

世界酔わす伝統次代へ

無形遺産登録

国連教育科学文化機関（ユネスコ）の無形文化遺産への登録が決まった日本酒や本格焼酎などの「伝統的造り」。県内の各酒造りで造りの中心を担う杜氏や蔵人は「長年受け継がれてきた技術が世界に認められた」と喜びをかみしめた。一方、業界は高齢化などで担い手が減少し、次世代への継承が課題となっており、「若者にも興味を持ってもらい、技術を引き継いでいきたい」と誓った。（宮本真、佐名妙子、山田俊介、市原晴子）

県内酒蔵、後進育成に追い風

「い。酒造りに携わって

ることを誇りに感じる」。

今後は海外からの注目の

と魅力を語る。

出ると言われる。酒造りの過程でさまざまな選択肢が出てくるが、杜氏によって選択が変わる。テータに頼らない人間の感覚が大事な

登録が決まったら旦朝、じ振ったり、温度や湿度た。美濃市相生町の小坂酒造場が管理された部屋でつじ酒を醸え付けたし、日本酒の仕込み作業に助んで、来たを冷ましてから種つ



蒸した米に種ことうじを振る杜氏の波多野博さん(右)＝5日午前8時28分、美濃市相生町、小坂酒造場

「何百年も前に作り方が確立され、製法が今も受け継がれる日本酒の歴史はずさん(61)は「酒には人柄が

杜氏「酒造り、誇りに

「伝統的造り」は、手込めた。作業を中心とした日本独自の製法。高山市上三町の松坂酒造店の杜氏平岡誠治れ、人材の育成が欠かせない。かひんを主力に、日本

酒や焼酎も手がける加茂郡川辺町中川辺の白鳳酒造の杜氏服部龍二さん(36)は「斜陽産業と言われ、厳しい現状が続いているが、こ

で、県内唯一の女性杜氏として、大垣市林町の渡辺酒造醸つ若い人が増えたらうれ

けに、酒造りを面白く思っただ。うになつてくれたら」と願

が、こいと言われよ人手不足で後継者もいなし



「本製の器具で昔からの製法を守っている」と語り服部龍二さん＝5日午後2時53分、加茂郡川辺町中川辺白鳳酒造

岐阜の地酒の海外発信に力を入れてきた県は、日本のPRイベントを皮切りに、県内酒蔵と協力して見

岐阜の酒発信「好機」

「伝統的造り」は、手込めた。作業を中心とした日本独自の製法。高山市上三町の松坂酒造店の杜氏平岡誠治れ、人材の育成が欠かせない。かひんを主力に、日本

「で実施した岐阜の地酒可視化したプログラムも掲載し、海外の愛好家からも評価を得ている。県農産品流通支援課の担当者

県、海外の販路拡大に力

「海外への評価が高まっている岐阜の地酒を押し出す絶好のチャンス。さまざまな販路拡大を進めていく」と語った。

「海外の愛好家からも評価を得ている。県農産品流通支援課の担当者

「海外への評価が高まっている岐阜の地酒を押し出す絶好のチャンス。さまざまな販路拡大を進めていく」と語った。

「海外の愛好家からも評価を得ている。県農産品流通支援課の担当者

「海外への評価が高まっている岐阜の地酒を押し出す絶好のチャンス。さまざまな販路拡大を進めていく」と語った。