

おり、雪の産業化という意味では国内でも有数の先進地なのです。すでに市内には大小11棟の雪室施設があり、地域の特産品である日本酒やワイン・米・野菜・肉などの多くの商品が貯蔵され、全国の消費者から注目される付加価値の高い雪室ブランドが確立しつつあります。

雪室は冷蔵庫のような電気振動がなく、光や乾燥による食品への影響が少ないため、鮮度が一定に保たれ、糖度やおいしさが向上することが分かっています。さらに、送風装置以外の電力を使わないため光熱費や二酸化炭素排出ガスを大幅に削減することができま

す。今後は、食品だけでなくデータセンターのサーバーなどから排出される熱の冷却、医薬品の備蓄、夏季の災害時避難所の電源喪失対策への活用などが期待できます。食糧・医薬品は人間が生きていくために必要不可欠なものであり、将来的には首都



雪室に雪を入れている様子

圏と日本海を結ぶ一大物流拠点として雪室倉庫群が集積する、スノーフード・バレーに発展する可能性もあります。



雪室貯蔵商品の一例

また、工場や事業所・公共施設・家庭での雪冷房の活用は、適度な湿度を含む体に優しい天然のクーラーで、空気清浄機能もあり、さらには、電気料の低減という点で今後普及が見込まれ、クリーン・エネルギーの主役としての可能性がります。将来的に輸送コストの低減ができるようになれば、南魚沼の雪が首都圏の夏季のヒート・アイランドを解消するための一つの手段となることも考えられます。

持続可能なまちづくりへ

南魚沼市ではこれまで、東京オリンピック・パラリンピック会場で雪冷房体験を多くの人から体感してもらい、世界に向けて雪資源活用をPRする絶好の機会と捉えて準備してきました。残念ながらコロナ禍によ

る無観客措置がとられたため、当初の目的を達成することはできませんでしたが。しかし、これは今後の雪を活用したまちづくりの第一歩にすぎません。オリンピック・パラリンピック会場では活用する予定だった雪の一部は市内の新型コロナウイルスワクチン接種会場で活用し、会場内の暑さ対策やワクチンの冷却に効果を果たしました。

今後は「親雪」という発想から生まれた「雪の産業化」という観点をさらに発展させ、国際的な環境変動対策の主流となっているSDGsの潮流を基にした持続可能な循環型社会の主役にまで高めていきたいと考えています。雪資源が豊富な地域は、人口が流出し比較的産業が集積していない北日本に集中しています。雪を産業資源として活用することがで



ワクチン接種会場で雪のクーラーを稼働



れば、雇用の場の創出を促し、人口の流入や定住につながる可能性があります。暗い・寒い・つらいという雪国のマイナスイメージから、環境に優しい天然資源の豊富な地域というプラスイメージへ変換を促すことも夢ではありません。

そこで、令和3年6月から長岡技術科学大学などの学術機関や市内企業などとともに、雪利用に関する勉強会を開始しました。今後も、他の豪雪地と連携し、学術機関からの知識や技術を応用しながら、雪を活用した持続可能なまちづくりをめざし、事業を進めていきます。

SUSTAINABLE DEVELOPMENT GOALS



FIVBビーチバレーボールワールドツアー2018(東京都港区)

雪の産業化 + SDGs

持続可能なまちづくり