

令和8年（2026年）9月1日	
所 属	商業観光課
所属長	村井 大輝
電 話	06-6430-9750

日本遺産『「伊丹諸白」と「灘の生一本」下り酒が生んだ銘醸地、伊丹と灘五郷』 継続審査を経て「認定継続」！

このたび、文化庁の日本遺産審査・評価委員会における審査を経て、日本遺産『「伊丹諸白」と「灘の生一本」下り酒が生んだ銘醸地、伊丹と灘五郷』の認定継続が正式に決定・通知されましたので、お知らせいたします。

本ストーリーは令和2年（2020年）6月に日本遺産へ認定されて以来、行政・酒造組合・民間事業者・地域住民が一体となり、清酒文化の継承と地域活性化に取り組んできました。

なお、尼崎市では、伊丹・灘の酒を江戸に届けた「下り酒」の流通を支えた菰樽づくりなどの文化がこのストーリーの構成要素になっており、その文化が受け継がれる形で今でも日本全国で使用される菰樽の大半が尼崎市内で製造されています。

今回の認定継続を受け、構成する5市（神戸市・尼崎市・西宮市・芦屋市・伊丹市）および関係団体は今後一層の連携強化を図り、国内外へ日本酒文化の魅力を発信してまいります。

【補足】総括評価・継続審査について

日本遺産制度では、認定から一定期間が経過したストーリーに対し、地域での取り組み実績や文化財の活用・発信状況、今後の地域活性化計画などを総合的に評価する「継続審査」が行われ、「認定継続」「再審査」「認定取り消し」が決定されます。

■ ストーリー概要

江戸時代、伊丹・西宮・灘の酒造家たちは、優れた技術、良質な米と水、酒輸送専用の樽廻船によって、「下り酒」と称賛された上質の酒を江戸へ届け、清酒のスタンダードを築きました。酒造家たちの技術革新への情熱は、伝統ある酒蔵としての矜持と進取の気風を生み、「阪神間」の文化を育みました。六甲山の風土と人に恵まれたこの地では、水を守り米を育てる人々、祭りに集う人々、酒の香漂う酒造地帯を訪れ、蔵開きを楽しむ人々が共にあり、400年の伝統と革新の清酒が造られています。



現存する日本最古の酒蔵
「旧岡田家住宅・酒蔵」



たるかいせん
樽廻船の模型や実際に使われていた酒造道具等を展示



酒造りの天与の霊水
湧き出る「宮水」



至る所で清酒文化活性化の取り組みが行われている



尼崎市内で現在も製造され
続けている菰樽



以 上