢に漬けたり、砂糖に漬けたりして半年が経ちました。今年の夏までには製造設備と衛生管理者の資格を取って製造を開始する予定です。製造設備は現在 作成中。

製品のサンプル作りとラベル作りを始めました。

5月のGW中に近くのショップにサンプルと試食セットを置かせて載せて反応をチェック中。夏の別荘地のお客様に興味を持って載ける様にならなっています。こんなラベルになりました。



2010.05.04 山葡萄の製品化試作サンプルを近くのお店に置いて貰って、反応を・・・.jpg

2010.05.04

山葡萄の製品化試作サンプルを近くのお店に置いて貰って、反応を…… 

カテゴリ: [ぶどう作り\(ワイン、生食\)](#)2006-2012まで

製品化、販売は許可が必要なので、ただいま準備中です。

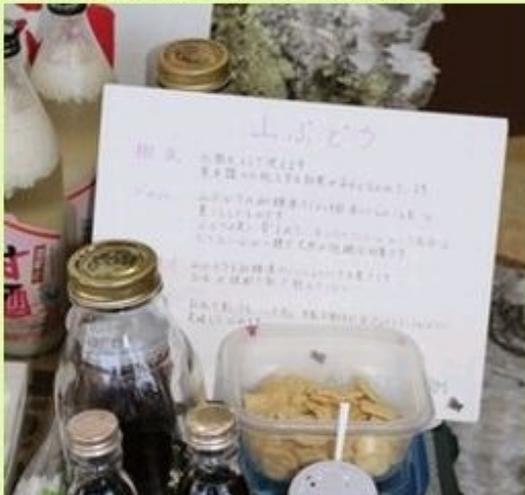
農産物加工品サンプル(山葡萄酢、山葡萄の砂糖漬け果汁、山葡萄の砂糖付け、山葡萄ジャム)を近くのお店に試食コーナーを作って貰き、反応を確認中です。

農産物そのものは勝手に売れるのですから、去年の秋、山葡萄そのものを販売しました。

今年の春は 山葡萄の樹液を置いて貰いました。

そろそろ芽吹いてきましたので、芽欠きのシーズンです。要らない芽をてんぷらにして食べると美味しいです。少し酸味があって・・・好みですけど……。欠いた芽をパック詰めして販売予定です。

売れ残りは持ち帰って焼酎漬けして食重な成分を抽出して 山葡萄の樹液に加えて化粧水を作って使ってます。これは奥方の秘蔵の品になります。



2010.05.08 山葡萄園：audrey farmの愛車に待望のロゴが入りました。目立つぞ・・・.jpg

2010.05.08

山葡萄園:audrey farmの愛車に待望のロゴが入りました。目立つぞ・・・ ! new

カテゴリ: [ぶどう作り\(ワイン、生食\)](#) 2006-2012まで

天気の良い日は 曜日に関係なく畑(山葡萄園)仕事です。農家は……

毎日 愛車に乗って20km離れた畑に 軽トラックで通ってます。本気を出すのと、知名度アップを狙って愛車に名前を入れて走ってます。最近ば 恥ずかしく無くなりましたね。車の横では走っている対向車に目立たないので、葡萄の絵柄を自作して貼ってみました。これが気に入ってます。



2010.05.10 山葡萄園報告：今は新芽の芽欠きをしています。新芽も捨てたらもったいない.jpg

2010.05.10

山葡萄園報告：今は新芽の芽欠きをしています。新芽も捨てたらもったいない 

カテゴリ: ぶどう作り(ワイン、生食)2006-2012まで

山葡萄の新芽は何とも言えない良い色です。他の葡萄とはちょっと違い産毛の様な物が多いです。この時期は全体の様子を見ながら副芽を中心に欠いています。

去年は珍しいのでてんぷらで食べて貰おうと知り合いに分けてましたが、今年はパック詰めして販売をして見ました。30gで250円ですが、値段の問題より食べてみたい人がいる様なので……。

売れ残ったパックも含め、自宅ではこれを焼酎漬かにします。何に使うのかって？

なんでも新芽には貴重な成分がいっぱい含まれていると信じて、葡萄の樹液に混ぜて化粧水に使うです。効果は使っている人に聞いてください。



2010.05.17 山葡萄園関連：山葡萄酢の商品化が出来そうです。ラベルのデザインはちょっと?? .jpg

2010.05.17

楽プロで読む

山葡萄園関連：山葡萄酢の商品化が出来そうです。ラベルのデザインはちょっと?? ! new

カテゴリ: [ぶどう作り\(ワイン、生食\)](#)2006-2012まで

昨年 収穫した山葡萄をお酢に漬け込んで半年以上経ちました。900ml瓶に数十本程度ですが……、こんな感じです。山葡萄のエキスと色とが良く出たな。



これにグラニュー糖を入れて糖度35度～40度の間に調整。200mlのセンス良い角瓶に入れました。ラベルは少し素人風で田舎の手作り品らしく、おみやげ品まく……なっていました。おしゃれなペンション仕様に変更になるかも……

2010.07.23 山葡萄園たより：最初の製品の製造販売が開始されました。姫木の夢シリーズ.jpg

2010.07.23

山葡萄園たより：最初の製品の製造販売が開始されました。姫木の夢シリーズ

カテゴリ: ぶどう作り(ワイン、生食)2006-2012まで



加工食品の製造販売が開始できる環境が整いました。かん詰めびん詰め製造設備の免許と衛生責任者の資格を取得しました。正式に製造販売が開始出来ました。最初の製品は山葡萄酢です。酢に山葡萄を半年以上漬け込んで、45度まで糖度を上げています。200mlで500円です。ソース用のビンにこだわったので、ビンだけでもお得です。一輪挿しに使えますよ??

インターネットショップでも販売を開始します。信州北白樺姫木平の小さなショップに置いています。

探しに来てくださいね！

2010.09.28 山葡萄園報告：全て収穫してしまいました。結局150kgしかありませんでした。 .jpg

2010.09.28

山葡萄園報告：全て収穫してしまいました。結局150kgしかありませんでした。 

カテゴリ: [ぶどう作り\(ワイン、生食\)2006-2012まで](#)

最初の目論見では1000kgは収穫できるかも？と取らぬ狸の皮算用でしたが、今年の病気は我が葡萄園だけでは無いと思いますが、すごい被害で目論見の15%しか有りませんでした。

ワインとジュースの仕込みを委託をお願いして了解載てましたが、最終的にはキャンセルせざるを得ませんでした。委託先にも迷惑を掛ける事になり、申し訳なく思っています。でも何とか処分方法を決めないと全て廃棄処分になってしまいます。葉をも掴む思いで、色々調べて 信州まし野ワイン(株)をお願いしたら、快く受けてくれましたので、軽トラックで150kg持参して来ました。

仕込み量が少ないと手で絞らないといけなし、搾汁量が少ないとタンクでの熟成に不安がある等、大変 ご苦労を戴く事になりますが、快諾戴き 心より感謝しています。500ml瓶で150本位までできる予定です。仕上がるまでに一般酒類小売免許が取れる様に 努力しないと……

受けてくれた【[信州まし野ワイナリー](#)】の為に……

りんご畑の中の小さなワイナリー
信州まし野ワイン株式会社



2010.10.05 山葡萄製品化研究：山ぶどうジャムとワインジャムなる物を手に入れて・・・.jpg

2010.10.05

山葡萄製品化研究:山ぶどうジャムとワインジャムなる物を手に入れて・・・ ! new

カテゴリ: ぶどう作り(ワイン、生食)2006-2012まで

山葡萄栽培者としては一次産業では終われないので、初めから6次産業化を目指している訳です。

瓶詰め缶詰め製造設備を作って免許を貰ったのは 山葡萄ジャムの製品化が目的ですから・・・

山葡萄をジャム化するのは今のところ非常に手間が掛かって、製造方法の研究を続けているのですが、なかなか一筋縄では行かない感じです。ワイン、ジュース仕込みは委託業者に任せるしかありませんが、ジャムは手作りを思考して試行してます。今回 白山ワイナリーが出しているジャムシリーズを購入しました。山ぶどうジャムと白ワインジャム、赤ワインジャム。



オードリーファームの【山ぶどうワインジャム】なんて！！ね。研究 また 研究 。試作 また 試作。何時かは物になるでしょう。前も書きましたが『 止めなければ 失敗じゃない 』好きな言葉になって来ました。

2011.04.14

最初の山葡萄ワインのラベルは これ 上手く貼れるでしょうか？ 

カテゴリ: ぶどう作り (ワイン、生食) 2006-2012まで

ワインの委託醸造で ラベルを貼って貰わないと納品できない様です。税務署に届けて税金を払わないといけないのです。ラベルに記載する内容と文字サイズ、記載場所の指定 等 色々決まりがあり、過去にも税務署から指導があったとの事です。

自宅のパソコンで作って、インクジェットプリンタで印刷するには、一般的に市販している帳票を選ばないといけないし今回は300本程度なのですが、2種類、150本ずつ作る事にしています。ラベルのサンプルを印刷して まし野ワインに送って事前確認を依頼してから本番印刷です。



この2種類のラベルを まし野ワインさんの180mlボトルに 同じ様に貼れるでしょうか？ 検討依

2011.03.28 生産した山葡萄をワインに仕込んでいますが、お酒を売る免許が・・・.jpg

2011.03.28

生産した山葡萄をワインに仕込んでいますが、お酒を売る免許が・・・

カテゴリ: ぶどう作り (ワイン、生食) 2006-2012まで

お酒を売る為には免許が必要なのですが、これが意外と厳しいのです。税務署に一般酒類小売業免許の申請をしなければなりません。半年まえから税務署のお酒担当に色々教えて貰って申請書の書き方、申請に必要な条件を整えるのに時間と手間が掛かっています。販売場所が登記されて無かったので、登記からしなければならなくなりました。ちゃっかりと建物の登記をしないで固定資産税も払っていなかった(脱税かも?)のに・・・。お酒の販売経験も必要で、でも実績も積めないで、最低でも『酒類販売管理研修』だけでも受けて措かないと、思い 長野市まで出かけて長野小売酒販組合で受講しました。この日が3月11日でした。長野は震度:5でした。この為 受講時間が少し短くなってしまいました。登記が済んで登記証明が取れたら、申請書を提出できるかも・・・

申請前にもう一度 長野税務署 酒担当にレクチャー貰おう・・・と!

お酒を売れる環境を整えるのに 数十万円 以上かかりそう。今年から固定資産税も来るし・・・。

お酒は犯罪や健康や交通事故や・・・色々と社会生活に大きく影響するので厳しく管理されるのは当然だと良くわかりました。

お酒を売る人は健全な社会作りに貢献する責任があるのですよ。



2011.03.14 山葡萄栽培者としては販路拡大、需要拡大の為に自家製ワイン作りを・・・.jpg

2011.03.14

山葡萄栽培者としては販路拡大、需要拡大の為に自家製ワイン作りを・・・ ! new

カテゴリ: ぶどう作り (ワイン、生食) 2006-2012まで



山葡萄の需要を拡大するには？山葡萄ワインの美味しさと効能を理解して貰わなくてはなりません。

それにはまず、赤葡萄ジュース=>山葡萄ジュース=>山葡萄ワインと嗜好の連鎖を作する必要があります。私も山葡萄を絞って自家製ワインを何回か作りましたが、大変満足に行く物です。まずは市販の100%赤ぶどうジュースを使ったワイン作りファン拡大が必要かな？

自前で飲む目的で以前にも試みましたが、ウエルチワインと赤葡萄ジュース（メイラク）



2011.03.12 山葡萄の砂糖漬けでヤーコンを漬けて食べています。今度は大根を試そうかな・・・.jpg

2011.03.12

山葡萄の砂糖漬けでヤーコンを漬けて食べています。今度は大根を試そうかな・・・

カテゴリ: ぶどう作り (ワイン、生食) 2006-2012まで

冬はなかなか手に入らないヤーコンですが、ネットで購入したヤーコンをうまく保存して食べています。個人的にはとっても美味しい食べ物だと思います。山葡萄の砂糖漬けを瓶詰めして販売できれば？と思ってますがどうでしょう。現在は地下冷暗貯蔵室に置いて保管してますが、酵母が活着しているので、製品化する時には薬品で処理するか？加熱して処理するか？ どうしますかね。



今年は これを製品化したいな！

2011.03.10 自家栽培山葡萄の委託醸造ワインを保存するワインクーラーを中古で手に入れました。 .jpg

2011.03.10

自家栽培山葡萄の委託醸造ワインを保存するワインクーラーを中古で手に入れました。

カテゴリ：ぶどう作り（ワイン、生食）2006-2012まで

タイトルからすると、さぞや立派なワインクーラーを安く手に入れたのだろう！と思いますよね。山葡萄の加工品製造設備の一環でもあります冷蔵庫を探してましたが、設置スペースが無く、シンクの下に収まる小さな冷蔵庫（ホテル仕様の）は無いかとネットサーフしていたら見つけました。

3800円なり。本当に機能するのか？ツインバードか？？ スライド引出し方式で基本的にはワインクーラー使用なので冷えなくても良いし、立てて360ml瓶が入ればOK。

500ml瓶はどうか？

残念ながら360ml瓶しか立てて入りませんでした。

夏は涼しい環境ですから問題ありませんが、冬に冷蔵庫に入れて置けば凍らなくてラッキーと言う感じですかね。

ワインとワインイーストの保管庫が出来ました。



2011.04.13

山葡萄ワインの醸造委託品が最終段階に、甘口ワインの糖度 決め。

カテゴリ: ぶどう作り (ワイン、生食) 2006-2012まで

収穫量が最初の目論見と大きくずれて、色々大変でしたが、信州まし野ワイン(株)さんが快くワインの委託醸造を受けてくれた事に感謝しています。5月の連休前に納品予定で 最終の糖度を決めています。山葡萄は酸味が強いので、甘口が良いと思って、糖度を変えたサンプル3種を送って貰いました。我が家の糖度計で計った限りでは、11度、13度、15度でした。まし野ワインが作っているワインは甘口が15度、極甘が20度でしたが、試飲の結果 15度~18度位が良い様です。

癖が無い良いワインになりました。(ソムリエでも無いし、ワイン通でも無いので、単純に個人の嗜好にあっているだけの事)、ワイン瓶は まし野ワインが使っているチョット変わったおしゃれな瓶です。180mlと少量で瓶が欲しい人向け? お土産にぴったりの商品です。現在ラベルのデザインを検討中。



写真は 山葡萄園の名前の由来となっているオードリー ヘップバーンがいっぱいある棚で撮ったのです。

2011.04.25 山葡萄ワインショップ（一般酒類小売業免許）の準備を急がなきゃ・・・.jpg

2011.04.25

山葡萄ワインショップ（一般酒類小売業免許）の準備を急がなきゃ・・・

カテゴリ：ぶどう作り（ワイン、生食）2006-2012まで



昨年収穫出来た少しばかりの山葡萄を無理をお願いしてワインに仕上げた戴きました。180ml瓶で300本程度。ラベルのデザインも一応決まり、醸造メーカーのチョックして貰ってます。でもお酒を売る環境（一般酒類小売業免許）がまだ出来てません。申請に必要な条件を整えるのに以外と時間が掛かり、申請書類の作成を早くしないと・・・申請したら直ぐ下りる訳でもないです。以外と厳しいのです。

山葡萄ワインショップの体裁写真を撮ってみました。過去に色々なワイナリーから手に入れて試飲した瓶を並べて・・・。一番のポイントは『お酒は20歳から』と『お酒コーナー』の大きな表示。これから作るかな！



2011.05.07

山葡萄園報告：葡萄栽培農家ならではの 山葡萄の新芽のてんぷら

カテゴリ：ぶどう作り（ワイン、生食）2006-2012まで



畑の山葡萄は新芽が写真の様な状況になって来ました。現在は房が付いている元気な枝を育てる大切な時期です。もう少ししたら無駄な副芽を落としますが、通常はこれを山菜好きな人は食べます。

