

3年がかりで試作してきた 幻のコメ「龍の瞳」 辰年に間にあったけど



御年始のあいさつ代わりに、自慢というか希少というか、ちょっと訳ありの米を添えさせていただきます。なにより粒の大きさに気づかれるでしょうか。食味も、日本一に何度も輝いたそうです。僅少ですが、味わってみてくださいませ。で、ちょっと能書きを…

うちではゲリラ的に栽培したものなので名乗ることはできませんが、「龍の瞳」という米の種を増やして育てたものです。あらためて振り返ってみると、もう6年も前、興味をもったきっかけは下の新聞記事でした。

正式に栽培するのは面倒なようなので、一計を案じて、というほどのことでもないけど、消費者として玄米を購入したのが、4年前でした。じつは、玄米を種としてまいても、ほとんど問題なく苗も稲

も育てられることは、かつて別の品種の米では経験済みだったのです。

ところが、この「龍の瞳」。じつさに播種してみると、玄米からの発芽率が極端に低く、試作1年目は数株しか栽培できませんでした。それでも秋にはナニガシかの種モミの確保に成功！ 2年目は、一定の面積に田植えをすることができて、種モミを増やせました。

そして試作3年目となる昨年、10アールほどの作付けをして、今回ようやく試食していただける運びとなったしだい。

炊飯のさいには、いつもより水を1割くらい減らしてみてください。これまでの米と食べ比べての感想をお聞かせくださいませ。

ただし追伸。予想だになかった悔しい腹立たしい事態も…(つづく)



里のギャラリー 185

公選法の制約もあって、もしくはそれを言い訳に、うちでは年賀状は自粛、返礼だけにしています。とは、昨年も書いたかもしれませんが。

ここ3年ほど、すずき産地の年賀状づくりは、父ちゃんと母ちゃん、それぞれの母親からの年賀状が届いてから始まります。とも、去年は書いたかもしれませんが。

というわけで、書・原田芳子(康子・母)、画・鈴木サト(孝夫・母)。「毎年、パクリで年賀状つくって」と、一部からは不評です。が、「オマーजूっていうんだよ」と、ひらきなおっています(^_^);

2006年(平成18年)1月3日 火曜日

2006年(平成18年)1月3日 火曜日

「龍の瞳」から広がる夢

「龍の瞳」の米は、従来の米と比べて、粒の大きさが約2割増し、食味も従来の米と比べて、約2割増しです。また、玄米の状態でも、約2割増しの水分を含みます。これは、玄米の状態でも、約2割増しの水分を含みます。これは、玄米の状態でも、約2割増しの水分を含みます。

「龍の瞳」の米は、従来の米と比べて、粒の大きさが約2割増し、食味も従来の米と比べて、約2割増しです。また、玄米の状態でも、約2割増しの水分を含みます。これは、玄米の状態でも、約2割増しの水分を含みます。

「龍の瞳」の米は、従来の米と比べて、粒の大きさが約2割増し、食味も従来の米と比べて、約2割増しです。また、玄米の状態でも、約2割増しの水分を含みます。これは、玄米の状態でも、約2割増しの水分を含みます。

2008年(平成20年)12月16日 火曜日

「龍の瞳」で森再生

来年2月にもNPO発足

「日本一おいしい米」

「龍の瞳」の米は、従来の米と比べて、粒の大きさが約2割増し、食味も従来の米と比べて、約2割増しです。また、玄米の状態でも、約2割増しの水分を含みます。これは、玄米の状態でも、約2割増しの水分を含みます。

「龍の瞳」の米は、従来の米と比べて、粒の大きさが約2割増し、食味も従来の米と比べて、約2割増しです。また、玄米の状態でも、約2割増しの水分を含みます。これは、玄米の状態でも、約2割増しの水分を含みます。