

# 『伝統的酒造り』がユネスコ無形文化遺産に登録決定！ 伝統的なわざと文化を守り・つなぎ、日本が誇る國酒を世界へ

～「伝統的酒造り」登録に向け取り組みを行ってきた業界3団体よりコメント～

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酒類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」(以下、保存会)及び日本酒造杜氏組合連合会(以下、日杜連)と協力し、「伝統的酒造り」について、これまで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、めでたく日本時間12月5日3:43(現地時間12月4日 15:43)に、アスンシオン(パラグアイ)にて開かれたユネスコ無形文化遺産保護条約第19回政府間委員会(以下、政府間委員会)の審議において、「伝統的酒造り」がユネスコ無形文化遺産への登録が決定いたしました。日本からの登録は本件で23件目となります。



写真左から「保存会」会長・小西 新右衛門(こにし しんうえもん)、「中央会」理事・宇都宮 仁(うつのみや ひとし)

政府間委員会における登録決定をうけ、「中央会」会長・大倉 治彦(おおくら はるひこ)及び、「保存会」会長・小西 新右衛門(こにし しんうえもん)、「日杜連」会長・石川 達也(いしかわ たつや)より、それぞれコメントを出させて頂きました。

## <日本酒造組合中央会 会長 大倉 治彦(おおくら はるひこ)>



～「伝統的酒造り」のユネスコ無形文化遺産登録に当たって～

國酒(日本酒、本格焼酎・泡盛、本みりん)を醸す日本の伝統的なこうじ菌を使った酒造り技術が、ユネスコ無形文化遺産に登録されたことを当会会員一同大変喜ばしくまた誇らしく思っております。ここに至るまで登録にご尽力いただきました日本政府及び関係機関ならびに関係者の皆様方に感謝申し上げます。

日本各地の蔵元にはそれぞれ歴史があり、長い年月の中で、各地で磨き発展させた酒造りの技によって國酒が造られてきました。それは、地域の祭礼や年中行事に欠かせないものであり、四季折々生活習慣や食文化に合わせて楽しまれてきました。私どもは國酒を知ることが日本の伝統文化に触れることだと思っています。

「伝統的酒造り」は、古くは各地の杜氏集団によって継承されてきましたが、近年では、国税局、独立行政法人酒類総合研究所や公設試験研究機関の支援を受け、各都道府県酒造組合(連合会)を中心に技術の研鑽に努めています。これからも、次の世代へ確実に継承と発展を図ってまいります。

また、私どもは、このユネスコ無形文化遺産登録を機に、「伝統的酒造り」を支える地域社会の絆、自然環境への配慮、生活文化における役割に改めて思いを致し、関係者と協力して、国民の皆様にも國酒の魅力をあらためて認識していただくとともに、海外の皆様にも一層知っていただくための各種事業を国内外で実施してまいります。そして、こうじ菌と人の技によって醸される國酒が、内外の皆様にも愛され世界の食文化の多様性に大きく貢献することを願っています。

## <日本の伝統的なこうじ菌を使った酒造り技術の保存会 会長 小西 新右衛門(こにし しんうえもん)>



### ～「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、その他の社会的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や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5日

## <日本酒造杜氏組合連合会 会長 石川 達也(いしかわ たつや)>



### ～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、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的酒造りを守り、つないでいきたいものです。

令和6年12月5日

## ■「伝統的酒造り」ユネスコ無形文化遺産への登録決定の瞬間

ユネスコ無形文化遺産に登録決定の瞬間では、中央会の委員や日本酒及び焼酎の蔵元、みりんに関する関係者など、有志が東京・虎ノ門にある「日本の酒情報館」に一同が集まり、ライブ配信で「伝統的酒造り」の審議の行方を見守りました。



審議では、評価機関による勧告の報告からはじまり、議長による採択が日本時間12月5日3:43(現地時間12月4日 15:43)になされ「伝統的酒造り」がめでたくユネスコ無形文化遺産への登録が決定いたしました。決定をうけ、現地では拍手により祝福がされました。決定の後には、加納雄大(かのう たけひろ) ユネスコ日本政府代表部特命全権大使によるスピーチが行われ、「伝統的酒造り」に関するショートフィルムが上映をされました。



