

令和6年11月5日

## 「伝統的酒造り」のユネスコ無形文化遺産代表一覧表登録に関する 評価機関による勧告

我が国よりユネスコ無形文化遺産代表一覧表への登録に向けて提案した「伝統的酒造り」について、この度、無形文化遺産保護条約政府間委員会の評価機関より「記載」の勧告があり、ユネスコ無形文化遺産公式サイト（<http://www.unesco.org/culture>）において公表されましたので、あべ文部科学大臣の談話と併せて、お知らせいたします。

本勧告を受け、本年12月2日～12月7日の間、アスンシオン（パラグアイ）で開催される第19回政府間委員会において最終決定がなされます。

### 1. 評価機関による勧告（別添参照）

「伝統的酒造り」については、「記載」（登録）することが適當との勧告がなされた。

（参考1）評価機関による勧告の3区分

- ・①「記載（Inscribe）」：代表一覧表に登録するもの。
- ・②「情報照会（Refer）」：提案国に追加情報を求めるもの。
- ・③「不記載（Not to inscribe）」：登録基準を満たさないもの。

（参考2）評価機関

評価機関は、各地域から選出された専門家6名とNGO6団体で構成。代表一覧表への登録等について事前審査を行い、政府間委員会に勧告を行う。

### 2. 今後の予定

第19回政府間委員会（令和6年12月2日～12月7日、アスンシオン（パラグアイ））において、ユネスコ無形文化遺産代表一覧表への登録に関する最終決定がなされる。

なお、同委員会での決議は、評価機関の勧告と同じ「記載」、「情報照会」、「不記載」の3区分である。

＜担当＞ 文化庁文化資源活用課文化遺産国際協力室  
室長 則本（内線4784）  
室長補佐 木南（内線2414）  
無形文化遺産係 江黒・関（内線4698）

＜東京リエゾン＞  
電話：03-6734-4698（直通）

※文化庁仮訳

### 評価機関による勧告内容（ポイント）

委員会は、

- 日本が「伝統的酒造り」を人類の無形文化遺産の代表一覧表（以下「代表一覧表」という。）への記載に向けて提案したことを確認する。
- 提案書の情報に基づき、日本の提案は、代表一覧表に係る5つの基準を満たしていると考える。
- 代表一覧表に「伝統的酒造り」を記載することを決定する。
- 日本が、本案件に関する文化的実践について詳細かつ視覚的に紹介する良質のビデオを提出したことを称賛する。

（詳細は別添原文参照）

## DRAFT DECISION 19.COM 7.b.44

The Committee

1. Takes note that Japan has nominated **Traditional knowledge and skills of sake-making with koji mold in Japan** (No. 01977) for inscription on the Representative List of the Intangible Cultural Heritage of Humanity:

Sake is an alcoholic beverage made from grains and water that is deeply rooted in Japanese culture. Craftspeople use koji mould to convert the starch in the ingredients into sugar. They oversee the process to make sure the mould grows in optimal conditions, adjusting the temperature and humidity as needed. Their work determines the quality of the sake. Viewed as a sacred gift from deities, sake is indispensable in festivals, weddings, rites of passage and other socio-cultural occasions. Although it is mass-produced today, craftspeople continue to make sake the traditional way. Chief sake makers, called ‘toji’, lead sake brewery workers, called ‘kurabito’, in the practice and transmission. Originally, sake was made only by women. As demand increased, men became involved in the process. Today, people of all genders can master the knowledge and skills. Sake-making is transmitted through apprenticeships. Regional unions also support breweries, and two national organizations established by craftspeople contribute to the systematic transmission of the practice, with the financial and technical support of the Japanese government. Since sake-making requires many hands and strong teamwork, the practice promotes social ties among the craftspeople. It also unites them with local residents, including the farmers who provide the ingredients, thus contributing to social cohesion.

2. Considers that, from the information included in the file, the nomination satisfies the following criteria for inscription on the Representative List of the Intangible Cultural Heritage of Humanity:

R.1: The element is the traditional knowledge and skills of sake-making using koji mold in Japan. The practitioners and bearers of the element are craftspeople who have mastered the knowledge and skills of sake-making using the koji mold, as well as two notable organisations that represent the main communities of the element and are responsible for its transmission. The knowledge and skills of sake-making are transmitted at three levels: individual, regional and

national. The traditional method of transmission involves the apprenticeship scheme, while many regional unions and the two national organisations also support the transmission through various programmes and efforts. The element promotes strong social ties and cohesion among craftspeople and the communities concerned. The element has strong cultural meanings for the communities and sake is indispensable in festivals, weddings, rites of passages and many other socio-cultural occasions in Japan.

