

Opening remarks by H.E. Mr. Kano Takehiro
Ambassador, Permanent Delegate of Japan to UNESCO
Sake tasting reception on 10th edition of Kura Master
1st October 2026

Mr. MONJI Kenjiro, Honorary President of Kura Master
Association,

Ms. Paz Levinson, President of the Kura Master Jury for wine
category,

Mr. Christophe Davoine, President of Kura Master Jury for
honkaku shochu and *awamori* category,

All members of Kura Master Team,

Excellencies,

Distinguished brewers and distillers from Japan,

Distinguished guests,

Thank you all for being here tonight. It is my pleasure
to welcome you here at my Residence for sake and
Japanese alcohol tasting reception in collaboration with Kura
Master, a few days before the start of the Executive Board.
In fact, Japan designates October 1st every year as “World

Sake Day”, and I am delighted that we are able to hold this event today.

For those who may not know, Kura Master Competition is an annual competition for traditional Japanese alcoholic beverages for French people, organized every year since 2017. I am honored to host this reception again this year, with presence of alcohol producers from all over Japan. Kura Master is well known for its category of sake or rice brewed beverage, but there are also categories for other traditional Japanese spirits and liqueurs such as *honkaku shochu*, *awamori* and *umeshu*, and Japanese wine. I will let more details be presented by Ms. Levinson and Mr. Davoine, distinguished juries of the competition later. Building on success year after year, this year marks 10th anniversary of Kura Master competition. For this special occasion, we are honored to welcome Mr. MONJI Kenjiro, Honorary President of Kura Master Association, and one of my predecessors,

former Ambassador of Japan to UNESCO, who has very much contributed to promotion of sake around the world.

Excellencies, distinguished guests,

With the Executive Board set to meet next week, we also look ahead to a busy season for UNESCO—most notably the 21st session of the Intergovernmental Committee for the Safeguarding of the Intangible Cultural Heritage, to be held from late November in Xiamen, China. Japan was elected to a member of the Committee in last June. Working with our fellow Committee members and the communities concerned, we will do our part to safeguard the world's diverse intangible cultural heritage and pass it on to future generations.

In 2024, the Committee decided to inscribe the Traditional knowledge and skills of sake-making with koji mold in Japan on UNESCO's Representative List of the Intangible Cultural Heritage of Humanity. The knowledge of

how to work with koji mold, and the skills refined and passed down over generations sustain Japan's traditional sake-making. This evening, I hope you will enjoy award-winning products, talk with the brewers and distillers, and hear about the care and ingenuity behind each one.

You are also invited to discover marriage between Japanese sake and French cheese. You may find that sake pairs well not only with Japanese cuisine but also with other kind of food, and we would like to thank Kura Master for enabling us to rediscover our cultural heritage from a new perspective.

Thank you.

【日本語訳】

Kura Master 協会名誉会長 門司健次郎様、
Kura Master ワイン部門審査委員長 パズ・レヴィンソン様、
Kura Master 本格焼酎・泡盛部門審査委員長 クリストフ・ダヴォワヌ様、
Kura Master 協会の皆様、
大使閣下、日本からいらした蔵元の皆様、

ご来賓の皆様、

今夜は皆様にお集まりいただき、誠にありがとうございます。ユネスコ執行委員会が始まる数日前に、私の公邸で **Kura Master** とのコラボレーションにより日本酒をはじめ日本のお酒の試飲レセプションに皆様をお迎えできることを大変嬉しく思います。

ご存じない方もいらっしゃるかもしれませんが、**Kura Master** コンクールは、2017 年から毎年開催されている、フランス人向けの和酒コンクールです。今年も日本全国から酒造りに従事されている皆様をお迎えして、このレセプションを開催できることを光栄に思います。**Kura Master** は日本酒部門でよく知られていますが、本格焼酎、泡盛、梅酒などの他の日本の伝統的なお酒や、日本ワインの部門もあります。詳細は後ほど、コンクールの著名な審査員であるレヴィンソン氏及びダヴォワヌ氏から説明させていただきます。年々成功を重ね、今年は **Kura Master** コンクール 10 周年を迎えます。この特別な機会に、**Kura Master** 協会の名誉会長であり、私の前任者の一人であり、ユネスコ日本政府代表部大使として世界中で日本酒の普及に多大な貢献をされた門司健次郎様をお迎えできることを光栄に思います。

閣下、ご来賓の皆様、

来週から執行委員会が始まり、今後数ヶ月間には、11 月末から中国・廈門で開催される第 21 回無形文化遺産保護条約政府間委員会など、ユネスコの重要な会議が控えています。日本は今年 6 月、同委員会の委員国に選出されました。日本は他の委員国と協力し、世界の多様な無形文化遺産を、その担い手とともに守り、次の世代へ伝えるために力を尽くしてまいります。

2024 年には、同委員会において、「伝統的酒造り」の知識と技術がユネスコの無形文化遺産に登録されました。この、麴を使いこなす知恵と、長い年月をかけて磨かれ、受け継がれてきた技が、日本の伝統的な酒造りを支えています。今夜はぜひ、受賞酒を囲みながら蔵元の皆様と言葉を交わし、それぞれの酒に込められた作り手の思いや、酒造りの工夫などにも耳を傾けていただければ幸いです。

また、日本酒とフランスチーズのマリアージュもぜひお楽しみください。日本酒は、日本料理だけでなく、他の種類の料理ともよく合うことに気づくかもしれません。**Kura Master** には、私たちの文化遺産を新たな視点から楽しむ機会を与えてくださったことに感謝いたします。

ありがとうございました。