

# 北魚沼あせ道情報

新年の  
魚沼

みんなの願いを乗せた龍は、希望の光を放ちながら天高く昇っていきます。元気な日本の幕開けです。



昨年とは自然災害の多い年でした。今年こそはという思いを抱かずにいられない気持ちで、新年を迎えました。  
そんな気持ち癒すように降り積もる雪・雪・雪…。降りすぎだよ！と『つつこみ』を入れてたくなるほどしんと深々（しんしん）と降り続きます。  
先日、うちの新人が言っていました。小さい頃、神様が空の上でティッシュを千切って投げているのが『雪』だと信じていたそうです。綺麗な結晶の大粒の雪がフワフワと舞い降りてくる様子は、まさに千切られたティッシュのようなんです。（せめて天使の羽にして欲しかった…。）  
山のような雪をかき分け地元の神社へ初詣。「家内安全・五穀豊穡」今年はもう一つ「元氣な日本！」と、拍手を打ちお願ひして参りました。さて、JA北魚沼では今年度、日本列島ここ

謹んで新春のお慶びを申し上げます。皆様には、お健やかに新春を迎えられたこととお慶び申し上げます。



これが…

あっという間に スッポリ

にしか降らないかと思うほど降り積もる雪を、逆に利用した『利雪型米穀低温貯蔵施設』の建設に入ります。

刈り取りしたばかりの新鮮さを、電気施設の倉庫で低温貯蔵することで品質保持してきましたが、今度は電気ではなく雪、自然のエネルギーを利用した貯蔵方法です。米倉庫に入れたことがある方はおわかりかと思いますが、中に入ると玄米独特の匂いがします。米も生き物ですので酸化することにより放つ匂いです。もちろん低温貯蔵することでもかなり抑えることができているのですが、今回はさらに上をいく、雪を利用して低温貯蔵です。利雪型倉庫は中に入ると、この玄米独特の匂いがほとんどしません。冷たいスーとした、例えが変かも知れませんが『凜とした空気』を感じ取ることができます。まさに新鮮の象徴です。

私たち雪国では冬の間、雪山を作りその中に野菜を保存している方もいます。雪中で保存された野菜は新鮮で瑞々しく、何とも言えない芳醇な甘みがあります。雪のもつ特殊な力（澱粉を糖化する力）は食味を増すことが実験的にも証明されているそうです。自然との共存を余儀なくされつつも、上手に利用してきた昔の人の知恵が今も引き継がれ、このような雪貯蔵という考えを生み出したのだと思います。

大仕事を抱えての新年の始まりですが、収穫したての新鮮さを長期間保持できるといこととで、ますます皆さんから可愛がって頂けると思っております。

皆様から暖かいお便りや、励ましのお電話を頂いております。本当にうれしくて有り難く、私のエネルギー源となっています。ありがとうございます。今年も頑張りますので、どうぞ、宜しくお願い申し上げます。

(JA北魚沼 佐藤)



## けんちん汁のお話



豪雪地帯・魚沼の冬。今年も白に埋め尽くされる季節がやって来てしまいました。小学生の頃は雪が降るとすぐさま友達と遊ぶ約束をとりつけ、毎日のように雪遊びを楽しんでいたものでしたが、大人になってからというもの、雪片付けの事を考えるととても浮かれた気分にはなれません…。

そんな冬の寒い夜には、あったかいけんちん汁が食べたくなります。根菜たっぷりヘルシー、晩御飯でおかわりしても罪悪感がありません！

けんちん汁は日本全国で郷土料理として親しまれていますが、東と西で醤油味とみそ味に分かれているそうですね。新潟県は東の文化なので、醤油味のけんちん汁が多いようです。このけんちん汁にうさぎのお肉を入れた「深雪汁」は魚沼地域の伝統料理です。うさぎは若木を齧ってしまうので、かつてはうさぎ狩りが各地で行なわれていたそうです。秋の収穫が終わってひと段落した後、秋ごとという行事で「こっつお（馳走）」として振舞われていました。

現在はうさぎ肉が手に入りやすいため我家は鶏肉しか入れたことがありませんが、お店によっては食べられるところもあるそうです。冬の魚沼に寄られた際は、深雪汁を探してみてくださいいかがでしょうか？

(野村)