

Junio 2010 AÑO XXVI N°35



AUJCT

Asociación Uruguayo Japonesa de Cooperación Técnica JICA Alumni Uruguay

BOLETÍN

CONTENIDO

Editorial: Un Nuevo Período	1
Mensaje de despedida del Sr.Embajador Masami Takemoto	2
Presentación y saludo del nuevo Embajador de Japón.....	3
Esperanza	4
Sakura	7
De libros y películas	11
Uruguayos en Japón.....	14
Asociaciones de Ex Becarios de Japón: Nuevos Rumbos.....	16
PROVETSUR	24
La experiencia de capacitación en Okinawa	27
Historia, Inmigración y Sabores.....	34
El primer tren bala rojo y blanco, el Shinkansen E6	36
El resultado del “Proyecto de Promoción de Turística del Mercosur”	38
Destino Japón: Miyajima, donde los dioses viven con los hombres.....	39



Directiva de la AUJCT

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

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
Técnico Prevencionista
Intendencia de Canelones

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

Comisión Fiscal

Cra. Elsa Samacoitz
Presidente

Ing. Agr. John Grierson
Ing. Luis Travieso

Edición de Boletín: Comisión Directiva

Encargado de Página Web: Pablo Cura Hochbaum

Dirección:
Bvar. Artigas 417 Of. 601
C.P. 11300, Montevideo
Fax: (598-2) 710-3917





Editorial

UN NUEVO PERÍODO

Iniciamos en Abril pasado un nuevo período al frente de la Comisión Directiva de la AUJCT. Lo hacemos agradeciendo a quienes nos apoyaron y acompañaron en el período anterior y a quienes de una u otra forma colaboraron con la gestión desarrollada. Esto hizo que muchos socios nos hicieran llegar su conformidad y el deseo de que continuáramos al frente de la Asociación por un período más. Algunos cambios en las listas, tratando de incorporar ex becarios que no han tenido cargos directivos, a los efectos de ir “fogueándolos” para que sean ellos los que continúen al frente de la AUJCT en los próximos años. De todas formas, todos los socios pueden trabajar, presentar iniciativas, escribir artículos para el Boletín, organizar actividades, etc. Así lo planteamos antes y así se lo planteamos ahora.

Como ya hemos oportunamente difundido, las propuestas de trabajo para estos 2 años, incluyen por supuesto continuar en líneas generales con las acti-

vidades fijas ya establecidas: Bienvenida de Becarios, Conferencias, Despedida de Año, Boletín semestral, etc. A ello debemos agregarle, en base a lo propuesto en Bogotá donde se realizó el II Encuentro Latinoamericano y del Caribe de Ex Becarios de Japón, una mayor inserción internacional de nuestra Asociación, como bien se explicita en un artículo de este Boletín.

También es necesario acercar la AUJCT al interior del país, ya que actualmente son numerosos los socios que viven “tierra adentro”.

Optimizar los recursos es y será una de las metas de esta Directiva; las fuentes de ingresos son las cuotas sociales, el aporte de JICA y los ingresos por publicidad en el Boletín. Es por ello que cada uno de los socios debe cuidar de estar al día con el pago de su anualidad, ya que sabemos que el aporte de JICA este año se verá sensiblemente disminuido, por lo cual es imprescindible reducir la morosidad al mínimo. Les pido a todos ustedes

un esfuerzo en ese sentido y que además colaboren acercando a un ex becario que no es socio o que lo fue hace tiempo, para reincorporarlo al padrón.

En la dinámica página web de la Asociación podrán seguir encontrando noticias de interés, comentarios sobre las actividades desarrolladas o a desarrollar y el listado de las diferentes becas que JICA ofrece.

Las actividades son muchas, los desafíos crecen y nuevamente apelamos a vuestra colaboración para continuar creciendo y fortaleciendo la AUJCT.

En nombre de la Comisión Directiva: ¡¡¡LOS ESPERAMOS!!! ☺

DR. EDUARDO FENOCCHI
PRESIDENTE AUJCT
JICA ALUMNI 1997



MENSAJE DE DESPEDIDA DEL SR. EMBAJADOR MASAMI TAKEMOTO

Sr. Presidente Dr. Eduardo Fenocchi y estimados socios de la AUJCT

El día 12 de febrero finalizará mi función en este país. Desde que llegué a Uruguay hace dos años y nueve meses, como Embajador del Japón en Uruguay me he esforzado para el fortalecimiento de la relación de cooperación y amistad entre Japón y Uruguay. Durante este período, he recibido gran apoyo, colaboración y amistad de todos ustedes. Quisiera expresarles mi más profundo agradecimiento.

Los uruguayos que fueron becados a Japón para participar en cursos de capacitación ya son más de 1,000 personas. Son personas muy importantes para las buenas relaciones de cooperación y amistad entre Japón y Uruguay. En especial, expreso mi mayor respeto a todos los que están participando en las actividades que organiza la Asociación para el fortalecimiento de la relación entre ambos países. Todos ustedes son el núcleo de los amigos

del Japón aquí en Uruguay.

Durante mi estadía la AUJCT cumplió 25 años de su fundación. Se llevó a cabo la visita al Uruguay de Su Alteza Imperial Princesa Takamado. Se ha cumplido la visita al Japón del Sr. Presidente Vázquez. También gracias a la colaboración de todos ustedes hemos llevado a cabo varias actividades culturales. Estoy muy contento de que se han estrechado aún más las buenas relaciones entre ambos países.

Uruguay es un país maravilloso. También ustedes socios de AUJCT y todos los uruguayos son maravillosos. Me siento muy afortunado de haber realizado mi misión en este país.

Siento mucho tener que dejar este país maravilloso por el cese de mi función, pero aunque vuelva a mi tierra, me esforzaré para el aumento de la relación entre Japón y Uruguay.

Por último, espero que todos los socios de la AUJCT sigan



manteniendo todas las actividades que fortalezcan la buena relación con Japón.

Además, deseo la prosperidad de AUJCT y la felicidad de cada uno de todos ustedes.

Muchísimas gracias. ☺

MASAMI TAKEMOTO
EMBAJADOR DEL JAPÓN
EN URUGUAY
Febrero de 2010.



PRESENTACIÓN Y SALUDO DEL NUEVO EMBAJADOR DE JAPÓN

Mi nombre es Kenichi Sakuma, llegué a este país como el Embajador del Japón en Uruguay.

Estoy muy feliz por estar en esta hermosa tierra con gran riqueza natural y con personas generosas. Uruguay es el país más lejano del Japón, en el lado opuesto del globo terrestre, pero deseo esforzarme para vencer el obstáculo de la distancia entre ambos países para poder sentir lo más cerca.

Afortunadamente, gracias a los esfuerzos de todos ustedes hay más de 1000 uruguayos que fueron a Japón para recibir cursos de capacitación o por algunas becas. Y también es alentador, saber que muchos de ellos tienen actividades dinámicas e importantes en distintas áreas en este país actuando como puente entre Japón y Uruguay.

Por último, deseo intensificar la comprensión mutua entre ambos países y seguir progresando aún más en el mantenimiento de las buenas relaciones entre ambos países. ☺



CURRICULUM VITAE

NOMBRE:	Kenichi SAKUMA
FECHA DE NACIMIENTO:	23 de octubre de 1948
EDUCACIÓN	
1980	Graduado en Diploma de Relaciones Internacionales, Universidad de Southampton (U.K.)
1973	Master en Derecho, Universidad de Keio (Japón)
1971	Graduado de la Facultad de Derecho, Universidad de Rikkyo (Japón)
CARRERA PROFESIONAL	
Febrero 2007-Enero de 2010	Juez del Comité de Juicio de Fondo de Indemnización de Accidentes de Empleados de la Administración Local
Junio 2005 – Enero de 2007	Director General de la Oficina de Equidad e Investigación de la Autoridad Nacional de Personal del Japón, Oficina de Servicio Civil (OSC)
Abril 2004 – Junio 2005	Director General de Asuntos Administrativos de la OSC
Abril 2003 – Marzo 2004	Director General de la Oficina de Recursos Humanos, OSC
Enero 2000 – Marzo 2003	Subdirector General de la Organización de Empleados, Departamento de Asuntos Generales, OSC
Abril 1997 – Enero 2000	Director de la División del Personal, OSC
Abril 1996 – Marzo 1997	Director de la División de Servicios Regulatorios, OSC
Abril 1985 – Abril 1996	(En este periodo ha recorrido distintas divisiones y departamentos de la Oficina de Servicio Civil OSC)
Febrero 1982 – Marzo 1985	Misión Permanente del Japón en las Naciones Unidas, (Segundo y Primer Secretario diplomático)
Agosto 1980 – Febrero 1982	Oficial de la División de Planeamiento y Co-coordinación, Oficina de Naciones Unidas, Ministerio de Asuntos Exteriores del Japón (MOFA)
Junio 1978 – Junio 1980	Estudios de Relaciones Internacionales, Universidad de Southampton (U.K.)
Abril 1977 – Junio 1978	Jefe de Unidad de la Oficina de Entrenamiento y Desarrollo de la OSC
Julio 1975 – Marzo 1977	Oficial de la División de Asuntos Sociales, Oficina de las Naciones Unidas, MOFA
Abril 1973	Ingreso a la Oficina de Servicio Civil (OSC)



ESPERANZA

El sol de la mañana me pegó muy fuerte en los ojos. Quizás no tenía casi cerrados desde que entré al museo, como para filtrar lo que estaba viendo.

En el libro de visitantes sólo puse: "Ojalá que todavía haya ESPERANZA".

La escalera es muy pequeña, sólo unos pocos escalones, pero me detengo a recuperar el aliento. Me siento muy cansado, como si hubiera corrido mucho, y triste, como frente a la pérdida de lo irreparable.

La noche anterior la ciudad me sorprendió. Estaba llena de jóvenes bulliciosos y alegres, como lo son en todo el mundo, formando grupos multicolores, reunidos a lo largo de las avenidas. No sé que esperaba... tal vez un continuo y adusto duelo o una tristeza arraigada, bloqueándolo todo. No sé...

El parque está florecido por todas partes. El verde inunda los sentidos y llega a embriagarte un poco. Un grupo de niños camina junto al Memorial y al Monumento a la Paz, que se destaca muy cerca. Sus gorritos amarillos, iguales, casi graciosos, los transforman en flores que se mueven de aquí para allá. En el fondo un moderno edificio y los árboles de

su entorno, sirven de marco a una cúpula en ruinas. Ya sé lo que es; quiero verla de cerca. Apuro el paso.

Un río muy claro corre hacia las montañas y suma sus colores al arco iris que me rodea. Los niños corren a mi lado. Pienso en el triciclo del Museo, en el gorrito de niño, en el uniforme escolar... tan quemados, tan quemados...

De repente quedo casi debajo de una campana. Nadie la toca, paso a su lado y rápidamente, casi avergonzado, la hago sonar. Sigo rápido mi camino.

Al fondo algo llama mi atención: los niños se ordenan en largas colas. En sus manos llevan flores... no, no..., no son flores... son pájaros. Me acerco. Pregunto. Una señora me responde tsuru (¿tsuru?) Uno de mis acompañantes me cuenta la historia de Sadako Sasaki y sus mil grullas.

Pienso en mis hijas y en cuantas veces mil grullas pueden valer la esperanza.



Los jardines y sus flores me resguardan. Rompo el protocolo y me siento en el pasto. Levanto los ojos y allí están los niños y Sadako y el verde y las flores y el cielo y por debajo el agua calma. ¡Claro...! ¡Claro...! ¡Claro...! ¡Cómo no verla si allí está...! Es la esperanza de un pueblo,... de un mundo por la paz: Hiroshima está llena de esperanza. Es un ave Fénix verde y florida y soleada y muy viva...muy... muy viva, que clama por el mejor de los futuros. Me pongo de pie y camino sin dudas.

Algunas notas al texto

El lunes 6 de agosto de 1945 el mundo descubrió que había ingresado en la “era atómica”. El “Enola Gay”, un bombardero norteamericano, dejó caer sobre la ciudad de Hiroshima una bomba con carga nuclear, de enorme poder destructivo. Explotó a unos 580 metros sobre el centro de Hiroshima. La ciudad quedó reducida a cenizas y murieron, hacia diciembre de 1945, unas 140.000 personas. Casi



100.000 en segundos y las otras como consecuencia de la irradiación.

Aún en la actualidad se siguen descubriendo nombres de personas muertas, ya que no fue sencillo reconstruir quienes estaban en la ciudad ese día, a esa hora. Se estima serían unas 350.000 personas, incluyendo los niños escolares y los de secundaria, que luego de sus clases trabajaban en levantar los escombros, consecuencia de los bombardeos. Familias enteras fueron exterminadas.

La temperatura del aire en el punto de explosión alcanzó los 300.000 °C. la temperatura en la zona del hipocentro fue de entre 3.000 a 4.000 °C (el hierro se derrite a 1.536 °C).

Con la explosión se generó una presión de miles de milibares provocando sobre el aire un inmenso rebufo. La onda de choque y el viento llegaron, en 10 segundos a 3,7 kms. del hipocentro, disminuyendo progresivamente.

Todo lo que estaba a 2 kms. del hipocentro se quemó



Ingeniería Ambiental

- Recolección transporte tratamiento y disposición final de Residuos Hospitalarios
- Gestión Integral de Residuos Sólidos Urbanos
- Estudios y Proyectos Ambientales

Planta Industrial 1 Cno. Oncativo 3455 - Montevideo tel. 522 31 82
Planta Industrial 2 Cno. los Ceibos s/n - Paraje las Rosas - Maldonado tel. 042 66 78 28
Oficina: Convención 1343 of. 1202 tel. 908 38 07



completamente. Los edificios se derritieron. En todas direcciones sólo se veía una planicie arrasada. Después de 30 minutos comenzó a caer una “lluvia negra”, compuesta de hollín y polvo radioactivo, las llamadas “Cenizas de la muerte”. El área de la lluvia alcanzó una superficie de 29 kms. por 15 kms., unos 435 Kms. cuadrados. Las muertes, el dolor y los daños materiales y psicológicos son inconmensurables.

