

# かつの微生物農法研究会便り

H21.12.2 Vol.12



冷気が見えるほど透きとおった空気の、冬の鹿角。

2009年も早や暮れ。

今年もたくさんのご利用、本当に有難うございました。通信販売とはいえ、あたたかいお言葉の電話やお便りをいただくことも多く、励まされることしきりです。このところずっと、米離れとか米余りと言われ、今年も実に35.6%の減反(米を作ってはいけない田んぼ)が国から割り当てられました。米の消費が落ちているのは事実かも知れませんが、若い人ほどご飯食の回数が少ないのも事実かも知れません。しかし、ご飯を食べた事の無い日本人もまたいないのではないのでしょうか。国内の米の生産量を強制的に減らす一方で、外国産のお米を年間70万トンも輸入しているのもおかしな話です。健康のためにご飯食を推進している一方で、なぜ学校給食は輸入小麦製のパン食が減らないのでしょうか？米が余っているという割には、政府の米在庫は年間消費量の3割もありません。生産技術の高い日本、どんな異常気象があってもまず食糧難ということは無いでしょう。価格の高騰があったにしても、日々の食糧が手に入らないということには直面しません。しかし今、リタイヤする生産者は加速度的に激増しています。今までなかったことが、今後もないとは言い切れません。年末年始のお休みなどの時間に、是非お米の問題、食糧の問題に少しだけ思いを巡らせてみて下さい。

## 「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



テレビに物産展に観光キャンペーンで大活躍中の、当地鹿角のマスコットキャラクター「たんぼ小町ちゃん」。きりたんぼをモチーフにしたかわいいキャラクターです。きりたんぼも、原料はうるち米。お米の産地ならではの、お米を使った郷土料理です。

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

11月16日発売のムック本「べんとうでおいしくやせる本」に、『花輪ばやし』『鹿角の萌えみのり』の広告を掲載しています。

# 生産地から

今年はまだまとまった積雪というものはありませんが、当地鹿角を囲む山々の頂はすでに雪化粧をしています。これから当地鹿角は零下10度もあたりまえという極寒の季節に入ります。が、寒さが激しいからこそ、当地発祥のきりたんぼ鍋も美味しく、また寒さを活かして作られる甘～い「寒締めホウレンソウ」が楽しめたりします。本州では冬最も冷え込む地域のひとつの鹿角地域ですが、この季節感のメリハリ、雪がもたらすミネラルと春の豊富な水が豊かさの源だったりします。

**お米やりんごの発送は、新年1月1日～3日と毎週日曜日、お休みいたします。ご了承くださいませ。**



鹿角地域の秋冬の定番メニュー、きりたんぼ鍋。本来、うるち米を半殺しにして杉の棒に握りつけ、焼いたものが「たんぼ」で、「たんぼ」を食べやすく切ったものを「切りたんぼ」。たんぼが合うのは、鶏がら出汁の鍋に季節のキノコや野菜、セリを入れたものが定番だが、実はチゲ鍋やホルモン鍋、塩味の鍋にも相性が良い。もとがお米だけあって、色々なアレンジがきく鹿角地域発祥の郷土料理。地元では、きりたんぼ鍋はおかずや汁物ではなく主食として食べる。



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!!

手持ち付き3kg  
普及版パック、  
好評発売中!

## 鹿角の萌えみのり

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 安保金太郎商店**

フリーダイヤル：0120-08-2028

e-mail [kintaro@umaikome.jp](mailto:kintaro@umaikome.jp)



## 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。

ぶじ5kg 3,000円

ぶじ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。

