

報道関係者各位

山形ワインバルにてダム貯蔵ワインが味わえます！！

～眠りから覚めたワインは美味しくなったのか・・・！？～

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の連携により、山形県が管理するダムにおける酒類の貯蔵実験を令和6年9月から取り組んでおります。

貯蔵実験は、ダムへの関心や知名度を高め魅力向上を図ること、酒造会社が貯蔵に要するエネルギーを低減し脱炭素社会づくりに貢献すること、新たな付加価値の創出による競争力強化・差別化・ブランド化による消費拡大を図ることを目的としております。

この度、上山市の前川ダムに貯蔵されたワインが『山形ワインバル』にて“初”提供されます。

つきましては、当日取材いただくとともに、ダム貯蔵ワインの周知についてよろしくお願ひします。

※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。



『山形ワインバル』の概要

- 日時 令和8年5月16日（土）11:00～17:00
5月17日（日）10:30～16:00
- 会場 かみのやま温泉（上山城周辺、月岡公園）
- 販売 山形ワインバルチケット（有料）と引き換え
※「ベルウッドヴィンヤード」ブース（第1会場）にて販売（約300杯分）
- 主催 山形ワインバル実行委員会

※詳細については「山形ワインバル」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
村山総合支庁総務企画部長 音山

『参考』 前川ダム の概要とこれまでの経過

【ダム概要】

前川ダムは「ロックフィル」と呼ばれるダム形式であり、治水の役割を担っております。

ダム内部には下記写真のような管理用通路（監査廊）がいくつもあり、その一部の箇所ではワインの貯蔵実験を実施しております。

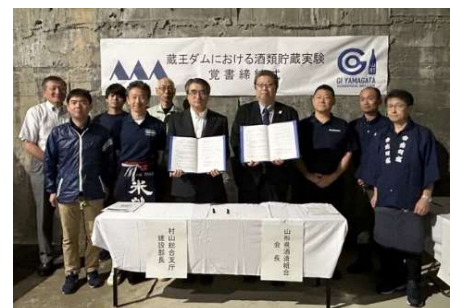
この管理用通路を含め、ダム内部は年間を通じて10℃程度の一定温度に保たれており、ワインの貯蔵及び熟成が期待できる環境となっております。

前川ダム全景



【これまでの経過と今後の展開】

- 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



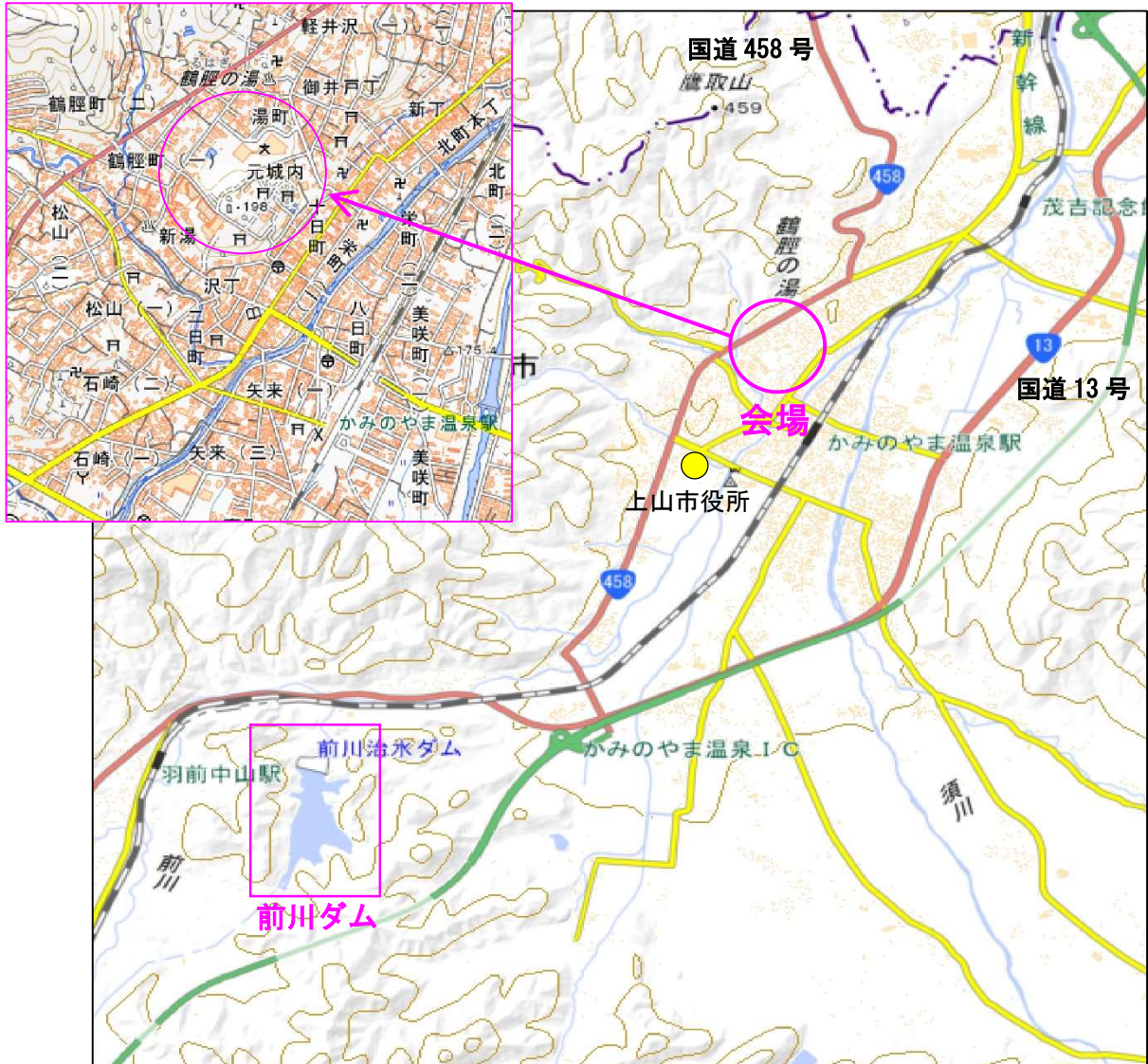
ダム貯蔵ワイン提供会場（山形ワインバル）

日時

令和8年5月16日（土）11：00～17：00

令和8年5月17日（日）10：30～16：00

位置図 かみのやま温泉（上山城周辺、月岡公園）



※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