

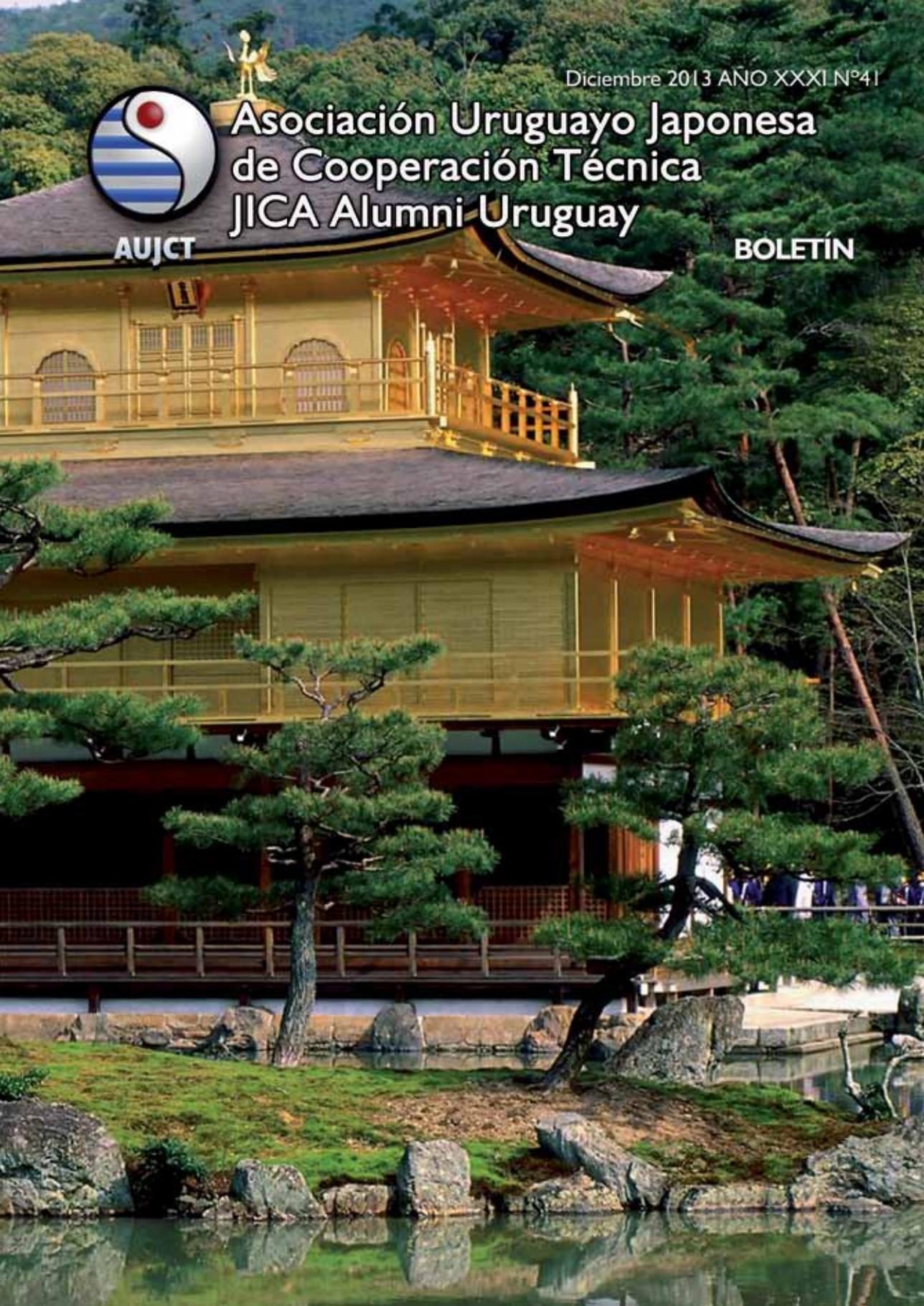
Diciembre 2013 AÑO XXXI N°41



AUJCT

Asociación Uruguayo Japonesa de Cooperación Técnica JICA Alumni Uruguay

BOLETÍN



CONTENIDO

Editorial:

Hito no furimite, wagafuri naose -
人のふり見て、わがふり直せ
Siempre se aprenden cosas
buenas de los buenos
amigos..... 1

Mensaje de despedida del
Sr. Embajador Kenichi
SAKUMA..... 2

La Familia Imperial. Sus
Majestades el Emperador
y la Emperatriz 3

Bonsai: Historia y mitos
de un arte vivo 8

BIJUTSU KO-NA
Rincón de las Artes 12

Adapta, repite, continúa: el cine
japonés del 2012..... 12
Box Office 2012

Lo mejor del cine de Japón..... 14
Momotarô - 日本の昔話 ・ 桃太郎
(Cuento tradicional japonés) 16

“Shikisai o motanai Tsukuru
Tasaki to, Kare no Junrei no toshi”
“El descolorido
Tsukuru Tasakiy el año
de su peregrinación” 18

Destino japon
Osaka, historia y futuro . 20

Incubar empresas para
promover el crecimiento
económico 23

Karate Kyokushin:
Budo Karate originario
de Japón..... 29

Epidemias de Fiebre
Aftosa en Japón y
Uruguay 33

Sumo - 相撲 36

El arte de tomar té 41

ASAHI
el amanecer de una
nueva era energética
en uruguay..... 46



Directiva de la AUJCT

Dr. Juan Carlos Barranquet
Presidente de la Asociación
Dr. en Veterinaria
Técnico Prevencionista
Intendencia de Canelones

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

Dra. Adriana Xalambri
Secretaria
Dra. en Derecho y Ciencias Sociales
M.T.S.S. - Di.Na.Tra.

Ing. Quím. Jimena Risso
Tesorera
Intendencia de Montevideo

Colaboran:

Prof. Juan Carlos Cibic
A.N.E.P. - C.E.S.

Cra. María Noel Ramos
MINTURD

Comisión Fiscal

Dr. Eduardo Fenocchi
Presidente

Com. Insp. Carlos Nicola
Ing. Agr. Diego Maeso MSc

Edición de Boletín: Comisión Directiva

Encargado de Página Web: Pablo Cura Hochbaum

Dirección:

Bvar. Artigas 417 Of. 601
C.P. 11300, Montevideo
Fax: (598) 2710-3917



Los contenidos y opiniones de los autores incluidos en los
artículos son responsabilidad exclusiva de los autores.

