



AUJCT

Asociación Uruguayo Japonesa
de Cooperación Técnica
JICA Alumni Uruguay

BOLETÍN

100 AÑOS DE LA INMIGRACIÓN JAPONESA AL URUGUAY



CONTENIDO

Editorial:
El camino recorrido 1

Conmemoración de
los 100 años de
la inmigración japonesa
al Uruguay 3

Reflexiones, impresiones
y experiencias..... 5

Discurso del
Sr. Embajador del Japón
en el Palacio Legislativo 7

La inmigración
japonesa en Uruguay 12

Premios Nobel de Física
y Química 2008..... 16

Sake y Shochu,
símbolos de
la bebida japonesa 18

Taro Aso, un veterano
de perfil nacionalista y conservador,
en las riendas del
gobierno japonés 22

Lo que permanece
al volver 23

La Torre de Tokio
celebra su
50 aniversario 25



Directiva de la AUJCT

Dr. Eduardo Fenocchi
Presidente de la Asociación
Médico Gastroenterólogo
Centro de Cáncer Digestivo
Instituto Nacional del Cáncer M.S.P.

Dra. Adriana Xalambri
Secretaria
Dra. En Derecho y Ciencias Sociales
M.T.S.S. – Di.Na.Tra.

Dr. Juan Carlos Barranquet
Tesorero
Dr. en Veterinaria
Intendencia de Canelones

Q.F. Elizabeth Cerruti
Prosecretaria
I.M.M. Servicio Bromatología

Ing. Agr. María Cristina Polla
Pretesorera
M.G.A.P. Dirección Forestal

Pablo Cura Hochbaum
Vocal
C.O.C.A.P.

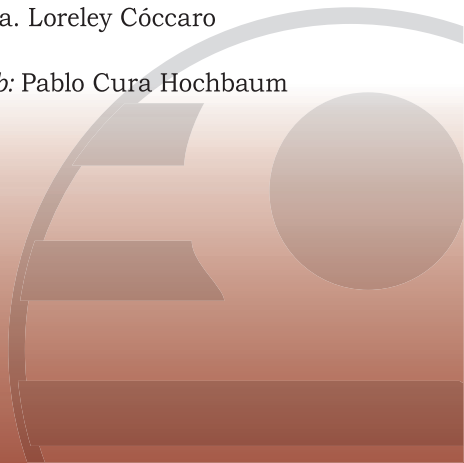
Comisión Fiscal

Cra. Elsa Samacoitz
Presidente

Ing. Quím. Ángel Zieleniek
Dr. Juan Manuel Méndez

Encargada de Boletín: Dra. Loreley Cóccaro

Encargado de Página Web: Pablo Cura Hochbaum





Editorial

EL CAMINO RECORRIDO

Estimados Compañeros de la **AUJCT**: Vamos culminando el 2008 y transitando los 9 meses de gestión de la actual Comisión Directiva, los cuales hemos destinado, en forma ejecutiva, a ir cumpliendo con las diferentes propuestas realizadas previamente a las elecciones. Haciendo un repaso de ellas, se comprueba que la mayoría de ellas ya están siendo cumplidas y otras están en vías de ejecución.

La página Web, en funciones desde el pasado mes de Junio, mantiene una actualización permanente en relación a actividades de la Asociación, de JICA y de la Embajada, con comunicación previa de los eventos y con una crónica e imágenes posteriores. Es un nexo real, con información variada, entre la Directiva y los Socios. El listado de Becas disponibles y detalles sobre ellas han sido un logro importante, que requirió de la invaluable ayuda de los funcionarios de JICA, los que nos mantienen actualizados y nos informan

de las nuevas Becas que van llegando.

El Boletín, es ya una realidad y está ya en sus manos el correspondiente al Segundo Semestre del 2008, será repartido a los socios y enviado a las Asociaciones de Ex becarios con las que mantenemos vínculos. Hemos mejorado la calidad de la impresión, con un nuevo formato, más páginas y más color. Una versión digital de éste y del anterior Boletín es posible bajarlo de la página web.

Vía email se ha mantenido además, un permanente contacto con los socios, informándoles de actividades, novedades y pagos de cuotas sociales, así como sus vencimientos.

Hemos depurado el Padrón Social luego de vencida la franquicia de deudas anteriores, pasando a aquellos socios que tienen adeudos previos al 2006, a tener sus derechos en suspenso, según establecen los Estatutos.

Para la Fiesta de Fin de Año

del día viernes 5 de Diciembre en el Salón Capybara, se ha dispuesto, mediante un importante esfuerzo económico y un eficiente manejo de los recursos, establecer un ticket bonificado y a precio accesible para los socios y sus parejas.

La Asociación se ha adherido a los festejos de los “100 años de Inmigración japonesa en Uruguay”, participando en diferentes actividades y organizado un evento propio, realizado en el Espacio Cultural La Spezia el pasado 5 de Noviembre.

Muchas otras actividades están en agenda y seguramente muchas otras están siendo pensadas por los socios; como siempre, queremos la participación de todos, por lo que les pedimos que nos hagan llegar sus inquietudes y entre todos trataremos de hacerlas efectivas.

El Presupuesto de la Asociación se financia con el aporte anual que envía JICA (el cual va disminuyendo año a año) y con las cuotas men-

suales de sus socios (\$ 350 por año). El cronograma de trabajo presentando en Abril a JICA, para ejecutar en el año fiscal japonés 2008 – 2009, materializaba las propuestas realizadas previas a las elecciones; el monto finalmente enviado por JICA representó un 40% de lo solicitado. Por lo tanto, la Tesorería ha debido trabajar mucho con los números para poder cumplir con todas las actividades programadas,

habiendo priorizado las de mayor impacto. En este sentido les hacemos un pedido importante y es que mantengan sus Cuotas Sociales al día, pagando las Anualidades con puntualidad y lo más pronto posible.

En esta vorágine de sucesos que se plantean en forma cotidiana, el trabajo es diario y las decisiones con frecuencia requieren premura. Por lo tanto quiero hacer un re-

conocimiento a los compañeros de directiva y a quienes sin integrarla han trabajado con ahínco, ayudando a llevar adelante todas las tareas de estos 9 meses.

Seguimos en contacto, trabajando con fuerza, tratando de hacer una Asociación más grande y atractiva. ☺

DR. EDUARDO FENOCCHI
PRESIDENTE - AUJCT

Bodas de Plata de la A.U.J.C.T.

En el próximo mes de abril de 2009 se cumplirán 25 de años de la aprobación por parte del Ministerio de Educación y Cultura de los Estatutos de la Asociación Uruguayo Japonesa de Cooperación Técnica.

Fu en el año 1982 en que un grupo de nuestros socios, los fundadores, concibió la idea de empezar a recorrer este camino que hoy nosotros continuamos, por lo que en realidad nuestra Asociación ya ha cumplido sus bodas de plata. No obstante, y dado lo señalado de la fecha por su significado, la Comisión Directiva entiende que el año 2009 será un año de festejos por los primeros 25 años.

Para ello se está trabajando en varias ideas de merecido homenaje a los fundadores de la Asociación, y que dejen un grato recuerdo en todos los socios. Los invitamos a todos a hacernos llegar las ideas e iniciativas que crean oportunas para colaborar en los festejos. La dirección de mail secretaria@aujct.org.uy estará esperando sus contribuciones. ☺

DRA. ADRIANA XALAMBRI
SECRETARIA

Cambios y mejora de gestión

Hemos instrumentado algunos cambios en la gestión que hace a la materia económico financiera en pos de cumplir los objetivos que se pautaron. Al asumir la Directiva en forma honoraria todas las funciones rentadas de la AUJCT y a través de un esfuerzo compartido y un innovador trabajo de equipo, con fortalezas y debilidades; se alcanzó una sensible reducción de gastos con un sustantivo ahorro de rubros, siempre escasos.

Establecer mecanismos de cobro y pago por redes especializadas acercó el sistema a los asociados en todos los rincones del país, sin límites de espacio o tiempo y a un costo altamente conveniente.

Las comunicaciones vía e-mail o el respaldo de teléfonos vigentes exige la mayor colaboración de todos. Mantenernos informados sobre cambios en estos mecanismos de contacto es una necesidad intrínseca de una activa participación y la seguridad de una comunicación a dos vías, imprescindible para el beneficio de todos y cada uno de quienes formamos la AUJCT. Vuestra iniciativa en este sentido nos asegurará a todos una fluida interacción. Revisar los efectos de filtros o mecanismos de defensa en los diferentes servidores y en vuestras casillas les asegurará además la recepción de nuestras comunicaciones.

En tesoreria@aujct.org.uy estamos siempre a la orden y a vuestras sugerencias. ☺

DR. JUAN CARLOS BARRANQUET
TESORERO



CONMEMORACIÓN DE LOS 100 AÑOS DE LA INMIGRACION JAPONESA AL URUGUAY

En virtud de la conmemoración de los 100 años de la inmigración japonesa al Uruguay, se recibió la visita de Su Alteza Imperial, la Princesa Takamado.

La Asociación Japonesa en el Uruguay, presidida por el Sr. Tadashi Tanaka, instrumentó las actividades en el marco de estos festejos y designó un Comité Organizador de las celebraciones estuvo presidido por el Ing. Emilio Ohno. En su programa se incluyó una ceremonia en el Club de Golf del Uruguay, en la que ofició de anfitrión el Sr. Embajador del Japón, Masami Takemoto.

Su apertura comenzó con la ejecución del Himno Nacional y del Japón por la Orquesta Sinfónica Nacional José Artigas, siendo el primero interpretado por el Barítono Federico Sanguinetti, y el segundo por la Soprano Eiko Senda.

