

**Speech by His Excellency Takehiro Kano**  
**Ambassador Extraordinary and Plenipotentiary**  
**Permanent Delegate of Japan to UNESCO**  
**Japanese evening - 11 October 2024**

Monsieur le Directeur General adjoint de L'UNESCO,

Excellences, Chers Collègues,

Mesdames et Messieurs,

Bonsoir à tous.

C'est un grand plaisir et un honneur pour moi de vous accueillir à cette « Soirée japonaise » organisée à l'occasion de la 220<sup>ème</sup> Session du Conseil exécutif de l'UNESCO. Je sais que des journées de travail chargées nous attendent, mais j'espère que nous pourrons nous détendre et profiter pleinement de cette soirée.

Je souhaite tout d'abord évoquer la récente Conférence célébrant un siècle de coopération intellectuelle, qui s'est tenue avec succès le mois dernier sous la direction énergique de la Présidente de la Conférence générale de l'UNESCO. L'héritage qui nous

a été légué par les Archives de l'UNESCO nous permet d'avoir un dialogue vivant et permanent entre le présent et le passé.

Un siècle après la création de l'Institut international de coopération intellectuelle et près de 80 ans après celle de l'UNESCO, le monde est toujours aux prises avec la dévastation et les souffrances causées par la guerre et les conflits armés. La mission de paix que l'UNESCO a hérité de l'IICI demeure inachevée.

Mais en même temps, nous avons de bonnes raisons d'espérer que cette mission de paix ne soit pas totalement hors de notre portée pour toujours. Je suis heureux et honoré de partager avec vous l'annonce faite aujourd'hui selon laquelle la Nihon Hidankyo, une organisation populaire japonaise dont les membres sont des survivants des bombardements atomiques d'Hiroshima et de Nagasaki, recevra cette année le prix Nobel de la Paix pour les efforts qu'elle déploie depuis des décennies en faveur d'un monde sans armes nucléaires. Leur infatigable engagement pour sensibiliser la population ont précisément permis d'« élever les défenses de la paix dans l'esprit des femmes et des hommes ».

Il nous reste donc beaucoup de choses à faire. Pendant cette session du Conseil exécutif, nous devons discuter de nombreux points à l'ordre du jour. Je crois, à cet égard, que

nous sommes sur la même longueur d'onde, dans le sens où nous avons besoin que l'UNESCO soit plus efficace et plus efficiente dans la poursuite de la mission que nous lui avons confiée. Le Japon souhaite apporter son soutien à l'UNESCO de manière globale, couvrant tous les domaines de son mandat. A cette fin, je souhaite avoir des discussions avec vous tous pendant cette session du Conseil.

Excellencies, Ladies and Gentlemen,

One of the milestone events this year for Japan was the 46th Session of the World Heritage Committee held in Delhi last July, where Japan participated as a Committee member and also witnessed the inscription of Sado Island Gold Mines as Japan's 26th World Heritage site. I would like to take this opportunity to thank all those involved for making this happen. We hope that many people will visit and experience Japan's scenic cultural and natural heritage sites, the videos of which are shown this evening.

Japan remains committed to cooperating in the conservation of World Heritage sites worldwide, with a particular focus on supporting capacity building for nomination and conservation in Africa and SIDS, through both financial and technical assistance. We have already supported various programs through UNESCO. One of the most recent example is to support an initiative to hold an international conference in Nairobi in May next year which aims at modernizing the concept and practice of Heritage Authenticity.

We will have another milestone event ahead this year, namely, the forthcoming session of the Intergovernmental Committee for the Safeguarding of the Intangible Cultural Heritage to be held in Asunción, Paraguay in December. Our nomination of "Traditional Knowledge and Skills of Sake-Making with Koji Mold in Japan" will be examined there for inscription on the List of the Intangible Cultural Heritage. The nomination covers a rich array of traditional Japanese brewing and distilling techniques, including sake, shochu, and awamori. The inscription would significantly elevate the global profile and recognition of our traditional alcohol beverages, matching them with Washoku, a Japanese culinary tradition that was inscribed in 2013.

Japan has been at the forefront of promoting Education for Sustainable Development. During the session of the Board, we will hold a side event entitled "Good Practices in Education for Sustainable Development in SIDS", in partnership with Cabo Verde and Saint Kitts and Nevis, which will present their exemplary practices in ESD. We hope this initiative will further advance the cause of sustainable education.

