

當時は農林省監査課に勤めていた。米の作柄分析などをしていた。個人的にも、植える株の本数の違い、肥料のあるなしによる成長の差といったことも研究していた。まあ言つてみれば米オタクですかね。突然変異が、新品種だって確信しましたよ。

穂はたつた一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・五倍ほどあつた。翌年、種のみにして遊び半分で育ててみた。収量は二十キロほどだった。
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に広がって「うまい！」まさに飛び上がるほどの衝撃だった。

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(主婦)が心血を注ぐ“天からの贈り物”は、食感やうま味だけでなく、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

りではないことは分かったが、突然変異なのか、渡り鳥が種を運んできたのか。品種名は「いのちの壱」でしたね。

田んぼは生物の命が巡る場所。生物の命が米に注がれて、僕たちはその命をいただいて、命をながらえている。「いのちの壱」には命の元という意味を込めました。〇四年、下呂市内の農家七人に種もみを配り、本格的に栽培を始めた。

化学肥料や農薬を使って収量を上げる。そんな経済優先的な米作りはしたくなかった。「おいしい米」「安全な米」、そして農法などがいかに環境に優しいかを追求したい。農家の生活と、環境の両方を守る農業を目指したんです。

龍の瞳は「新潟県産コシ

ヒカリ」のような銘柄米ではない。農協を通して売る、その他のうるち米、いわゆる雑米の扱いで、安い値でしか売れない。農家の所得は保障したい。だから契約農家から直接買い取り、業者に直接下ろす米販売会社を立ち上げた。農家のからの買い取り価格は、六十キロ当たり二万一千円。国内産の一般米の一・五倍ほどです。

「あなたが選ぶ日本一おいしい米コンテスト」の日本一本など、評価が高まっています。

店頭では一千円ほどになる米ですよ。消費者の目は厳しい。でも、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、ハ割を超える消費者から「おいしい」と評価をいたしている。中にはわざわざ話をぐれて「死んだおやじに食べさせたかった」つて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しま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いけない。地域と連携して、龍の瞳を使ったみそや

さて、田んぼには栄養豊富な草木が必要なんですが、今の山はほとんどが針葉樹で、下草も生えない状態。これではダメです。可能な限り広葉樹との混交林に変えていきたい。そうすれば、栄養分を含んだ水が川に流れ出していく、多様な生物をはぐくむ。水は田んぼに入り、おいしい米のもとにもなる。豊かな自然の再生、維持につながり、農村地域の活性化にもなるはずです。

龍の瞳の田植えや稻刈り体験、水田の観察会も実践している。低農薬栽培の田んぼはミシンコやクモ、トンボやカエルなど多くの生き物がすめる場所になつてきている。素晴らしいことである。体験や観察を通して命の安全性、自然の大切さを云ふとい。都市に農村との

を宝物を見つけた時から夢を語り、多くを実現してきました。これからも思いを掛け、突き進むだけです。

まず、生産者に米作りの喜びをもっともっと味わってほしいと願っている。そのため自分たちの米を多くの消費者に食べてもらい評価してもらうコンクールを今秋にも開きたい。喜びは生産意欲につながる。

完全無農薬の栽培が目標です。その一つが田んぼを耕さない不耕起栽培です。農薬や化学肥料、トラクターなどを使わない。省力化が図れるほか、稻は硬いのに太いしっかりとした根を張り、たくましく育つ。稻が野生化すると言つたら、かりやすいでしょうか。生命力が強くなり、たくさんの米を実らせる。一部の超内農家ですが取り組み

