

国税庁委託

「海外のユネスコ無形文化遺産（酒類関係）」
に関する調査業務

報告書

令和4（2022）年2月

株式会社 国際開発センター

「海外のユネスコ無形文化遺産（酒類関係）」に関する調査業務

目次

| | |
|--|-----------|
| I 調査の概要 | 1 |
| 1 調査目的 | 1 |
| 2 調査内容 | 1 |
| (1) 調査事項 | 1 |
| (2) 調査方法 | 2 |
| II ユネスコ無形文化遺産に登録されている酒類関係事例 | 3 |
| 1 古代グルジアの伝統的なクヴェヴリワイン製造方法 | 3 |
| (1) ジョージアの概要 | 3 |
| (2) ワインの基本的な知識 | 6 |
| (3) ジョージアにおけるワインの醸造 | 9 |
| (4) ジョージアにおけるブドウの生産と主なワインの産地 | 12 |
| (5) クヴェヴリワインの発祥、特徴、経緯 | 16 |
| (6) 登録に向けた機運の醸成、伝統的文化への評価 | 23 |
| (7) 登録後の世界遺産を活用した活動、登録による効果 | 31 |
| 2 ベルギーのビール文化 | 34 |
| (1) ベルギーの概要 | 34 |
| (2) ベルギービールの発祥、特徴、経緯 | 35 |
| (3) 登録に向けた機運の醸成、伝統の上に成り立つ現代文化への評価 | 46 |
| (4) 登録後の世界遺産を活用した活動、登録による効果 | 52 |
| 3 馬乳酒の伝統的な作り方と関連づいた慣習 | 57 |
| (1) モンゴルの概要 | 57 |
| (2) 馬乳酒の発祥、製造法、特徴、慣習 | 58 |
| (3) 登録に向けた機運の醸成、伝統的文化への評価 | 76 |
| (4) 登録後の世界遺産を活用した活動、登録による効果 | 82 |
| 有識者一覧（敬称略） | 85 |

添付資料

ユネスコ提案書（和訳／英文）

古代グルジアの伝統的なクヴェヴリのワイン製造方法

ベルギーのビール文化

馬乳酒の伝統的な作り方と関連づいた慣習

図 目次

| | | |
|--------|---|----|
| 図 1.1 | ヨーロッパ式醸造の工程（赤ワイン） | 7 |
| 図 1.2 | ヨーロッパ式醸造の工程（白ワイン） | 8 |
| 図 1.3 | ヨーロッパ式醸造の工程（ロゼワイン） | 8 |
| 図 1.4 | 伝統的なクヴェヴリ作りの産地 | 11 |
| 図 1.5 | クヴェヴリの製造 | 11 |
| 図 1.6 | 各地方で栽培されているブドウの品種 | 13 |
| 図 1.7 | ジョージアの行政区と主なワインの産地 | 15 |
| 図 1.8 | 出土したクヴェヴリ | 19 |
| 図 1.9 | ガダチュリリ・ゴラ遺跡 | 20 |
| 図 1.10 | マラニとサツナヘリ | 21 |
| 図 1.11 | クヴェヴリ醸造／モダン式醸造の工程（赤ワイン） | 22 |
| 図 1.12 | クヴェヴリ醸造／モダン式醸造の工程（白ワイン） | 22 |
| 図 1.13 | クヴェヴリワインの製造種類 | 23 |
| 図 1.14 | ワイン輸出上位8カ国への輸出量の変化（2005年～2019年） | 25 |
| 図 1.15 | ロシアのワイン禁輸措置前と現在のワイン輸出先の変化（2005年、2019年） | 25 |
| 図 1.16 | ジョージア正教会のシンボル | 30 |
| 図 1.17 | ワイン輸出量の推移（2005年～2019年） | 33 |
| 図 2.1 | ベルギー地図 | 34 |
| 図 2.2 | ビールとベルギービールの特徴 | 40 |
| 図 2.3 | 飲料に適した温度とベルギービールの分類 | 43 |
| 図 2.4 | Belgian Beeremojis の紹介動画 | 49 |
| 図 2.5 | キャンペーン関連グッズ | 50 |
| 図 2.6 | “Fier op ons Bier” キャンペーン動画、ウェブサイト | 51 |
| 図 2.7 | 式典の様子とベルギービール醸造所組合（ギルドハウス）の正面にベルギーのビール文化のユネスコ無形文化遺産登録を祝う旗が掲げられた様子 | 52 |
| 図 2.8 | 2014年から2019年の欧州6か国のビール輸出量比較 | 53 |
| 図 2.9 | 2014年から2019年の欧州4か国のEU域内ビール輸出量比較 | 54 |
| 図 2.10 | 2014年から2019年の欧州4か国のEU域外ビール輸出量比較 | 55 |
| 図 2.11 | 2014年から2019年のベルギー国内の醸造所数の変遷 | 56 |
| 図 3.1 | モンゴル国周辺地図及び馬乳酒製造地域 | 57 |
| 図 3.2 | モンゴルにおける馬乳酒の製造地 | 65 |

表 目次

| | | |
|-------|-----------------------------|-------|
| 表 1.1 | ジョージアの基本情報 | 4 |
| 表 1.2 | ワインの味わい「ボディ」の3段階 | 7 |
| 表 1.3 | 一般的なワインの製法 | 7 |
| 表 1.4 | ブドウの栽培工程 | 12 |
| 表 1.5 | ジョージアの歴史とワイン造りのルーツ | 16-18 |
| 表 1.6 | ジョージア国内でのユネスコ無形文化遺産登録に向けた動き | 23-24 |
| 表 2.1 | ベルギーの基本情報 | 35 |

| | | |
|-------|--------------------------------|-------|
| 表 2.2 | ベルギービールの発祥に関する年表..... | 37 |
| 表 2.3 | 発酵方法の特徴・ベルギービールの分類..... | 38-39 |
| 表 2.4 | ベルギービールグラスの特徴 | 41-42 |
| 表 2.5 | ビール醸造に関するベルギー内大学一覧..... | 44 |
| 表 2.6 | ベルギー国内でユネスコ無形文化遺産登録に向けた動き..... | 46 |
| 表 3.1 | モンゴルの基本情報 | 58 |
| 表 3.2 | モンゴル国内でユネスコ無形文化遺産登録に向けた動き..... | 76 |

I 調査の概要

1 調査目的

本調査業務では、海外のユネスコ無形文化遺産（酒類関係登録遺産）について調査・分析することにより、日本の伝統的な酒造りに関する認知度向上の検討に資する資料を作成することを目的とする。

2 調査内容

(1) 調査事項

下記の酒類関係登録遺産3事例を対象とし、既存文献、論文、調査報告書等から、イ. からホ. の調査を行う。

- 古代グルジアの伝統的なクヴェヴリのワイン製造方法（ジョージア、2013年登録）
- ベルギーのビール文化（ベルギー、2016年登録）
- 馬乳酒の伝統的な作り方と関連づいた慣習（モンゴル、2019年登録）

【共通事項】

- イ. ユネスコ無形文化遺産への登録に向けた機運がどのように醸成されていったのか、またどのような点が無形文化遺産への登録にあたり評価されたのかを詳細に調査する。
- ロ. ユネスコ無形文化遺産登録後、酒類関係登録遺産を活用するために各国で行われている活動や、登録による効果（認知度等）を具体的に調査する。

【個別事項】

- ハ. 「古代グルジアの伝統的なクヴェヴリのワイン製造方法」
 - (イ) クヴェヴリワインの発祥とその特徴（原材料と製造方法を含む）
 - (ロ) 発祥以降、現代まで受け継がれている経緯を、国・地域及び民族の歴史の観点等から詳細に調査
- ニ. 「ベルギーのビール文化」
 - (イ) ベルギービールの発祥とその特徴（原材料と製造方法、他地域のビールとの相違点を含む）
 - (ロ) ベルギーで特にビールが広く国民に愛飲され文化の形成をするまでに至った経緯を、国・地域及び民族の歴史の観点等から詳細に調査
- ホ. 「馬乳酒の伝統的な作り方と関連づいた慣習」
 - (イ) 馬乳酒の発祥とその特徴（原材料と製造方法を含む）
 - (ロ) 馬乳酒の伝統的な作り方と関連づいた慣習が馬乳酒の発祥以降どのように形成されてきたのかについて、馬乳酒以外の民族的な要素(牧畜、音楽等)とも関連付けながら詳細に調査

(2) 調査方法

調査は既存文献調査に加え、有識者や関係者へのインタビュー調査を行い、下記のメンバーにより実施した。また、アドバイザーを依頼し、適宜アドバイスを頂くとともに各国で現地アシスタントを配置し、現地でないとは得られない情報を収集した。調査の体制は下記の通り。

調査メンバー

| 担当分野 | 氏名 |
|------------|--------|
| 総括 | 吉村 浩司 |
| 副総括／モンゴル文化 | 三嶋 あずさ |
| ジョージア文化 | 八木 泰子 |
| ベルギー文化 | 平田 里沙 |

アドバイザー

| | | | | |
|---------|--------|--------|-------|--------|
| 大西章博准教授 | 東京農業大学 | 応用生物学部 | 醸造科学科 | 醸造環境科学 |
| 徳田宏晴教授 | 東京農業大学 | 応用生物学部 | 醸造科学科 | 微生物工学 |
| 門倉利守教授 | 東京農業大学 | 応用生物学部 | 醸造科学科 | 醸造微生物学 |

II ユネスコ無形文化遺産に登録されている酒類関係事例

「ユネスコ無形文化遺産」には、酒類関係ではジョージアの「古代グルジアの伝統的なクヴェヴリのワイン製造方法（2013年）」、「ベルギーのビール文化（2016年）」、モンゴルの「馬乳酒の伝統的な作り方と関連づいた慣習（2019年）」の3件が登録されている。

以下に、それぞれについて詳述する。

1 古代グルジアの伝統的なクヴェヴリワイン製造方法

クヴェヴリとは、手作業で掘り出してきた粘土を使い職人が窯で焼き上げた素焼きの甕（かめ）である。古代より、このクヴェヴリ造りの技術は失われることなく現代まで受け継がれてきた。ジョージアでは、クヴェヴリを使った伝統的なワイン造りが今も大切に守り受け継がれており、2013年12月に「ユネスコ無形文化遺産」に登録された。

(1) ジョージアの概要

① ジョージアの概略

ジョージア（旧グルジア¹）の正式名称は、「サカルトヴェロ」である。コーカサス3カ国の中央に位置し、「シルクロードの経路に位置する国」として知られている。南北を山脈に挟まれており、西の黒海沿岸は平地であるものの、国土の約80%が山岳地帯である。亜熱帯の沼地、半砂漠、高山や草原、雪で覆われた山の頂上といった地形が、それぞれ100kmと離れていない場所に共存しており、生物の多様性がみられる。民族は、その多くがカルトヴェリ人（ジョージア系）であるが、その他にも、アゼルバイジャン系、アルメニア系、ロシア系などが共存している。公用語はジョージア語で、独自のアルファベットを有している。これは、アラビア文字、ギリシャ文字など古代から存在する14種類のアルファベットのの一つで、2016年に「ユネスコ無形文化遺産」に登録された。同国がキリスト教国となったのは西暦4世紀で、これは他のキリスト教を信仰する国の中でも最も古い国の1つと言われており、国民の大部分はキリスト教徒（ジョージア正教）である。ジョージア教会建築は1300年に及ぶ伝統があり、国の最重要遺産の1つとして位置づけられている（表1.1）。

また、コーカサスの山岳音楽として古代から受け継がれてきた美しい多声音楽（ポリフォニー）も、2001年に「ユネスコ無形文化遺産」として登録されている。さらに、8000年も昔からブドウが生産されていた世界最古のワイン発祥の地として、クヴェヴリという素焼きの甕（かめ）を土に埋めて醸造する伝統的なワインの製造方法が、2013年に「ユネスコ無形文化遺産」として登録された。これを受け、現在は国を挙げて自然派のジョージアワインの世界的な普及に力を入れており、主要な輸出品目の一つとなっている²。人口の約55%が農業従事者であるが、多くの農家は

¹ 国名呼称は、2015年4月22日以降「グルジア」から「ジョージア」へ変更された。

² ジョージア国家観光局（GNTB）

小規模な家族経営で、農業生産額は約 10 億 USD、GDP の農業・農産加工品比率は 8 % に留まっている。主要産業であるワイン製造においても、多くのワイナリーは中小規模のワイナリーである³。

ジョージアは、1991 年 4 月にソビエト社会主義共和国連邦（以下、ソ連邦）から独立宣言を行い、独立直後の内戦など多くの困難を乗り越え、地理的な立地を活かした外交政策によりトルコ及びアゼルバイジャンとの地域協力や GUAM⁴内の地域協力にも積極的に連携してきた。現在では、中央アジア・コーカサスにおいて、最も民主的で市場経済化が進んでいる国である。世界銀行の「Doing Business」では、2019 年 6 位（18 年 9 位）と上位に位置し、外国企業にとって事業における手続き面の簡便さや税金の種類や少なさなどが魅力となっている。観光産業は世界的にも成長分野であり、美しい自然や世界遺産などの観光資源を活かした観光政策を強化している。両隣のアゼルバイジャン、アルメニア、そしてトルコとも友好関係にあり、コーカサス地域における観光の拠点となっている⁵。

表 1.1 ジョージアの基本情報

| | |
|-----------|---|
| 面積 | 6 万 9,700 km ² （日本の約 5 分の 1、北海道よりやや小さい大きさ） |
| 人口 | 約 400 万人（2021 年、国連人口基金） |
| 首都 | トビリシ |
| 言語 | ジョージア語（公用語） |
| 民族 | ジョージア系（86.8%）、アゼルバイジャン系（6.2%）、アルメニア系（4.5%）、ロシア系（0.7%）、オセチア系（0.4%）（2014 年、ジョージア国勢調査） |
| 宗教 | 主にキリスト教（ジョージア正教） |
| 主要産業 | 農業（果実・ナッツ類）、食品加工業、鉱業 |
| GDP | 157.3 億 USD（2020 年、IMF 推計値） |
| 一人当たり GDP | 4,248USD（2020 年、IMF 推計値） |
| 経済成長率 | -6.1%（2020 年、IMF 推計値） |
| 総貿易額 | 輸出 33.42 億 USD、輸入 80.32 億 USD（2020 年（速報値）、ジョージア国家統計局） |
| 主要貿易品目 | 輸出：銅鉱、自動車、合金鉄、ワイン、無変性エタノール及び蒸留酒 輸入：自動車、銅鉱、石油、医薬品、石油ガス・その他ガス状炭化水素（2020 年（速報値）、ジョージア国家統計局） |
| 通貨 | ラリ（GEL） |

出所：外務省

日本政府は、アジアとヨーロッパを結ぶ重要な結節点であり、現在では東西交通路の要衝の地となっている対ジョージアの国別援助計画⁶に 1) 経済成長の促進と 2) 社会の安定に寄与する支援を基本方針として、インフラの整備と民生の安定の 2 つを重点分野として定めた。これに基づき、JICA（独立行政法人国際協力機構）は東西ハイウェイ整備事業（円借款）、クリーンエネルギー導入計画（無償資金協力）などの事業のほか、保健セクターや農業セクター等の研修員を多数受け入れている。

³ 知的資産創造／2019 年 2 月号「シルクロード沿線諸国の農業ビジネス拡大可能性と日本企業の事業機会」野村総合研究所

⁴ 機構名の「GUAM」は加盟国の頭文字（Georgia, Ukraine, Azerbaijan, Moldova）から来ている。2006 年以降は、民主主義と経済発展のための機構 GUAM を正式名称としている。（英名：GUAM Organization for Democracy and Economic Development）

⁵ 知的資産創造／2019 年 6 月号「ジョージアの政治経済の変化とビジネスチャンス」野村総合研究所

⁶ 対グルジア国別援助方針（2014 年 4 月）

② 地理と気候

ジョージアは地理的・歴史的に東西二つに分けて考えられることが多く、東ジョージアと西ジョージアに分別される。東ジョージアは古都のムツヘタ、現在の首都トビリシ、またジョージアワインの産地であるカヘティ地方など多くの観光名所がある。西ジョージアは古都のクタイシ、黒海の港町バトゥミがあり、豊かな自然に恵まれていることからリゾート地として親しまれている。同国は、日本と同じように四季がある。標高 5,000m を超える大コーカサス山脈が北からの寒気を遮断する為、国土の大半は比較的温暖であるが、山地が多く複雑な地形が、地域によって異なる多様な気候を生み出している。西部は黒海から温かく湿った空気が流れ込む為、降水量が多く湿潤な亜熱帯性気候。牧歌的な雰囲気を持ち、夏は7月の平均気温は 22～24℃、冬は比較的穏やかで1月の平均気温は4～7℃。年間降水量は 1,000～2,800mm である。一方、内陸となる東部は乾燥し、夏冬の寒暖差が大きい大陸性気候で、年間降水量は 300mm～800mm である。山岳地帯は多雨で、冬の積雪は2mに達する（図 1.7 参照）。

ジョージアは2つの自治共和国、9つの地方、首都圏からなる。

- トビリシ首都圏 (Tbilisi)
- ムツヘタ・ムティアネティ地方 (Mtskheta-Mtianeti)
- シダ・カルトリ (内カルトリ) 地方 (Shida Kartli)
- クヴェモ・カルトリ (下カルトリ) 地方 (Kvemo Kartli)
- カヘティ地方 (Kakheti)
- イメレティ地方 (Imereti)
- ラチャ・レチュフミ・クヴェモスヴァネティ (下スヴァネティ) 地方 (Racha-Lechkhumi and Kvemo Svaneti)
- グリア地方 (Guria)
- サムツヘ・ジャヴァヘティ地方 (Samtskhe-Javakheti)
- サメグレロ・ゼモスヴァネティ (上スヴァネティ) 地方 (Samegrelo-Zemo Svaneti)
- アチャラ自治共和国 (Adjara Autonomous Republic)
- アブハジア自治共和国 (Abkhazia Autonomous Republic)

注) 南オセチア自治州 (Republic of South Ossetia – the State of Alania) について
南オセチアは、ジョージア北部コーカサス山脈の南側に位置しており、ジョージア行政区画ではシダ・カルトリ (Shida Kartli) に含まれる。しかし、多くのオセッティ民族が住み、ジョージアからの分離を望む南オセチアとジョージアとの間で度々紛争が起き問題になっており、現在も南オセチア側は独立国とするが、ジョージア側はこれを認めていない。

(2) ワインの基本的な知識

① ブドウとワインの味わい

一般的に、ワインの味わいは原料となるブドウに含まれる成分の含有量等の特徴の影響を強く受けるため、ブドウの個性を知ることは、ワインを選ぶ際の重要なポイントになる。ワインの原料には、主にワイン専用のブドウ品種が用いられ、生食用の品種はあまり用いられない。その理由は、ブドウの持つ特性にある。ワイン専用品種のブドウは、「小粒」「皮が厚い」「種が大きい」「糖度が高い」等の特徴があり、ワインを造る際に香りや酸味、渋味を引き出しやすい。一方、美味しい生食用ブドウ品種は、甘味は強いものの、ワインの味わいの骨格を形作る酸味・渋味が弱いものが多い。

ワインは辛口から甘口まで幅広い味わいをもっているが、辛口ワインは、原料ブドウに含まれる糖度を発酵により十分にアルコールに変えることで生まれ、甘口ワインは、途中で発酵を止めて糖分を残すことで生まれる。また、特別な気象条件下におかれた際に、非常に糖度の高いブドウを収穫できることがあるが、その代表的なものが貴腐ワインである。これは、特殊な菌（ボトリチス・シネレア菌）がブドウの果皮に付着して増殖することにより、水分が蒸発し糖度が高い状態（貴腐）になったブドウから造られる。フランスのボルドー地方（ソーテルヌ地区）、ドイツ、ハンガリーのトカイ地方の貴腐ワインが有名である。また、厳寒期に凍ったブドウからは、アイスワインと呼ばれる極甘口のワインが生まれる。特に、ドイツ、オーストリアのアイスワインは広く知られている。更に、収穫したブドウを天日に干して糖度を高めて造るワインもある。ポート・ワインや一部のシェリーも甘口である。

さらに、ワインは、「身体」を意味する「ボディ」で、その味わいが分類される。特に赤ワインにこの表現が使われ、白ワインやロゼワインは多くの場合、「辛口」や「甘口」で表現される。元来、ワインの味わいは、「男性的」または「女性的」と表現されることが多く、そこから派生して「ボディ」という言葉が使われるようになったと言われている。一般的には、ライトボディ（Light Bodied）、ミディアムボディ（Medium Bodied）、フルボディ（Full Bodied）の3段階で表現し、ワインのコクや力強さ、重み、渋みといったものを表しており、また、飲みやすさの目安にもなっている。「ボディ」を決定づける要素は、「アルコール度数」、「使用されるブドウ」、「熟成に使われる樽」の主に3つである。しかし、味の評価はメーカー等が独自に行っているものであり、明確な基準はないため、あくまでも目安である（下表参照）。

表 1.2 ワインの味わい「ボディ」の3段階

| | ライトボディ | ミディアムボディ | フルボディ |
|-----------|--|-------------------------------------|--------------------------------------|
| 特徴 | 渋みが少なく軽い口当たり。色が薄いことが多く、フレッシュなワインと表現される。 | 渋味も色合いも程よい濃厚さがある。バランスが取れたワインが多い。 | コクが深く濃厚で力強く、重みや渋みがある。見た目も香りも重厚。 |
| アルコール度数 | 11~12%程度 | 12~13%程度 | 13~14%程度 |
| 原料ブドウ | タンニンが少ない 「カベルネフラン」 「ピノ・ノワール」「ガメイ」等 | 中間 「ピノ・ノワール」「グルナッシュ」「モンテプルチアーノ」等 | タンニンが豊富 「カベルネ・ソーヴィニオン」「シラー」「メルロ」等 |
| 熟成に使われる容器 | 主に、ステンレスタンク | 木樽で短期間熟成 | 木樽で長期熟成 |

出所：ワインスクール アカデミー・デュ・ヴァン、WINE OPENER、Wine Bazaar

② ワインの製造方法

ワイン造りの基本を科学的に見ると、ブドウに含まれる糖分を酵母によりエタノールと二酸化炭素に変換するプロセスである。生成させるアルコールの濃度は、原料ブドウに含まれる糖分量によって左右されるため、ワインに最適な糖度の高いブドウの栽培方法が工夫されている。一方で、一般的に不足する糖分を補うために補糖が認められている。一般的なワインの製法は、次表のとおり。

表 1.3 一般的なワインの製法

| | |
|----------|---|
| 1. 除梗・破碎 | 収穫したブドウを計量したあと、除梗破碎機で果梗(かこう)(茎)を取り除き、破碎する。 |
| 2. 圧搾 | 赤ワインの場合は、皮や種を取り除かずにそのまま発酵させ、白ワインはプレス機に送られ、更に圧搾し果汁のみに分離する。 |
| 3. 発酵 | 発酵の温度や期間、また容器は、地域や造り手により異なるが、一般的には、ワイン用の培養酵母や糖を加え、白は低めの温度で、赤は 30 度を超えない温度で発酵させる。発酵期間は 10~20 日間ほどで、ステンレスタンクや木樽が使われる。 |
| 4. 熟成 | 発酵を終えたワインは、熟成させるが、その容器(ステンレスタンク、木樽)や期間は、品種やワインのタイプ、造り手などによって様々である。 |
| 5. 澱引き | 果汁が含む繊維質やタンパク質など、濁り成分となるものを除去してワインを透明で澄んだ状態に仕上げる。 |
| 6. 濾過 | さらに、瓶内への酵母等の混入が、ワインの品質を低下させる可能性があるため、ワインの濁り(酵母及び原料粕など)を除去する。 |
| 7. 瓶詰・出荷 | ワインを充填する前に、瓶内部を洗浄し、規定量までワインを充填する。ワインを充填後、コルク(またはキャップ)を打栓する。瓶の外側を水とブラッシングで洗浄し、キャップシールを瓶口にかぶせ、高温で収縮させて装着する。表ラベルと裏ラベルを貼り付け、ラベルが確実に貼られているか確認後、梱包、出荷される。 |

出所：(独)酒類総合研究所 「お酒のはなし」

<ヨーロッパ式>

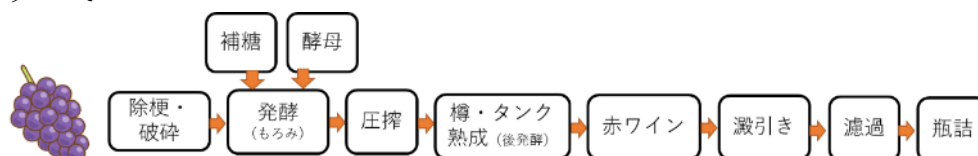


図 1.1 ヨーロッパ式醸造の工程(赤ワイン)

出所：国税庁課税部酒税課 酒のしおり(令和3年3月)から調査チームにて編集

赤ワインは、種と果皮から出る渋みと皮から出る深い色合いが特徴で、基本的に辛口である。1～2週間ほどの発酵で、アルコール分 12～13%ほどの赤ワインができる。出来たばかりの赤ワインは渋みや酸味が強いため、さらに1～3年ほど貯蔵・熟成し風味を整える。タンニン（渋み）の一部が色の成分であるアントシアニンと反応したり、構造が一部変化したりすることで渋みが和らぐ。また、芳醇な熟成香（ブーケ）が出てくる。



図 1.2 ヨーロッパ式醸造の工程（白ワイン）

出所：国税庁課税部酒税課 酒のしおり（令和3年3月）から調査チームにて編集

白ワインは、フルーティで爽やかな味わいが特徴である。ブドウには 200～220g/lほど糖分が含まれているが、白ワインは、甘口や辛口などのタイプに応じて、50g/lほど残すものから、ほとんど残さないものまでである。糖分のほとんどが発酵によってアルコールに変換した場合、仕上がりアルコール分は、11～12%ほどに達する。数ヶ月～2年ほど貯蔵・熟成して、香味を整えてから出荷する。

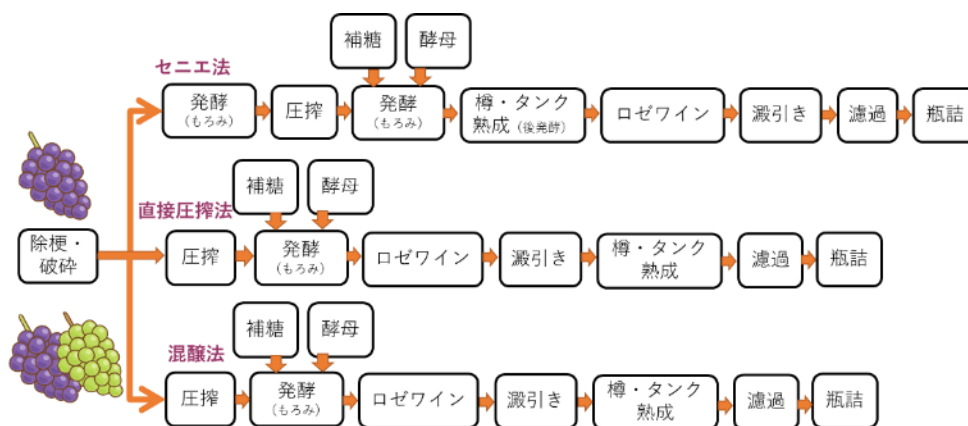


図 1.3 ヨーロッパ式醸造の工程（ロゼワイン）

出所：国税庁課税部酒税課 酒のしおり（令和3年3月）から調査チームにて編集

ロゼワインは、バラのような色合いとフルーティな味わいが特徴で、甘口から辛口までである。セニエ法は、赤ワイン用の黒ブドウを使用する。赤ワイン製造と同じく、ブドウを潰してタンクに入れ、短期間静置した後果汁を抜き取り、淡く色付いた果汁を発酵させる。赤ワインと同じく果皮とともに発酵を行い、ある程度色がついた段階で果皮を取り除き、果汁だけで発酵を継続する場合もある。直接圧搾法は、赤ワイン用の黒ぶどうを使用する。白ワイン製法と同じく、ブドウを潰して直ぐに搾汁し、果汁だけで発酵を行う。搾汁工程中に果皮からアントシアニン（赤ワインの色素）が果汁中に若干移行するため、ロゼ色がつく。混醸法は、発酵前の黒ブドウと白ブドウを一定の割合で混ぜて発酵を行う方法である。

ワインの造り方による分類は、以下の4つである。上述の赤、白、ロゼワインは、ワインの造り方による分類では、スティル・ワイン (Still Wine) と呼ばれている。この他にも、製法の違いによって、スパークリング・ワイン (Sparkling Wine) 、フォーティファイド・ワイン (Fortified Wine) 、フレーバード・ワイン (Flavored Wine) などがあるが、ジョージアでも、製造・販売されている。

- スティル・ワインは、Still (スティル=静かな) という名のとおり、泡のたたない非発泡性ワインのことである。アルコール度数は9～14度あたりのものが多い。
- スパークリング・ワインは、発泡性のワインのことであり、ワインを瓶詰めした後に、そこに糖分と酵母を加え、瓶の中で再び発酵させて造る方法である (瓶内二次発酵と呼ぶ)。また、同様のことをタンク内で行う方法もある (シャルマ法)。あるいは、発酵過程で生まれる炭酸ガスをそのまま閉じ込める方法や、ワインに炭酸ガスを吹き込む方法がある。フランスのシャンパーニュ、イタリアのスパマンテ、スペインのカヴァ、ドイツのゼクトと呼ばれるものが有名である。
- フォーティファイド・ワインは、酒精強化ワインと訳され、ワインの醸造過程あるいは終了後に主にブランデーなどを加えて、アルコール分を高めたもの。風味にコクが生まれ、味わいはより个性的である。また、日持ちもよくなる。代表的なものに、ポルトガルのポート・ワイン、スペインのシェリーやマラガ、イタリアのマルサラがある。
- フレーバード・ワインは、アロマタイズド・ワイン (Aromatized Wine) とも呼ばれ、混成ワインと訳される。ワインに様々な香草、薬草、果汁、蜂蜜などを加えて、その味わいに変化をつけたもので、代表的なものは、イタリアやフランスのベルモット、スペインのサングリアがある。

(3) ジョージアにおけるワインの醸造

① 主な醸造方法

ジョージアでは、主に以下3つの手法を用いてワイン醸造が行われている。

- ヨーロッパ式 (European method) : 世界中で行われている近代的なワイン醸造方法。ワイン用の培養酵母や発酵助成剤等の醸造用資材が使用され、また、工程の大部分が機械化されているため、ワインの品質は全体的に安定している。(図 1.1～図 1.3 参照)
- モダン式 (Modern method) : 除梗・破碎を機械で行い、木樽やステンレスタンクにて果汁、果皮、果肉、果梗 (かこう) (茎)、種ごと発酵させる手法。アンバーワイン (オレンジワイン) として販売されている。(図 1.11、図 1.12 参照)

- クヴェヴリ醸造 (Qvevri method) : 農薬や化学合成肥料は極力使わず、健全な土壌で栽培されたブドウの果汁、果皮、果肉、果梗(かこう) (茎)、種を、クヴェヴリを用いて野生酵母により発酵させる方法。伝統的なナチュラルワイン⁷。(図 1.11、図 1.12 参照)

クヴェヴリワインの製造数量は、国家ワイン庁の統計上では、全体の約 1 割にも満たず、9 割以上がヨーロッパ式のワイン醸造を行っている大工場で作られていることになっているが、個人が自家消費用にクヴェヴリを用いてワインを醸造しているため、実際には 2 割もしくは 3 割以上であろうと言われている⁸。

② ワインの醸造に使用されるクヴェヴリ

クヴェヴリは、ワインの醸造・熟成・保存に使用する素焼きした粘土製の容器で、形状は卵型に近い形で底が尖っている。クヴェヴリは地中に埋められる事でワインの熟成や保存に最適な低い温度を保ち、卵型の形状は果汁と果皮や果梗(かこう) (茎)等の循環を促す。現代のクヴェヴリの大きさは、800~3,500ℓで、大きいものは貯蔵に、小さいものは発酵に使用される。粘土製のクヴェヴリは、使用前に一度溶かした蜜蝋で内部の壁面をコーティングし、掃除を容易にしている。クヴェヴリの清掃は、ワインの質にも影響を与えるため、どの村にもクヴェヴリの掃除屋がいる。毎年ワイン造りの前に専用の道具で入念に洗わなければならない、底に溜まった沈殿物等を取り除き、消石灰と水を用いて内壁をセイヨウミザクラなどの樹皮を束ねた専用の道具でこすり洗いをする。水を汲み出しきれいにした後、乾燥させ、次の醸造に備える。醸造を始める直前には、クヴェヴリの中で硫黄を燃やして燻蒸殺菌する。なお、クヴェヴリの製造に使用される粘土は、その特性がワインのミネラル含有量に影響を与えるため、慎重に選択する必要がある、クヴェヴリに使用する最適な粘土が採掘できる場所は限られている。このため、職人達はクヴェヴリ製作の技術だけでなく場所に関する知識も代々受け継いでいる。伝統的なクヴェヴリ作りで有名な村は、良質な粘土が採れるグリア地方のアツァナ (Atsana)、イメレティ地方のマカトゥバニ (Makatubani)、シュロシャ (Shrosha)、テムロヴァナ (Tqemlovana)、カヘティ地方のヴァルディスバニ (Vardisubani)がある(下図参照)。

⁷ 有機栽培のブドウを亜硫酸以外の添加物を使用せずに醸造したワイン。亜硫酸を使用しない、もしくは総亜硫酸量 40 ml/ℓ以下であることが条件となっている。

⁸ 複数の現地関係者からヒアリングした結果。



図 1.4 伝統的なクヴェヴリ作りの産地

出所：白地図から調査チームにて編集

③ クヴェヴリの製造方法

クヴェヴリは、職人によって、すべて手作業で造られている。1,000個のクヴェヴリで約6週間かかるが、熟練の職人は同時に数個のクヴェヴリを製作していく。簡単な製作順序を以下に示す。

- a. 棒状にした粘土を下（底の方）から上に段々に積み重ね、表面を整えながら一段ごとに乾燥させて、クヴェヴリの壁面を形づくっていく。
- b. 出来上がったクヴェヴリは3～4週間置いてから、最長で7日程かけ約1,000～1,300度の窯で焼く。
- c. 窯を3日かけ冷やし、窯からクヴェヴリを取り出す。
- d. 取り出されたクヴェヴリはきれいに掃除され、内部壁面を蜜蝋でコーティングする。
- e. クヴェヴリの外側は、石灰をベースにしたモルタルでコーティングする。（近年は、セメントで行う場合もある）



大小様々なクヴェヴリ



クヴェヴリの製造風景

図 1.5 クヴェヴリの製造






出所：ジョージア国文化・遺跡保護省

(4) ジョージアにおけるブドウの生産と主なワインの産地

① ブドウの生産

ブドウは主に、赤色系、黒色系、緑色系の3つに分類されており、赤ワインの色はブドウの果皮の色に由来しているため、黒色系ブドウが原材料となる。一方、白ワインはブドウを絞った果汁から造るため多くは緑色系ブドウから造られる。果肉に色素がない黒色系ブドウが使用されることもある。ワインは基本的に水を加えることなく、ブドウだけで造られるため、ブドウの個性がそのままワインの個性に繋がる。ブドウは苗を植えてから3年ほどで収穫でき、その後30年程度は良いブドウが収穫できるが、天候の影響を強く受けるため、天候に恵まれた年をグレートヴィンテージ（当たり年）と呼び、良質のワインが造られる。地域によって時期は多少異なるが、ジョージアにおける一般的なブドウ栽培の工程は、次表のとおり。

表 1.4 ブドウの栽培工程

| 3月～4月頃 萌芽・展葉 | 5月～6月頃 開花・受粉 | 6月～8月 着色期・摘葉・摘房 | 8月～10月 完熟期・収穫 | 10月～2月 剪定・休眠期 |
|--|--|--|---|--|
|  |  |  |  |  |
| 気温が10℃に達すると萌芽が始まる。萌芽から10日程度で小さな新葉が開く。 | 萌芽から6～13週で開花する。花冠が落ちた後、受粉が行われる。この時期に天候不良だと結実不良となる。 | 新梢に幼果がつき、夏の太陽を受けて成長する。摘葉により日当たりと風通しを良くし、適切な果房数にすることで糖分が蓄積される。 | その年の天候や果房の様子から果実の成熟度を確認し、適切なタイミングで収穫する。 | 収穫後も養分が蓄積される。紅葉、落葉した後、枝の剪定を行い、翌年の栽培の準備が始まる。 |

出所：(独)酒類総合研究所 「お酒のはなし」、ジョージア国家観光局 (GNTB)

ジョージアのブドウは、土着品種⁹が多く、混植されている畑も多く、品種ごとの正確な栽培面積や生産量は把握できない。このため、あくまでも地籍¹⁰（土地台帳）の推計値となるが、栽培面積は4.8万ha、その多くが東部のカヘティ地方（72.4%）に集中している。西部のイメレティ地方（15.1%）、残る12.5%は、カルトリ地方（シダ・カルトリ地方の南部、クヴェモ・カルトリ地方）、ムツヘタ・ムティアネティ地方の南部、黒海沿岸部などで栽培されている。国家ワイン庁によると、ジョージアは土着品種の宝庫で、少なくとも525の土着品種が栽培されているが、その中でワインに使用されている国際品種¹¹の割合は5%未満にすぎない。スターリン時代とゴルバチョフの禁酒キャンペーン時代の1980年代に、ブドウ畑が没収され、多くの土着品種が栽培さ

⁹ 土着品種とは、その土地で育った固有の遺伝子型をもつブドウ品種のこと。

¹⁰ 地籍とは、土地の登記に近い言葉ではあるが、一筆の土地についての現在及び過去のあらゆる情報を示すものである。

¹¹ 国際品種とは、世界各地で栽培されているブドウを示す。カベルネ・ソーヴィニヨンやメルロ、シャルドネ、ソーヴィニヨン・ブランなどが有名。

れなくなり、今日では約 45 品種が商業生産に使われている。その多くが、比較的病虫害に強く丈夫で、適応力のある品種である。



図 1.6 各地方で栽培されているブドウの品種

出所：国家ワイン庁

ジョージアで最も広く栽培されているのは、カヘティ地方の主要品種である白ブドウのルカツィテリ (*Rkatsiteli*)、2 番目に広く栽培されているのが、黒ブドウのサペラヴィ (*Saperavi*) で、カヘティ地方が主要産地だが、全土で広く栽培されている。3 番目は白ブドウのムツヴァネ・カフリ (*Mtsvane Kakhuri*) で、素焼きの甕 (かめ) クヴェヴリを使用した伝統的なワイン製造技術により、高品質なワインが造られている。



ルカツィテリ (*Rkatsiteli*)

カヘティ地方の在来種で、カヘティ地方及びカルトリ地方を中心に全土で栽培されている。ジョージア語で「赤い茎」を意味する。芽吹きが遅い品種で寒さに強いので、コーカサス地方の厳しい冬にも耐えることができる。ベト病のような病害にも強いが、暖かく湿度が高い西ジョージアより東ジョージアの方が栽培に適している。酸味が高く、暑い夏でも酸を保持することができる。香りが控えめなため、香りが良いムツヴァネ・カフリとブレンドされることがある。主に、辛口のワインとして生産されるが、ヨーロッパ式醸造、クヴェヴリ醸造のどちらでも優れたワインができる。ヨーロッパ式醸造では、柑橘系果実や林檎、そして花梨の香りを主体に、フレッシュな酸味を身上とするライトからミディアムボディの味わいに、また、クヴェヴリ醸造では、アプリコットやオレンジ、柿や枇杷の香りを主体に、ミディアムからフルボディの味わいになる。



サペラヴィ (*Saperavi*)



ムツヴァネ・カフリ
(*Mtsvane Kakhuri*)

とても古い品種で、ジョージア全土で広く栽培されているが、主要産地はカヘティ地方。ジョージア語で「染める、着色する」を意味するサペラヴィは晩熟で寒さに強い品種。果肉は赤く、アントシアニンが多量に含まれているため、出来上がるワインは濃い色調となる。

酸味が高く、タンニンが豊富なため、高品質なワインが造られる。黒系果実を主体に、リコリス（甘草）、スパイス、チョコレート、タバコ等の香りがあり、ブドウが育つ土地の個性（テロワール）をよく反映する。

冷涼な高原では、赤系果実の香りが支配的となり、よりエレガントなワインに、暖かい場所では黒系果実や肉の風味が現れ、アルコール度数も高くなる。辛口から甘口、ロゼまで、幅広く利用され、ヨーロッパ式醸造、クヴェヴリ醸造のどちらでも優れたワインができる。

ジョージア語で「緑のカヘティ」を意味するムツヴァネ・カフリは、通常、略して「ムツヴァネ」と呼称されている。ジョージアには6種のムツヴァネがあるが、DNA はどれも異なり、名前には各自生地が付けられている。「カフリ」は、カヘティの意味。

糖度が上がりやすい一方、高い酸味を保持できるため、甘口ワインに適しているが、辛口～中甘口まで生産されている。霜には強いが病害には弱いため、栽培には注意が必要。

アロマティックな品種で白桃やトロピカルフルーツ、果樹の花の香りがする。華やかな香りと複雑性をワインに与え、ルカツティリとブレンドされる事がある。酸化しやすいため、嫌気処理¹²が必要となる。

ヨーロッパ式醸造では白桃や柑橘類、果樹の花の香りに、わずかにミネラルのニュアンスが伴い、クヴェヴリ醸造では、アンバーの色調にアプリコットのような核果実の風味が現れる。

② 主なワインの産地

ジョージアには 10 の栽培地域があり、EU の規定に即した原産地呼称 (PDO: Protected Designation of Origin) を持つエリアのワインは 20 登録されている。このうち 15 がカヘティ地方にある。1999 年に原産地統制呼称 (AOC: Appellation d'Origine Controlee) と地理的表示保護制度 (GI: Geographical Indication) が、経済的な優先課題となり、偽物や低品質ワインから保護する法が制定された。ソ連邦時代に設立された国家ワイン庁が、ワイン生産と製品のあらゆる規則を定め、認証やラベルを監督している。2011 年に EU と GI の相互承認の署名を行い、認められるようになった。

ワインはジョージア全土で生産されているが、特にワインの産地として知られているのは、国内のブドウ畑の約 7 割が位置するカヘティ地方である。2018 年のワインの総生産量は 20 万 kL で、0.75L 瓶にして約 2 億 6,600 万本であるが、ワイン総生産量の 79.8% が東部カヘティ地方と隣のカルトリ地方 (シダ・カルトリ地方の南部、クヴェモ・カルトリ地方) で生産されている。西部イメレティ地方が 15.1%、この他に、グリア地方、イメレティ地方、ラチャ・レチュフミ地方の南部、ムツヘタ・ムティアネティ地方の南部も産地として知られている (下図参照)。

¹² 酸素と触れ合わせないようにするワイン造りを、「Anaerobic winemaking (嫌気処理)」と呼ぶ。温度が高いと酸化しやすいため、涼しい夜間にブドウの収穫を行い、ワイナリーに到着するまで冷却し、醸造工程に入るまでに、気密式の容器に二酸化炭素や窒素などを充満させて酸素との接触を遮断する方法が有効であるとされている。アルコール発酵の段階においては、酸化防止のために亜硫酸 (SO₂) の添加が行われるのが一般的。亜硫酸は酸化を防止するだけでなく、防腐剤として空気中の好ましくない微生物の働きを食い止める役割もあることから、世界中のワイナリーで使用されている。



図 1.7 ジョージアの行政区と主なワインの産地

出所：白地図から調査チームにて編集

- カヘティ地方：カヘティ地方はジョージアワインを語る上で最も重要な産地で、国内ブドウ栽培面積の70%以上、収穫量の75.5%¹³を占めている。ブドウ畑は、標高400~700mのアラザニ盆地とイオリ盆地に位置しており、クヴェヴリ醸造とヨーロッパ式醸造のどちらからも造られている。高品質なカヘティ地方のワインは、ルカツィテリ (*Rkatsiteli*)、ムツヴァネ・カフリ (*Mtsvane Kakhuri*)、サペラヴィ (*Saperavi*) 等の土着品種が使われているが、その多くはヨーロッパ式である。クヴェヴリを用いた醸造はジョージアにいくつかあるが、カヘティの製法が歴史的に最も古く実用的で海外からも注目されている。
- カルトリ地方／ムツヘタ・ムティアネティ地方：クヴェモ・カルトリでは新石器時代のブドウの種子が発見されている。ムトクヴァリ川やリアフヴィ川、クサニ川流域には、ブドウ畑が広がっており、高品質のスパークリング・ワインが有名で、中世より評価されていた。クヴェヴリ醸造とヨーロッパ式醸造のどちらからも造られているが、クラシック・モダンなワインが主流で、土着品種からだけでなく、国際品種のアリゴテ (*Aligoté*) やシャルドネ (*Chardonnay*)、メルロー (*Merlot*) 等も使用されている。
- イメレティ地方：ワイン生産地の中で、最も気候と土壌が多様で、栽培されているブドウの品種も豊富。イメレティ地方で主体となるのは辛口のスティル・ワインで、広く栽培されているツオリコウリ (*Tsolikauri*) とツィツカ (*Thiska*) がブレンドされており、クヴェヴリ醸造とヨーロッパ式醸造のどちらからも造られている。伝統的な素焼きの甕 (かめ) は、ク

¹³ Agriculture of Georgia 2020, National statistics office Georgia 2021

ヴェヴリ (Qvevri) ではなく、チュリ (Churi) と呼ばれている。他地方のワイン作りとは異なり、加えるチャチャ (搾汁した後の果皮、果梗 (かこう) (茎)、種等) の量が少なく、浸漬期間も短いのが特徴である。

- ラチャ・レチュフミ地方：ラチャとレチュフミは二つの異なる地方だが、一緒に語られる事が多く、人口が最も少ない地方である。山岳地帯にあり、自然豊かな美しい場所として国内のみならず、多くの海外ツーリストを魅了しているエリア。ブドウ畑はリオニ川の渓谷斜面とその支流沿いに広がっているが栽培面積が小さい為、生産量は限られている。クヴェヴリ醸造とヨーロッパ式醸造のどちらからも造られている。ブドウの生育期間が長く、遅摘みされるブドウからはオフドライや中甘口のスタイルのワインで、ラチャ地方は赤ワインの中甘口、レチュフミ地方は白ワインの中甘口が一般的に知られている。
- グリア地方：最も古いワイン醸造の中心地の1つである。白ブドウ品種よりも黒ブドウ品種の方がよく知られており、特に赤ワインは高い評価を受けている。ワインは、クヴェヴリ醸造とヨーロッパ式醸造のどちらからも造られている。内陸のイメレティ地方近くが急峻な山麓や渓谷となっており、日当たりのよい丘陵地や山岳地にてブドウが栽培されている。同地域のブドウの固有品種チュハヴェリ (Chkhaveri) は、果皮が薄く、美しい色合いのロゼワインが出来る。

(5) クヴェヴリワインの発祥、特徴、経緯

① ジョージアの歴史とワイン造りのルーツ

標高 5,000m を超える大コーカサス (カフカス¹⁴) 山脈の懐に抱かれた国ジョージアは、新石器革命が起こった地域に近く、8000 年経った今でも、ワイン造りが継承されている。アジアとヨーロッパの十字路に位置するジョージアは、北にカフカス山脈と大国のロシア連邦、南にトルコ、東にアゼルバイジャン、南東はアルメニアと国境を接し、西は黒海に面している。その土地柄、常に近隣国の侵入・占領と戦ってきた歴史があり、またシルクロードの通り道としても繁栄したことから、ジョージアでは東西南北の諸文化を感じることができる。1991 年 4 月のソ連邦からの独立宣言後、ジョージアは新しい歴史を刻んでいる。

ジョージアの歴史は古く、伝承では紀元前 4 世紀頃に最初の国家が形成され、4 世紀前半にはキリスト教化したとされているが、ジョージアの歴史とワイン造りのルーツを年表で以下に整理する。

表 1.5 ジョージアの歴史とワイン造りのルーツ

| 年月 | 略史 | ワイン |
|------------|---|---|
| 前 6 世紀 | 西ジョージアで黄金、銀、鉄を産出するコルクス王国 (アブハジア地方含む) が繁栄。 | 新石器時代の村の遺跡から発掘された土器から、世界最古のワイン残留物の存在を示す酒石酸という有機化合物が検出された。 |
| 9 世紀～11 世紀 | 11 世紀初頭 バグラト三世による統一王国形成。 | アラベルディ修道院では、すでにワインを造っていた遺跡が残っている。 |

¹⁴ ロシア語由来のカフカスと記されることも多い。

| 年月 | 略史 | ワイン |
|-----------|---|--|
| 12世紀 | 1121年 ダヴィット四世建設王がディドゥゴリの戦いで勝利、翌年トビリシを征服、12世紀末タマル女王治世下バグラティオニ朝ジョージア王国の最盛期。 | 北方の気候がブドウの栽培に適していないため、ロシアは古くからワインに関しては輸入に頼ってきた。12世紀には、ある大公の貯蔵庫にワインがあったという記録が見られる ¹⁵ 。 |
| 13世紀～16世紀 | モンゴル帝国支配下で東西に分裂。15世紀末にバグラティオニ朝3王国に分裂。16世紀にオスマン朝とサファヴィー朝により東西に分割。 | ロシアでは、16世紀までは名門の貴族だけが、特別な祝賀の席などで飲む珍しい飲み物に過ぎなかった。 |
| 17世紀 | | ワインの消費が富裕層に拡大し、次第にロシアの食生活の中に定着していった。 |
| 19世紀初頭 | 東西のジョージア諸王国が順次ロシア帝国に併合。 | 1830年代にドイツから醸造家や樽職人が訪れ、ドイツ式のワイン造り、ブドウの収穫法までジョージアに伝えた ¹⁶ 。 |
| 20世紀初頭 | 1918年 ジョージア民主共和国成立。 | アルコールは、ロシアの政治や社会に大きく影響したことから、1914年禁に酒令を出し、1925年まで続いた。 |
| 1921年2月 | 赤軍チフリス入城、ジョージア・ソビエト社会主義共和国成立。 | 15万ヘクタールのブドウ畑があったとされるが、侵攻してきたソビエト政府にブドウ畑が没収され、小麦やジャガイモへ転作された。オークの大きな木樽で熟成させたワインを生産していた。クヴェヴリを造る職人は、どこの村にもいたが、この頃から激減していった。 |
| 1922年 | アルメニア、アゼルバイジャンと共にザカフカス社会主義連邦ソビエト共和国を形成、ソ連邦結成に参加。 | 工業化や合理化によるワインの大量生産が求められるようになった。自家醸造は容認したものの、販売は禁止された。しかし、ごく僅かながら、伝統のクヴェヴリを用いたワイン造りに固執する農家もいた。 |
| 1930年代 | | ソ連邦にアルコール専売組織サムレストが立ち上がり、ジョージアの醸造所や配送業者を吸収した。ブドウの土着品種は、525種あったが、栽培される品種は、約60に減った。 |
| 1950年代 | | ソ連邦の規制が強まり、栽培してよいブドウを16品種に限定された。病気に強い交配種は広く支持をうけた。 |
| 1985年 | ソ連邦の最高指導者ゴルバチョフが、反アルコールキャンペーンを実施。 | ワインの生産量は急落し、ワイン工場は苦戦を強いられた。 |
| 1991年4月 | 独立宣言、ジョージア共和国として独立、1990年代初頭 民族紛争（アブハジア、南オセチア）・内戦。 | 1991年12月にソ連邦崩壊後、巨大な醸造所が音もなく倒産。海外資本により大規模な醸造会社が設立され、国営農場から引き継いだブドウ畑と醸造施設でワインが製造された。この頃には、クヴェヴリを造る職人は、ジョージア全土で5、6軒しか残っていなかったとされる。 |
| 20世紀終わり～ | 2003年 バラ革命によるシェワルナゼ大統領追放。 | ブドウの土着品種は、525種あったが、栽培される品種は、約6種類まで激減した。 |
| 2006年3月 | 主要貿易国であるロシアがジョージアの主要輸出品であるミネラルウォーター及びワインの禁輸措置を取り、2013年まで続いた。 | この頃には、ブドウ畑は3万6000ヘクタールに激減していた。ワイン関連産業が深刻な打撃を受けたが、ジョージアのワイン産業の転機となり、品質の良いワインの生産を意識するようになった。ジョージアの代表的な新聞の一つである24Saati紙に、毎月1回ワインとレストラン情報を特集した別冊マラニが添付されていた。 |
| 2007年11月 | 反政府デモ隊と治安当局の衝突により多数の負傷者が出たことを受け、非常事態令発令。 | 付加価値の高い欧米市場をターゲットに、徐々にジョージアワインの販路開拓に成功した。しかし、大部分の醸造所は、ワイン生産国のコンサルタントと契約し、最先端の技術を導入するようになった。希少なブドウや果樹の苗木を繁殖する「ジョージア葡萄果樹苗木繁殖センター」が立ち上げられた。 |
| 2008年1月 | サーカシヴィリ大統領再選。 | 「スローフード協会 ¹⁷ 」、クヴェヴリを用いた伝統的な醸造の保護認定をし、育成プロジェクトを立ち上げた。初めて世界から大きな注目を集めた。 |
| 2008年8月 | ジョージア軍と南オセチア軍の軍事衝突にロシアが介入し、南オセチア及びアブハジアの独立を一 | 24Saati紙の別冊マラニが休刊を余儀なくされ、編集者がブログとワインフォーラムを開設。 |

¹⁵ 『世界の食文化⑩ ロシア』112-113頁

¹⁶ 1830年に出版されたThe Wine-Drinker's Manual 作者不明

¹⁷ クヴェヴリを用いた伝統的醸造を守り、ブドウの有機栽培により環境を保護し次世代に引き継ぐことを目的とした団体。

| 年月 | 略史 | ワイン |
|----------|---|--|
| | 方的に承認 ¹⁸ 。EU等の仲介により停戦したものの、ロシアとの外交関係を断絶した。 | |
| 2009年8月 | | 24Saati紙の別冊マラニ編集者が「ジョージア・ワイン・クラブ ¹⁹ 」を設立、同年10月から、毎月テーマを決めて試飲とディスカッションを開始。 |
| 2010年 | | 「ジョージア・ワイン文化センター ²⁰ 」、「クヴェヴリワイン協会 ²¹ 」が設立され、伝統的なワイン造りの保護育成に乗り出した。「ジョージア・ヴァイン・ファウンデーション」が設立され、絶滅しかけていた品種を栽培。 24Saati紙の別冊マラニが週末版の中で復活した。 首都トビリシで第1回新酒祭りが開催され、毎年5月中旬にジョージアを代表とするワインイベントとなった。 第33回世界ブドウとワイン会議 ²² が開催された。 |
| 2011年 | | ナチュラルワインバー「ヴィノ・アンダー・グラウンド ²³ 」が開店。イタリアやフランスのナチュラルワイン生産者と交流し、知見を広げた。 第1回国際クヴェヴリワインシンポジウム ²⁴ が開催された。 |
| 2013年10月 | 大統領選挙が行われ、与党連合「ジョージアの夢」が立てたマルグヴェラシヴィリ候補が当選。ロシアとの対話路線を維持しつつも、欧州への統合を基本的な外交政策としている。 | ロシアがジョージアの主要輸出品であるミネラルウォーター及びワインの禁輸措置を撤廃した。 「和食」とともに、クヴェヴリを使った伝統的なグルジア（ジョージア）のワイン製造法が同年12月に「ユネスコ無形文化遺産」に登録された。 |
| 2017年2月 | | 「ナチュラルワイン協会 ²⁵ 」が、首都トビリシでブドウ栽培農家とワインメーカーによって設立された。 |
| 2018年6月 | クヴィリカシヴィリ首相が辞任し、バフタゼ首相が就任。 | ジョージア人のパスポートが規制緩和されたことを受け、ワインの生産者が直接諸外国に赴き営業するようになった。 |
| 2018年11月 | 大統領選挙が行われ、独立候補（与党「ジョージアの夢」が支持）のズラビシヴィリ候補が当選。 | |
| 2019年9月 | バフタゼ首相が辞任し、ガハリア首相が就任。 | 世界でも、アメリカ、スペイン、イタリア、フランスで注目され、特にオーガニック意識の高い北欧での人気が高まった。 |
| 2020年10月 | 議会選挙で与党「ジョージアの夢・民主ジョージア」が全議席の6割を獲得。 | 国をあげてワイン産業を盛り上げており、それに伴いワイナリーの受け入れ体制が整い、ワイン関係の見学者が増えている。 |
| 2021年2月 | ガハリア首相が辞任し、ガリバシヴィリ首相が就任。欧州への統合を基本的な外交政策として引き継いでいる（ロシアとの対話路線を維持）。 | 現在のロシアでは西欧のワインと並んで、ジョージアのワインが重要な飲み物である。 |

出所：外務省、ジョージア基礎データ、国家ワイン庁、オレンジワイン復活の軌跡を追え！（2020年3月発行）、ジョージアのクヴェヴリワインと食文化（2017年4月発行）を元に調査チームにて編集

② クヴェヴリワインの発祥

米ペンシルベニア大学の考古学者パトリック・マクガバン氏がジョージアの新石器時代の村（ガダチュリリ・ゴラ及びシュラベリ・ゴラという別の石器時代の村）で出土した土器を分析し

¹⁸ ジョージアは国内に分離独立を主張するアブハジアと南オセチアを抱え、両地域には中央政府の実効支配が及んでいない。2008年8月、ロシアは両地域を「共和国」として独立承認したが、現時点でロシア以外に独立を承認したのは数か国のみ。

¹⁹ ワインの高品質化推進、ワイン造りの伝統の復活、希少な固有品種の保護繁殖や、ワインやガストロノミー関連の情報発信を目的として設立された。

²⁰ ジョージアのワインの歴史などが学べるとともに、ワインを試飲、購入できる大型商業施設。

²¹ クヴェヴリを用いた伝統的醸造を守り、ブドウの有機栽培により環境を保護し次世代に引き継ぐことを目的とした団体。

²² 国際ブドウ・ワイン機構が開催している国際会議。 <https://www.oiv.int/en/the-international-organisation-of-vine-and-wine>

²³ 主に、「クヴェヴリワイン協会」のメンバーのワインを提供するバー。現在は、約40の生産者が加盟している。

²⁴ 米国国際開発庁（USAID）の経済的繁栄イニシアチブ（EPI）の財政的支援を受け、計画・開催された。

²⁵ 2017年2月にトビリシでグルジアのブドウ栽培者とワインメーカーによって設立された有機（いわゆるバイオまたはバイオダイナミック）ブドウ栽培と自然のワイン製造にのみ従事しているブドウ栽培者とワインメーカーの組合。

たところ、それら両方の遺跡の土器サンプルから、世界最古のワイン残留物の存在を示す酒石酸という有機化合物が検出された。土器には、ブドウの装飾が施されており、遺跡から採取した花粉を放射線炭素年代測定で分析したところ、紀元前 6000～5800 年のものと特定された。これにより、8000 年に及ぶ長いワイン造りの歴史がある事が明らかになった。また、ヨーロッパ種のブドウであるヴィティス・ヴィニフェラの原種とされる野生種のヴィティス・シルヴェストリス (*Vitis silvestris*) は、現在も国中で見かけられ、遺跡から発見された種子は、現在も栽培されている種のヴィティス・ヴィニフェラ・サティヴァ (*Vitis vinifera sativa*) と同じとされている²⁶。ヨーロッパ種のブドウは、ワイン用のブドウで、代表的な品種には、カベルネ・ソーヴィニオン、ピノ・ノワール、シャルドネ、ソーヴィニオン・ブラン、リースニング、甲州などがある。



図 1.8 出土したクヴェヴリ

出所：ジョージア国立博物館

上図のとおり、クヴェヴリの形状は進化を続け、現在のように底が尖った形になったのは紀元前 3 世紀頃、当初は地上に立てて使われていたが、紀元前 2000 年代に起きた大地震で破損したことで、地中に埋めて使われるようになったと考えられている。また、クヴェヴリは肩のあたりまで埋められていたが、西暦 4 世紀頃迄には首の部分まで埋められるようになったとされている。この中には、松脂やハーブのような残留物が検出されなかったため、まだ初期の醸造実験の段階にあったことが考えられる。当時、ワインは季節的な飲み物で、醸造した後、雑菌汚染により酸っぱくなりすぎる前に飲まれていた。西暦 4 世紀以降の時代になると、ワインの雑菌汚染を防ぎ、不快な香味を隠すために松脂やハーブが使われるようになった。現代のワイン醸造でも、雑菌汚染を防ぐ目的で亜硫酸塩が使われている。ガダチュリリ・ゴラ村の人々は発酵の技術を学んだだけでなく、ヨーロッパブドウを栽培し、品種改良し、収穫するようになり、移植法や製造方法など、ブドウ栽培の研究を重ねていたと考えられている。

²⁶ Early Neolithic wine of Georgia in the South Caucasus, www.pnas.org/cgi/doi/10.1073/pnas.1714728114



ガダチュリリ・ゴラ遺跡における
発掘作業の様子



ガダチュリリ・ゴラ遺跡の全景



ブドウの果汁を絞り容器に
移していた作業場所

図 1.9 ガダチュリリ・ゴラ遺跡

出所：ジョージア国立博物館、トロント大学（カナダ）

2014 年には、ジョージア国立博物館とカナダのトロント大学によって5つの発掘グループが組織され、考古学的、生体分子的、古生物学的な研究のための試料が新たに発見された。カナダ、トロント大学の考古学者スティーブン・バティウク氏によると、ジョージアの新石器時代の村の土からは、ブドウの種子や茎があまり見つかっていないため、ワインの醸造はより涼しい環境でブドウ畑があった丘で行われ、ブドウをつぶして発酵させ、小さな壺に注ぎ入れ、飲める状態になってから村へ運んでいたのではないかと見解を示している。先史時代の人間がまだ石器や骨角器に頼っていた頃、すでにこの地では大規模なワイン醸造が行われていたとされている。同氏は、ジョージア国立博物館のミンディア・ヤラブズ氏と共同で発掘調査を指揮している。

ジョージアは、337年にキリスト教を国教として認めた世界でも最初の国の一つで、宗教心が厚く、街のいたるところに教会が見られる。キリスト教が広がるにつれて、ワインは聖なる飲み物となり、ワイン文化が発展してきた歴史がある。大量のワインが修道院で醸造され、古いマラニ（Marani）と呼ばれるワイン醸造所兼ワインセラーが多くの修道院に残されている。言語学者の間では、「wine（ワイン）」の語源はジョージア語の「ghvivili（グヴィヴィリ）」にあるという説が有力である。「ghv（グ）」はジョージア語であり、「ghvino（グヴィノ）」から「vino（ヴィノ）」「vi（ヴァイン）」「wine（ワイン）」へと発展したとされている。ワイン造りはジョージアからトルコを経由してギリシャに伝わり、イオニア海を経由してイタリア南部に伝播した。ローマ帝国時代に、マルセイユからフランスに北上していったというのが定説となっている。10世紀から13世紀は、ジョージアのブドウ栽培とワイン醸造の黄金時代とされる。

③ クヴェヴリワインの特徴

伝統的なクヴェヴリワインは、1) 農薬や化学合成肥料は極力使わず、健全な土壌で栽培されたブドウを使用すること。2) 母胎を思わせる卵を逆さにしたような形状をした伝統的な素焼きの甕（かめ）クヴェヴリを使ったワイン造りであること、また、3) 天然酵母に頼り添加物は加えない自然なものであることが大きな特徴である。特に個性的として注目されているのは白ワインで、果皮と果汁を長期間、接触させることによって、色調の濃い複雑な味わいとなる。これをイタリアの生産者らが模倣したことから、「オレンジワイン」のブームが生まれた。

(一) クヴェヴリワインの製造方法

主要産地のカヘティ地方では、マラニで、まず白ブドウをサツナヘリ（Satsnakheli）と呼ばれる木製の酒槽の中で踏み潰し、チャチャ（Chacha）と呼ばれるブドウを搾汁した後に残る搾りかす（果皮、果肉、果梗（かこう）（茎）、種等）と共に果汁をクヴェヴリのサイズに合わせて、容量の 80～85%まで投入し、醸し（マセラシオン）発酵させる。この時、クヴェヴリを使用したワイン醸造は、発酵から熟成までの浸漬期間は 5～6 カ月程度であるが、発酵は自然に任せ、添加物等は使用せず野生酵母だけで行う。



マラニ（ワイン醸造所兼ワインセラー）



サツナヘリ（酒槽）

図 1.10 マラニとサツナヘリ

出所：ジョージア国文化・遺跡保護省

土の中にあるクヴェヴリは自然と低温に保たれるため、発酵と熟成がゆっくりと進行する。発酵中は浮いてくる果帽（かぼう）²⁷を棒で突いて沈める作業（パンチング・ダウン）を日に何度か行う（図 1.13 参照）。アルコール発酵の期間は品種や原料となるブドウが収穫された年（ヴィンテージ²⁸）によって異なるが、20～40 日間で完了する。発酵が終わるとチャチャが沈むので、チャチャが沈んだタイミングで、ストレートの石板または木の板、もしくはガラス製の板を乗せて蓋をして熟成させる。この時に密封はしない。マロラクティック発酵（MLF: Malolactic fermentation）²⁹が終わった後に、蓋を石灰粘土や土で覆って密封する。翌年春（3月下旬～4月上旬）まで熟成を待ち、試飲してワインの出来具合を確認した後、チャチャを分離し、ワインを別のクヴェヴリに移すことで自然濾過を施す。その後、ワインをさらに熟成させるか、場合によってはそのまま瓶詰めする。白ワインはある程度のタンニンと心地よいブーケや味わいを含む、黄金から琥珀の色調を帯びたものに仕上がる。これがオレンジワインの原点であり、ジョージアではこれら琥珀のワインを「アンバーワイン」と呼ぶ。黒ブドウで赤ワインを造るときは、通常 1 カ月でチャチャを取り除くが、手順は白ブドウで白ワインを造るのとほぼ同じ工程である。

²⁷ ワインの主発酵時に、果醪（かもろみ）（マスト）上に浮かんでくる、ブドウの果皮、果肉、果梗（かこう）（茎）、種等の塊のこと。

²⁸ ワインの原料となるブドウの収穫年。採れた年の天候や収穫時期など生育状態によってブドウの品質にバラつきが出るため、ワインの品質に直結し、大きな差がでることもある。

²⁹ 乳酸菌がワインのリンゴ酸を、乳酸と炭酸ガスに分解する発酵のこと。酸味が柔らかくなる。必要量の亜硫酸を添加すれば、安全に MLF を終了させることができるため、EU の基準においては、150 ml/l まで亜硫酸の添加が認められている。

西部のイメレティ地方では、東部のカヘティ地方と手法が多少異なり、サツナヘリで搾汁したブドウの果汁に対し、チャチャを果汁に対して 2.6%加えて醸造³⁰し、1ヶ月程度でチャチャを分離し、ワインを別のクヴェヴリに移す。蓋は、円形で真ん中に穴が開いている形状で、菩提樹、栗、樺の木材で作られている。この穴から MLF する際に発生する二酸化炭素が逃げていく仕組みになっている。MLF 後、中央の穴をブドウの葉などで塞ぎ、上に厚く粘土を乗せて踏み固め、ワインを熟成させる。

