

— ユネスコ無形文化遺産登録を目指して —



日本の伝統的な酒造りの技術は、日本の恵まれた気候風土によって育まれたこうじ菌を使う独特の文化であり、日本が誇る文化です。
長い歴史の中で、しなやかな感性と優れた技術で磨き上げられてきたこの日本の文化を、次の世代に確実に継承し、さらに発展させましょう。

令和3年12月
日本酒、焼酎、泡盛等
日本の「伝統的造り」が
無形文化財に登録されました。

こうじ菌を使った
伝統的な酒造りの技術は、
日本が誇る文化です。

守りつなぐ 伝統の酒造り

国税庁・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



伝統的造り

検索

登録無形文化財

伝統的造りシンポジウム in 岐阜

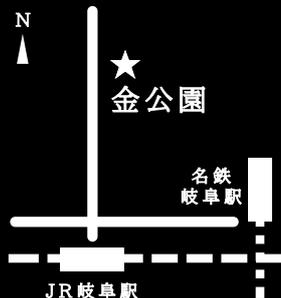
～ユネスコ無形文化遺産登録を目指して～

2024

10/26 (土) 開催
13:00～(予定)

金公園 (岐阜市)

秋酒祭 岐阜 特設ステージ



国税庁HP
「日本の伝統的な
こうじ菌を使った
酒造り技術について」

観覧無料・事前申込不要

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」



*Traditional knowledge and skills of making sake with koji mold in Japan
- Toward UNESCO Intangible Cultural Heritage -*