

宇都宮支局 〒320-0822 宇都宮市河原町1-4 電話028-638-4311 Fax 028-638-8300
小山支局 〒323-0807 小山市城東1-7-30 電話0285-22-0855 Fax 0285-23-1556
日光支局 〒321-1266 日光市中央町1-6 電話0288-21-2434 Fax 0288-21-4413
足利通信部 0284-41-2969 栃木通信部 0282-22-1150 佐野通信部 0283-22-1111
真岡通信部 0285-82-2672 大田原通信部 0287-22-2115 那須塩原通信部 0287-62-2829

購読、配達
北部販売会 028-638-6300 Fax 028-636-0550 南部販売会 0285-30-2343 Fax 0285-21-4341
関連会社
広告 028-635-1261 折込 028-612-2015 旅行 028-624-8181 文化センター 028-636-1818
栃木よみうり編集部 028-638-5200 栃木南部よみうりタイムス編集部 0283-85-8743

メールは utsunomiya@yomiuri.comへ



大谷地区産の夏イチゴを使って試作されたスイーツ

「おいしい」地底の保冷库

大谷石 ルネサンス

4

野菜貯蔵に理想的

宇都宮市の高齢者福祉施設「デイサービスセンターつるた」の調理場を切り盛りする調理師の松田利江さん(46)は今年、「大谷の力」を肌身で感じた一人だ。大谷石の採石場跡地で保管した野菜を使うようになり、質が大幅に向上したためだ。

「夏場でも、切ったら中身が傷んで使えないということが全然なかった。ジャガイモや大根はしっかりと煮くずれしないし、ニンジンも甘みがたっぷり。利用者からは「おいしかったよ」と以前にも増して声

をかけられ、残飯も目に見えて減った。「多い日は30人分ほどを作っているけれど、素材がおいしいと料理は楽しい」と元気に笑った。

松田さんが所属する日本栄養給食協会は今年6月、採石場跡地で野菜の貯蔵を始めた。地底の「保冷库」。気温は真夏でも15度以上にはならず、湿度もほぼ100%と乾燥知らずだ。カビが生えない衛生的な空間でもある。

日本栄養給食協会は宇都宮市の清原工業団地の一角に社屋を構える。福祉施設

や病院、学校など県内140か所の給食を担い、各施設に派遣している調理師らが1か月に50万食ほどを作る。2010年には、市内の3か所に計606坪の農場を整備して自前で野菜の栽培を手掛け、残飯などで有機肥料をつくる工場もつくって「食循環システム」を築き上げた。

そんな特徴ある給食事業を展開しつつも、収穫期になると事務所の軒先に野菜が山積み。夏場は腐った大量の野菜を廃棄し、収益率も落ち込んだ。「保冷库を持っていないことが泣きどころでした」。アグリ事業

そんな悩みの種を一気に解決したのが、採石場跡地の暗闇に満ちる冷気。蜂谷さんが宇都宮市に相談を持ちかけると、話がトントン拍子で進んだ。

野菜を貯蔵するには理想的な環境である上に、稼働コストも、所有者に年間12万円の賃料を支払う以外はほとんど不要だ。奥の一角約1000平方メートルを断熱材の壁と扉で区切ると、気温



「保冷库」に生まれ変わった採石場跡地に野菜を運び入れる(今年6月、宇都宮市)＝岡本朋樹撮影

は5〜7度まで下がった。トラック用の道路舗装などを含めて、整備費は総額400万円に抑制でき、半額を市の補助金でまかなえた。

現在は農場から運んだ野菜を数週間ほど貯蔵し、各施設に順次持ち込んでいる。貯蔵期間は最大6か月まで可能で、約1000トンを貯蔵できるスペースのごく一部しかまだ使っていない。農場での栽培品目を大幅に増やすことも検討しており、利活用の可能性は広がる。

(込山峻)

生ハムワインも

大谷石の地下採石場に食料を貯蔵する利用法は、過去にも行われてきた。古くは第2次世界大戦後、政府備蓄米の倉庫に使われた。1980年代以降は民間業者も利用し、食肉加工の「滝沢ハム」(本社・栃木

市)や酒類輸入の「シユウアリエ」(本社・東京都港区)は、それぞれ跡地を借り受けて自社倉庫を設け、生ハムやワインの貯蔵と熟成に役立てている。大谷石に含まれる鉱石「ゼオライト」からは遠赤外線が放たれ、この影響で熟成が進むともされる。両社は、商品名に「大谷」と明記したり、倉庫案内ツアーを催したりと、貯蔵環境のPRにも熱心だ。

そんな歴史に、給食事業への利活用は、新たなページを刻んだ。宇都宮市産業政策課は「地産地消の好例と言える。地元でとれた農作物を、地元で消費したエネルギーで貯え、事業展開に役立てている」と注目する。役所内には、保冷库を増やすなどとして、採石場跡地の物流拠点化を促進するアイデアも出始めた。

冷熱エネルギー利用 夏イチゴでスイーツ

今年、地下採石場の冷熱エネルギーを夏のイチゴ栽培に活用する実証実験の開始が注目を集めた。11月上旬までに、「なつおとめ」と「とちおとめ」を計1500個、20ヶ畝収穫し、12月上旬まで続く見通し。「大谷夏イチゴ」のブランド化へ、手応えをつかめた初年度となった。

今年、地下採石場の冷熱エネルギーを夏のイチゴ栽培に活用する実証実験の開始が注目を集めた。11月上旬までに、「なつおとめ」と「とちおとめ」を計1500個、20ヶ畝収穫し、12月上旬まで続く見通し。「大谷夏イチゴ」のブランド化へ、手応えをつかめた初年度となった。

イチゴを夏に収穫しようと、宇都宮市と宇都宮大、市内の農業流通業者らが産学官の連携事業として着手した。跡地に貯留する冷たい地下水の中を通った水をパイプラインでビニールハウスの内を循環させ、イチゴの根もと付近を生育に適した気温にして夏に実らせる手法だ。

栽培は6月に始まった。リッターを務める宇都宮大の志賀徹・名誉教授(65)は、「病虫害が出た時期もあった。でも、遮光カーテンを引いてハウス内の生育環境を変えらることで、被害を抑えられた」と振り返る。約2か月で収穫期に入り、現在ま

でほぼ1日おきに安定して30個以上を摘んでいる。8月下旬には宇都宮市役所で試食会が開かれた。志賀名誉教授によると、酸度は高め、生食よりもスイーツの需要が多いとされる。夏場向きの味わい。市内の



夏イチゴを使ったスイーツを試食する宇都宮市の佐藤市長(今年8月、宇都宮市役所で)



大谷の地下で保冷された野菜を使った料理は利用者に好評だ(デイサービスセンターつるたで)

Create