

飛驒のめぐみ物語

飛驒ならではの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
しかった」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きました。

「突然変異で誕生した2株の稲が瞬く間に広まったのは、米
が素晴らしかったから。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
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