A continuación se atendieron las alocuciones de los Presidentes de la diferentes Asociaciones presentes, del

Sr. Embajador del Japón en Uruguay y de los representantes de las autoridades nacionales, para luego escuchar las cálidas palabras de la Princesa Takamado. A continuación se transcriben las mismas:

“En el día de hoy, deseo expresarles mis más profundas felicitaciones por la Ceremonia de Conmemoración de los 100 años de la Inmigración Japonesa en Uruguay. Para esta ocasión, recibí la invitación del Presidente de la Asociación Japonesa en Uruguay, y me complace estar presente con todos ustedes para celebrar juntos esta ceremonia conmemorativa.

Cien años atrás, en 1908, un japonés llamado Seiji Tsubota vino a Montevideo como el primer inmigrante, y luego en estos largos años muchos japoneses cruzaron el mar para llegar a esta tierra.

Los japoneses que inmigraron directamente de Japón, los que inmigraron a través de países vecinos, las que vinieron como novias de



inmigrantes, cada uno de ellos vivieron aquí en este país tan lejos del Japón; y seguramente tuvieron momentos difíciles de superar, como también creo que conocieron muchos momentos felices. En esta tierra está grabada la historia importante de la vida de todos ellos. La mayoría de los japoneses radicados en Uruguay se dedican a la floricultura y desarrollaron muchas nuevas variedades de flores e hicieron florecer preciosas y coloridas flores en este hermoso país.

Estoy orgullosa como japonesa que en Uruguay los inmigrantes japoneses han ganado confianza y respeto, por su dedicación, honestidad y sinceridad. También han contribuido a la relación de amistad entre Japón y Uruguay. Expreso mi ma-

yor respeto en todos ellos por su esfuerzo y valor.

Entre Japón y Uruguay se está desarrollando con certeza una buena relación de amistad y cooperación. En el año 2003, se realizó la visita de Su Alteza Imperial la Princesa Sayako. Con mi presencia en este país sería la segunda visita de un miembro de la Familia Imperial del Japón. Mi visita al Uruguay es muy breve, pero he tenido la oportunidad de apreciar la belleza del Uruguay y de conocer a muchas personas. También visité el Estadio Centenario que es considerado Monumento Histórico del Fútbol Mundial. Con esta visita, deseo contribuir para que la buena relación de amistad entre ambos países aumente aún más.

A los uruguayos presentes en el día de hoy, expreso mi profundo agradecimiento por todo el apoyo que han brindado a la sociedad japonesa en Uruguay. Solicito de mi parte sigan con su apoyo y a amabilidad de siempre.

Por último, deseo que todos los japoneses y sus descendientes continúen gozando de mucha felicidad y buena salud, y que la relación de amistad entre Uruguay y Japón progrese aún más.”

A continuación, el Barítono Sanguinetti y la Soprano Senda interpretaron luego una canción escrita especialmente para este aniversario, llamada Manos, cuyo autor es el Sr. Santiago Gutiérrez, quien agradeció la entusiasta colaboración del Sr. Embajador de Japón. Si-

guieron danzas y canciones tradicionales japonesas a cargo del Grupo de Danza de la Asociación Japonesa en el Uruguay.

El momento más conmovedor de este acto, fue la presentación de la historia familiar de Ing. Agr. KEIKO HIKICHI, y un audiovisual creado por NOELIA TASHIRO. Esta parte de la ceremonia tocó los sentimientos de todos los presentes, que recordaron sus propias familias y sus aventuras, pues habiendo arrancado de los más diversos puntos del planeta, todas pueden contar las mismas historias con sus desarraigos, pesares, esperanzas, y nuevas felicidades.

Ya en el cierre, compartimos un fervoroso “BANZAI”. ☺

SU ALTEZA IMPERIAL, LA PRINCESA TAKAMADO

La Princesa Takamado, Hisako Tottori, nació en julio de 1953. Estudió y se graduó en 1975 en la Universidad de Cambridge. Se casó con el Príncipe Takamado (Norihito) en el año 1984 y recibió así su título de Princesa Takamado. De su matrimonio nacieron tres hijas.

La Princesa es una incansable viajera, y siempre acompañó por el mundo a su esposo, incluyendo el viaje real en que se visitó Korea entre los meses de

mayo y junio, en ocasión de ser co anfitriones ambos países, de la Copa Mundial de Fútbol del 2002.

A fines del mismo año muere el Príncipe Takamado, siendo reconocido por su trabajo desde la Fundación Japonesa en el aprendizaje de idiomas extranjeros, las artes, música y danza, así como diversos deportes. Asimismo se involucró con los temas del medio ambiente y la educación.

Luego de su pérdida, la Princesa Takamado continuó con las actividades de su esposo, impulsando deportes, actividades culturales y estrechando víncu-

los de Japón con el mundo. Ha recibido numerosos reconocimientos, incluida la Presidencia Honoraria de la Asociación Internacional de Protección de la Vida de las Aves, organización que tiende a la conservación de su hábitat y de las diferentes especies.

Entre sus roles figura la presidencia de la Cruz Roja Japonesa y asumió todos los cargos honorarios desempeñados por su marido para desarrollar todos los proyectos que motivaron al mismo.

La activa Princesa es escritora de cuentos para niños, siendo el último “Lulie the Iceberg”. ☺



REFLEXIONES, IMPRESIONES Y EXPERIENCIAS

DRA. MARCELA DE SOUZA CASTAGNET

El domingo 26 de agosto de 2007 partí con destino a Japón, el vuelo N° 8919 de Japan Airlines me trasladó desde la ciudad de Los Angeles hacia el aeropuerto “Narita” en Tokio, me dirigía hacia el país que desde niña deseaba conocer.

Mi función como Oficial de Policía y Abogada, dentro de la Dirección General de Represión del Tráfico Ilícito de Drogas, Unidad que depende del Ministerio del Interior me permitió postularme al evento “Drug Abuse Prevention Activities” que se desarrolló entre el 28 de agosto y el 22 de septiembre de 2007, y la Embajada de Japón aceptó mi participación, haciéndose cargo de los gastos, no generando ninguno al Estado Uruguayo.

Al pisar su suelo, a las 16:39 del 28 de agosto, me di cuenta que estaba ante una tierra de belleza natural y diversidad cultural admirable, que sus paisajes y tradiciones varían dependiendo del lugar, y observando todo, me llevaron a la Agencia de Cooperación Internacional de

Japón “JICA”, y allí me asignaron la Habitación N° 931, con vista al parque del lugar, y con el sonido característico de Cuervos que habitan allí.

Al día siguiente comenzaron las actividades, participaron representantes de Turquía (2), Camboya (2), Ecuador (1), Iran (1), y por Uruguay además la Psicóloga Gabriela OLIVERA, perteneciente a la Junta Nacional de Drogas.

Fue un intercambio constante de conocimientos y experiencias vividas, desde cada estado participante, y a ella se sumaba la orientación y enseñanza continua de los diferentes expositores destinados a llevar adelante el Curso, de la mano de quien fue nuestra coordinadora la Sra. KIYOMI HOSHINO.

Los días vividos me dejaron mucho, supieron transmitirme sus enseñanzas y vivencias, y hoy intento plasmar lo aprendido y destacar aquellas que me sorprendieron.

Japón les da un lugar especial a los ancianos, confía en

La Dra. Marcela de Souza organizó y coparticipó en la “Charla-Taller sobre prevención del uso de drogas” que se desarrolló por parte de un equipo multidisciplinario de Profesionales incluyendo ex becarios, la que resultó de particular interés para los asociados; en virtud de la actual condición del consumo de drogas en los diferentes grupos que conforman la trama de nuestra sociedad. El abordaje desde la visión de quienes deben prevenir y reprimir las instancias ilícitas del tráfico; nos proporcionó una gama de conocimientos tan originales como interesantes. Toda acción que propenda a corregir y combatir aquellos factores que inciden en el crecimiento y desarrollo de estas actividades ilícitas, que tanto daño causan a la población en general, redundará sin duda en una mejor calidad de vida para todos y cada uno de los uruguayos. Esta charla, un aporte de la AUJCT, apostó al compromiso, la participación y la prevención precoz de estas problemáticas. ☺

mantener a las personas mayores en estado saludable y permitirles continuar contribuyendo a la sociedad. Son miembros activos de sus comunidades a través del tra-

bajo, el estudio, y actividades recreativas como trasladar a cientos de turistas a diferentes sitios relatando historias de los lugares y experiencias de ellos mismos.

El Sr. SOZO YOKOYAMA, una persona de aproximadamente 80 años, fue quien abrió el Curso y nos enseñó su cultura, sus estilos de vida, su economía y su gente. Nos manifestó la búsqueda constante de la “Paz”, y la que se hace presente en su Constitución, la denominada “Constitución de la Paz”, afirmando el compromiso con ella y renunciando a la guerra, y en ese sentido la letra de su himno nacional se interpreta como una oración por la prosperidad y la paz duradera.

Japón cree que la educación es muy importante, trabajar en grupo es necesario para el aprendizaje y dentro del mismo, a los niños se les enseña a limpiar las aulas, pasillos, servicios, patios y otras áreas, así como también ayudar en la elaboración de la comida diaria, es llamativo ver en las escuelas primarias a los estudiantes distribuir la comida a sus compañeros dentro del aula.

Los más chiquitos tiene la habilidad de plegar en diferentes formas, trozos cuadrados de papel coloreado (origami) haciendo con una rapidez única perros, aves, incluso gorilas en un simple papel.

