

# 南無ちゃんのブログ 2018年9月

## 目次

9月1日(土) マイワイン体験教室(収穫・仕込み).....	2
9月2日(日) ピオーネの出荷開始.....	2
9月3日(月) 実験！マイワインの試作.....	2
9月4日(火) 台風21号通過.....	3
9月5日(水) 絶品焼きブドウ.....	3
9月6日(木) 同業者からの注文.....	4
9月7日(金) ブドウの害獣被害.....	4
9月8日(土) 夜明け前からブドウの収穫.....	5
9月9日(日) 大雨警報下でブドウ出荷.....	6
9月10日(月) 定植4年目の安芸クイーン.....	6
9月11日(火) 220房採取して2kg箱32箱と5kg箱4箱と1.3kg箱16箱を出荷.....	7
9月12日(水) RGB三色ブドウ詰合せ.....	7
9月13日(木) ブドウ収穫最盛期.....	8
9月14日(金) 9月の秋雨は8月の日照りのリベンジか？.....	8
9月15日(土) 礼肥の調合.....	8
9月17日(月) 今季出荷箱数が400を突破.....	9
9月18日(火) ブドウ共進会に出品.....	9
9月19日(水) ブドウの収穫は一休み.....	10
9月20日(木) 寒さを感じる雨の一日.....	10
9月21日(金) マイワインの醸造・濾過工程.....	10
9月22日(土) 香川でうどんと温泉.....	11
9月23日(日) 一房1kg超のシャインマスカット.....	11
9月24日(月) 雲海の季節.....	12
9月25日(火) ブドウ長期保存の準備.....	13
9月26日(水) ブドウ収穫最終日.....	14
9月27日(木) 秋の味覚.....	14
9月28日(金) アマチュア無線に復帰.....	15
9月29日(土) ICOM ID-1をいじってみる(二日目).....	15
9月30日(日) ID-1を使ってLANを拡張.....	16

## 9月1日(土) マイワイン体験教室(収穫・仕込み)

今日はサッポロビール岡山ワイナリーに行ってマイワイン体験教室に参加しました。3月から育ててきたシャルドネを収穫して、プレスして果汁を搾り取るまでの工程を実地体験しました。シャルドネの果粒はデラウェア位(直径10~15mm)の大きさで、色は薄緑色で透明がかっており種が透けて見えて、まるでビー玉(ガラス玉)のようです。糖度は16度~24度でした。醸造用ブドウというのは、小粒で種があるため、生食には適していないようですが、食べると強い甘みを感じます。(16度のものはそれほど甘くありませんが、24度ともなるとかなり甘い)

次回のワイン教室は12月1日で、その時には発酵が終わってワインが出来上がっている頃なので、瓶詰する予定です。

ワイン教室から戻って、町内の某ラーメン店に行って、同窓会の打ち上げ(プチ同窓会)をしました。車で行ったので、18時から始まって21時まで3時間に亘り酒も飲まずにワイワイガヤガヤやっていました。

## 9月2日(日) ピオーネの出荷開始



今日は朝一番にピオーネを160房収穫。選果・箱詰めして、2kg箱を18箱、5kg箱を9箱出荷しました。朝6:30から夕方は5:30までの11時間勤務のハードな一日でした。

## 9月3日(月) 実験! マイワインの試作

2日前にマイワイン体験教室に行ってきたばかりですが、今度は我が家で実際にワインを作ってみよう!の巻です。

実は、生食用として栽培していたデラウェアの樹が1本あるのですが、ジベレリン処理の適期を外してしまったため、種ありの小房・小粒ブドウになり、殆ど価値がないので、ワインを作ってみようということになったのです。

今日は、青果市場が明後日休みのため、農協の選果場が明日は休みで、そのため、農協の選果場には、品物を持ち込むことができず、直販の発送のみです。

ブドウの果実からジュースを作るには、ミキサーが良いかと思ってやってみましたが、ペースト状になってしまい、宜しくありません。

結局、房から果粒を外す時に、素手で果粒をつぶして、果汁が出やすくするという原始的な方法でやることになりました。果汁を絞る時には、母が豆腐を手作りする時に使う化繊の布でできた袋を使わせてもらいました。4時間くらい掛けて、約 5.4kg の果汁を絞ることができました。豆腐作りの時もそうですが、果汁を絞る作業は大変手間がかかります。

この後 10 日間程、15°C に温度設定したプレハブ冷蔵庫に入れて寝かせることにします。あまり温度が高すぎると、雑菌が繁殖したり、カビが生えたりするそうです。本当は、それなりの酵母を手取りするに良いのでしょうか、入手できなかったのが野生酵母に頼ることになります。こんなもんで、ワインができるかどうか？？？まあ、あまり自宅でワイン造りというのは聞いたことがないので、まかり間違ってもワインはできないのかもしれませんが。

