

# かつの微生物農法研究会便り

H20.8.1 Vol.8



東北最後の夏祭り、花輪ばやしが終わると稲穂が頭を垂れ始める。

## 夏は、夜。

8月19日と20日は、当地鹿角地域が一番の盛り上がりを見せるお祭り、「花輪ばやし」が行われます。このお祭り、幸(さきわい)稲荷神社という神社への奉納祭なのですが、その独特で勇壮な囃子と、豪華絢爛な屋台(山車)で明治天皇から「日本一の祭囃子」と賞され、郷土の誇りとして今も変わることなく続けられています。農業情勢が非常に厳しい今、郷土の誇りである「花輪ばやし」の名を冠した特別栽培米を作り、全国の皆さんに食べていただいているというのは、実は「花輪ばやし」という立派なお祭りを知っていただきたいが為であり、そしてまたそれ以上に、「花輪ばやし」の名に恥じぬよう、お米の作り手としてのプライドを自分達に課すという意味がありました。

相変わらず生産費は上がり続け、出荷物の単価は赤字ラインを行ったり来たり。漁業者のストライキに見られるように、我が国の生産者のやる気に深刻な影響が出ています。食品の偽装事件も後を絶ちません。自負をもって仕事に励む、本来の生産者の姿を保ち続けるのが責務でしょう。

**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、お米などをめれなくプレゼント! 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

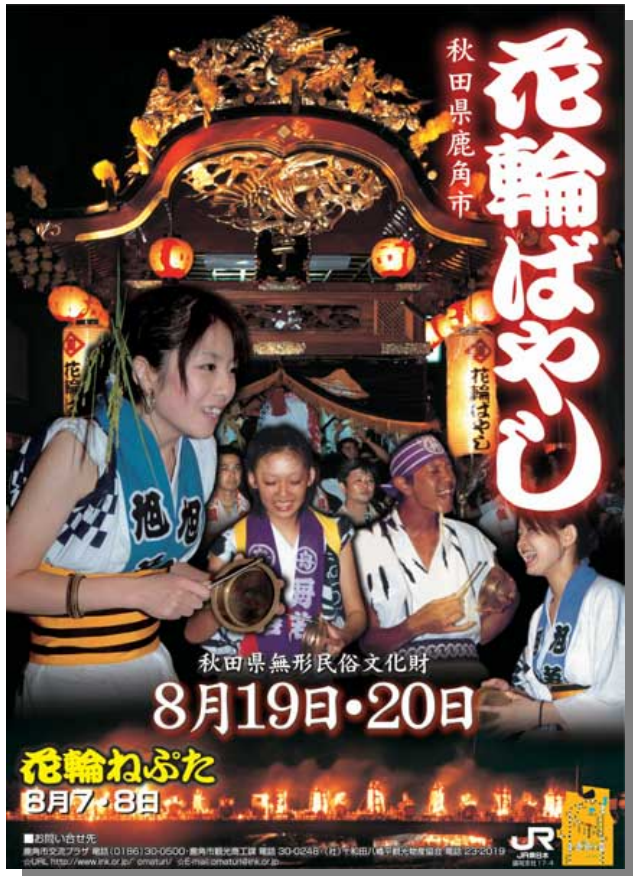
## TOPICS

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

夏本番来たりしぞ、と思いきや、東北最後の夏祭り「花輪ばやし」が終わると、秋はもうすぐそこです。地震やらなにやらで、直接の影響なくとも、観光地としての当地は観光客離れに悩まされていますが、一度は日の本一の祭囃子「花輪ばやし」を体感しにいらしてみてください。勇壮な調べに感動し、鳥肌立つ事請け合いです。私達のお米同様、リピート率の高さがその証拠。



今年も行われる、片田舎にしては壮大過ぎる、日の本一の祭囃子とも賞された祭典「花輪ばやし」。花輪ばやしのホームページ (<http://hanawabayashi.jp/>) では、動画配信もされる予定。

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>



## 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**安保金太郎商店**までご連絡ください。市場で引っぱりダコの「北限のもも」、ぜひお試しください。

**数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



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](mailto: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。