

ひんやりのしくみ



貯雪作業

貯雪作業は、雪の状態を見ながら3月上旬頃、正面上部の6か所の投雪口からロータリー除雪車で投入する。

上から投入した雪は滑り落ち背面へ。天井と壁側から雪で囲むように冷やす。ドーム型は中津川流の自慢の形状である。

雪室の中では、じゃがいも、清酒、米、どぶろくなどが保存されている。

雪室じゃがいも

「雪室じゃがいも」はその名前のとおり雪室で保存されたじゃがいものこと。雪室での保存により糖度は普通のじゃがいもの約2倍に変化し、これが注目を集めている。奥田政行シェフが監修し、ソラマチのレストランで使用されている他、中津川地区内の白川荘や農家民宿などでも提供されている。



SNOWえっくフェスティバル

雪室の雪は、真夏に開催される「SNOWえっくフェスティバル」でも有効利用される。雪室からダンプロックで白川ダム湖岸公園に雪を運び、フェスティバル会場に敷き詰めて、雪上宝探しやスイカ割りなどが行われる。真夏の屋外にも関わらず、雪のおかげで涼しく楽しめる。

真夏に雪が楽しめることが好評となり、県内外から3千人もの人々が訪れる中津川最大のイベントとなっている。今年は7月27日(土)の開催に向けて、地元の有志が準備を進めている。



とつてもお得な再生可能エネルギー

ゆきむろ

雪室

通年 気温2度
湿度90%

ここは飯豊町中津川。積雪3mを超える県内有数の豪雪地帯に自然エネルギーを利用した雪室がある。冬季間に積もる多量の雪を施設内に取り入れ、その雪で年間を通して低温を保ち、農作物などの保管に利用している。内部の温度は2度に保たれ、真夏でもその中に入ればひんやり気持ちがいい。雪室に貯蔵した農産物は月日が流れても新鮮さを損なわず、お酒はマイルドな味わいへと変化する。

施設は誰でも利用可能で、年々利用者が増えているとのことだ。貯蔵した農産物は、中津川の農家民宿などで食べることができる。ぜひお試しあれ。

雪室建設のき

っかけは地域の若者の『夏までに雪を残したい』という素朴な夢からであった。厄介者の雪を逆手にとつた逆転の発想が地域を盛り上げる室となった。