Fuente de imagen de portada:
my.opera.com/hummvve/albums/showpic.dml?album=796013&picture=10816448



Editorial

Hito no furimite, wagafuri naose - 人のふり見て、わがふり直せ

Siempre se aprenden cosas buenas de los buenos amigos

Este proverbio japonés que hemos elegido como título de nuestro editorial de este boletín, entendemos refleja nuestro sentir en el coyuntural desempeño al frente de nuestra AUJCT y conlleva aquellos momentos de satisfacción y felicidad en el logro del quehacer que nos desafía, así como también la tristeza por el alejamiento de buenos amigos con los que hemos recorrido parte de este camino juntos y en estrecha colaboración en pequeños detalles como en emprendimientos más serios y demandantes.

Acabamos de despedir, con el pesar de su alejamiento pero sabiendo de su merecido retiro y descanso luego de una larga y fructífera carrera; al Excmo. ex Embajador de Japón en Uruguay Ken-ichi SAKUMA y su Sra. esposa con quienes compartimos tres años de múltiples actividades siempre en pos de consolidar y hacer más profundos los lazos de amistad entre nuestros pueblos; todo ello en nuestro particular rol de beneficiarios de haber recibido "en vida propia" la inolvidable y formativa experiencia de vivir y convivir en Japón y con su pueblo, dando y recibiendo, creciendo como personas, como técnicos y dejando nuestro humilde aporte para su mejor conocimiento y aprovechamiento, haciendo amigos.

En similar situación despedimos al ex Consejero Katsuhiko MATSUMOTO al finalizar su misión en Uruguay y a nuestra permanente colaboradora Sylvia TANAKA emigrada al Japón de sus ancestros a perfeccionar sus estudios, con quienes, cultivamos el afecto, al mutuo apoyo, la amistad protocolar y en confianza, pero siempre en pos de objetivos comunes que ya referimos.

El antecedente del Curso Regional sobre Residuos Sólidos, del pasado año, del cual gestamos la idea y acompañamos su realización compartiendo duros esfuerzos con la AUCI, con JICA, con otros Organismos y con amigos ex becarios o nuevos cursantes, de

nuestro país y de varios otros de la región. Todo ello dejó experiencia y aprendizaje y muchos nuevos amigos.

Hoy ya ha sido aprobado en JICA Japón el soporte del Prof. Mitsuo YOSHIDA y otros expertos para llevar a cabo un nuevo Curso de similares características, en el marco de la cooperación Sur-Sur y apoyo a terceros países y en el que nuestra AUJCT ya está, desde el primer día, contribuyendo, apoyando y preparando una coparticipación que implica nuestro máximo esfuerzo en la persona de muchos exbecarios quienes seguramente harán de este nuevo desafío un éxito para el país y su gente, ganando amigos y reforzando el vínculo con aquellos que ya compartimos tan noble sentimiento.

Finalmente el III Encuentro de la FELACBE-JA programado para el año anterior en Perú, aparece hoy como de alta probabilidad en su realización en ese u otro país hermano de Latino América y el Caribe. Si entre todos, pero básicamente el país anfitrión, logramos este nuevo paso adelante en la integración de las Asociaciones de ex becarios estaremos fortaleciendo el vínculo entre las mismas y sus miembros y generando nuevos escenarios para actividades de cooperación y apoyo mutuo. Estaremos maximizando el aprovechamiento de la capacitación y entrenamiento recibido anualmente en Japón por un alto número de técnicos de las Américas, en pos que sus países de origen aceleren su crecimiento y desarrollo sustentable, en paz, consolidando la hermandad entre pueblos con historias y culturas comunes y cada vez más comprometidos en la unidad regional.

Aprender y enseñar entre amigos es la base de nuestra proyección en el mundo y para el mundo.

COMISIÓN DIRECTIVA

Mensaje de despedida del Sr. Embajador Kenichi SAKUMA



Ya han pasado más de 3 años desde que llegué a Montevideo como Embajador del Japón en Uruguay y ha llegado el momento de mi partida.

A una semana de mi llegada participé del acto de asunción del Presidente José Mujica, me acuerdo muy bien como si fuera ayer, el acto fue bajo el cielo azul y senti el entusiasmo de los uruguayos. Rodeado de la gran naturaleza y de los amables y hospitalarios uruguayos, estos tres años fueron de mucho provecho y me llenó de hermosos recuerdos.

Pero lo que más me impresionó es el gran afecto y apoyo que nos brindaron los uruguayos en ocasión de la catástrofe del gran terremoto y tsunami que sufrió la zona Este de Japón hace un poco más de dos años. No sólo del gobierno de Uruguay sino también de muchos uruguayos recibimos el cálido apoyo, este hecho quedará en los corazones de los japoneses por mucho tiempo. También recibimos mucho aliento y apoyo de

todos ustedes ex becarios y en esta ocasión quisiera reiterar mi profundo agradecimiento. Muchísimas gracias.

Además, tengo muchos recuerdos compartidos con todos ustedes. Como los eventos conmemorativos del 90° aniversarios de la relación bilateral entre Uruguay y Japón, la Feria Floral de La Paz, la fiesta de bienvenida y presentación de los nuevos ex becarios, la fiesta de fin de año, son algunas de las varias actividades que realizamos en forma conjunta y me acuerdo todo como si fuera ayer. Estoy muy contento y orgulloso de que muchos ex becarios estén trabajando y destacándose en diferentes áreas contribuyendo al desarrollo del país.

Uruguay es un país que está teniendo un gran crecimiento económico y hay esperanzas de que en un futuro cercano sea considerado como un país desarrollado, en caso que llegue esa instancia sería difícil seguir cooperando como hasta ahora. Pero deseo seguir fortaleciendo aún más este sólido lazo que cultivamos entre los dos países. Deseo de todo corazón que la distancia geográfica que nos separa se acorte cada vez más.

Regreso a Japón con los preciosos recuerdos de este país; el asado delicioso que hemos saboreado repetidas veces, emocionante fútbol, hermosa naturaleza, luz que resplandece en el Río de la Plata, la hospitalidad de los uruguayos.

Muchas gracias a todos, deseo la felicidad y la salud de cada uno de ustedes.

