

山形県飯豊町

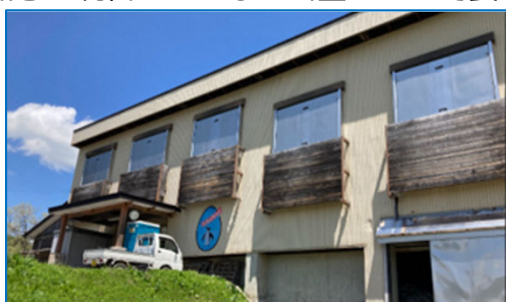
雪室 「克雪から利雪へ」～先人の知恵を現代に生かす 最強のローカル～



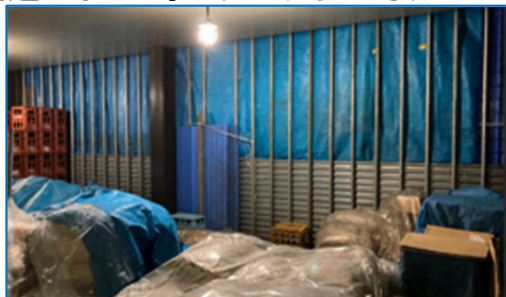
## プログラムの内容

積雪3mを越える飯豊町中津川地区。生活圏を確保するための日々の除雪や屋根の雪下ろしは、住民にとって大変な重労働。時には命さえ奪う正に克服すべき（克雪）ものです。一方で中津川を含む雪国では、降り積もった雪を食品保存庫として活用（利雪）していました。しかし、高度経済成長期における家庭用冷蔵庫の普及や衛生基準の厳格化もあり急速に姿を消すこととなります。

そこで中津川地区では、地域の活性化の手段として、地域特性を最大限に活用した高付加価値農業を展開するために旧中津川小中学校跡地に平成10年（1998年）、雪室低温貯蔵施設を建設しました。米、酒、じゃがいも、コーヒー豆、ラ・フランス等が保存され、管理組合が重さやコンテナ1個いくらと決められた使用料を組合員から徴収し維持・管理が行われています。そして保存した雪は、夏場の雪まつりにも活用されています。本プログラムは、先人の知恵を現代に生かした雪室について食べて遊びながら学ぶプログラムです。



雪室外観



雪室内で保存された食品



雪室内に保存された雪



雪室あまみ芋等の食べ比べ



## 見どころ！ここがポイント！

- 住民にとって多大な苦勞をもたらす雪。この厄介者の雪を逆手にとった先人の知恵「雪室」。今やそれは、単に自然のチカラで食品を長期保存する場所から食品や雪そのものの価値を上げる為の保管庫へと進化しています。是非現地で、先人の知恵を現代に生かした雪室を食べて遊んで体感下さい。
- ①雪室で保管すると食材の旨味が増すって本当!?
- ②雪室は誰がどうやって管理しているの？
- ③真夏に雪あそび!?!住民にとっての厄介者が観光資源に！

## SDGs「17の目標（ゴール）と169のターゲット」

- ゴール2(ターゲット2.3) 雪室の活用で付加価値を高め、生産者の所得向上を図る
- ゴール7(ターゲット7.2) 電力に頼らないクリーンエネルギーの利用促進
- ゴール12(ターゲット12.2)天然資源の持続可能な管理及び効率的な利用促進

## 事前学習

- 冷蔵庫が無い時代人々はどのように食品を保存していたのか調べてみよう。
- 食品ロスという言葉がいつ頃から登場し、その量がどのように推移しているか調べてみよう。
- クリーンエネルギーの種類や特徴について調べてみよう。

## 現地学習

- 管理組合の方から中津川地域や雪室の特徴、利用・管理方法などについて説明（20分）
- 雪遊び（20分）
- 移動（10分）
- 雪室で熟成させた「雪室あまみ芋」等の食べ比べ（30分）

## 事後学習

- 自分の住む地域に最適なクリーンエネルギーについて、話し合いまとめてみよう。
- 自分の住む地域の地域資源について、どのようにすれば価値を向上させたり、観光誘客に繋がるか話し合いまとめてみよう。

受入人数

3名～20名

対象

小学生・中学生・高校生

受入可能時期  
(休業日)

4月～11月（お盆・年末年始を除く）

1人/1回  
当たり料金

2,600円

受入可能時間

10時、13時、14時

備考  
(雨天対応等)

- ・受入可能時間は相談に応じます。
- ・試食は雪室あまみ芋を基本とし、季節や出荷状況により他の産品となる場合がございます。

体験時間

80分

## 問い合わせ

やまがたアルカディア観光局  
TEL : 0238-88-1831 FAX:0238-88-1812  
Mail : info@arcadia-kanko.jp  
営業時間 : 平日 9:00～17:00  
年末年始休業