vinetur

清酒出口量达到创纪录的 345 万箱，联合国教科文组织遗产认证刺激了全球需求

日本拥有数百年历史的麴酿造传统获得了新的国际拥趸，教育和美食推动了清酒在全球的崛起

2026年1月7日星期三



自联合国教科文组织将日本传统的麴模酿酒知识和技能认定为非物质文化遗产以来，一年过去了。2024 年 12 月 5 日的注册标志着日本酿酒业的一个重要里程碑。联合国教科文组织的这一决定并没有把重点放在单一的技术或成分上，而是认可了几个世纪以来形成清酒酿造的集体知识、习俗和工艺。这包括酿酒大师（toji）和酿酒工人（kurabito）的工作，以及使这些传统世代相传的文化习俗。

日本的清酒酿造工艺据说是在 500 多年前形成的。酿酒过程的核心是麴霉，这是一类在原料糖化和发酵过程中起关键作用的微生物。使用的主要菌种是黄曲霉（黄色麴霉）、吕曲霉（黑色麴霉）和河内曲霉（白色麴霉）。这些霉菌都是日本酿酒厂从全世界数以万计的霉菌中精心挑选和提炼出来的。

在清酒生产中，黄曲霉生长在蒸过的大米上以制造米芽，而黑曲霉和白曲霉则用于制造烧酒和泡盛，通常生长在大米或大麦上。

酿酒过程从 "坛麴"（或称 "麴培养基"）开始，"坛麴培养基 "由 18 世纪以来专业酿酒师生产的孢子组成。每家酿酒厂都会根据所需的风味、当地气候和可用的原材料来选择麴菌。不同麴菌株产生的酶会影响最终产品的口味和香气。虽然其他东亚国家也使用发酵培养物，但日本在蒸制味噌、酱油、米林酒和清酒等食品的原料上系统培养麴的做法是独一无二的。

2024 年，日本酒的出口量创历史新高，向 80 个国家出口了 345 万箱九升装清酒，出口额达 435 亿日元。2025 年 1 月至 10 月，出口继续以每年 8% 的速度增长。日本清酒和烧酒制造商协会（JSS）在东欧和拉丁美洲等清酒文化仍在发展的地区重点开展教育和体验营销活动。

在波兰，SommEvent 的 Dawid Sojka 通过强制培训课程和购买前品尝的方式介绍清酒。他报告说，约 90% 的参与者在品尝了不同品种的清酒后，找到了自己喜欢的清酒。在西欧，清酒在高级餐饮场所越来越常见；法国约五分之一的米其林三星级餐厅现在都提供清酒。西班牙 Mugaritz 餐厅的主厨安多尼-路易斯-阿杜里斯（Andoni Luis Aduriz）等人在他们的菜肴中加入了麴，因为麴具有转化特性，能将淀粉分解成糖，将蛋白质分解成氨基酸，从而产生与清酒搭配的新口味和新口感。

英格兰北部 Jöro 餐厅的主厨卢克-弗伦奇（Luke French）也强调了麴在其厨房中的重要性，因为麴能够通过各种烹饪方法创造出独特的风味。

这种遗产的保存不仅有赖于文献记载，还有赖于不断实践和传授这些技术的人。日本麴协会主席 Tatsuya Ishikawa 强调，有必要营造一种环境，让新一代能够直接向经验丰富的酿酒师学习传统方法。

日本东酒协会代表着日本全国约 1600 家清酒、烧酒、泡盛和米林生产商。其使命包括创造对这些国酒的需求，以确保其持续生产和传承。2025 年 9 月，在吉隆坡举行的 ASI 亚太地区最佳侍酒师大赛期间，一个大师班向与会者介绍了日本清酒的文化意义。来自香港的 Reese Choi 获得了此次活动的最佳侍酒师奖，他认为清酒是日本文化的体现。

2025 年 12 月 6 日，在东京浅草举行了联合国教科文组织认可日本清酒一周年纪念活动。酿酒师、教育家、调酒师、厨师和其他利益相关者齐聚一堂，共同探讨麴酒酿造的未来。尽管与会者的背景各不相同，但他们都致力于在日本国内和国际上传承和发扬这一传统。

日本清酒协会计划继续在全球范围内推广清酒和相关饮品，同时支持传承根植于麴文化的酿造技术。随着全球对日本饮食传统的兴趣与日俱增，联合国教科文组织对这一拥有数百年历史的工艺的认可既是一种荣誉，也是一种责任。