

税務署からのお知らせ

登録無形文化財「伝統的酒造り」

～ユネスコ無形文化遺産登録を目指して～

日本酒、焼酎・泡盛等の伝統的な酒造りの技術は、日本の恵まれた気候風土の中で育まれたこうじ菌を使う独特のものであり、我が国が誇る文化として「伝統的酒造り」が令和3年12月2日に国の無形文化財に登録されました。

また、「伝統的酒造り：日本の伝統的なこうじ菌を使った酒造り技術」が無形文化遺産保護条約関係省庁連絡会議（令和4年3月10日開催）においてユネスコ無形文化遺産への提案が決定し、令和4年3月31日にユネスコ事務局へ提案書が提出されています。今後は、評価機関による勧告を経て、令和6年11月頃、政府間委員会において審議・決定される見込みとなっています。

酒類業の事業所管官庁である国税庁では、これを踏まえ、「伝統的酒造り」のユネスコ無形文化遺産への登録の実現に向け、文化庁や「日本の伝統的なこうじ菌を使った酒造り技術の保存会」等の関係機関と連携し、シンポジウムの開催やPR動画の作成、全国での広報など、国内外での機運を醸成するための取組を推進しています。

こうした取組等を通じ、「伝統的酒造り」に関わるあらゆる関係者の方々とともに、我が国の伝統的な酒造りの技術を保護し、次世代へ確実に継承していくとともに、更なる発展を図ってまいります。

○「伝統的酒造り」とは

「伝統的酒造り」は、伝統的なこうじ菌を用いて、近代科学が成立・普及する以前の時代から、杜氏（とうじ）、蔵人（くらびと）等の経験の蓄積によって探り出し、手作業のわざとして築き上げてきた酒造り技術であり、日本の各地でその土地の気候や風土に応じ、多様な姿で受け継がれています。儀式や祭礼行事など、今日の日本人の生活の様々な文化と密接に関わる酒を生み出す根底ともなる技術です。

「伝統的酒造り」PR動画 →



○「日本の伝統的なこうじ菌を使った酒造り技術の保存会」とは

日本の伝統的なこうじ菌を使った酒造り技術の保存会は、日本酒、本格焼酎・泡盛、本みりん等の日本の伝統的なこうじ菌を使った酒造り技術を次の世代へ確実に継承するとともに更に向上させていくため、この技術の保存・活用及び発展のための活動を行っています。

保存会Webサイト →

