

岐阜県下呂市に生まれた「龍の瞳」が地域を支える

—合資会社「龍の瞳」代表
今井 隆さんによる聞く
編集部

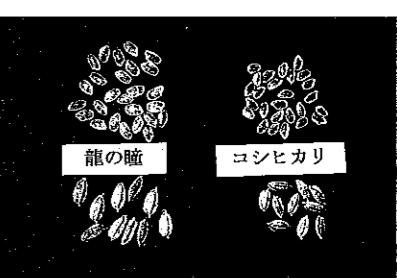


たわわに実る「龍の瞳」の穂穂



生産組合の代表者のみなさま

は農商工連携や6次産



飛騨「龍の瞳」5キロ袋

今井さんは、実家は農家で、本人は元東海農政局岐阜統計情報センターの元職員だった。同センターに33年間務め、作況調査等の業務などに従事。冷害時における気温、日照、台風の影響などを分析を行う一方で、個人的に水稻の新品种の研究に取り組んできた。また、企画・広報の担当になつた際に、

地域の課題・要望について住民にアンケートを実施して、地域の実態を調査した。その結果、「地域の年齢構成」や「10年後に地域がどうなってしまうか」といった問題を目の当たりにしてきた。

そんな思いを抱えて収穫前の田んぼに佇んでいた2000年9月、コシヒカリの圃場の一角でひときわ大きな稻「龍の瞳」を見つけた。

その味に惚れ込んだ今井さんは、01年に試験栽培、02年に2haで栽培し、「いのちの壺」で品種登録。03年には

「龍の瞳」の栽培は、種糲を提供する生産者との契約栽培。「龍の瞳」の高品質を維持するため、生産者には栽培マニュアルの提供や栽培指導を行い、徹底した栽培管理を求める。今年は年2回、施肥の時期と刈り取りの時

さんは強調する。

「龍の瞳」の栽培は、種糲を提供する生産者との契約栽培。「龍の瞳」の高品質を維持するため、生産者には栽培マニュアルの提供や栽培指導を行ない、徹底した栽培管理を求める。今年は年2回、施肥の時期と刈り取りの時

5aに拡大し、種糲を増やすことで、本格的な普及に取り組んだ。最初は今井さんを含む、下呂市の1つの生産組合8人で栽培を始めたが、現在では市内で17生産組合、25ha。さらに全国では115haにまで広がっている。

●世界一美味しい米をつくる

「龍の瞳」の目指すところは「日本一」ではなく、「世界一」美味しい米だ。「龍の瞳」は今のところ、高値で取引されブランド化しているが、それを継続させるには「素材の良さが大切」と今井

期に17生産組合の生産者を巡回し、そのタイミングを徹底させた。巡回時は常に食味分析計「米番付K-TA 200（㈱クボタ）」を携帯して、計測結果を圃場で生産者に伝えることで、理解が促進されるという。

特に環境には配慮し、低農薬、無肥料に力を注ぐ。有機JAS対応の肥料、土壌改良剤2つの使用を義務付け、さらに無農薬を目指し、技術の研究を進めている。このような高品質化を目指す上で重要な品質分析は、管轄の普及組織がサポート。岐阜県下呂農林事務所農業普及課が千粒重の計測や、胴割れの原因調査など支援している。

「本当においしいお米をつくり、消費者に食べてもらいたい」という生産者の想いが、消費者に支持されている。

●販売戦略

「10kg 7000円以上のお米を食べている人口の割合は、全国で1・5%である。『龍の瞳』はその市場がねらい」と今井さん。高値販売されている背景には、販売戦略がある。順調に栽培面積が広がっていますが、目標はどのくらいですか?』という問いかけには

「これまで食べた米の中で一番おいしかった」といったアンケートが1400通以上寄せられる。百貨店で、5kg 6000円を超す高値で販売されることもある。合資会社龍の瞳（岐阜県下呂市）が商標登録するお米「龍の瞳」だ。水の神である「龍」に、水田環境浄化の願いを込めて命名した。コシヒカリの1・5倍もある大粒で、千粒重が30gを超える。しかも、その味はアンケートにも見られるように、弾力があり、香り、甘みに優れ、とても評判が高い。「あなたが選ぶ日本一おいしい米の神である「龍」に、水田環境浄化の願いを込めて命名した。コシヒカリの1・5倍もある大粒で、千粒重が30gを超える。しかも、その味はアンケートにも見られるように、弾力があり、香り、甘みに優れ、とても評判が高い。「あなたが選ぶ日本一おいしい

い米コンテスト」の2007年、08年、10年で日本一に輝いている。さらに、「龍の瞳」には、「美味しいお米」というだけでなく、「地域を支えたい」という発見者の想いが込められていた。

●「龍の瞳」

「高齢化が進み、担い手はない。このままでは地域がもたない」との思いを抱えていたのは、「龍の瞳」の発見者であり、合資会社「龍の瞳」（従業員10人）の代表である今井隆さんだ。

「龍の瞳」の主な販売先は、一般的の顧客が3割強、下呂温泉という地の利を生かした地元旅館・お土産等の地産地消が3割、残りが米屋を通じて百貨店等に販売される。「収益的には、一般の顧客への販売が一番大きいが、今はまだ『龍の瞳』を広める時期。その他の販路も積極的に活用している」とのこと。

一方で、目標に掲げる「世界一」を目指して、海外へも目を向けている。輸出する米は軒作の対象外となるた

め、国内の需給とは切り離して栽培ができる。中国や韓国、アメリカの市場への進出を進めている。外国への品種登録は韓国で認められ、中国、台湾、アメリカには、現在申請中である。将来は現地生産も視野に入れている。

●「龍の瞳」は地域のために

海外展開のねらいは、「龍の瞳」だけではない。今井さんの根幹にある「地域をどうにかしたい」という思いがある。そこで重要なのが「地域のためには、地域の資源を最大限活用する」という今井さんの理念だ。

そのため、単に海外で「龍の瞳」を

売ることが目的ではなく、買って食べる人が「それが作られた場所に思いを

はせる」、ひいては観光で訪れ、地域

が活性化することを期待する。も

ちろん、このねらいは国内にも当

てはまる。

地域内では農商工連携や6次産

業化の取り組みを進めている。合資会社「龍の瞳」は農商工連携の事業体認定を受けており、将来は6次産業の認定も目指している。「龍の瞳」をはじめとする地元の材料を使用し、「酒」「味噌」をはじめ、「ラスク」「米せんべい」などの加工品、さらには「米、水、土鍋のセット販売」等を地元業者に企画、提案。「龍の瞳」を柱に、地域の資源に付加価値をつけることで地域活性化を図っている。

●人に喜ばれる企業に

「儲かる」ではなく、経営の安定が大事。人に喜ばれることを続けていく大事。人に喜ばれることを続けることの大変な努力が安定につながる」と経営方針を語る今井さん。10年ほど前に、今井さんの前に現れた「龍の瞳」は、地域を支える大きな柱に成長した。「今まで自分が走り続けてきた」と語る今井さん。今後さらなる発展に向けて、今井さんの理念を継ぐ後継者の育成が課題となっている。そのため農業指導者の人材も募集している。

「龍の瞳」がさらに美味しい、そして世界に向けて、これからも龍のごとく駆け上がっていく姿に期待したい。

59 技術と普及 12月号