

「伝統的酒造り」のユネスコ無形文化遺産への登録に関する 知事コメント

パラグアイで開催されている、ユネスコ無形文化遺産保護条約第19回政府間委員会において、本日、日本の「伝統的酒造り」がユネスコ無形文化遺産に正式に登録されました。

ここ愛知は日本酒の販売量が全国6位、また、現在、40を超える酒蔵がある酒どころです。こうした伝統技術を継承されている蔵元が多数おられますので、大変喜ばしいことであり、誇らしく思います。

愛知県は今年の5月1日、県内関係者の方々とともに、「愛知『発酵食文化』振興協議会」を設立しました。愛知県における「発酵食文化」の特徴は、日本酒やみりんを始め、味噌、しょうゆ、酢、漬物といった発酵食がフルセット揃っている点です。

今回、日本酒やみりんの「伝統的酒造り」技術が、ユネスコ無形文化遺産に登録されたことは、本協議会がこれから活動していく上でも、大きな弾みとなります。

このユネスコ無形文化遺産への登録を契機に、愛知の日本酒、愛知の発酵食文化を、大いに盛り上げてまいります。

2024年12月5日

愛知県知事 大村 秀章

(愛知「発酵食文化」振興協議会会長)