

南相木ダムで試験的取り組みを始めました

前日の七倉ダムへのお酒搬入に続き、4月26日に長野県南佐久郡南相木村にある南相木ダムでもお酒の搬入が行われました。



南相木ダムでは、地元の造り酒屋である古屋酒造店様と協力して、ダムのトンネル内での貯蔵によってお酒の味がどう変化するかを調べるための試験的取り組みとして、「深山桜」など4種類の日本酒を2箇所に分けて貯蔵しました。



【お酒の運び入れに汗を流す古屋酒造店の荻原社長】

古屋酒造店の荻原社長は、「この試験的取り組みの結果を踏まえて、どんなお酒が貯蔵によってより美味しくなるのかを見極めた上で、貯蔵と相性の良いお酒を作っていきたい。」と、今後の本格的な貯蔵酒作りへの意欲を示されました。

また今回は、古屋酒造店様の日本酒だけではなく、南相木村の特産である蕎麦を使って作られたそば焼酎も、同じく試験的な取り組みとして貯蔵されました。貯蔵により一段と美味しくなり、新たな南相木村の名物になることに繋がればと期待しています。



【南相木村産の蕎麦を使用した蕎麦焼酎】

貯蔵した日本酒やそば焼酎をすぐにでも飲んでみたいというお酒好きの方もいらっしゃるかもしれませんが、本年度は試験的な取り組みであるため、今回貯蔵したお酒を販売することはできません。しかし、南相木村が主催され例年 10 月下旬頃に開催される「南相木ダム ふれあいウォーク」で、試験貯蔵したお酒を参加者に試飲して頂くことを計画していますので、実現すればこの時に味わって頂くチャンスがあります。ご関心のある方は「南相木ダム ふれあいウォーク」へのご参加を是非ご検討ください。紅葉に染まる山を歩く気持ちの良いイベントです。

ちなみに、この南相木ダムの標高は日本のダムで最も高く（ダム天端の標高が 1,532m）、空気がとても澄んだ場所にあります。一定した温度だけでなく空気の美味しさも、長い眠りにつくお酒を美味しくしてくれるのでしょうか・・・。



【冬の南相木ダム】