

志津見ダム貯蔵酒試行計画に関する検証中間報告

令和 5 年2月

飯 南 町

I. 試行計画の概要

1. ダム貯蔵酒の試行の目的

平成 24 年度に作成された「志津見ダム水源地域ビジョン」に位置付けられた“水源地域の活性化”をテーマとするアクションプランの中に、ダムを活用した特産品の開発が記されている。

飯南町内で製造しているお酒をダム施設内に貯蔵し、そのダム貯蔵酒(以下“治酔”という)が多くの方に広まることによることで、地域の地名度アップによる観光客の増加や“治酔”販売による地域還元などから地域活性化に寄与することができるか、その実現可能性を検証する。

2. ダム貯蔵酒試行内容と期間

“治酔”が地域の活性化に寄与するための目的の実現に向けた試行をし、その実現可能性を検証する。

試行期間: H28 年 10 月～R4 年 10 月

(ア) 地域を元気にするお酒【地域活性化】

① “治酔”の販売

販売先や販売時期及び販売本数については、地域の地名度アップ、地域への観光客数増加などの地域の活性化に大きく関わるため、ダム貯蔵酒の試行で最も地域の活性化に寄与する方法を確かめる。

〔期間〕6 年 1 ヶ月間

② 地域還元

志津見ダム水源地域ビジョンへの協力

志津見ダムを活かした水源地域の自立的・継続的な活性化のため に水源地域の自治体、住民等がダム事業者・管理者と共同で実施するアクションプランに協力する。

■フラワərbレーに花壇等を設置【水源地域の景観形成】

■清掃活動【水源地域の景観形成】 など

(イ)おいしいお酒【品質】

①“治酔”の品質

1. 貯蔵場所の調査(気温・湿度)

貯蔵場所であるダム施設右岸端部が酒の貯蔵に適した環境かどうか調査する。

〔内容〕気温・湿度計の設置及び計測

〔期間〕6 年 1 ヶ月間のうち貯蔵期間中

1. 貯蔵期間とお酒の味(品質)

お酒の味(品質)は、夏の暑い時期を越して貯蔵すると味が変化すると一般的に言われているため、試行では夏の時期に貯蔵しないお酒、夏の時期も貯蔵するお酒に分けて行う。

3. ダム貯蔵酒試行評価

(ア)“治酔”が地域活性化へ寄与するか評価を行う。

①アンケート調査

コスモス祭などで“治酔”が地域活性化に寄与するかについて評価するために必要なアンケート調査を実施する。

②地域貢献

“治酔”の販売状況(売れ行き)による地域への還元内容が地域活性化 に寄与するか評価する。

③メディア等の注目度

“治酔”がメディアやSNSでの注目度から地域活性化に寄与するか評価する。

(イ) “治酔”の味(品質)の評価を行う。

①清酒の貯蔵に適した要件

ダム施設右岸端部の気温・湿度を計測し、その計測結果と貯蔵酒の味(品質)を分析し、貯蔵に適した要件を実験により確かめる。

※清酒の貯蔵に望ましいとされている要件

気 温:15℃以下が望ましい。

気温変化:±3℃以内が望ましい。

②官能評価分析

ダム貯蔵酒の味(品質)を香り、外観、味で評価する。

評価者はお酒の官能評価分析が行える専門的知識を有した人が行う。

4.志津見ダム水源地域ビジョン推進委員会による報告・意見

貯蔵場所の環境、官能評価分析及びアンケート調査結果を志津見ダム水源地域ビジョン推進委員会で報告し、水源地域ビジョンの地域活性化に寄与するかどうかについて意見をもらう。

開催年	評 価 項 目
H28 年度	① ダム貯蔵酒試行内容及びスケジュール等の確認
H29 年度	① ダム貯蔵酒試行内容及びスケジュール等の確認
H30 年度	① ダム貯蔵酒スケジュール等の確認 ② 次年度のダム貯蔵酒試行内容の確認
R1 年度	① ダム貯蔵酒スケジュール等の確認 ② 次年度のダム貯蔵酒試行内容の確認
R2 年度	① ダム貯蔵酒スケジュール等の確認
R3 年度	① 貯蔵場所の環境評価
R4 年度	① 平成28年度及び令和元年度から4年度に販売した “治酔”の品質や販売状況及びアンケート結果等の 報告

