

2016年9月16日

## 「雪室（ゆきむろ）仕込み」の食材を食べくらべでPR

～エコな雪エネルギーで美味しさアップ～



8月7日（日）に開催された「夏の幸まつり in七ヶ宿」では、採れたての新鮮な野菜や果物の販売と一緒に、雪室貯蔵野菜のおいしさを広く知ってもらうため、「雪室仕込み」のじゃがいもと、市販のじゃがいもをフライドポテトにし食べくらべを行った。

食べくらべをした観光客からは「おいしい、すごくあまい」「比べると全然違う」など大変好評であった。

雪室貯蔵によりデンプンが糖へと変わることで、じゃがいもの場合「甘み」が約2倍になるという科学的データがある。

雪室を活用し販売している生産者は、「是非、この違いを味わってほしい」と話す。

七ヶ宿町で設置している農林産物保管庫「雪室」は、雪の冷気を利用して農産物を保管する自然の冷蔵庫であり、自然対流方式と強制循環方式がある。

自然対流方式では、温度は2度前後、湿度は90%に、強制循環方式では温度8度前後、湿度60%前後に保たれ長期保管することができる。

「雪室仕込み」の農産物にはステッカーを貼付し、町内の「旬の市七ヶ宿」や「道の駅ありや」などで販売している。

【記事提供：七ヶ宿町農業委員会】