

西川町に 雪室 をつくる！？
第2回ワークショップ まとめ

ツキノワ合同会社

西川町地域資源活用イノベーション推進協議会

■ワークショップの内容について

テーマ『雪を生かした新しい事業をみんなで考えよう！』



- ・雪中熟成食品を使ったガストロノミーツーリズム
- ・ふるさと納税返礼品における雪室ブランドの構築

WSのアイデアは
来年度の実現を
目指します！！

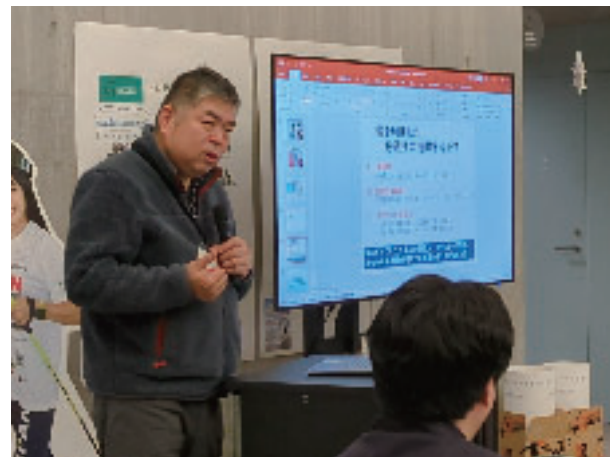
〈実施概要〉

場所 : にしかわイノベーションハブ TRAS
日時 : 令和7年1月31日(金)
参加者 : 西川町民・町内企業のみなさん(17名)
町外関係人口のみなさん(6名)
プロジェクトチーム(4名)



〈タイムスケジュール〉 令和7年1月31日(月) にしかわイノベーションハブ TRAS

17:00 開始
～17:15 挨拶・説明 : 開会あいさつ、ワークショップの説明
～17:45 レクチャー : 株式会社 SnowBiz 代表 伊藤親臣氏
雪室活用における参考事例の紹介など
～18:45 グループワーク : 雪を活用した新事業のアイデア出し
～19:00 まとめ : ワークショップの総括、質疑など



