

上越市雪中貯蔵施設  
ユキノハコ

# 利用のご案内

3月27日  
オープン

安塚区  
樽田地内

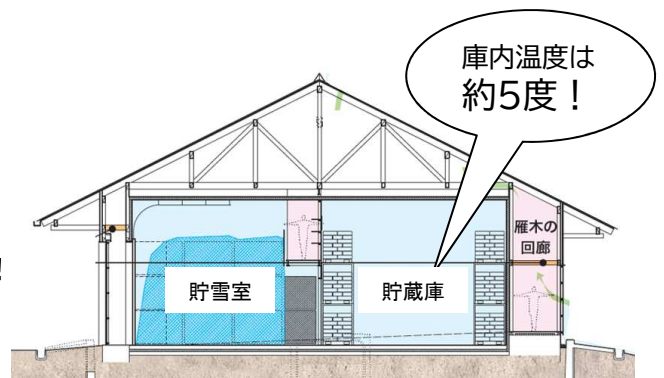


## 農産品に付加価値を付けて販売しませんか？

雪中貯蔵で差別化を！



付加価値を付けて、高価格販売を目指すことが可能に！



### 雪中貯蔵施設について

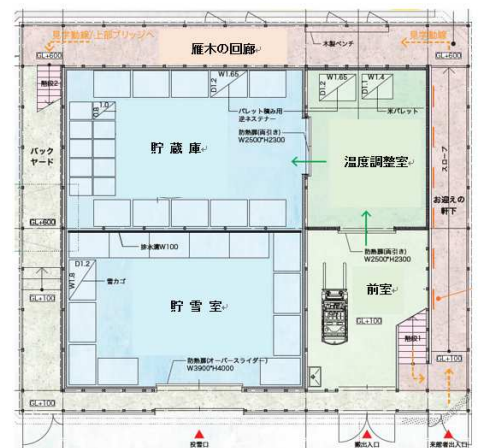
米を始めとした農産物の高付加価値化・ブランド化による農業所得の向上と、交流人口の拡大による賑わいの創出と地域活性化を図るため、施設内見学や雪国の冬期間の寒さを体感できる観光対応型の雪中貯蔵施設を安塚区樽田地内に整備しました。

#### ○施設の特徴

- ・貯蔵した物品の結露を防止するため、中間温度で外気になじませるための温度調整室を設置
- ・雁木の回廊に、雪国の生活や雪室の文化などを学べるパネルを展示
- ・回廊、見学ブリッジを配し、雪室の冷気を体験しながらの施設見学

#### ○利用料金

単位	使用料(月額)	貯蔵量(目安)
1パレットにつき	農業生産者 2,750円 事業者 5,500円	米袋(30kg)×35袋
1カゴ台車につき	農業生産者 1,650円 事業者 3,300円	野菜コンテナ10個(約200kg)



<1階 平面図>

※市内に住所を有しない個人又は市内に事務所若しくは事業所を有しない団体が使用する場合の使用料は、上記使用料の200パーセントの額。

○所在地 上越市安塚区樽田158番地(道の駅 雪のふるさとやすづか内)