Ⅱ. 試行評価の検証

1. ダム貯蔵酒の試行評価の実施方法

試行評価は、その目的である地域の地名度アップによる観光客の増加や“治酔”販売による地域還元などから地域活性化に寄与することができるか、その実現可能性を検証するため、試行期間中において項目ごとの調査を行った。

(1) 貯蔵酒試行のスケジュールと項目

別紙-1 志津見ダム貯蔵酒試行スケジュール のとおり

(ア) “治酔”の地域活性化へ寄与するかの評価

① アンケート調査の実施 …資料1

② 地域貢献

治酔販売： 地域内販売・国交省・島根県・飯南町

蔵入れ	本数	蔵出し	本数	貯蔵期間	備考
平成28年10月	500 本	平成29年6月	500 本	6 ヶ月	蔵入れセレモニー 蔵出しイベント ポピー祭
平成 30 年12月	120 本	令和元年7月	40 本	6 ヶ月	
		令和元年10月	40 本	10 ヶ月	
		令和2年5月	40 本	1 年 6 ヶ月	
令和 2 年 2 月	120 本	令和2年10月	40 本	6 ヶ月	町CATV
		令和3年10月	80 本	1 年 6 ヶ月	
令和4年4月	120 本	令和4年10月	120 本	6 ヶ月	コスモス祭

③ メディアの注目度

■新聞

- ・2016 年(平成 28 年)6 月15日 島根日日新聞
志津見ダム貯蔵酒、名は「治酔」～赤名酒造がポッピー祭でお披露目～
- ・2016年(平成 28 年)6月 21 日 山陰中央新報
赤名酒造が「治酔」販売
～温度変化小さくなめらか～

■Web サイト

- ・DAMPEDIA—ダムペディアー
ダム酒(DAMZAKE)の中で、ダム周辺の活性化を図るために取り組んだものとして紹介

※近年は、コロナ禍によりイベント販売、情報発信ができていない状況。

インフラストックを活用した地域活性化【志津見ダム貯蔵酒】

～志津見ダムにおける日本酒の貯蔵・熟成実験の開始～

- 平成23年6月に完成した志津見ダムでは、飯南町・島根県・地元代表・中国地方整備局出雲河川事務所が「志津見ダム水源地域ビジョン」を策定し、地域を元気にする取り組みを進めています。
- 取り組みの一環として、飯南町や地元が中心となり、飯南町産の酒米、水等を使った純米酒を飯南町にあるダムで熟成させて特産品としていく実験を開始しました。
- 年間を通じ一定温度の条件で、純米酒の品質にどのような変化が現れるのか調べます。
- 平成27年12月22日から貯蔵を始め、平成28年6月12日に志津見ダムで開催した「第25回ポピー祭」でお披露目をしました。



きれいに咲いたポピー
(ポピー祭会場)



志津見ダム



ラベル「治酔」

デザインは、
ダムの水面のゆれを表現



ポピー祭の状況

志津見ダム便り

国土交通省 出雲河川事務所
志津見ダム管理支所
TEL 0854-73-0222
<http://www.cgr.mlit.go.jp/izumokasen/>



第32号(平成28年6月17日版) 志津見ダムイメージキャラクター「くびきん」

第25回ポピー祭に合わせ「ダム見学会」「ダム湖巡視艇体験」等を開催しました！

平成28年6月12日(日)に、東三瓶フラワーバレーで第25回ポピー祭が開催されました。これに合わせ、志津見ダムでは、『ダム見学』や『ダム湖巡視艇体験』を実施し、合わせて約170名の参加を頂きました。

当日は、あいにくの雨模様となりましたが、フラワーバレー会場では、神楽公演や写真撮影会、やまめのつかみ取りを楽しむ多くの方の姿がありました。開会式では志津見ダム貯蔵酒「治酔(ちすい)」のお披露目が行われました。うまいものコーナーでは、やまめの塩焼きやしなね和牛串焼き、いのししコロッケや出雲蕎麦など多くのお店には行列ができていました。

