

ユネスコ無形文化遺産登録での評価と本格焼酎の魅力について

	無形文化遺産としての評価 (ユネスコ決議文より抜粋)	本格焼酎の魅力 (他県と共通のもの・本県独自のもの)
技術等 (焼酎製造、 性質など)	<ul style="list-style-type: none"> 「伝統的酒造り」は、日本におけるこうじ菌を使った酒造りの知識と技術である 	<ul style="list-style-type: none"> 原料（さつまいも等）のデンプンを糖分に変える工程で働くこうじ菌は、日本独自のもの。 焼酎用こうじ（黒、白）を発見し、<u>焼酎用種こうじの国内シェアの多くを占める種こうじ屋（河内源一郎商店）が県内に存在。</u> 鹿児島大学には、日本で唯一焼酎専門の研究室がある。 黒糖焼酎は、奄美群島でのみ製造が許可されている。 焼酎の原料（さつまいも、さとうきび）も本県で生産が盛んであり、<u>原料の収穫体験と焼酎の製造体験の両方が可能。</u> 飲み方（ロック、水割り、お湯割り等）や飲むタイミング（食前、食中、食後）が多様。 糖質・プリン体ゼロでありヘルシーなお酒である。
文化等	<ul style="list-style-type: none"> 酒は日本の祭り、結婚式、その他多くの社会的・文化的行事に欠かせないもの （酒造りは）原料を供給する農家を含む地域住民とのつながりを深め、社会的結束に貢献する 	<ul style="list-style-type: none"> 本県内の蔵元数（109）は日本一であり、各蔵元で製造される<u>多様な焼酎が本県に存在。</u> 黒ぢよかやなんこなど本県独自の多様な焼酎文化が存在。 日本最大級の焼酎の祭典（<u>焼酎ストーリー</u>）が本県で開催。 鹿児島大学には、日本で唯一焼酎専門の研究室がある。（再掲）