Kenichi SAKUMA
Embajador del Japón en Uruguay
Abril de 2013

La Familia Imperial

Sus Majestades el Emperador y la Emperatriz

El 7 de enero de 1989, luego de la abdicación del Emperador Hirohito (quien póstumamente adquiriera el nombre de Emperador Showa), Su Majestad el Emperador Akihito accedió al trono como 125° Emperador de Japón. La ceremonia de coronación se realizó el 12 de noviembre de 1990 en el Palacio Imperial y a ella asistieron representantes de 158 países, entre los cuales se encontraban monarcas y jefes de estado, además de dos organizaciones internacionales.

Tal como lo establece la Constitución de Japón, el Emperador es “el símbolo del Estado y de la unidad del pueblo” y su cargo proviene de “la voluntad del pueblo, en el cual reside el poder soberano”.

El Emperador Akihito nació en Tokio el 23 de diciembre de 1933. El primer hijo varón del Emperador Showa y la Emperatriz Kojun fue recibido con gran alegría por toda la nación. Tiene cuatro hermanas mayores, un hermano menor y una hermana menor.

Su Majestad recibió su educación primaria y secundaria en Gakushuin, que en ese momento era la escuela del Ministerio de la Casa Imperial y que más tarde fue privatizada. Durante su educación primaria tuvo que vivir temporalmente fuera de Tokio con sus compañeros debido a la Guerra y aún se encontraba en las montañas de Nikko al finalizar la guerra en 1945.

En 1952 ingresó a la Facultad de Ciencias Políticas y Economía de la Universidad de Gakushuin. En ese mismo año se realizó su Ceremonia de Mayoría de Edad y su investidura como Príncipe Imperial. De este modo, comenzó a cumplir tareas oficiales en su calidad de Príncipe Imperial. Al año siguiente



realizó su primer viaje al exterior para asistir a la coronación de la Reina Isabel II del Reino Unido y cubrió gran parte de América del Norte y Europa. Completó sus estudios universitarios en calidad de estudiante especial en 1956.

Además de su educación formal, el Emperador Akihito recibió tutelaje especial de parte de las autoridades en varias áreas de conocimientos, como historia del Japón y Derecho Constitucional.

El 10 de abril de 1959, el Príncipe Imperial Akihito contrajo matrimonio con la Srta. Michiko Shoda, hija de un distinguido hombre de negocios. El Dr. Shinzo Koizumi, quien supervisó la educación del Príncipe Imperial

durante muchos años, dijo de este matrimonio: “El Príncipe Imperial la eligió, y así también nosotros”. Según lo que dispone la ley de la Casa Imperial, el Consejo de la Casa Imperial, encabezado por el Primer Ministro, dio su consentimiento unánime para el matrimonio. La nación entera se maravilló ante la ceremonia de matrimonio tradicional y la espléndida procesión en un carruaje abierto que le siguió. Fue uno de los días más felices de la historia de Japón después de la guerra.

El Príncipe Imperial Akihito cumplió con sus obligaciones oficiales con gran energía y con la cálida y devota compañía de la Princesa Imperial Michiko. Juntos respetaron las milenarias tradiciones imperiales a su vez que incursionaron en nuevas áreas de actividad adecuadas a la función del Príncipe Imperial en la era moderna.

Gracias a su apoyo, en 1965 se crearon los Juegos Deportivos Nacionales para Personas con Discapacidad, ofreciendo más oportunidades a las personas con discapacidad de participar en la sociedad de manera más activa. Se creó un premio anual a la labor destacada en la atención de niños con discapacidad, con el apoyo de la Princesa Imperial. El Príncipe Imperial y la Princesa Imperial se reunieron con todos los Voluntarios Japoneses en el Exterior antes de que partieran a trabajar en países en desarrollo y luego dieron seguimiento a su trabajo con gran interés. Se creó una Beca del Príncipe Imperial para el intercambio de estudiantes entre Japón y Hawaii, donde vive un gran número de emigrantes japoneses.

Como Príncipe y Princesa Imperial visitaron 37 países de todas las regiones del mundo, en la mayoría de los casos en representación de quienes en ese momento eran el Emperador y la Emperatriz. En los países que visitaron generaron buena voluntad y la gente llegó a apreciarlos por sus personalidades sinceras y humildes.

La Emperadora Michiko nació en Tokio el 20 de octubre de 1934, la primera hija de Hidesaburo y Fumiko Shoda. La familia Shoda es prominente en los círculos industrial y académico y dos de sus miembros han sido galardonados con la Orden de la Cultura, el reconocimiento más alto entregado a los académicos y artistas por el Emperador. En ocasión de su boda con el Príncipe Imperial,

la nación expresó su aprobación y la satisfacción de conocer la simpleza y la dignidad del modo de vida de la familia.

La Srta. Shoda estudió en la escuela primaria Futaba. Se vio obligada a abandonar la escuela cuando estaba en cuarto año, debido a que la crueldad de la guerra hacía muy difícil la vida en Tokio. Regresó a Tokio para graduarse en su antigua escuela luego de terminada la guerra. Luego estudió en la escuela secundaria Seishin (Sagrado Corazón) e ingresó al Departamento de Lenguas Extranjeras y Literatura de la Facultad de Literatura de la Universidad del Sagrado Corazón. En su último año fue elegida por sus compañeros como presidenta del gobierno estudiantil. Muchos de sus compañeros recuerdan que, a pesar de ser muy reservada, obtuvo el total respaldo de sus compañeros y ayudó a crear una gran armonía en la vida de la Universidad. Fue la estudiante destacada en su ceremonia de graduación en 1957.

En su rol de Princesa Imperial, se penetró con los problemas de la sociedad a través de reuniones con figuras líderes de varios ámbitos de actividad. Con su modo humilde y sencillo, se la oyó decir en una oportunidad que, como miembro de la Familia Imperial quisiera seguir con interés y preocupación lo que sucede en la sociedad, ocuparse de las personas y de sus necesidades de cerca y rezar constantemente por su bienestar.

El Príncipe y la Princesa Imperial y sus tres hijos, el Príncipe Naruhito, el Príncipe Fumihito y la Princesa Sayako conforman una familia feliz. A pesar de tener una vida muy ocupada, la Princesa Imperial crió a sus tres hijos con mucho amor; los amantó y cuando fueron a la escuela era ella quien preparaba su almuerzo para llevar a la escuela temprano por la mañana. Años más tarde, comentó lo siguiente acerca de su manera de criar a sus hijos: “Consulté al Emperador (el entonces Príncipe Imperial) sobre todos los asuntos y le estoy agradecida por los consejos que me dio a partir de su propia experiencia, que me resultaron de gran ayuda”.