志津見ダムの見学会に参加した方から『ダムの中に入れるなんて知らなかった』『貴重な体験でした』『対岸から見る風景は違って見える』などの感想をいただきました。

巡視艇体験で巡視艇に乗り込んだ子供たちは嬉しそうに手を振ってくれました！これからも、このように楽しみながら少しずつダムに興味を持ってもらう機会を企画していきたいと思います。雨の降る中、たくさんの方に来て頂きありがとうございました！



《志津見ダム見学会・巡視艇体験》

《フラワーバレー会場の様子》

～担当者からのひとこと～

足元の悪い中、多くの方に『ダム見学会』『巡視艇体験』へ参加して頂き、ありがとうございました！また、来年もお待ちしております♪

志津見ダムファンクラブ
facebook



右のQRコードからどうぞ

(イ) “治酔”の味(品質)の評価を行う。

① 清酒の貯蔵に適した要件

リムトンネル内の気温・湿度調査 …資料 2

② 官能評価分析

ダム貯蔵酒の味(品質)を香り、外観、味で評価。

評価者はお酒の官能評価分析が行える専門的知識を有した人が行う。

これまでのダム貯蔵酒「治酔」試行結 評価者:島根県産業技術センター

評価年月	貯蔵酒(A)	常温酒(B)
① 令和元年 7 月 (6ヶ月貯蔵)	・甘さもあり良好 ・後味粗さ残る ・若い ・すっきりした味 ・なめらかだが味濃いめ ・熟成香	・テリが悪い ・バランスが良い ・甘さが乗っている ・苦味残る ・コクがある ・酸味と甘みのバランス良好 ・バナナの香りがして良い ・若い香り
② 令和 2 年 5 月 (1年6か月貯蔵)	・程よく熟成している ・味的にはまだ落ち着いていない感じ ・旨味も出てきているが、まだ若々しさが残っており良いお酒。	
③ 令和 2 年 10 月 (6ヶ月貯蔵)	・キレあり、程よい甘味、酸味 ・果実様の全体的に穏やかな香り	・熟成が程よくすすみ、香味および色調に熟成具合が見られる ・余韻があり、味もふくよか
④ 令和 3 年 1 1 月 (1年6ヶ月貯蔵)	・香りはやや落ち着いたなかにも果実様の香りあり ・洋ナシやブドウの様な香りあり ・(B)よりも若々しい香り ・甘味と酸味が主体、あとから苦味が来る ・キレがあって渋さ感じ余韻あり ・オリと沈殿あり	・程よい熟成香 ・カラメル様の甘い香り ・紹興酒のような香ばしい香りもあり ・角が取れて丸みを感じる ・荒さが取れてなめらか ・程よい甘味と余韻感じる ・オリと沈殿あり ・(A)より熟成すすむ

令和元年度より、4度の官能分析評価を行った。

産業技術センター評価では、「貯蔵酒は日本酒としてフレッシュさが残り、貯蔵庫としてリムトンネルは適している。」との意見。

Ⅲ. 中間報告まとめ

(ア) “治酔”の地域活性化へ寄与するかの評価

①アンケート調査 ※資料1 アンケート調査の【まとめ】より

- ・特産品としての可能性について 89%が、「非常に感じる」「可能性を感じる」と回答
- ・購入者の意見として、「おいしい」「香り豊か」「また購入したい」などの意見

②地域貢献

“治酔”を販売することにより地域内にとどまらず、地域や飯南町の情報を届けることができた。

- ・販売時に配布のチラシやパンフレットによる情報発信
- ・非公式ダムカードやチラシにQRコードを載せ SNS に誘導
SNSでは地域の情報や施設の PR など

