



コシヒカリの1.5倍の超大粒

いてみたところ、部屋中にいい香りが立ちこめ、炊飯器のフタを開けると見事にお米が輝いていた。シャモジで混ぜると、すぐに糊がお釜の回りにべつとり付着。食べると今までのお米とは激を伝えたほどであった。

現在私は、鳴子の呼びかけに応えて

いてみたところ、部屋中にいい香りが立ちこめ、炊飯器のフタを開けると見事にお米が輝いていた。シャモジで混ぜると、すぐに糊がお釜の回りにべつとり付着。食べると今までのお米とは激を伝えたほどであった。

明らかに違った香り、粘り、噛み応え……。そのおいしさに、飛び上がるんばかりに驚いた。

「これは新品種だ！」と確信した私は、翌年から試験栽培を始め、○三年四月に品種登録を出願、○六年七月に「いのちの壱」で品種登録がなされた。

特性は、千粒重が三三gとコシヒカリの一・五倍の大きさであること。食味は甘みと粘りが強く、香りと噛み応えも申し分ない。浸漬時間を知らないほうがおいしく炊け、冷めても味が落ちない。夏を越しても劣化が極めて少ない品種である。

味の良さは食味アンケートでも証明されていたが、何といつても

○六年「第八回 全国米・食味分析鑑定コンクール」で全国の自慢の米「七八三點の中から最優秀の総合金賞をいただき、○七年「あ

いてみたところ、部屋中にいい香りが立ちこめ、炊飯器のフタを開けると見事にお米が輝いていた。シャモジで混ぜると、すぐに糊がお釜の回りにべつとり付着。食べると今までのお米とは激を伝えたほどであった。

現在私は、鳴子の呼びかけに応えて

明るかに違った香り、粘り、噛み応え……。そのおいしさに、飛び上がるんばかりに驚いた。

「これは新品種だ！」と確信した私は、翌年から試験栽培を始め、○三年四月に品種登録を出願、○六年七月に「いのちの壱」で品種登録がなされた。

特性は、千粒重が三三gとコシヒカリの一・五倍の大きさであること。食味は甘みと粘りが強く、香りと噛み応えも申し分ない。浸漬時間を知らないほうがおいしく炊け、冷めても味が落ちない。夏を越しても劣化が極めて少ない品種である。

味の良さは食味アンケートでも証明されていたが、何といつても

○六年「第八回 全国米・食味分析鑑定コンクール」で全国の自慢の米「七八三點の中から最優秀の総合金賞をいただき、○七年「あ

## 「鳴子の米プロジェクト」と続ける！

「下呂の米プロジェクト」を行なおうとしている。鳴子と下呂には共通点が多い。まずともに温泉地である点。下

呂温泉は、年間百数十万人を集客す

つたのは、○七年二月頃。「増刊 現代農業」の記事を見てであった。日本全体の農林水産業が疲弊しているなかで、とくに条件の悪い中山間農林業は、疲弊の度合いを高めている。常日頃「何とかしなければいけない」と思っていた私は、鳴子の取り組みにたいへん感激し、さっそく「鳴子の米プロジェクト」の役場担当者に電話して感激を伝えたほどであった。

次に下呂も鳴子と同じような中山間地であり、狭い農地で零細な水田農業が行なわれている点。ブランドの飛驒牛やトマトといった特産品を持つてはいるものの悪条件は軽視できず、「このままでは地域農業が崩壊する」という危機感がある。

## 千粒重三三gの超大粒 文句なしにおいしい 「いのちの壱」

二〇〇〇年九月、コシヒカリの圃場

の見回りをしていた私は、草丈が異様に高い十数本の変異株を見た。それが「いのちの壱」との出会いだった。最初に見たときは、「なぜこんなところに酒米の『ヒダミノリ』が混じていたんだろう」という程度の認識であった。しかしよく見ると、モミの大きさや稈長などがヒダミノリとは明らかに違う。興味本位でその穂を種モミにして翌年に栽培。収穫した米を炊

# 「いのちの壱」と進む 「下呂の米プロジェクト」

今井 隆

そして最大の共通点は、プロジェクトの中心になるお米があることである。鳴子には冷涼な環境にも強く粘りがあつておいしい「ゆきむすび（東北一八一号）」があるが、下呂には私が発見した「いのちの壱（流通名は「龍の瞳」）」がある。

**「鳴子の米プロジェクト」とは**

温泉で有名な宮城県大崎市旧鳴子町で行なわれている地域おこしのプロジェクト。「耕す人がいなくなれば、温泉街を取り巻く農村風景も荒廃する」ということで、鳴子の農家が作った米を地元はじめプロジェクトを応援する人たちに二万四〇〇円で貰つてもらい、農家には手取り一万八〇〇円を保証する。農家を支えていくとともに、温泉旅館では地元の農家が作ったおいしい米を提供してお客様をおもてなし。また差額の六〇〇〇円を「鳴子の米通信」の発行や研修生の受け入れ、パンやお菓子、酒などの新商品の試作など「小さな仕事」の開発にあてて地域を活性化。お米を中心地域のつながりを取り戻し、食と農を基本にした温泉街の新しいもてなしの形を作ろうと地域全体会の人たちが取り組んでいる。中心となるお米の品種が「ゆきむすび（東北一八一号）」。耐冷性に優れてイモチ病にも強く東北の中山間地の作付けに向き、低アミロースで冷めてもおいしい特性を持つ。