

# 「伝統的酒造り」ユネスコ無形文化遺産登録が決定

～「伝統的酒造り」の継承と発展～

この度「伝統的酒造り」がユネスコ無形文化遺産（人類の無形文化遺産の代表的な一覧表）に登録されました。登録にあたりましてご尽力いただきました皆様に大変感謝申し上げます。

日本酒、本格焼酎・泡盛、本みりんを造る「伝統的酒造り」は、日本の恵まれた気候風土によって育まれたこうじ菌を使う独特の技術です。日本人は 1000 年以上前から蒸した米の上にこうじ菌を育て、こうじ菌の働きを使って酒を造る知識と技を発展させてきました。後年その醸造技術が、蒸留技術と出会うことで本格焼酎・泡盛が生まれ、本格焼酎とこうじが出会うことで本みりんが生まれてまいりました。



「伝統的酒造り」によって各地で醸される酒は、祭礼、結婚式、通過儀礼、その他の社会文化的な機会に欠かせないものです。先に無形文化遺産に登録されている「能楽」や「歌舞伎」の中にも登場し、「和食；日本人の伝統的食文化」とともに親しまれてきました。また、「伝統的酒造り」には、清浄な環境や水の確保、原料を提供する農家を含む地域との結びつき、酒を造る職人同士の連携が必要であり、地域社会にとって重要な意味合いがあります。さらに、酒造りのための道具や様々な酒器を作っていたり、料理とともにお酒を提供していただいている方々をも含め広く人の繋がり文化を形成してきました。

今回の無形文化遺産への登録をきっかけに、「伝統的酒造り」を守り・つなぐことについて地域が誇りをもち、関係者間の対話が一層盛んになることを期待しています。

日本酒や本格焼酎・泡盛は、世界で知られるようになってきました。しかし、その繊細なうま味や味わいがこうじ菌を使った酒造りにあり、日本の歴史・文化と密接に結びついているものであることはまだまだ知られていません。世界に発信できる絶好の機会として生かしていきたいと考えています。

「日本の伝統的なこうじ菌を使った酒造り技術の保存会」は、関係する「日本酒造杜氏組合連合会」、「日本酒造組合中央会」、地方自治体や国の関係機関とともに「伝統的酒造り」の保護・継承とその魅力発信に継続的に取り組んでいきます。

さらに、食にかかわる団体や既に無形文化遺産に登録されている海外の醸造文化とも広く連携を行い、かけがいのないわが国の文化を次の世代へと継承していきます。

令和 6 年 12 月

日本の伝統的なこうじ菌を使った酒造り技術の保存会 会長

小西 新右衛門