③メディアの注目

試行調査当初は蔵入れ、蔵出しイベントの実施や、新聞への掲載があったが、コロナウイルス感染拡大に伴い、近年は注目度が薄れてきている状況。

(イ) “治酔”の味(品質)の評価

①清酒の貯蔵に適した要件 ※資料2 リムトンネルの気温・湿度状況の記録より

【計測結果】

気温：計測期間中、リムトンネル内は貯蔵に望ましい気温15℃以下

気温変化：リムトンネルの扉の換気ガラリを塞いだことにより、温度差が±3℃以内に改善され、安定した貯蔵となっている。

⇒ リムトンネル内は安定した温度であり、貯蔵に適した保管場所である。

②官能評価分析

【産業技術センター官能評価分析結果】

貯蔵酒は日本酒としてフレッシュさが残り、貯蔵庫としてリムトンネルは適している。

今後の予定

- ・令和5年度貯蔵位置変更による追加試行の実施
ダム本体(監査廊)の貯蔵を実施し、品質や貯蔵に適した環境(温度)であるかなど調査を行う。
- ・調査結果報告、最終評価報告

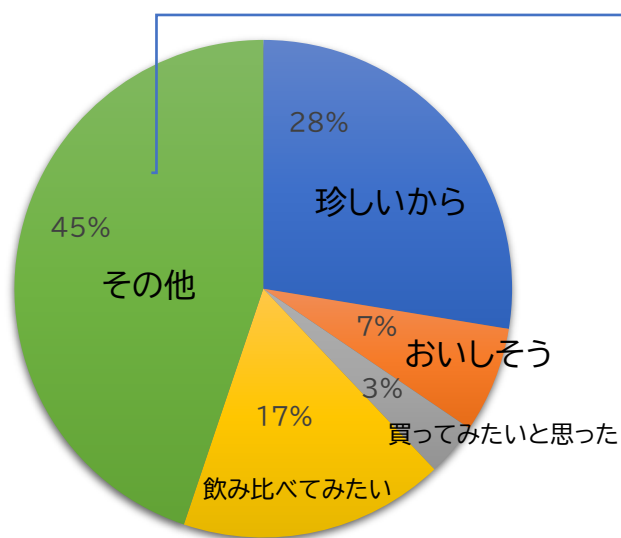
試行評価の中で、フラワーイベント等で“治酔”が地域活性化に寄与するかについて評価するために必要なアンケート調査を実施。

令和2、3年度についてはコロナウイルス感染拡大に伴い、フラワーイベントが中止となったことからアンケート調査中止。昨年秋のコスモス祭において販売、地域内、国交省、島根県、役場庁舎内で販売しアンケート調査を実施した。

アンケート配布枚数63枚中、18枚回収(回収率28.6%)

アンケート調査結果

「治酔」を購入したきっかけは？（複数回答有）



6 その他の意見

- ・数量限定の貴重な品だから
- ・地元なので
- ・ダム貯蔵酒だから
- ・もみじ祭のチラシを見て
- ・前から応援しているから
- ・職場に売りに来たから
- ・お土産としていただいた
- ・名前が良かったから
- ・希少な感じがしたから

ダム貯蔵酒「治酔」アンケート

ダム貯蔵酒「治酔」の購入者の方を対象にご協力を願っています。

「治酔」を購入したきっかけは？
(あてはまるものをすべてお選びください)

1. 珍しいので
2. おいしいそう
3. 買ってみたい
4. 通常の日本酒を飲み比べてみたい
5. なんとなく
6. その他 ()