生まれて初めての体験ですし、後にも先にもこれが最初で最後の経験になりそうです。



## 9月4日(火) 台風21号通過

昨夜から雨戸を閉めていたので、朝になっても暗いまです。尿意を催して目覚めると5時半頃だったので、そのまま起床して、サクッと朝食をとってからブドウを採りに行きました。風が少しありましたが、雨は未だ降っていませんでした。風雨が強くなると選果作業が難しくなるので、少な目にピオーネを100房収穫しました。

8時頃から雨が降り始めましたが、風もそれほど強くなく、車庫のシャッターを開けていつも通りに選果作業をすることができました。午前には、直販の発送準備と農協向けの出荷準備が完了しました。

お昼過ぎには、雨が酷くなりましたが、農協にブドウを持っていきました。朝が早かったためか、仕事が終了したので安心したのか、眠くなったので昼寝しました。16時頃目覚めると、雨風とも収まっていました。ブドウ園には行っていませんが、多分、殆ど被害は無いと思います。

## 9月5日(水) 絶品焼きブドウ

定期購読している「現代農業」10月号のp38に掲載されていた「甘みが凝縮 オープンで絶品焼きブドウ」という記事を見て、試してみました。予熱なしで120°C 2時間というレシピです。

確かに味がギュッと凝縮した感じですが、ピオーネで試してみましたが、色は元々黒かったのに、茶色というかチョコレートのような色になりました。味は果物というより、お菓子のようでした。ブドウ



をいつも生で食べていますが、たまには焼いてみるのもいいですね。ブドウの生産者でもない限り、2時間もかけてブドウを焼いたりしないんじゃないかと思うのですが・・・

あくまでも私の感想ですが、絶品という程のものではありませんでした。「焼きブドウも乙なもの」というのが正直なところです。



今日からシャインマスカットの収穫を開始しました。今年はシャインマスカットの樹が7年目になったということや日照時間が長かったということなどのお陰で、全般的に大粒で大房になり、一房あたりの目方は700グラム程度でした。

## 9月6日(木) 同業者からの注文

昨日電話があって、同業者からピオーネの注文がありました。620g～720gの色づきの良いものを50房揃えて欲しいというものです。これも一つのビジネスチャンスなので、青果市場に出荷するよりも良い条件で取引できるように交渉して、契約成立しました。

今日から全農食品向けの1.3kg箱の出荷も始まるので、ピオーネを180房とシャインを60房収穫しました。

色々あって、忙しかったけど、午後5時には農協への持ち込みが完了しました。収穫・出荷作業に慣れてきましたが、色々反省点がでてきました。送り状の印刷とか、請求書の印刷等、予めできる事務作業は前もって準備しておく方がベターですね。

## 9月7日(金) ブドウの害獣被害

今年は7月7日の豪雨でブドウ園が土砂崩れで棚の一部が壊れて土砂に埋まってしまったので、アナグマ等の害獣が容易にブドウ棚に登ることができたりして、害獣の餌場と化しています。そろそろ、彼らにとって食べやすいところのブドウがなくなったのか、壊れていないブドウ棚でも害獣による食害が発生し始めました。

これまでも、ワナを二基しかけていましたが、今朝は、エサをリフレッシュして設置場所を変えてみました。

おそらく、害獣はアナグマであろうと思っています。今年になってから、ブドウ園に仕掛けたワナでアナグマを3頭も捕獲したのですが、まだ居るようです。害獣が野猿でないのが救いです。アナ

グマだと1日にせいぜい3房くらいですが、野猿だと50～500房というトンでもない被害になります。今のところ野猿による被害は、オジロ用心棒という電柵＋鉄柵というシステムでガードされているので、今のところゼロです。



## 9月8日(土) 夜明け前からブドウの収穫

今日は朝から雨が降るという予報でしたが、5時前に目覚めた時には、未だ雨が降っていませんでしたので、直ぐに身支度をして、収穫作業をしました。本日の日の出時刻は5時43分なので、未だ薄暗い内から帽子の上にヘッドライトを付けて、車のヘッドライトでブドウ棚を照らしながらの収穫作業でした。おかげで、雨に濡れることもなく、ピオーネを160房、シャインマスカットを60房収穫することができました。

家に帰って、選別する頃から雨が降り出して、一日中、湿っぽい天気でした。



先日、ホームセンターで1.5kg詰め用のシャインマスカット用の化粧箱を購入したので、ブドウを詰めてみました。1.5kg詰めという謳い文句ですが、シャインマスカットは縦長なので、750g位のブドウを2房入れるのが精一杯な感じです。(800gのブドウを2房入れるのは無理そうです。)冷蔵保存したブドウを出荷(発送)するための箱を探しているところです。今度は、1kg箱を買って入れてみようと思います。

