

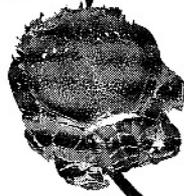
編カツマタ身銭 **10000** 切つてのお取り寄せ企画

俺が旨けりやみんなも旨かる

不肖カツマタ、旨いものとの出合いをいつも求めている。しかし金にあかせて、という下品なことはしない。金はないからだ。というか、私も経営者のはしくれなので、適正な価格というのにうるさいのだ。

常時アンテナを張り巡らしている、人と人との縁で、これは！と思うものに出くわすことがしばしば。このところ、これは紹介したい、という旨いものが増えつつある。

そして、私の偉いところは、その旨さをひとり占めせず、ど



日本津々浦々  
旨いもの発掘

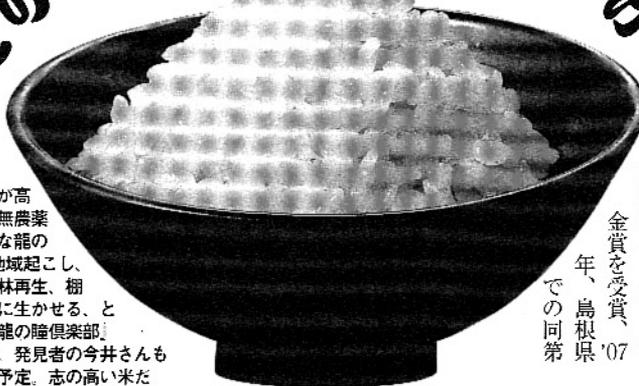
第1回 龍の瞳  
(岐阜県下呂市発)

〈新連載〉

「龍の瞳」だ。米の品種としての名は「いのちの芯」という(前々号の「アポなし」でも紹介したが、今回は私の思いの強さを伝えたく再登場させた)。

この米は、2000年9月、当時兼業農家の今井隆さんがコシヒカリの田んぼの

旨くて収益性が高く、低農薬、無農薬でも育つ丈夫な龍の瞳。それゆえ地域起こし、中間産地の森林再生、棚田の復活などに生かせる、とNPO法人「龍の瞳倶楽部」が2月に発足。発見者の今井さん理事長に就任の予定。志の高い米だ



もれりや〜りや〜もん男つけた

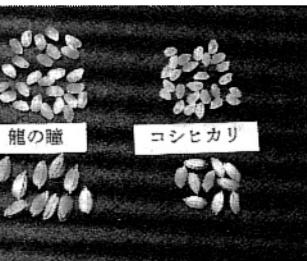
んどん人に分け与える点「あれ旨かったです。白分でも取り寄せることにしました」と報告されるのが至福の瞬間だ。自分と作り手、買った人、三者の幸せ(三方よし)が理想なのである。

というわけで、今号から、財布がからになるまで、私が旨いと思ひ、せっせと取り寄せることにしたものを紹介していこうと思う。

その輝かしい第1回。なんといても日本人は米だ！というわけで最近脳天をつきぬけるほど旨いと思っ

た米を紹介する。岐阜県下呂市の新種「龍の瞳」だ。米の品種としての名は「いのちの芯」という(前々号の「アポなし」でも紹介したが、今回は私の思いの強さを伝えたく再登場させた)。

この米は、2000年9月、当時兼業農家の今井隆さんがコシヒカリの田んぼの



ひと粒がコシヒカリの1.5倍と大粒。でも味は美味どころか甘み、粘りが強く旨い。今最も注目されている米かも

中ではひととき大きな稲2株を発見し、この突然変異の米の量産に成功。だけどまだまだ貴重な米なのだ。

大きさが1.5倍という見た目だけでなく食味の優れたこの新種、粘りと甘みが強く、見ても食べても「龍の瞳だ！」と素人でもわかるところが凄い。

2006年、越前市で行なわれた第8回全国米・食味鑑定コンクールで金賞を受賞、07年、鳥根県での同第

9回コンクールで品種栽培部門の金賞、同年、山形県庄内町の「あなたが選ぶ日本一おいしい米コンテスト」でも優勝という、自他ともに認めるおいしい米なのだ。これからの農家のあり方を見つめ、とんぼ、ドジョウ、タニシが遊ぶ低農薬、山から海まで自然の循環を考えている高い理念のもとに作られているのもうれしい。

岐阜県出身の私だが、この米のことは知らなかった。最近岐阜県知事主催の会に出席し、古田知事のおすすめで初めて食べて感動。以来一袋1kg1000円というプレゼントにびったりのものをごんごん注文し、お世話になった方に差し上げている。あげた知人の奥様方にも大喜びされている。なにせあまりとがないほうがよく、水に浸す時間も10分です。さめても温め直してもおいしく、米自体の鮮度も落ちにくい。いいことづくめ

天下一品の大粒米



**お取り寄せデータ**

08年産(白米低農薬)龍の瞳  
3合パック525円●1kg1000円●2kg1980円●3kg2800円●5kg4380円、10kg8580円ほか龍の瞳阿蘇産無農薬米、ハサ干し米、寿司用など注文先/合資会社 龍の瞳  
電話 0576-54-1801  
fax 0576-54-1836  
ホームページ  
<http://ryunohitomi.jp>  
住所 〒509-2511  
岐阜県下呂市萩原町宮田415

でしよ。手軽に炊けて体によくしかも飛びきりおいしいとあって、今、どんどん私の周りでもファンの輪が広がっている。残念ながら読者みんなにはあげられないので、どうぞご自分で注文してみてください。

読者のみなさんもこんな旨いものがある、という自慢のお取り寄せ品があったら教えてください。

