



今井さんの愛情をたっぷり
もらって、たわわに実った
「龍の瞳」。

農業の営みを通して人を笑顔にするために活動も続ける今井さん(写真左)。農産物にはファミリーでの参加も多く、夏には「ケイチャン」と「龍の瞳」が振る舞われる。



生き物が輝き、
昔ながらの田んぼ。

水神”龍”が如く、 強さと奥深さを秘めた夢の米

情熱的でロマンチストな
男が夢中になった米

「龍の瞳」が発見されたのは、2000年9月のことである。いつものように、コシヒカリを植えた田んぼを見回っていた今井隆さんは、ふと足を止めた。「ん？ 何だこれ」稲穂の中に、たった2株、周よりも背の高い稲があるのだ。今井さんは、当時、農林水産省に勤めており、いわば農業のスペシャリストだった。そんなプロの目がなければ、その稲は誰にも気付かれず、ほかの米に混ざってしまったかもしれない。

「最初は酒米が混ざったのだと思っただけ、よく見ると今まで見たことのない種類だった」。この米に心を奪われた今井さんは、独自の試験栽培を実行。そして31年間続いた農林水産省を退職するに至ったのである。数年もの試行錯誤の末、ついに、この米は「いのちの巻(商品名)」「龍の瞳」として世に出され、2007年には「全国米・食味分析鑑定コンクール」で総合金賞を受賞、「あなたが選ぶ日本一おいしい米コンテスト」では、2007年・2008年の2年連続で優勝を飾るといって、見事な栄冠を手にしたのである。

高級米でありながら、
野良仕事にも似合う米

「粒が大きくて鈍っぽくて粘りがある。米自体の味がしつかりしているから、冷や飯でも十分うまい」。龍の瞳を知る人は、口をそろえて、こう言う。粒の大きさは、平均してコシヒカリの1.5倍ほどあり、炊飯器で炊くと釜の内側にべっとりとした粘りが付く。ふっくらとした甘味が、あることも大きな特徴だ。そんな米だから、炊き方も繊細。一流の料理人でさえ、最初は頭を悩ませたほど。やんちゃな米。うまく炊ければ、堪むすびにしても、梅干しやたくあんといった素材なおかずとも、当然、下呂の郷土料理「ケイチャン」ともよく合う。

日本人の体に響く、
安心して食せる米を……
里山・森林の再生を願う今井さんが生み出した日本一「龍の瞳」は、同じように自然を大切に思える人しか育てる資格はない。通常の3分の1から4分の1という、厳しい農業基準を守る契約農家のみに作付けを限定。「トンボやホタル



1kg 1000円。龍の瞳のほかに市内の契約米販売店、名古屋市内の有名百貨店の食品売り場で購入可。



人にも、生き物にも、地球にもやさしい米と
里山づくりのために、
一生を賭けようとする1人の男がいる。
「龍の瞳」は、日本一おいしい米である以上に、
未来への希望を託した夢の原石でもある

「龍の瞳」とりゅうのひとみ」
今井さんが「龍の瞳」を発見するまで勤めていた農林水産省を退職したと言いついた時、妻であるひとみさんは猛反対。だが、見つけた米が気になって仕方ない今井さんは意を決して退職。「とことんこの米に付き合おう」と誓ったのだ。精一杯の意を注いだ米だからこそ、名前、自分の隆から龍を、愛するひとみさんの名前から瞳を取り、「龍の瞳」と名付けた。「りゅう」の「ひとみ」の言葉を声に出してみると、「ロマンチストな今井さんらしくて、微笑ましい気持ちになる。今井さんは苗を植える時、「がんばれよ」と必ず愛情込めた一言を添える。人も植物も、表現しないと、愛は伝わりにくい……」