



あけましておめでとう
新しい年になりました。皆様方にとってすばらしい年となりますよう心からご祈念申し上げます。

昨年八月に、当財団も公益財団法人として、新しいスタートを切らせていただきました。これまでの皆様方からの温かなご指導・ご支援に心から感謝を申し上げます。

昨年の自然災害で、自然エネルギーである「雪」に関心が寄せられ、たくさんの方の視察や問合せをいただきました。財団としては、頭をひねりながら「雪」を資源とした事業展開をしていきたいと考えております。

広く情報をキャッチし、多くの方とのネットワークを築きながら、農業・産業・観光教育など様々な分野で、お役に立てる存在になるべく、努力してまいります。

これからもご指導・ご支援を賜りますようお願い申し上げます。

公益財団法人 雪だるま財団
理事長 小林美佐子

今年は大雪!?

安塚のお婆ちゃんと立ち話していたら「この分じゃ今年は大雪じゃのぉ」って言っていました。なんでも、「柿が豊作の時は大雪」らしいです。確かに大量に実をつけた“鈴なり状態”をあちらこちらで目撃しました。また、今年はやたら「カメムシ」がブンブンと家の中を飛んでいましたが「カメムシの大量発生」の年は大雪になるらしい…

真相は定かではありませんが、こういった経験に裏づけされた「民間予測」はあながちデタラメでもなさそうです。

冬を前に人里に姿を現すカメムシを安塚周辺では「ヘタガリ」、「ヘップリ」と呼んでいますが、正式には「クサギカメムシ」がほとんどです。刺激すると「屁くさい」という不名誉な名に負けないほど悪臭を放ちます。

冬は越冬場所を探すために、暖かい人家の近くに姿を現しますが、元来、落ち葉の下、倒木や枯れ木の皮に身を潜め越冬します。

しかし、彼らは何らかの信号から大雪を察知すると、雪に埋もれない安全な人里に下りてくるというのです。

文明社会が進んだとはいえ、我々人類が解明できない「自然の力」は侮れないです。

ということで「今年は大雪」と覚悟を決め、安全な冬を迎えられるよう準備を怠らないよう心がけましょう!



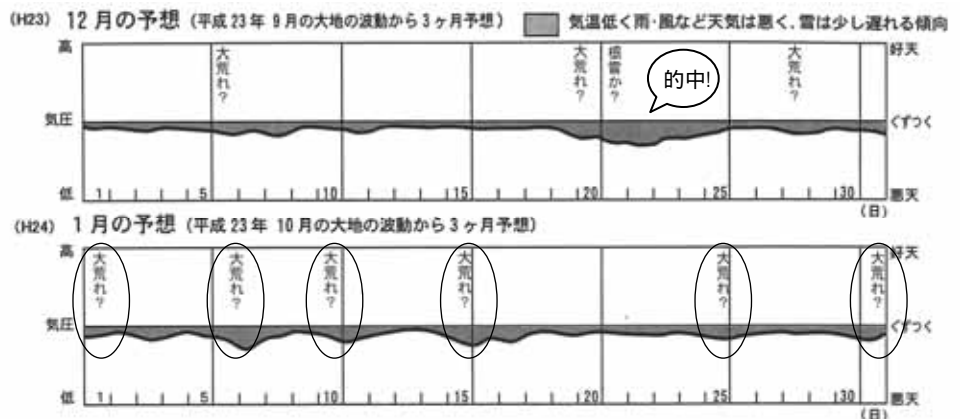
雪だるま物産館前の雪だるまが、雪の山? 今年も雪に覆われてしまうのかな。(2011年2月撮影)

大地が発する波動で『冬を占う』

未来観測研究所の酒井與喜夫博士より「冬を占う(H23)」を送付いただきました。ご覧になりたい方は、雪のまぢみらい館へお越しください。

一昨年からの気象の様子を振り返ると、積雪量、降雪時期ともかなりの中しています。今冬もクリスマスのころに大雪となり、またまた?的中しています。1月は荒れる予想です。さてさて、今後の気象は如何に?