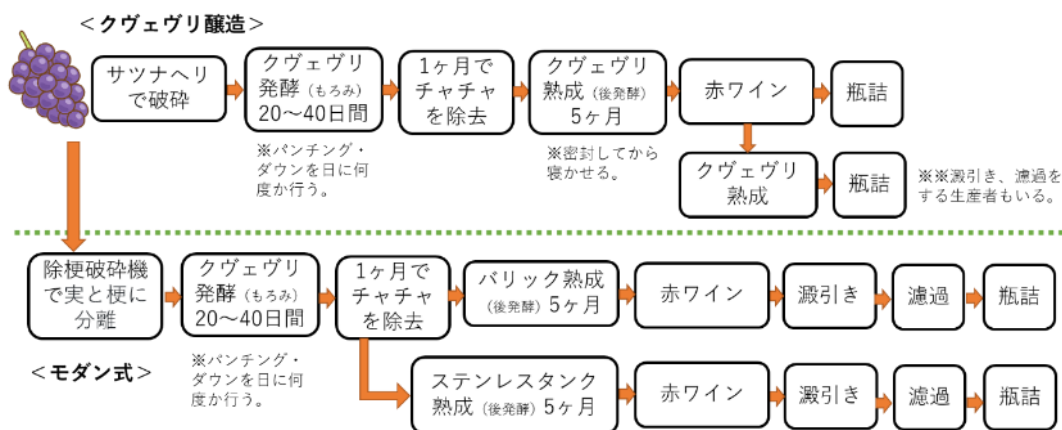


図 1.11 クヴェヴリ醸造／モダン式醸造の工程（赤ワイン）

出所：国家ワイン庁、ジョージアのクヴェヴリワインと食文化（2017年4月発行）を元に調査チームにて編集

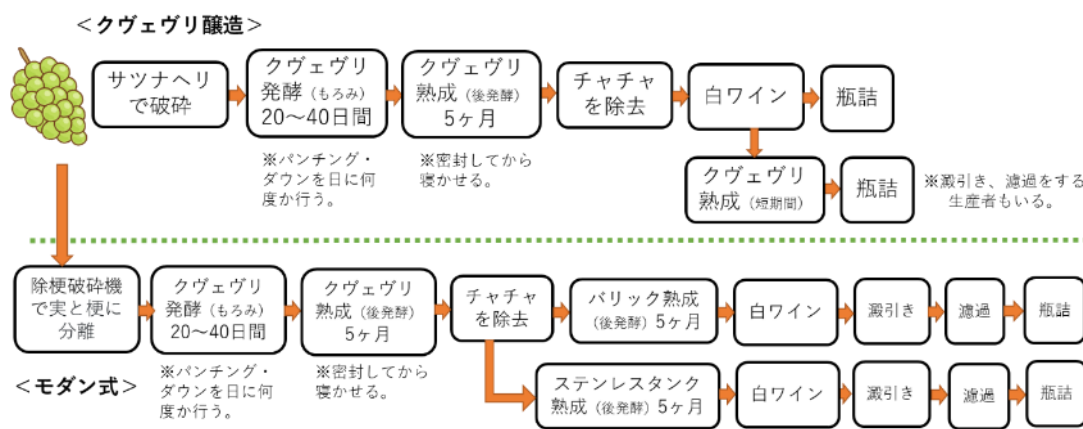


図 1.12 クヴェヴリ醸造／モダン式醸造の工程（白ワイン）

出所：国家ワイン庁、ジョージアのクヴェヴリワインと食文化（2017年4月発行）を元に調査チームにて編集

ジョージアでは、伝統的に果汁と共にブドウの果皮、果肉、果梗（かこう）（茎）、種などを漬け込みクヴェヴリで発酵させたワインのスタイルをデダゼ（dedaze）と呼び、これに対して果汁のみを使用しクヴェヴリで発酵するワインをウデド（udedo）と呼ぶ。なお、Deda (დედა) はジョージア語で「母親」のことで、デダゼは「母の上」、ウデドは「母無し」を意味する。クヴェヴリを用いた醸造の種類は下図のとおり。

³⁰ ユネスコ提案書 19920-EN.doc (live.com)

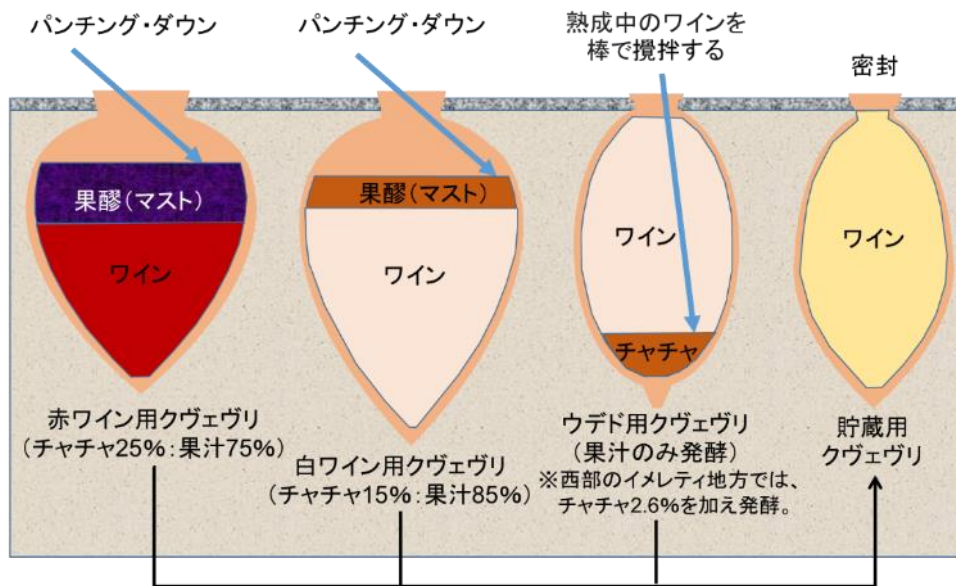


図 1.13 クヴェヴリワインの製造種類

出所：Mukado Wines Ltd から入手したデータを元に調査チームにて編集

紀元前から受け継がれてきたこのワイン造りは、非常に労働集約的で手間暇がかかることから、1920年代にソビエト政府から非効率的であると見なされ、商業的な生産はほとんど行われなくなった。現在においても、ジョージアワインの生産量の約90%は、ヨーロッパ式で造られている。しかし、昨今では、欧米を中心にオーガニック食品やナチュラルワインを好む層が増加しており、果汁を果皮、果梗（かこう）（茎）、種とともに漬け込み、発酵を自然に任せ、添加物等は使用せず天然酵母だけで行うクヴェヴリワインの需要が高まっている。さらに、黄金色の色調と豊富なフェノール、酸化のニュアンスと独特なアロマを有するワインを求めて、ジョージアだけでなく、世界中でクヴェヴリを使用したワイン造りを復活させる動きが出てきた。日本でも2017年から北海道空知地方にて、クヴェヴリワイン造りを実践している造り手がいる。

(6) 登録に向けた機運の醸成、伝統的文化への評価

① 登録に向けた機運の醸成

「古代グルジアの伝統的なクヴェヴリのワイン製造方法 (Ancient Georgian traditional Qvevri wine-making method)」がユネスコの無形文化遺産に登録されたのは2013年である。登録に向けた国内の取組は2010年から始まっており、登録まで3年ほど準備に要した。古代グルジアの伝統的なクヴェヴリのワイン製造方法の人類の無形文化遺産の代表的な一覧表への提案書より、下表に取りまとめた。

表 1.6 ジョージア国内でユネスコ無形文化遺産登録に向けた動き

| 年 | ユネスコ無形文化遺産の登録に向けた動き |
|------|---|
| 2010 | ・ 非政府組織グループ（ジョージア・ヴァイン財団、ジョージア・ワイン・クラブ、クヴェヴリ財団、ワイン文化センター、クヴェヴリ・ワイン協会、「エルカナ」有機農業協会 |

| | |
|------|---|
| | <p>³¹、ジョージア・ワイン協会)が、ユネスコの人類の無形文化遺産の代表リストに含めるため、「古代グルジアの伝統的なクヴェヴリのワイン製造方法」を推薦する書類を国家文化遺産保護庁に提出した。</p> <ul style="list-style-type: none"> 国家文化遺産保護庁は、地方自治体及び地域コミュニティの代表者を含む部門間の調整グループを形成し、歴史的に成功しているワインメーカーが多いカヘティ地方のナパレウリ村の住民と、イメレティ地方のオブチャ村の住民との会合を開き、積極的に参加するよう働きかけた。 |
| 2011 | <ul style="list-style-type: none"> ユネスコ無形文化遺産登録に向けたジョージア国家委員会、文化記念碑保護省、経済持続可能開発省、国家ワイン庁、国家試飲委員会、国立博物館、総主教、国家投資庁、国家観光庁、国立知的財産センター、国立音楽院の伝統的ポリフォニック研究国際センター、国立民俗センター、イリア国立大学、トビリシ国立大学、チョコバ言語学研究所なども積極的に活動に参加した。 ユネスコ無形文化遺産登録に向けた作業計画とスケジュールが策定され、グループの調整は、ジョージア国家委員会から国家文化遺産保護庁に引き継がれた。 第1回国際クヴェヴリワインシンポジウム |
| 2012 | <ul style="list-style-type: none"> 第一段階では、2週間ごとに会議が開催されていたが、2012年2月からは毎週開催され、専門家グループが週ごとに作業進捗を発表した。 ジョージアで有名な映画監督に、10分間のドキュメンタリー動画の撮影を依頼した。 調整グループの最終会議が、USAIDの支援を受けて首都トビリシのラディソンホテルで2月29日に開催された。調整グループと一般市民に加えて、国連開発計画(UNDP)、世界銀行、ジョージアの欧州評議会事務所、ドイツ国際協力公社(GIZ)とジョージアにある米国大使館など重要な国際機関もこのフォーラムに参加した。会議は地元メディアによって積極的に取り上げられた。 |
| 2013 | <ul style="list-style-type: none"> 人類の無形文化遺産の代表的な一覧表に記載が決定した。 |

出所：古代グルジアの伝統的なクヴェヴリのワイン製造方法の人類の無形文化遺産の代表的な一覧表への提案書より。調査チームにて編集

(一) ロシアの禁輸措置

ロシアは CIS (独立国家共同体：ソ連邦から独立した国々の共同体) 各国を外交の最優先地域としていたが、これに対し、ジョージアは独立後 CIS に加盟せず、欧州連合(EU)及び北大西洋条約機構(NATO)への加盟のため、親欧米政策を進めていた。このため、ロシアと関係が悪化し、2006年にロシアがジョージアの主要輸出品であるミネラルウォーター及びワインの禁輸措置を施行した。2008年には南オセチア紛争にロシアが介入し、ジョージア軍と交戦、ロシア・ジョージア戦争とも呼ばれる事態となり、ジョージアは、ロシアとの外交関係を一時断絶した ((1)②地理と気候 注釈を参照)。しかし、2012年10月にロシアで財を成した実業家のビジナ・イヴァニシヴィリ氏が首相に就任し、ロシアとの関係改善に向けて「対露関係特別代表」の役職を新設し、同年12月からロシアとの対話を再開した。これにより、ロシア政府がジョージア側に対して外交関係の回復を提案するなど改善の動きがあり、2013年に禁輸措置が解除された。禁輸措置が施行される前年2005年におけるジョージアのワイン輸出総本数は、約5,786万本(0.750瓶)で、国別の輸出割合はロシアが90.5%(約5,233万本)、次いでウクライナが5%(約291万本)であった。しかし、この禁輸措置により、2007年にはワイン輸出総本数が1,201万本まで落ち込み、2012年までワイン関連産業は深刻な打撃を受けた(図1.14)。

これまでジョージアは、主要輸出国であるロシアの消費者のニーズを考えるだけで良かったが、最大の取引先がなくなったことで、世界に通用するワインを生産する必要がでてきた。これが

³¹ 生物農業協会エルカナは、持続可能な有機農業の発展を促進し、農村住民の自立を促進することにより、グルジア人の社会経済的条件と環境保護の改善を目的とした農民の組合。 <https://www.elkana.org.ge/?action=0&lang=eng>

ジョージアのワイン産業の転機となり、国を挙げて品質の良いワインの生産を意識するようになった。

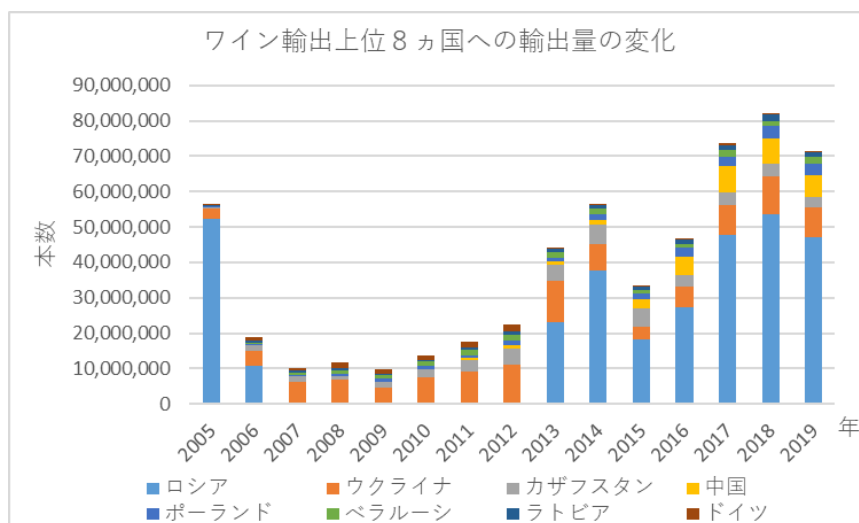


図 1.14 ワイン輸出上位8カ国への輸出量の変化 (2005年～2019年)

出所：国家ワイン庁

(二) ワインの販路開拓に成功

ロシアにおけるワイン禁輸措置の後、付加価値の高い欧米市場をターゲットに、徐々にジョージアワインの販路開拓に成功した。大部分の醸造所は、ワイン生産国のコンサルタントと契約し、最先端の醸造技術を導入するようになった。主に輸出していたのはクヴェヴリ醸造のワインではなく、ヨーロッパ式のワインだったが、ジョージアワインの認知度が上がるきっかけとなった。ワインの輸出国は、2005年に35カ国であったが、徐々に増えて、2013年には50カ国まで増加している。ロシアに90%依存していたワインの輸出は、2017年から2019年の3年間は、62%程度で推移している(図1.15)。

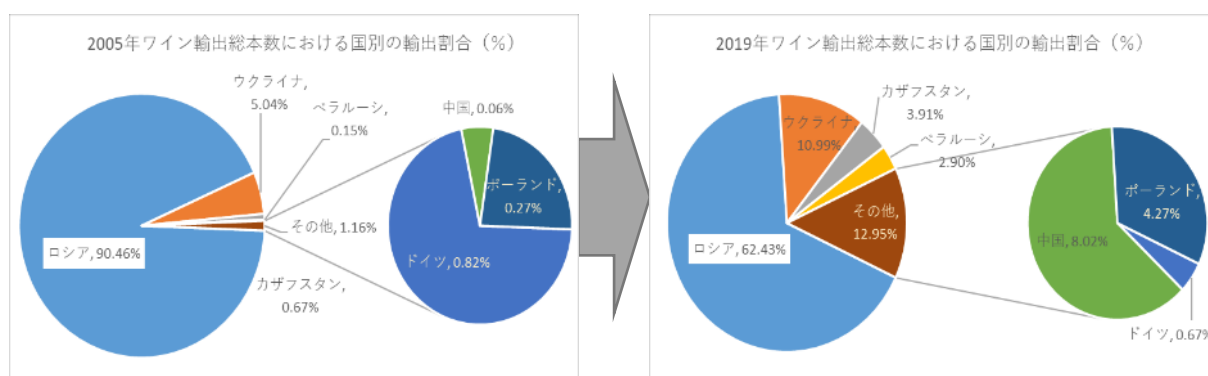


図 1.15 ロシアのワイン禁輸措置前と現在のワイン輸出先の変化 (2005年、2019年)

出所：国家ワイン庁

(三) イタリアのスローフード協会による評価・支援

「スローフード協会」は、1986年にイタリアで始まった国際的社会運動を主導する団体で、グローバル化を象徴するファストフードに対して、その土地の伝統的な食文化や食材の価

値を認め、守り育てることを目的としている。現在 160 カ国以上に広まっている、国際組織であるが、「おいしい、きれい、ただし (Good, Clean, Fair) 食べ物をすべての人が享受できるように」をスローガンに、食に関わる様々なプロジェクトを世界各国で実施されている。本協会が、2004 年にジョージアの伝統的なクヴェヴリ醸造のワインを守る生産者を紹介したことがきっかけとなり、2008 年にクヴェヴリを用いた伝統的な醸造が「プレシディオ計画」³²に認定され、育成プロジェクトを立ち上げた。これにより、クヴェヴリワインが初めて世界から大きな注目を集めた。

(四) 希少なブドウの土着品種の保護・育種

絶滅しかかっていた希少なブドウや果樹の苗木を繁殖する「ジョージア葡萄果樹苗木繁殖センター」が、国際慈善団体 CARTU³³により 2007 年に立ち上げられた。ジョージアは土着品種の宝庫で、少なくとも 525 の土着品種が栽培されていたが、スターリン時代とゴルバチョフの禁酒キャンペーン時代の 1980 年代に、ブドウ畑が没収され、多くの土着品種が栽培されなくなった。このため、ジョージア国内はもとより、ウクライナやモルドバなどからも失われた品種を集めた。現在では、国内外の大学や研究施設と協力し、約 430 種のブドウとその他果樹の遺伝的多様性の保護に重要な役割を果たしている。2013 年にジョージア農業省の管轄下に入り、農業科学研究センターの一部となっている。また、「ジョージアン・ヴァイン・ファウンデーション」は、ジョージアのブドウ品種を増やし、普及させることを目的として 2011 年に設立された。本財団は、絶滅の危機に瀕しているジョージアのブドウ品種を見つけ、試験栽培し、育苗した苗を配布することにより、ワイン愛好家及びワインメーカーを集めてジョージアのブドウ品種のプロモーションをし、普及させている。ブドウの栽培過程では、除草剤や化学農薬は使用せず、2014 年以来、クヴェヴリ醸造のワインを含め上質なナチュラルワインの生産を推奨している。

(五) 各種ワイン団体の設立

上述した団体以外にも、「クヴェヴリワイン協会」、「ジョージア・ワイン・クラブ」、「ジョージア・ワイン協会³⁴」など、ジョージア国内におけるワインの高品質化の推進、伝統的なワイン造りの復活、ワインやガストロノミー関連の情報発信などを行う団体が複数設立された。これに伴い、ジョージアワインがロシアだけでなく、広く海外から注目されるようになった。「クヴェヴリワイン協会」は、2010 年に数名の生産者で創立され、協会のマニフェスト（規定）にブドウ畑とマラニに対する行動規則が定められた。2011 年には、この協会のメンバーのワインを提供するナチュラルワインバー「ヴィノ・アンダー・グラウンド」が開店し、イタリアやフランスのナチュラルワイン生産者と交流することでクヴェヴリワインの醸造に関する知見を広げた。現在、本協会には伝統的なクヴェヴリ醸造技術を守る生産者が 40 名程度加盟している。

³² 特に緊急な支援を必要とするものに対して、協会が販売方法を企画・助言し、市場進出をサポートする。2年に一度開催される国際会議及び食品見本市にて、販促する機会が与えられる。

³³ ジョージアで最も裕福な実業家、慈善家であり、2012年10月から2013年11月までグルジアの首相を務めたビジナ・イヴァニシュビリ氏が代表を務める CARTU 財団が 1995 年に設立した。

³⁴ ワインの伝統とワインの製造方法、固有の品種の植え付けと醸造、ブドウ栽培とワイン製造における科学的研究と教育の支援、ジョージア州のワイン観光部門の発展を目指している。

六) 活動の活発化、新酒祭りの定着

2010年に、「ジョージア・ワイン・クラブ」が中心となり、首都トビリシの街を見下ろす山の上にあるムタツミンダ公園で第1回新酒祭りが開催された。本イベントは、国内のワインやワイナリーへの意識を高めることでジョージアワインの普及促進を行うことを目的としている。2020年は、コロナ禍のため開催が自粛されたが、2019年までは毎年5月中旬に、ジョージア・ワイン・クラブ、国家ワイン庁、トビリシ市、及び観光局が主催者となり、前年に仕込んだワインが振る舞われていた。出店する生産者は、来場者に配布される多言語で作成されたカタログにワインを掲載できるのみならず、ワインが評価され、主催者から様々な記念品などが贈られる。

国内のほぼすべての大規模なワイナリーのほか、中・小規模の商業的なセラー、また、地方のファミリーセラー³⁵が出店しており、70以上の生産者が造るワインやジョージアの料理が楽しめる。ジョージア国民だけでなく、世界中の旅行者、ブロガー、ジャーナリスト、ワインメーカー、ソムリエなど40万人が訪れるジョージアを代表とするワインイベントとなっている。

七) ワインを活用した観光産業の振興

2011年に、米国国際開発庁（USAID）の支援により、ジョージア政府観光局が「全国ワインルートプロジェクト（National Wine Route Project）」を開始した。ワインツーリズムを促進するため、プログラムの最初の2年間に、約50のマラニ（ワインセラー）の道路標識がカヘティ地方、カルトリ地方、イメレティ地方に設置された。さらに、観光客が事前にインターネットで見学とワインの試飲ができるマラニ（ワイナリー）を検索できる仕組み作りを行った。

八) プロモーション

ジョージア政府は、2011年9月15日から18日（4日間）にUSAIDの経済的繁栄イニシアチブ（EPI）の財政的支援を受け、第1回国際クヴェヴリワインシンポジウムを開催した。本シンポジウムの主な目的は、古代グルジアの伝統的なクヴェヴリのワイン製造方法について、ジョージア国内のみならず、海外にも情報を広く発信し、啓蒙することであった。スポンサーは、クヴェヴリ基金、国家投資庁、経済省、経済持続可能開発省、世界銀行、ジョージア国立博物館、国家観光局、シュアムタ修道院、アラベルディ修道院、複数の民間ワイナリー、ジョージア葡萄果樹苗木繁殖センター。本シンポジウムでは、ワインを製造する器としてのクヴェヴリの独自性、クヴェヴリがどのように作られるか、そしてその芸術的な製造技術が失われつつある危険性、ワイン造りの歴史、土着のブドウ、生産地、ワインの多様性、観光インフラ、ワイン関連の文化、ジョージア料理とおもてなし文化、王朝時代の建築、民間伝承、ワインツーリズムを開発する将来の計画などが紹介された。主な招待客は、国内外の科学者、ワインメーカー、ツアー会社、ジャーナリスト、ワインツーリズムとマーケティング分野の専門家、民族学者、ワイン愛好家であった。ユネスコの運用指示書にある基準（I.2）の各5項目を網羅した内容であったと言える（29頁を参照）。シンポジウムの初日は、ジョージア国立博物館で開催され、クヴェヴリワイン

³⁵ ジョージアでは、個人が栽培したブドウや購入したブドウから、自宅でワインを醸造することが認められており、他者へ販売することも許されている。

の考古学的発見を紹介する展示を行った。2日目は、イカルト修道院（6世紀）や、アラベルディ修道院（11世紀）などのワインセラーを視察し、ワインの試飲を行った。3日目と最終日は、主に参加者の発表とディスカッションに費やされ、いくつかの動画が視聴された。参加者には、関係機関が発行したワインツアーの旅程、パンフレット、カタログ、地図、ブドウ栽培、ワインの歴史、ワイン造りに関する民俗学資料、王朝時代の伝統医学文化（ワインによる治療）などジョージア語と英語の資料が会場で配布された。さらに、シンポジウム後には、ジョージアの文化、歴史、クヴェヴリ作りの伝統、そして料理をさらに深く理解を促すため、外国人ゲストとジャーナリスト向けに、ワインの産地を巡るツアーを開催した³⁶。

ジョージアのプロモーションの特徴としては、上記のシンポジウムのように、ワイン発祥の地であること、また、クヴェヴリの伝統的な製法を全面にアピールしてきたことである。プロモーション費用をあまりかけずに、海外のイベントや展示会などにワイナリーが参加することで、ワイン文化や歴史を含め地道に認知を拡げていった。これまでにジョージアは、空港や港、国境を超える方たちに、無料でワインや高さ 15 cm程のクヴェヴリのミニチュア（素焼きの陶器）を配布するキャンペーンを実施してきたが、これらは、ワイン発祥の地としてワインツーリズムを促進することが主な目的であった。

現在は、国家ワイン庁、ジョージア・ワイン協会、ジョージア国立博物館、在外ジョージア大使館等が主催で、海外で展示会を開催したり、主要輸出国にいるジョージアワイン・アンバサダーによる試飲会などを開催したり、この他にも、インポーター・地方自治体・ホテル・レストラン・百貨店などの試飲会イベントにて、ジョージアの文化や歴史を古代グルジアの伝統的なクヴェヴリのワイン製造方法と共に積極的に紹介している。

② 伝統的文化への評価

ユネスコへの提案書（日本語訳）は別添のとおり。評価内容等については以下のとおり。2013年12月にアゼルバイジャンのバクーで開催された第8回政府間委員会で「古代グルジアの伝統的なクヴェヴリのワイン製造方法」が審査され、政府間委員会による決議（8.COM 8.13）において、以下のように評価し、人類の無形文化遺産の代表的な一覧表への記載が決定した。

³⁶ 1st International Qvevri Wine Symposium Report, September 2011

クヴェヴリのワイン造りは、ジョージア全国、特に土着品種のブドウが栽培されている村のコミュニティで行われている。クヴェヴリは、ワインの製造、熟成、保管に使用される卵形の陶器である。クヴェヴリの製造とワイン製造に関する知識と経験は、家族、隣人、友人、親戚から受け継がれ、ブドウの収穫とワイン製造に参加している。子供たちは、年長者たちを観察することで、ブドウの木の手入れ、ブドウの圧搾、ワインの発酵、粘土の収集、クヴェヴリの製造及び焼成の方法を学ぶ。ワイン造りのプロセスでは、ブドウを圧搾し、果汁、果皮、茎をクヴェヴリに注いだ後、密封し地面に埋められ、5～6ヶ月間発酵させる。ほとんどの農民や都市住民は、このワインの製造方法を行っている。ワインは、日常生活や世俗的、宗教的な行事や儀式のお祝いに重要な役割を果たしており、ワインセラーは、現在においても家の中で最も神聖な場所と見なされている。クヴェヴリのワイン造りの伝統は、地域コミュニティのライフスタイルを定義しており、ジョージアの口承の伝統や歌で頻繁に呼び起こされるワインやブドウの木とともに、文化的アイデンティティと継承の不可分の一部を形成している。

出所：ユネスコ、” Decision of the Intergovernmental Committee: 8.COM 8.13” ,

<https://ich.unesco.org/en/Decisions/8.COM/8.13>

加えて、同決議では運用指示書にある基準（I.2）の各5項目を以下の通り評価した。

| 登録基準 (運用指示書 I.2) | 「古代グルジアの伝統的なクヴェヴリのワイン製造方法」提案書で評価された内容 |
|---|--|
| 1. この要素は、条約第2条で定義されている無形文化遺産を構成している。 | ワインとクヴェヴリを作ることに関連する知識とスキルは <u>広く実践されており、次世代へと伝えられている</u> 。ジョージア国民の日常生活に根付いており、 <u>社会的及び宗教的な重要性を維持している</u> 。 |
| 2. 要素の登録は、無形文化遺産の重要性の認知度を確保し、対話を促進することに貢献し、世界の文化的多様性を反映し、人間の創造性を証明することになる。 | 古代グルジアの伝統的なクヴェヴリのワイン製造方法が無形文化遺産に登録されることで、 <u>伝統的なワイン造りの慣習とそれに関連する技術や儀式に関心が高まり、無形文化遺産としての認識を促進するのに貢献し得る</u> 。 |
| 3. 要素を保護し、促進するための保護措置が策定されている。 | 過去、現在において提案されている保護措置は、 <u>法的枠組み、促進、伝達、教育の改善に焦点を当てている</u> 。また、コミュニティのコミットメントと <u>ジョージア政府の支援が明確に示されている</u> 。 |
| 4. 当該要素は、関係する共同体、グループ、場合によっては個人の可能な限り幅広い参加を得て、彼らの自由、事前、情報に基づく同意を得て推薦されたものである。 | <u>コミュニティ、非政府組織、地方自治体が指名プロセスに積極的に参加し、コミュニティは登録に対して自由、事前、十分な情報を与えられた上で同意した</u> 。 |
| 5. 当該要素が、条約第11条及び第12条に定義されているとおり、提出国の締約国の領域に存在する無形文化遺産の目録に含まれている。 | 伝統的なクヴェヴリのワイン製造方法は、2012年に無形文化遺産の国家登録に含まれ、文化記念碑保護省の責任の下で維持され、国立文化遺産保護庁と協議して <u>定期的に更新されている</u> 。 |

(一) 技術の継承

長い歴史において侵略や支配を受けてきたが、ブドウ栽培とワイン造りは現在まで途切れることなく続けられてきた。ジョージアの戦士は、戦いで自分が倒されたとしても大地からブドウが生えるようにブドウの小枝をベルトにしたり、胸に入れて戦に向かったりしたと語り継がれている。また、数多く残っている土着品種は、自家消費用ワインを造る為に家の庭で育てられ、侵略にさらされた時も人々はブドウの苗や木を持って逃げたとされている。クヴェヴリワイン造りは、ジョージア全地方で、特に土着品種のブドウが栽培されている村のコミュニティで行われて

いる。クヴェヴリの製造とワイン製造に関する知識と経験は、家族、隣人、友人、親戚から受け継がれ、その全員が共同収穫とワイン製造活動に参加している。子供たちは、大人たちを観察することで、ブドウの木の手入れ、ブドウの圧搾、ワインの発酵、粘土の収集、クヴェヴリの製造と焼成の方法を学ぶ。

(二) 文化的、宗教的儀式への役割

ワインはジョージア人が信じる宗教とも密接な関係がある。古代の東ジョージアにあったイベリア王国では 337 年にキリスト教を国教とし、世界で二番目にキリスト教国家となった。ジョージアにキリスト教をもたらした聖女ニノは伝導の際、聖母マリアから授かったとされるブドウの枝を自分の髪で結わえてつくった十字架を握りしめながら、ジョージアの大地へと踏み込んでいったと伝えられている。この十字架はジョージア正教会のシンボルとなり「葡萄十字」と呼ばれている。ワインはキリストの聖なる血であると表現されるが、ジョージア人にとってブドウの木や蔓も神聖な存在である。聖書「ヨハネによる福音書」第 15 章 5 節には、「I am the vine, you are the branches.」という一節があり、イエス・キリストにかたく結びつくことで、人は豊かに実を結ぶとされている。ジョージア最古のスヴェティツホヴェリ大聖堂の窓の上にあるブドウの木は、正教ではこの世界と楽園をつなぐ「命の木」とされており、キリスト教はブドウ栽培の発展に寄与し、ワインは日常生活だけでなく、宗教儀式においても重要な意味を持つようになった。多くの農家は、自家消費用にクヴェヴリワインを製造しており、このワインは日常生活や世俗的、宗教的な行事や儀式のお祝いに重要な役割を果たしている。



葡萄十字



「ヨハネによる福音書」
第 15 章 5 節のモチーフ



命の木

図 1.16 ジョージア正教会のシンボル

出所：国家ワイン庁

(三) 国民のアイデンティティの一部を形成

ワイン醸造所兼ワインセラーのマラニは、現代においても、最も神聖な場所と見なされている。クヴェヴリのワイン造りの伝統は、地元コミュニティのライフスタイルを定義し、スプラ (Supra) と呼ばれる伝統的な宴会でのワインの飲み方や、ワインと相性の良いスパイスやハーブを使った料理、ジョージアの口頭の伝統や歌で頻繁に喚起されるワインやブドウの木とともに、国民の文化的アイデンティティに密接に結びついている。スプラでは、「タマダ」と呼ばれる宴席の仕切

り役が、参加者の気持ちを一つにするため時にユーモラスに、宴席の雰囲気を作る重要な役割を担う。スプラを始める際には、「我々の勝利に！」を意味するジョージア語「ガウマルジョス（Gaumarjos）！」というタマダの音頭で、皆一斉にワインで乾杯するが、最初に神様、そして女性、平和、客人に対する乾杯を行うのが習わしである。乾杯の度に1人ずつ順番に立ち上がり、平和、愛、友情、故人などをテーマに語り、時には詩の朗読も行われ、子どもたちはスプラで大人の詠む詩を聞いて覚えることによって、ジョージア人としてのアイデンティティや教養を身につけていく。スプラは、ただ楽しく食事をするためだけの場所ではなく、幾度となく、他国から侵略を受けてきた祖国ジョージアへの感謝と、これまで脈々と受け継がれてきた血を改めて感じることができる伝統行事でもある。

(7) 登録後の世界遺産を活用した活動、登録による効果

① ブドウ園の地籍（土地台帳）の作成

2014年以來、国家ワイン庁は、ブドウ園の地籍（土地台帳）を作成しており、栽培品種、植え付けた日付、ブドウ園のコンディション、区画に関する詳細情報が登録されている。これらの情報は、現地視察、ブドウ栽培者へのインタビュー、GIS³⁷を活用した航空写真に基づくブドウ園区画の識別情報を組み合わせて収集されている。地籍の作成は、ブドウ栽培とワイン製造の産業が発達しているEUすべての国に存在しており、EUの標準に近づくための第1ステップである。これにより、ワイン及びその他のブドウ由来製品のトレーサビリティ、ブドウとワインの生産の予測、情報に基づく統計分析、収穫プロセスを簡素化し、その透明性を確保することが可能となる。ジョージアワインの品質向上と世界のワイン生産国との競争力を高めることが期待される。

② ワインセクターへの国際支援の継続

ワインセクターへのサポートは、2014年以來、民間セクター開発及び技術職業教育訓練の枠内で提供されている。このプログラムは、ドイツ国際協力公社（GIZ）と欧州連合が共同で実施しており、持続可能な経済発展の実現を目的としている。2015～2017年には、クヴェヴリワインの生産者をグループ化し、クヴェヴリワインの生産を改善することで、国際市場に備えることを目的とした活動が開始された。これにより、ドイツへのワインの輸出が促進された。主な活動内容は以下である。

- クヴェヴリの物理化学的分析がドイツで行われ、出版物「Qvevri Wine Identity」が発刊
- 農業普及センターとのカヘティ地方のブドウ栽培における事業サービス開発
- ワイナリーの水とエネルギー効率に関する研修、マニュアルの作成
- ジョージアの女性ワインメーカー協会メンバーへの研修、WOMAN WINE EXPOへの参加支援、ドイツの女性ワインメーカー協会「Vinissima」とのワークショップ

³⁷ 地理情報システム（GIS：Geographic Information System）は、地理的位置を手がかりに、位置に関する情報を持ったデータ（空間データ）を総合的に管理・加工し、視覚的に表示し、高度な分析や迅速な判断を可能にする技術である。

2018～2023 年は、ナチュラルワイン協会への支援が実施されており、メンバーシップの内部統制システムの確立、デジタル化の支援（Web サイト <https://nwa.ge/>）の構築、技術職業教育訓練や普及センターなど公的機関との協力体制の強化、有機認証に関する意識を高めるための活動が実施されている。

③ ジョージア政府観光局によるワインツーリズムの推進

伝統的なクヴェヴリのワイン製造方法の認知度を高めるため、政府観光局は「全国ワインルートプロジェクト（National Wine Route Project）³⁸」を再開した。ジョージアは、人口が約 430 万人に対して、年間 700 万人以上³⁹の人が訪れている観光大国であるが、ワインツーリズムの推進で、さらなる観光客の増加が期待されている。本プロジェクトで作成された販促資料は、国内の主要な観光地にある観光情報センター、世界各国で開催されている旅行フェア、ワインの輸出先で開催される各種イベントなど、さまざまなチャネルを通じて配布されている。ジョージア的美食とワインは観光の目玉として、ジョージア政府観光局が主催する記者会見を通じて、国際的なメディアによって広く取り上げられている。USAID の支援により作成されたプロモーションビデオでも紹介されており、ジョージアワインへの関心は年々高まっている。

④ ワイン輸出量の増加

ジョージアには、全国で 10 万以上の個人のワインメーカーがいると推定されているが、現在、国家ワイン庁に登録されている商業ワイナリーは 1,983、その中でワインを輸出しているワイナリーは 400 である⁴⁰。2006 年の商業ワイナリーの数は約 80 のみであったが、国を挙げてワイン産業の振興を進めるにつれて、商業生産に登録する家族経営のワイナリーの数は増加している。2013 年にロシアの禁輸措置が解かれたこと、また「ユネスコ無形文化遺産」にクヴェヴリワインが登録された相乗効果もあり、2014 年のワイン輸出は約 6,109 万本となり、約 5,786 万本であった 2005 年を超えた。しかし、同年に欧米の対ロシア経済制裁や原油価格の下落により、ロシアは米国、EU の制裁措置に向けた対抗措置として、制裁国からの農産品輸入禁止、農業の振興による輸入代替を行った。このため、2015 年は再び、ロシアへのワイン輸出量が前年の 48%（約 1,830 万本）減少し、総輸出量が前年の 62.7%（3,830 万本）まで落ち込んだ。その後、ジョージアは他国への輸出を伸ばし、さらに、原油価格が回復に転じ、為替相場を持ち直したロシアへの輸出も回復したため、2018 年のワイン輸出量は 8,619 万本と、過去最高となった。ジョージアは、ロシアへの依存から脱却するべく、中国、リトアニア、米国、エストニア、日本、英国、カナダ、カザフスタン、イスラエル、アゼルバイジャン、トルコへのプロモーションを強化している。

³⁸ ジョージア国家観光局（Georgian National Tourism Administration）ブローシャー

³⁹ <https://www.worlddata.info/asia/georgia/tourism.php> 国連世界観光機関（UNWTO）データ

⁴⁰ 国家ワイン庁データ（2021 年）

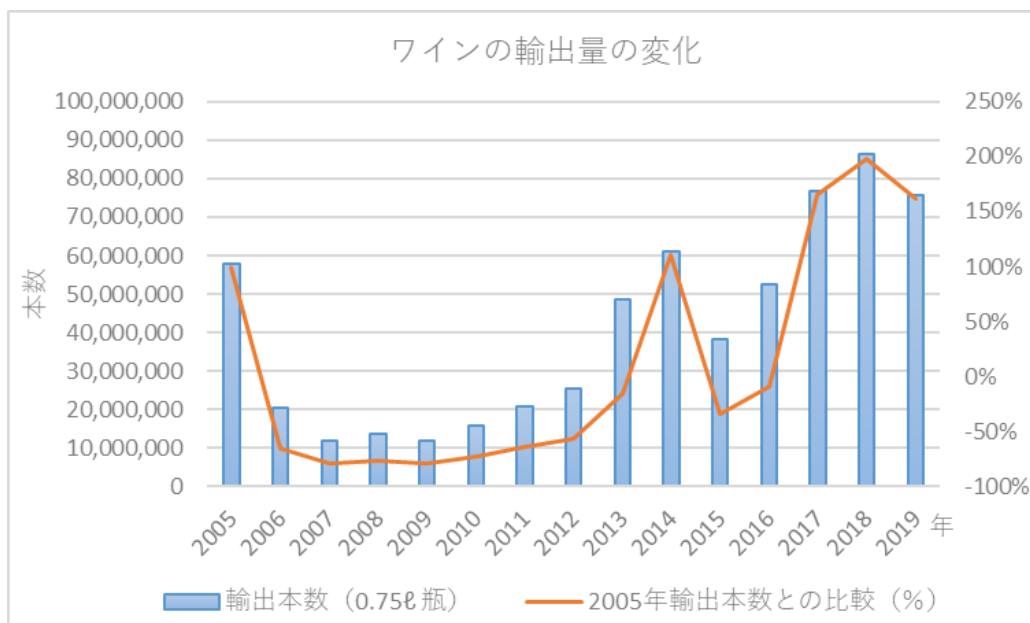


図 1.17 ワイン輸出量の推移 (2005 年～2019 年)

出所：国家ワイン庁のデータを元に調査チームにて作成

※2006 年から 2013 年までロシアの禁輸措置が続いた。

※2014 年にロシア経済は減速し、外国企業の多くが製造拠点の縮小・閉鎖に動いた。この影響により、ジョージアワインの輸入量も著しく低下した。

※2019 年は、1 月から 10 月までの数値を反映。

⑤ クヴェヴリワインの近代化

ジョージアのクヴェヴリワインは、根幹をなす方式は変わらないとはいえ、昔ながらの伝統をそのまま継承した自然任せの醸造から、現代的なテイストに近づいている。伝統的なサヘツナリを使用せず、現代的な圧搾機を導入する生産者も増えている。カヘティ地方に本拠を置くワイナリー「Giuaani」では、クヴェヴリを覆うガラスに2つの穴が開いており、マセラシオンの期間中、造り手は、2、3週間おきに内部のワインの味見をする。穴からパイプでワインを吸い出すが、酸素が入りワインが酸化してしまうため、窒素を穴から注入している。この他で、近年、最も大きく変化しているのは、茎がもたらす青さや硬さを避けるため白ワインも赤ワインも除梗する生産者が増えていることである。現代人の味覚と折り合いをつけながら、進化しているのが今のジョージアワインであると言える。

2 ベルギーのビール文化

ベルギーでは、おおよそ 1500 種類の多様なビールが存在する。ベルギービールを醸造し、味わうことがベルギーの様々な地域の日常生活及び祝祭の場において重要な役割を担っている。人類の無形文化遺産の代表的な一覧表の提案書はベルギービールのクラフトビールやスペシャリティビールを巡る多様性、社会、集団及び個人の参加、国内での保護措置について述べている。2016 年 11 月に「ベルギーのビール文化 (Beer Culture in Belgium)」はユネスコ無形文化遺産に登録された。

(1) ベルギーの概要

ベルギー王国 (Kingdom of Belgium、以下ベルギー) は欧州の北西部に位置し、ドイツ、オランダ、フランス、ルクセンブルクに囲まれている。オランダ、ルクセンブルクと合わせて「ベネルクス」と称されることもある。首都はブリュッセルである。ベルギーは北部、南部及び首都圏地域の 3 地域と公用語圏に基づく 3 共同体(コミュニティ)で構成される連邦制の国である。北部はオランダ語を用いるフランダース地域、南部はフランス語を用いるワロン地域、そして首都を含むブリュッセル首都圏地域である。各地域を図 2.1 に示す。オランダ語、フランス語に加え、一部ドイツと国境を接する地域ではドイツ語を使用しているためベルギーの公用語は 3 言語 (オランダ語、フランス語、ドイツ語) である。欧州の中でも国際組織の本部 (欧州連



図 2.1 ベルギー地図

出所: <https://d-maps.com/>を元に調査チームで編集
黄色: フランダース地域、白: ブリュッセル首都圏地域、青: ワロン地域

合 (European Union)、北大西洋条約機構 (North Atlantic Treaty Organization) がブリュッセルに置かれている。加えて、多くのグローバル企業も本部を置いていることから「欧州の首都」と称される。

日本と比較すると、人口規模は約 1,149 万人で東京都の人口の 8 割程度⁴¹、面積は約 3 万 km²、日本の約 12 分の 1 で「九州より少し小さい」と例えられることが多い。その他の概要は下表 2.1 に示す通りである。

ベルギーは科学技術産業を主産業としている。一方で、文化と食の面で有名な国でもあり、観光では芸術 (美術館や歴史的建造物等) を巡る旅や美食の国として PR されることも多い。うち、チョコレート、ベルギーワッフル、ベルギービールは知名度も高く、観光媒体メディアで多くの特集ページが組まれている。

⁴¹ 東京都の人口は 2021 年 8 月時点の 14,043,239 人を参照。東京都報道発表資料より。
(<https://www.metro.tokyo.lg.jp/tosei/hodohappyo/press/2021/08/30/03.html>)

表 2.1 ベルギーの基本情報

| | |
|-----------|--|
| 面積 | 30,528km ² (日本の約 12 分の 1) |
| 人口 | 1,149.3 万人 (2020 年 1 月、ベルギー統計局) |
| 首都 | ブリュッセル |
| 言語 | オランダ語 (フラマン語)、フランス語、ドイツ語 |
| 民族 | フラマン、ワロン、その他 |
| 宗教 | カトリック。近年はムスリム移民が増加 |
| 主要産業 | 化学工業、機械工業、金属工業、食品加工業 |
| GDP | 5,296.07 億ドル (2019 年、世銀) |
| 一人当たり GDP | 46,116.70 ユーロ (2019 年、世銀) |
| 経済成長率 | 1.4% (2019 年、ベルギー連邦計画局) |
| 総貿易額 | 輸出：3,970 億ユーロ 輸入：3,806 億ユーロ (2019 年 ベルギー連邦対外貿易庁) |
| 主要貿易品目 | 輸出：化学製品、輸送機器、機械類等 輸入：化学製品、鉱物、輸送機器等 (2019 年 ベルギー連邦対外貿易庁) |
| 通貨 | ユーロ (EUR) |

出所：外務省

(2) ベルギービールの発祥、特徴、経緯

① ベルギービールの発祥

ビールの歴史は古く、紀元前 8000～4000 年前に遡るといわれている。古代メソポタミア文明が栄えた地域である現在のイラクでは、6000 年前の装飾紋章の絵で当時ビールが飲まれていたことが判明した。その他、古代エジプトでも当時の人が書いた絵文字 (ピクトグラム) にも同様の記録が見つまっている⁴²。その後、エジプト、ローマ帝国を経てガリア⁴³に伝わったといわれている。

ベルギーでビールの醸造がはじまったのは中世といわれている。修道院はビール醸造を含め、農業・畜産及び特定の工芸品の知識の中心であった。当時、飲料水は衛生上安全な飲み物ではなかったため、修道士らは限られた量のビールを飲むことが許されていた。南欧ではブドウの栽培とワイン造りが行われていたが、ベルギーの気候がワイン造りのブドウ生産に適していなかったため、ビール醸造が行われた。修道士のみならず、巡礼者や地域の人々にビールを振舞うことは修道院として布教活動の一面も有していた⁴⁴。

751 年にカロリング朝の二代目王となったカール大帝⁴⁵は、ローマ教会で戴冠し、皇帝になった。皇帝になった見返りとして、修道院の普及と保護を約束し、以降フランク王国各地にビールを造る修道院が次々と生まれた。しかし、同皇帝没落後、フランク王国は三つに分かれた。修道院は強力な保護者を失い、宗教活動が停滞するとともにビール醸造も勢いを失った。

11 世紀に疫病が蔓延した際、司祭アルノルデウス (後に聖アルノルデウス) は修道院の前に人々を集めビールを振る舞い、生水を飲む人が激減したことにより疫病もおさまった。聖アルノ

⁴² マイケル・ジャクソン、田村功訳『マイケル・ジャクソンの地ビールの世界』、ビール酒造組合ホームページ「ビールの歴史」<https://www.brewers.or.jp/tips/history.html>

⁴³ ローマ時代の北イタリア～フランス地域の総称。現在のベルギー、フランス、スイス全域、またオランダ南部やドイツ一部 (ライン川より左の地域) とイタリア北部。紀元前 58～51 年のガリア戦争を経てガリア全土がローマの属州となった。

⁴⁴ ベルギー・フランダーズ政府観光局 <https://meetinlanders.com/en/>

⁴⁵ フランス語名はシャルルマーニュ。文献により、皇帝シャルルマーニュと記す場合もある。

ルデュスはその後も修道院の仕事の傍ら、フランダースでビール醸造を中止していた修道院を回り、ベルギービール醸造の指導を行い、ベルギービールの歴史に大きな功績を残した⁴⁶。

中世から 14～16 世紀（ルネサンス）にかけて、多くの人々にとってビールは必需品であり、食生活の重要な部分を占めていた。飲料水は不衛生で牛乳は腐りやすく、ワインは多くの人にとって高価だったためである。ワインが造れないベルギーでは、煮沸・発酵させて長持ちするビールは比較的栄養価が高く、伝染病を媒介しない安心な命の水であった。

今日、ベルギービールは原料の多様さが特徴とされている。ホップや麦芽に加え、ハーブ、フルーツ、スパイスや野生の酵母菌なども用いることがある。ビールに初めて苦みや味付けのために利用されたのがハーブの混合物（グルート、gruit）であり、中世に始まった⁴⁷。グルートはホップが使用される前から、ビールの苦味や味付けのために利用されていた。当時のビール醸造者はグルートをグルートゥーズ家⁴⁸から購入しなければならなかったが、修道士は同規則が適用されず優遇された。後に、醸造者はグルートをビールの長期保存が可能なホップへと切り替えた。ホップへの切り替えにあたり、ホップ栽培の導入に重要な役割を果たしたのも修道院であった。

14 世紀以降、ビールの品質向上のため、法律の制定や市の文書で、ビール醸造時の材料を指定する言及があった。1364 年に神聖ローマ帝国カール 4 世によって制定された「Novus Modus Fermentandi Cerevisiam」は醸造者にホップの使用を義務付けるものであった。神聖ローマ帝国とその属国を対象に制定されたが、一部の地域では継続してグルートの使用が認められており、この結果、ベルギーのビール文化が多様化したとされている。1516 年、バイエルン（現ドイツ）ではヴィルヘルム 4 世によって「ビール純粋令（Reinheitsgebot）」が公布され、「ビールとは麦芽、ホップ、水、酵母のみで造られるもの」と定められた。ドイツと比較すると、ベルギーのビールの多様性があることが明らかである。17 世紀以降は地ビールの醸造が盛んになり、地元地域以外にも地ビールを販売するようになった。続く 18 世紀に、神聖ローマ帝国皇帝ヨーゼフ 2 世によって醸造業を圧迫していた修道院が解散させられ、修道士の特権の終わりへと繋がった。中世以降、ベルギービールの発祥・発展に宗教が修道院を通じて大きく関係していたことは明らかである。

19 世紀はチェコでピルスナーが誕生した。透き通るような麦わら色（ストロー）で爽やかな味わいのピルスナーは世界初の金色のビールと言われており、ベルギーの地ビール界隈に大きな衝撃を与えた。その後の産業革命では、科学者は醸造工程や酵母培養に関する見識を得た。

アメリカの禁酒法の影響を受け、ベルギーでは 1919 年にヴァンデルベルデ法（Wet Vandervelde）が制定された。本法律は、カフェ、バー、ホテル、その他公共の場における蒸留酒の販売を禁止し、アルコール中毒を抑制することを目的に制定された。アルコール度数の高い蒸留酒の入手が難しくなったことから、ビール醸造者はアルコール度数の高いビールを醸造するようになった。今日も、アルコール度数の高いベルギービールは市場に流通している。

⁴⁶ 田村功『ベルギービールという芸術』（2002 年）

⁴⁷ 現在はハーブ風味のビール全般をグルートと称することもある。

⁴⁸ グルートゥーズ家は中世フランダース地域ブルージュの貴族で、当時グルートの調合や販売の権利を持っていた。

20世紀は2度に渡る世界大戦が醸造所に壊滅的な打撃を与えた。大戦前に3000以上あった醸造所⁴⁹は、1946年には775になった。終戦後も競争や資金難により、多くの醸造所が閉所に追い込まれ、一部の大規模醸造所は買収を通じて自国の市場を統合することで生き残った。加えて、大規模な大量生産ビール醸造の発展により、小規模な醸造所は約100まで減った。1975年以降にベルギービールは復活を遂げたが、その背景と要因は③にて詳述する。

表 2.2 ベルギービールの発祥に関する年表

| 時系列 | ベルギー内 | 世界 |
|---------|--|---|
| 紀元前 | | 古代文明にてビール醸造開始 |
| 中世 | <ul style="list-style-type: none"> ・ 修道院が飲料水に代わる飲み物としてビール醸造開始 ・ 8世紀：カール大帝の庇護下で次々とビール醸造を行う修道院が生まれる ・ 9世紀～10世紀：皇帝没落、王国分裂等によりビール醸造の活動停滞 ・ 11世紀：聖アルノルデユスの啓もうにより修道院におけるビール醸造が再興 ・ グルトの使用 | |
| 14-19世紀 | <ul style="list-style-type: none"> ・ 14世紀：Novus Modus Fermentandi Cerevisiam 制定 ・ 18世紀：醸造業を圧迫していた修道院の解体 | <ul style="list-style-type: none"> ・ 1516年ドイツで「ビール純粋令」制定 ・ 19世紀：チェコにてピルスナーが誕生 |
| 20世紀以降 | <ul style="list-style-type: none"> ・ Wet Vandervelde の制定 ・ 世界大戦による醸造所への壊滅的な打撃 ・ 1946年以降～：ビール醸造所の統合による市場の生き残り ・ 1975年以降～：ベルギービール再興への取組 | <ul style="list-style-type: none"> ・ 1970年代以降：イギリスでCAMRA(Campaign for Real Ale)⁵⁰運動が活発になる |

出所：調査チームにて編集

② ベルギービールの特徴（原料と製造方法、他地域のビールとの相違点を含む）

ベルギービールは多様な原料、製造方法で醸造され、おおよそ1500種類が存在する。それぞれ味、色、アルコール度数に違いがある。他地域のビールと比較した際、ベルギービールの特徴は原料、製造方法、それぞれのベルギービールの種類ごとに合わせた飲み方、の3点がある。下記(一)～(三)にその特徴を述べる。

(一) 原料

日本のビールの原料は主に麦芽（主に二条大麦）・ホップ・水・酵母である。ビールの味を調整する役割や発酵性エキスの濃度を高める役割を副原料が持ち、米・とうもろこし（コーン）・でんぷん（スターチ）・糖類等が使用される。特に米・コーン・スターチを用いる醸造方法は消費者の趣向に合わせ、アメリカやヨーロッパ諸国で用いられることが多い⁵¹。

⁴⁹ 多くはクラフトビール醸造所である。クラフトビールとは、工業用に大規模な醸造所で生産されるビールとは異なり、小規模（家族経営や小人数による）な醸造所で生産されるビールを指す。

⁵⁰ CAMRA(Campaign for Real Ale)は、英国の伝統的樽内熟成ビールの復活を求める消費者団体である。

⁵¹ ビール酒造組合（<https://www.brewers.or.jp/tips/production.html>）

ベルギービールは、原料として大麦に限らず小麦やオーツ麦などを使用する種類がある。また、味や香りづけのためにフルーツ、スパイス、ハーブ、氷砂糖や蜂蜜、野生酵母などが使用される種類もある。

(二) 製造方法

ビールの主な製造工程は製麦、仕込み、発酵、熟成、ろ過・容器詰めである。そのうち、他地域のビールと異なりベルギービールに特徴的な工程が発酵、熟成、ろ過の有無（ろ過しない種類もある）、工程後の瓶内二次発酵⁵²、である。

- 発酵…下面発酵（ラガースタイル）と上面発酵（エールスタイル）の2つに大別される。一般に下面発酵では、低温でじっくり発酵が行われ発酵後期に酵母が沈む傾向がある。上面発酵は、比較的高い温度で発酵が行われ、発酵が進むにつれ徐々に酵母が浮かび上がる傾向がある。ベルギービールの多くが、2製法のいずれかを用いている。しかし、一部のベルギービールは、自然発酵や複合発酵というベルギー独自の方法で醸造されている。各発酵方法を下表に示す。

表 2.3 発酵方法の特徴・ベルギービールの分類

| 発酵方法 | 特徴 | 分類 ⁵³ |
|-------------------------------|--|--|
| 下面発酵 (Bottom-fermentation) | 下面発酵酵母は発酵後期にタンク内で凝集して沈降する酵母である。下面発酵酵母で造る製法を「下面発酵」、そして、この製法で造られたビールを一般にラガー(Lager)と呼ぶ。一般的に下面発酵は低温（6℃～12℃程度）でゆっくりと発酵させる。 下面発酵の代表的なビールであるラガー（ピルスナー）の特徴は、一般的に味は柔らかな苦味があり、喉越しが良い。黄金色、透明な色合いのビールである。 | ピルスナー |
| 上面発酵 (Top-fermentation) | 発酵が進むと麦汁上部に酵母が浮き上がるため「上面発酵」と呼ばれる。上面発酵で造られたビールをエール(Ale)と呼ぶ ⁵⁴ 。 一般に上面発酵は下面発酵よりも高い温度(15℃～25℃)で発酵させる。特徴として、甘くフルーティな風味がある。エー | ホワイト・ビール ⁵⁵ 、セゾン・ビール、ベルギー・エール、トラピスト・ビール、修道院（ア |

⁵² ただし、瓶だけでなく樽で二次発酵を行うことも可能。

⁵³ 分類はマイケル・ジャクソン、『マイケル・ジャクソンの地ビールの世界』に基づく。

⁵⁴ ベルギー内でエールと使われる場合、狭義に 淡色～茶褐色の上面発酵ビールのみを指すこともある。また、ベルギービールに関係しない文脈でエールと言った場合、英国で作られている淡色～褐色の上面発酵ビールだけを指す場合もある。

⁵⁵ 昔は木の樽を使用し自然発酵で作っていたホワイト・ビールもあった。マイケル・ジャクソン、『マイケル・ジャクソンの地ビールの世界』

| | | |
|-------------------------------------|--|------------------|
| | ルの中でも、フルーティール、ゴールデン・エール、トラピスト・ビール、修道院（アビィ）ビールは、人気の種類である。 | ビィ）ビール、ゴールデン・エール |
| 自然発酵 （ Spontaneous fermentation） | 自然発酵では、人工的に酵母を加えることはしない。仕込み工程の最終段階の麦汁を野生酵母が浮遊する外気にさらすことで野生酵母が麦汁に入り自然に発酵が起こる。自然発酵のビールは野生酵母のいるところであれば、どこでも醸造可能であるが、ブリュッセルの南西に位置するゼンネヴァレイ（Zennevallei）やパヨッテンランド（Pajottenland）と呼ばれる地域が適した微生物叢 ⁵⁶ であるとされている。 自然発酵で醸造されたビールの特徴は、やや酸味の強い味わいである。 | ランビック |
| 複合発酵 （Mixed fermentation） | 複合発酵のビールには、様々な酵母が使用される。通常、元になるビールは上面発酵のビールで、その一部をオーク樽で1年半以上熟成する。この間に乳酸発酵などが行われ、このビールを上面発酵の若いビールと混ぜ合わせる。 | レッド・ビール |

出所：『マイケル・ジャクソンの地ビールの世界』、ベルギービール醸造所組合、ベルギー・フランダース政府観光局の情報を調査チームでとりまとめた

- 熟成…ビールをタンクに入れ熟成・貯蔵する。短い場合は一週間、長い場合は3年ほどにわたる。レッド・ビールを醸造しているローデバッハ醸造所では、オークの桶で2年熟成する。レッド・ビール愛好者は、貯酒することにより、香り・口当たりが良くなることから自宅の貯蔵室に数年間～長期間寝かすこともある。
- ろ過の有無…ろ過しないビールもある（ホワイト・ビール、ランビック等）。ビールの中の酵母が生きているため、瓶や樽に詰められた後も発酵が進む。
- 瓶内二次発酵…ベルギービールでは、瓶の中に入れた後に二次発酵をさせる製品があり、瓶内二次発酵と呼ばれる。本工程は上面発酵のビールのみで取り入れられることが多い。一次発酵を終えたビールを瓶詰めする際に少量の糖分と酵母を加える。
前述した方法とは別に瓶内二次発酵を行うのが自然発酵のビールである。瓶詰めする前に古いランビックと新しいランビックをブレンドする方法である。新しいランビックに糖分が残っていることから発酵が進み、ブレンドする際に糖分を加える必要はない。ランビックでは二次発酵のみならず、5段階、6段階と発酵を続けることもある。

⁵⁶ 人や動物、植物などの生物回りや土壌、水、大気などの環境中に存在する多様な微生物の集合体を指す。

| | 原料 | 製造工程 | 飲み方 |
|-------------------------|--|---|--|
| 日本・世界で大量生産されるビール（ピルスナー） | 水、麦芽、ホップ、酵母 + 副原料： ・米 ・とうもろこし（コーン） ・でんぷん（スターチ） ・糖類等 | 製麦 →仕込み →発酵 →熟成 →ろ過・容器詰め | 適正温度：4～8℃ グラス：タンブラー、ジョッキグラス |
| ベルギービール | 水、麦芽、ホップ、酵母 + 副原料： ・麦（小麦やオーツ麦） ・フルーツ ・氷砂糖 ・スパイス ・蜂蜜 ・ハーブ ・その他 | 製麦 →仕込み → <u>発酵</u> → <u>熟成</u> →ろ過・容器詰め <u>+再発酵</u> | 適正温度：3～18℃ 種類毎に異なる グラス：メーカー毎に ビールにあった グラスを製作 |

図 2.2 ビールとベルギービールの特徴

出所：ビール酒造組合、ベルギービール参考書を元に調査チームで作図

(三) ベルギービールに合わせた飲み方

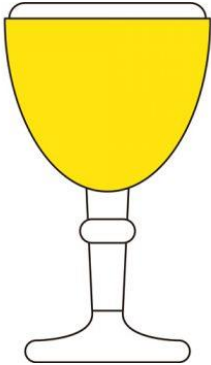
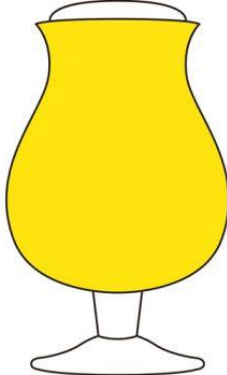
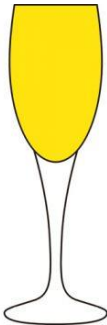
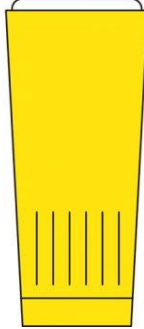
多様なベルギービールを楽しむためには、各ビールに合わせた飲み方がある。グラス、温度、注ぎ方の3点があり、温度や注ぎ方についてはベルギービール醸造所組合やベルギービール愛好家団体（Zythos NGO）ウェブサイト等で紹介されている。

● ベルギービールグラス

ベルギービールはビールの醸造方法や各ベルギービールブランドに合わせた専用のグラスが存在する。専用のグラスを用いることにより、それぞれのビールの特徴、香りを引き出し味わうことができる。グラスの形は大きく、聖杯型、チューリップ型、フルーツ型、タンブラー型、バルーン型、複合型・特殊型と6種類に分けることができる⁵⁷。各グラスによる特徴は以下の通り。

⁵⁷ 滝沢健二、『ベルギービールの向こう側』（2016年）及び『ベルギービール新大全』より。

表 2.4 ベルギービールグラスの特徴

| グラスの種類 | 特徴 | 写真 |
|----------------|---|---|
| <p>聖杯型</p> | <p>キリスト教の聖杯のような形。グラス口部分が比較的開いており、口を付けると鼻がグラスに入りやすい。よって香りを楽しむことができる。修道院由来のビールやトラピスト・ビールで用いられることが多い。これらのビールはアルコール度数が高くゆっくり味わうことが多いことから、グラスが傾けにくい形である。</p> |  |
| <p>チューリップ型</p> | <p>グラスの底面が大きな丸形になり、飲み口に向かいすぼまっていく形をしている。そのため、香りが籠りやすく香りを楽しむのに適していると共に、飲み口の下部分のくびれが泡を抑えつけるため泡持ちが良い。また炭酸ガスが抜けるのを防ぐ効果がある。</p> |  |
| <p>フルート型</p> | <p>シャンパンフルートのような形のグラスである。フルーツやランビックといった酸味のあるビールやシャンパンのような製法で作られたビールで用いられることが多い。適度に泡を立てることが可能で、且つ光が抜けやすいためビールの色合いを楽しむことができる。</p> |  |
| <p>タンブラー型</p> | <p>寸胴型で4～5ミリある厚めのガラスにより保冷効果を有する。ホワイト・ビールやセゾン・ビール等、色合いが薄く低温で、顎をあげて喉越しを楽しんで飲むビールに適している。泡、爽やかな口当たりと清涼感を楽しむことができる。</p> |  |

| | | |
|---------------------|--|---|
| <p>バルーン型</p> | <p>風船のように丸く飲み口は広がってない形が特徴。香りを楽しめて、口に含んだ時の苦味や酸味を感じることができる。</p> |  |
| <p>複合型・ 特殊型</p> | <p>それぞれのグラスのいい所を取り入れた形。例えば、タンブラー型に脚部がついたグラス、聖杯型とチューリップ型を掛け合わせやフルート型やチューリップ型を掛け合わせたグラスがある。また、取手付きのグラスや他のグラス型にあてはまらない特殊なグラスが分類される。</p> |  |

出所：『ベルギービールの向こう側』及び『ベルギービール新大全』より調査チームにてとりまとめ。画像は SIP MAGAZINE より有識者を通じ使用許可を頂いて使用している。

上述した通り、ベルギービール同様にベルギービールグラスも豊富な種類がある。しかし、多くのベルギーの家庭ではベルギービール毎にグラスを揃えているわけではなく、上記分類のうち3～数種類程度を有することが多い。様々なベルギービールを飲む際には、自宅でなくベルギービールカフェやバーで楽しむことが多い⁵⁸。

● 温度

ベルギービールは種類ごとに適した温度がある。のど越しのよい一般的なラガー（ピルスナー）は3℃前後、エール等濃厚な味わいのビールは6～8℃、時には15～18℃など室温より少し低い温度が良い。ベルギービール醸造所組合ウェブサイトでは、商業施設（ビールカフェ、バー）又は家庭でベルギービールを楽しむ場合のビールの保管方法、注ぎ方を紹介している。いずれの場合も保管時は乾燥した冷暗所で、0～15℃の温度で保管することが望ましい。ベルギーの家庭では、ベルギービールは一般的に地下室に保管することが多く、冷えたビールは飲む前に地下室から冷蔵庫に移し温度管理を行う⁵⁹。

⁵⁸ ベルギー在住のリサーチアシスタント、有識者の見解に基づく。

⁵⁹ ベルギー在住のリサーチアシスタントの見解に基づく。

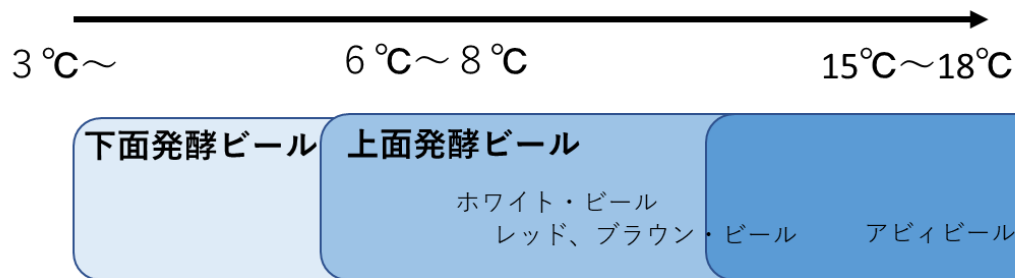


図 2.3 飲料に適した温度とベルギービールの分類

出所：ベルギービール醸造所組合、『ベルギービールという芸術』を元に調査チームで作図

- 注ぎ方

一般にピルスナー等ののど越しの良さが特徴のビールは、一気に注ぐのが基本である。グラスを少し傾け、少しずつグラスを持ち上げて直立させながら注ぐと良い。泡が側面に流れるようにし、最後に表面の泡をきれいなナイフ等ですくい取り、グラスの外側をすすぐ。