箱の図案をよく見ると、*This tastiness can not be carried even by both hands* と書いてあります。私は、英語のイディオムについて知識が乏しいので、偉そうなことは言えないのですが、何だか意味不明です。カタカナでシャインマスカットと書いてあることでもありますし、日本人向けにもっとマシ



なコピーを考えて欲しいと思います。

## 9月9日(日) 大雨警報下でブドウ出荷

今朝も5時頃目覚めた時には、雨が上がっていたので、「これ幸い」としてブドウの収穫作業をしました。収穫途中から雨が降り始めて、その後に大雨警報が発令されました。

たとえ警報が出ようと、採ったブドウは出荷しなければなりません。いつも通り、ゆうパックの発送準備をして、農協に出荷しました。午後4時頃、出荷のために外出すると、田んぼにかなり水が溜まっていたり、川が増水していました。相当量の雨が降ったようです。

アメダスで吉備中央町の雨量データを確認すると、7日の降り始めからの累計降水量は、20時までに144mmに達していました。土砂災害の危険性が高くなっているようです。そろそろ、上がってほしいものです。



## 9月10日(月) 定植4年目の安芸クイーン



9月7日から降り続いた雨は、朝8時頃には上がりました。累計雨量は約153mmにもなりました。10時頃には晴れ間が出てきたので、ホッとしました。朝、小雨の中、ブドウを収穫しに行った時に、7月7日に土砂崩れを起こした現場を見に行きましたが、特に異変はないようでした。

3時頃、本日発送分の準備が完了したところで、安芸クイーンという品種のブドウの様子を見に

行きました。定植してから、今年で4年目です。試しに、実をつけてみました。熟した時の粒の色は、ピンク色というか茜色というか明るい赤です。ピオーネともシャインマスカットとも違う甘みが強く、大粒のブドウなので、来年あたりから、三色詰合せセットとして販売したいと思っていました。しかしながら、2本定植した内の1本が土砂崩れでかなりダメージを受けているので、来年になって無事に実をつけるかどうかを見極めたいと思います。

## 9月11日(火) 220房採取して2kg箱32箱と5kg箱4箱と1.3kg箱16箱を出荷

今日も5時起きでピオーネ140房、シャインマスカット80房を収穫して、サイズごとに分別しました。この時点で、7時20分。それから、1.3kg箱を16箱仕上げ、8時30分。我が家の売れ筋である、ピオーネとシャインマスカットの詰合せを中心に37箱の2kg箱の発送準備をしたのが13時30分。残ったピオーネをJAに出荷する準備が完了したのが14時30分。

出荷を開始して約1週間が経過し、それなりに習熟度が高まってきたようです。少しは余裕の時間でできるようになりました。

今日までで、ピオーネ全体の47%、シャインマスカット全体の35%の収穫が完了しました。ご予約注文頂いている箱数の50%を発送できました。

妻と二人で頑張ってお荷・発送作業をしておりますが、発送できる箱数は日に30箱程なので、ご予約注文されていて、まだ届いていないという方もいらっしゃると思います。もうしばらくお待ちください。



## 9月12日(水) RGB三色ブドウ詰合せ

今年で定植後4年目になる安芸クイーンという品種のブドウが成長して、来年には出荷できるようになる予定です。ネット通販のページに商品の写真を載せたいので、仮に詰合せセットを作ってみて、写真を撮りました。

これも、一種の商品開発です。現在は、「ピオーネとシャインマスカットの詰合せ」という、2つの品種のブドウを詰め合わせた商品がありますが、名前が長すぎです。3種類のブドウを全部連ねていたが、とても長い商品名になってしまいます。そこで、簡単かつ覚えやすい名前を考案しました。名付けて、RGB3色詰合せです。

RGBと言えば、光の3原色、すなわちRed, Green, Blueを思い浮かべ方も多いと思いますが、こ



ここではブドウの色別に赤系(Red)、碧系(Green)、黒系(Black)の頭文字をとってRGBです。ピオーネとシャインマスカットと安芸クイーンは、いずれも大粒のブドウで粒の大きさは類似していますが、味は全く異なっているので、独特の3つの味を楽しむことができるラインナップです。

安芸クイーンの樹は1本だけなので、数量限定(Limited Edition)販売としたい思います。3房一箱で、「ピオーネとシャインマスカットの詰合せ」よりも少しプレミアムの付いた価格設定にしたいと考えています。



## 9月13日(木) ブドウ収穫最盛期

昨日ホームセンターでコンテナを6箱買い足したので、今朝はブドウを300房収穫しました。午後から中学校時代の同級生がブドウを買いに来てくれるというので、多めに収穫したのです。300房という数字は初めて経験する、私にとって未曾有の数値です。

