

# 福井県と黒龍酒造株式会社による 永平寺ダムにおける日本酒等の貯蔵実験について

## ～県内初！「ダム酒」で地域活性化へ～

近年高まっている社会インフラやダム人気を背景に、ダムを観光資源として活用した地域活性化に取り組んでいる事例が増えてきており、その一つとしてダム関連施設を利用した日本酒等の貯蔵実験が行われている。

福井県においても、ダムを活用した地域活性化の一環として、地元酒造会社との連携により県が管理する永平寺ダムで日本酒等の貯蔵・熟成実験を開始する。

ダム施設内で貯蔵した日本酒等は、今後、品質や効果等の検証を行いながら、地域イベントや県内外での頒布、地元料理とのコラボレーション、ブランディング等を通じて、ダムそのもののPRだけでなく、県・町の観光振興や日本酒・食材PR等への活用を図り、インフラストックであるダムを活用した地域の特徴あるものづくりの支援や地域活性化に役立てることを検討する。

- 目的 ・ダム関連施設を日本酒等の貯蔵施設として有効活用することが可能かどうかを確認
- ・インフラストックであるダムを活用した地域の特徴あるものづくりや地域活性化の支援

○実施者 黒龍酒造株式会社、福井県

- 内容 ・日本酒等の貯蔵・熟成場所として、永平寺ダムの関連施設（堤頂右岸のトンネル※等）を提供する。
- ・ダム関連施設で貯蔵・熟成実験を行い、貯蔵酒の品質について、その有効性を検証する。
  - 搬入日時：令和3年12月17日（金）
  - 10:00 貯蔵酒搬入式
  - （式後、トンネル内へダム貯蔵酒を搬入）
  - 貯蔵本数：約1,300本
- ・本体にラベル等にて永平寺ダムの貯蔵酒であることを明示し、貯蔵酒の販売・頒布、PR等を通じて、地域の知名度アップ、観光客増加等の地域活性化に努める。

※建設時に基礎地盤の遮水性を高める工事を施工するために設置  
河川管理上、支障がないエリア  
年間を通じ一定温度（約15℃）。緩やかな熟成を期待