



県内屈指の豪雪地帯である山内村。雪中貯蔵試験の試みは、県内初雪室併設直売所「山菜恵ちゃん」を生み、雪を新エネルギーとして活用する雪室の取り組みは、地域農産物に安全・安心以外の新たな付加価値を持たせ、地域農業の活性化に繋がって行きます。

鮮度がちがっ、雪室併設直売所「山菜恵ちゃん」(山内村)



新鮮で品揃え豊富な野菜、果物等が並ぶ店内

屈指の豪雪地帯山内村  
雪中貯蔵試験を実施

県の東南端に位置し、西は横手市、東は岩手県境接し、標高300〜900mの山々が大部分を占める奥羽山系の山脈に囲まれた急峻な山岳地帯で、県内屈指の豪雪地帯である山内村。

平成13年、冬場の有り余る雪を何かに活用できないものかと、雪を新エネルギーとして位置づけ、岩手県境にある

村内で最も雪深い山あいの黒沢地区で、雪中貯蔵試験を実施したのでした。

雪中貯蔵試験の結果新エネルギー活用への手控え

雪中貯蔵試験は、3月の下旬頃にJR貨物用のコンテナの中に野菜や山内特産の酒「山内杜氏」、ブドウ・リンゴなどの果樹、特産の「いぶりガッコ」などが入れられ、コンテナの上からプラスチック型に10メートル程の高さの雪で覆います。コンテナ内部は0度湿度100%に保たれています。

夏過ぎにコンテナを開け試験品目の状態等を確認し、データとして記録。さらに新たな品目を入れての貯蔵試験が行われます。この頃には雪が溶けプラスチックが約半分ほどになりますが、コンテナはまだ雪にスッポリと埋まったまま



**第一の直売所の目玉に  
雪室を活用した施設建設**

まず、  
雪中貯蔵試験は雪国など全  
国各地で行われていて、参考  
図書などにその試験データな  
どが載っていますが、実際に  
この山内村の気象条件のもと  
行われた雪中貯蔵試験のデー  
タは、山内村独自のものです、  
非常に貴重なものであります。  
この雪中貯蔵試験を13・  
14年度の2シーズンに渡つ  
て行った結果、果物等の保存  
状態は良好で、りんごもみず  
みずしさを保ち、特産の酒も  
まろやかさが増すなど貴重な  
データを得ることができ、冬  
場の有り余る雪を新エネルギー  
ーとして活用する手応えをつ  
かんだのでした。

平成11年道の駅「さんな  
い」がオープン、その中に地  
域農産物等の直売施設として  
「農香庵」が設置され、直売  
ブースに乗って徐々に売り上  
げを伸ばしていきました。

しかし、陳列するスペース  
も手狭となり、45名の生産農  
家会員のほかに、自分たちも  
直売所に出荷してみたいとい  
う機運が高まり、第二の直売  
施設の設置が生産農家から求  
められるようになりました。

そこで、村では道の駅に次  
ぐ集客力のある「あいのの温  
泉 鶴ヶ池荘」の敷地内を候  
補地と決めその建設に着手し  
たのでした。

建設に当たっては、県内の  
あちらこちらにある直売施設  
と違った、何か特色のある目  
玉となるもの、付加価値のあ  
るものはないか検討を重ねて  
いたところ、前記の雪室をつ  
まく活用した直売所の建設に  
取り組んだのでした。

**県内初雪室併設直売所**

**『山菜恵ちゃん』**

雪室は通常、冷気で冷やす  
保管庫と隣り合わせて並べて  
建て、冷気を対流させて冷蔵  
するが、山内村の場合建設ス

ペーシの関係で、当初雪室を  
上にして保管庫を下にする2  
階建にする案にしたが、45ト



ン以上の重さの雪室を支える  
となると、建設コストが倍以  
上掛かり増しになることから  
これを断念。少し冷却能力は  
落ちますが雪室を下に、保管  
庫を上にして密閉度を高め、

一つの大型冷蔵庫となるよう  
雪室と保管庫の間は太い金網  
で仕切られていて、冷気が対  
流する構造を採用しました。

平成15年、国の補助事業  
「新山村振興等農林漁業特別  
対策事業」の採択を受け、県  
内でも初めての雪室が併設さ  
れた直売所「あいのの温泉直  
売所・山菜恵ちゃん」を平成  
16年4月にオープンさせた  
のでした。

**鮮度長持ち、一日中新鮮な  
ものを供給できます**

あいのの温泉前ではこれま  
で、イベント用テントを使用  
して直売所の季節営業を行っ  
てきましたが、雪室付き常設  
直売所が出来たことにより通  
年営業が可能となりました。

雪室併設により夏場の野  
菜・果物・山菜等は、新鮮な  
状態を数日間保つことができ  
ます。従来までは、収穫期に  
大量に持ち込まれた野菜等は  
午後になると鮮度を落として  
しまつことが多かったが、こ  
れにより一日中新鮮なものを  
訪れる人に供給できるよう  
になりました。

今年もまた冬に積もった  
雪を3月の末に45トンの雪  
を雪室に入れてあります。

4月5月は山菜三昧・夏場は  
夏野菜たち・秋はブランドと  
なった特産の、山内いものこ  
や豊富なキノコが新鮮な品揃  
えで店内を彩ります。

**新たな付加価値を持たせ  
地域農業活性化に繋げる**

多くの直売施設が乱立して  
いる昨今、村では今後、冬場  
の野菜や果物等の生鮮食料品  
を中心とした品薄感の解消を  
はかり、若い世代の参加を推  
進し、また、新商品の開発な  
どを展開してリピーターを確  
保しながら販路拡大を図って  
行くこととしています。

そして、雪室というエネル  
ギー対策として自然環境に配  
慮した野菜等の販売を行うこ  
とで、安全・安心以外の新た  
な付加価値を持たせ、他の直  
売所との差別化を図ることで  
地域農業の活性化に繋げてい  
くと村担当者は話します。  
今後の雪室併設直売所「山  
菜恵ちゃん」に期待するこ  
ろです。



3月下旬、ほいっばいになった雪室の上部をならす町職員