合計12箱お買い上げ頂き、27箱の2kg箱をゆうパックで発送し、16箱の1.3kg箱をJAに出荷して、少し余りました。やはり、個選だけで300房を処理するのは、我が家では難しいようです。

## 9月14日(金) 9月の秋雨は8月の日照りのリベンジか？

近頃は雨の日が続いています。ブドウの収穫は、早朝の30分程なのですが、少々雨が降っていても決行します。しかし、稲刈りはそうはいきません。雨が降ると圃場がぬかるむので、翌日は晴れでも稲刈りはできず、翌々日に持ち越しされるようです。

8月は台風が接近した時に雨が降ったくらいで、夕立が殆ど無かったように思います。一方、9月になって台風が来たり、秋雨前線が活発に活動したりで、雨の日が多いようです。

まるで、8月の借りを9月に返してくれているみたいです。

## 9月15日(土) 礼肥の調合

今日も、ブドウを収穫して選果し、ゆうパックの発送と農協への出荷をしました。シャインマスカットも昨日から、農協を通じて青果市場に出荷開始しました。

作業に慣れてきたこともあり、夕方、時間的な余裕ができたので、礼肥の調合をしました。調合と



言っても、難しい比率で各種肥料を混ぜるのではなくて、樹冠面積に応じて1本の樹に施す肥料を料を分配するという作業です。

今日、調合して樹ごとに袋に入れておけば、明日以降の時間的余裕がある日に施肥することができます。



## 9月17日(月) 今季出荷箱数が400を突破

今日も頑張って、約200房のブドウを収穫して、27箱の2kg箱を発送しました。今日までの累計出荷箱数(2kg箱のみ)が402箱になりました。ゆうパックの発送件数は、累計で294件になり、昨年の発送件数を上回りました。

明日も約30箱を発送する予定にしています。明後日までで、ご予約頂いていた注文は、ほぼ発送完了する予定です。

## 9月18日(火) ブドウ共進会に出品



昨年は、JAびほく地域ぶどう共進会に出品して、ピオーネの部で優秀賞を頂くことができました。これに味をしめて、今年もピオーネを出品しました。審査結果がわかるのは正月頃なので、殆ど忘れた頃です。

例年のように、電気乾燥庫で干しブドウを作りました。ピオーネの粒を2つ割りにして、50°Cで48

時間乾燥するというレシピです。乾燥庫が室温と同じ程度になるまでクールダウンしてから、袋詰め作業を行いました。1袋に100gの干しブドウを入れて、脱酸素剤を入れてから密封しました。この密封パッケージで、来年の4月頃まで保存できます。

## 9月19日(水) ブドウの収穫は一休み

今日も200房収穫して、選果、発送作業などをしました。9月2日から1日も休まずに、毎朝5時頃からやっているのでも、結構疲れました。明日は発送件数がゼロです。注残も残り僅かになったので、明日は休みにしようと思います。

今年は、水害の影響でブドウの樹が2本ダメになり、およそ500房分の収穫予定がフイになりました。500房を処理するには、妻と二人だけだと3日は余分にかかります。収入は減りますが、その分、楽ができました。ものは考えようです。いい様に考えたいと思います。

## 9月20日(木) 寒さを感じる雨の一日

今日は、ブドウの収穫はお休みにしました。朝から小雨が一日中降っていて、気温は14~16℃位で、寒い一日でした。9月2日から、ずっと収穫・選果・発送作業に追われていて、請求書の発行さえ滞っている状態でしたので、今日は事務作業に専念しました。また、昨日までの売上金の振り込み状況も確認できました。

6月に散髪したきりで伸び放題だったので、3か月振りに散髪に行ってすっきりしました。事務作業も頭もすっきりしました。

## 9月21日(金) マイワインの醸造・濾過工程

9月3日にブドウ(デラウェア)を潰して、果汁を絞り、一斗缶に入れて10日間程は冷蔵庫で15℃で保存していました。途中、何回か一斗缶の蓋を開けて圧力を下げてやりました。圧力が高まるということは、発酵しているように思われます。野生酵母で発酵しているのか甚だ疑問ですが、素人の楽観的考えです。蓋を開けて香りを嗅ぐと、なんとなく甘酸っぱいような、アルコールを含んでいるような感じです。これも素人の楽観的な感想に過ぎません。

その後、外気温も下がってきたので、冷蔵庫から出して保存していました。その間、発酵がどんどん進んでいるのか、一斗缶が変形する位に圧力が高まったので、一日一回は蓋を開けて、内部のガスを放出してやりましたが、その作業が面倒になったので、小さな穴を開けて、勝手にガスが出るようにしました。

