

# Sake Brewing Custom Gets a Boost from UN Heritage Seal

日本の「伝統的酒造り」が国連教育科学文化機関（ユネスコ）の無形文化遺産に登録されました。我が国において、古来、神事と深く関わり霊力を宿すとされてきた酒は、郷土の歴史や文化を色濃く映しています。業界の課題を解決するには、そして技術の継承のみならず、精神文化も受け継いでいくにはどのようなことを意識していけばよいと思いますか？



## 1. Article

Read the following article aloud.

Japan's traditional sake brewing culture has been inscribed as an [Intangible Cultural Heritage](#) by UNESCO, highlighting the global recognition of the techniques behind sake, shochu, and awamori production. Sake is [integral](#) to Japanese ceremonies like weddings and festivals, contributing to community bonding. Made using koji mold, sake's unique flavor distinguishes it from other alcoholic beverages, reflecting centuries-old techniques dating back to the Muromachi period (1338-1573). These methods have been tailored to local climates and passed down through generations, preserving a heritage rooted in regional history and culture.

Despite its cultural significance, the sake industry faces challenges. Domestic shipments have steadily declined since peaking in 1973, dropping to less than a quarter of that peak by 2023. The competition from other alcoholic drinks and the rise of health-conscious, low-alcohol trends have further strained the market.

Continued on next page.

Source : Sake Brewing Custom Gets a Boost from UN Heritage Seal  
[JAPAN Forward](#)

# 1. Article

However, sake exports have **surged**, with their value in 2023 reaching four times that of 2014, driven by the global popularity of "washoku," Japan's traditional cuisine. The UNESCO recognition is expected to **enhance** international awareness and support for sake.

Sake also embodies spiritual traditions, as it has long been associated with religious rituals and offerings to kami (gods). Beyond its technical heritage, the spiritual culture linked to sake must also be preserved. While natural disasters like the 2011 Great East Japan Earthquake have impacted breweries, crowdfunding and other efforts have provided support. Sake continues to serve as a symbol of **resilience** and a source of comfort, carrying the legacy of Japan's cultural and spiritual identity.

# 2. Key phrases and vocabulary

First repeat after your tutor and then read aloud by yourself.

## 1. Intangible Cultural Heritage 無形文化遺産

Passing down an **Intangible Cultural Heritage** requires the effort of both individuals and communities.

## 2. integral 不可欠な、欠かせない、肝要な

Teamwork is **integral** to achieving great results in any project.

## 3. surge 急増する、急伸する、急上昇する、波のように押し寄せる

Electricity usage **surged** during the heatwave.

## 4. enhance (質・度合い・能力などをさらに) 高める、増す

A good website design helps **enhance** user experience.

## 5. resilience (病気・不幸・困難・苦境などからの) 回復力、立ち直る力、はね返し、弾力

This material is known for its strength and **resilience**.

Source : Sake Brewing Custom Gets a Boost from UN Heritage Seal  
[JAPAN Forward](#)

## 3. Questions

Read the questions aloud and answer them.

1. What recognition has Japan's sake brewing culture received from UNESCO?
2. What challenges does the sake industry face in the domestic market?
3. What spiritual and cultural roles does sake play in Japanese traditions?
4. What do you think can be done to help the sake industry overcome its challenges?
5. How do you feel about the idea of connecting food and drink with cultural identity?

## 4. 日本語関連記事： 「酒造」が文化遺産 継承発展の契機としたい

本ページは出典記事原文の日本語訳です。本教材の要約英文の日本語訳ではありません。

日本の「伝統的酒造り」が国連教育科学文化機関（ユネスコ）の無形文化遺産に登録された。

日本酒や焼酎、泡盛と地域色豊かな酒を造る技術が世界に認められたのは喜ばしい。

酒は、祭事や婚礼といった日本の行事に不可欠で、酒造りが地域社会の結束に貢献しているとの評価だ。背景にある文化的価値への理解を深めるとともに、さらなる発展の契機にしたい。

日本酒は日本固有のこうじ菌の働きでコメの発酵を促し造られる。その独特の芳醇（ほうじゅん）な味わいはほかにはない特長だ。同じ醸造酒でも、ブドウの糖分を利用するワインなどとは異なるわが国独自の酒である。

次頁に続く

出典：「酒造」が文化遺産 継承発展の契機としたい  
[JAPAN Forward](#)

## 4. 日本語関連記事： 「酒造」が文化遺産 継承発展の契機としたい

本ページは出典記事原文の日本語訳です。本教材の要約英文の日本語訳ではありません。

現代の酒造りの原型は室町時代にさかのぼる。地域の風土や環境に合わせて進化し、杜氏（とうじ）や蔵人らの技術が引き継がれてきた。各地から喜びの声が上がるのも、多くの地域で酒造りが行われてきた証しである。

一方で、現場の高齢化が進んでいる。その伝統を守りつつ、時代にあった変革も進めていかなくてはならない。

近年の市場は厳しい。農林水産省の調べでは、日本酒の国内出荷量は昭和48年をピークに減少し、昨年はその4分の1以下だった。多様な酒類との競合や健康志向による低アルコールブームなども要因だ。

ただし輸出は増加傾向にある。平成25年に無形文化遺産に登録された和食の人気に伴い日本酒の需要が高まっている。

業界のまとめによると、昨年度の輸出金額は10年前に比べて約4倍に増えた。海外ではすでに「SAKE」でも通じるが、登録による、さらなる認知度アップが期待される。

酒は郷土の歴史や文化を色濃く映す産物だ。地域色が強いということはそれだけ地場産業が多いことでもある。

東日本大震災や熊本地震、今年の能登半島地震でも多くの酒蔵が被害を受けた。クラウドファンディングなどを通じた支援も広がっている。今後も息の長い支援、応援を続けたい。

古来、酒は神事と深く関わり霊力を宿すとされている。神にささげた後に酒宴を開き、人々も口にすることで加護を得ると信じられてきた。技術の継承はもとより、心のよりどころとなってきた精神文化も受け継いでいくことが大切だ。

出典：「酒造」が文化遺産 継承発展の契機としたい  
[JAPAN Forward](#)