

かつの微生物農法研究会便り

H25.11.1 No.132(通算)



きりたんぽ鍋の季節到来。

今年の新米のお味はいかがだったでしょうか？

今年も『花輪ばやし』や鹿角の萌えみのり、厳選あきたこまちの新米のご注文や贈答用のご利用をたくさんいただき、本当に有難うございます。このところ毎年のごことですが、春から秋にかけて極端な天候の変動に悩まされ二度の水害を受けつつも、なんとか美味しいお米の収穫ができました。私たちのお米は今年も自信を持ってお届けしています。昨年は全国的に一般米の価格が値上がりしましたが、今年は総じて低下傾向にあります。収量も11月1日現在公表されている作況指数ほどとれていない生産者が多いように感じます。そんな中で私たちの生産した『花輪ばやし』や鹿角の萌えみのり、厳選あきたこまちは今年も良い評価をいただいております。近頃は地元生産者の間でもTPPについての話題が盛んにされていますが、米の国際流通の変化を前提とした日本の農地改革のような政策が打ち出されつつあり、ここ数年特に濃くなってきた先行きの不透明さに不安もあります。が、他国がどう動こうが、日本は日本の生産者が安心して生産活動できる環境であってほしいと思います。より良くより安くなければ国際競争に勝てないという文句は、必ず嘘を含んだ成果物しか出来ないこと、繰り返し目の当たりにしているわけですし……。

『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お米2800円毎についてくるシールを集めて専用台紙に貼って送ると、お米などをめたくプレゼント！ お問い合わせはTel.0120-08-2028まで。



重金属分析と農産物検査を受け、倉庫内で眠りにつく玄米。眠りながらも、旨さは熟していく。

TOPICS 11月23日～24日、埼玉県のJR/川口駅前で行われる盛岡八幡平地域の物産展に参加します！新米やきりたんぽなどの販売、花輪ばやしや盛岡さんさ踊りの披露もあります！

生産地から

十和田八幡平国立公園の美しい紅葉も落ち葉となり、いつ雪が降ってもおかしくない寒さとなりました。冷えた大気と朝日に温められた田んぼの土によって、鹿角の盆地は朝もや濃い山里の風情です。稲の収穫が終わり、次は鹿角りんごの収穫の時期となります。11月末頃からは定番品種の「ふじ」の販売が始まります。正直いって見た目はともかく味はどこにも負けない鹿角りんご、是非ご賞味下さい。また、観光などで鹿角地域をお通りの際は是非安保安太郎商店へもお立ち寄り下さい。



くせになるほど良い食感の『鹿角の萌えみのり』、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!!

1kg筒入り、3kg袋、2合パック、1kg鮮度パック、10kg袋
特典：●筒入りには特製マグネットシートおまけ付 ●筒3本セットには特製クリアファイルプレゼント

鹿角の萌えみのり



銘産 かつのりんご

お問い合わせ・ご注文は
(有)安保安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)りんご一。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入、10kg入
 11月下旬頃より販売予定
 価格など、詳細はお問合せ下さい。



園主 平野亮一



平野りんご園より直送



Twitter 始めました。
 WEBショップ安保安太郎商店長のつぶやき
@ambotencho

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



稲を株ごと刈り取り、木組みに掛けて熟成と乾燥を行うハサガケは、昔は一般的でしたが手間と人手がかかることから近年はあまり見られなくなりました。鹿角では稲わらを家畜の餌にするため畜産農家がハサガケをしています。人手がいるので家族総出での作業、団らんの場でもあります。



収穫の秋から冬場にかけては、当地発祥の「きりたんぼ鍋」が美味しい季節。地鶏の出汁をベースに、季節の野菜やキノコを入れ、ご飯を漬して筒状にした「たんぼ」を食べ、身体の芯から温まる郷土料理。11月11日はきりたんぼの日。



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、毎月送付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。