伊藤親臣さんより雪室の講義をしていただきました



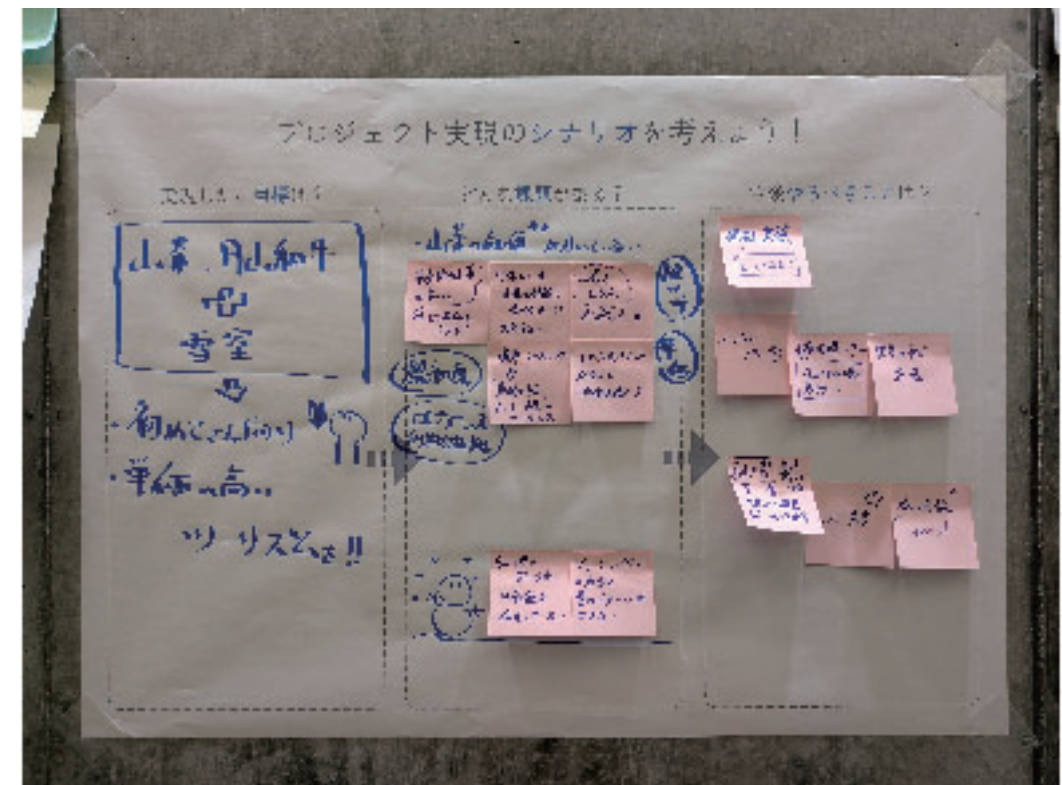
前半は雪室活用事業のアイデアを出し合いました



