

「地域の結束に貢献」評価

「酒造り」無形遺産登録

ユネスコ、国内23件目



日本酒や本格焼酎、泡盛などの「伝統的酒造り」がユネスコの無形文化遺産に登録され、乾杯で祝う酒造関係者ら＝5日午前9時14分、飛騨市古川町老之町、渡辺酒造店(撮影・三輪真大)

【アスンシオン共同＝井上詞子】南米パラグアイで開催中の国連教育科学文化機関(ユネスコ)政府間委員会は4日(日本時間5日)、日本酒や本格焼酎、泡盛などの「伝統的酒造り」を無形文化遺産に登録した。委員会の決議は、酒造りを通じて職人らと住民が結び付き「地域社会の結束に貢献している」などと評価。海外での知名度アップによる輸出増が見込めるほか、地域振興に弾みがつきそうだ。日本からの登録は豊作祈願や厄払いの「風流踊り」(2022年)以来、23件目。

【関連記事7、23面に】

登録は全会一致で決議された。酒造りの知識と技術が「社会にとって強い文化的意味を持つ」とし、酒が日本の祭りや結婚式などの行事に不可欠であることも指摘した。

ユネスコ日本政府代表部の加納雄大大使は登録決定後のスピーチで、日本で酒は神々からの贈り物と見なされていると紹介。「登録を契機に、酒造りの次世代

への継承とともに、無形文化遺産への関心がさらに高まると確信する」と述べた。伝統的酒造りは、カビの一種のこうじ菌を使い、蒸したコメなどの原料を発酵させる日本古来の技術。でんぷんの糖化と糖のアルコール発酵を同じ容器の中で同時に進める製法は、世界でも珍しいとされる。

この技術で造る酒にはほかに、もち米と焼酎を使って甘みを引き出す本みりんなどがある。各地の杜氏や蔵人らが気候や風土に合わせ技術を洗練し、継承してきた。

政府は21年に国内の登録無形文化財として選定。22年にユネスコに申請した。政府は次いで「書道」も申請しており、審査は26年秋ごろの見通しだ。今回の政府間委員会は酒造りのほか、タイ料理のスープ「トムヤムクン」、中国の「春節」(旧正月)を祝う慣習、ルワンダの伝統的な踊り「イントレ」なども登録した。

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	北海道 岩手県 宮城県 秋田県 山形県 福島県
	アイヌ古式舞踊	
	早池峰神楽	
	秋保の田植踊	
	大日堂舞楽	
	小千谷縮・越後上布	
10年	結城紬	茨城県 栃木県 群馬県
	組踊	
11年	壬生の花田植 佐陀神能	広島県 島根県
12年	那智の田楽	和歌山県
13年	和食	
14年	和紙	3府県
16年	山・鉾・屋台行事	18府県
18年	来訪神	8府県
20年	伝統建築工匠の技	
22年	風流踊	24都府県
24年	伝統的酒造り	

日本の無形文化遺産

無形文化遺産

2006年発効の無形文化遺産保護条約に基づいて国連教育科学文化機関(ユネスコ)が登録する無形の文化。伝統芸能や工芸技術、祭礼行事など多岐にわたる。183の締約国から選ばれた24カ国で構成する政府間委員会が毎年1回、評価機関の勧告を踏まえて登録の可否を決める。文化の多様性を示していることや、国内の保護措置が取られていることなどが登録の条件。