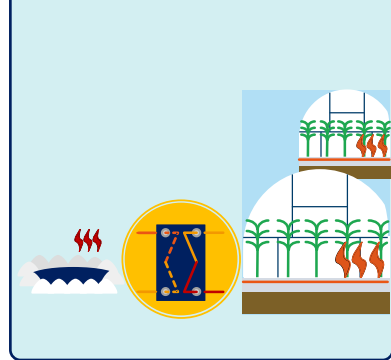


小野川温泉豆もやし



農業利用

熱交換器を使って温泉で温めた循環水（井戸水等）や、温泉そのものをハウス内に流すことで、ハウスを温めることができます



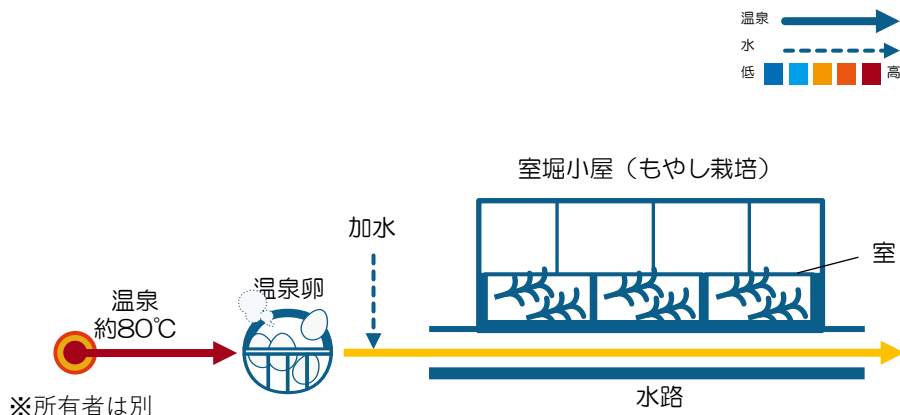
概要

明治時代の大火の復興のために温泉熱を活用した豆もやし栽培が始まった。当時は自噴していた温泉を使い大正12年に組合が結成され共同作業による生産が行われるようになった。毎年、11月の室堀小屋かけ作業からはじまる。室の下に温泉が流れており、小屋の中は温室状態となる。（一般的な工場水耕栽培と異なる近くの清流の川砂を利用した土耕栽培である。）

事業者名	小野川豆もやし業組合
所在地	山形県南米沢市
泉質	含硫黄ナトリウム カルシウム塩化物泉
温泉温度	80.3℃
熱利用温度	27～32℃
稼働開始	明治初期



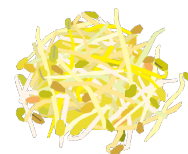
主な温泉熱利用方法のシステム



地域的取り組み内容

小野川 豆もやし業組合

・もやしの提供



小野川温泉豆もやし

(株) サティス製薬

・「小野川温泉の活性型イソフラボン」化粧品原料開発
・自社の化粧品
OEM事業への展開

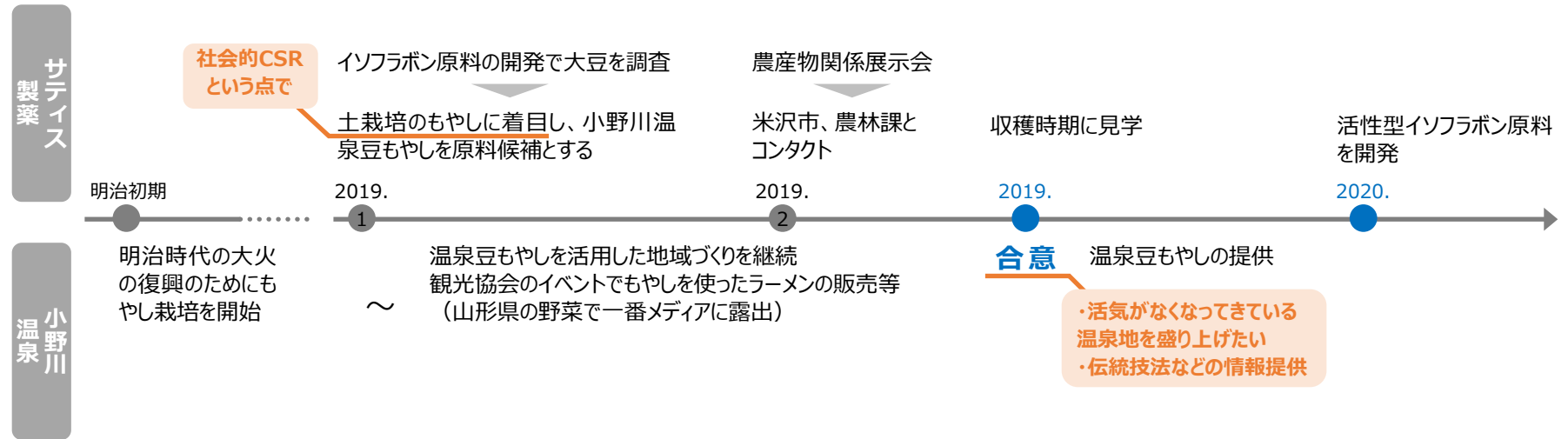
化粧品会社



小野川温泉豆もやし



事業検討の流れ



今後のビジョン

課題		取組
サティス製薬 温泉	・温泉豆もやしの化粧品原料素材としての安定調達	・開発した原料を様々な化粧品に配合予定 ・小野川温泉と温泉豆もやしの魅力を発信し、温泉豆もやしの生産拡大と地域活性化に貢献していきたい
	・配管の劣化 ・温泉豆もやし栽培の後継者問題	・サティス製薬の化粧品とコラボ、温泉街で販売、イベントでPRする等していきたい (小野川は美肌の効果が高いとして、美人の湯として名前を推している)

小野川温泉の地域活性化

小野川温泉豆もやしを後世に残していく