

【ダム貯蔵第3弾】

砂子沢ダムにおけるワインの保管・熟成実験を開始します！

近年高まっている社会インフラやダム人気を背景に、ダムを活用した地域活性化の取り組みとして、地元企業と連携し、ダム関連施設を利用したワインの保管・熟成実験を開始します。

ダム施設の監査廊等は、通年でほぼ一定温度が保たれることから、ワインの保管に適していると考えられ、そこで熟成したワインは、地域の新たな特産品となることが期待されます。

保管・熟成実験の目的

- ・ダムを活用したワインの保管・熟成・PR等を通じて、特徴ある「ものづくり」や地域活性化への支援をする。
- ・この取り組みにより、地域の方がダム本来の目的などに興味を持ってもらうきっかけづくりとして実施する。

保管・熟成実験の期間

最長3年間

「小坂七滝ワイナリー」運営元 小坂まちづくり株式会社による砂子沢ダム保管・熟成開始！



©2015
秋田県んだッチ

○保管・熟成ワイン搬入式の開催

日時：令和7年6月20日（金） 11：00～

場所：砂子沢ダム（鹿角郡小坂町小坂字向125番地）

流れ：1 鹿角地域振興局長あいさつ

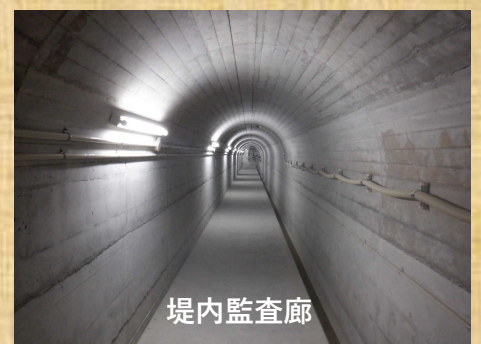
2 小坂まちづくり株式会社 代表取締役あいさつ

3 小坂町長あいさつ

4 搬入

○搬入場所

ダム関連施設（堤内監査廊）



堤内監査廊