日本一うまい米 安全安心も徹底

夢やアイデアかいっぱいですね。

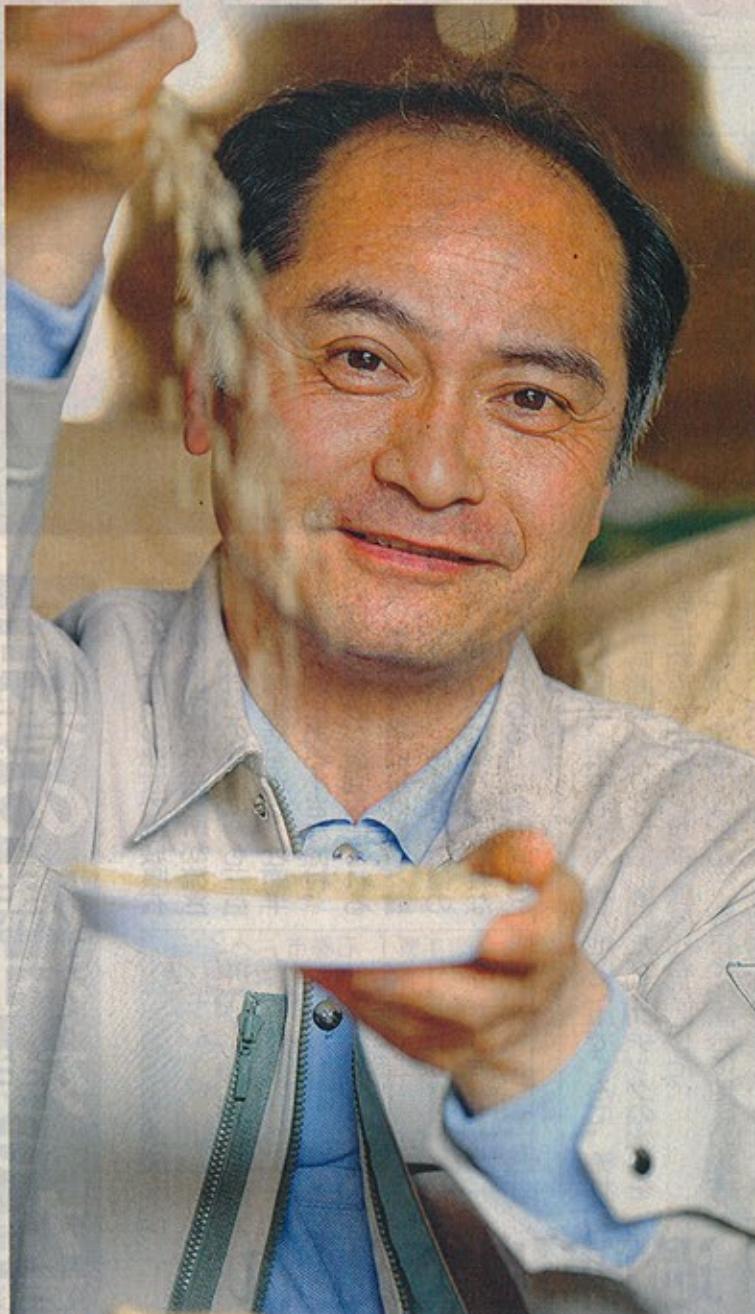
の安全性、自然の大切さを
伝えたい。都市と農村との
交流も深めたい。

どぶろく酒、生麺なども商品化しています。

会社とは別にNPO法人「龍の瞳俱楽部」を立ち上げて活動を始めています。田んぼには栄養豊富な草が必要なんですが、今の山はほとんどが針葉樹で、下草も生えない状態。これではダメです。可能な限り古葉樹との混交林に変えていただきたい。そうすれば、栄養分を含んだ水が川に流れ出まして、多様な生物をはぐくむ。水は田んぼに入り、おいしい米のもととなる。豊かな自然の再生、維持につながり、農村地域の活性化にもなるはずです。

龍の瞳の田植えや稲刈り体験、水田の観察会も実践している。低農薬栽培の田んぼはミジンコやクモ、トンボやカエルなど多くの生き物がすめる場所になっています。素晴らしいことです。体験や観察を通して今

あなたに
伝えたい
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。



写真・小沢徹

生米をかんでみると口の中にほんのり甘みが広がった。「廿二歳で嫁入した時、お母さんから『おまえもお米を育てるのよ』といわれて、今でもお米を育むのが大好きです。手のひらで一粒一粒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。

インタビューを終えて

ほとんどない。龍の瞳の評価が高いまま高まっているのは、「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。