

**Discours de Son Excellence Monsieur KANO Takehiro
Ambassadeur extraordinaire et plénipotentiaire
Délégué permanent du Japon auprès de l'UNESCO
lors de la soirée dégustation de Kura Master
(Vendredi 4 octobre 2024)**

Monsieur Xavier Thuizat, Président du Jury de Kura Master

Monsieur Kenjiro Monji, Président d'Honneur de Kura Master,
ancien Ambassadeur, Délégué permanent du Japon auprès de
l'UNESCO

Excellences,

Mesdames et Messieurs,

Je voudrais tout d'abord vous remercier d'être ici ce soir et vous souhaiter la bienvenue à ma Résidence.

Au cours de cette soirée, vous aurez l'opportunité de déguster plusieurs variétés de saké et d'autres alcools traditionnels japonais comme le *honkaku shochu*, l'*awamori* et l'*umeshu*, qui tous ont remporté des prix lors de la huitième édition du concours Kura Master.

Le concours Kura Master est un concours d'alcools traditionnels japonais à destination du public français, organisé chaque année depuis 2017. Pour plus de détails à ce sujet, je vous invite à écouter les membres du jury, qui prendront la parole dans quelques instants. Je vais, pour ma part, vous présenter un élément intitulé « les connaissances et savoir-faire traditionnels relatifs à la fabrication de Saké à base de Koji au Japon », dont le Japon a soumis la candidature pour inscription sur la Liste représentative du Patrimoine

culturel immatériel. Par ailleurs, je soulignerai les charmes de nos alcools traditionnels tels que le saké japonais.

Cette candidature sera examinée lors de la prochaine session du Comité intergouvernemental de sauvegarde du patrimoine culturel immatériel.

Cette candidature porte non seulement sur le saké japonais mais également sur le *honkaku shochu*, l'*awamori* et le *mirin*, c'est-à-dire toutes les techniques de fabrication des alcools à base d'un ferment appelé *koji*.

Cette inscription nous permettrait de mieux faire connaître notre culture culinaire à travers le monde et viendrait en complément du *washoku*, tradition culinaire japonaise, déjà inscrite sur la même Liste depuis 2013.

Le saké fait sa première apparition dans les volumes du *Kojiki*, littéralement traduit comme « Chronique des faits anciens », qui date du VIII^e siècle. Les techniques de sa fabrication, telles que nous les connaissons aujourd'hui, ont été établies il y a plus de 500 ans.

Les caractéristiques de ces savoir-faire sont le recours au ferment *koji* dans le processus de saccharification, c'est-à-dire la transformation des amidons en sucre, qui se produit en parallèle et en même temps que le processus de fermentation.

Si l'usage du ferment *koji* est commun à chacune de ces techniques, il n'en reste pas moins que la diversité des goûts et des parfums est très grande, et principalement due aux différences régionales et climatiques.

Les exportations de saké sont en plein essor et ont été multipliées par cinq durant ces dix dernières années. Elles sont actuellement majoritairement destinées aux États-Unis et à la Chine.

La croissance des exportations vers le marché étranger contraste fortement avec la baisse de la consommation sur le marché japonais et la division par deux du nombre de *Kuramoto*, c'est-à-dire le propriétaire d'une brasserie, ces dix dernières années.

Le vieillissement des acteurs impliqués dans la fabrication du saké et celui des installations de production posent une vraie question de durabilité des activités, y compris celle de la transmission des techniques de génération en génération.

Cette soirée vous permettra de déguster et de mieux connaître ces produits. Je compte sur vous pour partager cette expérience avec votre entourage, car c'est par là que passe la préservation de ces savoir-faire traditionnels de fabrication des alcools.

Enfin, n'hésitez pas à aller discuter directement avec les *Kuramoto*, les fabricants de saké.

(FIN)