

# かづの微生物農法研究会便り

H21.6.1 Vol.6



最初は頼りなげな稲だけど・・・

人も稲も、偏りない栄養摂取が肝要。

「田植え」作業も5月いっぱいではほぼ終了、高校生たちの制服が夏服に衣替えする季節になってしまいました。田んぼに植え込まれた稲は、植え付けからしばらくは風にも負けるような弱さですが、根を張って水や養分を吸い始めると葉をピンと真上に伸ばし始めます。ちょうど夏至の頃までは、稲は上に延びるよりも茎を増やす事の方に養分を使います。茎を増やすことを「分げつ(ぶんげつ)」あるいは「分けつ」と呼びますが、一本の苗から、栄養状態さえ良ければ20本から30本ほどの茎に分げつする能力があるのです。この頃には、稲は根の周りに鉄分の膜を張って根を保護します。よく田んぼに、ギラギラした油膜のようなものが浮いていることがありますが、これは実は根の周りに稲自身が張った鉄分が、水面に浮いてきたものだったりします。稲は鉄分で根を守っているので重要な肥料要素ですし、丈夫な稲の体を作るためにはガラスの原料であるケイ酸も大量に必要です(稲の葉はガラス質なのです)。他にも光合成を潤滑に行うためにマグネシウムも重要です。肥料の三大要素は窒素、リン酸、カリウムですが、あらゆる種類の養分がまんべんなくあって、初めて健康な稲作りができるのです。

## 「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

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TEL0120-08-2028まで



土も違えば水の減り具合も違う、田んぼのクセは一枚一枚違う。

TOPICS

主婦と生活社の「ためしてガッテン」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

夏が数ヶ月も前倒しでやってくるようになってしまった感じのある昨今、暑さに加えて新型インフルエンザ予防でマスクを付けての外出で辟易している方は多いのではないのでしょうか？ 農業とともに観光産業が盛んな当地鹿角地域も新型インフルエンザの影響で観光客数の落ち込みは非常に大きくなっています。おまけにマスク需要の急増によって、農業用マスクも品切れとなり、7月まで生産のメドが立たないという影響まで。幸い毒性はあまり強くないようですが、早い終息を切に望みます。



国産菜種油「菜々の油」の原料として栽培されている菜の花畑が、鹿角地域全体に散在している。農業界では今年、受粉用のハチの不足が全国的に問題となっているが、高密度に植栽された菜の花畑だけはたくさんのミツバチたちが忙しく飛び回っている。

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://www.2.city.kazuno.akita.jp/fanclub/index.html>

## ちょっと話は変わりますが...

地元出身の歌手「いつか」さんが、6月13日から公開される映画「真夏のオリオン」の主題歌でavexからメジャーデビューします！映画も話題作ですが、「いつか」さんの歌う主題歌「願い星~I wish upon a star~」も聴いてみてください。ぜひぜひ皆さんの応援をよろしく願います！



## ホームページリニューアルしました！

携帯からもご利用できます

<http://umaikome.jp>

ホームページからもご注文いただけますので是非ご利用下さい。



## 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。圧搾のみの完全無添加。

300ml 630円 720ml 1,260円

美味いお米と特産品のご注文 / 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

## 新発売



新食感、お米の新商品『鹿角の萌えみのり』の販売を開始いたしました。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、またご贈答用には是非一度お試しください!!

数量限定、1kg紙筒入り

**特典:**

- 一本に一枚ずつ特製マグネットシートおまけ付
- 3本セットには特製クリアファイルプレゼント



ぜひ一度  
かづの  
**鹿角へ遊びに  
来てみて下さい!**

有限会社 安保金太郎商店  
かづ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。

# 鹿角の萌えみのり