



(一部写真は、白川村より提供)

「伝統的酒造り」のわがで醸される酒は、儀礼や祭礼行事など、日本の社会習慣・文化行事等の中で不可欠な役割を果たします。

このわがを確実に次の世代に受け継ぐため、

「日本の伝統的なこうじ菌を使った酒造り技術の保存会」をはじめとする各団体において、後継者育成のための講習や、普及啓発活動等が行われています。

日本政府は、令和4年3月にこのわがをユネスコ無形文化遺産として登録するよう提案しました。登録の審議は、令和6年12月に行われます。登録が実現すれば、世界各地の酒造り文化との交流や、対話を促進する契機ともなることが期待されています。

「伝統的酒造り」は、長い歴史の中で、しなやかな感性と優れた技術で磨き上げられてきた日本が誇る文化です。「伝統的酒造り」に改めて目を向けていただき、ユネスコ無形文化遺産として登録されるよう、応援をお願いいたします。



伝統的 酒造り

守り、つなぐ日本の無形文化財

 文化庁

Agency for Cultural Affairs, Government of Japan



文化庁広報誌「ぶんかる」
キャラクター「ぶんちゃん」

「伝統的酒造り」について



酒造りは古くから日本に根差してきた食文化のひとつです。
500年以上前に原型が確立した「伝統的酒造り」のわざは、こうじ(※)の使用という共通の特色を持ちながら、日本各地においてそれぞれの気候風土に応じて発展し、**日本酒、焼酎、泡盛、みりん**などの製造に受け継がれてきました。
日本政府は、このわざを保存活用するため、**令和3年12月に登録無形文化財として登録しました。**

※米や麦などの穀物にこうじ菌（カビの一種）を生やしたもので、原料のデンプンを糖分に変える働きを持ちます。



伝統的酒造りの動画

文化庁動画チャンネル

<https://www.youtube.com/watch?v=KRxMOP4nwiQ&t=15s>



「伝統的酒造り」のわざ



一、原料を処理するわざ



水分調整と蒸す作業を経て、酒造りに適した状態に原料を整えます。

二、こうじを造るわざ



こうじ造りは酒の質を決める重要な要素です。
こうじの状態を見極めながら、手作業によって生育を管理します。

三、発酵を管理するわざ



もろみの状態を見極めながら、**並行複発酵(※)**という世界でも珍しい方法によって、水以外の物品を添加することなく目的とする酒の味や香り等を表現します。

※ 糖化と発酵を同時に進行させる発酵形式。この方法により、ワインやビールなどの醸造酒よりも高いアルコール分(約20%)を得ることができます。