

味噌川ダムの濁水長期化について

現在、味噌川ダムからの放流水が濁っています。

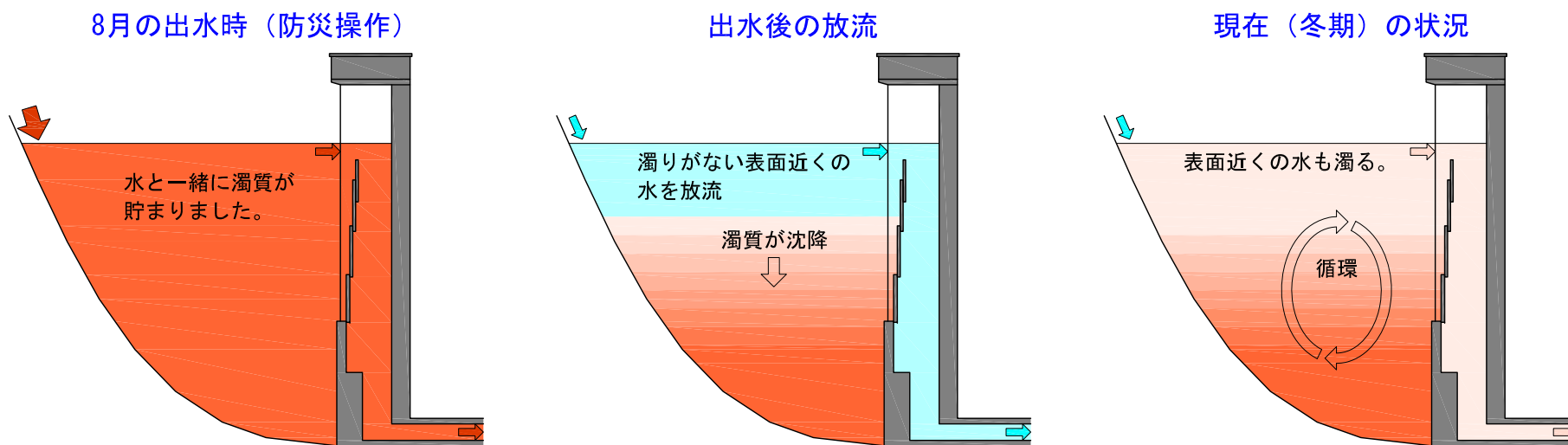
味噌川ダムでは、令和3年8月の出水時に、30m³/sを超える流入水をダムに貯める防災操作を行いました。

このとき、水と一緒に濁質（細かい土）も貯めることになったため、貯水池全体が濁りました。その後、濁質が沈んだ表面近くの水を放流しましたので、放流水が濁ることはありませんでした。

しかし、気温が下がると、表面近くから貯水池の水が冷やされて下降し、深い場所の暖かい水が上昇するため、貯水池の上と下の水が混ざっていきます。貯水池の深い場所では、濁質が沈みきっていないため、この濁質も上昇し、表面近くの水も濁ってしまいます。

現在、味噌川ダムからの放流水の濁度は約40mg/Lとなっていて（令和3年11月26日時点）、濁水の目安とされている濁度10mg/Lより高い状況です。

味噌川ダム下流の河川では、今後しばらくは濁りがある状態が続く見込みですが、ご理解いただききますようお願い申し上げます。



貯水池と放流のイメージ