H26.3.1 No.136 (通算)



雪が消えると同時に農地は忙しくなり始め。

冬、平地としては本州で最も冷え込む地域のひとつ、鹿角地域。しかし夏はごく普通に30℃を越えます。春の訪れは遅く、秋も足早にやってきますが、春と秋、季節の変わり目は一日の寒暖の差がとても大きいのが特徴です。私たち人間と同じように、植物も光合成だけでなく呼吸をしていますから、夜温が高いと呼吸が荒くなってカロリーを消費し疲れてしまいます。私たちが作物として生産している植物も、昼に光合成してエネルギーを作り出し、夜はカロリー消費しないでゆっくり養分を蓄えるというのが美味しい生産物づくりの基本です。そう考えると、夜温が低く日中は気温が高くなる、寒暖の差が大きい当地、鹿角地域は美味しい作物生産をするのには恵まれた気候だと思えます。生産者の技術も高いので鹿角産の作物は良い評価を得ていますが、現在の流通システムでは、一般栽培ものはどうしても県内他産地のものと同じ価格で市場取引されてしまいます。では市場を通さずにすべての生産者が、中抜きで直接消費者の戸々へ届ければ良いかというと、個包装や流通の経費ばかりが高くなりスーパーの価格に慣れた現代にあっては不可能に近いでしょう。市場流通もボリュームバリューを活かし流通経路の単純化を図るために必要でしょうし、『花輪ばやし』のように産直配送も、それを望む方々にとってメリットがあります。今はまだ、よりよい食糧流通のあり方を模索している段階なのかもしれません。品質の良いものはそれなりの価格で、低コスト生産された

「微生物農装」つて何のこと?

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ことがとても重要で、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。

ものは安価に、それぞれが望む消費者の元へ的確に届 くシステム作りを、皆で考えていかなければならない

と感じます。



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専用台紙に貼って送ると、お米などをもれなくプレゼント!お問い合わせはぼ0120-08-2028まで。

4月1日から消費税率が変わります

平成26年4月1日より、消費税率が8%へ変更になるのに伴い、全商品の税込み価格を改定いたします。また近日中にヤマト運輸の運賃改定が予定されています。お客様にはご不便をおかけいたしますが、ご了承ください。

生産地から

3月も下旬になると、農地はあわただしく作物生産の準備に追われてきます。 キュウリ、トマトなどの苗作り、稲の苗床に使う土の準備、りんごやももなど果

樹の枝の剪定。農作業は雪どけに合わせて始まるのですが、それはこの土地に生きる動物達が活動を始める時期 にもあたります。毎年、ウサギやネズミにりんごの幹や野菜の苗をかじられたり、野鳥達に新芽を食べられたり。 雪どけした農地では、動物達との知恵比べ、生き残り競争が行われています。



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



美味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

フリーダイヤル:0120-08-2028

e-mail kintaro@umaikome.jp



零下15℃まで冷え込んだ早朝の鹿角地域。晴れた日ほど放射冷 却で寒さが増す。この美しいコントラスト、代償は身を切る寒さ。

