)小学校()年()組

氏名(

伝統的酒造りの

るユネスコ政府間委員会で正式決定する見通し。

実現すれば国内23件目となる。

この手法で造られる酒に

ン」(薩摩川内市)

「和食」、

「甑島のトシド

よう勧告した。 文化庁が5日発表した。12月2~7日に南米パラグアイで開かれ

泡盛などの「伝統的酒造り」を無形文化遺産へ登録する

(ユネスコ)の評価機関は、

鹿児島で製造が盛んな本格

焼酎をはじめ、日本酒、 国連教育科学文化機関

伝統的な酒造りは国内各地で行われており、輸出拡大や地域活性化に期待がかか

国の三つのレベルで伝承さ 知識と技術が「個人、地域、

を持つ」

)



蒸した米に種こうじを植え付ける杜氏の黒瀬道也さん(左)ら =10月31日午前、南さつま市の杜氏の里笠沙

手 岩

田潟川

良

縄

根

鹿児島 **茨城、栃木**

和歌山

18 府 県

24都府県

所在地

北 海道

宮秋

新石奈

広 島

島

れている」とした上で「社 会にとって強い文化的意味 と評価。 祭事や婚 ことや、 準を満たすとした。 どを挙げ、 束にも貢献していることな 的行事に酒が不可欠である 礼といった日本の社会文化 器の中で同時に進めると を発酵させる日本古来の技 う、世界でも珍しい製法だ。 種であるこうじ菌を使 伝統的酒造りは、 蒸したコメなどの原料 複数の発酵を同じ容 酒造りが地域の結 登録に必要な基

伝統的酒造りの主な技術 ■コメなどの原料を蒸す 本みりん ■伝統的な こうじ菌を用いて こうじを製造 本格焼酎 泡盛

は日本酒や本格焼酎、 もち米と焼酎を使 43° K 泡盛 摩硫黄島のメンドン」

デンプンを糖に 変える作用と、 糖のアルコール 発酵を同時進行 ゴルの 島村) 道 島村)、「悪石島のボゼ」 れる見通し。 に次いで登録を目指す の神々」など22件ある。 いる「来訪神 日本政府が伝統的酒造り は、26年秋ごろ審査さ が構成行事となって

作り方と関連づいた慣習 ギーのビール文化」やモン 形文化遺産としては「ベル などが登録されている。 アルコールにまつわる無 「馬乳酒の伝統的な

た。 業で洗練させ、 合わせながら杜氏らが手作 各地の風土や気候などに 継承してき

コに申請した。国内では他

の答申を経て22年にユネス

文化財に選定。文化審議会 的酒造りを国内の登録無形 政府は2021年、

がある。 日の記者会見で「杜氏、 保存性を高めた灰持酒など 意気込んだ。 切な文化だ」と述べ、登録 人などが築き上げてきた大 阿部俊子文部科学相は5 「最善を尽くしたい」

Ą って甘みを引き出す本みり もろみに木灰を加えて

2024年11月6日付 1面

09年 雅楽 アイヌ古式舞踊

日

本の

無形文

化遺

産 12年 12年 - 那智の田楽 13年 - 和食

早池峰神楽

10年 結城紬

14年 和紙

組踊

11年 壬生の花田植

佐陀神能

16年 · 山·鉾·屋台行事

秋保の田植踊

大日堂舞楽 小千谷縮·越後上布

奥能登のあえのこと

甑島のトシドン (18年の来訪神に拡張登録)

来訪神 仮面・仮装の神々 魔児島など8県 伝統建築工匠の技

むずかしい漢字とことば 評価(ひょう・か) 製造(せい・ぞう) 盛(さか)ん 本格焼酎(ほん・かく・しょう・ちゅう)=芋や麦、 米などを使って伝統的な製法でつくられた焼酎。 泡盛(あわ•もり)=沖縄原産の蒸留酒(じょう•りゅう•しゅ)。 伝統的(でん・ とう•てき) 酒造(さけ・づく)り 遺産(い・さん) 勧告(かん・こく)=ある行動を公的にすすめること。 庁(ちょう) 政府(せ 拡大(かく・だい) 実現(じつ・げん) 件(けん) 輸出(ゆ・しゅつ) 地域活性化(ち・いき・かっ・せい・か) 知識(ち・し (い・ふ) 個人(こ・じん) 伝承(でん・しょう) 不可欠(ふ・か・けつ)=欠かせないこと。 き) 技術(ぎ・じゅつ) 貢献(こう・けん)=何 かのために役立つよう力をつくすこと。 基準(き・じゅん) 菌(きん) 蒸(む)した 発酵(はっ・こう) 複数(ふ(・すう) 容器 珍(めずら)しい 製法(せい・ほう) 杜氏(と・うじ)=酒をつくる職人。 洗練(せん・れん)=みがき上げ、よりよいも 甘(あま)み 保存性(ほ・ぞん・せい) 木灰(もく・はい) 蔵人(くら・びと)=杜氏の下で のにすること。 継承(けい•しょう) 酒づくりをする職人。 築(きず)き 沭(の)べ 最善(さい・ぜん)を尽(つ)くす=もっともよい結果を出すために努力すること。

仮面·仮装

文化財(ぶん・か・ざい) 申請(しん・せい) 甑島(こしき•しま) 硫黄島(い・おう・じま) 構成(こう・せい) 仮装(か・そう) 馬乳酒(ば・にゅう・しゅ) 慣習(かん•しゅう) 来訪神(らい•ほう•しん) 仮面(か・めん)

> ©南日本新聞社 教育目的以外の無断転載 複製および頒布は禁止します

南日本新聞社

【問1】「伝統的酒造り」を無形文化遺産へ登録するように勧告したのは、どこの機関でしょう。 国連教育科学文化機関(ユネスコ)の評価機関 【問2】 「伝統的酒造り」の「酒」には、何が含まれているでしょう。 記事に挙げられている三つを書き出しましょ う。 本格焼酎、日本酒、泡盛 【問3】「伝統的酒造り」の知識と技術が「三つのレベルで伝承されている」とありますが、その三つを書き出しま しょう。 個人、地域、国 【問4】「伝統的酒造り」が無形文化遺産に登録されることで、どんなことが期待されていますか。 輸出拡大や地域活性化 【調べてみよう】 表にある日本の無形文化遺産の中で、興味のあるものについて調べてみよう。