



五所川原市 ふるさと NEW PRODUCTS — 番外編 —

地域の皆さんが開発・リニューアルした商品の中から、七和地区のりんご生産者の皆さんが、地域を盛り上げるために挑戦している「雪室りんご」づくりをご紹介します。



ゆき むろ 「雪室りんご」

七和地区は、五所川原市のりんご生産量のうち、約半分を生産しており、冬は市内でもより雪深い豪雪地域。

七和地区のりんご生産者が集う「七和雪ラボ」では、その「りんご」と「雪」の両方を活用した取組として、「雪室りんご」づくりに挑戦しています。



「雪室」とは、冷蔵庫が無い時代から雪国ならではの知恵として受け継がれている、雪の中に野菜や魚を埋めて貯蔵する技術です。

雪室の内部は湿度が高く、一般的な冷蔵庫と比べて温度のゆらぎが少ないため、一定の温度で貯蔵でき、食品が傷みづらいという性質があります。

その雪室技術をりんごに活用すると、りんごが自らの凍結を防ごうとデンプン質を糖化することで、甘みが増します。また、高湿度で保存することで乾燥を防ぎ、もぎたてのような鮮度とシャキシャキ感を保ったおいしいりんごになります。

今季貯蔵した雪室りんごは、3月以降順次掘り起こし、販売する予定です。

今後の販売情報等は順次Instagramで発信されますので、ぜひチェックしてみてください。

事業者名…七和雪ラボ
所在地…持子沢字笠野前318-1
電話番号…090-2363-8373

