

Kura Master コンクール受賞酒試飲会（令和6年10月4日）

加納雄大ユネスコ日本政府代表部大使挨拶

Kura Master 審査委員長 グザビエ・チュイザ様、

Kura Master 名誉会長、元ユネスコ日本政府代表部大使 門司健次郎様、

大使閣下、

ご出席の皆様、

本日は、ユネスコ日本政府代表部大使公邸にお越しいただき、誠に有り難う御座います。

本日は、第8回 Kura Master コンクールにて見事に各賞を受賞された銘柄を、実際に蔵元様に来ていただいた上で、皆様に試飲していただく会となっております。

同コンクールは、2017年から開催されている、フランスの地で行うフランス人のための日本の伝統的な酒類のコンクールです。コンクールの詳しい内容については、後ほど Kura Master 審査委員会の方々から説明があると思いますのでそちらに譲ることとして、私のほうからは日本のユネスコ無形文化遺産候補案件である「伝統的酒造り」や日本酒を含む日本の伝統的な酒類の魅力について簡潔にご紹介させていただきます。

本年12月に、アスンシオン（パラグアイ）で開催される無形文化遺産保護条約政府間委員会では、我が国の提出案件「伝統的酒造り」の審議が予定されています。

本件には、こうじ菌を使った伝統的な酒造りが対象となっており、日本酒だけでなく、本格焼酎、泡盛、みりん等も対象となっています。

登録が実現すれば、2013 年の「和食；日本人の伝統的な食文化」の無形文化遺産登録に次いで、改めて日本の飲食文化を海外の皆さんに発見いただく好機となるのではと思います。

古くは8世紀に成立した「古事記」にも登場する日本の伝統的な酒造りですが、今から五百年以上前にその原型が確立しました。

こうじ菌を使用しており、製造の過程で、糖化とアルコール発酵の両方が同時に行われる並行複発酵という点が特色です。

こうじ菌を使用するという共通点はありますが、各地の気候・風土によって風味や味わいの変化をお楽しみいただけます。

最近では中国や米国向けを中心に海外にも多く輸出されており、日本酒の輸出量は過去10年間で5倍と急速に伸びています。

海外需要の伸びとは対照的に国内需要は減少しており、国内の蔵元は10年間で半減しました。

また、蔵元関係者の高齢化や製造設備の老朽化も進んでおり、技術の継承を含めた持続可能性の確保が課題となっています。

伝統的酒造りの技術を守るためにも、まずは日本のお酒を味わい、知っていただき、皆さんの周りにも広めていただければ幸いです。

本日は蔵元の方々もいらっしゃるので、ぜひ直接お話を伺ってみてください。

(了)