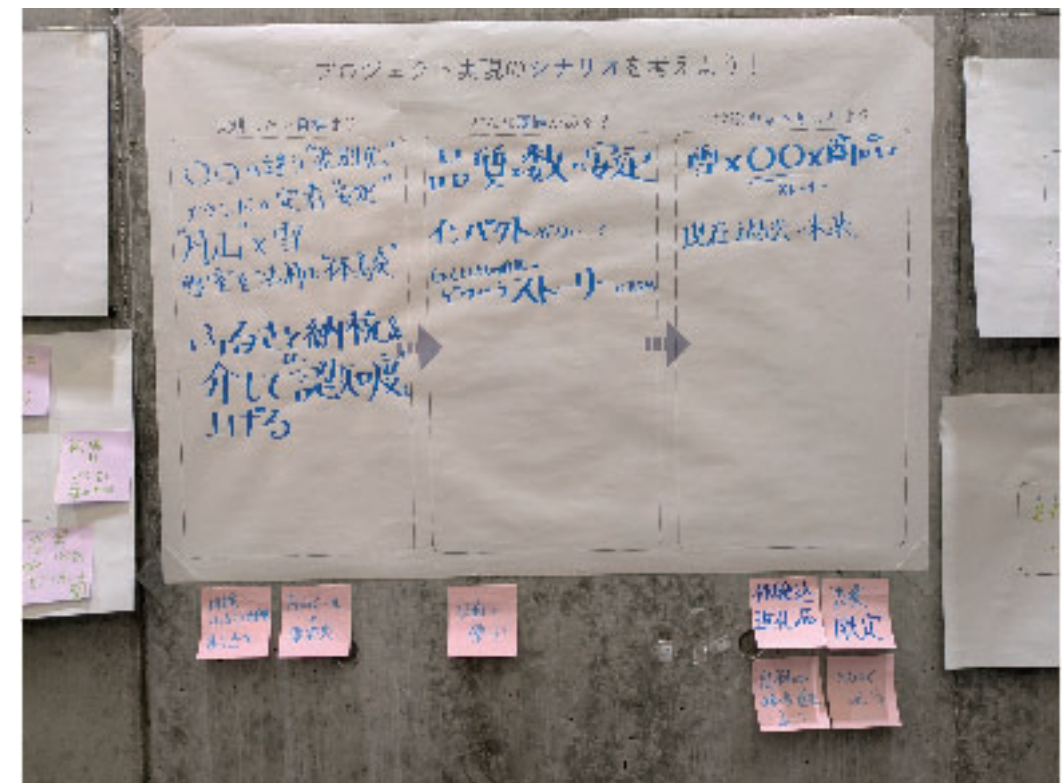
後半はプロジェクト実現のシナリオを考えました



最後にプレゼンしてアイデアを共有しました



『雪室 × ツーリズム』のアイデア



『雪室 × ふるさと納税』のアイデア

