



発行者：国土交通省 東北地方整備局 能代河川国道事務所 森吉山ダム管理支所  
秋田県北秋田市根森田字姫ヶ岱31 TEL：0186-60-7231 FAX：0186-60-7232  
<https://www.thr.mlit.go.jp/noshiro//kasen/moriyoshi/>



## ▼管理支所で行われた 締結式

### 森吉山ダム監査廊の試行的利活用に関する覚書の締結式



了月舎農園  
木村代表

四季美湖地域づくり  
ネットワーク森吉山  
佐藤チーフ

北秋田市  
津谷市長

能代河川国道事務所  
平岡事務所長

## ダムを活用して付加価値を

2月8日（木）北秋田市と能代河川国道事務所では、森吉山ダムを活用した地域活性化の一環として、ダム内部における農林水産物等の長期熟成保存に関する試行的利活用について、覚書を締結しました。

この取り組みは、秋田県内の直轄ダムでは初の試みとなります。連携する北秋田市としては第2次北秋田市総合計画後期基本計画で「稼ぐ地域づくり」を掲げており、今回の取り組みで既存の農産品に新たな付加価値をつけられる効果が期待されます。ダムとしては知名度向上やダムのある水源地域活性化に繋げることを目指しています。

## 第1弾はサツマイモ

締結式終了後、実際に農作物等の貯蔵実験が行われるダム監査廊内「右岸リムトンネル」と呼ばれる場所へ移動し、現場を視察しました。そこで今回の取り組み第1号として北秋田市阿仁産のサツマイモを保存する了月舎農園・木村代表から、監査廊内は年間温度13～15度で気温や湿度が一定であり、また空調設備を使用しないことから、エネルギー負荷がかからないエコな取り組みとなっていることについて説明がありました。

### 今後の展開等について

今回のサツマイモ以外にも農産物、農産品などを監査廊に長期熟成保存させることでカビ、傷み等なく追熟されて品質の向上（糖度等が改善されて味が良くなる）が確認されるまでを社会実験として考えています。

試験結果が出た後の次のステップとしては、ダムで熟成された北秋田市の特産品として、四季美湖まつり等のイベントでの提供が計画されています。

**監査廊での貯蔵実験に関するお問合せ先↓**  
北秋田市役所 商工観光課 商工労働係  
電話番号：0186-62-5360



△ 締結式 全体写真



↑ 監査廊利活用部分（黄色）



サツマイモの熟成について説明する  
了月舎農園・木村代表

森吉山ダムで働く女性職員がお届けする

## 女性目線の山ダム情報



堤体から徐々に浸透してきた水の濁度・温度を測定



ダムの底へ染みこんでくる水を探って濁りと匂いを確認

ダム堤体内の点検に同行してきました！今回は漏水・浸透流に『濁り』がないかを確認しました。他にも流量や浸透圧を観測する点検も行っています。このような点検を行うことで、ダム堤体に見えない傷が広がっていないかなどの異変を見つけることができるそうです。ダムの安全を確認するために、ダムの中には様々な設備や観測装置があり、点検や観測が行われていると知りました。堤体内の長い階段やスロープを歩き来して、運動不足な私は足がガクガクになりましたが(笑)、詳しく丁寧に解説してもらい、ダム管理について知見を深める機会になりました。