



2016-17年度  
国際ロータリー会長  
ジョン F. ジャーム

# Weekly Report Niigata



2016~17 年度  
新潟ロータリークラブ会長  
宇尾野 隆



新潟 RC3 月第 3例会 (2017.3.21) No.3175

(1) ロータリーソング「我らの生業」斉唱

(2) 宇尾野 隆会長挨拶

雪室と雪室商品について

先週の新潟日報に掲載されていましたが、先週の3月16日に新潟県産業労働観光部主催の「雪を活用した食の高付加価値化セミナー」が県庁のとなりの自治会館でありました。私は、パネリストとして参加させていただきまして、「雪室を利用した食肉の熟成について」事例発表を行ってまいりました。

コーディネーターは、長岡技術科学大学の上村靖司教授、私 외에도パネリストは阿賀野市でお米の雪室貯蔵を行なっている越後ファームの近正宏光社長、雪室熟成酒を製造している八海醸造の田中勉製造部次長、雪中貯蔵が農産物、食品に及ぼす効果を科学的に検証している新潟県立大学の曾根英行教授でありました。

本日は少し雪室と雪室で貯蔵した雪室食品についてお話をさせていただきますと思います。

雪室とは、雪を利用した天然の冷蔵庫であります。そして、雪国の古来から続く保存技術でもあります。

雪室の構造は、降り積もった雪で倉庫を覆い周りにもみ殻などをかぶせた天然の冷蔵庫になっています。昔は、雪の上に稲わらなどをかぶせて雪が溶けないようにしていました。また魚沼の雪を切り出し、信濃川を舟で運んで、夏場、古町の料亭では、木製の冷蔵庫にその雪のかたまりを入れ、食品の保存をしていたようであります。

雪室は、魚沼、十日町、津南、上越を中心に新潟県内で40箇所以上あり、この3年で新しい雪室が7箇所以上できています。

雪冷熱は、エコな新エネルギーであります。冷房としても使用可能で、電気代の抑制、CO2の排出がありません。

雪1tで石油10リットルが節約できるそうで二酸化炭素の排出を30kg抑制できるそうです。長岡市には、雪冷熱でサーバーを冷やすデータセンターがこれからできるそうです。確か川崎さんのBSNアイネットさんも、出資をすると聞いています。

それでは、次に雪室が食品に与える効果についてお話したいと思います。まず雪室の特徴ですが、温度が0~5℃で一定であります。これは入れる食品によって温度帯が違う雪室を利用します。例えばお米は5℃くらいの蔵を使います。

お肉の場合は1~2℃であります。温度も90%以上で一定であります。

冷蔵庫との違いは、温度変化がない。光が入らない。電気(機械)の振動がない。乾燥してないなどであり、そのため食品・農産物にストレスを与えずゆっくり熟成することができます。

冷蔵庫では、4℃設定で1~7℃の温度変化を繰り返します。また湿度は15%以上の変化があるそうです。雪室の食品に与える効果としては、野菜や果物などが甘くなります。じゃがいもは、2ヵ月で1.4倍、6ヵ月で1.8倍、8ヵ月で2倍以上の糖度になります。お肉は、ストレスがかかからずゆっくり熟成できるので、繊維をゆっくり壊してドリップといわれる肉汁が出るのを防ぎながら、柔らかくしていきます。また、脂質の酸化を防ぎ、たんぱく質を酵素が分解して、おいしさの素である遊離アミノ酸が増加します。お酒やコーヒーは、不快臭や雑味の素になるアルデヒド酸がほとんど出ないため、まろやかな味わいとなり、香りが良くなります。

2011年に越後雪室屋という雪室を利用した食品の統一ブランドをつくりました。

雪国新潟のおいしい食材を雪室に貯蔵して、さらにおいしくした食品のブランドであります。米、酒、肉、魚、味噌、醤油、そば、野菜、珈琲、お茶、ジェラード、ドーナツなど20品目、80以上の商品があります。

事業協同組合として活動しており、県内の26社が参加しています。その内、食品メーカー21社、デザイン会社など賛助会員3社、新潟市のIPC財団、上越の雪だるま財団なアドバイザーが2団体であります。新潟伊勢丹さんの地下食品売場にコーナーがあります。

越後雪室屋の活動目的5つあります。

- 1.雪国新潟と日本雪国圏の食ブランドの発展、地域産業の振興に貢献する。
- 2.地球環境に優しい雪室保蔵食品によるおいしさと感動を消費者に提供する。
- 3.雪室保蔵食品を核とした食文化を発信し、交流人口の拡大に寄与する。
- 4.雪室を活用した雪室保存技術を継承する。
- 5.雪国新潟の食文化を支えた雪室保蔵技術を伝承する。

