

かつの微生物農法研究会便り

H24.6.1 No.115 (通算)



家族、仲間、隣人総出で協力しての田植え。

美味しい米作り、健康な稲作り。

「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、稲は上に伸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で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、人もサプリメントなどで不足がちな栄養分を補うように、稲も様々な微量元素（ミネラル）がなければ病気に弱くなったり欠乏症状が出たりします。また天然水に含まれるミネラルの種類や量で美味しさが変わるように、微量元素がお米の美味しさを左右すると言ってもいいほど、食味に影響するようです。ですから私たちも、微量元素の投入を重視して本田での栽培をしています。

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、お米などをもらえなくプレゼント!

「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

現在東北地方全域で「東北観光博」を開催中です。お得なバスポートなどもあり、様々な体験メニューも。

<http://www.visitjapan-tohoku.org/>



生産地から

さて、6月です。山萌える季節、結婚の季節、総会の季節です。でも田んぼは、田植えも終わってひと段落、といった季節です。りんごや桃の花も散り、次第に実が膨らみ始めています。キュウリやトマトなどの野菜も、気温が上がるにしたがって、熟し競争の様相になります。今回は当地鹿角について、改めてアラカルトでご紹介を・・・。



山あり・・・



温泉あり・・・



湿地あり・・・



高原の牧場あり・・・



秋田美人あり・・・



森あり・・・



そんな土地にある、水と土と空気に恵まれた良質な田んぼで・・・



こんな人達が美味しい米づくりに励んでいます！

こちらのホームページで十和田湖や八幡平、鹿角地域の様々な観光案内がご覧いただけます。一度ご覧下さい。

(社)十和田八幡平観光物産協会

<http://www.ink.or.jp/kankou18/>

かづのファンクラブ

<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



**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。