

9月22日(月曜日)

月/水/金 発行

18

フードビジネス

山あいの温泉街である岐阜県下呂市で発見された良食味の「龍の瞳」が栽培地域を広げている。大粒で食味がよく、高価格でも販売は好調だ。中山間地域を活性化する期待も担う。

二〇〇〇年九月。下呂市の農家、今井隆氏は自宅前のコシヒカリの水田にひととき高く伸びた二株の変異株を見つけた。

食材最前線

翌年栽培して収穫したコメを炊いたところ、部屋に甘い香りが漂い、食べてみると粘りやかみごたえのおいしさに驚いた。その後面積を広げながら試験栽培を重ねた。茎が太く、倒伏に強いイネは、全国的に凶作だった。〇三年も順調に育った。ただ穂の部分の生育が悪化するイモチ病にかかりやすい弱点があった。農

岐阜・下呂市の高級米

「龍の瞳」

薬は極力避けたかったのだ。で酢を使って防除する方法を確立した。

なかなか栽培農家が見つけられなかったが、説明を重ねて農家八人を集めた。〇四年に生産組合を組織し、本格的に栽培を始めた。〇五年に種子の管理やコメ販売を手がける合資会社「龍の瞳」を設立。登録商標である「龍の瞳」は水の神である龍から名を取り、水田環境浄化の願いを託した。〇六年に福井県越前市の「龍の瞳」は水の神である龍で開かれた「全国米・食味分析鑑定コンクール」

ななか栽培農家が見つけられなかったが、説明を重ねて農家八人を集めた。〇四年に生産組合を組織し、本格的に栽培を始めた。〇五年に種子の管理やコメ販売を手がける合資会社「龍の瞳」を設立。登録商標である「龍の瞳」は水の神である龍から名を取り、水田環境浄化の願いを託した。〇六年に福井県越前市の「龍の瞳」は水の神である龍で開かれた「全国米・食味分析鑑定コンクール」

ななか栽培農家が見つけられなかったが、説明を重ねて農家八人を集めた。〇四年に生産組合を組織し、本格的に栽培を始めた。〇五年に種子の管理やコメ販売を手がける合資会社「龍の瞳」を設立。登録商標である「龍の瞳」は水の神である龍から名を取り、水田環境浄化の願いを託した。〇六年に福井県越前市の「龍の瞳」は水の神である龍で開かれた「全国米・食味分析鑑定コンクール」



栽培したイネの品質を確認する今井氏

開発物語

酢を使って病原菌防ぐ

ら、金貨十二銘柄の一つに選ばれた。

今井氏の「龍の瞳」は、原産地は二十年ほど前の経験だ。農薬を散布した時に土中から「ミズ」がはい出て苦しむ姿を目にした。「虫や動物によくない物は人間にもよくない。人間も自然の循環のひとつに過ぎない」。水田の上流にある山の環境にも関心を持つようになつた。

栽培は減農薬・減化学肥料を徹底する。一般的な栽培の三分の一から四分の一に抑える栽培条件を守る。将来的には無農薬化が目標だ。いたずらに規模の拡大は追ってはいないが、作付面積は〇八年産で五十四畝(岐阜県内三十七畝)まで広がった。

「発見したと三つより、天から与えられた」。こゝろ語る今井氏はこの新種米に故郷の活性化の夢を託す。農家からの買い上げ価格は〇七年産で六十*二万三千円と高く設定している。農家の所得を向上させ、条件面で不利な中山間地域の活性化につなげたいと考えた。

地元の飲食店や旅館、土産物店に加え、県外にも着実に評判が浸透してきた。五*五千円で販売する藤井商店(千葉県船橋市)の藤井秀明社長は「食べた人は価格に見合った味と評価してくれ。昨年産は五月には品切れになった。これからも生産を増やしてほしい」と話す。

兼業農家だった今井氏は昨年仕事を辞め、農業に専念した。来年には植林や食育に取り組みする。営利組織(NPO)を設立する。龍の瞳の収益はできるだけ環境づくりに再投資する考えだ。

夢のコメは着実に育っている。

(小島充)