

# かづの微生物農法研究会便り

H23.1.4 No.98 (通算)



雪と霧と田んぼの中の無人駅。(JR花輪線陸中大里駅)

## 跳躍の卯年。

新年いかがお過ごしでしょうか。今年も微生物農法米あきたこまち『花輪ばやし』や「かづの産厳選あきたこまち」、「鹿角の萌えみのり」、その他の私達自慢の農産物ともども、よろしく願い申し上げます。昨年大晦日前後、当地ももちろんですが各地で大量の積雪があり、雪かきに追われながら年を越した方も多いのではないのでしょうか。しかし今年の雪質、今までに無いほど湿り気があり、一見して分かるほど「青い」雪でした。雪は北国の生活にとっては厄介なものではありますが、農地にミネラルを補給する働きもあります。マリンプルーの今年の雪は農地に良い影響を及ぼしてくれるといいのですが、近年必ずと言っていいほど降り積もる、黄砂混じりの雪よりは少なくとも歓迎すべき雪かも知れません。さて今年卯年ということで、農業も経済もお米の質もポンポンと飛び跳ねるが如く前進してくれればよいのですが、折りしもTPPが現実味のある話として進められています。先進国の農業生産物はコストが高く、発展途上国の農業生産物はコストが安いのが当たり前。関税撤廃となれば、日本の生産者

にはとても厳しい状況が生まれるかもしれません。もしかすれば壊滅という作物、地域もあり得ます。しかし今まで苦労と工夫を重ね、試行錯誤を繰り返し考えながらやってきた生産者とその生産物は、これからも需要を得続けられるはず。とりまく状況がどうであれ、自信を持って出荷し食べてもらえるものづくりを、今年も心がけてやっていきたいと考えています。今年も私たちのお米、鹿角の美味しい農産物をよろしく願います。

## 「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

お米やりんごの発送は、1月1日～3日と毎週日曜日、お休みいたします。ご了承くださいませ。

# 生産地から

冬らしい冬、要するにはっきりとした四季というのは、作物生産にとっても、観光産業にとっても重要なことで、本来なら当たり前のことなのですが、近年は珍現象や異常気象が当たり前になってきてしまった感があります。作物は植物ですから、日長の変化や気温の昇降などを感じて生長します。気候の移り変わりがおかしくなると、作物もまともに健康に、美味しく育てはくれません。これは動物にも同じ事が言えそうな気がします。最近目にする動物や昆虫の種類がだいぶ変わってきたというのも実感しています。人間にも悪影響が出る前に、温暖化は本当になんとかしなければならぬ課題なのでは。



生産地・秋田県鹿角地域はこんな奥羽山脈のど真ん中にある。人口は3万5千人ほどだが、面積は東京都23区よりまだ広い。日本海にそそぐ米代川は、昔から米産地だった鹿角から米の研ぎ汁で白濁して流れていたことからヨネシロガワという由来となった。

八幡平地域にある「大日霊貴神社」毎年1月2日に行われる大日堂舞楽は、ユネスコの指定無形民俗文化財になった。



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。もとお米なだけあって、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。

## 鹿角の萌えみのり



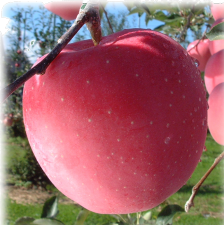
「鹿角の萌えみのり」イメージキャラクター「みのりん」の声は同じ愛称「みのりん」つながりで、声優で歌手の茅原実里さんが担当してくれています！

茅原実里さんとコラボ中！  
鹿角の萌えみのりイメージキャラクター「みのりん」特設サイトもぜひご覧下さい！！

<http://umaikome.jp/minorin/>



Twitter 始めました。  
WEBショップ安本店長のつぶやき  
**@ambotencho**



## 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 3,000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

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