

かづの微生物農法研究会便り

H20.7.1 Vol.7



稲穂の赤ちゃんは人間界の喧騒と関係なくすくすくと茎の中で。

夏は深まっています。

先月、海外で穀物不足が深刻な問題となっているという内容を書きましたが、今度は今月から肥料の価格が50%以上も値上がりという事態になりました。過去一年ほどの間も、今までにない値上がりをしてきた肥料価格ですが、四川大地震でリン鉱山が潰れた影響もありここへ来て一気に、メーカーも値段をつけられないという異常な事態です。今までギリギリの線で我慢してきた生産者達も、来年の生産ができるかどうかという現実直面しています。生産費を生産物の価格に転化せざるを得ないので、市場やバイヤーに頼っている多くの生産者達は転化したくてもできないという弱い立場にあります。もともと自給率の低い我が国ですが、食料の安全確保はもちろん、食糧輸入も今まで通りにいつまでできるのか、国産食料の作り手はどう維持していくのか、実は日本の食糧事情はかなり不透明な要素が大きいというのが本当のところではないでしょうか。こういったことを考えていくと、私たちもごく小規模ながら、なおいっそう責任をもって、生産地と消費地、生産者と消費者との信頼関係を築いていかなければならないと感じます。国策としては大規模経営、農地の集約ということを出していますが、今まで日本の味、多種多様な作物生産をしてきたのは家族経営の生産者達です。彼らは自分たちのことを良くも悪くも「百姓」と自称します。自らが食べるものを作っている、いいモノを作ろうとする、いいモノを作っているから売れ、喜ばれるからさらにいいモノを作ろうとする。この今まで我が国で見られた当たり前の生産者の形も、残していくべきではないでしょうか。

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Tel.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のが微生物農法です。

TOPICS

講談社の「日本一おいしい米の秘密」という本で、微生物農法米あきたこまち『花輪ばやし』が紹介されました。機会があれば見てみてください!!

生産地から

梅雨入りしたと聞いたのは気のせいと思うほど、雨の少ない当地鹿角地域。毎年のように豪雨災害に見舞われる西日本の方々はお気の毒ですが、あまりに雨の少ないのも困ったものです。なにやら降ったら降りっ放し、晴れたら晴れっ放しという天気が最近多いような気がします、もしや日本も雨季と乾季みたいな気候に変わってきたのでしょうか？青年海外協力隊でアフリカ帰りの農大の同級生もそう言っていましたけど・・・。



たまにあるある、こんな出来方。偶然と自然は相反する言葉でありながら同じ意味も持っている。自然は偶然の限らない積み重ね、しかしこんな形になると大根のわざとらしさも感じたり・・・昔の人が「大根足」とはよく言ったもの。植物と動物という違いはあれど、人の体の一部に似たものは植物でよく見かける。しかしこれだけ大股開きな大胆な大根もあまり見ないが。

足、といえば、北京オリンピックに出場する陸上長距離の松宮隆行選手、当地鹿角市の出身。鹿角市は陸上とスキーは名選手が多いよう。過去に活躍したマラソンの浅利純子選手も鹿角市出身だ。ちなみに松宮選手の親戚も美味しい鹿角産米の作り手。美味しい米と、高低差激しい十和田八幡平駅伝で成長した松宮選手を皆さん応援して下さい！



祝・北京五輪出場 松宮隆行選手

十和田湖や八幡平、鹿角地域の様々な観光案内がご覧になれます。

(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>



こちらの秋田美人なモデルはうちの税理士さんです

好評をいただいています

菜々の油

国の政策として進められている田んぼの転作。当地鹿角地方では、転作作物のひとつとして「菜の花」を栽培し、地元住民や観光客の目を楽しませていきます。この「菜の花」の種を採った純国産の高品質菜種油が商品として発売されることになりました。この菜種油「菜々の油」、一般の菜種油には心臓に負担のかかりやすいエルシン酸が多く含まれているのに対し、「菜々の油」に使用している菜の花の品種、キザキノタネにはそのエルシン酸が全く含まれていません。おまけにオリーブなどの含有成分として知られ化粧品などに使われるオレイン酸が多量に含まれており、オリーブ油の代用利用としてもおすすめです。市販のキャノーラ油(菜種油)の原料の多くがカナダ産などの遺伝子組み換え作物であることを考えても、この純国産の「菜々の油」は安心してお使いいただけます。安価なサラダ油のような漂白を一切していないので、臭みもなく琥珀色をしており、揚げ物などにお使いの場合、カスや劣化が少ないので何度も繰り返し使用できます。環境にも健康にも安心してお使いいただける「菜々の油」。いよいよ通信販売を開始いたします。どうぞお試しください！

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

有限会社 安保金太郎商店

フリーダイヤル 0120-08-2028

WEBショップ <http://umaikome.jp>

e-mail kintaro@umaikome.jp



これから迎える夏本番、暑くて疲れたら鹿角りんごまる絞りの無添加りんごジュースを冷して飲んで、疲れを癒して下さい。350mlの小瓶まであります。

ぜひ一度

かつの

鹿角へ遊びに

来てみて下さい!

有限会社 安保金太郎商店

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。