Tres días después, la ciudad de Nagasaki sufrió un ataque similar.

...

Después del horror vivido, Hiroshima comenzó una campaña nacional, con el fin de construir una “ciudad de la paz”. Es así que la reconstrucción de la ciudad intentó hacer material la lucha de la

raza humana por la paz. De esta forma nace “El Parque Conmemorativo de la Paz”.

El edificio central del parque es el “Museo Conmemorativo de la Paz”; al sur de éste se levanta la Fuente de Oración y en línea recta hacia el norte están el “Cenotafio Conmemorativo”, la “Llama de la Paz” y la Cúpula de la bomba-A.

En el centro del Cenotafio Conmemorativo hay un féretro que recoge los nombres de las víctimas muertas por la bomba-A. Cada 6 de agosto se suman nuevos nombres que han sido reconocidos. Al frente del féretro hay una leyenda que dice: “Roguemos para que todas las almas que aquí yacen descansen en paz porque nosotros no repetiremos esta maldad”.

En un lado del parque está el “Monumento por la Paz

de los Niños” o “Torre de las Guirnaldas de Grullas”. Fue erigido en recuerdo de Sadako Sasaki, una niña muerta en 1955 por leucemia, consecuencia de la radiación. Tenía sólo 12 años. Mientras estaba internada le contaron una leyenda que dice que quien construye 1000 grullas (o cigüeñas) de origami tiene derecho a un deseo. Trabajó con esfuerzo y esperanza pero murió poco después. Sus compañeras de escuela decidieron construir un monumento en su honor y en el de todos los niños muertos en el bombardeo o como consecuencia de la radiación. Este monumento se inauguró el 5 de mayo de 1958. Representa una gran grulla que en su cúspide tiene la estatua de una niña sosteniendo una enorme guirnalda de grullas. Ejemplifica la esperanza de los niños por un futuro de paz. Cada año niños japoneses envían a Hiroshima miles de grullas llenas de ternura e ilusión.

En 2005 niños y jóvenes uruguayos enviaron a Japón más de 250.000 grullas como homenaje de paz. Un número similar no pudieron ser enviadas debido al volumen y costo.

Hoy el mundo posee la capacidad atómica de destruirse tres veces... ☹

PROF. JUAN CARLOS CIBIC SILVA
JICA ALUMNI 2003



SAKURA

La época de los cerezos en flor, conocida como "sakura", es uno de los grandes eventos del calendario nipón y se sigue como un asunto de interés nacional.

Los árboles de cerezo son originales de muchos estados de Asia Oriental como Japón, China y Corea. Japón tiene una gran variedad de flores de cerezo (sakura), más de 200 variedades se pueden encontrar en su territorio.

Es una creencia generalizada que Sakura es una derivación del nombre de la Princesa Kono-hana-sakuya-Hima que fue consagrada en la cima del Monte Fuji. Su largo nombre expresa literalmente - Princesa de los árboles florecidos - ya que cuenta la leyenda que cayó de los cielos sobre un cerezo pleno de flores. Por consiguiente las flores de cerezo fueron adoptadas como la flor nacional del Japón.

El cerezo es una variedad de árbol extensamente cultivado en Japón creciendo salvaje en las zonas bajas y planas así como en aquellas monta-

ñosas y en latitudes tropicales del sur, las templadas y hasta las más frías y remotas del norte. Cuando alcanza una edad de cuarenta o cincuenta años su altura puede rondar los diez o doce metros y el grosor de su tronco entre uno y casi tres metros.

La práctica de hanami (avistamiento de flores) data de muchos siglos de antigüedad. La costumbre dice que se inició durante el período de Nara (710-794) cuando la gente admiraba las denominadas flores de Ume en esos albores. Pero para el Período Heian (794-1185), Sakura llegó a atraer más atención y hanami fue socialmente adaptado como sinónimo de sakura.

Durante el Período Heian (794-1191), Japón trató de emular a muchas prácticas de China, incluido el fenómeno social de la Emisión de flor (hanami) donde las familias imperiales, poetas, cantantes y otros aristócratas se reunían y celebraban bajo las flores. En Japón, los cerezos fueron plantados

y cultivados por su belleza, para el adorno de los motivos de la nobleza de Kyoto, por lo menos ya en 794. En China, los árboles de ciruelas, variedades de Prunus conocidos como Ume y su floración se celebraba en muy alta estima por las poblaciones, siendo entonces también adoptada dicha práctica en Japón, pero a mediados del siglo IX, la flor del cerezo había sustituido a la ciruela como especie favoritas en Japón.

Cada año, el Organismo Meteorológico del Japón y el seguimiento del público se expresan en el proceso Zensen sakura (frente de la flor de cerezo), fenómeno que avanza de sur a norte a lo largo del archipiélago a medida que con la llegada del clima más cálido, a través que las previsiones de todas las noches consecutivas, van determinando la aparición del tan esperado fenómeno en cada latitud.

El florecimiento comienza en Okinawa en finales de enero o principios de febrero y por lo general luego de manifes-

tarse a principios de marzo en Kyushu, llega a Kyoto y Tokio a finales de marzo o principios de abril y culmina su período de aproximadamente cuarenta días de continuo desarrollo alcanzando Hokkaido. Millones de personas participan anualmente, cada primavera, para desplazarse a los más famosos lugares de avistamiento del sakura y disfrutar de su fugaz belleza.

Japón presta mucha atención a estas previsiones y los días de plena floración resultan en grandes aglomeraciones de personas en los parques, santuarios y templos, todos acompañados de familiares y amigos para celebrar el brote de las floraciones; constituyendo verdaderas verbenas bajo los árboles. La gente usa máscaras cómicas y vestimentas de época en algunos casos y el esparcimiento, el canto, la interpretación musical, los juegos y el placer de compartir el momento con familiares, amigos y hasta compañeros de trabajo recapturando así la atmósfera de alegría y fraternal

esparcimiento tan propia del antiguo período Edo, cuando la vida trascurría sin mayores preocupaciones. Estos Festivales Hanami brindan la oportunidad de celebrar la belleza de la flor del cerezo y para muchos son una oportunidad para relajarse y disfrutar la hermosa vista. Existen crónicas de estos festivales no solo en el siglo VIII sino que hay informaciones documentadas de la realización de los mismos desde el siglo III DC.

Los edificios públicos y escuelas poseen en su inmensa mayoría ejemplares de cerezos y en muchos casos al comenzar el año fiscal, en cada abril, el primer día de trabajo o de escuela puede coincidir con el florecimiento de los cerezos lo que se considera un excelente augurio para el período subsiguiente. Esta circunstancia tiene arraigada una profunda connotación emocional en que los japoneses asocian las ceremonias de inicio de clases en su niñez con el entorno engalando por los cerezos en flor. Tan

profundo ha resultado este sentir que ha influido en hacer fracasar la iniciativa de alterar el inicio de clases de abril a setiembre para que pudieran coincidir con similar circunstancia en los países occidentales del hemisferio norte.

Esta primavera 2010 la Agencia Meteorológica de Japón confirmó el 22 de marzo que las primeras flores de cerezo dejaron ver sus pétalos en Tokio, seis días antes de lo habitual, lo que marcó el inicio de la floración de esos árboles, seguida con pasión por millones de ciudadanos de la capital los que deberán esperar una semana para ver los cerezos totalmente en flor. La confirmación de los primeros pétalos en Tokio se produjo después de varios días de observación sobre los llamados "cerezos de referencia", situados en el santuario Yasukuni de la capital nipona, famoso por sus polémicos homenajes a soldados japoneses caídos o desaparecidos.

Aunque la floración de los



primeros cerezos solía producirse hacia los días 28 de marzo; en los últimos años se ha adelantado varios días: el pasado 2009 los primeros pétalos se observaron el 21 de marzo, en 2008 fue el 23 de marzo y en 2007 el día 20 ese mes. Estos pequeños pero sostenidos “adelantos” están siendo interpretados como un efecto secundario al cambio climático.

La variedad más popular de sakura en Japón es la Somei Yoshino . Sus flores son casi de un blanco puro teñido de color rosa pálido especialmente cerca del tallo. Florecen y suelen caer dentro de una semana, antes que las hojas salgan en las ramas. Por lo tanto, los árboles aparecen cubiertos de blanco de arriba a abajo. La variedad toma su nombre del pueblo de Somei (ahora parte de Toshima en Tokio). Fue desarrollado a mediados de los finales del siglo XIX, al final del periodo Edo y el comienzo de la era Meiji .

El Yoshino somei es tan amplia y genéricamente asociado con flores de cerezo (cherry blossom) que en múltiples obras de Jidaigeki (género de cine, televisión y teatro en Japón, en el que se muestra la vida de los samurai, agricultores, artesanos y comerciantes en el período Edo) se lo muestra como parte de cualquier escenario de dicha época.

Otras categorías incluyen



yamazakura, yaezakura y shidarezakura. El yaezakura tienen flores grandes y gruesas, con ricos pétalos de rosa. El shidarezakura, o llorando cereza, tiene ramas que caen como las de un sauce llorón, teniendo cascadas de flores de color rosa.

En Japón los cerezos en flor también simbolizan las nubes debido a su naturaleza de la floración en masa y su imagen asociada. Además resulta una metáfora perdurable de lo efímero de la vida, un aspecto de la tradición cultural japonesa que se asocia a menudo con la influencia budista y que se encarna en el concepto de mono no aware. Mono no aware, literalmente

"el pathos de las cosas", también traducido como "una empatía hacia las cosas", o "una sensibilidad de lo efímero", es un término usado para describir la fugacidad de las cosas y una agrídulce tristeza a su paso. La fugacidad de las flores, la belleza extrema y la muerte rápida, a menudo se ha asociado con la mortalidad.

Por esta razón, los cerezos en flor son altamente simbólicos, y han sido utilizados a menudo en el arte japonés, manga, animé y cine, así como en espectáculos musicales para el efecto ambiental. Hay una popular canción folklórica, originalmente escrita para su interpretación con el shaku-



hachi (flauta de bambú), titulada "Sakura" que resulta mundialmente conocida y es un símbolo japonés donde suene o se escuche, y también modernamente varias canciones populares de los géneros pop y rock dedican sus letras a esta expresión natural de profundo arraigo en la cultura japonesa. La flor también está representada en toda clase de bienes de consumo en Japón, incluyendo el kimono, objetos laqueados, papelería, la vajilla y en la muy utilizada moneda de 100 yenes.

La flor del cerezo es un presen-

gio de buena fortuna y también es un emblema de amor, afecto y representa la primavera. cerezos en flor son una metáfora permanente de la fugacidad de la vida, y como tal se representan a menudo en el arte.

Otra simbología que asocia al cerezo con el carácter nacional de lo "japonés" refiere a la vida de los samurai en el período feudal la que resultaba proverbialmente comparable con la corta sobrevivencia de las flores del cerezo que no duran más de tres días, debiendo considerar que aquellos antiguos guerreros vivían siempre prontos a sacrificar y dar su vida por su

señor; existiendo un ancestral proverbio que dice " que el cerezo es entre las flores lo que el samurai es entre los hombres."

En otro orden de cosas, menos poético pero no por ello de menor significación; durante la Segunda Guerra Mundial, la flor del cerezo se utilizó para motivar a los japoneses, propendiendo a avivar el nacionalismo y el militarismo en la población. Los pilotos japoneses los pintaban en el fuselaje de sus aviones antes de embarcarse en una misión suicida, o incluso portaban ramas de los árboles con ellos en sus misiones. Una flor de cerezo pintada en el lado del

bombardero simbolizaba la intensidad y el carácter efímero de la vida. De esta manera, la asociación estética se vio alterada de tal manera que la caída de pétalos de los cerezos llegó a representar el sacrificio de los jóvenes en misiones suicidas para honrar al Emperador. El gobierno incluso alentó a la gente a creer que las almas de los guerreros caídos se reencarnaba en las flores.

En sus ofensivas coloniales, el Japón imperial a menudo plantaba cerezos como un medio simbólico para "reclamar un territorio ocupado como espacio nacional japonés".

Los pétalos de la flor de cerezo son también usados en eventos ceremoniales así como en celebraciones matrimoniales. Los pétalos son conservados

en sal y bebidos como infusión llamada akurayu que acompaña las plegarias por un feliz matrimonio.

También durante el Festival de las Niñas, en marzo, se preparan las flores conservadas en sal y vinagre para elaborar el sakura mochi (pastel de arroz guisado con pasta de frijol rojo) que se presenta envuelto en hojas de sakura. Dado que las hojas poseen cumarina, no se recomienda su ingestión en gran cantidad.

Muy lejos de Japón nuestro Parque Batlle posee un rincón sobre la acera norte de la Avda. Dr. Luis Morquio, muy cerca de la intersección de Jorge Canning con la Avda. Américo Ricaldoni y en el que unos magníficos ejemplares de Prunus (ciruelos de jardín), alineados en dos

filas próximos al frente de la residencia del Embajador del Reino Unido de Gran Bretaña, nos brindan, año tras año, una modesta y muy montevideana escena de lo que respetuosamente podríamos definir como una expresión de "sakura criollo". Este, que no por su humildad debería pasarnos desapercibido, quizá en la próxima vez que lo vean los ayude a trasportarse en espíritu a aquellos rincones de Japón donde en todo su esplendor los cerezos nacen, inundan su entorno con su belleza y rápidamente entregan sus flores al viento que las reparte por doquier, reviviendo en nuestro interior los maravillosos momentos vividos en aquellas tierras. ☸

DR. JUAN CARLOS BARRANQUET
JICA ALUMNI 2002 / 2005 / 2009

DE LIBROS Y PELÍCULAS

Todos los libros que me permito compartir con ustedes los encuentro en las librerías de plaza. Revolviendo, hurgando, llenándome las manos de tierra entre polvorientas tapas y hojas amarillentas.

Es que ésta es la forma de realizar verdaderos hallazgos y obtener, en consecuencia, una merecida recompensa de satisfacción.