2つのプロジェクト実現の
アイデアが生まれました！

■ 全体の流れ

第1回ワークショップ



個別ヒアリング



いまココ！

第2回ワークショップ



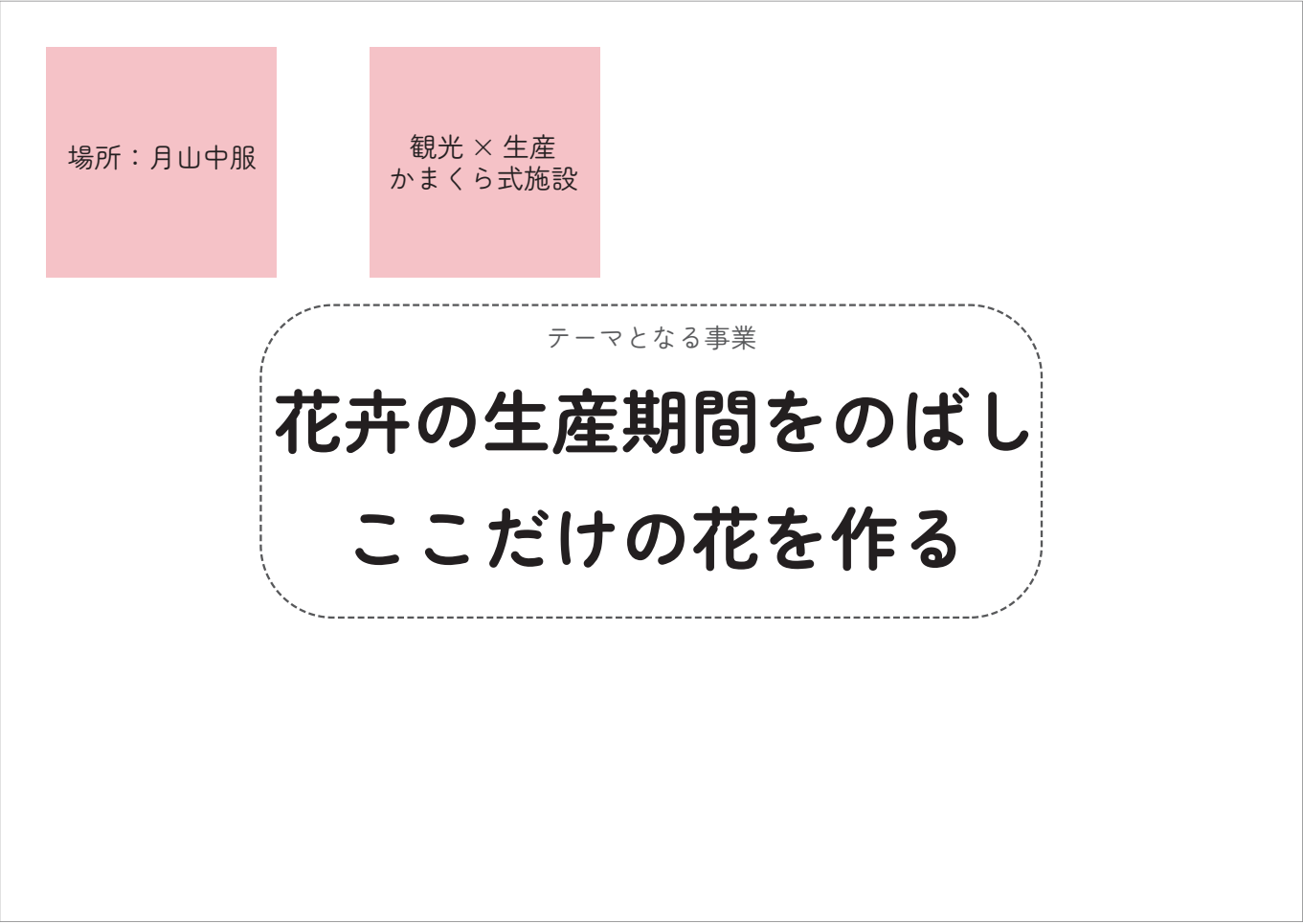
