

Press Release

2022年3月1日
報道関係各位

 日本酒造組合中央会
JAPAN SAKE AND SHOCHU MAKERS ASSOCIATION

「伝統的酒造り」が本年度の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）への提案候補として選定されました 2024年11月の審議～登録を目指す第一歩

日本酒造組合中央会（所在地：東京都港区西新橋、会長：大倉 治彦）は、2022年2月25日（金）に文化庁にて開催された文化審議会無形文化遺産部会において、「伝統的酒造り」が本年度の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）への提案候補として選定されましたので、お知らせいたします。

「伝統的酒造り」の提案については、無形文化遺産保護条約関係省庁連絡会議において審議の上、了承を得ることができれば、2022年3月末にユネスコに提案書を提出される予定です。

今回の決定を受けた関係者のコメントは下記の通りです。

このたび、文化庁文化審議会無形文化遺産部会におきまして、「伝統的酒造り」が本年度のユネスコ無形文化遺産への提案候補として選定されました。

日本の國酒である日本酒、本格焼酎・泡盛、本みりんなどの伝統的酒造りが選定されたことを、大変うれしく思っており、関係各位のご尽力に感謝申し上げます。

「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「日本酒造組合中央会」及び「日本酒造杜氏組合連合会」とともに、国税庁、文化庁のご支援をいただきながらユネスコ無形文化遺産への登録を目指し取り組んでまいりました。提案候補としての選定を契機に、全国各地の酒造組合、杜氏組合、独立行政法人酒類総合研究所、公益財団法人日本醸造協会や国税庁、文化庁等の関係者とこれからもますます連携を深め、「伝統的酒造り」の継承発展と普及啓発に努めながら、ユネスコによる登録を目指していきたいと考えております。

2022年2月25日

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 こにし しんうえもん 小西 新右衛門

日本酒造組合中央会 会長 おおくら はるひこ 大倉 治彦

日本酒造杜氏組合連合会 会長 すくまち こうえつ 直町 晃悦



◆文化庁発表（2022年2月25日）プレスリリース 参考情報

（参考1）今後の予定

2022年3月	無形文化遺産保護条約関係省庁連絡会議において審議
2022年3月末まで	ユネスコ事務局に提案書を提出
2024年10月頃	評価機関による勧告
2024年11月頃	政府間委員会において審議・決定

※我が国のユネスコ無形文化遺産の審査は現在2年に1件となっており、本件提案についても2023年に再提案の上、2024年11月頃に審議となる可能性が高い。

（参考2）

今回の提案候補の選定にあたり、別添のとおり「ユネスコ無形文化遺産の保護に関する条約への対応について（2022年2月25日文化審議会無形文化遺産部会決定）」も決定されましたので、併せてお知らせいたします。

【提案の理由】

1. 無形文化遺産保護条約における無形文化遺産の定義の広さに鑑み、また、日本の文化の多様性や深みを世界に発信していく観点から、国指定・選定に係る無形の文化財のみならず、文化財保護法において新たに導入された登録無形文化財にも提案の対象を広げる。
2. 伝統的酒造りは、杜氏・蔵人等が経験の蓄積によって探り出し、自然に関する知識を集積し、手作業のわざとして築き上げてきた酒造りの伝統工芸技術であり、また、酒そのものは今日の日本人の社会的慣習、儀式、祭礼行事にも深く根差したものであることから、「無形文化遺産」に提案することが適切であると認められる。
3. こうした酒造りのわざの多様な姿や、様々な社会的集団における紐帯強化など、日本の酒の文化的側面・社会的機能を改めて国内外に発信していくことが重要と考えられる。

「伝統的酒造り」提案概要（案）

1. 名称

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

2. 内容

穀物を原料とする伝統的なこうじ菌を用いて、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た酒造り技術。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る。儀式や祭礼行事など、今日の日本人の生活の様々な場面にも不可欠であり、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。

3. 分野

伝統工芸技術、社会的習慣・儀式及び祭礼行事、自然及び万物に関する知識及び慣習

4. 構成

国の登録無形文化財である「伝統的酒造り」

5. 保護措置

技術の維持・研究、伝承者養成、記録作成、原材料・用具の確保・保存、普及啓発等

6. 提案要旨

○500年以上前に原型が確立し、発展しながら受け継がれている日本の伝統的酒造り（日本酒、焼酎、泡盛など）は、米・麦などの穀物を原料とするバークこうじの使用という共通の特色をもちながら、日本各地においてそれぞれの気候風土に応じて発展し、受け継がれてきた。技術の担い手の杜氏・蔵人たちは、伝統的に培われてきた手作業を、五感も用いた判断に基づきながら駆使することで、多様な酒質を作り出している。

○伝統的酒造りは、米や清廉な水を多く用い、自然や気候に関する知識や経験とも深く結びついて今日まで伝承されている。また、こうした伝統的な技術から派生して様々な手法で製造される酒は、儀式や祭礼行事など、幅広い日本の文化の中で不可欠な役割を果たしており、その根底を支える技術と言える。

○このような酒を造るプロセスは、杜氏・蔵人たちのみならず広く地域社会や関連する産業に携わる人々により支えられており、この技術のユネスコ無形文化遺産代表一覧表への登録は、酒造りを通じた多層的なコミュニティ内の絆（きずな）の認知を高めるとともに、世界各地の酒造りに関する技術との交流、対話を促進する契機ともなることが期待され、無形文化遺産の保護・伝承の事例として、国際社会における無形文化遺産の保護の取組に大きく貢献する。

■ 日本酒造組合中央会 概要

名称 : 日本酒造組合中央会 (Japan Sake and Shochu Makers Association)
代表 : 会長 大倉治彦
住所 : 〒105-0003 東京都港区西新橋 1 丁目 6 番 15 号 日本酒造虎ノ門ビル
WEB サイト : <https://www.japansake.or.jp>
設立年月 : 1953 年 12 月
会員数 : 47 都道府県単位の酒造組合 (40) 及び酒造組合連合会 (7)
地区 : 全国一円
組合員数 : 1、668 (清酒 1、385、単式蒸留焼酎 270、みりん二種 13)

当会が運営する本格焼酎・泡盛の WEB サイト

「本格焼酎と泡盛ガイド」: <https://guide.honkakushochu-awamori.jp/>

■ 本格焼酎・泡盛について、ご取材を受け付けております。

日本酒造組合中央会では全国各地の蔵元と協力し、本格焼酎・泡盛の魅力を消費者に発信すべく日々活動を行っております。国内外への情報発信を積極的に行うべく、みなさまからのご取材を随時受け付けております。テレビ番組、新聞、雑誌、WEB など媒体を問わず、お酒特集や飲み方の指南など、お気軽にご相談ください。

当会が運営する「日本の酒情報館」は、歴史と文化を含む日本酒・本格焼酎・泡盛の魅力のすべてを「見て・触れて・体験する」ことを通じて理解を深めていただく施設です。



「日本の酒情報館」
住所：東京都港区西新橋 1-6-15
※当会ビルの 1 階にございます。



全国各地の様々なお酒を 1 杯 100 円から
常時 100 種類以上から試飲が可能です。
口ケ・取材撮影・場所貸しも受け付けております
(応相談)