



インターネットでの情報提供	
提供予定日	9月15日(水)

平成22年 9月14日(火) 県政記者クラブ配布資料		
担 当 課	担 当	電 話 番 号
観光・ブランド振興課	ブランド戦略担当 課長補佐 古田幹雄	直通 058-272-8396 内線 3077

東京・六本木ヒルズから岐阜の魅力を発信！！ 「龍の瞳稲刈りイベント2010」を通じて岐阜県の魅力を 全国に向けて情報発信します

県では、県民の皆さんの幅広い意見を踏まえ、ふるさとの誇りとなる地域資源を掘りおこし、磨きをかけ、地域の魅力を高める「飛騨・美濃じまん運動～岐阜の宝もの認定プロジェクト～」を進めているところです。

このたび、同プロジェクトにおいて「じまんの原石」に選定され、去る5月15日(土)に東京・六本木ヒルズにおいて、知事が六本木ヒルズ在住の子どもや観光庁長官などと一緒に田植えを行った「龍の瞳」の稲刈りイベントが開催されます。

稲刈りイベント当日は、屋上庭園に10月からスタートする「“ぎふを味わおう”キャンペーン」をPRする岐阜県観光物産PRコーナーを設けるほか、下呂市による特産のトマトや龍の瞳のプレゼントなどが行われます。

東京の秋の風物詩として首都圏のマスコミなどが注目するイベントを通じ、「龍の瞳」を首都圏の消費者にPRするとともに、下呂市「小坂の滝めぐり」をはじめとする岐阜県の魅力を、最新文化の発信地である六本木ヒルズから全国に向けて情報発信します。

なお、屋上庭園での取材につきましては、別添の主催者発表資料を御参照ください。

記

1 稲刈りイベントの概要

屋上庭園での田植えや稲刈りのイベントは、六本木ヒルズオープン以来、毎年恒例行事で、都市における緑化推進や都市の自然をより身近に感じてもらうことを目的に、屋上庭園を舞台に農作業や動植物の観察などの体験イベントを自治体との連携で行っているものです。

今回のイベントでは、4年連続「全国米・食味分析鑑定コンクール」で金賞を受賞した「龍の瞳」の稲刈りと、もち米の「たかやまもち」の脱穀体験を実施します。

○日 時 平成22年9月25日(土) 10:30～12:00

○場 所 六本木ヒルズ けやき坂コンプレックス 屋上庭園
(東京都港区六本木6-10-1)

○主 催 森ビル株式会社

○協 力 岐阜県、下呂市、合資会社龍の瞳

○参加者 六本木ヒルズ在住・在勤者からの応募者約130名

(予定)野村誠下呂市長、今井隆(資)龍の瞳代表社員、県観光交流推進局長、東京事務所長ほか

○稲穂の成長状況

順調に生育している。



【平成 22 年 8 月 20 日 屋上庭園にて撮影】

○今後の活用

10月から11月の東京を皮切り始まる「ぎふを味わおう」キャンペーンのオープニングイベントにおいて、食材として「龍の瞳」を活用する。

○イベントでの観光物産PR

■岐阜県観光物産PRコーナーの概要

【展示物】 岐阜県の観光地や岐阜の宝ものを紹介するパネル展示
ミナモぬいぐるみ展示（ぎふ清流国体・清流大会PR用）

【配布物】 ・“ぎふを味わおう”キャンペーンリーフレット
・冊子岐阜の宝もの
・飛騨・美濃すぐれものパンフレット
・各種岐阜県観光パンフレット
・国体関連グッズ 等

■下呂市観光物産PRコーナーの概要

【展示物】 下呂市の観光地や農産物を紹介するパネル展示
【配布物】 ・各種下呂市観光パンフレット
・龍の瞳リーフレット
【試食提供】 ・下呂市産トマト
・龍の瞳

2 龍の瞳について

○2000年9月に下呂市でコシヒカリの中から偶然発見された品種。

商品名「龍の瞳」、品種名「いのちの壺」。

○水稻品種「いのちの壺」は、(資)龍の瞳が商標権を持つ「龍の瞳」というネーミング、ロゴマークで販売されており、栽培には(資)龍の瞳との栽培契約が必要。

○2006年の「第8回全国米・食味分析鑑定コンクール」にて最優秀の総合金賞を受賞、その後‘09年まで連続して金賞を受賞している。また、「あなたが選ぶ日本一おいしい米コンテスト」でも‘07、’08年と二年連続して日本一に認定された。

