

# 龍乃泉プロジェクト

当麻町（とうま振興公社）と高砂酒造が、  
2015年より取り組んでいる官民共同のプロジェクト。  
「美味しい日本酒を当麻で生み出すこと」にこだわり、  
北海道指定天然記念物「当麻鐘乳洞」の洞窟内で貯蔵・熟成を行っています。

## 純米大吟醸酒 龍乃泉とは

当麻町産酒米を100%使用し心を込めて醸造した新酒を、北海道指定天然記念物「当麻鐘乳洞」の、永劫とも思える1億5000万年の時間が作り出した洞窟内で、春にはまだ遠い2月から貯蔵・熟成させた、当麻町内の販売店と当麻町ふるさと納税返礼品のみで取り扱っている **地域限定商品** です。



当麻鐘乳洞



## 当麻鐘乳洞に伝わる伝説

むかし北海道開拓初期の、「当麻町」と命名される前の話。地域一帯は「ト・オマ（湿地の多いところ）」と呼ばれていました。

ある時、雲の中から突然現れた2頭の夫婦龍が、大空を飛んだり大地を駆け回ったりしている所を見た先人たちは、その龍を自分たちの守神にし、この地の発展を願った という伝説があります。

その龍神たちが休んでいる場所が、この当麻鐘乳洞だと言い伝えられています。

## 酒米生産者 長谷川代表のこだわり

長谷川農園代表 長谷川 新さんは、明治中期から代々続く当麻町の米農家に生まれ、大学では農業経営を学び、20代後半で実家を継ぎました。

酒米の生産は8年目（2023年現在）。今でも色々と試行錯誤の試験を繰り返し、毎年品質の高い酒米 彗星を生産していただいておりますが、当初は酒米を育てたことがありませんでした。

長谷川代表は「酒米は他品種の食米とは成長の仕方が異なり、育てるのが難しいが、色々失敗もしてきたものの1年1年いい酒米が収穫できるようになってきた」と、今後も全身全霊で酒米を生産する意気込みを語ってくださいました。





手と手で繋ぐ日本酒



搬入作業



パワースポットでゆっくり熟成中



搬出作業



## バケツリレー方式による、 日本酒の搬入・搬出作業

作業には、町民ボランティア「龍乃泉酔いしれ隊」をはじめ、町商工会の会員や町職員など約30名に毎年参加いただいています。雪深い2月の搬入の際には、瓶詰めされた新酒が入ったP箱をバケツリレー方式で約120箱、1～2時間かけて洞窟内に運び入れていきます。

搬出は4月、すっかり雪も解けて春の陽気の中、再び集まった「龍乃泉酔いしれ隊」と共に、今度は熟成した酒を洞窟内から搬送用のトラックへと運び出します。

1箱は約15kgあり、人力のため重労働ではありますが、龍乃泉を多くの方に楽しんでもらいたいという熱い想いを込めて、協力して作業を行っています。

**※時には当麻町 町長も参加！**

## 洞窟内での安定した熟成

当麻町産酒米 彗星で醸した日本酒を瓶詰めし、毎年2月から45日間、洞窟内で貯蔵・熟成を行います。

洞窟内は、1年中気温が9度前後・湿度80～90%前後に保たれ、日本酒の熟成に適した環境下のため味わいが安定し、まろやかな味わいに育っていきます。

