

かつの微生物農法研究会便り

H20.11.1 Vol.11



稲株田で、それぞれにとって大切な作業。

今年の新米はいかがだったでしょうか？

今年も『花輪ばやし』新米のご予約や贈答用のご注文をたくさんいただき、本当に有難うございました。今年の新米のお味はいかがだったでしょうか？最終的には天候もまずまずで、生産者一同、それなりに納得できる出来であったと自負していますが、皆様のご感想を是非お聞かせ下さい。昨今、毎日のように食品に関する産地偽装や異物混入などの問題が報道されています。日本の経済が云々という以前に、我々の生活の根本は衣食住であって、こと「食」に関しては、抜きにしては生きていかれません。一方、人間の三大欲のひとつに「食欲」があるように、「食」は必要不可欠にして楽しいものでもあります。安心して食べられる、というのは基本的なことですが、それが揺らいでいる現状はかなり危機的なことだと感じています。良いものを極端に安く、というのは無理がありますが、その無理を押し通した結果が生産側・消費側双方の色々な問題に繋がったようにも思えます。私たちの生産するお米は安価なものではありませんが、私たちも一方の食の担い手として、より良いものを継続して皆様にご提供できるよう、生産者としてのプライドをもって、美味しい米作りに取り組んでいきたいと思っています。

「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



重金属分析と農産物検査を受け、倉庫内で眠りにつく玄米。眠りながらも、旨さは熟していく。

食べて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、お米などをもらえるプレゼント！ お問い合わせはTel.0120-08-2028まで

TOPICS

主婦と生活社の「ためしてガッテン」創刊号に、微生物農法米あきたこまち『花輪ばやし』の広告を掲載しています。日常使える知識満載の雑誌ですよ!!

生産地から

十和田八幡平国立公園の美しい紅葉も落ち葉となり、いつ雪が降ってもおかしくない寒さとなりました。冷えた大気と朝日に温められた田んぼの土によって、鹿角の盆地は朝もや濃い山里の風情です。稲の収穫が終わり、次は鹿角りんごの収穫の時期となります。時期限定の「すいと」はお陰さまで大好評でした。11月末頃からは定番品種の「ふじ」の販売が始まります。正直いって見た目はともかく味はどこにも負けない鹿角りんご、是非ご賞味下さい。また、観光などで鹿角地域をお通りの際は是非お立ち寄り下さい。田んぼや畑をご案内いたしますよ。



暮れなずむ鹿角の里。方々で見られる田んぼの野焼き（実は防災上禁止行為）は秋の深まりを一層感じさせる。川にはサケが遡上して産卵していた。ああ、田舎。

ななのあぶら
菜々の油

人気上昇中！田んぼの転作から生まれた純国産菜種油。压榨のみの完全無添加。
300ml **630円** 720ml **1,260円**



銘産 かつのりんご

お問い合わせ・ご注文は
(有)安保金太郎商店または下記まで
〒018-5201 秋田県鹿角市花輪字小平 51

ひらの 平野りんご園

TEL 0186-25-2208 FAX 0186-25-3113
<http://www.eurus.dti.ne.jp/~k-apple/>

食べるなら鹿角りんご、
売るなら弘前(ひろさき)
りんご。りんごの一大
産地、青森県弘前青果市
場の人々が言う言葉で
す。鹿角地方特有の寒暖
の差が、見た目はともか
く絶妙な味覚のりんごを
作るのです。
ふじ5kg 2,800円
ふじ10kg 5,000円
(税込み、送料別)
その他お問合せ下さい。



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/>

かつのファンクラブ

<http://www2.city.kazuno.akita.jp/fanclub/index.html>

美味しいお米とりんごのご注文 / お問合せ先は・・・

〒018-5201 秋田県鹿角市花輪字赤川端 7-3

有限会社 安保金太郎商店

フリーダイヤル：0120-08-2028

e-mail kintaro@umaikome.jp

収穫の秋から冬場にかけては、当地発祥の「きりたんぼ鍋」が美味しい季節。地鶏の出汁をベースに、季節の野菜やキノコを入れ、ご飯を潰して筒状にした「たんぼ」を食べ、身体の芯から温まる郷土料理。11月11日はきりたんぼの日。



大人になつたら、
したいこと。

去年の今頃放映された、吉永小百合さんが主演「R東日本 / 大人の休日倶楽部のTVCM」。当地の十和田湖が舞台でした。鹿角よいとこ、一度はお出でませ。



ぜひ一度
かつの
鹿角へ遊びに
来てみて下さい!

有限会社 安保金太郎商店
かつ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。