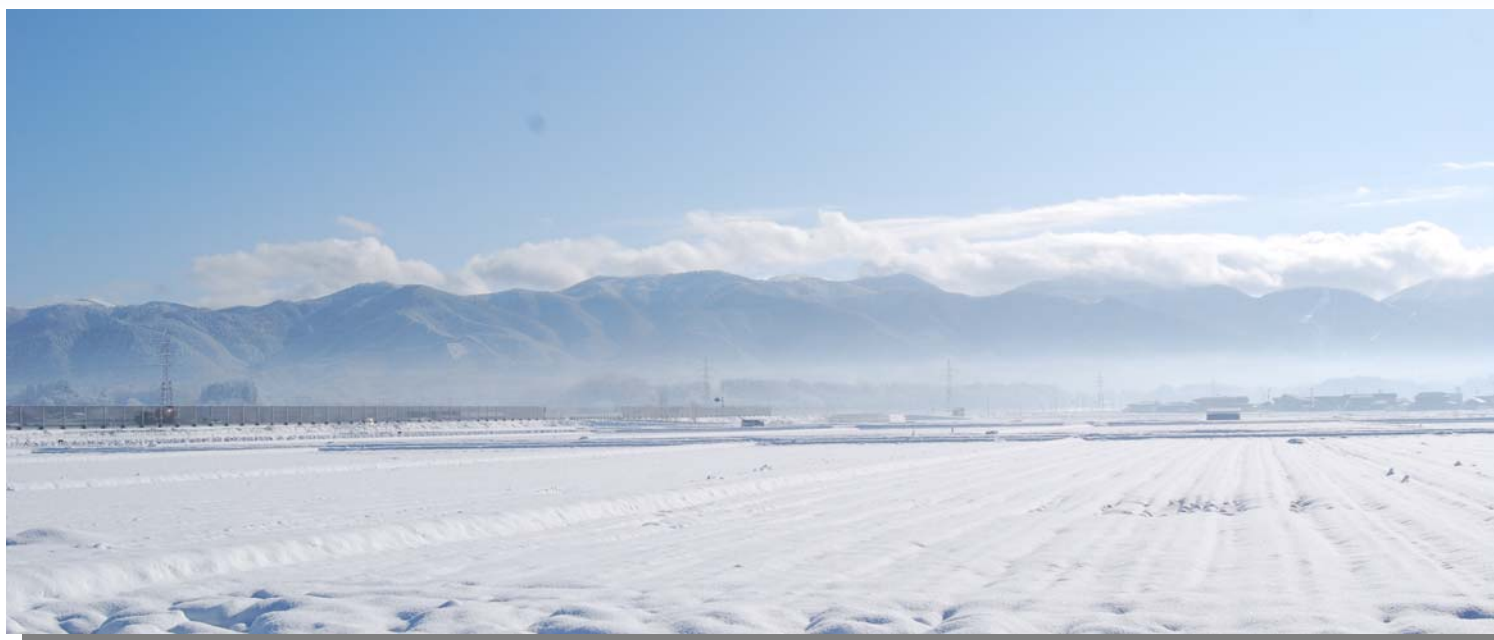


かづの微生物農法研究会便り

H21.1.5 Vol.1



丑年にハズレなし。

新年いかがお過ごしでしょうか。今年も微生物農法米あきたこまち『花輪ばやし』や「かづの産厳選あきたこまち」、その他の私達自慢の農産物ともども、よろしく願い申し上げます。さて、新年早々昨年のお話をもち出すのも憚りますが、昨年は食に関しての信頼を揺るがす報道がとて多い年でした。大多数の、全国で真剣に食糧生産に取り組んでいる百万軒の生産者にとっても、消費者と同じように寝耳に水で非常に憤ったことと思います。今年は丑年、どっしりと構え堅実に歩む牛のようにあって欲しいものです。お米を自分達なりにこだわって生産し、皆さんにお届けしている私達にとっての堅実さとはどういうことか、それは多分、見直すところは見直し、今までの味や技術を大事にしていくという、いつも通りのことをしっかりとやっていくということだと思います。

短期的に変わることは結構難しいことですが、長期的に変わるということはむしろ自然で、長期的に見て変わらないというのはとても困難なことです。今、老舗として人気を博している飲食店や宿などは、ずっと昔から変わらない良さがあるからでしょう。しかし時代によって良さの尺度は違いますから、ちゃんとした見直しもしているからだとも言えそうです。そんな、身のまわりにあるお手本を見ながら、今年は牛のように堅実に、皆さんに好まれるお米作りをしていきたいと考えています。



地元、鹿角地域には牛の付く地名が多く残る。乳牛（ちうし）長牛（なごうし）牛馬長根（うしうまながね）等々。大人しく力強い牛は、馬と並んで一昔前まで貴重な家族の一員として各屋々で飼われていた。また図体が大きいので、小さな子供が駄々をこねたりすると、「赤べこ来るぞ」と言い聞かせたり。「赤べこ」は南部地方特産の短角牛のこと。

「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

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、お米などをきれなくプレゼント！ 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

昨年から今年にかけ、雪が猛烈に降ったりしばらく晴れたり、なかなか雪の積もらない当地です。さすがに山は雪景色ですが、たくさんの雪に囲まれた元旦というわけではありませんでした。それでも当地鹿角は寒さ逸品、零下10度もあたりまえ。雪は二階まで積もることはないかわりに雪質は極上のアスピリンスノー、北国にありながら日照時間はかなり長いというのが特徴です。安比スキー場にも程近く、ゴールデンウィークまで営業している秋田八幡平スキー場もある当地鹿角、温泉も楽しみつつ、是非青と白の世界を堪能しにご来訪下さい。

昔、鹿角地域が栄えていてお米のとぎ汁で白くなったというのが由来の「米代川（米白川）」。「古くからの繁栄の跡は縄文遺跡、大湯環状列石にも。」



冬の十和田湖はまさに青と白の世界。特徴的な二つの半島があるダブルカルデラ湖は世界的にも貴重。

ななのおぶら
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

こちらのホームページで鹿角地域の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 安保安太郎商店

フリーダイヤル: 0120-08-2028

e-mail kintaro@umaikome.jp

銘産
かつのりんご

お問い合わせ・ご注文は
(有)安保安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。

園主 平野亮一

平野りんご園より直送

ぜひ一度
かつの
鹿角へ遊びに
来てみて下さ

有限会社 安保安太郎商店
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。感想もお待ちしております。

月日
きりたんぽの日