En esa enseñanza existe un espacio especial al tema de drogas, con el apoyo constante de la familia, generando encuentros entre padres, hijos y educadores. La familia japonesa está tradicionalmente muy unida, hijos, padres y abuelos viven a veces juntos, estas unidades de tres generaciones constituyen aproximadamente el 11,5 % de las familias japonesas.

Japón utiliza como medio de difusión e información, un ómnibus “The Caravan Car”, acondicionado con la tecnología más actualizada, el que se traslada por la ciudad dando conocimiento acerca de las drogas de abuso, entregando todo el material necesario, y actualizado.

Japón me abrió las puertas y me permitió conocer desde parajes históricos que incluyen el “Gran Buda (Daibutsu) de Kamakura, antiguos templos y castillos especialmente en áreas cercanas a Kyoto y Nara, “KINKAKUJI”, famoso Templo Dorado construido en 1397 y el NIJO – JO construido en 1603, de éste último tengo el particular recuerdo que al caminar por sus pisos de madera, éstos suenan como chillidos de pájaros, “el que habla es el piso, suenan pájaros que avistan la presencia de intrusos...”

Me permitió entrar en su Centro Carcelario, y descubrir un sitio que alberga aproximadamente 2800 re-

clusos, de los cuales el 31,7 % han sido procesados por violación a la Ley de Drogas, es un lugar que busca la recuperación de los mismos, ofreciéndoles ocupación y capacitación continua, desde talleres de carpintería, imprenta, herrería, alineación, mecánica, chapa, pintura de autos, etc.

En el taller de costura se confeccionan los Kimonos, hayamos estado o no en ese maravilloso país, somos capaces de cerrar los ojos y saber de lo que hablo, los Japoneses en ocasiones especiales les gusta vestir el tradicional Kimono, el que cubre el cuerpo en forma envolvente y sujetado con una faja ancha (obi), acompañado con unos chanclos de madera (geta) o unas sandalias bajas hechas de algodón y cuero (zori), con medias de algodón (tabi). Un buen Kimono de seda es muy caro, las madres los dejan de herencia a sus hijas y los padres a sus hijos.

Finalmente un agradecimiento especial a la Embajada de Japón y al Sr. TAKAHIKO KASAMA, quien trabaja con Becarios de JICA, en Tokio - Japón, y con quien mantengo una fluida comunicación transmitiéndome periódicamente novedades de ese país.

Para JICA, esta Becaria lleva el nombre de “Harcela”, así me llamaban, y así lo continúan haciendo. ☺



DISCURSO DEL SR. EMBAJADOR DEL JAPÓN EN EL PALACIO LEGISLATIVO

El 30 de julio de 2008, ante una nutrida concurrencia, disertó el Sr. Embajador de Japón Sr. Masami Takemoto, constituyendo este evento la primera actividad de la recientemente creada Asociación de Amigos del Japón. Esta ponencia se efectuó en el Salón de Fiestas del Palacio Legislativo, el que se vio colmado por parlamentarios, asociados, representantes de Asociaciones amigas y afines como lo es la A.U.J.C.T., y público en general. En este marco importante, expuso sobre el Japón de Hoy, dividiendo su exposición en seis temas a saber: 1) Introducción del Japón; 2) La Familia Imperial; 3) Situación Política; 4) Situación Económica; 5) Cumbre G-8 celebrada en Japón en julio/2008; y finalmente 6) Relaciones Bilaterales.

Luego de la presentación se invitó a los presentes a compartir un brindis en el edificio de Comisiones.

A continuación se resumen las palabras del Sr. Embajador.

Introducción

La superficie total del Japón es aproximadamente de 378.000 km cuadrados, casi el doble de la del Uruguay. En Japón las montañas constituyen más del 70% de la superficie total. La superficie acuífera es de aproximadamente cuatro millones y medio de kilómetros cuadrados, siendo de 11.7 veces más que el total de la superficie.

La montaña más alta es el Monte Fuji, cuyo cono perfecto se eleva a unos 3776 metros. Esta topografía del Japón proporciona a la tierra una gran belleza y escenarios de maravillosos contrastes.

Japón tiene una población de 127 millones de personas, la décima más numerosa del mundo, con una densidad demográfica de 337 hab por kilómetro cuadrado. En el caso de Uruguay es de 19 habitantes.

La población de la capital, Tokio, es de 12 millones y medio de personas. El área metropolitana es el área urbana más



grande del mundo en términos de población, albergando a más de 30 millones de habitantes. En los primeros años de la década de 2000, yo estaba en un país de Centroamérica y asistí a la ceremonia de entrega de becas por la Fundación del Japón en una prestigiosa universidad y compartí un almuerzo con estudiantes brillantes de varios países de América Latina. Ellos eran becarios de Japón y me hicieron varias preguntas elementales sobre Japón como ¿qué comida comen?, y qué idioma hablan?, etc.

En Japón, comemos comida de todas partes del mundo,

y también tomamos vinos de Uruguay. Pero básicamente consumimos comida japonesa como sushi y tempura. Afortunadamente podemos comer sushi en varios restaurantes de Montevideo, aunque es un poco diferente del sushi en Japón.

El idioma es japonés.

El PIB (Producto Bruto Interno) es el segundo mayor del mundo después de EEUU (4,35 billones de dólares americanos, 34,023 dólares per cápita).

El gran desafío para Japón es el envejecimiento de su población como en Uruguay. En Japón casi el 27% de la población es mayor de 60 años. Está previsto que sea del 47% en 2055. En Uruguay, el 17,5% es mayor de 60 años.

Por último, el nombre “Japón” significa literalmente el lugar desde donde sale el sol. La expresión “país del sol naciente” hace referencia a esta etimología del nombre en japonés.

Sobre todo, Japón es un país oriental como Uruguay.

La Familia Imperial

Japón mantiene el régimen imperial y no se llama “República del Japón”, se llama solamente “Japón”.

El régimen imperial hereditario continuado es el más

antiguo del mundo. Se dice que el primer Emperador Jimmu ascendió al trono en el año 660 A.C.. Después del Emperador Jimmu, los emperadores se han sucedido hasta llegar al actual centésimo vigésimo quinto Emperador Akihito. El Emperador es el símbolo del Estado y de la unidad del pueblo. El Emperador no posee poderes relacionados con el gobierno y ejecuta sólo los actos estipulados en la Constitución. De esta forma, actúa en ciertos asuntos de estado tales como el nombramiento del Primer Ministro y del Presidente de la Corte Suprema de Justicia.

El Emperador también ejecuta actos en representación del pueblo, tales como la promulgación de leyes y tratados, convoca a la Dieta y concede honores. Como símbolo del Estado, el Emperador con la Emperatriz se reúnen con Invitados de Estado y con otros visitantes importantes del extranjero, recibiendo en audiencias y celebrando banquetes en el palacio.

Al realizar estas tareas, el Emperador actúa de acuerdo con el consejo y la aprobación del Gabinete, el cual tiene la responsabilidad de dichos actos.

Los demás miembros de la Familia Imperial cumplen con sus obligaciones ceremoniales y sociales. Actual-

mente hay 23 miembros de la Familia Imperial incluyendo al Emperador. El Emperador Akihito y la Emperatriz Michiko tienen tres hijos. El mayor es el Príncipe Heredero Naruhito. El segundo hijo es el Príncipe Akichino, y la tercera es la Princesa Sayako.

La Princesa Sayako visitó Uruguay en el 2003 como la primera visita de la Familia Imperial del Japón. Esta visita ha contribuido enormemente para fortalecer la relación de amistad entre ambos países. Contrajo matrimonio con un plebeyo en 2005 y ya no mantiene su título imperial.

Situación Política

En agosto de 1945, Japón fue derrotado en la Segunda Guerra Mundial y reducido a escombros. Ahora Japón es la segunda potencia económica del mundo después de EEUU. Se dice que uno de los factores de recuperación y desarrollo económico milagroso fue la estabilidad política interna. Particularmente, el Partido Liberal Democrático, la principal agrupación política, ha venido gobernando en la mayoría del período desde 1955. En la actualidad, el PLD, también está gobernando junto con otro partido, el Komeito.

La Dieta es el más alto órgano del poder del Estado y el único cuerpo con atribucio-

nes para elaborar las leyes. Está formado por una Cámara de Representantes (Cámara Baja), de 480 miembros, y una Cámara de Consejeros (Cámara Alta), con 242 miembros. Los miembros de la primera se eligen por cuatro años, pero este período puede ser inferior si la Cámara se disuelve. Los miembros de la Cámara de Consejeros son elegidos por seis años. La mitad de la Cámara se renueva cada tres años.

El Poder Ejecutivo lo ejerce el Gabinete, formado por el Primer Ministro y Ministros de Estado. El Primer Ministro es designado por la Dieta. Se llaman Dieta Torcida donde los gobernantes partidos tienen mayoría en la Cámara Baja, y los de la oposición han pasado a controlar la Cámara Alta. Esta situación ha puesto en dificultades al Gobierno a la hora de sacar adelante sus iniciativas. Es decir, si los partidos opositores se oponen a las propuestas de la Cámara Alta, éstas no puede pasar a la Dieta.

La administración Fukuda está avanzando en las reformas políticas y administrativas desde el punto de vista del público. Estas reformas incluyen reformas de la administración, los impuestos y fiscales y también la transformación del Japón por medio de la disminución del uso del carbono.

