



G7三重・伊勢志摩交通大臣会合開催記念

令和5年3月10日

名古屋国税局・三重県・農林水産省

A L T (外国語指導助手)と連携し、三重県の酒蔵と伝統的工芸品や食文化などの魅力を発信するツアーを実施します

名古屋国税局では、三重県及び農林水産省と連携して、主に県内で就労するA L T※を対象に、県内で「伝統的酒造り」を行う酒蔵と伊賀焼伝統産業会館又はSAVOR JAPAN（農泊 食文化海外発信地域）に認定された地域である大紀町などでの魅力あふれる施設等への見学・体験ツアーを次のとおり実施します。また、A L Tの方が三重県の酒造りと地場産業又は食文化の魅力をSNSで母国へ発信することにより、三重県におけるインバウンド需要の取り込みに向けた一助とします。

※ 外国語を母国語とする外国語指導助手のことで、小中高の各学校に児童や生徒の英語発音や国際理解教育の向上を目的に配置され授業をサポートする者。県内では299人が配置（R3.12.1現在）。

1 主催 名古屋国税局 共催 三重県 （農林水産省も連携して実施）

2 実施概要

3月18日（土）	4月8日（土）
8:30 津駅東口 出発	9:00 松阪駅南口 出発
9:30 森喜酒造場 （伊賀市千歳 41-2） → 酒蔵見学、日本酒の試飲	9:40 河武醸造 （多気郡多気町五桂 234） → 酒蔵見学、日本酒の試飲
13:30 伊賀焼伝統産業会館 （伊賀市丸柱 169-2） → 伊賀焼の陶芸体験等	13:30 大紀町地域活性化協議会 （度会郡大紀町崎 2154-1） → 郷土菓子・茶道体験、大紀町の特産品など試食
15:45 津駅東口 到着	16:15 松阪駅南口 到着

3 参加者

主に県内在住のA L Tの方で各日15人程度

4 取材にお越しいただく場合

3月15日（水）16時までに以下の問い合わせ先まで御連絡をお願いします。
また、取材にお越しいただく際には、感染対策等への御協力をお願いします。

（参考）「伝統的酒造り」について（国がユネスコ無形文化遺産登録を申請中）

日本の「伝統的酒造り」は、こうじ菌を使う独特の技法であり、令和3年12月に国の登録無形文化財に登録されました。また現在、ユネスコ無形文化遺産登録に向けた提案書がユネスコ本部へ提出されており、国税庁や文化庁では登録の実現に向けて、国内外での機運を醸成するための取組を推進しています。

問 合 せ 先	【当日の取材及び酒蔵見学について】
	名古屋国税局 課税第二部 酒類業調整官 担当 森川 電話：052-951-3511（内線5501） 津税務署派遣 酒類業調整官 担当 野崎・木村 電話：059-228-3136（直通）
	【伊賀焼伝統産業会館について】
	三重県 雇用経済部 県産品振興課 担当 尾崎・中山 電話：059-224-2336（直通）
【大紀町地域活性化協議会について】	
農林水産省 外食・食文化課 担当 浅浦・桂・天賀 電話：03-6744-2012（直通）	

名古屋国税局からのお知らせ

登録無形文化財「伝統的酒造り」

～ユネスコ無形文化遺産登録を目指して～

日本酒、焼酎・泡盛等の伝統的な酒造りの技術は、日本の恵まれた気候風土の中で育まれたこうじ菌を使う独特のものであり、我が国が誇る文化として「伝統的酒造り」が令和3年12月2日に国の登録無形文化財に登録されました。

また、「伝統的酒造り：日本の伝統的なこうじ菌を使った酒造り技術」が無形文化遺産保護

条約関係省庁連絡会議（令和4年3月10日開催）においてユネスコ無形文化遺産への提案が決定し、令和4年3月31日にユネスコ事務局へ提案書が提出されています。今後は、評価機関による勧告を経て、令和6年11月頃、政府間委員会において審議・決定される見込みとなっています。

酒類業の事業所管官庁である国税庁では、これを踏まえ、「伝統的酒造り」のユネスコ無形文化遺産への登録の実現に向け、文化庁や「日本の伝統的なこうじ菌を使った酒造り技術の保存会」等の関係機関と連携し、シンポジウムの開催やPR動画の作成、全国での広報など、国内外での機運を醸成するための取組を推進しています。

