

埋もれた岐阜ブランドの原石を発掘



岐阜県では現在、県内の観光振興や埋もれた岐阜ブランドの発掘を目的とした「飛騨・美濃じまん運動」を積極的に展開している。その一環として県では昨年、将来の県の観光資源として期待される「飛騨・美濃じまんの埋もれた原石」を公開し、全国的には知られていない県内の郷土食をはじめ、偉人、自然環境、伝統文化などを幅広く募

その結果、県内各地から1200件以上の応募が殺到。県が行う選定委員会での審査を経て、岐阜・西濃・中濃・東濃・飛騨の県内5地域の27件が飛騨・美濃じまんの原石として決定した。今年の3月15日には、県内で発表大会が行われ、約600人が参加。選りすぐりの「自慢の原石」が披

農業・稲作経営・農家経済関連情報

# 大粒米「龍の瞳」を岐阜の観光資源に

## 県が「飛騨じまん」選定

露された。

本紙関連では、下呂市「飛騨・美濃じまんの目」として認定する予定(品種名・いのちの志が飛騨地域から選出。龍の瞳は、粒がコンヒカリの1.5倍という際立った大粒米の特徴を持つほか、全固米・食味分析鑑定コンクールで最優秀賞の金賞を獲得するなど、極良食味米としても注目されている。

また西濃地域からは、原材料(海津市産ハツシキ)を使用した「種(ベーめん)」が選ばれた。この商品は、県産ハツシキと少量のデンプンのみで仕上げた米粉麺。小麦アレルギーを一切使用せず、通常の麺類やそばと並ぶ新感覚の種として普及が期待されている。

県では昨年、みんなどつから「観光王国飛騨・美濃観光条例」を制定

## ハツシキモ米粉麺も披露

し、毎年8月21日を「飛騨・美濃じまんの目」として認定する予定(品種名・いのちの志が飛騨地域から選出。龍の瞳は、粒がコンヒカリの1.5倍という際立った大粒米の特徴を持つほか、全固米・食味分析鑑定コンクールで最優秀賞の金賞を獲得するなど、極良食味米としても注目されている。

また県では今後、「じまんの原石」をさまざまな形で取り扱うことも、県民の意見や専門家の調



西濃地域からは「種(ベーめん)」を選定