

誕生於神宮神田的新稻種——伊勢光（Isehikari）

1989 年秋天，一連串颱風襲擊了伊勢地區。在其中一場風暴過後的清晨，負責神宮神田（作為伊勢神宮神饌所栽培稻米的神聖田地）的田長，發現在一片倒伏的越光稻中，竟有兩株稻穗依然挺立、毫髮無傷。

隨後的試驗與研究證實，這是一種全新的稻種：不易倒伏、產量高，且具有極強的抗病性。長久以來，神田所栽培的稻米常出現異常頻繁的變異，因此人們相信，此地棲息著超越人類理解的力量。

正值昭和天皇駕崩、平成時代開啓之際，這些被視為天照大御神所賜的奇蹟稻穀，被伊勢神宮小心珍藏。由於成熟期較越光稻晚，1993 年時暫時被命名為「晚生越光」。

隔年，山口縣農業試驗場對晚生越光進行分析，發現其米粒小而圓，形態近似越光稻的親本——農林一號。1995 年，在山口縣熟練農家的栽培下，其產量與風味皆超越多數推薦品種。

1996 年 1 月 16 日——伊勢神宮鎮座兩千年的紀念之年——時任伊勢神宮權禰宜的酒井勝於司，懷抱祈願永續繁榮之心，為此稻命名為「伊勢光」。

在「山口伊勢光會」的協力下，伊勢之里自 2019 年起，於其誕生之地——神宮神田附近，再次展開伊勢光的栽培。

1999 年，靜岡大學對伊勢光的種子進行基因分析，確認其含有晚熟型熱帶日本型稻的基因，這類稻米早在繩文時代以前便已傳入日本。

伊勢光對風雨具有極高的抵抗力。插秧初期雖生長較慢，但在此期間根系會向深處延伸，進而強化抗倒伏能力。2004 年，多次颱風帶來最高達每秒 50.5 公尺的強風，其他稻種紛紛倒伏，唯有伊勢光依然昂然挺立。其下部節間較短、稻稈粗壯，據說根系強度約為越光稻的 1.5 倍。

品質分析顯示，伊勢光屬於典型的偏硬質米，非常適合用於壽司；同時也十分契合西班牙燉飯（Paella）、義式燉飯（Risotto）等正統西式料理。

以伊勢光釀造的純米酒，於 1998 年在山口縣產業技術中心完成開發，其成果遠超預期。這款清酒被介紹給當地釀酒業界，作為一種「既適合食用、亦適合釀酒，且久飲不膩」的卓越酒米——這正是唯有伊勢光才具備的特質。

「稻」（いね，ine）一詞，自古被視為「いのね（i-no-ne）」，意指「生命之根」。自古以來，稻米滋養了日本人的生活。在西式飲食需求日益增加、農地逐漸減少的今日，誕生於伊勢神宮神田的伊勢光，或許正是神明賜予我們的珍貴禮物。