

雪の下野菜

やまがたの食



雪の下野菜とは

県内でも有数の豪雪地帯である最上地域。この地域の農家の多くは、古くから冬の間食糧を保存するため、野菜を畑や自宅敷地内の雪に埋めてきた。雪の下は常に低温状態が一定に保たれ、適度な水分もあることにより、野菜が長持ちする。さらに低温下でも凍らないようにと細胞内に溜めこんできた「でんぷん」を糖に変えるため、秋に収穫した通常の状態よりも甘みが増す。また、雪の下の適度な水分により冬でもみずみずしい状態を保つことができる。

ブランド化に向けて

雪国の人にとって、雪は「邪魔者」というイメージが強いが、現在最上地域の各地で、雪を利用し、野菜に付加価値をつける試みが行われている。

新庄市の「産直まゆの郷」では、「新庄雪の下野菜」と名付け、30名余りの会員が各自の自宅で生産した雪の下野菜を販売している。さらに、冬に産直関係者や小学生を集め、まゆの郷敷地内にて野菜の埋め込み・掘り出し作業を行うイベントを行い、雪の下野菜のPRを図っている。また、掘り出した野菜は、ふるさと納税の返礼品としても提供されており、最上の雪の下野菜が県外にも広まりつつある。

産直まゆの郷について

旧東北農業試験場（旧蚕糸試験場）跡地の一部を活用し、平成14年9月にオープンした地域に密着した産直。野菜や花、山菜、きのこ、漬物や加工品などを販売している。



雪の下野菜ができるまで

◎埋め込み 12月下旬



まゆの郷の役員と会員、関係機関の方々と、コンテナに詰めた野菜を埋める。

◎販売 1月末～3月上旬



販売期間中は随時入荷しているが、好評ですぐ売り切れになることもある。

◎掘り出し 1月下旬



約1カ月雪の下で保存した野菜を1m以上積もった雪の下から掘り出す。周りは機械で掘るが、基本的には人力で野菜を掘り出す。

編集委員おすすめ！

おいしい食べ方



雪の下野菜の醍醐味は、甘くてやわらかいこと。素材の味を生かしたシンプルな料理がベスト。はじめは野菜スティックなど生で食べるのがおすすめ。

また、煮込み料理や蒸し料理などにして、熱を加えることでさらに甘みを感じられる。

【お問い合わせ】 産直 まゆの郷

住所：山形県新庄市十日町 6000-1

TEL：0233-23-5007

定休日：年中無休

営業時間：9：00～18：00