

日本の「伝統的酒造り」が「登録無形文化財」に認定

無形文化財と無形民俗文化財にはこれまで登録制度がありませんでしたが、2021年4月登録制度の創設が適当と判断され、2021年12月には「書道（保持団体：日本書道文化協会）」と「伝統的酒造り（保持団体：日本の伝統的なこうじ菌を使った酒造り技術の保存会）」の2件が初めて認定登録されました。

「伝統的酒造り」の認定登録にあたっては、日本の国菌（こうじ菌）研究の第一人者である高4回同期の一島英治君（東北大学名誉教授・東京農工大学名誉教授）の多大なるご貢献がありました。長年に亘って多くの研究者と共に究めてきた氏の研究の成果が報いられたものと大いに慶んでいるところです。

「こうじ菌」は湿度の高い東南アジアに多く生息しています。日本のこうじ菌は「コウジカビ」とも称し、2006年に日本の「国菌」に認定されました。わが国でこうじ菌を使って酒造りが行われたのは文献に記載されている平安時代にまで遡ることができます。「こうじ菌」は酒・味噌・醤油等々、日本人の食生活には欠かせない菌である事をご承知の通りです。

「和食、日本人の伝統的な食文化」がユネスコの「世界無形文化遺産」に登録された2013年以降、とりわけ「和食」に必須の微生物こうじ菌に世界の視線は集まっています。世界中で和食店が増え続けていることは、和食が健康食品であるという観点からも納得できることです。

地道な研究が実を結び「登録無形文化財」第1号認定に大きく関与された九段高校同期の一島英治君が、多くの研究者のリーダー的存在であった事に敬意を表するとともに九段の仲間として誇らしい限りです。

（参考資料：国税庁調査報告書「日本の伝統的なこうじ菌を使った酒造り」（一島英治他監修2021）、一島英治著「日本の国菌」東北大学出版会（2017））

2022年1月24日
高野光正（高4）