Situación Económica

La economía del Japón ha mantenido la expansión a largo plazo, pero ahora se está desacelerando. Este mes, el Bando del Japón rebajó su previsión de crecimiento de la economía al 1.2% para el año fiscal 2008 frente al 2.1% calculado en octubre pasado.

Esta ralentización económica es el reflejo de varios factores actuales. Primero es el aumento en el precio del petróleo y otras materias primas y alimentos como la soja, trigo y maíz que causan disminución en las ganancias de los empresarios. Se espera que los altos precios de las materias primas tiendan a aumentar aún más los precios de los productos y servicios del mercado doméstico. Estos altos precios representan un problema y causan lentitud en el consumo del pueblo.

Japón tiene un bajo grado de autoabastecimiento con un 39%. Por ej., el porcentaje de autoabastecimiento de trigo es de un 13%, soja 5% y aceite vegetal 3%. La proporción de autoabastecimiento en Japón es el mínimo de todas las naciones avanzadas. Australia es de un 237%, Canadá 145%, EEUU 128%, Francia 122%, Alemania 84%, Inglaterra 70%, Italia 62%, Suiza 49% y Corea del Sur 47%. Es por esto que Japón está recibiendo un golpe considerable con el aumento

de los precios de la canasta básica como pan, leche, harina, etc.

Como factores de la subida de precios, básicamente está el crecimiento de la población del mundo. En 1970, fue de 3,700 millones. Ahora es de 6,600 millones. Para el 2050, se prevé que sea más de 9,000 millones. Para más información, las poblaciones de China e India constituyen el 40% de la población mundial. China tiene 1.330 millones, India tiene 1.140 millones.

El segundo de los factores para la desaceleración de la economía es la crisis de los “subprime” o de las “hipotecas basura” de EEUU. Con esta crisis la economía americana se ha enlentecido, lo que ha causado una reducción en las exportaciones japonesas hacia EEUU, el mayor mercado para los exportadores japoneses.

También la expansión de esta crisis está provocando conmoción en el mercado financiero incluyendo a Japón y causando preocupación para la futura economía del mundo. Al mismo tiempo, Japón enfrenta el mayor ritmo de aumento de precios de la última década. El Banco de Japón había calculado que la inflación en el actual año fiscal iba a incrementarse en un 0.4% en octubre pasado. Ahora se prevé que crezca un 1.8%.

En cuanto al futuro, la economía es fundamentalmente estable en Japón y se estima que las tendencias de expansión económica se mantengan. Pero, la expansión económica puede detenerse si crecen los factores desfavorables tales como la crisis de los “subprime”, el alza de precios del petróleo, los alimentos y los cambios rápidos del mercado de divisas y de la bolsa.

El futuro se ve incierto.

Cumbre del Grupo de los Ocho (G-8)

La cumbre del G-8 se celebró en el lago Toya en Hokkaido, una de las principales islas al norte de Japón del 7 al 9 de julio. Esta cumbre tuvo lugar en circunstancias que impactan en la vida de la población mundial como el cambio climático, los crecientes precios del petróleo y de los alimentos y la contracción del crédito financiero.

En cuanto al calentamiento global, el G-8 ha coincidido en buscar un acuerdo para lograr al menos el 50% de reducción en las emisiones de gases del efecto invernadero para el año 2050. Este acuerdo es uno de los más importantes resultados de la Cumbre, y se está evaluando contribuir a impulsar las negociaciones futuras de las Naciones Unidas.

Sobre la actual distribución de la emisión de CO₂ (dióxido de carbono) en el año 2005, la cantidad de los dos mayores emisores, EEUU y China, es del 40%. EEUU está en primer lugar con un 21% y China en segundo lugar con un 19%. Luego Rusia 6%, Japón e India 4%, Alemania 3%, Gran Bretaña, Canadá, Italia, Corea del Sur, Irán 2%.

Japón fijará un objetivo a largo plazo de reducir para el 2050, un 60 y un 80% su nivel actual de emisiones, para generar una sociedad de baja emisión de carbono.

En relación a la rápida subida del precio del petróleo, el G-8 hizo hincapié en la necesidad de incrementar la producción y las capacidades del refinado así como también expandir las inversiones en el área de suministros.

El G-8 también reiteró la importancia de hacer mayores esfuerzos para mejorar la eficiencia de la energía así como también perseguir la diversificación de la energía desde el lado de la demanda.

Respecto a la suba de precios de los alimentos, el G-8 acordó apoyar a los países en desarrollo a incrementar su producción de agricultura en un mediano y largo plazo. El G-8 se ha comprometido a incrementar el ac-

ceso a la nueva tecnología para impulsar la producción en la agricultura. Espero que la tecnología EM (Microorganismos Efectivos), que el profesor Higa ha descubierto y desarrollado, aumente su difusión y se utilice apropiadamente para incrementar la producción agropecuaria y para un mejor cuidado del medioambiente.

Para este objetivo, en Uruguay, la ONG OISCA, está trabajando con la cooperación del LTATU, INIA y el BID con fondo especial de Japón.

El presidente de la Cumbre, el Primer Ministro del Japón, Yasuo Fukuda, dijo que el G-8 fue un éxito y logró numerosos resultados.

Relaciones Bilaterales

Japón y Uruguay han mantenido buenas relaciones bilaterales, basadas en importantes valores comunes como la democracia, la libertad y la economía de mercado.

Con respecto a las relaciones económicas se están profundizando. Japón importa el 100% de su consumición de productos Pepsi Cola de la fábrica en Uruguay. La importación de chips de madera de Uruguay ha aumentado. El grupo Tsuneishi está produciendo arroz y carne en Rocha. La fábrica de Yazaki está produciendo autopartes en Colonia. Empresas

de laminados plásticos y papeles están funcionando en Montevideo. La empresa Ricoh tiene el centro de distribución para América Latina en Zonamérica.

Uruguay, está situado en el centro del Cono Sur de América y teniendo el centro del tráfico marítimo conectando no sólo a Uruguay sino también a Argentina, Bolivia, Paraguay y Brasil, y también teniendo la posibilidad de ser un centro para tráfico aéreo, es geográficamente un país que cuenta con gran ventaja.

Por esta razón creo que existen fuertes posibilidades para expandir las relaciones económicas entre Japón y Uruguay incluyendo la inversión japonesa.

En cuanto al intercambio académico, estoy contento de que hayan llegado a un acuerdo de intercambio entre las Universidades de Uruguay y Japón. El Profesor Kawabe de la Universidad Waseda, va a venir a Uruguay en setiembre y dará conferencias sobre el desarrollo económico del Japón de postguerra.

Aquí, además de la Asociación de Amigos del Japón existe la Asociación Uruguayo-Japonesa de Cooperación Técnica, que está formada por los ex becarios, que viajan a Japón por programas de JICA (Agencia de Coope-

ración Internacional del Japón). En Uruguay hay más de 1000 ex becarios, es un hecho que me hace sentir muy animado.

Además está la Cámara Uruguayo Japonesa de Comercio e Industria que ha contribuido a aumentar las relaciones económicas entre ambos países. Y también la Asociación Japonesa trabaja para profundizar la amistad.

En cuanto a la cooperación económica, el gobierno de Japón ha venido realizando la cooperación técnica durante más de 40 años en Uruguay. Ahora, la industria forestal está creciendo aquí en importancia, pero al principio, un experto japonés, el Ing. Mikami, investigó la posibilidad de la industria forestal en Uruguay y le recomendó a su gobierno que la desarrollara.

La embajada del Japón está colaborando financieramente para el desarrollo en áreas de educación, salud, desarrollo rural, etc.

Con respecto a las relaciones culturales, Japón ha estado ejecutando la cooperación cultural como en el caso de la donación de equipos acústicos y audiovisuales al Teatro Solís y la donación de instrumentos musicales a la Universidad de la República.

En Uruguay existen tres lugares donde se enseña el

idioma japonés. Me siento muy contento al saber que existen muchos uruguayos con gran interés en estudiar el idioma japonés.

Es un placer para mi saber que hay más de 4000 uruguayos practicando el Origami (arte de doblar papel), y muchos uruguayos que practican artes marciales de Japón como Karate, Judo, Kendo y Aikido y también la cultura pop japonesa, animé o manga, go, bonsái, ikebana, etc.

Nuestra embajada está realizando distintas actividades para el intercambio cultural entre Uruguay y Japón. En septiembre, presentaremos conciertos de música japonesa a cargo de una pianista japonesa. También tendremos presentaciones de cómics por expertos japoneses.

Agradezco profundamente la cooperación de siempre que brindan todos los uruguayos y a la vez solicito la continuidad de la misma.

Finalmente quiero expresar nuevamente mi agradecimiento a la Asociación de Amigos de Japón por su buena voluntad en organizar esta conferencia y espero que la Asociación tenga mucho éxito.

Muchas gracias por vuestra atención. ☺

LA INMIGRACIÓN JAPONESA EN URUGUAY

LIC. GUSTAVO GENTA DORADO

Uruguay ha recibido principalmente y por largo tiempo, corrientes inmigratorias españolas e italianas. Como muy bien es sabido, estos grupos han dejado una honda impronta en la matriz cultural y racial de la sociedad uruguaya. Pero la inmigración procedente de otras latitudes no fue cuantitativa y cualitativamente tan importante, conformándose así grupos que se presentan como minorías étnicas insertas en el seno de la sociedad nacional. Unas de estas minorías es la nipo-uruguaya, comunidad que en la década de 1980 contaba con aproximadamente seiscientos individuos, internamente confor-

mada por los issei (primera generación) o sea los japoneses nativos o inmigrantes, por los nisei (segunda generación), los sansei (tercera generación) y los yonsei (cuarta generación), es decir los bisnietos de los issei. De esta forma existe un espectro clasificatorio de los individuos de origen japonés (nikkei) que tiene como punto de referencia a la primera generación que emigró desde Japón. Es interesante destacar que en las comunidades nipo-latinoamericanas de más antigüedad, los bisnietos de inmigrantes japoneses (yonsei) ya conforman una generación relativamente numerosa. Por su parte, esta comunidad en Uruguay



constituye un grupo muy singular dentro de la historia general de la inmigración en nuestro país por el hecho de provenir de una cultura asiática en contraposición a las demás colectividades que pertenecen, en su inmensa mayoría, a las llamadas culturas “occidentales” de tradición judeo-cristiana.

