



▲現在も活用されている小諸で唯一の「氷風穴4号」（左端の建物）

表紙の写真

氷風穴には多くの神々がいる。養蚕を守るお稲荷さん、氷を祀る氷神様、村の鎮守の諏訪神社がある。そのほかにも神様がおり、氷風穴は「神々のいる風穴」と題される。



5号風穴で風穴を体感することができる

4号風穴には入れないが、4号風穴の近くに使用していない5号風穴があり、肌で風穴を体感することができる。①撮影場所から写真中央部の高低差で、なんと気温が10℃も違う。②5号風穴入口



最近では、小諸市畑作振興推進協議会そば専門委員会が玄そばを保管し、どのような効果が表れるかを検証したほか、酒造会社が日本酒を風穴のなかでじっくり熟成させている。

豊凶率が大きい種子生産（タマネギやカラ松など）も風穴に貯蔵すると数年間発芽率は落ちないので種子を有効に使うことができる。

最も普遍的な風穴の利用は、漬物の貯蔵である。奈良漬なら数年置いても品質が変わらないほど貯蔵条件が良い。なぜなら、通年で低温を維持し、湿度を常に80%から90%を維持する。

漬物以外にもある。

切花なら2〜3週間以上保つ。リンゴ、米、ジャガイモなども品質が維持される。かつて、小諸風穴に貯蔵されていた昭和10年代に造られたイチゴジャムが昭和24年になっても食べられたという。

貯蔵品質の維持に役立つ

参考文献／【全国風穴サミット版】風穴と糸のまちこもる物語
／小諸の風穴と町並み