

ふれあい

8

No.588
2008 AUG.

特集 シリーズ「環境」

水との共生 Part3

水に感謝して大切に暮らし
汚さない。無駄にしない。

クローズアップ県政

災害に備えましょう



龍の瞳
栄養価の高い胚芽米で、味わい深いお米です。(資)龍の瞳のほか、契約米穀販売店で購入可。1キロ1,000円～。
☎(資)龍の瞳 ☎0576(54)1801
<http://ryunohitomi.jp/>



龍の瞳

ロゴマークの龍字は第2回岐阜フラッグアート展で日比野克彦賞を受賞した各務原市在住の長崎ひとみさんの作品、デザインは甲賀雅章さんです。

水神”龍”の名を持つ、

日本一の米に賭ける夢

二〇〇六年、「第八回全国米・食味分析鑑定コンクール」で、全国から出品された米一七八三点の中から、金賞に選ばれた「龍の瞳」。その誕生の裏には、ある人物と二株の稲との運命の出会いがありました。

二株の稲から始まった奇跡の米の歴史は、まだまだ序章…

二〇〇〇年秋のある日、農林水産省に勤務していた今井隆さん(下呂市在住)は、コシヒカリを育てていた自分の水田で、たった二株、背の高い稲を見つけた。「普通の米よりも大きい。酒米でもない」と気付いた今井さんは、その後、試行錯誤を重ね、二〇〇六年、米は生命の根源であるという思いを込めて「いのちの雫」として品種登録し、商品名を「龍の瞳」と名付けました。今井さんは、「とことん龍の瞳と付き合おう」と農林水産省を退職。中山間地域の水田環境を復活し、人々に安全な米を提供したいという思いから、無農薬・低農薬の米づくりに情熱を注ぎ始めたのです。



低農薬栽培の水田だからこそ育つイトトンボ(「龍の瞳」栽培の水田にて撮影)

▶広く一般から田植え体験希望者を募集。『がんばれ!!』と、苗に声を掛けながら手植えしてください。今井さん。

「龍の瞳」は、厳しい農薬基準を守ることのできる契約農家でしか栽培を許されません。農薬は、通常の三分の一から四分の一。種もみも、流出しないよう管理されています。ここまでこだわるのは、自然のままの里山風景を取り戻したいという思いから。「昔は、どの田んぼにもオタマジャクシやイモリ、トンボがいた」。生き物が住める美しい水田を増やし、山から海まできれいな水系をつくり、昔ながらの生態系を再生することが今井さんの夢。「これは僕の使命なんです」。

一粒一粒が米であることを主張するような”やんちゃな米”

この米の最大の特徴は、大粒なこと。粒の重さは、平均してコシヒカリの一・五倍ほどもありました。しかし、料理人泣かせの”やんちゃな米”でもありません。「粘り、香り、甘みは日本一。けれど炊き方が難しい。うまく炊けたときは、一粒一粒が米であることを主張しているように味わい深い」。下呂市内のホテルの料理人は、そう話します。今後は、食農教育の推進、NPO法人の設立を目指すなど、地域の活性化に向けた計画も進行中です。自然を愛し、里山を愛する今井さんの取り組みは、まだまだこれからが本番なのです。

地元生まれの奇跡の米

岐阜県知事 古田 肇

お米一粒一粒に、太陽の恵み、水の恵み、土の恵み、そして作り手のこだわりと熱い思いがぎゅっ詰まった「龍の瞳」。私も炊きたてをいただきますが、芳ばしい香り、粘り、かみ応えがあり、そのおいしさは格別でした。それ以来、大切な方への贈り物に使うなど、大いに自慢しています。

下呂に伝わる龍神伝説にちなんで名付けられた「龍の瞳」。この名前には隠れたもう一つの意味があるのをご存知ですか。今井隆さんの「りゅう」、奥様の「ひとみ」さんから付けられたもので、今井さんご夫妻の愛の結晶でもあることを表しているのです。皆さんもぜひ、一度、ご賞味ください。



このコーナーでは将来の観光振興につながる有望素材として選定した「じまんの原石」を紹介しています。