Estos libros pueden pedirse





HACHIKO

directamente en el mostrador, pero son más caros que los que disponen amontonados en las liquidaciones. En el caso del libro que hoy les traigo, su precio superaba los \$ 500, pero lo obtuve por mucho menos en una oferta que se repite periódicamente en una librería que está en la esquina de Soriano y Micheliní, en la que además recomiendo especialmente si están buscando una guía de viaje a cualquier parte. Este librito, de 170 páginas, fue escrito por Junichiro Tanizaki, y lleva por nombre “La Madre del

Capitán Shigemoto”. Fue escrita por 1949, inspirada en la historia de comienzos del siglo X, y cuenta la historia del capitán Shigemoto, cuya madre, de reconocida belleza, fuera conocida como la Dama de Ariwara. Su marido, Fujiwara Kunitsune, la amaba profundamente, pero fue víctima de un engaño por parte de su sobrino Shihei, y debió entregársela. Ella se marchó, y atrás quedaron su marido y su hijo de tan sólo cuatro años. El niño vive añorando ver a su madre, y sus días pasan sin amor, junto a un padre que se echa al abandono tras perder a su amada. En un pasaje Kunitsune decide: “Un muerto vela desde la tumba por los seres queridos que dejó atrás; él adoptaría esa actitud ya de vivo.”

Al darse cuenta que había perdido a su mujer para siempre nos dice Tanizaki: “Volvemos a la infancia al hacernos viejos, dicen. El octogenario consejero mayor quiso llorar a gritos, como el niño que llama a su madre.” Así se cierra el ciclo, regresando al comienzo...

Reseña de su biografía.- Nació en Nihombashi en 1886, en un distrito comercial cercano a la bahía de Tokio, y falleció en Yugawara en 1965. Llegó al mundo en una familia acomodada que le permitió una educación apropiada, concurrendo a la Universidad Imperial en 1908 para formarse en literatura clásica, pero debió abandonarla debido a la crisis financiera que sufrió su familia. Su obra, de gran belleza, mezcla el pasado de su país con influencias occidentales de escritores tales como Edgar Allan Poe, Baudelaire y Oscar Wilde. Fue seleccionado para la Academia de Arte Japonés en 1923, y decorado con la Orden de la Cultura en 1949. Su popularidad se extendió por la regencia de tres emperadores, siendo posiblemente su más conocida obra “Sasameyuki”, un relato acerca de una familia japonesa en Osaka. Escribió sobre la vida tradicional japonesa, la influencia occidental, la sexualidad y las mujeres, a las que encara en su doble naturaleza de diosas y demonios. También incursionó, a través de sus guiones en el cine mudo.

Ingeniero Tangari S.A.

INSPECCIONES

ENSAYOS

PERITAJES

Los mejores técnicos certificados supervisados por INGENIEROS permanentemente

Calibraciones: presión, temperatura, flujo, torque, fuerza, humedad, voltaje, corriente
Rayos X – ultrasonido – metalografías – boroscopia – termografía – acústica - vibraciones
Hormigones: estudio calidad por NDT estado armaduras pachometro, radiografía y ultrasonido.

Calderas: inspecciones, por técnicos e ingenieros, vida residual con replicas, reparaciones

Luis A. de Herrera 1108 tel 6220174 6221620 6223872 fax 6226558

Al momento de su fallecimiento, en 1965, era considerado el mayor exponente de la literatura contemporánea japonesa. Muchas de las obras que nos dejó poseen una alta sensualidad, algunas enfocadas en el erotismo, y si bien se lo recuerda principalmente por sus novelas e historias cortas, también nos legó poesías, dramas y cartas.

En cuanto a la sección de películas, no podemos evitar una referencia al centenario del nacimiento de Akira Kurosawa, el 23 de marzo pasado. Un maestro del cine que nos deleitó con películas imponentes como *Rashomon*, *Los Siete Samurais*, *Dersu Uzala*, *Kagemusha*, *Los Sueños*, *Rapsodia en Agosto*, *Ran* y muchas más. Los festejos de esta fecha se vieron empañados por la falta de recursos económicos debido a la aparente malversación de fondos que habría hecho su hijo, al frente de la Fundación en memoria del cineasta japonés. Una de las actividades suspendidas es la exhibición de un documental centrado en el tradicional y popular arte escénico del teatro Noh.

El director destacó por sus historias de samurais y la incomparable plástica de sus imágenes. Trató de mostrar la posibilidad que el hombre tiene en optar entre el bien y el mal, así como las consecuencias propias y ajenas que estas decisiones conllevan.

Seguramente estuvo influen-

ciado por la dura vida que le tocó en suerte, presenciando la muerte prematura de cuatro hermanos y experimentando la Segunda Guerra Mundial. Sobrevivió al terremoto de Tokio, que calificó como un horror que le permitió enfrentar sus propios temores.

En sus comienzos, aspiró a ser pintor, pero rechazado por la Escuela de Bellas Artes, volcó esta pasión en sus películas, calificadas como verdaderas "pinturas en movimiento". Este logro también lo obtiene con una dedicación especial en el clima, al que lo utiliza para transmitir más de un mensaje.

Fue el primero en utilizar la técnica de transmitir un mismo hecho desde la óptica de diferentes personajes, que tuviera tanto éxito en occidente y que otros famosos adoptaran.

Supo ganarse el corazón de occidente a pesar de las críticas domésticas que le reprochaban su amor por la cultura judeocristiana, traducido en la adaptación de obras de Shakespeare y Dostoievsky en su filmografía. Según sus propias declaraciones "lo occidental y lo japonés conviven codo con codo en mi mente, sin el menor sentimiento de conflicto". Por su perfeccionismo y complejidad fue apodado "El Emperador", y esa obsesión lo llevó a intentar el suicidio ante un fracaso comercial.



Akira KUROSAWA

El actor Richard Gere participó en "Rapsodia en Agosto", y hoy les traigo el comentario de la película que adelantamos en el boletín anterior: "Hachiko: A Dog's Store", traducido como "Siempre a tu lado". Dirigida por Lasse Hallström es la remake de la película japonesa "Hachiko monogatari", dirigida en 1987 por Seijirō Kōyama.

Se basa en la historia real de un perro de raza Akita nacido en la ciudad de Odate. Su dueño, Eisaburo Ueno, se traslada con él a Tokio, donde se desempeñará como profesor en el área de agricultura en la Universidad de Tokio. El viaje a la ciudad duró dos días en tren, y el perro, que fue acomodado en una caja, llegó casi muerto. Una vez recuperado, se paró en sus patas chuecas, lo que determinó su nombre:



Hachi, por la representación en Kanji del número ocho. Su destino era ser la mascota de la hija del profesor, pero ésta se casa, convirtiéndose en el amigo inseparable de aquél. Inexplicablemente, todas las tardes se presentaba a las

cinco en punto en la estación de Shibuya a esperar a su amo, y así, juntos, caminar hasta su casa.

Ueno mueren mayo de 1925, hecho incomprensible para Hachi, que sigue regresando cada tarde a esperar el tren. Así pasan casi diez años, hasta su propia muerte.

La raza Akita es muy difícil de entrenar, de ahí que sea aún más curioso el hábito que adquirió nuestro personaje. Todos, en los alrededores de la estación, conocían al perro y lo cuidaban y alimentaban.

En la estación de Shibuya existe una estatua en honor al “perro fiel”, y en la estación

de la ciudad de Odate se levanta otra que recuerda al perro y al amo. Cuando Hachiko murió, sus restos fueron disecados y enviados al Museo de Ciencias Naturales de Ueno en la capital.

Sobre la película en sí, sufrí una gran decepción al ver que la historia fue ambientada en Estados Unidos, siendo que yo esperaba ver una historia japonesa en Japón. La historia es simple, los perros utilizados son a la vez hermosos y maravillosos, pero no hay mucho más que agregar. Quizás, solamente, que es muy lacrimógena. ☹

DRA. LORELEY CÓCCARO
JICA ALUMNI 1989 / 1999



URUGUAYOS EN JAPÓN

“Quédate tranquilo que “Mc Donald’s hay en todos lados”, con estas palabras me despedían, en Carrasco, a punto de subir al avión, al comienzo del periplo que, 42 horas después, me llevaría a Narita, en Tokio.

Es que durante mucho tiempo antes de mi viaje mis familiares y amigos se habían encargado de alarmarme (“si

no hay otra cosa come lo que haya”), aconsejarme (“si te invitan no puedes negarte, queda mal”), prevenirme (“cuidado con el pescado que después te brotas todo”) y angustiarme (“vos que sos tan difícil para comer vas a sufrir como loco”).

En realidad, por ser un uruguayo un tanto atípico, me

merecía una especial atención el tema alimenticio: no como casi nada de carne y toda la vida mi madre y mi señora se encargaron de cocinar muy bien las pocas cosas que me resultan apetecibles. Por cierto con mi “garra Charrúa” a cuestras me había hecho a la idea que una vez lejos recurriría a lo mejor de mi y sobreviviría como fuera.

Debo reconocer que los comienzos de mi encuentro con la cocina japonesa no fueron fáciles (cené en “Mc Donald’s” la primer noche, almorcé un sándwich el segundo día, cené en “Mandys”, una terrible versión de hamburguesa cuadrada, la segunda noche y sólo descubrí la verdad en un banquete al tercer día, por cierto ya agobiado y hambriento.

En ese tercer día nos habían invitado a una recepción con un gran buffet en donde, junto a los más pintorescos platos de pescado crudo, hermosamente adornados con flores y plantas varias, encontré algunas comidas realmente apetitosas. Descubrí variados tipos de lo que identifiqué como sushi (hoy soy un apasionado de sus diferentes versiones: nigirizushi, makizushi, temaki y chirashi, y una exquisita gama de comidas fritas (especialmente me resultaron apasionantes las teriyaki y me enloquecieron las tempuras).

Una vez derrumbadas mis barreras uruguayas pude extender mis conocimientos y placeres gastronómicos japoneses; aunque por cierto con blancos y negros (algunos muy negros). De cualquier forma y como en cualquier aprendizaje la situación me permitió tomar nota de algunas anécdotas pintorescas:

- la mejor pizza de Japón esta en el aeropuerto de Osaka, en un lugar pequeño pero que vale la pena

encontrar. En Hiroshima cometí el error de elegir sin mirar bien las fotos y hube de lidiar con una pizza con papas en cubo por encima, lo cual fue mejor que lo que vivieron unos colegas bolivianos que disfrutaron su pizza con tallarines, divirtiéndose mucho. Eso si, si en el restaurante no entienden de primera no se gasten o corren serios riesgos de comer pizza con enormes trozos de pollo salteados en salsa de soja, como la que disfrutaron mis ya mencionados amigos bolivianos en Kochi. Un consejo: la mejor forma de prevenir es solicitar: pizza “only tomato and cheese, please”

- un amigo argentino tuvo serias dificultades con los postres. Es sabido que una cucharada de dulce de leche es capaz de empalagar a varios millones de japoneses, pero este detalle escapó al análisis del profesor argentino que había llevado como presente varias cajas de alfajores cordobeses. Se sintió muy herido cuando sus alfajores eran delicadamente destazados en ocho pedazos y saboreados por los colegas japoneses, quienes, cortésmente, expresaban lo sabrosos que eran pero no volvían a probar pedazo. Cabe mencionar que terminamos, ambos, comiendo alfajores con cerveza mientras caminábamos por Kyoto.

- en un hostel tradicional en Kochi enfrenté el reto más difícil, templé mi ánimo y



llegué a disfrutar de platos típicos que me habían causado cierto desasosiego hasta el momento: sashimi (pude con el de pescado, no me animé con los otros), oyakodon de salmón y de huevas de salmón, langosta hervida y suavemente condimentada o la versión más compleja de langosta cruda cuya carne ha sido macerada con hierbas y se sirve dentro de la caparazón del animal, etc., etc. (no voy a negar que todo fue acompañado de buenas dosis de sake y mucha cerveza)

- quiero hacer especial mención a las bebidas: el sake me encantó (por fortuna algunos amigos japoneses me han abastecido porque en Montevideo es caro y difícil de conseguir), la cerveza es muy disfrutable, pero el whisky... no hagan el esfuerzo de probarlo. Me hice adicto al té verde, especialmente en la versión matcha (té verde pulverizado, también imposible de conseguir por estos pagos). Corresponde que

haga una puntualización: NO COMPARTO EL SAKE BAJO NINGUN CONCEPTO; y si quieren pídanle a alguien que haya viajado recientemente.

- puedo recomendar algunos platos como el sekihan (arroz con porotos azuki), el arroz kare (con curry), el arroz kamameshi (cocido en cuencos individuales con verduras, pollo y mariscos), el shabu shabu (tallarines con verduras y camarones), los tallarines soba o ramen con sus caldos y coberturas variadas, me apasionan los tsukemono (vegetales en vinagre) y pongo al wasabi en la cima de los condimentos del mundo (no puedo negar que el wasabi me ayudó mucho en mis experiencias culinarias japonesas)

- capítulo aparte es el uso de los palillos, con los que ya había practicado mucho en Montevideo y la experiencia de “west food” que viví camino a Kyoto. Allí, con gran esmero y costo, nos habían preparado una “comida occidental”, que consistía en un pequeño y transparente churrasco, acompañado de un camarón gigante y un diminuto pancito estilo “miñón”.

Por cierto era muy peculiar y agradable el recibimiento y la despedida de los restaurantes en Kochi, en donde el personal se reunía y nos saludaba con profundas reverencias.

No niego que no fue fácil pero una vez vencidas mis suspicacias iniciales la cocina japonesa

se ha transformado en una referencia culinaria para mí (hace mucho que espero que algún integrante de la Asociación comparta platos típicos japoneses que haya aprendido a cocinar en su estadía). Yo llevo la cerveza (“Patricia”, “Pilsen” o “Norteña” a elección).

Al regreso, mientras yo clamaba por unos buenos raviolos al tucú, ¡mi señora me esperaba con tomates rellenos de atún!

