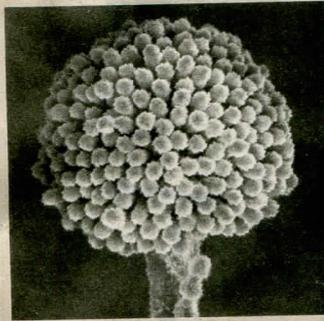
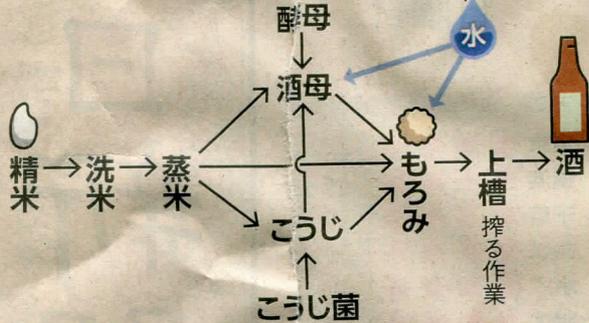


伝統的酒造りの要件

- 1 米などの原料を蒸す
- 2 こうじ菌を使いこうじを作る
- 3 もろみを発酵させる

日本酒の場合の造り方



電子顕微鏡で撮影したこうじ菌＝酒類総合研究所提供、河内護之撮影

いちから
わかる

無形文化遺産登録 「伝統的酒造り」とは

日本酒・焼酎・泡盛・みりんなど、こうじ菌使う技術

- Q 「伝統的酒造り」とは？
- A 杜氏や蔵人ら酒造りに関わる職人が築き上げてきた、こうじ菌を使う酒造りの技術を指す。現在では大量に生産しているところもあるが、基本的に手作業だ。
- Q 登録されたのは酒自体ではないということ？
- A 酒造りの知識と技術が対象だ。技術は500年以上前の室町時代に原型が成立した。各地の気候風土に合わせた発展し、日本酒や焼酎、泡盛、みりんなどの製造を通して受け継がれてきた。
- Q どこがポイント？
- A 大きく分けて、①原料の米や麦を蒸す②蒸した米や麦にこうじ菌を生やしてこうじを作る③もろみの発酵とい
- う三つの工程がある。もろみは米などの主原料とこうじ、酒母（増殖させた酵母）、水を合わせたもの。造る酒によって若干の違いがある。発酵過程では、こうじ菌の働きで原料のでんぷんを糖に変える過程と、酵母が糖からアルコールを生成する過程が同時並行で進むので、並行複発酵と呼ばれる。
- ワインは単発酵という形式で、ブドウなどの果汁を酵母で発酵させる。ビールは単行複発酵といい、麦芽に含まれる酵素が麦のでんぷんを糖分に変えて、その糖分に酵母を入れて発酵が進む。
- Q 登録には、日本社会における酒の意味合いも関係している？
- A 古くから、酒は神々からの聖なる贈り物とされてきた。酒が日本の祭りや結婚式など社会的な節目の場に欠かせないものだという、社会的、文化的要素も考慮されている。
- Q ユネスコの無形文化遺産とは？
- A 祭りや芸能、伝統工芸技術、社会的慣習など、人から人へと伝えられる形のない「生きた文化」を保護しようと2006年に始まった。世界全体では600件以上が登録されている。日本からは伝統的酒造りが23件目。他に能楽や人形浄瑠璃文楽、和紙などがあり、食の関係では和食が13年に登録された。

(大村美香)