

Ⅱ. 解説

〔登録無形文化財の登録及び保持団体の認定〕

(生活文化の部)

1 書道 日本書道文化協会

(1) 登録無形文化財の登録について

① 名称

書道

② 登録無形文化財の概要

書道は、毛筆を用いて言語を表記する表現行為であり、漢字、仮名、漢字仮名交じりによる表現のほか、篆刻てんこくも含まれる。書道では、文房四宝ぶんぼうしほう(筆、墨、硯、紙)をはじめとする多様な用具用材を用いながら、優れた書の臨書を通じた書法しょほうの習得に始まり、それを追究、応用することによって、高度に美的な表現を創出してきた。

歴史的には、漢字の伝来以来、中国の優れた書から書法を吸収、技法を工夫していく中で、平安中期以降、和様と称される漢字の書風が生まれ、また、和歌文化の隆盛とともに仮名の書が発展した。仮名の書においては、散らし書きや漢字の手法を発展させた連綿の技法を用いて、装飾料紙等に特有の表現が展開された。これらの中で優れた書は、後の時代に名筆として重視され、単に典籍の写本としてだけでなく、文字や書法を学ぶ為の手本として、また、鑑賞の対象として尊重されてきた。さらに、江戸時代になると伝統的な書法が庶民層にまで受容されるようになった。

このように、書道は時代が下るにつれて手習いの実践と、目習いとも呼ばれる鑑賞の蓄積によって広く生活の中に受容され、浸透してきた。そのため、現代における優れた書の表現にも伝統的に育まれてきた美意識を見てとることができる。

以上のとおり、書道は、生活文化に係る歴史上の意義を有するとともに、芸術上の価値が高いものである。

③ 登録の要件

- 一 文房四宝(筆, 墨, 硯, 紙)の使用を原則とすること。
- 二 伝統的な書法によること。
- 三 次の分類に応じた書表現を行うこと。
 - ・漢字の書
 - ・仮名の書
 - ・漢字仮名交じりの書
 - ・篆刻

(2) 保持団体の認定について

① 保持団体

名	称	にほんしよどうぶんかきょうかい 日本書道文化協会
代	表	者 会長 井茂 雅吉 (号 井茂 圭洞)
事務所の所在地	東京都港区赤坂2-1 1-1 デルックス溜池山王 全国書美術振興会内	

② 保持団体の概要

日本書道文化協会は、書道の伝統的な書法を受け継ぎ、未来へと継承していくために、その書道の技の保存と向上を図る目的で、伝統的な書法の技を受け継ぎ、継承者を持つ書家を正会員として令和3年に設立された団体である。

書道界には、漢字、仮名、漢字仮名交じり、篆刻それぞれを専門に活動を行ってきた団体があり、そうした団体が、これまで長年にわたり書法の継承や普及・発展、後進の育成等の活動実績を積み重ねてきた。日本書道文化協会は、それらの団体を代表する書家が主たる構成員となり、会派を超えた組織として結成されている。同協会は、これまでの各団体の活動の枠を越えて事業を行うことにより、書道の保護と発展に貢献することとしており、その規約には、伝統的な書法の保存に関すること、書道文化振興のための展覧会、講習会、研究会の開催事業等を、目的を達成するための事業として位置づけ、活動に取り組んでいる。

以上のように、同会は、登録無形文化財の保持団体として適切な団体である。



(仮名書の制作)



(漢字書の制作)

- (3) 備考
同分野の既認定団体
なし

2 伝統的でんとうてき酒造りにほん日本の伝統的でんとうてきなこうじ菌きんを使ったつか酒造りさけづく技術ぎじゆつの保存会ほぞんかい

(1) 登録無形文化財の登録について

① 名称 伝統的でんとうてき酒造りさけづく

② 登録無形文化財の概要

酒は『古事記』などに登場し^{注1}、古くから日本に根差してきた食文化のひとつである。伝統的でんとうてき酒造りさけづくは、近代科学が成立・普及する以前から造り手の経験の蓄積によって築き上げられてきた手作業のわざを指す。明治以降、酒の生産では機械化及び大規模化が進行してきたものの、伝統的に培われてきた手作業による生産は今日まで受け継がれており、日本酒、焼酎、泡盛及びみりん等の酒造りに活かされてきた。

わざの歴史的な姿は、まず奈良時代の『播磨国風土記』におけるカビを用いて酒を醸したとの記述に登場する^{注2}。室町時代には我が国特有のバラこうじを用いた製法が確立し、焼酎・泡盛などの蒸留酒も登場する。江戸時代になると冬季生産に特化した「寒造り」が定着するなど製法の洗練が進み、昭和中期には精米歩合の向上に対応した水分調整のわざが加わることで、日本酒等のさらなる発展が遂げられた。

わざの中心は、並行複発酵^{注3}と呼ばれる発酵法を高度に調整することで目的とする酒質を作り出すことにあり、その実現のために行われる原料の前処理、こうじ造り、及びもろみ管理がわざの主要な内容となる。担い手は歴史的に培われてきたこの巧緻なわざを用いることによって、酒生産において味や香り等に関する多様な表現を行っている。