Hace cien años atrás, un ciudadano japonés, por primera vez, ingresó al país como inmigrante. Es por ello que deberíamos hablar de dos períodos de inmigración japonesa en Uruguay. Un primer período que comprende a todos aquellos que inmigraron antes de la Segunda Guerra Mundial, principalmente en la década de los años treinta; y un segundo período que abarca la segunda mitad de la década de 1950 y los primeros años de la siguiente. En esta segunda etapa, gracias a estos nuevos inmigrantes, el número de integrantes de la colectividad creció considerablemente. Llegaron al país jóvenes solos venidos directamente de Japón en calidad de “estudiantes experimentales” y algunos otros jóvenes y núcleos familiares llegados de diferentes países sudamericanos. De ese modo se deduce fácilmente que existen dos generaciones bien marcadas de descendientes directos de inmigrantes nipones (nisei), aquellos que en la actualidad y mayoritariamente se encuentran en la franja etaria

de los sesenta a ochenta años y la generación más joven que oscila entre los cuarenta y cinco y cincuenta y cinco años aproximadamente.

La inmigración japonesa a nuestro país podría ser calificada esencialmente como individual más bien que grupal debido a que no emigraban desde Japón hacia Uruguay familias extensas o con importantes grupos regionales como sucedió en otros países sudamericanos. Muchas veces, el hombre issei emigraba con algún pariente, amigo o totalmente solo. En cambio, la mujer issei emigraba con su familia o parte de ella, a no ser si venía a casarse directamente, y por arreglo previo, con algún residente en nuestro país. Por otra parte, debemos decir que la emigración grupal produce fuertes lazos emocionales en los individuos que forman dicho grupo, ya sea por la participación de una misma procedencia regional, ya sea por la experiencia compartida de la migración; este hecho influye notablemente en la conformación de la futura comunidad inmigrante. Es interesante comentar que los tratados establecidos por los diferentes países con Japón condujeron a un tipo específico de migración en cada caso, lo que condicionó, al mismo tiempo, la constitución de las colectividades. Por ejemplo, en Brasil, a principios del siglo pasado

no se permitía la entrada individual del inmigrante japonés sino que el ingreso debía efectuarse con una familia constituida con un mínimo de tres personas en edad laboral, la que se ubicaba entre los 12 y los 45 años. En Uruguay acaeció una realidad totalmente diferente: el inmigrante japonés podía hacerlo con o sin familia y muchas veces ingresó a nuestro país sin ella. El issei, generalmente, luego trató de formar su grupo familiar ya establecido en Uruguay con una posición económica más o menos sólida.

De manera análoga, la inmigración nipona a nuestro país la podemos calificar de no planificada; en cambio las agencias japonesas de emigración mantuvieron convenios con otros países latinoamericanos; muchas veces comprando tierras para luego ser pobladas por inmigrantes agricultores. De esta manera se crearon colectividades rurales aisladas de la sociedad dominante; ejemplo de ello fue el tratado firmado en 1961 con Argentina y la compra de tierras en la provincia de Misiones.

Otra de las características de la inmigración japonesa a Uruguay lo constituye el hecho de ser una inmigración esencialmente indirecta. Con ello queremos decir que, en general, el inmigrante anteriormente se había establecido en algún otro país

sudamericano, efectuando luego una segunda o tercera inmigración hacia Uruguay. El mayor número de estos inmigrantes ingresó desde Brasil por la frontera limítrofe, principalmente por la ciudad de Rivera pero algunos lo hicieron también por las ciudades de Río Branco y Artigas. Asimismo, otros issei llegaron desde Argentina y en menor número desde Paraguay. Además, hubo casos aislados de inmigrantes que ingresaron al país desde Bolivia y hasta de Perú.

o de las zonas selváticas de Paraguay, lugares donde pasaron momentos muy duros y desagradables.

Existe una diferencia notable a destacar entre los inmigrantes provenientes de las islas principales (Hokkaido, Honshu, Kyushu y Shikoku) y aquellos que lo son de Okinawa. Esta pequeña isla suroccidental, rodeada de otras aún más pequeñas pero sin embargo la más grande del archipiélago Ryukyu, era en la antigüedad un reino autónomo

grupos forman asociaciones aparte, muy distantes entre sí y fuertemente endógamas. Por lo tanto, el porcentaje de inmigrantes okinawenses y no okinawenses, va a determinar en cierto sentido el perfil de la colonia nipona. Por ejemplo, los okinawenses en Perú representan el 57% del total de los inmigrantes japoneses, en Argentina alrededor del 70%, mientras que en Uruguay dicho porcentaje es muy bajo ya que sólo inmigraron dos núcleos familiares de origen okinawense.



Es por ello que estos países podrían ser definidos como verdaderos centros subsidiarios de la inmigración japonesa en Uruguay. Esta segunda o tercera emigración hacia nuestro país se debió al descontento que experimentaron los issei en las naciones que primeramente habían elegido para establecerse, escapando principalmente del trabajo esclavizado de las “fazendas” brasileñas

mo que luego fue conquistado por el régimen feudal japonés. Este reino finalmente fue anexo en 1878 con el nombre de Okinawa, como otra prefectura más del Imperio. Es por ello que existen diferencias subculturales a tener en cuenta entre los que provienen de una u otra parte. Este hecho se refleja vitalmente en las comunidades japonesas de otros países sudamericanos donde dichos

Aunque el concepto de medio rural y medio urbano en Japón varía mucho del que podemos tener para nuestro país, estamos en condiciones de afirmar que la mayoría de los inmigrantes provienen de medios rurales. Esto explicaría en parte la actividad ocupacional que desarrollaron la inmensa mayoría de los issei, nos referimos a la floricultura. No obstante, existen casos de inmigrantes

que provenían de zonas urbanas, y habiendo sido oficinistas en Japón, se dedicaron también a la floricultura. La explicación de este fenómeno es muy simple, cuando un inmigrante descubre que sus compatriotas tuvieron éxito económico en una actividad dada, es lógico que los recién llegados se interesen en dicho campo laboral para conseguir el mismo triunfo económico.

De esta forma es como nacen los estereotipos vinculados a las actividades laborales de las colectividades inmigrantes. En nuestro país, los japoneses son identificados con la floricultura, mientras tanto que en Argentina la relación existente es en el área comercial, más precisamente con las tintorerías, aunque la floricultura también es una actividad relevante para ellos.

El hecho que la mayoría de los *issei* participen de un conjunto de intereses comunes relacionados a su ocupación laboral afirma la cohesión del grupo y se establece como un mecanismo que fortifica el mantenimiento de la identidad étnica. Participar en esta misma área laboral les significa, por ejemplo, a los hombres de la comunidad, un contacto casi diario en el Mercado de Flores al acudir a comercializar su producción. Pero no sucede lo mismo respecto al grupo *nisei*. Aunque muchos de ellos continúan en el negocio de la floricultu-

ra al igual que sus progenitores, el campo laboral se ha ampliado notablemente para ellos; hay quienes trabajan como técnicos, otros se dedican al área comercial, mientras que algunos otros a las profesiones liberales.

En general, el inmigrante recién llegado comenzaba a trabajar en los cultivos de otro compatriota ya establecido, de esta manera aprendía todo lo inherente a la actividad y cuando había ahorrado lo suficiente se independizaba comprando sus propias tierras. Cuando los primeros inmigrantes japoneses comenzaron a dedicarse a la floricultura, la producción estaba dominada principalmente por familias de origen italiano, pero luego esta situación se invirtió y fueron las familias de origen nipón las que acapararon el 80% del cultivo de flores en el país. A consecuencia de esta ocupación, las familias japonesas se afincaron preferentemente en áreas suburbanas de la capital, principalmente en los barrios de Colón, Lezica y Paso de la Arena. No obstante, algunas familias se han asentado en los departamentos de Canelones y San José. La preferencia mayoritaria por el departamento de Montevideo siguió el patrón general de los demás grupos inmigrantes llegados a Uruguay. Es menester señalar que conocemos un solo caso de un inmigrante que poseía un comercio en la zona céntrica de

Montevideo y al decidir establecerse lejos de la sociedad urbana se vio forzado a dedicarse a la floricultura. Esto sucedió en los tiempos de la Segunda Guerra Mundial, período en que los japoneses eran objeto de actitudes discriminatorias debido a la mencionada situación internacional.

Si bien las familias inmigrantes japonesas se han instalado preferentemente en ciertas zonas suburbanas de la capital, no podemos decir que estos núcleos familiares comparten una misma área geográfica formando una “verdadera colonia”. Este desmembramiento geográfico de la comunidad trajo como inevitable secuela la inexistencia de una comunicación diaria y continua entre las familias niponas. El modo de asentamiento suburbano de las familias y el mantenimiento de una continua relación con las zonas urbanas por parte de sus integrantes, produjeron importantes consecuencias en el proceso de adaptación – integración de los descendientes de japoneses a la sociedad nacional; hecho que encuentra su explicación en la particular historia de la inmigración nipona en Uruguay.

