

「伝統的酒造り」提案概要

1. 名 称

伝統的酒造り：日本の伝統的なこうじ菌を使った酒造り技術

2. 内 容

伝統的なこうじ菌を用いて、近代科学が成立・普及する以前の時代から、杜氏（とうじ）・蔵人（くらびと）等が経験の蓄積によって探り出し、手作業のわざとして築き上げてきた酒造り技術。日本の各地でその土地の気候や風土に応じ、多様な姿で受け継がれている。儀式や祭礼行事など、今日の日本人の生活の様々な場面にも不可欠であり、日本の様々な文化と密接に関わる酒を生み出す根底ともなる技術である。

3. 分 野

伝統工芸技術、社会的習慣・儀式及び祭礼行事、自然及び万物に関する知識及び慣習

4. 構 成

国の登録無形文化財である「伝統的酒造り」

5. 保護措置

技術の維持・研究、伝承者養成、記録作成、原材料・用具の確保・保存、普及啓発等

6. 提案要旨

○500年以上前に原型が確立し、発展しながら受け継がれている日本の伝統的酒造り（日本酒、焼酎、泡盛など）は、米・麦などの穀物を原料とするバラこうじの使用という共通の特色をもちながら、日本各地においてそれぞれの気候風土に応じて発展し、受け継がれてきた。技術の担い手の杜氏・蔵人たちは、伝統的に培われてきた手作業を、五感も用いた判断に基づきながら駆使することで、多様な酒質を作り出している。

○伝統的酒造りは、米や清廉な水を多く用い、自然や気候に関する知識や経験とも深く結びついて今日まで伝承されている。また、こうした伝統的な技術から派生して様々な手法で製造される酒は、儀式や祭礼行事など、幅広い日本の文化の中で不可欠な役割を果たしており、その根底を支える技術と言える。

○このような酒を造るプロセスは、杜氏・蔵人たちのみならず広く地域社会や関連する産業に携わる人々により支えられており、この技術のユネスコ無形文化遺産代表一覧表への登録は、酒造りを通じた多層的なコミュニティ内の絆（きずな）の認知を高めるとともに、世界各地の酒造りに関する技術との交流、対話を促進する契機ともなることが期待され、無形文化遺産の保護・伝承の事例として、国際社会における無形文化遺産の保護の取組に大きく貢献する。