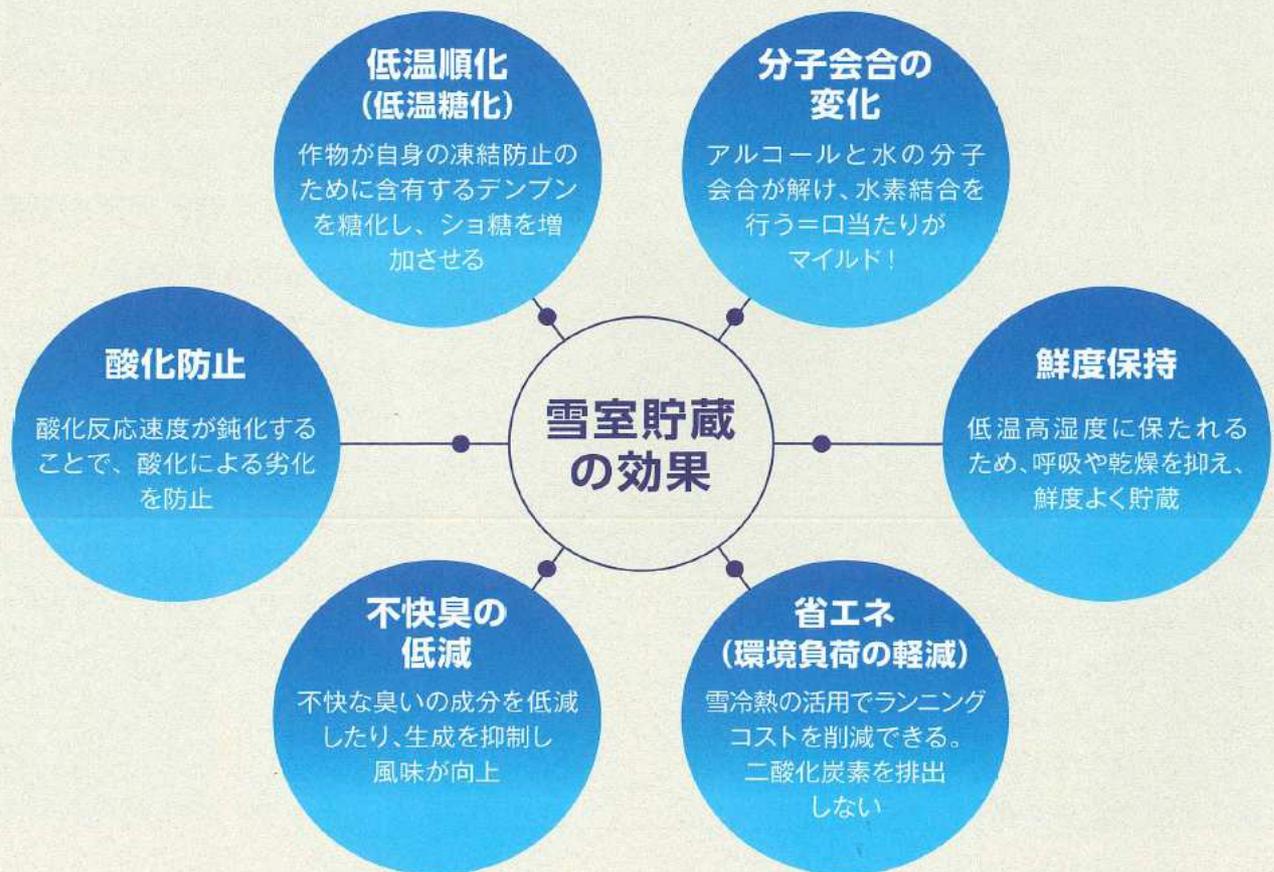




雪室貯蔵の効果について



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、柔らかくなる反面、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。