

# かづの微生物農法研究会便り

H25.7.1 No.128 (通算)



根元で徐々に形づられていく稲穂。

## 夏は深まっています。

震災前の平成22年、春から夏にかけて皆の各圃場を生育調査したところ、春先から続いていた季節外れの高温が影響したのか例年より10cm以上も稲の草丈が長くなっていたということがありました。今年も当地鹿角は平成22年の時のように5月中旬から真夏の暑さで、同じように草丈が長くなっています。前回は夏場以降、秋らしい秋が訪れたため、心配が良い意味で外れてとても美味しいお米をたくさん収穫することができました。今年もこれからの気候の推移が、夏は夏らしく（もう真夏を経験したような気分ですが）秋は秋らしいものになってくれれば、私たちの生産努力も報われてとても美味しいお米の収穫に繋がるはずです。

上の写真は7月20日頃の稲の基部を割ってみたところで、真っ白くてごく小さいものの、それと見てわかるほど稲穂（幼穂といいます）ができています。鹿角ではあきたこまちの穂が出る時期が大体8月5日頃。天候や気温の状態で出穂日は前後しますが、出穂の前後2週間ほどは田んぼの水の管理に最も気をつかう時期の一つです。穂の形成には豊富な水が欠かせず、また出来立ての柔らかい穂は外気温の急激な低下にとっても弱い（いわゆる冷害）ので、稲の株元を外気温の変化から守るためにも水を溜めておかなければなりません。また私たちの美味しい米作りに欠かせない作業として、穂が出る2週間ほど前に、貝殻等を原料としたカルシウムやマグネシウムを施します。田んぼの土壌の還元と微量元素の供給を行って、表面的でなく深みのある美味しさを出すのが目的です。

## 「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、お米などをもちろんプレゼント!

## 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

梅雨入りしたと聞いたのは気のせいかと思うほど、雨の少ない当地鹿角地域。毎年のように豪雨災害に見舞われるのも極めて困りものですが、あまりに雨の少ないのも困ったものです。なにやら降ったら降りっ放し、晴れたら晴れっ放しという天気在最近多いような気がします、もしや日本も雨季と乾季みたいな気候に変わってきたのでしょうか？



たまにあるある、こんな出来方。偶然と自然は相反する言葉でありながら同じ意味も持っている。自然は偶然の限らない積み重ね、しかしこんな形になると大根のわざとらしさも感じたり・・・昔の人が「大根足」とはよく言ったもの。植物と動物という違いはあれど、人の体の一部に似たものは植物でよく見かける。しかしこれだけ大股開きな大胆な大根もあまり見ないが。



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！

十和田湖や八幡平、鹿角地域の様々な観光案内がご覧になれます。

**(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>



※こちらの秋田美人なモデルはうちの税理士さんです

好評をいただいています

## 菜々の油

国の政策として進められている田んぼの転作。当地鹿角地方では、転作作物のひとつとして「菜の花」を栽培し、地元住民や観光客の目を楽ませています。この「菜の花」の種を搾った純国産の高品質菜種油が商品として発売されることになりました。この菜種油「菜々の油」、一般の菜種油には心臓に負担のかかりやすいエルシン酸が多く含まれているのに対し、「菜々の油」に使用している菜の花の品種、キサキノタネにはそのエルシン酸が全く含まれていません。おまけにオリーブなどの含有成分として知られ化粧品などに使われるオレイン酸が多量に含まれており、オリーブ油の代用利用としてもおすすめです。市販のキャノーラ油（菜種油）の原料の多くがカナダ産などの遺伝子組み換え作物であることを考えても、この純国産の「菜々の油」は安心してお使いいただけます。安価なサラダ油のような漂白を一切していないので、臭みもなく琥珀色をしており、揚げ物などにお使いの場合、カスや劣化が少ないので何度も繰り返し使用できます。環境にも健康にも安心してお使いいただける「菜々の油」。通信販売にて好評販売中です。どうぞお試しください！

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

WEBショップ <http://umaikome.jp>

e-mail [kintaro@umaikome.jp](mailto:kintaro@umaikome.jp)



これから迎える夏本番、暑くて疲れたら鹿角りんごまる絞りの無添加りんごジュースを冷して飲んで、疲れを癒して下さい。350mlの小瓶もあります。



ぜひ一度  
かの  
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、毎月送付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。