

## 第9回 Kura Master コンクール授賞式(令和7年9月24日) 加納雄大ユネスコ日本政府代表部大使挨拶

Kura Master 審査委員長 グザビエ・チュイザ様、  
駐フランス日本国大使 下川眞樹太様、  
ご臨席の皆様、

### 【冒頭】

- 本日は Kura Master コンクールの授賞式に参加させて頂くとともに、ご挨拶の機会を頂戴し、誠に光栄に存じます。
- 式の開催にご尽力された皆様にご心より御礼申し上げます。また、第9回 Kura Master コンクールの各賞を受賞された皆様、誠にありがとうございます。
- 重ねて、審査員として名を連ねられておられるソムリエ、ホテル業界、飲食業界の皆様をはじめ、多くのフランスの皆様にご日本酒を愛好いただき、心から感謝申し上げます。
- 歴史と伝統を誇り、我が国の食文化の中でも重要な位置を占める日本酒、梅酒、焼酎、泡盛が、日仏両国の文化の橋渡しをしていることをたいへん嬉しく思っております。
- また、今回から日本ワインコンクールが加わり、Kura Master コンクールにさらに新たな広がりが生まれたことを歓迎いたします。

### 【無形文化遺産】

- ユネスコでは、2003年に、当時の松浦晃一郎ユネスコ事務局長の下で無形文化遺産保護条約が採択され、本条約に基づいて無形文化遺産の保護に取り組んでいます。
- 昨年12月に、アスンシオン(パラグアイ)にて、本条約の政府間委員会の会合が開催され、我が国の提出案件「伝統的酒造り」が無形文化遺産代表一覧表に記載されました。
- 今般の記載を好機とし、日本産酒類の魅力をさらに世界中に発信していきたいと思っております。
- なお、無形文化遺産ですので、厳密に言うとお酒という成果物ではなく、酒造りの一連の過程に携わる皆様が誇る伝統的な技術の価値が認められたということになります。そういう意味において、酒蔵の皆様ご自身が遠路はるばるフランスまで足を運んでいただき、当地の業界関係者と直接交流されることは非常に意義深いことだと思っております。

### 【結び】

●本日の授賞式を機に、フランスさらには世界中における日本酒、梅酒、焼酎、泡盛、国産ワインのいっそうの振興が図られるとともに、日仏両国の文化的な交流がさらに促進されることを祈りたいと思います。

●では、ただ今より乾杯を執り行わせていただきます。なお、先ほど司会の方からもご紹介ありましたが、本日の乾杯酒には福岡県 株式会社 喜多屋様の「喜多屋 スパークリング アワサケ」をご用意いただいております。それでは皆様の各分野における益々のご成功を祈念いたしまして、乾杯。

(了)

**Discours de Son Excellence Monsieur KANO Takehiro  
Ambassadeur extraordinaire et plénipotentiaire  
Délégué permanent du Japon auprès de l'UNESCO  
lors de la remise des prix du 9ème Concours Kura Master  
(Mercredi 24 septembre 2025)**

Monsieur Xavier Thuizat, Président du Jury de Kura Master  
Son Excellence Monsieur Shimokawa Makita, Ambassadeur  
extraordinaire et plénipotentiaire du Japon en France  
Mesdames et Messieurs,

**【Remarques préliminaires】**

- C'est un grand honneur pour moi de participer à la remise des prix du Concours Kura Master et de prendre la parole aujourd'hui devant vous.
- Je souhaite remercier ceux qui ont travaillé à l'organisation de cet événement, et je tiens à adresser toutes mes félicitations aux lauréats de cette neuvième édition.
- C'est également l'occasion de dire à mes amis français, dont certains font partie du jury en tant que sommeliers, hôteliers, restaurateurs, combien je suis sensible à leur passion pour le Saké.
- Forts de leur histoire et de leur tradition, le *saké*, l'*umeshu*, le *shochu* et l'*awamori* sont des éléments essentiels de notre culture culinaire. Et je me réjouis qu'ils puissent contribuer à l'édification d'une passerelle culturelle entre le Japon et la France.
- De plus, cette édition a donné lieu à un nouveau concours consacré au vin japonais. Je salue cette nouveauté qui élargit l'horizon du concours Kura Master.

## 【Patrimoine culturel immatériel】

- L'UNESCO travaille à la protection du patrimoine culturel immatériel dans le cadre de la Convention pour la sauvegarde du patrimoine culturel immatériel, adoptée en 2003 sous l'égide de M. Matsuura Koichiro, Directeur général de l'UNESCO à l'époque.
- En décembre dernier, le Comité intergouvernemental de la Convention, réuni à Asunción, au Paraguay, a décidé d'inscrire un élément que le Gouvernement japonais avait proposé, à savoir « les connaissances et savoir-faire traditionnels relatifs à la fabrication de saké à base de koji au Japon », sur la Liste représentative du patrimoine culturel immatériel de l'humanité.
- Cette inscription nous a donné l'opportunité de mettre en avant les atouts des boissons alcoolisées produites au Japon.
- Pour être plus précis, ce n'est pas seulement la valeur du Saké en tant que produit fini qui a été reconnue, mais un ensemble de connaissances et de savoir-faire traditionnels que maîtrisent les acteurs impliqués dans le processus de la fabrication du saké. D'où l'importance de la présence des brasseurs japonais qui ont parcouru une dizaine de milliers de kilomètres pour être présents aujourd'hui et rencontrer les acteurs des secteurs concernés en France.

## 【Conclusion】

- Enfin, je souhaite que cette cérémonie puisse contribuer au développement des échanges culturels entre nos deux pays et à la promotion du saké, de l'*umeshu*, du *shochu*, de l'*awamori* et du vin japonais en France et dans le monde.
- J'aimerais maintenant porter un toast. Mais avant cela, permettez-moi de vous rappeler que le saké avec lequel nous allons porter ce toast aujourd'hui s'appelle *Kitaya Sparkling Awa Sake*. Ce saké pétillant est un produit de la société Kitaya, située dans la préfecture de Fukuoka. Sans plus tarder, j'aimerais porter un toast en souhaitant beaucoup de succès à chacun d'entre nous. A notre succès !

(FIN)