Por cierto “Mc Donald’s” no hay en todas partes: en San José, por ejemplo, no hay y en Japón... no hace falta. ☺

PROF. JUAN CARLOS CIBIC SILVA
JICA ALUMNI 2003



ASOCIACIONES DE EX BECARIOS DE JAPÓN NUEVOS RUMBOS

Antecedentes

En setiembre de 2006 se llevó a cabo en Buenos Aires el denominado – **ENCUENTRO AMERICANO JICA ALUMNI ASSOCIATION** - a instancias de la Asociación de Becarios de Japón en Argentina – ABJA - y con el apoyo de la Oficina de JICA en ese país.

De esta manera, compartiendo los esfuerzos, se realizó ese representativo Encuentro que contó con la presencia de veintiún (21) Asociaciones de becarios/exbecarios de JICA/Japón de veinticinco convocadas y representando a dieciséis (16) de los diecinueve (19) países con que contaba la

JICA Alumni Association en América.

En ese encuentro se alcanzaron las siguientes conclusiones:

Se logró conocer mutuamente la misión, objetivo, estado jurídico y necesidades de las asociaciones.

En lo referente a una Administración sustentable, se discutió principalmente sobre las medidas para mantener la cantidad de miembros y para el aseguramiento de los fondos de las asociaciones.

Cantidad de miembros: se verificó que cada Asociación debería presentar claramente las ventajas de ser MIEMBRO y realizar los esfuerzos para que los Exbecarios tengan una mayor participación en la asociación.

Se presentaron casos de formación de Grupos de Trabajo por temas de interés o regionales para lograr una mayor participación de los becarios en las actividades de la asociación. También se ha verificado la participación activa de los Grupos de Trabajo en proponer las necesidades de proyectos a JICA y la realiza-

ción de los esfuerzos para el intercambio regional de información entre los Grupos de Trabajo de las Asociaciones.

Aseguramiento de los fondos: Se presentaron ejemplos de registro y recolección de la cuota social con anterioridad a la capacitación en Japón. Para aquellas Asociaciones cuyos resultados de sus actividades son beneficiosos para JICA, se solicita un incremento de los fondos del subsidio. Al mismo tiempo, se ha verificado que cada asociación, debe esforzarse en aumentar los ingresos por la cuota social y buscar otros tipos de ingresos.

Se presentaron ejemplos de Asociaciones que no solo están conformados por Exbecarios de JICA. También incluyen becarios de Monbusho, Prefecturas, AOTS y Nikkei.

En aquellos países donde ya existen este tipo de agrupaciones en forma independiente, se ha confirmado la necesidad de vinculación entre las asociaciones y en el futuro, tratar de lograr la unidad en una única asociación.

Actividades presentadas: Actualización de los datos de los becarios, orientación Pre-viaje de los nuevos becarios, seminario (con y sin arancel), reuniones de grupos de Trabajo, mantenimiento y actualización de página web, intercambio cultural, etc. Se ha confirmado que de ahora en adelante, se solicitará a JICA la evaluación de estas actividades y reflejar dichos resultados en el monto del subsidio del año siguiente.

Con respecto a la formulación y evaluación de Proyectos, se ha confirmado la partici-

**EQUIPAMIENTO
PARA MINERÍA
Y
CONSTRUCCIÓN**

**EQUIPAMIENTO E
INGENIERÍA
AMBIENTAL**

www.linebay.com.uy
Buenos Aires 618. Of. 501. Tel. + 598 2 915 7299
Montevideo - Uruguay
contacto: info@linebay.com.uy

LINEBAY



Foto Oficial del II Encuentro con todos los participantes

pación activa en apoyar las actividades de JICA y las Embajadas de Japón.

Se ha confirmado que los resultados de la presente reunión serán transmitidos a los miembros de cada Asociación por los representantes en sus respectivos países y de ahora en adelante, se dispuso trabajar para alcanzar una Asociación con mucha vitalidad y democracia a través de una mayor participación de los Exbecarios.

Se ha confirmado la necesidad de una mayor fluidez de la comunicación entre las Asociaciones y JICA (Por ejemplo, procedimientos administrativos, lineamientos de Asistencia de JICA entre otros).

Por último agradecimiento a ABJA y JICA Argentina por la preparación y organización de la reunión Latinoamericana regional y se ha confirmado la realización de la próxima reunión dentro de 3 años.”

Cumplido el encuentro se elabora y emite la **DECLA-**

RACIÓN DE BUENOS AIRES 2006 que constituyó un extenso documento del que destacamos los principales tópicos que la misma incluye:

“ Que los que conocemos el valor y el impacto de la cooperación en nuestro medio, tenemos la responsabilidad de difundirlo a través de diferentes actividades a los más vulnerables, fortaleciendo la acción de los gobiernos en pos del incremento democrático y la lucha contra la inequidad, verdadero flagelo de nuestra región.

INICIAR la cooperación y la solidaridad entre las Asociaciones que conformamos Asociación de Exbecarios de América Latina y el Caribe de JICA (AELCJICA), a través de una Networking que de nacimiento a una comunidad de voluntades.

FORTALECER el diálogo entre las asociaciones para potenciar y diseminar iniciativas gubernamentales, facilitar la participación ciudadana y fomentar la sinergia necesaria entre el sector pri-

vado, los gobiernos locales y la comunidad internacional.

REALIZAR actividades como red, informando y diseminando acciones de cooperación que relacionen intereses regionales con los de nuestros socios japoneses.

INFORMAR sobre los avances de ciencia y tecnología, el intercambio de conocimientos y experiencias sobre temas, políticas, y estrategias de desarrollo sustentable que pueda replicarse debido a su implementación exitosa, de una nación a otra.

DISEMINAR el conocimiento y promocionar el respeto y empoderamiento de derechos de todos los habitantes de América creando conciencia por el valor del trabajo y producción responsable.”

Se fijó además un PLAN DE ACCIÓN que incluía la creación de un SITIO WEB; una RED DE ASOCIACIONES PARA EL DESARROLLO; la ELABORACIÓN DE UNA AGENDA DE AELCJICA; la fijación del II ENCUEN-

TRO en Colombia en 2009; HERRAMIENTAS PARA LA BASE DE DATOS a cargo de la Asociación de becarios de Bolivia y un PROGRAMA DE CONSULTORÍAS a cargo de la Asociación de Exbecarios de Colombia Nikkoryukai.

Evolución de lo actuado

diferentes factores confluyeron para que los objetivos y metas establecidos no pudieran ser alcanzados, ni algunas de las responsabilidades asumidas concretadas en realidades. Vencido el plazo fijado para el II ENCUENTRO, la Asociación de Exbecarios Colombiana Nikkoryukai, oportunamente designada como anfitriona, levanta la bandera de aquellos principios y enunciados y con el apoyo de JICA Colombia organiza el evento en marzo del corriente 2010 al que la AUJCT concurre y participa activamente, tal como lo había hecho en Buenos Aires 2006.

En la planificación del evento, la Asociación Colombiana se plantea como objetivo principal de este Encuentro, incentivar la integración Regional y Alianza para el Desarrollo, estableciendo el papel que jugarían las asociaciones en este propósito.

Se plantea entonces el eje programático con base en la Cooperación Sur - Sur y en este sentido, y buscando optimizar los resultados de la

Cooperación seguiremos los lineamientos marcados por los ocho Objetivos fijados en la Declaración del Milenio, por la ONU en el año 2000.

La **Cooperación Sur-Sur** se refiere a la cooperación que un país en vía de desarrollo proporciona para apoyar el desarrollo económico y social de otros países también en vía de desarrollo, con apoyo o no de un país desarrollado. JICA está apoyando la transición de los países en vías de desarrollo de estado receptor de ayuda hacia el de donante. Bajo el entendimiento de que es substancialmente útil aprovechar los conocimientos y experiencias adquiridos por los países en vías de desarrollo para beneficio de otros países que están en la misma búsqueda.

OBJETIVOS DEL MILENIO: Es necesario actuar de acuerdo con la necesidad de construir una sociedad más equitativa e incluyente, por eso nos debemos enfocar y orientar nuestros proyectos, programas, seminarios y demás en el logro de estos objetivos:

- Objetivo 1: Erradicar la Pobreza extrema y el Hambre
- Objetivo 2: Lograr la enseñanza primaria universal.
- Objetivo 3: Promover la igualdad de género y la autonomía de la mujer.
- Objetivo 4: Reducir la mortalidad infantil.
- Objetivo 5: Mejorar la salud materna.

Objetivo 6: Combatir el VIH SIDA, el paludismo y otras enfermedades.

Objetivo 7: Garantizar la sostenibilidad del medio ambiente.

Objetivo 8: Fomentar una asociación mundial para el desarrollo

II Encuentro Latinoamericano y del Caribe de Asociaciones de Ex Becarios de Japón

Entre los días 17 y 20 de marzo pasados y en el marco de la celebración de los 30 años de JICA en Colombia se llevó a cabo en Bogotá D.C. el referido Encuentro con la presencia de Presidentes y representantes de Asociaciones de ex becarios de Bolivia, Brasil, Colombia, Chile, Ecuador, El Salvador, Guatemala, Honduras, Jamaica, México, Panamá, Perú, República Dominicana, Uruguay y Venezuela. Diecisiete (17) Asociaciones de quince (15) países estuvieron así representados. Por la AUJCT concurren el Presidente Dr. Eduardo Fenocchi y el Tesorero Dr. Juan C. Barranquet.

Este Encuentro, subsiguiente de aquel fundacional desarrollado en setiembre de 2006 en la Ciudad de Buenos Aires, Argentina, se planificó con el objeto de incentivar la integración regional y la cooperación para el desarrollo entre las Asociaciones de ex becarios de Japón.

Como documento básico

del encuentro se emitió por unanimidad una Declaración Conjunta firmada por la totalidad de los concurrentes en tanto Representantes y/o testigos; en base a cuyas consideraciones incluidas se alcanzaron los correspondientes acuerdos.

Consideraciones

solidarizarnos con los pueblos y los gobiernos de Chile y Haití por la pérdida de vidas humanas y la destrucción ocasionadas en los recientes terremotos.

Qué se propende a la Cooperación Sur-Sur, entendiéndola como el intercambio de experiencias y capacidades entre países de Latinoamérica y el Caribe, y que una alternativa para potenciar esta modalidad es la cooperación triangular que facilita la transferencia tecnológica y el intercambio de experiencias y conocimientos.

Que la agencia de Cooperación Internacional del Japón – JICA – dentro de sus moda-

lidades de cooperación está dirigida a fortalecer aquellos países que después de haber sido receptores de cooperación ahora se encuentran en capacidad de ofertar sus conocimientos a otros países.

Que las asociaciones presentaron a este evento la cooperación que el Gobierno de Japón a través de JICA ha otorgado en sus diferentes modalidades a cada uno de los países entre los cuales se destacaron los proyectos que pueden ser replicados dentro de la Cooperación Sur-Sur.

Que contamos con el recurso humano de Ex becarios en los diferentes países Latinoamericanos que generarían importantes alianzas con las diferentes asociaciones creando una red de apoyo profesional de índole regional que serviría de sustento para desarrollar los proyectos que como resultado de la expresión de las necesidades requiera de la cooperación de terceros países.

Que la Federación Centro-

americana y del Caribe, FEC-CEBEJA, dio a conocer los logros obtenidos a la fecha, tales como compartir experiencias y proyectos entre sus federados, con el objeto de incentivar a las demás Asociaciones de Latinoamérica a integrarse dentro de sus regiones, para unir esfuerzos en el fortalecimiento de las mismas.

Que con el objeto de formalizar la creación de la Federación Latinoamericana y del Caribe de Exbecarios del Japón, FELACBEJA, y definir el papel que jugará en la Cooperación Sur-Sur, el evento retomó los compromisos acordados en el I Encuentro Latinoamericano realizado en Buenos Aires entre el 7-9 de setiembre de 2006, relacionados con la creación de una página Web de la Federación, el desarrollo de la base de datos de la Federación en un formato estándar y redefinir el programa de consultoría como una red de profesionales.

Que se hace necesario reglamentar el funcionamiento de la federación a través de la formulación y aprobación de sus estatutos y la conformación del primer Consejo Directivo.

Acuerdos

Definir El papel de la Federación dentro del esquema de la Cooperación Sur-Sur a través de la creación de la red de profesionales, como organismo oferente de talento



Firma de los Estatutos de la Federación y de la Declaración de Bogotá

humano idóneo para el desarrollo de proyectos.

Poner la red de profesionales latinoamericanos de ex becarios a disposición de JICA y de los Organismos Gubernamentales y no Gubernamentales encargados de la Cooperación Internacional de cada país.

Informar a la Agencia de Cooperación Internacional del Japón – JICA – las conclusiones del II ENCUENTRO LATINOAMERICANO Y DEL CARIBE DE ASOCIACIONES DE EXBECARIOS DE JAPÓN para hacerlos partícipes de los resultados y hacer seguimiento a los compromisos definidos en esta asamblea.

Establecer el mecanismo de interrelación entre asociaciones dentro de un esquema similar al de la Cooperación Sur-Sur, que contribuirá no solo al fortalecimiento interno de las asociaciones sino al diseño y ejecución de proyectos de desarrollo.

Implementar por unanimidad la base de datos con el propósito de servir como herramienta que sustente la red de profesionales y contribuya al fortalecimiento interno de cada asociación dado que motivará la afiliación de los becarios.

Validar el ingreso a la base de datos de los profesionales de cada asociación considerando la legislación vigente de cada país, tarea que será responsabilidad de la Junta



Entrega de Diplomas a los asistentes por parte de las autoridades de JICA Colombia y Nikkoryukai

Directiva de cada asociación.

Conformar la Federación Latinoamericana y del Caribe de Asociaciones de Ex Becarios de Japón la cual llevará el nombre de FELACBEJA.

Aprobar los estatutos que regirán la Federación Latinoamericana y del Caribe de Asociaciones de Ex Becarios de Japón, FELACBEJA, que forman parte de esta declaración (sus Estatutos fueron aprobados por unanimidad y entraron en vigencia desde el sábado 20 de marzo de 2010 tras su firma en la Ciudad de Bogotá D.C., República de Colombia).

