登録無形文化財

伝統的酒造りシンポジウム in 岐阜

～ユネスコ無形文化遺産登録を目指して～

2024

10/26

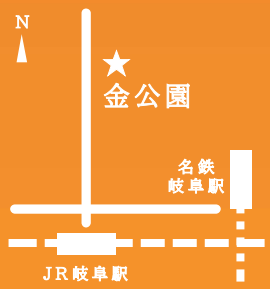
SUTURDAY

13：00 START

金公園（岐阜市）

秋酒祭 岐阜　特設ステージ

観覧無料・事前申込不要



守り　つなぐ　伝統の酒造り

日本の伝統的な酒造りの技術は、その恵まれた気候風土の中で育まれたこうじ菌を使う独特のものであり、日本酒、焼酎、泡盛、みりんなどの製造に受け継がれ、日本が誇る文化として令和３年12月に国の登録無形文化財に登録されました。

そして、令和４年３月には、ユネスコ無形文化遺産に提案されています。

このシンポジウムでは、日本酒に造詣の深い識者及び蔵元等の酒造関係者を招き、「岐阜の伝統的酒造り」をテーマとしたトークセッションを行います。

ジャパン・サケ・アソシエーション理事長
フリーアナウンサー
近藤 淳子氏

岐阜県酒造組合連合会
会長
千古乃岩酒造
中島 善二氏

舩坂酒造店
製造部
ﾀﾞﾘﾙ ｺﾃﾞｨｰ氏

EXO Travel Japan
ｶｽﾀﾏｰｹｱﾏﾈｰｼﾞｬｰ
ﾅｻﾆｴﾙ ﾎｲ氏

ZIP-FM
ナビゲーター
AZUSA氏

主催：名古屋国税局　共催：日本の伝統的なこうじ菌を使った酒造り技術の保存会 ・ 文化庁 ・ 独立行政法人酒類総合研究所

「伝統的酒造り」についてはこちらをご覧ください

YouTube
「国税庁動画チャンネル」

YouTube
「文化庁 bunkachannel」