Como lo mencionara el Emperador en una conferencia de prensa, la Emperatriz siempre ha amado y respetado a sus familiares, en especial a sus padres. Como Princesa Imperial,

sus constantes visitas al Emperador Showa y la Emperatriz Kojun con el Príncipe Imperial y sus hijos les daban mucha alegría. Luego del fallecimiento del Emperador Showa, la Emperatriz Michiko y el Emperador Akihito siguieron visitando a la Emperatriz Kojun casi todos los fines de semana, hasta su muerte el 16 de junio de 2000.

El Emperador cumple con aquellos actos de estado previstos en la Constitución, como nombrar al Primer Ministro y al Presidente de la Suprema Corte de Justicia, tomar juramento a los Ministros de Estado y otros altos mandatarios, convocar la Dieta Nacional, promulgar leyes y tratados, otorgar distinciones, certificar las credenciales de embajadores, así como recibir a embajadores extranjeros. En estos asuntos de estado, actúa con el asesoramiento y la aprobación del Gabinete.



Desde su coronación en 1989, el Emperador y la Emperatriz ha cumplido con una amplia variedad de obligaciones oficiales inherentes a su cargo como símbolo del Estado y de la unidad de su pueblo. En 2009 se celebró el XX aniversario de su coronación con una serie de ceremonias conmemorativas y coloridos eventos de los que participaron personas de varios sectores sociales. Con su fuerte sentido del deber y su permanente atención a las necesidades reales de su pueblo, Sus Majestades han acercado a la Familia Imperial al público general sin por ello comprometer su dignidad.

Sus Majestades agasajan a sus visitantes en el Palacio Real con ceremonias, tés, audiencias, almuerzos y cenas durante todo el año. En esta clase de ocasiones conocen a personas de todos los órdenes de la vida, oficiales del gobierno, líderes de los gobiernos locales, empresarios, granjeros y pescadores, trabajadores sociales, académicos y artistas. Los Banquetes de Estado en honor a los mandatarios extranjeros o almuerzos y audiencias para otros dignatarios visitantes también se realizan en el Palacio Imperial.

Sus Majestades han visitado las 47 prefecturas y muchas de las islas remotas de Japón. Realizan al menos tres viajes dentro del país cada año, acudiendo al Festival Nacional de los Deportes, el Festival del Día Nacional del Árbol y el Festival del Mar, que van rotando de prefectura en prefectura. Estos dos últimos tienen como tema la promoción

de la forestación y de la pesca a la vez que se protege el medio ambiente. En sus viajes por el interior del país, además de reunirse con los líderes de la comunidad, siempre visitan centros de bienestar, culturales e instalaciones industriales para demostrar su apoyo a las personas que allí trabajan. Su preocupación por el bienestar del pueblo lo ha llevado a visitar más de 500 centros para niños, adultos mayores y personas con discapacidad en todo el país.

Visitan zonas azotadas por grandes catástrofes naturales para brindar consuelo a las víctimas y dar apoyo a los rescatistas. En enero de 1995, se desplazaron hasta la prefectura de Hyogo luego del gran terremoto de Hanshin-Awaji ni bien fue posible. En el día del viaje visitaron varios lugares apartados dentro de la zona de la catástrofe en avión, helicóptero y en camioneta desde la mañana hasta la noche. Siempre dan seguimiento a la situación en las zonas donde suceden catástrofes hasta confirmar que todo se ha restablecido. Por ejemplo, en abril de 2001 inspeccionaron el estado de recuperación del área afectada por el gran terremoto de Hanshin-Awaji de 1995. Luego del gran terremoto que azotó la zona este de

Japón el 11 de marzo de 2011, Sus Majestades visitaron centros de evacuación y las zonas afectadas por la catástrofe durante siete semanas consecutivas desde marzo hasta mayo, expresando sus condolencias a las personas afectadas por la catástrofe.

Desde la coronación del Emperador, Sus Majestades han realizado visitas oficiales a 24 países, habiendo visitado un total de 49 países.

Sus Majestades componen *waka* (poemas clásicos que datan la Antología de Manyōshū del siglo VIII), una antiquísima tradición de la Familia Imperial. Sus Majestades publicaron una colección de sus *waka* cuando eran Príncipe y Princesa Imperial y en 1997, a pedido de varias personas, se publicó una colección de los *waka* más recientes de la Emperatriz. Cada mes de enero, el Emperador encabeza el evento de Lectura de Poesía de Año Nuevo en el Palacio. En esta ceremonia se cantan diez *waka* seleccionados de entre 20.000 compuestos y presentados al Emperador por ciudadanos corrientes en su modo tradicional, junto con *waka* compuestos por Sus Majestades y otros miembros de la Familia Imperial.

Siguiendo el ejemplo de su padre el Emperador Showa, que comenzara esta práctica en 1927, cada año Emperador planta y cosecha arroz, el principal cultivo de Japón, en el arrozal que se encuentra en el Palacio.

La Emperatriz cría gusanos de seda en el centro de sericultura del Palacio; con la ayuda de varios empleados los alimenta con hojas de morera, siguiendo la tradición impuesta en 1871 por la Emperatriz Regente Shoken, Emperatriz y consorte del

bisabuelo del Emperador. Parte de la seda que allí se produce se utiliza para restaurar materiales textiles antiguos de gran valor histórico que guarda la Familia Imperial en el Repositorio de *Shosoin* en Nara desde el siglo VIII cuando era la capital del país.

Según lo marca la tradición, en ciertos días del año Sus Majestades rinden homenaje a los ancestros imperiales en el Santuario del Palacio y rezan por la felicidad y el bienestar de su pueblo.

Los intereses de Sus Majestades abarcan varios campos del conocimiento y la cultura. Asisten a ceremonias de premiación de la Academia de Japón y de la Academia Japonesa para las Artes. Reciben frecuentemente a académicos y artistas entre los cuales se encuentran miembros de las Academias así como los galardonados con la Orden de Cultura en el Palacio Imperial. También participan de ceremonias en las que se entregan premios a científicos, así como de conferencias científicas internacionales organizadas en Japón.

El Emperador tiene mucho interés en la vida natural y su conservación, por lo que fomenta proyectos de investigación sobre la naturaleza en los terrenos imperiales.

