

# かつの微生物農法研究会便り

H24.10.1 No.119(通算)

## 新米の収穫です。

いつまで続くのかと誰もが思っていた暑く長い夏がようやく終わり、しかしやはりこの時期にはなお暑いなか、新米の収穫が始まりました。収穫は例年より5日～1週間ほど早い取り掛かりでした。このような気候の年はベテラン生産者たちでも初めてだと口をそろえて言います。暑かったがゆえに稲の生育は早め早めに推移しましたが、お米が「成熟」するには、涼しさ、夜温の低さが重要です。当地鹿角産のお米が美味しい秘訣というのも生産者の努力や良質な投入資材の他に、夏以降の一日の寒暖の差なのです。あの長く昼も夜も暑かった今年の夏は、鹿角の生産者たちは用水を頻繁に入れ替えたり少しずつかけ流し状態にしておくなど、少雨で限られた用水を有効に使って水田の暑さ対策をすることにとっても神経を使いました。現在のいかなる技術をもってしても天候には抗えませんが、今年の生産者の努力の結果は是非皆さんの味覚でご確認下さい！



苦勞が報われる収穫。

水田から収穫されたお米は、籾を取り除き、水分が14%ほどになるよう乾燥させ、ふるいにかけて未熟粒や異物などを取り除いて調整し、30kg毎に専用の紙袋に封入して農産物検査に臨む。



今年も自慢のお米「花輪ばやし」「鹿角の萌えみのり」他鹿角の名産品を持って、主に首都圏での物産展に参加いたします。10月13日～14日ベルサール秋葉原での「Moe 1」、11月初頭(日時未定)新橋駅前SL広場での盛岡広域物産展にも参加いたします。ご都合合いましたら是非お立ち寄り下さい！

## 「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、お米などをもちろんプレゼント！ お問い合わせはTel.0120-08-2028まで。

# 生産地から

収穫の秋は食欲の秋、観光地でもある当地としては観光の秋、お客様を迎え入れる秋でもあります。例年、10月中旬は八幡平の黄色い紅葉、十和田湖の紅い紅葉を見に当地鹿角地域は観光客で賑わいます。鹿角の里で見る何気ない風景も、捨てたものではありません。なにせ田舎ですから…。



収穫したお米は、国の定めた農産物検査を行わなければ、産地も産年も品種も表示することができません。お米の農産物検査は、出荷量の平方根程度の数量を抽出して見取皿にサンプルを抜き取り、検査員が細かく決められた項目を目視で、また嗅覚・聴覚・触覚を使い、水分計や重量計なども使って品位格付けを行っています。

## かつの産厳選あきたこまちの**新米**

は、**10月1日**から出荷いたします。微生物農法米あきたこまち『**花輪ばやし**』の**新米**は、**10月10日頃**から出荷できる見込みです。**鹿角の萌えみのり**の**新米**は、**10月下旬**から出荷できる見込みです。

## 鹿角の萌えみのり



ちはらみのり販売開始三周年

**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」特設サイトをぜひご覧ください!

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

## 完全期間限定の味覚のご案内。

毎年恒例となったりんごの新品种、「すい〜と」の販売を今年も行います! 「すい〜と」は、販売開始以来、品種独特の美味しさと、硬すぎず軟らかすぎない絶妙な歯ごたえで大好評をいただいています。予約注文のみで、収穫でき次第のご発送となります。「すい〜と」は短期間の限定生産品ですので、お買い逃し無く!

## 鹿角産りんご『すい〜と』

発送開始予定: **10月20日頃**~数日間のみ!  
商品が無くなり次第販売終了とさせていただきます。

**5kg 4,000円**(予価)  
(税込・送料別)



「すい〜と」は長野県で作出された品種。気候がちょうど合うのか、当地の「すい〜と」は上品な甘みで、食味と食感が絶妙。



Twitter 始めました。  
WEBショップ安保店長のつぶやき

**@ambotencho**

美味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  
WEBショップ <http://umaikome.jp>  
e-mail [kintaro@umaikome.jp](mailto: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 安保金太郎商店  
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。