

かつの微生物農法研究会便り

H23.10.1 No.107(通算)



困難乗り越え収穫の秋。

新米の収穫なる。

鹿角地域では9月下旬から始まった今年の収穫。うるち米の収穫は淡雪こまち、あきたこまち、めんこいな、ゆめおぼこ、萌えみのりと晩生の品種へと順次移っていった、10月中には全ての田んぼの収穫が終了します。稲作全般に言えることですが年々農業用機械の性能が向上しており、稲刈りから脱穀・乾燥調製の流れはスピードアップしてきて、収穫の一連の作業は一斉に始まり短期間で一斉に終わる、といった感があります。かつてはこの写真のように、ハサガケと言われる自然乾燥方法で、木組みに刈り取った稲の束を干してから、脱穀という風に時間をかけていました。しかしこのハサガケ作業にはたくさんの人手と手間がかかり、後継者不足どころか高い年齢での核家族化も進む生産世帯では、このような作業はできなくなっており、米価低迷もあって機械に頼らざるを得なくなってきています。今もハサガケを続けているのは、食用牛も飼育している生産者が主で、牛に食べさせる稲わらの確保のために行っています。さて今年のお米の出来具合ですが、圧倒的な自然災害に見舞われ続けた本年ではありましたが、夏らしい夏を経て8月下旬からは日中の高温・夜温の低下と比較的季節の移り変わりが明瞭だったので、例年以上に美味しいお米が出来ているのではないかと期待しています。ただ米粒を吸汁するカメムシの発生量が多く、被害が多かったようです。お米を加害するカメムシの種類は森林でよく目にするものとは大きさも形も異なり、米粒より小さく

細かい種類で、非常に厄介なのです。カメムシに吸汁された米粒には黒いシミが残り、人が食べても害はありませんが気になるものです。また夏場以降、いもち病にも悩まされた圃場がありました。個々にはいろいろな困難があり、全体的に収量は昨年より若干落ちているようですが、小ぶりで中身のしまった、味ののった鹿角地域らしい美味しいお米を届けられると思っています。お米は一年に一度しか収穫できません(沖縄、九州地方の一部を除く)。高齢の大ベテラン生産者でも、生涯に数十回しかお米を作ることはできません。試行錯誤ということも数年に数回しかできません。そしてまた、同じ気候の年は二度とありません。年次変動にうまく対応するために私たちがたどりついた微生物農法という手法と一年間の努力の結晶、是非ご賞味ください。

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Tel0120-08-2028まで。

「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くなったりします。有機肥料や堆肥で微生物バランスを良好に保つことで、健康で自ら美味しい作物作りをするというのが微生物農法です。

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。

微生物農法米あきたこまち『花輪ばやし』、 かづの産厳選あきたこまち

の**新米**は、**10月中旬頃**から出荷できる見通しです。

鹿角の萌えみのりの**新米**は、**11月上旬**からの販売予定です。

鹿角の萌えみのり

ちはらみのり 販売開始二周年

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



ぜひ一度
かづの
鹿角へ遊びに
来てみて下さい!

有限会社 安保金太郎商店
かづ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。