○特徴としては、大粒（コシヒカリの約1.5倍）で、粘り、香り、弾力があり、甘い。胚芽が残っているので栄養価も高い。早炊きが可能、精米後もあまり劣化しない、温め直しても味が落ちない。「衝撃的な味」「こんな美味しいお米を食べたことがない」などと絶賛されている。

○栽培に使用する農薬は、通常の3分の1から4分の1程度の量。

○作付面積は、100haに満たず市場にあまり出回っていない非常に貴重なお米。



取材のご案内

2010年9月15日

六本木ヒルズ屋上庭園水田イベント2010

田植えから134日、猛暑に耐え育った「龍の瞳」を収穫

家族で昔ながらの稲刈り体験！

～ 岐阜県・下呂市とのコラボレーション～

このたび、六本木ヒルズのほぼ中央、地上約45mに位置する屋上庭園の水田(水田面積約130㎡)にて、9月25日(土)に稲刈りを行います。本イベントは、六本木ヒルズオープンから続き、今回8度目の開催となります。また、地方都市とコラボレーションを行い、地方文化を六本木ヒルズから発信する取り組みは今回で5度目、今年も岐阜県・下呂市とのコラボレーションにより実施いたします。

当日は、六本木ヒルズ在住・近隣のご家族をはじめ、六本木ヒルズのオフィス・店舗にお勤めのご家族が参加します。日頃非公開の場所である屋上庭園は、5月には泥だらけになりながらの田植え、夏休みにはお米や生物観察のワークショップを実施するなど、六本木ヒルズのコミュニティ活動の場となっています。

今回は、5月に田植えをした誕生10周年“龍の瞳”の収穫ともち米“たかやまもち”の脱穀を実施いたします。今夏の猛暑に耐え育ったお米ともち米は順調に生育し、計約1俵の収穫を予定しており、来年1月に開催する「餅つき」イベントで使用します。都心の象徴である森タワーを背景に、外国人のお子様を含む参加者たちが昔ながらの稲刈りや足踏み脱穀機を体験し、また、屋上庭園に生息するカエル・トンボ等の生き物と都会の子どもたちが触れ親しむ光景が撮影いただけます。

つきましては、今回の稲刈りをご取材いただきたくご案内申し上げます。尚、お手数ではございますが、取材をご希望される際は、別紙FAX用紙にご記入の上、ご返送いただきますようお願いいたします。

【六本木ヒルズ稲刈り概要】

- ◆メディア受付時間: 10:00～
- ◆メディア受付場所: けやき坂にかかるブリッジ上

日時: 2010年9月25日(土) 10:30～12:30
 場所: 六本木ヒルズ けやき坂コンプレックス屋上
 参加者: 六本木ヒルズ在住・近隣のご家族、
 六本木ヒルズのオフィス
 店舗にお勤めの方とご家族
 (約130名を予定)

※荒天ではない雨天の際は決行いたします
 お子様へのフォーカスや個別のインタビュー等に関しては
 撮影制限がございます。

主催: 森ビル株式会社 協力: 岐阜県、下呂市、(資)龍の瞳



昨年の稲刈り風景



5月15日に行われた田植え風景

取材に関するお問合せ先

森ビル株式会社 タウンマネジメント事業室(六本木ヒルズ) PR
 担当: 松島、秋田、長田
 TEL: 03-6406-6382 FAX: 03-6406-6483

株式会社プラップジャパン
 担当: 川上、町田、江川、右山
 TEL: 03-3486-7355 FAX: 03-3486-7507



FAX 返信先 03-3486-7507

(プラップジャパン 宛 TEL:03-3486-7355)

六本木ヒルズ 稲刈り

2010年9月25日(土)(メディア受付 10:00)

当日の詳細についてはこちらからご連絡させていただきますので、
お手数ですが9月22日(水)までにご返信くださいますようお願い申し上げます。

稲刈り取材を

希望する ・ 希望しない

(○でお囲みください)

