

「発酵×オーガニックビレッジ」だより

～ユネスコ無形文化遺産登録「伝統的酒造り」～

伝統と革新 神崎町の酒造り

2024年に日本酒や焼酎、泡盛といった日本の「伝統的酒造り」がユネスコ無形文化遺産に登録されました。日本の伝統的酒造りは米のでんぷんを糖分に変える役割を持つ「麹菌」を使って作られます。その原型は500年以上前に誕生しており、伝統的に培われてきた技術が各地の風土に応じて発展し、自然や気候と深く結びつきながら伝承されてきました。神崎町では現在、鍋店(株)と(株)寺田本家の2軒の酒蔵が江戸時代からその伝統を受け継ぎ、営業しています。

鍋店(株)は1689年に創業し、戦前の企業整備令で神崎町に酒蔵を集約しました。1997年から杜氏や蔵人による酒造りから完全自社製造へと切り替え、こだわり抜いた高品質の酒を目指して、新銘柄「不動」を生み出しました。丁寧に作られた鍋店の酒はさまざまな賞を受賞し、東南アジアを中心に13か国に日本酒を輸出しており、世界での注目を集めています。



▲海外から観光行政官が視察



(株)寺田本家は延宝年間(1673～81)創業。1980年代から自然酒造りに取り組み、より自然なお酒を目指してきました。無農薬無化学肥料の米を使用し、道具も自然素材の木製を使用し、麹も自社生産で、仕込みも手仕事で行うなど徹底した自然の恵みを生かした酒造りを行っています。自然にこだわった酒は季節によって味の変化を見せ、日本にとどまらず、自然酒の旨みを世界に発信しています。

◀蔵人たちが唄うもとす酩摺り唄を披露(酒蔵まつり)



ふれあいプラザだより

2/8 第22回ヤングフェスティバル

「神崎ヤングフェスティバル」を今年も開催します。

様々なジャンルから若者たちが神崎町に集結し、日頃の練習の成果を発表します。回を重ねるごとに、常連の出演者も増え、その成長や変化が感じられるのも楽しみの一つです。

- ▶日 時 2月8日(土) 13:00開演
- ▶会 場 神崎ふれあいプラザ
- ▶内 容 バンドやダンス、ピアノ演奏等の発表



▶問合せ 教育委員会 ☎ 1601



図書室カレンダー

2025年 2月

●は休館日

日	月	火	水	木	金	土
						1
2	3	4	5	6	7	8
9	10	11	12	13	14	15
16	17	18	19	20	21	22
23	24	25	26	27	28	

2025年 3月

●は休館日

日	月	火	水	木	金	土
						1
2	3	4	5	6	7	8
9	10	11	12	13	14	15
16	17	18	19	20	21	22
23	24	25	26	27	28	29
30	31					

☆開館日・時間 火曜日～日曜日 午前9時～午後5時