



小野川温泉豆もやし

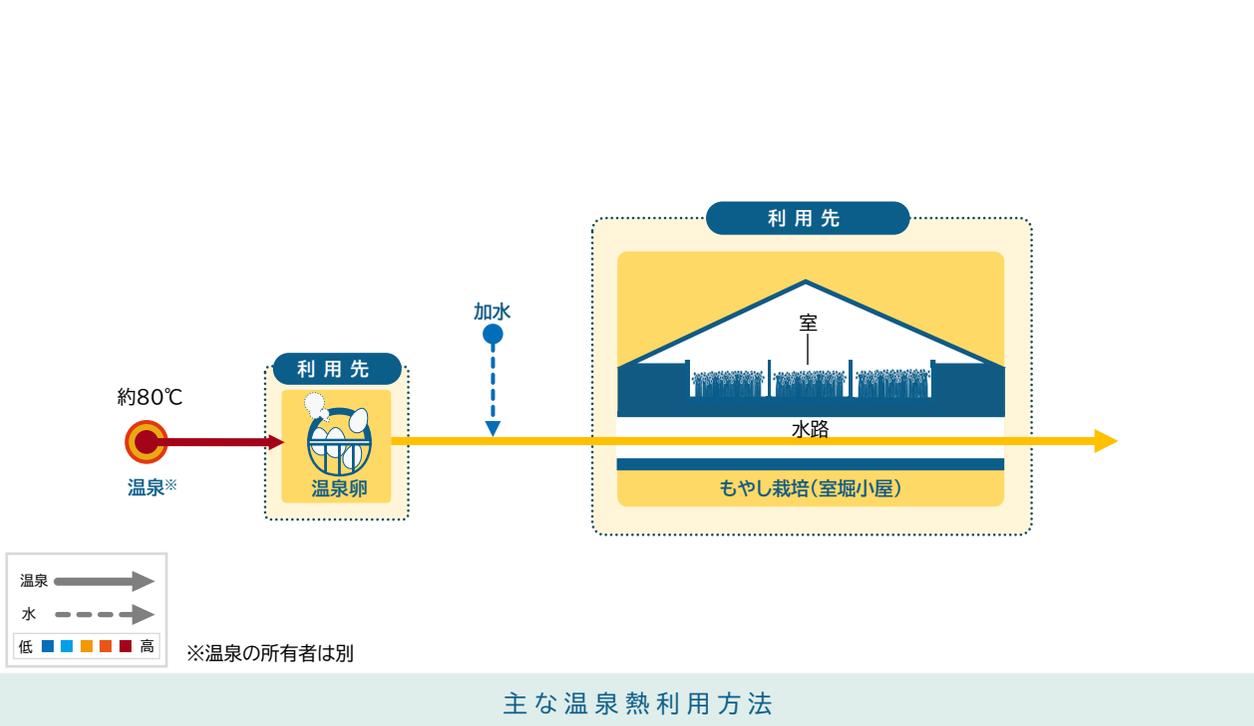


概要

小野川町では、温泉を活用した豆もやし栽培は、自給を目的におこなわれていた。明治時代に起こった大火による復興財源の確保を目的に町内全世帯での栽培が始まった。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。)

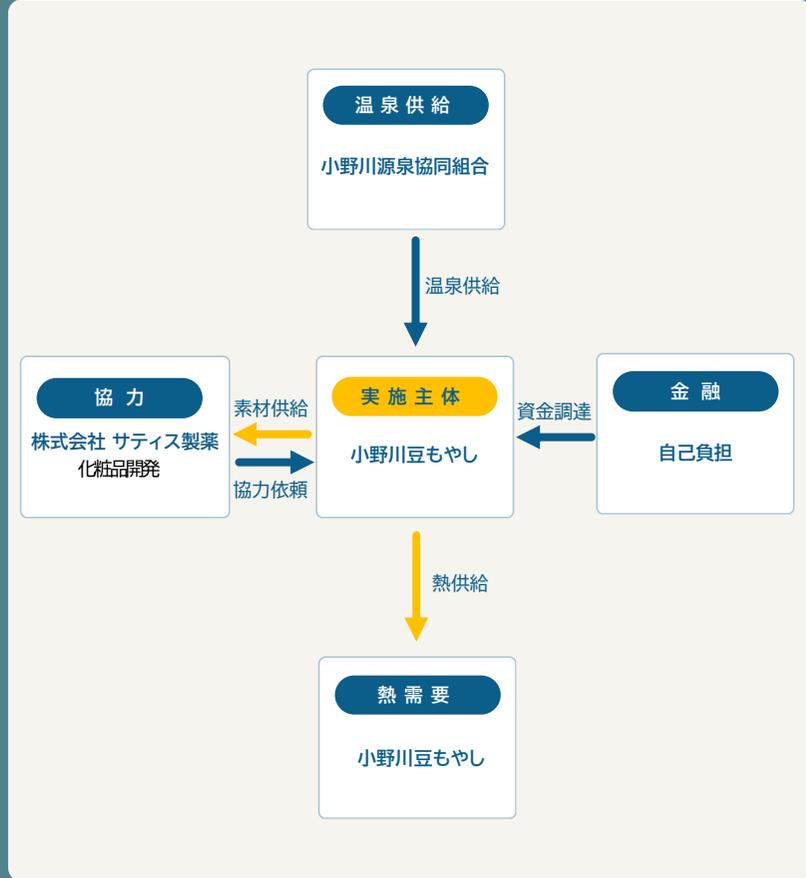


泉質	含硫黄ナトリウム カルシウム塩化物泉	主な効果 株式会社 サティス製薬 ・「小野川温泉の活性型イソフラボン」化粧品原料開発 ・自社の化粧品OEM事業への展開 化粧品会社 ・今後様々な化粧品ブランドによる展開
熱利用温度	27~32℃	
利用温泉	既存温泉	
総事業費	-	



※本事例は「令和2年度温泉熱等の有効活用等普及促進調査等委託業務」にて調査・整理した事例であり、掲載情報は調査当時のものであることから、詳細な状況は変更されている可能性があります。
 ※温泉熱利用に係る事業費等が不明のため、CO2排出量削減効果、ランニングコスト削減効果は算出しておりません。

実施体制



事業検討の流れ

