

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

メールは utsunomiya@yomiuri.com へ

上第4回



■ きょうの栃木版から  
27 「くじけないで」先行上映  
(写真は主演の八千草薫さん)

24 美術館・博物館ガイド  
25 受験必勝ゼミ 予習・復習  
26 高校生考案 飯子パン

27 ネット防犯ボランティア  
37 高齢化対策 小山全国1位  
37 おくやみ



大谷地区産の夏イチゴを使って試作されたスイーツ

## 冷熱エネルギー利用 夏イチゴでスイーツ

今年は、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、「なつおとめ」と「とちおとめ」を計1500個、20キロ収穫し、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つた。

本来は冬場がシーズンの栽培は6月に始まった。



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)

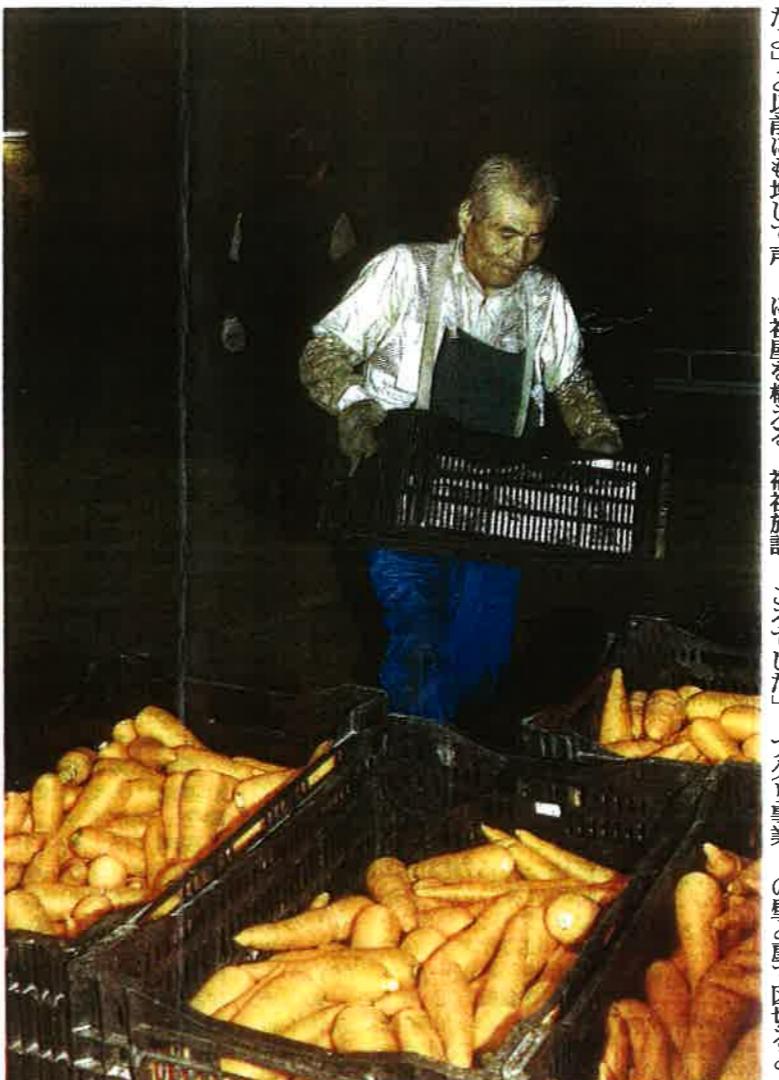
イチゴを夏に収穫しようとして、宇都宮市と宇都宮大、市内の農業流通業者らが産学官の連携事業として着手した。跡地に貯留する冷たい地下水の中を通った水をパイプラインでビニールハウス内に循環させ、イチゴの根もと付近を生育に適した気温にして夏に実らせた手法だ。

栽培は6月に始まった。

宗教用具の総合商社  
宇都宮市雀居町2丁目 国道4号線沿い 年中無休  
0280-6553-6848 (代表)

仏壇の角邦堂

# 「おいしい」地底の保冷庫



「保冷庫」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、宇都宮市で)=岡本朋樹撮影

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は、「今年は、『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、質が大幅に向上了ためだ。

「夏場でも、切つたら中身が傷んで使えないということが全然なかつた。ジャガイモや大根はしっかりと煮くずれしないし、二ンド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つた。

「多い日は30人分ほどを作っているけれど、素材がいいと料理は楽しい」と元気に笑つた。

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「保冷庫」。

温度は真夏でも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ある。

日本栄養給食協会は宇都宮市清原工業団地の一角に社屋を構える。福祉施設

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もある。

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。「保冷庫をもっていらない」とが泣きじみでした。アグリ事業

野菜を貯蔵するには理想的な環境である上に、稼動コストも、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平方㍍を断熱材の壁と扉で区切ると、気温も落ち込んだ。だから、野菜を貯蔵するには理想的な環境である上に、稼動コストも、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平方㍍を断熱材の壁と扉で区切ると、気温は5~7度まで下がつた。

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く。貯蔵期間は最大6か月まで可能で、約1000トン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。

今は第二次世界大戦後、政府

は第2次世界大戦後、政府が蓄米の倉庫に使われた。古くは1980年代以降は民間

業者も利用し、食肉加工の

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

1980年代以降は民間

業者も利用し、食肉加工の

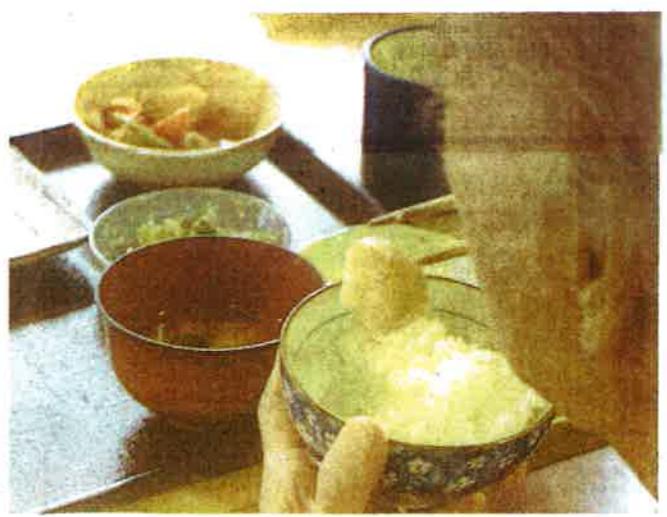
「瀧沢ハム」(本社・栃木)

市)や酒類輸入の「シユヴアリエ」(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っている。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、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1ページを刻んだ。宇都宮市産業政策課は「地産地消の好

い农作物を、地元の天然冷熱エネルギーで貯え、事業展開に役立てている」と注目する。役所内には、保冷庫を増やすなどして、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。

(込山駿)



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)

大谷石  
ルネサンス

## 野菜貯蔵に理想的