【プレスリリース】
報道関係各位

2024年11月5日
日本酒造組合中央会

『伝統的酒造り』無形文化遺産へ
ユネスコ評価機関が「登録」を勧告
～12月開催の政府間委員会における正式決定に向け大きく前進～

全国約1,600の酒類（日本酒、本格焼酎・泡盛、本みりん）メーカーが所属する日本酒業界最大の団体である日本酒造組合中央会（以下、中央会）では、「日本の伝統的なこうじ菌を使った酒造り技術の保存会」（登録無形文化財『伝統的酒造り』のわざの保持団体）及び日本酒造杜氏組合連合会と協力し、「伝統的酒造り」について国連教育科学文化機関（以下、ユネスコ）の無形文化遺産代表一覧表への登録に向けた取り組みを行って参りました。

この度、文化庁よると『伝統的酒造り』について無形文化遺産保護条約政府間委員会の評価機関より「記載」の勧告があり、ユネスコ無形文化遺産公式サイト（http://www.unesco.org/culture）において公表がなされた旨発表がありました。

今後は本件の勧告内容を踏まえ、12月2～7日にアスンシオン（パラグアイ）で開かれる第19回政府間委員会において最終決定がなされる見込みとなります。尚、登録の決定がなされれば国内23件目の登録となる予定です。

（参考：文化庁報道発表）
https://www.bunka.go.jp/koho hodo oshirase/hodohappyo/94127301.html

■ 本件発表に関する日本酒造組合中央会のコメント
11月5日、文化庁より「我が国よりユネスコ無形文化遺産代表一覧表への登録に向けて提案した「伝統的酒造り」について、無形文化遺産保護条約政府間委員会の評価機関より「記載」（登録）することが適当との勧告がなされたとの発表がありました。本勧告を受け、本年12月2日～12月7日の間、アスンシオン（パラグアイ）で開催される第19回政府間委員会で最終決定される見込みです。
2013年の「和食 日本人の伝統的な食文化」に続き、「伝統的酒造り」がユネスコ無形文化遺産として登録されることを期待しています。こうじ菌をつかって醸される、日本酒、本格焼酎・泡盛、本みりんの技術と文化をしっかりと継承していくとともに、その魅力をさらに内外に広めていきたいと思います。

■今後の予定
・令和6年12月2日～12月7日
第19回政府間委員会（アスンシオン（パラグアイ））においてユネスコ無形文化遺産代表一覧表への登録に関する最終決定を予定しております。

＜日本酒造組合中央会について＞

全国約1,600社の酒類（日本酒、本格焼酎・泡盛、本みりん）メーカーが所属する日本酒業界最大の団体。酒類業界の安定と健全な発展を目的とし、1953年に設立。「國酒（こくしゅ）」とされる日本酒、本格焼酎・泡盛について情報発信することで、国内外へ幅広く認知向上させる活動に取り組んでいる。
https://japansake.or.jp/common/about/

【報道関係者からのお問い合わせ先】
日本酒造組合中央会PR事務局（ハニーコミュニケーションズ内）
TEL：03-6274-8386
MAIL：japansake@honeycom.co.jp