

# かづの微生物農法研究会便り

H25.6.1 No.127 (通算)



最初は頼りなげな稲だけど・・・

## 人も稲も、偏りない栄養摂取が肝要。

「田植え」作業も5月いっぱいではほぼ終了、高校生たちの制服が夏服に衣替えする季節になってしまいました。田んぼに植え込まれた稲は、植え付けからしばらくは風にも負けるような弱さですが、根を張って水や養分を吸い始めると葉をピンと真上に伸ばし始めます。ちょうど夏至の頃までは、稲は上に延びるよりも茎を増やす事の方に養分を使います。茎を増やすことを「分けつ（ぶんげつ）」あるいは「分けつ」と呼びますが、一本の苗から、栄養状態さえ良ければ20本から30本ほどの茎に分けつする能力があるのです。この頃には、稲は根の周りに鉄分の膜を張って根を保護します。よく田んぼに、キラキラした油膜のようなものが浮いていることがありますが、これは実は根の周りに稲自身が張った鉄分が、水面に浮いてきたものだったりします。稲は鉄分で根を守っているのが重要な肥料要素ですし、丈夫な稲の体を作るためにはガラスの原料であるケイ酸も大量に必要です（稲の葉はガラス質なのです）。他にも光合成を潤滑に行うためにマグネシウムも重要です。肥料の三大要素は窒素、リン酸、カリウムですが、あらゆる種類の養分がまんべんなくあって、初めて健康な稲作りができるのです。

## 「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お米、2800円毎に一枚ついてくるシールを集めて専用台紙に貼って送ると、お米などをもらえなくプレゼント！



土も違えば水の減り具合も違う、田んぼのクセは一枚一枚違う。

## TOPICS

秋葉原を拠点に活動している NPO 法人リコリタの「秋葉原菜園」で、鹿角の萌えみのりをバケツ稲として栽培中です。

HP → <http://blog.livedoor.jp/licolita/>

# 生産地から

いつまで続くのかと思われた低温がようやく去ったと思いきや、春を通り過ぎて夏の気温にいきなりなってしまった感のある今年の鹿角地域です。例年より1週間ほど遅れて終わった田植えですが、田植え期間とその後は晴天にあたり（暑すぎましたが）、初期生育はまずまず安心できそうです。今後も順調に夏らしい夏、秋らしい秋とメリハリのある季節の移り変わりとなりますよう。



国産菜種油「菜々の油」の原料として栽培されている菜の花畑が、鹿角地域全体に散在している。農業界では今年、受粉用のハチの不足が全国的に問題となっているが、高密度に植栽された菜の花畑だけはたくさんのミツバチたちが忙しく飛び回っている。



暑い日に欲しくなる「北緯40度盛岡冷麺」当社ホームページにて販売中です。本場盛岡のお店で食べる冷麺と遜色ない弾力ある独特の生麺、お好みの具材をトッピングしてお召し上がり下さい！

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>

携帯からもご利用できます



<http://umaikome.jp>

ホームページからもご注文いただけますので是非ご利用下さい。

美味いお米と特産品のご注文/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](mailto:kintaro@umaikome.jp)



ななのあぶら  
**菜々の油**

人気上昇中! 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**

『鹿角の萌えみのり』好評販売中です! 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。ご自宅用にも、またご贈答用にも是非一度お試しください!!

1kg筒入り/3kg ラミ袋/  
6合パック/10kg袋

1kg筒入り特典:

- 一本に一枚ずつ特製マグネットシートおまけ付
- 3本セットには特製クリアファイルプレゼント



**鹿角の萌えみのり**



ぜひ一度  
 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。