BIBLIOGRAFÍA: Genta Dorado, Gustavo - 1993: La colectividad japonesa en Uruguay. Montevideo. Ediciones de la Crítica. ☺



PREMIOS NÓBEL DE FÍSICA Y QUÍMICA 2008

Los Premios Nobel se conceden desde hace más de 100 años. Harán exactamente 112 años de la muerte del millonario Alfred Nobel, el sueco que destinara toda su fortuna para premiar la investigación y la inventiva pero siempre apuntando a mejorar nuestro mundo y cam-

biar nuestra realidad a partir de los descubrimientos. Este año, la entrega de los premios se efectuará en Estocolmo y Oslo, el 10 de diciembre, fecha en que se recordará el fallecimiento del benefactor.

El Premio Nobel de Física fue otorgado a tres japoneses (uno de ellos nacionalizado americano): YOICHIRO NAMBU, MAKOTO KOBAYASHI, TOSHIHIDE MASKAWA.

El primero de los nombrados descubrió en los años sesenta, el mecanismo de ruptura espontánea de simetría en la física de partículas o subatómica, por lo que se lleva la mitad del premio. También se ha destacado en el estudio de la jerarquía de las partículas en la materia y los fenómenos que desafían la termodinámica.

En tanto los otros dos científicos descubrieron el origen de la ruptura de simetría que predice la existencia de al menos tres familias de quarks en la naturaleza. Ambos, en el año 1973, re-



Yoichiro Nambu, estadounidense de origen japonés, es uno de los galardonados.

dactaron un artículo sobre la teoría de la interacción débil que luego les permitió definir los parámetros de la combinación de quarks.

Esta descripción de los hallazgos, no significa mucho para los comunes mortales, de ahí que sea beneficioso traducir con simples palabras lo que ellos implican. El Universo es posible gracias a la asimetría. Aparentemente, luego del Big Bang se formaron cantidades prácticamente iguales de materia y antimateria. Sin conocer el motivo, dichas partículas no se aniquilaron entre sí, a pesar de poseer características exactamente opuestas. Esto fue posible porque existió una pequeña diferencia a favor de la materia: un exceso de una partícula en 10 mil millones fue suficiente para crear galaxias, estrellas, planetas y a nosotros mismos.

Los tres científicos galardonados describieron las par-



Toshihide Maskawa es profesor universitario en Kioto, uno de los galardonados.



Makoto Kobayashi es un reconocido experto en física subatómica.

HISTORIA DE LOS PREMIOS NOBEL DE JAPÓN

Hideki Yukawa (1949)
Premio Nobel de Física

Shinichiro Tomonaga (1965)
Premio Nobel de Física

Yasunari Kawabata (1968)
Premio Nobel de Literatura

Leo Esaki, (1973)
Premio Nobel de Física

Eisaku Sato (1974)
Premio Nobel de la Paz

Kenichi Fukui (1981)
Premio Nobel de Química

Susumu Tonegawa (1987)
Premio Nobel de Medicina

Kenzaburo Oe (1994)
Premio Nobel de Literatura

Hideki Shirakawa(2000)
Premio Nobel de Química

Masatoshi Koshihba (2002)
Premio Nobel de Física

Ryoji Noyori (2001)
Premio Nobel de Química

Koichi Tanaka (2002)
Premio Nobel de Química

tículas más pequeñas que conforman la naturaleza y el orden natural, contribuyendo al modelo estándar, que los físicos modernos utilizan para explicar el cosmos. Este descubrimiento ayuda a entender porque se rompió la simetría que permitió ese exceso de materia frente a la anti-

materia. Es impensable en la actualidad la futura aplicación de este descubrimiento, al poder comprender la forma en que se relacionan entre sí estas subpartículas.

En tanto el Premio Nobel de Química fue adjudicado a tres científicos, entre los cuales se halla el japonés Osamu Shimomura, de 80 años. La investigación premiada se relaciona con las proteínas que proporcionan a algunas medusas su tono verdoso fluorescente, al ser iluminadas por rayos ultravioletas. Esto fue observado por primera vez en la medusa *Aequorea Victoria* en 1962. Este descubrimiento se ha convertido en una herramienta clave en la medicina actual. La Proteína Fluorescente Verde (GFP, Green fluorescent protein) permite a los investigadores hacer visibles una serie de procesos que antes eran completamente inobservables, como el desarrollo de células nerviosas en el cerebro o la propagación de las células cancerígenas en diferentes tejidos. A partir de ahí se pudo observar el deterioro de las células en los pacientes de Alzheimer.

Al científico Shimomura, esta investigación le insumió 20 años de su vida, y luego, 30 años más tarde, el neurobiólogo Martin Chalfie y el biólogo Roger Tsien comenzaron a aplicar la GFP para hacer visibles partes y procesos dentro de los organismos vivos.



Roger Y. Tsien,
el tercer galardonado.

Decenas de miles de distintas proteínas residen en un organismo vivo, controlando importantes procesos químicos a cada minuto. Si este mecanismo falla, se suceden enfermedades y dolencias, y de ahí la importancia de que la ciencia determine el papel de cada una de ellas en el cuerpo.

Los galardonados pueden, mediante el uso de las técnicas del ADN, conectar la GFP con otras proteínas importantes, que de otra forma serían invisibles. Este indicador luminoso les permite observar los movimientos, las posiciones y las interacciones de las proteínas “etiquetadas”. Es así como siguen la evolución de estas células, y en un asombroso experimento han conseguido identificar diferentes células nerviosas en el cerebro de un ratón con un caleidoscopio de colores. ☺



SAKE Y SHOCHU, SÍMBOLOS DE LA BEBIDA JAPONESA

DR. JUAN CARLOS BARRANQUET

El SAKE (licor de arroz) es uno de los grandes símbolos de Japón y considerado el distintivo de la bebida nacional por excelencia.

Pese a la idea asociada a una bebida fuertemente alcohólica, el sake presenta un tenor alcohólico próximo a los 15° ó 16° en porcentaje. Acompaña a la cultura japonesa en todas sus facetas y desde tiempos inmemorables. Al visitar los múltiples templos diseminados por todo Japón los grandes barriles de 50 o 100 litros rellenos de sake ponen de manifiesto su uso en los muchos eventos y celebraciones que se realizan.

El precio del sake en Japón ronda los 12 dólares el litro para un sake común de consumo diario. Igual que otras tantas bebidas a nivel mundial, y para quien esté dispuesto a pagarlo, un litro de sake de alta calidad puede llegar a valer cientos de dólares. Aquí en Uruguay, una recorrida por los principales establecimientos de importación y venta de bebidas del

mundo no nos permitió encontrar sake en ningún establecimiento, no estando tampoco a la venta en free shops de diferentes ubicaciones en el territorio nacional. La respuesta a nuestras consultas es que no hay empresa importadora del producto. Si aparecen algunas ofertas en páginas web de libre mercadeo de productos varios en que aparece disponibilidad del sake en forma coyuntural.

El origen del sake viene principalmente de la fermentación del arroz en los arrozales húmedos.

La historia del sake encierra diferentes teorías múltiples teorías de cómo se creó. Una teoría sugiere que la preparación del arroz comenzó en China y posteriormente el método fue exportado a Japón. Otra teoría explica que la preparación de sake comenzó en el Siglo III en Japón con el advenimiento del cultivo húmedo del arroz.

Sake es también conocido como Nihonshu que signifi-



ca alcohol japonés, Las más antiguas referencias se remontan al siglo III DC y los métodos básicos de su manufactura han permanecido incambiables durante 500 años. Más allá de su referencia como “vino de arroz” usada fuera de Japón, el Sake está más relacionado con la cerveza que con el vino. En las variedades más puras solamente se utilizan cuatro ingredientes, arroz, agua, levaduras y el koji (variedad de moho).

El arroz utilizado para el sake es diferente de aquel cultivado para comer. El primer paso del proceso de preparación del arroz es molerlo separadamente de la cutícula del grano. Los almidones a ser fermentados están en el centro del grano y el alcance del molido influye sensiblemente en el aroma del producto terminado, En las mejores categorías del sake, al menos el 50% del grano debe estar refinado previo al uso del arroz.

El agua de fuentes naturales contribuye con su alto

grado de pureza y sus diferentes mineralizaciones regionales a los sabores y aromas del producto terminado, por lo que la salvaguarda y preservación de la calidad en esas fuentes es parte medular del proceso de elaboración en aquellos sakes de mayor tradición y manufactura artesanal y por ende de los mayores precios de mercado.

Un alto número de cepas de levadura son utilizadas en la producción de sake a través de Japón, aunque tres o cuatro son consideradas las de mayor importancia y uso. Las levaduras convierten el azúcar en alcohol y dióxido de carbono (sin embargo el sake terminado no está carbonatado); generando también muchos otros compuestos químicos que difieren de una cepa de levadura a la otra. Estos aspectos juegan un papel fundamental en el desarrollo del sake como producto terminado en virtud de sus características de sabor y aroma.

El koji es el último de los ingredientes básicos y sin su incorporación no tendríamos sake. Este moho convierte (degrada) los almidones o féculas del arroz en azúcares las que serán fermentadas por las cepas de levadura. La producción de koji es un componente extremadamente importante en el proceso de elaboración del sake y la mayoría de las fábricas



mantienen espacios aislados, denominados koji muro, celosamente preservados en forma exclusiva para estas etapas del proceso. Con el desarrollo tecnológico, se han desarrollado múltiples equipamientos y procedimientos automatizados para la producción de koji aunque las fábricas que producen los mejores sakes mantienen vigente la producción artesanal (manual) del koji como desde hace siglos.

