

# かつの微生物農法研究会便り

H19.9.1 Vol.9



収穫の秋、色鮮やかな秋。

## 今年も美味しい新米を！

生産者の大きな利点の一つは、自分が作った作物を、誰より先に味わえるということです。これは当然ながらとても贅沢なこと。しかし近年進んでいる農業者の法人化・営農集落化では、農地は全て共同の持ち物となり、いかに手をかけた作物でも組織から買って食べなければなりません。それは誰のものか分からない場合も多々あり…。米価が低くなり続けているなか、これではやる気と品質の低下は避けられません。私達はそれらとは一線を画し、独自のやり方で美味しい米作り、向上心を維持しながらの米作りを実践していきます。

## 「微生物農法」って何のこと？

水田の土の中には沢山の種類、膨大な数の微生物が活動しています。私たち人間のお腹では善玉菌と悪玉菌のバランスが崩れると体調が悪くなりますが、イネにとってのお腹を水田土壌、とらえたのが微生物農法です。水田の土も微生物のバランスを整えてやるのがとても重要で、そのバランスが崩れるとイネが病気にかかりやすくなったり、生長が上手くいかなかったりします。有機肥料や堆肥で微生物バランスを良好に保つことで、健康で自ら美味しくなる



田んぼでたわわに稔る稲穂は、美しい日本の原風景には欠かせない。稲穂は細く伸びた茎の先に穂が一粒ずつ綺麗に並んでいる。この稲穂、よくよく細かく見てみると、実に上手く出来ているのだ。他の穂に邪魔にならぬよう湾曲した枝ぶり、籾殻は内側と外側の二枚構造になっておりカギ爪でしっかり固定されている。言い出せばきりが無いのであるが、これぞ日本の作物の機能美。

新米の出荷は  
10月10日頃からの  
予定です。

## お得なサービス実施中。

ポイントシールをためて送ると必ずもらえるプレゼント！



お買い上げいただいた商品についてくるシールを集めて専用台紙に貼って送ると、お米などをめれなくプレゼント！ お問い合わせは 0120-08-2028 まで

## TOPICS

新米のご予約承り中！

ご自宅用、ご贈答用に準備出来次第発送致します。

# 生産地から

当地鹿角はこれから秋の観光シーズンに入ります。鹿角ならではの美味しい秋の味覚も10月以降が本番。当地が発祥の「たんぼ」、半分に切って鍋に入れれば「きりたんぼ鍋」。そのまま串にさして胡桃味噌を付けながら焼けば「味噌付けたんぼ」。最近では、キムチ鍋や鴨鍋、ちゃんこ鍋を食べた後のシメとして、うどんの代わりに「たんぼ」を入れて食べるというスタイルも人気です。ぜひ一度本場で味わっていただきたい、当地鹿角生まれの名産品です。



「たんぼ」はもともと、マタギや木の伐採を生業としていた、鹿角地域の山の人間のアイデア食材。炊いたご飯を「半殺し」という状態にし（半分くらいスリコギなどで潰す）、棒に巻きつけておいて、一日の仕事が終わったら味噌を付けながら焼いて食していた。



## 完全期間限定の味覚のご案内。

数年前から栽培が始まったリンゴの新品種、「すい~と」の収穫が、今年もいよいよ始まります。この「すい~と」、一昨年から販売しておりますが、品種独特の美味しさと、硬すぎず軟らかすぎない歯ごたえが大好評です。おかげさまでご好評をいただき、今年も販売をいたします。早めにご予約いただければ、収穫でき次第お送りいたします。「すい~と」は短期間の限定生産品ですので、お買い逃し無く！



こちらのホームページで鹿角地域の秋の紅葉の模様など様々な観光案内がご覧いただけます。  
**(社)十和田八幡平観光物産協会**  
<http://www.ink.or.jp/~kankou18/>  
**たんぼ小町ちゃんとかづの三姫の鹿角探訪記**  
<http://blog.livedoor.jp/kazuno2007/>

ご注文 / お問い合わせ先は・・・

〒018-5201 秋田県鹿角市花輪字赤川端7-3

**有限会社 安保安太郎商店**

フリーダイヤル：0120-08-2028

e-mail kintaro@umaikome.jp

## 鹿角産りんご『すい~と』

販売開始予定：10月20日頃～数日間のみ！  
商品が無くなり次第販売終了とさせていただきます。

**5kg 4,000円**

(税込・送料別)



「すい~と」は長野県で作出された品種。気候がちょうど合うのか、当地の「すい~と」は上品な甘みで、食味と食感が絶妙。

ぜひ一度  
かづの  
鹿角へ遊びに  
来てみて下さい！

有限会社 安保安太郎商店  
かづの微生物農法研究会  
事務局

文・写真：安保 大輔

この「微生物農法研究会便り」のバックナンバーや、毎月発送などのご希望がありましたらご一報下さい。感想もお待ちしています。