こうした取組等を通じ、「伝統的酒造り」に関わるあらゆる関係者の方々とともに、我が国の伝統的な酒造りの技術を保護し、次世代へ確実に継承していくとともに、更なる発展を図ってまいります。

○「伝統的酒造り」とは

「伝統的酒造り」は、伝統的なこうじ菌を用いて、近代科学が成立・普及する以前の時代から、杜氏（とうじ）、蔵人（くらびと）等の経験の蓄積によって探り出し、手作業のわざとして築き上げてきた酒造り技術であり、日本の各地でその土地の気候や風土に応じ、多様な姿で受け継がれています。儀式や祭礼行事など、今日の日本人の生活の様々な文化と密接に関わる酒を生み出す根底ともなる技術です。

「伝統的酒造り」PR動画 →



○「日本の伝統的なこうじ菌を使った酒造り技術の保存会」とは

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、本みりん等の日本の伝統的なこうじ菌を使った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っています。

保存会Webサイト →



三重の伝統工芸品について

三重県雇用経済部県産品振興課

1. 経済産業大臣指定 伝統的工芸品・伝統的工芸用具について

「伝統的工芸品」とは、次の要件を全て満たし、伝統的工芸品産業の振興に関する法律（昭和49年法律第57号、以下「伝産法」という。）に基づく経済産業大臣の指定を受けた工芸品のことをいいます。

三重県では、郷土の風土と歴史の中で生まれ、人々の日常生活と密着して維持されてきた伝統工芸品5品（伊賀くみひも、四日市萬古焼、鈴鹿墨、伊賀焼、伊勢形紙）が、「伝統的工芸品産業の振興に関する法律」により「国の伝統的工芸品」として指定されています。

- ①主として日常生活で使用する工芸品であること。
- ②製造工程のうち、製品の持ち味に大きな影響を与える部分は、手作業が中心であること。
- ③100年以上の歴史を有し、今日まで継続している伝統的な技術・技法により製造されるものであること。
- ④主たる原材料が原則として100年以上継続的に使用されていること。
- ⑤一定の地域で当該工芸品を製造する事業者がある程度の規模を保ち、地域産業として成立していること。

2. 伊賀焼について

約1200年前の天平年間、良質の陶土に恵まれた丸柱の農民が窯場をつくり、日用雑器を焼き始めたのが発祥といわれています。茶道が興隆した室町・桃山時代に、茶の道具として注目されるようになりました。江戸時代中期以後には、耐火性の高い伊賀陶土の特質を生かした日用食器類が作られるようになり、現在に至っています。

手触りや口当たりの良さ、料理をより美味しく見せるための心遣いなどにこだわって作られており、作風は素朴で、繊細な萬古焼に比べると無骨で力強い作品が多く、歪みや焦げ、炎が描く千変万化の表情を生かしています。

1982年（昭和57年）11月1日から経済産業大臣指定の伝統的工芸品に指定されています。



SAVOR JAPAN（農泊 食文化海外発信地域）について

農林水産省

1 SAVOR JAPAN の概要

増大するインバウンドを日本食・食文化の「本場」である農山漁村に呼び込み、訪日外国人の更なる増加と農林水産物・食品の輸出増大につなげるといった好循環を構築していくため、特に、農泊（農山漁村滞在型旅行）を推進している地域であって、多様な地域の食やそれを支える農林水産業、伝統文化の魅力で、訪日外国人を誘客する重点地域を農林水産大臣が認定する制度を平成 28 年度に創設しました。（現在 41 地域）

美味しい日本食が食べられるのは勿論、地域の食文化にも触れることができる旅先として、地域の魅力を磨き上げ、「SAVOR JAPAN」ブランドでの一体的な情報発信を実施し、訪日外国人の誘客の強化に取り組んでいます。

<イメージ図>



2 三重県大紀町（令和 2 年度認定）の概要

実行組織：一般社団法人大紀町地域活性化協議会

取組概要：日本書紀に「美し国」と記され、伊勢神宮と熊野三山をつなぐ「熊野古道伊勢路」を有する地域です。この地域では、松阪牛の中でも希少な特産松阪牛を生産しており、高品質な松阪牛を農家民宿で食べられる体験等を提供しています。また、1000 年も続く鮎で豊漁を占う神事があり、歴史ある鮎の食文化を発信しています。