以上のように、伝統的でんとうてき酒造りさけづくのわざは、生活文化に係る歴史上の意義を有するものである。

注1 神話に登場する酒として、須佐之男すさのをの命みことが八俣やまたの大蛇おろちを倒すために八塩折やしほりの酒を造らせた、との記載がある。また、3世紀末～4世紀初め、応神天皇の時代に百済からの渡来人である須々許理すすこりが大御酒を醸して献上した、との記載もみられる（西宮一民（校注）『古事記』（新潮日本古典集成27）、新潮社、1979年）。

注2 「大神みかの御粮みかれひ枯れてかむた糴生かちき。即ち、酒を醸かまして庭酒にはきをたてまつ献うたげりて宴うたげしき」（沖森卓也・佐藤信・矢嶋泉（編著）『播磨国風土記』山川出版社、2005年）とあり、これについて加藤百一は、大神に献くごげた供御こわめし（おそらく今の強こわいい飯＝蒸米）から生じた米こうじにより酒造りが行われたことの最初の記録である

としている（加藤百一「日本の酒造りの歩み」加藤辨三郎（編）『日本の酒の歴史 —酒造りの歩みと研究—』（復刻版），研成社，1999年）。

注3 こうじの酵素で原料のデンプンを糖化しつつ，酵母によるアルコール発酵を並行して行う発酵様式のことであり，高濃度アルコール発酵に適した方法である。なお，ブドウに含まれる糖分がそのまま発酵されるワインは単発酵，麦芽を糖化して麦汁を造り，その後酵母を加えてアルコール発酵を行うビールは単行複発酵と呼ばれる。

③ 登録の要件

一 原料を酒造りに適した状態に前処理すること。

- 1 こうじにする原料の状態を見極め，手作業により水分調整すること。
- 2 蒸きょう^{じょう}注⁴を行うこと。

二 酒造りに適したバラこうじをつくること。

- 1 こうじにする原料は，米又は麦とすること。
- 2 こうじ菌は伝統的なアスペルギルス属の菌^{注⁵}を用いること。
- 3 木蓋^{きぶた}，木箱又はこれに準じた機能を有する器具を用いること。
- 4 こうじ菌の生育状態を見極め，手作業により製麴^{せいまく}注⁶管理すること。

三 もろみを発酵させ，目的の酒質にすること。

- 1 発酵はこうじを用いた並行複発酵によること。
- 2 水以外の物品を添加しないこと。
- 3 もろみの状態を見極め，手作業により発酵管理すること。

注4 原料を蒸すこと。

注5 我が国で酒造用のこうじ造りに一般的に使用されている黄こうじ菌，黒こうじ菌及び白こうじ菌が該当する。

注6 こうじをつくること。

(2) 保持団体の認定について

① 保持団体

名 称	にほん でんとうてき きん つか さけづく ぎじゆつ ほぞんかい 日本の伝統的なこうじ菌を使った酒造り技術の保存会
代 表 者	こにし しんう えもん 会長 小西 新右衛門
事務所の所在地	東京都港区西新橋1—6—15 日本酒造虎ノ門ビル 日本酒造組合中央会内

② 保持団体の概要

日本の伝統的なこうじ菌を使った酒造り技術の保存会は，酒造りのわざの保存，

伝承及び向上等を図ることを目的として、令和3年に設立された団体である。同会は、日本酒造杜氏組合連合会が認定する杜氏等、酒造りを十分に体得し、かつ相当な期間行使することによってこれに精通し、後継者の育成に努めている者を主たる構成員とする。

同会は伝統的な酒造りの保護に向けた機運の高まりを受けて設立され、酒造りの認知度向上を図る啓発活動等に取り組んでおり、今後は担い手の養成、及びわざの内容や希少な酒造用具等の記録・保存に向けた活動を展開することで、酒造りのわざの保存及び伝承等を目指している。

以上のように、同会は、酒造りのわざを保持する者を主たる構成員とする団体であり、登録無形文化財の保持団体として適切な団体である。

(3) 備考

同分野の既認定団体

なし

原料処理



こうじ造り



もろみ管理



こうきょう けんかどう しみかんげつ
木村孔恭 (兼葭堂) 著 部関月画

『日本山海名産圖會』寛政11(1799)
年(国立国会図書館デジタルコレクシ
ョン)注7

注7 江戸時代中期に各地の鉱業，農業，軽工業の図説として出版されたもの。この中で，日本酒製造のこうじ造り，もろみの仕込み等について絵入りで紹介されている。

注8 これらの絵・写真は日本酒製造の工程のものであるが，焼酎，泡盛及びみりん等にも共通する，根幹の技術を表している。

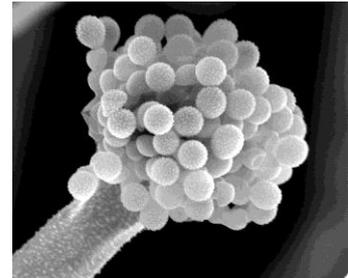
こうじについて



(木箱内のこうじ)



(こうじの拡大写真)



(こうじ菌の拡大写真)

写真提供：独立行政法人酒類総合研究所

こうじとは，穀物に糸状菌を繁殖させたもので，それを利用して酒を代表とするさまざまな醸造物をつくるための発酵物である。

日本酒の製造工程における役割は以下の3つである。

- ① こうじに含まれる酵素が米のデンプンをぶどう糖に変える。
- ② ビタミンなどの各種栄養素を酵母に供給し，酵母の増殖を促進する。
- ③ こうじに含まれる酵素により変化を受ける各種成分が，直接的，間接的に酒の香味に寄与する。