

## ダムを活用した日本酒貯蔵の取組

### 1. はじめに

ダム等の土木施設を観光資源と位置づけ、見学会等を開催するインフラツーリズムや、河川空間のオープン化など公共施設や用地を活用する動きが活発である。

今回は長野県が管理するダムの監査廊等を日本酒の貯蔵場所として提供し、貯蔵酒の販売を通じてダムのPRや、地域活性化につなげようとする取組について紹介する。

### 2. 取組について

長野県東部の佐久穂町にある余地ダム、古谷ダムは本県が管理するダムである。地元自治体から両ダムを日本酒の貯蔵場所として活用できないか相談があり、貯蔵場所としてのダムの有効性、ダム貯蔵酒の活用による地域振興の方法等を検証することを目的として協力することとした。なお、本県が管理するダムとしては初の取組である。

日本酒にとって、温度変動が大きい常温での貯蔵や、0℃に近い冷蔵での貯蔵に比べると、ダム内部は1年を通して10℃前後に保たれており、一定の温度で緩やかな熟成が期待できる。既存施設の有効活用のみならず、エネルギー負荷が少ないことも評価できる点である。

貯蔵場所については、余地ダムは監査廊、古谷ダムはリムトンネルのダム管理上支障のないエリアとした。



余地ダムにおける貯蔵状況

実施にあたり、実際に日本酒の貯蔵を行う「佐久SAKE Aging 研究会」（佐久地域の酒造会社有志が立ち上げた団体）とダムを管理する長野県佐久建設事務所で、ダム管理や実験内容等を定めた覚書を締結している。また、試験的取組ということで、河川法の許可としては「一時使用届」で対応している。

余地ダムでは2019年4月23日～8月29日の短期の夏越しの貯蔵熟成（720mlビン1,946本、1,800mlビン642本）、古谷ダムでは現在も貯蔵を続けている長期熟成酒（720mlビン540本、1,800mlビン186本）としている（余地ダムは2020年も短期熟成を実施）。



実際に販売された余地ダム貯蔵の日本酒

### 3. 効果について

今回の取組についてNHKや日本テレビ等の全国放送、新聞等で取り上げていただき、ダムのPRにも貢献できたと考えている。

また、酒質に関しても、長野酒メッセにてブース出展によるPRを行い、柔らかな味わいであり熟成感がさわやかだと概ね良好な評価を頂いている。販売に関しても想定より早く完売しており、付加価値の創出につながっていると思われる。

今後は、今回の取組による地域の知名度アップや観光客増加といったより詳細な効果の検証を行う予定である。

長野県 建設部 河川課 涌井 克明、竹内 剣