今日で18日目になるし、ブドウの収穫も暇なので、濾過してグラニュー糖を加えました。どれ位の砂糖を加えればよいのか不明だったので、スプーン6杯としました。甘すぎると殺菌作用が効いて逆に発酵が止まってしまうらしいのです。果汁の量は約5リットルです。

濾過する際には、果汁を絞る時と同じように豆腐作り用の袋を使いました。最初は、ざあざあ出ていましたが、最後は重いのに果汁が中々でてきません。そこで、清酒造りの時と同じように、袋を吊るして雫をボールで受けました。こうして濾過した発酵中のブドウの果汁を再び一斗缶に戻しました。少しだけ味わってみましたが、甘くてちょっとアルコールっぽい感じです。アルコールの度数は



どうやって測るのでしょうか？

今年のボジョレーヌーボーが解禁されるのは11月15日なので、その頃まで現在の状態をキープすれば、ひょっとしたらマイワインが完成しているかも…



## 9月22日(土) 香川でうどんと温泉

明後日は青果市場が休みのため、明日は選果場がお休み。そのため、今日の収穫はお休みです。久しぶりの休みなので、妻と一緒にドライブして、香川の親戚を訪ねました。そのついでに、讃岐うどんを味わって温泉に浸かってきました。

うどんは善通寺市のジャンボうどんに行きました。まだ11時前でしたが、お店は賑わっていて、ジャンボうどん(4玉入り)を2杯食べると無料になるらしいのですが、4人でジャンボうどん1杯を食べました。これで十分にお腹一杯になりました。こんなのを2杯なんて、とても無理無理!!!

温泉は、徳島県境に近いところにある美霞洞(みかど)温泉に行きました。平賀源内先生も絶賛したという名湯だそうです。



## 9月23日(日) 一房1kg超のシャインマスカット

昨日はブドウの収穫を休みましたが、今日と明日で全農向けのパッケージの割り当てを消化する必要があるため、頑張ってピオーネを170房、シャインマスカットを48房収穫しました。残りの房数

は、ピオーネが 298 房、シャインマスカットが 83 房です。2 日あれば、完了できそうです。

直販の予約分は一応全部消化したのですが、追加注文が次々と来て、まるでコンサートの終わりのアンコールのようで、私としては嬉しい限りです。

そんな中、今日、シャインマスカットのグレード分け(重量による選別)を行っていたところ、選別不能な房が出現しました。選別する時に、外部インタフェース付の秤にパソコンを接続して、自作のプログラムで大きさを判定しているのですが、1kg以上の房というのは想定外だったので、選別不能になってしまいました。

袋に入れた後で、重量を測定してみると 1010g もありました。私は農業普及センターの指導に沿って房づくりをしているつもりなので、作為的に大房を作るつもりはないのですが、何故か大きな房ができてしまったようです。このような房は初めてです。ピオーネの場合は、大房の方がキロ当たりの単価は高い傾向がありますが、シャインマスカットの場合、7房/5kgの方が6房/5kgよりもキロあたり単価は高いようです。来年はもう少し小さな房(8房/5kg~9房/5kg)を目標にコンパクトに作るようにしたいと思います。



## 9月24日(月) 雲海の季節



私の家は標高 450m の場所に建っています。霧で真っ白という日もありますが、大抵の場合、雲海の上という日が多いのです。写真のように、早朝に霧があちらこちらの方向からやって来ますが、この日も真っ白になることは無くて、途中で霧が引き返して行きました。

霧と言えば、天空の城松山城。雲海の中に浮かんで見える姿が美しいことで知られています。松山城は標高 430m ということなので、我が家と同じような高さです。(我が家のブドウ園が丁度標高



430mです。)

天空といえば、JA びほくは今年二月に日本農業大賞を受賞したのを契機に、ピオーネのブランド力を高めるためか、「天空の実り」というので商標登録したようです。

## 9月25日(火) ブドウ長期保存の準備

今日は、御大師様の日で、しかも我が家がお接待の当番だったので、ブドウの収穫はお休みしました。

長かったブドウの収穫は、泣いても笑っても明日が最後です。ピオーネが116房とシャインマスカットが63房残っているので、これらを全部収穫して、今期は終わりにしたいと思います。

収穫したブドウの一部は、今年6月に設置した大型冷蔵庫でクリスマス頃まで長期低温保存する予定です。そのために、インターネットで文献を読んで勉強しました。

その結果、設定温度は0.5℃にしようと思います。ブドウの果実が凝結するのは-3℃らしいので、それ以下にならないことが好ましいと考えられます。冷蔵庫の冷凍機は三菱電機製なので信頼していますが、動作原理から庫内の温度は多少変動するようなので、温度変動を緩和するために、ブドウの房を断熱の効いたもので、シールドすると良いんじゃないかと思っています。

