雪氷利用の貯蔵技術

雪氷を活用した鮮度保持や食品の熟成等の貯蔵技術の開発

実証施設「自然冷熱利用貯蔵庫」で１２月初めから２月いっぱい貯蔵の北側（海側）と南側の窓を開けて北風を取り込み、施設内にある水槽を凍らせて氷を製造。一切の動力や電気を使用せず、自然の寒さだけで年間を通じて、貯蔵庫の温度を一定に保つことができます。

自然冷気による低温凍結熱媒体と自然凍結氷の雪氷エネルギー利用の氷点下貯蔵庫において、地元産のタラバガニ、毛ガニ、ホッキ、ホタテ等の水産物貯蔵、豚、ホエー豚、エゾシカ等の畜産物製造、サクラ、チューリップ、バラ等の園芸の開花抑制、「勇知いも」の農産物貯蔵などの鮮度保持に充分活用できる事を確認できました。

現在は、自然冷熱利用保冷庫（別棟）を増設し、かつての地域ブランド「勇知いも」の復活・普及のための事業を展開。自然冷熱利用の低温貯蔵により、貯蔵開始時糖度が４～６度のものが、６ヶ月後には８～１２度（果物に匹敵）に、品種によっては１４～１５度（メロンや桃並み）と、厳寒の宗谷海峡のミネラルが加わり大変美味しくなります。

雪氷冷熱貯蔵の特徴は、湿度９０％前後で保存ができ、萎びず農産物にとって最適な状態を保持できること。甘く、美味しくなるまで低温熟成させた「勇知いも」の秘訣。

「稚内ブランド認定制度」に「勇知いも」が認定され知名度が少しずつ広がり需要が増え始めております。

▽企業名	山本建設株式会社
▽住所	〒097-0021稚内市港５丁目７番４４号
▽代表電話・FAX	TEL:0162-23-3087　FAX:0162-23-3488
▽企業ホームページ	

北海道グリーン・コミュニティ推進ネットワーク