

# かづの微生物農法研究会便り

H24.1.5 No.110 (通算)



秋田杉きおおう雪。

## 皆さんにとって、昇り竜の年でありますように。

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。昨年の変地異や様々な事柄は忘れ得ませんし、忘れてはならないことですが、新たな気持ちとともに前を向いて歩いていきたいものです。さて、昨今TPP交渉参加の話題がありますが、特に農業や漁業など一次産業に影響が大きいのではと問題になっています。総合的な関税の見直しや撤廃、人の行き来が実現されるとなると、各方面で影響があると思いますし、農業にも大きな波が来るのは避けられません。当地鹿角地域を含む秋田県、もっと大きく見て東北地方は農業が主要な産業となっています。秋田県で言うと、県全体のGDPにおける農業生産額の占める割合はわずか7%に過ぎないと言われますが、実際に生産活動を主として行っている生産者以外に、何らかの形で農業生産に関わっている人口の割合は非常に大きいと言えます。また、生産現場で使用する資材供給に関わっている人たち、生産物の加工、流通、包装に関わっている人たち、その食材を扱う業界の人たち、宿泊施設や観光に携わって生産物を食事提供する人たちと繋がりをたどっていけば、非常に多くの人間が無関係でないことが想像できます。昨年は「絆」という言葉が重きをなしましたが、生産と加工と流通と消費、一次産業と二次産業と三次産業、それぞれの繋がりを意識して、決して他人事というのは無いのだという気持ちで考えていく必要を感じています。

## 「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Tel.0120-08-2028まで。

## TOPICS

1月末まで、鹿角の萌えみのり6合パックは茅原実里さんとのコラボ企画として、特別ラベルでお送りしています。この機会に是非ご利用下さい!!



# 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3万7千人ほどだが、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祭は、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。もとがお米だけあって、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。



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!!

手持ち付き3kg  
普及版パック、  
好評発売中!

WEBショップ安保店長のつぶやき  
@ambotencho

## 鹿角の萌えみのり

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>



冬の十和田湖はまさに青と白の世界。特徴的な二つの半島があるダブルカルデラ湖は世界的にも貴重。

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