

雪から学ぶ

が く せ つ

# 楽雪フォーラム 2007

入場無料

～ 雪は天からの贈り物、雪の活用を学び新たな展開を考える ～

- 日 時／平成19年12月8日(土) 13時30分～16時30分 (13時 開場)
- 場 所／十日町市 クロス10「3階レセプションホール」 入場無料
- 主 催／新潟県十日町地域振興局 ■企画協力／(財)雪だるま財団
- 内 容／1 講演



「雪室(氷室)の昔と今 ～ 欧米からアジアまで～」

● 講師 和泉 薫

※敬称略

新潟大学 災害復興科学センター 教授

## 2 パネルディスカッション

テーマ 「雪室の活用で魅力ある商品に」

●ファシリテーター 上村 靖司 長岡技術科学大学 准教授

●パネリスト  
北本健一郎 (株)吉兆楽 代表取締役  
岡本 洋二 岡本商店(有) 代表取締役  
引間励位子 妙高酒造(株) 代表取締役社長



今年で3回目となる楽雪フォーラム、一昨年は北海道と地元の高校生が利雪の交流を行い、昨年は地元高校生の雪冷房実験と大学生による実践的な利雪の研究発表を行なった。今年には雪を利用し商品化に取り組んでいる企業の方々から報告をいただきます。

問合せ先 新潟県十日町地域振興局  
企画振興部地域振興課 中俣  
TEL : 025-757-5517 FAX : 025-752-5604



## 和泉 薫 (いずみ かおる)

### — プロフィール —

1973年北海道大学理学部卒業  
75年同大学大学院理学研究科修士課程修了  
76年新潟県技術吏員  
78年新潟大学助手  
87年新潟大学助教授  
2004年新潟大学教授 理学博士

有史以来の雪氷と人間社会との関わりを雪氷学の立場から研究している。災害をもたらす雪氷としては、雪崩・雪泥流について発生機構や災害履歴等の解明を行っている。一方、雪形、雪室・氷室などの雪氷利用文化にも着目し、現代における科学的活用を図っている。

## 上村 靖司 (かみむら せいじ)

### — プロフィール —

1988年長岡技術科学大学工学部卒業  
90年同大学大学院修士課程修了  
94~95年米国レンセラー工科大学客員研究員  
99年小山工業高等専門学校助教授  
2001年長岡技術科学大学講師  
06年長岡技術科学大学助教授  
07年同大学准教授 工学博士  
都市雪害評価、克雪・利雪技術の開発に関する研究に従事。新潟県雪冷熱エネルギー活用調査検討委員会副委員長。新潟県中越地震・雪氷災害調査検討委員会総務幹事。

(敬称略)

## 株式会社 吉兆楽 (南魚沼市)

代表取締役 北本 健一郎 (きたもと けんいちろう)

吉兆楽の目指すところは、美味しさや安全性を超えた次代の米作りであり、提供することである。農家の方と契約栽培をする等、本物のお米を求めて、平成8年に南魚沼市(旧塩沢町)に会社を構えた。

現在、雪中貯蔵と氷温技術の組み合わせによる新しいシステムを導入した「利雪型貯蔵庫」を建設中。来年度にはこの「新しい雪中貯蔵」のお米が登場する。



## 岡本商店 有限会社 (長野県木島平村)

代表取締役 岡本 洋二 (おかもと ようじ)

岡村商店は手間隙かけた手作りの本格的「野沢菜漬け」を製造・販売する。工場では木島平の深山に降り積もった雪解けの伏流水を、地下90mから汲み上げて野沢菜加工に利用するなど本物の漬物の味を目指している。

数年前より、地域資源である雪に着目し、小規模な雪中貯蔵実験を行ってきた。現在、雪室を活用した低温発酵貯蔵技術による本物の味を商品化するために研究を行い、来年度雪室を活用した商品作りを目指している。



## 妙高酒造 株式会社 (上越市)

代表取締役社長 引間 励位子 (ひきま れいこ)

日本酒業界低迷の中「逆境こそチャンス」とし、日本酒造りの原点に立ち返って、ひたすら本物の味を追求してきた。その結果が、全国新酒鑑評会で6年連続で金賞を受賞したり、海外の高級ホテルに採用されたりと多くの栄光を手に入れている。

いち早く、「雪室」での雪中貯蔵にも挑戦し、既存の発想にとらわれないアイデアで、伝統を重んじる日本酒業界に新風を吹き込み、世界に発信できる「日本酒」造りに情熱を注ぐ。