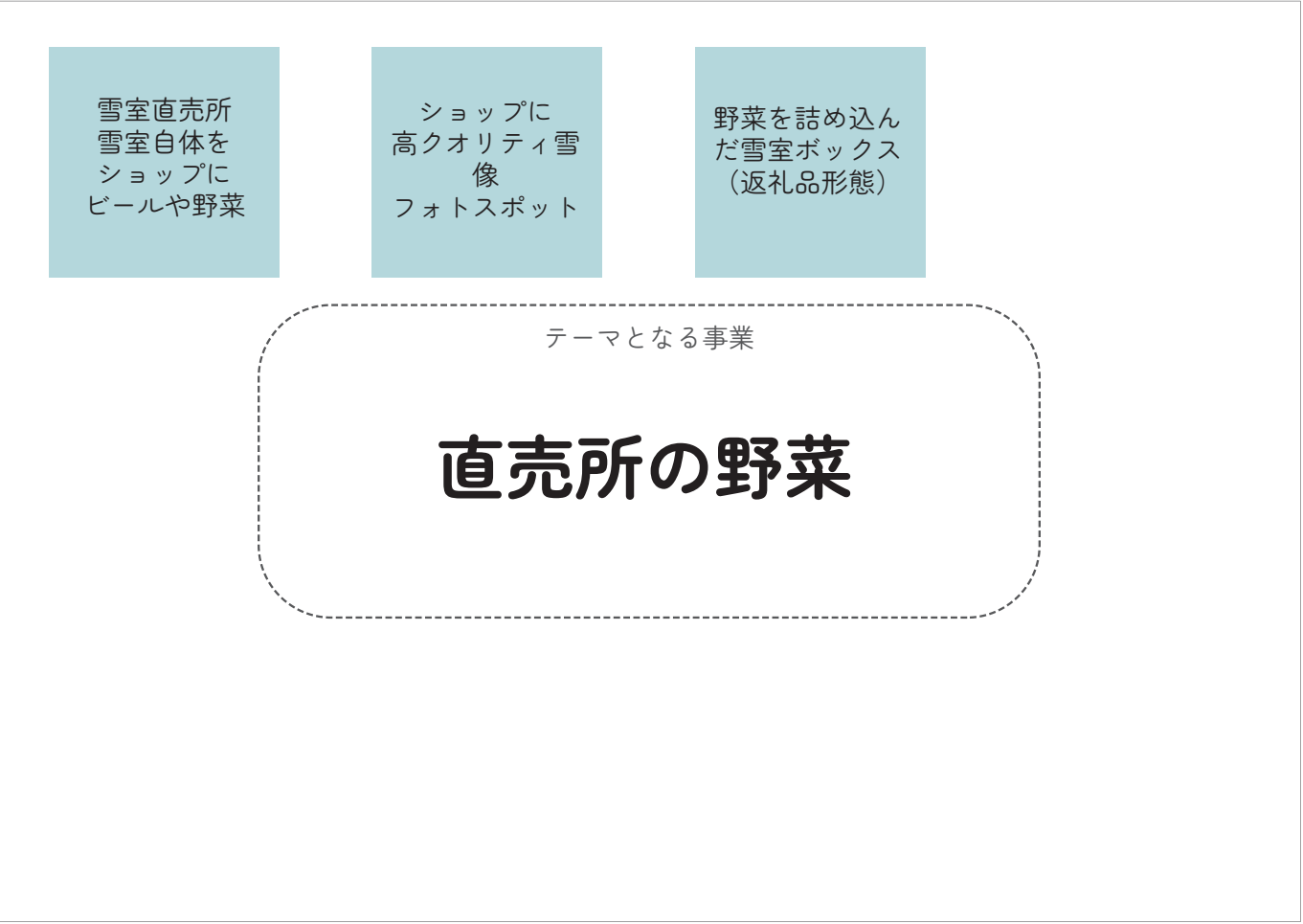
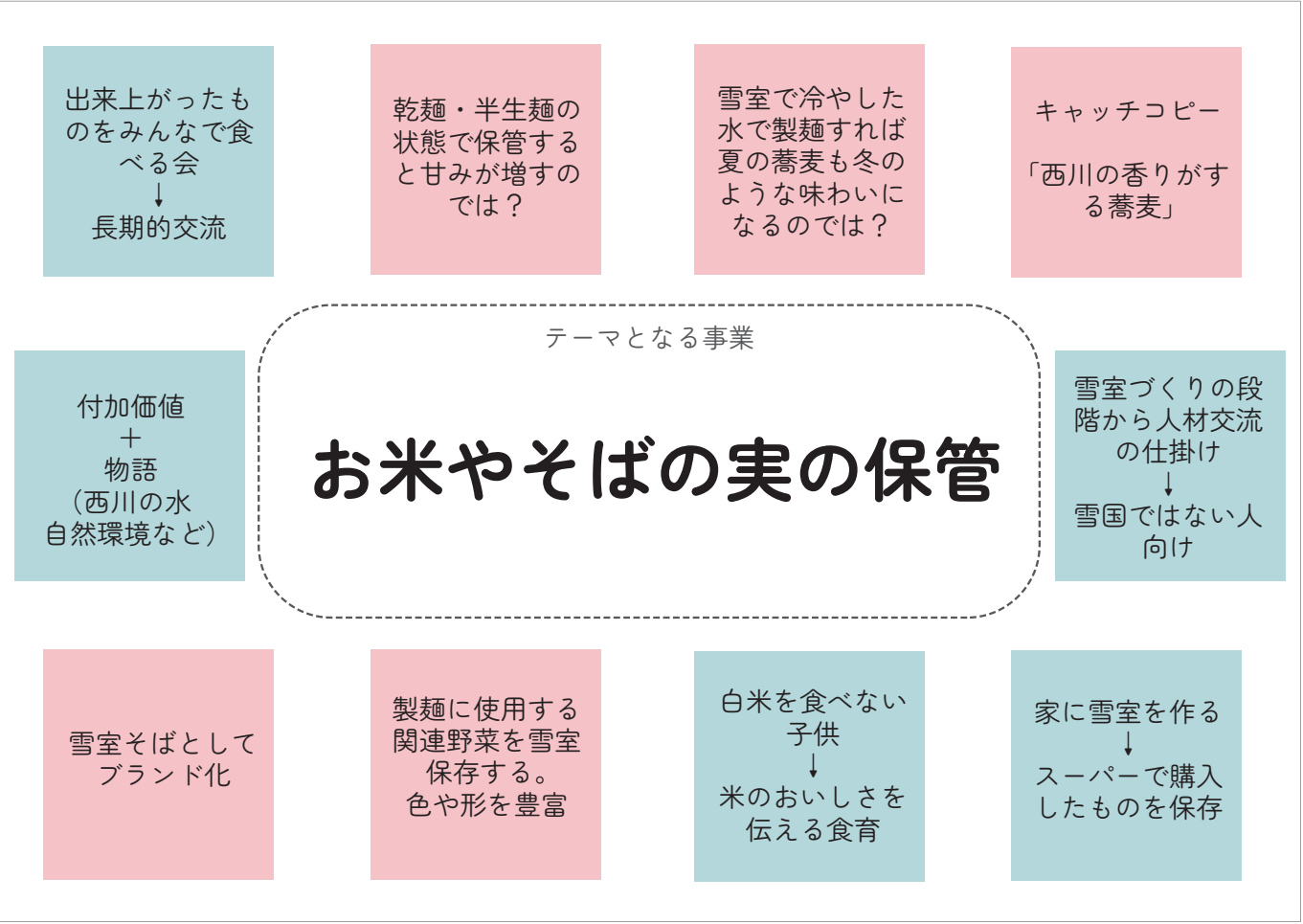
実証プロジェクト