今回は雄木で植替えを実施中なので、新芽を取って来ました。てんぷらにして食べました。特に美味しいとは思えませんが、珍しいので・・・



岡本さんではありませんが、新芽なら何でも食べられると言っていた人がいましたね！。

2011.05.03

山葡萄ジャム作りが出来るか？やっと手に入れましたフルーツプレス

カテゴリ：ぶどう作り（ワイン、生食）2006-2012まで

山葡萄の加工品製造をそろそろ開始しなくては！。
冬の間使えなかった設備の清掃と準備を始めました。GW
に合わせて山葡萄酢を作る予定でしたが、遅れてますね。
GW中には作らないと・・・



山葡萄ジャムを完成させ様と色々試行錯誤していますが、設備と手順が確立しません。
最大の課題は種を効率良く取り出して更に無駄を少なくする方法です。ジャムを作る目的で山葡萄
を砂糖漬けにして2年目になってしまいました。じっくり熟成された原料はジャムになる日を待ち
望んでいる事でしょうが、中々商品化されません。
この山葡萄の砂糖漬けが4本近くありますが、これを何とかジャムにしたい。
フルーツプレスはこの課題を解決してくれる救世主になるだろうと信じて購入予約をして待ちまし
た。
やっとフルーツプレスなる物を手に入れました。テストを繰り返して作成手順を確立させたいで
す。



2011.05.02 山葡萄ショップ関連：栽培山葡萄の加工所 兼 インターネットショップを・・・・・・・・.jpg

2011.05.02

山葡萄ショップ関連：栽培山葡萄の加工所 兼 インターネットショップを・・・・・・・・

カテゴリ：ぶどう作り（ワイン、生食）2006-2012まで

自宅前の小さな小屋を正式に店舗として登記して固定資産税を払う事になりましたが、この小屋はAudry Farmの事務所兼加工品作業場兼ショップ（酒販を含む）と言う位置付けです。とっても盛りだくさんでしょ。ショップらしくパソコンの設置を検討してましたが、とにかく狭いので予ねてから欲しかったepsonの最小デスクトップを購入しました。ディスプレイもスタンドを外し壁掛け型に改良、PLC仕様のLAN経由で初めてのwindows7、色々トラブルはありましたが設置完了です。我がネットショップ画面が・・・・・・・・ うれしいな！


にほんブログ村



2011.05.01 オードリーファーム：今年の製品販売をそろそろ開始しないとね！手始めに・・・.jpg

2012.05.01

オードリーファーム：今年の製品販売をそろそろ開始しないとね！手始めに・・・ (1)

カテゴリ：ぶどう作り (ワイン、生食) 2006-2012まで

オードリーファームは山葡萄の栽培のみなので、メイン商品であるワインの上がりを待っている段階です。500mlボトルに400本弱の仕上がりで、ラベル貼り作業待ちです。これは委託醸造先の仕事ですが、自前では山ぶどう酢の商品作りを開始してGW前には納品する事で作業開始です。今年は新芽を大量に落とす事になったので、捨てるにはもったいないのでパック詰めにして農産物販売所に持って行きました。たまたまかも知れませんが、8パックも売れたので、出来てしまった30パックを2箇所の農産物販売所に出して見ます。



50g入りで100円ですが、合計100パック以上売れてしまい、ちょっと不思議な感覚です。芽欠きをするのが、本来の目的ですから、3回程 実施中ですが、何とか終了しそうです。

2011.05.18

山葡萄製品：今年の上ぶどう酢の製品製造開始です。拡販へ道の駅へ

カテゴリー：ぶどう作り（ワイン、生食）2006-2012まで

姫木の夢 シリーズ

【山ぶどう酢】



山ぶどう(栽培品)：山形県の月山系山ぶどうを酢に半年以上漬け込んだ物にグラニュー糖のみを入れて糖度：45度まで上げています。

【使用方法】

水で5倍程度に希釈して。

牛乳(苦手な人は豆乳)で割って、ヨーグルトドリンク風に。

ドレッシングやステーキソースにも使えます。

Andree Farm

昨年 収穫した山葡萄を酢に漬けて半年以上たったので、今年初めての山ぶどう酢の製造を開始しました。昨年 約束したマルメロ道の駅にある『森の泉』さんに販売を委託しに、取りあえず10本と紹介文を持ってお願いに行きました。仕込み量は一昨年と同じなので あまり売れたら大変?と要らぬ心配をしている処です。



200mlで500円です。インターネットショップでも扱ってます。

2011.05.13 山葡萄加工：自家栽培山葡萄の委託醸造ワインの瓶詰めが完了しました。 .jpg

2011.05.13

山葡萄加工：自家栽培山葡萄の委託醸造ワインの瓶詰めが完了しました。 ! new

カテゴリ：[ぶどう作り \(ワイン、生食\)](#) 2006-2012まで

山葡萄園オードリーファームの初めてのワインが瓶詰めされてサンプルが届きました。150kgと極少量の葡萄を絞ってワインにして戴き、まし野ワイン(株)にはとっても感謝しています。180mlで320本でした。

ラベルのデザインを営業担当が検討してます。おしゃれで女性が手に取りたくなる様な可愛い物になるでしょう。昨日 税務署に『一般酒類小売免許』の申請書類を出して来ました。審査の条件が揃っていても、最大で2ヶ月はかかるでしょうかね。



これは まし野ワイン(株)の山葡萄ワイン(180ml)です。今年は作って無いとの話もありましたが、このワイン瓶に入れて戴きました。ブルトップなんです。珍しいでしょ。

2011.05.12 山葡萄製品化：山葡萄の加工に使う用具の改善をしないと作業効率が・・・.jpg

2011.05.12

山葡萄製品化：山葡萄の加工に使う用具の改善をしないと作業効率が・・・

カテゴリ：ぶどう作り（ワイン、生食） 2006-2012まで



山葡萄の加工（瓶詰め缶詰め製造設備）を開始しましたが、山葡萄酢用の瓶の煮沸にトングを利用していました。作業性が悪く、慎重な作業と焼けどの危険性を気にしながらの作業でした。

煮沸瓶の取り出しトングの改善を図りました。シリコンのすべり防止板をたこ糸で固定して使い勝手の良い様に改善。瓶を直接持てて、耐熱効果の有るミトンも手に入れました。



これで可也 作業が早くなる予定。

2011.06.25 オードリーファーム：酒類販売免許取得の最大の難関が・・・解決できるか？.jpg

2011.06.25

オードリーファーム：酒類販売免許取得の最大の難関が・・・解決できるか？

カテゴリ：ぶどう作り（ワイン、生食）2006-2012まで

山葡萄ワインのラベルがほぼ決まりました。委託醸造先で最終のチェックをして貰ってますが、貼ったイメージはこんな感じ。

でも酒類販売免許取得の最大の難関に・・・、これが解決出来ないと、本当に全ておつかい物か？自前で飲んでしまうしかありません。

美味しい物を提供して喜んで貰うと言う志も挫けてしまう感じです。

さて どうするかな????

山葡萄栽培して製品化、ブランド『姫木の夢』は 夢で終わってしまうのか？



2011.07.10 audrey shop便り：製品販売のメニューを少し増やしたいな？お土産品として・・・.jpg

2011.07.10

audrey shop便り：製品販売のメニューを少し増やしたいな？お土産品として・・・

カテゴリ：ぶどう作り（ワイン、生食）2006-2012まで

今年は山ぶどう酢の販路を拡大して道の駅の委託販売お店、町の酒屋、朝市（7月中旬より）に出しました。山ぶどう酢は比較的順調な滑り出しです。本命の山葡萄ワインを自分で売る手段は紆余曲折中ですが、昨年の収穫ぶどうの委託醸造ワインは何とか地元の酒屋さんの協力での処分方法が決まりそうです。今年は最初で最後になるかも知れない高コストのプレミアム商品になってしまいましたが、私の初めてのワインを心から喜んでくれる人の手に渡ると良いですね！

オードリーファームのshopとしても商品メニューをもう少し増やしたいと考え、我が家で常用しているチリ産の高級ぶどうオイルの小瓶（200ml）を地元山梨のワイナリーより仕入れて販売を開始して見ようと計画中です。高いオイルですが、是非使う人が増えて欲しいとコスト的には合いませんがメニュー化を決めました。ワンコインではコスト割れなのですが・・・ワンコイン製品化は目標です。



2011.07.03

オードリーファーム便り：《葡萄色》って なんて読むのでしょうか？ (1)

カテゴリ：ぶどう作り (ワイン、生食) 2006-2012まで

山葡萄の酢が評判が良くて、昨年と同じ仕込みしか無いので、秋まで持たないかも！なんて心配をしています。山葡萄を冷凍パックで保存していた物を 4リットルのペットボトルで仕込みました。

半年以上は寝かせて置きたいのですが？ どうなるのでしょうか？

この山葡萄酢はすばらしい色です。色の事を検索して調べていたら、葡萄色と言う名前にぶつかり何て読むのか 《えびいろ》だって。常識ですかね！

ウィキペディアより

葡萄色（えびいろ）とは、やや紫を帯びた暗い赤である。葡萄酒の色をさす英語の色名ワインレッド(wine-red)の色に近い。名前の由来はエビカズラ（山葡萄）からだが、・・・

.....

紫草（ムラサキ）で布を染める際に、アルカリ性の媒染剤に漬けると青みがかった紫色（江戸紫）に、米酢などの入った染液に漬けるとこの色のようにより赤みがかった紫色になる。

との事。

山葡萄の濃い紫が酢で鮮やかな赤紫のすばらしい色になるのでしょうか。



これは仕込み直後の物、良い色と味になるには、時間が必要なのです。

別な話ですが、先般 映画『阪急電車』を見てきました。阪急電鉄7000系の車両の色はぶどう色（鉄道）と言うのです。ただし、この場合の「ぶどう色」は、ほとんど焦げ茶に近い色で、一般的なぶどう色とはかなり異なってますよね。

2011.08.17 オードリーファーム：山ぶどう酢の仕込みにベストペットボトルなので・・・.jpg

2011.08.17

オードリーファーム：山ぶどう酢の仕込みにベストペットボトルなので・・・

カテゴリ：ぶどう作り（ワイン、生食）2006-2012まで

山ぶどう酢の仕込みは現在は1000mlビンに何十本と仕込んでいますが、売れ行きが良くて仕込み量を増やさないと対応できないので、軽くて作業性とスペース効率の良いペットボトルを探していたら、日本のメーカーでは使っていない4リットルのペットボトル焼酎をスーパー：マツヤで見つけました。値段も安く、飲みやすいと思い暫く購入してペットボトルの在庫確保に努力しました。努力しなくても溜まってきますが・・・

ネットでも手に入るかも？と検索して見たらヒット。

今回は4本購入予定が3本しかなく、購入したら、欠品中になりました。

【焼酎甲類大容量】【サンフーズ】のみっちょ 20度 4000ml ペット【4個まで1個口配送可能】ベトナム製なのだ。

昨年に収穫した山葡萄を冷凍パックで保存してましたので、急遽仕込みました。チョット仕込期間が短くて、製品の味が大丈夫でしょうかね。



2011.08.11 オードリーファーム： 姫木平の朝市がそれなりに活況になりました。当農園も・・・.jpg

2011.08.11

オードリーファーム： 姫木平の朝市がそれなりに活況になりました。当農園も・・・

カテゴリ：ぶどう作り（ワイン、生食）2006-2012まで



今年 本格的に朝市の運用が始まり、それなりに活況を呈してします。海拔600mの専門の農家さんの品物を販売できる様にしたので、別荘地への来荘者も喜んでいる様子です。我がオードリーファームも山ぶどう酢とピーナース農園とのコラボ商品：ブルーベリー&山ぶどうジャムを販売してます。この商品は期待通りの評判を戴ける物になりました。山葡萄をグラニュー糖漬けて2年熟成した液をブレンドした大粒タイプのフルーツソース的な商品は成功です。今年はキャンペーン価格450円ですが、来年は500円以上出来る素晴らしい味です。



手前味噌では無く、ブルーベリー&山ぶどうジャムです。

山ぶどうaudrey farm shop:ブルーベリー&山ぶどうジャム

姫木の夢シリーズ 第2段の製品が軌道に乗りそうです。

2011.08.04 オードリーファーム：山葡萄の砂糖漬け果汁（2年熟成）の使い道が出来たか・・・.jpg

2011.08.04

オードリーファーム：山葡萄の砂糖漬け果汁（2年熟成）の使い道が出来たか・・・

カテゴリ：ぶどう作り（ワイン、生食）2006-2012まで

ビーナス農園&Audrey Farm
コラボ開発商品

無添加・粒ジャム

ブルーベリー
&山ぶどう

ビーナス農園の大粒ブルーベリーと
Audrey Farmの熟成山ぶどう果汁
をつかった長和町特産品

150g ¥450

山葡萄は普通の葡萄の8倍近くも成分が多く健康食品ですが、酸味が強く、皮も硬く、種が大きく、食用は不向き。でも色もすばらしく加工品としてはとても素晴らしいと思っています。山葡萄を砂糖漬けにして数年熟成させた果汁はとっても美味しく、加工品の原料に使える筈と大切に保存してきました。搾って瓶詰めして販売も考えましたが、近所のブルーベリー栽培者のジャムに混ぜて試作品を作って貰いました。ワイルドさと酸味が加わって素晴らしいコラボレーション商品が出来ました。全国的にも数箇所、山葡萄を栽培しているワイナリー等で販売されている様ですが、なかなかの物です。



姫木平の朝市で販売していますので、是非 試食に来てください。 朝市担当 頑張ってますよ。

2011.08.30

色々な難関を乗り越えながら、一般酒類小売業免許の取得に再度申請。(3) ! new

カテゴリ：ぶどう作り (ワイン、生食) 2006-2012まで

山葡萄の栽培の最終目的は当然ワインを仕込んで、みんなに飲んで貰う事です。
ワインの仕込みは委託醸造という手がありますが、お酒は簡単に販売できません。
当然 酒屋さん等 お酒の販売免許を持っている所に委託醸造先から買って貰う方法がありますが、中々難しい物があります。
今回のワインは想意にしているワイン用葡萄農園に引き取って貰って売れる状態にしましたが、自分で売れる一般酒類完売業免許の申請で、条件を整えるのに時間が掛かり、一旦申請を取り消していました。
何とか条件が整った?と信じて再度申請に行ってきました。
構想3年、準備1年、免許下りるまで?年と言うイメージで根気良く、頑張っています。
最近は税務署もとってもやさしく教えてくれます。税務署にはまじめに納税している市民としては、マルサ頑張ってくださいと言う感じですね。この手のドラマが大好きです。



この写真は 今年の山葡萄ワイン瓶に採用する方向の安価な瓶です。昨年のブルーボトルの1/3以下ではないでしょうか?品質の変化を嫌って色付き瓶を採用しますが、色に自信のある山葡萄だから透明でどうか?ラベルも自前で印刷してコストを落とすして安く提供しないとね!

