

47 日本酒、焼酎・泡盛等の「伝統的酒造り」がユネスコ無形文化遺産に登録

○ 登録無形文化財登録

➤ 令和3年12月 「伝統的酒造り」を登録無形文化財に登録（「書道」と並び、登録無形文化財として初めての登録）

○ 登録要件

- ・ 米などの原料を蒸すこと
- ・ 手作業で伝統的なこうじ菌を用いてバウこうじを製造すること
- ・ 並行複発酵を行っており、水以外の物品を添加しないこと 等

○ 保持団体

日本の伝統的なこうじ菌を使った酒造り技術の保存会(令和3年4月16日設立)
会長：小西 新右衛門（こにし しんうえもん）

○ ユネスコ無形文化遺産への提案・登録

- 令和5年3月 ユネスコ事務局に提案書を再提出（令和4年3月 当初提出）
- 令和6年6・9月 ユネスコ評価機関会合
- 令和6年11月 ユネスコ評価機関による評価結果公表
- 令和6年12月 ユネスコ政府間委員会において無形文化遺産代表一覧表への「記載」（登録）が決定

○ 「伝統的酒造り」に関する各種周知広報事業

- 国内外における「伝統的酒造り」シンポジウムの開催のほか、ALT等向けの酒蔵見学ツアーを開催する等、様々な周知広報事業を実施



（国内でのシンポジウムの模様）



（ALT等向け酒蔵見学ツアーの模様）



（海外でのシンポジウムの模様）

※ALT：小中学校等の外国語指導助手

祝
ユネスコ
無形文化遺産
登録
「伝統的酒造り」

祝福しよう、この瞬間を。そして未来へ。

日本の「伝統的酒造り」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技術であり、これまで日本酒、焼酎、泡盛、みりんなどの醸造に受け継がれてきました。「伝統的酒造り」は、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日本が誇る文化です。

日本の伝統的なこうじ菌を使った酒造り技術の保存会
国・都道府県・文化庁

各の二次元コードより保存会のウェブサイトをご覧ください

BREAKING NEWS 2024 UNESCO
Intangible Cultural Heritage
“Traditional knowledge and skills of
Sake-making with koji mold in Japan”
JAPAN'S
TRADITIONAL
BREWING

Beyond a long time and to the future

Traditional knowledge and skills of Sake-making with koji mold in Japan features a unique set of techniques utilizing koji mold cultivated in Japan's moderate climate, which has been incorporated into the brewing of Aikawake, Shochu, Awamori, Mirin, etc. This Japanese representative culture was established with delicate sensibility and refined skill over a long history.

Preservation Society of Japanese Koji-based Sake Making Craftsmanship
National Tax Agency Japan / The Agency for Cultural Affairs, Government of Japan

Scan the barcode to the right to
Japan Sake and Shochu
Makers Association Website