

「伝統的酒造り」ユネスコ無形文化遺産登録が決定

～日本の文化と精神を宿した「伝統的酒造り」とその継承～

このたびユネスコ無形文化遺産に登録された「伝統的酒造り」は、日本の気候風土の中で長い歴史を通じて受け継がれてきました。その伝統とは、こうじ菌や酵母に代表される微生物たちが織りなす醗酵を、自然の摂理に則って支える技術です。微生物の存在すら知る由もなかった時代に、現代から見ても完璧な技術を先人が培っていたことには、驚嘆と畏敬の念を抱かざるをえません。また、それは単なる技術に留まらず、自然と共存してきた日本の精神を反映した文化とも言えます。そして、その技術や精神を現代にまで連綿と伝えてきたのが「杜氏」なのです。



ユネスコ無形文化遺産登録への勧告では、酒造りの伝統継承を担ってきた杜氏が「toji」という名称とともに紹介されており、私たち酒の造り手にとってこの上なく光栄なことと、非常に誇らしく嬉しく感じました。ただ、無形文化遺産への登録を大いなる喜びとしつつも、同時に、その酒造りの伝統をきちんと後世へ継承していく責任も、これまで以上に重く受け止めているところです。

酒造りの伝統技術は無形の文化遺産ですから、言語化数値化した記録として保存すればいいというわけにはまいりません。その技術を継承していくのは、あくまで「人」なのです。したがって、酒造りの世界に意欲ある人が入り、伝統技術を体得していくことの可能な環境を整えることが必要になります。

杜氏の里から酒の造り手が輩出され、杜氏集団の中で人が育まれていた以前とは違い、現在は、業界全体で人を育て、活かさなければならない時代に入ってきております。そう考えれば、酒蔵同士、杜氏同士は競合する他者ではなく、伝統継承のために協力し合うべき同志だと言えます。今回の登録を機に酒造業界がより一層一体感を持って、日本の財産である伝統の酒造りを守り、つないでいきたいものです。

令和6年12月

日本酒造杜氏組合連合会 会長

石川 達也