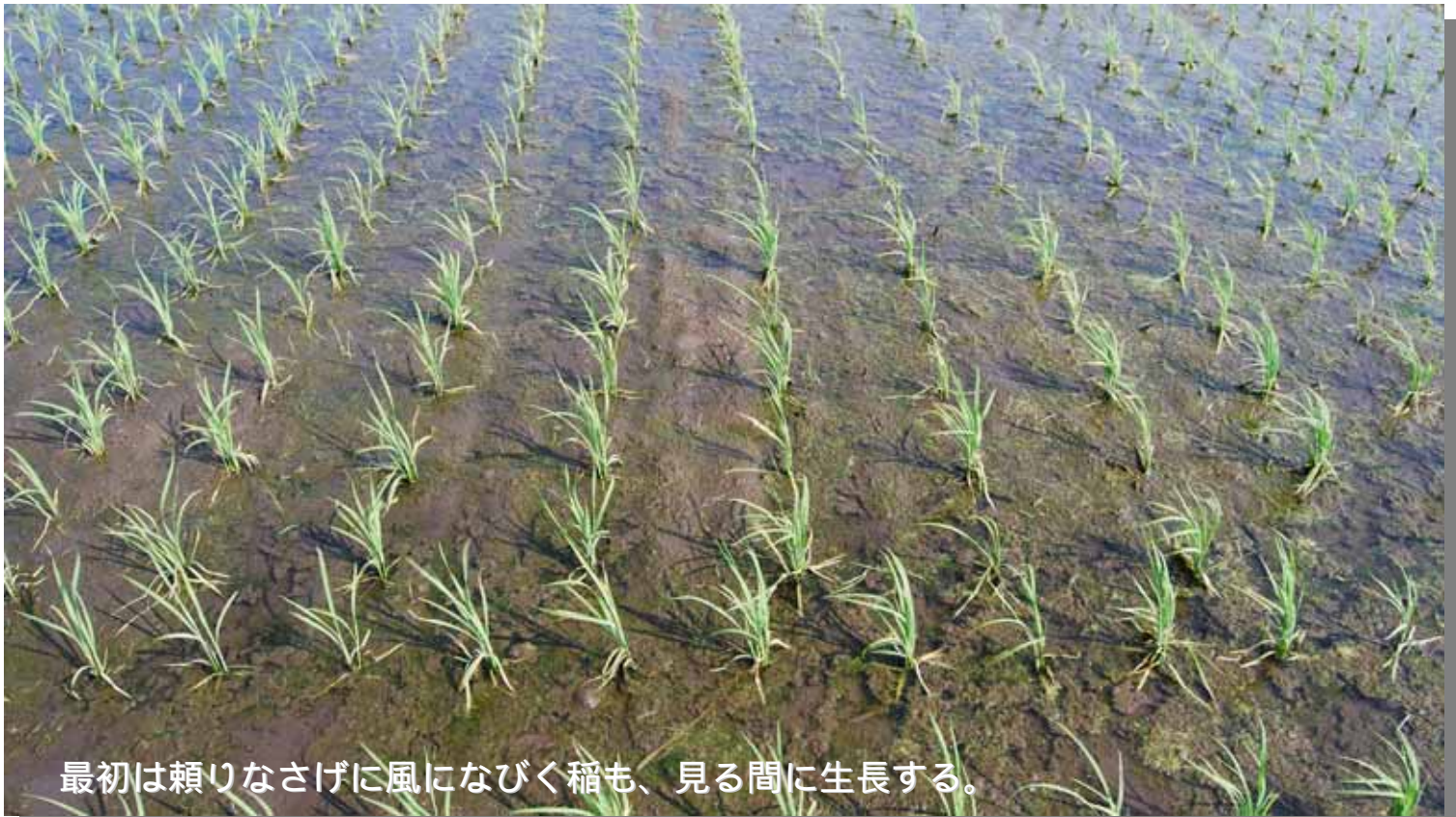


かつの微生物農法研究会便り

H22.5.1 No.90 (通算)



