
**ユネスコ無形文化遺産を目指す「伝統的酒造り」
日本の伝統的なこうじ菌を使った酒造り技術の保存会主催の
親子・子供対象の『夏休みこうじ作りワークショップ』に日本酒造組合中央会が協力！
参加者募集中！**



※昨年の様子

全国約1,700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)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 以下、保存会)に協力し、親子・子供(お子様だけのご参加の場合は満10歳以上が対象となります)を対象とした『夏休みこうじ作りワークショップ』を、中央会会議室にて、**2023年8月8日(火)から10日(木)まで開催します。**

「伝統的酒造り」は、本年4月に政府からユネスコ無形文化遺産に登録するよう提案されています。日本酒、本格焼酎・泡盛、本みりんなどこうじ菌を用いた酒造りは、近代科学が成立・普及する以前の時代から、杜氏(とうじ)・蔵人(くらびと)等が経験の蓄積によって探り出し、手作業のわざとして築き上げてきました。

このわざは、日本の各地でその土地の気候や風土に応じ、多様な姿で受け継がれています。日本の様々な文化と密接に関わる酒を生み出す根底ともなる技術であることから、2024年のユネスコ無形文化遺産への登録を目指し、保存会や国税庁・文化庁は、「伝統的酒造りシンポジウム」など理解促進を図るためのさまざまな取り組みを行っており、中央会も協力しています。

こうじ菌は、日本酒や焼酎、みりんだけでなく、しょうゆや味噌をつくる際にも使われている日本人の食生活に欠かせない大切な菌です。本ワークショップでは一般の方が、お米を蒸し、こうじ菌の種をまいて育て、こうじをつくることで、こうじ菌や酵母の持つ発酵の力に触れていただくことを目的としています。

本ワークショップは、親子・子供を対象としたものとなります。夏休みの親子の思い出として、またお子様の夏休み自由研究の課題としてなど、この機会にこうじに触れ、こうじ菌の不思議な発酵のチカラを実体験してみたいかがでしょう。

《『夏休みこうじ作りワークショップ』参加者募集要項》

お申し込み方法:ご参加者の氏名、年齢、連絡先を下記のメールアドレスまでお申し込みください。応募者多数の場合は抽選とさせていただきます、結果はメールにて全員にご連絡いたします。

E-Mail: koji_sakezukuri@outlook.jp

締切: 2023年7月28日(金)

応募条件:親子・子供 定員6組様 但し3日間全日出席できる方に限ります。

※お子様だけのご参加の場合は、満10歳以上が対象となります。親子でのご参加の場合、ひと組でひとつのこうじ作りになります。

参加費用:1組 500円

<ご参加にあたっての注意事項>

- ・当イベント参加のための会場へのご移動、または開催中、事故・怪我・急病も自己責任にてお願いいたします。体調が悪くなりましたら個人の判断にて辞退又は途中で棄権をお申し出ください。
- ・キャンセルは極力ご遠慮ください。また、プログラムの一部参加や代理参加は不可とさせていただきます。
- ・米を蒸す作業は高温になりますので、講師の指示に従って行動してください。
- ・作業時はマスク、手袋着用で行います。

《『夏休みこうじ作りワークショップ』実施概要》

日時:2023年8月8日(火)~10日(木)13:00~15:30

(8日(火)の初日は12:30から受付)

会場:日本酒造組合中央会3階会議室

東京都港区西新橋1-6-15 日本酒造虎ノ門ビル3F

プログラム:1日目 8月8日(火) お米を蒸してこうじ菌の種をまこう

2日目 8月9日(水) こうじ作り(つづき)、甘酒を作ろう
こうじ菌のペーパーモデルを作ろう

3日目 8月10日(木) こうじ作り(完成)
酵母や麴の力を実験でたしかめよう



2日目:コウジカビペーパーモデル



3日目:出来上がったこうじ

主催:日本の伝統的なこうじ菌を使った酒造り技術の保存会

協力:日本酒造組合中央会

一般の方のお問い合わせ:koji_sakezukuri@outlook.jp

※詳しくはこちらをご覧ください。

日本の伝統的なこうじ菌を使った酒造り技術の保存会 HP https://note.com/koji_sakezukuri/

<報道関係の方のお問い合わせ>

日本酒造組合中央会PR事務局

TEL:03(6274)8386

E-mail:japansake@honeycom.co.jp