

# かつの微生物農法研究会便り

H21.7.1 Vol.7



立派にすくすく育つ稲。葉は実はガラス質。

植物みんな生きるの必死。

つい先ごろ田植え作業が終わったと思っていたら、もう季節は夏になり稲の姿もずいぶん大きくなってしまいました。気温が上がり太陽の光が強くなると、稲も生長を早めますがそれ以上に生長を早めるのがいわゆる「雑草」。あらゆる農業は極論すれば雑草との戦いなのです。農業は決して自然のままの状態で行うのではなく(全く自然のものを収穫するのは採取であって農業ではなく) 目的の収穫物を効率よく取るために栽培するのが農業です。そこで問題になってくるのが、例えば稲を田んぼで栽培していても稲以外の植物がたくさん存在していて栄養分の取り合いになってしまうということ。栽培している植物以外のことをいわゆる雑草と言いますが、雑草を放っておくと栽培している作物に必要な栄養分を雑草に取られたり、収穫時に雑草の種が混ざったりして商品としての価値が下がってしまいます。おまけに雑草が害虫の発生源になったりして、作物に大きな被害を与える事もあります。そんなこんなで、農作業の大部分は「雑草退治」に費やされるのです。平均年齢が70代になりなんとして生産者にとって、これはもう重労働です。最近では合鴨栽培も増えてきています(合鴨が雑草を食べてくれる)が、合鴨の管理や給餌もけっこう手間なうえ、収穫後の合鴨を肉にして販売するまでが「合鴨栽培」なので、販路のメドが

## 「微生物農法」って何のこと？

### 地球上の生き物の世界は微生物が主役

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、お米などをもらえるプレゼント! お問い合わせはTEL0120-08-2028まで

たたなければ取り組めないという難点があります。正直、動物好きでなければなかなかできないということもありますが、いくら可愛がっても結局一世代生物なので屠畜しなければならぬというジレンマが付きまといま。食育にはもってこないのですが…。そして蛇足ですが、田んぼの雑草というのは春の七草や雑穀だったりして、けっこう可憐な花が咲いたり、綺麗な葉が茂ったりします。でも結局、稲にとっては厄介者。

## 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

6月は少々日照不足で心配された稲の生育ですが、数日の猛暑で一気に生育の遅れを取り戻してしまいました。安心した反面、極端な気候の変化は決してよい結果を生むわけではないので、今後のマトモな天候の推移、季節の変遷を願うところです。当地鹿角は十和田湖や八幡平の緑が美しい季節となりました。避暑には最高の観光地であり別荘地でもありますので、是非ご来訪下さい。そして来月、8月19日～20日は、日本三大ばやしで日本一の祭囃子と称えられた「花輪ばやし」が開催。



霧多き十和田湖は、湖面はもちろん周囲の原生林をも霧中に抱き込み、暑い真夏でも幻想的な涼しげな光景が多く見られる。八幡平はブナや高山植物の、まさに楽園。



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>

ホームページリニューアルしました！

携帯からもご利用できます

<http://umaikome.jp>

ホームページからもご注文いただけますので是非ご利用下さい。



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

美味しいお米と特産品のご注文 / 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

## 新発売



新食感、お米の新商品『鹿角の萌えみのり』の販売を開始いたしました。白飯としての総合的な美味しさは『花輪ばやし』に譲るものの、チャーハンやカレー用のご飯、また寿司のシャリ用としては抜群の相性です。品種は東北地方で作出された『萌えみのり』、鹿角の萌えみのりは他の地域で栽培された同品種とはひと味違います。炊き上がりの光沢も素晴らしく、独特の食感で食べ応えのあるお米です。ご自宅用に、またご贈答用には是非一度お試し下さい！！

数量限定、1kg紙筒入り

特典：

- 一本に一枚ずつ特製マグネットシートおまけ付
- 3本セットには特製クリアファイルプレゼント



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。感想もお待ちしています。

# 鹿角の萌えみのり