Variedades

Hay cuatro tipos básicos de Sake, creados con una fina variedad de ingredientes. La parte interior del grano de arroz contiene el almidón (que es lo que fermenta) y las partes externas contiene aceite y proteínas, los cuales tienden a dejar el sabor extraño o desagradable en el producto final. Al moler (pulir) el arroz, se remueve la parte más exterior, dejando sólo el centro almidonado.

Los tipos básicos de sake, en orden creciente de calidad, complejidad y precio son:

- *honjoso-shu* con un leve agregado de alcohol destilado. El alcohol destilado ayuda a extraer algunos sabores del salvado.
- *junmai-shu*, literalmente "vino puro de arroz", hecho de arroz solamente. Antes de principios de los 90's, el Gobierno japonés estableció que por lo menos se extraiga un 30% del arroz pulido y que la bebida sea sin alcohol, para que el sake fuese considerado junmai. Hoy en día esto puede aplicarse a cualquier sake molido que no contenga aditivos o alcohol destilado.
- *ginjo-shu* con la extracción de un porcentaje de arroz pulido entre el 30 y el 50 por ciento. Junmai ginjo-shu está hecho sin agregado de alcohol.
- *daiginjo-shu*, con un 50-70% de arroz pulido quitado. Junmai daiginjo-shu está hecho sin agregado de alcohol.

Sirviendo el sake

En Japón el sake se sirve frío, tibio o caliente, dependiendo de la preferencia del bebedor, la calidad del sake y la estación del año. Generalmente el sake caliente es bebido en invierno y el sake frío en

verano. Se dice que el alcohol en el sake tibio o caliente es absorbido por el cuerpo más rápidamente, por lo que beber sake caliente era una costumbre popular durante la Segunda Guerra Mundial para enmascarar la aspereza del sabor debido a la dificultad para obtener ingredientes de calidad. El sake es una de las pocas bebidas alcohólicas que es regularmente consumida caliente, condición que realza sus sabores y aromas.

Festival del Sake en Saijo

Saijo, ubicada en Higashi Hiroshima (Hiroshima este) está considerada como una de las tres mayores zonas de producción de sake en Japón, en conjunto con Nada en Hyogo y Fushimi en Kyoto. Hay 10 destilerías en la ciudad con sus tradicionales muros blanco y negro y sus altas chimeneas de ladrillo, todas ubicadas en el mismo vecindario, Sakagura Dori, actividad con más de 300 años de historia a lo largo del antiguo y angosto Sanyo Road. Aquí se creó el Ginjo, un sake de alta graduación fabricado con arroz calidad extra superior en base a una fermentación

lenta y a baja temperatura que le da un gusto delicado y exclusivo. Entre las destilerías se encuentra la sede del Instituto Nacional de Investigación de Bebidas, creado como Organización gubernamental en 1904.

Esta ciudad ubicada unos 30 km. Al este de la ciudad de Hiroshima recibió en el transcurrir de la década de los 80s a la Universidad de Hiroshima, realojada desde el centro de la ciudad capital de la Prefectura. Esa instancia transformó a Saijo de una pequeña y tranquila ciudad dedicada básicamente a la centenaria producción de sake en una próspera ciudad universitaria. La Universidad de Hiroshima ó Hirodai, es gestionada por la prefectura de igual nombre y se encuentra altamente considerada en su condición académica.

La principal atracción turística de convocatoria en la zona es el Saijo Sake Festival la que se cumple los segundos sábado y domingo de cada octubre.

El Matsuri Sake, una celebración anual del vino japonés de arroz, se desarrolló los pasados 11 y 12 de octubre en el Parque Central de Saijo, en la Prefectura de Hiroshima. Este año, 19° aniversario de este Festival se recibieron aproximadamente 300.000 personas de diferentes regiones de Japón y

del mundo entero las que pudieron disfrutar de la degustación de más de 900 marcas de Sake elaborado a lo largo y ancho del país.

La participación en el festival es simple, se adquiere una pequeña copa por un valor de 1.500 yenes (unos US\$ 12.50) la cual puede ser llenada sin límite de veces con diferentes variedades de sake provenientes de todo Japón. Esta modalidad obviamente es una convocatoria a la fiesta y la diversión aunque este festival es mucho más que una fiesta del vino de arroz; tiene también actividades educativas, instructivas, tours en las destilerías, modelos demostrativos de la producción de sake, exposición y venta de artesanías así como elaboración y degustación de comidas típicas regionales, coloridas paradas, competencias y música (koto – conciertos de arpa) y, por supuesto, mucha bebida.

En mayo del corriente año 2008, el sake elaborado en Saijo fue el primero en su clase en ser adoptado como una MARCA DE JAPÓN en el marco de las políticas gubernamentales de exportar productos de alta calidad elaborados en base a recursos locales y prácticas tradicionales. Este logo unificado ha sido diseñado y adoptado para que la población nacional y extranjera puedan identificar las 20 marcas



elaboradas localmente, que reúnen y cumplen los rigurosos standards de calidad que lo certifican como “Saijo sake”.

Como todos los años, los becarios de JICA que se encuentran cumpliendo sus capacitaciones y entrenamientos en el Centro JICA que funciona en el Chugoku Internacional Center, a quince minutos de la ciudad, participan de estos eventos, formando incluso parte de las paradas y desfiles vestidos en los tradicionales “japi” y cargando los barriles de 50 o 100 litros, típicos del envasado del sake en todo Japón. Así se integran a una de las más tradicionales fiestas locales que atrae hoy la mirada de un creciente número de turistas que visitan la zona.

Shochu, otra bebida de tradición ancestral

Shochu es la otra gran bebida alcohólica de Japón. De hecho, en los últimos años, el consumo de sake ha descendido mientras que la popularidad del shochu ha crecido fuertemente, sin olvidar el alto consumo de cerveza también muy extendido en las franjas jóvenes de la población.

Shochu es una bebida destilada como el whisky. Es más fuerte que el sake con una graduación de entre 35° y 45 ° y puede ser elaborado a partir de diferentes ingredientes tales como papas, boniatos, arroz, cebada o trigo. Variedades menos comunes provienen del uso de azúcar rubia, castañas, manzanas o zanahorias.

Probablemente tiene su origen fuera de Japón, pero se hizo muy popular en Kyushu alcanzando desde allí a todo el país. Kagoshima, en Kyushu es considerado por muchos como el “hogar” del shochu en Japón.

El shochu se presta más que el sake para mezclas o cocktails por ejemplo con jugos o sabores de frutas. Sin embargo los bebedores tradicionales tienden a beberlo puro con hielo o agregado de agua. En invierno muchos japoneses disfrutaban del shochu ovu-wari que es la simple mezcla del licor puro con un poco de agua caliente. ☺





TARO ASO, UN VETERANO DE PERFIL NACIONALISTA Y CONSERVADOR, EN LAS RIENDAS DEL GOBIERNO JAPONÉS



El 24 de setiembre de 2008 fue electo como Primer Ministro de Japón, el Sr. Taro Aso, en sustitución de Yasuo Fukuda. El Sr. Aso quien se desempeñó entre 2005 y 2007 como Ministro Japonés de Relaciones Exteriores después de ocupar varias carteras, fue Secretario General del partido Jiminto dos veces, en 2007 y 2008 y dos días antes de alcanzar la máxima posición del Gobierno, fue electo nuevo presidente del Partido Liberal Democrático (LDP, de gobierno).

Tal como se esperaba, Aso, de 68 años, y tras haberlo intentado en tres ocasiones, se impuso en la elección con una abrumadora mayoría a sus cuatro rivales, con el 67%. Una vez ganada la presidencia del partido, la investidura por la Dieta en el cargo de primer ministro se sustentó en la mayoría conformada por los partidos Jiminto y Nuevo Komeito. Aso acuñó como lema para su campaña interna la expresión “El poder subyacente de Japón”.

El 24 de setiembre Fukuda tramitó su dimisión formal al emperador y tuvo lugar la votación parlamentaria; en la Cámara de Representantes (Dieta), Aso recibió 337 votos frente a los 117 de su contendor Ozawa. Aso tomó posesión como el primer Jefe de Gobierno japonés de religión católica y junto con él los miembros de su Gabinete, de signo claramente conservador a juicio de los comentaristas, en el que Hirofumi Nakasone es ministro de Exteriores, Shoichi Nakagawa ministro de Finanzas, Yasukazu Hamada ministro de Defensa, Kaoru Yosano ministro renovado de Economía y Takeo Kawamura el secretario jefe.

Como sus tres inmediatos predecesores en las jefaturas del primer partido, el Liberal Democrático (Jiminto), y del Gobierno de Japón, Taro Aso pertenece a una ilustre familia de figuras políticas. Empresario y político por linaje, por parte de la madre es nieto de Shigeru Yoshida, el más importante gobernante nipón de la posguerra, quien

fue primer ministro y ministro de Exteriores en los períodos 1946-1947 y 1948-1954, así como fundador del Jiminto en 1955 a partir de la fusión de los partidos Liberal, que él presidía, y el partido Democrático. Un tatarabuelo suyo, Toshimichi Okubo, fue uno de los aristócratas samurai que posibilitaron la caída del Shogunato Tokugawa y la Restauración del emperador Meiji en 1867-1868, punto de arranque del moderno Japón.