2011.10.07 山葡萄園報告： 5日間かけて400kg収穫してワイナリーに・・・.jpg

2011.10.07

山葡萄園報告： 5日間かけて400kg収穫してワイナリーに・・・

カテゴリ：ぶどう作り（ワイン、生食）2006-2012まで

2日から延べ5日間かけて400kgを収穫しました。軽トラックにコンテナが27個しか載らないと推定して、400kg位しか持ち込め無いか？と言う訳で7日に2時間30分程かけて信州まし野ワイナリーに持ち込みました。400kgで500ml瓶にして400本できるかも！

今度は コストを下げて販売できる瓶を作る予定です。やっと今年のメイン仕事が終わりました。残りは山ぶどう酢の仕込み、生食用で販売 等が残りますが、少し足りないかも？



2011.11.13 オードリーファーム：山ぶどう酢の販売が終了しました。道の駅のショップで評判が良かったみたいです！

2011.10.15

オードリーファーム：メインの商品：山ぶどう酢の仕込みがほぼ完了です。

カテゴリ：ぶどう作り（ワイン、生食）2006-2012まで



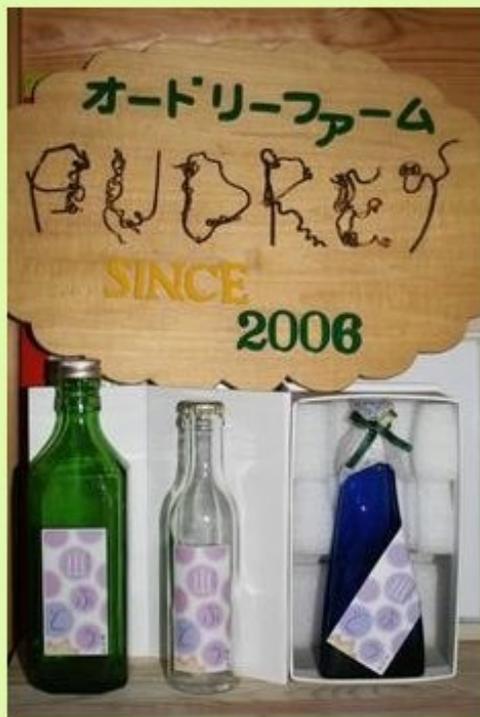
今年の山ぶどう酢（200ml）は230本程度が売れました。昨年の仕込量では足りなくなった為、今年は4リットルのペットボトルを一生懸命集めて仕込量を増やす予定でしたが、ワインに400kg仕込んで、生売りが50パック（400g）と予想外に出てしまったので4リットルのペットボトルが余ってしまいそうです。他人から購入してまで仕込むか？考え中？考え中？お酢も500ml瓶をスーパーで大量に購入しての作業では大変なので、ある人曰くタマノイ酢が良いと聞いたので無条件に信じて1.8リットルペットボトルを24本程購入して仕込みました。葡萄だからワインソムリエのお勧めに乗った訳ではありません！よ。

2012.01.01 2012年辰年は60歳年男。早期退職して描いた夢が開く予定の年です。
。 .jpg

2012.01.01

2012年辰年は60歳年男。早期退職して描いた夢が開く予定の年です。

カテゴリ: ぶどう作り (ワイン、生食) 2006-2012まで



ブログ開設して5年、本日の訪問カウント：147865。

本ブログの最初の内容は2006年1月1日です。早期退職してここ姫木で53才で初めての経験である年末年始のアルバイトをした内容でした。

それから5年、6年目の最初の日に、目標であった山葡萄ワイン作りも軌道に乗るだろう年に突入します。

一昨年の150kgは180ml変形三角錐ブルーボトルで300本程度出来、何とか販売に漕ぎ着けました。昨年の400kgは現在 熟成中。今年6月にビン詰め予定です。

500mlのグリーンボトルを予定してます。業務用対応に180mlの透明瓶への詰め替えも検討中。

通う予定です。

今年は1000kg以上は収穫したいと、この真冬も畑に

第?の人生か?は人それぞれでしょうけど、定年後の打ち込める物をスタートするには50歳前半から準備に入らないと、気力と体力が続きませんよ。

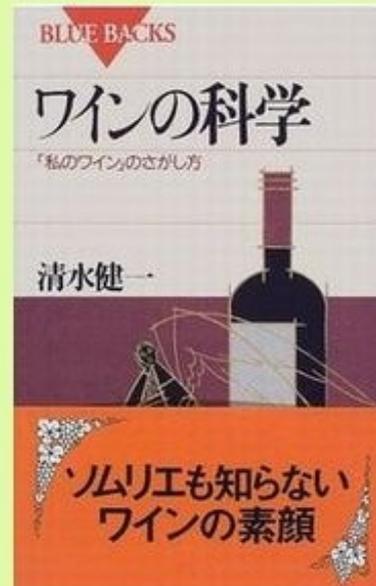
2012.02.16

本業の一部 ワインの基礎知識もちゃんと勉強しているんです。

カテゴリ: ぶどう作り (ワイン、生食) 2006-2012まで

本業の山葡萄園の作業は寒いやら、雪が降ってしまうやら、で剪定作業は停止中。気温が10度以上で日差しが無いとなかなか農作業は続きません。

山葡萄をワイン委託醸造をしてワイン販売をしているので、ワインの勉強（特に醸造に関する知識）もやっています。



ソムリエやワインアドバイザーにはなれないでしょうけど、ワイン醸造は好きです。

2012.05.30 自宅のエントランスアーチの山葡萄が今年も芽が出て、輝いています。 .jpg

2012.05.30

自宅のエントランスアーチの山葡萄が今年も芽が出て、輝いています。

カテゴリ：ぶどう作り（ワイン、生食）2006-2012まで

北白樺の自宅、姫木平ではやっと山葡萄の芽が大きくなって来ました。



朝一番（5時台）に葉っぱの先端に雫が出てきます。これも新芽の時期だけかも・・・
樹液を吸い上げている最も活発な時期なのでしょうね。

2012.05.03 オードリーファーム：製品作りの作業効率向上で投資したのに・・・.jpg

2012.05.03

オードリーファーム：製品作りの作業効率向上で投資したのに・・・

カテゴリ：ぶどう作り（ワイン、生食） 2006-2012まで

山葡萄園のオードリーファームでは山ぶどう酢を製品化（瓶詰めからラベル貼りまで）自前で作業していますが、キャップシールの作業効率向上と品質確保の為にハンドヒーターなる物を購入しました。

ちょっと検討不備で瓶に上手く入らず、失敗か？。サイズも3種類あるのですが、サイズ交換も検討しましたが、ちょっと改良をすれば何とかなるかも・・・



分解して変形させて（円形=>四角）見ました。失敗したら大きな損失になります。

使用する瓶を使って、変形させたら上手くいきました。

これで作業品質もスピードも完璧になりました。ほんとうにラッキーと言う感じ。

2013.06.20 AudreyFarm便り：ワインボトルのアップサイクルが話題になるかも？エコ実践です

2013.06.20

楽プロで読む 

AudreyFarm便り：ワインボトルのアップサイクルが話題になるかも？エコ実践です

カテゴリ：ぶどう作り (ワイン、生食)

山ぶどう園オードリーファームのワインボトル（ブルーのボルドー500ml）より詰め替えした為、ボトルが50本以上自宅にストックされたので、何か捨てるもの勿体無いので、何とか有効利用したいと思っていました。以前東京放送のWBS(ワールドビジネスサテライト)で木本硝子さんのワインボトルをトレイにした商品化を放送してたので、委託で35本程作って貰いました。これをアンテナショップにて販売していましたが、最近 テレビ (はなまるマーケット) でアップサイクル特集で木本硝子の商品が紹介されたそうです。



木本硝子さんにはブルー商品は無い見たいです。木本硝子のfunew (ふにゅ) アンテナショップに来たお客さんがテレビで見たのだ！と話していたとの事。購入は戴けませんでしたが、話題を提供できたのは良かったかな！

2013.05.01 Audrey Farm便り：長野のワインが頑張っているのが判ります。嬉しい事です。

2013.05.01

業プロで読む

Audrey Farm便り：長野のワインが頑張っているのが判ります。嬉しい事です。

カテゴリ：カテゴリ未分類

オードリーファームは山葡萄を作っている農園だけでワイナリーではありませんが、葡萄を作るとワインが作って見たくなる。ワイン作りに関わると農園を持って葡萄作りをはじめてみたくなる。葡萄とはそういう誘惑に駆られる植物ですね。オードリーファームはワイナリーではありませんが、ワインを委託醸造して貰って、お酒を売れる酒類小売業もやっています。長野県のワイン作りと全体像がわかるページが充実して来ました。全国にご紹介したいと思います。



写真をクリックするとホームページにジャンプします。

オードリーファームの様に自前のワインを持っていても、小売しか出来ない。卸の免許の特例が色々申請できる様に昨年9月から条件緩和が進んでいる様ですが？まだまだ。小売業務に3年以上従事が条件になっていたり、で 市場の開放に国はもう少し頑張らないとね！

2013.05.02 Audrey Farm便り：今年は新芽の付きが悪いかな？欠いた芽も有効に・・・

2013.05.02

[楽プロで読む](#)

Audrey Farm便り：今年は新芽の付きが悪いかな？欠いた芽も有効に・・・

カテゴリ：[カテゴリ未分類](#)

今年の芽出しはあまり良くありません。昨年の収穫量が多すぎたのか？今年用の枝の成長が良く無かった事と、芽出し直後に湿った雪と寒さで枯れてしまった芽も散見されます。本日も山の上（自宅）は零度cでした。下（畑）は霜で無ければ良いですが・・・

昨日 今年初めての芽欠きを農園全体の半分程行いました。
パック詰めして農産物販売所2箇所に出しに行きます。



珍しいので、比較的人気があるのでは？

2013.05.12 Audrey Farm便り：アンテナショップに山ぶどうに関する紹介パネルを大きく・・・

2013.05.12

楽プロで読む

Audrey Farm便り：アンテナショップに山ぶどうに関する紹介パネルを大きく・・・

カテゴリ：ぶどう作り（ワイン、生食）

山ぶどう園Audrey Farmの商品を知って貰う為にアンテナショップを長和町マルメロ道の駅：ら、さき店に開設していますが、ここに山ぶどうに関する内容の紹介パネルを設置する事にしました。山ぶどうの事を解説してます。隣の観光協会事務所でA0サイズまで印刷できる様なので作って貰う方向です。

山ぶどう園 Audrey Farm の紹介

ここはのど（マルメロ道の駅）より見える位置に名産が出ている奥の沢地区があります。この地に山ぶどうを栽培している農園があります。実形の山地（300アール：900坪）で栽培方式（ワイン用と生食）にて、山ぶどうを 約100の畝で栽培しています。年間収穫量は約1.5トン、その9割以上はワインに醸造...



山ぶどうの特徴

山ぶどうは日本古来からあるエビツルの系統を引く、雑種異株（雄木と雌木がある）樹性の植物で、一般的に知られている生食用のぶどうとは違って、その成分の濃さもですが葉がバラバラで粒も小さい上に、種が大きく果汁も少ない為、加工時に使われる事が多いです。加工料として意味がある理由は果汁が濃厚で酸味も強いですがその成分が多い為、機能性食品として推奨された事によるものと考えられます。一般的なぶどうと山ぶどうの成分比較

山ぶどうとブドウの成分比較 (100gあたり)		
カロリー	59kcal	55kcal
糖分	1.3kg	0.2kg
ポリフェノール	30mg	5mg
レスベラトロール	8mg	2mg
カリウム	75mg	45mg
ポリフェノール	22mg	22mg

山ぶどうの成分は若年産高品質生産センター調査



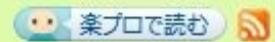
山ぶどうの健康機能性 (<http://www.audreyfarm.com/> 原料・経営・健康ジャーナルより)

- **アミノ酸と抗酸化作用**
ブドウにはポリフェノール（アントシアニン、カタキン等）を豊富に含んでいます。特に、黒皮には、アントシアニンが多く含まれています。ポリフェノールは抗酸化作用がある為、動脈硬化の原因となる活性酸素を抑制する作用があります。
- **アミノ酸と抗酸化作用**
ブドウに含まれているポリフェノール成分の一つであるレスベラトロールが、寿命を伸ばす働きがある事が明らかになりました。
- **アミノ酸と抗酸化作用**
ブドウには健康維持成分として注目されているレスベラトロールが含まれています。レスベラトロールはブドウの皮に多く含まれています。その為ブドウから作られる赤ワイン、白ワインにも含まれています。このレスベラトロールには抗酸化作用や抗ガン作用が期待され、健康維持に働いた成分であることが分かりました。

是非 知って欲しい内容：山ぶどうの成分の多さ、ポリフェノールの一種であるレスベラトロールの健康機能性について 他 です。

2013.05.18 Audrey Farm便り：ネットショップの管理サイトを変更しました。使い勝手が良いから

2013.05.18



Audrey Farm便り：ネットショップの管理サイトを変更しました。使い勝手が良いから

カテゴリ：[山葡萄ワイン](#) [他](#) [関連](#)

ネットショップも上げていましたが、なかなか売り上げには貢献しないけど商業媒体として意味があるかな！と思って運用してきました。売り上げレベルでは余り貢献してないので管理サイトを変更します。カラミーショップ、カラメルを使ってましたが、おちゃのこネットに変更しました。運用コストも半分以下になるし、売り上げリンクでの支払いも無いので良いかな？

[audrey farm shop](#)



ネットショップは無いより有った方が良い位で、商材が多く、比較された時に確実に安さでメリットが出せる商材で勝負するサイトでは価値はあるかもね！

2013.05.19 Audrey Farm便り：マルメ口道の駅 ら、ささ店内アンテナブースに紹介パネルを・・・

2013.05.19

楽プロで読む 

Audrey Farm便り：マルメ口道の駅 ら、ささ店内アンテナブースに紹介パネルを・・・

カテゴリ：[自主制作作品の紹介](#)

山ぶどう園オードリーファームのショップ：Audrey Farmは唯一アンテナブースを長野県の真ん中に位置するマルメ口道の駅に置かせて貰っています。

ガレットの店：ら、ささマルシェです。

ここに大きな 山ぶどう園オードリーファームの紹介パネルを設置させて貰いました。

町の情報館で大きく印刷できるはずだったのでパソコンのワードでA4サイズで作ったら、違うソフトで無いと画像が綺麗に出ないと分かって、ら、ささのオーナーに編集して貰いました。

90cm幅のロール紙のインクジェットでとても綺麗に出来ました。山ぶどうに興味を持つ人が増える事を願ってます。



やっと格好が付いて来た感じかな！

2013.05.21 Audrey Farm便り：昨年の山ぶどう、果実や紅葉で染物を試行、製品化できるか？

2013.05.21

案プロで読む

Audrey Farm便り：昨年の山ぶどう、果実や紅葉で染物を試行、製品化できるか？

カテゴリ：[自主制作品の紹介](#)

長和町のマルメ口道の駅に森の泉さんと言うお店がありますが、店主が草木染の先生で色々な草木染めを売っているんです。このお店にオードリーファームの山ぶどう酢を置いて貰っているので色々と会話する事も多いのです。

昨年は大量に収穫出来た為、肩玉も多かったので何か利用方法は無いか？と考えた結果、折角なので染物でもやってみるか？と言う訳で55cm角のシルクを染めてみました。

初めてにしては良いかも！



飾る為の台も作って、森の泉さんの所にレイアウトさせて戴きました。
説明書と値段表示を作って持って行かなければ。

2013.06.10 AudreyFarm便り：アンテナショップら、ささ店にグレープシードオイル置いたら？

2013.06.10

 [楽プロで読む](#) 

AudreyFarm便り：アンテナショップら、ささ店にグレープシードオイル置いたら？

カテゴリ：[山葡萄ワイン](#) [他](#) [関連](#)

唯一のアンテナショップにメーカー商品を持ち込んだら、趣旨からちょっと外れるかな？というイメージもありますが素晴らしいお気に入り商品なので広く良さを分かって欲しいので置かせて貰いました。

まだ葡萄の関連商品なので良しとするかな！！



設置してお茶（ら、ささコーヒー）していたら、ご婦人が一本購入して行きました。幸先が良いかな??なんて喜んでますが、今後の売れ行きは如何に。

2013.06.12 AudreyFarm便り：ぶどう園への移動は100%この軽トラック、最近故障が・・・

2013.06.12

楽プロで読む

AudreyFarm便り：ぶどう園への移動は100%この軽トラック、最近故障が・・・

カテゴリ：[カテゴリ未分類](#)

農家には必需品の軽トラック。毎日 山ぶどう園との間を往復します。距離にして20km、高低さ600m。2000年の初期登録中古軽トラックです。現在の走行距離は85000km位かな。ここ数ヶ月の間に老朽化としか思えない事象が次から次へと・・・

車体の異常音（一箇所のタイヤホイールのBBが破損）、廃棄音が異常（エンジンとマフラの接続部で破損、脱落）、一日乗らなかつた朝一番 エンジン掛からず（バッテリーからの給電ラインが2箇所で断線）。

行き着けのガソリンスタンドの整備士さんが来てくれて、原因判明、仮処置で一応回復。

ホンダのアクティーはこれが多いだつて。メインヒューズが入っているboxのシールが不完全ですね。



根本対策の修理をして貰ったら、エンジン音が静かになったし、時々発生していたタコメーターの異常な動きも無くなった。最近 車検を通したけど、詳細の点検はしないのでしょうか！

