

雪室を活用して

浦幌産「ばれいしょ」を通年供給

JAうらほろで販売している「雪室ばれいしょ」が好評だ。雪室でゆっくりと熟成。自然な冷気でやさしく包まれたばれいしょは、デンプン質が糖にかわり甘味が増す。生産者の顔が見え、安心・安全でおいしい地場産野菜を少しでも長く供給したいとの思いが実を結んだ。今月号では、雪の冷熱エネルギー利用の観点からも注目を集めている「雪室ばれいしょ」をご紹介します!!



雪を利用した雪室で熟成する「ばれいしょ」。

「雪室（ゆきむろ） って…?」

雪室は冬に降り積もった雪を利用した天然の冷蔵庫です。冷蔵庫や冷凍庫のない時代に自然の恵みを利用していた先人の知恵です。雪や氷をムシロ・カヤ等で覆い、冬の間食べる野菜を保存するため雪室をつくっていました。電気冷蔵庫が普及する前の時代に一般的に普及していた雪室の利点が、電気エネルギーの削減や利雪の観点からも見直しがされています。

JAうらほろの雪室は、西町にある野菜予冷库2棟（1棟の広さ約50坪）を活用。2月から3月に予冷库周辺の雪約120tを網コ





女性たちの手で、一つ一つ品質を見極めながら丁寧に箱詰めしていきます。



「雪室ばれいしょ」は、すぐに外気にさらさず、一度、温度の違う部屋へ移し、徐々に温度を馴らしてから出荷されます。

ンテナ（1基約1t）に入れ、予冷庫内の壁際に積み上げ貯蔵する仕組みです。雪室内の温度は夏季でも3度以下、湿度は平均で80%前後を保ち、「ばれいしょ」を最適な冷気で包んでいます。

雪は、冬の社会活動を阻害する『やっかいもの』として除排雪等に莫大な費用が投じられてきました。しかし、雪を必要な時期まで保存し、冷熱源として利用することができれば、新たなエネルギー源としての価値が生まれることとなります。また、省エネ、石油代替効果、CO2発生を極めて少ない自然エネルギーとして、地球環境対策としても有効です。

『やっかいもの』として扱われてきた「雪」を地域の貴重な資源ととらえ、雪のもつ多様な機能を積極的に利用しようとする試みが全国で広がっています。

独自ブランド 「雪室ばれいしょ」

よる貯蔵試験を続けてきました。秋に収穫された「ばれいしょ」は通常、発芽する翌年3月下旬までに出荷を終えますが、雪室の「ばれいしょ」は、発芽することなく貯蔵することができます。4月から新ジャガが出回る8月下旬頃までの端境期に出荷が可能となり、通年供給を実現しました。

雪室環境が「ばれいしょ」自体を冬眠状態にさせ、その呼吸スピードを抑えるために分解が起きず、発芽しないものです。

また、雪室で熟成することにより「ばれいしょ」のなかのデンプン質が糖にかわり甘味が増しているといえます。さらに、湿度があるおかげで、水分は損なわれず、みずみずしい鮮度を保つことができ、食味が向上していると高い評価を得ています。

昨年末に独自ブランドとして「雪室ばれいしょ」の名で商標登録し、4月からこの名前で出荷が始まりました。

平成14年には10tだった出荷量も平成16年には130tと年々着実に増え、平成15年からは町給食センターへ通年で供給を行っています。



調理を終えたカレーライスとともに浦幌幼稚園へ。園児に、このじゃがいもは雪と一緒にいたんだよ。と話すと思議そうな顔。でも、「じゃがいも、おいしい？」と問いかけると「おいしいっ！」と元気良く答えてくれました。

給食センターには、平成15年から通年供給されている「雪室ばれいしょ」。季節によって難しい時期もあるが、子どもたちに地元で採れたものの良さを実感してもらうため、できるだけ浦幌産の食材を取り入れるよう努力し、地産地消を目指している給食センター。写真はカレーライスの調理。



ます。東京駅・八重洲口で良質な北海道産品を取り扱っている専門店「北海道フードイスト」での販売も始め、首都圏の大消費地へ販路を拡大しています。

今年は、十勝圏地域食品加工技術センター、帯広地方卸売市場の協力により、温度差による糖度などの成分変化について科学的な検証を行います。品質向上に向けたチャレンジが続けられています。