貴社名

媒体名

部署名

御芳名

TEL

FAX

携帯

取材に関するお問合せ先

森ビル株式会社 タウンマネジメント事業室 (六本木ヒルズ) PR

担当: 松島、秋田、長田

TEL: 03-6406-6382 FAX: 03-6406-6483

株式会社プラップジャパン

担当: 川上、町田、江川、右山

TEL: 03-3486-7355 FAX: 03-3486-7507



参考資料 龍の瞳

【「龍の瞳」誕生までの道のり】

2000年9月に岐阜県下呂市の兼業農家、今井隆氏が、コシヒカリを栽培する棚田で2株の変異株を発見。同氏は、粳が大粒で背丈が長いことに興味を持ち、翌年、試しに種を撒いてみた。収穫して炊いて見ると、炊飯器からは香ばしい匂いが立ち上がり、ふたを取って見るときらきらと輝いていた。食べて見て驚いたという。甘くて粘りが強く、一粒一粒の存在感があって、その美味しさに衝撃を受ける。

今井氏は、2002年から品種登録出願を前提にして自宅のほ場で試験栽培を始める。2002年の秋に、2aで栽培された米を友人などに試食してもらおうと、「こんな美味しい米を今まで食べたことがない」、「味、香り、つや、甘み、大きさ、どれを取っても逸品中の逸品です」などと予想以上の反響があり、自信を深めた。同氏は、試験結果を取りまとめて、農水省に対して2003年4月に品種登録を出願、06年に品種登録された。品種名は「いのちの壺」でお米の流通名が「龍の瞳」である。

04年からは龍の瞳に興味を持った8人の仲間とともに、「龍の瞳生産組合」を立ち上げて合計1haの面積で栽培方法を模索。その後、生産者と(資)龍の瞳との契約栽培方式により、岐阜県内各地に龍の瞳生産組合を設立。農薬基準や施肥基準を確立し、マニュアルにそって龍の瞳が生産されている。作付面積は、09年には岐阜県飛騨地方を中心に85haで栽培されているものの、デパートなどでは直ぐ売り切れるほどの人気商品で、なかなか手に入らない幻の米といわれている。販売方法もユニークで、「龍の瞳」テーマソングの創作、龍の瞳を題材にした童話「カエル太郎の冒険」などを出版しコンセプトの普及を図っている。

【あなたが選ぶ日本一おいしい米コンテスト 2年連続日本一！】

龍の瞳の普及・販売を行っている(資)龍の瞳(代表社員・今井隆)が顧客940人から回収している「普段食べているお米との食味比較アンケート」によると、2010年4月現在での結果は次の通りである。

非常に美味しい78%、やや美味しい17%、同じ程度4%、やや悪い1%、非常に悪い0%

龍の瞳を購入している顧客は、魚沼産コシヒカリなどの高級米を食べている層が多い中で、これは非常に高い数値である。全国の美味しいお米を食べ比べて、結局、龍の瞳に落ち着く消費者が非常に多いとのこと。龍の瞳の美味しさは各種のコンクールでも実証済みである。2006年11月の、全国米・食味分析鑑定コンクールにおいて、最高賞である金賞を受賞、その後も09年まで4年連続して金賞を受賞している。また、「あなたが選ぶ日本一おいしい米コンテスト」でも07,08年と2年連続して日本一に認定されるなど、日本一美味しい米として広く認知が進んでいる。

龍の瞳は、美味しさもさることながら、浸漬時間をほとんど必要としない、さめても美味しさが変わらない、何度レンジで温めても美味しい、精米後の劣化が極めて少ないことなどが分かっている。さらに、胚芽が残りやすいので栄養価も非常に高い。

【自然環境にやさしい！農薬は通常の三分の一以下】

龍の瞳のコンセプトは、自然環境にやさしい栽培方法を取っていることである。通常使用する農薬の約三分の一以下での栽培が追求され、無農薬栽培の拡大を目指している。2010年からは、化学肥料の使用を禁止するなど安全・安心に対する強い思い入れがある。

「NPO法人龍の瞳倶楽部」が09年に設立され、低農薬による環境にやさしい水田面積の拡大や山・川の再生事業、農村と都市住民との交流事業、地域振興に関する事業などを推進中。

龍の瞳は、岐阜県が進める「岐阜の宝もの認定プロジェクト」において2008年の「じまんの原石」に選定されている。