

## 上根来雪室プロジェクト ～ 小浜市雪室協議会



小浜市上根来(かみねごり)地区は、鯖街道の中継地点、滋賀県境まで2km弱の標高300mの高地にあり、かつては炭焼きや林業、畜産業などを営んでいましたが、現在は実質人口ゼロ人になっています。

ここで今、元住民の会・百里会とNPO法人WACおばま、福井県立大学などが作る「小浜市雪室協議会」が、雪室(ゆきむろ)に取り組んでいます。



雪室は、雪氷熱エネルギーを利用して食材を保存・熟成させる伝統的な方法で、上根来では間伐材で作った4m四方の貯蔵庫を高さ5mほどの雪山でおおっています。

貯蔵庫の中は温度1～2度、湿度は100%に保たれており、平成26年度は5月中旬まで機能を保ちました。ここに保存した食材は、みずみずしく長持ちするだけでなく、米や野菜はデンプン



の糖化により甘みを増し、酒や酢などは刺激成分が減りまろやかになるなどの効果があります。

26年度は各種食材の保存実験を行い、27年度は小浜市内業者が雪室食材の保存販売に参画を始めるとともに、3月には食材の試食試飲を含む「雪室パーティー」を市内ホテルで行うとともに、京都市内でも試食試飲会を開催して、付加価値製品による市場開拓に向けて活動しました。



今後は、貯蔵の継続と参画業者開拓と小浜市や京都市での店頭販売・ネット通信販売を推進するとともに、市民に呼びかけ「預かり貯蔵」も始めたいと考えています。

そして鯖街道中継地点としてのグリーンツーリズムや地域特産のアブラギリ活用など、「上根来里山再生プロジェクト」として実施中の他の活動とも併せ、経済的に自立した里山保全・再生活動へと発展させていきたいと考えています。