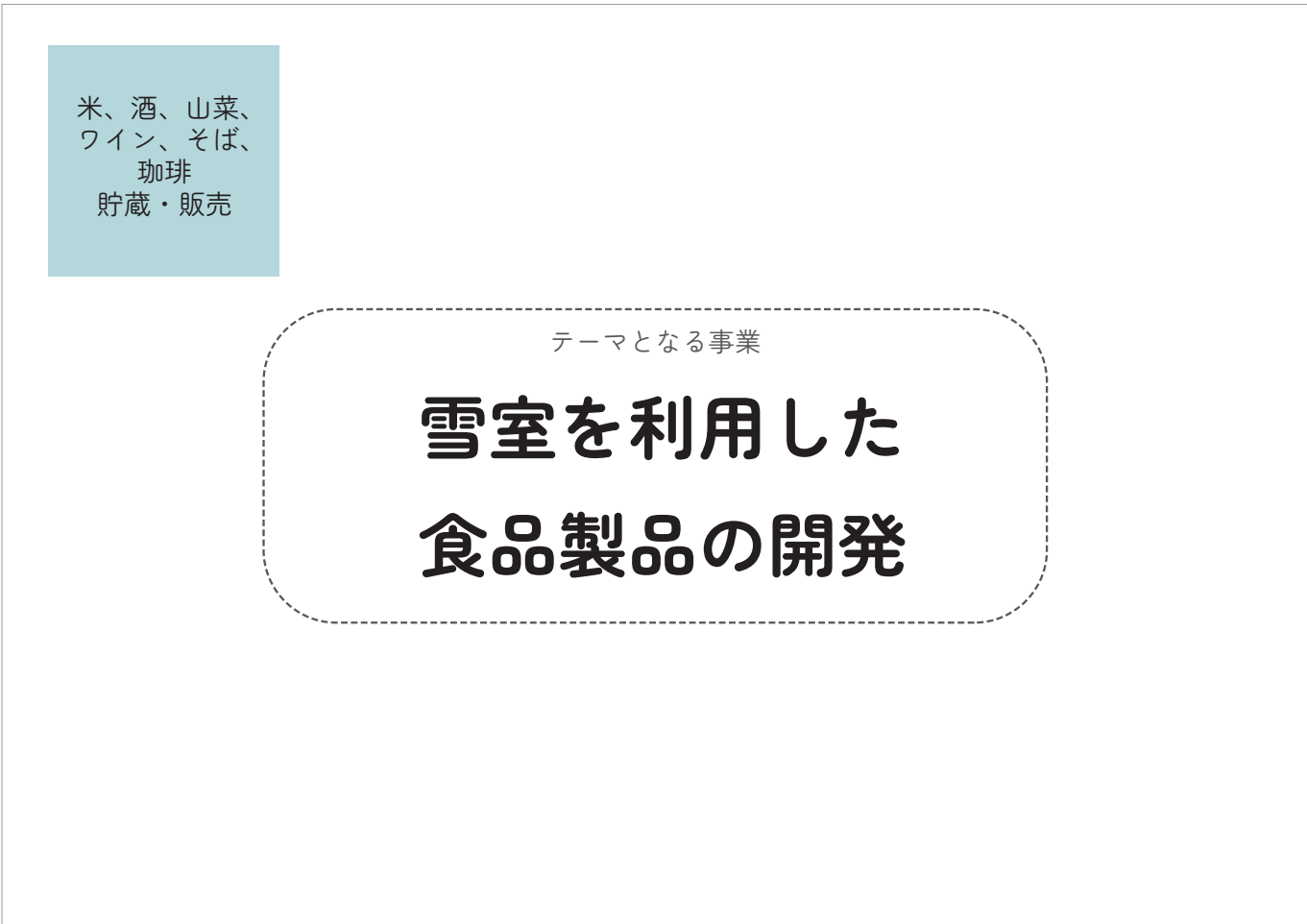
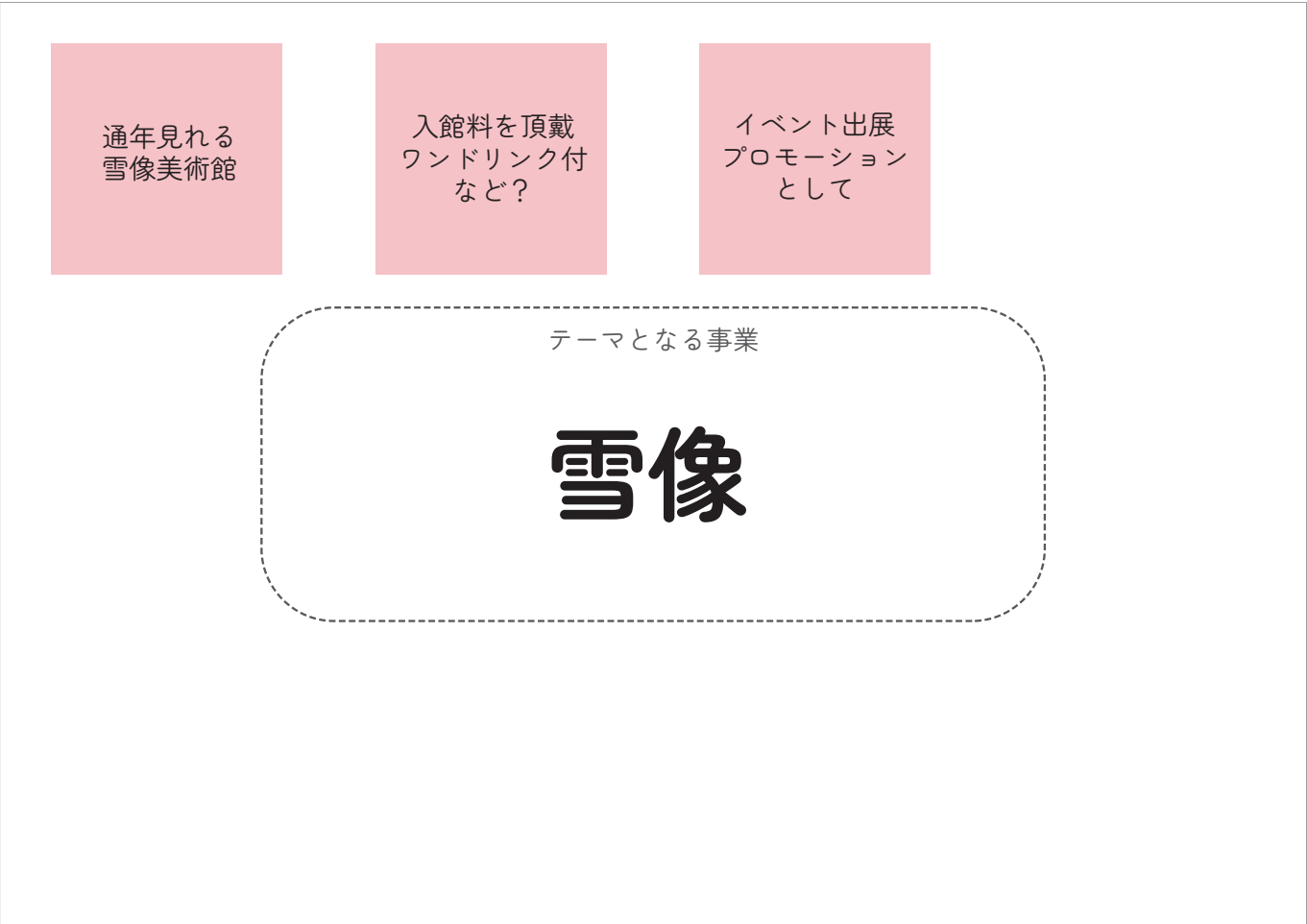
