

## 鳴子ダムで日本酒貯蔵の可能性を探る！ ～県内で初めての取り組み～

鳴子ダム管理所と大崎市では協力し、近年高まっているダム人気を背景に、ダムを観光資源として活用する地域活性化に取り組んでいます。

この一環として、大崎市内の酒造会社とダムの内部や旧道の排水トンネルを利用し、日本酒の長期熟成保存が可能かを調査いたします。

1. 調査の目的 年間を通じて温度変化が小さいダム関連施設において、日本酒の貯蔵場所としての可能性を調査します。
2. 調査場所 鳴子ダム内トンネル、本山トンネル（旧国道 108 号）
3. 調査日時 令和元年 12 月 5 日（木） 10：00～
4. 調査参加者 大崎市内の酒造会社、大崎市、鳴子ダム管理所

※鳴子ダムの様子は、鳴子ダムホームページ「鳴子ダムライブ映像」でもリアルタイムで見ることが出来ますので、是非ご覧ください。  
《 鳴子ダムホームページ <http://www.thr.mlit.go.jp/naruko/> 》

【発表記者會】 古川記者クラブ

問い合わせ先  
国土交通省 東北地方整備局 鳴子ダム管理所  
所長 佐藤 徳男  
〒989-6806 宮城県大崎市鳴子温泉字岩淵2-8  
TEL 0229-82-2341 FAX 0229-83-3855

# 貯蔵候補地

## 本山隧道内排水トンネル(旧108号)

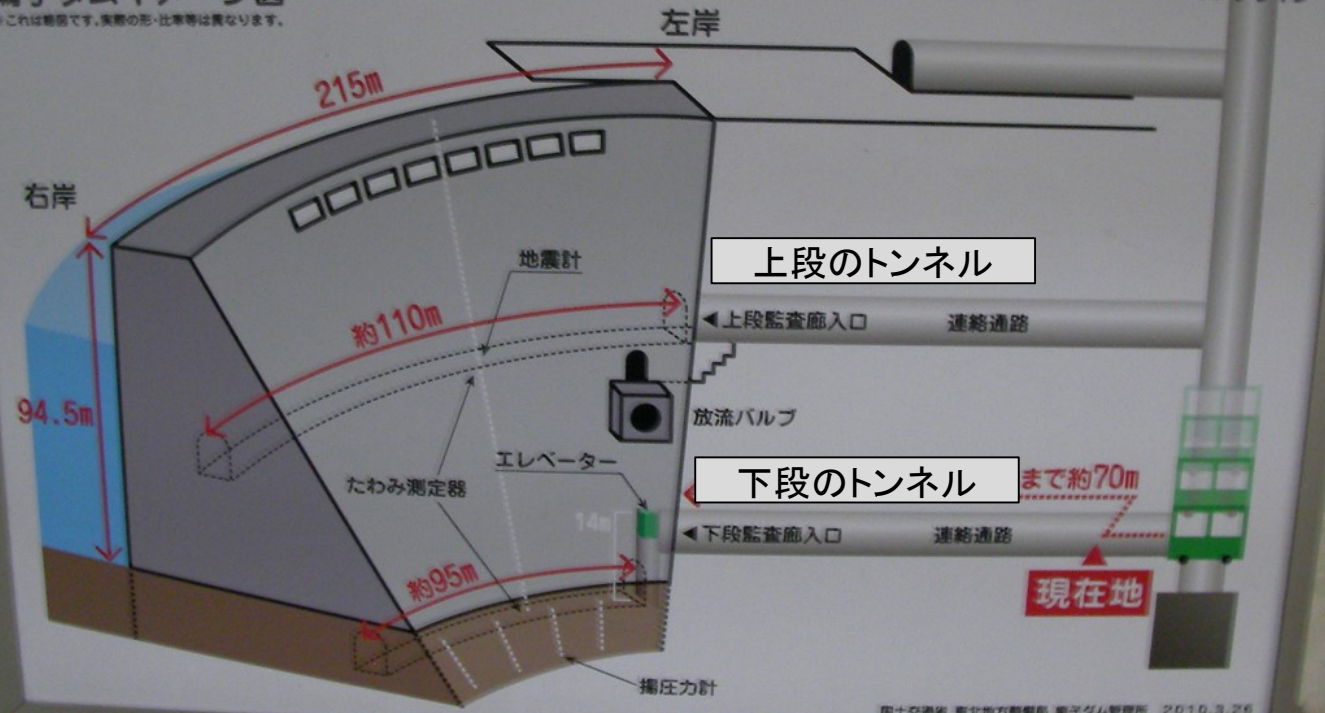
幅 : 3m 程度  
高さ : 3m 程度  
延長 : 100m程度  
温度 : 年間を通して  
13°C程度



鳴子ダムの中には二つのトンネルがあります。

※ダムの点検用に使用する通路です。

鳴子ダムイメージ図  
※これは断面図です、実際の形・比率等は異なります。



# 上段トンネル

幅 : 1.1m 程度

高さ : 1.9m 程度

曲線 :  $R=70m$ 程度

温度 : 年間を通して  
11°C 程度



## 下段トンネル

幅 : 2m 程度

高さ : 3m 程度

曲線 :  $R=70m$  程度

温度 : 年間を通して  
 $13^{\circ}\text{C}$  程度

