



「精米年月日」への表示に 変更します

精米して販売されているお米の袋には必ず「精米年月日」が表示されています。これは法律に基づく記載事項で、文字通り「そのお米を精米した日」を意味します。

この「精米年月日」の表示が、法律の一部改正により年月旬（上旬／中旬／下旬）の「精米時期」への変更が可能になりました。これにより10日間の幅をもつて精米時期を表示出来ることになります。

消費者心理として精米日のより新しいものを購入されようします。品質にはなんら問題がないにも関わらず、精米日がわざかに古いという理由で、廃棄または販売対象外とされてきました。精米表示に幅を持たせることで、食品ロスの削減につなげる狙いがあります。

物流面でも、一日一刻を争うようなくことができるようになるはずです。物流に伴うコストやエネルギーの削減も重要な取り組みと言えるでしょう。

つきましては弊社でも、以下の通り精米時期表示への変更を4月から行いますが、これまで通り精米日から概ね二日以内に出荷してお届けいたします。

ご理解と変わらぬご愛顧のほど、どうぞよろしくお願ひいたします。

【例】従来表記→新表記

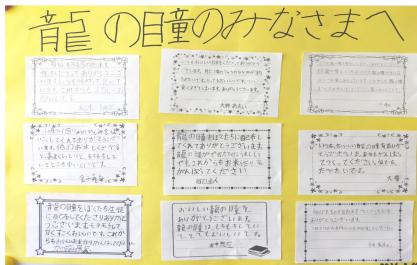
- 年○月○日精米 → ○年○月上旬精米
- 年○月19日精米 → ○年○月中旬精米
- 年○月21日精米 → ○年○月下旬精米

**地元小学校から
嬉しいメッセージが
届きました**

昨年秋に下呂市役所に寄贈した飛騨産・龍の瞳が、月に一回のペースで市内の小中学校の給食に提供されてきました。

この三月で提供が終了したのに合わせ、お礼のメッセージを書いてくれたのです。とても嬉しい感想がたくさんありました。「龍の瞳が出る日はいつも楽しみにしています」「モチモチして甘くてすごく美味しいです」「これからもお米作りを頑張ってください」。

龍の瞳を、給食用の大きな釜で美味しい炊くのは難しいのですが、給食センターの方々のご苦労のおかげで、子どもたちに喜んでもらえました。この体験が、



新年度以降もぜひ継続して取り組んでいきたいと考えています。

価格
・2kg/4,700円
・3kg/6,700円

※価格は税込み



ご購入はこちら↑

(売り切れの際はご容赦ください。)

昨年11月に開催された「第14回あなたが選ぶ日本一おいしい米コンテスト」にて、龍の瞳の生産者である山本昌信さんと河江睦さんのお二人がプレミアム部門優秀金賞を受賞しました。

プレミアム部門には全国から米農家二〇人がエントリーし、そのうち優秀金賞に選出されたのはたった六人。ここに山本さんと河江さんが入ったのです。

受賞を記念して、山本昌信さんが作ったお米を「龍の瞳飛騨産・金賞受賞米」として、数量限定で販売中。早々の完売が予想されますのでお見逃しなく！

米賞受賞数量限定販売



第四十一回『龍の瞳』ストーリー 改めて感じる、龍の瞳(R)の価値

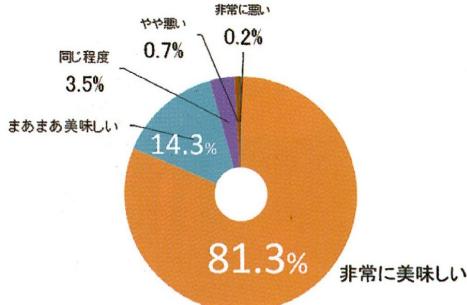


Profile

今井 隆

1955年、岐阜県下呂市萩原町に生まれる。農林水産省に勤務。30歳頃から詩、小説、ルポなどを書き始める。短編で岐阜市文芸祭賞受賞。夢は作家になること。2000年に水稻品種「龍の瞳」を発見して育成。「龍の瞳」は数々のコンクールで金賞、「日本一」などになり、最高級米としてブランド化されている。

龍の瞳 購入者食味アンケート



集約期間:2004年11月～2021年1月31日まで 調査人数:2766人 調査:株式会社龍の瞳

決して、私が発見した品種（いのちの壱）だからと、自画自賛する気持ちはない。

新年早々に、あるお客様からメールを頂いた。原文のまま掲載したい。

『普段はハツシモ、お金に余裕があれば富山のコシヒカリか新潟のコシヒカリ食べています。今回2021正月用に後悔するかも

なあと思いながらいのちの壱 龍の瞳を清水の舞台から飛び降りるつもりで買いました。後悔どころかコシヒカリを止めてお金を貯めいでやろう』と。

私たちの努力が、報われる思いであつた。例えば、肥料や育苗培土には独自のものを開発。日本では使用が認められているものの、特にミツバチなど生態系への深刻な影響が懸念される、ネオニコチノイド系の殺虫剤は使わないと決めた。さらに2年間寝かせた堆肥を撒くように指導し、畔にはハーブを植えた。併せて、生産者とのつながりを強めるために、たびたび生産者ニュースなどを発行してきた。

（やつてきてよかつたなあ）と、しみじみと思う。

早速、このメールを社内回覧用に印刷して、「お客様からです。このように喜んでいただいている商品

のちの壱 龍の瞳を買おう、何時も食べられる様にもつと頑張って仕事をしようと思わせるご飯でした。これからも頑張つてください。ありがとう。』

つまり、龍の瞳(R)を食べたいという気持ちが、この方の心を動かしたのである。「しっかりと働き稼

を販売していることに、誇りを持つて、頑張りましょう」と書き添えた。龍の瞳(R)の「消費者アンケート」を創業から続けており、2021年1月末までに、2766名の方から回答が寄せられた。その中の「美味しさ」に関する結果が左上のグラフである。

龍の瞳(R)の品種名である「いのちの壱」の原原種をコシヒカリの中から発見したのは2000年のこと。

それから2年ぐらい後に福岡県にある会社で遺伝子分析をしてもらつたところ、「コシヒカリの遺伝子は見当たらない」との結論だった。現在流通している水稻品種のほとんどに、コシヒカリの遺伝子が入っていない。そのため、どれも似たような食味である。ところが突然変異種とみられる「いのちの壱」は、遺伝子がコシヒカリとは明らかに違うので、甘味、香り、粒の大きさ、噛み応えなどがおのずと異なる。

そういう特別な品種だからこそ、原種を管理する唯一の組織として、いつそう努力しなければならない

と肝に銘じている。

原種の管理や自然環境を重視した栽培方法について、生産者はもちろん消費者の方にもできる限り理解していただけるよう情報発信にも努めてきた。最近になつて、弊社が「いのちの壱」の種類販売を開始したのも、ある意味ではその延長線上のことである。

実は、正規品ではない「いのちの壱」の種類を栽培している生産農家が少なからずいる。そういう方から「こんなすごい品種を発見していただき、感謝しています」などお礼を言わると、複雑な気持ちになる。

最近、会社の行く末について、社員から問われるようになつてきた。それは心中にはあるものの、目の前のことを行なうのが精一杯の状況。発見から21年目を歩み出した今、龍の瞳(R)の在り方を落ち着いて考えたい。

この文章は月刊たる 2021年3月号に掲載されたものです。
許可を得て転載しています。

April Ryu no hitomi 04

