

かづの微生物農法研究会便り

H20.12.3 Vol.12



雪は美味しいお米の素、ミネラルの供給源。

2008年もご愛顧に感謝。

『花輪ばやし』や「かづの産厳選あきたこまち」、りんごジュース、北限の桃に鹿角りんごと、今年もたくさんのご注文をいただき有難うございました。電話やお手紙で、食後のご感想を多くお聞かせいただいたのも、生産者一同、また来年へ向けての新たなやる気となっております。生産資材の高騰（一年で2倍になるなど）や年々増加する減反割当て（35%）など、産地をとりまく状況は、ともすればやる気を削がれる内容が多く、直接販売による顔の見える関係、直の反応が、実に大きな活力の源です。

実は、秋田県民は昔から「商売が下手だ」と言われてきました。今でも当の秋田県民は、その理由を「宣

伝が上手でないから」とする傾向があります。しかし本当の理由は、商品自体の中身を大事にしていなかったから、またお客様に対する誠意であったり、本当に良いものを紹介したいという気概に欠けていたからではないかと感じています。その点、私達が心血を注いで生産しているお米やその他の商品については、お客様である皆さんから、中身についての自信をいただいている気持ちです。秋田県全体で言えば「あきたこまち」は年々売れなくなってきており、安くなければ売れないという考えのもとに、他の安い品種のお米を作るよう指導されていますが、私達にしてみれば、他のあきたこまちとウチのあきたこまちを一緒にするな！と言いたいところです。実際のところ、品種というのは品質を決定付けるとても大きな要素ではありますが、栽培方法や栽培環境は、品種の違い以上に品質を左右する場合があります。同じ秋田県産あきたこまちでも、秋田県は南北150km、東西50kmもの広さがあり、海端から山奥まで同じ品質であるはずもありません（これは全国で言えることですが）。だからこそ、県内、また全国の生産者と切磋琢磨して、皆さんに好まれ毎日食べていただける「ファン」になってもらえるようなお米作りを続けていきたいと考えています。

「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



今年初めて行った、空き缶を使ってお米を美味しく炊いてしまう「空き缶炊飯」教室。子供向けのいわゆる食育の一環で、お米がご飯になる仕組みを楽しく伝えた。空き缶でも意外と簡単に美味しく炊けてしまい、おかわりも出るほど。

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

TOPICS

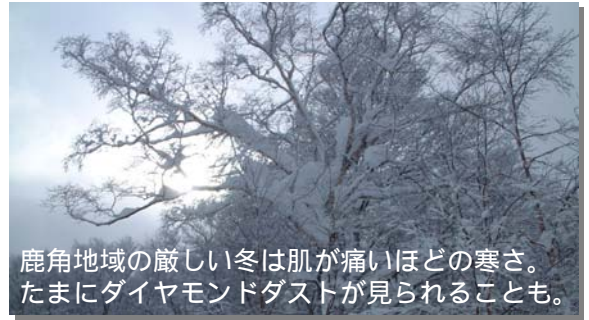
主婦と生活社の「ためしてガッテン」創刊号に、微生物農法米あきたこまち『花輪ばやし』の広告を掲載しています。日常使える知識満載の雑誌ですよ!!

生産地から

今年はいつもとより一足も二足も早く、11月20日にまとまった積雪があり、一気に冬景色となりました。おかげで名産の鹿角りんごの枝が雪の重さで折れたりといった被害もありましたが、絶妙なあまずっぱい美味しさは健在です。これから当地鹿角は零下10度もあたりまえという極寒の季節に入ります。が、寒さが激しいからこそ、当地発祥のきりたんぼ鍋も美味しく、また寒さを活かして作られる甘~い「寒締めホウレンソウ」が楽しめます。本州では冬最も冷え込む地域のひとつの鹿角地域ですが、この季節感のメリハリ、雪がもたらすミネラルと春の豊富な水が豊かさの源だったりします。



鹿角地域の秋冬の定番メニュー、きりたんぼ鍋。本来、うるち米を半殺しにして杉の棒に握りつけ、焼いたものが「たんぼ」で、「たんぼ」を食べやすく切ったものを「切りたんぼ」。たんぼが合うのは、鶏がら出汁の鍋に季節のキノコや野菜、セリを入れたものが定番だが、実はチゲ鍋やホルモン鍋、塩味の鍋にも相性が良い。もとお米だけあって、色々なアレンジがきく鹿角地域発祥の郷土料理。地元では、きりたんぼ鍋はおかずや汁物ではなく主食として食べる。



鹿角地域の厳しい冬は肌が痛いほどの寒さ。たまにダイヤモンドダストが見られることも。

ななのあぶら
菜々の油

人気上昇中！ 田んぼの転作から生まれた純国産菜種油。压榨のみの完全無添加。
300ml 630円 720ml 1,260円

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>

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

e-mail kintaro@umaikome.jp

銘産 かつのりんご

お問い合わせ・ご注文は

(有)安保金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。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 2,800円

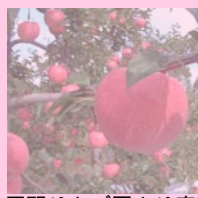
ふじ10kg 5,000円

(税込み、送料別)

その他お問合せ下さい。



園主 平野亮一



平野りんご園より直送



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」のバックナンパーや、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。