

参加
無料

東北の酒と 伝統的 酒造り in 大阪・関西万博

ユネスコ無形文化遺産

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。

国内外から大阪・関西万博へご来場の多くの皆さまに、「東北の酒」と「伝統的 酒造り」を知っていただくPRイベントを実施します。

「伝統的 酒造り」についてのパネル展示やワークショップのほか、東北の蔵元自慢の美味しい日本酒や甘酒のお振舞いもございます。

皆様是非ともご来場ください。

2025年 6月 13日(金)・14日(土)・15日(日)

会場 大阪・関西万博 EXPOアリーナ「Matsuri」

日時 6月13日(金)14時～20時・6月14日(土)及び15日(日)10時～20時

東北の日本酒・甘酒の試飲

東北六県の蔵元自慢の美味しい日本酒と、米こうじから造られた甘酒の試飲をお楽しみいただけます（県の組み合わせは各日異なります）。

お隣の東北農政局のブースではG I（地理的表示）登録の特産品の試食を提供予定です。是非日本酒とご一緒にお楽しみください。

（いずれも数量限定・無くなり次第終了）

パネル展示

『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。

その他、酒類総合研究所から提供いただいた「全国新酒鑑評会」に関する資料なども展示いたします。是非ご覧ください。

ワークショップ （入場19時まで）

こうじを見てみよう！

顕微鏡でこうじの表面などを見てみよう

こうじふた しまい

麴 蓋で仕舞仕事体験！

蔵人になったつもりで、酒造り工程でとても重要な仕舞仕事を体験してみよう
素早く切り返すことができるかな？！

ピッタリ100g量れるか チャレンジ！

感覚を研ぎ澄ましてアルファ化米を
ピッタリ100g量ってみよう



©石川雅之／講談社



●20歳未満の方、自動車・自転車等を運転予定の方、妊娠中・授乳中の方も参加できますが、日本酒の試飲はできません。●大阪・関西万博会場への入場料及び会場までの交通費は自己負担となります。●参加いただいた方にアンケートへの協力をお願いします。●イベントの様子を写真撮影し、国税庁Webサイトに掲載予定です。

主催：仙台国税局 共催：独立行政法人酒類総合研究所／日本の伝統的なこうじ菌を使った酒造り技術の保存会
協力：日本酒造組合中央会東北支部／東北六県酒造組合（青森・岩手・宮城・秋田・山形・福島）