

# 特産特食

## 寒さに耐え甘み充実

厳しい寒さに耐えた味は、甘れた建物で、雪の横などで食品「庫」とも呼ばれる。かつて、優しい。豚肉加工品などを貯蔵する。雪の冷気で食品を保存することから「天然の冷蔵庫」の試験では、科学的な根拠は不十分と、コロッケを作ってきた。農業生産法人の大地（津南）の「雪むろじゃがいもコロッケ」は、魚沼地域で採れたジャガイモの甘みと、雪室で貯蔵する雪国らしさが評判となり、全国に販路を拡大中だ。

雪室は、冬に積もった雪を入

明だが、雪室で5カ月間貯蔵し、雪室で貯蔵していると知られたジャガイモは、冷蔵庫で同期間貯蔵したもの比べ、糖分の量が約2倍になったという。まきは1989年設立。ロールできる。そう確信し、商品と、いい反応が返ってきた。10月8日、有機野菜などを扱う東京の企業が発売を始める。桑原さんは自信を持って県の総合生協や、首都圏の自然食品宅配業者などにも営業を始めた。今では6店が扱い、東日本中心だった販路は昨年、関西や九州にも拡大した。

### 販路広がり生産者が増加

た。添加物を使わず、町）などの雪室で貯蔵され、また、国産の食材で作った。きばに届く。味や鮮度が問題ないが、営業担当の桑原一成さん（32）は「国産や無添加が他社との差別化になるのか、疑問に思っていた」と振り返る。

桑原さんは2009年ごろ、近くの農家がジャガイモを生産している。雪むろじゃがいも「コロッケ」と、使用するじゃがいも。雪室が育む自然な甘さが人気だ。



雪むろじゃがいもコロッケ = 南魚沼市 =



雪室で貯蔵したジャガイモを丁寧に検品する「まきは」の従業員ら＝南魚沼市雷土新田