記者発表資料

令和２年１月２０日
大　　崎　　市
鳴子ダム管理所

鳴子ダムで日本酒貯蔵の実験！
～大崎市と鳴子ダムで覚書を調印～

大崎市と鳴子ダム管理所では、近年高まっているダム人気を背景に、地域活性化の一環として、大崎市内の醸造元によびかけ、ダム内部や旧道の排水トンネルにおいて、日本酒の長期熟成保存試験を予定しております。

それに先立ち、下記のとおり大崎市と鳴子ダム管理所が覚書を交わします。

１．　覚書の目的　　年間を通じて温度変化が小さいダム関連施設において、日本酒の貯蔵をするための必要な事項を定めるもの。

２．　調印場所　　大崎市役所市長応接室

３．　調印日時　　**令和２年１月２４日　９：００～**

４．　調印者　　大崎市長、鳴子ダム管理所長

【発表記者会】　古川記者クラブ

問い合わせ先

大崎市産業経済部観光交流課
課長補佐　入野田　和浩（酒造会社等について）
TEL 0229-２３-７０９７　FAX 0229-２３-７５７８

東北地方整備局　鳴子ダム管理所
所長　佐藤　徳男（保管場所等について）
TEL 0229-82-2341　FAX 0229-83-3855

令和２年１月２４日
大　　崎　　市
鳴子ダム管理所

鳴子ダム「長期熟成酒」貯蔵実験による地域活性化のとりくみ

近年、日本酒の長期熟成酒が各地で人気となっています。長期熟成のためには年間を通して安定した温度環境が必要とされています。

また、国土交通省では最近のダム人気を背景に、ダムを観光資源として活用する地域活性化方策に取り組んでいます。

このような中、一部のダムではダム内のトンネル（監査廊等）を利用して日本酒の貯蔵実験が行われています。

鳴子ダムにおいても同様な取り組みが可能なのかを、地元大崎市の酒造会社のニーズ把握し、その結果に応じて実証実験の場を提供し、地域活性化に取り組みたいと考えています。

これまでの取り組み

１．　大崎市が市内の酒造会社の意向を確認

酒造会社において、ダムでの貯蔵に興味があるのか。ニーズ調査を行い参加の意向を確認する作業。

※ 令和元年９月～１１月実施

２．　興味のある酒造会社による鳴子ダムの現地視察会

実証実験に参加の意向を示された方々による、貯蔵候補地の視察・状況確認。（運搬手段、通年の温度状況、管理手法等の確認）

※ 令和元年１２月５日実施

３．　大崎市と鳴子ダムで覚書（協定）締結

※ 令和２年１月２４日調印

４．　鳴子ダムで実証試験開始

※ 現在、調整中。（記者発表予定）