

「立ち上がる農山漁村」選定案概要書

取組分野 :【バイオマス】

1 . 都道府県、市町村	北海道沼田町
2 . 事業者名	北いぶき農業協同組合（沼田支所）
3 . 取組みの名称	地域資源（雪）を活用した町・特産品（雪中米など）づくり ～克雪から利雪・親雪へ～
4 . 取組概要等	

概要

道内でも有数な豪雪地帯に数えられる本町では、やっかいものとして扱われた雪を新たなエネルギーとして活用している。

本町農業は水稻を基幹作物としていることから、道産米の主産地形成を目指して平成8年度に**町が事業主体となり国費事業を活用し、「沼田町米穀低温貯留乾燥調製施設」(愛称:スノーケール・ライス・ファクトリー)を建設**し、同年より施設の管理運営を農協に委託している。

スノーケール・ライス・ファクトリーの大きな特長としては2つあり、1つ目は生産者が1次乾燥した半乾燥粉(粉水分18~17%)を受入れ、本施設での2次乾燥を除湿乾燥方式でゆっくり(乾減率0.02%/h)と粉水分14.5%に製品化する2段乾燥方式であり、この方式によりお米の劣化(胴割れ等)が防がれることと、2つ目は**製品化された粉を貯蔵する上で雪の冷熱を活用**していることです。お米を長期貯蔵する上で食味の劣化を防ぐ貯蔵環境は温度50℃湿度70%が適しているといわれてありますが、従来の米(玄米)貯蔵は低温倉庫で15℃以下という基準で行われており、現行の電気冷房などで環境設定を行うとコストが著しく高額となり、販売価格と生産費の関係から導入できないのが現状であった。そこで豪雪地帯である本町では無尽蔵に降る雪の冷熱を活用することに着眼し貯蔵に係るランニングコストを約1/4に抑えた粉貯蔵に取り組み、収穫翌年の気温が上昇する4月頃から貯蔵環境を整えて「雪中米」(雪冷貯蔵+今摺米)として販売し、道産米の主産地として道内外の実需・消費者から高い評価を受けている。

また、雪中米を始めとする沼田産米を更に付加価値を高める検討組織として「米づくり検討委員会」(構成員:生産者10名)を設置し、消費者ニーズに応えるべく減農薬栽培など全町的な取組みを推進している。

活動の規模

項目	H12	H13	H14	H15	H16
生産量	70,180俵	70,731俵	74,200俵	61,480俵	70,400俵
解説	上記生産量は、米穀年度(11月~翌年10月まで)で計上				
その他	2	2	2	2	2
解説	セレモニー開催回数 雪入れ式・初出荷セレモニー各1回				

活用している地域資源

地域の基幹作物である「米」と、降雪地帯ではやっかいものとして扱われていた「雪」を新たなエネルギー(冷熱源)として活用。

【雪を活用した特長】

- ・地域独自性～降雪地帯独自のエネルギー
- ・環境への調和～省エネでありフロンなど有害物質が出ない
- ・経済性～ランニングコストが1/4程度

地域活性化のポイント

雪中米のブランド化による町全体のPRと、地域の特産品化が図られ、雪を活用した様々な利活用について取り組みがなされていることと、米の出荷後不要となる雪を地域の夏のイベントなどにも活用し地域全体で雪に親しみ、『雪のまち(克雪から利雪・親雪へ)』としての意識付けが図られている。

事業の今後の展開方向

雪中米(平成8年産)の販売以降、雪を活用する様々な取り組み研究・試験を試みており、町では平成14年6月に「輝け雪のまち宣言」 雪と共生するまちづくりを目指して を宣言している。なお、現在雪に関するもので既に取り組んでいるもの及び、計画されているものは以下のとおりである。

取組み

- ・雪中みそ(製造販売:沼田とつておき豆工房)
 - ~雪を活用した貯蔵・熟成
- ・雪なごり(販売:沼田酒販組合)
 - ~雪を活用した貯蔵・熟成
- ・雪中じゃがうどん(販売=ほたる館)
 - ~雪を活用した貯蔵いも(デンブンの糖化による糖度の増)
- ・花卉の夜冷栽培(花卉生産農家)
 - ~雪の融解水を活用した土中冷却(パイプラインの埋設)
- ・牛舎内の雪冷房(五力地区模範牧場組合)
 - ~気温が上昇する夏期の牛のストレス解消 ほか

計画

- ・沼田式雪山センター構想
 - ~食糧貯蔵流通基地構想
 - ~花卉などの育苗団地(雪冷熱による温度管理)など



雪室の雪入れ作業