

# 岐阜から発信！伝統の味・新たな提案

日本のほぼ中央に位置する岐阜県。7つの県に囲まれた数少ない内陸県の1つである同県は全国7位の広さを誇り、コメや野菜も産産物の生産量をはじめ、肉牛・乳牛の飼育、鮎魚や川魚の養殖漁業も各県で賞まれてきた。また、これらの原材料を加工した食品についても、数多く土地の名産・産品を生み出せてきている。そんな岐阜の中から、県外や海外市場への進出、あるいは新たな事業領域への挑戦など、活躍の動きを見せる企業も目立ってきた。今後5年間の商品づくりの組み立ての一環が、この特集だ。

今年2月10日、名古屋市内のホテルで岐阜県産コメの加工食品産産物を展示する展示会イベントが開催された。会場には飛騨・美濃エリアを中心

## 下呂発祥の「奇跡の米」

### ブランド磨き続け15年

#### 龍の瞳



「龍の瞳」認定米2kg

P問題などがコメの生産に及ぼす影響は、流通にも今後大きな影響を及ぼすことが予想されるが、たかひこ、あいら、安全・安心な米作りに貢献するよう、より多くの生産者を育成する。今井社長は強調する。2月下旬に開かれた「生産者大会でも」「龍の瞳」とは何なのか、疑問を抱く。これに、今井社長は「龍の瞳」は、私たちが大切に育ててきたコメのブランドとして、消費者に届ける。コメ作りに欠かせない水を、



今井社長

同心社さまである「龍」を、13年度まで「田」と「コメ」が大々く、ま、荷した飛騨産「龍の瞳」で取ったこと。これは10kg・純米1万1000円から「龍」を取って命名。2kg・2万2000円、1kg・1万1000円、5kg・5万3000円、10kg・1万2000円、15kg・1万7000円、20kg・2万2000円、30kg・3万3000円、40kg・4万4000円、50kg・5万5000円、60kg・6万6000円、70kg・7万7000円、80kg・8万8000円、90kg・9万9000円、100kg・10万の価格設定が最大の特徴。栽培期間中は農薬不使用、または通常の農薬使用量の3分の1程度の低用量のみで栽培。さらに有機肥料だけで作られているため、農薬の残りやすい脈やコメ糠部分も食べられる。商品流通が限定されていて、一般市場で目にするとは少ないが、年々品質のコメを消費者に届けるべく力を注いでいる。

とじた55社が出展。新鮮な品々その加工品をはじめ、乳製品、調味料、コメ・粉製品、麺、パン、飲料、西菓、和菓、お菓子類など、たわりの果物産材が一層に集結した。同イベントは、岐阜県産食品ビジネスに携わる中小企業振興会の主催で、バイパスとの連続イベントを主催する「アトバイス」も、中小規模でも手流通を打ち合わせるノウハウを積み重ねることを狙っている。

と見ているようだ。

部は生産者大会では、今までの活動、うれしかったり、品販の向上は永々続けていきたい。コメ販売の環境が理想だと、井社長が報告されたのは、岐阜県産コメの品質向上について、日々生産者の努力の成果が出てきている。これに満足するだけでなく、引き続き「龍の瞳」というブランドを磨き続けること

「龍の瞳」の品質向上を、生産者大会で報告された。今井社長は、品質向上のために、日々生産者の努力の成果が出てきている。これに満足するだけでなく、引き続き「龍の瞳」というブランドを磨き続けること



龍の瞳技術研究会 生産者大会

2014年(平成26年)3月21日 金曜日

## 中部版



現状、コメの価格設定は、われわれも考えた。コメの品質向上のために、生産者大会で報告された。今井社長は、品質向上のために、日々生産者の努力の成果が出てきている。これに満足するだけでなく、引き続き「龍の瞳」というブランドを磨き続けること

今井社長、コメの品質向上のために、日々生産者の努力の成果が出てきている。これに満足するだけでなく、引き続き「龍の瞳」というブランドを磨き続けること