

『上越・雪室仕込み』 創出事業のとりくみ

社団法人上越青年会議所 星野明光

（社）上越青年会議所では昨年より「地域ブランド」への取り組みをいくつか行ってきました。その一つとして改めて再発見した地域の資源が『雪室』です。雪の降らない地域の皆様にはなじみの薄いものでしょうが、要は雪を貯めておく蔵のようなもの。冷蔵庫が普及しなかった頃、夏に氷状になった雪を利用するために工夫を凝らし、貯蔵した先人の知恵であり、豪雪地帯として知られる北陸地方のなかでも、新潟県上越地域には特に数多く存在したことが明らかになっていきます。

そしてまた、上越地域には、一定期間雪の上に食材をさらしたり、食材や加工品を雪室や雪中で貯蔵・熟成させることにより品質や食味を向上させた付加価値の高い商品づくりを実践している事業所が複数あることを知り、こうした事業所のネットワーク化を図ることにより新たな地域ブランドを創出する事業を立案しました。これが、新地域ブランド『上越・雪室仕込み』創出事業です。

また、雪室の機能や有効性を地域の生産者や事業所に紹介し、新たな商品開発の可能性を探りました。味噌とコーヒー豆を雪室貯蔵して試作を重ねた結果、明らかに味覚の変化を実証し、今春より商品化が叶い、店頭販売等で実績を挙げています。また、雪室貯蔵によって著しく甘みを増したジャガイモ（さつまいものような味覚）を使ったコロッケも商品化に向け試作を重ねています。

地方新聞等にも取り組みをご紹介いただき、本年一月には、NHK「おはよう日本」にも取り上げていただき、関東甲信越地方をエリアに放映されました。

本事業は、本年より（社）上越青年会議所、上越市、（財）雪だるま財団、そして事業所の皆様で構成する「地域ブランド『上越・雪室仕込み』推進協議会」に運営母体に移し、活動を継続しています。

今後は、地域ブランド『上越・雪室仕込み』が地域の皆様に知られ、広まり、愛されるものに育っていくと同時に、雪の持つ「清廉・純粹・静寂」といった情緒的価値と雪室の持つ「食味の向上」といった機能的価値を明確に打ち出し、全国の皆様に「ぜひ味わってみたい！」と言っていたようなユニークでオリジナリティーあふれる地域ブランドになっていくことを希望し、活動して参ります。

また、今年6月に開催いたしました第二十六回全国城下町シンポジウム上越大会においても、地域物産展にて『上越・雪室仕込み』のブースを出展しました。ご興味のある方は是非この機会に、上越ならではの土産にお求めください！

