清酒、烧酒、泡盛申请联合国教科文组织遗产地位

日本推动清酒酿造获得认可

2024年10月3日星期四



清酒、烧酒和泡盛的传统酿造技艺最近被联合国教科文组织列为非物质文化遗产候选项目。此举旨在承认这些饮料的历史和文化价值，因为它们与日本的传统文化密不可分。清酒在日本文化中尤其具有特殊地位，因为它的生产需要世代相传的精细工艺，使用当地原料和传统方法，其历史可以追溯到几个世纪以前。该提名不仅旨在保护清酒酿造方法本身，还旨在保护与清酒相关的更广泛的文化背景，其中包括作为日本民族特征一部分的仪式、典礼和社会习俗。

为了纪念这一节日并在国际上树立对这一遗产的认识，日本国税厅发起了一项活动，向全球受众介绍日本清酒的传统酿造技术。该活动在多个国家举办了一系列活动，参与者可以品尝清酒，并搭配名厨

烹制的菜肴，展示清酒在不同烹饪环境中的多功能性和复杂性。这些活动旨在突出清酒的独特品质，促进人们更深入地了解清酒在日本文化中的作用及其与国际美食搭配的潜力。

除宣传活动外，国税厅还推出了一项面向全球品酒师和餐馆老板的独家教育计划。该计划旨在加深酒店业专业人士对清酒的了解，为他们提供在其经营场所中适当介绍和供应清酒所需的专业知识。培训计划包括清酒生产、品尝技巧和食物搭配策略等方面的研讨会，让学员深入了解清酒的各种风味，以及清酒如何与各种菜肴相得益彰。国税厅希望通过向品酒师和餐馆老板传授这些专业知识，提升日本清酒在全球市场上的地位，并确保传统酿造技术得到后代的赞赏和保护。

近年来，清酒在国际上的受欢迎程度稳步上升，因此这些努力的时机至关重要。随着越来越多的消费者开始对日本料理和日本文化感兴趣，申报联合国教科文组织非物质文化遗产名录为在全球范围内提高人们对日本清酒的认识和欣赏提供了一个机会。通过展示日本清酒独特的酿造方法和文化内涵，日本旨在确保这些传统得到认可和保护，确保它们在现代环境中继续蓬勃发展，同时保持其历史根源。