私もコンピュータの修理を20年近くやってましたが、仕事は経験の積み上げですね。

2013.07.09 AudreyFarm便り：2012年収穫の山ぶどうがワインになって戻って来ました。

2013.07.09

 [楽プロで読む](#) 

AudreyFarm便り：2012年収穫の山ぶどうがワインになって戻って来ました。

カテゴリ：[山葡萄ワイン](#) [他](#) [関連](#)

2012年の収穫量は過去最高の1.4トンと収穫作業も大変でしたが、約700kgと通常ワイン瓶にして1000本近くの量です。やっとワインを仕込んでいるという感じですかね！

山ぶどうワインは貴重なので価格も高くなってしまい、販売に関しては知名度も低い為、今後の努力が必要な状況です。今年は375mlモーゼル瓶と量も減らし、お酒落に価格も手を出しやすい価格にしました。昨年の実績を踏まえて470本程度詰めて貰いました。



残りは1000mlの瓶に詰めて、詰め替え対応と山ぶどうワイン好きの常連購入者に割安価格で販売を考えています。

詰め替え対応に関しては地元のペンションやレストランに瓶およびラベルを指定載せて納入する事を考えています。個人の方のイベント（結婚式、誕生日、色々なお祝い、お礼の品 等）にも対応したいと考えています。

2013.07.11 AudreyFarm便り：2012年収穫の山ぶどうワインが大量で、処分はどうしよう。

2013.07.11

 [楽プロで読む](#) 

AudreyFarm便り：2012年収穫の山ぶどうワインが大量で、処分はどうしよう。

カテゴリ：[山葡萄ワイン](#) [他](#) [関連](#)

昨年の収穫量は1.4トンだったのを全てワインに仕込んだ為、今年は本格的に営業活動をしないと到底処分出来ない。過去の実績から450本は375mlモーゼル瓶で何とか売ろうと思ってますが、残りを1000mlジュース瓶に500本以上あります。今年の戦略はペンション、レストランに専用の瓶とラベルを提案して見ようと考えています。自前のワインで個人の小さなワインショップでなければ出来ない商材で勝負してみようと壮大な計画を立てています。



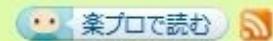
これは酒屋に認められている詰め替え用にと一番コストが安い瓶を採用して、酒税法で義務付けられている裏ラベルのみで納品して貰いました。

この瓶に関しては表ラベルは何でも良い製品となりました。業務用（業者向け）でお安く提供したいと考えています。

今年のワインが売れ残った場合を考えて、リキュールが出来ないか？検討もしているんです。

2013.08.18 AudreyFarm便り：商品紹介および注文はがきで初めての注文を戴きました。

2013.08.18



AudreyFarm便り：商品紹介および注文はがきで初めての注文を戴きました。

カテゴリ：ぶどう作り (ワイン、生食)

山ぶどう園オードリーファームの商品も町（長和町）の奨励品に認定戴いたので、地元（姫木平別荘地）のお祭りにて試飲・試食ブースで商品の紹介を行いました。

この時に《商品紹介および注文はがき》を興味がある方は持ち帰られました。

このハガキで初めて注文を戴きました。

山ぶどう園 オードリーファームからのご案内

今年の山ぶどうワインも8月に憲読めされ納品されました。2012年度収穫量を375mlモゼル瓶にて450本を作りましたので、お求めください。ご用金は当はがきの注文欄にご記入の上、fax送れば幸いです。お支払いは納品に郵付の振込み用紙を添付させていただきますので、2週間を目途にお振込みください。（振込み手数料は当方持ち）



山ぶどうワイン 375ml
150円

山ぶどう酢 200ml
500円

ブルーベリー＆山ぶどう
ジャム 150g
500円

送料は5000円以上の注文戴きましたら、当方負担させていただきます。

ご注文欄 (fax: 0269-60-2788) 記載内容有効期限: 2014/07/末日

- | | |
|-------------------------|---|
| 1) 山ぶどうワイン (375ml) | 本 |
| 2) 山ぶどう酢 (200ml) | 本 |
| 3) ブルーベリー＆山ぶどうジャム(150g) | 本 |

ご住所：(〒)

お名前：

連絡先：

山ぶどう園 オードリーファーム 代表：奥山次郎
長野県小県郡長和町大門3518-781
tel: 050-3583-6347
fax: 0269-60-2788

事業者様は
別途相談に
乗ります。
email: okuyama@infoseek.jp
http://audreyfarm.osnk.net/ (ショップ)
http://elaza.rakuten.co.jp/okuyamajirou/ (ブログ)

商品の良さは実際に口にして貰わないと分からないものではないでしょうか！

紹介ハガキはまだ発送してませんが、意外と効果あるのかも？

来年は別荘地内配布して見ようかな！

別荘の方もだいぶ帰られました。お土産品として朝市でも良く売れています。

2013.09.15 AudreyFarm便り：町の奨励品として山ぶどう関連商品も試飲、試食を・・・ (1)

2013.09.15

楽プロで読む

AudreyFarm便り：町の奨励品として山ぶどう関連商品も試飲、試食を・・・ (1)

カテゴリ：[自主制作品の紹介](#)

山ぶどう関連商品の知名度アップを目的に長和町奨励品の位置付けで第2回千曲川地域ブランドフェアで試飲、試食販売をやっています。

山ぶどう酢はちょっと暑い時期からズレたらか？もうひとつ興味を引かなかったかな？

役場や観光協会の話では、都会に持って行くのとは全然反応が違うと言う感じ。

1.5日で5000人を目標にしているイベントですが、地元の人を中心なのか？農産物販売所で色々見なれている人々が多いのか？



商談会なる時間帯もありましたが、珍しい商材で興味深々と言う感じでは無い感じかな！

本日 15日もやってます。午後から 参加するかな。

午後一番から長和町ブースで試飲・試食に合流。昨日2本しか売れなかった山ぶどう酢が残り4本になっていました。これは売り手の実力かな！ 町の役人とは思えない。

13, 14日に都会で12本完売、14, 15日の、このフェアで20本完売。

製品は良いので売り方次第かも。

2013.09.30 AudreyFarm便り：ネットショップを変更してから注文が来る様になったかな・・・

2013.09.30

楽プロで読む

AudreyFarm便り：ネットショップを変更してから注文が来る様になったかな・・・

カテゴリ：[山葡萄ワイン](#) [他](#) [関連](#)

ネットショップをカaramelで運用してましたが、運用費用も比較的高く、売上げリンクも？%が取られるて、ほとんどメリットが無かったのでネットショップを5ヶ月前に変更しました。

5ヶ月の実績はアクセス数：平均200件、ページビュー：平均400件 受注実績は4件、売上げはないしょ。

おちゃのこネットショップ

運用コストは4000円・1年 売上げリンクは無し。

ショップ作成、および管理は簡単でした。我がショップの様に商材が少ないお店には良いかも！

audreyfarm

ご利用案内 | お問い合わせ | 商品検索

商品カテゴリ一覧

- サンプルカテゴリ
- 山ぶどうワイン
- 山ぶどう酢
- ジャム
- 山ぶどう(缶)
- ご希望による受注商品
- ワイン関連グッズ

特定商取引法表示

店長日記

表示順

ショッピングカート

いらっしゃいませ

いらっしゃいませ。
当ショップは訪問いただきありがとうございます。
当ショップは山ぶどうを栽培するオーディーファーム(audrey farm)が山ぶどう関連商品のみを販売しているお店です。
商品数が非常に少ないですが、珍しい商材ですので、興味がありましたらお求めください。

店長日記

ショップ開設にあたって
信州の山ぶどう産地、長野県小県郡長和町にて山ぶどう栽培を始めて5年、やっと栽培にも慣れてきました。栽培は9割がたワインに仕込んで販売しています。加工品としては山ぶどう酢、ブルーベリーと山ぶどうジャム、他を製造しています。
一部 生ぶどう、山ぶどうの新芽 等を地元の特産物販売所にて販売もしています。

What's New

日々のお店長ブログは下記、興味がありましたら、訪問してください。http://plazarakuten.co.jp/okuyama/ 信州スローライフ 山ぶどう栽培(山ぶどう園: Audrey Farm)

私が店長です

名称
奥山ぶどう(audrey farm 園主)

所在地
社名
山ぶどう栽培

信州の山ぶどう産地、長野県小県郡長和町にて山ぶどう栽培を始めて5年、やっと栽培にも慣れてきました。栽培は9割がたワインに仕込んで販売しています。加工品としては山ぶどう酢、ブルーベリーと山ぶどうジャム、他を製造しています。
一部 生ぶどう、山ぶどうの新芽 等を地元の特産物販売所にて販売もしています。
私が店長ですページ

昨日の夜中に受注が入っていました。長野県内の方でしたが、うれしいですね。

2013.10.02AudreyFarm便り：今年最初の山ぶどう（生）パックを各所に納品しに・・・

2013.10.02

 [楽プロで読む](#) 

AudreyFarm便り：今年最初の山ぶどう（生）パックを各所に納品しに・・・

カテゴリ：[ぶどう作り（ワイン、生食）](#)

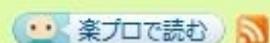
山ぶどうの収穫もやっとスタートして最初の生山ぶどうパック（400g）600円を各所の農産物直売所に納品しました。最初なので最高の品質のぶどうを収穫して37パック作りました。昨年はマルメロ道の駅の農産物直売所、和田宿ステーションに出していましたが、今年から念願だった上田市JAマルシェ国分に置く事が可能になり、初めてと言う事もあり持参して来ました。



ここは上田市の近隣市町村の農産物が持ち込まれるので購入者も多く、期待している処です。売りあがった内容がメールで配信されてくるので、出荷のタイミングも分かり便利ですね。長和町からは遠いので持参できない為、近くの支所に出荷して運んでくれるので、これは非常にうれしい事です。

2013.10.08 AudreyFarm便り：今年初めて〔まるごと農大〕高島屋玉川店B1催事に商品を・・・

2013.10.08



AudreyFarm便り：今年初めて〔まるごと農大〕高島屋玉川店B1催事に商品を・・・

カテゴリ：カテゴリ未分類

長野県のほぼ中央に長和町がありますが、ここで東京農業大学の食料環境経済学科の山村再生プロジェクトで色々な学生委員実習が行われています。

その関連で〔まるごと農大〕が高島屋玉川店B1催事場で明日（10月9日～15日）まで行われる催しにて長和町も地域連携協定商品として町の奨励品が販売されます。

今年は色々なイベントで我がオードリーファームの山ぶどう酢の試飲・販売を行って来ましたが、最大のイベントです。13日に泊りがけで東京に行く事にしました。



東京農業大学の食料環境経済学科の山村再生プロジェクト 長和町だより

2013.10.16 AudreyFarm便り：今年は学生さんの応援を載いて山ぶどうの収穫を・・・

2013.10.16

 [案プロで読む](#) 

AudreyFarm便り：今年は学生さんの応援を載いて山ぶどうの収穫を・・・

カテゴリ：[ぶどう作り \(ワイン、生食\)](#)

昨年の異常な収穫量だった為？他の原因があるのか？今年は房が全て萎れてしまう木が多く、収穫量は昨年の3割程度（500kg）しかない様子。今年も1トン以上だと大変なので、学生さんの応援をお願いしようと考えて役場にも相談していたら、渡りに船と言う感じで、芝浦工業大学の学生さんが《学生プロジェクト活動》で援農をしに来てくれました。10名とたくさん来てくれたので150kgは収穫できました。ほんとうに有難う御座いました。



2013.10.19 AudreyFarm便り：山ぶどうの次の商品は熟成果汁（原液）かな？ サンプル購入

2013.10.19

楽プロで読む 

AudreyFarm便り：山ぶどうの次の商品は熟成果汁（原液）かな？ サンプル購入

カテゴリ：[山葡萄ワイン](#) [他](#) [関連](#)

東北地方には山ぶどうを滋養強壮に飲む習慣が比較的定着しているみたいで、山ぶどう原液なる商品が色々出ています。山ぶどうには興味があるけどアルコールはね？という人も多いです。ワインに仕込んでしまえば消費期限を設定しなくて良いし、熟成により良くなる場合もありますが、ジュース等の搾汁飲料では消費期限を設定しないとイケないので販売期間も制限されてしまいます。

でも破碎した山ぶどうを2年程熟成して果汁を搾るととっても良い山ぶどう原液が取れます。現在はブルーベリーをこの原液で煮込んで粒ジャムを製品化していますが、美味しいと評判は良いです。

現在 販売されている各地の原液をサンプル購入して研究を開始です。



取り合えず3種類。

瓶詰めされて商品化したら賞味期限を1年としているみたいですね。

2013.10.27



audreyfarm便り：今日は地元の文化祭で山ぶどうを紹介させて戴きました

カテゴリ：ぶどう作り (ワイン、生食)

山ぶどう園：オードリーファームの商品を試飲して戴き、山ぶどうを知って貰い、身近な物になって欲しいと言う一念で、長和町の奨励品にして戴いたのを機会に試飲、試食会に積極的に参加させて戴いて来ました。今回も地元：姫木平の文化祭で試飲・販売をさせて戴きました。

内容は特別以前と変わりませんが、姫木平のペンションの関係者に認知して貰って姫木平ペンションの一つ売りに成れればと願っています。



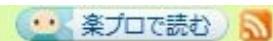
宗田光一さんは今後 有名な画家として作品が家宝（財産）になる可能性がある人です。



ここ姫木平は素晴らしい雪質を持った隠れた穴場と言われているエコパレースキー場を中心にスキー・ボードのメッカです。たくさんのペンションでスキー客を迎える準備をしている所です。是非 姫木平にお出てください。

2013.11.01 AudreyFarm 便り：町の情報発信が充実しました。長和町を知って貰わないとね

2013.11.01



AudreyFarm 便り：町の情報発信が充実しました。長和町を知って貰わないとね

カテゴリ：[ぶどう作り（ワイン、生食）](#)

長和町って何処にあるの？と言うのが都会での最初の質問ですよ！！

長和町からの発信ページも色々ありましたが、各組織ベースで とっても見にくい、地元の人でもたぶん多くの方が思っていたのでしょうか。

11月1日より《まるごと長和町》がスタートしました。《[まるごと長和町](#)》

たくさんの人に訪問して欲しいですね。

ここに 長和町の特産品が買えるカテゴリーが出来ました。

オードリーファームもショップを上げましたので、紹介します。

The screenshot shows the AudreyFarm website interface. On the left is a navigation menu with categories like 'HOME', '長和町とはどんなところ?', 'アクセス', '歴史・文化', and '買う'. The main content area features a header for '山ぶどう園 オードリーファーム 山ぶどうの加工製品販売'. Below this is a product listing for '山ぶどうワイン (2012年収穫) / 375mlモーゼル瓶 (甘口)'. The product description states that it is the first year of sale for the 2012 harvest, bottled in 375ml Moser bottles. The price is listed as 1,500円. There is also a button for 'この商品についてメールでお問い合わせ'.

