

令和6年12月5日

「伝統的酒造り」のユネスコ無形文化遺産登録に当たって

「伝統的酒造り」がユネスコ無形文化遺産に登録されたことは、独立行政法人酒類総合研究所としても大変喜ばしいことと考えております。

「伝統的酒造り」は、杜氏・蔵人等の酒造技術者が、こうじ菌を用い、日本各地の気候風土に合わせて、経験に基づき築き上げてきたものです。

酒類総合研究所では、創立以来酒造技術の研究を進めるとともに、醸造講習における酒造技術の普及、こうじ菌の受託保存等、「伝統的酒造り」を支える取組を行っています。

引き続きこれらに取り組むとともに、この登録を契機に、国内のみならず海外の方にも「伝統的酒造り」を支える酒造技術への理解が深まるように務め、酒類業の更なる振興を推進してまいります。

独立行政法人酒類総合研究所

福田 央