

雪を使った自然の冷蔵庫。



信州いいやま
雪むろ
SHINSHU Iiyama
YUKIMURO

飯山市雪エネルギー検討会議
(飯山市 総務部 公民連携推進室)
長野県飯山市大字飯山1110-1
tel.0269-62-3111(内線396)
fax:0269-62-5990
koumin@city.iiyama.nagano.jp

豪雪地帯ならではの恩恵。

長野県の北部にある飯山市は日本でも有数の豪雪地帯。場所によっては4メートル以上の雪が降り積もります。冬には毎日のように雪かきが必要になり、市民にとって負担ではありませんが、逆にその雪を利用して「雪むろ」を作り、飯山の野菜や酒、蕎麦などを貯蔵・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した。そもそも「雪むろ」とは、冬の間に降り積もった雪を利用して農産物などを保存する天然の冷蔵庫です。まさに豪雪地帯ならではの自然からの恩恵なのです。



▲冬に積もった雪を「雪むろ」に貯め、年間を通じて自然の冷蔵庫となる。



▼清冽な雪どけ水と四季のはつきりとした気候は、飯山の豊かな旬の恵みを育みます。お米をはじめとする農産物は評価が高く、秋から冬にかけては、紅芯大根や常盤牛蒡、坂井芋など地域特有の野菜も収穫されています。

飯山の美味しい野菜を
雪むろで長期保存。

▲冬を迎える前の晩秋は、長い雪の季節の準備で大忙し。農産物は雪が降ると収穫できないので、それまでに済ませなくてはなりません。飯山の美味しい農産物を皆さんに食べていただきたいと、日々試行錯誤しています。

▼野菜の採れない冬の間を過ごすため、飯山の人々は昔から野菜に「ワラ」をかけて雪の下に貯蔵し、越冬野菜として利用してきました。豪雪地帯に暮らす人々の生活の知恵が今も残る飯山には、食に対する尊敬の心があります。

▲「雪むろ」中の温度は夏場でも1〜2度、湿度は100%に保たれます。そのため旬の出荷時期をずらして長い間、鮮度と美味しさを保つことができます。ジャガイモなどは熟成によって甘みが増すとも言われています。



収穫した紅芯大根



晩秋の収穫作業（飯山市内）



昔から雪の下で野菜を保存してきた



雪むろに入れる野菜（ビーツ）



飯山の農産物と日本酒

▼日本酒を「雪むろ」に入れ、じっくり低温熟成させると、まろやかな口当たりになるそうです。同じように一定期間「雪むろ」で熟成させた蕎麦の実をひいた蕎麦は「香り」と「甘み」が強く、非常に美味しいと言われています。



地元の蕎麦粉を使用したそば打ち

▼長野県は全国有数の日本酒の産地です。生産量は多くありませんが、酒造数では全国2位。小さな酒造が、いい酒造りをしています。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。

雪むろで熟成される 飯山の酒や蕎麦。

▲飯山市では恵まれた環境を活かして蕎麦も栽培されています。周囲を山に囲まれ、昼夜の寒暖差の大きいこの地域は、蕎麦の栽培にも最適。市内の富倉地域には、オヤマボクチを使った「富倉そば」という幻の蕎麦もあります。



雪むろで熟成される日本酒

▲飯山市では「雪エネルギー検討会議」を立ち上げ、雪の活用を検討しています。農産物や日本酒など、飯山はもともと優れた素材が多い地域です。さらに「雪むろ」を活用し、豪雪地ならではの魅力を発信していきます。



冬場の酒造り(角口酒造店)



豪雪地帯ならはの恩恵。

▲冬に積もった雪を「雪むろ」に貯め、年間を通して自然の冷蔵庫となる。

長野県の北部にある飯山市は日本で
も少数の豪雪地帯。場所によっては4
メートル以上の雪が降り積もります。
冬には毎日のように雪かきが必要に
なり、市民にとって負担ではありま
すが、逆にその雪を利用して「雪む
ろ」を作り、飯山の野菜や酒、蕎麦な
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した。
そもそも「雪むろ」とは、冬の間に降
り積もった雪を利用して農産物など
を保存する天然の冷蔵庫です。まさ
に豪雪地帯ならではの自然からの恩
恵なのです。

雪を使った自然の冷蔵庫。

信州いやま



SHINSHU IYAMA
YUKIMURO

▲清らかな水と四季の
循環がもたらすのは、飯山
の豊かな自然と恵み。雪の
下には、お米をはじめ、冬に
の野菜が育ち、秋から冬に
かけては、紅芯大根や常盤
牛蒡、取寄せなど地域特有
の野菜も収穫されています。

飯山の美味しい野菜を
雪むろで長期保存。



▲冬を迎え、長い雪の
下で農作業は
大変です。雪
むろで野菜を
保存して、日
々新鮮な野菜
を食べて、さ
んに健康を
保ちましょう。

▼野菜の採れない冬の間を
過ごすため、飯山の人々は昔
から野菜に「フコ」をかけて
雪の下に貯蔵し、越冬野菜と
して利用してきました。豪雪
地帯に暮らす人々の生活の知
恵が、今も残る飯山には、食に
対する尊敬の心があります。



越冬の野菜作場（飯山市内）



雪から雪の下で野菜を保存してきた

▲雪むろの中の温度は夏
場でも1〜2度、湿度は10
0%に保たれます。そのため
旬の出荷時期をずらして長
い間、鮮度と美味しさを保つ
ことができます。ジャガイモ
などは熟成によって甘みが
増すとも言われています。



雪むろに入れる野菜（ピーマン）

雪を使った自然の冷蔵庫。



信州いいやま
雪むろ
SHINSHU IYAMA
YUKIMURO