

かづの微生物農法研究会便り

H25.12.1 No.133(通算)



冷氣張りつめる冬の鹿角。

本年も早や暮れ。

今年も残すところあとわずかとなってしまいましたが、皆様にはたいへんお世話になりました。今年の微生物農法米あきたこまち『花輪ばやし』、「鹿角の萌えみのり」も皆様からご好評を得ることができ、嬉しい励ましの御言葉もたくさんいただきました。お陰様でよい年越しを迎えることができそうです。皆様のご期待にお答えするには、やはり妥協すること無く、安全安心は当然として美味しいお米づくりをしていくほかないと思っています。私たちのような小規模の稲作集団には国際的にもなかなか厳しい農業情勢となってきていますが、小規模生産ならではの目の行き届く、充分に手の届く範囲での手間ひまかけた生産を心がけていきたいと考えています。美味しい米作りを頑張っていきますので、今後ともよろしく願いいたします。

「微生物農法」って何のこと？

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ことがとても重要で、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もらえるプレゼント!

お買い上げいただいたお米商品、2800円毎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!



新年1月10日(金)～19日(日)の期間中に東京ドームで開催される「ふるさと祭り東京2014」に鹿角市ブースとして参加いたします。全国各地の美味しい物産やお土産の販売、全日本ご当地どんぶり選手権、スイーツコーナー、全国各地のお祭りの紹介などなど充実したイベントです。詳しくはHPをご覧ください!
<http://www.tokyo-dome.co.jp/furusato/>

生産地から

今年は11月中にまとまった積雪が何度かありました。当地鹿角を囲む山々の頂はすでに雪化粧をしています。これから当地鹿角は零下10℃もあたりまえという極寒の季節に入ります。が、寒さが激しいからこそ、当地発祥のきりたんぼ鍋も美味しく、また寒さを活かして作られる甘〜い「寒締めホウレンソウ」が楽しめます。本州では冬最も冷え込む地域のひとつの鹿角地域ですが、この季節感のメリハリ、雪がもたらすミネラルと春の豊富な水が豊かさの源だったりします。

店舗と商品発送は、新年1月1日～5日と1月～3月の日曜祝祭日、お休みいたします。ご了承くださいませ。



鹿角地域の秋冬の定番メニュー、きりたんぼ鍋。本来、うるち米を半殺しにして杉の棒に握りつけ、焼いたものが「たんぼ」で、「たんぼ」を食べやすく切ったものを「切りたんぼ」。たんぼが合うのは、鶏がら出汁の鍋に季節のキノコや野菜、セリを入れたものが定番だが、実はチゲ鍋やホルモン鍋、塩味の鍋にも相性が良い。もとお米だけあって、色々なアレンジがきく鹿角地域発祥の郷土料理。地元では、きりたんぼ鍋はおかずや汁物ではなく主食として食べる。



鹿角の萌えみのり



みのりんの声は同じ愛称「みのりん」つながりで、声優アーティスト茅原実里さんが担当しています！

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
<http://umaikome.jp/minorin/>



Twitter やってます。
安保店長のつぶやき

@ambotencho

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
e-mail kintaro@umaikome.jp



鹿角地域は良質な温泉の宝庫。八幡平温泉郷、湯瀬温泉郷、大湯温泉郷とあるが、八幡平温泉郷でも各温泉それぞれ泉質が全く違うので、様々な温泉をはしごして楽しめる。後生掛温泉など本格的な湯治場も。



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。