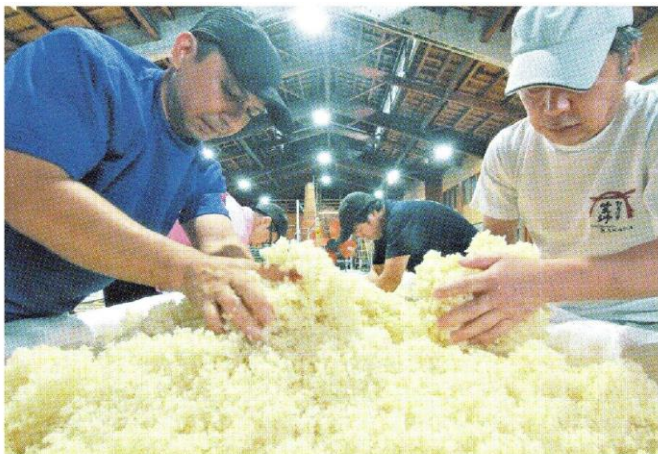




蒸した米に種こうじを植え付ける杜氏の黒瀬道也さん(左)ら
=10月31日午前、南さつま市の杜氏の里笠沙

勸告は、「伝統的酒造りの
知識と技術が「個人、地域
の三つのレベルで伝承さ
れている」とした上で「社
会にとって強い文化的意味
を持つ」と評価。祭事や婚

国連教育科学文化機関（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、泡盛などの「伝統的酒造り」を無形文化遺産へ登録するよう勧告した。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。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っている。

ユネスコ
登録
勧告
焼酎や日本酒

傳統的酒造り
無形遺産へ

つて甘みを引き出す本みりん、もろみに木灰を加えて保存性を高めた灰持酒などがある。

阿部俊子文部科学相は5日の記者会見で「杜氏、蔵人などが築き上げてきた大切な文化だ」と述べ、登録へ「最善を尽くしたい」と意気込んだ。

・かく・しょう・ちゅう) = 芋や麦、
りゅう・しゅ)。 伝統的(でん・
こと。 庁(ちよう) 政府(せい・
き・かつ・せい・か) 知識(ち・し
こと。 貢献(こう・けん) = 何
う) 複数(ふく・すう) 容器
ん) = みがき上げ、よりよいも
蔵人(くら・びと) = 杜氏の下で
を出すために努力すること。
う・せい)
・しゅう)

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

この手法で造られる酒には日本酒や本格焼酎、泡盛のほか、もち米と焼酎を使

日本酒

本みりん



技術
本格焼酎
泡盛

造りの主な原料を蒸す
用いて造る糖に用と、ロール特進行

伝統的お酒
コメなどの
伝統的な
こうじ菌を
こうじを製
デンブンを
変える作用
糖のアル二
発酵を同時

城、栃木	縄
	島
	根
歌	山
	県
府	県
見島など8	県
都府	県

直	茨 沖 広 島 和
行事	3 18
衣装の神々 匠の技	鹿 24

結城紬
組踊
壬生之花田柳
佐陀神能
那智の田楽
和食
和紙
山・鉾・屋台
来訪神 仮面・化装
伝統建築工
風流踊

日本の無形文化遺産

登録年	名 称	所在地
2008年	能楽・人形浄瑠璃文楽	歌舞伎
09年	雅楽	
	・アイヌ古式舞踊	北海道
	・早池峰神楽	北 海 道
	・秋保の田植踊	岩 手 県
	・大日堂舞楽	宮 城 県
	・小千谷箱・越後上布	秋 田 県
	・奥能登のあえのこと	新 潟 県
	・題目立	石 川 県
	・飫島のトシドン (18年の来訪神に狐登登録)	鹿 児 島 県
10年	・結城紬	茨城、栃木
	・組踊	沖 縄 県
11年	・壬生之花田植	広 島 県
	・佐陀神能	島 根 県
12年	・那智の田楽	和 歌 山 県
13年	・和食	
14年	・和紙	3 県
16年	・山・鉾・屋台行事	18 府 県
18年	・来訪神 仮面・衣装の神々	鹿児島など8県
20年	・伝統建築工匠の技	
22年	・風流踊	24都府県

伝統的酒造りの主な技術

- コメなどの原料を蒸す
 - 伝統的なこうじ菌を用いてこうじを製造
 - 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
-

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

島村が構成行事となっている「来訪神 仮面・仮装の神々」など22件ある。

日本政府が伝統的酒造りに次いで登録を目指す「書道」は、26年秋ごろ審査される見通し。

文化財に選定。文化審議会の答申を経て22年にユネスコに申請した。国内では他に「和食」、「甕島のトシドン」(薩摩川内市)や「薩摩硫黄島のメンドン」(三島村)、「悪石島のボゼ」(十

政府は2021年、伝統的酒造りを国内の登録無形

「へー最善を尽くしたい」と
意気込んだ。

人などが築き上げてきた大切な文化だ」と述べ、登録

日の記者会見で「杜氏、蔵

がある。

ん、もろみに木灰を加えて
保存性を高めた**灰寺酒**など

2024年11月6日付 1面

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、
 去でつくられた焼酎。 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・
 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(せい・
 牛(けん) 輸出(ゆ・しゅつ) 拡大(かく・だい) 地域活性化(ち・いき・かつ・せい・か) 知識(ち・し
 (こ・じん) 伝承(でん・しょう) 不可欠(ふ・か・けつ)＝欠かせないこと。 貢献(こう・けん)＝何
 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(ふく・すう) 容器
 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
 しょう) 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
 ず)き 述(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。
 青(しん・せい) 甌島(こしき・しま) 硫黄島(い・おう・じま) 構成(こう・せい)
 面(か・めん) 仮装(か・そう) 馬乳酒(ば・にゅう・しゅ) 慣習(かん・しゅう)



【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。

【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。

【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。

【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。

【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。