このために、次のような方法で保存することにします。

1)今年の実験の年なので、2通りのコンテナに入れる。

一つは、段ボール製5kgコンテナ 安価だけど断熱に難あり

一つは、発泡スチロール製コンテナ断熱は期待できるが、ちょっと高価

2)いずれのコンテナの場合にも、ブドウの房を栽培時に取り付けた袋のまま、6房ずつ入れる

3)房の大きさは概ね700~800gとする

4)フレッシュホルダーと呼ばれる器具を使って、保存中に果軸から水分を補給できるようにする

5)段ボール製コンテナの断熱性を高めるために、エアーパーキンで周囲を覆う

フレッシュホルダーは3Φのものや5Φのものを用意しました。主に3Φはシャインマスカットに、5Φはピオーネに使用するつもりです。フレッシュホルダーには、色んなバリエーションがあるようで、2.5Φのものや、4Φで水の容量が多めのものなどもあるようです。



## 9月26日(水) ブドウ収穫最終日

今朝も早朝からブドウ園に行って、ブドウの収穫作業をしました。今日が最後の収穫日です。ブドウ棚に房を残しておけば良さそうなものですが、サルやアナグマ等の餌食になってしまうかもしれないので、採ってしまうのがベストです。

収穫したブドウは、今日発送予定の分だけ箱に詰めて、大型冷蔵庫に長期冷蔵保存するために、フレッシュホルダーと呼ばれる水タンクを果軸に取り付けて、コンテナに収めました。コンテナは、段ボールと発泡スチロールの2種類のものを用意して、どちらが適しているのか実験する予定です。

ピオーネは10月の初旬に出荷する予定のものも含め、60房程を冷蔵庫に入れました。シャインマスカットは40房余りを冷蔵庫に入れました。写真は、水タンクを見易くするために、コンテナに4房入れた状態を写していますが、実際にはコンテナに6房入れました。



## 9月27日(木) 秋の味覚



ブドウの収穫が終わったので、そろそろイチジクの熟す頃だと思って、カラス除けの道具である「コナイカラス」を持って樹の傍まで行くと、なんとグッドタイミングで熟してはおりませんか！！早速持ち帰って頂きました。これから、毎日イチジクが食べられそうです。

昨日ブドウの収穫をした時に、今年初めて実を付けた「安芸クイーン」の房を20ばかり採りました。裂果していたり、状態の悪い房が多かったので、今年は全然出荷していません。安芸クイーンは、香りが良くて独特の美味しさがありますが、生食できる量には限界があります。目先を変えて、焼き



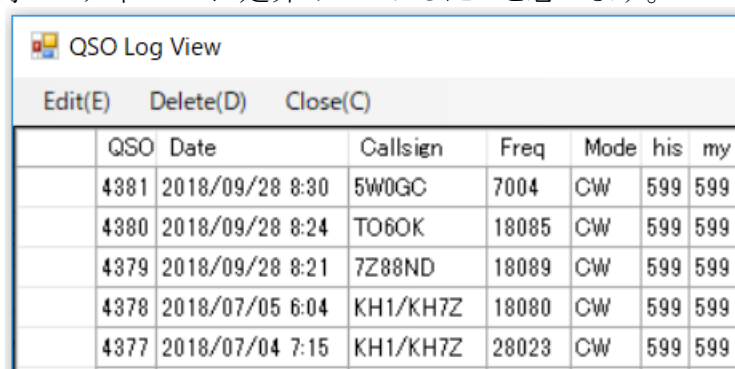
ブドウにしてみました。一月程前に作ったピオーネの焼きブドウよりも美味しいと感じました。右側の写真が、安芸クイーンの焼きブドウです。安芸クイーンは皮離れが悪いので、生食するには難がありますが、焼きブドウにすればパクパク食べられました。

## 9月28日(金) アマチュア無線に復帰

今朝はブドウ園に行って草刈りをしたり、ゴミを焼いたりしました。その後、アンテナタワー下の草刈りをして、落雷対策のために降ろしていたアンテナを正規の高さまで上げました。

夕方、正常に動作するかをテストするために、試験的に運用してみました。いわゆる飛んでるチェックです。仏領マヨット島への DX ペディション局や、サウジアラビアの特別局などと QSO できました。

新アンテナファームの方はまだ準備していませんが、近い内に動作確認して、10月3日から5日にかけての EME 好コンディションに是非オンエアしたいと思います。



QSO Log View							
Edit(E) Delete(D) Close(C)							
	QSO	Date	Callsign	Freq	Mode	his	my
	4381	2018/09/28 8:30	5W0GC	7004	CW	599	599
	4380	2018/09/28 8:24	TO6OK	18085	CW	599	599
	4379	2018/09/28 8:21	7Z88ND	18089	CW	599	599
	4378	2018/07/05 6:04	KH1/KH7Z	18080	CW	599	599
	4377	2018/07/04 7:15	KH1/KH7Z	28023	CW	599	599

