

報道関係者各位

「東の麓感謝祭」でダム貯蔵日本酒が味わえます！！

～蔵王ダムで熟成された日本酒の味はいかに…～

県では、ダムを活用した地域活性化の一環として、酒造組合及びワイナリーと連携し、県管理ダムにおける酒類の貯蔵実験を令和6年9月より取り組んでいます。

この取組は、ダムへの関心を高め、知名度及び魅力向上はもとより、新たな付加価値の創出による県産酒のブランド化・消費拡大などを図ることを目的としています。

本年5月に開催された山形ワインバルでは、前川ダムで貯蔵されたワインが初めて提供され、県内外の多くの方にダム熟成ワインの味や香りを楽しんでいただきました。

この度、山形市の蔵王ダムに貯蔵された日本酒が『東の麓感謝祭』で“初”提供されることとなりましたので、この機会にぜひご賞味ください。

つきましては、当日取材いただくとともに、ダム貯蔵酒の周知についてご協力よろしくお願いします。
※当日、お車でお越しの方は予めハンドルキーパーを定めるなど、飲酒運転は絶対にやめてください。



『東の麓感謝祭』の概要

1. 日時 令和8年8月29日（土）10:00～15:00
2. 会場 交流プラザ「蔵楽」（南陽市宮内1004-1）
3. 販売 有料チケットと引き換え
※ダム貯蔵酒は720mL*12本分を試飲提供及び販売予定
4. 主催 東の麓酒造有限会社

※詳細については「東の麓酒造有限会社」公式HPをご確認ください。

【問合せ先】

村山総合支庁建設部 山形統合ダム管理課
課長補佐 今田 TEL 023-631-3526
広報監
総務企画部長 音山

『参考』 蔵王ダムの概要と貯蔵実験の展望について

蔵王ダムは「中空重力式コンクリートダム」と呼ばれる、全国に13基しかない非常に珍しいダムとなっており、治水・灌漑・発電・水道の役割を担っています。

中空重力式コンクリートダムの特徴として、ダム提体内が空洞となっているため、空きスペースを活用して日本酒を貯蔵しています。

ダム提体内の気温は年間を通じて10℃程度で、酒類の貯蔵及び熟成が期待できる環境となっており、酒造組合と酒造会社7社が日本酒を蔵王ダムに貯蔵しています。

蔵王ダム全景



【これまでの経過と今後の展望】

- ①酒類の貯蔵場所として事業者にダム内部の一部を占用許可
- ②ダムの試行的利活用に関する覚書の締結及び酒類の搬入
- ③ダム内部にて酒類の貯蔵・熟成実験を行い、有効性を検証
- ④検証の結果、品質に問題ない場合には貯蔵酒を販売
- ⑤ダムのPR及び地域活性化につなげる





※出典：国土地理院ウェブサイト (<https://www.gsi.go.jp/>) (地理院地図) を加工して作成