

# 日本一の うまい米が 待っている。

太陽と土と水がいのち。  
炊きたてのご飯が教えてくれる大地の恵み。  
伊那は、知る人ぞ知る米どころ。

豊かな自然と清らかな水の恵みを受けて古くから水田の開発が進んだ伊那谷は昔からの米どころ。それは、高地という気候条件のなかで米づくりに取り組んだ先人たちの苦心の結晶です。特に、肥沃な土地と豊かで良質な三峰川水系の水を活かして生産されるコメは、上伊那米（川下り米）と呼ばれ高い品質を誇っています。



Ina valley that has affluent nature and clean water has been the farm of highly qualified rice as paddies which have been developed since long before. It is the result of the great efforts of the ancestors who have addressed producing rice on the severe weather condition of mountainous and cold area. Especially, the rice produced by utilizing fertile land and water of the Mibu river is called Kawakudari-mai ( Rice streaming down the river ) and is proud of high quality.



平沢一良さん

[米・食味分析鑑定コンクール国際大会]金賞受賞

粘りがあり、冷えてもばさばさにならずおいしいお米ができました。いかに生産コストを抑えて反当たり収量を上げるかが今後の課題です。

なぜおいしい？

## 伊那の米



### 米づくり名人を輩出した伊那の地

伊那市の農家が「おいしい米づくり」にかける情熱には並々ならぬものがあります。その努力が実を結んで、2009年の「米・食味分析鑑定コンクール国際大会」では伊那市の3人が最高賞の金賞と特別優秀賞を受賞しました。総合部門で金賞に輝いたのは、伊那市野底の平沢一良さん。

「20年ほど前から、米ぬかや菜種かすのペレットをつかってコシヒカリの有機栽培に取り組んでいます。おいしくて安全・安心な米をグループ8人ほどで追求していますが、川下り米のブランド価値を上げられたことで、地域の米作農家の励みになれたと思います。おいしい川下り米をたくさん食べて欲しいですね」。

ほかに、美篁の橋爪恒典さんと新山の伊東陽一郎さんが、特別優秀賞を受賞しました。賞を励みにこだわりの米づくりは、これからも続きます。



### 信大教授が成分分析でおいしさを裏付け

伊那市でも特においしいお米ができるといわれているのが三峰川沿岸の水田地帯。南アルプスを源流とする三峰川のミネラル分を多量に含んだ水が田んぼを潤しています。そのためおいしい米ができるのではと言われてきました。信州大学農学部の上直人教授の分析で、それが裏付けられました。

伊那の「川下り米」と呼ばれる米のミネラル分は、有名ブランド米に比べて、鉄とマグネシウムの含有量が多いのが特徴で、実入りや食味の良さにつながっているということです。食味値(100点満点はブランド米の平均値76に対し、川下り米は平均値78と国内最高レベルの食味値を示しました)。