「冬を占う」について雪だるま財団ホームページに掲載の雪だるま通信 2010年3月号でご紹介しています。



引用:「冬を占う平成23年度予想版」

雪中貯蔵に関する 緩やかなルール(ガイドライン)づくり

新エネルギーである雪冷熱を利用した食品(雪中貯蔵、雪中熟成)が様々な手法により生産されはじめました。これら雪中貯蔵食品の「雪中」を冠するブランド食品は、各企業の基準で取り組まれてきました。

しかしながら、「雪中貯蔵」や「雪中熟成」に関してこれまで定義されていないまま「雪中ブランド」が横行することは、危うい状態にあると考えます。

そこで、上越市より委託を受け「雪中貯蔵」「雪中熟成」に関する緩やかなルール(ガイドライン)を設ける検討会を設けました。これは既存雪中貯蔵食品を否定するものではなく、科学的なデータによる裏づけにより「雪中ブランド」を

確立するために、緩やかなルール(ガイドライン)づくりを試みるものです。

委員長には食品の保蔵研究の専門家である高野克己先生(東京農業大学教授)に就任していただき、食品分析のスペシャリストである先生方からもご参画いただき、雪中貯蔵に関する検討を進めています。



「ホテル日航でディナーショー」

10月25日(火)にホテル日航新潟(新潟市内)において講話と「雪室」で貯蔵した県産食材を味わう食事会の「秋の収穫祭」が開催されました。講和では、当財団の伊藤チーフスノーマンが、雪室で食品を貯蔵することの特徴や魅力について話しました。食事会では堀越料理長により磨き上げられた雪室食材のフルコースで舌鼓。県内の食品企業を中心に約200名の参加がありました。参加された皆様からは「コレ本当にうまい!」

「味わい深い」など高評価を得ました。中でも安塚から持ち込んだ「ヌカ釜」で炊いたシンプルな「塩おにぎり」は絶賛でした。雪室で寝かせた食材がコレほど脚光を浴びるとは、雪の魅力を再発見しました。



「にいがた雪室ブランド事業協同組合」設立へ

12月12日に新潟県内食品メーカー等16社の共同出資により、雪室熟成商品の共同販売と製造を主な業務とする「にいがた雪室ブランド事業協同組合」を設立する運びとなりました。

そもそも、「にいがた雪室ブランド事業協同組合」とは、新潟県の大きな特徴である「雪」と「食」をテーマに、米、酒、肉、味噌など多品種の雪室熟成食品の

販売をおこなう異業種企業が参画する団体です。

これまで当財団も雪室貯蔵における技術支援を行ってまいりました。今後は顧問と言う形でこれからもサポートしていきたいと考えています。

平成24年2月8日にホテル日航新潟において設立記念パーティーを開催します。興味のある方はご一報ください。

J A北魚沼 利雪型米貯蔵庫建設へ

JA北魚沼が、新潟県魚沼市内に貯雪量約1,500tの雪室を備え魚沼産コシヒカリ6万俵を貯蔵する利雪型米穀低温貯蔵施設を建設する計画です。品質保持はもちろんですが、ラック式による個別保管するなどお米に優しい保存システムを採用しています。

また、自然冷熱である雪を熱源とした環境配慮型の低温保管技術を導入することは、省エネルギー性に富んでおり、節電効果が高く、環境負荷を軽減し、地球温暖化防止に貢献する技術であり、南魚沼市の(株)吉兆楽でも実績を上げています。

今回、雪だるま財団では利雪型米貯蔵庫の冷熱システム設計の技術指導に計画当初から携わっており、来年8月の竣工を目指しています。省エネに富んだ雪国らしい貯蔵技術の一つとして、普及すれば良いと思います。

雪冷熱エネルギー への関心高まる!!

4月から年末までに、視察およびテレビや新聞、雑誌の取材が36件と昨年を上回るペースでの対応数となっています。また雪利用に関する講演依頼も多数あり、雪冷熱エネルギー利用に対する関心の高まりを感じます。今年度の対応一覧を次号に掲載いたします。



雪だるま財団「会員のつどい」を開催 12月9日(金)・久比岐野にて

ミニ講演会「美味しいお酒はどうしたら出来るか」
秋田県立大学 名誉教授 岩野君夫先生が講演



雪だるま高原が待望の雪で覆われた12月9日「会員のつどい」を開催し、小千谷、魚沼からの参加も合わせ約30名の皆さんから参加していただきました。

講演会では、お酒が美味しくなる様々な要因について、映像資料を見ながら少し専門的なお話をさせていただきました。麹菌の開発や酵母の研究によって美味しくなるお酒、さらに原料米や製造技術にいたるまでこだわって造られたお酒の紹介もありました。限られた短い時間の中でしたが、岩野先生のお話に集中して聞き入っている皆さんの様子が印象的でした。

交流会では、雪室食品の試食や美味しいお酒、料理が並び、食べたり、飲んだり、情報交換したり…

話題が豊富な皆さんには時間が足らなかったようでした。入広瀬から参加の佐藤さんから、持参の「どぶろく」や「岩魚寿司」などの説明をしていただきました。「どぶろく」の淡い桃色は酵母の色だそうです。



「信越観光圏協議会」設立総会が12月26日(月)

観光圏とは…自然、歴史、文化等において密接な関係のある観光地を一体とした区域であり、その観光地同士が連携して2泊3日以上の上の滞在型観光に対応出来るよう、観光地の魅力を高めようとする区域で、現在全国で四十の観光圏がある。