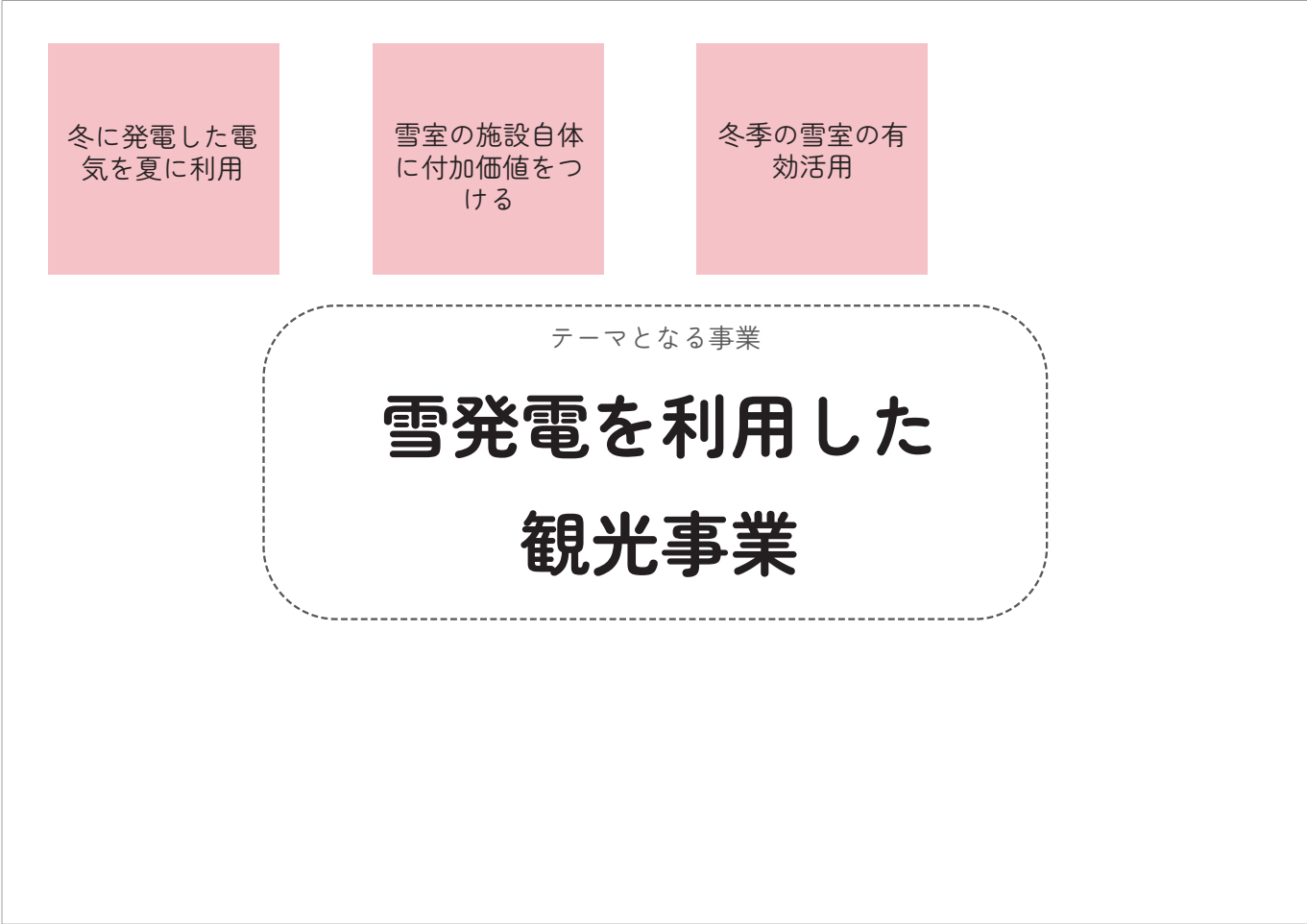
雪室の実現!?

