

連合会と中央会を結ぶ

FAX 旬報

令和6年12月5日 No731号

< 随時発行 >

全国小売酒販組合中央会

Tel 03-3714-0172

Fax 050-3730-1064

Mail chuokai@ajlma.jp

「伝統的酒造り」 ユネスコ無形文化遺産登録決定！



NHK NEWS/AP 通信

パラグアイで開催されているユネスコ政府間委員会は、日本時間午前4時前に日本が提案している日本の伝統的なこうじ菌を使った日本酒、本格焼酎・泡盛、本みりん等の「伝統的酒造り」について審議を行い、全会一致で無形文化遺産への登録が決まりました。

国内の無形文化遺産は、歌舞伎（2008年登録）や和食（2013年登録）などがあり、今回の登録で23件となります。

全組合員へポスターを配布

中央会では、「伝統的酒造り」に指定された酒を販売する“酒類小売業者”の役割の大きさを訴えてまいりました。

その結果、ユネスコ無形文化遺産登録を受けて国税庁が作成するポスター（A2サイズ）を1組合員当たり5枚、割り当てていただくことになりました。ご自身の店舗に貼っていただくほか、取引先の料飲店等への配付にもご協力いただくことを想定し

ております。

ポスターは、現在のところ国税局・税務署を通じて配布される予定です。デザイン並びに完成時期が決まりましたら、改めてご連絡いたします。

酒類販売管理研修パワーポイントへの追加

酒類業界の明るいニュースとして、「伝統的酒造り」のユネスコ無形文化遺産登録を酒類販売管理研修の際にご説明いただければと思います。

「伝統的酒造り」のユネスコ無形文化遺産登録についてのパワーポイントは、6日（金）に中央会ホームページ（「組合事務局専用」ページ）へアップする予定です。

（なお、11月1日～の改正道路交通法の施行、GI「伊丹」の指定についてはパワーポイントデータを追加・更新済みです。）

「伝統的酒造り」の提案概要

内容：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）等が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。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る。儀式や祭礼行事など、今日の日本人の生活の様々な場面にも不可欠であり、日本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ある。

「伝統的酒造り」の詳細はつきましては、本日公開されました。特設サイトをご参照ください。

伝統的酒造りの世界（文化庁特設サイト）

https://www.bunka.go.jp/traditional_sake_making_symposium/

旬報はFAX及びメール配信です

※当該旬報は連合会へ（合計2枚）送付しております。※登録いただいている単位組合へも送付しております。

※メールでの配信を希望される方は、所属組合を通じて中央会へご連絡ください。

以上