一方、濃厚な味わいを持つビールは、豊かな泡立ちを作るためにゆっくりと注ぐ必要がある。瓶内二次発酵を行ったビールは、瓶の底に酵母を沈殿させたままグラスに注ぐ。消費者の好みによっては、最後に酵母をグラスに注ぎ味わうこともあるが、ビールの種類によって苦みがあり、ビールが濁る。ホワイト・ビールは濁りのあるビールであるため、瓶の3分の2をグラスに注いだ後に、瓶をクルクルと回しビールと酵母全てをグラスに注いで飲むこともある。

③ ベルギーで特にビールが広く国民に愛飲され文化の形成をするまでに至った経緯

「2(2)①ベルギービールの発祥」で述べた通り、1960年代には第二次世界大戦と経済危機と大規模な醸造所の進出により、ベルギービールの醸造所は衰退し、醸造所数が著しく減った。特にクラフトビールを造る醸造所は合併され、ベルギービールの多様性が脅かされていた。その状況を打破するため、1975年以降ベルギービールの再興のための取組が行われ始め、1990年代に回復の兆しが出た。

具体的な取組とは、以下の5つである。

1. 職人技（クラフトマンシップ）と持続可能な開発を奨励する運動
2. ビール瓶内でおこる二次発酵など、古くから使用していた慣習の再認識とこの技術を発展・伝承する醸造家の粘り強い取組
3. 醸造家と知識を深める消費者（ビール愛好者）の交流
4. 専門家⁶⁰によるベルギービールの多様さへの驚嘆
5. 規則の整備

⁶⁰ 一例として、英国人のビール作家・ビール評論家であるマイケル・ジャクソンが挙げられる。彼の著書を通じて、ベルギービール、ベルギービール文化の世界的な認知に貢献した。

ベルギーでは、ビールを醸造するための環境整備が行われている。ビールの原料や醸造方法の選択を制限する規制は存在しない⁶¹。1992年には小規模な醸造所が優遇される物品税（excise tax）が導入された。それに伴い、小規模な醸造所は有利な条件の下での運営が可能となった。また、醸造所は地元製品の保護や持続可能な生産方法、中小企業全般を保護・促進するための施策（設備投資に対する補助金等）の対象となっている。ベルギーの地方では小規模な醸造所が設立され、クラフトビールやスペシャリティビールの供給量が増加した。また、必ずしも一般消費者の好みに合わせないビール醸造、といった試みもみられた。その他の活動（プロモーション、テイスティング、料理の開発）も行われ、協会・組織の発足・体制化、ビール博物館の設置が行われた。ベルギービールを広報するためのツールであるウェブサイトの設立、出版、イベント、ツアーやパレードも実施された。これらの活動がベルギービールの再興に繋がった⁶²。

上記の取組が展開されると共に、ベルギービールの醸造方法はマスター醸造家（個人）から醸造所へ、次に醸造所からクラフトビールを醸造する小規模な醸造者へ広がる形で伝承された。このような醸造方法の共有は特に1985年以降、ワロン地域とフランダース地域で行われた。ベルギービール醸造関係者による伝承とは別に、独自でベルギービールの醸造方法を学ぶことも可能である。ベルギー国内では、各地域で自営業者や中小企業のための起業家養成コースが提供されており、醸造関係者やカフェ経営者、ソムリエやシェフに向けたビールに関するコースがある⁶³。加えて、ベルギー内の大学でマスター醸造家を養成し、醸造所の研究室や酵母菌貯蔵庫（yeast banks）を支援している。各大学で提供している教育内容は下表の通り。

表 2.5 ビール醸造に関するベルギー内大学一覧

| 大学名 | 教育内容 |
|---|---|
| ゲント大学 (University of Ghent) | 醸造科学技術研究グループがあり、大麦、麦芽、原料穀物、麦汁、ホップ、ビールの物理化学分析、ビールの微生物学的分析を行っている |
| ルーヴェン・カトリック大学 (Catholic University of Leuven : 略称 KUL) | - 科学技術的な知識とスキル、そしてビール業界との人脈(contact)を活かし製麦・醸造科学の大学院課程を開設した - 13週間の無料オンラインコース「Beer: the science of brewing (ビール醸造の科学)」の提供 |
| ルーヴァン大学 (Université Catholique de Louvain : 略称 UCL) | 醸造工学を専門とする上級修士課程 (Advanced master of specialization in brewing engineering) がある |
| ルシア・ド・ブルーケール大学 (College Lucia de Brouckère) | 醸造・発酵の修士課程がある。伝統的にトリプル・ビュゼ (Triple Buse) という装置を使い、学生自らビールを生産している |
| リエージュ大学 (University of Liège) | - 農業生物工学の学位の取得が可能である - 学生、卒業生、スタッフの協力により、同大学から醸造所「BeerFac SA」が誕生した |

出所：大学の情報を元に現地アシスタントと調査チームにてとりまとめ

⁶¹ ビールの原料を指定する法令として、例えばドイツで16世紀に制定されたビール純粋令 (Reinheitsgebot) がある。本法では、ビールの原料を麦芽、ホップ、水、酵母のみ、としている。

⁶² ベルギーの人類の無形文化遺産の代表的な一覧表の提案書 (Nomination file no. 01062 for inscription in 2016 on the Representative List of the Intangible Cultural Heritage of Humanity) より。

⁶³ フランダース地域はSYNTRA、ワロン地域はIFAPMEがある。2組織は職業訓練所に近い。フランス語コミュニティにはCERIAがあり、本組織は食品や化学工業を学ぶ教育機関に近い。

最近では、高校の理科の実験の中で生徒自らビールを醸造するプロジェクトもある⁶⁴。2012年以降は「ベルギーのビール文化」をユネスコ無形文化遺産へ登録しようとベルギービール醸造所組合からの提案に基づき、官民を巻き込む形で様々な取組が行われた。これらベルギー国内の機運醸成については、「2(3)登録に向けた機運の醸成、伝統の上に成り立つ現代文化への評価」にて詳述する。

現在、ベルギービールはベルギー国内で広く親しまれている。その理由として「2(1)①ベルギービールの発祥、②特徴」に前述した通り、歴史的背景やベルギービールの多様な醸造法、多彩な味わいがあるためである。「ほぼ全ての瞬間に（合う）ビールがある（There is a beer for every moment.）」と謳われており、例えばアルコール度数の高いスペシャルビール等はビールを味わいたいときに、ホワイト・ビールやゼロ〜微アルコールビールは様々な状況で楽しむことができる。ベルギービールイベントでベルギーのコメディアンであるバート・クルイスマン氏（Bert Kruismans）が発言した以下の内容⁶⁵は、ベルギービールの豊富な種類の重要性を表しているといえる。

“「好きなビールは何ですか？」と聞かれることがよくあります。私にとって、これは答えたくない、そして答えられない質問です。まず、私はまだ全てのベルギービールを試していません。そして、好きなビールは変わるからです。例えば、夏に好きなビールが冬に好きでなくなることもあります。”

ベルギービールはその味の豊富さから、ベルギー料理にも用いられる。伝統料理である肉の煮込み料理（Stoofvlees）にはブラウン・ビールが使用されている。ベルギービールの機運醸成の取組で作成されたキャンペーンのウェブサイト（詳細は(3)で述べる）の他にもベルギー国内で人気のあるレシピサイト「Dagelijkse kost」等でビールを使ったレシピが掲載されている。ベルギー料理を提供するレストランも存在し、有名な「Gasthof 't Hommelhof」というレストランでは料理とビールのペアリングを重視したメニューを提供している。

ベルギービールはカフェやバー、スーパーマーケット、ガソリンスタンドや新聞販売店など多くの場所で購入することが可能である。ビールの販売価格は手頃で、通常スーパーマーケットではピルスナーは一般的に0.88ユーロで販売され、アルコール度数の高めのビールは1.5〜2ユーロ程度で販売されている。カフェやバーでは平均してピルスナーが2〜3ユーロ、アルコール度数の高いビールであれば4〜5ユーロである（2022年1月下旬時点）。この様に、ベルギービールは手軽に入手することができる。並行して、ベルギービール醸造所組合が主導し作ったアルノルドゥス・グループ（Arnoldus Group）⁶⁶によって、飲酒のリスク喚起を目的とした情報発信が行われている。有識者によると、ビール業界は他業界に先駆けて1992年から飲酒における倫理規定を提唱した。その後、全アルコール業界に広がったのは2005年といわれている。また、ベルギー

⁶⁴ <http://sintcalasanzinstituut.be/nijlense-leerlingen-wetenschappen-wiskunde-brouwen-bier.html>

⁶⁵ Bert Kruismans on Belgian Beer Weekend, 2015年。 <https://youtu.be/soN0z08u05c>

⁶⁶ Arnoldus GroupのArnoldusは、11世紀に人々を疫病から守るためにビール造りを奨励し、醸造の指導を行った聖Arnoldusのことで、ビール醸造家の守護神と崇められている。（有識者談）

ビール醸造所組合はベルギー交通安全協会と共同で「BOB キャンペーン」を設立し、アルコール摂取による交通事故被害の減少を目指した活動を行っている。その他、ベルギーのビール醸造者は未成年の飲酒を防ぐため、2008年から「リスペクト16」キャンペーンを開始した。本キャンペーンでは16歳以下の少年少女がお酒を飲むように誘われる場面を想定し、どのように断れば良いのかといった教材を作成・提供している。これらの飲酒リスクに関する取組はユネスコ無形文化遺産への登録時にも国内の保護措置として評価された。

ベルギーでは16歳からビールを購入し飲むことが可能である⁶⁷。青年(youth)を対象としたバーも存在する⁶⁸。いくつかのバーは誰でも入店可能としているが、利用者の多くは飲酒可能な年齢に達した高校生である。また、青年施設(youth centers)やボーイスカウト等の青年向け団体、高校卒業時のパーティー等の場でもビールが提供される。

ベルギー内の老人ホームではビールが提供されており、前述した相場より安く提供されていることが多い。ベルギーのフランダース地域にある老人ホームでは入居者と従業員がビールを醸造している⁶⁹。

(3) 登録に向けた機運の醸成、伝統の上に成り立つ現代文化への評価

① 登録に向けた機運の醸成

「ベルギーのビール文化(Beer culture in Belgium)」がユネスコの無形文化遺産に登録されたのは2016年である。登録に向けた国内の取組は2011年から始まっており、登録までおよそ5年に渡る期間、準備を要した。ベルギーのビール文化の人類の無形文化遺産の代表的な一覧表への提案書より、下表2.6に取りまとめた。

表 2.6 ベルギー国内でユネスコ無形文化遺産登録に向けた動き

| 年 | ユネスコ無形文化遺産の登録に向けた動き |
|------|---|
| 2011 | オランダ語コミュニティで無形文化遺産の目録にベルギービールが登録された |
| 2012 | ・ベルギービール醸造所組合(Belgian Brewers Federation)がベルギービールのユネスコ無形文化遺産への登録を提案 ・フランス語コミュニティで無形文化遺産の目録にベルギービールが登録された |
| 2013 | ・ドイツ語コミュニティで無形文化遺産の目録にベルギービールが登録された ・ユネスコ登録に向けた準備会合(計8回)の開催 ・ベルギービール関係者との全体会合(1回目)の開催 ・ベルギービール醸造所組合がドイツ語圏コミュニティ省にユネスコ無形文化遺産登録に関する作業を引継いだ |
| 2014 | ・ベルギービール関係者との全体会合(2回目)の開催 ・人類の無形文化遺産の代表的な一覧表の提案書がユネスコ事務局に提出された |
| 2015 | ・ユネスコにて精査された提案書の情報が更新され、3月に再提出された |
| 2016 | 人類の無形文化遺産の代表的な一覧表一覧表に記載が決定 |

出所：ベルギーのビール文化の人類の無形文化遺産の代表的な一覧表への提案書より。調査チームにて編集

⁶⁷ ただし、蒸留アルコールが1.2%未満でなければならない。

⁶⁸ ユースバー参考：<https://www.tjok.be/>、<https://www.jongvolk.be/>、<https://www.movement.be/> 等。

⁶⁹ <https://www.rtv.be/artikels/rusthuis-brouwt-eigen-bier-a66337>

(一) ベルギー国内の無形文化遺産の目録への登録

ベルギー国内では、3つのコミュニティ（オランダ語コミュニティ、フランス語コミュニティ、ドイツ語コミュニティ）でベルギービールが無形文化遺産に登録されている⁷⁰。3コミュニティの中で最初に登録したのがオランダ語コミュニティで、2011年に登録され、続く2012年にフランス語コミュニティ、2013年にドイツ語コミュニティで登録された。

(二) ユネスコ無形文化遺産登録に向けた提案書準備

2012年にベルギービール醸造所組合がベルギービールのユネスコ無形文化遺産登録を提案し、その後の人類の無形文化遺産の代表的な一覧表提案書作成や各種調整で中心的な役割を担った。

2013年にベルギービール関係者⁷¹で計8回の準備会合を開催し、無形文化遺産保護条約を周知し、提出に関わる手続きを確認し、ベルギービールの定義や特徴について議論を行った。議論の中で、提案書はクラフトビールやスペシャリティビールの製造と賞味に注力することが決定した。オランダ語コミュニティとフランス語コミュニティの同意を受け、2013年以降、本提案書のとりまとめや事務局としての役割をドイツ語コミュニティが担うことが決定された。

2013年と2014年にドイツ語コミュニティ主導の下、ベルギービール関係者の全体会合が開かれた。2013年9月の1回目全体会合で提案書の草案が作成された。翌年の2014年3月の2回目会合では、無形文化遺産条約の主要概念と登録後に想定される影響について話し合いが行われた。これら2回の全体会合終了後も、ベルギービール関係者による質問や提案は事務局で受け付け、最終版提案書の内容へと反映された。

2014年に提案書がユネスコ事務局に提出された。1か国あたりの一覧表への記載検討数に制限があるため、2014・2015年の会合では審査されず、翌周期2015・2016年の会合で審査されることになった。2014年に提案書に関するコメントを受け、2015年に提案書の情報が更新及び再提出され、2016年に人類の無形文化遺産の代表的な一覧表への記載が決定した。

⁷⁰ 連邦政府は主に外交、軍事・防衛、社会保障政策などを管轄する。一方で、言語の区分に基づくコミュニティは、文化、教育、家族に関する政策を担う。

⁷¹ 醸造家、ビール愛好家（zythologists）、教師、専門ジャーナリスト、NGO、ビール専門家等。

(三) ベルギー国内の機運醸成について

ベルギー国内では、ユネスコの無形文化遺産登録に向け2点の取組が行われた。初めに、2014年当時にベルギービール醸造所組合理事を務めていたスヴェン・ガッツ (Sven Gatz) 氏⁷²がベルギー国民に対し、ベルギービールの誇りを示すよう呼びかける文章 (Open Call) を作成し、大衆に向けて公表した⁷³。ベルギービール醸造所組合が設立された1971年以来、このような全国的なメディアキャンペーンが実施されたのは本取組が初めてであった。本文章の大まかな内容は、以下に示す通りである。

| (原文・オランダ語、一部抜粋) | (日本語訳) |
|--|--|
| <p>Oproep aan de Belgische bevolking: wees “Fier op ons Bier!”</p> <p>De Belgische brouwers zorgen voor een unicum. Voor de eerste keer ooit lanceren ze allen samen een oproep naar de Belgen om hun trots en fierheid voor Belgisch bier te tonen. Onder de noemer “Fier op ons bier” zullen heel wat gezamenlijke initiatieven worden genomen om de Belg aan te sporen wat meer chauvinist te zijn over één van de topproducten die België internationaal op de kaart zet.</p> <p>(...)</p> <p>Internationaal worden onze bieren gewaardeerd omwille van de unieke diversiteit, kwaliteit en authenticiteit. Hun populariteit gaat in stijgende lijn en het Belgisch bier verovert vandaag zowat alle uithoeken van de wereld, van Frankrijk, Nederland en het Verenigd Koninkrijk tot Azië, Noord- en Zuid-Amerika. Onze kwaliteitsbieren zetten ons land op de wereldkaart op een verfrissende, schuimende manier.</p> <p>Kortom, heel wat om trots op te zijn. Maar zoals het een nuchtere Belg betaamt, zijn we dat soms veel te weinig. Daarom roepen de brouwers alle Belgen op om fier te zijn op onze Belgische bieren en hun appreciatie te tonen.</p> | <p>ベルギー国民への訴え：“Proud of our Beer!”</p> <p>ベルギー醸造所組合はユニークなことをやっています。今回初めて、ベルギー人によるベルギービールへの誇りを示すために共同アピール (joint appeal) を開始します。” Proud of our Beer “のもと、ベルギー人が自分たちのビールに更なる誇りを持つために、多くの共同イニシアチブ (joint initiative) が実施される予定です。ベルギーを世界的に有名にした製品のひとつである「ベルギービール」について、ベルギー人がより愛国心を持って接することを奨励するためです。</p> <p>(...)</p> <p>私たちのビールは、そのユニークな多様性、品質、信頼性により、国際的に高く評価されています。その人気はうなぎ登りで、ベルギービールは今やフランス、オランダ、イギリスからアジア、北南米まで、世界の隅々を制覇しているのです。私たちの高品質なビールは、爽やかな泡立ちと共に我が国を世界に位置付けています。</p> <p>まとめると、ベルギービールには誇るべきもの</p> |

⁷² 現ブリュッセル財務・予算・公務員・多言語担当大臣。2011年から2014年までベルギービール醸造所組合の理事を務めた。 <https://www.svengatz.be/nl/over-sven/>

⁷³ 本文章はフランダース政府HPに掲載されている。 <https://www.vlaanderen.be/vlam/de/node/6636>

| | |
|--------------|--|
| <p>(...)</p> | <p>がたくさんあります。しかし、冷静なベルギー人らしくいるあまり、時にベルギービールを過小評価することもあるのです。そのため、醸造者はすべてのベルギー人に、ベルギービールに誇りを持ち、感謝の気持ちを示すよう呼びかけています。</p> <p>(...)</p> |
|--------------|--|

上記の通り、本文章はベルギー国民に自国のベルギービールについて誇りを訴える内容を記し、続いて“Fier op ons Bier (英訳:Proud of our beer!)”キャンペーンの内容を紹介している。

“Fier op ons Bier”キャンペーンは、ベルギービール醸造所組合とフランダース農水産物マーケティング機関 (Flemish Agriculture and Fishery Marketing agency) により共同で実施された。本キャンペーンはテレビを通じて展開され、主な内容は海外のビール愛好家がベルギービールへの愛を熱く語り、ベルギー国民に自分たちの愛するベルギービールとベルギービール文化を大切にしよう呼びかける内容であった⁷⁴。ベルギーのビール醸造関係者は、デジタルの場でもベルギービールに触れることで機運が醸成されると考え 2016 年に本キャンペーンにおいてベルギービールに関連する絵文字を 60 個作成した。絵文字は無料で使用することが出来る⁷⁵。その他、キャンペーン関連グッズとしてビールグラス、ポスター・ステッカー、旗が作成され、ベルギービールカフェやベルギービールイベント (ベルギービールウィークエンド等) で利用された。

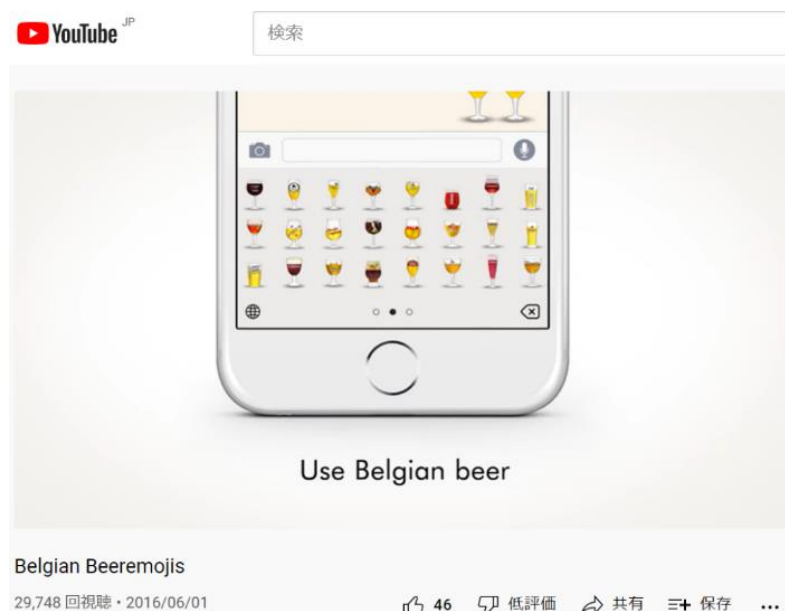


図 2.4 Belgian Beeremojis の紹介動画

出所: YouTube

⁷⁴ 動画アーカイブサイトでは、2016 年 2 月～2020 年 7 月間に公開された動画を見ることができる。

<https://youtu.be/EfTnnLdLtCk>

⁷⁵ 絵文字は iOS (<https://appsto.re/be/QAQ1cb.i>)、アンドロイド (<https://goo.gl/Xa0H34>) 用に作成されているが、2022 年 1 月時点でダウンロードすることは出来なかった。



図 2.5 キャンペーン関連グッズ

出所：ベルギー在住アシスタントによる提供

ベルギー国内においてビールは男性の飲み物である、とのイメージが定着していたことから、フランダース政府は本イメージを払拭するため 2015 年 1 月にベルギー女性 1000 人を対象に実施したビール調査の結果「ビールと女性の相性は良好である。(Women and beer are a perfect match.)」を発表した。同年 3 月 7 日の国際女性デー（3 月 8 日）前日にベルギービール醸造所組合とフランダース政府共同でイベント「アペロ・ナショナル (Apero National)⁷⁶」を開催した。ベルギー国内 600 以上のカフェやバーへ来店した女性を対象にベルギービールと前菜が振る舞われた。また、“Fier op ons Bier” キャンペーンは女性醸造家にスポットライトを当てる記事が執筆され、ウェブサイト上で紹介された。

また同キャンペーン活動の一つとして、ビール醸造所組合主催のベルギービールウィークエンドのイベントの様子、及び国際ビールデー（8 月 5 日）に世界各地の人々がベルギービールで乾杯する様子を 2016 年から 2018 年にかけて撮影し、動画アーカイブサイト上で公開した。加えてキャンペーンウェブサイトでは、ビールに関連した記事、レシピ、料理との組み合わせ等を多数紹介している⁷⁷。

⁷⁶ アペロはフランス語で前菜を意味するアペリティフの略称である。

⁷⁷ <https://www.lekkervanbijons.be/producten/bier>

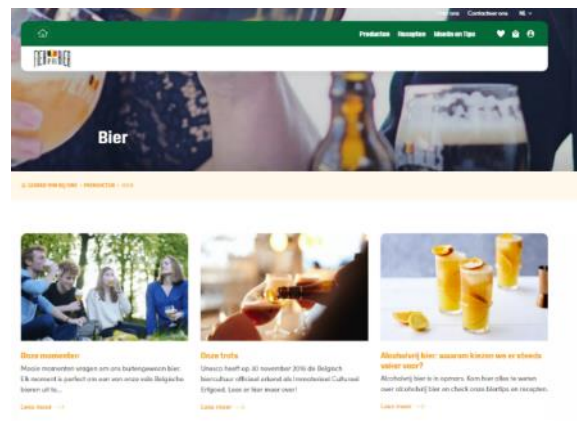
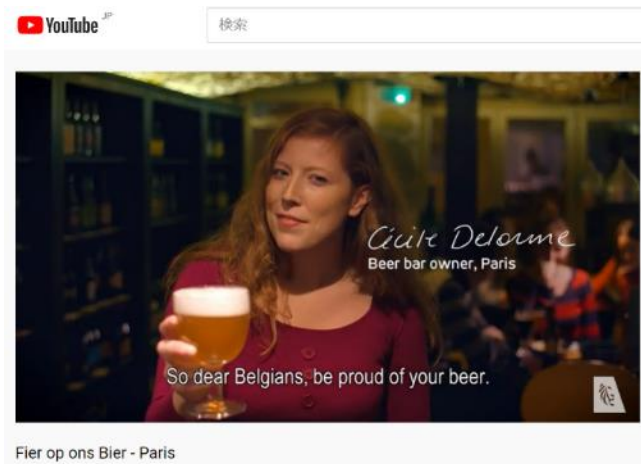


図 2.6 “Fier op ons Bier” キャンペーン動画（左）、キャンペーンウェブサイト（右）
出所：YouTube、キャンペーンウェブサイト

② 伝統の上に成り立つ現代文化への評価

2016年にアディスアベバで開催された第11回政府間委員会で「ベルギーのビール文化」が審査され、人類の無形文化遺産の代表的な一覧表への記載が決定した。

政府間委員会による決議（11.COM 10.B. 5）では「ベルギービール造りと楽しみ方はベルギーの様々な地域で生きた遺産（living heritage）となり、日常生活や祝祭の場で重要な役割を担っている」と記された。続いて「リサイクル可能なパッケージの推奨や、生産工程での水の使用量を削減する新技術など、持続可能な取組が文化の一部となっている」と指摘し「ベルギービールを醸造するための知識や技術は家庭や社会で伝えられるだけでなく、醸造所でクラスを運営するマスター醸造家、大学の専門コース、起業家のための公的トレーニングプログラム、アマチュア醸造家のための小規模な試験醸造所等を通して受け継がれている」と評価している⁷⁸。

加えて、同決議では運用指示書にある基準（I.2）の各5項目を以下の通り評価した。

| 登録基準 (運用指示書 I.2) | 「ベルギーのビール文化」 提案書で評価された内容 |
|--|---|
| 1. この要素は、条約第2条で定義されている無形文化遺産を構成している。 | ベルギーのビール文化は、醸造家、テイスター、仲介者、醸造家のコミュニティのアイデンティティ・マーカースとして、 <u>自然に関するノウハウ、社会的慣習、<u>工芸技術を組み合わせ、日常生活や祝祭に不可欠な部分を構成している。</u></u> |
| 2. 要素の登録は、無形文化遺産の重要性の認知度を確保し、対話を促進することに貢献し、世界の文化的多様性を反映し、人間の創造性を証明することになる。 | ベルギービール文化が無形文化遺産に登録されることで、 <u>職人技と食文化を組み合わせた要素の特殊性が強調され、<u>無形文化遺産の可視性と多様性に貢献し得る。</u></u> ベルギービール文化はこれまで、持続可能な開発の要件を満たすために継続的に進化してきた。 また、（第二次世界大戦と経済危機後に） ⁷⁹ <u>限界に達した後</u> に復活し、その価値が再発見され、発展した慣習の刺激的な例となり得る。 |
| 3. 要素を保護し、促進するための保護措置が策定されている。 | 1970年代以降、ベルギービール文化を復活させ保護するための、ベルギー国及びその担い手と実践者のコミュニティ |

⁷⁸ Decision of the Intergovernmental Committee: 11.COM 10.B. 5
(<https://ich.unesco.org/en/decisions/11.COM/10.B.5>)

⁷⁹ 括弧内は調査チームによる補足である。

| | |
|---|--|
| | による過去及び現在の取組がよく説明されている。 将来的な保護措置として専門的資格の開発、ベルギービールの広報、ベルギーにおける醸造芸術 (brewing arts) の多様性とその評価に関する研究機関の設立等は、アルコール消費の増加のリスクを考慮し、ベルギービールの現在及び予測される実行可能性に適合する。 |
| 4. 当該要素は、関係する共同体、グループ、場合によっては個人の可能な限り幅広い参加を得て、彼らの自由、事前、情報に基づく同意を得て推薦されたものである。 | ベルギービール醸造所組合は、醸造家、仲介者 (mediators)、教師、一般市民が参加する推薦プロセスを開始し、彼らは様々な準備及び協議会を通じて積極的に参加し、登録に対して自由、事前、十分な情報を与えられた上で同意した。 |
| 5. 当該要素が、条約第 11 条及び第 12 条に定義されているとおり、提出国の締約国の領域に存在する無形文化遺産の目録に含まれている。 | ベルギーのビール文化は、ベルギーの 3 つのコミュニティの目録にそれぞれ含まれている。 |

(4) 登録後の世界遺産を活用した活動、登録による効果

① 登録後の世界遺産を活用した活動

ベルギーのビール文化は 2016 年にユネスコ無形文化遺産に登録され、登録を祝う式典は翌年 2017 年 5 月にブリュッセル市庁舎で行われた。式典を記念し、“Fier op ons Bier” キャンペーンの一環として世界文化遺産である「グランプラス」にベルギービール文化のユネスコ無形文化遺産登録を祝う内容⁸⁰を印字した旗を掲げた。



図 2.7 式典の様子 (左)、ベルギービール醸造所組合の建物 (ギルドハウス) の正面にベルギーのビール文化のユネスコ無形文化遺産登録を祝う旗が掲げられた様子 (右)

出所：YouTube

2018 年 4 月には、“Fier op ons Bier” キャンペーンの実施及びその成功を評価し⁸¹、フランダース政府はビール部門 (beer sector) をフランダース政府内に設置すると発表した⁸²。本部門には、ベルギービール醸造所組合といったベルギービール関係者の他、フランダース観光局やホテ

⁸⁰ 「あなたの周りのものはすべて世界遺産、私達のビール文化もです。」原文：“Everything around you is world heritage Even our beer culture”

⁸¹ 具体的に “Fier op ons Bier” スローガンを用いたベルギービールの普及、オンラインツールの活用、イベントの開催・支援について前向きな評価がなされた。

⁸² フランダース政府公式発表 (<https://www.vlaanderen.be/vlam/press/biersector-treedt-toe-tot-vlam>)

ル・ケータリング連盟、飲料連盟が参加した。2019年にフランダース政府は新たなキャンペーンのためのスローガン「Buitengewone momenten vragen Buitengewoon bier. (英訳: Extraordinary moments demand extraordinary beer.)」を掲げた。並行して、“Fier op ons Bier”キャンペーンでは既存の動画アーカイブサイトやオンラインメディアを活用し「乾杯セルフイー (scholfie⁸³)」を撮影・共有する試みを実施した。この様に、2016年のユネスコ無形文化遺産登録後も、ベルギービールの普及のための活動が継続されている。

ベルギーではブリュッセル証券取引所にベルギービールワールド (Belgian Beer World) を開設する計画を進めている。ベルギービールワールドでは、ベルギーの生活様式 (飲食、ビール、食べ物等) を促進するため、ベルギーの主要醸造所のショールームを含む体験型のイベントを開催する予定である。本取組は、官民合同の取組である。現在、ブリュッセル証券取引所は改修中であり 2023 年開館予定である⁸⁴。

② 登録による効果

ベルギーは世界各国にビールの輸出を行っている。ユネスコ無形文化遺産に登録された 2016 年前後を欧州でビール醸造をしている周辺 5 か国 (チェコ、ドイツ、アイルランド、オランダ、イギリス) と比較を行った。結果は図 2.8 の通りである。

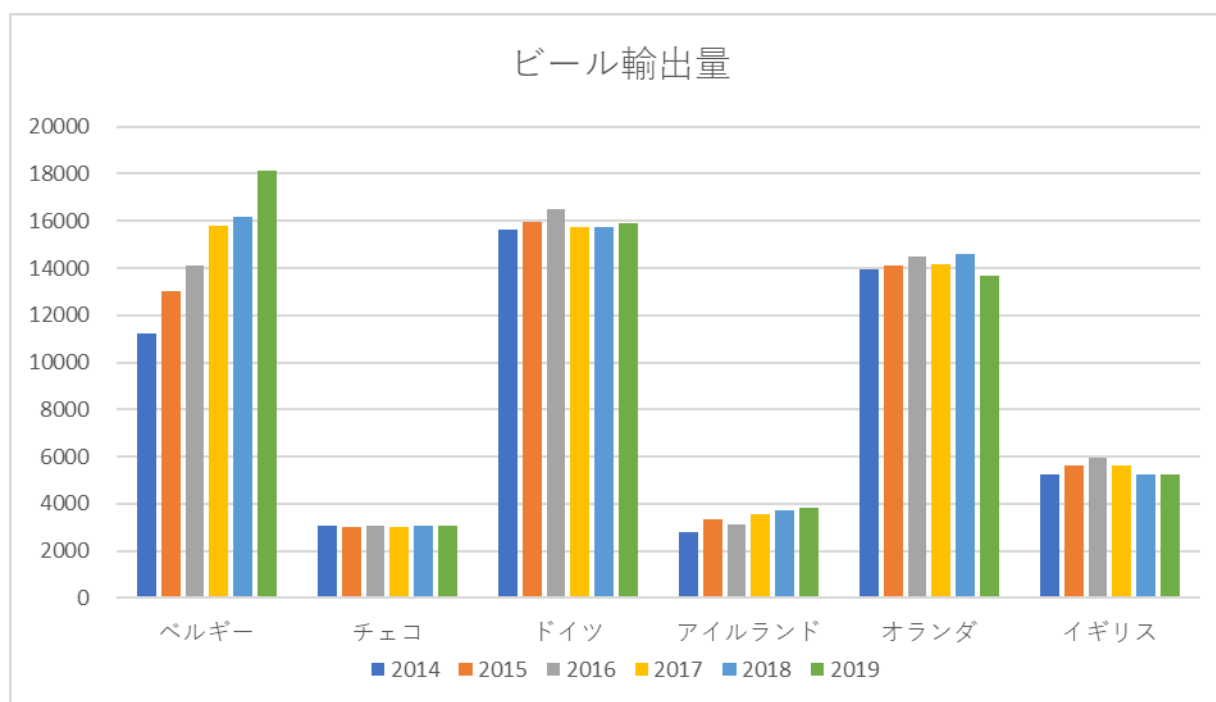


図 2.8 2014 年から 2019 年の欧州 6 か国のビール輸出量比較 (単位: 1000HL)

出所: European Beer Trends Statistics Report 2020 Edition を元に調査チームにて作図

⁸³ オランダ語で乾杯の意味がある単語 “schol” と自撮り “selfie” を掛け合わせた造語。

⁸⁴ <https://www.brusselstimes.com/brussels/95969/brussels-bourse-building-to-be-transformed-into-beer-museum-brussels-beer-project-belgian-beer-world-unesco-bourse-stock-exchange>

ベルギービールは、2014 年以降継続して輸出量が増加しており、2017 年にそれまでベルギーと僅差であったドイツを越して以降、欧州内で 1 番の輸出量を誇る。ルーヴェン・カトリック大学経済学者ジョー・スィーナン(Jo Swinnen)によると、グローバル化が進み世界の人々がベルギービールについて知る機会が増えたこと、また、グローバルサプライチェーンが発展し国際供給網が拡大したため、世界中で多種多様なビールがスーパーで入手可能になったため輸出量の増加に繋がったと指摘している⁸⁵。ベルギーのビール文化がユネスコ無形文化遺産に登録されたのは 2016 年であるが、2014 年以降輸出量が安定して増加している様子から、登録が輸出量促進に大きく影響を与えたと断定することは難しい。

続いて、欧州域内・欧州域外への輸出量で比較を行った。結果は下記図 2.9 と図 2.10 の通り。なお、チェコとアイルランドは欧州内外での統計を記載していなかったため、本比較から除外した。

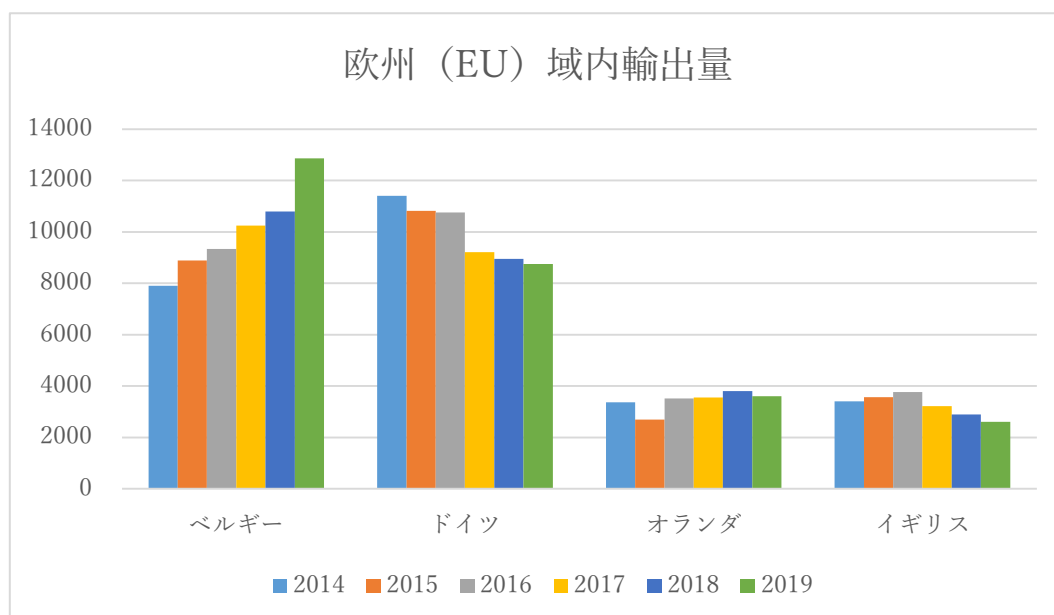


図 2.9 2014 年から 2019 年の欧州 4 か国の EU 域内ビール輸出量比較 (単位: 1000HL)
 出所: European Beer Trends Statistics Report 2020 Edition を元に調査チームにて作図

⁸⁵ ジョー・スィーナン氏の講義。 <https://youtu.be/nbyZ85wXbc4>

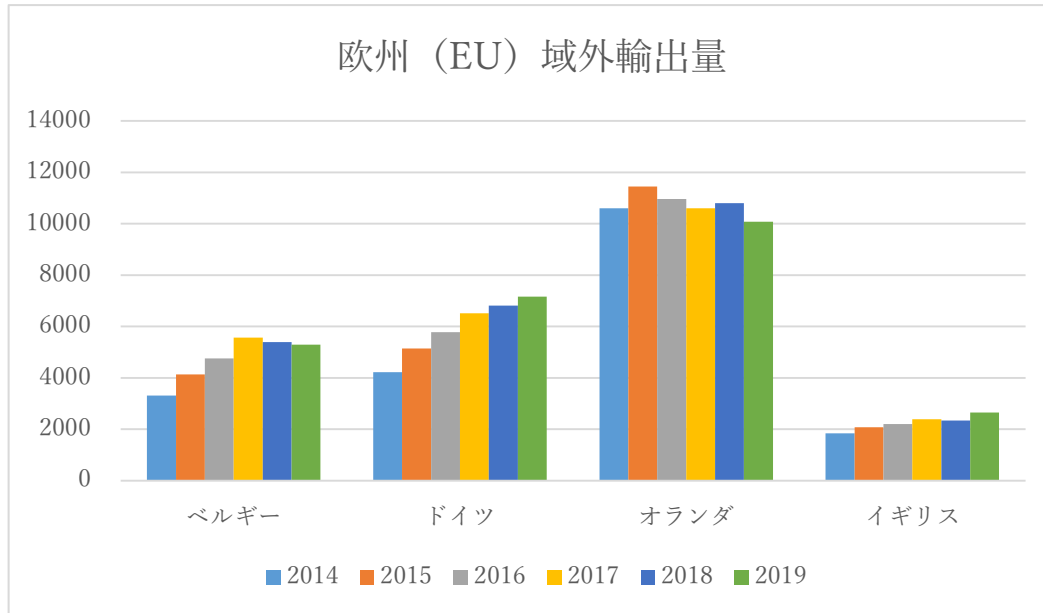


図 2.10 2014 年から 2019 年の欧州 4 か国の EU 域外ビール輸出量比較（単位：1000HL）
出所：European Beer Trends Statistics Report 2020 Edition を元に調査チームにて作図

図 2.8 と図 2.9 を通して、ベルギーの特徴は欧州域内への輸出量が他 3 か国と比較し増加している点である。2020 年の欧州域内のベルギービール輸出先上位国は(1)フランス、(2)オランダ、(3)スペインであった⁸⁶。2019 年に輸出量の伸びが見られるが、ベルギーのビール文化がユネスコ無形文化遺産に登録されたのが 2016 年であるため、直接的な影響とは一概に判断できない。一方、ベルギーの欧州域外への輸出量は 2017 年以降微減している。2020 年の欧州域外におけるベルギービール輸出先上位国は(1)アメリカ合衆国、(2)ロシア、(3)中華人民共和国であった⁸⁷。また、欧州域外への輸出量はオランダ、ドイツの欧州域外への輸出量よりも少ない。同じく、2016 年にベルギーのビール文化がユネスコ無形文化遺産に登録されたことを踏まえると、2017 年以降の欧州域外への輸出量の微減は登録による影響と結びつけることは難しい。

⁸⁶ Belgian Brewers, 2020 Annual Report.

⁸⁷ 前脚注参照。

その他に、ベルギー国内の醸造所数の比較を行った。ベルギー国内の醸造所数は 2014 年以降増加しているが、前述した輸出量同様に、ユネスコ無形文化遺産への登録前から継続して増加しており、登録が醸造所数増加に大きく影響を受けたと断定することはできない。

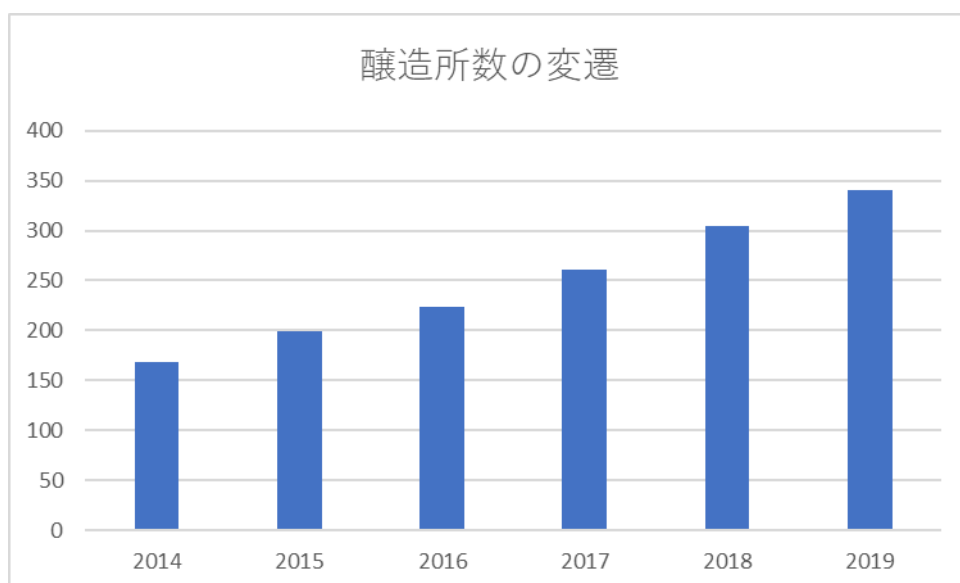


図 2.11 2014 年から 2019 年のベルギー国内の醸造所数の変遷

出所：European Beer Trends Statistics Report 2020 Edition を元に調査チームにて作図

ベルギービール醸造所組合前理事長スヴェン・ガッツ氏は講演で「ベルギーのビール文化」のユネスコ無形文化遺産への登録は、ベルギービールと人との文化的な関わりに価値を置いたものであり、ビールそのもの、または経済的な産物 (economical products) が登録されたわけではない、と述べた⁸⁸。

⁸⁸ スヴェン・ガッツ氏の講演。 <https://youtu.be/oFdFc1bjxCY>

3 馬乳酒の伝統的な作り方と関連づいた慣習

モンゴルでは、フフルと呼ばれる牛などの皮で作った革袋を使用し、馬乳酒、すなわち牝馬の乳から作られた発酵飲料を作る伝統がある。馬乳酒はモンゴル人の重要な日常食であり、お祝いでの飲み物としても重要な役割を果たしており、「馬乳酒の伝統的な作り方と関連づいた慣習 (Traditional technique of making Airag in Khokhuur and its associated customs)」として、2019年12月にユネスコ無形文化遺産に登録された。

(1) モンゴルの概要

モンゴルはユーラシア大陸に位置する内陸国で、ロシア、中国と接している（図3.1）。国の面積は156万4,100km²と日本の約4.2倍である。その80%が自然草地で、遊牧民が居住することで有名であるが、近年、牧畜を離れ、都市や農村に定住する人々も増えている。平均標高は1,580m、大陸性気候で、年平均気温は4℃である。人口約336万人のうち、80%を最大部族のハルハ族が占め、そのほかウイグル族、カザフ族、ブリヤート族等の少数民族から構成されている。1990年代初頭に社会主義体制から大統領制に移行し、鉱工業を中心に経済成長を遂げたが、2000年代に入り、鉱物資源の下落や自然災害による農牧業への打撃などを背景に成長率が鈍化し、貧富の格差が広がっている（表3.1）。

全人口のうち、遊牧民は約40万人、家畜頭数は7,094万9,900頭、馬頭数は420万頭⁸⁹である（2019年12月現在）。平均的な遊牧民の世帯構成数は4～5人、そのうち労働力は2～3人である。遊牧生活の基盤である家畜は、生活地域の草原の植生、財力、家畜の世話をする人手などの諸条件によって、羊、山羊、牛、馬、ラクダの中から数種が飼われている。世界の遊牧地域の家畜が全て揃っていることもモンゴルの遊牧の大きな特色である⁹⁰。



図 3.1 モンゴル国周辺地図及び馬乳酒製造地域

出所：Map of Inner Asia (CIAS)、Culture and Development Research Centre を元に調査チーム編集

⁸⁹ Gombosuren, U, 「モンゴルの家畜頭数が7,094万頭に達する」、Mongolian News Agency、2020 <<https://www.montsame.mn/jp/read/212041>>

⁹⁰ 石井智美ら、「馬乳酒の飲用がモンゴル遊牧民の栄養に及ぼす影響」『日本栄養・食糧学会誌』第55巻第5号、281-285、2002

表 3.1 モンゴルの基本情報

| | |
|-----------|---|
| 面積 | 156 万 4,100km ² |
| 人口 | 335 万 7,542 人 (2020 年、国家統計局) |
| 首都 | ウランバートル |
| 言語 | モンゴル語 (公用語)、カザフ語 (バヤンウルギー県のみ) |
| 民族 | ハルハ族 (約 80%)、ウイグル族、カザフ族、ブリヤート族、トルグート族、オイラト族、ドルベド族 |
| 宗教 | チベット仏教等 |
| 主要産業 | 鉱業、牧畜業、流通業、軽工業 |
| GDP | 約 37 兆トゥグルグ (約 131.5 億 USD (2020 年、国家統計局)) |
| 一人当たり GDP | 4,167USD (2020 年、世界銀行アトラス・メソッド、国家統計局) |
| 経済成長率 | -5.3% (2020 年、国家統計局) |
| 総貿易額 | 輸出約 76 億 USD、輸入約 53 億 USD (2020 年、国家統計局) |
| 主要貿易品目 | 輸出：鉱物資源 (石炭、銅精鉱、蛍石等)、牧畜産品 (カシミア、羊毛、皮革など) 輸入：石油燃料、自動車、機械設備類、食料品 |
| 通貨 | トゥグルグ (MNT) |

出所：外務省

(2) 馬乳酒の発祥、製造法、特徴、慣習

① 馬乳酒の発祥

乳の利用は、牧畜文化が生み出した産物であり、牧畜の生活様式が確立する基盤となったのが乳しぼりである。牧畜は家畜種類によって、いくつかの類型に分けられるが、モンゴル高原や中央アジアのステップ地帯に展開するのは、牛、馬、ラクダ、羊、山羊の牧畜で、農耕との結びつきをほとんど持たず、乳を保存加工する技術が大きく発達しているのが特徴である。ユーラシア大陸の牧畜の起源は、動物考古学者の知見に基づくと、紀元前 7000 年頃にメソポタミア北部で発生したとされ、乳利用もこのメソポタミア北部を起源にすると推測されている⁹¹。

馬乳酒についてが一番古い文献はヘロドトス (ギリシャの歴史家、紀元前 490~480 年生) の著書『歴史』に「奴隷を使って馬の乳をしぼらせ、酒を作らせていた」と記されたスキタイ族⁹²の例があげられる。ただし、この飲み物の名称は、記載されていない。

また、漢の北方に位置した匈奴⁹³が、家畜乳を飲用していたことは記録されているが、はっきりと馬乳あるいは馬乳酒について明記した記録はない。ただし、同時代の前漢の歴史を記録した『漢書』に「馬酪」 (酪：どぶろくの意味) や「捫馬酒」 (捫：棒を上下してかき混ぜる動作) といった言葉が見られたり (⁹¹224 頁)、中国内蒙古自治区の医師ウ・ジャムスは、著書『酸馬乳療法』で『中国養馬史』には、少なくとも紀元前 4000 年には馬が家畜化されているとの記述も見られたり、馬乳酒の起源は、紀元前までさかのぼれると言える⁹⁴。

こうした馬乳酒は、ヨーロッパには「カモス」や「コスモス」という名で伝わった。さらに 13 世紀になると、ユーラシア大陸に広がるステップ地帯は、モンゴル帝国の版図となり、そこを旅行したマルコ・ポーロが『東方見聞録』の中に、「クミーズ」や「コスモス」の名で、比較的詳細な記録を残した。

⁹¹ 石毛直道、編『モンゴルの白いご馳走—大草原の贈りもの「酸乳」の秘密』、1997、96 頁

⁹² 紀元前 6 世紀～紀元前 3 世紀にかけて、黒海北岸に強大な国家を築いたイラン系騎馬遊牧民

⁹³ 紀元前 4 世紀頃から紀元 5 世紀にかけて、中央ユーラシアに存在した遊牧民族

⁹⁴ 石井智美「馬乳酒をめぐる記述に関する文献的研究」『民族学研究』62/1、1997

この馬乳酒は、現在も伝統的な手法によって、モンゴル、中国内蒙古自治区シリンホト市周辺及び赤峰市（チーフオン）、カザフ族、キルギス族、ヤクート族の居住しているカザフスタン、キルギス、ロシアの一部（サハ共和国、バシキール共和国等）で作られている⁹⁴（図 3.1）。

② 製造方法

（一）搾乳方法

春に出産をした牝馬は、6月から9月にかけて搾乳のピークを迎える。乳牛では、通常、朝晩2回の搾乳を行なうことで大量の乳を集めることができるが、馬は乳房が小さく乳量も少ないため、ある程度の乳量を確保するためには頻りに搾乳しなければならない。牝馬が仔馬に授乳する時に、先に仔馬に吸わせて乳が出たら、そのあと人の手で横取りをして絞る。一回の乳しぼりで一頭から100～200 mlほどしかとれない貴重なものである。複数の馬から2時間おきに一日5～7回ほど搾乳を繰り返し、これを夏の間の女性と子供の仕事としている（モンゴル科学技術大学産業技術学部 Tserennadmid 准教授談（以下、Tserennadmid 准教授）及び⁹⁵）。ユネスコ登録への提案書には、一頭の牝馬から一日3～6 lの搾乳が可能であると記している。



母馬から仔馬用の馬乳を横取りして、搾乳するハルハ族遊牧民。



カザフ族遊牧民も同じ手順で搾乳する。



馬乳は冷却後、容器（フフル）に入れて発酵させる。

（二）製造方法

搾乳直後の馬の生乳（サーム）は暖かいため、一日に5～7回搾乳することになる生乳を、その日に搾乳した分の生乳を溜める容器にまず、移しいれる。夕方、20℃程度まで冷却されたら、スターターとして発酵が進んだ馬乳酒を入れておいた馬乳酒製造用の容器（フフル、プラスチック容器、木桶等）に注ぎ入れ、ブルールと呼ばれる攪拌棒で上下に連続的に攪拌を行い、フフル内の温度を高くないように、15～20℃の低温下で（酒類総合研究所のボルジギン・ソリナ氏（中国内蒙古自治区出身）（以下、「ソリナ氏」）談）、発酵を促進する。酪農学園大学石井教授（以下、「石井教授」）によると、盛夏でも、遊牧民のフフル中の温度が27℃以上になることはなく、発酵容器中の温度を上げない対策として、フフルの下に水の入った容器を置き気化熱を利用して冷やす、ゲルの覆いを開け、風を通すことで容器に風を当てる等の工夫をし、

⁹⁵ 【世界の発酵食通信】馬乳酒、小泉武夫食マガジン< <https://koizumipress.com/archives/3788>>

気温の高い日は、夕方、その日に搾乳した馬乳を発酵容器に加える折、馬乳酒の攪拌回数を減らすなどの方法をとってきた。

攪拌回数は、搾乳された馬乳の量、発酵容器中に残っているスターターとなる馬乳酒の量、気温等の条件によって経験的に調整されているが、約 1,000～5,000 回である⁹⁶。また、発酵を促進させる目的で、ハルガイ（とげのあるツリガネ科の野草で、植物性の乳酸菌 *L. プランタルム* が付着している）を生のまま発酵容器中に加えることも各地で広く行われてきた。容器の中で攪拌・静置され、翌朝にはわずかに酸味を呈する馬乳酒が出来上がる。時間が経つに従って、酸味が増す。飲用に適した状態となった馬乳酒は、別の容器に取り置かれ、短い夏の期間、遊牧民は朝から飲み続け、その恵みを楽しむ^{97, 98}。



フフルには馬乳と攪拌棒が入っている。



ゲルの中にフフルは置かれている。



カザフ族のフフル。
左 2 枚のハルハ族のフフルと形が若干異なる。

(三) スターター

馬乳酒の製造には複数の乳酸菌と酵母の働きが関与しているが、それらの菌は菌種としては、世界各地の乳製品製造に関わる菌と同様だが(データあり)、それらの菌の能力として、モンゴルの冷涼な環境に適応していて、発育至適温度は標準菌株よりは低いなど優れた特性がある。長い時間をかけ寒冷地での乳発酵に適した菌が選抜されてきた。

今日、近代的な発酵乳の製造工場の多くは、菌メーカーから購入する 1～2 種類ほどの菌をスターターとして用いることで同じ味の発酵乳を製造している。しかし、モンゴルでは自然環境の中にある菌が、経験的に選択されてスターターを構成し、菌のバランス、菌の種類、菌数と、馬乳の品質、馬乳酒製造時の攪拌回数によって、再現性のある、その家庭ならではの馬乳酒が作られてきた。この菌のバランスなどは家庭規模で異なっている。

馬乳酒の製造において、その発酵の初期に見られるのは乳酸球菌で、次に複数の種類の乳酸桿菌と酵母が増えるという変化がみられる。これらの菌の働きによって馬乳酒の発酵は進む。酵母

⁹⁶ 平田らの報告(脚注 98)では、約 2,000-3,000 回、尾崎の報告(尾崎孝宏「中国内モンゴルにおける馬乳酒製造法の変化に関する比較民族誌的研究」『平成 30 年度 TASC 研究助成報告書』、2018)は 1,000 回以上、ユネスコへの提案書(Nomination file)は 5,000 回以上とある。

⁹⁷ 石井智美「馬乳酒に関する微生物学的知見と機能性」『日本醸造協会誌』第 97 巻第 3 号、2002

⁹⁸ 平田昌弘ら「モンゴル国中央部における加工体系ートゥブ県、アルハンガイ県、ウブスハンガイ県での事例を通してー」『Milk Science』Vol.56、No.1、2007

では必ず乳糖発酵性酵母が発酵に関与し、馬乳中の乳糖からアルコールが生成され、低アルコール度の酒となる。馬乳酒の味が異なるのに、こうした菌も大きく関与している。

馬乳酒の発酵は、菌数が多い優勢菌の働きだけで成り立っているのではなく、菌数が少なくても、ある時期の馬乳酒の発酵に欠かせない働き（共生作用）をする菌がいる。バトンをつなぐ走者のように優勢菌が入れ替わり、乳酸菌間だけではなく、乳酸菌と酵母という菌間で共生作用が起きて発酵を進める。こうして、経時的に菌叢が変化することで発酵することが馬乳酒の特徴で、風味形成にも大きく関与する。ゆえに発酵が進みすぎると、酸味が際立ち、馬乳酒の風味を判断するうえではマイナスとなるのである。こうした発酵に関与する菌の持つ能力は、モンゴルの冷涼で、高標高という環境によって得られた。馬乳の質の良さとともに、馬乳酒の製造に深く関わってきた。地域特有の菌の存在が、モンゴルならではの馬乳酒製造に大きく貢献してきた。

近年、発酵用のスターターを自家で製造、保管する家庭は減ってきている。一般的に、先に馬乳酒を作り始めた地域の馬乳酒が持ち込まれた市場に、これから馬乳酒を作る遊牧民が出向き馬乳酒の味見をして、好みの味の馬乳酒を 10 ℓ程度購入し、それをスターターとして、自家の搾った馬乳に入れて攪拌しその年の製造を始めるケースが増えている。その他、①最後の馬乳酒を冷暗所に保存したものを加える、②最後の馬乳酒にオオムギなど穀物粒（Tserennadmid 准教授によるとキビ、アワ）を浸して乾燥後、保存したものを加える、③野草ハルガイを生のまま加える（ユネスコ登録への提案書には、ルバーブ、アグリオフィラム⁹⁹の記載あり）、④自家製の発酵乳（Tserennadmid 准教授によると、山羊や羊のヨーグルト）を加えるといった方法が行われている。また、石井教授は、馬乳酒の製造方法の聞き取りにおいて、「発酵容器の中に新鮮な馬乳を入れ攪拌するだけで出来る」との答えが多く、微生物菌叢が発酵容器や攪拌棒の木の組織中に浸透付着していると考えられると報告している⁹⁷。

（四）発酵容器、器具

モンゴルでは、伝統的に、牛の一枚皮によるフフルを用いて発酵が行われている。馬ではなく、牛の皮を使う理由は、物理的な要因と精神的な要因がある。物理的には、種おす牛や7歳ほどの牛の一枚皮は、大きく、耐久性があるからである^{100, 101}。Tserennadmid 准教授によると、150 kg程度のメス牛の皮がフフルに適し、容量 80～120 ℓ程度（ユネスコへの提案書によると 40～100 ℓ）のものが作られる、大きすぎる牛の皮のフフルは、上部が乾燥し、皮が伸びて、見栄えが悪くなる、馬の皮は薄すぎる、と言う。精神的な要因は、ソリナ氏によると、「馬はモンゴル人にとって、欠かせない移動手段であり、財産である。それとともに、愛情を持って接している友である。モンゴルには、『モンゴル人は馬上で育つ』、『モンゴル人の足は4本』と言ったことわざもある。モンゴル人と馬の関係は特別であり、殺傷して皮を使うことはない。そのため、

⁹⁹ アマランサス科の顕花植物

¹⁰⁰ 石井智美、「世界の乳文化図巻⑨馬乳酒の発酵容器」『酪農ジャーナル電子版【酪農 PLUS+】ジャーナルアイ』2021年<<https://rp.rakuno.ac.jp/archives/journal/2668.html>>

¹⁰¹ 尾崎孝宏「中国内モンゴルにおける馬乳酒製造法の変化に関する比較民族誌的研究」『平成30年度 TASC 研究助成報告書』、2018

馬肉もほぼ食べない。」とのことであり、モンゴル人のアイデンティティによるものである。サランゲレル¹⁰²の引用した中国内蒙古自治区の文献による記述に、「チンギス・ハーンの五十歳の辛未年、大モンゴル帝国六年、夏の首月に官理者たちに命令を下す。『我々モンゴルで飼養している家畜は何種類かあるけれども、敵と戦争する親友であり、追い払った敵をすばやく追いかけて捕まえて離さない素晴らしい英雄であり、育ち盛りの若者たちの飾りになる宝物である馬の初乳の上物を天神に供え祭祀することを今はじめて定める。これがモンゴル帝国の法律になろう。』」とあり、馬は宝物であり、馬乳は祖先と天を祭る特別な食物なのである。

フフルは美味しい馬乳酒発酵に欠かせないものであると言われているが、1990年の民主化以降は、フフル発酵をさせる遊牧民が少なくなり、中国製の大型プラスチック容器を幅広く使うようになった。プラスチック容器で発酵した馬乳酒は、熱がこもり、過発酵となりやすく、モンゴルでも中部から北部のような冷涼な地域でないと馬乳の冷却など温度管理が難しいと言われている。一方、フフルで発酵した馬乳酒はどんな気温にも過発酵せず、身体に消化しやすく、味もより強い¹⁰³。

尾崎¹⁰¹の実施したモンゴル国の全郡に設置されている気象ステーション（329か所）を通じたアンケート調査では、馬乳酒製造に使われる容器としてはプラスチック容器（60%）、フフル（24%）、木製の桶（9%）の順で回答が多く、その他ではアルミニウム製や鉄製の容器などが挙げられており、伝統的なフフルで馬乳酒を製造する遊牧民は、少ないのが現状である。フフルの色は、牛皮の色によるが、遊牧民は白色、桃色、茶色、灰色の皮で作ると、馬乳酒の色が光って美しいため、好まれ、黒色の皮で作ると馬乳酒の色が悪くなるので、あまり使わない（Tserennadmid 准教授談）。

フフルは4～5月に作られることが多いが、この時期は牛の皮が劣化しにくく、最も作るのに適しているためである（Tserennadmid 准教授談）。フフルの作り方は、乳清（乳から乳脂肪分やカゼインなどを除いた水溶液。ホエーとも言う。モンゴル語はシャルオス）に浸して柔らかくした牛の一枚皮の首と尻の部分を上向きに合わせ、その両脇をミランダス糸（Tserennadmid 准教授によると、ラクダの毛）で手縫いし、馬糞に浸した後、干し草を入れて、整形して作られ、6、7年¹⁰⁴の使用が可能である。最初に使うときは、半日ほど水に浸して、皮を柔らかく戻した後、水を切り、中が濡れたままの状態でも馬乳酒製造に用いる。この発酵容器の中には、常時、木製の攪拌棒ブルーが入っている。攪拌棒には、攪拌が効率よく進行するように、歯車状態の切込み、または円盤状の羽根がついている。フフルは、ゲル（移動式天幕住居）に向かって左側（西側が文化的に上位とされる）に置かれている¹⁰⁵。

¹⁰² サランゲレル（訳 児玉香菜子）「モンゴルの祭祀儀礼における馬乳酒」『千葉大学 ユーラシア言語文化論集』19（2017）：19-27

¹⁰³ Gombosuren, U, 「フフル製造をブランド化へ」『Mongolian News Agency』2020,
< <https://montsame.mn/jp/read/219565> >

¹⁰⁴ 石井教授及びTserennadmid 准教授によると、破れない限りは、20年程度使う遊牧民もいるとのことである。



牛の一枚皮を伸ばし、乳清（シャルオス）に浸して、柔らかくする。



縫い合わせた後、干し草を入れて、整形する。



馬乳酒発酵用の搅拌棒ブルール

③ 馬乳酒の特徴

(一) 乳酒の種類

世界の多くの酒が植物性の原料からつくられているのに対し、内陸アジアの遊牧民に伝わってきた乳酒は、動物性の乳を原料につくられてきた、世界の中でも特異な存在である。酒造りに利用される乳は、山羊乳、羊乳、牛乳、それらの混合乳のほか、ラクダ乳、馬乳の単独利用など多様である¹⁰⁵。

本調査で対象となる乳酒は、ユネスコ無形文化遺産に登録されている“Airag - a fermented beverage made from mare's milk”すなわち「馬乳酒-牝馬の乳から作られた発酵飲料」である。その馬乳酒は、モンゴルではアイラグと呼ばれているが、ロシア、ロシアのサハ共和国、カザフスタン、キルギスではクミス、中国内蒙古自治区ではチゲー、チゴと呼ばれている¹⁰⁶。

(二) 馬乳について

馬乳酒の原材料は馬乳である。馬乳は人乳の組成に近く、モンゴル族は日本人と同じモンゴロイドで、遺伝的に乳糖不耐症であり、大人が飲むと下痢を引き起こすため、馬乳そのものを日常的に飲む習慣はない（石井教授談）。また、脂肪・タンパク質が少なく乳糖量が多いため、牛、羊、山羊、ラクダ等の他の家畜乳と異なり、脂肪の分離（クリームやバター）やタンパク質の凝固（チーズ）による乳製品の製造ができない。そのため、馬乳の利用法として、馬の生乳を非加熱のまま攪拌・静置により、乳糖をアルコール発酵させると同時に乳酸発酵も進行させた馬乳酒を製造するほかない¹⁰¹。

世界の乳生産量シェアは牛81%、バッファロー15%、山羊2%、羊1%、ラクダ0.4%となっているが、馬乳のデータは存在しない¹⁰⁷。モンゴルの政府統計でも、馬乳に関しては、記載がない。馬乳及び馬乳酒の飲用者は、製造国であるモンゴル、中国内蒙古自治区、カザフスタン、キルギ

¹⁰⁵ 石井智美「内陸アジアの遊牧民の製造する乳酒に関する微生物学的研究」吉田集而編『酒をめぐる地域間比較研究』JCAS 連携研究成果報告4、2003

¹⁰⁶ 石井智美「モンゴル遊牧民の馬乳酒の製造方法と性質」『アフロ・ユーラシア内陸乾燥地文明叢書7「多様化するモンゴル世界II」』、45-57頁、2013)

¹⁰⁷ 国連食糧農業機関（FAO）Data、2019

ス、ロシアに加え、タジキスタン、ウズベキスタン、東欧、中欧の約 3,000 万人とされている¹⁰⁸。

(三) 製造地

馬乳酒は国の中央部の遊牧民により、盛んに作られており、図 3.2 に示すように、ボルガン県、アルハンガイ県、ウブスハンガイ県、トゥブ県、ドンドゴビ県が名産地として知られている。Tserennadmid 准教授及び森永¹⁰⁹によると、ボルガン県モゴド郡やサイハン郡の馬乳酒はブランド化されていて、有名であり、馬乳酒名人として名高い遊牧民もいると報告している。1980 年代社会主義体制下で、政府は遊牧民に馬乳酒製造のノルマを課し、その達成競争によって馬乳酒生産量が急速に拡大し、地域での消費を越えて都市部で大量に消費されるようになったことが、ボルガン産馬乳酒のブランド構築の背景にある¹⁰⁹。

ボルガン県を含めた中部 5 県の外側を囲むザブハン県東部、バヤンホンゴル県北部、トゥブ県北部、ウムヌゴビ県中部、ドンドゴビ県北中部、ウブスハンガイ県南部、ヘンティー県西部及びバヤンウルギー県が次に生産の活発な地域である。一方、ほとんど生産されていない地域は、東部（ドルノド県、ヘンティー県）、北部と北西部（フブスグル県、セレンゲ県）、ザブハン県西部、南西部（ゴビ砂漠地域）である。バヤンウルギー県を除き、モンゴル中央部から離れるに従って、馬乳酒製造が行われていない傾向にある。また、馬乳酒製造が行われている地域と馬の頭数密度が高い地域は、東部以外（東部で馬の頭数が多いが、馬乳酒生産をしていない理由は後述）で高い相関関係があることが分かっている¹⁰⁸。

