

冷蔵保存のいろいろ

JAS（日本農林規格）では、10以下を冷蔵、5以下をチルド、マイナス15以下を冷凍と定めている。また、JIS（日本工業規格）では、チルドを0、氷温をマイナス1、パーシャルをマイナス3、近辺の温度域としている。市販の冷蔵庫では、野菜や肉などの保存する食品に合わせた温度域に設定した製品もある。このチルドからパーシャル周辺の温度域は雪に覆われた地面近くの温度と一致する。昔から伝わる雪中保存は、現代にも通じる保存の技術なのである。

凍るまいとして甘みが増す



凍るほどの冷たい温度

冷蔵

チルド

氷温

パーシャル

冷凍

寒中野菜のお問い合わせ 米沢青果(株)寒中野菜部会 Tel.0238-37-4111



8月～9月にかけて
長岡菜の種をまく



11月～12月に収穫



稲わらと土で囲う



雪を待つ



雪菜

雪の中で育つ 不思議な野菜

江戸時代から伝わる雪菜は、この地を治めた上杉鷹山公が、冬の生野菜確保のために奨励したといわれている。

畑で育てた雪菜（長岡菜）は、いったん収穫し、雪の中で保存している過程で、自らの葉を養分にして「とう」を伸ばす。「とう」とは、花をつける茎のことで、これを雪菜として出荷している。

雪菜は、ほのかな甘みと苦味特徴で、湯通しして塩味で味付けした「ふすべ漬」が有名。独特の辛味が食をそそる。

雪菜のお問い合わせ 米沢上長井雪菜生産組合 Tel.0238-37-2708

甘く 心ぽかぽか

寒中野菜



雪に触れて糖度が
2倍近くにアップ

写真の畑は、川西町上奥田にある金子好一さんのキャベツ畑。収穫前に雪が降ってしまった訳ではなく、雪に触れさせて糖度を上げさせているとのこと。

キャベツなどの多くの野菜は、凍る直前の温度まで下げると、凍ってしまわないようでんぷんを糖に変えて甘みを増やす特徴がある。

普通のキャベツは糖度が5度程度であるのに対して、今年の寒中キャベツ(登録商標®)は、10度程度に上がっているという。

寒中野菜®の生産に取り組む米沢青果(株)寒中野菜部会は、置賜管内の農業者23名で構成される組織で、白菜、ネギも扱い、県内外のスーパーなどに卸している。



糖度を上げたキャベツは、2月までの出荷に合わせて雪中で保存される

安定生産と収量増
は水田畑地化で



米沢青果(株)寒中野菜部会長の金子好一さんと奥様のいち子さん

暖冬で雪が降らない時は、ダンブで山から雪を運んできたものの腐ってしまつて出荷できない年もあつたと話す部会長の金子さん。様々な困難を克服しながら現在では2haの面積で作付けしている。

昨年は夏場の大雨の影響で全滅に近い会員もいた中で、金子さんの畑は、6年前に取り組んだ排水対策を行う水田畑地化事業により安定した品質と収量が確保できているという。

こだわり野菜の需要は多く、注文に応じきれない状況にあるため、今後とも作付面積を拡大していきたいと抱負を語ってくれた。