

令和3年9月30日

登録無形民俗文化財の第一号登録について

この度、7月16日に登録無形民俗文化財に登録することについて、文化審議会（会長 佐藤 信）より文部科学大臣に答申された2件の無形民俗文化財（讃岐の醤油醸造技術、土佐節の製造技術）について、9月30日付けで官報告示され、登録無形民俗文化財として登録されましたので、お知らせします。

本件は、6月14日に施行された文化財保護法の一部を改正する法律で新設された、登録無形民俗文化財を初めて登録するもので、この結果、登録無形民俗文化財は2件となります。

詳しくは、別添の参考資料を御覧ください。

【参考】官報告示（9月30日号外第221号） <https://kanpou.npb.go.jp/>
無形の民俗文化財を文化財登録原簿に登録する件（告示番号第163号）

<担当>文化庁文化財第一課

課長	鍋島 豊	（内線 2884）
課長補佐	山田 隆志	（内線 2933）
主任文化財調査官（民俗文化財部門）	前田 俊一郎	（内線 2868）
審議会係	辻 涼平	（内線 2887）

電話：03-5253-4111（代表）、03-6734-2887（直通）

参考資料

(令和3年7月16日付け「文化審議会答申（登録無形民俗文化財の登録）について」
報道発表資料より)

○答申

登録無形民俗文化財の登録（新規2件）

名 称	所 在 地
讃岐の醤油醸造技術	香川県
土佐節の製造技術	高知県

○登録無形民俗文化財の登録件数

	今回の答申件数	登録後の件数
	新 規 登 録	
登録無形民俗文化財	2件	2件

※登録無形民俗文化財は、6月14日に一部が施行された、文化財保護法の一部を改正する法律により新設

○解説

〔登録無形民俗文化財の登録〕

さぬき しょうゆじょうぞうぎじゅつ

1. 讃岐の醤油醸造技術

- (1) 文化財の所在地 かがわけん 香川県
- (2) 公開期日 通年
- (3) 文化財の概要

①文化財の特色

醤油は、庶民生活への普及、消費量の拡大とともに、近代以降、機械化や工場での大規模生産が進み、産地においても、手工業的な性格が後退し、伝統的な醸造技術が失われつつある。また、アミノ酸液などを添加する混合方式も行われている。

このような醤油づくりの現況の中で、讃岐地方では、「むしろ麴こうじ」と呼ばれる醤油麴の製法が伝承されており、木桶を用いた天然醸造を続けている蔵元も数多く見られるなど、我が国における醤油醸造の技術の変遷や地域差を理解する上で注目される。

②文化財の説明

讃岐の醤油醸造技術は、わが国有数の醤油の産地である讃岐地方に伝承されてきた醤油づくりの技術である。讃岐における醤油の醸造は、瀬戸内の温暖な気候や恵まれた海運上の立地などを背景に、小豆島しょうどしまや引田ひけたなどの地域において近世以来、盛んに行われてきた。

醤油の醸造は、「一麴かい、二糶、三火入れ」といわれるように、麴づくりが重要であり、引田（東かがわ市）では、麴室の中で、原料を均一に広げた筵むしろを何段にも積み重ね、手入れや温度調整を繰り返し行いながら醤油麴をつくる「むしろ麴」の技術が伝承されている。

また、小豆島しょうどしま（小豆島町・土庄町とのしょうちょう）では、大型の木桶を用いた天然醸造による醤油づくりの伝統がよく残されており、近年は、木桶の製造技術の継承にも努めている。



【「むしろ麴」による醤油麴づくり】



【木桶を用いた仕込み】

2. 土佐節の製造技術

- (1) 文化財の所在地 こうちけん 高知県
- (2) 公開期日 通年
- (3) 文化財の概要

①文化財の特色

我が国における鰹節の製造は、土佐で改良が行われ、その製造技術は各地の鰹節づくりに大きな影響を与えた。なかでも「カビ付け」は、節の水分を放出させ、良性のカビによって腐敗を防ぐ保存の技術で、鰹節の製造技術を向上させるとともに、鰹節の全国的な流通にもつながった。

