

「伝統的 酒造り」

ユネスコ無形文化遺産

登録1周年記念イベント



いにしえ
古から、未来へ、

この技を、つないでいく。

2025 **12/6 (土)**

12:00-16:00

参加無料

【会場】
浅草文化観光センター
〒111-0034
台東区雷門2-18-9

シンポジウム **6階**

パネル展示/
ワークショップ **7階**

試飲体験 **8階**

シンポジウム 12:00-13:30 (11:30より受付開始) 当日先着20名程度

※当日10:30から整理券を配布。整理券配布場所等の詳細は当日9:00に浅草文化観光センター入口に掲示します。

総合司会		基調講演講師		パネリスト					
	児島 麻理子氏 ライター PRコンサルタント		小西 新右衛門氏 日本の伝統的な こうじ菌を使った 酒造り技術の保存会 会長		浦里 知可良氏 浦里酒造店 杜氏		相良 沙奈恵氏 相良酒造 代表取締役・杜氏		湯川 尚子氏 湯川酒造店 代表取締役
ファシリテーター		パネリスト				ゲスト			
	宇都宮 仁氏 日本酒造組合中央会 理事		奥田 政行氏 「アル・ケッチャーノ」 オーナーシェフ		南雲 主于三氏 Spirits & Sharing, inc 代表取締役		菊谷 なつき氏 日本酒スペシャリスト WSET (ワインズ&スピリッツエグゼクティブソートラスト) 日本酒コンサルタント		橘 ケンチ氏 EXILE/ EXILE THE SECOND

※個別のお問い合わせはお受けできませんのでご了承ください。
※本イベントの最新情報については、本チラシ裏面の二次元コードから、
国税庁ウェブサイトをご覧ください。
※イベント中に撮影した写真や動画は、広報等で活用する場合がございます。

ワークショップ

オリジナル杓作り
シンポジウム終了後
13:30頃開始予定

当日先着45名



※画像はイメージです。

試飲体験

シンポジウム終了後
13:30頃開始予定

当日先着160名



※画像はイメージです。

パネル展示

12.4[※] - 12.10[※]
9:00 - 20:00

12.4[※]は 13:00から
12.10[※]は 18:00まで (予定)

※施設の開館時間に準ずる



※画像はイメージです。

主催：国税庁 共催：文化庁
協力：日本の伝統的なこうじ菌を使った酒造り技術の保存会
イベント運営会社：TOPPAN (株)

※20歳未満の者の飲酒は法律で禁止されています。

「伝統的 酒造り」

ユネスコ無形文化遺産 登録1周年記念イベント

参加無料

2025 **12/6(土)** 浅草文化
12:00-16:00 観光センター

「伝統的 酒造り」とは、杜氏・蔵人等がこうじ菌を用い、長年の経験に基づき築き上げてきた酒造り技術のことで、500年以上前に原型が確立したといわれています。日本各地の気候風土に応じて発展し、日本酒、焼酎、泡盛、みりん等の製造に受け継がれてきました。

2024年12月5日(日本時間)にユネスコ無形文化遺産に登録され、この度1周年を迎えることを記念したイベントを開催いたします。日本の伝統と文化が息づく浅草で、「伝統的 酒造り」の魅力や奥深さをご体感ください。

シンポジウム

12:00-13:30 (11:30より受付開始)

当日先着20名程度

※当日10:30から整理券を配布。整理券配布場所等の詳細は当日9:00に浅草文化観光センター入口に掲示します。

6階

総合司会



児島 麻理子氏
Kojima Mariko

ライター
PR コンサルタント

東京出身。ライフスタイル誌編集者、洋酒メーカー広報を経て、酒類専門のコンサルティング会社「TOAST」を設立。日本酒や本格焼酎の啓蒙活動にも尽力する。

ファシリテーター



宇都宮 仁氏
Utsunomiya Hitoshi

日本酒造組合中央会 理事

愛媛県松山市出身。1983年国税庁入庁後、以後各地の国税局、(独)酒類総合研究所で酒造技術の研究と教育に従事。2019年から日本酒造組合中央会理事。

基調講演



小西 新右衛門氏
Konishi Shinuemon

日本の伝統的なこうじ菌を使った酒造り技術の保存会 会長

1975年小西酒造(兵庫・伊丹)入社。2年間のイギリス留学を経て、1991年同社代表取締役就任。日本酒造組合中央会副会長を務めるなど、長年にわたり日本酒の歴史文化保存に尽力。

