

# 源四郎のこぼなし



今月号のこぼなし

## 今月の福山新田

## 今年の雪

## 雪でつくる天然の冷蔵庫

## 今月の福山新田

春が近づき、暖かい日も増えてきましたが、いかがお過ごしでしょうか？

福山新田では、先月末ついに積雪が4mを突破しました！そこからは雨が降ったり、暖かい日が続いたり徐々に雪も少なくなり、今では2m弱といったところ。

さて、上の写真ですが、これは十二山ノ神と言われている、福山新田の祭事になります。3月12日に集落の鎮守様（神社）に集まり、「カラスノクロギンタマヒシチカリン」や「悪魔祓い」などと言いながら、自作した弓矢（下の写真が作っている様子）を放ちます。自作した弓矢が意外と飛んで面白い！

このようにして山の神様に今年の豊作や山仕事の安全を祈願します。

実は十二山ノ神は福山新田でも一時は廃れていましたが、今では移住者が中心となり、集落の方へ呼びかけ細々と続けています。

米作りだけでなく、このような昔からある行事や文化を知っている人がいなくなる前に、できるだけ受け継いでいきたいなと思います。



## 福山新田の雪

福山新田の雪の量は、ここ数年比較的落ち着いてはいたものの、今年はかなりの積雪がありました。

そこで雪の量がわかるかな？という写真をピックアップしてみました！

3月もときどき降ったりして、まだまだ集落の雪が消える気配がない…

いよいよ、苗が間に合うか、心配になってきました。



## 雪でつくる天然冷蔵庫

こんな、雪がたくさん降る地域での農業は大変じゃないか？と思われるかもしれませんが、雪があるおかげで助かっている部分もいくつかあります。

例えば、雪をお米の保存に活かした雪室という施設（写真：右下）。

雪室は雪国で昔から使われている食物保存方法の一つで、現代では倉庫のような場所に冬の間に積もった雪を入れ、お米などを保存しています。源四郎のお米もこの「雪室」の中でお米を保存しています。

以前お米の保存方法でも説明したように、お米は高温、低湿に弱いです。

なので雪の降らない地域では、お米用の冷蔵庫に入れて保管していますが、冷蔵庫だと、温度が一定にならない、庫内が乾燥してしまう等の理由により、新米の時よりも味が落ちてしまいます。

一方、雪室での保存は、電気を使わずとも天然の雪で庫内の温度を0℃前後に保ち、庫内を常に90%以上の多湿の環境に保ってくれます。このおかげでお米が痛むことなく、水分も減らないため、年中通して新米の味を楽しむことができます。

このように一見大変な雪国での生活も雪のおかげで助かっている部分も少なからずあります。春の訪れを待ちつつ、雪片付けに引き続き奔走します！



雪室についての詳しい解説はこちら⇒に掲載しています。お時間ある時にでいただけると嬉しいです。



<https://gensirou.com/yukimuro//>

〈お問い合わせ先〉

源四郎のお米 生産者：高橋壯太

電話番号：090-3570-7632

メールアドレス：st2.uonuma@gmail.com

ホームページ、LINEもやってます！是非見てみてください。

HP



LINE



ホームページURL  
<https://gensirou.com>