Nombrar al Comité Ejecutivo de FELACBEJA, que quedó conformado con la representatividad de las Asociaciones de la siguiente manera:

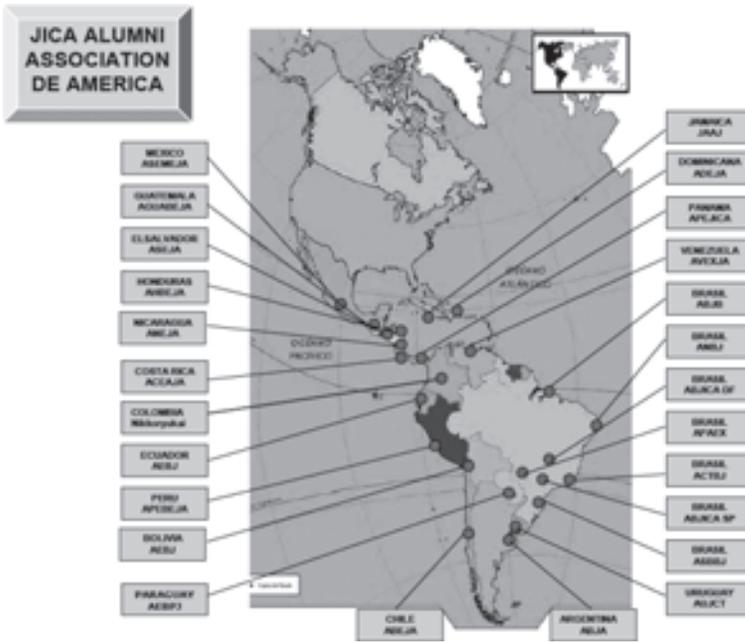
- Presidencia: Asociación Colombiana de Ex Becarios de Japón Nikkoryukai

- Secretaría: Asociación Colombiana de Ex Becarios de Japón Nikkoryukai
- Tesorería: Asociación Colombiana de Ex Becarios de Japón Nikkoryukai
- Vocalías: Asociaciones de Brasil (ANBEJ), Guatemala (AGUABEJA), Perú (APEBEJA), Jamaica (JAAJ) y Uruguay (AUJCT).

Que la presidencia Pro Témporte de la federación de Asociaciones de Exbecarios de JICA, FELACBEJA, para el período 2010-2012 le corresponde ejercerla a la Asociación Colombiana de Exbecarios de Japón Nikkoryukai.

Adoptar un Plan de Acción que contiene las prioridades y las acciones a realizar para ejecutar la cooperación entre las asociaciones.

Agradecer a la Representación de JICA de la República de Colombia, por el apoyo brindado para la realización de este Encuentro.



Federación Latinoamericana y del Caribe de Asociaciones de Ex Becarios de Japón (FELACABEJA)

Agradecer y felicitar a la asociación de Exbecarios de la República de Colombia Nikkoryukai, por su hospitalidad y organización en la realización de este encuentro.

Celebrar el tercer encuentro en la Ciudad de Lima, Perú, en el año 2012 donde se revisarán los compromisos y logros alcanzados en este segundo encuentro.

Conclusiones

De esta secuencia de actividades, que con mayor o menor ritmo se han venido desarrollando en las diferentes regiones de Latinoamérica y el Caribe, surge con claridad que soplan aires de renovación en los procedimientos que la Cooperación Internacional japonesa propende a establecer en esta región del mundo.

Si a esto le agregamos la reducción de los montos de dicha cooperación en los últimos ejercicios y los anuncios de la continuidad de este proceso en lo inmediato, circunstancias de las consecuencias o efectos de crisis mundiales y regionales y el permanente reacomodo de intereses geopolíticos y económicos, propios de la dinámica de una amplia multicausalidad en todo el planeta, resulta imprescindible una reingeniería de los objetivos, las metas, las modalidades de actuación y los planes de acción que concurren al desarrollo sustentable y a la equidad social de Latinoamérica y el Caribe.

Japón reconoce por su propia experiencia la efectividad de la Cooperación Sur-Sur y ha establecido como política básica el impulsar activamente esta modalidad de Coopera-

ción junto con los países en desarrollo asiáticos y de otras regiones que hayan logrado salir adelante. Asimismo ha asumido reforzar la concertación en el marco de la cooperación regional y apoyar la cooperación extensiva beneficiando simultáneamente a varios países.

Esta modalidad promovida por Japón implica cinco categorías que guían las acciones y los proyectos emprendidos por JICA:

- Utilización del personal y recursos de los países en vía de desarrollo
- Difusión y extensión del impacto de la cooperación japonesa
- Cooperación entre donantes
- Apoyo a la cooperación técnica entre los países en desarrollo
- Apoyo a los países en vía de desarrollo en el proceso de transición para ser nuevos donantes

En relación a América Latina y el Caribe los lineamientos de la Cooperación Japonesa reconocen la actividad intraregional sustentada en que los países integrantes comparten un contexto lingüístico, histórico y cultural común, además de haber alcanzado un nivel relativamente alto de desarrollo humano e institucional, todo ello con las excepciones ineludibles de ser reconocidas; habiendo además una notoria y alta motivación para la integración regional. Resulta entonces una sólida ambición

el propender a incrementar y aprovechar ambiciosamente estas ventajas comparativas regionales optimizando el uso de los recursos, aún disponibles pero siempre finitos.

Serán entonces objetivos ineludibles aquellos que propendan a:

- Promover y apoyar la cooperación regional entre los países en vías de desarrollo.
- Brindar una solución a la escasez de fondos para la asistencia.
- Tornar más eficiente la transferencia tecnológica
- Asegurar la utilización efectiva de los recursos para la asistencia.

Las Asociaciones de Exbecarios de Japón y estos, individualmente considerados, deberán ir asumiendo entonces nuevas modalidades de acción y protagonismos que se adecuen a los lineamientos referidos. Existen ya numerosas experiencias de esta cooperación horizontal entre estas instituciones y sus miembros en otras zonas de la Región sin perjuicio de alguna expresión real vigente entre nuestro país y la Argentina a nivel universitario en Salud Animal. Parece entonces razonable que Uruguay y la AUJCT deberán entonces visualizar dichos antecedentes, explorando y generando instancias propias y adaptadas a la realidad nacional y regional, económicamente viable así como técnica y so-

cialmente reproducible.

Estas modalidades de actuación pueden resumirse en esta lista no excluyente:

- Capacitación para Terceros Países: Son los cursos organizados por las entidades de los países de Centro y Suramérica que han recibido cooperación de JICA y están en capacidad de transferir la tecnología y el conocimiento aprendido, estos cursos se imparten en idioma español y se invita a participar a países de Centroamérica, Suramérica y El Caribe. La consecución de los candidatos es la vía diplomática. JICA apoya a la entidad oferente del curso.
- Expertos de terceros Países: son personas que vienen de países de América Latina, por períodos cortos.
- Cooperación Tripartita: es la cooperación ofrecida por un país de la región a otro país de la región con el apoyo de JICA

Aquellos becarios que terminaban su capacitación en Japón con la presentación de su Country Report, muchas veces luego devenido en un testimonio pasivo de la experiencia y entrenamiento recibidos en Japón, han sido hoy redireccionados a quienes deben culminar su estadía en nuestro siempre gentil anfitrión con un Action Plan con respecto a cuya viabilidad política, administrativa y económica debe ser evaluado previo a su retorno.

Asimismo existen hoy mecanismos para poder hacer

realidad lo propuesto en dichos Action Plan mediante financiación directamente otorgada por JICA, actuando en un nuevo rol financiero complementario del cooperador o redirigiendo la solicitud a otros organismos o mecanismos de apoyo financiero.

Tenemos entonces por delante nuevos desafíos, nuevos caminos que recorrer, nuevas alternativas que explorar. En este escenario el rol aglutinador, motivador, repetidor y de tantas otras potencialidades de la AUJCT, nos enfrenta a nuestras propias fortalezas y debilidades, ya sean nacionales, institucionales o individuales. Sortearlas será la meta. ☺

DR. JUAN CARLOS BARRANQUET
JICA ALUMNI
2002/2005/2009

Referencias:

- COOPERACION INTERNACIONAL SUR-SUR, Dr. Carlos A Buritica, 2010.
- GUIA DE COOPERACIÓN SUR-SUR – JICA, 2005.
- AGENCIA DE COOPERACION INTERNACIONAL DE CHILE, 2009.
- INFORME DE COOPERACIÓN SUR-SUR EN IBEROAMÉRICA 2009, Secretaría General Iberoamericana –SEGIB.
- FORO DE EUROPA – AMÉRICA LATINA: UN ESPACIO DE DIÁLOGO SOBRE CUESTIONES INTERNACIONALES.
- AELCJICA, DECLARACIÓN DE BUENOS AIRES 2006.
- FELACBEJA, DECLARACIÓN CONJUNTA BOGOTÁ 2010



Cooperación Sur - Sur **PROVETSUR**

El proyecto de desarrollo profesional continuo para los veterinarios del Sur (PRO-VETSUR) es un proyecto de cooperación regional del Gobierno de Japón, a través de la Agencia de Cooperación internacional (JICA) donde participan instituciones educativas de Argentina, Bolivia, Paraguay y Uruguay.

Dicho programa comenzó en la región el año 2005 con una duración de 5 años, culminando en el mes de junio de este año.

Las Instituciones de los cuatro países participantes son: La Facultad de Ciencias Veterinarias de la Universidad Nacional de La Plata (FCVLP), que actúa como Coordinadora del Proyecto; la Facultad de Ciencias Veterinarias de la Universidad Autónoma Gabriel René Moreno de Bolivia; la Facultad de Ciencias Veterinarias de la Universidad Nacional de Asunción, Paraguay y por nuestro país la Facultad de Veterinaria de la Universidad de la República.

El objetivo del proyecto PRO-VETSUR es desarrollar y fortalecer las capacidades de

diagnóstico de enfermedades animales de importancia en la Región, a través de la capacitación de docentes y veterinarios de ejercicio liberal y de laboratorio.

Cada país seleccionó los temas sanitarios de importancia tanto para la producción ganadera como para la salud pública nacional.

Por ejemplo, en Bolivia se lleva adelante un estudio epidemiológico de la rabia urbana, por ser ésta una grave enfermedad que afecta a los seres humanos desde hace varios años.

En Paraguay se están capacitando profesionales y docentes en actividades tendientes a resolver el problema de la Enfermedad de Gumboro y otras enfermedades aviares.

Con respecto a Uruguay se priorizaron las enfermedades reproductivas causantes de aborto en ovinos y bovinos y las enfermedades respiratorias aviares como diferenciales de la Influenza aviar.

La actualización en técnicas de diagnóstico y la investiga-

ción en dichas problemáticas llevarán consigo, sin dudas, una mejora sustancial en el control y la prevención mejorando el status sanitario de cada país y por ende de la Región.

A través del sistema de cooperación regional, los países participantes han tenido la oportunidad ideal para compartir experiencias y buenas prácticas durante sus actividades en las fases del proyecto.

Antecedentes

Las primeras reuniones de coordinación se realizaron en el año 2003 a los efectos de fijar las prioridades de cada país, así como instrumentar la organización ejecutora del proyecto y las actividades que la misma llevaría a cabo para establecer e implementar dicho proyecto en el ámbito regional.

En esa oportunidad el Coordinador por Uruguay era el Dr. Eugenio Perdomo y como alterna la Dra. Helena Guarino, siendo la República Argentina el país seleccionado como base del Proyecto.

En abril del año 2006 el Rector de la Universidad de la República Dr. Rafael Guarga y el Sr. Carlos Viera Director de la Oficina de Planeamiento y Presupuesto, por Uruguay, y el Sr. Toshiaki Furuya como representante de la Agencia de Cooperación Internacional del Japón (JICA) firmaron la Minuta para el “Proyecto de desarrollo de capacidades para el mejoramiento de la salud animal en la parte sur de Sudamérica a través de la cooperación técnica regional”.

Si bien el proyecto estaba pensado en un principio en lograr una cooperación transversal donde los becarios pudieran entrenarse en los distintos países, con un intercambio de docentes de acuerdo a sus especialidades, el proyecto centralizó los cursos de capacitación en la FCVLP (Facultad de Ciencias Veterinarias de La Plata), dado que la misma cuenta con un programa de entrenamientos y pasantías apoyado por JICA desde hace varios años.

Actividades

En el marco del PROVETSUR se han implementado cursos de capacitación y entrenamientos en laboratorios de la FCVLP, así como se han enviado expertos de JICA y de dicha Facultad a los demás países participantes.

Las principales actividades de capacitación fueron dirigidas a tres grupos principales: a) personal docente de inicia-

ción, b) veterinarios clínicos y c) veterinarios laboratoristas.

Se instrumentaron cursos cortos y pasantías de laboratorio para docentes; seminarios y talleres sobre diagnósticos clínicos y epidemiológicos, toma y remisión de muestras e interpretación de resultados para los veterinarios de campo y de laboratorio.

En nuestro país el estudio de enfermedades relacionadas al aborto bovino se realizó a través de un relevamiento serológico en animales de la cuenca lechera de Montevideo, a fin de detectar la presencia de las principales enfermedades virales como la Diarrea viral bovina (DVB) y el herpesvirus bovino -1 (IBR) y parasitarias como la Neosporosis.

También se investigó la detección de virus (Herpesvirus bovino- 1 y 5, y DVB), y agentes bacterianos como *Campylobacter fetus fetus* y *fetus venereal*, y *Tritrichomonas foetus foetus*. en semen bovino congelado por técnicas moleculares como la PCR.

En cuanto a las enfermedades aviares se realizó un

relevamiento serológico de los siguientes agentes: *Mycoplasmas synoviae* y *gallisepticum*, *Metapneumovirus*, *Laringotraqueitis Infecciosa*, *Ornithobacterium rhinotracheale*. Por medio de este monitoreo se confirmó la presencia de *Ornithobacterium* por primera vez en el país. Para el estudio del aborto ovino se estudió la presencia de anticuerpos contra los siguientes agentes etiológicos: *Brucella abortus*, *Chlamydia abortus*, *Toxoplasma gondii*, y *Neospora*.

