

無形民俗文化財 「醤油」「土佐節」

文化審議会は16日、香川県の「讃岐の醤油醸造技術」と高知県の「土佐節の醸造技術」を登録無形民俗文化財にするよう萩生田光一文部科学相に答申した。無形文化財と無形民俗文化財を幅広く保護するため、既存の指定制度より基準が緩やかな登録制度を新設した改正文化財保護法に基づく初の登録となる。

香川県の讃岐地方は日本有数のしょうゆ産地とされる。同県東かがわ市では、わらを編んだ「むしろ」で、こうじをつくるのが特徴。文化庁によると、各地で機械化が進む中、むしろを使った製法が伝承されている唯一の地域という。小豆島では木おけを用いた天然醸造を続ける蔵元が残り、技術継承の活動も展開されている。

土佐節は高知県に伝わる硬質のかつお節。魚をさば

く、煮る、いぶすといった工程は熟練を要する。良質のカビを付けて水分を抜き腐敗を防ぐ保存技術は土佐節で成立したとされ、全国的な流通につながった。改正法は6月に施行された。登録されると、継承活動などに国の財政支援が受けられる。