当ショップは[山ぶどう園 オードリーファーム 山ぶどうの加工製品販売](#)

残念ですがお酒は[個人のネットショップ](#)に来店ください。

2013.11.07

楽プロで読む

AudreyFarm便り：インターネットショップ（おちゃのこねっと）運用

カテゴリ：[山葡萄ワイン](#) [他](#) [関連](#)

5月7日にインターネットショップをおちゃのこねっとに変更して半年が経ちました。始めの3ヶ月は受注ゼロでしたが、4ヶ月目より1件・月の割りで受注が入って来る様になりました。たったの1件と思うでしょうか？なかなか難しいものですね！

11月7日時点で アクセス数：1284件、ページビュー：2698件で受注件数：6件。一件当たりの購入単価は大きいですが、リピート客が増える様に 努力しないとね！

おちゃのこねっと ショップ管理画面
SHOP MANAGER
DORANOKO-NET

モード切替：[かんたん](#) [標準](#)

ショップ
FAQ検索

ショップ NAME : audreyfarm

ショップ管理
マークアップ
商品管理
コンテンツ
ページ管理
デザイン管理
ショップ
運用設定
ショップ
基本設定
連携サイト
管理
スマホ
対応

おちゃのこねっと
アフィリエイト
有料会員登録1件に対する
コミッション額 1,000円

梱包配送業務をサポート
おちゃのこねっと
倉庫便
商品の保管、仕分け、梱包、
出荷作業、配達までを行う
サービスです。

OFFICE Web
おちゃのこねっと業務支援ツール
帳票印刷、送り状CSV出力、
条件絞り込み機能付メール
マガジンが利用可能！

ECサイトに強い！
リスティング広告
運用代行サービス
THREEe

こんにちは。audreyfarmの店長様、本日の売上はいかがでしょう？
ショップマネージャーでは、登録・変更・削除等、ショップの編集作業ができます。編集と同時にショップに反映されます。
※セキュリティ上120分以内で【決定処理を完了する】などページを切り替える作業をされませんとログアウト致します。）

クロネコ web コレクト おちゃのこねっと専用プランが登場
初期費用：無料 月額費用：無料 決済手数料：3.9% (税別) お得！ 詳細はこちら

現在のサイト状況
2013年11月7日 11:16:45現在のショップへのアクセス状況

過去データ

2013年	アクセス数	ページビュー	受注件数		売上合計
			👤	👤	
総数	1,284	2,698		6	
2013年11月総数	51	120		1	
11月01日(金)	14	31		0	
11月02日(土)	0	5		0	
11月03日(日)	0	0		0	
11月04日(月)	6	11		0	
11月05日(火)	0	0		0	
11月06日(水)	19	74		1	
11月07日(木)	0	0		0	

新規にアイテムポストに掲載する設定をしました。

通販ショッピングサーチ アイテムポストは、楽しくショッピングできる比較検索サイトです。

お取り寄せ通販サイト

山ぶどうワインのカテゴリー一覧ページ

運営会社 | 利用規約 | 広告案内

アイテムポスト
http://www.itempost.jp

全商品で

2013.11.08

[楽プロで読む](#) 

AudreyFarm便り：今年も熟成果汁を仕込みました。瓶が重くて・・・

カテゴリ：[山葡萄ワイン](#) [他](#) [関連](#)

山ぶどうの果汁を熟成させて、加工品の仕込み用に使う為に今年も仕込みました。山ぶどうを房から良い品質の粒のみ手で外して破碎して8リットル瓶に仕込んで行きます。破碎仕込みも手間が掛かりますが、保存する瓶が重くて、作業性の悪い場所では年寄りには負担になってきました。ホームセンターで軽いプラスチック製の8.4リットルタイプを見つけたので、過去の仕込み分も交換する方向です。



写真の赤い蓋のガラス瓶からプラスチックのグリーン蓋に変更します。定期的に混ぜて、状態を監視しないと良い品質が確保できないのでね！

2013.11.18 AudreyFarm便り：インターネットショップ（おちゃのこねっと）携帯スマホ対応に変更しました。

2013.11.18

 [楽プロで読む](#) 

AudreyFarm便り：インターネットショップ（おちゃのこねっと）携帯スマホ対応に変更しました。

カテゴリ：[山葡萄ワイン](#) [他](#) [関連](#)

インターネットショップを運用して半年以上になり、受注件数は少ないものの何とか機能しているので、携帯電話（ラガー、スマホ）に対応しないとネットショップを見て貰えない時代かも？という事で対応する設定に変更しました。



2013.11.24 AudreyFarm便り：ジャムの新製品開発を・・・山ぶどうコラボはどうかかな？

2013.11.24

楽プロで読む 

AudreyFarm便り：ジャムの新製品開発を・・・山ぶどうコラボはどうかかな？

カテゴリ：[自主制作品の紹介](#)

以前からルバーブのジャムは作り易い（酸味が有り、粘性が出しやすい、食感が比較的良い）というイメージを持っていましたが、店で製品を見ると色が良く無いと感じていました。

最近 一部で話題になっている長野県富士見町の赤いルバーブを道の駅で購入してジャム作りをはじめて行いました。色は赤が強くてるのでイメージは良いです。そこに我がオードリーファームの山ぶどう（2年物の熟成）果汁を加えて見ました。

自己満足でしょうが比較的美味しいのでは？と思ってしまいました。

一応3本は瓶詰めしましたので、誰に試食、評価を戴くか？考え中です。



赤くない一般的なルバーブでもあまり違いが無いのならコストが落とせる方が良いでしょうね！

2013.12.14 AudreyFarm便り：山ぶどうワインのネットショップの決済方法を改善しよう

2013.12.14

案プロで読む

AudreyFarm便り：山ぶどうワインのネットショップの決済方法を改善しよう

カテゴリ：ぶどう作り (ワイン、生食)

丹精込めて栽培した山ぶどうはワインになって、主にネットショップで全国に向けて発信していますが、もう一つです。山ぶどうワインに対する認知度が低いのお値段が高いのがちょっと手を出しにくい原因かも。

我がネットショップ**オードリーファーム(Audrey Farm)**

ネットショップは上げていますが、購入時の決済方法が多様化してない面も一つの原因かも？ と思い 決済方法を増やす決断をしました。

おちゃのこネットが宅急便コレクトを推奨していたので資料請求したら、業者がすぐ来て契約してしまいました。

The screenshot shows a webpage titled '個人向け通販事業者様' (For individual e-commerce business owners). It features several payment service options:

- 宅急便 + 決済サービス** (Home Delivery + Payment Service): Includes '多彩な決済方法を一括導入!' (Integrate various payment methods!) and '宅急便 コレクト' (Home Delivery Collect).
- 代金引換** (Cash on Delivery): 宅急便もお届けした際に現金いたします。確実な代金引換により、商品代金を100%回収します。
- お届け時カード払い** (Card Payment at Delivery): クレジットカードまたはデビットカードでお支払いし、専用端末を使うからカード情報の管理も不要です。
- お届け時電子マネー払い** (Electronic Money Payment at Delivery): 専用端末に電子マネーをかざすだけ。ご利用可能な電子マネーの種類は業界最中です。
- コンビニ・郵便局払い** (Convenience Store/Post Office Payment): 払込票を使って、全国のコンビニ・郵便局でお支払い。ご希望により前払いor後払いを選択できます。
- パソコン・携帯払い** (PC/Mobile Payment): 楽天Edy、モバイルSuica、Pay-easy(ペイジー)対応。ご希望により前払いor後払いを選択できます。
- ネット総合決済サービス** (Net Comprehensive Payment Service): 'クロネコ web コレクト'. ネット通販で人気の決済手段を一括導入。商品注文と決済を事務に完了。新機能でますます便利!!!
- メール便 + 決済サービス** (Mail Service + Payment Service): 'クロネコメール便 コレクト'. リーズナブルなメール便でのお届けに。無料ソフトで宛名ラベルと払込票を同時発行します。
- さらに便利なサービス** (Even More Convenient Services): Includes 'クロネコ infoBOX', 'スプリットサービス', '払込票発行', and '送り状発行ソフト B2'.

この契約の条件が宅急便のビジネス契約が必要で、今まで佐川急便で送り出していましたが、ヤマト運輸に変更となります。業者の戦略にまんまと乗ってしまったか？

でも この地区はヤマト運輸の方が対応が良いし、ヤマト運輸の方が個人目線かもね！

2014.01.07 AudreyFarm便り：今年も主力製品の『山ぶどう酢』の製造にコスト低減が

2014.01.07

楽プロで読む

AudreyFarm便り：今年も主力製品の『山ぶどう酢』の製造にコスト低減が

カテゴリ：[山葡萄ワイン](#) 他 [関連](#)

主力製品の『山ぶどう酢』は一年中需要が有り、昨年実績で500本/年程の生産になってきました。糖度を45度以上に上げる為 グラニュー糖の使用量が増加しています。昨年はネットショップの安い所を探して、1kgで227円で安く買えたあ！と喜んでいたんですが、地元のスーパーでCGCブランドの『ママ印 グラニュー糖』なる商品に遭遇してしまいました。当然 製造者は三井製糖ですからスプーン印ブランドで189円 今まで気が付かなかったのがショック。毎週 買い物に行っているスーパーなのに・・・



使用量は年間で30kg程度ですが、コスト低減になりますよね。

定価で購入する時代では無いので、定価比較してもしょうがないですが、かなり安いのでは！

生活の中にCGCブランドはかなり浸透していますが、がんばって庶民の味方でいてくださいね。

2014.01.11 AudreyFarm 便り：町の奨励品を役場が一生懸命紹介してくれています。頑張らないと・・・(2)

2014.01.11

楽プロで読む

AudreyFarm 便り：町の奨励品を役場が一生懸命紹介してくれています。頑張らないと・・・(2)

カテゴリ：ぶどう作り（ワイン、生食）

昨年、我がオードリーファームの商品も町の奨励品に指定して貰って、色々なイベントで試飲試食販売をして来ました。

今年の最初は 全国町村会という組織が 東京フォーラムで1月11日、12日に開催しています。



ここに長和町もブースを出展する事になり、山ぶどう酢を24本提供しました。

長和町にも沢山の奨励品がある中から選んで戴き大変嬉しく思います。



2014.02.23AudreyFarm便り：収穫した山ぶどうは一部破碎して、原液として熟成中。

2014.02.23

楽プロで読む 

AudreyFarm便り：収穫した山ぶどうは一部破碎して、原液として熟成中。

カテゴリ：[山葡萄ワイン](#) [他](#) [関連](#)

収穫した山ぶどうの一部を原液作りの為に破碎してそのまま2年間程熟成させています。

この原液はブルーベリー粒ジャム作りに使用予定です。

ぶどうの糖度でアルコール発酵しない様に管理しなくてはならない為、定期的に攪拌して、上部のカビ発生も防いでいます。

現在の地下室は 温度：6度、湿度：54%ですが、夏は15度、90%近くになるので温度を下げる方法を思考中。



現在は8リットルボトルに2011年～2013年が熟成中です。

素晴らしい味ですが、原液として販売できる様になるには量が少なくて、とっても高価な物になってしまいます。

2014.03.03AudreyFarm便り：ショップの商品を冬仕事として山ぶどうの皮を使って・・・

2014.03.03

楽プロで読む 

AudreyFarm便り：ショップの商品を冬仕事として山ぶどうの皮を使って・・・

カテゴリ：[自主制作品の紹介](#)

毎年、山ぶどうの剪定枝と剥ぎ取った皮が大量に出ます。燃して処分するだけでも大変な作業なので、何か有効利用出来ないかと日々考えているのです。以前も色々作って見ましたが、ヒット商品は生まれません。懲りずにまたコメリで針金製の花籠があったので、山ぶどうの皮を編みこみました。



適当な作業なので、ワイルドな感じ。アンテナブースに持ち込んで飾ってみようかな？



興味を持つ人がいるかな？

2014.03.13 AudreyFarm便り：加工品ブルーベリー＆山ぶどうジャム瓶のデザイン一新

2014.03.13

楽プロで読む 

AudreyFarm便り：加工品ブルーベリー＆山ぶどうジャム瓶のデザイン一新

カテゴリ：[山葡萄ワイン](#) [他](#) [関連](#)

加工品ブルーベリー＆山ぶどうジャムも比較的人気が有り、町の認定品へと審査をお願いしてま
す。ジャム瓶もお洒落な瓶に変更する事にしました。ラベルのデザインも大幅に変更して女性に受
ける物にしたいと考え中。

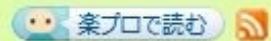
ジャムは一般的にたとえ美味しくても冷蔵庫の隅に残っている事が多いと聞きます。
瓶代の比率が大きくなって利益は薄くなりますが、容量を少なく瓶だけでも欲しいと思う商品を目
指しました。



ハートジャム120 (118ml) ,ハートジャム50 (48ml)
お土産品として人気が出る事に期待して、薄利でかんばんぞ。

2014.03.22 AudreyFarm便り：我が山ぶどう園のネットショップで山ぶどうワインが購入可能です。

2014.03.22



AudreyFarm便り：我が山ぶどう園のネットショップで山ぶどうワインが購入可能です。

カテゴリ：ぶどう作り (ワイン、生食)

山ぶどう関連の商品だけの小さなネットショップを上げています。このブログの先頭部分にもリンクを張って販売商品の写真も掲載してます。

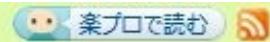
訳あってメイン商品の山ぶどうワインが売れ切れ (soldout) でしたが、条件が整った為 販売を再開します。



オードリーファーム (audrey farm) 奥山次郎

2014.03.24 AudreyFarm便り：ネットショップに不慣れなお客様にfax注文書を提供・・・

2014.03.24



AudreyFarm便り：ネットショップに不慣れなお客様にfax注文書を提供・・・

カテゴリ：ぶどう作り（ワイン、生食）

あるネットショップオーナーの話に意外とネット購入はハードルが高くて（セキュリティー問題、購入手続きが面倒、入力項目が多くて など等）普段パソコンは使っている人でも紙に手書きして渡した方が楽！と考える人は多く、FAX注文書が良いかも？と書いていました。我がショップでも知り合いからの電話+faxで情報が来て送り出すケースはネットショップの比ではありません。と言う訳でネットショップに紙の注文書を載せ様と苦労しましたが、なかなか出来ません？

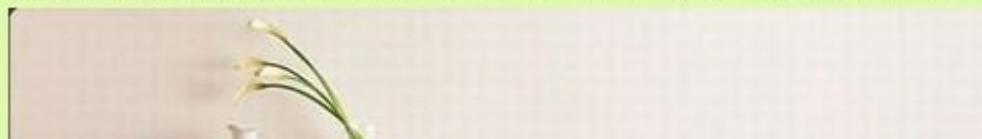
オードリーファーム(audreyfarm) 奥山次郎



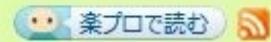
商品カテゴリー一覧	いらっしゃいませ
・ サンプルカテゴリ	 <p>いらっしゃいませ。 当ショップに訪問いただきありがとうございます。 当ショップは山ぶどうを栽培しているオードリーファーム(audrey farm)が山ぶどう関連商品のみを販売しているお店です。 商品数が非常に少ないですが、珍しい素材ですので、興味がありましたらお求めください。</p>
・ 山ぶどうワイン	
・ 山ぶどう酢	
・ ジャム	
・ 山ぶどう(生)	
・ ご希望によるご注文商品	
・ ワイン関連グッズ	
・ その他	
・ fax注文書	
What's New	
・ 特定商取引法表示	2014-02-04 酒類の振込を開始します。
・ 店長日記	2014-02-04 ネット購入が面倒な方に、fax注文書をダウンロード(画像ファイル)可能にしました。
・ 指し標	2014-02-04 山ぶどうワインの販売について
ショッピングカート	2013-11-13 支払い方法を追加しました。電卓使コレク(代金引換)をスタートします。

上の写真の商品カテゴリーの最後にfax注文書を作ってファイル(PDF)をダウンロードして貰おうと試みましたが、ショップの作りでしょうか？できませんでした。

しょうがないので別途ファイルダウンロード専用ホームページを作成してリンクを張り完成。



2014.04.03



AudreyFarm 便り：ネットショップの決済手段が多彩でないとい．．．．．

カテゴリ：ぶどう作り (ワイン、生食)

ネットショップを運用してますが、実際にネットで注文=>決済は非常に少ない状況。商材が極少ないのが理由だと思いますが、こんな提案（ヤマトファイナンシャル）があったので、

ポイント
1 ネット通販の成功のカギは豊富な決済手段!

2 購入者がネット通販に求めていることは?

いつでもどこでもどの端末でも ネット通販をしたい!

PCだけでなくスマートフォンやモバイルからも ネット通販を利用するユーザーが急増中!

< ネット通販で商品を購入する頻度 (単一回答) >

端末	月1回以上	3ヶ月に1回程度	半年に1回程度	1年に1回程度	1年に1回未満
スマートフォン (n=1030)	57.4%	28.1%	10.2%	3.1%	2.0%
パソコン (n=1066)	79.9%	15.3%	3.8%	1.0%	0.0%
モバイル (n=517)	34%	28.1%	28.1%	8.1%	2.8%

出典: 株式会社M2モバイル スマートフォンユーザーのECサイト利用実態調査より作成

決済手段は選べる方が便利!

ユーザーによって決済手段はさまざま! 決済手段は複数から選べるのが便利!