## 9月29日(土) ICOM ID-1 をいじってみる(二日目)

7月29日に Windows10 パソコンにデバイスドライバーやコントロールソフトをインストールして、動作することを確認して以来ずっと放置したままでしたが、鮎釣りのシーズンが終わりブドウの収穫が済んだので、久々に ID-1 をいじってみました。

2 式の ID-1 にそれぞれパソコンを USB で接続して、コントロールソフトで周波数やモードなどが設定できるようにしました。両方の ID-1 にマイクおよびスピーカを接続して、FM モードで通信できることを確かめました。車庫の中で実験したので、2 台の ID-1 は 3 メートル位の距離にあり、アンテナ端子にはダミーロードを接続しました。

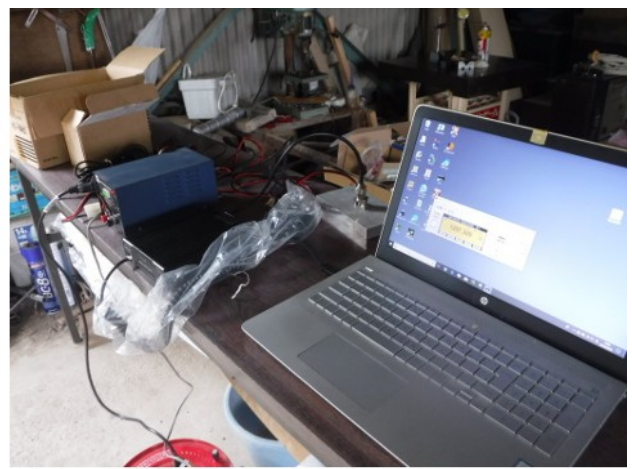
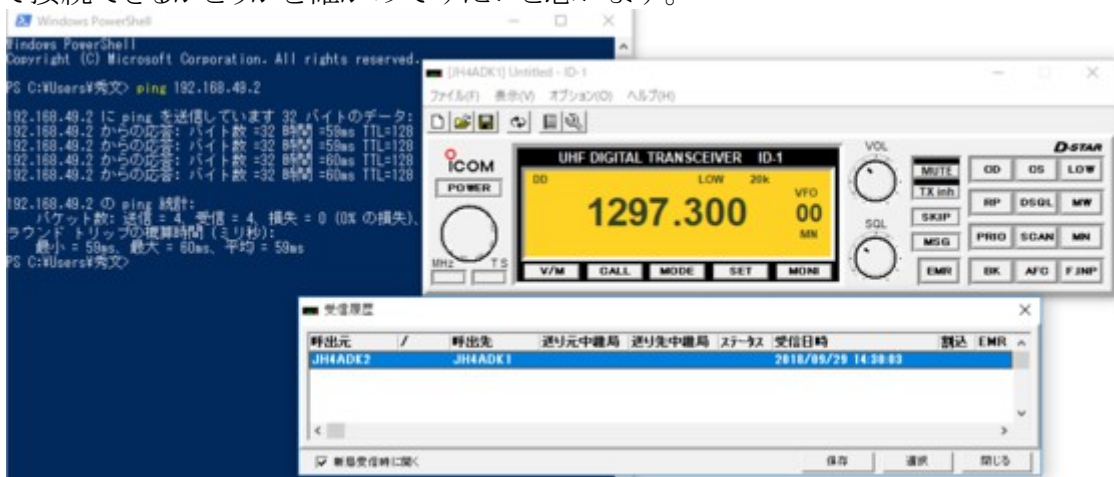
入手した ID-1 には付属品とマニュアルに書かれている Ethernet 中継コネクタがどちらにも入ってなかったので、ID-1 から出ている短い RJ45 プラグをそれぞれのパソコンに接続しました。

パソコンは 2 台とも WiFi で家庭内 LAN に接続されていて、インターネットに接続されていますが、取りあえず実験のために、ネットワークカードに独自の IP アドレスを設定してみました。ちなみに、DHCP では 192.168.0.\* という IP アドレスが割り当てられています。

一方のパソコンには 192.168.49.1 を、もう一方には 192.168.49.2 を設定しました。ID-1 のコールサインとして、192.168.49.1 側は JH4ADK1、192.168.49.2 側は JH4ADK2 を設定しました。

両方の ID-1 の TX-INH を OFF にして送信可能な状態にしてから、一方のパソコンの PowerShell (DOS 窓) を開いて、ping コマンドを打ってみました。思った通り ping が通りました。

