联合国教科文组织考虑将清酒酿造列入文化遗产名录

表彰世代相传的专业知识。12 月做出决定。

2024年11月8日星期五



联合国教科文组织目前正在评估将日本清酒酿造传统列入人类非物质文化遗产名录的事宜。日本已正式提交了一份提案，并已获得教科文组织评估机构的初步赞成建议。最终决定将于今年 12 月在巴拉圭举行的政府间委员会会议上做出。11 月 5 日，日本文化厅强调，日本建议注册的提案从未被推翻过。

联合国教科文组织目前承认全世界 611 项非物质文化遗产，其中 22 项来自日本。清酒酿造传统在日本具有重要的文化意义。该提案强调了清酒生产中的手工技术，强调了酿酒师（toji）、酿酒工人（kurabito）和其他专业人员的体力劳动。这些工匠负责管理麹（一种在大米发酵过程中起关键作用的霉菌）。朝日新闻》报道称，这一认可将对日本酒酿造厂世代相传的专业知识和技能表示敬意。

2021 年，日本将传统清酒酿造指定为国家级无形文化遗产。这一官方认可强调了清酒的重要性，它

不仅是一种饮料，也是日本身份和传统的象征。清酒酿造技术包括对堺米（一种不同于普通大米的特殊大米）的精心发酵。酿酒过程需要高超的技术，尤其是在选择和处理麴等配料方面，麴能将大米淀粉转化为糖分，使酒精发酵。

清酒酿造中使用的各种大米因其地方特色而备受推崇。日本最大的清酒产区兵库县那田地区种植的山田锦是最受推崇的品种。五百萬石（Gohyakumangoku）在新潟縣很受歡迎，而宮萬錦（Miyamanishiki）則適合寒冷的氣候，在長野、秋田、山形、福島和宮城等縣很常見。选择这些大米品系是因为它们的化学特性及其对最终产品的香气和风味的影响。

近年来，清酒产业的经济重要性显著增加。出口量从 2014 年的 1630 万升增加到 2023 年的 2910 万升。2022 年，出口量达到峰值 3590 万升，彰显了该行业扩大和吸引新市场的能力。目前的数据表明，2024 年可能会更加成功；截至 7 月，出口量比 2023 年同期增长了 93%。

这种国际扩张反映出全球对日本料理和日本清酒的兴趣与日俱增。日本清酒的传统酿造方法和独特品质吸引了全球消费者和专家的关注，推动了其在国外市场的发展。如果这一传统被列入联合国教科文组织的名录，将进一步提高人们的兴趣，并强调保护这一深植于日本文化和历史中的遗产的重要性。