



伝統的 酒 造り登録記念イベントin仙台の開催について

仙台駅東口「ダテリウム」にて登録記念イベント開催！

令和7年3月28日(金)から30日(日)にかけて、仙台駅東口のダテリウムにて登録記念イベントを開催しました。

初日は、オープニングセレモニーに続き、東北を代表する南部杜氏^{さんない}及び山内杜氏らによるトークイベントを行いました。

事前予約、当日参加を含め、毎回満員と盛況であり、「蔵元、造り手の話を直接聞くことができ、大変良いイベントだ」といった高評価をいただきました。

オープニングセレモニーを含めた初日の回は、各報道機関から取材を受け、テレビや新聞でも報道されたことで、翌日以降も多くの参加者で賑わいました！

Traditional knowledge and skills of sake-making with koji mold in Japan



©Expo 2025

仙台駅東西自由通路「ガレリア」のワークショップ等

3月29日(土)及び30日(日)は、仙台駅東西自由通路においてワークショップを実施しました。

親子連れ等、50組を超える方々が参加され、鑑定官室職員の説明を聞きながら、顕微鏡でこうじ菌を観察したり、麴蓋を使用した酒造り工程の一部を体験し、大変勉強になったといった感想が続出しました。

『もやしもん^{プラス}』の作者・石川雅之さんに描き下ろしていただいた「伝統的 酒 造り」に関するパネル展示は、月刊誌での連載再開が20年ぶりであるにもかかわらず、幅広い年代からの認知度が高く、集客に高い効果を発揮していました。

今回のワークショップ及びパネル展示は、6月に実施される「東北絆まつり」の出展とともに、大阪・関西万博会場でも実施することとしています。



参加
無料

ユネスコ無形文化遺産

伝統的 酒造り 登録記念イベント in 仙台

日本が誇る文化として2021年12月に「登録無形文化財」に登録された「伝統的 酒造り」が2024年12月5日(日本時間)に「ユネスコ無形文化遺産」に登録されました。

これを記念し、東北六県の蔵元・造り手をお迎えし、トークイベントを開催いたします。

仙台駅自由通路では「伝統的 酒造り」についてのワークショップやパネル展示を実施いたします。

イベントでは日本酒や甘酒等のお振舞いもごさいます。皆様是非ともご参加ください。

ワークショップ
パネル展示を行います

2025年 3月 28日(金)・29日(土)・30日(日)

会場

ダテリウム(仙台駅東口/JR仙台イーストゲートビル1階)
JR仙台駅杜の陽だまりガレリアイベントスペース(東西自由通路)

3月 28日(金)

オープニングセレモニー / トークイベント

会場:ダテリウム 15:00～ / 16:00～、17:00～

(受付・入場開始は各回10分前から)

トークイベントには当日のご入場も可能です(約30名程度)整理券はイベント開始1時間前に受付で配布いたします。

ユネスコ無形文化遺産登録を記念して、オープニングセレモニー及びトークイベントを開催いたします。関係者らの鏡開きのほか、南部杜氏・山内杜氏にご登壇いただき伝統的 酒造りへの思いを語っていただきます。出演する蔵元・造り手自慢の美味しい日本酒・甘酒を試飲できますので、是非お楽しみください。



日本の伝統的なこうじ菌を使った酒造り技術の保存会 会長

仲野 益美 氏

出羽桜蔵元、山形県酒造組合相談役、東京農大農学部醸造学科を卒業後、旧国税庁醸造試験所、酒類卸会社を経て実家の出羽桜酒造に入社。家訓である「蔵元は製造にかかわれ」を守り、自身も30年以上製造に携わっている。



(一社)南部杜氏協会 副会長

熊谷 利夫 氏

地方独立行政法人岩手県工業技術センターの杜氏を務める。毎年、岩手県内において極めて優れた技能を有し、他の技能者の模範と認められる技能者に贈られる「岩手県卓越技能者表彰」を令和5年度に受賞。



山内杜氏組合 組合長

石沢 繁昌 氏

名鈴木酒造店 杜氏。令和5年度に山内杜氏組合組合長に就任。様々な視点からの酒造に関わる講習会を開催し、日本の伝統的な酒造りを受け継いでいく後進の育成にも力を入れている。



2024 Miss SAKE Japan

南 侑里 氏

応募総数1000名超の中から11代目として「2024 Miss SAKE」グランプリを受賞。未来の世代が日本酒に触れた時、時を超えて物語が心に届くよう言葉や歌を通して活動している。

事前応募開始日時

2月25日(火)
12:30～

各回先着30名様
事前募集!



3月29日
30日

ワークショップ / パネル展示

会場: ガレリア 14:00~17:00

こうじを見てみよう

顕微鏡を使って、米こうじの表面を
ご覧いただけます。



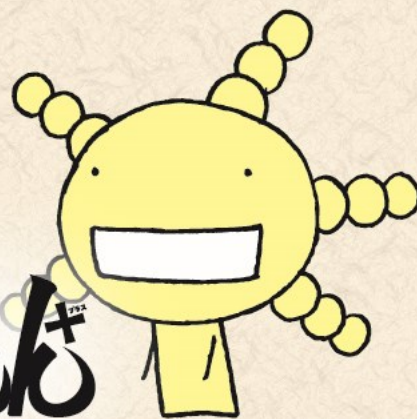
ピッタリ100g量って あてよう!

難易度MAX ピタリ賞もあるか!?



麹蓋で仕舞仕事体験

アルファ化米を使用した溝付けを体験いただけます。



黄麹菌

©石川雅之/講談社

『アフタヌーン(講談社)』で連載中の『もやしもん+』の作者・石川雅之さんに伝統的酒造りに関するパネル画を描き下ろしていただきました。パネル現物のお披露目はここ仙台がはじめて!この機会に、是非ご覧ください。

甘酒お振舞い

14:00~、15:00~、16:00~

出演蔵元のこうじ甘酒をお振る舞い
いたします。(常温・各回数量限定)



3月29日
30日

東北六県の蔵元・造り手による トークイベント

会場: ダテリウム (受付・入場開始は各回10分前から)

15:00~、16:00~、17:00~ (各回30分程度)

トークイベントには当日の
ご入場も可能です(約30名程度)
整理券はイベント開始1時間前に
受付で配布いたします。

東北六県の蔵元・造り手にて出演いただき、各回異なる組み合わせで、伝統的酒造りへの思いを語っていただきます。出演する蔵元・造り手自慢の美味しい日本酒・甘酒を試飲できますので、是非お楽しみください。



嶋正宗 杜氏
佐藤 企 氏



南部美人 蔵元
久慈 浩介 氏



紫波酒造店 杜氏
小野 裕美 氏



川歌商店 蔵元・杜氏
川名 由倫 氏



赤色清酒酵母

事前応募開始日時

2月25日(火)
12:30~

各回先着30名様
事前募集!



両関酒造 代表取締役
伊藤 康朗 氏



出羽鶴酒造 杜氏
佐々木 亮博 氏



鯉川酒造 代表取締役
佐藤 一良 氏



小坂・豊邑 副杜氏
長沼 真知子 氏



喜多の華酒造場 蔵元
星 里英 氏

● 20歳未満の方もご応募できますが、日本酒の試飲はできません。● 応募者の個人情報、事務局からの連絡のみに使用させていただきます。● 会場までの交通費は自己負担となります。● イベント終了後、アンケートへの協力をお願いします。● イベントの様子を動画及び写真撮影し、国税庁Webサイトに掲載予定です。