



キックオフイベントでBILへの期待を語る関係者 (11月7日)

自治体の参加は **全国初** 産総研・技大との“BIL”で 未利用の資源を活用しませんか？

米どころ長岡では、米の加工品の生産も盛ん。この製造過程で排出される酒かすなどを資源に変える研究を皮切りに、ものづくりやITなどさまざまな分野で製品開発やビジネス創出に取り組みます。

BILでは、市が企業と産総研のマッチングを行い、産総研と技大が製品開発などをサポートします。ぜひご相談ください。



▲詳しくはこちら

バイオ産業から新ビジネス創出へ



市と長岡技術科学大学、国内最大級の研究機関・産総研が連携して研究開発や企業支援を行う「長岡・産総研生物資源循環ブリッジ・イノベーション・ラボラトリー (NAGAOKA・AIST-BIL)」を、ミライエ長岡に開設しました。

再生可能な生物資源(バイオ)を利用した製品の研究・開発をきっかけに、地域全体の産業振興につなげます。

産総研が大学や自治体と連携して企業ニーズに沿った研究を行い、その成果の橋渡しを通じて地域経済の活性化や新産業創出を目指します。

産総研イノベーション課 ☎ 39・2402

ものづくりなどさまざまな分野の企業から活用してほしい

NAGAOKA・AIST-BIL プロジェクトマネージャー 宮房 孝光さん
技大・市・産総研の三者が結集して、長岡の産業界の成長を力強く推進する拠点ができました。バイオ分野から始動しますが、産総研の総合力を活かしてもものづくりやIT、AIなどあらゆる分野で連携していきます。興味や関心のある企業は気軽に声をかけてください。

Bridge
Innovation
Laboratory とは？

産総研が大学や自治体と連携して企業ニーズに沿った研究を行い、その成果の橋渡しを通じて地域経済の活性化や新産業創出を目指します。

環境に優しい新ブランド米 「小さな生き物たちと育むお米」誕生

農水産政策課 ☎ 39・2223



より多くの人に安全・安心なお米を食べてもらいたい

農業や化学肥料に頼らないお米の栽培を長年続けています。手間も時間もかかりますが、安全・安心なお米を自信を持ってお客さんに届けることができます。

今回のブランド化をきっかけに、環境に配慮して作ったお米に興味を持つ人が増えて評価が高まることを期待しています。自然環境を大切にしながら作ったおいしいお米を、多くの人に食べてもらえとうれしいです。



鈴木農園
鈴木健司さん
良子さん

長岡を「環境に優しい米の産地」としてPRするため、市は11月にお米の新ブランドを立ち上げました。

ブランド名は「小さな生き物たちと育むお米」。農業や化学肥料を減らすことに加え、生物の多様性を保全するなど環境に配慮した農法で栽培した米を市が認証します。環境保全や食の安全・安心を重視する消費者に向け新たな付加価値をアピールし、より多くの人に長岡米の魅力を届けます。

今年度は、ふるさと納税の返礼品として市外に取り組みを発信。市内での本格販売は来年度を予定しています。

2つの魅力で「長岡ブランド」を強化

平成28年に立ち上げたブランド米「金匠」は長岡産コシヒカリの「おいしさ」を重視。異なる魅力の2つのブランド米で、生産者の意欲や長岡米の価値の向上を目指します。

気候変動に負けない米の産地へ

みんなで食べよう！ うまい長岡米をPRします

猛暑の影響で等級が下がった今年のお米も、おいしさは同じ。長岡米の最高級ブランド「金匠」を活用したキャンペーンなどを通じ、生産者が誇りを持って育てた長岡米のおいしさを全国に発信します。

農業収入保険の加入を支援します

生産者の努力では避けられない収入減少を補償する保険の加入費用の一部を補助します。自然災害や市場価格の低下などのリスクに備えましょう。

対象＝10月～来年3月に保険期間が開始する収入保険の新規・継続加入者
補助額＝保険料(掛け捨て部分)の2分の1
申し込み＝12月28日(木) (法人は保険開始月の前月末)までに新潟県農業共済組合中越支所 (☎36・8050) へ

長岡の「な」をかたどるトンボ、ドジョウ、オタマジャクシは、環境に優しい田んぼに集まる生き物たちです。将来にわたって長岡の豊かな自然環境を守り、おいしいお米を作り続けたいとの思いが込められています。

小さな生き物たちと育むお米

▶新ブランド米のロゴ

環境に優しい農法とは？

農業や化学肥料の使用量を5割減らし、市が定める11の取り組みのうち、1つ以上を行って栽培した米をブランド米に認証します。

取り組み例

- 冬期の湛水(田んぼに水を張る)
効果 水田の生態系を保全します
- 堆肥やもみ殻燻炭の使用
効果 温室効果ガスの排出を削減します