

ゆきむろ 柏崎市鵜川における雪室の取組み

鵜川雪室の会， 大洲雪の会， 新潟工科大学(佐藤研究室)，
JA柏崎， 原酒造(株)， (株)越後みそ西， 柏崎市

鵜川は、市街近郊でありながらも丘陵に囲まれ、冬の降雪が多い地域の一つです。また、四季折々の豊かな自然や伝統芸能「綾子舞」など、多くの市民に親しまれている場所でもあります。我々はこの地で平成 13 年より雪室を仮設し、雪の長期保存や野菜、日本酒、味噌などの雪中貯蔵・熟成効果について検証を進めてきました。まず、始めの 2 年間は野外で雪山を築き、9 月まで雪を保存することが可能であることを確認してします。また平成 15 年からは、既存の倉庫を改修して屋内型の雪室を仮設し、商業目的での利用や新たな商品開発にも取り組んでいます。

■ 平成 13 年度 - プールに雪室を仮設！ 雪エネルギープロジェクトの原点 -



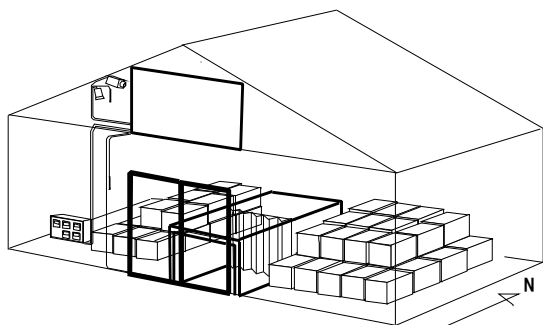
周囲の雪をプールに集め、高さ 7m の雪山を築きました(4/1)。また、雪解けを防ぐため、米の籾殻や発砲スチールを断熱材として敷いています。貯蔵品は 6 月中旬に取り出され、日本酒の口当たりの良さや白菜・大根のみずみずしさ、食感に驚かされました。

■ 平成 14 年 - 鵜川の旧小学校脇に巨大雪山が出現！！ -



籾殻をネット袋に詰め断熱材としての利用を検討しました。3 月末に整形した高さ 4m の雪山は 8 月末で 2m となりましたが、6 ヶ月の雪保存は柏崎でも可能であることが判りました。

■ 平成15～19年 - 既存倉庫を利用して屋内型の雪室を仮設 -



(H15 床：約 20m²、容積：50m³、
H16 床：約 30m²、容積：100m³)



天井、壁などにスタイロホームを張り、断熱効果を高めました。屋内型の雪室は雨や風の影響を直接受けることが無いため、夏場の作業を軽減することが可能です。平成15年は、2月に投入した雪を9月まで残すことが出来ましたが、実質的な貯蔵は8月までと判りました。



平成16年以降は雪室の貯蔵スペースを上げ、日本酒が2000本以上貯蔵されています。40tあまりの雪が2月下旬に投入され、8月下旬の段階で約2tが残ります。この6ヶ月間貯蔵された山芋や人参、銀杏、ジャガイモ、りんごはいずれも腐食や堅さが無く、食味では貯蔵前に比べ甘さが増していました。また、日本酒や味噌に関しては市内販売も行われ、「口当たりが良い」、「まろやかである」など良い評価を得ています。

平成20年には、これまでの経験をふまえて新しい取り組みを開始いたします。今後共、鶴川の雪室にご期待下さい。（鶴川雪室のHP：<http://www.esato.net/yukimuro/>）