トークセッション① 「伝統的 酒造り」を未来へつないでいくために

パネリスト



浦里 知可良氏
Urazato Chikara

浦里酒造店 杜氏

浦里酒造店の6代目蔵元で杜氏を務める。代表銘柄は霧波・浦里。日本三大杜氏の南部杜氏協会に所属し、2021年には史上最年少で南部杜氏自醸清酒鑑評会の首席に輝く。

パネリスト



相良 沙奈恵氏
Sagara Sanae

相良酒造 代表取締役・杜氏

相良酒造10代目蔵元。創業1831年。透明感のある味わいと凛としたキレの表現を大切に、代々継がれてきた日本の伝統文化を守る為に、杜氏として日々酒造りに奮闘中!

パネリスト



湯川 尚子氏
Yugawa Naoko

湯川酒造店 代表取締役

湯川酒造店16代目蔵元。代表銘柄は木曾路、十六代九郎右衛門。酒蔵の立地を活かした酒造りを軸に、地域インフラとしての酒蔵の価値を高めながら、地域と共に未来をつないでいる。

トークセッション② 世界における日本の「伝統的 酒造り」その魅力と可能性

パネリスト



奥田 政行氏
Okuda Masayuki

「アル・ケッチャーノ」オーナーシェフ

1969年山形県鶴岡市生まれ。東京でイタリア料理・フランス料理修業後、2000年に「アル・ケッチャーノ」を独立開業し、地元食材を生かす料理を実践。国内外で料理フェアを行う。2021年第16回酒サマライ。

パネリスト



南雲 主于三氏
Nagumo Shuzo

Spirits & Sharing, inc 代表取締役

「あらゆる液体をカクテル化」を理念に革新的なカクテルを創造。都内でバー運営や商品開発、海外展開を進める日本屈指のミクソロジスト。

パネリスト



菊谷 なつき氏
Kikuya Natsuki

日本酒スペシャリストWSET
(ワイン&スピリッツ・エデュケーション・トラスツ)
日本酒コンサルタント

2009年以降英国ロンドンを拠点に日本酒事業を展開。世界的ワインの教育機関WSETにおける日本酒講座立ち上げに参画し、現在は市場開発に携わる。2011年からIWC SAKE部門パネルチエアも務める。2015年第10回酒サマライ。

ゲスト



橘 ケンチ氏
Tachibana Kenchi
EXILE
EXILE THE SECOND

EXILE及びEXILE THE SECONDのパフォーマー。2023年SAKEの魅力を紹介した書籍「橘ケンチの日本酒最強バイブル」を上梓。2021年福井市食のPR大使、2023年LDH JAPANのSocial Innovation Officerに就任。2018年第13回酒サマライ。

ワークショップ

当日先着45名

シンポジウム終了後 13:30頃開始予定

7階

オリジナル 枧作り



※画像はイメージです。

酒席でも使われる伝統的な「枧(ます)」にスタンプ等で飾りつけし、オリジナルの枧を作る体験です。

※小物入れ用の枧です。液体には使用できません。

試飲体験

当日先着160名

シンポジウム終了後 13:30頃開始予定

8階



※画像はイメージです。

※20歳未満の者の飲酒は法律で禁止されています。

パネル展示

12.4(木) - 12.10(水) 9:00 - 20:00

12.4(木)は13:00から

12.10(水)は18:00まで(予定)

※施設の開館時間に準ずる

7階



※画像はイメージです。

「伝統的 酒造り」について
の詳しい情報はこちら



本イベントの
最新情報はこちら



主催: 国税庁 共催: 文化庁
協力: 日本の伝統的なこうじ菌を
使った酒造り技術の保存会
イベント運営会社: TOPPAN(株)