

清水高原の雪は長野県の北部に比べかなり少ない、そうはいつても同緯度にある松本・塩尻といった平地よりはやや多い。

昨春(2016年)友達のりんご農家で雪に埋めておいたりんごを貰いその場で食べ、その食感に興味を持ち、12月はじめには“フジりんご”を2ケース手に入れました。

2016年の12月は雪が少なく、なかなか埋めるタイミングがなかった、ようやく1月に入り雪が積もり始めました。

清水高原の雪は、標高が高く(1300m)気温が低いため降った雪は融けることなく積もっていく、1月17日、ホテルスカイランドきよみずの下にあるテニスコートの南側の隅に、りんごケースを持っていき、埋



めるためにビニールシートでケースを覆いひもでくくり、雪を踏み固めて平らにした場所に、春までしっかり埋まっておいしいりんごになるように祈りながら、「雪かき」で雪をかけていきました。

2月・3月と順調に保管されていましたが、4月に入り雪解けが進み、10日に少しブルーシートの青色が見え始めたので、周りの雪をかき集めて上に乗せました。

4月18日、雪解けが更に進みもう限界になりました。いよいよ掘り起こして、ブルーシートを外しりんごを取り出しました。

ひんやりとした“雪中りんご”をまるごとかじ



りました。シャキシャキとした食感に加え、甘さが少し増したような気がします。目標、5月の連休に掘り起こしたが、無理

のような

気がした、今回はこのあと冷蔵庫に入れ、連休の時食べました、同じようにおいしかった。

歳時記ホームはこちら

<http://www.go.tvm.ne.jp/~sawada/saijiki/saijikihome.ntm>