気候植生帯で見ると、馬の頭数密度が高く、馬乳酒製造が盛んに行われている地域の大半は、ステップまたは森林ステップ気候であり、家畜の食む牧草が豊富にある地域である。一方、馬の頭数密度が低く、馬乳酒製造が盛んではない南部地域（ゴビアルタイ県、バヤンホンゴル県）は、砂漠気候または砂漠ステップ気候である。砂漠地帯は気温が高く、水が不足しており、植生が乏しく、馬乳酒製造に適していないから作らない、と砂漠地帯の遊牧民は回答しており、山羊、羊、ラクダの乳を消費する傾向にある。このような傾向があるものの、ステップや森林ステップでも、モンゴル中央部から遠い北部（フブスグル県、セレンゲ県）、西部（ザブハン県）、東部（ヘンティー県、ドルノド県、スフバートル県）では、馬乳酒製造は盛んではないが、気候的な問題よりも、「経験不足」「労働力不足」「水不足」により、製造していないと遊牧民は回答している¹⁰⁸。

¹⁰⁸ Tserenpurev Bat-Oyun, et al., Who is making airag (fermented mare's milk?) A nationwide survey of traditional food in Mongolia, *NOMADIC PEOPLES* 19: 7-29, 2015

¹⁰⁹ 森永由紀「モンゴル国の伝統的馬乳酒の製造法の継承」『明治大学教養論集』 541: 225-240, 2019



図 3.2 モンゴルにおける馬乳酒の製造地

*●最も馬乳酒製造が盛んな地域、●次に馬乳酒製造が盛んな地域

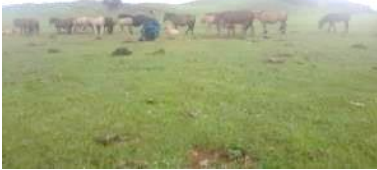
出所：Bat-Oyun らの報告¹⁰⁸を元に、<https://d-maps.com/>から調査チーム編集

(四) 製造者

最も活発な馬乳酒製造が行われている地域は、ハルハ族の本拠地であるモンゴル中部及び南部地域と一致している。西部のバヤンウルギー県でも、馬乳酒製造が盛んであるが、カザフ族が居住し、馬乳酒と馬肉を消費する民族として知られている。バヤンウルギー県の中心部では年間を通じて馬乳酒が生産されていると言われている。同県は、モンゴル国でありながら、県人口の9割がカザフ族を占めるため、県都以外ではモンゴル語が通じず、「アイラグ」ではなく、「クミス」と呼ばれている。

一方、東部では馬の頭数密度としては、高い傾向にあるが、馬乳酒が全く作られていない郡も存在する。東部では、ブリヤート族の居住する地域があり、ブリヤート族は牛製品を多く消費することで知られている。東部にもハルハ族は居住し、馬乳酒は少ないながらも作られているが、東部ではナーダム（④(二)参照）の競馬が盛んな地域であり、競走馬の調教に夏季の多くの時間を割くと同時に、仔馬が飲む馬乳の一部を搾取することで成立する馬乳酒製造は、仔馬の育成に悪影響を与えると考えているためであるとも言われている¹⁰⁸。また、東部のハルハ族は、ブリヤート族すなわちロシアの影響を受け、発酵容器、製造方法、飲み方、呼び方が異なる。中部のハルハ族はフールの代替として、ブリキやプラスチック容器を利用するが、東部ではバターチャーレン（昔ながらの伝統的な装置を使ってバターを製造する機械）を立てたような木製の桶に蓋がついた発酵容器を使い、中部のハルハ族は馬乳をそのまま発酵させ、馬乳酒をそのまま飲用するが、東部では馬乳に水を加えて製造し、出来た馬乳酒を水で割って飲用している¹¹⁰。

¹¹⁰ 石井智美、「モンゴル国の伝統的な発酵乳製品に関する微生物学的検討（ハルハとブリヤートの比較から）」『Milk Science』Vol. 50、No. 1、2001



モンゴルの草原。人口（335万）よりも馬の頭数（420万）が多い。



遊牧民の移動式住居ゲルと馬に乗る子供。



現代の遊牧民の移動手段は馬とバイク。

出所：Tserennadmid 准教授提供（モンゴルの写真は以下同様）

（五）製造時期

馬乳酒の製造期間は、仔馬が生まれ、母馬の乳の一部を馬乳酒の製造にまわせるまで仔馬が大きくなってきた6～9月頃までのことが多い¹⁰⁵。Tserenpurev Bat-Oyunら¹⁰⁸が2012年に行った2,045遊牧民への聞き取り調査によると、5～9月（7月が多い）に製造を開始し、7～11月に製造を終えているが、馬乳酒製造が盛んな地域ほど製造を終える時期が遅いと報告している。製造期間が短い地域は、ナーダムに使用するために、集中的に馬乳酒を製造しているとも報告している¹⁰⁸。馬乳酒名産地のボルガン県へは、都市部から馬乳酒を買い付けに来る人たちのために、夏季及び旧正月向けの需要にも対応できるよう、晩秋時期まで馬乳酒を製造し、他県よりも生産時期が長い傾向にある¹¹¹。

牛は季節に関係なく21日周期で発情を繰り返すため、一年を通して牛乳を手に入れることができるが、馬は季節繁殖動物であるため、馬乳は夏季にしか得られない。後述するように、馬乳酒は保存の利かない食べ物であり、冷凍以外は、基本的に夏から秋のみに摂取する食べ物である。

（六）飲用時期・飲用方法

モンゴル人の食生活の基本は「白い食べ物」と総称される乳製品類と「赤い食べ物」と総称される肉類を柱とする極めてシンプルなものである。乳は肉と並んで主食として牧畜民の食事に大きな比重を占めているが、肉と乳の季節的な食べ分けと時刻的な食べ分けが行われている。

第一に、季節的な食べ分けは、夏には、豊富な搾乳量を元に、乳がふんだんに加工され、新鮮な乳製品を大量に食べる。夏の乳製品摂取の最も端的な特徴は、液体としての消費量の多さであり、特に馬乳酒や牛の酸乳（乳を乳酸菌で発酵させてできた発酵乳のこと）が大量に消費される。そして、乳製品の搾乳量が減少する冬には、肉の摂取量が増大する。もちろん夏にも接客時などに羊をしばしば屠るが、夏から晩秋にかけては基本的に乳製品でこと足りる。一方、晩秋から春にかけては、肉が主食として位置づけられ、加工した乳製品を食べる。

¹¹¹ 尾崎孝弘「馬乳酒をめぐる生産・流通・消費—南モンゴル、シリングル盟の事例および地域間比較より」『日本文化人類学会第50回研究大会発表要旨集』p. G08、2016年

第二に、時刻的な食べ分けは、遊牧民宅では、朝も昼も「乳茶¹¹²」で済まし、その際に乳製品をつまむ。夕方から夜にかけての食事が正餐となり、肉料理、干し肉を食べる傾向にある（⁹¹116-118 頁）。

飲用方法として、夏場はそのままで日常飲用する。アルコール濃度が低いので酒というより酸乳として飲まれているようで、女性や子供にも良く飲まれている。ナーダムや旧正月等の儀礼的イベントも馬乳酒が消費される機会として存在する。夏に集中するナーダムとは異なり、旧正月は晩冬の寒冷期に実施される、そのため、晩秋に製造した馬乳酒を低温保存し、凍ったものを温かいゲルの中で融かして飲む¹¹¹。様々な病気の治療薬としても使われ、特に肺結核や壊血病などに効果があるとされている（⁹¹116-118 頁）。モンゴルの伝統治療とともに、飲用することも多い（ソリナ氏談）。モンゴルの伝統治療は、オイルマッサージ、鍼灸、薬草処方、食事療法、アロマセラピー、瀉血療法、読経のおおよそ7種類に分類され、なかでも薬草処方は鍼灸、マッサージと並んでその根幹をなしている¹¹³。



どんぶり鉢のような容器に入れて、そのまま飲む。



馬乳酒と一緒に乳製品もつまむ。



ウランバートル市民は、ペットボトル馬乳酒を飲む。

(七) 風味

馬乳酒の形態は乳白色で、中に炭酸ガスが溶け込み、かすかな発泡性と特有の芳香を持っている。アルコール度 1.5~2.5%前後、飲み頃の馬乳酒の酸度 1.0~1.5%前後、pH は 4.0 程度、どぶろく状の一口含めば舌を刺激するほどかなり酸味の強い乳酸飲料である。

滅多に蒸留することなく、白濁色のどぶろくのまま飲用する。原料である馬乳にはもともと 100 ml 当たり約 9.8~13.8mg ものビタミン C が含まれているが、馬乳酒ではその比率がさらに高まっていると言われている。様々なビタミン、ミネラル、カルシウムを含む健康飲料である（⁹¹225-226 頁）。

発酵容器、製造者、製造地域によって差はあるが、一般的に、牛の皮を加工したフールで発酵した馬乳酒はどんな気温にも過発酵せず、身体に消化しやすく、味もより強い。また地域的には中部 5 県の中で、馬乳酒がブランド化されているボルガン県は、広く肥沃な草原生態系の中で

¹¹²モンゴル語でスーテーツァイ。黒茶の磚茶を削り、お茶を煮出し、牛乳やラクダ乳と塩を加えたモンゴルの日常の飲み物。塩味のクリーミーな食感が特徴的で、地方や家庭によって風味や濃度が異なる。ツァイに炊いたキビ（シラー・ボダー）を入れれば、ボダータイ・ツァイという食事になる（モンゴルナビ）。

¹¹³ 高野文英ら「モンゴルの伝統医学と薬用植物」『日東医誌 Kampo Med』Vol. 54 NO. 5 963-972、2003

家畜福祉に配慮して飼養された馬群の馬乳を発酵させ、栄養価や香りの高い良質な馬乳酒が作り出されている¹⁰⁹。ドンドゴビ県ゴビオグタール郡の馬乳酒は、特においしいことで有名であり、馬が食べるゴビ地域に育つイネ科やヨモギ類等の植物に関連すると言われている¹⁰³。

(ハ) 加工

モンゴルで作られる蒸留酒全般のことをアルヒと呼ぶ。アルヒは穀物を蒸留して作られるツァガン・アルヒと家畜乳を発酵させた酸乳を蒸留させて作る伝統的なシミーン・アルヒの2種類がある。シミーン・アルヒは、15 ℓの乳からアルコール度数7%程度の酒を3 ℓ程得られる。一度目の蒸留で飲まれることが多いが、質を高める目的で再蒸留する場合もある。味は、ほんのりとしていて乳臭いといわれている。製造には大量の乳が必要な上に、モンゴルで希少な燃料（家畜糞）と水を必要とするので、収量は少なく稀少品の部類に入る酒である。近年は工場での製造・販売もあり、日本へも輸出されている¹¹⁴。

蒸留方法は、酸乳酒の入った大鍋に木製もしくはプラスチック製の筒を被せ、水の入ったたらいを乗せて筒に蓋をする。水の入ったたらいの直下方には、小さなたらいが紐で吊り下げられている。加熱し、沸点の低いアルコールが主に蒸発し、水の入ったたらいで冷やされ、蒸留酒が水滴となって下に吊り下げられた小たらいに溜まる仕組みになっている⁹⁸。

ただし、シミーン・アルヒへの加工に関する資料は、山羊乳酒、羊乳酒、牛乳酒からの報告が多く、乳脂肪と乳タンパク質の含量が低い馬乳酒を蒸留して、シミーン・アルヒへ加工するという報告は少ない。寺尾¹¹⁵によると、トゥブ県エルデネ郡で遊牧民家庭の調査をした際は、馬乳酒からアルヒに加工している例を報告している。また、平田ら⁹⁸によると、中部5県の遊牧民の多くは、シミーン・アルヒへの加工技術は持っているが、ほとんど加工されず、馬乳酒をそのまま飲用すると報告している。馬乳酒はそのまま飲用することが主流であり、シミーン・アルヒ製造は、馬乳酒の余剰があることによって生産されることが多い（石井教授談）。

モンゴル科学技術大学Damdinsuren教授への聞き取りによると、中央集権的計画経済が行われていた社会主義時代、モンゴル政府は遊牧民に対して、馬乳酒の生産ノルマを課しており、遊牧民は一定量を製造させられていたが、必要量以上を製造すると、消費することができずに、馬乳酒が古くなってしまいうので、シミーン・アルヒへ加工していたとのことである。現代は、生産ノルマもなく、自由に作れるため、馬乳酒が好きな遊牧民はシミーン・アルヒに加工することは少ないと述べている。

¹¹⁴ 世界の珍しいお酒アルヒーモンゴル産の蒸留酒、〈<http://sekainoosake.web.fc2.com/10001067.html>〉

¹¹⁵ 寺尾萌、『モンゴル遊牧民の生活と食文化』「滋賀短期大学研究紀要」第46号、2021

(九) 栄養学的特徴

馬乳酒は食事療法の価値があり、モンゴル人にとって、日常の食生活に重要な部分を占める。人体に不可欠なタンパク質、脂肪、ミネラル、ビタミンA、B、C、豊富なアミノ酸が含まれ、栄養価が高く消化しやすい飲料であり¹¹⁶、下記に具体的な栄養素について記した（⁹¹276-277頁）。

- タンパク質

馬によってそれぞれの乳のタンパク質含量は異なるが、一般的には1.7~2.2%である。そのなかに含まれるカゼインと乳清タンパク質の比は、人乳に似通っている。NPN（非タンパク態窒素）含量も高く、タンパク質の約10%を占め、消化・吸収されやすい。

- 脂肪

含量は低く、脂肪球は牛乳のそれよりも小さい（2-3 μ m）。遊離脂肪酸の含量は高い（98%）。またレシチンの含有量も高い（約19%）。不飽和脂肪酸量は牛乳のその4-5倍にも及んでいる。オレイン酸、リノール酸、リノレン酸も多く含まれている。

- 乳糖

含量は牛乳のそれより多く、人乳に近い。

- ミネラル

含量は比較的低い。カルシウムとリンの比率はおよそ2:1である。

- ビタミン

馬乳を加熱すること無しに生乳のまま発酵させるため、ビタミンC含量は多い。牛乳の5~6倍で、人乳よりも含量は多く（約9.8~13.8mg/100ml）、乳類のなかでは特に多く含まれている。栄養素の供給源の多くを動物性食品に依存しているモンゴル人にとって、馬乳はビタミン不足を補える大切な食糧。

- 栄養価値

人乳に近く、高乳糖、低脂肪、適度なカルシウム対リン比、高い不飽和脂肪酸含量、脂肪球が小さい、カゼイン含量が低い、といった特徴を持つ。胃の中に軟らかい微細な凝塊を形成し、消化・吸収率が高い。馬乳タンパク質中のリジン含量が多いのも特徴。

(十) 健康効果

遊牧民は夏季の馬乳酒飲用を、「冬季の肉食で疲れた胃腸を良くする」としてきた。秋に最後の馬乳酒を凍らせておき旧正月に飲むことも古くから行われ、遊牧民にとって、冬季の栄養補給源であった。そして馬乳酒はエネルギー量が1lあたり400Kcalと少ないことも、大量の飲用を可能にした。2.5%前後のアルコールが含まれているが、子供にも積極的に飲ませ、背中に吹きつける、塗るなどして皮膚からも浸透させていた。ウランバートルの国立病院理学療法科では、馬乳酒を温めて治療に用いていた。馬乳酒を飲むと、複数種の乳酸菌（乳酸桿菌・球菌）、酵母が大量

¹¹⁶ National Center for Cultural Heritage, 『Nomination file No. 01172 for inscription in 2019 on the Representative List of the Intangible Cultural Heritage of Humanity, UNESCO』（ユネスコへの提案書）

に腸管に入り、これら発酵に関与した菌の生産する代謝産物は、免疫賦活効果などをもたらしてきた。馬乳酒の飲用には多くの健康効果があり、低度のアルコール分を含むことで、気分を開放する効果もあった。そして菌体は、そのほとんどが胃液によって死菌になる。かつて死菌には効果はないとされてきたが、近年、菌体内外の各種遊離アミノ酸、溶出したペプチドグリカンなどを、腸内細菌が利用していることが報告されている。そしてこれらの菌体には、難消化性多糖類が含まれている。野菜、果物の摂取が少ない遊牧民にとってこの難消化性多糖類が、腸管中で生成された身体に害を及ぼす物質を吸着し、排泄する「食物繊維の代役」をしている可能性がある。仔馬の成長に合わせて馬乳の成分は変わり、馬乳酒の風味も季節で変わる。馬乳酒を飲むと、アルコールの作用で全身をリラックスさせ、微生物の代謝する産物が免疫賦活作用などの効果をもたらしていると考えられる。複数の要因による相互作用があるといえよう¹¹⁷。

Tserennadmid 准教授によると、日本の大相撲で、モンゴル人力士が大活躍しているのは、馬乳酒を飲むことにより、豊富な栄養と骨を強くする効果、馬に乗ることによる足腰の強さ、モンゴル人の草原で生活するライフスタイルの違いが関係している、と考察している。

(十一) 馬乳酒治療

馬乳酒による治療は、モンゴル医学のなかでほぼ独立した一つの分野であり、研究領域としても独立した分野となっており、十三世紀に名をはせた療法である。ヨーロッパの著名な旅行家であるウィリアム・ルブルクはその「モンゴル旅行記」に、「クミスはモンゴルやアジア遊牧民の飲みなれた飲料であり、栄養に富み、肺病を治す効能がある」と記している。中国内蒙古自治区のシリングル盟にあるモンゴル医学研究所では、主に馬乳酒治療の研究を行い、「酸馬乳療法」と題する馬乳酒治療を述べた専門書に、馬乳酒は高血圧、痛風、心臓病、肺結核、胃炎、胃潰瘍、結腸炎、結核性腹膜炎、細菌性赤痢、糖尿病、神経衰弱、壊血病、神経性頭痛、肺気腫、肺性腫などの病気に効果があるという（⁹¹223-233 頁）。ただし、馬乳酒は万病に役立つわけではなく、肺炎や腎炎による高熱のある患者と骨の怪我をした患者には馬乳酒治療は不適との報告もみられる¹¹⁸。

(十二) 流通

馬乳酒は、自然界由来の菌を使った発酵食品で、加熱処理をせずに作られるので、運搬しにくく、味が劣化しやすいという特徴がある。品質が不安定である上、加熱せず、発酵を止めていないために、振動で膨張しやすく、遊牧民の製造地からウランバートルに運搬するだけでも、質が時々刻々と変化するため、どんなに美味しいとされる馬乳酒でも一定以上発酵が進むと、酸味が

¹¹⁷ 石井智美、『モンゴル遊牧民の馬乳酒飲用による健康効果の検討』「三島海雲記念財団研究報告書」44号37-40頁、2007

¹¹⁸ 宮本拓ら、『モンゴルの馬乳酒アイラグの伝統製法と微生物学的特徴』「日本醸造協会誌」112巻4号223-233頁、2017

際立ち、馬乳酒の風味が変化し、好まれない。ロシアの工場生産の馬乳酒¹¹⁹は、密閉容器に入れて、ドイツやロシアで流通しているが、モンゴル国内では、冷蔵庫も普及しておらず、雑菌の混入を防ぐ衛生管理も困難であり、製品化して流通させるのが技術的に難しいと言われている¹⁰⁹。現代でも、基本的に未舗装路であれば100km程度、舗装路であっても300km程度の圏内で生産・消費されるものである。これが、モンゴルの馬乳酒が工場で作られず、大々的に販売されず、自家生産・自家消費に留まり、輸出もほとんどされない理由である¹⁰¹。ただし、2016年に設立された伝統的な手作り品を販売するオンラインプラットフォーム Mongulai.com では、全世界へボルガン県産馬乳酒の瓶詰を発送していることが分かったが、情報量が少なく、レビュー件数も少ないため、非加熱のまま、品質や味がどの程度、保たれているのか、衛生管理がどのようになっているのか、不明である¹²⁰。

Tserennadmid 准教授によると、馬乳酒名産地のボルガン県では、家族経営の小規模なボトル詰めワークショップもあり、ウランバートルのスーパーマーケットにも商品として、流通しているが、ボトルに泡が発生していて、ボルガン県から運搬して、商品棚に陳列している間にも、発酵が進み、馬乳酒特有の味は消え、酸味が強く、苦く、課題が多いと話していた。

2000年頃まで、大規模な流通の対象物ではなかったが、市場経済が牧畜地域に浸透した結果、2000年頃より、馬乳酒は都市近郊や幹線道路といった市場へのアクセスの良い地域に住む遊牧民にとって商品としての価値を見出されるに至った。ここで想定されていた消費者は主として都市住民であり、彼らが夏場の健康飲料として、馬乳酒を購入することへの対応であった。しかし、馬乳酒名産地のボルガン県は、都市部から離れた遠隔地にあり、遊牧民は、馬乳酒を運搬する輸送手段も有さないため、都市部の人々はボルガン県までおいしい馬乳酒を求めて、購入に訪れる¹¹¹。



青いプラスチック容器に入れた馬乳酒を運ぶこともあるが、近距離輸送である。



ウランバートルのスーパーに陳列されているボルガン県産馬乳酒。過発酵して苦い。



ウランバートルのスーパーで販売されている馬乳酒は、泡が出ていて流通上の課題がある。

¹¹⁹ ロシアにはバシコルトスタン共和国を初め、馬乳酒工場があり、各地に流通しているが、社会主義時代、モスクワから各地の馬乳酒工場に対して、一元管理・製造されたスターターが配布されたため、地域ごとの馬乳酒の味は失われ、常に同じ味の馬乳酒を生産。石井智美「世界の乳文化図鑑¹⁸ ロシアのクミス」『酪農ジャーナル電子版【酪農PLUS+】ジャーナルアイ』2021年<<https://rp.rakuno.ac.jp/archives/journal/2667.html>>

¹²⁰ <https://mongolianstore.com/product/terigun-airag-fermented-horse-milk/#reviews>

(十三) 環境保護

世界が深刻な環境問題に直面している時代において、遊牧民の牧歌的な土地利用、馬の世話、伝統的な馬乳酒作り、フフルという天然素材の利用は、環境を破壊することなく、自然環境保全に関する貴重な情報と実践を提供することができる。したがって、馬乳酒文化は、世界の文化的伝統の一部として、遊牧民文化に関連する無形文化遺産の可視性と認識を高めることに貢献できる¹¹⁶。

④ 関連づいた慣習

(一) 日常

ハンガイ地方における日常の馬乳酒の飲み方を調査した文献によると、一般的な遊牧民は、ゲルに出入りするたびに、喉をうるおすようにして馬乳酒を飲む。どんぶり鉢のような大きめの器で、女性も一日10杯程度は飲む。通常、男性ならもっと多い。随時自由に飲む習慣がある。

少し形式的な場では、ツァツァルを行う。まず椀の中に薬指を入れて浸し、上、下、真ん中と指を3回はじく。モンゴル人は白い色を神聖なものを見なしているため、馬乳酒は幸福、歓迎、尊敬、他者とのつながりの象徴であり、天と地と人へ恵みを降り注ぎわせる行為である。

人々が集ったときの正しい飲み方は、木製の大きな器に、十分に馬乳酒を注ぎ入れ、椀で回ってきたら、両手で受け取る。年配者から受け取る場合には、立って受け取り、飲んだら次の人に渡す。最後まで少しは残すのが慣例である。乾杯の時には、椀を置かずに飲み干すが、一気飲みをするというわけではない。

このほか、拳をしながら馬乳酒を飲むという遊びもある。負けると飲む決まりで、10人で1100を飲む程度のことは、決して稀ではない^(9148頁)。

客人が訪問した場合、注ぎ入れるのは、女性の仕事であり、器に馬乳酒が常にいっぱいになるように、注意を払う。このおもてなしの習慣は、現在、遊牧民の伝統やライフスタイルを紹介するために、外国人や観光客が遊牧民の家庭を訪問する際に広く根付いている。このように、馬乳酒は、地域社会だけでなく、さまざまな民族、国籍、国の人々の間の相互尊重と親密な関係に大きく貢献している¹¹⁶。

また、文化的な習慣として、搾乳～攪拌は女性と子供の仕事であり、馬の世話と馬乳酒の品質管理が男性の仕事であり、ジェンダー別の役割が古くから決まっている¹¹⁶。

(二) 祭礼・儀式

● ナーダム

ナーダムは、モンゴルの建国と独立のシンボリックな祝祭として、毎年、夏に開催される1921年のモンゴル人民革命を記念する民族の祭典である。2010年にはユネスコの無形文化遺産に登録され、伝統的な3競技（モンゴル相撲、競馬、弓）に興じ、国の歴史や文化に触れ、次世代に受け継ぐ、非常に重要な祝祭である。村祭りレベルから、県大会や国体のようなナーダムまであり、最大のナーダムは首都ウランバートルで開催される。

モンゴル相撲は、ウランバートルのナーダムでは、21 ある各県から数百人のつわものたちが集い、白熱した戦いが繰り広げられる男の競技である。同時に何組もの取組を行いながら、トーナメント方式で優勝を競う。モンゴル相撲に階級や土俵はなく、ルールは手をついただけでは負けにならず、相手の膝または背中などが地面に着いたときに勝敗が決まる。時間制限もないので、勝敗が決まるまで長時間かかることもある。勝利を勝ち取った者には称号が与えられる。

競馬はウランバートルナーダムでは、メインスタジアムから車で1時間半ほどのファイ・ドローン・ホダグ草原で行われる。2歳馬、3歳馬、4歳馬、5歳馬、6歳以上、種馬の各レースが行われ、数百頭の馬が草原を駆け抜けていく。走る距離は馬の年齢によって違い、15 km～30 km超ほど、騎手は、6歳から12歳までの子供たちである。

弓射は個人戦と団体戦があり、老若男女問わず参加できる競技である。的までの距離は男性 75 m、女性 60m、17歳以下の男子は年齢×4 m、女子は年齢×3 mの距離である。弓(ノム)は長さ1.5m前後、矢(ソム)は約1 mのものを使用し、的は牛や馬などの皮から作られたソルを積み上げて作る。ルールは「60個積み上げた的(ハナ)」と「30個積み上げた的(ハサー)」の2種類の的にそれぞれに当たった数で勝敗が決まる。優勝者には「メルゲン(弓名人)」の称号が与えられる¹²¹。

表彰式の方法は全国で統一されており、表彰式において、馬乳酒は表彰を受ける人々が飲み、各レース5位までの競走馬の頭に注いで祝福するため、ナーダムにおいて、馬乳酒は必須のアイテムであり、例えば郡ナーダムであれば、郡政府が地元の遊牧民に製造を委託するなどして近隣から調達される。馬乳酒製造には、盛んな地域と盛んでない地域があると前述したが、モンゴル国内ではいかに生産量が少なくとも全国で馬乳酒が製造されており、それはナーダムのために使われるのである。その証拠に、生産量が少ない地域はナーダム終了後に生産を終了し、製造期間が短い¹⁰¹。

● 旧正月

モンゴルの旧正月は、旧暦に従って決められるので、日取りは毎年変わるが、2022年は2月1日が元旦である。旧正月、モンゴル語でTsagaan sarは、「白い月」と呼ばれる。家族、親戚などが集まりごちそうを囲みながら、厳しい冬を乗り越えて春を迎えることに喜び、一年間の幸せを祈る。モンゴルでは、白は純粋さを表現し、モンゴル人が尊ぶ乳の色でもある。旧正月は何も悪いことがない真っ白な月という意味もある。元旦には日の出前に起き、きれいな服に着替え、それぞれの幸運の方向に歩き、功德の方向から戻る。この儀式の後、大地に馬乳酒を捧げ、日の出とともに家族と挨拶を交わす。家族との挨拶が終わると知人、友人、親戚とのあいさつに1日何軒もまわり、自分の家に挨拶に来た訪問客ももてなし、お祝いのごちそうを食べる。ポーズ(蒸し餃子)、オーツ(羊の丸茹で)、ヘヴィンホーブ(巨大ビスケット)、ウゼムテイボダー(モ

¹²¹ 「モンゴル最大のお祭りナーダム」『在福岡モンゴル国名誉領事館』2019年<<http://www.mongolia-fukuoka.org/256>>

ンゴル版赤飯)、アルヒ(蒸留酒)の他、秋から保存していた馬乳酒を飲むことは、「白い月」には欠かせない¹²²。

● 馬乳酒祭り

馬乳酒祭りは、その年最初に馬乳酒作りを始める日を祝う祭りであり、家庭での小規模のものから地域単位での大規模のものまである。ウブルハンガイ県ホトン郡の馬乳酒祭りでは、仔馬の競争、投げ縄で馬を捕まえる競争、馬乳酒飲み競争(Guutei ailiin guzeetei huu)、馬乳酒飲みゲーム(Dembee)、10本の指ゲーム(Aravdakh)、馬具の展示(サドル、投げ縄、手綱、馬勒等)、仔馬オークション等が行われている¹²³。同県ブルド郡では、2012年以降、「千頭の馬祭り」の中で、馬乳酒飲み競争や最高の馬乳酒コンテストが行われている。ボルガン県モゴド郡の馬乳酒祭りでは、馬乳酒の造り手を巻き込んで、「Autumn Green Days」「健康食品展示会」「ハンガイ地域の見本市」等のイベントも開かれている¹²⁴。ボルガン県サイハン郡の馬乳酒祭りでは、フール等の器具や設備が提示され、売買されるだけでなく、伝統を促進するため「最もおいしい馬乳酒競争」や「馬乳酒大食い競争」も開催されている¹²⁵。

● 牝馬出産の儀式(Guu Barikh yos)

牝馬が仔馬を出産すると、出産の儀式を行い、その年の馬乳酒作りが始まる。牝馬が一頭目の仔馬に馬乳を与えた後、2頭の馬に乗った男性が馬乳を入れたバケツを手に持ち、馬と自然を崇拝する儀式であり、長年、受け継がれている。これは、より多くの仔馬、より良い馬乳酒、より多くの馬、より多くの馬乳酒に恵まれるという願いがこもっている(自然文化遺産保護財団会長Dr. Urtnasan談)。

また、関連儀式には、家畜増加と馬乳酒を含む乳製品の生産量増加を願って行われるもの(Guunii urs gargah yos)もある¹⁰⁸。

● 焼印の儀式(Unaga Tavikh)¹²⁶

春に生まれた仔馬が母馬の乳を飲み、夏の間、繋がれていた仔馬たちは、一人前の馬として、馬群の中で冬を越えなければならない。焼印の儀式は、他の遊牧民の馬と区別し、馬が一人前になった証であると同時に、初めて迎える冬を元気に耐え抜いてほしいという願いを込めて家紋を焼印する毎年秋に行われる行事である。鉄のハンコは真っ赤になるまで火にくべられ、仔馬の後ろ左足の付け根に焼印を入れる。使い終わったハンコは馬乳酒に浸し、そこから滴る馬乳酒を皆

¹²² 「モンゴルの旧正月 ツァガンサル豆知識」『風の旅行者』2015年 <https://www.kaze-travel.co.jp/blog/mongol_kiji017.html>

¹²³ 「HORSE - FESTIVAL (UVURKHANGAI)」『Mongolian Guide Tour LLC』 <http://www.touristinfocenter.mn/en/cate3_more.aspx?ItemID=62>

¹²⁴ 「ICH Inventory (モンゴル国内用目録)」『National Center for Cultural Heritage under the Ministry of Culture of Mongolia』、2018

¹²⁵ 「Saikhan Sum hosts Airag Festival」『news.mn』 <<https://news.mn/en/152450/>>

¹²⁶ Odtsetseg, G, 「遊牧民の伝統行事「子馬のハンコ祭り」 秋空の下、勇壮な祭りと民族料理を楽しむ」『Mongolian News Agency』 <<https://www.montsame.mn/en/read/140767>>

で飲んだり、顔に塗ったりする。そうすることで、この1年を幸せに過ごせるという言い伝えがある。顔に塗るのは保湿効果があるそうだ。儀式の前後では、モンゴル人たちは民族衣装でオシャレし、参加者と嗅ぎタバコを交換したり、歌を歌ったり、馬乳酒を飲んだり、ホルホック（モンゴルの野外料理。羊肉と、赤くなるまで焼いたこぶし大の石を鍋に入れ、直火にかけて蒸し焼きにしたもの。）のご馳走を食べたりして、伝統の儀式を盛り上げる。



焼き印を入れているハルハ族



カザフ族による焼印の儀式



牝馬の収容場所（ゼル）

● 晩秋の祭り

秋の終わりに、白い霜が降りると、戌の日に馬が集まり、牝馬の収容場所（ゼル）の杭に線香を燃やし、牝馬から搾乳し、仔馬のロープを取り外し、杭を引き抜き、穴に馬乳と穀物を入れる儀式を行う。これは翌年、より多くの馬、豊富な馬乳酒と馬乳量への願いを表している。この儀式を終えると、牝馬の収容場所は閉鎖され、その年の牝馬の搾乳が完了する。そして、近隣の家族と親戚とともに、馬乳酒とごちそうと歌で祝宴を開く（Tserennadmid 准教授による調査結果）。

● 結婚式

結婚式でも馬乳酒は欠かせない。都市部の結婚式でも、新郎新婦席の前には、茹でた羊、揚げドーナツとともに馬乳酒が並ぶ。モンゴルでは結婚式のベストシーズンは秋とされているが、馬が出産を終えた初夏から9月頃までが搾乳可能な時期で、馬乳酒がおいしいことも、秋の人气が高い一因である¹²⁷。

● その他の祝宴

結婚式の他にも、赤ちゃんの髪の毛を切るときや新しいゲルを立てるとき等、家族のお祝い事に馬乳酒は欠かせない。家長は馬乳酒、羊肉、ヌードルスープ等を準備し、祝い事の当日、ゲルに親戚や近所の人や集う。初めに馬乳酒を年齢順に3回飲み、その後は食事を楽しんだり、合間に馬乳酒を飲んだり、歌を歌ったりして、楽しむのが慣例である（Tserennadmid 准教授による調査結果）。

¹²⁷ 「世界旬景 結婚披露宴でともす「幸福の火」（モンゴル）」『日本経済新聞』2019年
(<https://www.nikkei.com/article/DGXMZ045673960U9A600C1000000/>)

- 献酒の儀式

モンゴルでは山や川にはそれぞれの神様が宿っていると考えられており、その神聖な場所をオボーと呼ぶ。オボーを時計周りに3周し、チーズや馬乳酒などを捧げながら、石を1個納め、雨乞いをしたり、家族の健康や幸福または家畜の繁殖等をお願いしたりする儀礼がある¹²⁸。捧げるのは、美味しい食べ物の最も良い部分と言われており、最も崇高な上物は、馬乳酒を天地にふりまくこと、つまり、牝馬の乳をふりまくことであった。馬が減少し、馬乳酒が減少している現在でも、牝馬の乳は白い食べ物の中で一番良いもので、ふりまく上物のなかで最高位に位置する¹⁰²。

(3) 登録に向けた機運の醸成、伝統的文化への評価

「馬乳酒の伝統的な作り方と関連づいた慣習 (Traditional technique of making Airag in Khokhuur and its associated customs)」がユネスコの無形文化遺産に登録されたのは2019年である。登録に向けた国内の取組は2014年頃から始まっており、登録までおおよそ5年に渡る期間、準備を要した。無形文化遺産の代表的な一覧表への提案書より、登録前の動きを取りまとめた(表3.2)。

表 3.2 モンゴル国内でユネスコ無形文化遺産登録に向けた動き

| 年 | ユネスコ無形文化遺産の登録に向けた動き |
|-------------|--------------------------------------|
| ～2010 | 自然文化遺産保護財団 ¹²⁹ の会長による働きかけ |
| 2013 | 国の無形文化遺産目録への登録 |
| 2010～2016 頃 | 馬乳酒の実情把握 |
| 2014～2015 頃 | 馬乳酒の復活促進プロジェクトの実施 |
| 2012～ | 大規模な馬乳酒祭りの復活 |
| 2017～ | 首都ウランバートルでの機運醸成 |
| 2014～2018 | ユネスコ無形文化遺産登録の提案書作成 |

出所：馬乳酒の伝統的な作り方と関連づいた慣習の無形文化遺産の代表的な一覧表への提案書及び Tserennadmid 准教授の聞き取り調査より、調査チームにて編集

① 登録に向けた機運の醸成

(一) 自然文化遺産保護財団の会長による働きかけ（～2010年）

自然文化遺産保護財団会長 Dr. Urtnasan のフフルによる馬乳酒製造への強い思いが登録への第一歩であった。Tserennadmid 准教授による Dr. Urtnasan への聞き取りでは、「モンゴルの乳加工と乳製品生産は、伝統的な知識に基づいており、遊牧民の環境で創られ、自然の法則に適応した技術を発明した。祖先から受け継がれたこの偉大な文化遺産は見過ごされるべきではなく、古いものの良い部分が新しいものに吸収されるべきである。私たちの目標は、モンゴル民族に根差す文化である伝統的な技術と関連する習慣を若い世代に説明することである。伝統的な馬乳酒製造は、近年、プラスチック容器で発酵させる馬乳酒に取って代わられており、健康（注：栄養素）

¹²⁸ アラタンホヤガ「「なぜ勝手に」中国地方政府が許可 遊牧民信仰オボーの上に次々建つ電波塔」『Yahoo! JAPAN ニュース』<<https://news.yahoo.co.jp/articles/149b7507d64d88283003292f813461ef7665ce0d>>

¹²⁹ 自然文化遺産保護財団は、2000年設立のユネスコ認定のNGO。本財団は、自然及び文化遺産の要素を保護し、その特性と価値を調査、研究、促進するための活動を実施することを目的としており、これまでに、ユネスコ無形文化遺産条約の登録基準を含む作業指針 (Operational directives) のモンゴル語への翻訳、無形文化遺産10案件の登録準備に携わってきた実績を持つ。

にも自然にも悪影響を及ぼす。ユネスコの無形文化遺産登録は、登録効果が高く、プラスチック容器を根絶し、フフルによる馬乳酒作りを復活させようと考えた。」と述べている。

さらに、モンゴル科学技術大学Damdinsuren教授への聞き取りでは、「馬乳酒は、一般的にトルコ語系の『クムス』『クミス』という名称で知られており、ロシアのバシキール地方、カザフスタン、キルギス、トルクメニスタンでは、そのように呼んでいる（中国内蒙古自治区は別名称）。モンゴル語の『アイラグ』は世界に通用しない言葉であるとともに、モンゴルでは、馬乳酒、牛乳酒、ラクダ乳酒、山羊乳酒、羊乳酒、それらの混合乳酒も『アイラグ』で通っている。モンゴルが馬乳酒に着目したのは、『アイラグ』を馬乳酒だけに特化した名称とし、『アイラグ』名で世界に通じるブランドにしたいという目標をもっていることも、登録の動機である。」と説明した。

(二) 国の無形文化遺産目録への登録（2013年）

文化省傘下の国立文化遺産センターは、文化遺産の情報データベースを登録、通知、作成、及び維持するための指示と任務を持つ組織である。コミュニティやその他の関連機関の支援を受けて、地方、地域、国レベルで無形文化遺産の目録作成を整理している。そして、政府は、無形文化遺産に関する最新情報を確実に反映するために、関係するコミュニティ、グループ、及び個人の参加により、目録の情報データベースをモニタリングし、毎年更新している¹³⁰。

ユネスコの無形文化遺産登録には、国の無形文化遺産目録に登録されていることが条件であるため、国の目録登録を目指し、NGOの「Land of Airag¹³¹」及び自然文化遺産保護財団と緊密に協力しながら、2010年から活動を開始した。2010～2013年に、馬乳酒の造り手、後継者、地元の人々、地方行政と協力し、会議、セミナー、フィールド調査、お祭りを開催した結果、2013年2月に、「フフルを用いた馬乳酒の伝統技術と関連づいた慣習」は国の目録に登録され、これにより、ユネスコの無形文化遺産登録を目指せることとなった。

(三) 馬乳酒の実情把握（2010～2016年頃）

国の無形文化遺産目録への登録及びユネスコ無形文化遺産への登録を目指し、国立文化遺産センター協力のもと、NGO「Land of Airag」及び自然文化遺産保護財団は馬乳酒の実情を次のようにとりまとめた。

馬乳酒は、遊牧民の間に伝えられてきたアルコール発酵乳の一種で、その製造知識と技術は、世代から世代へと口承及び視覚的に受け継がれ、モンゴル人の幸福の象徴となっている。フフルを用いた伝統的な方法で牝馬の乳を発酵させた馬乳酒は、栄養価が高く、消化性が良く、芳香性がある。そして、人体に不可欠な多様なタンパク質、ビタミンA、B、C、豊富なアミノ酸が含ま

¹³⁰ UNESCO, “Decision of the Intergovernmental Committee: 14.COM 10.B.24”, <https://ich.unesco.org/en/decisions/14.COM/10.B.24>

¹³¹ 2010年に設立されたNGO。フフルを用いた馬乳酒伝統製造技術及び関連した慣習や文化を復活させ、促進することを目的に活動している。

れ、力強さと明るさを与え、新陳代謝を高めるのに役立つ。発泡性のあるおいしい馬乳酒は、モンゴル人の夏の食生活に重要な役割を持つとされている。

さらに、馬乳酒は治療効果があることが科学的に証明されており、結核、神経症、貧血、動脈硬化症などのさまざまな病気や症状の治療、胃酸分泌の減少などに非常に効果的である。それ故、この医療飲料は国内の多くのウェルネスリゾートのメニューに含まれている。

馬乳酒は単純に味を楽しむだけではなく、遊牧民の文化、習慣、哲学に浸透しており、祝宴、奉納、儀式的祝福の際、主な飲料または聖なる飲料として使用されたり、神聖な山や場所で捧げたり、天と地を称えるための献酒の儀式で使用されたり、社交行事で広く用いる習慣がある。モンゴル人にとって、この習慣は、社会の構成員間の結束を高め、連帯、アイデンティティ及びホスピタリティの重要なシンボルとされている。

しかし、過去半世紀の間、多くの遊牧民がプラスチック容器で発酵させるようになり、フフルを用いる遊牧民の数が激減し、有名な馬乳酒産地でさえ、フフルを用いた馬乳酒の伝統的製法が忘れ去られてしまった。これにより、価値ある馬乳酒の特性及びおいしさが失われ、過発酵を引き起こし、栄養素や味に悪影響を及ぼし、馬乳酒の販売価格も下がってしまい、馬乳酒産地の遊牧民の持続可能な自給自足生活が崩れてきた。このため、貴重なフフルによる馬乳酒の伝統的製法を復活させ、日常使用に戻すことが急務となった¹³²。

なお、本とりまとめ文書は、ユネスコ無形文化遺産へ登録する際の提案書¹¹⁶に、多くが使われた。



近年増えているプラスチック容器による馬乳酒



プラスチック容器の馬乳酒を攪拌する子供。フフルの伝統を知らない子供が増えていく。



東部のハルハ族は木製桶で発酵させる。

(四) 馬乳酒の復活促進プロジェクトの実施 (2014~2015年頃)

ユネスコの無形文化遺産登録には、モンゴル国内で保護措置をとっていることが前提条件となっており、国立文化遺産センターの緊密な協力のもと、NGOの「Land of Airag」及び自然文化遺産保護財団は、「(三)馬乳酒の実情把握」で述べたような実情に危機感を抱き、2014年に「フフルによる馬乳酒の伝統的な作り方と関連づいた慣習の復活促進プロジェクト」(“Project: Reviving and Promoting the Traditional Technique of Making Airag in Khokhuur and Its

¹³² Urtnasan Norov, Growing Significance of Nomadic Cultural Heritage in the Sustainable Development of Mongolian Society, Foundation for the Protection of Natural and Cultural Heritage, 165-197, 2018

Associated Customs”) を立ち上げた。本プロジェクトは、馬乳発酵の伝統技術及び馬乳酒作りに必要なフフル、ブルール（攪拌棒）、ホヴォー（バケツ）の復活及びフフルの作り方の保存、関連づいた社会的慣習、祭事、儀式、子供のゲーム等を保存することが目的であった。

プロジェクトの中で、馬乳酒産地であるモンゴル中央部のボルガン県、ウブルハンガイ県、アルハンガイ県、ドンドゴビ県、トゥブ県の地元コミュニティと当局の協力のもと、「最高のフフルとおいしい馬乳酒を作ろう」キャンペーンを組織した。キャンペーン期間中は、フフルと馬乳酒の伝統製法技術を造り手や後継者に、訓練するため、各種セミナーやワークショップが行われた。また、馬乳酒の研究、様々なステークホルダーとの会合、「フフルで作る馬乳酒の伝統技術」のドキュメンタリー映画（2016～2018年にICHCAP¹³³と共同作成）、馬乳酒に関する本、教材の作成も行われた。2015年には、キャンペーンの運営委員会が、多くの家族やフフルを使用する遊牧民世帯に、「最高のフフルとおいしい馬乳酒を作ろう」PR資料を配布し、おいしい馬乳酒作りコンテストへの参加を呼びかけ、様々な充実したプログラムを用意した。コンテストには、4県13郡から、33世帯が参加し、盛り上がりを見せた結果、翌年から、大規模な馬乳酒祭りへ発展した。

ウブルハンガイ県カラコルム郡の例では、2015年7月15日にナーダムが行われたが、その前夜祭として馬乳酒祭りが行われた。モンゴル全土から60世帯の馬乳酒を作っている代表者が集まり、それぞれがゲルを立て、フフル、馬乳酒、馬乳酒作りの器具、様々な装飾を施し、展示し、その中心で参加者は馬乳酒を手に、馬乳酒に関連する頌歌、祝祷、儀式、踊り、ゲームを行い、歌を歌った。外国人観光客を含めて、約3,500人の観客は、馬乳酒祭りを楽しみ、味、フフルや器具の質、儀式や式典へのプレゼンテーションの質を評価する馬乳酒コンテストの選考プロセスも楽しんだ。

本プロジェクトの実施以来、フフルで発酵させた馬乳酒の消費量は明らかに増加し、多くの馬乳酒を生産している遊牧民がプラスチック容器からフフルに置き換えた。その結果、良質の馬乳酒を販売することによる収入増加につながったと報告されている¹³²。

(五) 大規模な馬乳酒祭りの復活（2012年頃～）

モンゴルではかつては盛大に「馬乳酒祭り」が祝われていたが、社会主義下では、家庭規模で大切に小規模ながら行われていた¹³⁴。民主化以降、各地で年々大規模開催になっている印象があり（石井教授談）、馬乳酒で有名なボルガン県サイハン郡では、近年、馬乳酒祭りが毎年開催されている。四で述べた自然文化遺産保護財団の実施したキャンペーンの結果、発展した馬乳酒祭りとの前後関係は明らかではないが、この祭りは、その年最初に馬乳酒作りを始める日を祝うものであり、発酵飲料を地元のブランドとして宣伝し、伝統的な製造方法の知識を次世代に伝えることを目的としている。馬乳を発酵させるためのフフル等の器具や設備が提示され、売買され

¹³³ International Information and Networking Centre for Intangible Cultural Heritage in the Asia-Pacific Region under the auspices of UNESCO

¹³⁴ 石井智美、「馬乳酒祭りー食をキーワードに世界・日本の過去と現在を考える」『食の専門家blog』<<https://www.mealtime.jp/shokublog/ishii/2010/06/post-4.html>>

るだけでなく、伝統を促進するため「最もおいしい馬乳酒競争」や「馬乳酒大食い競争」も開催されている¹³⁵。他県でも、馬乳酒祭りの復活が見られている。

六) 首都ウランバートルでの機運醸成 (2017年～)

(四)や(五)で述べた地方での馬乳酒復活促進プロジェクトや馬乳酒祭りの復活により、2017年からは、首都ウランバートルで毎年開催されているナーダムの中で、馬乳酒祭りが行われるようになった。首都開催により、馬乳酒の文化的要素、その特異性、重要性、及び関連する習慣を全国の人々に宣伝するためのプラットフォームとなった。そして、遊牧文化から遠く離れて育ち、フフルを用いた馬乳酒作りやその他伝統的乳製品の知識や習慣を持たないウランバートルの若者に、祖国の文化を伝えるため、フフルで作られた馬乳酒を通年提供するレストランやパブがウランバートル市内に開店した。これは、馬乳酒文化をはじめモンゴルにおける各種の遺産要素を保護し、促進する持続可能な開発の新しい方法である¹²⁴。

七) ユネスコ無形文化遺産登録の提案書作成 (2014～2018年)

提案書準備は、2014年から5年間かけて、教育文化科学スポーツ省、国立文化遺産センター、NGO「Land of Airag」、馬乳酒製造者、研究者、及びコミュニティ等、関係者が幅広く携わった。馬乳酒の製造者へのインタビューの実施・意見交換、(三)の馬乳酒の実情把握をウブルハンガイ、アルハンガイ、ドンドゴビ、ボルガン、トゥブの各県で行い、馬乳酒製造技術等の必要な情報を収集し、地域の多様性を表す特徴を備えたデータベースを作成した。また、これら関係者は、他の政府組織、他のNGO、研究機関、関係団体からも、遺産保有者のリストアップ、会議の開催、専門スタッフの支援、必要な情報の提供、写真や文書等の様々な資料提供による協力を受けた。準備の期間中、ウブルハンガイ、アルハンガイ、ドンドゴビ、ボルガン、トゥブの各県及びウランバートル市では、馬乳酒製造者や地方自治体関係者によるフォーラムを何度か開催し、ユネスコ登録への議論を行い、提案書を作成し、2018年10月にユネスコ無形文化遺産登録へ提案書を提出した。

② 伝統的文化への評価

モンゴルは「フフルを用いた馬乳酒の伝統的な作り方と関連づいた慣習」と題し、2018年10月にユネスコ無形文化遺産登録への提案書を提出した。ユネスコへの提案書(日本語訳)は別添のとおりである。無形文化遺産保護条約第二条定義の分野のうち、以下から構成されると定義した^{116, 130}。

1) 口承による伝統及び表現(無形文化遺産の伝達手段としての言語を含む。)

知識とスキルは、家族による家庭での練習を通じて、世代から世代へと、口頭及び視覚的に受け継がれている。

2) 芸能

¹³⁵ Saikhan Sum hosts Airag Festival, news.mn<<https://news.mn/en/152450/>>

3) 社会的慣習、儀式及び祭礼行事

牝馬の搾乳式、仔馬の離乳式、仔馬のブランディングセレモニー、馬乳を含む伝統飲料に関連する習慣

4) 自然及び万物に関する知識及び慣習

皮を加工する伝統技術

5) 伝統工芸技術

伝統的な皮の工芸品

そして、2019年12月にコロンビアのボゴタで開催された第14回政府間委員会で「馬乳酒文化」が審査され、政府間委員会による決議（14.COM 10.B.24）では「フフルを用いた馬乳酒の伝統的な作り方と関連づいた慣習」を以下のように評価し、人類の無形文化遺産の代表的な一覧表への記載が決定した。

「フフルを用いた馬乳酒の伝統的な作り方と関連づいた慣習」には、社会的慣習や儀式に関連付けられた馬乳酒（牝馬の乳から作られる発酵飲料）の伝統製法とフフル（牛革の容器）、ブルール（攪拌棒）、ホヴォー（バケツ）の関連器具が含まれる。基本的な馬乳酒製造技術は、牝馬の搾乳、新鮮乳の冷却、発酵を助けるためにスターターを残したまま、フフルの中で500回以上繰り返し攪拌することから構成される。フフルと関連器具は、何世紀にもわたる知識とスキルを持つ個人によって作られ、酵母の準備と維持に必要なスキルは特に重要である。栄養価が高く消化しやすい飲料である馬乳酒は、モンゴル人の日常の食事の重要な部分であり、特定の病気治療にも効果的であることが証明されている。また、遊牧民の日常生活やさまざまな社会的祭事で象徴的な飲料として、重要な役割を果たしている。馬乳酒は、さまざまな祭りや供物や儀式の祝福の際に重要な聖なる飲み物として使用され、提供される。造り手や後継者は、親から関連する伝統的な慣習と知識を継承し、それが何千年もの間、伝統が生き残ってきた。

出所：ユネスコ、” Decision of the Intergovernmental Committee: 14.COM 10.B.24” ,
<https://ich.unesco.org/en/decisions/14.COM/10.B.24>

加えて、ユネスコ政府間委員会の同決議では、運用指示書にある基準（I.2）の各5項目を以下の通り評価した¹³⁰。

| 登録基準 (運用指示書 I.2) | 馬乳酒文化の提案書で評価された内容 |
|--|--|
| 1. この要素は、条約第2条で定義されている無形文化遺産を構成している。 | 馬乳酒の伝統的な作り方と関連づいた慣習は、遊牧民コミュニティの社会的関係性の本質的な特徴を反映し、説明する社会文化的情報を伝承している。幸福の象徴である馬乳酒は、モンゴル国家の文化的アイデンティティの鮮やかなタグとして機能し、社会の構成員間の結束を高め、連帯の重要な象徴を表している。 |
| 2. 要素の登録は、無形文化遺産の重要性の認知度を確保し、対話を促進することに貢献し、世界の文化的多様性を反映し、人間の創造性を証明することになる。 | フフルによる馬乳酒の伝統的な作り方と関連づいた慣習への登録は、遊牧民文化に関連する無形文化遺産の可視性と認識を高めるであろう。そして、文化的多様性と人間の創造性への貢献を認識し、遊牧民コミュニティ間だけでなく、遊牧民と都市コミュニティ間のより積極的な対話を促進する。さらに、遊牧民の牧歌的な土地利用、馬の世話、馬乳酒製造の伝統は、環境に害を与えることなく、自然保護に関連する慣習についての情報を提供することができる。 |
| 3. 要素を保護し、促進するための保護措置が策定さ | モンゴル国は、要素の実行可能性を確保するために、地方自治体及びNGOと緊密に協力してさまざまな活動を実施してきた。提案された保 |

| | |
|---|--|
| れている。 | 護活動は、多数の協議を通じて議論及び計画されており、2019年から2025年までの2つのフェーズでコミュニティベース NGO によって実施される予定である。フェーズ1では、要素を保護、促進、調査、公表、伝達するための持続可能プログラムを実施する。フェーズ2は、文化産業の重要なセクターとしての地位を確立することを目的として、国の文化遺産代表リストにある他の文化的要素の中で、その地位を強化するための環境を確立する。 |
| 4. 当該要素は、関係する共同体、グループ、場合によっては個人の可能な限り幅広い参加を得て、彼らの自由、事前、情報に基づく同意を得て推薦されたものである。 | モンゴルからの提案書は5年間の作業の結果である。ファイル作成に採用された手順は、関係する造り手、研究者、グループ、コミュニティの間で徹底的に議論された。提案書準備の初期段階から、地方自治体と関係コミュニティは、共同で提案書と添付資料を作成した。提出された文書は、すべてのステークホルダーの共同作業の結果と表現である。 |
| 5. 当該要素が、条約第11条及び第12条に定義されているとおり、提出国の締約国の領域に存在する無形文化遺産の目録に含まれている。 | この要素は、2013年に無形文化遺産の国家代表リストに登録された。国立文化遺産センターは、文化遺産の情報データベースに登録、通知、作成、及び維持するための指示と任務を持つ組織である。コミュニティやその他の関連機関の支援を受けて、地方、地域、国レベルで無形文化遺産の目録作成を整理している。そして、政府は、無形文化遺産に関する最新情報を確実に反映するために、関係するコミュニティ、グループ、及び個人の参加により、目録の情報データベースをモニタリングし、毎年更新している。 |

また、遊牧民による牧歌的な土地利用が環境保護と持続可能性を達成する方法になり得ることを示す要素を提案したことも、ユネスコから称賛された。一方で、将来、モンゴル国が提案書を提出する際、定型化した文書の使いまわしを避けるよう奨励した。その上、モンゴル国が本要素の登録後、起こりうる意図しない結果、すなわち提案された保護措置を実施する際のリスクを熟考し、注意を払うことを奨励した。

(4) 登録後の世界遺産を活用した活動、登録による効果

① フフル生産への融資（2019年）

2019年にドンドゴビ県ゴビオグタル郡で開催された遊牧民総会では、フフルを用いた馬乳酒作りを呼びかけた。郡は、牛革加工及びフフル生産に従事する事業者を募り、地域開発基金は、3つのフフル製造プロジェクトに3,500万MNT（約140万円）を融資した。その結果、郡の約20世帯の遊牧民がフフルを使った馬乳酒作りを開始した。U. Enkh-Amgalan 郡長は、フフル利用者を増やし、フフル生産に従事する地元企業を促進し、ブランド化することを目標としている。高齢の遊牧民は、フフルで作られた馬乳酒は、プラスチックや木製容器で作られたものよりもはるかに味が良く、栄養価が高いと言う¹³⁶。

② 馬乳酒祭りの継続（2019年～）

無形文化遺産登録後も馬乳酒祭りは継続して行われており、祭りによる効果として、フフルの品質の向上とフフルで発酵させた馬乳酒の製造量の増加が報告されている¹³⁷。

¹³⁶ Anudari, M, “Gobi-Ugtaal soum promotes practice of making airag in khokhuur in 2020” Mongolian News Agency <<https://montsame.mn/en/read/215336>>

¹³⁷ NGO “Airagnii Nutgaar” and European Erasmus+, 「Study of rituals and composition related to skin bag airag」, Implementation of a Food Analysis Platform, 2020

ボルガン県サイハン郡の例では、2020年8月に、登録後、初の馬乳酒の祭典が行われた。祭典には、環境観光大臣やモンゴル駐在米国大使などの名誉ゲストが出席し、環境観光大臣は、「馬乳酒の祭典は最大の観光イベントである。環境観光省では、モンゴルの習慣や伝統、特に乳製品に基づいた観光を促進する可能性を模索している。モンゴルには、フフルで馬乳酒を作る伝統技術を持つ238の認定された無形文化遺産の造り手がいる。そして馬乳酒の祭典は、フフルで馬乳酒を作る伝統技術者の数を増やし、その技術を若い世代に受け継ぐために非常に重要である。」と述べた。また、米国大使は「馬乳酒を宣伝し、グローバルブランドにすることに貢献するよう努める」と述べた¹³⁸。

また、ドンドゴビ県デルゲルツォグト郡では、馬乳酒祭りの宣伝に動画を世界に発信している<<https://www.youtube.com/watch?app=desktop&v=qMHStnNeoLo>>。

③ 地域コミュニティ主導の馬乳酒製造技術の保護の継続（2019年～）

ユネスコ無形文化遺産登録前から、地域コミュニティの積極的な関わりにより、フフルを用いた馬乳酒製造の復活が図られていた。登録後も地域のNGOである「Land of Airag」が主体となり、国や地方自治体、その他の利害関係者によって、保護措置を実施している¹²⁴。

④ フフルによる馬乳酒製造マスターの登録数増加（2018年～）

「フフルを用いた馬乳酒の伝統的な作り方と関連づいた慣習」の造り手は、2010年から県のリストに登録され、文化遺産の情報データベースに登録される仕組みがある。2017年は40人が馬乳酒マスターとして登録されていたが、無形文化遺産登録への機運上昇とともに、2018年にはアルハンガイ県、ウブスハンガイ県、ドンドゴビ県、ウムヌゴビ県、トゥブ県、バヤンウルギー県の6県から、232名のフフルによる馬乳酒製造マスター（馬乳酒マスターのみの登録者は226名、フフルマスターのみの登録者は101名）¹²⁴、2020年には566名のフフルによる馬乳酒製造マスターが登録されている（Tserennadmid 准教授による調査）。

⑤ 馬乳酒を含めた伝統に基づいた観光開発（2020年～）

2020年、モンゴルは持続可能な開発ビジョン2030で、持続可能な遊牧民の文化と観光の中心地になるという目標を設定した。モンゴルは伝統に基づいた観光を開発する機会を模索している。ボルガン、ドンドゴビ、アルハンガイ、ウブスハンガイ、トゥブの5県は、馬乳酒の味で人気があり、環境観光省は、観光のための最大のトレーニングセンターを設立し、馬乳酒製造に関する研修を実施し、全国的なトレーナーを養成する予定である¹³⁸。ただし、モンゴル科学技術大学 Damdinsuren 教授によると、建設するならば、馬乳酒作りの環境条件は整っているが、馬乳酒が作られていないドルノド県やスフバートル県に建設したほうが全国的な馬乳酒製造の普及につながると述べている。

¹³⁸ Batchimeg, B, “There are 238 inheritors of making airag in khokhuur in Mongolia” Mongolian News Agency <<https://montsame.mn/en/read/234490>>

また、Tserennadmid 准教授によると、ボルガン県ホトゴンドル郡では、モンゴル財務省の資金により、38 億 MNT（約 130 万 USD）の予算で、馬乳酒の城/家を建築して、観光開発を進める公開討論が行われたと 2021 年 11 月にメディアに発表されたとのことである。自然文化遺産保護財団会長 Dr. Urtnasan は、それを支援しているが、具体的な計画策定はこれからとのことであり、単なる馬乳酒の販売所ではなく、馬乳酒の製造者や遊牧民が集まり、馬乳酒のおいしい製造方法や市場への販売、販売する馬乳酒品質の標準化等の情報交換の場となるべきであると述べている。

⑥ 馬乳酒の保存に関する研究（2019 年頃～）

馬乳酒は自然界由来の菌を使った発酵食品で、加熱処理をせずに作られるため、遊牧民の生産現場からウランバートルへ運搬する間にも発酵が進み、味が劣化しやすい。そのため、ウランバートルのスーパーマーケットにさえほとんど販売されておらず、遊牧民がその日に作った馬乳酒をウランバートルに運び、市場や道端で買えるのみであり、輸出はほとんどされていない。現在、味や栄養性を保ったまま、ウランバートルで販売できないか、保存技術の研究が行われている。

また、馬乳酒そのものの輸出は難しいが、1990 年代に、モンゴルの国有企業である Suu JSC 社（乳製品の企業）及び Monenzim LLC 社（食肉企業）が乾燥馬乳を開発し、化粧品として、EU 諸国や日本への輸出した実績もある。しかし、採算が合わなかったため、現在、輸出はされておらず、わずかにモンゴル国内の販売マーケットがあるのみである。現在、乾燥馬乳酒の製造研究が開始されており、成功すれば輸出も可能になるとされている（Tserennadmid 准教授談）。

有識者一覧（敬称略）

ジョージア

| | |
|----------------------|---------------------------------|
| 遠藤 利三郎 | 遠藤利三郎商店 |
| 大西 章博 | 東京農業大学准教授 |
| 合田 泰子 | 株式会社ラシーヌ |
| 前田 弘毅 | 東京都立大学教授 |
| Levan Mekhuzla | 環境保全農業省国家ワイン庁長官 |
| David Lortkipanidze | ジョージア国立博物館館長 |
| Manana Vardzelasvili | ジョージア国文化・遺跡保護省文化遺産保護庁チーフスペシャリスト |
| Maka Tarashvili | ワインツーリズムスペシャリスト |

2. ベルギー

| | |
|--------------------|---------------|
| 佐藤 ひとみ | ベルギービール広報センター |
| 多田隈 圭 | 小西酒造株式会社 |
| 辻 巖 | 小西酒造株式会社 |
| 富樫 陽介 | 小西酒造株式会社 |
| Aaron Vande Mergel | 小西酒造株式会社 |

3. モンゴル

| | |
|-----------------------|---|
| 石井 智美 | 酪農学園大学教授 |
| ボルジギン・ソリナ | 酒類総合研究所研究員 |
| Tserennadmid Selenge | モンゴル科学技術大学産業技術学部准教授 |
| Damdinsuren | モンゴル科学技術大学教授 |
| Luvsansuren | モンゴル科学技術大学産業技術学部准教授及び バイオテクノロジー・栄養学部教授 |
| Delgermaa Sovd | 自然文化遺産保護財団会長 |
| Urtnasan Norov | 国立文化遺産センター登録・研究部長 |
| Nasanjargal | |
| Jargalsaikhan | 国立文化遺産センターリサーチフェロー |
| Jargalsaikhan Tsoodol | |
| Dashdulam Dashdeleg | モンゴル国立大学理学部准教授及び人文・歴史学部講師 |
| Nyamkhuu Baatar | モンゴル国立公共テレビ遺産編集委員会会長 |
| Taivanjargal Batdorj | チンギス・ハーン博物館研究員 |
| Gundegmaa Dashzeveg | ウブルハンガイ県の馬乳酒作りの継承者 |



United Nations
Educational, Scientific and
Cultural Organization



Intangible
Cultural
Heritage

代表的な一覧表

オリジナル:英語

無形文化遺産保護条約

無形文化遺産保護に関する政府間委員会 第8回セッション アゼルバイジャン国バク市 2013年12月

ノミネーションファイル No. 00870

2019年の人類の無形文化遺産の代表的な一覧表への登録についての提案書
(調査団作成仮訳)

A. 締約国

複数の国による推薦の場合は、当該締約国で相互に合意した順に並べる。

ジョージア

B. 当該要素の名称

B.1. 英語・仏語による名称

公表資料に記載される正式名称 (200 語以内)

Ancient Georgian traditional Qvevri wine-making method
(古代グルジアの伝統的なクヴェヴリのワイン製造方法)

B.2. 原語による名称 (可能な場合)

英語・仏語の正式名称 (B-1) に対応する母国語による名称 (200 語以内)。

ქვევრი - ქვევრის ღვინის დაყენების უძველესი ქართული ტრადიციული მეთოდი
Pitcher - the oldest traditional Georgian method of making pitcher wine

B.3. 別称 (ある場合)

正式名称 (B-1) に加え、一般に知られる別称がある場合は記載すること。

グルジアの伝統的なワイン醸造法「チュリ (Churi)」について
(グルジア語では「クヴェヴリ (Qvevri)」という用語が確立されている一方で、西ジョージアでは、クヴェヴリが「チュリ (Churi)」と呼ばれている)。

C. 関係する社会、集団、可能であれば個人の名称

推薦された当該要素に関連する一又は複数のコミュニティ、集団、可能であれば個人を明確に特定すること（150語以内）。

クヴェヴリのワイン造りの伝統は、ジョージア全土で行われている。したがって、ジョージア国民全体がこの伝統に関心を持っており、それがその文化的アイデンティティの最も重要な属性であると言える。クヴェヴリワイン造りの担い手の多くは、土着品種のブドウが栽培されている村に住んでいる（アイニ(Aeni)、フヴァンチカラ(Khvanch'k'ara)、ツィナンダリ(Ts'inandali)、ティバアニ(Tibaani)、クラシュミ(Khashmi)、オジオ(Ojio)等）。独自のワイン造りの生きた伝統は、これらのコミュニティに住む人々のライフスタイルを定義している。クヴェヴリ作りの伝統的な知識を持っている家族は、ワイン造りの伝統に関心を持っている。

次のコミュニティもワイン造りの伝統に関心を持っている。

- ジョージア正教会の修道院（アラヴェルジ(Alaverdi)、ネクレシ(Nekresi)、シャヴナバダ(Shavnabada)等）は、クヴェヴリワイン作りを積極的に行い、この伝統の保存と伝承に重要な役割を果たしている。
- クヴェヴリ財団、ジョージア・ワイン・クラブ、ワインメーカー農家の協会：ジョージア・ワイン協会、「エルカナ」有機農業協会。
- ジョージアにおけるクヴェヴリワイン製造の古代史に光を当てているジョージア国立博物館の考古学的作業に携わる人々。

D. 要素の地理的位置と範囲

要素の分布の状況に関する情報、可能なら中心となる地域を示すこと。関係する要素が隣接する地域で実践されている場合は、その旨を記載すること。（150語以内）

古代グルジアの伝統的なクヴェヴリのワイン製造方法は、ジョージア全土に均等に広がっている。この伝統は、ブドウの木が育たず、低地からのブドウが代わりに運ばれてくるような山岳地帯にも歴史的に存在している。

この手法の特徴を踏まえて、以下のような分野で集中的に実践されています。

a) ジョージアの伝統的なブドウ栽培とワイン生産地域（カヘティ(Kakheti)、カルトリ(Kartli)、イメレティ(Imereti)、ラチャ・レチュフミ(Rach'a-Lechkhumi)、グリア(Guria)、アブハジア(Abkhazeti)、サメグレオ(Samegrelo)、サムツヘ・ジャヴァヘティ(Samtskhe-Javakheti)、アジャラ(Achara)、ツヒンヴァリ(Tskhinvali) など、多くの家族がクヴェヴリワイン作りの伝統を受け継いでいる)

b) 伝統的なクヴェヴリ（陶器の一種である）が生産されている地域：今日まで伝統的な方法でクヴェヴリを生産している村々（グリア地方のアツアナ(Atsana)、イメレティ地方のマカトゥバニ(Makatubani)、シュロシャ(Shrosha)、テムロヴァナ(Tq'emlovana)、チキローラ(Chkhiroula)、カヘティ地方のヴァルディスバニ(Vardisubani)）。

E. 連絡窓口

E.1. 主要連絡先

推薦文書の責任者の関係する名前、住所、その他の連絡先を記載すること。複数国による申請の場合は、推薦文書に関する主な連絡先として指名された1名のほか、各国ごとに1名の連絡先を記載すること。

役職 (Ms/Mr など) Mrs.

