

# かつの微生物農法研究会便り

H22.6.1 No.91 (通算)



寒さにも風にも負けず元気に美味しく育ちますように。

## 今年は冷夏の予報…。

5月後半から6月初頭で当地鹿角の田植えは終わり、梅雨～初夏へと向かっていきます。今年は育苗期間中も低温に悩まされましたが、田植え中、また田植えが終わってからも低温で心配な日が続いています。おまけに気象庁の予報ではこの夏は冷夏になりそうとか。かつて平成5年、冷夏のひどかった年には、7月に暖房機が必要だったくらいで、この年のお米は大凶作でした。米不足が叫ばれタイ米を緊急輸入したのもその平成5年です。日本政府が備蓄しているお米も今現在あるわけですが、それとて日本の消費量の約2か月分程度。しかし格安の飲食チェーン店などで使うお米と、スーパーやお米屋さんには並ぶお米の品質や価格の差を全く無視するならば、栽培技術が高度な我が国にあっては米が無くなるということはまず考えにくいと思います。お米なら何でもいいという人ならばそれでも良いのですが、自分好みのいつものお米を食べられなくなる、という危険は凶作の危険とともに毎年無い訳ではないわけです。イタリアで生まれたスローフードの考え方はまさにそれで、いつもの自分好みの味を守るには、その料理を出す店が必要で、その料理を作るシェフが必要で、その料理の食材の仕入れ先が必要で、その食材を作る生産者が必要で…と、全ては繋がっていて全てが生きていて初めて可能だというものです。それから考えると、日本の生産者の深刻な後継者不足というのは、10年後あるいは5年後に、同じものが食べられなくなるということでもあります。それでなくてもひと風吹けば倒れそうなほど汲々としている今の生産地事情からすると、一度の冷夏は絶体絶命になりかねません。50年間お米を生産し続けても50回しか収穫できず50回しか収入が無いというバクチ性、兎にも角にも冷夏冷害だけは勘弁を。そういえば平成5年の冷害、微生物農法米あきたこまち『花輪ばやし』生産のきっかけの年でもありました。

## 「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。

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。

# 生産地から

冬は冬らしく、春は春らしく、夏は夏らしく…それがあって初めて秋らしい秋になるといいです。観光の面から言えば紅葉の鮮やかさ、農と食の面から言えば秋の収穫物の出来栄え。極端に気温や天候の上がり下がりがあるよりは、徐々に徐々に移り変わるといのが当然ながら一番いいようです。それは私たちの身体の調子にとっても良い事には変わりはないでしょう。



鹿角地域の北にある十和田湖、南にある八幡平は6月、新緑の季節を迎える。特に十和田湖畔の周回ルートは、爽やかな緑色が落ちてくるような錯覚に陥るくらいの、感涙モノの美しさ。

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>



『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

ちはらみのり

販売開始一周年

人気声優で歌手の**茅原実里**さんとコラボ中!

ホームページ上で鹿角の萌えみのりイメージキャラクター「みのりん」特設ページを近日開設します。ぜひのぞいてみて下さい。

<http://umaikome.jp>

携帯からも  
ご利用できます



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 / お問い合わせ先は・・・

〒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](mailto:kintaro@umaikome.jp)



秋田県鹿角地域といえば、きりたんぼ鍋の発祥地。そして知る人ぞ知る、鹿角ホルモンのふる里でもある。鹿角ホルモンは韓国風に甘辛く味付けした豚のホルモンを、キャベツとともにジンギスカン鍋で焼いて食べるという濃い味の逸品。最近では東京へも進出中の様子、是非一度ご賞味を。ご飯がすすむ。

ぜひ一度  
かつの  
鹿角へ遊びに  
来てみて下さい!!

有限会社 安保安太郎商店  
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。