

かつの微生物農法研究会便り

H22.3.1 No.88 (通算)



雪どけと白鳥北帰の頃。

雪が消えると同時に農地は忙しくなり始め。

暦のうえではすでに春ですが、まだまだ零下が続く当地は、3月にしばしばなごり雪どころか大雪が降ることもあります。平地で春を感じるものと言えば「つくし」もありますが、秋田フキの芽、通称「ばっけ」が芽吹いて出てくると当地は春が近いと感じます。田んぼ自体はまだまだ作業は先ですが、田植えをするための育苗も始まります。鹿角りんごの果樹園地では、まだ雪深い状態ですが剪定真っ最中で、この時期の果樹生産者達は雪やけで皆真っ黒な顔をしています。いよいよ今年の作物生産も始まるという季節。何事もやる気が大切ですが、作物生産に関してのやる気というのは、美味しいものがたくさんとれる事を目指すのが健全だろうと思います。しかし現実には、こだわって美味しいものを作ろうが安上がりに作ろうが、JAなどに出荷するとおしなべて全部一緒にされてしまい、生産者の意気が消費者まで届かず、結果生産者の更なるやる気に繋がっていないことが多いのです。お米でも野菜でも果樹でも、出荷するときには等級や規格で単価が決まるのですが、それはあくまで見た目や大きさ、ダンボールにしっかり収まるサイズかどうかというだけの決め事で、美味しさやこだわりといったものは反映されません。今年、農水省では米トレーサビリティ法が施行されますが、これも国産か外国産かを伝えるだけのものに過ぎません。もっともっと生産者がやる気を出せるように、美味しいものがそれなりに評価され、消費者の皆さん

に自分の好みの味を選んでもらえるような仕組みを作っていかなければならないと思います。そしてその上で、私たちのお米の美味しさもさらに自信をもって提供できるよう頑張りたいと思います。

「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というのが微生物農法です。

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 0120-08-2028 まで。



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

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。



4月によやく除雪が済んで開通する、秋田と岩手を結ぶ八幡平アスピーテライン。今年も雪の量は多く、高い高い雪壁が見られそう。是非一度観光にお出であれ。

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>

新米表示のふしぎ

収穫したお米はいつまで「新米」なのでしょう？農林水産省のJAS法によれば、「(前略)原料玄米が生産された当該年の12月31日までに精白され、容器に入れられ、若しくは包装された精米(後略)」が新米表示できるとなっています。つまり、生産年の翌年元旦以降に精米したものは「新米」ではないということ。逆に、その年の大晦日までに大量に精米・包装しておけば、それらは翌月販売しようが3ヵ月後に販売しようが、「新米」と表示できるのです。ですから、お米の新鮮さは「新米」表示だけでなく、「精米年月日」の表示を確認するのが良いようです。この辺、なんか納得いきませんが、ただ、精米前の玄米の貯蔵方法によってお米の新鮮さはかなり違ってくるので、これも注意が必要でしょう。



手持ち付き3kg
普及版パック、
好評発売中!

『鹿角の萌えみのり』好評発売中です。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、またご贈答用に是非一度お試し下さい!!

鹿角の萌えみのり



ななのあぶら

菜々の油

人気です！ 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

美味いお米とりんごのご注文 / お問い合わせ先は・・・

〒018-5201 秋田県鹿角市花輪字赤川端7-3

有限会社 安保安太郎商店

フリーダイヤル：0120-08-2028

e-mail kintaro@umaikome.jp



黄昏の十和田湖。自然は厳しくもあり美しくもあり、

ぜひ一度
かづの
鹿角へ遊びに
来てみて下さい!!

有限会社 安保安太郎商店
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。