

よみかみ

岐阜県飛騨地方の棚田で、偶然見つかった一握りの米粒は「龍の瞳」と名付けられた。十年ほど前のことだ。発見者の今井隆さん(宝)が心血を注ぐ「天からの贈り物」は、食感やうま味だけではなく、安全安心な米として、人気や評価が高まっている。(林康雄)

今井隆 「龍の瞳」発見者

「天からの贈り物との出会いは、二〇〇〇年の九月、ちょうど稲穂が膨らみ始めるころです。自宅(岐阜県下呂市秋原町)の前の田んぼを見回っていた。コシヒカリに交じって、ほかよりも丈が十五センチくらい高い株が目飛び込んできた。あれっ、酒米が交じっちゃったかな? そんなことはないはずだが……。普段なら雑米はその場で刈ってしまおうんですが、なぜかオーラのようなものを感じた。僕とかかわりを持ちたがっているんじゃないかって。穂はたった二株で、採れた粒は一握りほどでしたが、大きさはコシヒカリの一・五倍ほどあった。翌年、種もみにして遊び半分ですべて育ててみた。収量は二十*ほどだった。

「炊くと香ばしい香りが部屋中に立ちこめた。釜のふたを開けると粒がツヤツヤと輝いていた。食べてもつとびっくり。米の甘みと粘りが口いっぱい広がって「うまい」。まさに飛び上がるほどの衝撃だった。

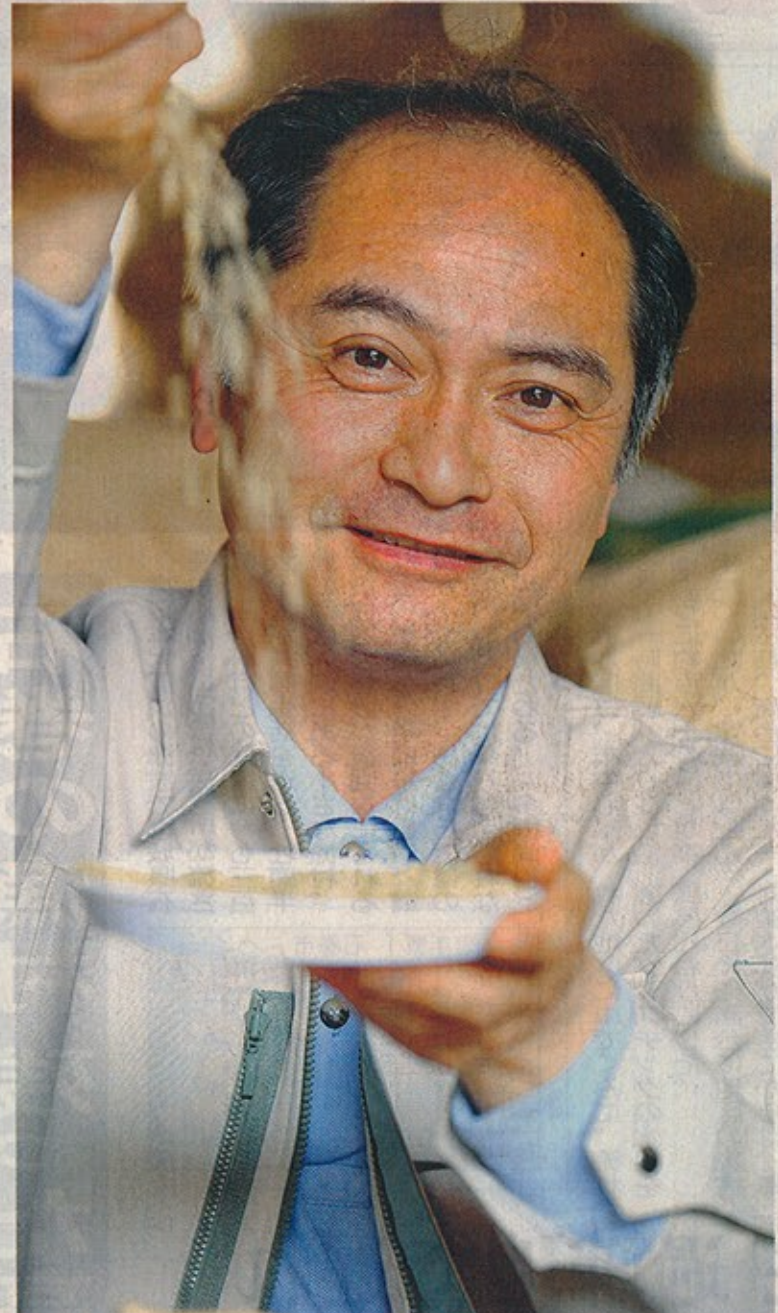
「あなたを選ぶ日本一おいしい米コンテスト」の日本一など、評価が高まっています。店頭では一キロほどに値が二万円ほどに上がりました。消費者の目は厳しすぎても、これまでに約千三百人からアンケートが寄せられているが、八割を超える消費者から「おいしい」と評価をいただいている。中にはわざわざ電話をくれて「死んだおやじに食べさせたかった」と泣かれたこともあった。

「うまい米を作りたい」という生産農家の手間をおしめない努力と心が届いていると、感謝しています。消費者に喜んでもらえるよう、もっと努力をしないと、追肥の量や時期、刈り取りの時期なども徹底して、追肥でも刈り取りで

も、三、四日の違いが味を大きく左右するんです。栽培法にはとことんこだわった。追肥でも刈り取りでも、三、四日の違いが味を大きく左右するんです。

日本一うまい米

安全安心も徹底



写真・小沢徹

「炊くと香ばしい香りが部屋中に立ちこめた。釜のふたを開けると粒がツヤツヤと輝いていた。食べてもつとびっくり。米の甘みと粘りが口いっぱい広がって「うまい」。まさに飛び上がるほどの衝撃だった。

「炊くと香ばしい香りが部屋中に立ちこめた。釜のふたを開けると粒がツヤツヤと輝いていた。食べてもつとびっくり。米の甘みと粘りが口いっぱい広がって「うまい」。まさに飛び上がるほどの衝撃だった。

いまい・たかし 1955(昭和30)年岐阜県下呂市秋原町の兼業農家に生まれる。益田高校(現益田清風高校)卒業後、旧農林省に入省し東海農政局管内で勤務。働きながら岐阜経済大経済学部を卒業。2000年に新品種を発見し、商品名を「龍の瞳」と名付ける。05年に合資会社龍の瞳を設立、農水省を

退職して代表社員に就く。現在は約230人で生産面積は約1000ヘクタール。「全国米・食味分析鑑定コンクール」(米・食味鑑定士協会主催)で06年から4年連続金賞、「あなたが選ぶ日本一おいしい米コンテスト」(山形県庄内町などで行われる実行委主催)で、07、08、10年の3回、日本一になった。

生米をかんてみると口の中にほんのり甘みが広がった。「甘いでしょ。炊いて食べるともっとうまい。天からの贈り物なんです」。手のひらで一粒一粒を大切に扱う今井さん。わが子を見るような優しいまなざしだ。年間五十種類ほどの新品種が登録されるが、人気が出る米は

ほとんどない。龍の瞳の評価が高まっているのは、「おいしい米作り」へ今井さんの頑固なまでのこだわりと行動力だろう。うまい米の作り方、販売戦略、地域の活性化……。次々とアイデアが飛び出してくる。実現に向け努力をし続ける姿は農業の革命児のように見えた。

栽培法にはとことんこだわった。追肥でも刈り取りでも、三、四日の違いが味を大きく左右するんです。



インタビューを終えて