

かつの微生物農法研究会便り

H21.3.1 Vol.3



りんごの花が芽吹くころ。

雪が消えると同時に農地は忙しくなり始め。

冬、平地としては本州で最も冷え込む地域のひとつ、鹿角地域。しかし夏はごく普通に30℃を越えます。春の訪れは遅く、秋も足早にやってきますが、春と秋、季節の変わり目は一日の寒暖の差がとても大きいのが特徴です。私たち人間と同じように、植物も光合成だけでなく呼吸をしていますから、夜温が高いと呼吸が荒くなってカロリーを消費し疲れてしまいます。私たちが作物として生産している植物も、昼に光合成してエネルギーを作り出し、夜はカロリー消費しないでゆっくり養分を蓄えるというのが美味しい生産物づくりの基本です。そう考えると、夜温が低く日中は気温が高くなる、寒暖の差が大きい当地、鹿角地域は美味しい作物生産をするのには恵まれた気候だと思えます。生産者の技術も高いので鹿角産の作物は良い評価を得ていますが、現在の流通システムでは、一般栽培ものはどうしても県内他産地のものと同じ価格で市場取引されてしまいます。では市場を通さずにすべての生産者が、中抜きで直接消費者の戸々へ届けられれば良いかということ、個包装や流通の経費ばかりが高くなりスーパーの価格に慣れた現代にあっては不可能に近いでしょう。市場流通もボリュームバリューを活かし流通経路の単純化を図るために必要でしょうし、『花輪ばやし』のように産直配送も、それを望む方々にとってメリットがあります。今はまだ、よりよい食糧流通のあり方を模索している段階なのかもしれません。品質の良いものはそれなりの価格

で、低コスト生産されたものは安価に、それぞれが望む消費者の元へ的確に届くシステム作りを、皆で考えていかなければならないと感じます。

「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



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、お米などをめれなくプレゼント! 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」に、微生物農法米あきたごまち『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

3月も下旬になると、農地はあわただしく作物生産の準備に追われてきます。キュウリ、トマトなどの苗作り、稲の苗床に使う土の準備、りんごやももなど果樹の枝の剪定。農作業は雪どけに合わせて始まるのですが、それはこの土地に生きる動物達が活動を始める時期にもあたります。毎年、ウサギやネズミにりんごの幹や野菜の苗をかじられたり、野鳥達に新芽を食べられたり。雪どけした農地では、動物達との知恵比べ、生き残り競争が行われています。



美味しいお米の生産地 鹿角



思い出の地十和田湖



癒しの里八幡平

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/>

かづのファンクラブ
<http://www.2.city.kazuno.akita.jp/fanclub/index.html>



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。圧搾のみの完全無添加。

300ml **630円** 720ml **1,260円**

美味しいお米とりんごのご注文 / 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 安保金太郎商店

フリーダイヤル：0120-08-2028

e-mail kintaro@umaikome.jp



零下15℃まで冷え込んだ早朝の鹿角地域。晴れた日ほど放射冷却で寒さが増す。この美しいコントラスト、代償は身を切る寒さ。

ぜひ一度
かづの
鹿角へ遊びに
来てみて下さい！

有限会社 安保金太郎商店
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。感想もお待ちしております。