また、東京、大阪などの食品展示会に共同で出展し、販売を強化しています。  
昨年の10月より、テレビ東京の「ガイアの明け」というTV番組が密着取材に入っていて5月に放映されるということですので是非ご覧いただきたいと思ひます。以上をもちまして会長挨拶とさせていただきます。

### (3) ゲストの紹介・ご挨拶

・彫刻家、新潟・フランス協会パリ支部長 原田 哲男さん、夫人 アニーさん

平成30年1月27日(土)～3月11日(日) 新津美術館に於きまして「パリに生きる新潟の作家たち」展を開催させていただきます。

### (4) 同好会報告

・ゴルフ同好会同好会長 柴田史郎君

同好会発足以来7年目を迎えます。皆様のご協力により活動もほぼ軌道に乗りました。感謝いたします。今年も月一回のコンペを4月～10月まで毎月第四日曜日に行う予定です(但し5月は除く)。5月には20日土曜日に前橋遠征を行い前橋RCと親睦コンペを行います。また、6月21日水曜日(日時が変更になる可能性があります。)には旧新潟市内7RC懇親コンペに参加する予定です。同じく6月25日第四日曜日は親睦委員会主催で新潟RCチャリティコンペを開催します。また例年通りコンペ終了後、夜には懇親会を兼ねて毎回表彰式を行います。なお競技方式は新ペリア方式で行うなど、ほぼ例年と変わりません。  
世話人は、副会長:高橋康隆さん、会計:福地利明さん、幹事:小林 建さん、若槻良宏さん、吉田和弘さんからなる3名の幹事、そして私を含めて6名の世話人で運営します。ご協力よろしくお祈りします。  
今年も野球同好会共々、新潟RC会員相互の親睦を深めるべく活動していく所存です。  
なお、日程その他詳細は同好会員に近いうちにメールでお知らせします。  
ちなみに昨年の優勝者は、4月小飯田澄雄さん、5月小飯田澄雄さん、6月岡村健吉さん、7月高橋康隆さん、8月井原健至さん、9月田中克典さん、10月竹田正弘さんでした。各位誠におめでとございます。今年もご健闘をお祈りします。

### (5) 各種ご寄付の発表

ロータリー財団寄付発表(樋熊 紀雄委員長)

徳永 昭輝君

青少年育成基金寄付発表(白勢 仁士委員長)

本間 彊君 白勢 仁士君

### (6) ニコニコボックス紹介

・竹石 松次君 原田哲男さん、アニーさんご夫妻を歓迎してニコニコします。

・山本 正治君 ①世界的に高名な彫刻家 原田ご夫妻に

お会いできたこと、大学の正門に巨大なモニュメントがありますが大学のシンボルマークとなっています。②先週、大学卒業式を無事終えました。4月の入学式を終えると暇になります。声をかけて下さい。

・本間 彊君 パリから長年の友人であります原田哲男さんを迎えることが出来ました。45年パリに住んでおられる方で奥様のアニー様も一緒に里帰りされました。

・塚田正幸君 5日から14日まで沖縄に行ってきました。沖縄の友人グループが本島の北部の山林を買ったので、土留めの柵を造ったり、土を埋めたり、沼の手入れや不要な倒木の撤去など整備の手伝いをしてきました。12日(日)は私の68歳の誕生日で10数名の仲間から夕食時に林の中で焚火を囲みながら我が娘の手作りケーキで祝ってもらいました。1700kmも離れた沖縄で満月を眺めながらとても楽しい誕生日を迎えました。

・吉田 和弘君 結婚記念日のお花ありがとうございました。料理研究会で作ったアジフライのおいしさと共にニコニコします。

### (7) 卓話「シネ・ウインド32年目・今の仕事」

シネ・ウインド 代表取締役 齋藤 正行氏



### (8) 3月21日例会の出席率 67.40%

会員数98名(出席免除会員 8名)

出席者62名(出席免除会員2名を含む)

(2週間前メーク後 87.37%)

4月4日の例会予定

会員スピーチ

「お待たせしました、本日発売！キリン一番搾り新潟に乾杯」

キリンビール(株)新潟支社長 山本 泰仁君

新潟ロータリークラブホームページアドレス

<http://www.niigatarc.jp/>