さらなる挑戦

JAうらほろでは、浦幌産大豆の地場消費拡大を図るため、青山征治さん夫妻（貴老路）の協力を得て、3月に約180kgの手作り味噌を仕込みました。1年間雪室で熟成させ、町内のイベントなどで試食会を行う予定です。

道立食品加工研究センターの試験では、冷蔵保存された味噌は、うま味を引き出すアミノ酸の成分が市販のものに比べて約2倍になることが確認されています。

最近では、すっかりお馴染みとなった『地産地消』という言葉。「地域で生産し、地域で消費す

る」ことが地産地消の意味ですが、単に地域の食材を消費するだけでなく、「もの（食材）」をとおして「ひと（心）」がつながることが原点です。

この「人と人のつながり」を原点として、食農教育や食育、食文化の伝承と活用、生産者の生きがいや消費者の安心・信頼、さらには食を柱とした、まちづくり、地域づくりへとつなげていくことが大事です。

少し前までは、どこの農家でも作られてきた味噌。JAうらほろでは、町内の女性団体などにも呼びかけ、浦幌産大豆の手作り味噌の復活を通じて、浦幌でとれた安全な食べ物・新鮮な食べ物・質の良い食べ物を守り、さらに、「人と人のつながり」の輪を広げていくとしています。

新しい価値の創造

JAうらほろと浦幌利雪研究会は、雪という『やっかいもの』を地域の貴重な資源ととらえ、雪害を克服するという観点から呼ばれる「克雪」から「利雪」「親雪」へ



大豆・麴・塩を使い、
手作り味噌を仕込む青山さん夫妻。



雪室で1年間保存される手作り味噌。
来年の試食会が今から楽しみ。

『地産地消』。浦幌産大豆で手作り味噌にチャレンジしてみませんか？

と取り組み、雪室で「ばれいしょ」を貯蔵することで品質を向上させ、端境期に出荷することで、商品に高い付加価値と高い競争力をつけました。

よく、「浦幌は何もない」という言葉を耳にします。しかし、「雪」も「ばれいしょ」も身近にあるものです。「少しでも長い期間、浦幌で採れた美味しい農産物を食べてもらいたい」という思いと、雪という資源の発見・活用で新しい価値の創造に成功しました。

「持てる者の鈍感」。浦幌町は宝の山です。あるのが当たり前、身近にあるため気づかない。夢や希望の「原石」は、たくさんあるはずです。

ピンチをチャンスに

地方分権や市町村合併、地方交付税の削減などの改革で、私たちのまち「浦幌」を取り巻く情勢は大きく変化しています。こうした

中、「弱み」を「強み」に変えるといった柔軟な思考や思い切った発想の転換が必要だと言われている。雪室ばれいしょは、雪という「弱み」を「強み」に変えました。「ピンチはチャンス」という言葉があります。ピンチともいえるいまの町の状況を、逆にチャンスと考えてみてはどうでしょうか。

置かれた状況が厳しければ、厳しいほど、物事を変える良い機会になります。順風満帆に物事が進んでいるときには、不都合と感じることも、甘えがあるために、変えられないことが多いのが現実です。しかし、難局に立ち向かった場合は、安定した時間の中では持つことのできない新たな視点で、物事を厳しく見極められます。不要なものを整理し、真に必要なものを創造する好機だからです。

もちろん、この場面で手をこまねいていても、何の活路も見出せません。八方手を尽くすことと、最大限に知恵を寄せ集めることが

必要です。そうすれば、必ず光が見えます。

未来へ希望が持てるまちを作るには役場だけではできません。私たち一人ひとりが未来について考えてみましょう。どんなまちになつたらいいのか。そのためには、どんなことが必要で、私たちには何ができるのか。

私たちがみんなが考え、行動すれば、今の厳しい試練は必ず後に、大きな実を結んでくれることでしょう。



J A うらほろ 林 義勝次長

安全、安心な浦幌の美味しい農産物を自然エネルギーの活用により、さらに旨味を引き出し、一品でも多く長期間食することを考えていきたい。

地域全体で意識が高まれば、それが人のつながり、地域のイメージづくり、情報の発信力になるのではないかと思います。