

# かつの微生物農法研究会便り

H22.7.1 No.92 (通算)



これから夏本番、花輪ばやしの音が響くまで。

## 美味しい米作りは夏が重要。

今年出ていた冷夏の予報は一転、取り消されて暑くなるかも？との気象庁の発表。兎にも角にも、夏は夏らしく、冬は冬らしく、四季の移り変わりがはっきりしていてくれると、美味しいお米作りとしても有難いのですが。田んぼの稲にとって7月から8月の天候や気温は重要で、7月に寒いと穂が不完全になり、8月に寒いと実がつかなくなってしまいます。逆に9月に入ってから暑いままだと、白濁した米粒が多くできてしまい、あまり美味しいお米ではなくなってしまいます。さて、いよいよ夏本番。当地鹿角の夏は、内陸の盆地なので北国にしてはかなり暑くなり、8月19日・20日のお祭り「花輪ばやし」が夏の終わりを告げます。私たちが微生物農法で生産しているあきたこまち「花輪ばやし」の名は、この郷土が誇るべきお祭りの名から取ったものです。一度聴いたら病み付きになる「花輪ばやし」の調べ、是非一度体験してみてください。そしてお祭り「花輪ばやし」の名に負けぬよう美味しいお米作りに徹している私たちのお米「花輪ばやし」、お陰様で大好評をいただいているので、今年と同じ栽培方法を新商品「鹿角の萌えみのり」にも採用しています。人の味覚や好みは十人十色、自分のお好みに合ったお米を探してみるのも楽しいと

思います。ちなみにお米の味を決める要素というのは、ついつい「品種」の違いが決定的なものだと思われがちですが、決してそうではありません。生産地の気候、土の質、水の性質、栽培方法などによって、お米は品種の差以上に違いが出ますし、店頭で並ぶまでの精米の方法、保管状況によっても、違いが出てきます。なんといつても、お米は生ものですから。そして食卓でも、お米の保管の仕方や研ぎ方、水の質、炊飯器によっても違いが出てきます。ではどうすればより美味しく食べられるのか・・・？ 答えは、今自分好みに美味しく食べられていれば、それが正解なわけですが、ちょっとしたアドバイスが安保金太郎商店ホームページに載っていますので、是非ご覧下さい。

## 「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くなったりします。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、お米などをもらえるプレゼント! お問い合わせは 0120-08-2028 まで。



# 生産地から

当地鹿角は北国とはいえ、夏は30℃を越えとても暑くなります。そんな暑い日には、鹿角の中心部にある史跡尾去沢鉱山の観光坑道へ。かつて金銀銅の鉱山として栄えた手掘りトンネルは総延長800km。その中は年中通して13℃！世界でも屈指の硬い岩盤の中はいつもひんやりしていて、観光がてらの避暑には完璧です。ただし、羽織るものを用意しておかないと風邪ひくかも。



7月中旬になると、稲の体の中には稲穂の赤ちゃんが出来始める。人と一緒に、この時期の水管理や天候、気温がとても大事。まだこんなに小さくても、穂の粒の形までしっかりと見て取れる。自然はまさに神秘。

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>



## 鹿角の萌えみのり

『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!!

ちはらみのり 販売開始一周年  
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」特設サイトがオープンしました。ぜひのぞいてみて下さい。

携帯からもご利用できます

<http://umaikome.jp>

ホームページも是非ご覧下さい。



初秋に、こんなに美味しい桃が食べられる。



## 銘産 かつの北限の桃

「北限のもも」は、秋田県鹿角市で栽培されている、本州で最も遅い時期に収穫されるももで、甘味が絶妙にのった品種「川中島白桃」が主力品種です。出荷は9月10日前後となります(収穫前の天候により前後します)。ご希望の方は**安部金太郎商店**までご連絡ください。市場で引っ張りダコの「北限のもも」、ぜひお試しください。

数と出荷期間に限りがありますのでお早めにご予約下さい!

一番美味しい時期のとれたてを発送致します。



園主 平野亮一夫妻

平野りんご園より直送いたします

美味し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 安部金太郎商店

フリーダイヤル: 0120-08-2028

e-mail kintaro@umaikome.jp



ぜひ一度  
かつの  
鹿角へ遊びに  
来てみて下さい!

有限会社 安部金太郎商店  
かつの微生物農法研究会  
事務局

文・写真: 安部 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。