

あてま高原雪室施設

施設管理者：あてま高原リゾートベルナティオ

施設所在地：新潟県十日町市珠川

調査見学時期：令和4年10月18日（火）

施設概要

冬のに降った大量の雪を貯蔵した建物を「雪室」といい、新潟県では、古くから生鮮食品を保存する貯蔵庫として利用されてきました。雪の力によって低温・高湿度の環境が保たれる雪室は、保存した食品の鮮度を保つだけではなく、食品を熟成させ美味しくすること、また、その冷気を利用して、電力を使わない冷房を実現することができます。雪は、二酸化炭素を排出しない天然の冷却エネルギーであり、雪室はそのクリーンエネルギーを存分に引き出すための装置といえます。

ベルナティオでは、カーネリアと水辺のホールの2施設に雪室が設置されています。カーネリアでは宿泊施設の半地下構造の地下1階が雪室となっています。残念ながら当日は宿泊客がおり見学することはできませんでした。一方、水辺のホールの雪室展示室では、雪は貯蔵されていませんでしたが見学することができました。なお、水辺のホールは、安藤忠雄氏設計の建物であり、コンクリート打ち放しで傾斜を利用して建てられたホールは、アーチ構造の屋根が特徴の施設です。

雪は3月頃、バックホー・小型ロータリー・除雪機等により貯雪庫に搬入されて、5月ころまで溶けずに残っています。搬入には労力を必要としますが、その後は特にメンテナンスの必要はなく、低コストで運用可能となっています。また、十日町の地酒「松乃井」を貯蔵、熟成させたものを施設内のレストランで販売もしているそうです。



雪室搬入口と水辺のホール全景



雪室の倉庫部分（左の壁面の裏が雪室）