

松居総領事スピーチ (久々江オーナー・シェフに対する在外公館長表彰)

令和7年4月14日

於：総領事公邸

1. 冒頭

こんばんは。

本日は、久々江 義昭（くぐえ よしあき）様に対する在外公館長表彰授与式にご列席くださり、ありがとうございます。私と妻は京都出身ということもあり、京都の祇園の名を冠した和食レストランには、着任当初から注目しておりました。

2. 在外公館長表彰

久々江さんは、京都で修行を積んだ後、オークランドに居を構え、1996年以降、海鮮市場において、刺身や握り寿司などの実演指導をしてこられました。2006年以降は、オークランドのパネル地区に、和食レストラン「祇園」を開業し、約20年間にわたり、和食及び日本酒の普及に努めてこられました。奥様のイライザ様と二人三脚で、京風料理の基本を大切にしながら、南半球にあるNZの四季に合わせた特別メニューを提供するなど工夫しておられました。

昨年12月、ユネスコ政府間委員会は、日本政府が推薦した日本酒や焼酎などの「伝統的酒造り」について、無形文化遺産への登録を決定しました。これに先立ち、2013年、和食が無形文化遺産に登録されております。和食は、ここオークランドでも大人気ですが、祇園のオープン当時は、今ほど認知されておらず、様々なご苦勞があったと思います。今や自然の美しさや四季の移ろいを大切にした美味しさや美しさのみならず、「うま味」を上手に使うことによって動物性油脂の少ないという点で、長寿や肥満防止などの健康増進としても人気となっております。

外務省は、「広報文化外交」として、伝統的な政府対政府の外交のみならず、広報や文化交流を通じて、外国の人々や世論に働きかけることを重視してきました。祇園でのおもてなしを通じ、日本のファンとなった方がたくさんおられ、私たちも大変うれしい気持ちでいっぱいです。

ここにオークランドにおいて、日本のソフトパワーである和食を通じた相互理解及び友好親善に寄与してこられた功績を称えます。

3. 結語

久々江夫妻、ご家族の皆様、常連客の皆様様の益々のご健勝と祇園の益々のご発展をお祈り申し上げます。

(了)

1. 冒頭

Good evening everyone. Thank you very much for attending today's ceremony for the presentation of the Consul General's Commendation to Mr Yoshiaki KUGUE. As my wife and I are both from Kyoto, we have been fans of the Japanese restaurant named after Gion in Kyoto since we first arrived here in Auckland in June 2023.

2. 在外公館長表彰

Mr Kugue has been promoting Japanese food and sake for almost 20 years, since he opened the Japanese restaurant Gion in Parnell, Auckland in 2006. He and his wife Eliza worked together to create a special menu that matched the four seasons in the southern hemisphere of NZ, while respecting the basics of Kyoto-style cooking.

In December last year, the UNESCO Intergovernmental Commission decided to register the Japanese Government's nomination of 'traditional sake brewing', including sake and shochu, as an intangible cultural heritage. Prior to this, Japanese food was registered as an Intangible Cultural Heritage in 2013. Japanese food is very popular here in Auckland, but when Gion opened, it was not as recognised as it is today and I assume there were many difficulties. Nowadays, Japanese food is popular not only for its taste and appearance, which emphasises the beauty of nature and the changing seasons, but also for its health benefits, such as longevity and prevention of obesity, thanks to its low use of animal fats and oils, which is achieved through the skillful use of 'umami'.

The Ministry of Foreign Affairs of Japan has been emphasising 'public relations and cultural diplomacy', not only traditional government-to-government diplomacy, but also reaching out to people and public opinion in foreign countries through public relations and cultural exchange. We are delighted that many people have become fans of Japan through our hospitality in Gion.

We hereby commend you for your contribution to mutual understanding and friendship in Auckland through the power of Japanese food.

3. 結語

We wish Mr Kugue and his wife Eliza, their family and all regular customers continued good health and for the continued growth of Gion.