

社説

2024.11.6

世界に広めたい伝統文化

日本政府が（ユネスコ）に申請していた日本酒や本格焼酎などの「伝統的造り」が、同機関の無形文化遺産に登録される見通しとなった。12月2日からパラグアイで開かれるユネスコ政府間委員会で正式決定される。

国内には古くからの酒どころが各地にある。ユネスコの評価機関は酒造の知識や技術が「個人、地域、国の三つのレベルで伝承されている」と評した。日本の風土や社会と深く結びついた「酒」の伝統文化が国際的に認められた意義は大きい。これを世界に広め、地場産業の振興などにつなげる契機にしてほしい。

酒造り無形遺産

国の中でも多い。日本の芸能や文化の豊かさを示している。伝統的な技術で造られる酒には、醸造酒の日本酒、蒸留酒の本格焼酎や沖繩の泡盛のほか、もち米と焼酎を使った本みりんなどがある。日本酒だけをみても国内各地にさまざまな地酒があり、極めて多様だ。その中で兵庫県は日本酒生産量のB割を占める。神戸と西宮にまたがる全国随一の灘五郷をはじめ、伊丹や播磨、淡路などの産地がある。歴史は古く、奈良時代の「播磨国風土記」にも酒に関する記述がある。丹波や但馬の杜氏が技を磨き、酒造り唄を伝承してきた。酒米の王者・C

も北播磨の試験場で生まれた。こうした日本酒との深いゆかりがある兵庫にとって、今回の登録は非常に喜ばしい。国内外に酒どころとしての発信を強め、地域ブランドを

高める取り組みに期待したい。伝統的造りとは日本古来の高度な技術に支えられてきた。カビの一種であるD菌を使い、コメなどの原料を発酵させる。複数の発酵を同じ容器の中で進める製法は、世界的にみても珍しいという。戦前の沖繩にあった泡盛の酒造りは、激しい地上戦で壊滅状態になった。しかし焼け跡のむしろから奇跡的に見つかった黒D菌などで戦後に復興された。酒造文化が容易に継承されてきたものではないという点も忘れてはならない。

懸念されるのは、酒造りに関わる人たちの高齢化が急速に進んでいる問題だ。酒米の生産者や酒造りに使う木製品の業者も同様の傾向で、E不足は深刻化している。このままでは、古代から連続してきた日本独自の無形文化が先細りしかねない。政府や自治体は酒造りを産業としてだけでなく、後世に引き継ぐべき伝統と位置付け、有効な支援策を進めてもらいたい。

左の記事を読んで、下の問いに答えましょう。

1 空欄Aには「ユネスコ」の日本語訳を、次の中から1つ選んで記号で書きましょう。

- ㊦ 国際食糧農業機関 ㊦ 世界観光機関 ㊦ 国連教育科学文化機関
- ㊦ 世界知的所有権機関

2 傍線部について、次の中から無形文化遺産ではないものを1つ選んで記号で書きましょう。

- ㊦ 風流踊 ㊦ 書道 ㊦ 和紙 ㊦ 雅楽

3 空欄Bに入る数字を書きましょう。

4 空欄Cに入る酒米を次の中から1つ選んで記号で書きましょう。

- ㊦ 美山錦 ㊦ こしひかり ㊦ 山田錦 ㊦ 五百万石

5 空欄Dに入る菌の名前を次の中から1つ選んで記号で答えましょう。

- ㊦ こうじ菌 ㊦ 酵母菌 ㊦ 乳酸菌 ㊦ ビフィズス菌

6 空欄Eに入る漢字3文字を書きましょう。

--	--	--

NIEワークシートのこたえ（2024年11月6日公開）

◆ワークシート「酒造り無形文化遺産(社会)」
2024.11.6付 朝刊 9面 社説 解答

1 ウ

2 イ

3 3

4 ウ

5 ア

6 後継者