

— ユネスコ無形文化遺産登録を目指して —



こうじ菌を使った  
伝統的な酒造りの技術は、  
日本が誇る文化です。

日本酒、焼酎・泡盛等  
日本の「伝統的・酒造り」が  
無形文化財に登録されました。

令和3年12月

日本の伝統的な酒造りの技術は、日本の恵まれた気候風土によって育まれたこうじ菌を使う独特の文化であり、日本が誇る文化です。  
長い歴史の中で、しなやかな感性と優れた技術で磨き上げられてきたこの日本の文化を、次の世代に確実に継承し、さらに発展させましょう。

守り つなぐ 伝統の酒造り

国税庁・文化庁

日本の伝統的なこうじ菌を使った酒造り技術の保存会



伝統的・酒造り

検索

優先席付近では、混雑時には携帯電話の電源をお切りください。  
また、それ以外の場所では、マナーモードに切替え、通話をご遠慮願います。