姓 Mirzikashvili

名 Rusudani

組織/役職 ジョージア国家文化遺産保護庁 ユネスコ・国際関係ユニット長

住所 27a Atoneli St.

電話番号 +995 32 298 39 24

FAX 番号 +995 32 293 23 94

E メールアドレス r.mirzikashvili@heritagesites.ge

その他の関連情報 X

E.2. その他の連絡先（複数国申請の場合のみ）

各提出国において、上記の主要連絡先以外の1名の連絡先を以下に記載すること。

N/A

1. 当該要素の特定と定義

当該要素が条約第2条で定義された無形文化遺産を構成する」ことを示すこと。

当該要素が示す無形文化遺産の領域を特定するために1つ以上のボックスに印をつけること。条約第2条2項で特定された領域の1つ以上が含まれるはずである。「その他」にチェックを入れた場合は、その領域を括弧内に記入すること。

- 口承による伝統及び表現（無形文化遺産の伝達手段としての言語を含む。）
- 芸能
- 社会的慣習、儀式および祭礼行事
 - 自然および万物に関する知識および慣習
- 伝統工芸技術
- その他（）

この項目では、現在存在する要素のすべての重要な機能について説明すること。

以下について、委員会は結論を得るための十分な情報を受け取る必要がある。

- a. 当該要素が関連する器具、客體、作品、文化的な空間を伴った慣習、表現、知識、技術に該当すること。
- b. 社会及び集団、場合によっては個人が当該要素を自らの文化的遺産の一部として認識していること。
- c. 世代から世代へと受け継がれ、その環境や自然との相互作用、彼らの歴史に対応して社会や集団により絶えず再構築されているものであること
- d. 当該要素が「アイデンティティや継続性といった感覚」を内包する社会や集団を提供していること
- e. 既存の人権に関する国際的な文書並びに社会、集団及び個人間の相互理解並びに持続可能な開発に関する要請に適合すること

過度に専門的な記述は避けるべきであり、提出国はこの項目が当該要素に係る事前知識や経験のない者にも説明しなければならないことを認識すべきである。推薦書では当該要素の歴史、起源や大昔の状況について詳細に触れる必要はない。

- (i) これまで見たり、経験したりしたことのない読者に対して紹介するような当該要素の短い要約を記すこと（250語以内）。

ジョージアでは何千年も前から行われている。基本的な技術プロセスは、サツナヘリ（Satsnakheli）でブドウを圧搾し、ブドウの果醪（かもろみ）（マスト）とチャチャ（Chacha）

(ブドウの果皮、果肉、果梗(かこう)(茎)、種)をクヴェヴリに注ぎ(充填率は容量の約80~85%)、充填し、クヴェヴリを密封し、5~6ヶ月間熟成させることである。

クヴェヴリとは、ワインの製造、熟成、貯蔵に使われるグルジアの伝統的な容器である。これは、伝統的な技術に基づいて、職人の家庭でクヴェヴリ作りに歴史的に使用されてきた一種の粘土で作られている。この容器は地面に埋められ、ワインの熟成と保存に最適な温度が保たれ、その卵のような形が内部の発酵を促進する(チャチャは底に沈み、ワインは揮発性と不揮発性の要素によって濃縮され、ワインは後者から分離して安定させる)。ジョージアのクヴェヴリワインの製造方法は、クヴェヴリの高さ、土、気候条件、豊富な種類の固有のブドウの木、マイクロゾーンなどの要因によって定義される。

-ブドウのマストを発酵、熟成させ、チャチャと接触させて5~6ヶ月間、浸漬する(東ジョージアではカヘティ方式)。

-ブドウのマストをクヴェヴリで発酵させ、チャチャを部分的(2.6%)に加えてから11月に取り除き、ワインは密閉されたクヴェヴリで春まで熟成させる(西ジョージアのイメレティ方式)。

-潰したブドウを4~5日間ワインプレスに入れておき、発酵中のマストを「クヴェヴリ」に注いで発酵を続け、春まで熟成させる(西ジョージア、黒海沿岸、ラチャ・レチュフミ(Rach'a-Lechkhumi))。

- (ii) 誰が当該要素の担い手又は実践者であるか。当該要素の実践や伝承に特別の責任を持つ人達の特定の役割や特定の分野が存在するか。存在する場合は、それはどのような人達で、どのような責任を有するか記述すること(250語以内)。

クヴェヴリのワイン作りに必要な知識は、ほとんどのジョージア人にとって日常生活の一部であり、それが何千年にもわたる伝統を支えている。

クヴェヴリワイン作りの特殊性から、生産者はワインメーカーとクヴェヴリ製造者の2つのグループに分けられる。

ジョージアでは、大部分の農家と都市住民がワインを製造している。ワイン製造における主な役割は、家長が担っている。家長は、ワインの品質に責任があり、いつブドウを収穫するか、いつワインをラックに入れるかなどを決める重要な役割を担っており、家族の役割分担は明確にされている。

ワイン作りの知識や経験は、家族や隣人、友人、親戚などを通じて、口伝えや作っているところを見せる形で世代を超えて受け継がれ、収穫やワイン作りの活動に参加している。

クヴェヴリの製造は、伝統的な焼き物の中でも最も古いものの一つである。クヴェヴリは職人の家庭で生産されており、この手工芸品は口伝えや作っているところを見せる形で受け継がれている。

これらの家族は、何世紀にもわたって、製造に適した粘土を選ぶ知識を持っている。粘土の特性は、ワインのミネラル分の違いを決めることから、結果として風味に影響を与える。

ワインの品質は洗浄工程の品質に直接関係しているため、クヴェヴリの洗浄方法に関する知識は特に重要である。そのため、すべての村には経験豊富で熟練した信頼できるクヴェヴリ清掃者が何人もいる。ほとんどのジョージア人は、グルジアの伝統的なワイン製造の方法を、自分たちの文化的アイデンティティや継承と切り離せないものだと考えている。

- (iii) 当該要素に関連する知識や技術は今日までどのように伝承伝達されているか(250語以内)

考古学的な発掘により、ジョージアにおけるクヴェヴリとクヴェヴリワイン製造の8000年前からの生きた伝統が証明された。ブドウ栽培やワイン醸造に関連する考古学および古生物学的な遺跡から発掘された遺物の幅広い年代は、ジョージアのブドウ栽培の伝統が途切れることなく続いていることを示している。ブドウの土着品種(525品種)とブドウ栽培の伝統の多様性は、ワイン製造の伝統の継続性を裏付けている。

ジョージアの伝統的な技術であるクヴェヴリとクヴェヴリワインの製造は、その全体が守られ、コミュニティや個人によって積極的に活用されている。この知識を口頭で伝えることで、

何千年もの間保存することができた。子供たちは幼い頃から、ブドウの木の手入れ、ブドウの圧搾、ワインの発酵、粘土の採取、クヴェヴリの製造と焼成などのプロセスを大人たちから見て学ぶ。このような非公式な方法で、伝統的な知識や技術を身につけている。このように、村人や友人、親戚の間で労働力を分け合い、助け合いながら学んでいくプロセスは、生涯を通じて継続することが重要である。

紀元 326 年以来、ジョージアの正教会は、ワインが典礼の象徴であるおかげで、伝統的な知識の継承に重要な役割を果たしてきた。ワイン作りの伝統的な方法は、何世紀も前から修道院に生き続けている。

この他にも、ワイン造りに関連した伝統が世代を超えて受け継がれている。

a) ブドウ園における植え付け、栽培、手入れ

b) 粘土を選び、クヴェヴリを作って使用する準備

科学者や専門家は伝統的なワイン造りを研究し、教材を出版し、伝統的なワインメーカーを奨励し、固有種のブドウの普及を促進することで知識の継承を支援している。

(iv) 当該要素は、今日、コミュニティに対してどのような社会的、文化的機能や意義を有しているか (250 語以内)。

ジョージアの社会的・政治的環境は、いくつかの変化を遂げてきたが、クヴェヴリ製造とクヴェヴリワイン製造の伝統は、積極的に継承されており、ジョージア社会のアイデンティティのための最も重要な基盤として機能している。ブドウの木とワインは、今でもジョージア人にとって名誉を表している。

ワインは、ジョージア人の日常生活や、世俗的または宗教的なイベントや儀式的なお祝いの際に、重要な役割を果たしている。品質の良い美味しいワインを作る家族は、社会から尊敬される。

厳格に構成された乾杯の儀式に従ってグルジアの宴会をリードする「タマダ」（宴席の仕切り役）は、今でも活発に行われている優れた古代の伝統である。ワインセラーは、今でも家の中で最も神聖な場所と考えられている。ワインセラーに封印されているクヴェヴリは、伝統的に名誉ある来客のために開けられる。

何世紀にもわたって受け継がれてきた "クヴェヴリ" 作りの伝統により、多くの家族がこの特別な職能を手に入れ、村の主な特産品となっている。

グルジアの口承と音楽のフォークロアは、ブドウの木とワインに捧げられた名作が多い。ブドウ栽培とワインに関連する言葉は、豊かで多様である。

ワインは、ジョージアのキリスト教文化において、重要な位置を占めている。年代記によると、ジョージアは、ブドウの枝で作られた十字架でキリスト教化されました。典礼で使用される特別な赤ワイン（ゼダシェ）は、修道院や農民によって作られています。ジョージアでは、「生命の木」は伝統的にブドウの木で表現されている。ブドウの木は聖母マリアの象徴でもあり、11 世紀に作られたポリフォニックな賛美歌「汝はブドウの木なり」は、現在でもジョージアではとても人気がある。

(v) 既存の件に関する国際的な文書、コミュニティ、集団及び個人間の相互尊重または持続可能な開発に関する要請に適合しない部分があるか (250 語以内)

「古代グルジアの伝統的なクヴェヴリのワイン製造方法」を用いたワイン製造に関連する職業やプロセスは、国際的に認められた人権に反するものではない。ジョージア人の大多数がクヴェヴリワイン造りを行っており、ジョージア人とジョージアに住む他の国籍の人々との共存のための基本的な文化的・社会的基盤の一つと考えられている。国内に共通する特徴があるにもかかわらず、この方法は、そのバリエーションや技術の種類によって、国内の地域間の文化的差異を複雑に表現しており、国の多文化性を反映している。

クヴェヴリワイン作る過程で、世代間にて経験を共有し、調和のとれた共存を育むことができる。子どもたちの役割は主に作り方を見学することであり、物理的な参加は最小限に抑えられている。

この無形文化遺産に関連する職業は、自発的な性質のものであり、家族や国の文化的、経済的、社会的な基盤となっている。

「古代グルジアの伝統的なクヴェヴリワインの製造法」は、何千年にもわたって収集された環境条件に関する知識を統合したものであり、人と自然の調和した関係の一例と考えられる。

2. 認知及び認識の確保並びに対話の奨励への貢献

基準 R.2 の場合、国は、「要素の碑文は、無形文化遺産の重要性の可視性と認識を確保し、対話を促進し、世界中の文化的多様性を反映し、人間の創造性を証明することに貢献する」ことを実証するものとします。

(i) 代表者リストの要素の碑文は、一般的に無形文化遺産の可視性にどのように貢献し、地方、国内、および国際レベルでのその重要性の認識を高めていくか (150語以内)

「古代グルジアの伝統的なクヴェヴリのワイン製造方法」が人類の無形文化遺産の代表リストに登録されることにより、ジョージア国民の条約への関心が高まると考えられる。この推薦書の複雑さは、ジョージアの属性の中で無形文化遺産の本質を表現する良い事例となり、ジョージア国民がこのような遺産のさらなる事例を特定するためのスキルを身につける助けとなる。

「古代グルジアの伝統的なクヴェヴリのワイン製造方法」は、ジョージアのほぼ全域で行われているため、ジョージア国民から高い関心が得られることは保証される。これにより、社会はより良い情報を得られるようになり、無形文化遺産の問題への関与が増える。

「クヴェヴリ」でワインを作るというグルジアの伝統は、現在の困難な状況にもかかわらず、文化遺産が社会の社会的関係やアイデンティティのかけがえのない保証として、かけがえのないものとして残りうることを示す明確な例となっている。

(ii) 文はどのようにしてコミュニティ、グループ、個人間の対話を促すことができるか (150語以内)

「古代グルジアの伝統的なクヴェヴリのワイン製造方法」を人類の無形文化遺産の代表リストに登録するという取り組みは、すでにジョージア社会全体が共通の目標に向かって団結する結果となっている。推薦書を作成するプロセス自体が、異なるコミュニティ、異なる分野の専門家、より広い社会、機関・組織間の協力の成功例となっている。将来的には、この推薦書の作成は社会のメンバー間の対話を支援し、問題となっている要素の保護と実践の面での協力関係の発展を促すことになると考えられる。これは、他の分野の良い手本となる。また、ジョージアの伝統であるクヴェヴリのワイン作りは、ジョージアの占領地でも行われているため、今回の推薦は、ジョージアに残る一部の占領地との対話を深めるためにも利用できる。

(iii) 文化の多様性と人間の創造性の尊重を、碑文によってどのように促進することができるか (150語以下)

「古代グルジアの伝統的なクヴェヴリのワイン製造方法」を登録することで、ジョージア社会は自国の文化を世界文化の文脈の中で考えるようになり、それによってジョージアの文化的アイデンティティの一部でもある他の文化遺産の例を大切にようになる。それは社会が地域文化の独創性の維持を支援し、その文化的アイデンティティを強化するのを助け、また人々がジョージア文化全体の観点から地域文化の意味を認識するのを助けることになると考えられる。また、登録することで、無形文化遺産の保護に対する社会の関与が促進されます。社会は、これまで知られていなかった分野で他者の創造力を発見し、個人や社会全体が他者の価値

や社会そのものの価値を尊重する気持ちを育むことを促す。最後に、登録することで、他国の文化遺産に対する社会の関心と敬意が高まる。

3. 保護措置

基準R. 3. 締約国は「保護措置は、当該要素を保護し、促進するように図られる。」ことを示さなければならない。

3.a. 過去および現行の保護の取り組み

(i) 関係するコミュニティ、グループ、場合によっては個人は、その要素の存続をどのように確保しているか。この点について、過去および現在、どのような取り組みを行っているか (250 語以内)。

19 世紀には、ジョージア社会は、歴史的に形成された文化的現象として、またロシア帝国内でジョージアのアイデンティティを維持する要因として、伝統的なワイン製造方法の重要性を認識していた。

1887: I.Ch'avch'avadze の「ジョージアのワイン作り」に関するエッセイの出版。

1876: L. Jorjadze;により、ジョージア初のワイン製造方法のガイドが出版された。

1895: V. Petriashvili の最初の科学的著作である「ワイン作り」が出版された。

19 世紀以降、ブドウ栽培者やワイン生産者の協同組合や組合が設立され、「組合連合」や「カヘティ(Kakheti)」などが設立された。

ソ連時代には、農民や地元のコミュニティが、ソ連の体制や 1980 年代に制定された「ドライ(dry)」法案にもかかわらず、伝統的なクヴェヴリワインの製造方法を守り続けた。

1990 年以降、ジョージア正教会は修道院内の歴史的なワインセラーを徐々に修復してきた。2006 年には、アラヴェルディ修道院の歴史的なワインセラーが再開された。

この 10 年の間にいくつかの組織が設立された。

2009: ジョージア・ワイン・クラブ

2010: ジョージア・ワイン協会、ジョージア・ワイン文化センター、ジョージア・ワイン財団

2011: クヴェヴリ財団、国際クヴェヴリクラブ (スイス)

2010 年以降、ジョージア・ワイン・クラブの主導により、首都トビリシの民族誌博物館で野外の「新酒」フェスティバルが開催。第 33 回世界ブドウとワイン会議がジョージアで開催。

2011 年には、ジョージアで初の国際クヴェヴリシンポジウムが開催。

関係する社会、集団又は個人による保護措置を特定するため、該当項目をチェック。

- 伝承 (特に、正規のまたは正規でない教育を通じた)
- 特定、文書化、研究
- 保全、保護
- 促進、奨励
- 再活性化

(ii) 締約国はどのように当該要素を保護しているのか。限りある資源のような外的、内的制約を明確化すること。この観点から過去及び現行の取組は何か (250 語以下)。

1919 年、独立したばかりのジョージア政府の決定により、ブドウ栽培者とワイン製造者の組合の議会が設立された。この会議は、1920 年に「Vine & Wine」という雑誌の発行を開始したが、同じ年にジョージア政府はワインに関する法律を起草した。

ソ連時代には、ジョージア全土でブドウの土着品種の保存を目的とした多くの遠征隊が組織され、ワイン製造やクヴェヴリ製造に関する多くのドキュメンタリーが撮影された。

1930年、テラヴィにブドウ栽培とワイン製造のための国立科学研究所が設立された。この研究所は、1953年にジョージアのブドウ栽培とワイン製造のための研究所に改称され、テラヴィ(Telavi)、サカラ(Sakara)、スクラ(Sk'ra)の実験的研究ステーションを統合した。

1929年、協同組合や労働組合が閉鎖された後、元ジョージア王子の土地に新しい州の機関である国家農業信託(サムレスト)が設立された。ジョージアのブドウ栽培とワイン造りは、このトラストの権限の下に置かれた。

1989年から1998年にかけて、ジョージアのブドウ栽培とワイン製造の研究所で「ジョージアのブドウとワインのコーデックス」というプロジェクトが準備された。このコーデックスは後に法律化され、1998年に国会で承認された。

1992年には「Vine & Wine」誌の発行が再開された。

2011年、「サムレスト」はジョージアの家国家ワイン庁に改称された。

締約国による保護措置を特定するため、該当項目をチェック。

- 伝承(特に、正規のまたは正規でない教育を通じた)
- 特定、文書化、研究
- 保全、保護
- 促進、奨励
- 再活性化

3.b. 今後の保護措置

この項目では、実行される予定の保護措置、特に当該要素を保護し、促進する意図を持つ取組について特定し、記述しなければならない。

- (i) 当該要素の活力(viability)を将来においても維持するためにどのような措置が取られるか。特に、記載や一般の注目を集めたことによる意図しない結果に対しどのような措置を取るか(750語以内)

クヴェヴリの伝統的なワイン造りの方法は、過去10年間に国家と社会全体の注目が大幅に高まったにもかかわらず、重要な課題に直面している。これらの課題を克服するために、国と非政府部門、社会、コミュニティがその規定を満たす責任を負う特別な戦略が策定された。この戦略では、以下のような対策が求められている。

A) 法律上の枠組みの改善

a.a.) クヴェヴリおよびクヴェヴリワインの製造方法の定義、分類、保護、支援。

a.b.) 経済的な補助金やその他の特権によって、ブドウの土着品種を保護・支援。

a.c.) 伝統的なクヴェヴリに使用する粘土が発見された地域を法的に保護し、クヴェヴリ製造以外の目的でこれらの地域から大量に採取することを制限・管理し、地元の職人に特権を与える。

a.d.) オーガニックワインや自家製ワインのメーカーを、財政的な補助やその他の優遇措置によって支援する(;

a.e.) 経済的な補助金やその他の特典(安価または無利子の融資、助成金など)を通じて、クヴェヴリを製造している家族を支援する。

a.f.) 小規模農家の活動を支援し、その発展のための戦略を策定する。

責任あるアクター

経済・持続可能な開発省、環境保護・天然資源省、農業省、およびその他の関連機関)

B) 知識の継承をサポートする

現在、この要素に関する知識は、世代を超えて非公式に口頭で伝えられている。目的の一つは、このような形での継承を支援し、同時に、公式な教育プログラムに統合することである。

b.a.) 修道院でジョージアの伝統的なクヴェヴリワインの製造方法に関する教育コースを実施することで、修道院と地域コミュニティの間で経験や知識を共有するという既存の非公式な慣行を正式なものにすることができる。

責任あるアクター

ジョージア総主教、アラヴェルディ(Alaverdi)、ネクレシ(Nekresi)などの修道院。

b.b.) 様々なコミュニティの経験豊富なワインメーカーやクヴェヴリメーカーによる無料相談会や公開セミナー・ワークショップを開催。

責任あるアクター

非政府部門（ジョージア・ワイン文化センター、「エルカナ」有機農業協会など）。

b.c.) ジョージアの伝統的なワイン製造法やクヴェヴリ製造法を、専門学校や関連学術機関（国立芸術アカデミーや農業研究所など）の教育プログラムに含めること。

責任あるアクター

教育・科学省、文化・遺跡保護省、農業省など

b.d.) 無形文化遺産やジョージアの伝統的なワイン製造法、クヴェヴリ製造法に関する子供向けの特別情報コースを開設する。

責任あるアクター

独立行政法人国立文化財機構など。

C) インフォメーション

c.a.) クヴェヴリワインに関する国際シンポジウムを定期的に行う。

責任あるアクター

ジョージア政府と非政府組織など。

c.b.) 科学的な研究（奨学金制度）を奨励し、関連する研究成果を発表するとともに、人気のある多言語のパンフレットやガイドブックを発行する（伝統的な手法を紹介し、ジョージアのアイデンティティ、「クヴェヴリ」の役割、「クヴェヴリ」製作者の観点から、文化現象としての重要性を強調する）。

責任あるアクター

教育・科学省、文化・遺跡保護省、非政府組織など。

c.c.) 要素に関する情報のメディアでの報道と普及を奨励する。例えば、ジョージア総主教庁のテレビチャンネルでは、ジョージアの様々な地域の様々な伝統に関する教育番組を放送している。ワインプレスや「クヴェヴリ」の製造、ブドウ栽培、ワイン製造、その他のテーマに関する番組をこのプログラムに含めることができる。

責任あるアクター

ジョージア政府と民間メディア。

c.d.) 要素の保護、開発、実践、および様々な関係者間のコミュニケーションを支援する情報プラットフォーム（ウェブポータル）を作成し、維持する。

責任あるアクター

ジョージア政府（国家ワイン庁など）と非政府組織。

D) その他

ワイン文化に関連するその他の無形要素の保護：要素（フォークロア、手工芸の例、伝統など）の識別、発明、登録。

責任あるアクター

ジョージア政府（文化・遺跡保護省、経済持続可能開発省、国家文化遺産保護庁、国家ワイン庁、国立博物館、ジョージア総主教座、国立音楽院の伝統的ポリフォニック研究国際センター、国立民俗センター、イリア国立大学、トビリシ国立大学、チョコババ言語学研究所と非政府組織（ジョージア文化芸術国際センター、国際記念物遺跡会議（ICOMOS）など）。

(ii) 締約国は今後の保護措置の実施をどのように支援するのか (250 語以下)。

ジョージア政府は、「グルジアの伝統的なクヴェヴリワインの製造方法」にますます関心を寄せており、例えば、国家的に重要なアイテムとして要素を登録したり、国家ワイン庁や国家試験委員会を設立したりしている。また、将来的には、法律レベルでの保護と支援、教育や一般の人々の意識向上のための定期的な措置を確立する予定である。文化・遺跡保護省のユネスコ・国際関係部には、無形文化遺産に関するワーキンググループが設置されており、このワーキンググループが年間プログラムと予算を策定し、その実施に向けて取り組んでいる。例えば、2012 年の予算では、ジョージアの各地域にある歴史的なワインセラーや、ワイン製造やブドウ栽培の伝統を紹介することになっている。このようなプログラムは、関連団体、専門家、非政府組織の協力を得て、地域社会と連携しながら毎年実施される。

(iii) コミュニティ、集団、個人が今後の保護措置の計画段階でどのように関わってきたのか。また、実施にどのように関わっていくのか (250 語以内)

上記の取り組みは、クヴェヴリでのワイン醸造やクヴェヴリ作りが日常生活の一部となっている地域社会や家族のものである。彼らの問題やニーズは、地域社会や小規模生産者と日常的に活動している NGO が関与して形成されている。

このような取り組みを成功させるためには、地域社会、家族、小規模生産者の支援が必要であり、彼らが上記の活動に積極的に参加することで、要素の保護とその支援のための戦略案が保証される。

3.c. 保護措置に責任を持つ組織（複数可）

責任を持つ組織の名前、住所、その他の連絡先。可能ならば、当該要素の地域的管理、保護に責任を持つ連絡窓口など。

組織名 文化・遺跡保護省 (Ministry of Culture and Monument Protection)

責任者名 G.Enkhat

住所 4 Sanapiro St., Tbilisi 0105, Georgia

電話番号 (+995 32) 987430

FAX 番号 (+995 32) 999966

E メールアドレス info@mcs.gov.ge

その他関連情報 www.mcs.gov.ge

National Agency for Cultural Heritage Preservation of Georgia

Mr. Nikoloz Vacheishvili, Director General

Address: Athoneli str 27a, 0105, Tbilisi, Georgia

Tel: +995 32 293 34 11

4. 推薦過程における社会の参画、同意

基準R. 4. 締約国は「当該要素は、関係する社会、集団、可能であれば個人のできる限り幅広い参画及び彼らの自由、事前、情報に基づく同意を得て推薦される。」ことを示すこと。

4.a. 関係する社会、集団および個人の推薦過程への参画

コミュニティ、グループ、または該当する場合は関係者が、すべての段階で推薦の準備と作成に積極的に参加した方法を説明してください。締約国は、適切な場合には地方および地域の政府、コミュニティ、NGO、研究機関、専門家センターなどを含む、多種多様なすべての関係者の参加を得て、指名を準備することが奨励されます。(500語以内)。

非政府組織グループ(ジョージア・ヴァイン・ファウンデーション、ジョージア・ワイン・クラブ、クヴェヴリ財団、ジョージア・ワイン文化センター、クヴェヴリワイン協会、「エルカナ」有機農業協会、ジョージア・ワイン協会)が、ユネスコの人類の無形文化遺産の代表リストに含めるため、「古代グルジアの伝統的なクヴェヴリのワイン製造方法」を推薦する書類を国家文化遺産保護庁に提出した。

文化遺産保護庁は、準備段階で、すべての利害関係者を部門間の調整グループに集めることに成功した。このグループには、地方自治体の代表者や、要素に関連する地域コミュニティの代表者も含まれている。カヘティ県ナパレウリ村とイメレティ県オブチャ村の住民を対象に、2回の会合が開かれたが、どちらのコミュニティも、歴史的に成功したワイン生産者という立場から、推薦を積極的に支持した。

また、以下の組織がノミネートの準備に積極的に参加した。ジョージアユネスコ国内委員会、文化・遺跡保護省、経済持続可能開発省、国家ワイン庁、国立試飲委員会、国立博物館、総主教、国家投資庁、国家観光庁、国立知的財産センター(Sakpatenti)、国立音楽院の国際伝統ポリフォニック研究センター、国立フォークロアセンター、イリア州立大学、トビリシ州立大学、チコバヴァ言語学研究所。

作業計画とスケジュールが策定された。グループのコーディネーションは国家文化遺産保護庁が担当した。最初の段階では、2週間に1回のペースで会議が開かれ、2012年2月からは毎週開かれるようになった。推薦文を作成する専門家グループは、週ごとに作業内容を発表していた。

ジョージアの著名な映画監督である Mr. Merab K'ok'ochashvili (メラブ・キョカシビリ氏) は、ユネスコ用に10分間のドキュメンタリーの撮影を彼に依頼することを提案した。

一般市民との調整グループの最終会合は、USAID 経済的繁栄イニシアチブの支援のもと、2月29日にトビリシのラディソンホテルで開催された。このフォーラムには、コーディネーショングループと一般市民に加えて、国連開発計画(UNDP)、世界銀行、欧州評議会グルジア事務所、ドイツ国際協力庁(GIZ)、在ジョージア米国大使館といった重要な国際機関の代表者も参加した。また、地元メディアにも積極的に取り上げられた。

4.b. 推薦に対する自由、事前、情報に基づく同意

関係する社会、集団、又は可能であれば個人による当該要素の推薦に対する自由、事前、情報に基づく同意は、書面や同意の記録を通じ、または、締約国における法体系及び社会や集団の様々な多様性に従ったその他の方法により示されるものとする。委員会は、標準的又は定型的な宣言より、同意するコミュニティの多様な幅を持った表明や証明を歓迎する。必要であれば、英語又は仏語と同様、母国語でもなすべきである。

このような同意を示す情報を添付し、また以下に、どのような文書を相手方に提供したか、どのような様式を相手は受け取ったかを示すこと(250語以下)。

要素の指名に対する無料の事前の情報に基づき、関係する地域社会、家族、組織の代表者から、同意が得られたことを確認した。同封の同意表明書をご覧ください。

4.c. 当該要素へのアクセスを管理する慣行の尊重

無形文化遺産の特定の側面又はそれに関する情報へのアクセスは、例えば、特定の知識の秘匿性の維持などのため、法的なものも含む社会慣行により制限されている場合がある。そのような慣行が存在するか否かを示し、もし存在するならば、当該要素の登録と保護措置の実施がこの無形文化遺産の特定の側面へのアクセスを管理する慣行を十分に尊重していることを示すこと（条約第13条）。この尊重を確実なものとするのに必要となるであろう特定の措置について記述すること。もし、このような慣行が存在しない場合、それについて明確に記述すること（250語以内）。

クヴェヴリワインの伝統的な製造方法や、無形文化遺産に関連するその他の要素は、ジョージア国内だけでなく、海外でも広く利用され、共有されている。

4.d. 関連する社会組織又は代表者

地域社会の組織や代表者、またはその他の非政府組織で、協会、組織、クラブ、組合、運営委員会など、要素に関係する組織の詳細な連絡先情報を提供する。

| | | |
|-----------|---|--|
| 団体／コミュニティ | : | クヴェヴリ財団 |
| 担当者名と肩書き | : | Giorgi Tevzadze, Executive Director |
| 住所 | : | 32 Saburtalo St. |
| 電話番号 | : | +995 599 505253 |
| Eメールアドレス | : | ggtevzadze@gmail.com |
| その他の関連情報 | : | ジョージアワイン財団 Abba Alaverdeli Mitropolit David Address: 8, Vaja-Pshavela str., 2020, Telavi Tel: + 995 99 208408 ジョージアワイン文化センター Mr. Zurab Glonti, Manager Address: 32, Saburtalo St. Tbilisi, Tel: +995 599 505253 ジョージア・ワイン協会 Ms. Tina Kezeli, Executive Director Address: Marjanishvili str. #5, Tbilisi, Tel: +995 32 2505457 クヴェヴリワイン協会 Mr. Ramaz Nikoladze, founding member Address: app 12, bdg. 35, block 3, Digomi, Tbilisi, Tel: +995 51 944841 ジョージア・ワイン・クラブ Mr. Malkhaz Kharbedia, President Tel: +995 57 272704, www.vinome.com |

5. 当該要素の目録への掲載

基準R. 5にしたがって、締約国は「当該要素は条約第11条及び12条で定義されているような提案国の領域内に存在する無形文化遺産の目録に含まれている。」ことを示さなければならない。

当該要素が含まれている目録及びその目録の維持に責任を有する事務所、機関、組織又は団体を特定すること。特に無形文化遺産は「共同社会、団体及び関連する非政府組織の参加を得て」特定及び定義されなければならない。

らないと規定している第 11 条(b)及び目録を定期的に更新することを義務付けている第 12 条に準拠して作成されていることを証明する。

指名された要素が目録に含まれることは、指名される前に目録が完成していなければならないことを示唆または要求するものではない。むしろ、提出する締約国は、1つまたは複数の目録を完成または更新している最中であっても、進行中の目録に指名された要素をすでに正式に含めている場合がある。

その要素が目録に含まれていることを示す文書を推薦書に添付するか、その目録を紹介するウェブサイトを参照してください (200 語以内)。

ジョージアは 2007 年にユネスコの無形文化遺産条約を批准した。2011 年以降、無形文化遺産の登録のための書式と国別登録文書が作成・承認され、試験的な目録が実施されたが、この分野の新規性と経験豊富な専門家の数の少なさが相まって、多くの課題が生じた。

2011 年、発起人グループは国家文化遺産保護庁に対し、「古代グルジアのクヴェヴリワイン製造法」を国家的に重要な無形文化遺産の要素として公式に認識すべきであると正式に提案した。「古代グルジアの伝統的なクヴェヴリワイン製造法」を無形文化遺産のモニュメントとして登録することに関する文化・遺跡保護大臣の政令 No.3/85 2012 年 3 月 19 日が、この要素にそのような地位を与えました。

文化・遺跡保護省は、無形文化遺産の登録に責任を持つ機関であり、国家文化遺産保護庁や他の機関・団体から提供された資料に基づいて、無形文化遺産の全国登録を定期的に更新している。

下記のリンクをご覧ください。

<http://heritagesites.ge/?lang=eng&page=220&news=984>

6. 付属文書

6.a. 添付文書 (必須)

以下の文書は必須であり、推薦品の評価と審査の過程で使用される。また、写真やビデオは、要素が登録された場合、その要素の視認性を確保するための活動に役立つ。以下のボックスにチェックを入れて、関連アイテムが推薦書に含まれていること、および指示に従っていることを確認すること。下記以外の添付資料は受け付けられず、返却もされない。

- 最近撮影の 10 枚の高画像度の写真。
- 写真に対応する権利の許諾書 (Form ICH-07-photo)。
- 編集されたビデオ (10 分以内) (評価と視認性のために強く推奨する)
- 録画された映像に対応する権利の許諾書 (Form ICH-07-video)。

6.b. 主な公開されている参照情報 (任意)

提出国は書籍、記事、映像音響素材またはウェブサイトのような主な公開されている参照情報を要素に関する補足情報として、標準的な書誌書式でリスト化することができる。これらの作品は提案と一緒に送付されるべきではない。(1 ページ以内)

BARISASHVILI, G. (2009), 'Making Wine in the Domestic Environment', Tbilisi
BARISASHVILI, G. (2011), 'Lexical Materials for Wine-making and Viticulture', Tbilisi
BARISASHVILI, G. (2011), 'Making Wine in "Kvevri"', Tbilisi
BELASHVILI, N. (1964), 'Wine-making'
BERIDZE, G. (1965), 'Georgian Wine and Brandy'
CH'AVCH'AVADZE, I. (1887), 'Making Wine the Georgian Way'
GHLONTI, T. et al. (1972), 'Georgian Wine-makers' (monograph)

- GHLONTI, T. (1976), 'A Chromatographic Analysis of Grape Products' (monograph)
- GHLONTI, T. (1983), 'In Praise of Vine and Wine' (monograph)
- GHLONTI, T. (1988), 'Ilia Ch'avch'avadze and Agriculture' (monograph)
- GHLONTI, T. (co-author) (2000), 'Georgians, Vines and Bread and Wine' (monograph)
- GHLONTI, T. et al. (2006), 'Results of Research into the Chemical and Technical Features of the Traditional Kakhetian Type of Wine', Telavi
- GHLONTI, T. et al. (2008), 'Phenolic Sources in Wine Materials from the "Kakhuri Mtsvivani' Variety of Grape', URL: <http://www.foodprom.ru/rus/main.php?page=magaz&file=vv&year=2008&ii=5>
- GHLONTI, T. (2009), 'A "Kvevri" is not an Amphora', URL: http://www.vine-wine.ge/index.php?option=com_content&view=article&id=4&Itemid=8&lang=ka
- GHLONTI, T. (co-author) (2010), 'Antioxidant Characteristics of Wine prepared from the White Variety of the "Kakhuri Mtsvivani' Variety of Grape', in 'Viticulture and Wine-making', No. 3 (pp.36-38), Magarach, Yalta
- GHLONTI, T. (2010), 'Traditional Technologies and History of Georgian Wine', in 'Le bulletin de l'OIV', vol.83 #953-954-955, URL: www.oiv.int/oiv/files/.../5-2-7_Bull_2010_juillet_aout_sept.pdf
- GHLONTI, T. (2010), 'Volatile, aroma-forming compounds in bunch skeleton of Kakhetian white grape vinous (V. vinifera L.) breeds', URL: http://www.oiv2010.ge/POSTER/POST_OENOLOGY/P.II.17-No%2084%20P%20Glonti%20Teimuraz%20Volatile%20aroma-forming%20compounds.pdf
- GHLONTI, T. (2010), 'Phenolic sources of wine made from grapes of "Kakhuri Mtsvivani" and some other vine (V. vinifera L.) breeds', URL: <http://www.oiv2010.ge/index.php?page=5&lang=1>
- GHLONTI, T. (2011), 'Grape Stalks and Kakhetian "Kvevri" Wine'
- JORJADZE, L. (1876), 'Guidelines for Viticulture and Making and Improving Wine for Makers of Kakhetian Wine'
- K'AK'ABADZE, Ts. (1982), 'Pottery from Shrosha based upon Ethnographic Materials', Tbilisi
- KHARBEDIA, M. (2012), 'Guide to Georgian Wines', Tbilisi: DEKOM Media House
- MODEBADZE, K'. (1935), 'Wine-making'
- PETRIASHVILI, V. (1895), 'Wine-making'
- PRUIDZE, L. (1974), 'Viticulture and Wine-making in Georgia', Tbilisi
- SONGHULASHVILI, G. (1974), 'A History of Georgian Viticulture and Wine-making', Tbilisi
- TS'IKVADZE, Sh. (1958), 'The Current Condition of Viticulture and Wine-making and Prospects for its Development in Meskheta', Tbilisi
- ZANDUKELI, M. (1982), 'Traditional Georgian Pottery in the Ksani Gorge', Tbilisi

7. 締約国の代表者の署名

提案は、締約国に代わって権限を持つ者の氏名、敬称、提出日とともに署名により締結される。多国籍提案の場合は、各提出国の官吏の名称、敬称、署名をもってすること。

| | |
|------|-----------------------|
| 氏名 | Mr. Miriane Odisharia |
| タイトル | 文化・遺跡保護大臣 |
| 日付 | 2013年1月9日（改訂版） |
| 署名 | 文化・遺跡保護省 |



United Nations
Educational, Scientific and
Cultural Organization



Intangible
Cultural
Heritage

Representative List

Original: English

CONVENTION FOR THE SAFEGUARDING OF THE INTANGIBLE CULTURAL HERITAGE

INTERGOVERNMENTAL COMMITTEE FOR THE SAFEGUARDING OF THE INTANGIBLE CULTURAL HERITAGE

Eighth session
Baku, Azerbaijan
December 2013

NOMINATION FILE NO. 00870 FOR INSCRIPTION ON THE REPRESENTATIVE LIST OF THE INTANGIBLE CULTURAL HERITAGE OF HUMANITY IN 2013

A. State(s) Party(ies)

For multi-national nominations, States Parties should be listed in the order on which they have mutually agreed.

Georgia

B. Name of the element

B.1. Name of the element in English or French

This is the official name of the element that will appear in published material.

Not to exceed 200 characters

Ancient Georgian traditional Qvevri wine-making method

B.2. Name of the element in the language and script of the community concerned, if applicable

This is the official name of the element in the vernacular language corresponding to the official name in English or French (point B.1).

Not to exceed 200 characters

ქვევრი - ქვევრის ღვინის დაყენების უძველესი ქართული ტრადიციული მეთოდი
Pitcher - the oldest traditional Georgian method of making pitcher wine

B.3. Other name(s) of the element, if any

In addition to the official name(s) of the element (point B.1) mention alternate name(s), if any, by which the element is known.

The Ancient Georgian Traditional "Ch'uri" Wine Making Method

(Whereas in literary Georgian the term "Qvevri" is established, in Western Georgia the Qvevri are called "ch'uri".)

C. Name of the communities, groups or, if applicable, individuals concerned

Identify clearly one or several communities, groups or, if applicable, individuals concerned with the nominated element.

Not to exceed 150 words

The Qvevri Wine Making tradition is practiced throughout Georgia. It could therefore be argued that the entire Georgian nation is concerned with this tradition and considers it to be the most important attribute of its cultural identity.

Many of the bearers of this element live in villages where unique varieties of grapes are grown (Aeni, Khvanch'k'ara, Ts'inandali, Tibaani, Khashmi, Ojio, etc.). The living tradition of unique wine-making defines the lifestyle of these communities. Those families who bear the traditional knowledge of Qvevri-making are also concerned with the tradition.

The following communities are also concerned with this tradition:

- monastic communities of the Georgian Autocephalous Apostolic Orthodox Church (Alaverdi, Nekresi, Shavnabada etc), actively practice Qvevri wine making and play important role in preservation and transmission of this tradition.
- Qvevri Foundation, Wine Club, Associations of wine-maker farmers: 'Georgian Wine', 'Elkana'.
- individuals involved in the archaeological works of the Georgian National Museum, that sheds light on the ancient history of Qvevri wine making in Georgia.

D. Geographical location and range of the element

Provide information on the distribution of the element, indicating if possible the location(s) in which it is centred. If related elements are practised in neighbouring areas, please so indicate.

Not to exceed 150 words

The Ancient Georgian Traditional Qvevri Wine Making Method is evenly-spread throughout all regions of Georgia. This tradition is also historically present in those mountainous regions where vines cannot grow and grapes from the lowlands are carried up instead.

Based upon the characteristics of this method, it is intensely practiced in the following areas:

- a) The traditional viticulture and viniculturæ regions of Georgia (Kakheti, Kartli, Imereti, Rach'a-Lechkhumi, Guria, Abkhazeti, Samegrelo, Samtskhe-Javakheti, Achara and Tskhinvali, where numerous families continue the tradition of Qvevri Wine Making); and
- b) The traditional Qvevri-making (a branch of pottery) localities: the villages where "Qvevri is produced according to traditional methods to this day (Atsana in Guria; Makatubani, Shrosha, Tq'emlovana and Chkhiroula in Imereti; and Vardisubani in Kakheti).

E. Contact person for correspondence

Provide the name, address and other contact information of the person responsible for correspondence concerning the nomination. If an e-mail address cannot be provided, indicate a fax number.

For multi-national nominations provide complete contact information for one person designated by the States Parties as the main contact person for all correspondence relating to the nomination, and for one person in each State Party involved.

| | |
|-----------------------------|--|
| Title (Ms/Mr, etc.): | Mrs. |
| Family name: | Mirzikashvili |
| Given name: | Rusudani |
| Institution/position: | Head of the UNESCO and International Relations Unit of the Georgian National Agency for Cultural Heritage Preservation |
| Address: | 27a Atoneli St. |
| Telephone number: | +995 32 298 39 24 |
| Fax number: | +995 32 293 23 94 |
| E-mail address : | r.mirzikashvili@heritagesites.ge |
| Other relevant information: | X |

1. Identification and definition of the element

*For **Criterion R.1**, the States shall demonstrate that ‘the element constitutes intangible cultural heritage as defined in Article 2 of the Convention’.*

Tick one or more boxes to identify the domain(s) of intangible cultural heritage manifested by the element, which might include one or more of the domains identified in Article 2.2 of the Convention. If you tick ‘others’, specify the domain(s) in brackets.

oral traditions and expressions, including language as a vehicle of the intangible cultural heritage

performing arts

social practices, rituals and festive events

knowledge and practices concerning nature and the universe

traditional craftsmanship

other(s)

This section should address all the significant features of the element as it exists at present.

The Committee should receive sufficient information to determine:

- a. *that the element is among the ‘practices, representations, expressions, knowledge, skills — as well as the instruments, objects, artefacts and cultural spaces associated therewith —’;*
- b. *‘that communities, groups and, in some cases, individuals recognize [it] as part of their cultural heritage’;*
- c. *that it is being ‘transmitted from generation to generation, [and] is constantly recreated by communities and groups in response to their environment, their interaction with nature and their history’;*
- d. *that it provides communities and groups involved with ‘a sense of identity and continuity’; and*
- e. *that it is not incompatible with ‘existing international human rights instruments as well as with the requirements of mutual respect among communities, groups and individuals, and of sustainable development’.*

Overly technical descriptions should be avoided and submitting States should keep in mind that this section must explain the element to readers who have no prior knowledge or direct experience of it. Nomination files need not address in detail the history of the element, or its origin or antiquity.

- (ii) *Provide a brief summary description of the element that can introduce it to readers who have never seen or experienced it.*

Not to exceed 250 words

The element has been practised in Georgia for thousands of years. The basic technological process consists of pressing grapes in a Satsnakheli (wine press), pouring the grape must and the "chacha" (grape skins, stalks and pips) into a "Qvevri" (the mixture fills around 80-85%), filling, sealing the "Qvevri" and leaving the mixture to age for 5-6 months.

A "Qvevri" is a traditional Georgian vessel used for making, ageing and storing wine. It is made of a type of clay historically used for qvevri making in artisanal families according to traditional technology. The vessel is buried in the ground, which guarantees an optimal temperature for the ageing and storage of wine and its egg-like shape favours the processes inside (the "chacha" sinks to the bottom; the wine becomes enriched by its volatile and non-volatile elements; the wine then separates from the latter and stabilizes). The methods of "Qvevri wine making in Georgia were defined by factors such as height/soil/climatic conditions, the rich variety of endemic vines and micro-zones:

- The grape must is fermented, aged and stored in contact with "chacha" for 5-6 months (Eastern Georgia - "Kakhetian" method).
- the grape must is fermented in "Qvevri" with a partial (2.6%) addition of "chacha" before removing it in November, the wine is left in the sealed Qvevri to mature until the spring (Western Georgia "Imeretian" method).
- leaving the crushed grapes in the wine press for 4-5 days, pouring the fermenting must into a "Qvevri" where it continues to ferment and is left to mature until the spring (Western Georgia, the Black Sea coast and Rach'a-Lechkhumi).

(iii) *Who are the bearers and practitioners of the element? Are there any specific roles or categories of persons with special responsibilities for the practice and transmission of the element? If yes, who are they and what are their responsibilities?*

Not to exceed 250 words

The knowledge required for qvevri wine making wine in " is part of the everyday life of most Georgians; this has kept the tradition alive for millennia.

The specificity of qvevri wine making has divided its practitioners into two groups: wine-makers and "Qvevri"-makers.

Almost every single farmer and also majority of city dwellers in Georgia make wine. The main role in wine-making is played by the male head of the family: he is responsible for the wine's quality and makes the main decisions such as when to harvest the grapes, when to rack the wine, etc. Functions and duties are clearly defined and are distributed among family members.

Knowledge and experience of wine-making is orally and visually passed down from one generation to another through the family, neighbours, friends and relatives, who all join in harvesting and wine-making activities.

The manufacture of "Qvevri" is one of the oldest branches of traditional pottery. "Qvevri" are produced by artisanal families, and this handicraft is transmitted orally and visually down the ages.

These families possess the centuries-old knowledge of the selection of appropriate clay for the manufacture. The characteristics of clay determine the differences in mineralization of wines and consequently affect their flavour.

The knowledge of how to clean "Qvevri" is especially important because the quality of the wine is directly linked to the quality of the cleaning process, which is why every village has several experienced, skilful and trustworthy "Qvevri" cleaners.

Most Georgians consider the traditional Georgian way of making wine to be an inseparable part of their cultural identity and inheritance.

(iv) *How are the knowledge and skills related to the element transmitted today?*

Not to exceed 250 words

Archaeological excavations have proved 8000 years old living tradition of qvevri and qvevri wine making in Georgia. The wide chronological range of archaeological and palaeobotanic artefacts linked to viticulture and viniculture shows that the tradition of viticulture in Georgia has remained unbroken. The diversity of endemic varieties of grape (525 varieties) and of viticultural traditions confirms the continuity of the tradition of wine-making.

The traditional Georgian skill of qvevri and qvevri wine making is preserved in its entirety and continues to be actively used by communities and individuals. The oral transmission of this knowledge allowed it to be preserved for thousands of years. From a tender age, children witness and learn the processes of caring for vines, pressing grapes, fermenting wine, collecting clay and making and firing "Qvevri" from their elders. They acquire traditional knowledge and skills in this unofficial manner. It is important that this process of learning through the sharing of labour and mutual assistance among villagers, friends and relatives continues throughout a person's life.

Since 326 A.D., the Georgian Church has played an important role in the transmission of traditional knowledge thanks to wine being an inseparable attribute of the Liturgy. The traditional method of wine-making continues to live in the centuries-old monasteries.

Other traditions linked to wine-making are also handed down from one generation to another: a) planting, cultivating and caring for vineyards; and b) choosing clay, making "Qvevri" preparing it for use.

Scientists and professionals study traditional wine-making and support the transmission of knowledge by publishing educational materials, encouraging traditional wine-makers and furthering the spread of endemic varieties of grape.

(v) *What social and cultural functions and meanings does the element have today for its community?*

Not to exceed 250 words

Despite the fact that Georgia's social and political environment has undergone several transformations, the traditions of qvevri manufacture and qvevri wine making continue to be actively followed and serve as the most important basis for the self-identification of Georgian society. Vines and wine are still a matter of honour for Georgians.

Wine plays an important role in the everyday life of Georgians as well as during the celebration of secular or religious events and rituals. Families who make good wine are respected by society.

A distinguished ancient tradition which continues to be actively practiced is that of the "tamada" (toast-master), who leads Georgian feasts according to strictly structured toasts. Wine cellars are still considered to be the holiest place in a family home. Traditionally, a sealed "Qvevri" is opened for honoured guests.

Many families have acquired the special function thanks to the centuries old family tradition of Qvevri"-making that has come to define the villages' main speciality.

Georgian oral and musical folklore is abundant with masterpieces dedicated to vines and wine. The viticultural and vinicultural lexicon is rich and diverse.

Wine continues to occupy an important place in Georgian Christian culture. According to chroniclers, Georgia was Christianized with a Cross made of vine branches. Special red wine ("zedashe") used in the Liturgy is made in monasteries and by peasants; In Georgia, the "tree of life" is traditionally represented as a vine. The vine is also the symbol of the Virgin Mary, and the 11th-century polyphonic hymn entitled "thou art a vine" remains very popular in Georgia to this day.

(vi) *Is there any part of the element that is not compatible with existing international human rights instruments or with the requirement of mutual respect among communities, groups and individuals, or with sustainable development?*

Not to exceed 250 words

The professions and processes, connected with wine making using "Qvevri - the Ancient Georgian Traditional Qvevri Wine Making Method", are not against the internationally recognized human rights. The above mentioned method is practiced by the majority of the Georgian population and is considered as one of the fundamental cultural and social basis of co-existence between Georgians and other nationalities living in Georgia. Despite of its common Georgian character, this method, with its variations and types of techniques is also a complex representation of the cultural differences between regions of the country and reflects the multicultural nature of the country.

The process of implementation of this method helps exchanging the experiences between the generations and fosters their harmonious co-existence. The role of children is mainly represented as the observers and their physical participation is minimal.

The professions, connected to this intangible cultural heritage element are of the voluntary nature and are the cultural, economic and social basis of the family and the country.

"The Ancient Georgian Traditional Qvevri Wine Making Method", is the synthesis of the knowledge about the environmental conditions gathered through the millenniums, and can be considered as an example of the harmonious relation between the mankind and nature.

2. Contribution to ensuring visibility and awareness and to encouraging dialogue

*For **Criterion R.2**, the States shall demonstrate that 'Inscription of the element will contribute to ensuring visibility and awareness of the significance of the intangible cultural heritage and to encouraging dialogue, thus reflecting cultural diversity worldwide and testifying to human creativity'.*

(i) *How can inscription of the element on the Representative List contribute to the visibility of the intangible cultural heritage in general and raise awareness of its importance at the local, national and international levels?*

Not to exceed 150 words

The inscription of this element on the Representative List of the Intangible Cultural Heritage of Humanity would increase the Georgian public's interest in the Convention. The complexity of this nomination would be a good example of the representation of the essence of intangible cultural heritage within the context of Georgia and would help the Georgian public to develop skills with which to identify further examples of such heritage.

Because this element applies to almost all of Georgia, the Georgian public's maximal interest in this subject is assured; this would enable society to be better informed and would increase its involvement in problematic issues of intangible cultural heritage.

The Georgian tradition of making wine in "qvevri" serves as a clear example of how cultural heritage can remain as an irreplaceable guarantee of society's social relations and identity despite the difficulties of the current period.

(ii) *How can inscription encourage dialogue among communities, groups and individuals?*

Not to exceed 150 words

The initiative of inscribing this element on the Representative List of the Intangible Cultural Heritage of Humanity has already resulted in the uniting of all of Georgian society around a

common goal. The process of preparing the nomination itself is an example of successful co-operation between different communities, specialists from different fields, wider society and institutions and organizations. In future, this nomination will support dialogue between members of society and will encourage the development of co-operation in terms of protecting and practising the element in question. This would serve as a good example for other spheres. This nomination could also be used to support the deepening of dialogue with that part of society which remains in the occupied territories of Georgia because the Georgian tradition of qvevri wine making was also practised in those regions.

(iii) How can inscription promote respect for cultural diversity and human creativity?

Not to exceed 150 words

Registration of this element would help Georgian society to consider its culture within the context of global culture; this would stimulate it to care for other examples of cultural heritage which are also part of the Georgian cultural identity. It would help society to support the preservation of the originality of regional cultures and would strengthen its cultural identity and would also help people perceive the meaning of regional cultures in terms of Georgian culture as a whole. Registration would also accelerate the involvement of society in the protection of intangible cultural heritage. Society would discover the creative skills of others in previously unknown fields, which would encourage individuals and society as a whole to develop a sense of respect for the value of other individuals or for that of society itself. Finally, registration would increase the interest and respect of society for the cultural heritage of other countries.

3. Safeguarding measures

*For **Criterion R.3**, the States shall demonstrate that 'safeguarding measures are elaborated that may protect and promote the element'.*

3.a. Past and current efforts to safeguard the element

(iii) How is the viability of the element being ensured by the concerned communities, groups or, if applicable, individuals? What past and current initiatives have they taken in this regard?

Not to exceed 250 words

As early as in the 19th century, Georgian society realized the importance of traditional wine-making methods - both as a historically formed cultural phenomenon and as a factor in the preservation of the Georgian identity within the Russian empire.

1887: Publication of I. Ch'avch'avadze's essay on 'Making wine according to Georgian methods';

1876: Publication of the first Georgian guide to wine-making methods by L. Jorjadze;

1895: Publication of 'Wine-making', the first scientific work by V. Petriashvili;

As from the 19th century, establishment of co-operative associations and unions of viticulturists and wine-makers: 'The Union of Unions', 'Kakheti', etc.

During the Soviet period, qvevri wine making method was preserved by peasants and local communities, who continued traditional way of qvevri wine making despite the Soviet regime and the "dry" legislation passed in the 1980s.

As from 1990, the Georgian Church slowly rehabilitated historic wine-cellars in its monasteries. In 2006, for example, the historic wine cellar in the Alaverdi monastery was reopened.

Several organizations were established over the past ten years:

2009: The Wine Club;

2010: The Georgian Wine Association;
2010: The Traditional Georgian Wine Culture Centre;
2010: The Traditional Georgian Wine Foundation;
2011: The Qvevri Foundation; and
2011: The International Qvevri Club (Switzerland).

From 2010 onwards, at the initiative of the Wine Club, an open-air "new wine" festival is held in Tbilisi's ethnographic museum.

In 2010, the 33rd World Congress of Vine and Wine was held in Georgia.

In 2011, the first international Qvevri symposium was held in Georgia.

Tick one or more boxes to identify the safeguarding measures that have been and are currently being taken by the **communities, groups or individuals** concerned:

- transmission, particularly through formal and non-formal education
- identification, documentation, research
- preservation, protection
- promotion, enhancement
- revitalization

(iv) How have the concerned States Parties safeguarded the element? Specify external or internal constraints, such as limited resources. What are its past and current efforts in this regard?

Not to exceed 250 words

In 1919, according to a decision of the government of newly-independent Georgia, a congress of the union of viticulturists and wine-makers was established. This congress began to publish a journal called 'Vine & Wine' in 1920 - the same year, the Georgian government drafted a law on wine.

During the Soviet period, the state organized many expeditions throughout Georgia whose task was to save endemic varieties of vine and many documentaries on wine-making and qvevri-making were filmed.

In 1930, the State Scientific Research Institute for Viticulture and Wine-making was founded in Telavi; this Institute was renamed as the Georgian Research Institute for Viticulture and Wine-making in 1953, and united the experimental research stations of Telavi, Sakara and Sk'ra.

In 1929, following the closing down of co-operative associations and unions, a new state body - State Trust for National Agriculture ('Samtrest') was established upon the lands of a former Georgian prince. Georgia's viticulture and wine-making was placed under the authority of this Trust.

Between 1989 and 1998, a project 'Codex of Georgian Vine and Wine' was prepared in the Georgian Research Institute for Viticulture and Wine-making; this codex was later passed into law and was approved by parliament in 1998.

The publishing of the 'Vine & Wine' journal was resumed in 1992.

In 2011, 'Samtrest' was renamed as Georgia's National Wine Agency.

Tick one or more boxes to identify the safeguarding measures that have been and are currently being taken by the **State(s) Party(ies)** with regard to the element:

- transmission, particularly through formal and non-formal education
- identification, documentation, research
- preservation, protection
- promotion, enhancement
- revitalization

3.b. Safeguarding measures proposed

This section should identify and describe safeguarding measures that will be implemented, especially those intended to protect and promote the element.

(iv) What measures are proposed to help to ensure that the element's viability is not jeopardized in the future, especially as an unintended result of inscription and the resulting visibility and public attention?

Not to exceed 750 words

The traditional method of qvevri wine making is facing important challenges despite the fact that that during the last decade, the attention of the state and of society as a whole has increased significantly.

A special strategy was formulated to overcome these challenges where the state and the non-governmental sector, society and communities are responsible for fulfilling its provisions. This strategy calls for the following measures to be undertaken:

A) Improving the legislative framework:

a.a.) Define, classify, protect and support qvevri and qvevri wine making methods;

a.b.) Protect and support endemic varieties of vine through financial subsidies or other privileges;

a.c.) Legally protect areas where traditional "qvevri" clay is found, limit and control the mass collection from these areas for purposes other than "qvevri"-making; provide privileges for local artisans;

a.d.) Support makers of organic and home-made wine through financial subsidies or other privileges (;

a.e.) Support "qvevri"-making families through financial subsidies or other privileges (such as cheap or interest-free loans, grants, etc.); and

a.f.) Support the activities of small farmers and formulate a strategy for their development.

Responsible actors:

The ministries of Economy and Sustainable Development, of Environment Protection and Natural Resources, of Agriculture as well as other relevant bodies).

B) Supporting the transmission of knowledge:

Currently, knowledge of this element is transmitted informally and orally from one generation to another. One of the objectives would be to support this form of transmission and, at the same time, to integrate it into formal educational programmes.

b.a.) Educational courses on traditional Georgian qvevri wine making method in the monasteries would provide a way in which to formalize the existing informal practice of sharing experience and knowledge between monastic and local communities;

Responsible actors:

The Georgian Patriarchate, the monasteries of Alaverdi, Nekresi and others.

b.b.) Organizing free consultations as well as open seminars/ workshops by the old and experienced wine-makers and qvevri-makers of various communities;

Responsible actors:

The non-governmental sector (the Georgian Wine Culture Centre, the 'Elkana' association and others).

b.c.) Including traditional Georgian methods of wine-making and qvevri-making in the educational programmes of professional colleges and relevant academic institutions (e.g. the State Art Academy and the Institute of Agriculture).

Responsible actors:

The ministries of Education and Science, of Culture and Monument Protection and of Agriculture, etc.

b.d.) Establish special informational courses for children on intangible cultural heritage and on traditional Georgian methods of wine-making and qvevri-making.

Responsible actors:

The the National Agency for Cultural Heritage Preservation and others.

C) Information

c.a.) Hold regular international symposiums on "Qvevri" wine;

Responsible actors:

The Georgian state and the non-governmental sector.

c.b.) Encourage scientific research (scholarship programmes) and publish relevant findings as well as popular multilingual brochures and guidebooks (introducing traditional methods and underlining their importance as cultural phenomena in terms of the Georgian identity, the role of "qvevri", and "qvevri"-makers);

Responsible actors:

The ministries of Education and Science and of Culture and Monument Protection, the non-governmental sector, etc.

c.c.) Encourage media coverage and the popularization of information concerning the element. The television channel of the Georgian Patriarchate, for example, broadcasts educational programmes on the various traditions of the different regions of Georgia; programmes on the manufacture of wine presses and "qvevri", on viticulture, on wine-making and on other subjects could be included in this programme;

Responsible actors:

The Georgian state and private media.

c.d.) Create and maintain an informational platform (web portal) to assist the protection, development and practice of the element as well as communication between various actors;

Responsible actors:

The Georgian state (the National Wine Agency and others) and non-governmental organizations.

D) Other

The protection of other intangible elements related to the culture of wine: identification, inventorization and registration of elements (folklore, examples of handicrafts, traditions, etc.).

Responsible actors:

The Georgian state (the ministries of Culture and Monument Protection and of Economy and Sustainable Development, the National Agency for Cultural Heritage Preservation, the National Wine Agency, the Georgian National Museum, the Georgian Patriarchate, the International Centre for Traditional Polyphonic Research of the Georgian State Music Conservatoire, the Georgian State Centre for Folklore, Iliia State University, Tbilisi State University, the Chikobava Institute of Linguistics) and the non-governmental sector (the International Centre for Georgian Culture and Art, ICOMOS Georgia and others).

(v) *How will the States Parties concerned support the implementation of the proposed safeguarding measures?*

Not to exceed 250 words

The Georgian state is becoming more and more interested in the traditional Georgian methods for qvevri wine making, as demonstrated by - for example - the registration of the element as an item of national importance and the establishment of a National Wine Agency and a State Degustation Commission. The state will also in future establish regular measures in order to protect and support the element at the legislative level as well as in terms of education and popular awareness. A working group on intangible cultural heritage has been set up within the UNESCO and International Relations Department of the National Agency for Cultural Heritage Preservation; this working group establishes annual programmes and budgets and works towards implementing them. The 2012 budget, for example, calls for the inventorization of historic wine cellars in the regions of Georgia as well as of wine-making and viticultural traditions. Such programmes will be undertaken on an annual basis and with the co-operation of relevant bodies, experts and non-governmental organizations in association with local communities.

(vi) *How have communities, groups or individuals been involved in planning the proposed safeguarding measures and how will they be involved in their implementation?*

Not to exceed 250 words

The above-mentioned initiatives are those of local communities and families for whom wine-making in qvevri and qvevri-making is part of everyday life. Their problems and needs have been formulated with the involvement of the non-governmental sector, who work with local communities and small producers on a daily basis.

The successful undertaking of these initiatives is dependent upon the support of local communities, families and small producers, whose active involvement in the above-mentioned activities guarantees the element's protection and the proposed strategy for its support.

3. c. Competent body(ies) involved in safeguarding

Provide the name, address and other contact information of the competent body(ies), and if applicable, the name and title of the contact person(s), with responsibility for the local management and safeguarding of the element.

Name of the body: Ministry of Culture and Monument Protection

Name and title of
the contact person:

Address: 4 Sanapiro St., Tbilisi 0105, Georgia

Telephone number: (+995 32) 987430

Fax number: (+995 32) 999966

E-mail address: info@mcs.gov.ge

Other relevant
information: www.mcs.gov.ge

National Agency for Cultural Heritage Preservation of Georgia

Mr. Nikoloz Vacheishvili, Director General

Address: Athoneli str 27a, 0105, Tbilisi, Georgia

Tel: +995 32 293 34 11

www.heritage sites.ge

4. Community participation and consent in the nomination process

For **Criterion R.4**, the States shall demonstrate that 'the element has been nominated following the widest possible participation of the community, group or, if applicable, individuals concerned and with their free, prior and informed consent'.

4.a. Participation of communities, groups and individuals concerned in the nomination process

Describe how the community, group or, if applicable, individuals concerned have participated actively in preparing and elaborating the nomination at all stages.

States Parties are encouraged to prepare nominations with the participation of a wide variety of all concerned parties, including where appropriate local and regional governments, communities, NGOs, research institutes, centres of expertise and others.

Not to exceed 500 words

A group of non-governmental organizations (the Georgian Traditional Wine Foundation, the Wine Club, the Qvevri Foundation, the Georgian Wine Culture Centre, the Qvevri Wine Association, the 'Elkana' Organic Farming Association, the Georgian Wine Association) undertook the initiative to nominate traditional Georgian methods for qvevri wine making for inclusion in UNESCO's Representative List of the Intangible Cultural Heritage of Humanity and sent the requisite letter to the Georgian National Agency for Cultural Heritage Preservation.

At the preparatory stage, Georgia's National Agency for Cultural Heritage Preservation succeeded in gathering all the stakeholders into an interdepartmental co-ordination group. This group also includes representatives of local municipalities and of local communities linked to the element. Two meetings were held to inform communities and to invite them to take part in the process - one with the inhabitants of the village of Napareuli in Kakheti and the other with those of the village of Obcha in Imereti; both communities actively supported the nomination given their status as historically successful wine-makers.

The following organizations also actively took part in the preparations for the nomination: the National Commission of Georgia for UNESCO, the ministries of Culture and Monument Protection and of Economy and Sustainable Development, the National Wine Agency, the State Degustation Commission, the National Museum, the Patriarchate, the National Investment Agency, the National Tourism Agency, the National Centre for Intellectual Property ('Sakpatenti'), the International Centre for Traditional Polyphonic Research of the State Music Conservatoire, the State Centre for Folklore, Ilia State University, Tbilisi State University and the Chikobava Institute of Linguistics.