登録決定の瞬間には、「日本の酒情報館」に集まった有志関係者からも歓声と拍手があがりました。そして、「伝統的酒造り」に関する審議が終了すると、各々満面の笑みで「乾杯！」の掛け声とともに喜びを分かち合いました。「審議の中で、「こうじ」や「蔵人」、「杜氏」などを紹介いただけたのが本当に良かった。」「どんどん世界へ向けて発信していきたい。飛躍のきっかけになってほしい」など、興奮冷めやらぬ中、集まった関係者から口々にコメントがなされました。

・政府間委員会審議視聴用URL(YouTube):  
<https://youtu.be/1qJqbuWgpls>

## ■『祝「伝統的酒造り」ユネスコ無形文化遺産登録記念セレモニー』を開催

政府間委員会にて、めでたく正式にユネスコ無形文化遺産への「登録」が決定となったことから、12月8日(日)に市立伊丹ミュージアム(兵庫県伊丹市)にて、行政及び酒類業界関係者と一般の方を対象とした祝賀イベント『祝「伝統的酒造り」ユネスコ無形文化遺産登録記念セレモニー』を開いたします。

### 『祝「伝統的酒造り」ユネスコ無形文化遺産登録記念セレモニー』概要

日時: 2024年12月8日(日) 14:00~16:00(受付開始:13:30~)

会場: 市立伊丹ミュージアム 旧岡田家住宅・酒蔵

兵庫県伊丹市宮ノ前2-5-20

主催: 日本酒造組合中央会、日本の伝統的なこうじ菌を使った酒造り技術の保存会、  
日本酒造杜氏組合連合会

後援: 伊丹市

協力: 公益財団法人いたみ文化・スポーツ財団

定員: 70名(無料)

招待者(行政関係者、業界関係者)、一般参加者

#### 内容: 1. 代表挨拶

・日本酒造組合中央会 会長 大倉治彦

#### 2. 鏡開き・乾杯

・日本酒造組合中央会 会長 大倉治彦

・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

・日本酒造杜氏組合連合会 副会長 中川博基

・九州本格焼酎協議会 会長 多田格

・全国本みりん協議会 会長 村松浩一郎

・(独法)酒類総合研究所 理事長 福田央

・伊丹市 市長 藤原保幸

#### 3. 来賓祝辞

#### 4. 酒造り唄披露

・酒造り唄保存会

#### 5. 伝統的酒造りの価値と継承

<登壇者>

・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

・九州本格焼酎協議会 会長 多田格

・丹波杜氏組合 相談役 小島喜代輝

・全国種麴組合 理事長 今野宏

・(独法)酒類総合研究所 理事長 福田央

<司会進行>

・日本の伝統的なこうじ菌を使った酒造り技術の保存会 事務局長 宇都宮仁

#### 6. 閉会挨拶

・日本酒造組合中央会 副会長 佐浦弘一

# ■「伝統的酒造り」ユネスコ無形文化遺産登録決定をうけ各地の酒造組合でも記念イベントを開催

政府間委員会にて、めでたく正式にユネスコ無形文化遺産への「登録」が決定となったことから、国内各地の酒造組合において一般の方にご参加頂ける様々な記念イベントの開催を今後予定しております。