「治酔」を購入し、通常の日本酒と“味の違い”を感じましたか？

1. はっきり感じた
2. なんとなく感じた
3. 感じなかった

今後「治酔」を買ってみたいと思いますか？

1. 買いたい
2. 買いたくない
3. わからない

地域の特産品として可能性を感じますか？

1. 非常に感じる
2. 可能性を感じる
3. 感じない
4. わからない

「治酔」に対するご意見など、ご自由にご記入ください。

あなたについてご記入ください。

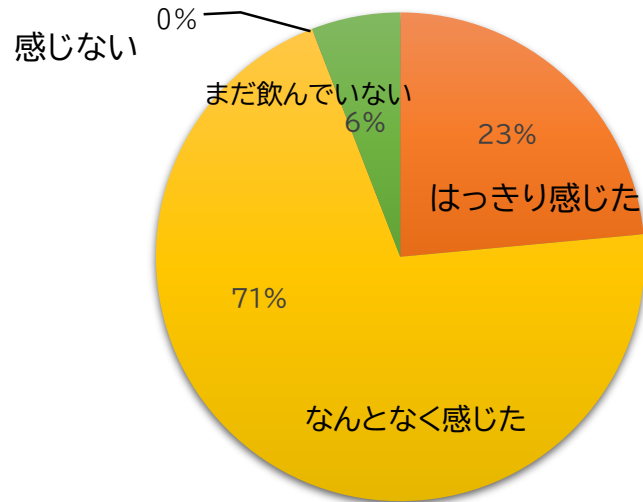
性別 1. 男性 2. 女性
年齢 20歳代 30歳代 40歳代 50歳代 60歳代 70歳代
居住地 飯南町 大田市 出雲市 雲南市 その他 ()