Desde hace muchos años el Emperador realiza estudios taxonómicos del gobio, un pez pequeño que vive en agua dulce, salobre y salada. Como miembro de la Sociedad Ictiológica del Japón, ha publicado 28 artículos en la revista de la sociedad entre 1963 y 2003. En total el Emperador ha publicado 30 artículos.

Fue uno de los colaboradores del libro *The Fishes of the Japanese Archipelago* [Peces

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) 2312 3106* - www.pacifil.com - e-mail: pacifil@adinet.com.uy

del Archipiélago japonés] (1ª edición 1984), el primer libro ilustrado de todos los peces de las aguas japonesas. Presidió de forma honoraria la Segunda Conferencia Internacional sobre Peces del Indo-Pacífico en 1985 y presentó un artículo titulado «Características morfológicas importantes de la filogenia del gobio», que luego se incluyó en las actas de la conferencia.

A pesar de sus numerosas obligaciones oficiales, el Emperador publicó dos artículos en un trabajo conjunto en 2000 y fue uno de los coautores de «Fishes of Japan with Pictorial Keys to the Species, Second Edition» [Peces de Japón con ilustraciones de las especies, Segunda edición], publicado en 2000. En 2002 se publicó la edición en inglés.

En 1980, su labor en este campo le valió una invitación como miembro extranjero de la Linnean Society de Londres y en 1986 fue elegido como miembro honorario de la Sociedad. Es miembro honorario de la Sociedad Zoológica de Londres desde 1992 y del Instituto de Investigación de las Ciencias Naturales de Argentina desde 1997. Es también socio investigador del Museo de Australia. En 1998 fue el primer galardonado con la Medalla del Rey Carlos II, por parte de la Sociedad Real de Londres, que reconoce a aquellos jefes de estado que han realizado aportes destacados al avance de la ciencia.

El Emperador tiene gran interés en la historia de Japón y del mundo. A solicitud del editor de la revista Science para su edición especial sobre Japón en 1992, escribió el ensayo «Early Cultivators of Science in Japón» [Los primeros cultivadores de la ciencia en Japón], sobre la historia de los inicios de la ciencia en Japón luego de la llegada de los europeos.

La Emperatriz Michiko tiene gran interés por las artes, y tiene profundos conocimientos acerca de literatura clásica japonesa. Ha tenido siempre un especial interés por la literatura infantil y ha incursionado en ese campo. En 1991 se publicó *Hajimete no Yamanobori* (Mi primera montaña), un libro ilustrado escrito por la Emperatriz. En 1992 y en 1998 se publicaron en Japón y en Estados Unidos colecciones bilingües de poemas escritos por Michio Mado que fueron seleccionados, traducidos al inglés y organizados por la Emperatriz. Los libros se titulan

Dobutsu-tachi (Los animales) y *Fushigina Poketto* (El bolsillo mágico). En 1994, Michio Mado fue el primer autor asiático en recibir el Premio Hans Christian Andersen de Literatura de la Organización Internacional para el Libro Juvenil (IBBY). El 26º Congreso de IBBY se celebró en Nueva Delhi, India, en 1998 y la Emperatriz, a pedido de IBBY realizó una presentación como oradora destacada titulada «Reminiscencias de lecturas de la niñez» en video y luego se publicó en forma de libro bilingüe con el título «Tendiendo puentes». Algunos de estos libros han sido traducidos a otros idiomas.

En 2002, invitada por IBBY y la ciudad de Basilea, asistió al Congreso del Jubileo de IBBY en Basilea, Suiza, como una de las tres patronas del mismo y pronunció palabras de felicitaciones en la ceremonia de apertura.

La Emperatriz es amante de la música, toca el piano y acompaña al Emperador que toca el cello y al Príncipe Imperial Naruhito que toca la viola y el violín. Se la oye ocasionalmente practicando al piano cuando tiene un momento en su cargada agenda, y disfruta de tocar en una pequeña orquesta de cámara con sus amigos músicos. La Emperatriz también apoya y fomenta el *Gagaku*, música y danzas clásicas de la corte, y asiste con regularidad a funciones de los músicos y bailarines de la corte o descendientes de antiguos aristócratas.

Casi todas las mañanas el Emperador y la Emperatriz dan un paseo por los bosques y jardines del Palacio donde disfrutan de los cambios de estación y de la naturaleza que ambos aprecian tanto. Los fines de semana, siempre que su agenda se los permite juegan al tenis, su deporte preferido.

Fuente:

<http://www.kunaicho.go.jp/e-about/activity/activity01.html>

Traducción al español:

Traductora Pública Mariana Bercianos Bula
Freelance Translator



Bonsai: Historia y mitos de un arte vivo

El bonsái es algo más que un árbol plantado en una maceta. Es un símbolo de paz y amistad entre los pueblos, además de ser un camino que le permite al hombre estar más cerca de la naturaleza.

Se estima que llegaron a Japón desde China de la mano de los monjes budistas, alrededor del Siglo X, como regalo de cortesía. En China se les conocía como Pen-Jin, porque formaban pequeños paisajes que recreaban expresiones de la naturaleza e incluso hoy, existen grandes maestros que únicamente se dedican al paisaje.

Los monjes budistas recuperaban de la naturaleza plantas para preservarlas (la naturaleza es la obra más perfecta del universo) y en otros casos para utilizarlas con fines medicinales. En China los bonsái tuvieron su máximo auge durante la Dinastía Sung (Fines del siglo X y XII), pero una vez ingresado en Japón, el arte estuvo —durante cientos de años— reservado para las castas más altas (nobles y Samurai) y recién se popularizaron a partir de la era Meiji. En este período muchas artes se hicieron populares dentro de Japón y se hicieron conocer al mundo gracias a la apertura de ese país al exterior (el primer país hacia el cual Japón se abre es Portugal y no Estados Unidos, como popularmente se cree).

Es importante destacar que en la historia nipona se alude por primera vez al bonsái en el Período Kamakura (1192-1339) a través de una pintura que alude la vida en el período Heian (794-1191); recién la primera exposición de bonsái en Japón se realizó en Tokio en 1914. Después de la Primera Guerra Mundial muchos bonsái fueron llevados a Estados Unidos, Francia y otros países, difundiendo el arte y acercándoles al mundo occidental un pedacito de la cultura japonesa, que inculca el respeto por la



naturaleza y el placer de tener una obra viva en constante evolución.