Los trabajos de investigación realizados en el marco del PROVETSUR han permitido obtener resultados relevantes, los cuales han sido publicados en revistas científicas a nivel internacional, y presentados en Congresos y Jornadas a nivel nacional e internacional.

Capacitación recibida

En el marco del proyecto 13 becarios jóvenes, docentes de la Facultad de Veterinaria recibieron capacitación en la Universidad Nacional de La Plata, Facultad de Ciencias Veterinarias (FCVLP) desde el año 2005 hasta el 2009.





Durante el año 2005, 6 becarios participaron de un Curso de capacitación regional durante 3 meses y en los años posteriores los becarios realizaron pasantías en los laboratorios de parasitología, bacteriología, virología y patología aviar.

Nuestro país recibió la visita de dos expertos a corto plazo de Japón los cuales dictaron cursos y seminarios en nuestra Facultad de Veterinaria. El Dr. Toshiro IZUCHI en el año 2007, quien dictó la conferencia "Gripe Aviar de alta patogenicidad" y el Dr. Kenichiro ONO, Profesor de Patología clínica de la Universidad de Tokyo, en 2008. Con la presencia del Dr. ONO, docentes de la FCVLP y docentes de nuestra Facultad de Veterinaria se dictó el Seminario "Impacto

de las principales enfermedades emergentes en la salud animal", donde se trataron temas de suma actualidad como la situación mundial de la Influenza aviar, Rabia y la Encefalopatía espongiiforme bovina ("Enfermedad de la vaca loca"), entre otros.

De la FCVLP se han recibido 7 docentes expertos en las distintas áreas del Proyecto, los que coordinaron las actividades de laboratorio y de campo con los becarios y los docentes de cada Departamento, relacionados a cada temática de investigación.

Equipamiento donado

El equipamiento donado por JICA a la Facultad de Veterinaria de la UDELAR fue recibido en el año 2007, y consistió en equipos de laboratorio por un monto global aproximado de 110.000 dólares americanos.

El aporte del gobierno japonés en equipos contribuyó al fortalecimiento y actualización de los laboratorios de diagnóstico y a la implementación de nuevas metodologías de detección de agentes patógenos.

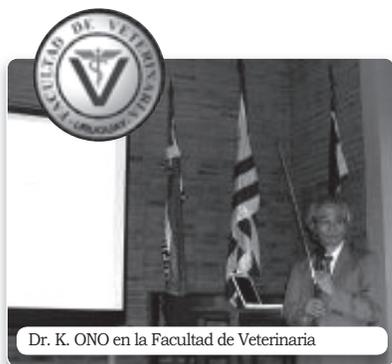
Además del equipamiento para los laboratorios centrales de la Facultad se donaron equipos básicos, como microscopios ópticos, heladeras y centrifugas de mesa, para los dos Campos Experimentales situados en la localidad de Migues y Libertad en los Departamentos de Canelones y San José, respectivamente.

Para las distintas técnicas llevadas a cabo, se recibieron los reactivos necesarios, material de vidriería, etc., así como el material fungible necesario.

El PROVETSUR, como primer Proyecto Regional de JICA para Sudamérica no solamente ha contribuido a la formación de un núcleo de docentes y profesionales altamente capacitados en el diagnóstico y epidemiología de las principales enfermedades de la salud animal, sino que ha fortalecido los vínculos entre las Instituciones docentes de los países participantes de la Región.

La formación de una red regional de laboratorios permitirá planificar e implementar proyectos de investigación conjuntos, intercambiar información sanitaria y establecer programas de desarrollo profesional continuo entre los países, contribuyendo así al mejoramiento de la salud animal y el control de las enfermedades que afectan la Región. ☺

DRA. HELENA GUARINO MSC.
COORDINADORA PROVETSUR
2004 -2008
JICA ALUMNI 1977/1999



Dr. K. ONO en la Facultad de Veterinaria



LA EXPERIENCIA DE CAPACITACIÓN EN OKINAWA



En oportunidad de la invitación del Gobierno de Japón dentro de las propuestas de los PROGRAMAS DE CAPACITACIÓN Y DIÁLOGO, en especial el de “DESARROLLO Y FOMENTO DE PEQUEÑAS Y MEDIANAS EMPRESAS PARA PAISES DE AMERICA CENTRAL Y AMERICA DEL SUR (TURISMO)”, correspondiente al año fiscal 2009, tres uruguayas tuvimos la gran fortuna de poder disfrutar de esta excelente experiencia.

Este curso fue dictado en las islas del sur de Japón, centrando la mayor parte de la actividad académica y de trabajos de campo en la isla de OKINAWA. Para nosotros era un lugar desconocido ya que en principio asociamos a Japón con Tokio u otras ciudades de la isla “grande”.

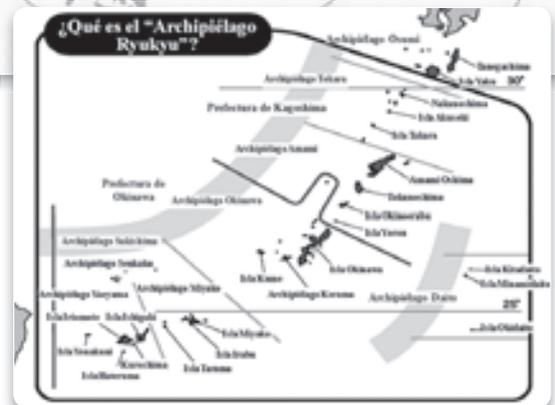
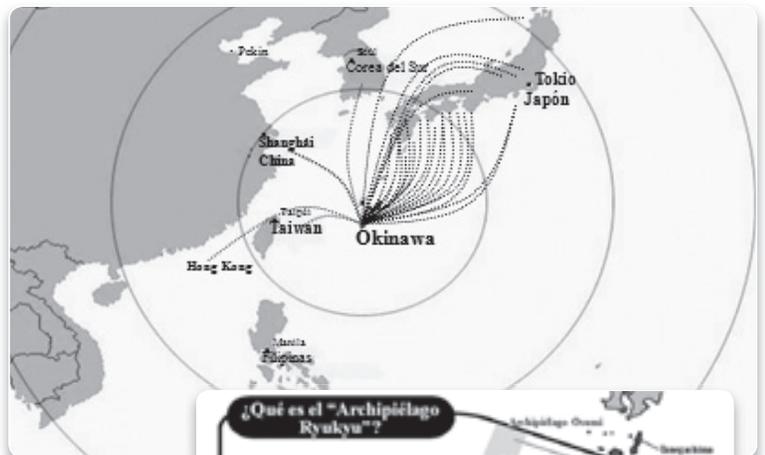
Lo único que sabíamos era que teníamos tres horas y media de vuelo desde Tokio hasta Okinawa, volando hacia el sur hacia una región más tropical. La llegada al aeropuerto ya nos adelanta el espíritu del pueblo okinawense por la amabilidad de la gente y el entorno rodeado de orquídeas.

Archipiélago Ryukyu: La Prefectura de Okinawa se encuentra en el medio del archipiélago Ryukyu situado al sur de Japón, formado por diversas islas que llegan casi frente a Tiwan, abarcando una distancia aproximada de 1.200 km.

El clima es oceánico subtropical templado y con alta humedad, gracias a la corriente

Kuroshio, el viento estacional de la costa este del continente Eurasia y las altas presiones atmosféricas subtropicales.

En el verano abundan los días despejados y de calor a causa de las altas presiones en el Océano Pacífico mientras que en el invierno abundan los días nublados y/o de lluvia con viento fuerte, ya que coincide con el borde





de altas presiones que salen del continente. El cambio de verano a invierno está muy definido. Temperatura media anual: 21 ~ 22°C, precipitación: 2036,9 mm.

El curso se desarrolló en el O.I.C. (Centro Internacional de Okinawa), que recibe a profesionales de todo el Mundo y en un espectro de disciplinas académicas muy amplio. Es un centro con excelentes instalaciones donde los becarios son recibidos con todas las comodidades y excelente hospitalidad.

La actividad académica se organizó desarrollando un ambicioso plan de trabajo, el cual fue llevado a cabo con estricta regularidad.

La primera conferencia se llevó a cabo en la Gobernación de la Prefectura de Okinawa a cargo del Departamento de Turismo y Comercio, donde nos recibió el Sr. Takao Kadekaru y el tema desarrollado

fue “Política administrativa de la Prefectura de Okinawa sobre turismo: situación actual, problemas, estadísticas y análisis de las investigaciones”.

El resumen mínimo de los desafíos planteados para el turismo de Okinawa extraídos durante la jornada de reuniones podemos esquematizarlo de la siguiente forma:

- Respuesta a los cambios en las formas de viajar utilizadas por los turistas
- Promoción de los beneficios económicos
- Medidas para el turismo de fuera de temporada
- Promoción del turismo internacional
- Promoción del turismo ecológico
- La visión que maneja la Prefectura ante estos desafíos es:
- Reacción ante las diversas necesidades
- Estancias todo-el-año y estancias de larga duración
- Alta-calidad.

Para lograr los objetivos entienden que es necesario crear una región de turismo & resort.

Otra conferencia muy interesante desarrollada en la Prefectura fue la de Política administrativa sobre Conservación de la Naturaleza de la Prefectura de Okinawa.

- Conservación por designación regional

Parques naturales (6 parques, 127.109 ha)

Áreas protegidas de medio ambiente natural (12 áreas, 1.079 ha)

Santuarios de Vida Silvestre (25 santuarios, 24.186 ha)

Los hábitats y zonas protegidas (2 zonas, 609 ha)

- Conservación del ecosistema terrestre
- Protección de seres vivos silvestres
- Medidas de protección de especies raras
- Medidas contra especies foráneas.

El curso sobre “Métodos y técnicas de Promoción Turística” se desarrolló en la Oficina de Convenciones de Okinawa.

En esta oportunidad el intercambio se centró en el marketing que desarrolla la Prefectura de Okinawa sobre todo en los países de la región asiática. Como la extensión de los conceptos compartidos en la reunión son inmensamente extensos, así como interesantes, adjuntamos un Anexo 1 denominado “Métodos y técnicas de Promoción” que consta de un resumen sobre los puntos desarrollados en esta oportunidad.

Washita Shop

La actividad que desarrolla la Prefectura de Okinawa es realmente sorprendente respecto al fomento, apoyo y desarrollo de las pequeñas empresas. Uno de los ejem-

plos más notables es el Kabushikigaisha Okinawa-ken Bussan Kosha (Corporación pública de Productos de la prefectura de Okinawa S.A.). Este sistema de trabajo sin duda es uno de los pilares de las empresas okinawenses sobre todo en el concepto de ideas corporativas. Su misión: Contribuir a la independencia de productores y fabricantes de la prefectura, así como a la independencia y revitalización de la economía prefectural.

- El Washita Shop tiene como cometidos: Realizar una compañía que cree valores aprovechando las características naturales, históricas y culturales de Okinawa, así como emitir desde la base “Washita Shop” información y cultura propia de Okinawa.
- Con espíritu de respeto a la individualidad,
- Estar conciente de los valores de productos capaces de satisfacer las necesidades diversificadas de los consumidores tales como salud, longevidad y seguridad, así como abrir nuevos mercados dentro y fuera de la prefectura.



Los turistas, pueden saber todo del “Vidrio Ryukyu” En la Ciudad de Itoman de la prefectura de Okinawa. La “Villa de Vidrio Ryukyu” rodeada de la naturaleza rica e intacta cuenta con la tienda que comercializa productos variados de vidrio, taller de vidrio donde pueden experimentar vidrio manual, galería de vidrio con las obras de artesanos, tienda Outlet y restaurante.

La propuesta es Confeccione su propia “obra original”. ¿Quieren elaborar su propia obra original en la “Villa de Vidrio Ryukyu”? Una copa, un vaso, accesorios, ... será un recuerdo inolvidable del paseo: la “experiencia de

hacerlo a mano”. En el taller donde se fabrican los productos de venta, ofrecen elaborar su propia pieza de vidrio original . Se puede disfrutar de trabajos de soplado, acabado, teniendo la experiencia de un verdadero “artesano del vidrio”. Compartimos con Uds. unas fotos de la experiencia donde cada una de nosotros pudo “fabricar” su propio vaso y traerlo como recuerdo a Uruguay y la última de ellas es del Sr.Eisho Hamacawa directivo de la Cooperativa de artesanía Rykyu Glass quien nos acompañó en la charla explicativa y se despide del grupo con el material de Uruguay Natural en sus manos.



Villa de Vidrio Ryukyu
Siguiendo con el recorrido de las PYMES integradas a los circuitos turísticos en la Isla de Okinawa vamos a mencionar otra experiencia altamente interesante Villa de Vidrio Ryukyu: Mundo vivo del “Vidrio Ryukyu” que produce colores y formas diversificadas.



Parque Nacional Commemorativo de Expo Okinawa (ACUARIO)

Una de las atracciones más visitadas en la isla de Okinawa es el majestuoso Parque Nacional Commemorativo de Expo Okinawa. Además de las innumerables atracciones del Acuario tuvimos la fortuna de coincidir con la Exposición Internacional de Orquídeas de países vecinos y de todo Japón.

Realmente indescriptible el recorrido de la Exposición, el cual incluía la posibilidad de experimentar la confección de Ikebana con la dirección de una experta .

El acuario tiene muchísimas

atracciones turísticas y está muy bien diseñado para tal fin. Dentro de los destinatarios de este paraíso tropical se incluyen los grupos estudiantiles de la isla grande de Japón y este es uno de los lugares atractivos para turistas de todas las edades.

Luego de este primer recorrido con visitas de campo en los lugares turísticos y excelentes conferencias en distintas Instalaciones gubernamentales y privadas comenzó otra etapa de nuestro viaje de estudio. Nos trasladamos hacia las islas del sur del Archipiélago Rykyu a conocer otras ofertas turísticas de esta región maravillosa del Japón no tradicional.

Viajamos a la isla de Ishigaki en un vuelo doméstico de menos de una hora, dos días después nos trasladamos en ferry a la isla de Iriomote al día siguiente volvimos a Ishigaki y culminamos el recorrido conociendo la isla de Taketomi. Debido a la riqueza de estos destinos y la cantidad de experiencias sobre todo eco-turísticas, vamos a exponer en otra entrega esta segunda etapa del Curso de Capacitación y Diálogo ofrecido por JICA.

