

“日本清酒発祥の地” 奈良
伝統の奈良酒を「オーストラリア酒フェスティバル 2024」で世界へ発信！
併せてユネスコ無形文化遺産に登録された魅力ある奈良の文化を紹介

「最高峰の有形と無形の文化遺産が融合する聖地・奈良公園の国際ブランド構築・発信事業」推進委員会は、本年9月28日から29日（現地時間）にオーストラリアのシドニーで開催する「オーストラリア酒フェスティバル 2024」に出展します。

<2024 Australian Sake Festival Sydney> HP: <https://sake-festival.com.au/>



2024年9月28日（土）

午前11時～午後3時30分

午後4時30分～午後9時

2024年9月29日（日）

午後2時～午後6時30分

会場：Carriageworks、245 Wilson St、Eveleigh NSW2015

オーストラリアは経済の発展、人口の増加とともに安定しており、日本の食や伝統文化に対する興味も高いものがあります。訪日意欲や購買力も高く、昨年の酒フェスティバル来場者への調査では70%が日本に行ったことがあり、来場者の87%が12ヶ月以内に日本へ行くことを予定、または検討し



ていると答えています。会場での購入額も入場料約6,000円に加えて平均23,000円の高い購入額となっています。日本からの日本酒輸出額も伸びており第8位(2023年国税庁統計)です。昨年も2日間にわたって開催された酒フェスティバル(シドニー開催)には、約6500人が来場しました。

現在、「伝統的酒造り」はユネスコ無形文化遺産の登録を目指しています。その中でも、“清酒”は室町時代の奈良県・正暦寺を発祥の地とする日本が誇る文化遺産です。今回のフェスティバルでは、奈良県の清酒「奈良酒」10種の試飲・販売を行います。日本の歴史文化の「源」奈良の大きな魅力の一つとして紹介することで、奈良酒の認知度の向上をねらい、奈良県のインバウンド需要を喚起する魅力の一つとして国内外に発信することを目指します。

酒フェスティバルでは「伝統的酒造り」をはじめ「和食」「能楽」「伝統建築工匠の技」といったユネスコ無形文化遺産に登録された奈良の文化も紹介します。加えて「侘茶・茶道」をテーマとして新たに開発・造成した5つの着地型ツアーのPRと販売を展開します。

「最高峰の有形と無形の文化遺産が融合する聖地・奈良公園の国際ブランド構築・発信事業」は、令和6年度日本博2.0事業（委託型）（以下、「日本博2.0」）として採択されたものです。

本事業では、広く奈良の食と酒、歴史文化を軸とした観光の魅力を伝えていく他、奈良にゆかりの深い能楽や雅楽、伝統建築、茶道を体験テーマとした観光コンテンツづくり、さらには世界に類を見ない有形と無形の文化遺産の融合する聖地「奈良公園」の魅力の情報発信、にも取り組んでいきます。

【令和6年度実施事業】

有形と無形の最高峰の文化財の融合を新たな基点とした5つのツアーコンテンツの開発・実証を行います。また、有形と無形の文化財が融合する聖地・奈良公園の悠久の歴史を綴ったブックレット・動画の制作や、インバウンド受け入れの基盤となる「伝わる」多言語ツール作成と受け入れ人材の育成、インバウンドへ直接つながる海外プロモーションを実施していきます。



日本博 2.0 公式 HP

主催：公益社団法人ソーシャル・サイエンス・ラボ、独立行政法人日本芸術文化振興会、文化庁

※「最高峰の有形と無形の文化遺産が融合する聖地・奈良公園の国際ブランド構築・発信事業」推進委員会は次のメンバーを中心に構成され、自治体との連携の下推進します。（順不同）
ソーシャル・サイエンス・ラボ、奈良県酒造組合、NPO 奈良能、川井徳子（ノブレスグループ代表）、水上和之（奈良酒造組合）、藤丸正明（地域活性局）、日本の食の聖地巡礼・NARA 海豪うるる（地方創生コンサルタント・広報及び地域連携推進）
連携団体：奈良県（万博推進室、奈良県観光局、奈良公園室）

【本件のお問合せ先】

「最高峰の有形と無形の文化遺産が融合する聖地・奈良公園の国際ブランド構築・発信事業」推進委員会 広報事務局（公益社団法人ソーシャル・サイエンス・ラボ内）

E-mail：info@s-s-l.jp Tel：0742-20-7807 受付時間／平日 10：00～17：00 まで