



信州
いいやま



▲清冽な雪どけ水と四季のはっきりとした気候は、飯山の美味しい米を育みます。秋に収穫した新米を雪むろで熟成させることにより、米の甘さがさらに引き出されます。

▼飯山では恵まれた環境を活かして、そばも栽培しています。雪むろで熟成した地元産玄そばを製粉したそば粉を使った「雪室熟成そば」は絶品です。



▲秋から冬にかけては、ピーツや紅芯大根、坂井芋など地域特有の野菜も収穫されます。それらの農産物を雪むろに入れると、長期保存できたり、甘みが増すとも言われています。

▼長野県は全国有数の日本酒の産地です(酒造数では全国2位)。飯山にも、水尾(田中屋酒造店)と北光正宗(角口酒造店)という銘酒があります。



長野県の北部にある飯山市

は日本でも有数の豪雪地。

場所によつては4メートル以

上の雪が降り積もります。

冬の間にその雪を貯めてお

いて天然の冷蔵庫「雪むろ」

を作る取り組みが始まって
います。飯山の野菜や酒、そ
ばなどを貯蔵・熟成すること
によって付加価値が出たり、
出荷時期をずらして長い期
間の販売も可能になります。

① 飯山市は全国でも
有数の豪雪地。

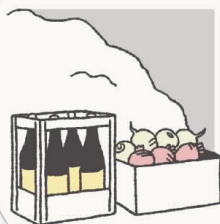
冬の間に雪を運んど…



② 雪を貯蓄する倉庫「雪むろ」に
雪を貯めておきます。



③ 飯山市の農産物やそば、
日本酒などを雪むろに
入れておきます。



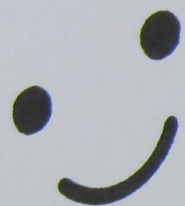
④ 雪むろの中の温度は
夏でも1〜3度。湿度は100%。
鮮度を保つたり、熟成に最適です。



脱炭素チャレンジカップ
文部科学大臣賞 受賞

飯山市雪エネルギー検討会議
(飯山市 総務部 企画財政課)
長野県飯山市大字飯山1110-1
tel.0269-62-3111(代)
fax.0269-62-5990
kikaku@city.iyama.nagano.jp

令和3年度作成
長野県地域発元気づくり支援金を活用しています。

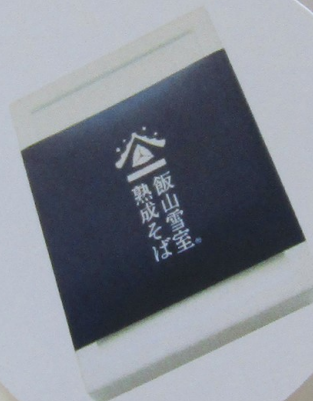


信州いいやま
雪むろ



▲清冽な雪とけ水と四季のはつきりとした気候は、飯山の美味しい米を育みます。秋に収穫した新米を雪むろで熟成させることにより、米の甘さがさらに引き出されます。

▼飯山では恵まれた環境を活かして、そばも栽培しています。雪むろで熟成した地元産玄そばを製粉したそば粉を使った「雪室熟成そば」は絶品です。



▲秋から冬にかけては、ピーツや紅芯大根、坂井手など地域特有の野菜も収穫されます。それらの農産物を雪むろに入れると、長期保存できたり、甘みが増すとも言われています。

▼長野県は全国有数の日本酒の産地です(酒造数では全国2位)。飯山にも、水尾(田中屋酒造店)と北光正宗(角口酒造店)という銘酒があります。

