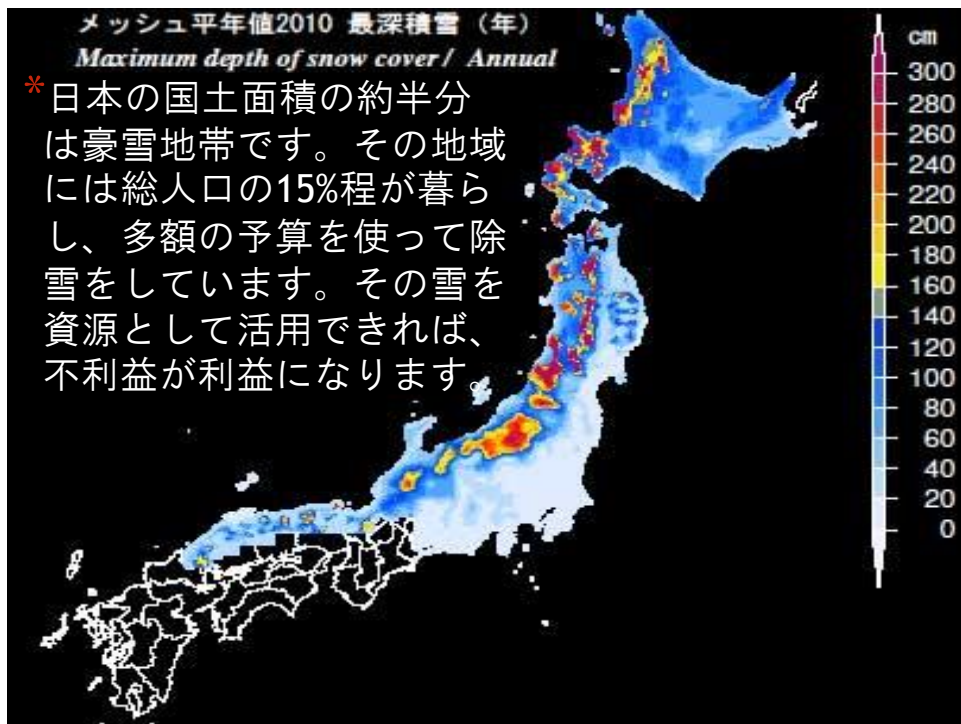


# \* 雪の活用について

岩手の雪を使ってみませんか





## \* 雪の活用方法

- \* 1. 遊 イベント会場に雪があると  
「触れる・滑る・涼む」で  
老若男女、だれもが楽しい
- \* 2. 冷 温度や湿度を制御しながら冷蔵  
や空調ができる  
システムによっては空気の  
清浄効果もある
- \* 3. 食 食料生産、加工、保存に使える  
農業や畜産の生産性向上  
低温乾燥や低温発酵で品質向上  
安定した温度や湿度で保存

