

みらいに向かって挑戦するまち

みらい型農業を推進しています

問 産業経済課

農機シェアで新規就農サポート

(株)クボタと連携し全国で初めて「農機シェアリングサービス」を開始しました。農業の担い手が減少している中で、新しく農業を始めたい方の大きな負担となる農業機械などへの初期投資を軽減させることで、新規就農を後押しします。



1時間単位で24時間いつでも借りることができるので「朝から使えて便利」などの声を利用者からいただいています。実例のない中、全国で初めてこの事業に取り組んだつくばみらい市からは農業に対する強い思いを感じました。今後も市と協力しながら、市のポテンシャルを活かし、農業を盛り上げていきたいと思えます。(千葉さん/株クボタ)

スマート農業で農作業を効率化

井関農機(株)と連携して、農作業のデータ化や労働力の削減を図るため、スマート農機を用いた取り組みを行っています。取り組み農家さんからは「田んぼの水の状態が携帯で見られるので楽になった」といった意見もいただいています。これからも、スマート農業の推進などを図りながら、品質の向上と持続可能な農業経営の実現に向けて積極的に取り組んでいきます。

就農したばかりでも品質の良い農産物が作れそう！



SPAD計を用いて生育ムラの調査を行っています。



水位センサーの活用で、農作業の効率化や負担の軽減に期待！



市民農園拡大

市民の方に農業への関心を持ってもらうため、市民農園を新たに28区画整備し、134区画に拡大しました。自宅で家庭菜園のできない方などへ、野菜を作る楽しさを味わえる場を提供しています。

隣の畑を借りている方や、近くの農家の方から、作り方を教わったり、多く収穫できた野菜をお裾分けしてもらったり、地域交流の場にもなっています。

また、子どもたちにとっても小さいうちから土に触れたり、収穫が体験できる良い環境だと思います。(松山さん一家/陽光台在住)



地産地消とマーケットの拡大

問 産業経済課

米コンテストを開催

つくばみらい市は「谷原三万石」と呼ばれる関東有数の米どころです。つくばみらい市のお米が、今後より一層評価され消費の拡大に繋げていけるよう、米コンテストを開催しました。米・食味鑑定士協会による米コンテストでの食味分析の結果は、食味値平均80点以上でつくばみらい市のお米のおいしさが証明されました。

標準：65～75点
良質：76～85点
極上：86～100点

つくばみらい市のお米は良品質米でおいしい！



受賞者のお米は、ふるさと納税にも出品を予定しており、市内産米のおいしさを全国にアピールしていきます。

■つくばみらい市米コンテスト応募米の食味値

部門	食味値(評価)	
	最高値	平均値
コシヒカリ部門	86点(極上)	80.15点(良質)
一般部門(コシヒカリ以外の米)	87点(極上) (銘柄：にじのきらめき)	81.20点(良質)

※第23回米・食味分析鑑定コンクール：国際大会 in 富士山の一次審査にて食味分析を実施

いつもの作り方で作ったお米で受賞したので、「普段からおいしいお米を作っている」という自信につながりました。自分が作っているお米の評価を、データとして見るができる良い機会だったと思います。(池田さん/一般部門最優秀賞)



地域の人からアドバイスをもらったりしながら作ったので、「地域のお米」としてのレベルの高さへの評価だと思っています。今回の結果を受けてつくばみらい市のお米の価値が高まってくれたら嬉しいです。(横張さん/コシヒカリ部門最優秀賞)

たかさごマルシェ・あさのいちを開催しています！

高砂熱学工業(株)との官民連携事業として、高砂熱学イノベーションセンターにて「たかさごマルシェ」を開催し、多くの来場者にお越しいただくことで、地域コミュニティの創出にも繋がりました。毎月第1土曜日には、みらい平どんぐり公園にて、市内若手農業者グループ「つくばみらい4Hクラブ」が、生産者の顔が見える、安全安心な農産物を手にする場として、「あさのいち」を開催しています。来場者からは「毎月楽しみにしている」などたくさんの声をいただいています。



この冊子に使用している写真には、過去に広報つくばみらいに掲載したものが含まれます。