

「伝統的酒造り」

ユネスコ無形文化遺産 登録記念イベント

古から、未来へ、
この技を、つないでいく。

2026年
12/6 日
13:00 - 17:00
参加無料

神田明神文化交流館 地下1階
EDOCCO STUDIO
〒101-0021
東京都千代田区外神田 2 丁目 16-2

シンポジウム　13:00 - 14:30（12:30 開場）

当日先着 30 名程度
※当日 9:30 から整理券を配布。
整理券配布場所等の詳細は当日 9:00 に
神田明神文化交流館1階
正面入り口に掲示します。

想いをつなぎ、風土を紡ぐ「伝統的酒造り」

ゲスト



宇賀 なつみ
フリーアナウンサー

パネリスト



大越 基裕
ワインテイスター
ソムリエ / レストラン経営者



湯川 尚子
木曽路 醸造元
株式会社湯川酒造店
代表取締役



杉浦 嘉信
愛櫻三河みりん醸造元
杉浦味淋株式会社
代表取締役

ファシリテーター



宇都宮 仁
日本酒造組合中央会 理事

基調講演



小西 新右衛門
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

総合司会



児島麻理子
ライター
PR コンサルタント

試飲体験


※画像はイメージです

シンポジウム終了後
14:30 頃開始予定

当日先着 140 名

※20歳未満の者の飲酒は法律で禁止されています

ワークショップ


※画像はイメージです

シンポジウム終了後
14:30 頃開始予定

畳コースター作り

当日先着 45 名

パネル展示


※画像はイメージです

シンポジウム終了後
14:30 頃～17:00

入場自由

主催：国税庁
協力：文化庁
　　日本の伝統的なこうじ菌を使った酒造り技術の保存会
イベント運営会社：TOPPAN 株式会社

※個別のお問合わせはお受けできませんのでご了承ください。
※イベント中に撮影した写真や動画は、
　広報等で活用する場合がございます。

本イベントの
最新情報はこちら

ユネスコ無形文化遺産
「伝統的酒造り」

UNESCO Intangible Cultural Heritage

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

「伝統的酒造り」とは、
杜氏・蔵人等がこうじ菌を用い、長年の経験に基づき築き上げてきた酒造り技術のことで、
500 年以上前に原型が確立したといわれています。

日本各地の気候風土に応じて発展し、
日本酒、焼酎、泡盛、みりん等の製造に受け継がれてきました。
また、祭事や婚礼といった日本の社会文化的行事に酒が不可欠な役割を果たしており、
伝統的酒造りはそれを根底で支える技術とされています。

こうした「伝統的酒造り」は、
2024 年 12 月 5 日（日本時間）にユネスコ無形文化遺産保護条約 第 19 回政府間委員会
（於：パラグアイ）において、ユネスコ無形文化遺産に登録されました。

ユネスコ無形文化遺産とは

「無形文化遺産」とは、先人によって受け継がれ、次世代に継承されている芸能や祭礼行事、伝統工芸技術などの形のない文化であって、土地の歴史や生活風習などと密接に関わっているものをいいます。
ユネスコの「無形文化遺産保護条約」では、互いに文化を尊重する機運を高めるため、無形文化遺産の代表一覧表（いわば登録リスト）を作成し、無形文化遺産を保護しています。



国税庁等による関連イベント

国税庁・国税局では、日本の「伝統的酒造り」に関わる歴史や文化の豊かさを、国内外の多くの方々に知っていただけるよう、文化庁や「日本の伝統的なこうじ菌を使った酒造り技術の保存会」等と連携し、PR イベント等を実施しています。

酒蔵マップ

本マップは、全国の酒蔵を地域ごとに掲載しており、銘柄などを紹介しています。観光や酒蔵巡りの計画にも役立ちますので、ぜひご活用ください。

※見学に当たっては、
予約が必要となる場合があります。



地理的表示（GI）

酒類の地理的表示制度は、酒類の確立した品質や社会的評価がその産地と本質的に繋がりがある（主として帰せられる）場合において、その産地名を独占的に名乗ることができる制度です。



Japan.
"Kampai" to the world.

国税庁
NATIONAL TAX AGENCY

「伝統的酒造り」についての
詳しい情報はこちら