現在の鰹節製造においても、魚さばきや「カビ付け」などの工程に、熟練を要する技術が継承されており、我が国における海産物加工の技術の変遷を考える上で注目される。

②文化財の説明

土佐節とは、高知県に伝承されてきた、枯れ節と呼ばれる硬質の鰹節である。我が国における鰹節製造の歴史は古く、あらぶし 荒節や はだかぶし 裸節を経て、近世後期に土佐でカビ付けによる鰹節が成立したとされる。カビ付けは、鰹節の腐敗を防ぎ、大坂や江戸などの遠隔地への流通を可能とするともに、生臭みをとるなど品質を向上させ、土佐節の名を広く知らしめた。こうした土佐節の製造技術は、その後各地へ伝播し、技術交流をしながら今日に継承されている。

土佐節の製造工程は、「土佐切り」と呼ばれる豪快な吊るし切りをはじめ、節状にして釜で煮る「しやじゆく 煮熟」、小骨を取り除く「バラ抜き」、たきなや 焚納屋の中に入れて煙で燻して水分を抜く「ばいかん 焙乾」、良性のカビ菌を鰹節に吹き付ける「カビ付け」などがあり、この「カビ付け」と、にっかん 「日乾」と呼ばれる天日干しの作業を交互に繰り返し行い、数か月かけて完成となる。



【土佐切り】



【完成した鰹節（枯れ節）】

文化財保護法の一部を改正する法律の概要

趣旨

社会の変化に対応した文化財保護の制度の整備を図るため、**無形文化財及び無形の民俗文化財の登録制度を新設**し、幅広く文化財の裾野を広げて保存・活用を図るとともに、**地方公共団体による文化財の登録制度**及び文部科学大臣への文化財の登録の提案等について定める。

概要

[文化財保護の制度]

	文化財の種類	指定 強い規制と 手厚い保護措置	登録 幅広く緩やかな 保護措置
国	有形文化財 建造物、美術工芸品 等		
	有形の民俗文化財 衣食住の用具 等		
	無形文化財 芸能、工芸技術 等		新設
	無形の民俗文化財 風俗慣習、民俗芸能、民俗技術 等		新設
地方	[文化財の種類は任意]		新設

1. 無形文化財及び無形の民俗文化財の登録制度の新設

(1) 無形文化財の登録制度

文部科学大臣は、重要無形文化財に**指定されていない無形文化財**のうち、その文化財としての価値に鑑み**保存及び活用のための措置が特に必要とされるもの**を文化財登録原簿に**登録できる**こととする（登録に際し、保持者又は保持団体を併せて認定）。【第76条の7関係】

【登録の効果】

- ・保持者の氏名変更等の届出義務（罰則あり）【第76条の9関係】
- ・保存・公開に要する経費の補助、指導助言【第76条の10～第76条の12関係】
- ・登録無形文化財保存活用計画の作成・認定【第76条の13～第76条の17関係】
（名称及び保持者等、具体的な措置の内容、計画期間等）

(2) 無形の民俗文化財の登録制度

(1) **無形文化財と基本的に同様の**制度として新設する。【第90条の5～第90条の11関係】

(3) 施行日

公布日から3月以内で政令で定める日（令和3年6月14日）

新型コロナウイルス感染症により、多様な無形の文化財について、公演等の継承活動に深刻な影響が生じていることから、迅速にこれらの無形の文化財の登録を進め、国による保護の網をかけるとともに、予算措置等による支援を図る。

2. 地方登録制度の新設

(1) 概要

地方公共団体は、条例の定めるところにより、重要文化財等以外の文化財でその**区域内に存するもののうち**、その文化財としての価値に鑑み**保存及び活用のための措置が特に必要とされるものを当該地方公共団体の文化財に関する登録簿に登録できる**こととする。【第182条第3項関係】

地方公共団体は、**により登録した文化財のうち相当であると思料するもの**について、文部科学大臣に対し、**国の文化財登録原簿への登録を提案できる**こととする。

【第182条の2関係】

(2) 施行期日

令和4年4月1日