

「伝統的酒造り」無形文化遺産に

日本酒や焼酎、泡盛などの技術

ユネスコが登録を決定

国連教育科学文化機関（ユネスコ）の政府間委員会は「伝統的酒造り」を無形文化遺産に登録することを決定した。文化庁が5日、発表した。日本の無形文化遺産登録は2022年の「風流踊」以来で、23件目。

伝統的酒造りは、こうじ菌を用いて日本酒や焼酎、泡盛などを造る技術。文化庁によると、500年以上前に原型が確立し、日本各地でそれぞれの風土に応じて発展、受け継がれてきた。

自然や気候に関する知識なども深く結び付いており、酒造りの総責任者である杜氏や、杜氏の下でこうじ造りなどに携わる蔵人らが経験に基

づいて築き上げてきた技術でもある。

さまざまな手法で造られる酒は、儀式や祭礼行事など、日本文化の中で不可欠な役割を果たしている。

政府間委員会は、伝統的酒造りが「食料安全保障、環境の持続可能性、持続可能な消費と生産、平和と社会的結束に貢献する」などと評価。登録のための基準を満たしている」と判断した。

石破茂首相は登録を「心からうれしく思う」とするメッセージを発表し、「地方創生や海外へのさらなる展開にもつながるよう、関係者の取り組みを支援していきたい」と



無形文化遺産

2003年の国連教育科学文化機関（ユネスコ）総会で採択された無形文化遺産保護条約に基づき、保護される芸能や社会的慣習、儀式、祭礼行事、伝統工芸技術など。24年11月時点で、締約国数は183に上り、611件が登録された。締約国から選出された24力国で構成する政府間委員会が年に1回開催され、評価機関の勧告を踏まえて最終決定する。

した。

登録件数の多い日本の審査は実質2年に1度で、22年に提案したが審査が見送られ、23年に再提案。事前審査したユネスコの評価機関が今年11月、登録するよう勧告していた。

日本の無形文化遺産はこれまでに、能楽や歌舞伎、和食などが登録されている。