A working plan and schedule were formulated. Co-ordination of the group was assumed by the National Agency of Cultural Heritage Protection. At the first stage, meetings were held every two weeks, and were then held every week as from February 2012. The expert group working on the text of the nomination were presenting their work on a week-by-week basis.

A famous Georgian film director, Merab K'ok'ochashvili, suggested he be commissioned to film a ten-minute-long documentary for UNESCO's consideration.

The final meeting of the co-ordination group with members of the public took place on February 29 in Tbilisi's Radisson Hotel with the support of USAID's Economic Prosperity Initiative. In addition to the co-ordination group and members of the public, representatives of the following important international agencies also took part in this forum: the United Nations Development Programme (UNDP), the World Bank, the Council of Europe Office in Georgia, the German Agency for International Co-operation (GIZ) and the United States' embassy in Georgia. The meeting was actively covered by local media.

4.b. Free, prior and informed consent to the nomination

The free, prior and informed consent to the nomination of the element from the community, group or, if applicable, individuals concerned may be demonstrated through written or recorded concurrence, or through other means, according to the legal regimens of the State Party and the infinite variety of communities and groups concerned. The Committee will welcome a broad range of demonstrations or attestations of community consent in preference to standard or uniform declarations. They should be provided in their original language as well as in English or French, if needed.

Attach to the nomination form information showing such consent and indicate below what documents you are providing and what form they take.

Confirmation of the free, prior and informed consent to the element's nomination has been given by representatives of the communities and families and organizations concerned. Please find enclosed their declarations of consent.

4.c. Respect for customary practices governing access to the element

Access to certain specific aspects of intangible cultural heritage or to information about it is sometimes restricted by customary practices enacted and conducted by the communities in order, for example, to maintain the secrecy of certain knowledge. Indicate whether or not such practices exist, and if they do, demonstrate that inscription of the element and implementation of the safeguarding measures would fully respect such customary practices governing access to specific aspects of such heritage (cf. Article 13 of the Convention). Describe any specific measures that might need to be taken to ensure such respect. If no such practices exist, please provide a clear statement on it.

Not to exceed 250 words

Traditional methods for qvevri wine making as well as other elements linked to intangible cultural heritage are widely accessible and shared not only by the Georgian nation but also abroad.

4. d. Concerned community organization(s) or representative(s)

Provide the name, address and other contact information of community organizations or representatives, or other non-governmental organizations, that are concerned with the element such as associations, organizations, clubs, guilds, steering committees, etc.

Organization/ community: The Qvevri Foundation

Name and title of the contact person: Giorgi Tevzadze, Executive Director

Address: 32 Saburtalo St.

Telephone number: +995 599 505253

E-mail address: ggtevzadze@gmail.com

Other relevant information: Georgian Traditional Wine Foundation

Abba Alaverdeli Mitropolit David

Address: 8, Vaja-Pshavela str., 2020, Telavi

Tel: + 995 99 208408

Georgian Wine Culture Centre

Mr. Zurab Glonti, Manager

Address: 32, Saburtalo St. Tbilisi,

Tel: +995 599 505253

Association Georgian Wine

Ms. Tina Kezeli, Executive Director

Address: Marjanishvili str. #5, Tbilisi,

Tel: +995 32 2505457

Qvevri Wine Association

Mr. Ramaz Nikoladze, founding member

Address: app 12, bldg. 35, block 3, Digomi, Tbilisi,

Tel: +995 51 944841

Wine Club

Mr. Malkhaz Kharbedia, President
Tel: +995 57 272704, www.vinoge.com

5. Inclusion of the element in an inventory

For **Criterion R.5**, the States shall demonstrate that 'the element is included in an inventory of the intangible cultural heritage present in the territory(ies) of the submitting State(s) Party(ies), as defined in Articles 11 and 12 of the Convention'.

Identify the inventory in which the element has been included and the office, agency, organization or body responsible for maintaining that inventory. Demonstrate that the inventory has been drawn up in conformity with the Convention, in particular Article 11(b) that stipulates that intangible cultural heritage shall be identified and defined 'with the participation of communities, groups and relevant non-governmental organizations' and Article 12 requiring that inventories be regularly updated.

The nominated element's inclusion in an inventory should not in any way imply or require that the inventory(ies) should have been completed prior to nomination. Rather, a submitting State Party may be in the process of completing or updating one or more inventories, but has already duly included the nominated element on an inventory-in-progress.

Attach to the nomination form documents showing the inclusion of the element in an inventory or refer to a website presenting that inventory.

Not to exceed 200 words

In 2007, Georgia ratified the UNESCO Convention on Intangible Cultural Heritage. Since 2011 forms for the registration of intangible cultural heritage and the national registry documents were prepared and approved and a trial inventory was carried; the novelty of this field, however, combined with the small number of experienced specialists gave rise to numerous challenges.

In 2011, the initiating group officially suggested to the National Agency for Cultural Heritage Protection that ancient Georgia method of qvevri wine making should be officially recognized as an element of intangible cultural heritage of national importance. A decree of the Minister of Culture and Monuments Protection of Georgia No. 3/85 19.03.2012 on listing of "Ancient Georgian Traditional Qvevri Wine Making Method" as a Monument of Intangible Cultural Heritage has granted such status to this element.

The Ministry of Culture and Monument Protection is the body responsible for the listing of intangible cultural heritage and regularly renews the national register of intangible cultural heritage based upon materials provided by the National Agency for Cultural Heritage Preservation and by other institutions and organizations.

Please, visit the link bellow:

<http://heritagesites.ge/?lang=eng&page=220&news=984>

6. Documentation

6.a. Appended documentation

The documentation listed below is mandatory, except for the edited video, and will be used in the process of examining and evaluating the nomination. It will also be helpful for visibility activities if the element is inscribed. Tick the following boxes to confirm that related items are included with the nomination and that they follow the instructions. Additional materials other than those specified below cannot be accepted and will not be returned.

- 10 recent photographs in high definition
- cession(s) of rights corresponding to the photos (Form ICH-07-photo)
- edited video (up to 10 minutes) (strongly encouraged for evaluation and visibility)
- cession(s) of rights corresponding to the video recording (Form ICH-07-video)

6.b. Principal published references

Submitting States may wish to list, using a standard bibliographic format, principal published references providing supplementary information on the element, such as books, articles, audiovisual materials or websites. Such published works should not be sent along with the nomination.

Not to exceed one standard page.

- BARISASHVILI, G. (2009), 'Making Wine in the Domestic Environment', Tbilisi
- BARISASHVILI, G. (2011), 'Lexical Materials for Wine-making and Viticulture', Tbilisi
- BARISASHVILI, G. (2011), 'Making Wine in "Kvevri"', Tbilisi
- BELASHVILI, N. (1964), 'Wine-making'
- BERIDZE, G. (1965), 'Georgian Wine and Brandy'
- CH'AVCH'AVADZE, I. (1887), 'Making Wine the Georgian Way'
- GHLONTI, T. et al. (1972), 'Georgian Wine-makers' (monograph)
- GHLONTI, T. (1976), 'A Chromatographic Analysis of Grape Products' (monograph)
- GHLONTI, T. (1983), 'In Praise of Vine and Wine' (monograph)
- GHLONTI, T. (1988), 'Ilia Ch'avch'avadze and Agriculture' (monograph)
- GHLONTI, T. (co-author) (2000), 'Georgians, Vines and Bread and Wine' (monograph)
- GHLONTI, T. et al. (2006), 'Results of Research into the Chemical and Technical Features of the Traditional Kakhetian Type of Wine', Telavi
- GHLONTI, T. et al. (2008), 'Phenolic Sources in Wine Materials from the "Kakhuri Mtsvivani' Variety of Grape', URL: <http://www.foodprom.ru/rus/main.php?page=magaz&file=vv&year=2008&ii=5>
- GHLONTI, T. (2009), 'A "Kvevri" is not an Amphora', URL: http://www.vine-wine.ge/index.php?option=com_content&view=article&id=4&Itemid=8&lang=ka
- GHLONTI, T. (co-author) (2010), 'Antioxidant Characteristics of Wine prepared from the White Variety of the "Kakhuri Mtsvivani' Variety of Grape', in 'Viticulture and Wine-making', No. 3 (pp.36-38), Magarach, Yalta
- GHLONTI, T. (2010), 'Traditional Technologies and History of Georgian Wine', in 'Le bulletin de l'OIV', vol.83 #953-954-955, URL: www.oiv.int/oiv/files/.../5-2-7_Bull_2010_juillet_aout_sept.pdf
- GHLONTI, T. (2010), 'Volatile, aroma-forming compounds in bunch skeleton of Kakhetian white grape vinous (V. vinifera L.) breeds', URL: http://www.oiv2010.ge/POSTER/POST_OENOLOGY/P.II.17-No%2084%20P%20Glonti%20Teimuraz%20Volatile%20aroma-forming%20compounds.pdf
- GHLONTI, T. (2010), 'Phenolic sources of wine made from grapes of "Kakhuri Mtsvivani" and some other vine (V. vinifera L.) breeds', URL: <http://www.oiv2010.ge/index.php?page=5&lang=1>
- GHLONTI, T. (2011), 'Grape Stalks and Kakhetian "Kvevri" Wine'
- JORJADZE, L. (1876), 'Guidelines for Viticulture and Making and Improving Wine for Makers of Kakhetian Wine'
- K'AK'ABADZE, Ts. (1982), 'Pottery from Shrosha based upon Ethnographic Materials', Tbilisi
- KHARBEDIA, M. (2012), 'Guide to Georgian Wines', Tbilisi: DEKOM Media House
- MODEBADZE, K'. (1935), 'Wine-making'
- PETRIASHVILI, V. (1895), 'Wine-making'
- PRUIDZE, L. (1974), 'Viticulture and Wine-making in Georgia', Tbilisi
- SONGHULASHVILI, G. (1974), 'A History of Georgian Viticulture and Wine-making', Tbilisi

TS'IKVADZE, Sh. (1958), 'The Current Condition of Viticulture and Wine-making and Prospects for its Development in Meskheta', Tbilisi

ZANDUKELI, M. (1982), 'Traditional Georgian Pottery in the Ksani Gorge', Tbilisi

7. Signature on behalf of the State(s) Party(ies)

The nomination should conclude with the original signature of the official empowered to sign it on behalf of the State Party, together with his or her name, title and the date of submission.

In the case of multi-national nominations, the document should contain the name, title and signature of an official of each State Party submitting the nomination.

Name: Mr. Miriane Odisharia

Title: Minister of Culture and Monuments Protection

Date: 9 January 2013 (revised version)

Signature: <signed>



United Nations
Educational, Scientific and
Cultural Organization



Intangible
Cultural
Heritage

代表的な一覧表

オリジナル: 仏語

無形文化遺産保護条約

無形文化遺産保護に関する政府間委員会

第 11 回セッション
アディスアベバ、エチオピア
2016 年 11 月 28 日～12 月 2 日

ノミネーションファイル No.01062
2016 年の人類の無形文化遺産の代表的な一覧表への登録についての提案書
(調査団作成仮訳)

A. 締約国

複数の国による推薦の場合は、当該締約国で相互に合意した順に並べる。

ベルギー

B. 当該要素の名称

B.1. 英語・仏語による名称

公表資料に記載される正式名称 (200 語以内)

Beer culture in Belgium
(ベルギーのビール文化)

B.2. 原語による名称 (可能な場合)

英語・仏語の正式名称 (B-1) に対応する母国語による名称 (200 語以内)。

De biercultuur in België (オランダ語圏コミュニティ)
La culture de la bière en Belgique (フランス語圏コミュニティ)
Die Bierkultur in Belgien (ドイツ語圏コミュニティ)

B.3. 別称 (ある場合)

正式名称 (B-1) に加え、一般に知られる別称がある場合は記載すること。

ベルギーにおける醸造技術の多様性とその評価

De verscheidenheid van de brouwkunst en haar waardering in België (オランダ語圏コミュニティ)

La diversité des arts brassicoles et leur appréciation en Belgique (フランス語圏コミュニティ)

Die Vielfalt der Braukunst und ihre Wertschätzung in Belgien (ドイツ語圏コミュニティ)

C. 関係する社会、集団、可能であれば個人の名称

推薦された当該要素に関連する一又は複数のコミュニティ、集団、可能であれば個人を明確に特定すること (150 語以内)。

人口の大部分は、ベルギーのビール文化を認識し、その実践の 1 つまたは複数に参加しています。組織化されているかいないかに関わらず、男性と女性、プロそしてアマチュアも、ベルギー全土で何千人もの人々が関係しています。この大きなコミュニティの中で、本提案書はクラフトビールやスペシャルティビールを醸造し、楽しみ、使用し、促進する人々に焦点を当て、その要素を伝承し、広く伝えることを目的としています。ベルギーのビール文化は、地方、地域、国レベルでのアイデンティティと継続性を提供しています。

本提案書の項目 3 と 4 では、ベルギーのビール文化の多様性を代表し、ベルギービールを実践・管理・発信している約 10 の醸造団体・グループ、愛好家・試飲家、仲介者、専門機関の名前と連絡先を記載しています。

(この提案書では、大文字の「Community」という表現は、ベルギーを構成するコミュニティを意味しています。混乱を避けるために、小文字の「Community」はほとんど使わず、「グループ」としていません。)

D. 要素の地理的位置と範囲

要素の分布の状況に関する情報、可能なら中心となる地域を示すこと。関係する要素が隣接する地域で実践されている場合は、その旨を記載すること。(150 語以内)

ベルギーのビール文化は、ベルギー全土で実践されています。各州には、醸造所、クラブ、博物館 (30 程度)、コース、トレーニング、イベント、フェスティバル、レストラン、カフェなどがあり、創造的で華やかなビール風景に貢献しています。

例えば、ランビックビールはブリュッセルとその隣のパヨッテンランドでのみ、且つ冬にしか醸造されません。また、ブラウンビール (vieilles bières brunes) はフランダース西部で醸造されており、ビールのウォッシュチーズは修道院で作られています。消費者は明らかに地域的な嗜好を有しています。

近隣国でもビールは生産・消費されています。ベルギーの醸造技術にはかつてないほどの多様性があり、また、日常生活やお祭りに欠かせないビール文化の根強さもあり、ベルギーのビール文化は、ベルギーの文化遺産の一部として、アイデンティティとして認識されています。

E. 連絡窓口

E.1. 主要連絡先

推薦文書の責任者の関係する名前、住所、その他の連絡先を記載すること。複数国による申請の場合は、推薦文書に関する主な連絡先として指名された 1 名のほか、各国ごとに 1 名の連絡先を記載すること。

役職 (Ms/Mr など) M

姓 Heukemes

名 Norbert

組織/役職 Generalsekretär, Ministerium der Deutschsprachigen Gemeinschaft
(ドイツ語圏コミュニティ 事務局長)

住所 Gospertstraße 1, B-4700 EUPEN

電話番号 +32 87 596 310, +32 87 596 410

Eメールアドレス norbert.heukemes@dgov.be

その他の関連情報

E.2. その他の連絡先（複数国申請の場合のみ）

各提出国において、上記の主要連絡先以外の1名の連絡先を以下に記載すること。

N/A

1. 当該要素の特定と定義

当該要素が条約第2条で定義された無形文化遺産を構成する」ことを示すこと。

当該要素が示す無形文化遺産の領域を特定するために1つ以上のボックスに印をつけること。条約第2条2項で特定された領域の1つ以上が含まれるはずである。「その他」にチェックを入れた場合は、その領域を括弧内に記入すること。

- 口承による伝統及び表現（無形文化遺産の伝達手段としての言語を含む。）
- 芸能
- 社会的慣習、儀式および祭礼行事
 - 自然および万物に関する知識および慣習
- 伝統工芸技術
- その他（ ）

この項目は現在の当該要素が持つ全ての重要な特徴に言及すること。

- a. 今日、そのコミュニティの中で、またコミュニティのために、その社会的機能と文化的意味を説明する。
- b. 当該要素の担い手と実践者の特徴。
- c. ジェンダーに関連するものを含む特定の役割、または当該要素に対して特別な責任を持つ人物のカテゴリー、および
- d. 当該要素に関連した知識とスキルの現在の伝承方法。

以下について、委員会は結論を得るための十分な情報を受け取る必要がある。

- f. 当該要素に関連する器具、客體、作品、文化的な空間を伴った慣習、表現、知識、技術に該当すること。
- g. 社会及び集団、場合によっては個人が当該要素を自らの文化的遺産の一部として認識していること。
- h. 世代から世代へと受け継がれ、その環境や自然との相互作用、彼らの歴史に対応して社会や集団により絶えず再構築されているものであること
- i. 当該要素が「アイデンティティや継続性といった感覚」を内包する社会や集団を提供していること
- j. 既存の人権に関する国際的な文書並びに社会、集団及び個人間の相互理解並びに持続可能な開発に関する要請に適合すること

過度に専門的な記述は避けるべきであり、提出国はこの項目が当該要素に係る事前知識や経験のない者にも説明しなければならないことを認識すべきである。推薦書では当該要素の歴史、起源や大昔の状況について詳細に触れる必要はない。

- (vi) これまで見たり、経験したりしたことのない読者に対して紹介するような当該要素の短い要約を記すこと（150語以上250語以内）。

ベルギーでは、約200の醸造所(<http://www.bierebel.com/brasserie.php>)が約1,500種類のビールを生産しており、そのほとんどが50種類以上のクラフトビールやスペシャルティビールです。このような多様性は、

醸造家の創造性、知識豊富な消費者の要求、共有・伝達のための確立されたシステム、多種多様な醸造原料や醸造方法などによるものです。

例えば、ベルギーは 4 タイプの発酵で知られています。(i)自然発酵（ヨーロッパでは珍しい「ランビック」ビールとその派生品）、(ii)上面発酵（「トラピスト」ビールとその他ビール）、(iii)複合発酵（上面発酵後に自然発酵：「ブラウン」ビール）、(iv)下面発酵「ピルスナー」スタイル。通常、ビールには大麦、水、ホップ、スパイス、酵母が含まれます。

冬や夏用、クリスマスや村・町のお祭り用など、ほとんどの場面でビールを飲むことができます。例えば結婚式のために特別なビールを醸造することもあります。人々はビールに興味を持ち、トレーニングを受けます。何百人もの人々が小規模な醸造所や自宅で、少量のビールを醸造しています。ベルギー全体のビール消費量は減り続けていますが、それにもかかわらず、ビールは常に多様化しています。1980年以降、クラフトビールやスペシャルティビールの年間消費量の割合は、10%から 30%になっています。

ビールを使った料理や料理とビールの組み合わせ、特にビールとチーズの組み合わせは、ベルギーに古くから存在し、独自の芸術として発展してきました。

地方、町、村、ブルワリー、博物館、組合、修道会、クラブなどが、ビールの日、ルート、フェスティバルなどを開催しています。ビールイベントへの参加は毎週のように行われています。

(vii) 誰が当該要素の担い手又は実践者であるか。当該要素の実践や伝承に特別の責任を持つ人達の特定の役割や特定の分野が存在するか。存在する場合は、それはどのような人達で、どのような責任を有するか記述すること (150語以上250語以内)。

醸造技術は、アマチュアやプロの醸造家、職人、家族、大小問わず醸造家によって開発、応用、伝承されています。彼らは、シトー派トラピストの醸造所、家族経営の醸造所、「修道院」の醸造所、そしてほとんどの場合、小規模な醸造所や地ビールの醸造所で、クラフトビールやスペシャルティビールを造り、再現しています。大規模な醸造所の中には、スペシャルティビールを製造しているところもあります。

目利きやテイスターは、「グーズ」、「クリーク」、「セゾン」、「ヴィエルブリュン」、さらには「ブランシュ」など、ビールを識別し、提供、評価し、食事に合わせるすることができます。彼らは家で、あるいは友人と一緒にカフェやレストランで様々なビールを研究し、味わい、さらには地元のオーガニック製品の使用を推進する組合や修道会でもビールを飲みます。

例えば、地元の Waremme 製品の愛好家の組合が、Hombourg の醸造所で特別なニンジンビールの醸造を始めたばかりです。同醸造所では、定期的に 14 人のテイスターや愛好家グループを招き、アドバイスを貰います。

カフェのオーナー、シェフ、ビールソムリエ、専門博物館や醸造所、専門性の高い店舗で働く人々、愛好家やジソロジスト (zithologists) が媒介者となり、伝統的・現代的なメディアや訪問、フェスティバルなどのイベントを通じてベルギーのビール文化を提供します。

例えば、ナミュールの「シカルの騎士団」(Confrérie de l'ordre de Sikaru) は、レストランでのビールの適切なサービス (温度、適切なグラス、泡など) を提供することを推進しています。

以下では、さまざまなレベルで誰がベルギーのビール文化を発信するのかという問題を取り上げます。

(viii) 当該要素に関連する知識や技術は今日までどのように伝承伝達されているか (150語以上250語以内)

醸造のノウハウや醸造家の創意工夫は、醸造所ではまずマスター醸造家 (master brewer) が伝えます。ノウハウの「水平 (horizontal)」共有は広く行われています。1985 年以降、ワロン地域とフランダース地域で設立された多くのクラフトビール醸造所では、この方法がうまく機能しています。例えば、第一次世界大戦後に閉鎖されたアシェルセ・クルイス修道院 (フランダース地域) のトラピスト醸造所は、ウェストモール醸造所の協力を得て 1988 年に再開されました。

小さな試験醸造所では、ハーレンのアンダース醸造所のように、初心者や愛好家が醸造のアイデアを議論したり試したりすることができます。また、多くの小規模醸造所は、大学の専門的研究所の協力を得て、新しいビールの開発に取り組んでいます。

中小企業の専門家を育成する SYNTRA、IFAPME、CERIA では、すでに何百人もの人がコースを受講しており、約 20 の町で醸造家、カフェオーナー、ソムリエ、シェフ向けのビールコースを提供しています。

最後に、いくつかの大学センターでは、マスター醸造家を養成し、醸造家の研究室や酵母バンクを支援しています。（ブリュッセル、ゲント、ルーヴァン、リエージュ（ジェンブルー）、ルーヴァン・ラ・ヌーヴ）

また、ほとんどの地方では、熱心な醸造家や知識豊富なテイスターを対象とした醸造学（又はビール学、zytology）のトレーニングも行われています。認定された数百人のジソロジストの中には、ビールに関連した仕事に就いている人もいます。ビール文化の多様性を理解することは、家庭を通じて、カフェや一般公開されている醸造所、ビール博物館、メディアを通じて、またビール祭りやビールウィークエンドに伝えられています。

(ix) 当該要素は、今日、コミュニティに対してどのような社会的、文化的機能や意義を有しているか (150語以上250語以内)。

ベルギーのビール文化を実践し、伝え、評価する人々は、この要素が自分自身のアイデンティティと継続性の感覚、そして自身が所属し、ビール文化に関連するグループの感覚に寄与していることを確信しています。

また、この要素は、地方、地域、国レベルで、個人と集団の幸福を強化するものとして、以下の理由で評価されています。

- 村や近隣地域の経済的・社会的な活性化に貢献していること。
- 友人や愛好家と一緒にテイスティングを楽しむこと。
- そこから生まれる味や香りの豊かさ。
- 食の習慣や表現への貢献。
- 地場製品の振興と自然環境の尊重。
- 例えば、毎年 Ducasse d'Ath のために醸造される「la Gouyasse」や、2012年に Turnhout の祭りのために醸造された「Turnhoutse Patriot」のように、祭事のために特別なビールが造られることがよくあるなど、他の無形の文化遺産の要素との関連性です。

ベルギーのビール文化とその評価、そしてそれをめぐる議論は、共有を促します。ベルギーのビール文化の担い手は、他の地域や国の人やグループと共有することを歓迎します。

(x) 既存の件に関する国際的な文書、コミュニティ、集団及び個人間の相互尊重または持続可能な開発に関する要請に適合しない部分があるか (150語以上250語以内)

いいえ、ベルギーのビール文化は男女を問わず誰にでもアクセスできるものであり、誰にも強制されるものではありません。醸造所は、地域の持続可能な発展と社会の存続に貢献しています。全てのベルギー醸造所は、エコロジカルフットプリントの削減に努めています。醸造所の組織は、ビールの乱用に反対する行動を主導しています。

例

- 女性の醸造家、ジソロジスト、専門のジャーナリストや仲介者の数は常に増加しています。(14世紀から18世紀にかけて、醸造家は主に女性が家庭で行っていました)。
- ベルギーでは、ビールの75%がリサイクル可能なパッケージで販売されており、ボトルの80%がリサイクルガラスです。
- 醸造所は純粋な水資源の持続可能性を求めて戦っており、1990年以降、新技術によりビール1リットルを製造するのに必要な水の量は3分の1になりました。
- シメイのトラピスト修道院は、持続可能な地域環境に参加するための長期的な戦略を持っており、主に地元の従業員を雇用し、他のトラピストビール醸造所と同様に利益を慈善活動のために充てています。

- いくつかの醸造所は、ヒューマンスケールを維持するために生産量を制限しています。
- ベルギービール醸造所の「Arnoldus」イニシアチブは、責任ある消費を促進するため、ビール広告に関する「自主規制」規則を策定し、18カ国で展開されているベルギー交通安全協会の啓発キャンペーン「BOB」や、若者のアルコール使用を禁止する規則を支援しています。

2. 認知及び認識の確保並びに対話の奨励への貢献

基準R. 2「当該要素の記載が、無形文化遺産の認知と認識の確保並びに対話の奨励に貢献し、もって世界的な文化の多様性への反映と人類の創造性の証明に資する」ものであることを示さなければならない。この基準は、推薦が、登録への可能性が、登録された要素そのものだけでなく、無形文化遺産全般の意義の可視性と認識を確保し、文化的多様性を尊重した対話を促すことにはいかに貢献するかを示している場合にのみ、満たされるとみなされる。

(vii) 当該要素が代表リストへ記載された際には、どのようにして、無形文化遺産全般の認知の確保に貢献するか、また、その重要性についての地域、国内及び国際的な認識を高めていくか

(i) 地域レベルでどのように達成されるかを説明 (100語以上150語以内)。

ベルギーのビール文化の登録により、すでに登録されている無形文化遺産とは全く異なる無形文化がリストに加わることで、工芸品と食の習慣が融合し、同時に進化している遺産として体験できる無形文化が登録されることで、無形文化遺産全般の認知度が向上します。

また、アイデンティティの指標となる無形文化遺産が、地域や国のレベルで果たす重要な役割を示しています。

ベルギーのビール文化を代表リストに登録することは、ベルギー国内外において、伝統的な職人技や環境に配慮した製造方法への敬意が高まっていることに貢献するものです。

また、ベルギーのビール文化を代表リストに登録することは、類似していると思われる慣習や表現を持つ他国のコミュニティが、自分たちの生きた遺産 (living heritage) の中にあるこれらの慣習の価値や機能について考察を促すものです。

(ii) 本記載がどのようにして、コミュニティ、集団及び個人間の対話を奨励するか (100語以上150語以下)

他の国々で工芸品や伝統的な食品の調理に関わるグループのうち、そのノウハウや評価、継承が脅かされていると考えるグループは、本ベルギーのビール文化の実践者やその他ベルギーの専門家と対話をし、経験や専門知識を交換することができます。

また、周縁化され、その多様性が脅かされていたベルギーの職人技がどのようにして生まれ変わり、その価値が再発見され、発展していったのかを具体的に学ぶことができます。

本登録によって、ベルギーのビール文化の代表者と、他の連邦政府の ICH の保護に責任を持つ専門家や機関との間で、2003年の無形文化遺産保護条約第35条の適用に照らして、その国家を構成する単位のうち少なくとも2つにおけるベルギーのビール文化の要素の特定、目録作成、保護について話し合うための対話が始まるかも知れません。

(iii) 本記載がどのようにして、文化の多様性や人類の創造性に対する敬意を醸成するか (100語以上150語以下)。

ベルギーのビール文化は、職人の創造性を持続的に表現したものであり、味、風味、香りのマリアージュ、そして知識豊富な消費者による情熱的な評価を示しています。

このような創造性と多様性の追求は、クラフトビールの醸造家やその他の実践者が、時の流れや市場の圧力に直面しながらも、持続可能な開発の要件を追求しつつ、自分たちの慣行や伝統を再生し、維持し、発展させることができたという点で、尊敬に値するものです。

ベルギーにおけるビール料理の発展も、注目に値する探求的創造性を表している一例です。

知識豊富な消費者、醸造家、仲介者、地方自治体が、このベルギーのビール文化の認知と共有に貢献する様々な方法（博物館、試飲会、修道会、ビールウィークエンド/祝典/祭り、ビールパレード、醸造所の会合等）は、多くの創造性を証明しています。

3. 保護措置

基準R. 3、締約国は「保護措置は、当該要素を保護し、促進するように図られる。」ことを示さなければならない。

3.a. 過去および現行の保護の取り組み

(v) 関係するコミュニティ、集団、可能であれば個人によりどのように当該要素の活力 (viability) を確保しているのか。これら（コミュニティ等）が現在や過去においてどのように主導権をとってきたか（150 語以上 250 語以内）。

1900 年当時、ベルギーには約 3,000 の醸造所があり、そのほとんどがクラフトビールの醸造所でした。しかし、1960 年頃 2 つの戦争と経済危機、そして工業的な醸造所の進歩により、醸造所の数は約 100 にまで減少し、クラフトビールの生産は周縁化され、その評価も大幅に低下してしまいました。ベルギーのビール文化の多様性が脅かされていました。

しかし、1975 年以降復活を遂げ、90 年代に入り、今日のような活気ある状態になりました。この再生の背景には、(i)職人技と持続可能な開発を奨励する運動、(ii)瓶内二次発酵などの古い慣習の価値を再確認しつつ、自らの技術を伝え、発展させていく醸造家の粘り強さ、(iii)醸造家と知識を深める消費者との交流、(iv)海外の専門家がベルギービールの多様性に驚嘆していること、(v) 好ましい規則、などの要因が挙げられます。（3.a(ii)を参照）

特に地方における小規模なクラフトビールの醸造所の設立、クラフトビールやスペシャルティビールの供給の増加、一般消費者の好みに大幅に合わせることの拒否、プロモーション活動、ビールのテイastingや料理の開発の増加など、様々な行動が徐々に始まり、特に調整されることなく（活動が）揃っていきました。組織、クラブ、修道会、博物館などが作られました。ウェブサイト、出版物、イベント、ツアー、パレードなど、ベルギーのビール文化を広めるための活動が行われました。これらの活動（保護措置という用語が用いられる以前から）はすべて、ベルギーにおけるビール文化の再生と多様化に貢献しました。

関係する社会、集団又は個人による保護措置を特定するため、該当項目をチェック。

- 伝承（特に、正規のまたは正規でない教育を通じた）
- 特定、文書化、研究
- 保全、保護
- 促進、奨励
- 再活性化

(vi) 締約国はどのように当該要素を保護しているのか。限りある資源のような外的、内的制約を明確化すること。この観点から過去及び現行の取組は何か（150 語以上 250 語以下）。

ベルギーでは、ビール醸造の取り組みに有利な環境が整っています。職業は自由で、原則としてビールの原料や醸造方法の選択を制限する規制はありません。

所轄官庁は、ビール醸造やビールに関連する分野のトレーニングを行う教育機関や大学のプログラムを助成しています。また、特定の専門博物館も支援しています。

1992 年に公的機関が物品税（間接税）を創設したことで、小規模な醸造所が有利な条件で操業できるようになりました。また、醸造所は新会社による設備投資に対する補助金の恩恵を受けることができます。

コミュニティ、州、町や村は、お祭り、ベルギビールウィークエンド、ウェブサイト、パレードなどを開催し、地ビールをはじめとする地元製品の認知度向上に努めています。

ワロン地域では、「地元のビストロ（Bistrot du Terroir）」ラベルを開発し、ワロン農業品質促進庁（Agency for Promotion of Quality Agriculture: APAQ-W）は、ビールを含む食品のクラフト生産を促進して

います。ブリュッセル首都圏地域とブリュッセル市では「ベルギービール・ウィークエンド」を開催しており、毎年約 75,000 人の来場者を迎えています。CAG、ETWIE、LECA（下記 4.b.参照）などのフランダース地域の専門センターでは、人気のカフェや地ビール、製品リストを発行し、ベルギーのビール文化に関するその他の情報を提供しています。

様々なタイプのクラフトビールが地域や地方の遺産として認識されており、例えば「Anciennes rouge-brune」（西フランダースと東フランダース）、「Anciennes krieks」や「Lambics」（ブリュッセル、ワロン・ブラバント、フランダース・ブラバント）などがあります。

締約国による保護措置を特定するため、該当項目をチェック。

- 伝承（特に、正規のまたは正規でない教育を通じた）
- 特定、文書化、研究
- 保全、保護
- 促進、奨励
- 再活性化

3.b. 今後の保護措置

この項目では、実行される予定の保護措置、特に当該要素を保護し、促進する意図を持つ取組について特定し、記述しなければならない。

(vii) 当該要素の活力(viability)を将来においても維持するためにどのような措置が取られるか。特に、記載や一般の注目を集めたことによる意図しない結果に対しどのような措置を取るか (500 語以上 750 語以内)

先に述べたように、ベルギーのビール文化は 20 年ほど前から良好な（保護措置の）実行可能性を有しています。醸造の多様性は常に増えており、ベルギービールの進化をモニタリングする雑誌「Zytholoog」では、毎年何百種類もの新しいビールが紹介されています（www.zythos.be/acties/actie-bierfirma/brouwerijen.pdf）。

醸造芸術に対する評価が高まっているのは、熱心な個人やグループの活動や取り組みによるところが大きいです。専門クラブや団体の会員数、オープン醸造所への訪問者数、ビールルート、さらにアマチュア醸造家やジソロジストの数が増加しています。醸造所博物館や醸造の歴史に関連した建築遺産は、多くの観光客を魅了しています。

ベルギーでは、ビールの消費量が大幅に減少している（1900 年には 1 人当たり年間 200 リットルだったのが、2000 年には 85 リットル、2012 年には 75 リットル）一方で、クラフトビールやスペシャルティビールの消費量が増えており、カフェの数も 40 年間で 50%以上、つまり約 1 万 7000 軒減少しています。これは習慣が変化したことによるものです：クラフトビールや特別なビールは、主に家庭で、友人同士で、専門のレストランやカフェ、村のカフェで、特別な日に楽しまれており、多様性と質の向上が常に追求されています。

ベルギー国内および世界各地で外国人がベルギービールに対する関心を高めていることなど、3.a.で後述するような進展があったことも、ベルギーのビール文化が良好な（保護措置の）実行可能性の要因です。

ベルギーの各地域は、ビールやチーズを含む高品質な食品の工芸品生産の促進を強化します。ワロン地域では、ワロン州農業振興局がワロンビールの多様性を強調するために、ワロン州で生産されるビールと醸造家のノウハウの普及を奨励します。フランダース地域では "streekproduct.be - Regio & traditie" というウェブサイトで、クラフト食品の生産を引き続き紹介していきます。

アールスト市 (Aalst)、アッセ市 (Asse)、そしてホップ博物館 (<http://www.hopmuseum.be/>) のあるポペリング市 (Poperinge) は、専門 NGO と協力し、ホップの栽培を奨励することでビールの主要原料の一つであるベルギーの伝統的生産の保護に貢献することを決定しました。（http://www.vilt.be/Belgische_hopsector）。

醸造家が集まって経験や専門知識を共有し、プロの醸造家とアマチュアの醸造家が相互に支援し合っています（<http://www.vlaamshobbybrouwforum.be/forum/>）。醸造所は今後も、特に醸造所を対象としていな

くても、地場産品や持続可能な生産方法、中小企業全般を保護・促進する多くの施策の恩恵を受けることになるでしょう。

ベルギーのビール文化の登録は、ベルギーにおけるビールの消費量を増加させるものではなく、むしろ、クラフトビールやスペシャルティビールへの関心とその楽しみをさらに高めるものであり、小規模醸造所の存続を助け、新しいマイクロブルワリーやピコブルワリー、新しいビールレシピ、新しいビールの開発を促進することです。

この登録による好ましい効果は、その多様な要素の実践と伝達を保護し、それに適した条件を維持する必要性について、公的機関の注意を促すことです。

計画されている追加の管理および保護措置は、このファイルの次の2つの段落で説明しています。

醸造家、ザイトロジスト、その他の醸造技術者が、持続可能な醸造技術を刺激するために、常に対話することを奨励します。

登録後、ベルギー国内外でのベルギーのビール文化に対する関心の高まりに対応します。

醸造家およびザイトロジスト養成のための専門的な資格を開発します。

特定の醸造方法に対する地域的な保護を管轄機関に提案します。ベルギー固有種のエールやグーズ、ランビックが地域産品として認定された例に倣い、エノー州はセゾンの醸造法を保護するよう提案する予定です。

(viii) 締約国は今後の保護措置の実施をどのように支援するのか (150 語以上 250 語以下)。

事前の保護措置として、ドイツ語圏コミュニティは、3つのコミュニティの実務家やその他の専門家（醸造家、ザイトロジスト、シェフ、教師、大学の専門家を含む）によるオブザーバー機関を調整し、保護措置の実施および実施予定の効果について公的機関や民間機関に助言することにしています。正式名称は「ベルギーにおける醸造芸術の多様性とその評価に関するオブザーバー機関」（Observatoire de la diversité des arts brassicoles et leur appréciation en Belgique）となる予定です。

この機関はまた、登録の効果を追跡調査し、関係するさまざまなグループ間の対話を導き、ベルギーのビール文化に関する定期報告書の作成に貢献します。ドイツ語コミュニティはすでに、ベルギーの他の2言語コミュニティに対し、機関のメンバーとなりうるベルギーのビール文化関係者と関係団体の代表者の名前を提示するよう求めており、2015年末までに本業務を開始することができます。

ベルギーのコミュニティは、専門資格構造（Structure de Qualification）が、マスター醸造家、マイクロ醸造家、ジソロジスト、ウェイトレスなどの養成に適した専門資格につながるかどうかを検討します。

ブリュッセルでは、ブリュッセル首都圏・市と醸造界の主導により、ビールを発見するための体験型センターが2018年にオープンする予定です。（2023年開館予定*）これにより、多くの人々がベルギービールの多様性と醸造技術を発見できるようになります。代表的な一覧表にベルギーのビール文化が登録された後、同センターはベルギーのビール文化について知りたがっている外国人や観光客を迎え入れ、必要であれば、多くの訪問者の流入による影響を和らげることもできるかもしれません。

フランダース地域は、「ビール・ルート」プロジェクトに投資します。ワロン地域は、小さなカフェ（estaminets）のネットワークを構築し生活芸術（art of good living）を優先します。ブリュッセル首都圏は、数多くのカフェがあることを活かしてビールの首都としての地位を確立します。

(*) 調査チームによる注。

(ix) コミュニティ、集団、個人が今後の保護措置の計画段階でどのように関わってきたのか。また、実施にどのように関わっていくのか (150 語以上 250 語以内)

ベルギーのビール文化の継続的な管理と保護のための提案を策定するために協議会が開催されました（下記4.a参照）。参加者は、ビール醸造所とその他団体、教育機関、クラブ、教団の代表者、ジソロジスト、専門ジャーナリスト、ビール博物館と遺産保護協会の代表者でした。これらの参加者は、今後も必要に応じて、このベルギーのビール文化に関する管理、強化、発信の活動を増やしていくことを宣言しました。

ドイツ語圏コミュニティによって調整される「オブザーバー機関」において、消費者、仲介者、醸造者は常に対話を行い、多様で持続可能な醸造文化を刺激するための新しい関係を構築していくこととなります。

例：

Zythus vzw、Slow Beer Club、Malt&Mout、proBierer といった知識豊富な消費者団体は、合わせて数千人の会員を擁していますが、今後もビールの状況を注視し、クラフトビールの芸術とその楽しみを広めていくと宣言しており、bierebel.com も同様です。

Zythus vzw は、ベストプラクティスに従ってビールを提供するカフェのためのラベルを開発する可能性を研究しています。

ベルギーの全醸造家を代表するという志を持つベルギー醸造所組合とフーケ騎士団 (Order of Fourquet) は、入会基準を見直す予定です。

数多くのベルギーウィークエンドが数カ国で開催されています。ベルギー醸造所組合は、その急増を抑え可能な限り品質を保証するため「品質」マニュアルを作成する予定です。

ベルギーの醸造所は、広告とアルコール乱用の自主規制に関する取組みを引き続き推進します。

3.c. 保護措置に責任を持つ組織（複数可）

責任を持つ組織の名前、住所、その他の連絡先。可能ならば、当該要素の地域的管理、保護に責任を持つ連絡窓口など。

組織の名前 Zythus vzw/asbl (association sans but lucratif)

責任者名 M. Jan Rumes

住所 Weg naar As 9, 3600 Genk, België

電話番号 +32 (0)89 35 63 38

E メールアドレス rvb@zythus.be

その他関連情報 www.zythus.be/zytholoog/index.html

組織の名前 Le Slow Beer Club

責任者名 M. David Blocteur

住所 Rue Ernest Feron 64, 5310 Eghezée, Belgique

電話番号 +32 (0)89 35 63 38

E メールアドレス david@beer.be

その他関連情報 <http://www.slowbeerclub.be>

組織の名前 Die proBIERer

責任者名 M Stephan Thönnes (secrétaire)

住所 Im Kulei, 2, 4750 Elsenborn, Belgien

電話番号 +32 473 79 73 93

E メールアドレス probierer@probierer.be

その他関連情報

組織の名前 Malt&Mout

責任者名 M. Michael Gelender

住所 Mettewiellaan 80/8, 1080, Brussel, België

電話番号 + 32 497 20 26 84

E メールアドレス info@maltandmout.be

その他関連情報 www.maltandmout.be

組織の名称 Belgische brouwers / Brasseurs belges / Belgian Brewers

責任者名 Ann Vanlerberghe

住所 Brouwershuis / Maison des brasseurs, Grote Markt 10 Grand'Place, 1000 Brussel /
Bruxelles, België/Belgique

電話番号 +32 25 11 49 87

E メールアドレス ann.vanlerberghe@belgianbrewers.be

その他関連情報 http://www.belgianbrewers.be

組織の名称 Observatoire de la diversité des arts brassicoles et de leur appréciation en Belgique

責任者名 c/o Mme. Melanie Wirtz

住所 Gospertstraße 1, 4700 Eupen

電話番号 +32 (0) 87 789 655

E メールアドレス melanie.wirtz@dgov.be

その他関連情報 www.dgkulturerbe.be

組織の名称 Direction du Patrimoine culturel - Ministère de la Communauté française

責任者名 Claude Vandewattyne

住所 44 Boulevard Léopold II, 1080 Bruxelles, Belgique

電話番号 +32 (0)2 413 22 51

E メールアドレス claud.vandewattyne@cfwb.be

組織の名称 Ministerium der Deutschsprachigen Gemeinschaft

責任者名 Melanie Wirtz, Ministerium der Deutschsprachigen Gemeinschaft Belgiens

住所 Gospertstraße 1, B-4700 Eupen, Belgien

電話番号 +32 (0)87 78 96 65

E メールアドレス melanie.wirtz@dgov.be

その他関連情報 www.dgkulturerbe.be

4. 推薦過程における社会の参画、同意

基準R. 4. 締約国は「当該要素は、関係する社会、集団、可能であれば個人のできる限り幅広い参画及び彼らの任意の、事前の、かつ説明を受けた上での同意に基づいて推薦される。」ことを示すこと。

4.a. 関係する社会、集団および個人の推薦過程への参画

関係するコミュニティ、集団、可能であれば個人が推薦過程の全ての段階において、どのような手法で能動的に参画しているかを記述すること。

締約国が、地方及び地域の政府、近隣の社会、NGO、研究機関、専門家集団及びその他の団体など他の様々な関連する団体の参画を伴って推薦を準備することを奨励されている。締約国は、無形文化遺産に関わるコミュニティ、グループ、場合によっては個人が、推薦、提案、要請の構想・準備、保護措置の計画・実施のすべてに不可欠な参加者であることを想起し、条約第15条で求められているように、あらゆる段階で可能な限り幅広い参加を確保するための創造的な方策を考案するよう求められている（300語以上500語以内）。

「ビール文化」はベルギーの3言語コミュニティの目録に順次導入されていますが、ベルギー全土の代表リストに登録することを最初に提案したのは、醸造組織でした。

まず、2012年からベルギー醸造所組合（Belgian Brewers federation）が触媒の役割を果たし、行政ファイルの作成を調整し、関係団体、個人、組織間のコミュニケーションに参加、管理しました。2013年夏には、関係団体と他の2つのベルギーコミュニティの承認を得て、ドイツ語圏コミュニティ政府がこのファイルの責任を引き継ぐことになりました。

2013年には、8回の準備会合（3月7日、4月30日、6月5日、6月25日、7月4日、9月18日と23日、12月3日）が開かれ、参加者（実務者、醸造家、ジソロジスト、教師、専門ジャーナリスト、NGO等）は、2003年の無形文化遺産保護条約について説明を受け、従うべき手続きについて議論しました。提案予定の「ベルギーのビール文化」の定義や特徴について、じっくりと議論しました。2013年の夏からは、クラフトビールやスペシャルティビールの製造と賞味に焦点を当てたファイルが作成されました。

その間に、ベルギー3言語コミュニティの無形遺産専門家の協力を得て、書式上の質問に対する回答の暫定版を再読し、修正しました。すでに目録に「ビール文化」を入れているため、3言語コミュニティの管轄機関と実務家、他の専門家、関連団体との対話が可能になりました。

ブリュッセルでは、2013年9月11日に提案書を統合するための第1回、2014年3月12日にドイツ語圏コミュニティの責任で第2回の大規模な総会が開催されました。後者の会議では、条約とその重要な概念、登録がもたらす可能性のある効果について再度議論され、その後、管理・保護措置のセクションを含め、最終的にファイルの提出が承認されました。また、後者の会議後に寄せられたコメントや提案も統合されました。総会も醸造者、テイスターやアマチュアの代表者、教師、教授、専門ジャーナリストなどの専門NGOが参加しました。

2014年3月14日、ブリュッセルのドイツ語圏コミュニティ会館で行われた会議で、ベルギー3言語コミュニティ主務省代表がこの提案書を承認しました。この会議の後、オランダ語圏コミュニティとフランス語圏コミュニティの主管省庁は、ドイツ語圏コミュニティ政府によるベルギーの提案書提出を支持することを確認した。

提案書は2014年3月末に条約事務局に送付されました。ベルギーはすでに人類を代表する一覧表リストに比較的記載されていたため、ベルギーのビール文化の提案書は2014/2015年サイクルでは検討されませんでした。翌サイクル提出のために、書類は更新・修正され、2015年版の書式に上書きされました。再び、3言語コミュニティの管轄省庁の代表者によって議論されました。大臣たちは、本提案書とその提出を支持することを再確認した。

(付属書1) 本提案書は、最終的に2015年3月11日に関係団体の代表者に要素別に提示され、承認された。また、承認書のうち数枚は更新されました。

4.b. 推薦に対する任意の、事前の、かつ説明を受けた上での同意

関係する社会、集団、又は可能であれば個人による当該要素の推薦に対する任意の、事前の、かつ説明を受けた上での同意は、書面や同意の記録を通じ、または、締約国における法体系及び社会や集団の様々な多様性に従ったその他の方法により示されるものとする。委員会は、標準的又は定型的な宣言より、同意するコミュニティの多様な幅を持った表明や証明を歓迎する。必要であれば、英語又は仏語と同様、母国語でもなすべきである。

このような同意を示す情報を添付し、また以下に、どのような文書を相手方に提供したか、どのような様式を相手は受け取ったかを示すこと（150語以上250語以下）。

上記のように、一連の情報提供・協議会では、実務担当者やその他の担い手が提案書の作成に当初から参加しました。

本提案書には、関係者数名がビデオで賛同の意を表明しています。

本様式には、様々な種類の組織やグループからの 14 通の同意書と誓約書が添付されています。そのほとんどは、上記のセクション 3.c. (保護措置に関わるものとして) または下記のセクション 4.d. (コミュニティ組織として) にも記載されています。

醸造所:

International Trappist Association (Association Internationale Trappiste) Trappiste)

(details in 4.d.);

Belgische Brouwers/Brasseurs belges/Belgian Brewers (details in 3.c.);

High Council for Artisanal Lambic Beers (Hoge Raad voor Ambachtelijke Lambiekbieren/HORAL) (details in 4.d.);

Connoisseurs and zythologists:

Malt&Mout (details in 3.c.);

Die ProBIERer (details in 3.c.);

Le Slow Beer Club (details in 3.c.);

Zythus vzw (details in 3.c.).

仲介者 :

The Order of Fourquet (La Chevalerie du Fourquet) (details in 4.d.);

The Barley Councillors of the Brotherhood of the Order of Sikaru (Les Conseillers de l'orge de la Confrérie de l'ordre de Sikaru) (details in 4.d.);

The Bikrijk Domain (Het Openluchtmuseum Bokrijk) (details in 4.d.)

Including specialized NGOs (accredited by the General Meeting of the States Parties to the Convention for the Safeguarding of the Intangible Cultural Heritage) (details in 4.d.):

CAG – Agrarian History Centre (Centrum voor Agrarische Geschiedenis), Louvain;

ETWIE – Center of Expertise for Technical, Scientific and Industrial Heritage (Expertisecentrum voor Technisch, Wetenschappelijk en Industrieel Erfgoed), Mechelen;

LECA - National Centre for Daily Culture (Landelijk Expertisecentrum voor Cultuur van Alledag).

教師 :

M. R. Putman, brewer and zythology instructor, from Kontich.

4.c. 当該要素へのアクセスを管理する慣行の尊重

無形文化遺産の特定の側面又はそれに関する情報へのアクセスは、例えば、特定の知識の秘匿性の維持などのため、法制的なものも含む社会慣行により制限されている場合がある。そのような慣行が存在するか否かを示し、もし存在するならば、当該要素の登録と保護措置の実施がこの無形文化遺産の特定の側面へのアクセスを管理する慣行を十分に尊重していることを示すこと (条約第13条)。この尊重を確実なものとするのに必要となるであろう特定の措置について記述すること。もし、このような慣行が存在しない場合、それについて明確に記述すること (50 語以上 250 語以内)。

醸造者たちは時折集まり意見や経験を交換し合いますが、伝統的な価値観を反映し、代々受け継がれてきたノウハウの真髄である醸造レシピの詳細は基本的に秘密にしています。

ビールを飲むことができる最低年齢を定めた法律規定を除いては、排他的な行為は行われていません。ベルギーでは、誰もがビールに関する団体を設立したり、醸造所やビアレストランをオープンすることができます。

4.d. 関連する社会組織又は代表者

地域社会の組織や代表者、またはその他の非政府組織で、協会、組織、クラブ、ギルド、運営委員会など、要素に関する組織の詳細な連絡先情報を提供する。

- a. 事業体の名称
- b. 担当者 名と肩書き
- c. 住所
- d. 電話番号
- e. Eメールアドレス
- f. その他の関連情報

上記 3.c.および 4.b.に示した名前は、ベルギーのビール文化に特に関連する数百の組織、機関、団体の代表です。この大規模で多様なコミュニティは、ベルギーにおける醸造芸術とその多様性の観測所 (Observatory of the Diversity of Brewing Arts and their Appreciation in Belgium) に代表されます。セクション 3.c.ですでにリストアップされている組織 (およびその連絡先) を以下に示します。

- Observatory of the Diversity of Brewing Arts and their Appreciation in Belgium (*L'Observatoire de la diversité des arts brassicoles et leur appréciation en Belgique*);
- (知識ある消費者) Zythos vzw, Le Slow Beer Club, Die Probiere, Malt&Mout;
- (醸造所) Belgische brouwers / Brasseurs belges / Belgian Brewers;
- (関係機関) Cultural Heritage Directorate – French Community Ministry (*Direction du Patrimoine culturel - Ministère de la Communauté française*), German-speaking Community Ministry (*Ministerium der Deutschsprachigen Gemeinschaft*).

セクション 4.b.にすでに記載されている組織の連絡先を示します。

醸造所:

| | |
|----------|---|
| 組織の名前 | International Trappist Association (<i>Association Internationale Trappiste</i>) |
| 責任者名 | Mrs Christine Boucquillon |
| 住所 | Kruisbekstraat 1, 9185 Wachtebeke, Belgium |
| 電話番号 | +32 471 64 76 57 |
| Eメールアドレス | ivtsecretariaat@telenet.be |
| その他関連情報 | http://www.trappist.be/fr/pages/l'association-internationale-trappiste |
| 組織の名前 | High Council for Artisanal Lambic Beers (<i>Hoge Raad voor Ambachtelijke Lambiekbieren/HORAL</i>) |
| 責任者名 | Mr Frank Boon |
| 住所 | Fonteinstraat 65, 1502 Lembeek, Belgium |
| 電話番号 | +32 2 356 66 44 |
| Eメールアドレス | info@horal.be |
| その他関連情報 | www.horal.be |

仲介者:

| | |
|-------|--|
| 組織の名前 | The Order of Fourquet (<i>La Chevalerie du Fourquet</i>) |
| 責任者名 | Charles Leclef |

住所 Grand'Place 10, 1000 Brussels, Belgium
 電話番号 +32 25 11 49 87
 E メールアドレス
 その他関連情報 <http://www.belgianbrewers.be/fr/culture-brassicole/chevalerie-du-fourquet-des>
 組織の名前 The Barley Councillors of the Brotherhood of the Order of Sikaru
 (*Les Conseillers de l'orge de la Confrérie de l'ordre de Sikaru*)
 責任者名 Mr Michael Pelsser, Secretary
 住所 Brasserie de l'Abbaye du Val-Dieu, Val-Dieu 225, 4880 Aubel
 電話番号 +32 87 68 75 87
 組織の名前 The Bokrijk Domain (*Het Openluchtmuseum Bokrijk*)
 責任者名 Mrs Bea Vaes
 住所 Bokrijklaan 1, 3600 Genk, Belgium
 電話番号 +32 11 26 53 00
 E メールアドレス bea.vaes@limburg.be
 その他関連情報 www.bokrijk.be

専門の NGO (無形文化遺産保護条約の締約国総会で認定されたもの)

組織の名前 CAG - Agrarian History Centre (*Centrum voor Agrarische Geschiedenis*)
 責任者名 Ms Chantal Bisschop
 住所 Naamsestraat 63, bus 5308, 3000 Louvain, Belgium
 電話番号 +32 16 32 35 25
 E メールアドレス chantal.bisschop@cagnet.be
 その他関連情報 www.cagnet.be
 組織の名前 ETWIE - Center of Expertise for Technical, Scientific and Industrial Heritage (*Expertisecentrum voor Technisch, Wetenschappelijk en Industrieel Erfgoed*)
 責任者名 M. Joeri Janarius
 住所 Van Beethovenstraat 8-10, 2800, Mechelen, Belgium
 電話番号 +32 15 27 23 34
 E メールアドレス info@etwie.be
 その他関連情報 www.etwie.be
 組織の名前 LECA - National Centre for Daily Culture (*Landelijk Expertisecentrum voor Cultuur van Alledag*)
 責任者名 Ms. Laure Messiaen
 住所 Sint-Amandstraat 72, 9000 Gent, Belgium
 E メールアドレス info@lecavzw.be

5. 当該要素の目録への掲載

基準R. 5にしたがって、締約国は「当該要素は条約第11条b及び12条で定義されているような提案国の領域内に存在する無形文化遺産の目録に含まれている。」ことを示さなければならない。

a. 以下の情報を提供します：

- 無形文化遺産が目録に含まれたのは、ユネスコ事務局への推薦書の提出前（3月31日）である
- 参照先
- 無形文化遺産が含まれている目録
- 目録の維持と更新に責任を負う事務所、組織または団体
- 「コミュニティ、グループ、関連する非政府組織の参加を得て（条約第11条（b））」、目録がどのように作成されたか
- 目録の定期的な更新方法（条約第12条）

b. 推薦された要素が、条約第11条b及び12条に定義されている提出する締約国の領域内に存在する無形文化遺産の1つ以上の目録に含まれていることを示す文書的証拠を附属書で提供しなければならない。当該証拠には、英語またはフランス語による目録の関連抜粋が含む、または異なる場合には原語によるものを含むものとします。このような目録にアクセスできる機能的なハイパーリンクを下記に参照することで補完することができますが、ハイパーリンクだけでは十分ではありません。

当該要素を目録に含めることは、登録される前に目録が完成していなければならないことを示唆または要求するものではありません。むしろ、提案国は、1つまたは複数の目録の整備や更新を行っている途中かもしれませんが、登録された当該要素は改訂中の目録に含めておく必要があります。

「ビール文化」は、ベルギーの3言語コミュニティのそれぞれの目録に含まれています。附属書3は、上記の指示の通り、これら3つの目録からの抜粋を含んでいます。

ベルギーのビール文化は、2011年からオランダ語圏コミュニティ（オランダ語で *Inventaris Vlaanderen*）の無形文化遺産の目録に掲載されています（<http://kunstenenerfgoed.be/nl/inventaris-vlaanderen>。 <http://www.immaterieelerfgoed.be/Detail/wat/187> も参照）。フランダース文化省の芸術文化振興庁（*Het Agentschap voor Kunsten en Erfgoed*）が、この目録を作成し、常に更新しています。関係するコミュニティは、この目録のためのファイルを準備し、また、更新を可能にするために登録された要素の発展と保護に関する報告書を提出します。コミュニティは専門の NGO の支援を受けることもできます。

フランス語圏コミュニティについては、フランス共同体省文化遺産局が無形文化遺産の目録を管理・更新しています。2004年に始まり、2012年に登録されたこの無形文化遺産目録は、ウェブサイトから閲覧できます（<http://www.patrimoineculturel.cfwb.be/index.php?id=7301>）。ワロン地域では、関係するコミュニティの要請により「ビール文化」が目録に登録され、登録のための資料が作成されます。また、専門家の支援を受けることもできます。

ドイツ語圏コミュニティの政府は2013年にこの要素を無形文化遺産レジストリに登録しました。（http://www.dgregierung.be/desktopdefault.aspx/tabid-3013/630_read-40843/）実務家との協議により作成されたこの要素に関する文章は、以下のサイトで参照することができます。（http://www.dgkulturerbe.be/desktopdefault.aspx/tabid-3906/7521_read-43054/。）この登録は双方向性であり、伝統の担い手が項目を追加・修正することができます。ドイツ語圏コミュニティ文化・青少年局がこの登録簿を管理し、受け取った連絡に基づいて定期的に情報を更新しています。

2015年初頭には、オランダ語圏コミュニティの目録には41の無形文化遺産要素があり、フランス語圏コミュニティの目録には39、ドイツ語圏コミュニティの目録には1つありました。3つの目録すべてについて、新しいファイルが準備されています。

6. 附属文書

6.a. 添付文書（必須）

以下の文書は必須であり、推薦品の評価と審査の過程で使用される。また、写真やビデオは、要素が登録された場合、その要素の視認性を確保するための活動に役立つ。以下のボックスにチェックを入れて、関連アイテムが推薦書に含まれていること、および指示に従っていることを確認すること。下記以外の添付資料は受け付けられず、返却もされない。

- コミュニティの同意を示す証拠書類と、当該コミュニティの言語が英語またはフランス語以外の場合は英語またはフランス語への翻訳文。
- 推薦された要素が、条約第 11 条及び第 12 条に定義されている提出する締約国の領域に存在する無形文化遺産の目録に含まれていることを示す証拠書類。証拠書類は、英語またはフランス語で書かれた目録の関連する抜粋、及び英語またはフランス語以外の場合は原語で書かれた目録を含むものとする。
- 最近撮影の 10 枚の高画像度の写真。
- 写真に対応する権利の許諾書（Form ICH-07-photo）。
- 編集されたビデオ（5 分～10 分程度）で、利用される言語が英語またはフランス語以外の場合は、委員会の言語（英語またはフランス語）のいずれかで字幕が付けられているもの。
- 録画された映像に対応する権利の許諾書（Form ICH-07-video）。

6.b. 主な公開されている参照情報（任意）

提出国は書籍、記事、映像音響素材またはウェブサイトのような主な公開されている参照情報を要素に関する補足情報として、標準的な書誌書式でリスト化することができる。これらの作品は提案と一緒に送付されるべきではない。（1 ページ以内）

Bernardt, Ann-Marie, *Unterwegs auf den Spuren des Belgischen Bieres*, Eupen, Grenz-Echo-Verlag, 2004.
Fayt, Alain, *La cuisine à la bière*, Bruxelles, En Stoemeling Editions, 2011.
Jackson, Michael, *Great Beers of Belgium*, Anvers, Media Marketing Communications, 1992.
Kets, Jimmy (photos), *Volkscafés, Vrouwentongen en Mannenpraat*, Leuven, LECA/Davidsfonds, 2009.
Markowski, Phil, *Farmhouse Ales. Culture and Craftsmanship in the Belgian Tradition*, Boulder, Brewers Publication, 2004,
Perrier Annie et Charles Fontaine, *La Belgique par la bière – La bière par la Belgique*, Esch-sur-Alzette, Schortgen, 1996.
Van den Steen, Jef, *Trappist, het bier en de monniken*, Leuven, Davidsfonds, 2003.
Vanrafelghem, Sofie, *Bier? Vrouwen weten waarom*, Leuven, Van Halewyck, 2013.
Verlinden Michel et Bibaut Alexandre, *Bières d'artisans en Wallonie et à Bruxelles*, Bruxelles, Racine, 2013.
Webb Tim, *Lambicland*, Cambridge (UK), Cogan and Mater, 2010.
De Zytholoog , périodique de « Zythos vzw ».

7. 締約国の代表者の署名

提案は、締約国に代わって権限を持つ者の氏名、敬称、提出日とともに署名により締結される。多国籍提案の場合は、各提出国の官吏の名称、敬称、署名をもってすること。

| | |
|------|-------------------|
| 氏名 | Isabelle Weykmans |
| タイトル | 文化・雇用・観光担当大臣 |
| 日付 | 2015 年 3 月 23 日 |
| 署名 | |



United Nations
Educational, Scientific and
Cultural Organization



Intangible
Cultural
Heritage

Representative List

Original: English

CONVENTION FOR THE SAFEGUARDING OF THE INTANGIBLE CULTURAL HERITAGE

INTERGOVERNMENTAL COMMITTEE FOR THE SAFEGUARDING OF THE INTANGIBLE CULTURAL HERITAGE

Eleventh session
Addis-Ababa, Ethiopia
28 November to 2 December 2016

Nomination file no. 01062
for inscription in 2016 on the Representative List
of the Intangible Cultural Heritage of Humanity

A. State(s) Party(ies)

For multi-national nominations, States Parties should be listed in the order on which they have mutually agreed.

Belgium

B. Name of the element

B.1. Name of the element in English or French

Indicate the official name of the element that will appear in published material.

Not to exceed 200 characters

Beer culture in Belgium

B.2. Name of the element in the language and script of the community concerned, if applicable

Indicate the official name of the element in the vernacular language corresponding to the official name in English or French (point B.1).

Not to exceed 200 characters

De biercultuur in België (Flemish community)

La culture de la bière en Belgique (French community)
Die Bierkultur in Belgien (German-speaking community)

B.3. Other name(s) of the element, if any

In addition to the official name(s) of the element (point B.1) mention alternate name(s), if any, by which the element is known.

De verscheidenheid van de brouwkunst en haar waardering in België (Flemish community)
La diversité des arts brassicoles et leur appréciation en Belgique (French community)
Die Vielfalt der Braukunst und ihre Wertschätzung in Belgien (German-speaking community)

C. Name of the communities, groups or, if applicable, individuals concerned

Identify clearly one or several communities, groups or, if applicable, individuals concerned with the nominated element.

Not to exceed 150 words

A large part of the population identifies itself with the element and participates in one or more of its practices. Thousands of persons, organized or not, men and women, professionals and amateurs are specifically concerned throughout Belgium. Within this large community, the file focuses on those who produce, enjoy, use and promote craft and/or speciality beers and who transmit and make the element known. The element provides feelings of identity and continuity at the local, regional and national level.

In sections 3 and 4 the names and contact information are listed of some ten brewery organizations and groups, enthusiasts and tasters, mediators and specialized organizations which represent the element's diversity and which practice, manage and transmit the element.

(In this file the expression 'Community' with a capital C refers to the Communities which make up Belgium; to avoid confusion, 'community' with a small c is rarely used, and refers to a 'group'.)

D. Geographical location and range of the element

Provide information on the distribution of the element within the territory(ies) of the submitting State(s), indicating if possible the location(s) in which it is centred. Nominations should concentrate on the situation of the element within the territories of the submitting States, while acknowledging the existence of same or similar elements outside their territories, and submitting States should not refer to the viability of such intangible cultural heritage outside their territories or characterize the safeguarding efforts of other States.

Not to exceed 150 words

The element is practiced throughout Belgium. In each province there are breweries, clubs, museums (some thirty in all), courses, training, events, festivals, restaurants and cafes which contribute to the creative and sparkling beer landscape.

Various practices have local roots; for example: lambic beer is brewed only in Brussels and the neighbouring Pajottenland, and only in winter. Old brown beers (*vieilles bières brunes*) are brewed throughout western Flanders and cheese washed with beer originated in abbeys. Consumers clearly have regional preferences.

In neighbouring States, beer is also produced and consumed. Because of the unprecedented diversity of the brewing art found in Belgium, as well as the intensity of the beer culture that is part of daily and festive life, the element is recognized as an identity and part of Belgium's cultural heritage.

E. Contact person for correspondence

E.1. Designated contact person

Provide the name, address and other contact information of a single person responsible for all correspondence concerning the nomination. For multi-national nominations provide complete contact information for one person designated by the States Parties as the main contact person for all correspondence relating to the nomination.

| | |
|-----------------------------|---|
| Title (Ms/Mr, etc.): | M |
| Family name: | Heukemes |
| Given name: | Norbert |
| Institution/position: | Generalsekretär, Ministerium der Deutschsprachigen Gemeinschaft |
| Address: | Gospertstraße 1, B-4700 EUPEN |
| Telephone number: | +32 87 596 310 |
| E-mail address: | +32 87 596 410 |
| Other relevant information: | norbert.heukemes@dgov.be |

E.2. Other contact persons (for multi-national files only)

Provide below complete contact information for one person in each submitting State, other than the primary contact person identified above.

| |
|--|
| |
|--|

1. Identification and definition of the element

For **Criterion R.1**, the States shall demonstrate that 'the element constitutes intangible cultural heritage as defined in Article 2 of the Convention'.

Tick one or more boxes to identify the domain(s) of intangible cultural heritage manifested by the element, which might include one or more of the domains identified in Article 2.2 of the Convention. If you tick 'other(s)', specify the domain(s) in brackets.

oral traditions and expressions, including language as a vehicle of the intangible cultural heritage

performing arts

social practices, rituals and festive events

knowledge and practices concerning nature and the universe

traditional craftsmanship

other(s) ()

This section should address all the significant features of the element as it exists at present.

