

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

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伝統的な酒造り技術は、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います。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す。

現在、我が国として、2024年のユネスコ無形文化遺産登録に向け、「伝統的酒造り」を提案中です。日本の酒を造る伝統的なプロセスは、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います。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ます。我が国は引き続き、国際社会における無形文化遺産の保護、伝承の取組に大きく貢献してまいります。

- ・お酒のはなし

<https://www.nrrib.go.jp/sake/story/>

- ・日本の伝統的酒造り紹介動画

<https://youtu.be/te4h0Txy3J0>

在ベリーズ日本国大使館



***Traditional knowledge
and skills of making sake
with koji mold in Japan***

—Toward UNESCO Intangible Cultural Heritage—



Preservation Society of Japanese Koji-based Sake making Craftsmanship
National Tax Agency