- ・ 雪室活用のアイデアを集めて7つのキーワードで整理
⇒ 農業・醸造・食品製造・観光・地域交流・研究・再エネ
 - ・ 〈誰が・何を・何のために〉という視点でストーリー作成
⇒ 個々のアイデアは充実しているが、アイデア間の連携が課題
-
- ・ 雪室の活用方法を期待する成果から2つの方向性を抽出
⇒ 〈雪室貯蔵による商品の付加価値〉〈季節外の雪によって集客〉
 - ・ 雪室の使用時期や設置場所、空間的条件などを整理
⇒ 異なる利用者間でうまくシェアするにはさらなる検討が必要
-
- ・ 簡易的な雪室を用いた実証プロジェクトの可能性を議論
(課題である異なるプレイヤー間の連携が前提)
 - ・ 雪室活用の専門家によるレクチャーによって知識を底上げ
-
- ・ 簡易的な雪室に食品などを貯蔵して価値上昇の効果を検証？
 - ・ 雪貯蔵物を取り出す「雪室開き」をひとつのイベントとして企画？
-
- ・ 雪室活用による事業性の裏付けを元に本格的な施設整備を検討？
 - ・ 持続可能な管理運営の方法も用意しておく必要がある

■ 雪室活用のアイデア（前半グループワーク）



■ 雪室活用のアイデア（前半グループワーク）



プロジェクト実現のシナリオを考えよう！

実現したい目標は？

山菜・月山和牛

+

雪室



- ・ 初見さん向け
- ・ 高単価設定
(消費金額を増やす)
なツーリズムを実施

どんな課題がある？

- 山菜の価値が届いていない
 - ・ 認知度が低い
 - ・ エビデンスの不足
(熟成させた山菜の美味しさの科学的根拠)
 - ・ 山菜取りの担い手不足
 - ・ 単価を高くできていない
- 月山の雪と雪解け水の価値が伝わっていない
 - ・ グリーンシーズンになると雪のイメージができない

今後やるべきことは？

- 実証実験（美味しくなるか）
 - ・ 全国から雪室に入りたい物を募集してコンテスト開催
 - ・ ご開帳イベントを開催
 - ・ イベントを通して西川の積雪量と雪室のPRを実施
 - ・ 有識者に保証してもらう
- ツアー実施
 - ・ 山菜収穫ツアー
 - ・ 雪室内で試食

プロジェクト実現のシナリオを考えよう！

実現したい目標は？

- 他の雪室との差別化
- ブランドの定着
- 雪室を活用した体験の創造



ふるさと納税を介して
認知度の向上

どんな課題がある？

- 品質と数の安定
- インパクトがない
- ストーリー性の不足

ブランディングにおける
要素の構築が必要

今後やるべきことは？

雪室 × ○○ × 商品

西川町の伝統文化や自然などの要素から、ストーリー性を抽出した商品ブランディングを実施していく。

- ・三山信仰などを絡めたストーリーの考案
- ・ビール・啓翁桜・山菜などまずは試作品を製作
- ・山菜の収穫～雪室収納までの体験型の返礼品で試作していく
- ・現在・未来・過去のストーリーで雪室でのビール熟成により表現

■ ゲストによる講評

二藤部 久三さん（株式会社 克技術設計）

- ・雪室の活用を検討するなら、まずは雪室の良さを実感することから始めた方がよい。
（雪室で熟成された食品などは身の回りでも入手可能）
- ・大石田の雪室は町外の人でも利用可能なので、お試しで利用してみてはどうか。

伊藤 親臣さん（株式会社 SnowBiz 代表）

- ・雪室と相性もいいものとそうでないものがある。まずは何をしたいのかを決めるべき。
- ・温度が上下する冷蔵庫とは異なり常に 0℃を保つことができるのが雪室の大きな利点。
（例えば米は劣化を最小限に食い止めて、新米に近い状態を維持することが可能）
- ・雪室のツーリズムへの活用事例も多々あるので参考にしてみるとよい。
（雪室にモノを入れて取り出すところまでを物語として体験できるようにするなど）
- ・何もしなければ雪はただ溶けていくだけのもの。資源として積極的に利用することが大事。

■ 今後について

スケジュール

- 2～3月：簡易的な雪室の作成
（候補地：本道寺小学校のプール）
- 4～6月：雪室での貯蔵・熟成
- 7月～：貯蔵物の取り出し（室開きイベント）

やること

- ・雪室に何を入れるかを決める
- ・簡易的な雪室の作成方法を検討
- ・保存や熟成の効果を検証（比較対象を用意？）
- ・ガストロノミーツアーの開催
- ・ふるさと納税返礼品に雪室ブランドを追加

ワークショップにご参加いただいたみなさま
本当にありがとうございました！

他にはない、西川町だけの雪室をつくるために
引き続きご協力よろしく願いいたします！