The Committee should receive sufficient information to determine:

- f. that the element is among the 'practices, representations, expressions, knowledge, skills — as well as the instruments, objects, artefacts and cultural spaces associated therewith —';
- g. 'that communities, groups and, in some cases, individuals recognize [it] as part of their cultural heritage';
- h. that it is being 'transmitted from generation to generation, [and] is constantly recreated by communities and groups in response to their environment, their interaction with nature and their history';
- i. that it provides communities and groups involved with 'a sense of identity and continuity'; and
- j. that it is not incompatible with 'existing international human rights instruments as well as with the requirements of mutual respect among communities, groups and individuals, and of sustainable development'.

Overly technical descriptions should be avoided and submitting States should keep in mind that this section must explain the element to readers who have no prior knowledge or direct experience of it. Nomination files need not address in detail the history of the element, or its origin or antiquity.

(viii) Provide a brief summary description of the element that can introduce it to readers who have never seen or experienced it.

Not fewer than 150 or more than 250 words

In Belgium, almost 200 breweries (<http://www.bierebel.com/brasserie.php>) produce some 1,500 beers, most of which are craft and/or speciality beers, of more than 50 kinds. This diversity is due to the brewers' creativity, the requirements of knowledgeable consumers, a well established system for sharing and transmitting and a wide variety of brewing ingredients and methods.

Belgium is, for example, known for its four types of fermentation: (i) spontaneous (unique in Europe: 'ambic' beers and derivatives), (ii) high ('trappist' and other beers), (iii) mixed (high, then spontaneous: 'brown' beers) and (iv) low – 'pilsner' style. Beer usually contains barley, water, hops and/or spices and yeast.

There are beers for almost any occasion: for winter and summer, for Christmas and festivals in villages and towns; for example, speciality beers are brewed for a wedding. People are interested in beer and take training. Hundreds of people brew it in microbreweries, often in their homes, in small quantities. While the overall consumption in Belgium continues to diminish, it nevertheless is constantly diversifying. Since 1980, the proportion of craft and/or speciality beers consumed annually has gone from 10 to 30%.

Cooking with beer and *food-beer-pairing*, especially beer-cheese, have long existed in Belgium and have developed as autonomous arts.

Provinces, towns, villages, breweries, museums, brotherhoods, orders and clubs organize beer days, routes and festivals. Participation in a beer event can occur literally every week,

(ix) Who are the bearers and practitioners of the element? Are there any specific roles or categories of persons with special responsibilities for the practice and transmission of the element? If yes, who are they and what are their responsibilities?

Not fewer than 150 or more than 250 words

The brewing art is developed, applied and transmitted by brewers - amateurs and professionals, craftspersons and in families, small and large. They create and recreate craft and/or speciality beers in Cistercian Trappist breweries, family breweries, 'abbey' breweries and, for the most part, in small and microbreweries. Some large breweries also produce speciality beers.

Connoisseurs and tasters can distinguish, serve, evaluate and pair beer with their meal - whether a 'gueuze', a 'kriek', a 'saison', a 'vielle brune' or even a 'blanche'. They drink in their homes, with friends or in cafes or restaurants, where they study and taste various beers; or even in brotherhoods or orders which often promote the use of local organic products.

For example: a brotherhood of local Waremme product enthusiasts just began brewing a special carrot beer in a brewery in Hombourg. The same brewery regularly invites a group of 14 taster-enthusiasts to give their advice.

Among the mediators are cafe owners, chefs and beer sommeliers, and people working in specialized museums, open breweries, highly specialized stores or enthusiasts or zythologists who, through traditional and modern media, visits, festivals and other events, provide visibility for the element. For example the 'Brotherhood of the Order of Sikaru' (*Confrérie de l'ordre de Sikaru*) in Namur promotes the proper service of beer in restaurants (temperature, proper glass, foam head, etc.).

Below, we will cover the question of who transmits the element at various levels.

(x) *How are the knowledge and skills related to the element transmitted today?*

Not fewer than 150 or more than 250 words

Brewing know-how and the brewer's creative spirit are transmitted first in breweries by the master brewers. 'Horizontal' sharing of know-how is widely practiced. It has served well in many craft breweries founded in Wallonia and Flanders since 1985. For example: the Trappist brewery in the Achelse Kluis (Flanders) monastery, closed since the First World War, re-opened in 1988 with the help of the Westmall brewery.

In small test breweries, beginners and enthusiasts can discuss and try their brewing ideas, just like at the Anders! brewery in Halen. Many small breweries are also helped in the development of new beers by one of the specialized university laboratories.

Hundreds of persons have already taken courses at SYNTRA, IFAPME or CERIA, which train SME professionals and which, in some twenty towns, offer beer courses for brewers, cafe owners, sommeliers and/or chefs.

Finally, several university centres train master brewers and help brewers with their laboratories and yeast banks (Brussels, Ghent, Louvain, Liege (Gembloux) and Louvain-la-Neuve).

In most of the provinces, there is also zytology ('beerology') training for enthusiast-brewers and knowledgeable tasters. Many of the hundreds of certified zythologists have an employment related to beer. Appreciation of the diversity of the beer culture is also transmitted at home, in cafes, breweries open to the public and beer museums, through the media and during beer festivals and weekends.

(xi) *What social functions and cultural meanings does the element have today for its community?*

Not fewer than 150 or more than 250 words

Those who practice, transmit and appreciate the element affirm that it contributes to their own feelings of personal identity and continuity, as well as to those of the groups to which they belong and which are related to beer culture. The element is also appreciated as reinforcing the well-being of individuals and groups at the local, regional and national level, due to:

- its contribution to the economic and social viability of villages and neighbourhoods;
- the pleasure of tastings among friends and connoisseurs;
- the richness of the tastes and flavours coming from it;
- its contribution to food practices and expressions;
- its promotion of local products and its respect for the natural environment;
- its links to other elements of intangible cultural heritage, including festive events, for which a speciality beer is often prepared, such as '*la Gouyasse*', brewed annually for the *Ducasse d'Ath*, or the '*Turnhoutse Patriot*', which was brewed in 2012 for the Turnhout festival.

The element and its appreciation and the discussion around it invite sharing: the element's bearers are glad to share with persons or groups from other regions or countries.

(xii) *Is there any part of the element that is not compatible with existing international human rights instruments or with the requirement of mutual respect among communities, groups and individuals, or with sustainable development?*

Not fewer than 150 or more than 250 words

No, the element is accessible to all, men and women, and is forced on no one. Craft breweries contribute to local sustainable development and societal viability; all Belgian breweries strive to reduce their ecological footprint. Brewers' organizations lead actions against the abuse of beer.

Examples

- The number of women brewers, zythologists and specialized journalists and mediators is constantly increasing. (From the 14th to the 18th century brewers were mainly women, at home.)
- In Belgium, 75% of beers are sold in recyclable packaging, and the bottles are 80% recycled glass.
- Breweries fight for sustainability of pure water resources and the volume of water required to produce a litre of beer has been divided by three since 1990 due to new technologies.
- The Trappist Abbey of Chimay has a long-term strategy for participating in a sustainable regional environment, employs mainly local personnel and - like all Trappist breweries - reserves its profits for charitable works.
- Several craft breweries limit their production to maintain a human scale.
- The 'Arnoldus' initiative of the Belgian Brewers promotes responsible consumption: it developed 'self-regulating' rules for beer advertising and supports BOB, a Belgian Road Safety Institution awareness campaign followed in 18 countries, as well as regulations forbidding the use of alcohol by young people.

2. Contribution to ensuring visibility and awareness and to encouraging dialogue

*For **Criterion R.2**, the States shall demonstrate that 'Inscription of the element will contribute to ensuring visibility and awareness of the significance of the intangible cultural heritage and to encouraging dialogue, thus reflecting cultural diversity worldwide and testifying to human creativity'. This criterion will only be considered to be satisfied if the nomination demonstrates how the possible inscription will contribute to ensuring visibility and awareness of the significance of the intangible cultural heritage in general, and not only of the inscribed element itself, and to encouraging dialogue which respects cultural diversity.*

(xiii) *How can inscription of the element on the Representative List contribute to the visibility of the intangible cultural heritage in general and raise awareness of its importance at the local, national and international levels?*

Not fewer than 100 or more than 150 words

The inscription of the element will increase the visibility of the intangible cultural heritage in general by adding to the List an element quite different from those already inscribed, which combines craft and food practices, which are simultaneously evolving and experienced as a heritage.

They also show the important role that can be played at the local and State level by an element of the intangible cultural heritage which is perceived as an identity marker.

The inscription would contribute to the increasing respect in Belgium and elsewhere for traditional craftsmanship and production methods which respect the environment.

The inscription would invite communities from other countries with practices and expressions that they feel are similar to begin a reflection on the values and functions of these practices within their own living heritage.

(xiv) *How can inscription encourage dialogue among communities, groups and individuals?*

Not fewer than 100 or more than 150 words

In other countries groups concerned with craft and traditional preparation of food products, who see a threat to their know-how, appreciation and transmission, could enter into dialogue with the element's practitioners and other Belgian experts, in order to exchange experiences and expertise. They could specifically study how in Belgium a craftsmanship that was marginalized and whose diversity was severely threatened was reborn, and whose values were rediscovered and developed.

The inscription could also lead to dialogue between representatives of the Belgian element and practitioners and institutions responsible for the safeguarding of the ICH in other federal states to discuss, in light of the application of Article 35 of the UNESCO Convention of 2003, the identification, inventorying and safeguarding of elements in at least two of the units making up their states.

(xv) *How can inscription promote respect for cultural diversity and human creativity?*

Not fewer than 100 or more than 150 words

The element demonstrates a sustained explosion of artisanal creativity, marriages of tastes, flavours and aromas, and also a passionate appreciation by knowledgeable consumers.

This creativity and pursuit of diversity merit respect because the craft brewers and other practitioners have been able to revitalize, maintain and develop their practices and traditions in the face of the passage of time and market pressures, all the while pursuing the requirements of sustainable development.

The development of beer cuisine in Belgium is also an example of exploratory creativity which deserves attention.

The various ways knowledgeable consumers, brewers, mediators and local authorities contribute to the visibility and sharing of the element are proof of much creativity (museums, tasting clubs, orders, beer weekends/celebrations/festivals, beer parades, brewery meetings).

3. Safeguarding measures

*For **Criterion R.3**, the States shall demonstrate that 'safeguarding measures are elaborated that may protect and promote the element'.*

3.a. Past and current efforts to safeguard the element

(vii) How is the viability of the element being ensured by the concerned communities, groups or, if applicable, individuals? What past and current initiatives have they taken in this regard?

Not fewer than 150 or more than 250 words

In 1900, there were around 3,000 breweries in Belgium, almost all craft breweries. Around 1960, after two wars, an economic crisis and the progress of industrial breweries, the number of breweries was reduced to around one hundred, the production of craft beer was marginalized and their appreciation much reduced. The diversity of beer culture in Belgium was threatened.

The final blow never came; since 1975 there has been a rebirth, which took off in the 90s and then reached today's enviable level of vitality.

This rebirth is attributable to factors such as (i) movements encouraging craftsmanship and sustainable development, (ii) the tenacity of brewers who continued to transmit and develop their art, while reasserting the value of old practices such as secondary fermentation in the bottle, (iii) the interaction between brewers and increasingly knowledgeable consumers, (iv) the astonishment of foreign experts at the diversity of Belgian brewing, and (v) favourable regulations - see 3.a.(ii).

The various actions started out slowly and were aligned without really being coordinated: creation of small craft breweries, especially in rural areas; increase in the supply of craft and/or speciality beers; refusal to adapt drastically to the average consumer's taste; promotional activities; increased development of beer tastings and cuisine. Organizations, clubs, orders, museums, etc. were created. Websites, publications, events, tours and parades to promote the element were organized. All of these actions (safeguarding and management measures before the terms were invented) contributed to the rebirth and diversification of the beer culture in Belgium.

*Tick one or more boxes to identify the safeguarding measures that have been and are currently being taken by the **communities, groups or individuals** concerned:*

- transmission, particularly through formal and non-formal education
- identification, documentation, research
- preservation, protection
- promotion, enhancement
- revitalization

(viii) How have the concerned States Parties safeguarded the element? Specify external or internal constraints, such as limited resources. What are its past and current efforts in this regard?

Not fewer than 150 or more than 250 words

In Belgium, the overall climate is favourable to brewing initiatives: the profession is free and, in principle, there are no regulations limiting the choice of beer ingredients or brewing methods.

The competent authorities subsidize programmes of educational institutions and universities that offer training in brewing or other areas related to beer. They also support certain specialized museums.

The public authorities established an excise tax (indirect tax) in 1992 which allowed small breweries to operate under advantageous conditions. Breweries can also benefit from subsidies for equipment investments by new companies.

Communities, provinces, towns and villages help organize festivals, weekends, websites and parades which provide visibility to local products, including - and above all - local beers.

Wallonia has developed a 'Local Bistrot' (*Bistrot du Terroir*) label; the Walloon Agency for Promotion of Quality Agriculture (APAQ-W) promotes craft production of food, including beer. The Brussels-Capital Region and the City of Brussels have their Belgian Beer Weekend, which welcomes some 75,000 visitors annually. Flemish Community expertise centres such as CAG, ETWIE and LECA (see 4.b. below) publish inventories of popular cafes, local breweries and products and produce other information concerning the element.

Various types of craft beers have been recognized as a regional or provincial heritage, such as 'anciennes rouge-brune' (west and east Flanders), 'anciennes krieks' or 'lambics' (Brussels, Walloon Brabant and Flemish Brabant).

*Tick one or more boxes to identify the safeguarding measures that have been and are currently being taken by the **State(s) Party(ies)** with regard to the element:*

- transmission, particularly through formal and non-formal education
- identification, documentation, research
- preservation, protection
- promotion, enhancement
- revitalization

3.b. Safeguarding measures proposed

This section should identify and describe safeguarding measures that will be implemented, especially those intended to protect and promote the element. The safeguarding measures should be described in terms of concrete engagements of the States Parties and communities and not only in terms of possibilities and potentialities.

(x) *What measures are proposed to help to ensure that the element's viability is not jeopardized in the future, especially as an unintended result of inscription and the resulting visibility and public attention?*

Not fewer than 500 or more than 750 words

As indicated above, the element has had good viability for some twenty years: brewing diversity constantly increases; the 'Zytholoog' magazine which monitors Belgian beer's evolving landscape annually salutes hundreds of new beers (www.zyθος.be/acties/actie-bierfirma/brouwerijen.pdf).

The increasing appreciation of the brewing arts is due mainly to the activities and initiatives of enthusiastic persons and groups: the number of members of specialized clubs and orders, visitors to open breweries, beer routes, as well as the increasing number of amateur brewers and zythologists (beer experts). Brewery museums as well as architectural heritage monuments linked to the brewing past attract many visitors.

In addition, the inhabitants of Belgium consume more and more craft or speciality beer while their overall consumption of beer is greatly declining (from 200 litres annually per person in 1900, to 85 in 2000 and 75 in 2012), as well as the number of cafes, which have declined by more than 50%, i.e. around 17,000 in 40 years. Habits change: craft and/or speciality beers are mainly enjoyed at home, among friends, in specialized restaurants and cafes or village cafes, and on special occasions – and increased diversity and quality are constantly being pursued.

The element's good viability is also due to the developments which have been listed below in Section 3.a., most of which are ongoing, including the increasing interest by foreigners in Belgian beer, both in Belgium and elsewhere in the world.

The Belgian regions will intensify their promotion of craft production of quality food products, including beer and cheese. In Wallonia, the Walloon Agency for the Promotion of Quality Agriculture will encourage the promotion of beers produced in Wallonia and the know-how of brewers in order to highlight the diversity of Walloon beers. For Flanders, the website "streekproduct.be – Regio & traditie" will continue to raise the profile of craft food production.

The communes of Aalst and Asse as well as Poperinge, which houses the hops museum (<http://www.hopmuseum.be/>), in cooperation with specialized NGOs, have decided to increase their efforts to encourage the growing of hops and thereby try to contribute to the safeguarding of traditional production in Belgium of one of beer's primary ingredients (http://www.vilt.be/Belgische_hopsector).

Brewers meet and share their experiences and expertise and both professional and amateur brewers mutually support each other (for the latter, see for example <http://www.vlaamshobbybrouwforum.be/forum/>). Breweries will continue in the future to benefit from a good number of measures which are often not specifically aimed at breweries, but which protect and promote local products, sustainable production methods or SMEs in general.

The inscription will not lead to increased beer consumption in Belgium, but rather to an even more focused interest in craft and speciality beers and their enjoyment, which will help small breweries to keep going and will encourage the development of new microbreweries and pico breweries, new beer recipes and new beers.

A positive effect of the inscription would be to encourage the attention of public authorities to the necessity of safeguarding the practice and transmission of the element in its diversity and to maintain conditions favourable to it.

Additional management and safeguarding measures planned are described in the two following paragraphs of this file; included are measures to:

encourage brewers, zythologists and other practitioners of the element to engage in constant dialogue in order to stimulate sustainable brewing arts;
channel the increasing interest for the element in Belgium and abroad following the inscription;
develop professional qualifications for brewer and zythologist training;
propose to competent bodies regional protection for specific brewing methods. Following the example of the recognition of “*Spéciale Belge Ale*” or “*Gueuze*”/”*Lambic*” as regional products, the Hainaut province will propose that its “*Saison*” brewing methods be protected.

(xi) How will the States Parties concerned support the implementation of the proposed safeguarding measures?

Not fewer than 150 or more than 250 words

As a preliminary safeguarding measure, the German-speaking Community will coordinate an observatory of practitioners and other experts of the three Communities (including brewers, zythologists, chefs, teachers and university experts) who will advise public and private institutions on the effects of the safeguarding measures taken and to be taken. The official name will be the “Observatory of the Diversity of Brewing Arts and their Appreciation in Belgium” (*Observatoire de la diversité des arts brassicoles et leur appréciation en Belgique*).

This Observatory will also follow any effects of the inscription, guide the dialogue among different groups concerned and contribute to preparing periodic reports concerning the element. The German-speaking Community has already invited Belgium’s two other Communities to put forth names of bearers of the element and representatives of the groups concerned who can be members of this Observatory so that it can begin to assume its duties before the end of 2015.

Belgium’ Communities will examine the way in which the professional Qualification Structure (*Structure de Qualification*) can lead to an appropriate professional qualification for training of master brewers, microbrewers, zythologists and waitpersons.

In Brussels, an interactive centre for discovering beer will open its doors in 2018 at the initiative of the Brussels Region and City and the brewing world. It will allow many people to discover the diversity of Belgian beer, as well as the art of brewing. After an inscription of the element on the Representative List, the Centre will welcome foreigners and tourists who are curious to learn about the element and, if necessary, it may even soften the effects of an influx of many visitors.

The Flemish Community will invest in a “beer routes” project. The Walloon public authorities will develop a network of small cafes (*estaminets*) which will prioritize the art of good living. The Brussels-Capital area will take advantage of its numerous cafes to position itself as the Beer Capital.

(xii) How have communities, groups or individuals been involved in planning the proposed safeguarding measures and how will they be involved in their implementation?

Not fewer than 150 or more than 250 words

Consultation meetings were held (see 4.a below) to formulate proposals for the continuous management and safeguarding of the element which enjoys general support. Among the participants were brewers and their organizations, representatives of educational institutions, clubs and orders, zythologists, specialized journalists, representatives of beer museums and heritage protection associations. These participants declared that they will continue as necessary to increase their management, enhancement and transmission activities concerning the element.

In the context of the Observatory which will be coordinated by the German-speaking Community, consumers, mediators and brewers will engage in constant dialogue and create new relationships to stimulate a varied and sustainable brewing culture.

For example:

Knowledgeable consumer organizations such as Zythos vzw, the Slow Beer Club, Malt&Mout and proBierer, which together have several thousand members, have declared that they will

continue to keep a close eye on the beer landscape and promote craft brewing arts and their enjoyment, as does bierebel.com.

Zyθος vzw is studying the possibility of developing a label for cafes which serve beer according to best practices.

The Belgium Brewers Association and the Order of Fourquet, which have the ambition of representing all Belgian brewers, will review their criteria for admittance.

Numerous Belgian brewing weekends are organized in several countries. The Belgium Brewers Association will develop a 'Quality' manual to limit their proliferation and guarantee quality as much as possible.

The Belgian breweries will continue promoting conventions concerning self-regulation of advertising and alcohol abuse.

3. c. Competent body(ies) involved in safeguarding

Provide the name, address and other contact information of the competent body(ies), and if applicable, the name and title of the contact person(s), with responsibility for the local management and safeguarding of the element.

Name of the body: Zyθος vzw/asbl (association sans but lucratif)

Name and title of the contact person: M. Jan Rumes

Address: Weg naar As 9, 3600 Genk, België

Telephone number: +32 (0)89 35 63 38

E-mail address: rvb@zythos.be

Other relevant information: www.zythos.be/zytholoog/index.html

Name of the body: Le Slow Beer Club

Name and title of the contact person: M. David Blocteur

Address: Rue Ernest Feron 64, 5310 Eghezée, Belgique

Telephone number: +32 (0)89 35 63 38

E-mail address: david@beer.be

Other relevant information: <http://www.slowbeerclub.be>

Name of the body: Die proBIERer

Name and title of the contact person: M Stephan Thönnnes (secrétaire)

Address: Im Kulei, 2, 4750 Elsenborn, Belgien

Telephone number: +32 473 79 73 93

E-mail address: probierer@probierer.be

Name of the body: Malt&Mout

Name and title of the contact person: M. Michael Gelender

Address: Mettewiellaan 80/8, 1080, Brussel, België

Telephone number: + 32 497 20 26 84

E-mail address: info@maltandmout.be

Other relevant information: www.maltandmout.be

Name of the body: Belgische brouwers / Brasseurs belges / Belgian Brewers

Name and title of the contact person: Ann Vanlerberghe

Address: Brouwershuis / Maison des brasseurs, Grote Markt 10 Grand'Place, 1000 Brussel / Bruxelles, België/Belgique

Telephone number: +32 25 11 49 87

E-mail address: ann.vanlerberghe@belgianbrewers.be

Other relevant information: http://www.belgianbrewers.be

Name of the body: Observatoire de la diversité des arts brassicoles et de leur appréciation en Belgique

Name and title of the contact person: c/o Mme. Melanie Wirtz

Address: Gospertstraße 1, 4700 Eupen

Telephone number: +32 (0) 87 789 655

E-mail address: melanie.wirtz@dgov.be

Other relevant information: www.dgkulturerbe.be

Name of the body: Direction du Patrimoine culturel - Ministère de la Communauté française

Name and title of the contact person: Claude Vandewattyne

Address: 44 Boulevard Léopold 11, 1080 Bruxelles, Belgique

Telephone number: +32 (0)2 413 22 51

E-mail address: claude.vandewattyne@cfwb.be

Name of the body: Ministerium der Deutschsprachigen Gemeinschaft

Name and title of the contact person: Melanie Wirtz, Ministerium der Deutschsprachigen Gemeinschaft Belgiens

Address: Gospertstraße 1, B-4700 Eupen, Belgien

Telephone number: +32 (0)87 78 96 65

E-mail address: melanie.wirtz@dgov.be

Other relevant information: www.dgkulturerbe.be

4. Community participation and consent in the nomination process

*For **Criterion R.4**, the States shall demonstrate that ‘the element has been nominated following the widest possible participation of the community, group or, if applicable, individuals concerned and with their free, prior and informed consent’.*

4.a. Participation of communities, groups and individuals concerned in the nomination process

Describe how the community, group or, if applicable, individuals concerned have participated actively in preparing and elaborating the nomination at all stages.

States Parties are encouraged to prepare nominations with the participation of a wide variety of all concerned parties, including where appropriate local and regional governments, communities, NGOs, research institutes, centres of expertise and others. States Parties are reminded that the communities, groups and, in some cases, individuals whose intangible cultural heritage is concerned are essential participants throughout the conception and elaboration of nominations, proposals and requests, as well as the planning and implementation of safeguarding measures, and are invited to devise creative measures to ensure that their widest possible participation is built in at every stage, as required by Article 15 of the Convention.

Not fewer than 300 or more than 500 words

While the ‘beer culture’ element was successively introduced on the inventories of Belgium’s three Communities, it was within the brewer's organizations that there was first the idea to present such an element for all of Belgium for inscription on the Representative List.

At first, from 2012, the Belgian Brewers federation played the catalysing role by coordinating the preparation of an administrative file as well as participating in and managing communication among the groups, individuals and organizations concerned. In the summer of 2013, with the approval of the groups concerned and the two other Belgian Communities, the Government of the German-speaking Community took over responsibility for the file.

In 2013, eight preparatory meetings (7 March, 30 April, 5 June, 25 June, 4 July, 18 and 23 September, 3 December) were held during which participants (practitioners and other bearers of the element such as brewers, zythologists, teachers, specialized journalists and NGOs) were informed about the UNESCO Convention of 2003 and discussed the procedures to follow. The participants discussed at length the definition and characteristics of the element to submit. From the summer of 2013, the file concentrated on the production and appreciation of craft and speciality beers.

In the meantime, preliminary versions of answers to questions on the form were re-read and amended, in collaboration with the intangible heritage experts of the three Belgian Communities. Having already put the element on the inventories allowed a dialogue among competent bodies of the three Communities and practitioners, other experts and relevant organizations.

Two large general meetings were held in Brussels: the first on 11 September 2013 to consolidate the basic file and the second on 12 March 2014, under the responsibility of the German-speaking Community. During the latter meeting, the Convention and its key concepts and the possible effects of an inscription were discussed again; then, the file was finally discussed and approved for submission, including the sections on management and safeguarding measures. The comments and suggestions received after the latter meeting were also integrated. Once again, the brewers, representatives of tasters and amateurs, as well as specialized NGOs of teachers, professors and specialized journalists were present.

On 14 March 2014 representatives of the competent Ministries of the three Belgium Communities approved the file during a meeting in the German-speaking Community House in Brussels.

Following this meeting the competent Ministries of the Flemish Community and the French Community confirmed their support for the submission of the file for Belgium by the Government of the German-speaking Community.

The file was sent to the Convention Secretariat at the end of March 2014. Since Belgium was already relatively well represented in the ICH Lists, the file could not be considered for the 2014/2015 cycle. For this new submission, the dossier was updated, refined and transferred onto the 2015 version of the form. Again it was discussed by representatives of the competent Ministries of the three Communities. The ministers reconfirmed their support for the file and its submission (Annex 1). The file was finally presented on 11 March 2015 to the representatives of the groups concerned by the element and they approved it. Several of the approval letters were also updated.

4.b. Free, prior and informed consent to the nomination

The free, prior and informed consent to the nomination of the element from the community, group or, if applicable, individuals concerned may be demonstrated through written or recorded concurrence, or through other means, according to the legal regimens of the State Party and the infinite variety of communities and groups concerned. The Committee will welcome a broad range of demonstrations or attestations of community consent in preference to standard or uniform declarations. Evidence of free, prior and informed consent shall be provided in one of the working languages of the Committee (English or French), as well as the language of the community concerned if its members use languages other than English or French

Attach to the nomination form information showing such consent and indicate below what documents you are providing, how they were obtained and what form they take.

Not fewer than 150 or more than 250 words

As indicated above, during a series of information and consultation meetings, practitioners and other bearers of the element participated in the preparation of the file from the beginning.

Several persons concerned by the element have made known their approval in the video attached to the file.

Annexed to this form are 14 letters of consent and undertakings from various types of organizations and groups; most of them are also listed in Section 3.c. above (as involved in the safeguarding) or in Section 4.d. below (as community organizations). The letters come from:

Brewers:

International Trappist Association (*Association Internationale Trappiste*) *Trappiste*)

(details in 4.d.);

Belgische Brouwers/Brasseurs belges/Belgian Brewers (details in 3.c.);

High Council for Artisanal Lambic Beers (*Hoge Raad voor Ambachtelijke Lambiekbieren/HORAL*) (details in 4.d.);

Connoisseurs and zythologists:

Malt&Mout (details in 3.c.);

Die ProBIERer (details in 3.c.);

Le Slow Beer Club (details in 3.c.);

Zyθος vzw (details in 3.c.).

Mediators:

The Order of Fourquet (*La Chevalerie du Fourquet*) (details in 4.d.);

The Barley Councillors of the Brotherhood of the Order of Sikaru (*Les Conseillers de l'orge de la Confrérie de l'ordre de Sikaru*) (details in 4.d.);

The Bikrijk Domain (*Het Openluchtmuseum Bokrijk*) (details in 4.d.)

Including specialized NGOs (accredited by the General Meeting of the States Parties to the Convention for the Safeguarding of the Intangible Cultural Heritage) (details in 4.d.):

CAG – Agrarian History Centre (*Centrum voor Agrarische Geschiedenis*), Louvain;

ETWIE – Center of Expertise for Technical, Scientific and Industrial Heritage (*Expertisecentrum voor Technisch, Wetenschappelijk en Industrieel Erfgoed*), Mechelen;

LECA - National Centre for Daily Culture (*Landelijk Expertisecentrum voor Cultuur van Alledag*).

Teachers:

M. R. Putman, brewer and zythology instructor, from Kontich.

4.c. Respect for customary practices governing access to the element

Access to certain specific aspects of intangible cultural heritage or to information about it is sometimes restricted by customary practices enacted and conducted by the communities in order, for example, to maintain the secrecy of certain knowledge. If such practices exist, demonstrate that inscription of the element and implementation of the safeguarding measures would fully respect such customary practices governing access to specific aspects of such heritage (cf. Article 13 of the Convention). Describe any specific measures that might need to be taken to ensure such respect.

If no such practices exist, please provide a clear statement that there are no customary practices governing access to the element in at least 50 words

Not fewer than 50 or more than 250 words

The brewers, who meet often to share opinions and experiences, generally keep secret the details of their brewing recipes which represent the essence of their know-how and which results from being passed on from generation to generation and reflecting traditional values.

Except for legal provisions defining the minimum age for consuming beer, no exclusion is practiced. Throughout Belgium anyone can create an order, brotherhood, club or other organization dedicated to beer, or open a brewery or beer restaurant.

4. d. Concerned community organization(s) or representative(s)

Provide detailed contact information for each community organization or representative, or other non-governmental organization, that is concerned with the element such as associations, organizations, clubs, guilds, steering committees, etc.:

g. Name of the entity

h. Name and title of the contact person

i. Address

j. Telephone number

k. E-mail

l. Other relevant information

The names shown in Sections 3.c. and 4.b. above are representative of the several hundred organizations, institutions and groups which are specifically related to beer culture in Belgium. This large, multiform community will be represented in the Observatory of the Diversity of Brewing Arts and their Appreciation in Belgium.

Therefore, we recall below the organizations already listed (with their contact information) in Section 3.c.:

- Observatory of the Diversity of Brewing Arts and their Appreciation in Belgium (*L'Observatoire de la diversité des arts brassicoles et leur appréciation en Belgique*);
- (knowledgeable consumers) Zythos vzw, Le Slow Beer Club, Die Probiere, Malt&Mout;
- (brewers) Belgische brouwers / Brasseurs belges / Belgian Brewers;
- (institutions) Cultural Heritage Directorate – French Community Ministry (*Direction du Patrimoine culturel - Ministère de la Communauté française*), German-speaking Community Ministry (*Ministerium der Deutschsprachigen Gemeinschaft*).

and the organizations already listed in Section 4.b., with their contact information below.

Brewers:

Name of the body: International Trappist Association (*Association Internationale Trappiste*)
Contact: Mrs Christine Boucquillon
Address: Kruisbekstraat 1, 9185 Wachtebeke, Belgium
Telephone number: +32 471 64 76 57
E-mail: ivtsecretariaat@telenet.be
Other relevant information: <http://www.trappist.be/fr/pages/l'association-internationale-trappiste>

Name of the body: High Council for Artisanal Lambic Beers (*Hoge Raad voor Ambachtelijke Lambiekbieren/HORAL*)
Contact: Mr Frank Boon
Address: Fonteinstraat 65, 1502 Lembeek, Belgium
Telephone number: +32 2 356 66 44
E-mail: info@horal.be
Other relevant information: www.horal.be

Mediators:

Name of the body: The Order of Fourquet (*La Chevalerie du Fourquet*)
Charles Leclef
Address: Grand' Place 10, 1000 Brussels, Belgium
Telephone number: +32 25 11 49 87
E-mail:
Other relevant information: <http://www.belgianbrewers.be/fr/culture-brassicole/chevalerie-du-fourquet-des>

Name of the body: The Barley Councillors of the Brotherhood of the Order of Sik (Les Conseillers de l'orge de la Confrérie de l'ordre de Si)
Contact: Mr Michael Pelsser, Secretary
Address: Brasserie de l' Abbaye du Val-Dieu, Val-Dieu 225, 4880 Aubel
Telephone number: +32 87 68 75 87
Name of the body: The Bokrijk Domain (*Het Openluchtmuseum Bokrijk*)
Contact: Mrs Bea Vaes
Address: Bokrijklaan 1, 3600 Genk, Belgium
Telephone number: +32 11 26 53 00
E-mail: bea.vaes@limburg.be

Other relevant information: www.bokrijk.be

Specialized NGOs (accredited by the General Assembly of States Parties to the Convention for the Safeguarding of the Intangible Cultural Heritage)

Name of the body: CAG – Agrarian History Centre (*Centrum voor Agrarische Geschiedenis*)

Contact: Ms Chantal Bisschop

Address: Naamsestraat 63, bus 5308, 3000 Louvain, Belgium

Telephone number: +32 16 32 35 25

E-mail: chantal.bisschop@cagnet.be

Other relevant information: www.cagnet.be

Name of the body: ETWIE – Center of Expertise for Technical, Scientific and Industrial Heritage (*Expertisecentrum voor Technisch, Wetenschappelijk en Industrieel Erfgoed*)

Contact: M. Joeri Janarius

Address: Van Beethovenstraat 8-10, 2800, Mechelen, Belgium

Telephone number: +32 15 27 23 34

E-mail: info@etwie.be

Other relevant information: www.etwie.be

Name of the body: LECA – National Centre for Daily Culture (*Landelijk Expertisecentrum voor Cultuur van Alledag*)

Contact: Ms. Laure Messiaen

Address: Sint-Amandstraat 72, 9000 Gent, Belgium

E-mail: info@lecavzw.be

Other relevant information: www.lecavzw.be

5. Inclusion of the element in an inventory

For **Criterion R.5**, the States shall demonstrate that 'the element is included in an inventory of the intangible cultural heritage present in the territory(ies) of the submitting State(s) Party(ies), as defined in Articles 11 and 12 of the Convention'.

c. Indicate below:

- when the element has been included in the inventory, which should be prior to the submission of the nomination to the Secretariat (31 March),
- its reference,
- the inventory in which the element has been included,
- the office, agency, organization or body responsible for maintaining that inventory,
- how the inventory has been drawn up 'with the participation of communities, groups and relevant non-governmental organizations' (Article 11(b) of the Convention),

- *how the inventory is regularly updated (Article 12 of the Convention).*
- d. *Documentary evidence shall also be provided in an annex demonstrating that the nominated element is included in an inventory of the intangible cultural heritage present in the territory(ies) of the submitting State(s) Party(ies), as defined in Articles 11 and 12 of the Convention; such evidence shall include a relevant extract of the inventory(ies) in English or in French, as well as in the original language if different. The extract should be, for example, the inventory record or file for the nominated element, including its description, location, community(ies), viability, and so on. It may be complemented by a reference below to a functioning hyperlink through which such an inventory may be accessed, but the hyperlink alone is not sufficient.*

The nominated element's inclusion in an inventory should not in any way imply or require that the inventory(ies) should have been completed prior to nomination. Rather, a submitting State Party may be in the process of completing or updating one or more inventories, but has already duly included the nominated element on an inventory-in-progress.

Not fewer than 150 or more than 250 words

'Beer culture' is included on the inventory of each of the three Belgian Communities. Annex 3 contains extracts from these three inventories, as requested in the instructions above.

The element has been on the inventory of the **Flanders (in Dutch: Inventaris Vlaanderen)** intangible cultural heritage since 2011 (<http://kunstenerfgoed.be/nl/inventaris-vlaanderen>; see also the presentation of the element at <http://www.immaterieelerfgoed.be/Detail/wat/187>). The Agency for Arts and Heritage (*Het Agentschap voor Kunsten en Erfgoed*) for the Flemish Ministry of Culture draws up and constantly updates this inventory. The communities concerned prepare the files for this inventory and also submit reports on the development and safeguarding of the elements inscribed which permits the updating. The communities may also be assisted by specialized NGOs.

For the French Community, the Cultural Heritage Directorate of the Ministry of the French Community manages and updates the inventory of the intangible cultural heritage; this inventory which began in 2004 and in which the element was included in 2012 may be consulted at <http://www.patrimoineculturel.cfwb.be/index.php?id=7301>. In Wallonia the elements are inscribed on the inventory at the request of the communities concerned which prepare the files intended to support the inscriptions. They may also be assisted by experts.

The Government of the German-speaking Community included the element in 2013 in an ICH registry: http://www.dgregierung.be/desktopdefault.aspx/tabid-3013/630_read-40843/. The text on the element which was drafted in consultation with practitioners may be consulted specifically at

http://www.dgkulturerbe.be/desktopdefault.aspx/tabid-3906/7521_read-43054/. The registry is interactive: bearers of the traditions may add and correct entries. The Culture and Youth Department of the Ministry of the German-speaking Community manages the inventory and regularly updates the information in it based on communications it receives.

At the beginning of 2015 the Flemish inventory had 41 ICH elements, the Wallonia inventory had 39 and the German-speaking Community inventory had one; there are new files being prepared for all three inventories.

6. Documentation

6.a. Appended documentation (mandatory)

The documentation listed below is mandatory and will be used in the process of evaluating and examining the nomination. The photographs and the video will also be helpful for visibility activities if the element is inscribed. Tick the following boxes to confirm that related items are included with the nomination and that they follow the instructions. Additional materials other than those specified below cannot be accepted and will not be returned.

- documentary evidence of the consent of communities, along with a translation into English or French if the language of concerned community is other than English or French
- documentary evidence demonstrating that the nominated element is included in an inventory of the intangible cultural heritage present in the territory(ies) of the submitting State(s) Party(ies), as defined in Articles 11 and 12 of the Convention; such evidence shall include a relevant extract of the inventory(ies) in English or in French, as well as in the original language if different
- 10 recent photographs in high definition
- cession(s) of rights corresponding to the photos (Form ICH-07-photo)
- edited video (from 5 to 10 minutes), subtitled in one of the languages of the Committee (English or French) if the language utilized is other than English or French
- cession(s) of rights corresponding to the video recording (Form ICH-07-video)

6.b. Principal published references (optional)

Submitting States may wish to list, using a standard bibliographic format, principal published references providing supplementary information on the element, such as books, articles, audio-visual materials or websites. Such published works should not be sent along with the nomination.

Not to exceed one standard page.

Bernardt, Ann-Marie, *Unterwegs auf den Spuren des Belgischen Bieres*, Eupen, Grenz-Echo-Verlag, 2004.

Fayt, Alain, *La cuisine à la bière*, Bruxelles, En Stoemeling Editions, 2011.

Jackson, Michael, *Great Beers of Belgium*, Anvers, Media Marketing Communications, 1992.

Kets, Jimmy (photos), *Volkscafés, Vrouwentongen en Mannenpraat*, Leuven, LECA/Davidsfonds, 2009.

Markowski, Phil, *Farmhouse Ales. Culture and Craftsmanship in the Belgian Tradition*, Boulder, Brewers Publication, 2004,

Perrier Annie et Charles Fontaine, *La Belgique par la bière – La bière par la Belgique*, Esch-sur-Alzette, Schortgen, 1996.

Van den Steen, Jef, *Trappist, het bier en de monniken*, Leuven, Davidsfonds, 2003.

Vanrafelghem, Sofie, *Bier? Vrouwen weten waarom*, Leuven, Van Halewyck, 2013.

Verlinden Michel et Bibaut Alexandre, *Bières d'artisans en Wallonie et à Bruxelles*, Bruxelles, Racine, 2013.

Webb Tim, *Lambicland*, Cambridge (UK), Cogan and Mater, 2010.

De Zytholoog, périodique de « Zythos vzw ».

7. Signature(s) on behalf of the State(s) Party(ies)

The nomination should conclude with the signature of the official empowered to sign it on behalf of the State Party, together with his or her name, title and the date of submission.

In the case of multi-national nominations, the document should contain the name, title and signature of an official of each State Party submitting the nomination.

Name: Isabelle Weykmans

Title: Vize-Ministerpräsidentin, Ministerin für Kultur, Beschäftigung und Tourismus/ Vice-Ministre-Présidente, Ministre de la Culture, de l' Emploi et du Tourisme

Date: 23 March 2015

Signature: <signed>

Name(s), title(s) and signature(s) of other official(s) (For multi-national nominations only)



United Nations
Educational, Scientific and
Cultural Organization



Intangible
Cultural
Heritage

代表的な一覧表

オリジナル:英語

無形文化遺産保護条約

無形文化遺産保護に関する政府間委員会
第14回セッション
コロンビア国ボゴタ市
2019年12月9日～14日

ノミネーションファイル No.01172
2019年の人類の無形文化遺産の代表的な一覧表への登録についての提案書
(調査団作成仮訳)

A. 締約国

複数の国による推薦の場合は、当該締約国で相互に合意した順に並べる。

モンゴル

B. 当該要素の名称

B.1. 英語・仏語による名称

公表資料に記載される正式名称 (200語以内)

Traditional technique of making Airag in Khokhuur and its associated customs
(馬乳酒の伝統的な作り方と関連づいた慣習)

B.2. 原語による名称 (可能な場合)

英語・仏語の正式名称 (B-1) に対応する母国語による名称 (200語以内)。

Хөхүүрийн айраг исгэх уламжлал, холбогдох зан үйл/ Khokhuuriin airag isgekh ulamjlal, kholbogdokh zan uil

B.3. 別称 (ある場合)

正式名称 (B-1) に加え、一般に知られる別称がある場合は記載すること。

伝統的な乳飲料に関連づいた風習

C. 関係する社会、集団、可能であれば個人の名称

推薦された当該要素に関連する一又は複数のコミュニティ、集団、可能であれば個人を明確に特定すること（150語以内）。

伝統的に、牝馬の馬乳酒作りの伝統に関わるコミュニティは、モンゴル全土の遊牧民の家族である。従って、モンゴル国民全体がこの伝統に関わっていると考えられるが、現在、当該要素の主な担い手と実践者は、主にモンゴル中央部に住む遊牧民である。彼らは、牝馬の乳を発酵させた馬乳酒をフフル（牛皮の容器または袋）に入れて作る独特の技術と、フフルを作る伝統的な知識と技術の真の保持者である。フフル作りの伝統的な知識と技術を持っている家族も伝統的な知識と技術の真の保持者である。遊牧民、馬乳酒製造者、馬の調教師、長唄歌手の協会、馬頭琴奏者、学校など、様々な社会文化団体が馬乳酒作りに関与し、支援し、この国の伝統を伝えている。

D. 要素の地理的位置と範囲

要素の分布の状況に関する情報、可能なら中心となる地域を示すこと。関係する要素が隣接する地域で実践されている場合は、その旨を記載すること。（150語以内）

ゴビ砂漠から北部の高い山まで、自然（牧草地）や地理的条件、気候の違いなどにより、モンゴルでは至るところで、フフルによる馬乳酒作りが行われてきたが、基本的にモンゴル中央部で行われている。馬乳酒作りの習慣や伝統には中核となる地域があり、そこから2番目の枝が広がっている。この中核となる地域は、南北に200キロ以上も伸びており、第一に、オルホン川とトゥール川の流域、すなわち、アルハンガイ、ボルガン、トゥブ、ウブルハンガイの各県のいくつかの郡の領域をカバーしている。第二に、中核となる地域は オンギとターツ川の流域、すなわちウブルハンガイ県のいくつかの郡である。2番目の枝が広がっている馬乳酒製造コミュニティは、第一にケルレン川流域、すなわちヘンティ、トゥブ、ドゥンドゴビ県をカバーし、第二にゴビ地帯、すなわちドゥンドゴビとウムヌゴビ県のいくつかの郡をカバーしている。

E. 連絡窓口

E.1. 主要連絡先

推薦文書の責任者の関係する名前、住所、その他の連絡先を記載すること。複数国による申請の場合は、推薦文書に関する主な連絡先として指名された1名のほか、各国ごとに1名の連絡先を記載すること。

| | |
|--------------|---|
| 役職（Ms/Mr など） | Ms. |
| 姓 | Arslan |
| 名 | Saruul |
| 組織/役職 | 国立文化遺産センター 無形文化遺産部 スペシャリスト |
| 住所 | Central Palace of Culture, Section B, Sukhbaatar square 3, Sukhbaatar district, Ulaanbaatar 210620a, Mongolia |
| 電話番号 | 976-99099842, +976-99030405 |
| Eメールアドレス | chfr@monheritage.mn |
| その他の関連情報 | Mr. Norov URTNASAN #315, Zoos Goyol Building, Baga toiruu-17, Chingiltei District, Ulaanbaatar Mongolia. Mobile: +976-9910 0184 E-mail: urtnasan_norov@yahoo.com, n.urtnasan@gmail.com |

E.2. その他の連絡先（複数国申請の場合のみ）

各提出国において、上記の主要連絡先以外の1名の連絡先を以下に記載すること。

N/A

1. 当該要素の特定と定義

当該要素が条約第2条で定義された無形文化遺産を構成する」ことを示すこと。

当該要素が示す無形文化遺産の領域を特定するために1つ以上のボックスに印をつけること。条約第2条2項で特定された領域の1つ以上が含まれるはずである。「その他」にチェックを入れた場合は、その領域を括弧内に記入すること。

- 口承による伝統及び表現（無形文化遺産の伝達手段としての言語を含む。）
- 芸能
- 社会的慣習、儀式および祭礼行事
 - 自然および万物に関する知識および慣習
- 伝統工芸技術
- その他（ ）

この項目は現在の当該要素が持つ全ての重要な特徴に言及すること。

- e. 今日、そのコミュニティの中で、またコミュニティのために、その社会的機能と文化的意味を説明する。
- f. 当該要素の担い手と実践者の特徴。
- g. ジェンダーに関連するものを含む特定の役割、または当該要素に対して特別な責任を持つ人物のカテゴリー、および
- h. 当該要素に関連した知識とスキルの現在の伝承方法。

以下について、委員会は結論を得るための十分な情報を受け取る必要がある。

- k. 当該要素が関連する器具、客體、作品、文化的な空間を伴った慣習、表現、知識、技術に該当すること。
- l. 社会及び集団、場合によっては個人が当該要素を自らの文化的遺産の一部として認識していること。
- m. 世代から世代へと受け継がれ、その環境や自然との相互作用、彼らの歴史に対応して社会や集団により絶えず再構築されているものであること
- n. 当該要素が「アイデンティティや継続性といった感覚」を内包する社会や集団を提供していること
- o. 既存の人権に関する国際的な文書並びに社会、集団及び個人間の相互理解並びに持続可能な開発に関する要請に適合すること

過度に専門的な記述は避けるべきであり、提出国はこの項目が当該要素に係る事前知識や経験のない者にも説明しなければならないことを認識すべきである。推薦書では当該要素の歴史、起源や大昔の状況について詳細に触れる必要はない。

- (xi) これまで見たり、経験したりしたことのない読者に対して紹介するような当該要素の短い要約を記すこと（150語以上250語以内）。

馬乳酒とは、牝馬の乳から作られる発酵飲料のことである。当該要素には、馬乳酒を作る伝統的方法と、フフル（牛革製の容器）、ブルール（攪拌棒）、ホヴォー（バケツ）などの関連する道具、そしてそれらに関連する社会的慣習や儀式が含まれる。

馬の搾乳シーズンは6月中旬から10月上旬までである。牝馬の1日当たりの搾乳量は3～6ℓである。

馬乳酒の基本的な作り方は、牝馬の乳を搾り、搾り立ての馬乳を冷却し、スターターを残した状態で、フフルで何度も攪拌して発酵を助ける。良い発酵状態の馬乳酒を作るには、5,000 回以上の攪拌が必要である。牝馬の乳は、乳酸菌や乳酸連鎖球菌によって発酵し、エタノール、乳酸、二酸化炭素が生成される。アルコール度数の低い白い飲料である馬乳酒は、良い香りがして、口の中が潤うような心地よい味がする。

フフルを作るには、初めに牛革を水に浸して、革の繊維を取り除き、風に当てて脱水し、燻蒸する。この過程で、牛革は白い柔軟な革になる。フフルはこの白い革で作られており、口頸部、角部、胴部、ひも状の器官で構成されている。ブルールは、フフルの中で馬乳酒を攪拌するための長い柄の木製の棒で、先端には穴の開いた板の刃が付いている。フフルは 40～100ℓ の馬乳酒を入れることができる。

馬乳酒は、様々な祭事、供物や儀式の祝福の際に、主要かつ神聖な飲み物として使用され、提供される。

(xii) 誰が当該要素の担い手又は実践者であるか。当該要素の実践や伝承に特別の責任を持つ人達の特定の役割や特定の分野が存在するか。存在する場合は、それはどのような人達で、どのような責任を有するか記述すること (150語以上250語以内)。

(c)で述べたように、主な担い手と実践者は遊牧民であり、特に自分の馬を持っている家族である。彼らは、親から一定数の馬と牝馬を受け継いだだけでなく、関連する伝統的な慣習や馬乳酒作りの知識も受け継いだ。これにより、今日まで何千年にもわたって伝統が受け継がれてきた。

一般的に、その役割と務めは家族の構成員に受け継がれてきたが、現在ではそれが正確なルールとして守られていない。主な役割を果たすのは一家の長である男性で、馬の世話や馬具の管理、馬乳酒の品質、祝事などに責任を持つ。しかし、牝馬の搾乳や、フフルに入れられた馬乳酒を攪拌するのは、ほとんどが女性や子供の役目である。これらの文化的習慣は、ジェンダーの役割の驚くべき、そしてボランティア精神を明らかにした興味深いものである。

翌年の最初の馬乳酒を発酵させるための酵母の準備と管理の知識と技術が特に重要である。酵母としては、その他にも、ヤギのヨーグルトや発酵させたキビ、ルバーブ、アグリオフィラムなども使用することができる。

モンゴルの伝統的な手工芸品の中でも最も古い部類に入るのが、フフルの製造である。これらには特別な知識と慣習が必要である。フフルとその関連器具は、何世紀にもわたって培われてきた知識と技術を持った熟練した家族や人物によって作られる。そのため、ある地域の遊牧民コミュニティには、このような酵母やフフルの準備や管理技術を持つ、経験豊富で熟練した信頼できる家族や人物が何人かいる。

(xiii) 当該要素に関連する知識や技術は今日までどのように伝承伝達されているか (150語以上250語以内)

世界的に有名な「モンゴル秘史」や紀元前5世紀の古代ギリシャの偉大な歴史家ヘロドトスの著作や13世紀のヨーロッパの有名な旅行者マルコ・ポーロ（イタリア人）やギョーム・ルブルック（フランス人）など、13世紀から14世紀にかけて書かれた歴史的な資料には、馬乳酒作りの長い伝統的な生活について記載されている。このような伝統的な馬乳酒作りは、家族が家庭で実践し、近所の人や友人、親戚と協力して、仔馬の繋ぎ飼いや牝馬の乳搾り、祝事などに参加することで、伝承および視覚的に進化して受け継がれてきた。子供たちは幼い頃からこれらの技術を目の当たりにし、学んでいる。

近年では、1990年以降、ソ連時代と比較して、モンゴルの民族的伝統、民俗知識、儀式、様々な祭事が復活し、活発に行われている。この現象は、より多くの牝馬の乳酒に対する需要を高め、馬乳酒作りの実践とその消費を促進している。ユネスコの人間国宝プログラムをモンゴルに導入する枠組みの中で、才能ある無形文化遺産の担い手や実践者が特定され、表彰された。これらの担い手は、師匠から弟子への研修学校の開催に招かれ、その結果、若い担い手や実践者の数が大幅に増加した。過去10年間、若い遊牧民や牧畜業に新規参入した人を対象に様々な

研修コースが実施され、その中には馬乳酒作りに関する特定のテーマやトピックが含まれている。

科学者や専門家は、牝馬の乳酒や伝統的な馬乳酒作りの技術を研究し、その継承を支援している。

(xiv) 当該要素は、今日、コミュニティに対してどのような社会的、文化的機能や意義を有しているか (150語以上250語以内)。

牝馬の乳酒と馬乳酒作り、そしてその消費には、遊牧民コミュニティの社会的関係の本質的な特徴を反映し、説明する社会文化的情報が含まれている。言い換えれば、一般的に、牝馬の乳酒とその消費には、モンゴル民族の文化的アイデンティティの鮮やかな印が付いている。馬乳酒は、モンゴル人、特に馬乳酒の製造者とその管理者にとって、名誉に関わる問題である。

発泡性のあるおいしい馬乳酒は、栄養学的価値があり、モンゴル人の日常食の重要な一部となっている。馬乳酒は栄養価が高く、消化しやすい飲料で、さまざまなタンパク質、脂肪、ミネラル、ビタミン A、C、B、そして人体の必須アミノ酸が豊富に含まれている。また、結核、神経症、貧血、動脈硬化、胃酸分泌の低下など、様々な病気に効果があることが科学的に明らかになっている。そのため、この医療用飲料は今日、国内の数多くの保養地のメニューにも含まれている。

モンゴルでは、白色は神聖なものとされているため、馬乳酒は幸福の象徴とされている。馬乳酒は、遊牧民の日常生活や様々な社会的祝事において、象徴的な飲料として重要な役割を果たしている。聖なる山や場所への供物や、天と地を称えるための馬乳酒の儀式にも広く使われている。このように、社会的行事では、馬乳酒を共有するという素晴らしく有名な習慣となっている。この習慣は、社会の一員としての結束力を高め、国家連帯の重要な象徴となっている。

(xv) 既存の件に関する国際的な文書、コミュニティ、集団及び個人間の相互尊重または持続可能な開発に関する要請に適合しない部分があるか (150語以上250語以内)

馬乳酒を作る伝統と、それに関連する慣習や儀式の内容は、人類の良識を保証するに値するものである。従って、当該無形文化遺産の要素は、そのいかなる部分も、既存の人権および所定の社会の構成員間での相互尊重に合致していることを確認するものである。

馬乳酒に関連する行事や様々な祭りや儀式の際に、モンゴル人は共有と相互尊重の精神を実感し、実践している。様々な家族から行事に持ち寄せられた馬乳酒は、参加者全員で共有したり、困っている人に寄付したりする。馬乳酒作りを実践し、さまざまな儀式や祭りに参加する若者たちは、強さと勇気に加えて、おもてなしの心、親しみやすさ、年配者への配慮、謙虚さなど、積極的な性格を身に付ける。

客を出迎える女性は、馬乳酒を提供し、客の容器が常に満たされているように気を配るのが習慣となっている。飲み物を出さなかったり、質の悪い馬乳酒を出したりすることは、客への侮辱とみなされる。現在、このようなおもてなしの習慣は、遊牧民の伝統や生活様式を紹介するために、外国や国内の観光客がモンゴルの遊牧民家庭を訪問する際に広く用いられている。このように、モンゴルの馬乳酒は、地域社会だけでなく、異なる民族、異なる国の人々の間でも、お互いを尊重し、優しい関係を築くことに大きく貢献している。馬への思いやりと馬乳酒作りの伝統は、持続可能な土地利用を形成し、遊牧民コミュニティの生活の持続的発展を支えてきた遊牧の実践を促し、支えている。

2. 認知及び認識の確保並びに対話の奨励への貢献

基準R. 2 「当該要素の記載が、無形文化遺産の認知と認識の確保並びに対話の奨励に貢献し、もって世界的な文化の多様性への反映と人類の創造性の証明に資する」ものであることを示さなければならない。この基準は、推薦が、登録への可能性が、登録された要素そのものだけでなく、無形文化遺産全般の意義の可視性と認識を確保し、文化的多様性を尊重した対話を促すことによりに貢献するかを示している場合にのみ、満たされるとみなされる。

(xvi) 当該要素が代表的な一覧表へ記載された際には、どのようにして、無形文化遺産全般の認知の確保に貢献するか、また、その重要性についての地域、国内及び国際的な認識を高めていくか

(i.a) 地域レベルでどのように達成されるかを説明 (100語以上150語以内)。

登録が認められたら、地元の馬乳酒製造者や消費者は、自分達の文化遺産が文化の多様性や人類の創造性への貢献として、ユネスコや国際社会に認められたことに、真の誇りと喜びを感じるであろう。

当該登録は、馬乳酒製造地域の地元コミュニティが、馬乳酒製造の伝統を復活させ、馬乳酒を発酵させるためのフールを作り、広く使用することを促すものである。

当該登録と地元の祭りが、良いフールと関連器具、そして最も美味しい馬乳酒を作り、それに関連する社会的慣習、祝事、儀式、民俗ゲームを広く実践することを奨励する主なきっかけとなるだろう。フールでのみ発酵させた馬乳酒の消費量は明らかに増加しており、馬乳酒を作る多くの家庭では、プラスチック容器を元々の牛革製フールに置き換えている。このことは、無形文化遺産全般、および当該要素の重要性に対する認知度を高める結果にもなっている。

(i.b) 国レベルでどのように実現するか (100語以上150語以下)

当該要素が人類の無形文化遺産の代表的な一覧表に登録されることは、馬乳酒の製造者だけでなく、一般の人々が自分たちの文化遺産に誇りを持つきっかけとなるであろう。フールでの馬乳酒作りに関連する伝統的な知識と技術、そしてそれに関連する慣習は、一般の人々に広く普及し、若い世代に伝えられるであろう。

当該遺産要素の持続的発展と、その担い手の持続的な経済活動を目的として、「最高のフールとおいしい馬乳酒を作ろう」という祭りやコンテストが、地方や地域レベルだけでなく、ナーダムやその他の季節の休日において、全国レベルで継続的に開催されることになる。

このようにして、モンゴルの馬乳酒は、モンゴルの民族間だけでなく、様々な国や地域の人々の間での相互尊重と理解に大きく貢献し、無形文化遺産の重要性を認識してもらうことができる。

(i.c) 国際レベルでどのように達成されるか (100語以上150語以下)

特に、世界が深刻な環境問題に直面している現在、遊牧民の土地利用や馬の世話、馬乳酒作りの伝統は、自然を破壊することなく、環境保全するための貴重な情報や実践を提供することができる。従って、当該要素を登録することで、世界の文化的伝統の一部である遊牧文化に関連する無形文化遺産の認知度を高めることができる。また、当該要素が登録されることで、人々は無形文化遺産の類似した要素を特定し、実践するための知識と技術を身につけることができる。

世界でもモンゴルでも、高度に発達した手工芸や芸能は、長い間、唯一の無形文化遺産の要素と考えられてきた。当該要素が登録されれば、条約の主要分野である「社会的慣習」や「先住民族の知識」の認知に貢献し、それらの重要性が国レベルだけでなく、世界全体で高まることになる。

(iv) 本記載がどのようにして、コミュニティ、集団及び個人の間に対話を奨励するか (100語以上150語以下)

馬乳酒作りの伝統と馬乳酒自体が、何千年もの間、異なる遊牧民コミュニティ間の平和で寛大な関係を促進してきた。当該要素が登録されることで、遊牧民コミュニティだけでなく、遊牧民と良質な馬乳酒を常に消費している都市コミュニティとの間で、より積極的な対話が展開されるであろう。

当該要素が推薦されたこと自体が、その保護と普及という共通の関心事のために、モンゴル社会の対話を促す結果となった。推薦書の準備過程は、異なるコミュニティ、異なる分野や組織の専門家間で協力し、対話を深めることに成功した良い例である。

当該要素を登録して、人体の健康や社会文化的な価値に対する意義を説明し、広めることは、他の国や地域の様々な飲料メーカーが、当該要素における飲料製造の伝統と彼らの技術を比較するために、大いに注目し、興味を持つであろう。

(v) 本記載がどのようにして、文化の多様性や人類の創造性に対する敬意を醸成するか (100語以上150語以下)。

当該要素が登録されることで、遊牧民の文化遺産が強調され、文化の多様性と人間の創造性への貢献がより認識されることは明らかである。また、モンゴル社会は、世界の文化的多様性の中で自国の文化遺産を考え、他国の文化遺産を理解し尊重するようになるだろう。

馬乳酒作りは、自然に関する知識を学び、実践し、自然の法則と調和した生活をするための創意工夫の好例の一つである。

馬乳酒は、モンゴルの創造的精神の重要な源の一つであり、「創造的産業」の表現の証拠でもある。当該要素が登録されることで、担い手やコミュニティは、馬乳酒の味や品質や多様性を向上させる最良の方法を常に模索するようになるであろう。実際、遊牧民で馬乳酒を製造している家族は皆、馬乳酒の独自のブレンドを誇っている。

3. 保護措置

基準 R.3、締約国は「保護措置は、当該要素を保護し、促進するように図られる。」ことを示さなければならない。

3.a. 過去および現行の保護の取り組み

(ix) 関係するコミュニティ、集団、可能であれば個人によりどのように当該要素の活力 (viability) を確保しているのか。これら (コミュニティ等) が現在や過去においてどのように主導権をとってきたか (150語以上250語以内)。

モンゴル当局、政府機関、NGO、一般市民は、全国的に、その意味と文化を高めるために絶えず努力している。

政府は、地方自治体、NGO、政府との緊密な協力のもと、様々な活動を実施している。活動内容は以下の通り。

- a) 馬乳酒製造の伝統と馬乳酒自体の調査・研究
- b) 目録作成と情報管理
- c) 馬乳酒作りとその担い手の推進、伝承活動
- d) 文書化と出版

担い手、実践者、そのコミュニティ、関連する NGO は、馬乳酒作りの中核地域に集中している。政府は地方自治体と協力して、当該要素を教え、伝えるための非公式の見習い訓練を組織した。

1995年以降、様々な祭りが復活し、馬乳酒作りに関連する多くの地域コミュニティが設立された。2010年に設立された NGO 「Land of Airag」は、フフルによる伝統的な馬乳酒作りの技術と、それに関連する慣習や文化を復活させ、普及させるために努力している。それ以来、NGO は、ウブルハンガイ県、アルハンガイ県、ドゥンドゴビ県、ボルガン県、トゥブ県などの主要

な地域で、様々な馬乳酒関連の行事を開催し、いくつかの調査やドキュメンタリー制作を行ってきた。

さらに、地方自治体は、政府や他の地域の担い手、コミュニティの代表者と協力して、都市部や農村部で最高の「馬乳酒」を作るための展示会や試食会を開催するなど、「馬乳酒」の普及にも熱心に取り組んでおり、毎年開催することを習慣化した。これは、地域社会や当該要素の担い手を周知し、支援するための重要な行事である。

関係する社会、集団又は個人による保護措置を特定するため、該当項目をチェック。

- 伝承（特に、正規のまたは正規でない教育を通じた）
- 特定、文書化、研究
- 保全、保護
- 促進、奨励
- 再活性化

(x) 締約国はどのように当該要素を保護しているのか。限りある資源のような外的、内的制約を明確化すること。この観点から過去及び現行の取組は何か（150語以上250語以下）。

モンゴル憲法、モンゴル文化法、その他文化遺産保護に関する様々な法律が制定され、施行されている。モンゴルはこの無形文化遺産の要素を保護するのに適した立場にある。2015年5月、モンゴル議会は「文化遺産保護法」を改正し、無形文化遺産の保護に関する新たな条文を追加した。

ユネスコ条約の精神に基づき、政府および関連公的機関は、県、郡、市の当局および文化機関を通じて、遺産の担い手を支援し、当該遺産要素を保護するための努力と取り組みを行っている。

2010年より、国立文化遺産センターは、フフルによる馬乳酒作りの伝統技術とそれに関連する慣習のデータベース化を開始した。2013年には、文化・スポーツ・観光大臣が政令No/A41で無形文化遺産の国家代表的な一覧表の最新版を承認し、その中に当該要素が含まれている。

同省では、伝統技術であるフフルによる馬乳酒作りの優良事例を周知・普及させ、その担い手を特定・選定して賞を授与し、担い手の知識や技術を保護するとともに、国家の持続的発展に寄与する取り組みや実践を促進する活動を推進している。

政府の財源が限られているため、文化事業に割り当てられる予算は依然として不十分である。しかし、文化遺産保護を担当する当局は、優先順位付けとより効率的な予算配分によって、馬乳酒作りを含む無形文化遺産に必要な予算を確保しようと努力している。

締約国による保護措置を特定するため、該当項目をチェック。

- 伝承（特に、正規のまたは正規でない教育を通じた）
- 特定、文書化、研究
- 保全、保護
- 促進、奨励
- 再活性化

3.b. 今後の保護措置

この項目では、実行される予定の保護措置、特に当該要素を保護し、促進する意図を持つ取組について特定し、記述しなければならない。

(xiii) 当該要素の活力(viability)を将来においても維持するためにどのような措置が取られるか。特に、記載や一般の注目を集めたことによる意図しない結果に対しどのような措置を取るか（500語以上750語以内）

政府は、馬乳酒作りの存続を確保するために、政府は、地方自治体、NGO、担い手との緊密な連携のもとに、実践、広報、記録、若い世代への技術伝承など、さまざまな活動を拡大・強化していく。

具体的に計画されている中心的な保護措置は以下の通りである。

実施予定：本プロジェクトは2019年から2025年までの6年間である。提案されている保護活動は2つのフェーズで実施される。

フェーズ1（2019-2021）。

1) 当該要素を保護、促進、開発、研究、公表、伝承するための持続可能なプログラムを立ち上げ、確立し、開始する。

フェーズ2（2022-2025）。

国家文化遺産の代表的な一覧表の他の文化的要素の中でも、当該要素の地位を強化し、文化産業の重要な部門にし、その能力を促進するための環境を与える。

実施計画と予算

1. 伝統的な馬乳酒作りの技術や職人の知識、習慣などの伝承者を保護、促進、支援するための国家プログラムの開発。

予定：2019-2021

予算：80,000米ドル、うち政府予算40,000米ドル、地元政府から40,000米ドル

責任機関：教育・文化・科学・スポーツ省（MECSS）、国立文化遺産センター（NCCH）、ウブルハンガイ県・アルハンガイ県・ボルガン県・ドゥンドゴビ県・トゥブ県知事および各県の郡知事、遺産保持者

2. 伝統的なフフルの馬乳酒作りの技術と関連する慣習に関する調査研究を通じた遺産保持者の調査と特定、および保存記録と情報データベースの構築

予定：2019-2020

予算：30,000 USD

責任機関：NCCH、地方自治体

3. ボルガン県に馬乳酒キャンプを設立し、夏の間、観光客が実際の馬乳酒作りを見学できるようにする。

予定：2019

予算：80,000米ドル

責任機関：MECSS、ボルガン県知事室、遺産保持者

4. ドキュメンタリー番組の制作・放送、テレビ番組の放映、パンフレット・CD・DVDの発売など、伝統的なフフルによる馬乳酒作りの技術と関連する慣習に関する総合的な普及啓発資料の作成。

