

# かつの微生物農法研究会便り

H25.8.1 No.129 (通算)



東北最後の夏祭り、花輪ばやしが終わると稲穂が頭を垂れ始める。

## 天下一品の花輪ばやし。

8月19日と20日は、当地鹿角地域が一番の盛り上がりを見せるお祭り、「花輪ばやし」が行われます。このお祭り、幸(さきわい)稲荷神社という神社への奉納祭なのですが、その独特で勇壮な囃子と、豪華絢爛な屋台(山車)を明治天皇から「日本の本一の祭囃子」と賞され、郷土の誇りとして今も変わることなく続けられています。農業情勢が非常に厳しい今、郷土の誇りである「花輪ばやし」の名を冠した特別栽培米を作り、全国の皆さんに食べていただいているというのは、実は「花輪ばやし」という立派なお祭りを知っていただきたいが為であり、そしてまたそれ以上に、「花輪ばやし」の名に恥じぬよう、お米の作り手としてのプライドを自分達に課するという意味がありました。

幸いにも微生物農法米あきたこまち「花輪ばやし」は多くの皆様からのご支持をいただいております。「鹿角の萌えみのり」にも微生物農法を取り入れて栽培しています。より多くの方に、地元鹿角の魅力とそこで生産される美味しいお米をお届けするために、今年も収穫まで頑張ります。

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、お米などをめれなくプレゼント!



## 「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。

## 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

今年の7月はややヤマセと日照不足に悩まされました。あとは8月・9月の順調な天候の推移に期待をしたいところです。東北最後の夏祭り「花輪ばやし」ももうすぐ。「花輪ばやし」が終わると秋はすぐそこです。「花輪ばやし」はお盆の帰省時よりもたくさんの人で賑わいます。鹿角市花輪の人々は、一年のうち数ヶ月を花輪ばやしのための準備に費やすほどのお祭り好き。



『鹿角の萌えみのり』好評発売中です。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は抜群の相性です。品種は「萌えみのり」ですが、鹿角の萌えみのりは当地ならではの美味しさ。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、またご贈答用に是非一度お試し下さい!!

## 鹿角の萌えみのり

ちはらみのり  
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」特設サイトぜひのぞいてみて下さい。

今年も行われる、片田舎にしては壮大過ぎる、日の本一の祭囃子とも賞された祭典「花輪ばやし」。花輪ばやしのホームページ (<http://hanawabayashi.jp/>) では、動画配信もされる予定。

<http://umaikome.jp>

ホームページも是非ご覧下さい。

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。みのりん特設サイト <http://umaikome.jp/minorin/>

(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>

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)

## 初秋に、こんなに美味しい桃が食べられる。



## 銘産 かつの北限の桃

「北限のもも」は、秋田県鹿角市で栽培されている、本州で最も遅い時期に収穫されるももで、甘味が絶妙にのった品種「川中島白桃」が主力品種です。出荷は9月10日前後となります(収穫前の天候により前後します)。ご希望の方は安保金太郎商店までご連絡ください。市場で引張りダコの「北限のもも」、ぜひお試しください。

数と出荷期間に限りがありますのでお早めにご予約下さい!  
一番美味しい時期のとれたてを発送致します。



園主 平野亮一夫妻  
平野りんご園より直送いたします

秋田県鹿角市

ぜび一度 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。