

2025年4月27日 Kura Master マスタークラス

加納雄大 ユネスコ日本政府代表部大使 閉会挨拶

於:Pavillon Ledoyen

皆様、こんにちは。ただいまご紹介にあずかりましたユネスコ日本政府代表部大使の加納雄大でございます。

Kura Master マスタークラス審査会に参加させて頂くのも、今回で3回目となります。今回は、フランス美食界を代表する偉大なシェフ、ヤニック・アレノ氏とともに、素晴らしい会場で参加することができ、大変光栄に存じます。

2023年の末にパリに着任以来、審査員長のグザヴィエ・チュイザ氏をはじめとする Kura Master の方々と様々な機会にご一緒させて頂く中で、私自身、日本酒の奥深さについて多くを学ばせて頂きました。私の先輩の元ユネスコ日本大使で、Kura Master 名誉会長でもある門司健次郎大使が、その著書で日本酒とフランスの食文化との融合の可能性を記されていますが、本日のフランスの美食と山田錦のマリアージュは、まさにそれを再認識させるものでした。

皆様ご存知の通り、2024年末には、日本が誇る伝統的な酒造りがユ

ネスコ無形文化遺産に登録されました。先人たちが培ってきた技と知恵、そして自然への畏敬の念が結晶となった、かけがえのない文化遺産が国際的に認められた証といえます。私たち日本人にとって大きな喜びであると共に、次世代へと継承していくべき重責を感じております。

日本に「神の雫」という、フランスワインをテーマにした人気漫画がありますが、日本酒はまさに私たち日本人にとっての「神の雫」であり、皆様と共に楽しみつつ、その魅力を世界に向けて紹介していく所存です。

本日の素晴らしい機会を提供して下さった Kura Master 運営委員会の皆様に、改めて心より感謝申し上げます。Kura Master が、日本とフランス、ひいては世界各国の文化交流の架け橋として、今後も重要な役割を担われることを期待しております。

本日までご参加の皆様、そしてこの素晴らしいイベントを支えて下さったすべての関係者の皆様に、心からの感謝と敬意を表し、私の閉会の挨拶とさせていただきます。

ありがとうございました。

Allocution de S.E.M. KANO Takehiro
Ambassadeur extraordinaire et plénipotentiaire,
Délégué permanent du Japon auprès de l'UNESCO

Master Class de Kura Master

Le 27 avril 2026

Mesdames et Messieurs,

Bonjour. Permettez-moi de me présenter. Je suis Kano Takehiro, Ambassadeur et Délégué Permanent du Japon auprès de l'UNESCO.

C'est la troisième fois que je participe à la Master Class de Kura Master. C'est un grand honneur de pouvoir y prendre part cette fois-ci dans un lieu magnifique, aux côtés du grand Chef, M. Yannick Alléno, qui représente le monde de la gastronomie française.

Depuis mon arrivée à Paris à la fin de l'année 2023, j'ai eu l'occasion de collaborer à plusieurs reprises avec les membres de Kura Master, notamment le Président du Jury, M. Xavier Thuizat, et j'ai beaucoup appris sur le saké japonais. L'Ambassadeur Monji Kenjiro, l'un de mes prédécesseurs au poste de Délégué permanent

auprès de l'UNESCO, qui est également Président d'honneur de Kura Master, a décrit dans son livre le potentiel de fusion existant entre le saké japonais et la culture culinaire française. Le sujet d'aujourd'hui, le mariage entre la gastronomie française et le Yamada Nishiki en est une parfaite illustration.

Comme vous le savez certainement, fin 2024, les « Connaissances et savoir-faire traditionnels relatifs à la fabrication de saké à base de koji au Japon » ont été inscrits sur la Liste représentative du patrimoine culturel immatériel de l'UNESCO. C'est la preuve que cet inestimable patrimoine culturel, fruit du savoir-faire et de la sagesse accumulés par nos ancêtres, et de leur respect pour la nature, a été reconnu au niveau international. C'est une grande joie pour nous, et nous sommes conscients de la lourde responsabilité qui nous incombe de le transmettre aux générations futures.

Au Japon, il existe un manga populaire sur le thème du vin français, intitulé « Les Gouttes de Dieu ». Pour les Japonais, le saké est véritablement une « Goutte de Dieu », et notre objectif est de

faire connaître son charme au monde entier, tout en le dégustant avec vous.

Je tiens à remercier le Comité d'organisation de Kura Master pour nous avoir offert cette merveilleuse opportunité aujourd'hui. J'espère que Kura Master continuera à jouer son rôle de pont pour les échanges culturels entre le Japon et la France, et même entre les pays du monde entier.

Enfin, en conclusion de mon allocution, je tiens à exprimer ma profonde gratitude et mon respect aux participants à cet évènement ainsi qu'à toutes les personnes qui y ont apporté leur soutien.

Merci beaucoup.