

2025年～2026年の冬は豪雪でしたね・・・



『10年に一度の大雪』・『10年に一度の強烈な寒波』

こんな言葉をたくさん耳にしたのではないのでしょうか。

今年の雪は全国各地の広い範囲で降雪がありました。関東地方も6cmの積雪量があり、ロボットによる除雪の動画も流れていたり、幻想的な雪景色を見れたところもあったようです。

新潟県では2週間近く雪が降り続き、上越市の安塚では420cmを超える豪雪を記録。

県は要援護世帯での雪下ろしの為、自衛隊に災害派遣の要請をしました。

雪は、電車の運休、計画的通行止め、家屋の倒壊、様々な悪影響を及ぼすことがあります。

災害をもたらす雪ですが
積雪が少ないと・・・



- ・ 水資源の不足
- ・ 農業への悪影響
- ・ 観光、レジャー産業の不振
- ・ その他、環境への影響

雪は多すぎても、少なすぎても、生活に影響してしまいますね！

雪国上越では、雪は決して「じゃまもの」ではなく、地域の資産であり、ここで暮らす人の誇りとして、雪と生きる、雪をいかすことを、プロジェクトとして雪国の魅力の発信や地域の発展に貢献しています。

利雪で取り組んでいる1つを

ご紹介いたします。

りせつ
利雪

雪をエネルギー源や資源として
利用すること

雪室・・・ 冬に積もった雪を活用した「天然の冷蔵庫」
0度前後の低温、90%以上の高温で乾燥を防ぎながら
鮮度を維持することができます。
雪室で保管した食材には熟成効果もあります。
そして、省エネ・エコで地球環境の保全につながります。

雪室の効果とは・・・？

- ・ お酒は角がとれた非常にまろやかで奥深い味わいになる
- ・ コーヒー豆は雑味と苦みがとれたまろやかで深い味わいになる

- ・ 野菜は寒さに耐えるため、でんぷんを糖化して甘くなる
- ・ 魚や肉はドリップが少なくなりまろやかな味わいになる



色々な効果がありますね！

～編集後記～

今回、初めて『雪室』を知りました。
つらい雪の季節も次のシーズンからは、『雪室』を想像するとまた違った気持ちになるかもしれません。
雪室で熟成された食材、もっと探してみようと思いました。



熟成と発酵のお話

★★★熟成や発酵は、食品の保存・栄養価向上だけでなく、持続可能な食糧システムや地域活性化、食品ロス削減を通じてSDGs達成に貢献します★★★

発酵と熟成は、食品が変化する過程でありながら、そのメカニズムや結果にはあきらかな違いがあります。

発酵

酵母や乳酸菌などの微生物の働きで食品を変化させる過程

時間や食品自身が持つ酵素の作用で風味や質感を高める過程

熟成

.....一言でいうならば、『発酵は微生物』『熟成は酵素』ですね。



今月のこの人
ロジスティック課
A.Fさん

私の取り組みは、皆さんもされていると思いますが、マイバック・マイボトルの持参です。

マイバックはレジ袋が有料化したことをきっかけに持ち始めました。
自ら進んで取り組んでいるというよりは少し流されて始めたことですが、今では当たり前になり習慣化しています。
最初はマイバックしか持っていなかったのですが、マイカゴが気になって、バックと違って折りたためないから邪魔だな～なんて思っていたんですが、レジを通した後にバックに入れる手間がなく時短です。
せっかちな私としては気分よく帰れます(笑)

近年、猛暑日や大寒波などよく耳にします。
新潟県の夏は本当に暑く、冬は本当に寒いです。
出先で飲み物を購入しても直ぐにぬるくなってしまいます。

そこで、マイボトルの登場です！
保温・保冷が効く素晴らしいアイテムですね。

どちらもSDGsに取り組もうと始めたことでは無かったのですが今後も継続しゴミの削減に繋がっていきます。