

# かつの微生物農法研究会便り

H22.2.1 No.87 (通算)



二月は厳冬、雪は時として横に降る。

## 農政の大転換とは言うけれど…。

新政権が発足してから年が改まり、生産者もいよいよ今年の営農計画を考えなければならない時期になってきました。しかし今年も農業政策が大転換(改革とか緊急対策とか大転換とかという名前は毎年言われています)ということで、米の作付数量配分すらまだ決まっておらず、政策の詳しい内容も生産者には伝わっていません。翌年植える稲の種籾の注文締め切りが8月ですから、もう種籾は発注済なのですが、肝心の「作付できる面積」が決まっていないのです(2月1日現在)。稲も生き物、栽培はいつでも出来るというわけではなく、準備を今から始めておかなければならないのですが…。年々、農業生産に係る事務手続きというのが増え続けていますが、紙面上では日付を遡って変更する事が出来ても、実際の田んぼではそんなことはできません。政策は慎重に、効果的になるよう決め実行すべきとは思いますが、今生きる術として農業生産に取り組む生産者のためにも、また質の高い国内生産物を望む消費者の皆さんのためにも、判断し決断するスピードというものも、国を運営する人たちには求めたいものです。生産者が今一番求めているのは、所得の保証とか助成金とか、いくらお金が貰えるかがまずありきではなくて、何より先に「安心して農業をしていられる」ということなのですが、それは就職難という現状にあって「安心して仕事をしていられる」と、本質は何ら変わらないことだと思っております。

## 「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作物作りをするというのが微生物農法です。

## 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、お米などをもらえちゃうプレゼント! お問い合わせは 0120-08-2028まで。



今年の営農に向け一生懸命勉強する生産者たち。意欲もあり経験もあり、新しい事も吸収し、そしていたって真面目。しかしいかんせん、年齢層が・・・

## 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

冬の寒さは2月が最も厳しくなります。零下15度も下回ることもある当地鹿角では、平地でも早朝ダイヤモンドダストが見られることがあります。雪の多さならば大した事はないのですが、雪質は極上で晴天日が多い当地に、是非観光に来てみて下さい。たびたびテレビの全国放送で紹介されている「きりたんぼ鍋」も、発祥は鹿角。本物の伝統食、各家庭で今も普通の食事として食べられている郷土料理「きりたんぼ鍋」を、発祥の地でご堪能下さい。(社)十和田八幡平観光物産協会では「きりたんぼ鍋」の地方発送もありますよ。



十和田湖冬物語は2月5日から2月28日まで

十和田湖 冬物語  
SNOW AND LIGHT FANTAVISTA

毎日上がる花火や氷のグラスで飲むバー、足湯に炉端焼き、コンサートなど様々な催しが連日開催される。



# こんなお米の使い方はいかが

お米の小袋(2合パック)に写真つきオリジナルシールをつけて演出。



結婚披露宴などで、ライスシャワーならぬお米のプレゼントなどはいかがでしょう。かさばらず感謝の意味のこもった独創的な贈り物として、喜ばれること請け合いです。デザイン制作から行いますので、お気軽にご相談下さい!

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>

菜々のあぶら  
**菜々の油**

人気です! 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



手持ち付き3kg普及版パック、

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、またご贈答用に是非一度お試し下さい!!

# 鹿角の萌えみのり

ぜひ一度  
かづの  
鹿角へ遊びに  
来てみて下さい!

有限会社 安保安太郎商店  
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。