



「厄介者。」

時として、雪国に住む者が、雪に対して厄介だな...と思う場面があります。

太陽をさえぎるように空を厚く覆う雪雲はグレー色。

春になればとけてなくなる雪だというのに、

屋根に雪が積もれば、大切な家を押しつぶされないよう雪を掘り、

どこかへ出かけるにも、自家用車に積もった雪を下して掘り、

目的地に安全にたどり着くために、昼夜問わず道路の雪を掘り。

日常生活の中で除雪のために使う労力は大変なもの。

そんな厄介者の雪でも、

雪を天の恵みとして感謝して受け入れ、活用したい。

そう強く思う人々の知恵を結集した施設、「雪室」が南魚沼市内にはあります。

私のはじめて雪室を見学したのは、

我が南魚沼市女子力観光プロモーションチームが発足直後、2011年1月のこと。

場所はうおぬま倉友農園さん。

秋に収穫したコシヒカリを半年間この雪室に貯蔵し、

雪室米コシヒカリとして2006年に発売したところ大人気で、新たな雪室建設も計画中の頃でした。

一般見学は受けていないとのことですが、研修ということで特別に中を見せてもらいました。

魚沼ではおなじみのかまぼこ型倉庫。

一見すると普通にシャッターがあり、農機具の収納庫のような外観。

単に大量の雪を倉庫に詰めて、空いたところを雪室として使っているのかな？

くらいにしか考えていなかった私ですが、中に入ってみたら、実によく考えられた構造にビックリ。

雪を保存する部屋と、商品を置く部屋はきちんと仕切られ、雪室特有の欠点でもある高い湿度のために起こる結露、カビの問題もクリアできるよう入口の扉は2重に。外気との接触を防ぐために厚い2重構造の壁、などなど・・・ありとあらゆる知恵と工夫がなされた雪室の中は快適そのもの。

結露した水で大切なコメが濡れてしまえば台無しですものね。現代ならではの雪の活用法なのだと深く感動しました。

2014年現在、南魚沼市のあちこちで雪を利用した施設がありますので、御紹介させていただきます。

○新潟県南魚沼地域振興局

冬場に積もった駐車場の雪を貯蔵し
夏場の庁舎の吹き抜けのホールや講堂、会議室の冷房として
平成16年から活用しているそうです。

電気で冷やすものとは違い、その涼しさはまろやかだといいます。
また、雪にはホコリなどの微粒子を吸収する性質があり
空気も綺麗になるといいます。
空気清浄機の役割も担い、一石二鳥の自然エネルギーです。

○越後ワイナリー

南魚沼市（旧大和地区）では
町の基幹産業である農業に特化して地域の魅力をますます、ブドウ栽培とワイン醸造に取り組んでいます。
こちらのワイナリーは、2001年に当市で最初の雪室を設置しました。
250トンの雪が貯蔵された雪室は、通年5度前後の温度に保たれるため
フレッシュ感を残しつつワインを熟成させることが可能です。
隣接した木樽の熟成庫にも冷気は伝わり、熟成庫の温度は通年約15度。
ワインが好む安定した温度管理ができています。
ワイナリーの「雪室」としては日本で第一号。
おそらく世界でも珍しいと思います。

○魚沼の里 雪室（2013年夏オープン）

1000トンもの雪を貯蔵し、日本酒の貯蔵を行なっています。
地の利を活用した魚沼ならではの取り組みです。
空いたスペースでは、人参、じゃがいもなどの根菜の貯蔵も行なっています。
別室の商品販売スペースでは、雪冷気を利用した冷蔵庫が3部屋
「熟成菓子の部屋」
「熟成肉の部屋」
「丸ごと冷蔵販売スペースの雪温庫部屋」があり
雪を利用した食を楽しむ事ができます。

どういうわけなのかわからないけれど、雪の冷気で貯蔵した食品は甘みが増すのだそう。
米に限らず、人参、じゃがいもといった根菜も、雪の貯蔵で甘みが増すことが知られています。
農産物自身が、糖度を高めることで凍結・腐敗から身を守るといふ働きなのではという説があることも聞きました。

収穫後の農産物が、変化するなんて・・・
まだ命があるということですよ。不思議・・・

雪の重みで折れてしまった、蕾のついた桜の枝を
4月に八海山雪室に保管しておきました。
7月上旬、桜の枝を雪室から出しておいたところ、美しい桜の花が開花しました。
可憐な花びらが散った後には、しっかりと緑あざやかな葉桜まで楽しませてくれました。

ここ、南魚沼市には雪が降ります。
それも、数メートルもの豪雪。
ここに暮らす人々が、その雪を天の恵みと感謝し、知恵を絞ってつくりあげた場所。「雪室」

電気エネルギーを使わず
自然のエネルギーを使った
環境にやさしい場所。
どうぞ体感しにお越しください。