We recognize that the promotion of higher education is equally vital as that of basic education. Japan is committed to spearheading the implementation of the UNESCO Global Convention on Higher Education, with the aim of creating an enabling environment where aspiring young individuals worldwide can realize their dreams through quality education.

In the realm of science, Japan has submitted a draft decision during this session of the Board, calling on UNESCO to enhance its efforts in disaster risk reduction, particularly through the promotion of inter-sectoral collaboration. We express our hope that UNESCO and its Member States will join forces to draw upon past experiences and strengthen resilience for the future.

In the field of ocean science, Japan, with a Japanese national serving as the President of IOC, actively supports a variety of programs, including the promotion of the United Nations Decade of Ocean Science for Sustainable Development.

We will continue to advance ethical discussions and capacity building related to emerging technologies, such as artificial intelligence and neuroscience, through our voluntary contribution and the deployment of experts in these critical areas.

Excellences, Mesdames et Messieurs,

En cette soirée japonaise, permettez-moi maintenant de faire la promotion de notre pays.

Dans 182 jours s'ouvrira l'« Expo 2025 Osaka, Kansai », qui débutera le 13 avril 2025 et se poursuivra jusqu'au 13 octobre. Comme l'illustre la présentation vidéo d'aujourd'hui, l'évènement constituera une extraordinaire occasion de rencontrer une multitude de cultures du monde entier, dont les thèmes seront « sauver les vies », « donner du pouvoir aux vies » et « connecter les vies ». Nous prévoyons d'accueillir de nombreux participants et d'assister à de nombreux échanges interpersonnels pendant cette exposition.

En ce qui concerne « donner du pouvoir aux vies », l'alimentation est un élément clé. Durant cette réception, nous serons heureux de vous offrir une sélection de délices culinaires, pas seulement des sushi ou des tempura, mais également, des spécialités populaires d'Osaka appelées « Takoyaki » (boulettes de pieuvre) et « yakisoba » (nouilles frites), dont les japonais sont friands lors des festivals. En savourant ces spécialités, j'espère que vous ferez l'expérience d'un voyage virtuel à Osaka et que vous envisagerez d'y faire un vrai voyage l'année prochaine.

Ce soir, plusieurs partenaires nous apportent leur soutien pour cette réception, et je souhaite dire combien je m'en félicite.

Je souhaite d'abord exprimer nos remerciements à Haruna Inc. pour leur généreuse contribution. Ils nous offrent des boissons uniques, des pâtisseries innovantes, des

créations savoureuses qui associent avec art le thé japonais traditionnel et la technologie et la culture française. Merci beaucoup.

Je souhaite également mentionner le soutien apporté par l'Association Kura Master, qui organise à Paris depuis 2017 un concours annuel de Saké et autres types de boissons alcoolisées japonaises. Des images du concours de cette année sont projetées dans la présentation vidéo et vous pouvez voir que tous les membres du Jury sont des sommeliers, des hôteliers et des restaurateurs français qui jugent les boissons japonaises s'harmonisant bien avec la cuisine française. La semaine dernière, s'est tenue la cérémonie de remise des Prix du Concours 2024. Durant cette soirée, vous pourrez déguster différents types de Saké, de Shochu, d'Awamori et d'Umeshu primés lors du Concours.

Merci, Kura Master.

Dernier point, mais non des moindres, vous pourrez également assister à un spectacle de danse de l'Association Paris Yosakoi Hinodemai. Fondée en 2014, cette Association, dont les membres sont majoritairement Français, a participé à de nombreux événements, notamment la Japan Expo en juillet dernier. Merci de noter que tous les danseurs que vous verrez ce soir sont Français. Le Yosakoi est une danse qui allie harmonieusement la tradition et la modernité. Il y a 70 ans, la Chambre de commerce et d'industrie de la préfecture de Kochi, dans le sud du Japon, a organisé un festival pour remonter le moral

de la population locale, qui souffrait de la récession de l'après-guerre. Depuis lors, cette danse est passée d'une initiative locale à un phénomène mondial, avec huit associations aujourd'hui établies en France.

Je vous remercie de votre attention et vous souhaite une bonne soirée.

(END)