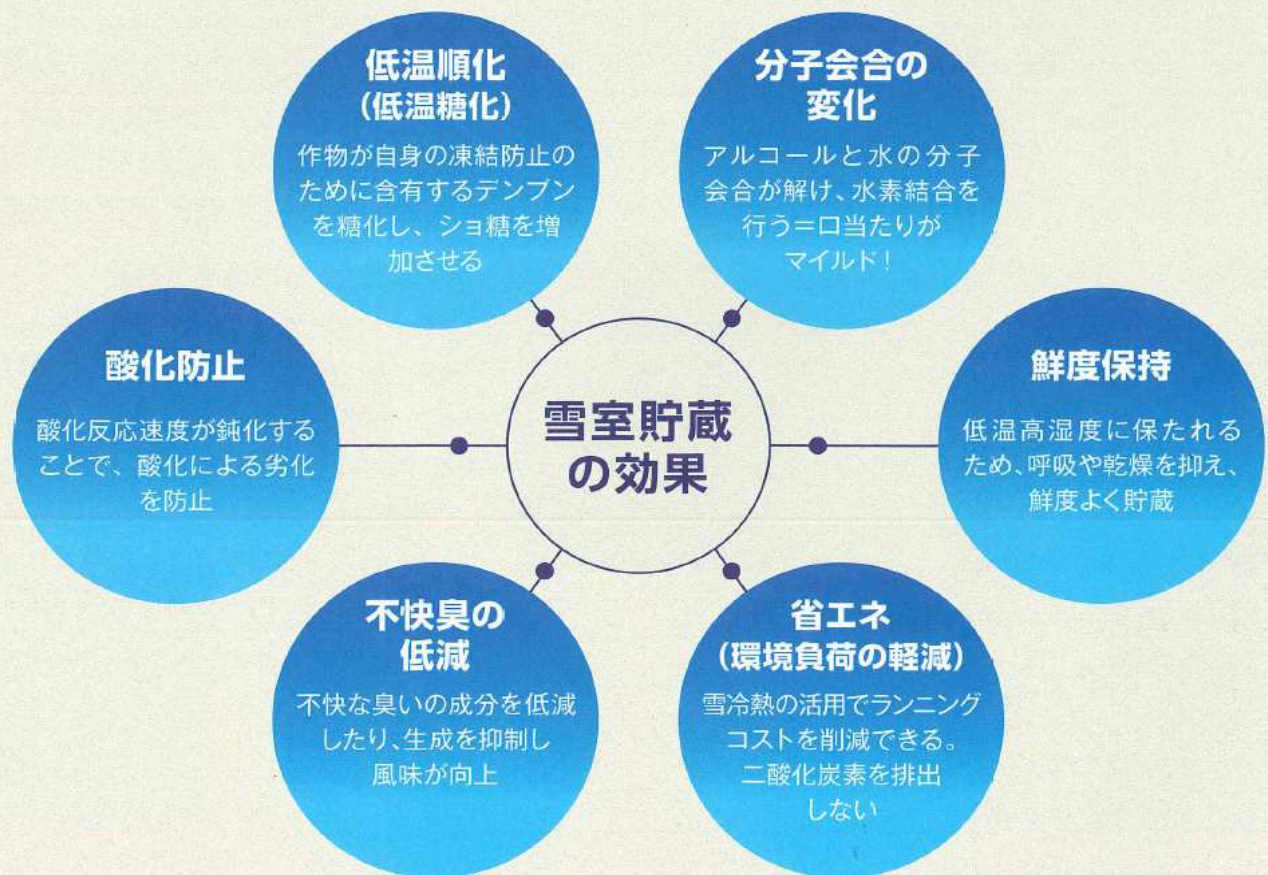
● 雪中貯蔵の効果について裏面へ

【申込み・問合せ】 上越市 農村振興課 電話:025-526-5111

浦川原区総合事務所 産業グループ 電話:025-599-2301



# 雪室貯蔵の効果について



## 農産物等の雪室貯蔵の可能性

品目	貯蔵適正 評価	コメント
米	◎	冷蔵庫貯蔵に比べ、粘り、甘みが増す傾向がある。また収穫時の鮮度が維持される。保存中の湿度及び雪室で貯蔵した米を出庫する場合は結露に注意する。
ソバ	◎	雪室は湿度が高いため、貯蔵の際の包装資材は、湿気を遮断する資材（ポリエチレンなど）を使用し、完全に密封した状態とする。雪室出庫直後から結露が生じるので、製粉する場合は完全に室温に戻してから開封する。
キャベツ	◎	貯蔵により食味が増す。甘みが増し歯切れが良くなる。貯蔵期間は、夏どり青果20～21日、冬どり青果用25～45日、加工用100日程度が目安。積み重ねると腐敗しやすいため、できるだけ間隔をとって貯蔵する。
にんじん	◎	貯蔵により食味が増す。貯蔵期間は、夏どり青果42～86日、加工用126～132日、越冬どり21日。成長点を切除して貯蔵する。
だいこん	◎	貯蔵により食味が増す。貯蔵期間は、夏どり青果24～29日、加工用25～45日、加工用86～106日。成長点を切除して貯蔵する。
じゃがいも	◎	冷蔵庫貯蔵に比べ、柔らかくなる半面、糖度が増加する。萌芽抑制剤の併用が望ましい。
味噌	◎	発酵過程が終わり、若い味噌の熟成過程において、低温で貯蔵することで旨味成分のアミノ酸含有量の向上が期待できる。半年以上貯蔵すると食味が向上する。
日本酒	◎	雪中貯蔵を3か月行った調査結果では、生老香（なまひねか）の発生を抑える効果があった。消費者の嗜好の高まりを受け、5℃以下で長期貯蔵した「雪中熟成酒」の取組も行われている。