

# 食の社会科見学

第5回

## 雪は白い天使か悪魔か。 天然資源が付加価値を生む。 そんなお話。

小西 由稀

フリーライター

雪は悪魔か、それとも天使か。連日、北陸・東北を襲う大雪のニュースを見るにつけ、思わずそんなことを考えてしまった。同じ雪国に住む者として決して他人事ではない。しかも今回は、昨年頃から続く全国的な寒波の影響で、野菜の生育が遅れ高騰。せめて鍋を囲んで温まるうにも、これでは懐具合が…。本誌が出る頃には寒波も大雪も治まり、野菜が平均並みに落ち着くことを祈るばかりだ。

度を過ぎると厄介者扱いされる雪だが、食の現場ではさまざまな“利”をもたらす“天使”にもなり得る。身近なところでは水。多量の降雪のお陰で、人間も大地も水には困らない。また雪解け水は、ミネラルを含む森林の豊富な栄養分を川から湖、海へと運んでくれる。植物プランクトンが増殖し、カキなど貝類はこれを摂取しむくむくと太る。仲良くなった漁師はこっそり教えてくれた。「寒さで身の締まった冬の貝もいいが、食べて旨いのはやっぱり春先の貝だべな」と。

雪は天然の冷蔵庫にもなる。ここ数年、雪の冷熱を利用して農産物を貯蔵、熟成させた「越冬野菜」の人气が定着してきた。貯蔵方法には大きく分けて二通りある。秋に収穫した農産物を畑に野積みし、自然と降り積もった雪の中で貯蔵する方法。そして、規模の大小はあるが雪・氷室で保管

し越冬させる方法だ。前者は直接雪にあたる部分もあるので、人間でいう霜焼けや凍傷になりはしないかと思うのだが、意外にも雪の布団は温かいらしい。どちらも気温が零度以下にはならず、農産物に最適な温度と湿度を保ち、鮮度を維持できるという。たとえば、空知・沼田町の「雪中米」は、新米をモミのまま雪冰冷熱を利用した低温冷蔵施設で貯蔵。食味が落ちることなく、精米したてを出荷できる利点がある。

越冬野菜のもう一つの特徴は、糖度の高さ。越冬ブランドで先駆的な上川・和寒町の「越冬キャベツ」を食べた時の衝撃は忘れられない。芯が特に甘いのだ。雪の中から掘り出したとは思えない、収穫したてのみずみずしさにも驚いた。地元の料理人に聞くと、「雪中貯蔵することで糖度は平均10度とフルーツトマトと同等。芯に近づくほど、それ以上の

糖度になる」という。火を通してもクタクタにならず、シャキシャキした食感を楽しめる点も魅力

だ。“越冬”とはいうが、出荷時期は1～3月と冬の真っ只中。今が旬である。

甘さのインパクトでいえば、越冬ジャガイモも負けてはいない。糖度でいえば、こちらが勝る…かな。ジャガイモの場合は雪室でじっくり休眠させ、冬を完全に越した春先が一番いい。男爵やメークインが、まるで別の品種に変身したかのような



驚くほどの甘さを持つ越冬ジャガイモ。全国に自慢したい春の旬素材だ

甘さは感動的だ。シンプルに皮ごと蒸かしてもよし、温めたチーズをかけても、糖度があるのでデザートに使っ



深い雪の中で旨味を増した越冬キャベツは、生でも調理しても甘みと食感は最高

でもおいしい。そもそも、越冬することでなぜ甘くなるかということ、作物は収穫後も生きているので、体の中のデンプン質を糖化させ呼吸をしているから。その糖分が蓄積して、深い甘さになるという。

さまざまな地域で取り組んでいる越冬野菜は最近になって、一般の小売でも少しずつ見かけるようになったが、まだまだインターネット販売や産地から直接取り寄せが主流だ。手間暇がかかる分、通常より価格は高めだったり、芽の出やすいジャガイモなどは管理が難しいなど、大きな流通では対応できない部分が多いのだろう。越冬野菜は雪のない温暖な地域ではつくることのできない、北海道が誇る高付加価値商品。より広く流通させるため、小売店は期間・数量限定でも提供する心意気を見せてほしいものだ。

雪が生む利は食材ばかりではない。食空間にも生かされている。十勝・幕別町に現れる「スノーフィールドカフェ」は、ユニークな趣向に引かれ、毎年訪れる冬期間限定営業のレストランだ。雪で覆われた広大な農地にぽつんと立つビニールハウスの中で、フランス料理のフルコースを味わえる。しかも、食材は十勝産にこだわった地産地消。このギャップが楽しい。ハウス内は床暖や断熱材が入っているので、寒さとは無縁。年々改良が加えられ、4年目を迎える今シーズンもさらに快適になっているに違いない。

料理以上にここを魅力的にしているのは、美しい雪景色。ハウスには窓も設けられ、トラクターをイメージした赤い窓枠の向こうには、真っ白な雪原の中に整然と並ぶ防風林、どっしりと横たわる日高山脈の雄姿が。夕暮れには山の稜線がピンクに色づき、夜が更けるほどに青が濃くなる。ビ



ビニールハウスの中で十勝の雪景色を眺めながら、十勝の食材を味わう発想が楽しい

ニールハウスの天井越しに月がぼんやり見えることも。刻々と移り変わる雪風景の中で過ごす時間が

とてもぜいたくで、何度も足を運んでしまうのだ。仕掛け人いわく、「食材に旬があるように、場所にも旬があると思うんです。ここで支払ってもらうお金は食事に対しての対価ではありません。そこで過ごす時間の質に対して支払ってもらうものだと考えています」。

雪利用とはニュアンスが違うが、かつて“白い悪魔”と恐れられていた流氷こそ、今ではオホーツク海に豊饒をもたらす“天使”と呼んでもいいのかもしれない。カニやウニなど、「海明け」のオホーツクものは、市場関係者が口をそろえて評価する逸品が多い。海明けとは、3月の南風に吹かれ、海を閉ざしていた流氷が沖へと遠ざかる現象、時季を指す。流氷には大量の植物プランクトンが含まれ、これが動物プランクトン、小さな魚、大きな魚と海の食物連鎖を支えているのは有名な話だ。厳冬で海水温が低く動きが少ない魚介たちは、体に栄養をしっかりとめ込んだ状態。ゆえに味がいいのだ。特に毛ガニは身入りが良く、旨味が濃い。食べ応えのあるアブラガニの太い脚にもかぶりつきたい。北海道に住んでいると、何かと接する機会が多いせいか、カニに対する有り難味は薄れるもの



たっぷり栄養を蓄え、見かけ以上に重たい海明けの毛ガニ

だが、海明けのカニだけは別格。自分へのご褒美に、わざわざ取り寄せたいぜいたくだ。ああ、春が待ち遠しい。

## profile

小西 由稀 こにし ゆき

フリーライター。

札幌の出版社を経て、今年で独立11年目。食と旅をテーマに、雑誌や新聞、ホームページなどに執筆。

<http://allabout.co.jp/travel/travelhokkaido/>