

自然の恵み、秩父産「龍の瞳」は新しいお米です

私たちが心を込めて育て上げた秩父産「龍の瞳」をお届け致します。この新しいお米との出会いをとおして、自然の恵みを実感して頂ければと願っております。

「龍の瞳」はどんなお米？



「龍の瞳」は 2000 年 9 月、岐阜県下呂市在住の今井隆氏によって、コシヒカリの水田から偶然に発見された稲の新しい品種です。それ以来、飛騨地方を中心に作付面積が広がりつつありますが、まだまだ希少なお米と言えます。このお米の特徴は、大粒で、粘り、香り、そして、弾力があり、ご飯が甘いことです。おにぎりにしても美味しく、電子レンジで暖め直しても味は殆ど落ちないと評判です。これは専門家によっても裏付けされ、全国米・食味鑑定コンクールで金賞を受賞しています。



秩父の自演を守り、農業再生を願いながら、「龍の瞳」の栽培を始めました

私たち秩父龍の瞳生産組合ではこのお米の発見者である今井隆氏からの栽培許諾と作付指導を得て、今年より「龍の瞳」の栽培を始めました。化学肥料は一切使わず、農薬は通常量の 1/3～1/4 程度に抑えています。早速、「龍の瞳」の田んぼでは昔懐かしいカブトエビが帰ってきました。その一方で、この新しいお米が秩父の土と水に馴染むのかどうか、また、今年は大変な猛暑で、気の休まらない毎日でしたが、何とか無事に秋の収穫時期を迎えました。この経験を来年に生かしながら、より自然な米作りに取り組んでいきたいと考えております。



浅見清



清水徳治



豊田實



菅谷壽雄

そして、私たちは収益の一部を農村の活性化や里山の自然を守るための基金として社会還元していく計画です。「龍の瞳」は食べて美味しく健康的であるばかりではなく、元気な農村社会作りや環境保全にも一役買っていくこととなります。「百聞は一食に如かず」、その価値は十分に納得して頂けるものと信じております。周囲の方々への贈答用として、また、お祝いなどにもご利用願えればと思っております。



秩父の山々を背に実る「龍の瞳」

「龍の瞳」の炊き方

ご飯の炊き具合はお好みにもよりますが、「龍の瞳」では普通米に比べてやや少な目の水加減(10%減)が良いでしょう。3合炊きで2.7程度の目盛りが適量です。勿論、早炊きも可能で、おにぎりにすると大粒が光ります。また、普通米とブレンドして炊飯し、新たな食味を楽しむことも出来ます。是非、お試し下さい。

生産者	： 秩父龍の瞳生産組合(浅見清、清水徳治、豊田實、菅谷壽雄)
生産指導	： 合資会社龍の瞳(代表 今井隆、岐阜県下呂市萩原町宮田 1435-1)
販売者	： 有限会社新井武平商店(代表 新井藤治、埼玉県秩父郡皆野町皆野 1120-2)