最初は頼りなさに風になびく稲も、見る間に生長する。

5月後半、田植え。

4月中旬になっても雪が降るといふ、ちょっとした異常気象もあまり気にならなくなってきてしまいましたが、低温で稲の芽出しが遅れたりしながらも、例年通り5月20日前後に田植え作業を迎えます。近年、苗作りをせず田んぼに直接種を播く「直播」という省力化技術が普及してきていますが、ひと昔前には高品質米生産のためには「苗半作」といわれ、丈夫な苗作りで稲作の半分が決まるというのが定説でした。これは品種改良により可能になってきたということも大きいのですが、省力化と高品質生産の両立というのはやはりしっかりした管理が欠かせないものです。低コスト、省力化というのは決して悪い事ではないのですが、それによって品質の低下を招くようでは国産生産物の良さを全て失ってしまうと言っているのではないのでしょうか。外国産と国産を比べたとき、比較対象になるのは価格と品質であると思います。安全性だったり安心感だったりというのは、価格ではなく品質によって得られるもの(安心価格という謳い文句もありますが)、そこが国内の生産者が競えるところだと思います。さて、このところ燃油の高騰や鉱石の値上がりで、肥料や農業用資材、要するに生産費は値上がる一方ですが、生産物の価格は生産者レベルでは右肩下がり、助成金が無ければ利益が生まれれないといった状況では、職業としては成り立っていないと言わざるを得ません。これこそ後継者不足の一番の原因なのですが…。生産者が安心して生産活動ができる環境を作り上げていくことも、結果として安全安心で高品質な食糧を持続的に得続けることができる「安心」をつくることにはなるのではないのでしょうか。助成金とかではない、真剣な農業政策を政府には求めていきたいものです。だって、いつも口にする生きていくための必需品の問題なのですから。

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、お米などをもちろんプレゼント!
お問い合わせは 0120-08-2028 まで。

「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作物作りをするというのが微生物農法です。

生産地から

異常気象には慣れっことはいえ、低温と日照不足でなかなか出ない稲の芽、増えるカビ。それでも平気で大量に飛んでくるスギ花粉、ゴールデンウィークも近いのに降る雪。なかなかどうして、ふんだりけったりな天候です。それでも生きるために、秋の収穫のために稲の苗作りやりんごの樹の管理、野菜の苗作りにと生産者は精を出しています。どうかこの苦勞が報われますように。



田植え直前、雪解け水をいっぱい湛えた田んぼは、まさに鏡面のように。肥料を入れ、トラクターで耕起し、水を入れて代かきをした後、田植えまでのわずか数日間だけ、風の穏やかなとき限定で見られる空間の広がり。

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/>
かづのファンクラブ
<http://www2.city.kazuno.akita.jp/fanclub/index.html>



『鹿角の萌えみのり』好評発売中です。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「萌えみのり」ですが、鹿角の萌えみのりは当地ならではの美味しさ。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ください!!

鹿角の萌えみのり

販売開始一周年

人気声優で歌手の
ちはらみのり



茅原実里さんと

コラボ決定!

内容まだ未定...
今後の展開をお楽しみに!

<http://umaikome.jp>



ホームページも是非ご覧下さい。



美味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 安保安太郎商店
フリーダイヤル：0120-08-2028
e-mail kintaro@umaikome.jp



当地の名産品、「北限の桃」の園地は、桜の花盛りが終わった頃、一面鮮やかなピンク色に染まる。例年通りならばゴールデンウィークに当地の桜は見ごろとなり、桜が散り始めると次は桃の濃いピンク色が鮮やかに咲き出す。



鮮やかな「北限の桃」の花が散る頃になると、今度は鹿角りんごの花が咲き誇る。この純白の花は「ふじ」。りんごは小さな葉が先に出てから白い花が開く。

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。