

Reçu CLT/LHE	
Le	27 MARS 2023
N°	0154

Form of Consent

The Preservation Society of Japanese *Koji*-based Sake Making Craftsmanship has been designated by the Minister of Education, Culture, Sports, Science and Technology as a preservation association that is a holder of the traditional knowledge and skills of *sake*-making, a registered intangible cultural property. The Society works to securely transmit the techniques of brewing traditional *sake* such as Nihonshu, Honkaku Shochu, Awamori, and Hon Mirin to future generations and to improve the techniques, and engages in activities to safeguard, utilize, and develop these techniques.

Traditional knowledge and skills of *sake*-making are distinct in that they use *koji* mold that was grown in the climate and land of Japan. The *sake* brewed using these techniques are also essential to various life events of Japanese people, such as funerals and celebrations. Our Society is working with relevant community members and focusing on activities that nurture future bearers and practitioners of traditional *sake* brewing, promoting the techniques, and educating the public.

We think of the techniques of using *Koji* mold in multiple parallel fermentation as one thing that shows the richness of human creativity. We hope the inscription of “Traditional knowledge and skills of *sake*-making with *koji* mold in Japan” on the UNESCO Representative List will raise interest in the diversity of the cuisine of the world and of fermentation culture and stimulate international dialogue.

Therefore, we give our free, prior, and informed consent to the nomination of “Traditional knowledge and skills of *sake*-making with *koji* mold in Japan” to the UNESCO Representative List.

March 8, 2023

小西新右衛門

Mr. Konishi Shinuemon, Chair
Preservation Society of Japanese *Koji*-based Sake Making Craftsmanship
1-6-15, Nishishimbashi, Minato-ku, Tokyo, Japan

同意書

日本の伝統的なこうじ菌を使った酒造り技術の保存会は、日本酒、本格焼酎・泡盛、本みりん等の伝統的酒造り技術を次の世代へ確実に継承するとともに更に向上させていくため、この技術の保存・活用及び発展のための活動を行う登録無形文化財「伝統的酒造り」のわざの保持団体として、文部科学大臣より認定を受けています。

伝統的酒造りは日本の気候風土によって育まれてきたこうじ菌を使う独特の技術であり、それにより醸される酒も、日本人の儀式や祭礼行事に加え生活の様々な場面に不可欠です。当会は、関係者と連携して伝統的酒造りの後継者育成や普及啓発の中心となって活動を行っています。

私たちは、こうじ菌を使い並行複発酵を行うという技術は、人類の創造性の豊かさを示す一つと考えており、「伝統的酒造り」がユネスコ無形文化遺産代表一覧表に掲載されることが、世界の食や発酵文化の多様性への関心を高め国際的対話を誘発することを期待しています。

つきましては、自由意志に基づき、事前に十分な説明を受けた上で、「伝統的酒造り」の、ユネスコ無形文化遺産代表一覧表への登録への提案に同意いたします。

令和5年3月8日

東京都港区西新橋1丁目6-15

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 小西 新右衛門

小西 新右衛門



Letter of Consent

Japan *Toji* Guild Association was established to correspond with the master *sake* brewers' associations, strive to research and improve the *sake*-brewing techniques, nurture future successors, improve the dignity of the *sake* brewers, and contribute to the traditional Japanese industry of brewing *sake*. Master *sake* brewers' associations are found spread widely throughout Japan. These associations have nurtured techniques that make use of the local characteristics of each region and have continued their efforts with the local communities in which they are located.

In Japan, *sake* has been essential to ceremonies since ancient times. It has played a vital role in food culture and feasts where people gather. The master brewers who possess the techniques to brew *sake* have been bearers and practitioners of *sake*-brewing in Japan since the late Edo period (roughly 200 years ago). In the early 20th century, *sake*-brewing individuals consolidated into master *sake* brewers' associations, and these associations have been engaged in work related to improving the techniques, nurturing successors, improving working conditions. They have also collected tools and records that have been used in old times and worked to safeguard and transmit the techniques to brew *sake* traditionally by hand.

Our work has resulted in the *sake*-brewing techniques being passed on from generation to generation with pride. Furthermore, *sake*-brewing is something that involves cooperation with the local communities, and our work has played a part in strengthening ties between local residents.

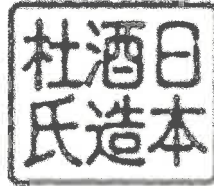
If "Traditional knowledge and skills of *sake*-making with *koji* mold in Japan" is inscribed on the UNESCO Representative List of the Intangible Cultural Heritage of Humanity, it will be a driving force that motivates not only the people brewing *sake* but also the local communities in *sake*-brewing regions. Technical exchanges among these regions will also help connect more people and raise interest in microorganisms such as *koji* mold and yeast and how they work, encouraging more dialogue.

Therefore, we give our free, prior, and informed consent to the nomination of "Traditional knowledge and skills of *sake*-making with *koji* mold in Japan" to the UNESCO Representative List.

March 9, 2023
Japan *Toji* Guild Association
1-6-15, Nishishimbashi, Minato-ku, Tokyo, Japan

Mr. Ishikawa Tatsuya, Chair

石川達也



同意書

日本酒造杜氏組合連合会は、杜氏組合相互の連絡を図り、杜氏の酒造技術の研究改善、後継者の養成と品位の向上等につとめ、日本の伝統的な酒の業界に貢献することを目的として設立された団体です。杜氏組合（杜氏流派）は全国に広く分布しており、それぞれの地域でその特色を活かした技術を培い、その土地とともに活動を継続してきました。

日本において、酒は、古くから祭礼に欠かせないものであり、人々が集まる宴や食文化において重要な役割を果たしてきました。酒を醸す技術を有する杜氏は、江戸時代後期から日本の酒造りを担っています。20世紀初めに個人から杜氏組合へと組織化し、技術の向上や後継者の育成、労働条件の改善に関する活動を行ってまいりました。また、古くからの道具や資料の収集を行い、手造りによる伝統的な酒造りの技術の保存・継承にも努めています。

私どもの活動により、酒造り技術は世代から世代へ誇りをもって受け継がれています。また、酒造りは地域社会とも協力しながら行うものであり、地域の絆をより強固なものとする役割も果たしています。

「伝統的酒造り」がユネスコ無形文化遺産代表一覧表に掲載されることは、酒造りを行っている者のみならず、地域の活性化の原動力になると考えております。さらに地域間の技術交流により、人のつながりがより広がり、こうじ菌や酵母といった微生物とその働きに対して幅広い関心を高め、対話を促進することが期待されます。

ついては、日本酒造杜氏組合連合会は、自由意志に基づき、事前に十分な説明を受けた上で、「伝統的酒造り」の、ユネスコ無形文化遺産代表一覧表への登録への提案に同意いたします。

令和5年3月9日

東京都港区西新橋1丁目6-15

日本酒造杜氏組合連合会会長 石川 達也

石川達也