これは期待できそうです。今度は、一方の ID-1 に Raspberry-Pi を接続して、一方のパソコンから VNC で接続できるかどうかを確かめてみたいと思います。



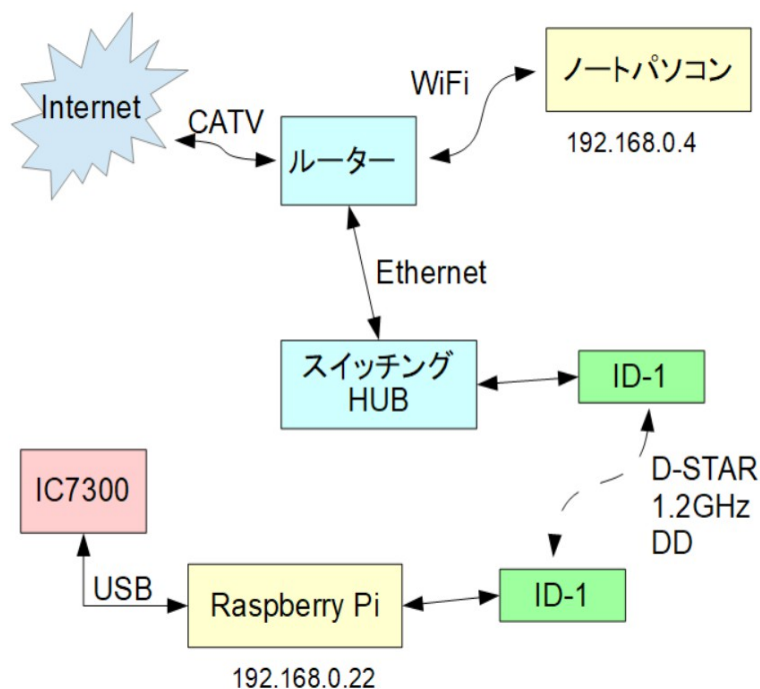
## 9月30日(日) ID-1 を使って LAN を拡張

昨日の実験で、ID-1 がブリッジとして動作することを確認することができたので、今日は、実際に即した形で ID-1 を使って LAN を拡張してみました。

我が家では CATV 回線にモデムと WiFi ルーターを接続して WiFi および Ethernet で LAN を構築しています。

図に示すように、WiFi ルーターの先にスイッチング HUB を接続して、この中の一つのポートに ID-1 の RJ-45 コネクタを接続しました。リモートの ID-1 には、Raspberry Pi だけを接続しています。ルーターの LAN 側 IP アドレスは 192.168.0.\* なので、Raspberry Pi の IP アドレスは 192.168.0.22 (固定値) に設定しました。ちなみに、WiFi で LAN に接続されているノートパソコンの IP アドレスは、DHCP によって 192.168.0.4 に割り当てられています。





まず最初に、ノートパソコンから Raspberry PI に向かって ping のテストをして、応答があることを確かめてから、SSH でコネクトしてみました。SSH は文字ベースの通信なのでデータ量は少ない方式です。キー入力した文字のエコーが表示されるのに 2 秒くらいの遅延があるように感じられましたが、一応使えます。

次に、ノートパソコンから Raspberry PI に VNC で接続してみました。これも、すんなりと接続できました。VNC 接続した画面にターミナルを開いて、キーボード入力してみると、SSH と同程度の遅延がありました。

ここまで出来たので、無線機 (IC7300) を遠隔操作する実験をしました。Raspberry Pi にインストールした WSJT-X を、ノートパソコンで操作します。車庫で実験したので、アンテナの代わりに 3m 位の電線を繋いだだけなので、感度はイマイチでしたが、WSJT-X で 14MHz の FT8 を受信して、ノートパソコンでデコードできることを確認しました。送信できるようなアンテナではなかったので、QSO は試みませんでした。

使用感として、かなり遅延があると感じられました。WSJT-X の画面最下部に表示されるプログレスバーや時刻の表示は 1 秒おきに更新されているので、データが欠落しているような印象はありません。しかし、Monitor の ON/OFF などの操作をすると、反応するまでに 3 秒くらいかかることがあります。相当の忍耐力があれば、EME の実戦でも使えるかもしれませんが、イマイチな感じです。

年末までには ICOM から 1.2GHz の DD モードを搭載した IC-9700 が発売されるようですが、D-STAR の DD モードで LAN を拡張して無線機を遠隔操作するという用途には不向きなのではないかと思ったりします。(ID-1 の DD モードよりも通信速度が速いというのなら話は別ですが、互換性を保つ必要があるでしょうから、そんな訳はないのではありませんか???)

Raspberry Pi からインターネットにアクセスして、<https://fast.com/ja/> で通信速度を計測したところ、16kbps 前後の値が得られました。

