

飛騨のめぐみ物語

飛騨ならでは自然と人が紡ぎだす
とっておきの物語です

地元生まれの奇跡の米

りゅう

ひとみ

『龍の瞳』

新米がおいしい季節、数あるブランド米の中でもピカイチの米が下呂で収穫されていることをご存じでしょうか？

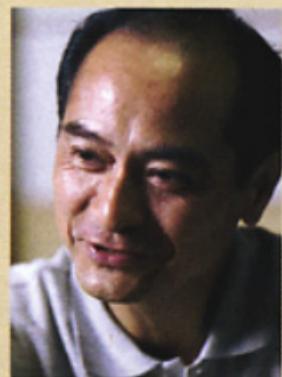
それが『龍の瞳』。2000年9月に下呂市萩原の水田で発見された新種で、昨年、農水省に品種登録されたばかり。水田の主で発見者の

今井隆さんは、初めて食べた時、「飛び上がるくらいに美味しい」と言います。その後、'06年の第8回全国米・食味鑑定コンクールで1782点の応募の中から、最高賞の金賞に輝き、一躍有名に。龍の瞳は米粒の重さがコシヒカリの1.5倍という日本一大粒の品種で、滋味豊かな濃厚な甘みと、冷めても変わらぬみずみずしさが特徴。一度食べた人を虜にしてファンを増やしていました。

「突然変異で誕生した2株の稻が瞬く間に広まったのは、米が素晴らしいから。これは神様からの贈り物です」。

天の恵みが降り立ったのは、有機肥料と低農薬に徹し、ミズや虫が生息する昔ながらの棚田。豊かな環境に生まれた米には「自然の命がぎゅっと詰まっている」と今井さん。龍の瞳を栽培しているのは、そんな有機農法に賛同した契約農家ののみ。「これが人や里山や日本を蘇らせるきっかけになれば」と、今井さんは米に宿る命に未来への夢を託しています。

パストールでは以前から龍の瞳をお出ししています。また、プチマルシェでも米を販売中。ぜひ、ご賞味ください。



▲龍の瞳の栽培普及に取り組む今井隆さん



▲龍の瞳

▲コシヒカリ