「信越観光圏協議会」の会長には、鷲澤長野市長、副会長には各市町村長とながの観光コンベンションビューロー(事務局も兼ねる)が決まりました。JTBの久保田常務が講演され、明確にイメージできるコンセプト(名称も)が大事であり、プランニングと合意形成が重要だと話されました。



新潟県では上越市・妙高市、長野県では長野市を含む十四市町村が連携して「信越観光圏」として広域で観光振興に取り組む。

雑記

12月中旬に、新婚旅行でハワイのオアフ島へ行きました。ハワイの季節は夏季と冬季しかなく、現在は冬季で、日に何度か15分程のシャワー(霧雨の様な雨)が降ることがありますが、日中は半袖と半ズボンにサングラスを履いて快適に過ごすことができます。朝晩は少し肌寒い日もありました。

初めての海外旅行で、るくに英語も話せず、簡単な英単語と身振り手振りで現地の人とコミュニケーションをとるなど、全てが冒険でした。また、チップの支払いなど、日本との文化の違いを感じてきました。

今回の旅行で「マハロ(Mahalo)」というハワイの言葉を知りました。「感謝する・ありがとう」と言う意味だそうです。年末の業務多忙の中、温かく送りだしてくれた仲間たちにこの言葉を送ります。「マハロー」。

和菓

「地域の宝探し」11月

地域の良さを知っていただくため、また地域の観光資源を見直す意味で、この事業を前年度から継続して実施しています。

11月は、紅葉やイベントに合わせたコースをご案内しました。参加された皆様からのご意見、ご感想をもとに、今後、観光コースとして活用できるよう考えていきます。

晩秋の十日町・なかさとの旅・・・11月4日(月) 十日町市中里地区等 参加者 16名

案内場所：田代の七ツ釜・清津峡溪谷トンネル・湯元 清津館・いろりとほたるの宿せとぐち



駐車場から下って歩くこと10分。目の前に滝つぼが見えてきました。

名勝・天然記念物に指定されている「田代の七ツ釜」



一本一本の石柱が並んで集まったように見える柱状節理。ここでは、いろいろな断面を見ることができます。



右岸が断面層、左岸が切り立った縦層という学術的にも大変珍しい景観だということです。



観光客で賑わう清津峡を散策し、昼食の後は「いろりとほたるの宿せとぐち」で、あんぼづくりを体験しました。

移動の車中では、河岸段丘やそばの話など・・・知識が豊富で地域に詳しい樋口さんの案内は分かりやすく、大変好評でした。

名立で鮭のつかみどり・海の幸満載の旅・・・11月20日(日) 名立区他 参加者 10名

案内場所：名立鮭のつかみどりイベント・筒石駅(糸魚川市)・うみてらす名立・岩屋堂観音堂・いわおの石仏群
「機雷爆発事件」地蔵尊・旬菜交流館あるん畑

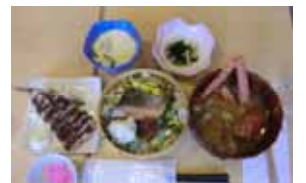
当日は悪天候でしたが、鮭のつかみどり大会に参加、その後、地下トンネルの中の駅「筒石駅」へ。



テントには地元の産品が並びます



昼食は、うみてらす名立でかに汁や鮭わっぱ飯など海の幸をいただきました。



午後は、渡辺さん(ふるさと名立のくらしと文化伝統を語り継ぐ会)の案内で名立区の名所を訪ねました。

参加者の印象に残ったのは、多くの子供たちが犠牲になった『機雷爆発事件』の話だったようです。

参加者に鮭汁が振舞われました



デッカイ獲物を狙ってね！水しぶきを上げて逃げようとする鮭と格闘中



胴長に着替えて鮭のつかみどりに挑戦！前日からの雨で濁った川の水。鮭の姿は見えません。足や手で探りながら鮭を捕まえます。子供たちも大人も夢中！

ホームまでの長い階段(上り280段 下り290段)を歩き、列車が通過するときの風量を体感しました。エスカレーターが欲しい・・・と言う声も。

今回のフォーラムは12月2日～4日に滋賀県長浜市他で開催されました。全体フォーラム・情報交換会・6つの分科会に参加。長浜の町並み研修も行いました。



情報交換会では越後田舎体験メンバーで歌を歌ってアピールしました！



民泊リーダー研修会も行われ、40名が参加。越後田舎体験メンバーからは4名が参加し、修了書を受け取りました。課題・問題点について考えるワークショップの風景。

第8回全国ほんもの体験フォーラムin滋賀で たくさんの人に出会い、元気をいただきました！

全国の体験型観光の受入をしている地域の人が集うフォーラム「全国ほんもの体験フォーラム」の八回目が滋賀県で盛大に開催されました。私も越後田舎体験メンバーも二十八名が参加し、全国の多くの方のお話をお聞きし、元気をいただけて帰ってきました。昨年度は今年二月に徳島県で開催される予定が地震で中止となり、会場は滋賀に移りました。しかしほんもの体験ネットワーク総会で、来年度の会場を再び徳島県で開催することが決まりました。