～ご協力ありがとうございました～

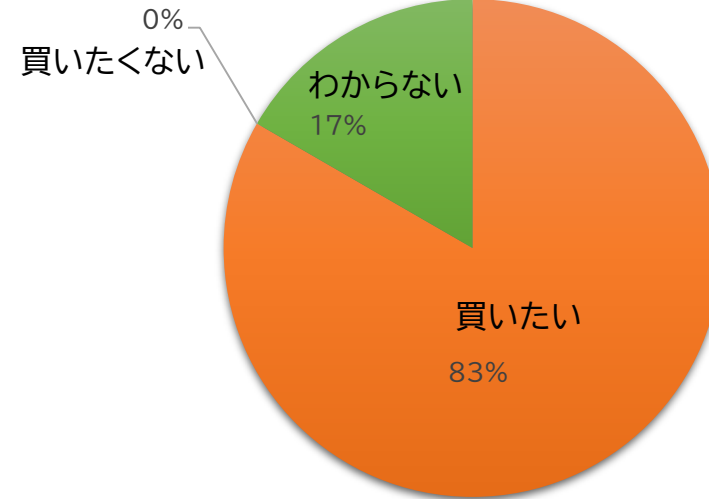
アンケート調査

アンケート調査結果

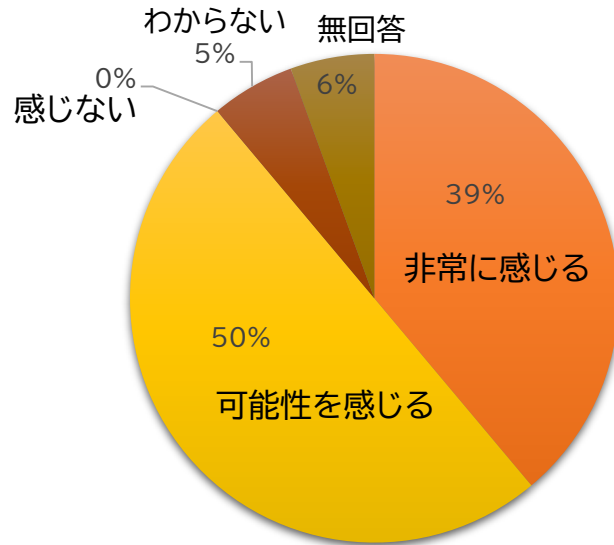
「治酔」を購入し、通常の日本酒と“味の違い”を感じましたか？



今後「治酔」を買ってみたいと思いますか？



地域の特産品として可能性を感じますか？



性別

年齢

居住地

男性 17名

20代 1名

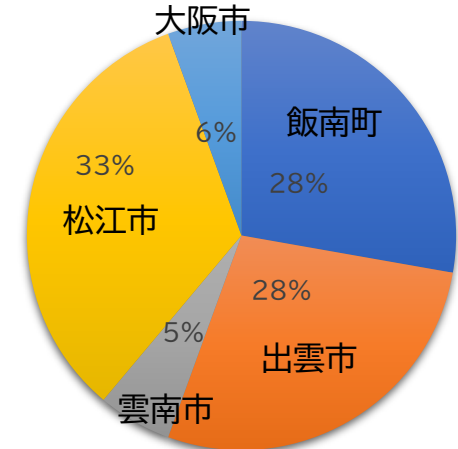
女性 1名

40代 3名

50代 5名

60代 5名

70代 4名



アンケート調査

「治酔」に対する自由意見

- ・美味しいですね。やや甘いので女性向きかも。このようなブランド品でどんどん広めていただきたいですね。宣伝キャンペーンでどんどん売ってください。(70代男性・飯南町)
- ・「治酔」そのものの更なる品質アップはもちろんです。物語性等トータルでのPRが必要だと思います。(70代男性・飯南町)
- ・ラベルの絵が何かわからなかった。おいしかったです。(20代男性・飯南町)
- ・良いと思うが、製造年月日が何故4月？仕込み時期としては少し遅い気がします。(60代男性・飯南町)
- ・売り方、アピールの仕方を今以上に工夫したらもっと売れます。まだまだアピールが不足しています。がんばれもっとがんばれ。応援しています。(40代男性・出雲市)
- ・価格2千円は高めと思う。おいしいほうの酒だが、貯蔵方法だけで差別化は難しい。(60代男性・出雲市)
- ・香り豊か、フルーティー、まろやかでおいしかったです。(50代男性・出雲市)
- ・ラベルが目立たない(特にイラストがピンボケ)ダム貯蔵酒とか「雨の神様ねむる酒」など強調したほうが良いと思う。また、八福神などのイラストや伝承も地域ならではの、大いに魅力を感じます。(50代男性・出雲市)
- ・味は良かった。(60代男性・出雲市)
- ・パッケージのアピール度が不良、見た目がいまいち。酒だとわかりづらい。大吟醸のようだった。(60代男性・出雲市)
- ・今後、流通拡大を図るのであれば、もっと多くの人に飲んでもらうのが一番！道の駅や今回の祭りのようなイベントで試飲してもらったり品評会に積極的に出したりするなど、攻めの姿勢が大事だと思う。半年もの、1年もの、2年もの…と熟成を変え味の違いをもたせるのも面白いかと。美味しかったです。また購入します(40代男性・雲南市)
- ・ふるさと応援寄附の対象にしてください。(70代男性・松江市)
- ・パッケージの工夫がもう一つ必要かも。限定品のステータスのPR、飲みやすさのPR(50代男性・松江市)
- ・フルーティーで切れ味もよく、大変美味しいと感じます。(50代女性・松江市)
- ・「志津見ダム手ぬぐい」がついていたのは良かった。ダム見学で知り、コスモス祭り会場で買いました。(60代男性・松江市)
- ・上品な甘みがあり、なめらかな酸とコクを与える苦みを伴ったバランスの良いお酒です。余韻はやや長め。冷おろしになるので、丸みのある味わいになっていると思います。特産品とするには、酒質設計から検討されてみては？水、酒米などでも特徴を出せないか。酵母なども。(50代男性・松江市)
- ・赤名の酒は何時も美味しく頂いておりますが、こちらは味わい深くて良いです。ラベルに「治酔」の命名の言われ等が記入されれば、尚のこと味わい深さが増すと思われます(60代男性・大阪市)

アンケート調査

【まとめ】

- ・アンケート回収率は低かったものの否定的な回答は少なかった。
- ・特産品としての可能性について89%が、「非常に感じる」「可能性を感じる」と回答。
- ・今後の購入についても83%が「買いたい」と回答、一度購入いただいた方はリピーターとなる可能性を感じた。

《自由意見》

味	美味しい、香り豊か、フルーティー、まろやか、なめらかな酸とコクを与える苦みを伴ったバランスの良いお酒 味わい深くて良い
パッケージ	ラベルの絵が何かわからない、見た目が今一つ、イラストがピンボケが目立たない 酒だとわかりづらい、パッケージの工夫がもう一つ必要、ラベルに「治酔」の命名の言われ等が記入されればよい
販売方法	物語性等トータルでのPRが必要、売り方・アピールの仕方を今以上に工夫が必要、価格2千円は高めと思う、 イベント時に試飲や品評会に積極的に出したりするなど攻めの姿勢が大事、限定品のステイタスのPRが重要