Nació el 20 de setiembre de 1940 en Iizuka (Fukuoka). De voz ronca y seductora, Aso es carismático y cuenta con el beneplácito de los japoneses de edad avanzada, para quienes la experiencia es esencial para dirigir la economía japonesa.

Es descrito como un político atípico, es reconocida su afición por el “manta” (comic ja-

ponés) habiendo impulsado la creación del Premio internacional de este tipo de publicaciones. Su espíritu aventurero lo llevó a estudiar a Estados Unidos y a Londres. Se forjó como campeón de tiro al plato (representó a Japón en los Juegos Olímpicos de Montreal en 1976) y desarrolló un período de actividad en la comercialización de diamantes en África (Sierra Leona), antes de dedicarse a una profesión que corre por las venas de su familia desde hace varias generaciones.

Taso se ganó una reputación de 'halcón' en política exterior cuando fue jefe de la diplomacia japonesa, entre 2005 y 2007, después de ocupar varias carteras e integrar la Cámara de Repre-

sentantes desde 1979. Aboga por mantener la alianza con Estados Unidos, reforzar el poderío militar de Japón y seguir firme frente a China, aunque reconoce que a Tokio y a Pekín "les conviene prosperar juntos". En esta materia, ha hecho pública su apuesta por la "diplomacia asertiva", cuya primera directriz era responder con firmeza a los desafíos a la seguridad nacional (fundamentalmente, el militarismo imprevisible de Corea del Norte) sin que esto suponga problema alguno para las reconstruidas relaciones con China y Corea del Sur.

Antiliberal en economía, defiende la reactivación mediante el gasto público. En este terreno, su primera ac-

ción sería presentar a la Dieta un presupuesto adicional de emergencia cercano a los dos billones de yenes para estimular el consumo y la inversión. Al presentar las medidas de estímulo económico Aso comunicó en que por el momento no convocará elecciones y que la prioridad es afrontar la crisis económica. Aso anunció asimismo medidas orientadas a la oferta durante los tres próximos años, además de una reforma del sistema impositivo para garantizar la recaudación. Entre las medidas anunciadas destacó la intención del Gobierno de subir el impuesto sobre el consumo (IVA) dentro de tres años. ☹

FUENTE: PRENSA Y AGENCIAS INTERNACIONALES DE NOTICIAS.

LO QUE PERMANECE AL VOLVER

Nosotros hemos tenido la fortuna de haber sido elegido para participar en un curso de capacitación sobre Gestión de Residuos Sólidos Urbanos por los Gobiernos Locales, dicho curso tuvo una duración de 2 meses, lo que nos permitió además de poder contar con el acceso al conocimiento y la vivencia de una larga trayectoria vivida por nuestros anfitriones en la materia ob-

jeto de la capacitación, tener la oportunidad de acercarnos a su cultura y su gente.

En materia de gestión de Residuos Sólidos, han sido muchas las alternativas que pudimos vivir, y recibir toda la información con la generosidad de quien sabe mucho, cosa que además de servirnos como gestores y técnicos afectados a esas tareas, podremos retransmi-

tirlas a demás integrantes del staff de nuestra institución impregnando el saber al accionar de los gestores públicos locales.

Fue realmente impactante conocer una sociedad con un gran respeto por las tradiciones y la historia de su pueblo, que pese a haber tenido momentos particularmente traumáticos transformar las dificultades en



fuerzas, alcanzando ser en la actualidad un modelo de desarrollo, con una conciencia ambiental directriz en el accionar. Compromiso que convoca a todos los sectores de la comunidad, empresarial, público y comunidad en general en un accionar por el bien común. Otra particularidad llamativa, es la implementación de proyectos y programas mas allá de los periodos administrativos y políticos, identificando los temas relevantes y transformándolos en temas de política de estado. Ello les permite tener una historia en los últimos 35 años de mejora continua agregando sucesivos actores que han mejorado permanentemente los resultados.

Visitamos ciudades como Tokio, Osaka, Hiroshima y Fukuoka, todas con el denominador común de urbes ordenadas, limpias, seguras y con bellezas de las más variadas, que van desde sus monumentos históricos, sus atractivos culturales, su oferta comercial y una comunidad siempre dispuesta a ayudar.

Para nosotros desde la Intendencia de Rivera, procuraremos mantener siempre vivo este vínculo con esa sociedad tan antigua pero a la vez moderna, con tanta disposición a compartir sus experiencias y conocimientos. ☺

DR. MARNE Y. OSORIO LIMA
DIRECTOR GENERAL DE SALUBRIDAD,
HIGIENE Y MEDIO AMBIENTE

Antes de llegar a Japón, al pensar en su “clave” para ser un país altamente desarrollado, la respuesta llegaba fácil: “tecnología”.

Después de convivir con japoneses seis semanas en Asahikawa, creo que entiendo un poco mejor. La clave de su desarrollo es el respeto.... respeto para con sus conciudadanos, por lo que son extremadamente puntuales , y cálidos anfitriones aún con personas de diferentes culturas, sin prejuicios.

Respeto por su nación, por lo que dan lo mejor de sí mismos y trabajan duro cada día.

Respeto por la naturaleza, por lo que ponen un gran esfuerzo en que cada emprendimiento sea amigable con nuestro planeta.

Respeto por la humanidad y compromiso con el desarrollo con otras naciones, que es el origen de sus actividades de cooperación internacional.

También aprendí cuánto calor humano, interés por el otro, y cuidado por sus necesidades se puede transmitir con un suave apretón de manos y una sonrisa.

Fué una experiencia inolvidable. ☺

MARCELA FUMÓN MEIRELES.
CURSO DE SALUD MATERNOINFANTIL-2008. ASAHIKAWA-HOKKAIDO

Tokyo, realmente es una ciudad increíble, por lo grande, por lo cosmopolita y por su gente.

Realmente, los japoneses son dignos de admirar: tremendamente limpios, amables, dispuestos a ayudarte, y honestos. Es tan agradable caminar por las calles y no tener temor de que alguien te robe.

El entrenamiento esta bueno, si bien se habla mucho en japonés, igual he tenido la posibilidad de ver cirugías que nunca había visto en Uruguay.

El National Cancer Center realmente es enorme, con un derroche de tecnología por todos lados. ☺

DRA. MARISEL BENTANCOR
MÉDICO CIRUJANO
LASTEST CANCER DIAGNOSIS
AND TREATMENT
TOKYO – 2008

AGRADECIMIENTOS

La Comisión Directiva de la AUJCT quiere hacer público su agradecimiento a la Sras. Erika Sumi y Naomi Hiroi, quienes gentilmente han cedido las fotos que sobre la colectividad japonesa en Uruguay que se publican en este boletín, conociendo el valor afectivo que las mismas tienen. ☺



LA TORRE DE TOKIO CELEBRA SU 50 ANIVERSARIO

DRA. LORELEY COCCARO

La Torre de Tokio se encuentra ubicada en el barrio Minato de la capital japonesa, en el parque de Shiba. Es fácil pensar ante sus fotografías que estamos observando la Torre Eiffel de París, dado que fue su fuente de inspiración.

Su cúspide se encuentra a 332,6 metros, sobrepasando a la francesa en 8,6 metros. A pesar de superarla en altura, pesa 4.000 toneladas, a diferencia de la Torre Eiffel que pesa 10.000 toneladas.

Su construcción finalizó el 14 de octubre de 1958, y el público pudo ingresar por primera vez el 7 de diciembre del mismo año.

Es un icono inconfundible de la ciudad, con sus colores naranja y blanco debido a las normas de seguridad aérea. En la noche se la puede ver completamente iluminada con colores cambiantes en días especiales de celebración. Desde comienzos de 2008 ha sido iluminada cada día de un color dife-

rente, lo que ha costado 600 millones de yenes.

Su función principal es como antena de transmisión de señales analógicas, y a partir del 2003 transmite en digital para el área de Kanto.

En lo alto posee un mirador de 360 grados desde donde se puede llegar a ver el Monte Fuji si el día está despejado. Posee dos miradores, un club de música, restaurantes, tiendas de souvenirs, un museo de cera y otro dedicado a los premios Guinness. En el primer piso se puede visitar un increíble acuario con 50.000 peces, y más arriba una galería de Trucos de Artes y un Museo de Cera.

Debido a su aniversario, explicó el subdirector de la torre Kazuo Osa, se han efectuado mejoras, por ejemplo en la velocidad de los ascensores. El diseñador de la estructura, fue el japonés Shin Maeda, quien logró crear este símbolo distintivo que recibió el año pasado el asombroso número de tres millones de visitantes.



Actualmente se está construyendo una nueva torre que superará a la anterior, y espera ser terminada en el año 2011. Su ubicación estará en Sumida, y alcanzará los 613 metros de altura, desplazando del primer puesto a la Torre de Toronto de la CN. Su finalidad será mejorar las telecomunicaciones, ya que las señales emitidas desde la Torre de Tokio no son tan eficientes debido a la cantidad de rascacielos que provocan interferencias y pérdidas de señal.

Su base será triangular, y a partir de los 350 metros la torre adquirirá una forma redondeada para soportar los fuertes vientos. Asimismo, tendrá un sistema anti sísmico muy sofisticado, que protegerá a su estructura. Se dice que su forma se asemejará a la de una Katana. Si bien hasta el momento se la llama Nueva Torre de Tokio, se ha abierto un sitio en internet para que el pueblo japonés sugiera y vote por su nombre. ☺



AUJCT Contactos: aujct@aujct.org.uy
tesoreria@aujct.org.uy
secretaria@aujct.org.uy

Cel: 099 806 717
Web: www.aujct.org.uy