¿Cómo llegaron los bonsái de Japón al Río de la Plata?. Tanto en Argentina como en Brasil lo hicieron de la mano de la inmigración japonesa; en muchos casos los inmigrantes enseñaron su arte y sus alumnos lo difundieron). La mayoría de esos inmigrantes trajeron consigo plantas que eran un tesoro familiar y que en muchos casos, habían sido cultivadas durante décadas. En Uruguay, los primeros vínculos con el bonsái se hicieron a través de maestros argentinos y en su mayoría, los bonsaístas fueron autodidactas.

La Asociación Uruguaya de Bonsai (AUBO) recién se fundó y registró ante el Ministerio de Educación y Cultura el 18 de junio de 2005 y este organismo estatal otorgó la Personería Jurídica (N° 10394) el 19 de septiembre de 2006. Desde ahí hasta la fecha se vive un camino de franco crecimiento y expansión del arte, basado en el esfuerzo, en el contacto internacional y en una constante capacitación de los miembros. Entre muchas acciones para lograr este fin se dictan cursos anuales de iniciación y talleres gratuitos para socios y no socios, buscando mantener viva la llama de este arte milenario.

Mitos del Bonsai

En occidente se tejen varios mitos en torno al bonsái que intentaremos derribar en este artículo.

Enanos: Se dice que los bonsái son árboles enanos y eso es totalmente falso. La planta, como ser vivo que es, está en permanente crecimiento y es imposible evitarlo. El bonsaísta aplica técnicas específicas para regular ese crecimiento y mantener el aspecto del árbol bien añoso y pequeño, buscando atraer la atención del espectador.

De semilla: Hay quienes afirman que los verdaderos bonsái son aquellos que se plantan desde semilla. Se trata de otra creencia popular que nada tiene que ver con la realidad. Se puede partir de semilla, de un árbol comprado en un vivero, de uno recolectado de la naturaleza o de una planta nueva lograda a través de técnicas de jardinería como acodo o estaca. Partiendo de semilla llegar a un plantín que posteriormente será trabajado como pre-bonsái y luego, con los años, se transformará en un bonsái, lleva mucho tiempo.

Poco riego: Otro serio problema entre los que intentan explicarse por qué un árbol tan pequeño puede parecer tan real y añoso es el riego. Se cree que hay que regarlos poco.

El riego es fundamental y dependerá de dónde esté ubicada la planta, de sus características biológicas (existen plantas tropicales como el ficus que necesitan más agua) e incluso del sustrato en qué este plantado. Siempre va a precisar agua y la frecuencia de riego será la que la planta precise y no la que el bonsaísta quiera.

Delicados: El principal problema es la falta de asesoramiento y muchas personas que acceden por primera vez al bonsái lo pierden por no saber cómo cuidarlo.

De viaje: Muchos aficionados tratan a su bonsái como si fuera una mascota y olvidan que es una planta y por sobre todo, un ser vivo. Se lo llevan de vacaciones o lo cambian de lugar constantemente. Eso es muy nocivo para la planta, pues cuando está adaptada a un determinado lugar, le cambian las condiciones de vida, ocasionándole un estrés adicional que termina matándola.

Lo atan con alambre: Algunas personas critican el bonsái y culpan a sus aficionados de maltratar las plantas. Argumentan que se ata la planta con alambre y se les retuerce las ramas. En el arte del bonsái se utiliza el alambre para llevar una rama a su lugar como de la misma forma se aplica en tutor en un cultivo frutal o en la jardinería convencional. De la misma forma, las mujeres se alisan el pelo utilizando una planchita eléctrica y el cabello no es dañado por esta técnica.

Años: La pregunta más frecuente es la vinculada con la edad del bonsái, cuando en realidad, lo más importante para el artista son los años que representa la planta y no los que realmente tiene de cultivos. En China y principalmente en Japón, existe un mercado top de árboles añosos que se venden con certificación de origen y que por lo general, han pasado por las manos de varias generaciones de una misma familia. Hay árboles con 300 años de antigüedad. En occidente, ese mercado es desconocido y es muy común que se mienta sobre la edad del árbol. Cuidado, esos árboles no están en manos de aficionados, sino de viveristas expertos que los cuidan y los llevan a las exposiciones más prestigiosas.

El bonsái surgió hace siglos como un elemento de unión del hombre con la naturaleza y con los dioses. Es un regalo de los dioses para el hombre que reaviva a cada paso el poder de la naturaleza. Por eso el bonsaísta la preserva y la cuida, su finalidad es que la planta perdure en el tiempo y no matarla. Pero ¿por qué el bonsái despierta tanta admiración al verlo?

Pues porque plasmamos en el bonsái emociones y estados de ánimo. Una planta bien arraigada da sensación de fortaleza y estabilidad, elementos que el hombre persigue a lo largo de su vida. La llama del bonsái se mantiene viva en todo el mundo y cada vez brilla más porque los bonsaístas practican el arte desde el corazón.

¿Por qué los bonsai no son todos iguales?

No es sólo un árbol plantado en una maceta, es más que eso. A fines de la Segunda Guerra Mundial, tres maestros japoneses, Saburo Kato, Koidé y Takeyama perfeccionaron este arte nacido en China y crearon los estilos por forma de

tronco que hoy son los más usados en el mundo. Este es uno de los hechos que posibilita que los bonsai no sean todos iguales

y que cada planta sea una obra única que refleja la inspiración de su creador, con el perfeccionamiento de la naturaleza.

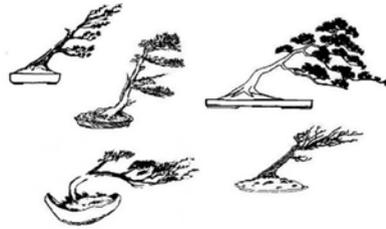
A continuación referimos los estilos básicos por forma de tronco.

Chokkan (vertical formal)



Tronco recto, sin curvas, más grueso en la base que en el ápice. Las ramas salen en todas las direcciones porque crecen en terrenos planos y reciben luz solar en todas las direcciones. Tienen una silueta muy triangular.

Fukinagashi (barrido por el viento)



Son barridos por el viento. Se diferencian del Shakkan porque las ramas van todas para el mismo lado hacia donde sopla el viento. En este estilo se permiten ramas que crucen el tronco (en el resto eso está estrictamente prohibido). Se encuentran en regiones costeras.

Shakkan (tronco inclinado)



El tronco nace inclinado desde la base hacia un lado. Puede o no tener curvas. La posición de las ramas es muy importante, porque tienen que dar la sensación de equilibrio. Deben tener buen nebari (enraizamiento) y raíces tensoras poderosas para que de sensación de equilibrio.