Regresamos a Okinawa donde continuamos con intensas actividades, ya nos quedamos alojados al sur de la isla en la ciudad de Naha, debido a que las distancias al Centro (OIC) eran considerables y eso nos permitió optimizar el tiempo.

En esta tercera etapa de regreso a Owinawa retomamos las visitas a PYMES vinculadas a la actividad turística.

Okashi no Porushe (Dulces) :

Siguiendo con el rápido resumen del recorrido de las PYMES de Okinawa integradas al turismo hacemos mención a la fábrica de confituras Okashi no Porushe.

Okashi no Porushe fue fundada en 1979. Desde entonces han desarrollado varios productos, en particular “la Tartaleta de Beni Imo,” hechos con beni imo (un boniato o camote de color morado) que es uno de los productos agri-

colas especiales del pueblo de Yomitan. La empresa se ha esforzado por expandirse en el mercado de productos alimenticios únicos de Okinawa, creando un sistema de producción eficaz respaldado por fabricas propias.

Para elaborar satisfactoriamente dulces utilizando el beni imo, tuvieron que superar muchas dificultades. Esto implicó realizar muchos ensayos y cometer errores, para intentar elaborar dulces con su color púrpura vivo y de sabor rico. Como resultado de tanto trabajo, actualmente tienen el apoyo de muchos clientes y distinciones como “Marca de producto de beni imo,” “Marca de Yomitan” y “Marca de Okinawa.”

La empresa presta mucha atención al control de calidad para que los clientes puedan saborear las confituras recién salidas del horno mientras observan los productos elaborados en nuestra fábrica a través del cristal.

Entre las metas de la empresa esta la de ofrecer productos con mejor calidad aprovechando los ingredientes únicos de Okinawa .

El lema que los identifica es: “Cuidado y atención” que han respetado desde los principios de la compañía.

Todo empezó en “una pequeña pastelería de Yomitan”, que fue fundada en 1979 en el pueblo de Yomitan, Okinawa.



Su nombre era “Okashi no Porushe.”

La enormemente popular “Tartaleta de Beni Imo” nació de un esfuerzo conjunto y de empeños continuos, involucrando a mucha gente cuya meta era revitalizar la comunidad local de Yomitan.

Lo que querían era crear un dulce hecho únicamente con ingredientes de alta calidad aprovechando sus sabores originales.

Un producto que permitiera a los clientes disfrutar una dulzura y una calidez que solamente un dulce recién hecho puede ofrecer. Un producto con un aire de Okinawa.

Un producto original de Okinawa que hiciera sonreír a los turistas

“NUCHIMASU la sal de la vida”

Esta vez nos trasladamos a una instalación rodeada de bellísima naturaleza, situada en la playa central este de la isla de Okinawa y frente al Océano Pacifico, para visitar la Kanna Thalasso, donde se produce la sal No. 1 del mundo en cantidad de minerales, contribuyendo a la salud de las personas.

¿Qué es “Nuchi-Una”? Proyecto de Nueva planta turística

1. Capacidad saturada de la planta antigua
2. Confianza incrementada gracias a los resultados acumulados
3. Hacia la construcción de una nueva planta



- Prioridades
 - Incremento y mejoramiento de la producción
 - Crear oportunidades para la presentación de los productos
 - Fortalecimiento de la capacidad comercial
- Puntos importantes previo a la construcción
 - Financiamiento (basado en el plan del proyecto)
 - Selección del solar (Se necesitan la Comprensión y colaboración de la comunidad)

Con el desarrollo de la Planta y su producción la meta ahora es expandirse hacia el rubro turístico, que por ahora desarrollan en este lugar, donde brindan diversos servicios al visitante.

Restaurante cafetería de recetas sabrosas y salubres, el Restaurante Cafetería “Takaharani” ofrece los platos y postres salubres que están preparados con la “Nuchimasu”.

La Tienda de Nuchimasu ofrece al turista de productos “únicos”. se dispone de todos los productos relacionados con Nuchimasu. No tienen ningún producto que contenga otra sal diferente a la Nuchimasu. Son productos únicos que no se venden en otros sitios.

Para la empresa es muy importante las ayudas oficiales y políticas para el desarrollo

del proyecto de ampliación de la planta para mejorar los servicios turísticos.

Para la formación de la PYME, son de importancia vital el modo de resumen del proyecto y contactar y hacerse conocer con los sectores relacionados, además de ayudas de recursos oficiales.

Puntos a tener en cuenta:

1. Ayudas oficiales de forma diversificada tales como fondo económico, tecnología, recurso humano, red, etc.
2. La ayuda del fondo económico es más importante.
3. La preparación de documentos para la solicitud de ayuda constituye el primer obstáculo.

Visita a la Kanna Thalasso Okinawa (Terapia holística termal de Ryukyu)

Este es uno de los casos interesantes de PYMES ya que es una empresa mixta (es una institución pública operada por el sector privado con la financiación conjunta del municipio de Ginoza y del sector privado).

La palabra thalassoterapia, etimológicamente, proviene del griego thalasso (mar) y del francés therapeia (terapia) y significa “terapia marina”. Dicen que las instalaciones de la thalassoterapia han existido desde la época de la Antigua Roma.

Al agua marina se le llama la “sopa de minerales”, por contener abundantes componentes minerales como sodio, magnesio, calcio, potasio y yodo, entre otros. La composición del agua de mar es similar a la del líquido amniótico de la madre y del plasma sanguíneo. La absorción osmótica de los minerales contenidos en el agua marina a través de la piel hace que el organismo recupere su equilibrio mejorando el metabolismo y promoviendo la descomposición de las grasas. Las algas marinas se nutren del mar, almacenando todo tipo de sustancias marinas con alto contenido de minerales y aminoácidos esenciales, y son un recurso de excelencia, “bueno para comer y bueno para aplicar”. La thalassoterapia, que aprovecha estos recursos marinos no solo trae efectos cosméticos sino también efectos preventivos contra varias enfermedades que se originan del desequilibrio entre la salud física y la salud mental. Por esta razón, en los últimos años, la thalassoterapia ha venido atrayendo la atención también en el campo de la medicina.

En el año 2008, el profesor adjunto Arakawa de la Universidad de Ryukyu realizó una investigación demostrativa utilizando la thalassoterapia de Kanna. Los resultados demostraron que la thalassoterapia actúa incrementando efectos; uno es un efecto medicinal preventivo, por ser una terapia natural que no depende de la

aplicación de los fármacos y el otro es un efecto económico, que hace esperar la expansión del mercado del turismo de salud mental.

Desafíos a ir superando:

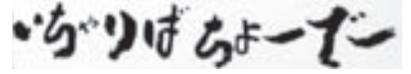
- Garantizar los recursos económicos para tomar medidas contra la salinidad causada por el agua marina para proteger las instalaciones y los equipos y su mantenimiento general.
- Formación de recursos humanos como terapeutas.
- Necesidad de mejorar los medios de transporte para atraer más turistas y necesidad de traer más inversiones

para aumentar las instalaciones de alojamiento en las comunidades cercanas.

De esta manera culminamos este documento donde compartimos un poquito de la maravillosa experiencia de las PYMES turísticas okinawenses.

Queda pendiente para la próxima etapa compartir con Uds. el recorrido por las Islas del sur del archipiélago y el viaje ecológico por el Valle Gangala y el Parque Temático •Murasaki Mura donde participamos desde una demostración de un auténtico *sensei* cinturón negro de karate, hasta la pintura de tela con técnicas antiguas japonesas.

Para despedirnos, hacemos mención al slogan de Okinawa:



(Espíritu okinawense de hospitalidad)

“Ichariba choude”

= “Después del primer encuentro, todos somos hermanos.”

CRA. MARÍA GABRIELA GONZÁLEZ
EC. MARÍA JOSÉ ALONSOPÉREZ
TÈC. COM. PAOLA BIANCHI
JICA ALUMNI 2010





HISTORIA, INMIGRACIÓN Y SABORES

Como hemos visto en artículos anteriores, la cocina japonesa es sumamente variada, gracias, entre otras cosas, a la existencia de cuatro nítidas estaciones y a su rica geografía. Esto permite el cultivo de diversos vegetales, los que se consumen preferentemente frescos.

Las verduras y setas son vitales en la mesa nipona, por tratarse de una cocina predominantemente vegetariana debido al budismo que importaron de China allá por el siglo VI.

También hemos conocido la importancia de la presentación de los platos, y de ahí que los cortes de los alimentos sea clave en la preparación. Existen cortes en tiras, llamados *sengiri*, en círculos o *wagiri*, en medialuna o *hagetsu*, en virutas o *sasagaki*, en forma de flor o *hanagiri*, y muchos otros.

Los pescados y mariscos son infaltables en esta cocina. Ellos se adquieren en los mercados o lonjas, siendo el más grande del mundo el mercado de Tokio, donde la subasta del atún rojo es el evento más importante.

Pero si vamos a hablar de un alimento infaltable, nos debemos referir al arroz, que ya era el platillo principal de la nobleza hasta el siglo XII. En cambio el pueblo, debía conformarse con el mijo, hasta que se mejoraron las técnicas de producción que permitieron el aumento de la cosecha. La importancia de este grano se aprecia hasta en su denominación: *gohan* y *meshi*, que son sinónimos de “alimento”.

En ese entonces, las clases altas aceptaron al budismo zen, cuyos monjes eran vegetarianos, y cuya dieta consistía en un plato de arroz, sopa y algunos bocados adicionales. También popularizaron la ingesta de té, que vino de China como la religión, combinando lentamente rituales, que terminan configurando la tradicional ceremonia del té que ha llegado hasta nuestros días.

Ya en el siglo XVI, con el advenimiento del comercio, se produce un intercambio cultural con portugueses y españoles que incide en la cocina japonesa.

A los extranjeros se los denominaba *nanban*, o bárbaros del sur, y así, el nombre de cualquier comida que comience con ese vocablo indica que se incorporó a su menú en aquella época, por ejemplo el *nanban-suke*, o pescado frito.

Otra receta que es muy apreciada en todo el mundo es la *tempura*, pero cuyo origen se encuentra en los monjes jesuitas portugueses que fueron a introducir el



catolicismo hacia el 1549. Se cree que la palabra deriva de “tempora” señalando el tiempo de ayuno cristiano. Otros creen que viene de “tempero”, vocablo con el que se aludía a un condimento portugués.

En la época Meiji, en 1868 se autorizó el consumo de carne, que fuera prohibido por una ordenanza imperial en el siglo VII. Como resultado, surgieron platillos de carnes diversas acompañados con vegetales y condimentos.

La cocina japonesa fue evolucionando y variando, pero nada movió de su lugar de honor al arroz. No es el plato de acompañamiento, sino que el resto de lo elaborado sirve para complementarlo.

Lo curioso, es que esta cocina nunca concibió el postre como importante, valiéndose simplemente frutas al final de las comidas. Los dulces a base de porotos azuki, calabaza, boniato y arroz eran los bocadillos para el té.

De la misma forma que occidente influenció la comida nipona, Japón grabó su marca en occidente. Es notoria su incidencia en Brasil, donde se radica la mayor colonia japonesa del mundo, con un millón y medio de habitantes, de los cuales un millón vive en San Pablo. Esta inmigración celebró sus 100 años en el 2008, recordando la llegada de los primeros japoneses al puerto de Santos. Venían a América a trabajar en los cafetales y con el tiempo comenzaron el cultivo del arroz, la frutilla y el té. Bocados como el sushi son de amplio consumo, aunque con algunos ingredientes añadidos, como el mango, la berenjena o la salsa tabasco. También hay una versión adaptada de la caipirinha hecha con sake, popularizada por su menor graduación alcohólica.

En cuanto a la población japonesa en Perú, se puede apreciar que es sensiblemente menor. A fines del siglo XIX, jóvenes nipones eran

atraídos a las costas para trabajar en las haciendas. En la actualidad son unas 80.000 personas, y ha surgido lo que llamaron comida nikkei, que significa: lo que nace fuera, o sea la comida nipona que nació más allá del Japón. En este caso sí se puede hablar de una cocina fusión criollo-japonesa, en la que se combinan ingredientes y sabores japoneses y peruanos, con técnicas y métodos de cocción de la culinaria nipona.

Es recién con la llegada de los japoneses, que la comida hecha a base de ingredientes de tierra adentro comienzan a ser reemplazados por productos del mar, valorando el potencial de mariscos y pescados peruanos.

Y para hacer honor al plato dilecto de Japón, compartimos una receta de arroz al sake con castañas:

Ingredientes: 350 gr de arroz, ¼ kg de castañas, 3 cucharadas de sake, sal, agua.



SUMI
Sushi Delivery

El tradicional Sushi elaborado en el momento.
www.SumiDelivery.com · 710 79 13 · Patria 699 esq. Filgueira

Elaboración: lavar el arroz, escurrirlo y dejarlo secar durante dos horas. Colocarlo luego en cacerola con 1 vez y media su volumen de agua. Agregar las castañas peladas y cortadas en trozos y un

poco de sal. Llevar a punto de hervor y agregar el sake. Disminuir el fuego y cocinar durante 5 minutos. Disminuir el fuego aún más y cocinarlo otros 10 minutos; aumentarlo y retirar la olla del fuego,

esperando 10 minutos antes de servir. ☺

DRA. LORELEY CÓCCARO

JICA ALUMNI 1989 / 1999

Basado en artículo de revista Placer
dic.2009-feb.2010.



EL PRIMER TREN BALA ROJO Y BLANCO, EL SHINKANSEN E6, IRÁ A 320 KM POR HORA

Comenzará a operar en la primavera de 2013 con un largo morro de trece metros, que le permitirá reducir los temblores y alcanzar mayor velocidad, y un techo rojo, en homenaje al color de la tierra del norte de Japón.

El próximo modelo del Shinkansen o tren bala japonés, el primero con los

colores rojo y blanco, alcanzará en 2014 una velocidad máxima de 320 kilómetros por hora, batiendo el récord actual en Japón, según lo divulga la compañía JR East, operadora de estos servicios de transporte.

