

糸魚川
振興局
だより

県糸魚川地域振興局からのお知らせ

〒941-0052 糸魚川市南押上1-15-1
Tel 025・553・1843
Fax 025・552・9944
E-mail ngt112010@pref.niigata.lg.jp
URL https://www.pref.niigata.lg.jp/site/itoigawa/

雪室保管で おいしく

クローズアップ振興局

JAえちご上越
ひすい食彩館

2月末まで販売

新潟県における雪利活用方法の一つに雪室(ゆきむろ)があります。過去には、厳寒期に大量の雪を一方所に集め、その上をわらなどで覆い、かまくらのように中をくり抜いて野菜などの保管に利用したり、そのまま雪を初夏まで保存して魚の鮮度保持に利用したりする方法がありました。電気がない時代に雪を使っ

て冷やす雪室は重宝されてきましたが、戦後、冷蔵庫の普及により廃れていきました。近年、クリーンでエコな保冷方法として雪の活

糸魚川寒じめ野菜

融雪後に収穫したり、ハウス栽培の野菜を暖房せずに寒気に遭わせた後に収穫したりする取り組みを始めました。この取り組みを始める前にまず市内の野菜を出荷する生産者が集まり上越市の直売施設や生産者の取り組みを視察しました。そこで雪を利用した上手な栽培技術や保管方法、販売方法などをまざまま新しい知識を得ることができました。その後検討を重ね、昨年度から一定期間雪室で保存した野菜などを「糸魚川寒じめ野菜」として販売



店頭に並べられた「糸魚川寒じめ野菜」

「糸魚川寒じめ野菜」は新たなブランドとして、JAえちご上越ひすい食彩館で、今年も甘みが乗ったキャベツやハクサイ、ダイコン、ニンジン、ジャガイモ、オタマホエムなどが1月11日(土)から2月末までの約2カ月間販売されています。今冬からは専用のシールも作成し、お客さまに「甘くておいしい野菜」と認知度向上を図る取り組みも行っています。雪を活用したおいしい野菜をぜひお話し上がりください。

■本記事への問い合わせ先
糸魚川地域振興局農林振興部普及課 025・553・1006



雪下のキャベツ



野菜保管と雪の様子