

## ◆「伝統的酒造り」を考える◆ 無形文化遺産理解セミナーを開催します

堺市では、国際連合教育科学文化機関（ユネスコ）が賛助するアジア太平洋無形文化遺産研究センター（IRCI）と連携し、無形文化遺産の保護の促進と活性化に取り組んでいます。

このたび、堺市博物館で無形文化遺産理解セミナーを開催し、昨年ユネスコ無形文化遺産に登録された「伝統的酒造り」を紹介します。

### 1 第48回無形文化遺産理解セミナーの概要

日時	令和7年9月27日（土）午後1時30分～午後3時
場所	堺市博物館ホール（堺市堺区百舌鳥夕雲町2丁 大仙公園内） 交通：JR 阪和線「百舌鳥」駅より西へ約500m 南海バス「堺市博物館前」停留所より南へ約280m
テーマ	ユネスコ無形文化遺産「伝統的酒造り」－次世代へ受け継ぐ日本の文化－ ・「伝統的酒造り」が昨年末にユネスコ無形文化遺産に登録された経緯の紹介 ・酒の歴史や文化とその独自性に関する講座
講師	田中 宏典 氏（文化庁参事官（生活文化連携担当）付専門官）
定員	80名（事前申込制・先着順）
申込方法	令和7年9月2日（火）午前10時に受付を開始します。 以下のいずれかの方法でお申し込みください。 【電話】072-245-6201（堺市博物館 無形セミナー係） 【堺市電子申請システム】 <a href="https://www.city.sakai.lg.jp/kanko/hakubutsukan/unesco/renkei/mukeiR7.html">https://www.city.sakai.lg.jp/kanko/hakubutsukan/unesco/renkei/mukeiR7.html</a>
参加費	無料
主催	堺市・アジア太平洋無形文化遺産研究センター（IRCI）

### 2 「伝統的酒造り」の概要

酒造りは古くから日本に根差す食文化の一つです。500年以上前に原型が確立した「伝統的酒造り」は、「こうじ」の使用という共通の特色を持ちながら、日本各地においてそれぞれの気候風土に応じて発展し、日本酒、焼酎、泡盛、みりんなどの製造に受け継がれてきました。

「伝統的酒造り」は、伝統的なこうじ菌を用いて、杜氏（とうじ）、蔵人（くらびと）等が経験に基づき築き上げてきた酒造りの技術で、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日本が誇る文化です。

「伝統的酒造り」で醸される酒は、儀礼や祭礼行事など、日本の社会的・文化的行事の中で不可欠な役割を果たしています。

### 3 パネル展示「日本の無形文化遺産」

以下のとおりパネル展を開催中です。

会期	令和7年11月3日（月・祝）まで
場所	堺市博物館 文化遺産展示室（堺市堺区百舌鳥夕雲町2丁 大仙公園内）
内容	ユネスコ「人類の無形文化遺産の代表的な一覧表」に記載される日本の無形文化遺産全23件を紹介し、日本の文化の多様性及び無形文化遺産保護の重要性を紹介します。
観覧料	無料（別途、入館料が必要）

### 4 その他

セミナーの詳細等は、以下の堺市ホームページをご確認ください。

<https://www.city.sakai.lg.jp/kanko/hakubutsukan/unesco/renkei/mukeiR7.html>

問い合わせ先	担当課：文化観光局 歴史遺産活用部 博物館 学芸課 電話：072-245-6201 ファックス：072-245-6263
--------	--