## \* 真夏のスノーボード



# \*子どもに大人気の宝物さがし



# \*そりあそび



# \*西和賀銀河高原 雪氷まつり



# \*雪冷房の体験

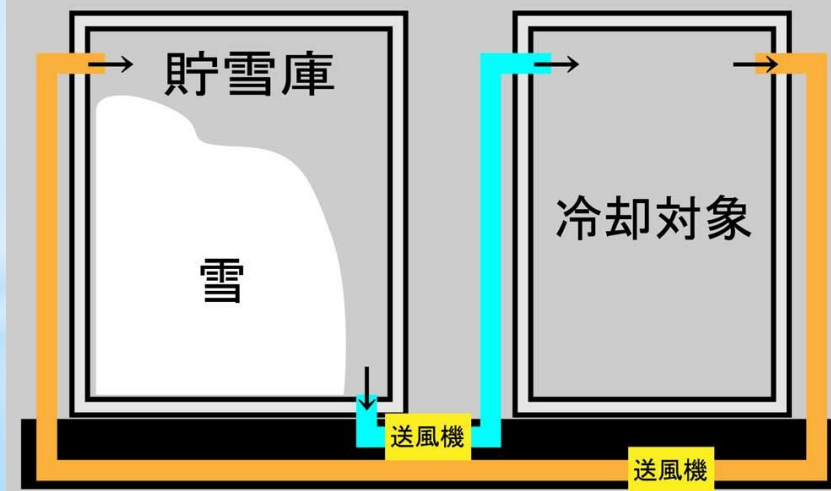


## \* 雪冷房のある体育館



## \* 雪冷熱のシステム 概念図

### 直接熱交換冷風循環方式



# \*雪で高品質の農産物

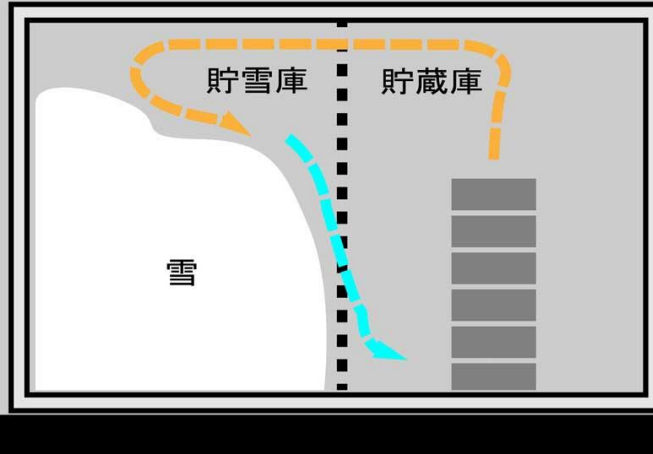


# \*雪室の内部



## \* 雪冷熱のシステム 概念図

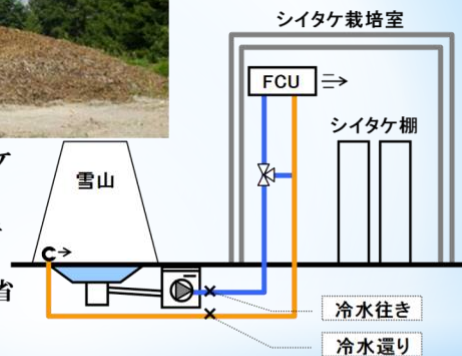
### 自然対流方式 (氷室)



