隧道を利用した地下冷温貯蔵場

醤油生産を15℃に冷却したものを、本貯場（元南竹土調査隧道・全長254m、幅員4.5m、高さ5m）に入れ、1か月余経過したものを取り製品に仕上げている。渋口の色が進まずおり下りも良好に調和し、香気・味ともに良い。

現在タンクを20本（一本6,500リットル）搭載しているが、約1/3しか利用していないので将来3倍までの収穫が可能である。製品の出荷（販売）に関係なく樽載り作業が計画的に年間フル稼働出来るので、必然的にもちろん仕込作業もスムーズに経済可能となり、労働生産性の向上と品質的な向上という両面のメリットが実現できた。また隧道のため温度は夏冬とも14〜15℃を自然に保っているので冷凍機は使用していない。湿度は85〜90%である。天井の一部から地下水（飲料水としても可）が湧出してくるので下に水槽タンク（5,000リットル）を設え配管して貯蔵タンク場内の清掃に利用し、余り水は場外へ配管し民家（３戸）の飲用に供している。

尚80m²程空いていが係会社がおり、焼酎の製造をしているので、将来当局の認可を受け、ここで数年特殊な方法で貯蔵すればウィスキーと違った何かができるように思われる。またソースも製造しているので黒薬、トマト等の貯蔵し優良品については市場への販売を行ないソース原料のコストダウンも検討中である。

（徳島県邑田町天然醤油穂）