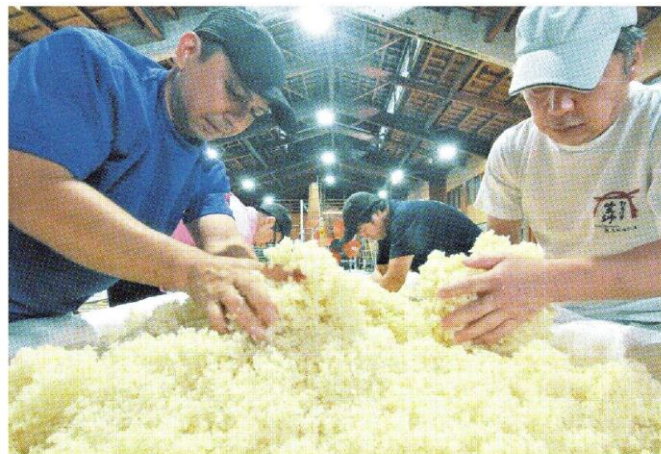


蒸した米に種こうじを植え付ける杜氏の黒瀬道也さん(左)ら
＝10月31日午前、南さつま市の杜氏の里笠沙

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	北岩宮
	秋保の田植踊	宮崎
	大日堂舞楽	新石奈
	小千谷縮・越後上布	新潟
	奥能登のあえのこと	石奈
	題目立	鹿
	甑島のトシドン (18年の来訪神に拡張登録)	鹿
10年	結城紬	茨城、栃木
	組踊	沖縄
11年	壬生の花田植	広島
	佐陀神能	島根
12年	那智の田楽	和歌山
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・仮装の神々	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

日本の無形文化遺産

勸告は、「伝統的造りの「れている」とした上で「社会的行事に酒が不可欠である」と、酒造りが地域の結束にも貢献していることなどを挙げ、登録に必要な基準を満たすとした。

伝統的造りは、カビの一種であるこうじ菌を使い、蒸したコメなどの原料を発酵させる日本古来の技術。複数の発酵を同じ容器の中で同時に進めるという世界でも珍しい製法だ。

伝統的造りの主な技術

- 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



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日に南米ブラジル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

ユネスコ登録勧告 焼酎や日本酒

伝統的造り 無形遺産へ

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、もち米と焼酎を合わせた「和食」、「甑島のトシドン」（薩摩川内市）や「薩摩硫黄島のメンドン」（三島村）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。

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

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。

政府は2021年、伝統的造りを国内の登録無形文化財に選定。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」、「甑島のトシドン」。

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(ほんかくしゅうちゅう)＝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) 勸告(かんこく)＝ある行動を公的にすすめること。 庁(ちょう) 政府(せいふ) 実現(じつげん) 件(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) 知識(ちしき) 技術(ぎじゅつ) 個人(こじん) 伝承(でんしょう) 不可欠(ふかかけつ)＝欠かせないこと。 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(ふくすう) 容器(ようき) 珍(めづら)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、よりよいものにする。 継承(けいしょう) 甘(あま)み 保存性(ほぞんせい) 木灰(もくはい) 蔵人(くらびと)＝杜氏の下で酒づくりをする職人。 築(きず)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。 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) 来訪神(らいほうしん) 仮面(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。

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。