< ネット通販で利用する決済手段 >

決済手段	割合
クレジットカード	44.3%
代金引換	15.6%
銀行振込	15.3%
コンビニ決済	9.3%
ネットバンク決済 (ネット銀行)	6.3%
その他	9.1%

出典: 経済産業省21年度電子商取引調査結果より作成

通販事業者様自身でこれらすべてに対応するのは大変!

購入者がスムーズにショッピングをご利用いただける環境や決済手段を貴社ショッピングサイトに揃える事が **リピーター獲得への近道!**

ネットショップでの決済方法を多彩にする事で色々苦勞と時間が掛かったがやっと何とか運用開始できそうです。

What's New

- + 特定情報表示
2014-04-03 決済の方法を充実しました。商品お届け時にカード、電子マネーで 購入時にクレジット決済 等
- + 店員日記
2014-03-24 連絡の取直しを致します。
- + 表示欄
2014-03-24 ネット購入が国際の方に、% (注文章をダウンロード)画像ファイル)可能にしました。
- ショッピングカート
2014-03-04 山ぶどうワインの販売について
- カートの中央
日*の店員ブログは下記。興味がありましたら、訪問してやってください。 <http://plaza.skuten.c>

2014.04.11 AudreyFarm便り：アンテナショップは道の駅マルメロ（長和町）ら、ささマルシェに

2014.04.11

AudreyFarm便り：アンテナショップは道の駅マルメロ（長和町）ら、ささマルシェに

カテゴリ：カテゴリ未分類

山ぶどう園：オードリーファームの商品はインターネットで購入可能ですが、実際に試飲、試食しないとなかなか良さが理解して頂けない物です。商品の良さは 町公認の奨励品に選んで戴けたので、去年は色々なイベントにて試飲、試食を開催させて戴き、その場での販売は其れなりの実績を上げる事ができましたが、実売店での売り上げはなかなか上がらない物ですね。そこで試飲、試食がメインのアンテナショップを道の駅マルメロの（長野県小県郡長和町、国道152号線）ら、ささマルシェ（田舎ガレットの店）に置かせて戴いております。

アンテナショップを道の駅マルメロの（長野県小県郡長和町、国道152号線）ら、ささマルシェ（田舎ガレットの店）

The screenshot shows the homepage of the La SaSa website. At the top, there is a navigation bar with tabs for 'らささいなかガレット', 'いなかがレットとは', 'らささあんぱん', '美ヶ原ドライ', '日帰り産家産物', '日帰り産家産物', and '日帰り産家産物'. The main content area features a 'Welcome to La SaSa web!!' banner with the text 'since August 2012 depuis Août 2012'. Below this is the title 'ら.ささ マルシェ' and the La SaSa logo. The page includes a '営業時間' (Business Hours) section listing '直売' (Direct Sales) from 10:00 to 18:00, and 'ガレット・カフェ' (Galette Cafe) from 10:30 to 18:00. A central text block describes the 'ガレット zakette' (Galette zakette) as a product made with local ingredients from the region, including buckwheat flour and local water. Below this is a photo of the galette and the text 'La SaSa galette originale'. The bottom section displays two menus: 'メニュー ガレット 700円' and 'メニュー お飲み物 400円', listing various items like 'ガレット・あーら・カンパニー' and 'アイスコーヒー'.

この店を売り場マップはとて大い出来て、合を、ささマルシェからの

2014.04.17 AudreyFarm便り：長和町の奨励品にブルーベリー＆山ぶどうジャムを申請

2014.04.17

AudreyFarm便り：長和町の奨励品にブルーベリー＆山ぶどうジャムを申請

カテゴリ：ぶどう作り（ワイン、生食）

山ぶどう園：オードリーファームは山ぶどうを使った新規商品開発をしておりますが、今回は粒タイプのブルーベリーを山ぶどうの熟成果汁（2年）で煮込んだプレザーブタイプの商品を長和町奨励品として認定して貰う為に申請して、審査の結果 認定されました。

2014年04月06日

◆長和町奨励品を追加！ かどや自然園、オードリーファーム、農夫と農婦の加工品！ 長野県 長和町



長和町奨励品審査委員会（委員長・西藤栄二副町長、13人）はこのほど、農水産3事業者から認定申請があった加工品5品について合否を語り、5品すべてを町奨励品に認定した【写真】。同委員会は長和町や町内農産物直売所、JA信州うだよだくば南部営農センター、町内観光関連事業者、東京長和会などの代表12人で構成。

記事は東信ジャーナルのページ

ブルーベリー＆山ぶどうジャムは季節商品で現在 売れ切れ中。

長和町のブルーベリーが取れる様になったら発売します。

前回 認定された 山ぶどうワイン、山ぶどう酢に続き3品目です。

オードリーファームの商品はネットショップで購入可能です。

ファックスや電話による注文も受付ておりますので、よろしくお願ひします。 ☎ 0268-60-2788。

2014.04.18 AudreyFarm便り：山ぶどうワインを使ったレシピを考え中。簡単でないとね

2014.04.18

AudreyFarm便り：山ぶどうワインを使ったレシピを考え中。簡単でないとね

カテゴリ：ぶどう作り (ワイン、生食)

商品開発という訳ではありませんが、山ぶどうを使った食べ物を考え中です。アンテナショップを置いている

ガレットの店のメニューに提案できる様な簡単な食べ物を作ってみました。

山ぶどうワインゼリー。



クラッシュして甘味ソースをかけて、バニラアイスなんて組み合わせはどうか！

次の商品は 山ぶどうのモストコットを??と考え中。

2014.04.19

AudreyFarm便り：これは新商品となるか？山ぶどうクッキー試作品

カテゴリ：自主制作品の紹介

山ぶどうの熟成果汁を作るために収穫した山ぶどうに加糖して2年間程熟成させて搾った残りを乾燥させた物がありますが、お茶として使うか？と検討したが、もう一つかな！

この乾燥山ぶどうを入れたクッキーを試作してみました。



クッキーは保存性が良いので販売できる物にしたいですね。山ぶどうが練り込まれているな！という食感と色合いに出来るか？しばらく試作が続くかも・・・

2014.04.27 AudreyFarm便り：山ぶどうの加工品（酢、ワイン）を業務用に使って載っています。

2014.04.27

AudreyFarm便り：山ぶどうの加工品（酢、ワイン）を業務用に使って載っています。 ! new

カテゴリ：[AudreyFarm便り](#)

山ぶどうは昔から加工用の葡萄と言う位置付けで扱われています。味は濃厚で機能性成分も豊富ですが、生食やジュース、ワインへの搾汁率が低く、手間が掛かるのに儲からない為でしょうか？でも加工用（業務用）では 比較的価値があるのではないかと信じて栽培、加工、販売をしています。

地元ではそばガレットの隠し味として、肉料理のソースの材料として 使ってくれる料理人も増えてきました。



地元（長和町）出身で イタリア料理のオーナーが山ぶどうの加工品（山ぶどう酢、山ぶどうワイン）を使ってくれています。

個人的にも 肉（特にジビエ）のソースには合うのでは？と思ってましたが、素晴らしい山ぶどうソースを提供している様です。

是非 [『生麺工房 いたり家』](#)で山ぶどうソースを体験してください。

2014.04.25 AudreyFarm便り：長和町農産物販売所『よってけ屋』初日 山ぶどうの芽を

2014.04.25

楽プロで読む

AudreyFarm便り：長和町農産物販売所『よってけ屋』初日 山ぶどうの芽を **new**

カテゴリ：AudreyFarm便り

山ぶどうの芽欠きを本格的に行う時期になりました。折角なので捨てるのももったいないので、山菜好きの人の為にパック詰めして販売しています。

今年も長和町の道の駅：マルメロの農産物販売所『よってけ屋』が4月26日より開始されるので、ここで販売する事にしました。珍しい！と思いますよ。



天ぷらは常道手段ですが、マヨネーズで炒めるのも美味しいですよ。ちょっと酸味があって・・・

2014.05.07 AudreyFarm便り：ブルーベリー＆山ぶどうジャム（粒タイプ）の自前製造へ

2014.05.07

[AudreyFarm便り：ブルーベリー＆山ぶどうジャム（粒タイプ）の自前製造へ](#) new

カテゴリ：[AudreyFarm便り](#)

当店の比較的人気のブルーベリー＆山ぶどうジャム（粒タイプ）はブルーベリー園に委託製造して貰っていますが、収穫時期しか製造出来ず年間を通して商品を販売できません。そこで冷凍ブルーベリー（国内産）を手に入れて自前製造を試行しました。これを機会に瓶をお洒落にハート型でチェック柄キャップ（100g、45g）の比較的小さなタイプを作ってみました。



ラベルを貼って完成ですが、初めての事なので製造手順や効率的な仕掛けを改善しないと大量生産の体制になりません。

更に 今年 は地元の他のブルーベリー生産者から型落ち品を手に入れてグラニュー糖付け冷凍を行って、年間対応体制を作りたいと思っている処です。

2014.05.01 AudreyFarm便り：山ぶどうワインの最初の180ml ドレス瓶を再開に・・・

2014.05.01

AudreyFarm便り：山ぶどうワインの最初の180ml ドレス瓶を再開に・・・ ! new

カテゴリ：[AudreyFarm便り](#)

山ぶどうの栽培を開始して初めてのワインを委託醸造を受けてくれた信州まし野ワイナリーで採用していたお洒落な変形三角錐ブルーボトル（正式にはドレス 180 ルリ）に惚れ込んで採用しました。この時点ではプルトップタイプのキャップで全てが高価で販売価格も1000円としました。この製品が都会の裕福な人にはお使い物に丁度良いと心配をよそに売り切る事ができました。その後 諸事情があって採用しませんでした。再度 詰め替え対応で自前で製品化する事にしました。

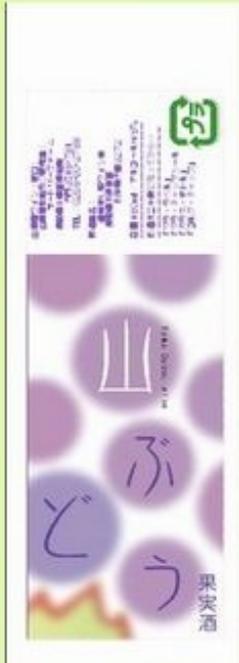


ドレスI 180 ルリ バラ売り【1本】

最初なのでデザインから印刷まで業者をお願いして、耐水でラベルが剥がれやすい用紙を採用した為、とんでもない原価を掛けてしまいました。

これを全て自前で行える環境が整ったので、再度 採用する事にしました。

特にラベルの作成には困難を極めました。何とか満足できる物ができました。



このラベルは 超耐水光沢フィルムラベル(プラスチック製)。

2014.05.11 AudreyFarm便り：新たな取引先が増えています。町の奨励品認定の効果かな！

2014.05.11

AudreyFarm便り：新たな取引先が増えています。町の奨励品認定の効果かな！ ! new

カテゴリ：[AudreyFarm便り](#)

今年になって町も奨励品の販売店に対して補助を検討する、継続している町奨励品認定制度と奨励品を積極的に試飲試食会に出る等 力を入れているお陰で、今年に入って2件 商品を置いてくれる店が増えました。

ここ長和町には中仙道の宿場が2個（長久保、和田）ありますが、宿場の近くにあるの店から話があり、商品を置いて載ける事ができました。和田宿の米屋鉄五郎さんです。



ちょっと粋なカフェかな！ ここにこんな感じでレイアウトして載きました。



山ぶどう酢、ブルーベリー&山ぶどうジャム、山ぶどうワイン（サイズ3種類）右端のドレス瓶は即完売。

2014.05.10 AudreyFarm便り：ブルーベリーとのコラボ（粒タイプ）ジャムが完成。

2014.05.10

AudreyFarm便り：ブルーベリーとのコラボ（粒タイプ）ジャムが完成。 

カテゴリ：AudreyFarm便り

地元のブルーベリーに拘って、山ぶどう熟成果汁で煮込んだ粒タイプのジャムを販売して来ましたが、一年中提供するには収穫時期に冬対応の冷凍保存品を確保して置かないと出来ません。今年は色々なブルーベリー栽培者に声を掛けて確保しようと思います。

自前製造品を一応完成させました。

瓶に思いを込めて、ギフト対応も出来る程度には出来たのではないかとと思います。

とにかくサイズを小さくしました。製造単価も製造の手間も掛かって利益も出ないですが、世の中に商品を知って貰う為には 小瓶が・・・との発想です。



瓶が欲しい お客様狙いの マーケティングかな！



2014.05.13 AudreyFarm便り：初めて作った山ぶどうワイン（委託醸造）で採用した瓶が復活。

2014.05.13

AudreyFarm便り：初めて作った山ぶどうワイン（委託醸造）で採用した瓶が復活。 ! new

カテゴリ：[AudreyFarm便り](#)

山ぶどう園を始めて7年程経ちますが、最初に来た葡萄をワイナリーで委託醸造をして貰おうと思って、とあるワイナリーをお願いしていましたが、機械で搾れる500kgに満たなかった為断られてしまいました。色々ワイナリーを探して快く手取り受けてくれたのが 信州まし野ワイナリーでした。この時にこのワイナリーに伺った時に180mlのブルーのドレス瓶に入れた山ぶどうワインを目にして、惚れ込んでこれに瓶詰めして貰いました。これが都会（神戸、大阪）で何とか売れましたが、以降 コスト面 他 諸事情があって瓶詰めを諦めていました。

しかし再度 瓶やさんを見つけ自前で詰め替え対応、ラベル作成が可能となり、今月から初出荷に漕ぎ着けました。

現在 テスト販売中ですが、良い感触を持っています。



価格は1200円と高いですが、珍しい瓶、山ぶどうワインと言う事で お土産品として定着する事を期待しています。

2014.05.27

AudreyFarm便り：地元 長和町のシニアソムリエに一応の評価が・・・ new

カテゴリ：AudreyFarm便り

地元は長野県（東信地区）小県郡長和町と言う小さな町ですが、信州のワインをこよなく愛して、その魅力を発信しているシニアソムリエがいます。その道でどの程度有名なのか？私は存じませんが、私の山ぶどうワインにも少し気にしてくれて色々 アドバイスを載けています。

こだわりのお店紹介



Vol.15 森田屋

長和町

2012年収穫の山ぶどうワイン（375ml）モーゼル瓶を試飲して載しました。

評価は ご本人に聞いてください。

森田屋さんで自信持ってお勧めできるワインになったら良いなあ！ と今後もぶどう栽培にがんばります。

2014.05.15 AudreyFarm便り：山ぶどうワインが地元の人に受け入れられるか？

2014.05.15

AudreyFarm便り：山ぶどうワインが地元の人に受け入れられるか？ ! new

カテゴリ：[AudreyFarm便り](#)

山ぶどうを栽培開始した山間地区（長和町、古町、滝ノ沢地区）の方が山ぶどうワインを購入してくれました。

375mlボトル3本を店で購入してくれた噂を聞いてましたが、そのお客様が1000ml業務用ボトルを2本購入してくれました。地元の方で飲んで美味しかったとの。

誰かが言ってました。地元の人に受け入れられるようになる事が商売の基本。

地元の方が良い噂を（美味しい地元のお土産品）して貰わないと拡大していかないものでしょうね

。

有りがたい事です。



家飲み お徳用 1000ml 3000円。

2014.05.28 AudreyFarm便り：山ぶどうワイン180mlドレス瓶(るり色)透明パッケージ採用

2014.05.28

楽プロで読む

AudreyFarm便り：山ぶどうワイン180mlドレス瓶(るり色)透明パッケージ採用 ! new

カテゴリ：[AudreyFarm便り](#)

我が山ぶどう園：オードリーファームの最高級お使い物商品（山ぶどうワイン180mlるり色ドレス瓶：1200円）を更に商品価値を上げる為にパッケージを探してましたが、透明のプラスチックパッケージに巡り合いました。

この瓶の為に生まれて来た様なパッケージです。

汎用製品でこんなに完璧にマッチする物を見た事無いと言う、驚きの製品でした。



商品として完璧な物となった気分です。

底：71mm角、高さ：20.2mm 上方がくびれている。ちょっと見た事無いでしょうか！

2014.06.12 AudreyFarm便り：青とうがらし味噌が姫木平の一部では評判ですが・・・

2014.06.12

[AudreyFarm便り：青とうがらし味噌が姫木平の一部では評判ですが・・・](#) ! new

カテゴリ：[AudreyFarm便り](#)

