

かづの微生物農法研究会便り

H22.1.6 No.86 (通算)



生産地鹿角地域は白と青の世界。

寅年、虎は情が深いとか、

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」、「鹿角の萌えみのり」、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。この年末年始は久々の「豪雪」と言っていよいよほどの大雪でした。元々、当地鹿角は気温こそ - 10 も当たり前の寒さですが、雪はサラサラの細かい粉雪といった土地なのですが、今の雪は湿った重い雪が大量に降りました。これも温暖化の影響かも知れません。さて、今年は寅年です。虎というと怖いイメージもありますが、とても情の深い動物なのだから。生きるうえで欠かせない食糧生産の現場でも、生産者はただ作るのではない、愛情を込めて生産に励んでいる方がたくさんいます。一方で家族や子供達に安全なものを安心して食べさせていくためには、情の繋がりというものも大事な要素ではないでしょうか。今の現実としては、小規模生産のものは大量に作られた安価なものに負けてしまいます。背に腹をかえられない経済状態もそれを後押ししていると思います。が、安全や安心といった要素

「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作物作りをするというのが微生物農法です。

も重要視されています。イタリアで始まったスローフード運動は、各地の食の独自性を守ろうというのが理念でした。それは証明書や栽培履歴などで守られるものではなく、いつもの好みの食事をいつまでも食べられるように、信頼をもって消費者と生産者が繋がることで保たれるといえます。私たちも、皆さんに信頼を持ってご注文いただけるよう、自分たちの作ったものに自信が持てる生産活動をしていきたいと思っています。

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、お米などをきれなくプレゼント! お問い合わせは 0120-08-2028 まで。

TOPICS

主婦と生活社の「ためしてガッテン」冬号に、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

冬らしい冬、要するにはっきりとした四季というのは、作物生産にとっても、観光産業にとっても重要なことで、本来なら当たり前のことなのですが、近年は珍現象や異常気象が当たり前になってきてしまった感があります。作物は植物ですから、日長の変化や気温の昇降などを感じて生長します。気候の移り変わりがおかしくなると、作物もまともに健康に、美味しく育てはくれません。これは動物にも同じ事が言えそうな気がします。最近目にする動物や昆虫の種類がだいぶ変わってきたというのも実感しています。人間にも悪影響が出る前に、温暖化は本当になんとかしなければならぬ課題なのでは。



生産地・秋田県鹿角地域はこんな奥羽山脈のど真ん中にある。人口は3万7千人ほどだが、面積は東京都23区よりまだ広い。日本海にそそぐ米代川は、昔から米産地だった鹿角から米の研ぎ汁で白濁して流れていたことからヨネシロガワという由来となった。

八幡平地域にある「大日霊貴神社」毎年1月2日に行われる大日堂舞楽は、ユネスコの指定無形民俗文化財になった。



秋田県鹿角市
あきたけんかくのし



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ください!!

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://www.2.city.kazuno.akita.jp/fanclub/index.html>



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 3,000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

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