- 検討事項
- ・ラベルについて「わかりづらい」等の意見多数あり、試行期間6年の間で定着しつつある「治酔」ラベルを継続して使用するべきか。
 - ・「本数限定」や「期間限定」など消費者の心をつかむ販売・PR方法の検討
 - ・貯蔵酒、購入店のアピール方法(SNS、チラシ・ポスター、のぼり等)

【アンケート調査反省点】

- ・試行調査6年間のうち、1度しかアンケート調査を実施することができなかった。
- ・試行期間中の販売(地域内、国交省、島根県、飯南町)にも調査をし、意見を聴取できればよかった。
- ・アンケート回収率が低かったことから、Webや、イベントでの試飲時に回答もできるよう工夫が必要。

リムトンネルの気温・湿度状況の記録

資料2

【清酒の貯蔵に適した要件】

ダム施設右岸端部の気温・湿度を計測し、その計測結果を分析し、貯蔵に適した要件を実験により確かめる。

- ✓ 平成28年1月4日～8月3日のリムトンネル気温
→ 最低:11.8℃(1月23日) 平均:13.8℃ 最高:15.4℃(7月28日) 温度差:3.6℃
- ✓ 1月23日の最低気温は、外気温が-4.6℃まで下がった寒波であった。
- ✓ 7月28日の最高気温は、外気温が31.5℃まで上がり、リムトンネル内も気温が上昇。
- ✓ 気温上昇を防ぐため、7月28日にリムトンネルの扉の換気ガラリを塞いだ結果、リムトンネル内の気温が下がる。
- ✓ リムトンネル内の湿度→ 最低:42.9% 平均:67.8% 最大:99.9%
- ✓ リムトンネル内の結露は扉ガラリを塞いでから少なくなる。



気温上昇を防ぐため
換気ガラリを塞ぐ



【計測期間:平成30年12月21日～令和2年5月10日 <<1年5ヶ月10日>>】

- ✓ 計測期間内のリムトンネル気温
→ 最低:13.4℃(平成31年4月7日) 平均:13.9℃ 最高:15.1℃(令和元年8月13日) 温度差:1.7℃
- ✓ 前回、リムトンネルの扉の換気ガラリを塞いでいるため、リムトンネル内の気温の上昇は避けられた。
- ✓ リムトンネル内の湿度→ 最低:82.6% 平均:91.2% 最大:99.9%
- ✓ リムトンネル内の結露は前回、扉ガラリを塞いでから少ない。

リムトンネルの気温・湿度状況の記録

【計測期間:令和2年5月26日～令和3年10月5日 ≪1年4ヶ月10日≫】

- ✓ 計測期間内のリムトンネル気温
→ 最低:13.9℃(令和3年2月17日) 平均:14.4℃ 最高:14.6℃(令和2年8月26,31日) 温度差:0.7℃
- ✓ 引き続き、リムトンネル内の気温の上昇は避けられている状況。
- ✓ リムトンネル内の湿度→ 最低:78.7% 平均:90.2% 最大:99.9%
- ✓ リムトンネル内の結露少ない状況。

【計測期間:令和4年4月26日～令和4年9月29日 ≪約6ヶ月≫】

- ✓ 計測期間内のリムトンネル気温
→ 最低:13.8℃(4月26日) 平均:14.2℃ 最高:14.6℃(8月30日) 温度差:0.8℃
- ✓ 引き続き、リムトンネル内の気温の上昇は避けられている状況。
- ✓ リムトンネル内の湿度→ 最低:79.3% 平均:91.3% 最大:99.9%
- ✓ リムトンネル内の結露少ない状況。

※清酒の貯蔵に望ましいとされている要件

気 温:15℃以下が望ましい 気温変化:±3℃以内が望ましい。

【計測結果】

気 温:計測期間中、リムトンネル内は貯蔵に望ましい気温15℃以下であった。
気温変化:平成28年の貯蔵では3.6℃の温度差があったが、リムトンネルの扉の換気ガラリを
塞いだ結果、その後は温度差が±3℃以内となり、安定した貯蔵となった。

リムトンネル内は安定した温度となっており、貯蔵に適した保管場所である