姫木平の別荘地では一部の方が青とうがらし味噌を好んで購入していますが、この商品をオードリーファームでも販売する事にしました。

アンティークなジャム瓶に詰め替えを行って、お土産対応商品としてアンテナショップ及び農産物直売所で販売を行って見ようと商品化しました。



内容量は60gと少なめ、お試しには良いかな！

2014.07.04

AudreyFarm便り：しあわせ信州6次化広場マッチングバンク登録完了

カテゴリ：AudreyFarm便り

以前も小さな農家が6次化（1次：農業、2次：加工、3次：販売）のまね事をやっていますが、特にサイズが小さければ販売まで手がければ利益率を上げる事はできません。生産物をアイデアで100%使い切る事が重要なのかな！と思いますね。

しあわせ信州6次化広場のマッチングバンクに登録を完了しました。

信州6次産業化推進協議会
しあわせ信州6次化広場 🏠 トップページ

お知らせ | 6次産業化について | 認定事業者のご紹介 | マッチングバンク | 協議会について

🤝 信州6次産業化マッチングバンク

**あなたのアイデア・技術・特色を、
同じ志を持つ仲間と相談してビジネスとして実現しま**

マッチングバンクには、会員専用のフォーラム（掲示板）があります。
登録事業者の活発な意見交流・情報交換から長野県の6次産業を応援しています。
マッチングバンクへの会員登録は無料です。ぜひご登録ください。

[ご登録・お問い合わせ](#)

📄 **お知らせ / 活動告知・報告**

- 2014.06.30 お知らせ 「信州安曇野めるかど」さんがマッチングバンクに登録されました
- 2014.06.26 お知らせ 「オードリーファーム」さんがマッチングバンクに登録されました
- 2014.06.26 お知らせ 「のどか牧場」さんがマッチングバンクに登録されました
- 2014.06.24 お知らせ 「株式会社豊豊フリーズシステムズ」さんがマッチングバンクに登録されました
- 2014.06.24 お知らせ 「ガレットの店 旬の店 ら.ささマルシェ」さんがマッチングバンクに登録されました

🤝 信州6次産業化マッチングバンク

トップページ > マッチングバンク > 会員一覧 > オードリーファーム

オードリーファーム (おーどリーふぁーむ)

山ぶどうの栽培を開始して5年以上、垣根方式で100本以上を栽培

2014.06.28 AudreyFarm便り：本業（加工）に強力なツールを採用しました。

2014.06.28

AudreyFarm便り：本業（加工）に強力なツールを採用しました。 ! new

カテゴリ：[AudreyFarm便り](#)

オードリーファームの2次産業（加工）では 新規に新規にジャム瓶が増えて、今までの瓶用のキャップシール熱収縮装置ではサイズが対応出来なくなりました。取りあえず1000wのヘアードライヤーを使ってみました。熱量が足りなくてもう一つかな？

食品加工業に自宅のヘアードライヤーでは ちょっと衛生上も問題があるかも？というわけで、色々調べたらプロ用の塗装剥がし??かな！！

これが強力で火傷注意的な商品が見つかりました。



先端のアタッチメントも豊富で最高です。

作業効率が格段にアップしました。

2014.06.17

AudreyFarm便り：販売商品のギフト化 第2段 試作中。 

カテゴリ：[AudreyFarm便り](#)

オードリーファームの商品は山ぶどうワイン以外では山ぶどう酢とブルーベリー&山ぶどうジャムを商品化して販売していますが、組み合わせてギフトを依頼された為、これを機会に透明のプラスチックケースを色々探して、写真の様なギフトを作ってみました。



お洒落なセンスには自信が無いので、パートナーが またブラッシュアップしてくれるかも！

2014.07.07 AudreyFarm便り：山ぶどう栽培に使っているニーム液を広めようかな・・・

2014.07.07

AudreyFarm便り：山ぶどう栽培に使っているニーム液を広めようかな・・・

カテゴリ：AudreyFarm便り

ニームに惚れ込んでニームの葉を購入して煮出して防除液に入れて定期散布しています。その効果か？ははっきりしませんが、今年はほとんど虫が居ない畑になりました。当然ニームだけの効果であるとは思いませんが・・・

今年はニームの乾燥葉が手に入らないので、ニームケーキを手に入れて煮出して使う事にしました。

このニーム液を農産物販売所で500mlペットボトルで100円で売り出しました。

みんな（地元の人も含めて）にニームへの認知を深めて貰いたのが目的です。



2つの製品をブレンドして、大きな鍋で練炭火鉢で作ります。



臭いは極端に悪くはありませんが、好き嫌いがありますからね。

2014.07.09 AudreyFarm便り：道の駅マルメロ（長和町）で買ったお客様より追加注文

2014.07.09

AudreyFarm便り：道の駅マルメロ（長和町）で買ったお客様より追加注文 ! new

カテゴリ：[AudreyFarm便り](#)

山ぶどう園：オードリーファームのオリジナル商品である山ぶどう酢は地元の店で販売していますが、長和町にも一つ道の駅があります。道の駅に寄られたお客様が山ぶどう酢を購入されて飲んだ結果大変気に入られて、友人・知人にも紹介したいとの事で突然ハガキが来ました。大変ありがたい事で、リピート客になれば嬉しいです。



地元の町指定の推奨品となっておりますが、さっぱりとした夏の飲み物として最適だと思います。一度試飲して載きたいのですが・・・

ネットショップを上げて居ますので、購入載ければ嬉しく思います。5000円以上の購入で送料、振込み手数料（郵便振替）を当方で負担しています。

ネットは・・・ね！と言う方は電話、faxでも注文を受けていますので、お気軽にお電話ください。☎
[0268-60-2788](tel:0268-60-2788)。

2014.07.13 AudreyFarm便り：山ぶどうワイン180mlの小瓶がギフト対応で大量受注で・・・

2014.07.13

AudreyFarm便り：山ぶどうワイン180mlの小瓶がギフト対応で大量受注で・・・ ! new

カテゴリ：AudreyFarm便り

地元の大変お世話になっている所から、ギフト対応の商品として依頼が突然舞い込んで嬉しい悲鳴ほどではありませんが対応に忙しくしていました。

山ぶどうワイン180mlサイダー瓶をギフト用に37セットです。
ギフト対応の準備を始めていたので、何とか作る事ができました。



お洒落なギフトボックスは色々ありますが、好みもあるし、中身がボトルで重たい等 動かない様に箱詰めするのは意外と難しいです。

中身が直接見えてしっかり固定できるし、安定感もあるケースを見つける事ができ、これを採用しています。

上側が絞ってあって、ボトル対応を意識したケースではあると思いますが、気に入っています。

2014.07.10 AudreyFarm便り：試飲した結果、問い合わせ戴き、家のみ用お徳用を注文戴きました。

2014.07.10

AudreyFarm便り：試飲した結果、問い合わせ戴き、家のみ用お徳用を注文戴きました。 new

カテゴリ：[AudreyFarm便り](#)

山ぶどう園：オードリファームのお洒落なギフト用に採用したブルー（るり色）の変形三角錐ボトルの180ml山ぶどうワイン



を飲んで戴いたお客様がネットショップの問い合わせでメールを戴き、業務用に採用した家のみにもふさわしいお徳用なボトルを2本ご用命戴きました。



オードリファームの山ぶどうワインネットショップも上げていますので、一度 訪問戴けたらと思います。

試飲を積極的に行っておりますが、この美味しさは言葉では伝わりません。試飲できる場所も限られていますが、一度飲んだら必ず印象に残る味です。

お徳用なボトルもご用意しております。ギフト用の様々な物が出来れば良いのですが、お酒なので

2014.07.23 AudreyFarm便り：アンテナショップにブルーボトル（空瓶）を置いたら・・・

2014.07.23

楽プロで読む

AudreyFarm便り：アンテナショップにブルーボトル（空瓶）を置いたら・・・

カテゴリ：[AudreyFarm便り](#)

我がオードリーファームでは2012年に山ぶどうワインを500mlポルドースリム瓶を採用して販売しましたが、その年に180mlの小瓶を詰め替える為に大量の空瓶がストックされたままです。ひょんな事からネットを検索していたら、ブルーボトルが高い値段で販売されているのが目に止まり、色々調べたら ホ・オボノボノとか言う良い話の中にブルーボトルに水を入れて太陽にかざすと・・・（後は 興味のある人は自分で・・・）とか言う事で・・・。



ブルーボトル（空瓶）は売れるかも？

アンテナショップの店主が500円で販売し始めたら、買う人が居るんだ。
興味のある方は ショップへ。ガレットの店旬の店ら、ささ マルシェ
確かな事はわかりませんが、水が美味しくなったとか、花瓶に使ったら花持ちが良かったなど聞いた話ですが・・・

2014.07.14 AudreyFarm便り：長和町の観光協会ホームページにはどの程度アクセスが？

2014.07.14

AudreyFarm便り：長和町の観光協会ホームページにはどの程度アクセスが？

カテゴリ：AudreyFarm便り

我が 山ぶどう園：オードリーファームも地元：長和町の観光協会に所属しています。色々な店、企業、グループなど等があるのを知って驚く程地元の事を知らないな！と思います。

会員同士の交流も無いし、面識も無い感じ。どこの地域の観光協会も同様なのかも・・・、期待し過ぎかも・・・

会員の紹介ページに オードリーファームも乗っているので 長和町にきたら（ネットサーフィン）家（ホームページ）にも寄ってくださいね。

オードリーファーム

ホーム > 会員施設案内 > レジャー・自然 > 企業 > オードリーファーム

施設名で検索

検索

ホーム > 会員施設案内 > レジャー・自然 > 企業 > オードリーファーム

オードリーファーム 概要 【おひらき】

2013-9-16 13:19 投稿者: admin [記事一覧] [1253hit]

山ぶどうの樹形(樹高)は30mに100本、予定収量は、1.5t。
販売品は山ぶどう関連商品：
生の山ぶどう、
山ぶどうの糖漬、
赤皮醸造の山ぶどうワイン。

山ぶどうは酸味が強く、種も大きく、果汁が少ないぶどうです。山ぶどうは加工に変わる事が多い品種です。しかし含まれる成分はポリフェノール(特にレスベラトロール)他(他)糖質、一酸化亜鉛ぶどうの成分と比べると変わっています。赤くから山ぶどうが採取できた地域では産地強化のために少しずつ食べる習慣がありました。色々な効能が報告されていますので、是非、経路して食べてくれる事を望んでおります。一般的加工の方法はジュースですが、ワインに加工されて業者から売り出されておりますので是非お試しくたさい。

(画像 / 5枚)

地図 [99%] [地図表示]

ホームページURL	http://audreyfarm.ocnk.net/
電話番号	050-3583-6347
FAX番号	0298-80-2798
郵便番号	386-0601
住所	長和町大門305-18-701
地図	古野池/久

最低でも各ページ毎の累積のアクセスカウントが把握できると良いのにね？と思ったら、****hitとか書いてあった。

自分ページのカウントも初めて知った。

2014.08.01 AudreyFarm便り：2012年ビンテージ山ぶどうワインに地元ソムリエは・・・

2014.08.01

AudreyFarm便り：2012年ビンテージ山ぶどうワインに地元ソムリエは・・・

カテゴリ：AudreyFarm便り

我が山ぶどう園：オードリーファームの2012年収穫ワインを地元のシニアソムリエが以下のような内容の説明書きを付けてお店で販売してくれています。



『オードリーファーム』奥山氏が、長野県長和町「滝の沢」で栽培する山ぶどう。は、昨今広まっている交配品種とは違うナチュラルな日本古来種です。素朴で濃厚ですが、この2012年ヴィンテージは、ことにクオリティが高く、葛の花の香り、良質でいきいきとした酸、気品さえ感じられるなめらかなタンニンがあり、ほのかな甘みが優しいワインです。少し冷やしてお召し上がり下さい。

Senior Sommelier Madame Michiko
(社)日本ソムリエ協会認定 シニア・ソムリエ

長和町の唯一のワインの専門家です。

信州ワインをこよなく愛しているソムリエです。

是非 一度 連絡して見てはどうでしょうか？

こだわりのお店紹介



Vol.15 森田屋

長和町

2014.07.30

AudreyFarm便り：この時期に ぶどうの房にエネルギーを還流させる為に

カテゴリ：[AudreyFarm便り](#)

新芽が出た時点で2房が付いていますが、房は付け根近い位置で、その先が伸びて葉が付きますが、枝の伸長が止まらず5m以上にもなる木があります。

基本的には枝は一定の長さで止めるのが普通のやり方ですが、垣根方式で上から垂れ下げる方式なので、地面を張って草と絡んで、垣根内部の風通しが悪くなる為、草刈時に先端部分はカットされてしまいます。

今 勉強している本（ブドウの新短梢栽培：小川孝郎 著）によると葡萄の房から1m位の葉の栄養は房に還流されるが、それ以降の葉は枝の伸長に使われるだけらしいので、一定の長さで摘心（カット）するのが基本らしい。



1房に対して葉10枚が必要とされていますので、2房で20枚、垂れ下げている長さが約1.5m弱、これで風通しも良くなるかも！

垣根の下の刈払機による草刈りも出来るし。

木によってはカットする必要もない物もあります。この現象は木に依存しているのです。

2014.08.10 AudreyFarm便り：2013年ビンテージ山ぶどうワインが納品されました。

2014.08.10

AudreyFarm便り：2013年ビンテージ山ぶどうワインが納品されました。

カテゴリ：[AudreyFarm便り](#)

2013年の収穫は晩腐病を付けてしまった為、収穫量も300kgと極端に少なくなりました。山ぶどうワイン(500ml)で255しか出来ませんでした。

納品も遅くなりましたが、本日 納品されました。

今回は裏ラベルを税務署に表ラベルとして申告する事で、通常の裏ラベルのみで納品戴きました。

これから表のオードリーファームラベルを自前で貼る作業をします。



信州まし野ワイナリーからの最後の納品です。ワイナリーのワイン醸造家が独立して、新たなワイン工房を立ち上げる事で、退職されたので、醸造家について付いて行く事で今年の収穫山ぶどうは新たな所になります。

山ぶどうを栽培開始して初めて委託醸造先を決めた時、500kg以上の収穫が確保出来なかった為に断られた時に受けてくれた人です。ビジネスは素晴らしい人にめぐり合えるか？で決まるのではないかと関係を非常に大切にするつもりです。

2014.08.30 AudreyFarm便り：山ぶどう関連商品のギフトセットを作ってみました。 販売開始か？

2014.08.30

AudreyFarm便り：山ぶどう関連商品のギフトセットを作ってみました。販売開始か？

カテゴリ：[AudreyFarm便り](#)

山ぶどう園：オードリーファームの製品（山ぶどうワイン、山ぶどう酢、ブルーベリー&山ぶどうジャム）3品のギフトセットを作ってみました。ワイン（2本組）用のギフトボックスで気に入った商品が見つかったので購入してセットしてみました。ワイン2本が綺麗に収まるし、上から蓋を閉めるタイプで、ワインらしいエンジ色を採用したので比較的高級感もあり良いのかな！と思っています。



組み合わせはワイン2本（モーゼル375ml透明、ボルドースリム500mlブルー）組み合わせ 等何種類かできると思います。

商品は180mlのワイン小瓶、180mlドレス瓶 等の組み合わせも検討中。

追って報告しますね。

2014.08.28

AudreyFarm便り：2013年収穫の山ぶどうワインがネット販売開始

カテゴリ：AudreyFarm便り

山ぶどう栽培オードリーファームの2013年収穫のワインが500mlのブルーボトル（ボルドー スリム）におさまって納品されました。納品は遅れましたが、2012年収穫より出来は良いです。

オードリーファーム(audreyfarm) 奥山次郎



食品のカテゴリー

- ・ センズルカサゴリ
- ・ 山ぶどうワイン
- ・ 山ぶどう酢
- ・ ジェム
- ・ 山ぶどう(生)
- ・ ご覧による受注商品
- ・ ワイン関連グッズ
- ・ その他
- ・ 関連記事

