

「銀の朧」とは

栽培地を限定した、“いのちの壱”という品種のお米です。



2000年9月、岐阜県下呂市で、コシヒカリの中から新品種“いのちの壱”が偶然発見されました。発見者が中心となって、“龍の瞳”というブランド名で発売され、大変な人気を博し、その人気の高まりとともに、生産地も広がって行きました。

“いのちの壱”の特性である、大きな粒(コシヒカリの約1.5倍)や特有の食味をより活かすために、生産地や品質にこだわりたいと考えた農家で、新たに生産グループ「合同会社まん丸屋」を設立。

岐阜県の飛騨及びその周辺地域の中山間地域で栽培することにこだわり、独自に定めた栽培基準に則って栽培したものだけを“銀の朧(みかづき)”のブランド名で販売しています。

☆米粒にすっと入っている白い線。それを三日月に見立てて“銀の朧”と命名しました。

美しい白を指す「銀」。磨き上げられた、美しい米粒の象徴です。「月」が「出」と書いて「朧(みかづき)」。これは三日月の別称です。(変換で出てこない時は「ひ」と入力してみてください)私たち人間の目に、初めて月として認識できるのが三日月。まさに、「月」が「出」る。つまり、「朧(みかづき)」なのです。“銀の朧”の米粒には、すっと、白い筋が入っています。それが、まるで三日月のようだということで、この名がつけました。「朧」という文字のつくりにあたる「出」の文字は、「山」がふたつ連なっていますね。それは、銀の朧の故郷である、岐阜県下呂市の美しい山々。この山々にのぼる三日月を思い浮かべてみてください。ひとたび、銀の朧を召し上がった方ならきっと、その味わいが舌の記憶に蘇ることでしょう。

☆農薬の使用を控え、化学肥料は一切使用しない。



- 生産地を限定
飛騨地域 および 周辺の中山間地域
- 600m前後の高地で、寒暖の差がある気候

大きな粒、特有の食味には、
飛騨地域特有の風土が必須

(銀の朧ホームページより)