

- 漁川ダム管理支所と恵庭市は、地域の名産PR及びブランド化推進に向け、ダム建設時に地質調査等のために掘削したグラウトトンネルを活用し、地域の特産品の長期加工品等を貯蔵する実証実験を開始しました。保管期間は、令和11年3月末までを予定。日本酒、はちみつ、リキュール、ブドウ苗木、じゃがいも、玉ねぎの全6種を貯蔵しました。
- 年間を通して温湿度が安定しているダム施設の特徴を活かして、貯蔵品の品質向上はもとより、温湿度管理に係るコストの縮減、CO2削減の効果も期待されています。
- 自ら手がけた貯蔵品をトンネル内に並べながら、実験に期待を寄せる皆さんの笑顔が印象的でした。

★漁川ダムの概要（札幌開建HP） https://www.hkd.mlit.go.jp/sp/titose_kasen/kluhh4000000dboz.html



漁川ダム



実証実験実施箇所

トンネル内の様子



この時は温度7.1℃、
湿度はHi(90%以上)でした

バラエティ豊かな貯蔵品



じゃがいもと玉ねぎ

ブドウ苗木



はちみつ



いざりん

(漁川ダム イメージキャラクター)

ゆっくり寝て、美味しく育ててね～