※12月5日時点で開催決定となったイベント情報を記載。

## ◆日本酒に関するイベント

No.	開催日	都道府県名	ジャンル	イベントタイトル	開催場所	イベント内容	主催	対象者
1	12月5日	福島県酒造組合	日本酒	「伝統的酒造り」ユネスコ無形文化遺産登録記念フェア	福島県観光物産館及び日本橋ふくしま館「ミデッテ」	「伝統的酒造り」ユネスコ無形文化遺産登録記念パネルお披露目、及び振る舞い酒の提供	主催者：福島県	一般消費者
2	12月6日	富山県酒造組合	日本酒	とやま駅ナカバー～祝：ユネスコ無形文化遺産登録～	JR富山駅南北自由通路	富山駅南北自由通路での富山の地酒有料試飲及び無形文化遺産登録関係チラシの配布	主催：富山県酒造組合 共催：富山地酒ファン倶楽部	一般消費者
3	12月6日	奈良県酒造組合	日本酒	「伝統的酒造り」ユネスコ無形文化遺産登録記者会見	平城宮跡資料館講堂	記者会見 登壇者(発言者)ソーシャルサイエンスラボ代表、奈良文化財研究所代表、奈良県酒造組合会長、奈良県万博推進室	主催 公益社団法人ソーシャルサイエンスラボ 共催 奈良文化財研究所、奈良県酒造組合	報道関係者
4	12月6日	高知県酒造組合	日本酒	命伝統的酒造り無形文化遺産登録！ 畠土佐酒世界で受賞ラッシュ！ 103メダル!!お祝い振る舞い酒	高知市ひろめ市場「よさこい広場」	イベント名のとおり世界のコンテストで受賞したお酒他全酒蔵19蔵の日本酒を振る舞います。	高知県酒造組合	一般消費者
5	12月9日	公益社団法人 東広島市観光協会 協力：東広島市	日本酒	酒のまち東広島「伝統的酒造り」ユネスコ無形文化遺産登録さねんの会	東広島市役所10階レストラン	「伝統的酒造り」が令和6年12月にユネスコの無形文化遺産に登録される見通しとなったことから、日本酒のまちとして無形文化遺産登録を記念(折念)し、会を開催します。	公益社団法人東広島市観光協会 協力：東広島市	一般消費者(日本酒に興味のある市民ならびにまちづくり関係者)
6	12月10日	愛媛県酒造組合	日本酒	ユネスコ無形文化遺産登録記念イベント	愛媛県酒造組合アンテナショップ蔵元屋	愛媛の地酒の飲み比べセットを特別価格で	愛媛県酒造組合	一般消費者
7	1月15日	北海道酒造組合	日本酒	「伝統的酒造り」シール貼付製品の出荷	主に北海道内	2025年1月以降出荷する日本酒(「伝統的酒造り」要件該当品)に札幌国税局製作シール(5万枚)を貼付する。)を貼付する。	北海道酒造組合、札幌国税局	一般消費者及び酒販店(シール貼付商品を店頭陳列)
8	2月4日	北海道酒造組合	日本酒	さっぽろ雪まつり「北海道の酒 ショット&ボトル販売所」内PRコーナー	札幌市中央区大通西10丁目 UHB会場内	「伝統的酒造り」基準に該当する純米酒に「伝統的酒造り」シールを貼付するとともにPRコーナーに配布物を用意する。また、販売所ブース看板にユネスコ無形文化財「伝統的酒造り」を表示する。	北海道酒造組合、札幌国税局共催	一般消費者(国内外からのさっぽろ雪まつり来場者)
9	2月5日	埼玉県酒造組合	日本酒	農商工連携フェア	さいたまスーパーアリーナ	県内食品関係者が一同に集う商談イベント	埼玉県、埼玉りそな銀行	事業者、一般消費者
10	4月26日	日本酒造組合中央会東京支部	日本酒	一都三県蔵元との交流会	東京交通会館	一都三県蔵元の清酒を一堂に集めた試飲イベント	主催 東京支部、後援 東京国税局	一般消費者

## ◆本格焼酎・泡盛に関するイベント

No.	開催日	都道府県名	ジャンル	イベントタイトル	開催場所	イベント内容	主催	対象者
1	12月5日	宮崎県酒造組合	本格焼酎・日本酒	宮崎空港にて懸垂幕を掲げPR	宮崎空港	宮崎空港に懸垂幕	宮崎県	一般消費者
2	12月12日～13日	沖縄県酒造組合	泡盛	ユネスコ無形文化遺産登録記念イベント	琉球新報ビル	黒麹を使った泡盛の展示パネルと、杯売り	沖縄県酒造組合	一般消費者
3	12月19日～20日	沖縄県酒造組合	泡盛	ユネスコ無形文化遺産登録記念イベント	沖縄タイムスビル	黒麹を使った泡盛の展示パネルと、杯売り	沖縄県酒造組合	一般消費者
4	準備出来次第	宮崎県酒造組合	本格焼酎・日本酒	ユネスコ無形文化遺産登録記念試飲会	みやざき物産館KONNE 宮崎県庁8号館1階	みやざき物産館KONNEにて宮崎県産酒の試飲会	宮崎県	一般消費者

### <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酒類業界最大の団体。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 日本酒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](mailto:japansake@honeycom.co.jp)