El futurista Shinkansen E6 comenzará a operar en la primavera de 2013 con un

largo morro de trece metros, que le permitirá reducir los temblores y alcanzar mayor velocidad, y un techo rojo, en homenaje al color de la tierra del norte de Japón.

Ese año ese tren alcanzará los 300 kilómetros por hora, pero desde 2014 rodará ya a 320 kilómetros por hora, 45 más que la máxima velocidad alcanzada nunca por un medio de transporte terrestre en Japón.

Unirá Tokio y Akita, a 662 kilómetros al norte de Japón, aunque desde el año próximo unos 535 kilómetros de esa ruta, hasta la localidad de Morioka, ya serán recorridos por su tren mellizo E5.

La prolongación del morro del nuevo Shinkansen va a redu-



SHINKANSEN E 6

cir su número de asientos en el primer y último vagones, por lo que JR East añadirá otro compartimento para que el tren tenga capacidad para sus habituales 350 pasajeros, y habrá que expandir los andenes, explicó el portavoz.

Los colores del nuevo tren bala, que en sus cuatro décadas de historia ha destacado siempre por su estética futurista, son rojo y blanco, a diferencia de los tradicionales azul y blanco con que comenzó, allá por la década de 1940.

Con un diseño supervisado por Kiyoyuki Okuyama, ex de Ferrari -rojos son también los coches de la famosa escudería italiana-, para los asientos se ha elegido amarillo en turista por el paisaje de otoño, mientras para primera clase se ha optado por el azul de una famosa cerámica nipona.

El tren bala japonés supuso toda una revolución para el mundo ferroviario cuando nació hace 45 años. En este tiempo nunca ha sufrido un accidente mortal y su retraso medio ha sido de un minuto.

HISTORIA: El Shinkansen (新幹線, "Shinkansen") es la red ferroviaria de alta velocidad de Japón, operada por la compañía Japan Railways. Desde que en 1964 se abrió la línea Tōkaidō Shinkansen, la red se ha ido expandiendo para conectar la mayor parte de las ciudades de las islas de Honshū y Kyūshū, con velocidades de hasta 300 km/h.

La palabra Shinkansen significa literalmente "Nueva Línea Troncal" y se refiere estrictamente al trazado de las vías, mientras que los trenes propiamente dichos se denominan oficialmente "Super Expresos" (超特急, chō-tokkyū), aunque esta distinción es rara incluso en el propio Japón. Al contrario de la red original, el Shinkansen utiliza el ancho de vía normal (1.435 mm), y se vale de túneles y viaductos para atravesar obstáculos, en vez de rodearlos. Debido a la naturaleza montañosa de gran parte del país, las líneas existentes con anterioridad presentaban un ancho de vía estrecha (1.067 mm) y que no podían ser adaptadas a velocidades superiores. Además, por entonces, un gran tráfico



impedía agregar más trenes. Como consecuencia, Japón tenía una necesidad mayor de un nuevo sistema de líneas que otros países, donde los sistemas ferroviarios existentes tenían un potencial de mejora mayor.

El popular nombre Tren Bala es una traducción occidental del término japonés *dangan ressha* (弾丸列車), un apodo que se le dio al proyecto cuando aún estaba en fase de debate, en los años 30. El nombre permaneció debido al hecho de que las locomotoras Shinkansen tienen una figura redondeada que recuerda una bala, y a su alta velocidad. ☺

FUENTES: EFE – SHINKANSEN/
WIKI.ORG.ES

MAS DE TREINTA AÑOS AL SERVICIO DEL PRODUCTOR AGROPECUARIO



PACIFIL S.A.

TASHIRO TAKATA S.R.L.



Cno. Del Jefe 2520 - C.P. 12700 - Montevideo - Uruguay - Tel/Fax.: (598 2) 312 3106* - www.pacifil.com - e-mail: pacifil@adnet.com.uy



EL RESULTADO DEL “PROYECTO DE PROMOCIÓN TURÍSTICA DEL MERCOSUR”

Nuestra oficina de JICA viene cooperando en Uruguay desde hace 30 años y a través de nuestro programa 1.200 becarios viajaron a Japón.

Aprovechando esta ocasión presentaré sobre el “Proyecto de Promoción de Turística del MERCOSUR” que ha realizado JICA en esta área últimamente.

La 1ª fase de este proyecto duró 3 años desde 2005. El presupuesto fue de 3,500,000 dólares aproximadamente y tenía como objeto conquistar más turistas del Asia en cooperación los 4 países del MERCOSUR (Argentina, Brasil, Paraguay y Uruguay).

El proyecto incorporó la variable de contar con una base de actividad en el mismo Japón para fomentar el turismo dentro del mercado japonés hacia los turistas japoneses. Esta fue primera la experiencia de esta naturaleza dentro de nuestra oficina de Japón. Para este fin se abrió una oficina de turismo de MERCOSUR en pleno centro de Tokyo y se realizaron diferentes actividades de promoción



y recepción de los becarios. Como resultado se obtuvo el aumento de 74% de turistas japoneses con destino hacia los 4 países durante los 5 años desde el año 2002 hasta 2006-57,675(2002)→100,108(2006). Viendo este resultado se siguió con la 2ª fase el proyecto en el período entre 2006 y hasta 2008 y obteniéndose en ese período el aumento de un promedio de 11% (100,108(2006)←111,362(2008) de turistas provenientes de Japón con destino en los 4 países.

De esta manera el fruto de los 5 años de actividad de cooperación no fue solo el aumento de turistas japoneses hacia los 4 países de MERCOSUR sino también la creación de un fondo común de los 4 paí-

ses que integran este bloque regional para cubrir el presupuesto de mantenimiento de esa oficina del MERCOSUR en Tokyo desde el año 2010. Es objetivo de JICA que cooperando entre sí y con nuestro apoyo los 4 países puedan obtener aún más turistas provenientes de Asia.

Al fin me gustaría proponer 2 puntos de vista en relación al turismo en Uruguay.

El primero es cómo conquistar para que visiten Uruguay a los turistas japoneses que llegan a los países vecinos de Argentina y Brasil, ya que a esos destinos arriban anualmente en gran número.

El segundo punto es cómo mantener “la naturaleza” que

es el recurso más importante del turismo en Uruguay. Según el informe del Proyecto “EcoPlata” se dice que el 63% de la población uruguaya vive en la zona costera y además, que el 60% de la actividad industrial se realiza también en el área costera. Estos datos implican que un recurso muy importante de Uruguay está potencialmente en alto riesgo

por la contaminación ambiental y el cambio climático.

“Turismo” en japonés se escribe “観光” esta expresión tiene origen en un escrito antiguo de la China “Ver la luz de un País”, concepto que creo se puede traducir como “Ver el hermoso tesoro de un País” ...

Estimados señores, señoras,

jóvenes de Uruguay, deseo de corazón que cuiden “la naturaleza”, el gran tesoro que tienen. ☺

LIC. YOSHIKATSU SATO
REPRESENTANTE DE JICA EN
URUGUAY

Palabras pronunciadas en ocasión del Seminario “Las Pymes Turísticas, la experiencia de Okinawa”, UCU-DAL, mayo de 2006.

Destino Japón MIYAJIMA, DONDE LOS DIOSES VIVEN CON LOS HOMBRES

Desde remotos tiempos la isla de Miyajima ha sido adorada como un dios por los lugareños de generación en generación. La cautivante naturaleza que la rodea alimenta la espiritualidad de sus visitantes, creando un mágico sentimiento en ellos.

Situada al sur oeste de Hiroshima, esta isla, dominada por el monte sagrado Misen, es el escenario perfecto para el encuentro entre la montaña, el bosque y el mar, entre los que se erigen algunos de los más hermosos templos de Japón. Es considerada en todas las guías de turismo uno de los “tres lugares más hermosos de Japón”. Es por eso que en esta entrega de Destino Japón visitaremos la isla de Miyajima.

Flotando en el mar cuando entra la marea, el santuario sintoísta de Itsukushima es sin duda, el lugar de mayor atractivo para el visitante. Los pabellones actuales, construidos en el elegante estilo conocido como “Shinden Zukuri”, datan del año 1168, si bien la construcción original es del siglo sexto. Su construcción se debe al General Taira no Kiyomori, quien recibió una revelación en un sueño, en el que se le prometía la gloria si construía un templo. El color rojo intenso de sus paredes y columnas provoca un fantástico contraste contra el azul del mar y el verde de los bosques que lo rodean, en gran armonía con el paisaje. En diciembre de 1996 este santuario fue reco-

nocido como patrimonio de la humanidad por la UNESCO, teniendo en cuenta para ello que se trata de un insuperable ejemplo de integración de arquitectura y paisaje de significado religioso.

Frente a la puerta principal del santuario de Itsukushima, a unos 200 metros, se alza majestuosa en el mar la Gran Puerta (O-Torii), que es



sin duda el símbolo de Miyajima, su postal más conocida.

Esta sagrada isla alberga varios templos de gran hermosura y variados estilos de construcción. Destaca la pagoda de Tahoto, de 16 metros de altos, que combina estilos arquitectónicos de Japón, así como de China y de India. Es su característica principal el combinar una forma cuadrada en su base y una forma redonda en el nivel superior de la pagoda.

El Santuario Toyokuni, conocido popularmente por el nombre de su edificio mayor, Senjokaku, es otra de las joyas arquitectónicas a visitar. En este templo puede encontrarse una importante biblioteca de sutras budistas. En el año 1587 el señor de la guerra Hideyoshi Toyotomi, que unificó Japón en ese período, ordenó que se edificara esa biblioteca donde se llevarían a cabo cánticos sutras en honor de los caídos en la guerra. Es el edificio más grande de Miyajima, y debe su nombre, Senjokaku, a que la superficie total del mismo es equivalente al área de 857 alfombras tatami. Luego de la muerte de Toyotomi se detuvo la construcción del templo, y permanece hasta hoy inconcluso.

Al lado del edificio principal se yergue una bellísima pagoda de cinco pisos (gojunoto) y 27 metros de alto, que fuera construida en el año 1407, combinando con pericia esti-

los japoneses y chinos. En el interior de la pagoda puede admirarse una imagen de Buda pintada en colores.

En este recorrido por los templos y santuarios de la isla, debemos detenernos en el santuario erigido en memoria de Kiyomori, el general que construyó el santuario Itsukushima. O visitar el templo Hozo, construido en medio del bosque en estilo Azekura, resistente a la humedad, y que fuera durante siglos el lugar donde se guardaban los tesoros del santuario de Itsukushima. El templo Daishoin, construido en la base del Monte Misen, de colores verde pálido y decorado con numerosas estatuas de Buda, y donde vivían quienes tuvieron a cargo las ceremonias en el santuario Itsukushima.

Otra forma de conocer la isla, es tomar el teleférico a la cima del Monte Misen, de 530 metros de altura, montaña sagrada y objeto de adoración desde tiempos remotos. A los pies de esta se extienden varios parques, como el Parque Momijidani, que fascina con sus azaleas en verano, sus cerezos en primavera y los árboles de maple en otoño; el Parque Omoto, que es hogar de gran cantidad de ciervos, o el Parque Hiramatsu, desde donde pueden apreciarse las mejores vistas de la isla.

Miyajima ofrece también playas en su costa norte, desarrolladas para recibir

al turista con todos los servicios necesarios, en un mar de aguas claras y tranquilas.

Para completar nuestra visita, este mágico destino nos ofrece una gran variedad de festivales, en todas las épocas del año. Muchos de estos festivales aprovechan el natural escenario que brinda el santuario Itsukushima. Así, el tradicional Bugaku de música y danza acompañado por el Gagaku, tiene lugar varias veces en el año como ofrenda religiosa. El 17 de junio por la noche, se lleva a cabo el mayor de los festivales de la isla, Kangensai. Coloridos botes decorados con cortinas y lámparas y con orquestas a bordo, recorren la costa mientras se ejecuta música Gagaku.

En la primavera tiene lugar un festival en homenaje a Kiyomori, en el que se desarrolla un desfile con ropa tradicional de la época. Dos veces al año, en primavera y otoño se lleva a cabo un ritual sintoísta, en el que los participantes caminan descalzos sobre brasas. El 31 de diciembre se celebra el Chinkasai, festival de fuego en el que se encienden enormes antorchas de pino enfrente del santuario Itsukushima, volviendo el mar en fuego.

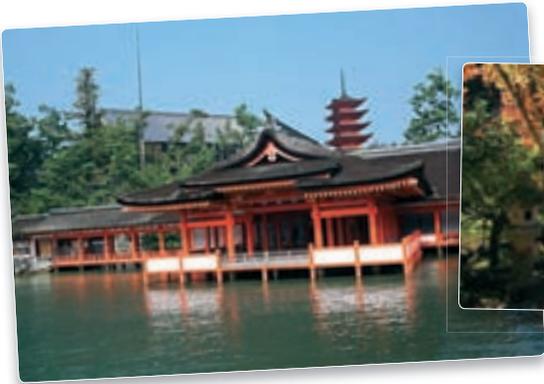
Finalmente, el 14 de agosto tiene lugar un impresionante festival de fuegos artificiales sobre el mar, usando como decorado la gran puerta,

O -Torii, lo que le confiere un marco impresionante.

Conocer un lugar implica también conocer su gastronomía. El plato más tradicional de Miyajima son las ostras, reconocidas por su tamaño y calidad. Para los amantes de esta delicadeza gastronómica, es imprescindible marcar en el calendario el 11 de febrero, día en que tiene lugar el festival de ostras (kaki) de Miyajima, en

el que gran cantidad de las mismas se sirven gratis a los turistas, en diversas preparaciones. Otras especialidades de la isla incluyen al congrio, así como unas tortas de arroz (taiko no chikaramochi) de las que se dice que tienen la propiedad de otorgar fuerza a quien las come.

DRA. ADRIANA XALAMBRI
JICA ALUMNI 1999



80 años

COPSA

1930 una vida juntos 2010

www.copsa.com.uy



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

Cel: 099 806 717

Web: www.aujct.org.uy