Bujingi (estilo literario o de los literatos)

Su origen nace en la escuela china donde los maestros de diferentes artes diseñaban árboles que casi representaban ser hechos por un trazo de pincel. No presenta ramas en los dos primeros tercios del tronco. Es un estilo más libre.

Moyogui



Crece con curvas hacia ambos lados. Apice se debe alinear con la base del nebari. Las

ramas se localizan en las curvas y nacen hacia cada lado. Se deben evitar curvas demasiado pronunciadas. Son los árboles más comunes en los ambientes naturales.

Kengai (cascada)



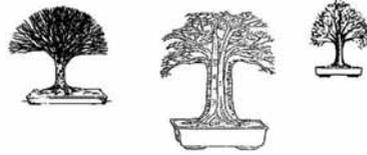
Crecen en las rocas de las montañas. Tronco puede o no tener curvas, las ramas pasan el borde de la maceta y caen.

Han Kengai (semi cascada)



El ápice no pasa el borde de la maceta. Hay dos sub categorías. Gaito Kengai cascada en cúpula y Takkan Kengai, cuando hay más de un tronco que caen en la cascada.

Hokidachi (escoba)



Precisa un buen enraizamiento y las ramas salen todas de la misma parte del tronco. Tiene una silueta redondeada como si fuera una escoba invertida. Se desechan los con raíces en ovillo.

Todos para un arte y un arte para todos

La Asociación Uruguaya de Bonsai (AUBO) es la única institución en Uruguay que difunde gratuitamente el arte del bonsái a través de talleres semanales donde los aficionados intercambian experiencias y buscan mejorar sus materiales. Incluso es la única reconocida en Uruguay por la Federación Latinoamericana y Caribeña de Bonsai (Felab) y por el Ministerio de Educación y Cultura.



Trabajar en grupo posibilita fortalecer los conocimientos adquiridos por los artistas con mayor experiencia y años de práctica, evitando errores en las nuevas generaciones y facilitando la elección de materiales, técnicas de cultivos y materiales (macetas, pre-bonsai y herramientas).

Para contactarse con AUBO que aún no cuenta con una sede propia, dirigirse a la página en Facebook o enviar un correo electrónico a la siguiente dirección: aubonsai@gmail.com

PABLO ANTUNEZ
ASOCIACIÓN URUGUAYA DE BONSAI

BIJUTSU KO-NA

Rincón de las Artes

Adapta, repite, continúa: el cine japonés del 2012

¿Han estado atentos a las últimas películas de Japón? ¿Estáis contentos con las producciones que han llegado a los cines en este último año? Vale la pena leer atentamente un interesante artículo en el que los autores reflexionan sobre la dirección que están tomando los filmes actuales de nuestro país alguna vez anfitrión y por siempre hermano. Los animamos a echarle un vistazo y a sacar vuestras propias conclusiones sobre el asunto.

Poco tiempo atrás repasábamos el estado anual de las taquillas asiáticas y al llegar a Japón, quedaba más que claro que la originalidad no era una cuestión a la que el público le diera una gran importancia a la hora de pagar una entrada de cine: apenas dos guiones originales (los de *Wolf Children* y *Anata e*, ni adaptación, ni secuela, entre las veinte primeras películas más vistas, contando también las extranjeras). La lista la copaban *Umizaru 4*, *Thermae Romae*, *Bayside Shakedown 4: The Final*, *Evan-gelion 3.0...* adaptaciones, continuaciones y remakes, cuando no todo junto.

No es nada nuevo en el cine internacional ni mucho menos en Japón, donde en los últimos años la adaptación (o continuación) de series de televisión, manga y anime o videojuegos, ya sea en imagen real o animación, han estado a la orden del día en la producción nacional. Pero la división entre material original y material adaptado es cada vez mayor; las grandes productoras, Toho, Toei o Shochiku, toman cada vez menos riesgos, buscando un público prácticamente asegurado al adaptar obras que ya han tenido éxito, mucho o poco, en otro formato, ya sea en papel o la pequeña pantalla, o continuando franquicias impensables en casi cualquier otro país del mundo, como las de los personajes tokusatsu, con mínimo una novedad en los cines de manera anual cu-



ando no son dos.

Lógicamente, no es que no haya cineastas que trabajen material propio, sino que el propio sistema complica el hacerse un hueco en una industria que manejan las grandes empresas, y así parece cada vez más diferenciada la industria comercial, la de las adaptaciones y los grandes estrenos, y la del material original, el del cine de bajo presupuesto, de aire independiente, y con suerte estrenos marginales en pocas salas durante pocas semanas. Por cada Koki Mitani o Takeshi Kitano, directores de primer nivel que trabajan con material propio, hay demasiados directores que labran su carrera a través de material de encargo. Y la peor parte es que de esos directores que encadenan adaptación tras remake, tras secuela, hay muy poquitos capaces de darle su toque personal, y de aportar su propia visión a un producto que parece venir hecho de fábrica. Takashi Miike o Yoshihiro Nakamura serían dos buenas excepciones, con una filmografía absolutamente personal a pesar de estar llena de material adaptado de lo más diverso.

El principal problema es que a la industria cinematográfica le funciona el sistema, por

lo que cada vez busca más artesanos y menos creadores. Seguramente a la Toho le interesa más tener en nómina a Takashi Yamazaki, que con su saga *Always* o *Space Battleship Yamato* asegura una buena taquilla, que a cualquier director del estilo de Yu Irie, el más conocido de los directores japoneses desconocidos, que se ha hecho un pequeño nombre a base de patearse festivales internacionales con su trilogía *8000 miles*. Es más cómodo (y seguro) darle a cualquiera de sus directores artesanos, que cumplen con material decente, que probablemente funcione en taquilla, los derechos de alguna novela, manga, anime, videojuego o serie de televisión de éxito, que jugártela en darle a un autor los recursos para que cree una obra original.

Y si es más cómodo y seguro es porque el público llena las salas. Es algo extrapolable a otras culturas, pero el público japonés quiere ver en gran pantalla sus obras favoritas, interpretadas por las estrellas niponas. Lo podemos ver semana tras semana en los datos de taquilla, en que las películas de animación, tanto de los personajes más conocidos, como las adaptaciones o continuaciones de las series de moda, algo cada vez más habitual, suelen copar también los primeros puestos. Si el sistema les funciona, y el público sigue apostando por adaptaciones, continuaciones y remakes, el material original queda absolutamente en segundo plano en esta dinámica.