- R.2: The element contributes to food security, environmental sustainability including climate change, sustainable consumption and production, and peace and social cohesion. The element contributes to food security and environmental sustainability by safeguarding clean water and essential grains like rice and barley, all of which are vital for sake production. Communities also ensure sustainable food production and environmental protection around breweries. In terms of gender equality, after the twentieth century, sake-making is open to all genders. Sake-making fosters peace and social cohesion by uniting craftspeople and local residents. It also promotes sustainable consumption and production, minimizing waste through efficient resource use and recycling.
- R.3: Various safeguarding measures other than the apprenticeship system are planned and implemented by communities themselves in a systematic manner. Craftspeople maintain documentation and records of their practice at their breweries. Regional unions organize lectures and dispatch technical advisors to local breweries. Moreover, the Japan Toji Guild Association and the Preservation Society of Japanese Koji-based Sake Making Craftsmanship work on improving conditions for the transmission of the element. Safeguarding measures taken by the government include holding annual competitions for sake makers to refine their skills, providing subsidies to communities for transmission activities, creating a certification exam for sake craftspeople, and developing koji mold and yeast cultures for sake. The Preservation Society of Japanese Koji-based Sake Making Craftsmanship gathers information on the progress of safeguarding measures and their results from the responsible entities. The Society

will also be responsible for monitoring the unintended results of inscription.

- R.4: Craftspeople took part in a national survey organized by the Agency for Cultural Affairs, which allowed for the collection of information regarding the safeguarding measures. The communities concerned provided their free, prior and informed consent to the nomination. They also provided documentation and fully cooperated to prepare the nomination file.
- R.5: The element is listed on the Inventory of the Intangible Cultural Heritage in Japan in December 2021. The inventory is maintained by the Agency for Cultural Affairs, Government of Japan. Information on the inventorying process was included in the 2016 periodic report submitted. The communities concerned with each ICH element provide information on the element during the inventorying process. The communities also provide information on updates such as the state of transmission during the annual updating of the inventory.
3. Decides to inscribe Traditional knowledge and skills of sake-making with koji mold in Japan on the Representative List of the Intangible Cultural Heritage of Humanity;
  4. Commends the State Party for a good quality video that provided a detailed visual presentation of the cultural practices associated with the element.

## 「伝統的酒造り」のユネスコ無形文化遺産代表一覧表記載に関する 評価機関の勧告に対するあべ文部科学大臣談話

「伝統的酒造り」が、ユネスコ無形文化遺産保護条約政府間委員会の評価機関における事前審査において、無形文化遺産の代表一覧表への「記載」がふさわしいとの勧告を受けたことは、大変喜ばしいことである。

「伝統的酒造り」は、杜氏・蔵人等が、こうじ菌を用い、日本各地の気候風土に合わせて、経験に基づき築き上げてきたものであり、我が国の大切な文化である。

最終的な結論は、本年12月2日～12月7日にアスンシオン（パラグアイ）で開催されるユネスコ無形文化遺産保護条約第19回政府間委員会において正式決定される予定であり、評価機関の勧告どおりに代表一覧表に記載されるよう、期待している。

## 「伝統的酒造り」提案概要

### 1. 名 称

伝統的酒造り

### 2. 対 象

杜氏（とうじ）・蔵人（くらびと）等が、こうじ菌を用い、日本各地の気候風土に合わせて、経験に基づき築き上げてきた、伝統的な酒造り技術（日本酒、焼酎、泡盛等を造る）。

### 3. 技術の担い手

- ・日本の伝統的なこうじ菌を使った酒造り技術の保存会
- ・日本酒造杜氏組合連合会



水分調整



こうじ造り

## 条約の概要

## ユネスコ無形文化遺産について

2003年(平成15年) **無形文化遺産保護条約** 採択 [2004(H16)年 日本締結(世界で3番目), 2006(H18)年 発効]

- 【目的】** ■ 無形文化遺産の保護  
■ 無形文化遺産の重要性及び相互評価の重要性に関する意識の向上 等
- 【内容】** ■ 「**人類の無形文化遺産の代表的な一覧表(代表一覧表)の作成**  
■ 「緊急に保護する必要のある無形文化遺産の一覧表」の作成  
■ 無形文化遺産基金による国際援助 等

**締約国数: 183**

## 登録までの流れ

- 締約国からユネスコに申請(毎年3月)
  - [各年、約60件の審査件数の制限]
  - \* 無形文化遺産の登録のない国の審査を優先
  - \* 我が国の案件は実質**2年に1回**の審査となっている
- ↓
- 評価機関による審査
- ↓
- 政府間委員会において決定(翌年11月頃)
  - ① 記載(inscribe)
  - ② 情報照会(refer) ⇒ 追加情報の要求
  - ③ 不記載(not to inscribe)