記念講演を務めたフォークシンガー 高石ともやさん（ギターの方）と情報交換会に駆けつけてくださった滋賀県嘉田知事。（写真：中央右）



黒壁で有名な町並みをボランティアガイドさんから案内いただきました。ガイドさんは83歳です！

バスの中の一言から・・・

いろいろな話を聞いて越後田舎体験は自信を持てることだと再認識した。後継者を育てる時期にきていると思う。足元から基礎をつくって行きたいと思うのでよろしくお願ひします。浦川原区は民泊が少ないためこれからがんばりたい。

同じ方向を向いている人間がこれだけいるのだと見せることができよかったです。「理念の共有は出来ないけど手段を共有することでいつか理念は共有化される」という話が第2分科会で印象に残った。成功した事例発表をしてそれで終わり...という気がする。

もっと失敗や困ったことを話し合えるのがフォーラムではないかと思う。せめて分科会ではそうした話が聞けるのではないかと期待していた。地域や受入家庭の教育力の向上についてなどのまとめも聞きたかった。

インストラクターの話や体験ツアーを期待していたが体験ツアーも中止となり期待が外れてしまった。高齢化の実際の悩みが一言も出てこなかった。唯一越後田舎体験から言葉がでた。

行って帰ってくるだけでなく、一回どこかで集まり真剣に越後田舎体験について考えていく時期なのではないかと思った。今後は確実にリピーターに対応していくことが大切だと思う。

拡大のためには万人に通用するメニューはいらない。極端にターゲットをしぼっていくことが大切だと感じた。

各地区での研修会・反省会で 地元の人同士、他地区との 交流が生まれています！

写真は清里・牧・柿崎の3地区合
同研修会風景(京ヶ岳で)



話し合いの中で、「体験して余った時間や雨天時の時間調整などに出来る気軽な体験やゲームはないだろうか」という話がありました。下記のようなメニューはいかがでしょう。このための打ち合わせ・研修会も実施できます。

- ・野菜や料理メニューのビンゴゲーム
- ・雪の結晶づくり
- ・レクレーションゲーム
- ・方言教室
- ・地元の歌を歌う

越後田舎体験 かわらばん

2012年 新春号

越後田舎体験推進協議会

〒942-0411 新潟県上越市安塚区安塚 722-3

公益財団法人 雪だるま財団内

TEL 025-592-3988

FAX 025-592-3324

<http://www.echigo-inakataiken.jp/>

E-mail: taiken@yukidaruma.or.jp

2011年は多くの自然災害を経験しながら、越後田舎体験の受入も13年目が終わろうとしています。関わっていただいた皆様からたくさんのご協力をいただきました。ありがとうございました。

今年の受入実績(予定です)

全体団体数 51 団体

*内、民泊実施は 34 団体

受入人数 5000 人

泊数 10,500 泊

「食と地域の元気を学ぶ」

日帰りで研修会を行います！

越後田舎体験関係者のための研修会です

2月2日(木) 小千谷市おっこの木

古民家を活用した民宿で食研修と体験。運営する「わかとちの会」に話を聞きます。 担当地区:安塚・浦川原・大島

3月9日(金) 三条市(旧下田村)庭月庵 悟空

道の駅に隣接した農家レストランでの食研修とひこぜん作り。施設を運営する組合の皆さんの話を聞きます。

担当地区:牧・清里

3月13日(火) 新潟市江南区 北方文化博物館

北方文化博物館を案内していただき、古民家での食を体験。白鳥の瓢湖に立寄りませう。

担当地区:柿崎・大潟・吉川・十日町・中里

3月16日(金) 長岡市(旧栃尾市)すがばたけ

農家レストランと農産物直売を運営する地元、菅畑の地域の皆さんの指導で食研修と体験をし、お話を聞きます。

担当地区:松代・松之山

*参加希望の方は地区協議会または雪だるま財団へご連絡ください。

食をテーマに研修・交流を。



スノーシュートレッキング研修

雪国体験プログラムとしてスノーシュー体験の研修会を行います。興味のある方はどうぞご参加ください。

とき 1月20日(金)9:30~13:30

会場 松之山森の学校キョロロ

*お申込みは雪だるま財団へ。



越後田舎体験は上越市・十日町市で事業を推進しています。