

かづの微生物農法研究会便り

H22.4.1 No.89 (通算)



かづの北限の桃の花・・・が見られるのは5月になってから。

春の農作業が始まりました。

今年も稲の種まき、苗作りが始まりました。これから5月中下旬の田植えまで、怒涛の如く農作業が続きます。さて、近頃、大規模な米卸業者が相次いで倒産する一方で、大手飲食チェーンなどが農業生産に参入するという動きがあります。消費者の皆さんにより近いお店が自社で提供するお米を作る、そういった流れは決して悪いことではないと思います。が、かつて建設業者が農業参入したときは採算度外視だったり、ユニクロが農業参入したときもわずか一年で撤退するなど、なかなか上手くいかなかったようです。そもそも日本の生産者は「時間労働費」を計算に入れずに働いているパターンが極めて多いので、もし労賃まで生産物に反映させるとなると今の価格の2倍以上になるのではないのでしょうか。いろいろな農業のかたちがあって、いろいろな販売のかたちがあるべきだと思います。安価に大量に流通させるには市場が必要ですし、地場産のものを地元で売る直売形式もとてもよいことだと思います。また異業種による生産活動も、農業界に刺激を与えることでしょう。たとえば全ての農産物を生産者が直接売るといのは、品質維持の面でも流通の複雑化の面でも量的な面でも無理があり、中抜き商売は一見価格低下が見込めてよいようにも見えますが、適正流通に係る人々の職を奪って業界全体の景気を下げる要因ともなりかねません。まだまだ、日本の食糧流通のかたちは収まりどころを模索し続けているといった感じでしょうか。ただ生産現場にいて感じるのは、もともと品質の高い生産が得意な日本ですが、欧米型の大規模生産よりも、自分が食べるものを作っていて、余剰生産物を販売しているという小規模生産者がより美味しいものをつくっているということです。当たり前ですが、生産者だって自分も食べるものは美味しいものを作りたい、それで消費者も喜んでくれれば嬉しいはず。あまり商業的な生産に移行するのも、いかがかと。

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。

「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というのが微生物農法です。

生産地から

当地鹿角に降り積もる雪は、新潟や横手などの豪雪地帯ほど量はないものの、本州で最も冷え込む地域のひとつならではのきめ細かい繊細な雪質です。この雪が、実は田んぼや畑にミネラルを補給してくれたりもしていて、雪かきは大変ですが美味しい作物生産のためには良い条件でもあります。ただ近頃は、年々「黄砂」の飛来量が多くなっており、その影響が怖いところですが...



4月下旬に除雪が完了して開通する、八幡平のアスピーテライン。うず高く積もった良質の雪と、頂上付近から半径150kmほども見渡せる絶景が人気。雪は7月上旬まで完全に消えることはない。

鹿角市内から車で30分以内のところにある、安比高原スキー場からの眺め。安比は春スキーでも雪質は抜群で、5月まで営業している。鹿角市内にある秋田八幡平スキー場も、雪質さらによく5月まで営業。



こちらのホームページで鹿角地域の
様々な観光案内をご覧いただけます。

(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>



『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「萌えみのり」ですが、鹿角の萌えみのりは当地ならではの美味しさ、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ください!!

鹿角の萌えみのり



当地の名産品、「北限の桃」の園地は、桜の花盛りが終わった頃、一面鮮やかなピンク色に染まる。例年通りならばゴールデンウィークに当地の桜は見ごろとなり、桜が散り始めると次は桃の濃いピンク色が鮮やかに咲き出す。



鮮やかな「北限の桃」の花が散る頃になると、今度は鹿角りんごの花が咲き誇る。この純白の花は「ふじ」。りんごは小さな葉が先に出てから白い花が開く。

<http://umaikome.jp>

携帯からも
ご利用できます



ホームページも是非ご覧下さい。

美味しいお米と特産品のご注文 / 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



ぜひ一度

かつの

鹿角へ遊びに

来てみて下さい!!

有限会社 安保安太郎商店

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。