## 登録基準 &lt;無形文化遺産保護条約運用指示書(抜粋)&gt;

- 申請国は、申請書において、代表一覧表への記載申請案件が、次のすべての条件を満たしていることを証明するよう求められる。
  1. 申請案件が条約第2条に定義された「**無形文化遺産**」を構成すること。
    - (a) 口承による伝統及び表現 (b) 芸能 (c) 社会的慣習、儀式及び祭礼行事 (d) 自然及び万物に関する知識及び慣習 (e) 伝統工芸技術
  2. 申請案件の記載が、無形文化遺産の認知、重要性に対する認識を確保し、対話を誘発し、よって世界的に文化の多様性を反映し且つ人類の創造性を証明することに貢献するものであること。
  3. 申請案件を保護し促進することができる**保護措置**が図られていること。
  4. 申請案件が、関係する社会、集団および場合により個人の可能な限り**幅広い参加**および彼らの自由な、事前の説明を受けた上で**同意**を伴って提案されたものであること。
  5. 条約第11条および第12条に則り、申請案件が提案締約国の領域内にある無形文化遺産の目録に含まれていること。

我が国の無形文化遺産登録(代表一覧表記載)状況等 [現在 22件]  
世界全体では611件

2008 (H20)	のうがく <b>能楽</b>	にんぎょうじょうるりぶんらく <b>人形浄瑠璃文楽</b>	かぶき <b>歌舞伎</b>	
2009 (H21)	ががく <b>雅楽</b> あきうのたうえおどり <b>秋保の田植踊</b> 【宮城】	おぢやちぢみ・えちごじょうふ だいにちどうぶがく <b>小千谷縮・越後上布</b> 【新潟】 <b>大日堂舞楽</b> 【秋田】	おくのとのあえのこと だいもくたて <b>奥能登のあえのこと</b> 【石川】 <b>題目立</b> 【奈良】	はやちねかぐら あいぬこしきぶよう <b>早池峰神楽</b> 【岩手】 <b>アイヌ古式舞踊</b> 【北海道】
2010 (H22)	くみおどり <b>組踊</b>	ゆうきつむぎ <b>結城紬</b> 【茨城・栃木】		
2011 (H23)	みぶのはなたうえ <b>壬生の花田植</b> 【広島】	さだしんのう <b>佐陀神能</b> 【島根】 ※2009年に無形文化遺産に登録された石州半紙【島根】に本美濃紙、秩父祭の屋台行事と神楽、高山祭の屋台行事、男鹿のナマハゲ	ほんみのし ちちぶまつりのやたいぎょうじとかぐら たかやままつりのやたいぎょうじ おがのなまはげ	
2012 (H24)	なちのでんがく <b>那智の田楽</b> 【和歌山】			
2013 (H25) 拡張提案中	わしょく <b>和食;日本人の伝統的な食文化</b>			
2014 (H26) 拡張提案中	わし にほんのてすきわしげじゅつ <b>和紙:日本の手漉和紙技術</b> →2025年11月頃 登録審議見込み	※2009年に無形文化遺産に登録された石州半紙【島根】に本美濃紙【岐阜】、細川紙【埼玉】を追加して登録。 ※越前鳥の子紙【福井】を追加する <b>拡張提案中</b> 。		
2016 (H28) 拡張提案中	やまほこやたいぎょうじ <b>山・鉢・屋台行事</b> →2025年11月頃 登録審議見込み		※2009年に無形文化遺産に登録された京都祇園祭の山鉢行事【京都】、日立風流物【茨城】に秩父祭の屋台行事と神楽【埼玉】、高山祭の屋台行事【岐阜】など31件を追加し、計33件の行事として登録。 ※常陸大津の御船祭【茨城】、村上祭の屋台行事【新潟】、放生津八幡宮祭の曳山・築山行事【富山】、大津祭の曳山行事【滋賀】を追加する <b>拡張提案中</b> 。	
2018 (H30)	らいほうしん <b>来訪神:仮面・仮装の神々</b>		※2009年に無形文化遺産に登録された飯島のトシドン【鹿児島】に、男鹿のナマハゲ【秋田】、能登のアマメハギ【石川】、宮古島のパートトウ【沖縄】、遊佐の小正月行事【アマハゲ】【山形】、米川の水かぶり【宮城】、見島のカセドリ【佐賀】、吉浜のスネカ【岩手】、薩摩硫黄島のメンドン【鹿児島】、悪石島のボゼ【鹿児島】を追加して登録。	
2020 (R2) 拡張提案中	でんとうけんちくこうじょうのわざ <b>伝統建築工匠の技:木造建造物を受け継ぐための伝統技術</b> →2025年11月頃 登録審議見込み	もくぞうけんぞうぶつをうけつぐためのでんとうぎじゅつ ※2009年に提案したもの未審査となっていた「建造物修理・木工」に「檜皮葺・柿葺」「建造物装飾」等を追加し、計17件の技術として登録。 ※手織中継表製作を追加する <b>拡張提案中</b> 。		
2022 (R4)	ふりゅうおどり <b>風流踊</b>		※2009年に無形文化遺産に登録されたチャッキラコ【神奈川】に、綾子踊【香川】など40件を追加し、計41件の伝統芸能として登録。	
提案中	でんとうときさけづくり <b>伝統的酒造り</b> →2024年12月 登録審議			
提案中	しょどう <b>書道</b>			