## \* 雪冷熱を農業生産に活用

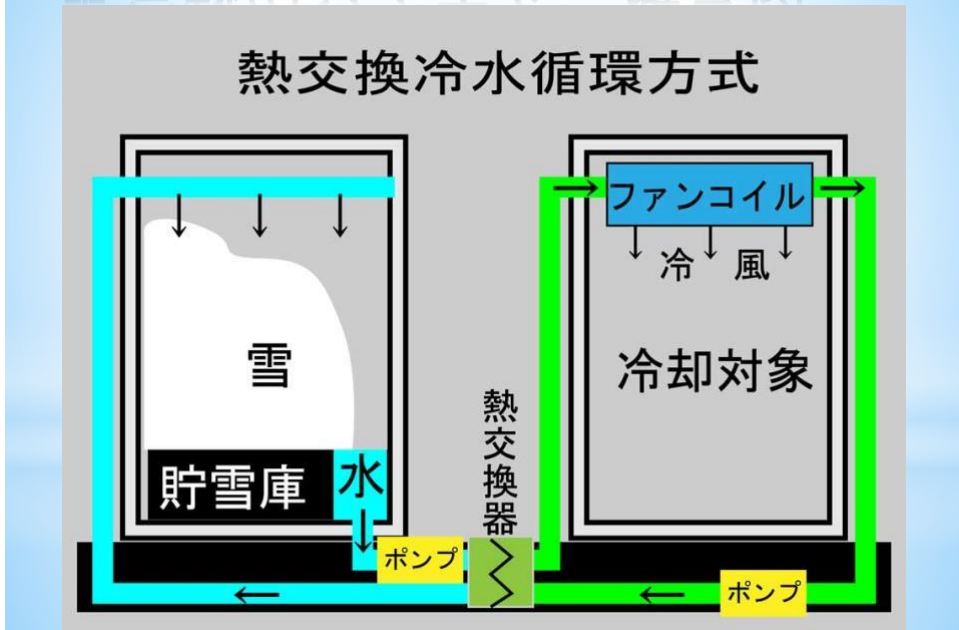


- 雪山からの冷水を用いて、シタケハウスの夜間冷房を実施した。
- ハウス内平均気温を $16.5^{\circ}\text{C}$ に低温化できた。
- 電気による冷房に対して75%程度省電力化することができた。





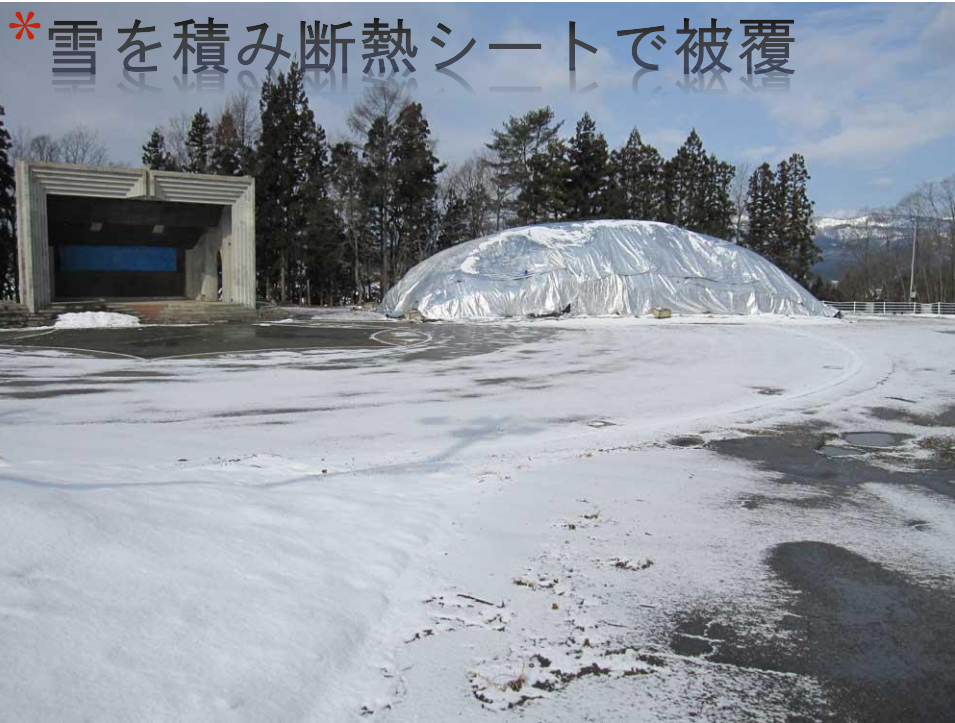
## \* 雪冷熱のシステム 概念図



## \* 雪の保存 除雪車で堆積する







\* 寒さで美味しく



風味増す  
厳冬の製法  
寒ざらしそば

西和賀  
産業公社  
仕込

西和賀町の第ニセツタ 寒の地下水に一定期間漬  
一西和賀産業公社（代 けた後、冷たい風と真冬  
表取締役社長・柳洋行 の太陽光にさらして乾燥  
町長）は、地元産のソバ させる手間をかけたソバ  
の実を冷水と寒風にさらす「寒ざらしそば」の仕  
込みに励んでいる。極寒 味が増すこと、雑  
地帯の特徴を生かした特 と好評を得ている。  
産品で、2014年度 近年、転作などでソバ  
は、前年度に比べて2倍 の栽培面積が拡大する  
の約2割を仕込む計画。 中、地域資源を活用した  
2月初めから町内で提供 乾燥させるために地下水  
する予定だ。 に漬けた玄ソバの袋を取  
り出すスタッフ

\* 冬の美味しさ

大根の一本漬け

