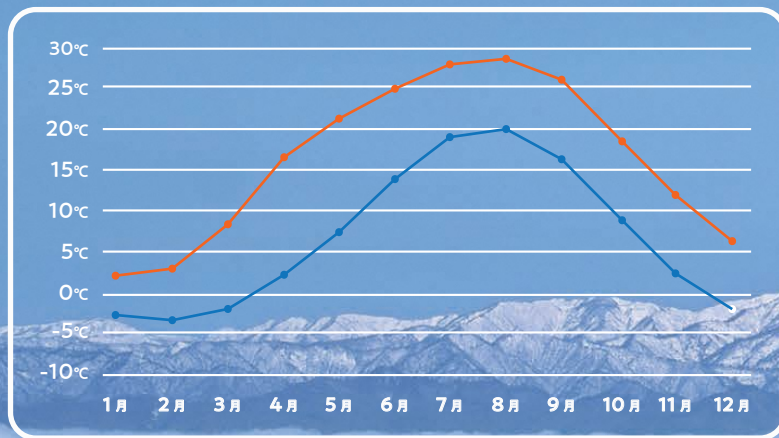
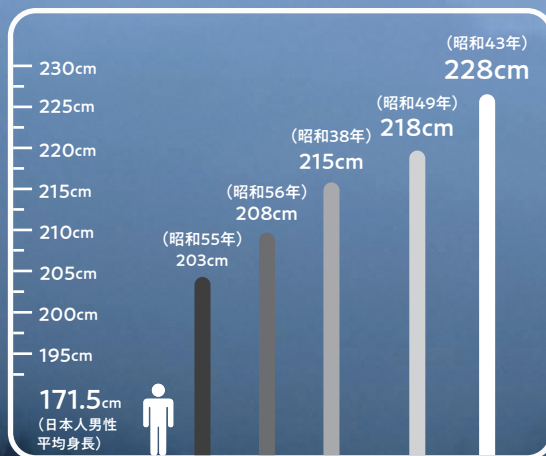


寒暖差（月ごとの最高・最低気温の平年値） 出典：気象庁



最深積雪量 TOP5 出典：建設水道課調べ



降雪期間（月ごとの降雪量）※平成22年～令和元年の平均値 出典：気象庁



厳しくも豊かな自然が育む 暮らしの文化

夏は暑く、冬は見上げるほどの高さまで雪が降り積もる西会津町。その厳しい環境は、時に日常生活に支障をきたす課題点になりながらも、自然と共存するなかでわたしたちの暮らしに欠かせない知恵が育まれてきました。

日本有数の豪雪地帯

西会津町は特別豪雪地帯に指定され、冬から春先にかけて積雪が続きます。その雪は、豊かな水源のひとつとしての役割を果たす一方で、豪雪による被害もみられます。町では流雪溝や消融雪設備の整備、雪処理担手の確保、除雪が困難な高齢者への支援など、さまざまな対策を講じています。また毎年2月に開催される「西会津雪国まつり」や、雪室貯蔵施設の活用など、産業や観光に雪を活かす取り組みも行われています。



保存がきく郷土料理

肥沃な土地と豊かな水に恵まれ、昼夜の寒暖差が大きいことから良質な米・野菜・きのこなどの農林産物が収穫できる西会津町。その一方で、内陸部に位置するこの町は海から遠く、昔は塩や海産物を入手するのが困難で、棒たら・身欠きにしんなどの乾物が、貴重なたんぱく源として扱われていました。このような環境から、保存のきく郷土料理が次々に生まれ、にしんの山椒漬け、棒たら煮、ホタテの貝柱から出汁をとってつくる「こづゆ」、山菜料理などは、今も家庭の食卓にならびます。



山菜料理



こづゆ



棒たら煮



にしんの山椒漬け