予定：2019-2021

予算：60,000米ドル

責任機関：MECSS、保健社会福祉省、NCCH、モンゴル国営放送局、NGO、医療関係者、国際機関

5. 50人の馬乳酒作りの実践者と関連器具の職人を特定し、2-3人の地元の実習生に指導を行う契約を結ぶ。

予定：2019-2021

予算：30,000USD

責任機関：MECSS、NCCH、関連NGO、遺産保持者

6. 伝統的なフフルによる馬乳酒作りの技術とそれに関連する慣習の保存、普及、継承に積極的に参加し、多大な貢献をした個人の遺産保持者、コミュニティ、組織に対する謝礼と報酬のシステムを確立し、実施する。優良事例を共有するための活動を行い、それを公表する。

予定：2019-2025

予算：35,000 USD

責任機関：MECSS、NCCH、関連 NGO

7. 提案された活動に従事する個々の実践者、組織、グループ、コミュニティの能力を強化し、その専門知識を深め、その取り組みを支援すること。一般の人々の意識を高め、馬乳酒作りへの一般市民の意識と参加を高める。

予定：2019-2025

予算：80,000 米ドル

責任機関：MECSS、NCCH、各県知事室、NGO

総予算は 395,000 米ドルを予定している。これらの保護活動は、国や地方自治体の予算、国際機関の支援、および個人の担い手とそのコミュニティが集めた資金によって実施される。

政府機関や NGO、学者や研究者、遺産保持者や若手の実習生、消費者が、当該無形文化遺産要素を保護し、伝承するために重要な役割を果たしているように、モンゴルの人々もそのような努力を支持している。

(xiv) 締約国は今後の保護措置の実施をどのように支援するのか (150 語以上 250 語以下)。

モンゴル政府は、関係するコミュニティや団体の保護措置を支援するための努力を惜しまない。この目的のために必要な国家予算を割り当てるよう努力を続けている。

MECSS は、当該要素を保護し、伝承するための国家プログラムを開発し、組織することを約束している。この国家プログラムには、政府や NGO の様々な代表者、担い手、そしてそのコミュニティメンバーからなる委員会があり、行事の管理、運営、組織化を担当する。さらに、この委員会は、主催者、資金提供者、推進者、一般市民、その他行事に関わる全ての個人、当事者、組織間の連携を橋渡しする役目を担う。

政府は、品質が保証された研修や、一般市民向けの馬乳酒の伝統に関する啓発資料（本、パンフレット、CD、DVD）を通じて、若い世代に馬乳酒作りの伝統を広め、伝承することを支援する。国は、国内の教育機関や国際的な場を通じて、優良事例や研究の広報を奨励する。

国は、当該要素やその職人、その他の関連する慣習の担い手に安全な社会的空間を提供するために、積極的で持続可能な政策と法的条件を作る責任がある。当該要素およびその地域の多様性を保存、発展、継承することに積極的に取り組んでいる人々に経済的な支援を行う政策が実施される。

(xv) コミュニティ、集団、個人が今後の保護措置の計画段階でどのように関わってきたのか。また、実施にどのように関わっていくのか (150 語以上 250 語以内)

馬乳酒作りの技術保存は、コミュニティを基盤とした取り組みである。コミュニティ、グループ、個人の担い手が積極的かつ自由に関わってきた全ての過程は、推薦書とともに提出されたドキュメンタリー映画に鮮明に映し出されている。提案されている保護措置は、多くの協議を通じて議論され、計画されており、地域密着型の NGO が、国や地方自治体、その他の利害関係者とともに実施する予定である。

将来的には、地方自治体の支援を受けた保存協会が、提案された保護措置を実施するための主導的役割を果たすことになる。

後継者育成、ワークショップの開催、展示会などの公開行事の開催、馬乳酒に関する情報管理や出版などの活動は、地域密着型 NGO の一員が自ら企画・運営している。これらの活動は、国や地方自治体の支援を受けて行われている。各保存会は今後も活動を継続し、国や地方自治体

は、必要な設備や器具を作るための技術の保護と継承のために様々な支援を行っていく。馬乳酒の伝統的な製造技術の保存・継承に関する目録の作成や各種アドバイスを推進する。

3.c. 保護措置に責任を持つ組織（複数可）

責任を持つ組織の名前、住所、その他の連絡先。可能ならば、当該要素の地域的管理、保護に責任を持つ連絡窓口など。

組織名 国立文化遺産センター

責任者名 G.Enkhbat

住所 Central Palace of Culture, Section B, Sukhbaatar square #3, Sukhbaatar District, Ulaanbaatar 210620a, MONGOLIA

電話番号 (976)-11-312726

E メールアドレス enkhbat_cch@yahoo.com

その他関連情報 Sukhbaatar UYANGA

モンゴルユネスコ委員会（Mongolian National Commission for UNESCO）
(976)-11-315652 ; natcom@unesco.mn

4. 推薦過程における社会の参画、同意

基準 R.4、締約国は「当該要素は、関係する社会、集団、可能であれば個人のできる限り幅広い参画及び彼らの自由、事前、情報に基づく同意を得て推薦される。」ことを示すこと。

4.a. 関係する社会、集団および個人の推薦過程への参画

関係するコミュニティ、集団、可能であれば個人が推薦過程の全ての段階において、どのような手法で能動的に参画しているかを記述すること。

締約国が、地方及び地域の政府、近隣の社会、NGO、研究機関、専門家集団及びその他の団体など他の様々な関連する団体の参画を伴って推薦を準備することを奨励されている。締約国は、無形文化遺産に関わるコミュニティ、グループ、場合によっては個人が、推薦、提案、要請の構想・準備、保護措置の計画・実施のすべてに不可欠な参加者であることを想起し、条約第 15 条で求められているように、あらゆる段階で可能な限り幅広い参加を確保するための創造的な方策を考案するよう求められている（300 語以上 500 語以内）。

関係する政府機関、NGO、実践者、コミュニティが推薦過程に可能な限り参加できるよう、以下の活動が行われた。

人類の無形文化遺産の代表的な一覧表への推薦書の作成に先立ち、関係するグループ、コミュニティ、担い手、市や県の代表、地方行政組織、その当局は、一覧表への要素の登録を求めて国立文化遺産センターに要望書を提出し、その重要性を表明し、正当化してきた。また、推薦書の作成手順について、担い手、研究者、グループ、コミュニティ間で徹底的に議論された。これらの活動は過去 4～5 年の間に行われた。この間、馬乳酒作りの伝統のある中核地域の全ての県とそのほとんどの郡で、馬乳酒製造者や地方自治体のフォーラムが開催され、様々な NGO や地域密着型の組織、特に NGO「Land of Airag」による馬乳酒関連の祝賀会が開催された。これらのフォーラムの主なテーマは、「フフルによる馬乳酒作りの伝統技術と関連する慣習」の推薦書作成であった。

国立文化遺産センターとモンゴル教育・文化・科学・スポーツ省は、推薦書の作成を支援し、積極的に参加した。

上記の団体は、推薦書を提出するために、多くの政府機関、NGO、研究機関、関係団体に連絡を取った。

これらの関係者は、遺産保持者の名簿作成、会議の開催、専門職員の派遣、必要な情報の提供、写真やその他の文書、様々な資料の提供など、心を込めて活動した。

馬乳酒作りの伝統的技術であるフフルによる馬乳酒作りと、それに関連する慣習をユネスコの無形文化遺産の代表的な一覧表に登録するための活動について、馬乳酒作りの伝統的な遺産の担い手に聞き取りや相談を行い、自由、事前、情報に基づく同意を得て、メモや音声、ビデオテープ形式で自由な意見や提案を収集した。

過去5年間で、ウブルハンガイ県、アルハンガイ県、ドゥンドゴビ県、ボルガン県、トゥブ県担い手を対象に調査を行い、ウランバートル市で必要な情報や特定の技術、地域多様性を表す特徴などをデータベース化した。

地方自治体と関係コミュニティは、当該要素の推薦準備の初期段階から、推薦書と付録を共に作成した。提出された文書は、全ての関係者の共同作業の結果であり、表現である。

4.b. 推薦に対する自由、事前、情報に基づく同意

関係する社会、集団、又は可能であれば個人による当該要素の推薦に対する自由、事前、情報に基づく同意は、書面や同意の記録を通じ、または、締約国における法体系及び社会や集団の様々な多様性に従ったその他の方法により示されるものとする。委員会は、標準的又は定型的な宣言より、同意するコミュニティの多様な幅を持った表明や証明を歓迎する。必要であれば、英語又は仏語と同様、母国語でもなすべきである。

このような同意を示す情報を添付し、また以下に、どのような文書を相手方に提供したか、どのような様式を相手は受け取ったかを示すこと（150語以上250語以下）。

以下が関係する全てのコミュニティである。

ドゥンドゴビ県の担い手とコミュニティ

ボルガン県の担い手とコミュニティ

ウブルハンガイ県の担い手とコミュニティ

アルハンガイ県の担い手とコミュニティ

トゥブ県とウランバートル市の担い手とコミュニティ

上記関係者全員が、ユネスコ無形文化遺産保護条約の目的、人類の無形文化遺産の代表的な一覧表への登録の意味（登録の最終的な効果を含む）、および推薦過程について、モンゴル国立文化遺産センターから事前に十分な説明を受けている。彼らは現在の推薦書作成およびその他の推薦準備に積極的に参加し、最終的に自らの自由意志により、当該要素を無形文化遺産の代表的な一覧表に登録するために、推薦書を提出することに同意した。

遺産保持者たちは、フフルによる馬乳酒の伝統技術とそれに関連する慣習をユネスコの人類の無形文化遺産の代表的な一覧表に登録するための主導権を受け入れ、支持し、協力し、これらの推薦案に満場一致で同意した。遺産保持者や個人が、外部からの介入や圧力を受けることなく、自発的にコメントや提言を行ったことは、彼らの手紙や手書きの文字、デジタルテープからも明らかである。彼らの自由、事前、情報に基づく同意を得たことの英訳が添付されている。

4.c. 当該要素へのアクセスを管理する慣行の尊重

無形文化遺産の特定の側面又はそれに関する情報へのアクセスは、例えば、特定の知識の秘匿性の維持などのため、法制的なものも含む社会慣行により制限されている場合がある。そのような慣行が存在するか否かを示し、もし存在するならば、当該要素の登録と保護措置の実施がこの無形文化遺産の特定の側面へのアクセスを管理する慣行を十分に尊重していることを示すこと（条約第13条）。この尊重を確実なものとするのに必要となるであろう特定の措置について記述すること。もし、このような慣行が存在しない場合、それについて明確に記述すること（50語以上250語以内）。

伝統的な技術であるフフルによる馬乳酒作りとそれに関連する慣習の特定の側面や、それに関する情報へのアクセスには、いかなる制限もない。当該要素はこれまでも、そしてこれからも、何世代にもわたってオープンに伝承されていく。伝統的な馬乳酒作りの技術には、実践者の民族的出身、年齢、性別、宗教、意見などの制限がない。当該要素自体は非常に目につきやすく、モンゴル全土に広く普及している。その伝統、倫理、儀式に関する全ての情報と知識は、一般に完全公開されている。そのため、特定の知識を秘密にすることはしない。

4.d. 関連する社会組織又は代表者

地域社会の組織や代表者、またはその他の非政府組織で、協会、組織、クラブ、組合、運営委員会など、要素に関係する組織の詳細な連絡先情報を提供する。

- m. 事業体の名称
- n. 担当者名と肩書き
- o. 住所
- p. 電話番号
- q. E メールアドレス
- r. その他の関連情報

NGO Land of Airag

Mr.Chimeddorj SOSORBARAM シニア・アドバイザー

tel:+976-99719700

e-mail:sosorb58@yahoo.com

Mrs.Batdorj TAIVANJARGAL 研究員

tel:+976-99143334

e-mail: taivna@yahoo.com

住所：Revolutioners' street A5-99 Chingeltei district, 7th khoroo,Ulaanbaatar, MONGOLIA

NGO 自然文化遺産保護財団

Mr. Norov URTNASAN 会長

tel:976-99100184

e-mail: urtnasan_norov@yahoo.com, n.urtnasan@gmail.com

住所：Chingeltei District, “Zoos Goyol” Building, room# 304, Ulaanbaatar, MONGOLIA

その他の関連情報

ボルガン県知事室

ドゥンドゴビ県知事室

ウブルハンガイ県知事室

アルハンガイ県知事室

トゥブ県知事室

5.当該要素の目録への掲載

基準R.5にしたがって、締約国は「当該要素は条約第11条b及び12条で定義されているような提案国の領域内に存在する無形文化遺産の目録に含まれている。」ことを示さなければならない。

当該要素を目録に含めることは、登録される前に目録が完成していなければならないことを示唆または要求するものではない。むしろ、提案国は、1つまたは複数の目録の整備や更新を行っている途中かもしれないが、登録された当該要素は改訂中の目録に含めておく必要がある。

以下の情報を提供すること。

- (i) 当該要素が含まれている目録の名称

2013年2月8日に文化・スポーツ・観光大臣のA/41命令で承認された「フールによる馬乳酒作りの伝統的技術と関連する慣習」は「無形文化遺産の国家代表的な一覧表」の3.14に掲載された（大臣命令と一覧表の写しは添付のとおり。一覧表は以下に掲載。

<http://www.monheritage.mn/mn/Intangible/ElementList.aspx>）。

- (ii) 原語と、原語が英語またはフランス語でない場合は翻訳の両方で、その目録の維持と更新に責任を負う事務所、機関、組織または団体の名称。

モンゴル文化遺産保護法 20.2 条、20.3 条、26.1 条によると、国立文化遺産センターは、地域社会や他の関連団体の支援を受けて、地方、地域、国レベルでの無形文化遺産の目録作成を行うために、無形文化遺産の情報データベースを登録、通知、作成、維持する役割と義務を持つ組織である。

- (iii) 目録がどのように定期的に更新されているか、更新の周期と方法に関する情報を含めて説明する。更新プロセスは、新しい要素を追加するだけでなく、既に含まれている要素の新しい性質に関する既存の情報を修正することとして理解される (条約第 12 条 1 項) (100 語以内)。

モンゴル政府は 2010 年代に入ってから、文化遺産保護法に基づいて、条約の原則に沿って無形文化遺産の目録作成を開始した。

無形文化遺産が国家目録に含まれた後、政府はコミュニティ、グループ、個人の参加を得て、目録の情報データベースをモニタリングし、毎年更新し、無形文化遺産に関する最新の情報を反映させている。

モンゴルの文化遺産保護法の改正 (2014 年) によると、無形文化遺産の国家目録作成は 3 年毎に実施されることになっている。

- (iv) 該当する目録内の要素の参照番号と名称

3.14 - 馬乳酒と伝統的飲料、その関連した慣習 / Айраг сархадын холбоотой зан үйл/

- (v) 目録に要素が含まれた日 (本推薦書の提出に先立つ日とする)

2013 年、文化・スポーツ・観光大臣の A/41 番目の命令により、当該要素が目録に含まれた。2016 年に更新。次回の更新は 2019 年とする。

- (vi) どのようにして要素が特定され、定義されたのか、目録作成の目的で「コミュニティ、グループ、関連する非政府組織の参加を得て」(第 11 条 b) どのように情報が収集され、処理されたのか、参加者のジェンダーの役割についての言及を含めて説明する。研究機関や専門家集団の参加を示すための追加情報を提供してもよい (200 語以内)。

2010 年から 2016 年に CCH が行った目録作成では、会議や調査、研究旅行は、地元コミュニティの人々による多くの支持を得ている。

この期間中、馬乳酒作りの中核地域のほとんどの郡を含む全ての県で、馬乳酒の作り手と地方自治体との間でいくつかのフォーラムが開催され、様々な NGO や地域密着型の組織、特に NGO 「Land of Airag」によって馬乳酒関連の祝賀行事が行われた。

馬乳酒製造の実践者たちは、目録作成のための行動について聞き取りや相談を受け、自由、事前、情報に基づく同意を得た上で、メモや音声、ビデオテープ形式で自由な意見や提案を提供した。

この 6 年間、ウブルハンガイ県、アルハンガイ県、ドゥンドゴビ県、ボルガン県、トゥブ県の担い手を対象に調査を行い、ウランバートル市で、必要な情報、具体的な技術、地域の多様性を表す特徴などをデータベース化した。

- (vii) 推薦された要素が、条約第 11 条 b 及び 12 条に定義されている提出する締約国の領域に存在する無形文化遺産の 1 つ以上の目録に含まれていることを示す文書的証拠を附属書で提供しなければならない。このような証拠には、少なくとも、要素の名称、その説明、関係するコミュニティ、集団、場合によっては個人の名称、その地理的位置及び要素の範囲が含まれていなければならない。

- a. 目録がオンラインで利用可能な場合は、推薦された要素に特化したページへのハイパーリンク (URL) を提供すること (合計 4 つのハイパーリンクを最大とし、下のボックスに記入)。これらのリンク内容の関連部

分を印刷したものを推薦書に添付する (A4 用紙 10 枚以内)。使用言語が英語またはフランス語以外の場合は、情報を翻訳。

- b. 目録がオンラインで入手できない場合は、目録に含まれる要素に関するテキストの正確なコピー (A4 用紙 10 枚以下) を添付。使用されている言語が英語またはフランス語でない場合は、これらのテキストを翻訳する必要がある。

提供された資料と、該当する場合は関連するハイパーリンクを示す。

英語とモンゴル語で書かれた目録抜粋のコピー

<http://monheritage.mn/mn/Intangible/Content.aspx?ContentID=9>

6. 付属文書

6.a. 添付文書 (必須)

以下の文書は必須であり、推薦品の評価と審査の過程で使用される。また、写真やビデオは、要素が登録された場合、その要素の視認性を確保するための活動に役立つ。以下のボックスにチェックを入れて、関連アイテムが推薦書に含まれていること、および指示に従っていることを確認すること。下記以外の添付資料は受け付けられず、返却もされない。

- コミュニティの同意を示す証拠書類と、当該コミュニティの言語が英語またはフランス語以外の場合は英語またはフランス語への翻訳文
- 推薦された要素が、条約第 11 条及び第 12 条に定義されている提出する締約国の領域に存在する無形文化遺産の目録に含まれていることを示す証拠書類。証拠書類は、英語またはフランス語で書かれた目録の関連する抜粋、及び英語またはフランス語以外の場合は原語で書かれた目録を含むものとする
- 最近撮影の 10 枚の高画像度の写真
- 写真に対応する権利の許諾書 (Form ICH-07-photo)
- 編集されたビデオ (5 分~10 分程度) で、利用される言語が英語またはフランス語以外の場合は、委員会の言語 (英語またはフランス語) のいずれかで字幕が付けられているもの
- 録画映像に対応する権利の許諾書 (Form ICH-07-video)

6.b. 主な公開されている参照情報 (任意)

提出国は書籍、記事、映像音響素材またはウェブサイトのような主な公開されている参照情報を要素に関する補足情報として、標準的な書誌書式でリスト化することができる。これらの作品は提案と一緒に送付されるべきではない。(1 ページ以内)

1. S.Badamkhatan "Airag" in "Traditional food and Beverages" in: "Ethnography of People's Republic of Mongolia", Ulaanbaatar, Mongolia. State Press Agency. 1987. pp 177
2. GONGORJAV Gombojav "Mongolian traditional food and beverages: Airag (mare's fermented milk)" in: URTNASAN Norov, "Intangible Cultural Heritage of the Mongols", Ulaanbaatar, Mongolia, 2010. pp 207.
3. S.Yundenbat "Traditional technique of making dairy product" in: "Important Intangible Cultural Heritage of the Mongols", Ulaanbaatar, Mongolia. Monkhiiin Useg Press. 2011. pp 36
4. D.Tangad "Airag" in: "Traditional food and beverages" in: "Mongolian ethnographical studies" 5th volume, Ulaanbaatar, Mongolia. 2014. Monkhiiin Useg Press, pp 13, 14
5. JARGALSAIKHAN Tsamba, "Making of Airag - mare's milk" in: "Reference book of Culture", Ulaanbaatar, Mongolia, 2015. pp 347
6. SARUUL Arslan, NASANJARGAL Jargalsaikhan "Airag and traditional bevarages, its related customs - distribution map" in: ENKHBAT Galbadrakh "Risk Assessment Atlas of Cultural Heritage", Ulaanbaatar, Mongolia, 2017. pp 56.

7. SARUUL Arslan, NASANJARGAL Jargalsaikhan "Airag and traditional bevarages, its related customs - distribution map" in: "Reference book of the Intangible Cultural Heritage", Ulaanbaatar, Mongolia, 2017. pp 116-121.

7. 締約国の代表者の署名

提案は、締約国に代わって権限を持つ者の氏名、敬称、提出日とともに署名により締結される。多国籍提案の場合は、各提出国の官吏の名称、敬称、署名をもってすること。

| | |
|------|-----------------|
| 氏名 | TS.TSOGZOLMAA |
| タイトル | 教育文化科学スポーツ大臣 |
| 日付 | 2018年9月28日（改訂版） |
| 署名 | <署名済> |



United Nations
Educational, Scientific and
Cultural Organization



Intangible
Cultural
Heritage

Representative List

Original: English

CONVENTION FOR THE SAFEGUARDING OF THE INTANGIBLE CULTURAL HERITAGE

INTERGOVERNMENTAL COMMITTEE FOR THE SAFEGUARDING OF THE INTANGIBLE CULTURAL HERITAGE

Fourteenth session
Bogotá, Colombia
9 to 14 December 2019

Nomination file No. 01172 for inscription in 2019 on the Representative List of the Intangible Cultural Heritage of Humanity

A. State(s) Party(ies)

For multinational nominations, States Parties should be listed in the order on which they have mutually agreed.

Mongolia

B. Name of the element

B.1. Name of the element in English or French

Indicate the official name of the element that will appear in published material.

Not to exceed 200 characters

Traditional technique of making Airag in Khokhuur and its associated customs

B.2. Name of the element in the language and script of the community concerned, if applicable

Indicate the official name of the element in the vernacular language corresponding to the official name in English or French (point B.1).

Not to exceed 200 characters

Хөхүүрийн айраг исгэх уламжлал, холбогдох зан үйл/ Khokhuuriin airag isgekhlulamjlaal, kholbogdokh zan uil

B.3. Other name(s) of the element, if any

In addition to the official name(s) of the element (point B.1), mention alternate name(s), if any, by which the element is known.

Customs associated with traditional milk beverages

C. Name of the communities, groups or, if applicable, individuals concerned

Identify clearly one or several communities, groups or, if applicable, individuals concerned with the nominated element.

Not to exceed 150 words

Traditionally the communities concerning mare's airag making tradition were all the nomadic herder's families throughout Mongolia. Therefore, it could be considered that the entire Mongolian nation is concerned with this tradition but main bearers and practitioners of this element now are herders who mostly live in the central part of Mongolia. These nomadic people are the true custodians of the traditional knowledge and skills regarding the unique technique of making fermented mare's milk - airag in Khokhuur (cowhide vessel or bag) and also making the khokhuur. Those families who bear the traditional knowledge and skills of khokhuur making also concern with this group of people. A variety of socio-cultural entities such as local communities and co-operations of herders, airag makers, horse trainers, associations of long song singers, Morin khuur (horse-head fiddle) players, schools and others also are involved in and support airag making and transmit this national tradition.

D. Geographical location and range of the element

Provide information on the distribution of the element within the territory(ies) of the submitting State(s), indicating, if possible, the location(s) in which it is centred. Nominations should concentrate on the situation of the element within the territories of the submitting States, while acknowledging the existence of same or similar elements outside their territories. Submitting States should not refer to the viability of such intangible cultural heritage outside their territories or characterize the safeguarding efforts of other States.

Not to exceed 150 words

Although it has been practiced everywhere in Mongolia between the Gobi desert and the high mountains in the north, depending on natural (pasture) and geographical conditions and climate differences, the airag making in khokhuur is practiced basically in the central areas of Mongolia. There is a core area of airag making practices and tradition from which are disseminated second branches. This core area which stretches from north to south over 200 kilometers firstly, covers the Orkhon and Tuul rivers' valley, namely the territories of some soums of Arkhangai, Bulgan, Tuv and Uvurkhangai aimags. Secondly, core area covers the Ongi and Taats rivers basin, namely the territories of some soums of Uvurkhangai aimag. Second branches of communities – airag makers cover firstly, the Basin of Kherlen River, namely the territories of Khentii, Tuv and Dundgovi aimags; secondly, cover the Gobi zone, namely the territories of some soums of Dundgovi and Umnugovi aimags.

E. Contact person for correspondence

E.1. Designated contact person

Provide the name, address and other contact information of a single person responsible for all correspondence concerning the nomination. For multinational nominations, provide complete contact information for one person designated by the States Parties as the main contact person for all correspondence relating to the nomination.

Title (Ms/Mr, etc.): Ms
Family name: Arslan
Given name: Saruul
Institution/position: Specialist, Division of Intangible Cultural Heritage, National Center for Cultural Heritage
Address: Central Palace of Culture, Section B, Sukhbaatar square 3,
Sukhbaatar district, Ulaanbaatar 210620a, Mongolia

Telephone number: 976-99099842, +976-99030405

Email address: chfr@monheritage.mn

Other relevant information: Mr. Norov URTNASAN
#315, Zoos Goyol Building,
Baga toiruu-17, Chingiltei District,
Ulaanbaatar Mongolia.
Mobile: +976-9910 0184
E-mail: urtnasan_norov@yahoo.com, n.urtnasan@gmail.com

E.2. Other contact persons (for multinational files only)

Provide below complete contact information for one person in each submitting State, other than the primary contact person identified above.

N/A

1. Identification and definition of the element

For **Criterion R.1**, States shall demonstrate that 'the element constitutes intangible cultural heritage as defined in Article 2 of the Convention'.

Tick one or more boxes to identify the domain(s) of intangible cultural heritage manifested by the element, which might include one or more of the domains identified in Article 2.2 of the Convention. If you tick 'other(s)', specify the domain(s) in brackets.

- oral traditions and expressions, including language as a vehicle of intangible cultural heritage
- performing arts
- social practices, rituals and festive events
 - knowledge and practices concerning nature and the universe
- traditional craftsmanship
- other(s) ()

This section should address all the significant features of the element as it exists at present, and should include:

- i. an explanation of its social functions and cultural meanings today, within and for its community;
- j. the characteristics of the bearers and practitioners of the element;
- k. any specific roles, including gender-related ones or categories of persons with special responsibilities towards the element; and
- l. the current modes of transmission of the knowledge and skills related to the element.

The Committee should receive sufficient information to determine:

- k. that the element is among the 'practices, representations, expressions, knowledge, skills — as well as the instruments, objects, artefacts and cultural spaces associated therewith —';
- l. 'that communities, groups and, in some cases, individuals recognize [it] as part of their cultural heritage';
- m. that it is being 'transmitted from generation to generation, [and] is constantly recreated by communities and groups in response to their environment, their interaction with nature and their history';
- n. that it provides the communities and groups involved with 'a sense of identity and continuity'; and
- o. that it is not incompatible with 'existing international human rights instruments as well as with the requirements of mutual respect among communities, groups and individuals, and of sustainable development'.

Overly technical descriptions should be avoided and submitting States should keep in mind that this section must explain the element to readers who have no prior knowledge or direct experience of it. Nomination files need not address in detail the history of the element, or its origin or antiquity.

(xvii) Provide a brief description of the element that can introduce it to readers who have never seen or experienced it.

Not fewer than 150 or more than 250 words

Airag is the fermented beverage from mare's milk. This element includes a traditional method of making airag, its related equipment and objects such as khokhuur (cowhide vessel), buluur (paddle) and khovoo (kibble), and associated therewith social customs and rituals.

The milking season for horses runs from mid June to early October. Daily milk yield of mares varies from 3 to 6 liters.

The basic technique of making airag consists of milking mares and cooling fresh milked milk, and repeatedly churning milk in a khokhuur with starter left inside to assist its fermentation. The liquid must be churned 5000 and more times to make good fermented blend of airag. Mare's milk undergoes fermentation by lactobacilli and lactic acid streptococci, producing ethanol, lactic acids and carbon dioxide. The airag - mildly alcoholic white beverage emits a delicious smell and its pleasant taste can make your mouth watery.

For making the khokhuur, first, the cowhide is soaked and hide's filament is removed, then it is dehydrated in the wind and fumigated. In such process, the cowhide turns to a white flexible leather. The khokhuur is made from this white leather and consists of mouth neck, corner, body and cords. The buluur is long-handled wooden paddle which is used for churning airag in khokhuur and furnished with bored blade of board at the end. Khokhuur can hold 40 to 100 liters of airag.

Airag is used and served as a main and holy drink during various fests and in making offerings and ritual blessings.

(xviii) Who are the bearers and practitioners of the element? Are there any specific roles, including gender-related ones or categories of persons with special responsibilities for the practice and transmission of the element? If so, who are they and what are their responsibilities?

Not fewer than 150 or more than 250 words

As mentioned in (c), main bearers and practitioners are nomadic herders, in particular whose family has its own horses. They inherited by their parents not only a certain number of horses and mares, but also the related traditional practices and knowledge of airag making. This has kept the tradition alive for thousands of years till now.

In general, functions and duties are distributed among family members but nowadays this is not followed as exact rules. The main role is played by the male head of the family: he is responsible for caring for and tethering horses and the quality of airag, and celebrating activities. But for milking mares and churning milk in the khokhuur are mostly the responsibility of women and children. These are intriguing cultural customs that revealed amazing and voluntary aspect of gender roles.

The knowledge and skills of the preparation and maintenance of the yeast for fermenting the first airag next year is specifically important. Otherwise goat yogurt or fermented millet, rhubarb or *Agriophyllum* may also be used as yeast.

The making of khokhuur is one of the oldest branches of Mongolian traditional handcraft. These need a special knowledge and practices. The khokhuur and related equipment are made by skillful families or persons who possess the centuries-old knowledge and skills. Therefore, local communities of herders in certain area have several experienced, skillful and trustworthy families or persons who are bearers of such techniques of preparation and maintenance of yeast and khokhuur.

(xix) How are the knowledge and skills related to the element transmitted today?

Not fewer than 150 or more than 250 words

Historical sources written in the XIII and XIV centuries such as worldwide famous "Secret History of the Mongols" and works of Herodotus, the great historian of ancient Greece in V century BC, the famous European travelers from XIII century, Marco Polo (Italian) and Guillaume Rubrouck

(French) have mentioned about longstanding living tradition of airag making. Such traditional airag making method has been evolved and passed down orally and visually through home-practicing by family members in close cooperation with neighbors, friends and relatives who all join in tethering foals, milking mares and celebrating activities. From a tender age, children witness and learn all the processes of these techniques.

Recently, since 1990, in comparison with the Soviet period, Mongolian national tradition, folk knowledge, rituals and various fests have been revived and performed actively. This phenomenon has increased the demands for greater mare's airag and thus encourages airag making practices and its consumption. In the framework of introducing UNESCO's Living Human Treasures Program into Mongolia, talented ICH bearers and performers, were identified and awarded. These bearers were invited to organize the master-to-apprentice training schools, which was resulted in considerable increase of a number of young bearers and practitioners. For the last decade, various training courses conducted for young herders and newcomers into pastoral husbandry which include certain themes and topics related with airag making into their training programs.

Scientists and professionals study a mare's airag and traditional airag making techniques and support its transmission.

(xx) What social functions and cultural meanings does the element have for its community nowadays?

Not fewer than 150 or more than 250 words

Mare's airag and airag making, and its consumption bear socio-cultural information that reflects and explains the essential characteristics of social relations of the communities of herders. In other words, in general, mare's airag and its consumption carry along a vivid tag of the cultural identity of the Mongol Nation. Airag is a matter of honor for Mongolian people, for airag makers and its custodians in particular.

Foaming tasty airag has dietetic value and is an important part of daily diet of Mongolians. It is nutritious and easily digestible beverage which contains different proteins, fat, minerals, A, C and some B vitamins and a sufficient amount of amino acids essential for human body. In addition, scientific studies reveal that it is very effective for curing various diseases such as tuberculosis, neurosis, anemia, arteriosclerosis and the decrease of gastric acid secretion and etc. Therefore, this medical beverage is today included in the menus of the numerous health resorts of the country.

Airag is a symbol of happiness because Mongolians consider the white color as sacred. Airag plays an essential role as symbolic beverage in the everyday life of herders as well as during the various social celebrations. Airag is broadly used in making offerings for sacred mountains and sites, and in airag libation rituals to honor the heaven and earth. There is a nice and famous custom of sharing airag during such social events. This custom boosts a cohesion among members of society and represents an important symbol of national solidarity.

(xxi) Is there any part of the element that is not compatible with existing international human rights instruments or with the requirement of mutual respect among communities, groups and individuals, or with sustainable development?

Not fewer than 150 or more than 250 words

Tradition of making airag and the contents of its associated customs and rituals are worthy to ensure decency of humanity. Therefore, this ICH element is to be sure that its any part remains congruent with existing human rights and mutual respect among members of given society.

During airag related events and various fests and rituals Mongolians realize and practice the spirit of sharing and mutual respect. All the airag brought from families to these events also are shared between all the participants and donated to people in need. Youths who practice airag making and participate in various rituals and fests develop positive personalities such as hospitality, being friendly, caring to the elderlies and modest, besides strength and courage.

Women accustomed to meet the guests and offer airag to them and take care that their cups are always filled. To serve no drink or to serve airag of poor quality is considered as an affront to the

guests. Nowadays, such custom of hospitality is broadly used during visits of the foreign guests and tourists to Mongolian families of herders for introducing nomadic tradition and lifestyle. In such ways Mongolian airag greatly contributes to the mutual respect and kind relationships not only among local communities but among different ethnic groups and people of different nations and countries. Caring for horses and the tradition of airag making encourage and support the practices of nomadic pastoralism which has been shaped the sustainable land use and supported sustainable development of livelihood of nomadic communities.

2. Contribution to ensuring visibility and awareness and to encouraging dialogue

For Criterion R.2, the States shall demonstrate that 'Inscription of the element will contribute to ensuring visibility and awareness of the significance of the intangible cultural heritage and to encouraging dialogue, thus reflecting cultural diversity worldwide and testifying to human creativity'. This criterion will only be considered to be satisfied if the nomination demonstrates how the possible inscription would contribute to ensuring the visibility and awareness of the significance of intangible cultural heritage in general, and not only of the inscribed element itself, and to encouraging dialogue that respects cultural diversity.

(xxii) *How could the inscription of the element on the Representative List of the Intangible Cultural Heritage of Humanity contribute to the visibility of the intangible cultural heritage in general (and not only of the inscribed element itself) and raise awareness of its importance?*

(i.a) *Please explain how this would be achieved at the local level.*

Not fewer than 100 or more than 150 words

After the possible inscription, local Airag makers and consumers will take real pride and joy that their own cultural heritage is recognized by UNESCO and International community as a contribution to cultural diversity and human creativity of humanity.

This inscription will encourage local communities of Airag making areas to revive airag making tradition and to make and broadly use khokhuur for fermenting airag.

This inscription, and local fests will be the main triggers to encourage them to make good khokhuur, its related equipments and the tastiest airag and therewith broadly practice associated social customs, celebrations, rituals and folk games. The consumption of airag fermented only in khokhuur obviously has been increasing and many airag making families would replace plastic vessels with original cowhide khokhuur and this also has been resulting in the increase of visibility and awareness of the significance of the ICH in General and also given element.

(i.b) *Please explain how this would be achieved at the national level.*

Not fewer than 100 or more than 150 words

The inscription of the element on the Representative List of ICH of Humanity will be the trigger that encourage not only Airag makers, but also general public to be proud of their cultural heritage. The traditional knowledge and technique associated with making of Airag in Khokhuur and its associated customs will be wider disseminated to the public and transmitted to younger generation.

Aiming to provide the sustainable development of this heritage element and sustainable economy of its bearers, the fests and contests as "Let's make Best khokhuur and Tasty Airag" will be continuously organized at not only local, regional level but also in the national level during the Naadam and other seasonal holidays.

In such ways Mongolian Airag will greatly contribute to the mutual respect and understanding not only among national ethnic groups but people of different nations and countries ensuring the visibility and awareness of the significance of ICH.

(i.c) Please explain how this would be achieved at the international level.

Not fewer than 100 or more than 150 words

Particularly, at the era when the World is in deep environmental challenges, the nomadic pastoral land use and caring for horses and making airag tradition can provide valuable information and practices about the preservation of the nature without harming it. Therefore, the inscription of this element would contribute in the increasing the visibility and awareness of ICH associated with nomadic culture as part of cultural tradition of the World. The inscription would encourage people to develop knowledge and skills to identify and practice further similar elements of ICH.

In the World and Mongolia also, people have long been considered the highly developed handcrafts and performing arts as only ICH elements. The inscription of this element will contribute to the visibility of such main domains of the Convention as "Social practices" and "Indigenous knowledge" and their importance will be raised not only at national level but also all over the World.

(xxiii) How would dialogue among communities, groups and individuals be encouraged by the inscription of the element?

Not fewer than 100 or more than 150 words

Airag making tradition and Airag itself encourage a peaceful and hospitable relationships between different communities of herders over thousands of years. The inscription of this element will develop greater positive dialogue among not only nomadic communities but between nomadic herders and city communities who are constant consumers of good quality Airag.

The nomination of this element itself has already resulted in encouraging dialogue among Mongolian society for a common interest of its safeguarding and popularization. The process of preparing the nomination was a good example of successful cooperation and developing dialogue between different communities, specialists from different fields and organizations.

The inscription of this element, explanation and dissemination of its significance for a health of human body and socio-cultural values would greatly attract attention and interests of the various beverage-makers of other nationality and countries to make a comparison with their techniques in such beverage making traditions.

(xxiv) How would human creativity and respect for cultural diversity be promoted by the inscription of the element?

Not fewer than 100 or more than 150 words

It is clear that the inscription of this element would emphasize nomadic cultural heritage and greater recognize its contribution to cultural diversity and human creativity. The inscription would also stimulate Mongolian society to consider its cultural heritage elements within the context of global cultural diversity and to understand and respect cultural heritage of other nations.

Making airag is one of the best examples of creativity and ingenuity in learning and practicing knowledge on nature and living in harmony with its natural laws.

Airag is one of the vital sources of Mongolian creative minds and evidence of expressions of "creative industry". The inscription of this element would stimulate the bearers and communities to always search for best ways to improve the taste and quality of their airag and its variety. Virtually every family of herders - airag makers boasts its unique blend of airag.

3. Safeguarding measures

For **Criterion R.3**, States shall demonstrate that 'safeguarding measures are elaborated that may protect and promote the element'.

3.a. Past and current efforts to safeguard the element

(xi) How is the viability of the element being ensured by the communities, groups or, if applicable, individuals concerned? What past and current initiatives have they taken in this regard?

Not fewer than 150 or more than 250 words

The Mongolian authorities, governmental and NGOs, and the general public make constant efforts to enhance its meaning and culture in the nationwide coverage.

The Government has been implementing a various activities in close cooperation with local municipalities, NGOs' and the government. Activities are as follows:

- a) Investigation and research study of airag making tradition and airag itself
- b) Inventorying and documentation
- c) Promotion the airag making and its bearers, and transmission activities
- d) Documentation and publication

The bearers, practitioners and their communities and associated NGOs are concentrated in core area of airag making. The Government in cooperation with local authorities have organized a informal apprenticeship trainings to teach and transmit the element.

Since 1995 have been revived various fests and established many local communities related airag making. The "Land of Airag" NGO was established in 2010 and has been making efforts to revive and promote tradition technique of airag - making in khohuur and its associated customs and culture. Since then they have organized various airag related events, conducted a several studies and produced documentaries at the core field, such as Uvurkhangai, Arkhangai, Dundgovi, Bulgan and Tuv provinces.

Furthermore, the local municipalities are also eager to promote Airag through collaboration with the government and other local bearers, representatives of the communities, such as an expo and degustation of the best made "airag" throughout urban and rural areas, and made a tradition to organize it an annually. It's an important event to publicize and support communities and heritage bearers.

Tick one or more boxes to identify the safeguarding measures that have been and are currently being taken by the **communities, groups or individuals** concerned:

- transmission, particularly through formal and non-formal education
- identification, documentation, research
- preservation, protection
- promotion, enhancement
- revitalization

(xii) How have the States Parties concerned safeguarded the element? Specify any external or internal constraints, such as limited resources. What past and current efforts has it made in this regard?

Not fewer than 150 or more than 250 words

Constitution of Mongolia, Cultural Law of Mongolia and various other laws concerning protecting cultural heritage were issued and are in force. Mongolia in suitable position to safeguard this ICH element. In May, 2015 Mongolian Parliament amended "Law on Protecting Cultural heritage" with new article concerning safeguarding intangible cultural heritage.

In accordance with the spirit of the Conventions of UNESCO, Government and related public organizations make efforts and initiatives to support heritage bearers and safeguard this heritage elements through provinces, soums and city authorities and cultural institutions.

Since 2010, the National Center for Cultural Heritage, has initiated a database of the traditional technique of making airag in khohuur and its associated customs. In 2013, Minister of Culture, Sports and Tourism approved in the decree No/A41 the latest list of National Representative List of Intangible Cultural Heritage, where the element is included.

The Ministry is promoting activities to publicize and spread best practices of the traditional technique of airag - making in khohuur, identify and select bearers of the element to issue a prize, protect knowledge and skills of the bearers, and promote their initiatives and practices, which contribute the national sustainable development.

Due to the government's limited financial resources, the budget allocated to cultural affairs remains inadequate. However, the authorities at all levels responsible for the protection of cultural heritage are trying to reserve the necessary budget for intangible cultural heritage including Airag-making, through prioritization and a more efficient budget allocation.

*Tick one or more boxes to identify the safeguarding measures that have been and are currently being taken by the **State(s) Party(ies)** with regard to the element:*

- transmission, particularly through formal and non-formal education
- identification, documentation, research
- preservation, protection
- promotion, enhancement
- revitalization

3.b. Safeguarding measures proposed

This section should identify and describe safeguarding measures that will be implemented, especially those intended to protect and promote the element. The safeguarding measures should be described in terms of concrete engagements of the States Parties and communities and not only in terms of possibilities and potentialities.

(xvi) What measures are proposed to help ensure that the viability of the element is not jeopardized in the future, especially as an unintended result of inscription and the resulting visibility and public attention?

Not fewer than 500 or more than 750 words

To ensure the viability of Airag-making, the Government is going to expand and strengthen various activities in close cooperation with the local government, NGOs and bearers to practice, publicize, document and transmit the techniques to the younger generation.

Following are the core safeguarding measures which are concretely planned:

Implementation timeline: The project will last for 6 years from 2019 to 2025. Proposed safeguarding activities will be conducted in two phases.

Phase One (2019-2021).

1) Initiate, establish and start a sustainable program to safeguard, promote develop, research, publicise and transmit this element.

Phase Two (2022-2025).

Provide with conditions to strengthen its status among other cultural elements in the national cultural heritage representative list, to turn it into an important sector of cultural industry and to promote its capacity.

Implementation Plan and Budget

1. Develop a national program to safeguard, promote and support heritage bearers of traditional airag making techniques and craftsmanship knowledge and customs.

Timeline: 2019-2021

Budget: 80,000 USD, including 40,000 USD from government

40,000 USD from local government

Responsible body: Ministry of Education, Culture, Science and Sports (MECSS); the National Center for Cultural Heritage (NCCH); Governor's Office of Uvurkhangai, Arkhangai, Bulgan, Dundgobi and Tuv provinces and soums; Heritage bearers

2. Explore and identify heritage bearers through research studies on Traditional technique of Airag-making in khokhuur and its associated customs, and establish archive and information database

Timeline: 2019-2020

Budget: 30 000 USD

Responsible body: NCCH; Local authorities

3. Establish Airag's camp in Bulgan province where tourists can visit to see live practices during summer time.

Timeline: 2019

Budget: 80,000 USD

Responsible body: MECSS; Governor's Office of Bulgan province; Heritage bearers

4. Create comprehensive public awareness materials on Traditional technique of Airag-making in khokhuur and its associated customs, including production and broadcast of documentaries; series of TV programs; and release of brochures, CDs and DVDs

Timeline: 2019-2021

Budget: 60,000 USD

Responsible body: MECSS; Ministry of Health and Social Welfare, NCCH; Mongolian National Broadcaster, NGOs, Health resorts, International organizations

5. Identify 50 talented and skillful practitioners of airag making and craftsmen of related equipments and make contract for their mentorship to 2-3 local apprenticeship students.

Timeline: 2019-2021

Budget: 30,000USD

Responsible Body: MECSS; NCCH, related NGOs, Heritage bearers

6. Establish and implement the system of honorariums and rewards for individual heritage bearers, communities and organizations actively participated and greatly contributed in preserving, spreading and transmitting Traditional technique of Airag-making in khokhuur and its associated customs. Organize activities to exchange best practices and publicise them.

Timeline: 2019-2025

Budget: 35 000 USD

Responsible body: MECSS; NCCH; related NGOs.

7. Strengthen the capacity of individual practitioners, organizations, groups and communities engaged in the proposed activities, and deepen their expertise knowledge and to support their initiatives. Increase public awareness and participation in Airag-making.

Timeline: 2019-2025

Budget: 80,000 USD

Responsible body: MECSS; NCCH; Governor's Office of provinces, NGOs

It's planned that the total budget to be 395,000 USD. These safeguarding activities will be implemented under supports from national and local government budgets as well as of international organizations, and funding raised by individual bearers and their communities.

As governmental and non-governmental organizations, scholars and researchers, heritage bearers and apprenticeship-students and consumers play an important role in safeguarding and transmitting this ICH element, so do Mongolian people support such efforts.

(xvii) How will the States Parties concerned support the implementation of the proposed safeguarding measures?

Not fewer than 150 or more than 250 words

The Government of Mongolia will spare no effort to support the safeguarding measures of the communities and associations concerned. It continues to endeavour to allocate the necessary amount of national budget for this purpose.

The MECSS is committed to develop and organize a national program to safeguard and transmit the element. The national program will have a commission consisting of various representatives of government and non-governmental organizations, bearers, and their community members who will be in charge of administering, managing and organizing the event. Moreover, the commission will bridge the collaboration between organizers, funders, promoters, public and all other individuals, parties and organizations who will be involved in the event.

The Government will help to disseminate and transmit airag-making traditions to young generations through quality-assured training and public awareness material (books, brochures, CDs, DVDs) on airag traditions for the general public. The State will encourage publicity of best practices and research through national and education media means as well as at the international arena will be available.

The state will be in charge of creating positive sustainable policies and legal conditions to provide the element, its craftsman and other bearers of associated customs with secure social space. A policy to issue financial assistance for those who are actively engaged in preserving, developing and transmitting the element and its local diversities will be implemented.

(xviii) How have communities, groups or individuals been involved in planning the proposed safeguarding measures, including in terms of gender roles, and how will they be involved in their implementation?

Not fewer than 150 or more than 250 words

The preservation of airag-making techniques has been a community-based effort. The all processes of active and free involvements of communities, groups, individual bearers is vividly shown in the documentary film submitted with nomination dossier. The proposed safeguarding measures have been discussed and planned through numerous consultations and will be implemented by community based NGO's, along with the national and local governments and other stakeholders.

In the future, preservation associations, supported by local municipalities, will continue to play leading roles for the implementation of the proposed safeguarding measures.

Activities such as successor training, holding workshops, exhibitions and other public events, documentation and publication on Airag have been planned and organized by the members of community based NGOs by themselves. These activities have been undertaken with the assistance provided by the national and local governments. Each preservation association will continue their efforts and the national and local governments will further offer various supports for the safeguarding and transmission of the skills required to produce the necessary equipment and tools. Compiling inventories and offering various advice related to the safeguarding and transmission of the traditional techniques for making Airag will be promoted.

3. c. Competent body(ies) involved in safeguarding

Provide the name, address and other contact information of the competent body(ies) and, if applicable, the name and title of the contact person(s), with responsibility for the local management and safeguarding of the element.

Name of the body: National Center for Cultural Heritage

Name and title of the contact person: G.Enkhbat

Address: Central Palace of Culture, Section B, Sukhbaatar square #3, Sukhbaatar District, Ulaanbaatar 210620a, MONGOLIA

Telephone number: (976)-11-312726

Email address: enkhbat_cch@yahoo.com

Other relevant information: Sukhbaatar UYANGA
Mongolian National Commission for UNESCO
(976)-11-315652 ; natcom@unesco.mn

4. Community participation and consent in the nomination process

For Criterion R.4, States shall demonstrate that 'the element has been nominated following the widest possible participation of the community, group or, if applicable, individuals concerned and with their free, prior and informed consent'.

4.a. Participation of communities, groups and individuals concerned in the nomination process

Describe how the community, group or, if applicable, individuals concerned have actively participated in all stages of the preparation of the nomination, including in terms of the role of gender.

States Parties are encouraged to prepare nominations with the participation of a wide variety of other parties concerned, including, where appropriate, local and regional governments, communities, NGOs, research institutes, centres of expertise and others. States Parties are reminded that the communities, groups and, in some cases, individuals whose intangible cultural heritage is concerned are essential participants throughout the conception and preparation of nominations, proposals and requests, as well as the planning and implementation of safeguarding measures, and are invited to devise creative measures to ensure that their widest possible participation is built in at every stage, as required by Article 15 of the Convention.

Not fewer than 300 or more than 500 words

The following activities were undertaken to provide wider possible participation of concerned governmental and non-governmental organizations, practitioners and communities in the nomination process.

Prior preparation of the nomination file to the Representative List of Intangible Cultural Heritage of Humanity, the concerned groups, communities and bearers, representatives of city and provinces, local administrative organizations, their authorities have been submitting their requests to the National Center for Cultural Heritage to inscribe their element to the List and expressed and justified its importance. The procedures of the preparation of nomination file were thoroughly discussed among bearers, researchers, groups, communities. These activities were carried out within the period of last 4-5 years. During this period, in all the provinces including most of soums of core area of Airag making tradition have been organized several forum of Airag makers and local authorities and airag related celebrations by various NGOs and community based organizations, specially NGO "Land of Airag ".The main topics of these forums were the preparation of nomination of "Traditional technique of making airag in khokhuur and its associated customs".

The National Center for Cultural Heritage and Ministry of Education, Culture, Science and Sports of Mongolia have supported and actively participated in organizing the preparation of the nomination file.

In order to submit the nomination, the above mentioned organizations contacted many government and non-government organizations, research organizations, concerned groups.

These concerned parties heartfully contributed the activities such as listing the heritage bearers, organizing meetings, helping with professional staff, providing necessary information, providing photos, other documents and various materials.

We interviewed and consulted with heritage bearers of airag-making traditions on the action for nominating Traditional technique of Airag - making in khokhuur and its associated customs into the UNESCO's Representative List of ICH, and collected their opinions and suggestions through writing notes and audio and video taping formats, received their free, prior and informed consent.

During the last five years we conducted research among bearers in Uvurkhangai, Arkhangai, Dundgovi, Bulgan and Tuv provinces, in Ulaanbaatar city and created a database with necessary information, specific technologies and features representing local diversities.

Local governments and concerned communities have prepared the nomination file and the appendixes together, from the early stage of the preparation of nomination of this element. The submitted documents are the results and expressions of the collaborative work of all stakeholders.

4.b. Free, prior and informed consent to the nomination

The free, prior and informed consent to the nomination of the element of the community, group or, if applicable, individuals concerned may be demonstrated through written or recorded concurrence, or through other means, according to the legal regimens of the State Party and the infinite variety of communities and groups concerned. The Committee will welcome a broad range of demonstrations or attestations of community consent in preference to standard or uniform declarations. Evidence of free, prior and informed consent shall be provided in one of the working languages of the Committee (English or French), as well as in the language of the community concerned if its members use languages other than English or French.

Attach to the nomination form information showing such consent and indicate below what documents you are providing, how they were obtained and what form they take. Indicate also the gender of the people providing their consent.

Not fewer than 150 or more than 250 words

The following are all the communities which are concerned:

Bearers and communities from Dundgovi province

Bearers and communities from Bulgan province

Bearers and communities from Uvurkhangai province

Bearers and communities from Arkhangai province

Bearers and communities from Tuv province and Ulaanbaatar city

All of them have been well informed beforehand by the National Center for Cultural Heritage of Mongolia on the purpose of the UNESCO Convention for the Safeguarding of Intangible Cultural Heritage, on the meaning of inscription on the Representative List of the Intangible Cultural Heritage of Humanity including eventual effects of the inscription and on the nomination process. They participated actively in the elaboration of the present nomination file and the other processes of the nomination, and agreed finally, on their own free will to the submission of the nomination file this element for the inscription on the Representative List of the Intangible Cultural Heritage.

Heritage bearers accepted, supported and collaborated to the initiative to inscribe the Traditional technique of Airag - making in khokhuur and its associated customs into the UNESCO Representative List of Intangible Cultural Heritage of Humanity and unanimously agreed with these nomination proposals. It is clear that heritage bearers and individuals delivered their comments, recommendations on voluntary basis without any external intervention or pressures from others, as seen from their letters, handwriting and digital tapes. You may find attached English translation of their free, prior and informed consents.

4.c. Respect for customary practices governing access to the element

Access to certain specific aspects of intangible cultural heritage or to information about it is sometimes restricted by customary practices enacted and conducted by the communities in order, for example, to maintain the secrecy of specific knowledge. If such practices exist, demonstrate that the inscription of the element and implementation of the safeguarding measures would fully respect such customary practices governing access to specific aspects of such heritage (cf. Article 13 of the Convention). Describe any specific measures that might need to be taken to ensure such respect.

If no such practices exist, please provide a clear statement that there are no customary practices governing access to the element in at least 50 words.

Not fewer than 50 or more than 250 words

There is no restriction of any kind in the access to certain specific aspects of Traditional technique of Airag - making in khokhuur and its associated customs or to information about it. This element has been and continues to be openly transmitted through generations. As the Traditional technique of Airag - making does not have any restriction pertaining the practitioner's ethnic origin, age, gender, religion and opinion. The element itself is very visible and widely spread throughout Mongolia. All information and knowledge concerning its tradition, ethics, rituals are perfectly visible to the public. Therefore, there's no secrecy of certain knowledge.

4. d. Community organization(s) or representative(s) concerned

Provide detailed contact information for each community organization or representative, or other non-governmental organization, concerned with the element such as associations, organizations, clubs, guilds, steering committees, etc.:

- s. *Name of the entity;*
- t. *Name and title of the contact person;*
- u. *Address;*
- v. *Telephone number;*
- w. *Email address;*
- x. *Other relevant information.*

Land of Airag NGO

Mr.Chimeddorj SOSORBARAM - Senior advisor

tel: +976-99719700

e-mail:sosorb58@yahoo.com

Mrs.Batdorj TAIVANJARGAL - Researcher

tel:+976-99143334

e-mail: taivna@yahoo.com

Address:Revolutioners' street A5-99

Chingeltei district, 7th khoroo,

Ulaanbaatar, MONGOLIA

"The Foundation for Protection Natural and Cultural Heritage" NGO

Mr. Norov URTNASAN president of foundation

tel: 976-99100184

e-mail: urtnasan_norov@yahoo.com, n.urtnasan@gmail.com

Address: Chingeltei District, "Zoos Goyol" Building,

room# 304, Ulaanbaatar, MONGOLIA

Other relevant information:

Governor's Office of Bulgan province

Governor's Office of Dundgovi province

Governor's Office of Uvurkhangai province

Governor's Office of Arkhangai province

Governor's Office of Tuv province

5. Inclusion of the element in an inventory

*For **Criterion R.5**, States shall demonstrate that the element is identified and included in an inventory of the intangible cultural heritage present in the territory(ies) of the submitting State(s) Party(ies) in conformity with Articles 11.b and 12 of the Convention.*

The inclusion of the nominated element in an inventory should not in any way imply or require that the inventory(ies) should have been completed prior to the nomination. Rather, the submitting State(s) Party(ies) may be in the process of completing or updating one or more inventories, but have already duly included the nominated element in an inventory-in-progress.

Provide the following information:

- (ii) *Name of the inventory(ies) in which the element is included:*

Traditional technique of Airag - making in khokhuur and its associated customs is enlisted in 3.14 of the "National Representative List of ICH" approved by the Culture, Sport and Tourism Minister's A/41th Order on February 08th, 2013 (the copies of the Minister's Order and List are appended; see the List at

<http://www.monheritage.mn/mn/Intangible/ElementList.aspx>).

(ii) Name of the office(s), agency(ies), organization(s) or body(ies) responsible for maintaining and updating that (those) inventory(ies), both in the original language and in translation when the original language is not English or French:

According to the Law on the Procetion of Cultural Heritage of Mongolia Para. 20.2, 20.3, 26.1: National Center for Cultural Heritage is the organization with directive and duty register, inform, create and maintain the Information Database of ICH, to organize inventorying of the ICH at local, regional and national level with support of communities and other relevant bodies.

(iii) Explain how the inventory(ies) is(are) regularly updated, including information on the periodicity and modality of updating. The updating process is understood not only as adding new elements but also as revising existing information on the evolving nature of the elements already included therein (Article 12.1 of the Convention) (max. 100 words).

The Mongolian Government began to inventory ICH within Convention's principles as far back as the 2010s under the Law on the Protection of Cultural Heritages.

Once the ICH was included in the National inventory, the Government keeps monitoring and annually updates the information database of the inventory with participation of the communities, groups or individuals so that it reflects the newest information on ICH.

According to the amendment of the Law on the Protection of Cultural Heritage of Mongolia (2014) National Inventorying of the ICH should be carried every 3 years.

(iv) Reference number(s) and name(s) of the element in the relevant inventory(ies):

3.14 - Airag and traditional bevarages, its related customs /Айраг сархадын холбоотой зан үйл/

(v) Date of inclusion of the element in the inventory(ies) (this date should precede the submission of this nomination):

In 2013, by the Culture, Sport and Tourism Minister's A/41th Order and updated in 2016. Upcoming updating shall be in 2019.

(vi) Explain how the element was identified and defined, including how information was collected and processed 'with the participation of communities, groups and relevant non-governmental organizations' (Article 11.b) for the purpose of inventorying, including reference to the role of the gender of the participants. Additional information may be provided to demonstrate the participation of research institutes and centres of expertise (max. 200 words).

During the inventorying taken by CCH in 2010-2016, meetings and investigations, research trips have been unanimously supported people of local communities.

All through this period, in all the provinces including most of soums of core area of Airag making tradition have been organized several forum of Airag makers and local authorities and airag related celebrations were organized by various NGOs and community based organizations, especially "Land of Airag" NGO.

Practitioners of airag-making tradition has been interviewed and consulted on the action for inventorying and collected their opinions and suggestions through writing notes and audio and video taping formats, received their free, prior and informed consent.

During the last six years were conducted research among bearers in Uvurkhangai, Arkhangai, Dundgovi, Bulgan and Tuv provinces, in Ulaanbaatar city and created a database with necessary information, specific technologies and features representing local diversities.

(vii) Documentary evidence shall be provided in an annex demonstrating that the nominated element is included in one or more inventories of the intangible cultural heritage present in the territory(ies) of the submitting State(s) Party(ies), as defined in Articles 11.b and 12 of the Convention. Such evidence shall at least include the name of the element, its description, the name(s) of the communities, groups or, if applicable, individuals concerned, their geographic location and the range of the element.

c. If the inventory is available online, provide hyperlinks (URLs) to pages dedicated to the nominated element (max. four hyperlinks in total, to be indicated in the box below). Attach to the nomination print-outs (no more than ten standard A4 sheets) of relevant sections of the content of these links. The information should be translated if the language used is not English or French.

d. If the inventory is not available online, attach exact copies of texts (no more than ten standard A4 sheets) concerning the element included in the inventory. These texts should be translated if the language used is not English or French.

Indicate the materials provided and – if applicable – the relevant hyperlinks:

Copy of Inventory extract in English and Mongolian

<http://monheritage.mn/mn/Intangible/Content.aspx?ContentID=9>

6. Documentation

6.a. Appended documentation (mandatory)

The documentation listed below is mandatory and will be used in the process of evaluating and examining the nomination. The photographs and the video will also be helpful for activities geared at ensuring the visibility of the element if it is inscribed. Tick the following boxes to confirm that the related items are included with the nomination and that they follow the instructions. Additional materials other than those specified below cannot be accepted and will not be returned.

- documentary evidence of the consent of communities, along with a translation into English or French if the language of the community concerned is other than English or French;
- documentary evidence demonstrating that the nominated element is included in an inventory of the intangible cultural heritage present in the territory(ies) of the submitting State(s) Party(ies), as defined in Articles 11 and 12 of the Convention; such evidence shall include a relevant extract of the inventory(ies) in English or in French, as well as in the original language, if different;
- ten recent photographs in high definition;
- grant(s) of rights corresponding to the photos (Form ICH-07-photo);
- edited video (from five to ten minutes), subtitled in one of the languages of the Committee (English or French) if the language utilized is other than English or French;
- grant(s) of rights corresponding to the video recording (Form ICH-07-video).

6.b. Principal published references (optional)

Submitting States may wish to list, using a standard bibliographic format, the principal published references providing supplementary information on the element, such as books, articles, audiovisual materials or websites. Such published works should not be sent along with the nomination.

Not to exceed one standard page.

1. S.Badamkhatan "Airag" in "Traditional food and Beverages" in: "Ethnography of People's Republic of Mongolia", Ulaanbaatar, Mongolia. State Press Agency. 1987. pp 177
2. GONGORJAV Gombojav "Mongolian traditional food and beverages: Airag (mare's fermented milk)" in: URTNASAN Norov, "Intangible Cultural Heritage of the Mongols", Ulaanbaatar, Mongolia, 2010. pp 207.

3. S.Yundenbat "Traditional technique of making dairy product" in: "Important Intangible Cultural Heritage of the Mongols", Ulaanbaatar, Mongolia. Monkhiin Useg Press. 2011. pp 36
4. D.Tangad "Airag" in: "Traditional food and beverages" in: "Mongolian ethnographical studies" 5th volume, Ulaanbaatar, Mongolia. 2014. Monkhiin Useg Press, pp 13, 14
5. JARGALSAIKHAN Tsamba, "Making of Airag - mare's milk" in: "Reference book of Culture", Ulaanbaatar, Mongolia, 2015. pp 347
6. SARUUL Arslan, NASANJARGAL Jargalsaikhan "Airag and traditional beverages, its related customs - distribution map" in: ENKHBAT Galbadrakh "Risk Assessment Atlas of Cultural Heritage", Ulaanbaatar, Mongolia, 2017. pp 56.
7. SARUUL Arslan, NASANJARGAL Jargalsaikhan "Airag and traditional beverages, its related customs - distribution map" in: "Reference book of the Intangible Cultural Heritage", Ulaanbaatar, Mongolia, 2017. pp 116-121.

7. Signature(s) on behalf of the State(s) Party(ies)

The nomination should be signed by the official empowered to do so on behalf of the State Party, together with his or her name, title and the date of submission.

In the case of multinational nominations, the document should contain the name, title and signature of an official of each State Party submitting the nomination.

| | |
|------------|--|
| Name: | TS.TSOGZOLMAA |
| Title: | MINISTER OF EDUCATION, CULTURE, SCIENCE AND SPORTS |
| Date: | 28 September 2018 (revised version) |
| Signature: | <signed> |

索引

あ

アイラグ 63, 65, 77
アペロ・ナショナル 50
アルノルデュス（・グループ） 35, 45
アルヒ 68, 74
アンバーワイン 9, 21

い

イメレティ地方 5, 10, 12, 14-16, 22, 27

う

ヴァンデルベルデ法 36
ウィリアム・ルブルク 70
ヴィルヘルム4世 36
ウデド 22

え

エール 38, 39, 42

お

オポー 76

か

カール大帝 35
カール4世 36
カヘティ地方 5, 10, 12-15, 21, 22, 27, 31, 33
下面発酵 38
乾燥馬乳酒 84

き

匈奴 58

く

クヴェヴリ 3, 10, 11, 13, 15, 19-23, 26-28, 30-33
クヴェヴリ醸造 10, 15, 16, 25, 26

クヴェヴリワイン 10, 16, 18, 20, 21, 23, 26, 27, 30, 32
33

クヴェヴリワイン協会 26

クミス 63, 65, 70, 77

グランプラス 52

グリア地方 5, 10, 14, 16

グルート 36

け

ゲル 59, 62, 67, 72, 75, 79

献酒の儀式 76, 78

こ

ゴールドデン・エール 39

国際慈善団体 CARTU 26

さ

サツナヘリ 21, 22

サペラヴィ 13, 15

し

ジョージア 3-5, 9, 12-16, 18, 20-33

ジョージア葡萄果樹苗木繁殖センター 26, 27

ジョージア・ワイン協会 26, 28

ジョージア・ワイン・クラブ 27

ジョージア・ワイン文化センター 18

自然発酵 38, 39

修道院（アビィ）ビール 39

上面発酵 38, 39

シミーン・アルヒ 68

白い月 73, 74

す

スキタイ族 58

スヴェン・ガッツ（SvenGatz） 48, 56

- スブラ 30, 31
 スローフード協会 25
- せ**
 セゾン・ビール 38, 41
 全国ワインルートプロジェクト 27, 32
- ち**
 チゲー 63
 チゴ 63
 チャチャ 16, 21, 22
 チンギス・ハーン 62
- つ**
 ツァガン・アルヒ 68
 ツァツアル 72
- て**
 デダゼ 22
- と**
 トラピスト・ビール 38, 39, 41
- な**
 ナーダム 65-67, 72, 73, 79, 80
 ナチュラルワイン協会 32
- に**
 乳清 62
 乳茶 67
- は**
 バート・クルイスマン 45
 馬乳酒製造マスター 83
 馬乳酒祭り 74, 79, 80, 82, 83
 ハルガイ 60, 61
 晩秋の祭り 75
- ひ**
 ビール純粋令 (Reinheitsgebot) 36
 ビルスナー 36, 38, 42, 43, 45
 瓶内二次発酵 9, 38, 39, 43
 牝馬出産の儀式 74
- ふ**
 複合発酵 38, 39
 物品税 (excise tax) 44
 フフル 57, 59, 61, 62, 65, 67, 72, 74, 76-83
 ブラウン・ビール 45
 フランダース農水産物マーケティング機関 49
 フルーティール 39
 ブルール 59, 62, 79
 プレシディオ計画 26
- へ**
 ベルギー・エール 38
 ベルギービール愛好家団体 40
 ベルギービールウィークエンド 49, 50
 ベルギービールグラス 40-42
 ベルギービール醸造所組合 40, 42, 45-50, 52, 56
 ベルギービールワールド 53
 ヘロドトス 58
- ほ**
 ホヴォー 79
 ホルホック 75
 ホワイト・ビール 38, 39, 41, 43, 45
- ま**
 マラニ 20, 21, 26, 27, 30
 マルコ・ポーロ 58
- む**
 ムツヴァネ・カフリ 13, 15
 ムツヘタ・ムティアネティ地方 5, 12, 14, 15

も

モダン式 9

や

焼印の儀式 74

よ

ヨーゼフ2世 36

ヨーロッパ式 7, 9, 10, 15, 16, 23, 25

ら

ラガー 38, 42

ラチャ・レチュフミ地方 5, 14, 16

ランビック 39, 41

る

ルカツィテリ 13, 15

れ

レッド・ビール 39