**東濃地区の米について**

**はちたか米**

　中津川市福岡地区で栽培。

　二ツ森山から流れる柏川の清流（岐阜の名水５０選に選出され、名酒の仕込み水にも使用される）で育てられている。

　山に囲まれ自然豊かで寒暖差が大きいためおいしいお米ができる。

**いのちの壱**

　中津川市加子母地区で栽培。

　下呂市でコシヒカリの生育中に発見された品種。コシヒカリよりも粒が1.5倍大きく、もちもちとした食感が特徴。

　加子母は、裏木曽の山々が育むミネラル豊富な水や標高約500メートルという高地ならではの寒暖差がおいしい米作りに適している。

　加子母の安江さんがつくった「いのちの壱」が「米-１グランプリ」でグランプリを獲得した。

**コシヒカリ**

東濃全域で栽培。

昼夜の寒暖差やきれいな水のおかけで、甘みともっちりとした粘りが特徴。

**岐阜の米を使った郷土料理（東濃地区）**

・五平餅（恵那市、中津川市）

・朴葉寿司（中津川市）

・栗ごはん（中津川市）

・いももち（中津川市）

・からすみ（恵那市、中津川市）

・味ごはん（東濃地区）