検索履歴の表示

- ・ 検索履歴
- ・ 表示数

ログインのサポート

- ・ ログインの申請
- ・ ログインは完了です。

お知らせ

- ・ 新規登録はこちら
- ・ ログインはこちら

SSL 安全な取引

ホーム | 食品のカテゴリー | 山ぶどうワイン

商品一覧

山ぶどうワイン 食品並び順 (選択した並び順) [並び順]

登録アイテム数 0件

お気に入りを見る 受注の履歴



山ぶどうワイン(200ml) ボルドー スリム ブルーボトル(2013年 収穫)
¥2,200円 (税別) 2013

2013年収穫の山ぶどうワインを熟成させた200mlワインです。ボルドー スリムのブルーボトルです。ボトルは透明でも、熟成でも飲める、このブルーボトルです。アルコール度数12度、含有糖10g/L

[カートに入れる](#) [詳細を見る](#) [お気に入り](#)



山ぶどうワイン(2012年収穫)100ml スリム瓶(2012年)
¥1,200円 (税別) 500

山ぶどうワインの熟成は非常に効果的で、熟成したワインの色、味、香り、アルコール度数の向上に効果的です。熟成させたワインは、熟成させたワインの色、味、香り、アルコール度数の向上に効果的です。

[カートに入れる](#) [詳細を見る](#) [お気に入り](#)



山ぶどうワイン(2013年収穫)1000ml 奥山次郎
¥2,200円 (税別) 1000

山ぶどうワイン(2013年収穫)1000ml(2013年)の熟成させたワインです。熟成させたワインは、熟成させたワインの色、味、香り、アルコール度数の向上に効果的です。

[カートに入れる](#) [詳細を見る](#) [お気に入り](#)

2014.10.09

AudreyFarm便り：ワイン仕込み用収穫終了。次は酢と販売が・・・

カテゴリ：[AudreyFarm便り](#)

今年の目標は1000kgでしたが、ワイン仕込みは620kgでワイナリーの送り出しました。次は山ぶどう酢用の仕込みを行いながら、農産物販売所に生ぶどう（600円・400g）を販売開始です。ワイン仕込み用も房の病気、萎れ、青粒等を全て間引きするので一週間以上毎日の作業が続きました。



次は 山ぶどう酢用に粒を房から全て外して漬けます。
4リットルボトルに1kgのぶどうを入れて穀物酢を入れて6ヶ月近く寝かせます。

同時に 生用パックで販売を行っています。



生用も綺麗で新鮮な房を選んで、綺麗に粒を外す必要があるので時間が掛かります。販売所で一週間もすると軸が煮けて返品する事になりますが、酢の原料および果汁を取る為に漬けて仕込みに使います。捨てる事が無い様になっています。愛情を込めて育てた山ぶどうですからね。作業中に落ちた一粒でも拾っています。

2014.10.14 AudreyFarm便り：山ぶどう酢の仕込みも終盤。半年後より製品化。

2014.10.14

AudreyFarm便り：山ぶどう酢の仕込みも終盤。半年後より製品化。

カテゴリ：[AudreyFarm便り](#)

山ぶどう園：オードリーファームのワイン以外の機能性食品としてのメインは山ぶどう酢です。200mlで500円と手を出しやすい値段設定ですが、年間500本程度の販売実績です。ワインビネガーとは違い山ぶどうの粒を半年以上穀物酢に漬けているだけです。でも仕込みには大変です。絞って発酵させて色々添加して作る方法より時間がかかりますが、設備がいりません。

4リットルのプラスチックボトルに綺麗に外した粒1kgと穀物酢のみ。現在45本程度仕込んでいます。

暗い、比較的温度が低くて温度変化の無い地下室でゆっくり熟成させます。



酢の代わりに酒にすると果実酒になりますが、酒税法で禁止されてます。

でもとっても美味しいです。変な文章でしょ！！

生ぶどうも販売していますのでジュースやジャムにお使いください。

2014.10.11

AudreyFarm便り：信濃毎日新聞の『太陽浴びて上小ワイン』特集に掲載 new

カテゴリ：AudreyFarm便り

信濃毎日新聞の『太陽浴びて上小ワイン』特集の第5回目に長和町の小さなぶどう農家の委託ワインが紹介されました。大手のワイナリーとは違った、拘りのワインが手に入る情報です。



下の写真はオードリーファームの農園主。
記事内容は下記。特にコメント無し。



2014.10.25

楽プロで読む

AudreyFarm便り：今年の仕込みワインを確認に伊那ワイン工房へ

カテゴリ：[AudreyFarm便り](#)

信州まし野ワインより独立した醸造家：村田 純さんが開業した伊那ワイン工房に今年の山ぶどう620kgを委託醸造をお願いしたので、一次発酵の最終段階に入った様子を見る目的で工房に伺って確認してきました。

開業祝いで送った花も玄関先に飾って出迎えて載きました。



仕込みは2樽（最終量：約300リットル）



今年はハードな高級志向品も一部仕上げて貰う方向にしました。



2014.10.18 AudreyFarm便り：今は加工品の仕込みを本格的に実施中。

2014.10.18

AudreyFarm便り：今は加工品の仕込みを本格的に実施中。

カテゴリ：[AudreyFarm便り](#)

ワイン仕込み用の収穫を終え、今は 山ぶどう酢、ジャム用の熟成果汁仕込み 等を行っています
が、これも大変で房から全て粒を外す作業が必要です。熟成果汁仕込みは更に潰すして加糖してボ
トルに入れて行きます。

その前にボトルを空けないといけないので、2011年に仕込んだボトルの果汁絞りを行いました

。



まる3年間ボトルに入っていた山ぶどうを搾り器で作業を行っています。

この果汁は販売してませんが、素晴らしい味なので ブルーベリー-の粒をこの果汁で煮込んだ粒タ
イプ（コンポート）のジャムを作成して製品化しています。

2014.11.05 AudreyFarm便り：営業車（愛車）に ロゴを入れました。FM長野のステッカーも・・・

2014.11.05

AudreyFarm便り：営業車（愛車）に ロゴを入れました。FM長野のステッカーも・・・

カテゴリ：AudreyFarm便り

軽トラック（ダンプ）から軽ワゴンの収納スペースの大きいハイゼットカーゴ背高に乗り換えたので、再度 名前とロゴ入れを検討してます。

名前：AudreyFarmは業者に依頼中。ロゴは今回は後ろに入れる事にしました。

軽トラックはフロントだった為に目立ちすぎた感があったので、最近行った山ぶどうシンポジウムで貰ってきた

FM長野のラベルも貼ってしまいました。



わがオードリーファームのロゴは



奥さんの手作り品で 世界に一枚しか無い 貴重なロゴです。

2014.11.08 AudreyFarm便り：2年前の山ぶどうから果汁を取ったが、使い道が・・・

2014.11.08

AudreyFarm便り：2年前の山ぶどうから果汁を取ったが、使い道が・・・

カテゴリ：AudreyFarm便り

2年前は山ぶどうが大豊作だったので普通は廃棄する葡萄を樽に2個ほど潰してほって置いたのですが、そろそろかたづけないと？と言う訳で、9リットル程果汁を確保しました。この果汁で過去にはシルクを染めたりしましたが、売れないので、なにか使い道はないか？と思案中です。焼き物に混ぜれば薄紫が出るかも！とか 釉薬に使ったらどうかな！とか 素人考えを巡らしてま
すが・・・



なにか良い使い道を教えてください。

欲しい人が居れば お譲りしますけど・・・

2014.11.28 AudreyFarm便り：山ぶどうの種に含まれるプロアントシアニジンが葡萄オイルとして抽出できるか？

2014.11.28

AudreyFarm便り：山ぶどうの種に含まれるプロアントシアニジンが葡萄オイルとして抽出できるか？

カテゴリ：[AudreyFarm便り](#)

山ぶどうのワインを搾った残りを捨てないで何かに使えるかも？と50kg程 委託醸造先から引き取って来ました。



まずは乾燥させて種を分離してお茶にでも出来ないか？と思考中です。

種は欲しい人がいる可能性があるのですが、何とか確保したいのですが 作業が進みません。



facebookで興味があって ヤマブドウ自然食品研究会なるサイトを見ているのですが、今回の記事に下記内容が載ってました。

ホームページもある様です。[株式会社 デカルト 自然食品ヘルスケア事業部](#) 参考です。

下記の内容が信用に値する物であるとするなら・・・

抜粋：

山葡萄の種に主に含まれるプロアントシアニジンは、フランスでも血管強化剤として利用されていますが、もともと

2014.12.06 AudreyFarm便り：商品加工部屋に監視カメラを設置しないと不在に出来ないの・・・

2014.12.16

AudreyFarm便り：商品加工部屋に監視カメラを設置しないと不在に出来ないの・・・

カテゴリ：AudreyFarm便り

我が山ぶどう園の加工設備は自宅とは別に小さな小屋を作業場所として申請しています。作業場所に常時いる場所が無いので、作業中に作業場所を離れる事が多く、大きな事故を起こす前に対策をしないといけないな。と考えていましたが、やっとネットワークカメラを修理して使える状態にしました。

パソコンから正常に繋がらない理由がわからない時は提供されているソフトをVER UPするか？と言う訳でダウンロードして最新を入れたら旨く行きました。

ローカルのLAN配下での動作ですが、ケーブルを張るのが大変なので、一時使用を止めていたPLC（商用の電線を使う方式）でテストが成功しました。

テストは自宅の居間、薪ストーブが暖かいです。



これを作業小屋に設置して常時パソコンで監視する事にしました。



2014.12.07 AudreyFarm便り：ネットショップのギフトセットが**2013年500ml**に変更です。

2014.12.07

AudreyFarm便り：ネットショップのギフトセットが2013年500mlに変更です。 ! new

カテゴリ：[AudreyFarm便り](#)

我が 山ぶどう園：AudreyFarmのギフトセット商品の内容と値段が変更になります。今までは2012年収穫の375mlのモーゼル瓶（透明ボトル）1500円でセットを組んでいましたが、完売した為 2013年収穫の500mlポルドースリム（ブルーボトル）に変更になります。それに伴い ギフトセットの値段も上がります。



3500円で販売です。

2014.12.21

Audrey Farm便り：真冬も作業が出来る様に対策しないと！売り上げが

カテゴリ：AudreyFarm便り

昨年までは冬の時期は作業が出来ないので水道も止めて閉鎖状態でしたが、今年は作業が遅れて冬も作業をする事になったので作業小屋内に暖房を入れて作業をするのですが、24時間ストーブを入れて置けないので 温室用暖房器を入れてみました。これで室内がなんとかプラスがキープできそうなので運用開始しました。



この状態を維持するには水道管の凍結防止帯も付けて冬対策を色々しないと心配です。現在は排水管が凍って、シンクの水が抜けない状態。ここにも凍結防止帯をしないと駄目かな。



と言う訳で 2mを使ってパイプの中に入れて見ました。効果を確認中。

2014.12.11 AudreyFarm便り：山ぶどうの果汁の美味しさをみんなに知って貰う為には・・・

2014.12.11

[AudreyFarm便り：山ぶどうの果汁の美味しさをみんなに知って貰う為には・・・](#) 

カテゴリ：[AudreyFarm便り](#)

山ぶどう栽培をして来て、その成分の機能性の高さを色々な食品でみんなに提供したいと思って日々
研究中ですが、

山ぶどうの熟成果汁の使い方として一定の評価を頂いて来たブルーベリー＆山ぶどうジャムがありま
すが、もっと山ぶどうの美味しさを認知して貰うには 山ぶどうソフトクリームが良いのでは？と日
々 その実現を考えてきました。

やっと現実的な落とし所が決まりました。

通常のソフトクリームマシンでの提供ではコスト的、技術的含めて乗り越えなければならない事が多
く、諦めるしかありませんでした。

でも 諦めなければ 女神は微笑むものだと 下記 方法で実現する事になりました。



ソフトクリームは無く、アイスクリームでも無く、両者の中間的な感覚な味わいで融け難くある程度
冷たいとの事。



導入コスト、運用的コストには通常良く見るマシンの何十分の一かな！

興味がある人は 自分で調べてください。

オードリファームは これで 山ぶどう熟成果汁の美味しさをみんなに提供したいです。しばらく自
宅で運用テストを行って 運用可能になったらお店で運用開始予定です。

希望の運用は お客様に自前でやって貰って、トッピングも自由にやって貰う事を目標にしています。

2014.12.23 Audrey Farm便り：軽トラックダンプから軽ワゴンに乗り換えて、名前入れ

2014.12.23

Audrey Farm便り：軽トラックダンプから軽ワゴンに乗り換えて、名前入れ

カテゴリ：AudreyFarm便り

我が 山ぶどう園：オードリーファームの業務用自動車は軽トラック（ダンプ）を使ってきましたが、何とかぶどう園も完成に近く、トラックの必要性も少なくなった為、まだ使って貰えるレベルで手放して軽ワゴンに乗り換えました。

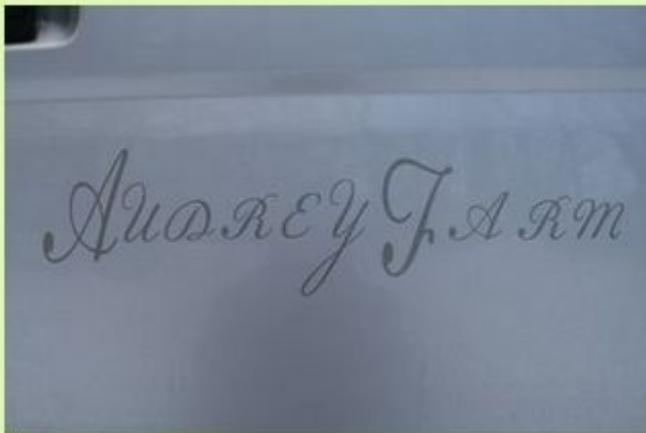
軽トラックでは商品配送や買い物の荷物も雨の時など 色々面倒なので 軽ワゴンへの乗り換えはベストチョイスでした。

このワゴンは車高が高く、後ろ椅子を収納すれば採果コンテナが9個平積みできて、旨くすれば3段乗ります。

400kg近く乗せられるし、ロープも掛けなくてすむので色々便利に使えそうです。

軽ダンプ時も名前を入れて、営業効果があったと思いますが、今回は少しおとなしく名前入れしました。

横に



後ろに



軽ダンプは2000年登録、軽ワゴンは2012年登録。力もあり、燃費も良くなって快適になりました。

2014.12.25 AudreyFarm便り：我が山ぶどう園の商品にもJANコードを採用しないと・・・

2014.12.25

楽プロで読む 

AudreyFarm便り：我が山ぶどう園の商品にもJANコードを採用しないと・・・

カテゴリ：[AudreyFarm便り](#)

我が山ぶどう園の加工品も地元では一部認知されて売られて来てますが、町が長野県の銀座の信州アンテナショップで試食販売に持って行って行ってくれましたが、県には商品登録してない為 特にJANコードの採用は必要ないかな！と思っていましたが、広範囲に売り込みをして行くには商品管理がバーコードが常識になっている世界では対応できないので、JANコードを採用する事にしました。

極小の個人商売人でも登録ができる様なので・・・



The screenshot shows the homepage of the GS1 Japan Distribution Systems Research Institute (DSRI). The header includes the logo and the text '一般財団法人 流通システム開発センター The Distribution Systems Research Institute (DSRI)'. Navigation links for 'HOME' and 'お問い合わせ' are present. A menu bar contains 'センターについて', 'JANコード登録', 'その他のコード登録', and '流通システム標準'. The main content area features a large 'JANコード登録' heading. Below this, there are two columns of content. The left column has a 'JANコード登録' sub-heading and a list of links: 'JANコードとは', '新規登録', and '商品のコード設定'. The right column has a '新規登録' sub-heading and a list of steps: 'JANコード表示までの作業手順' and '1. 「バーコード利用の手引き」の購入'.

銀座NAGANOしあわせ信州シェアスペースに商品を置いて貰うにはJANコードを取って、県に申請して認可されないと駄目なんです。ハードルは高いのかな！