

# 雪室貯蔵米 首都圏で攻勢

## 越後ファーム

農業生産法人の越後ファーム(阿賀町、近正宏光社長)は、雪を使った天然の冷蔵庫「雪室」で鮮度を保ったコメの販売を始める。通常の倉庫で保存したコメを上回る鮮度や、新潟の伝統的な食品保存方法である「雪室」を使った話題性を売り物に、首都圏の富裕層の需要を開拓する。コメの生産調整(減反)の防止をにらみ、高付加価値品で生き残りを目指す。

雪室は雪の冷気を使って食品などの鮮度を保つ倉庫。新潟県に昔からある伝統的な冷蔵保存の方法で、室内を食品の保管に適した低温多湿の安定した環境に保てるのが特徴だ。

越後ファームは阿賀町内に敷地面積約4000平方メートルの専用雪室を新設する。天井までの高さが8メートルあり、6000トンの雪を使い、玄米360トンとモミ240トンを冷蔵できる。精米機を設置

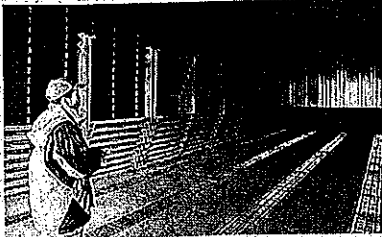
し、2月に雪を搬入する。雪の有効活用を推進している「雪だるま財団」(上越市)によると、県内にはコメ専用の雪室が4カ所あるが、上越市内に集中しており、下越のコメ専用雪室は初めてという。

雪室では、雪を入れた部屋の冷気を隣接した玄米やモミの保管庫を送り込んで冷やす。モミの場

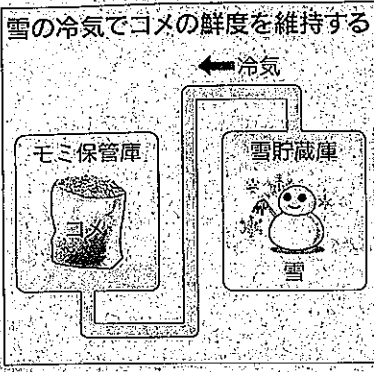
度約70%に保つことで鮮度を維持する。雪室の設置や運用方法については雪だるま財団の助言を受け、雪室で保存したコメは「雪室米」と銘打ち、今夏から中元商戦を中心に販売する。首都圏の富裕層を主な顧客と想定し、東京の三越日本橋本店にある同社の直営店などで販売する。

鮮度に加え、雪室で貯蔵したという話題性を売り物に、通常の県産米より割高な価格設定とす

### 鮮度や話題性売り込む



コメの鮮度維持に雪を活用し、高付加価値化につなげる。(阿賀町の雪室)



雪だるま財団は上越市の委託事業として、雪室で保存した食品の認証制度を検討している。雪室で保存すると食品が熟成して味が上がると言われるが、現時点で共通の規格はない。経済産業省は雪氷熱を再生可能エネルギーとして指定。東日本大震災以降は、安全なエネルギーとしても注目されている。

### 「雪室ブランド」確立 認証制度がカギ

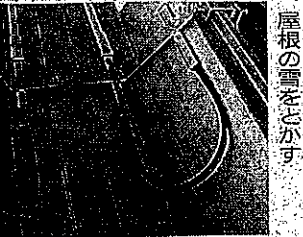
同財団の伊藤親臣主任研究員は「あいまいな商品が出ないようルールを作る必要がある」と指摘する。認証制度は雪室関連商品のブランド確立の助けとなる。現在、雪室の数では北海道の方が多い。雪室を新潟独自のブランドにできるかは、認証制度づくりもカギとなりそうだ。

## 景気判断 1月据え置き

### 日銀新潟 自動車販売は堅調

日銀新潟支店は10日、1月の県内金融経済動向を公表した。基調判断を「据え置き」とし、自動車の販売は消費増税の影響を受けず、堅調な動きを示している。また、新車販売の投入効果も増加の動きが強まっている。家電はスマホやタブレットの普及で需要が伸びている。景気は据え置きと判断した。

輸出は緩やかに増加している。東アジア向けの「公共」の需要が伸びている。当面、緩やかな回復が続いている。東アジア向けの「公共」の需要が伸びている。当面、緩やかな回復が続いている。東アジア向けの「公共」の需要が伸びている。当面、緩やかな回復が続いている。



設置方法については特許を申請している。一般的な住宅など3種類の屋根のタイプに対応する。設置にかかる費用は1平方メートル当たり2万円程度で、融雪シート方式(同3万〜4万円)より安い。利用



長岡市で開かれる「ばくばくさんラリィ」は、1月17日〜18日、2日間、小売店計42店で飲食やグッズを販売する。味方発見さんラリィを実施する。味方発見さんラリィは、1月17日〜18日、2日間、小売店計42店で飲食やグッズを販売する。

### 地消地産推進へ スタンプラリー

長岡市は今度は店舗PR。長岡市は市内にある「ながおか地消地産推進」が主催するスタンプラリーを実施する。味方発見さんラリィは、1月17日〜18日、2日間、小売店計42店で飲食やグッズを販売する。

住宅では、1度で設置できる屋根用の融雪用電源は、通常の家庭用電源より電圧が高いため、利用

業が難しいが、味方発見さんラリィは高付加価値品を販売する。味方発見さんラリィは、1月17日〜18日、2日間、小売店計42店で飲食やグッズを販売する。