Y así será la producción del 2013, aunque suponga el regreso de grandes autores: Yoji Yamada vuelve con un remake (*Cuentos de Tokio*) y una adaptación (*Chiisai Ouchi*). Shinji Aoyama: adaptación (*Tomogui*). Lee Sang-il: remake (*Sin Perdón*, de Eastwood). Kiyoshi Kurosawa: adaptación (*Riaru Kanzen Naru Kubinagaryu no Hi*). Sion Sono, por ejemplo, regresa con una película de guión propio, pero también tiene previsto trabajar en una adaptación de un manga para su estreno en una serie de televisión. Hasta Yuya Ishii, uno de los directores independientes importantes del país, da el salto a una producción mayor a través de la adaptación de una novela, *Fune wo Amu*, después de labrarse la carrera con siete u ocho películas de guión propio.



Y todo eso sin entrar en las adaptaciones live-action o no, de mangas y anime más o menos conocidos, desde *Library War a Kuroshitsuji*, pasando por *elAtaque a los titanes* (si siguen con el proyecto), *Ninja Kids 2*, *Gatchaman...* o las continuaciones de series de televisión como *Aibou: X Day* o *Spec: Close*, y de algunas que aún ni se han emitido, y que seguro llenarán los primeros puestos de la taquilla en los próximos once meses... o de las series tokusatsu como *Garo*, que ya tiene preparada nueva película... o de la animación, con el regreso a la gran pantalla de *Dragon Ball* a un tiro de piedra.

Por supuesto menor originalidad no siempre implica menor calidad, pero esa función del cine más allá del puro entretenimiento se va



disolviendo en el cine japonés lentamente. Aunque esos remakes, adaptaciones y continuaciones no dejan de ser historias que pueden conectar más o menos con el sentir del país y de la sociedad, son productos para el consumo general, mucho menos arriesgados a la hora de tocar temas más difíciles o reflejar otros aspectos diferentes de una sociedad tan particular como la japonesa.

Fuentes:
<http://ounomachi.wordpress.com>

BIJUTSU KO-NA

Rincón de las Artes

Box Office 2012: Lo mejor del cine de Japón

Si nos centramos en la taquilla anual de **Japón** se presenta como un escenario diferente donde la dinámica cinematográfica adopta características que difieren completamente con las de su par coreano. Veremos entonces como quedaron las posiciones definitivas en este fin de año. ¿Sorpresas? Siempre las hay y los pronósticos hechos a mitad de temporada pueden quedar en la nada misma.



Con una recaudación estimada de **\$91.331.832** encontramos cómoda en el primer lugar a Umizaru 4. La trama de esta película que combina drama y acción no reviste mayor complejidad: Mika (**Riisa Naka**) es una azafata a bordo de un avión que tiene programado aterrizar en el aeropuerto de Haneda. En medio de un vuelo que parece ser igual a los otros un desperfecto en los motores convierte al aeroplano en un bólide ardiente. Con el objetivo de salvar a los 346 pasajeros, Daisuke Senzaki (**Hideaki Ito**) y su equipo de salvataje entran en acción. La película dirigida por Hasumi Eiichiro es parte de una conocida saga de películas que tuvo su primer exponente allá por el año 2004, incursionando incluso en una serie televisiva de relativo éxito. Como curiosidad resta señalar que Umizaru (海猿) significa “Sea Monkey” y refiere a una etiqueta despectiva asignada a los alumnos de la escuela de rescate, e impuesta por los lugareños del pueblo de Kure, impuesta en razón del comportamiento excesivo y sin inhibiciones de los aspirantes a rescatistas.



Para averiguar quien se ubicó en el segundo lugar será necesario hacer un viaje en el tiempo. Con una cifra cercana a los **\$74.091.903** encontramos a **Terumae Romae**. Estrenada el 28 de abril ya se perfilaba como un verdadero éxito incluso trascendiendo los particulares ingredientes que combina en su

trama: la Roma clásica, arquitectura y disparates cronológicos. Lucius es un arquitecto que transita una crisis de ideas; nada brillante viene a su cabeza. Un día descubre un túnel debajo de un spa que lo lleva de un momento a otro a un moderno baño público japonés. Inspirado por las ideas del futuro, decide abrir su propio spa “Roma Thermae”, combinando ideas arquitectónicas de vanguardia con la más fina tradición romana. Claro está que el éxito del manga y de su sucesivo anime contribuyeron a estimular la curiosidad de los espectadores por ver esta historia en la pantalla grande. El casting encabezado por el famoso **Hiroshi Abe** también sirvió como una gran excusa para que las salas de cine de todo Japón se vean repletas.

Odoru Daisōsasen the Final: Aratanaru kibō (The Bayside Shakedown the Final) se ubicó en el tercer lugar con una recaudación de **\$72.834.411**. En este sentido debo confesar que me vi sorprendido ya que durante el año hice caso omiso a este proyecto del director **Katsuyuki Motohiro**, lo que me obliga a afilar los sentidos para el año próximo; pues sucesos de este estilo no se me pueden escapar. ¿La historia? Situada dos años después de la película anterior “**Bayside Shakedown 3: Set the Guys Loose**”, un gran caso amenaza con derribar toda la organización policial. Shunsaku Aoshima (**Yuji Oda**) y sus colegas se verán en aprietos para resolver el caso, pero pondrán en acción toda la agudeza detectivesca que demostraron en entre-



gas anteriores. Esta película nos da la clave para entender algunos de estos sucesos en taquilla: películas mediocres que se tornan exitosas por la trayectoria ganada a lo largo de los años por cada una de las entregas de la saga. Obraré con prejuicios, pero creo que se trata de películas que solo puede disfrutar el público japonés quien a lo largo de los años consumen una y otra de las historias protagonizadas por el mismo personaje.



Una nueva entrega de **Evangelion** se quedó con el cuarto puesto de la taquilla. **Evangelion Shin Gekijōban: Kyu** con su recaudación de **\$53.795.872** supo ubicarse entre los primeros puestos; un logro meritorio ya que se trata de una saga con muchos años en pantalla, pero al parecer, consolidada en el gusto del público nipón. **“La historia comienza 14 años después del Tercer Impacto. Las unidades Evangelion 02' y 08, pilotadas por Asuka Langley Shikinami y Mari Illustrious Makinami, despegan para realizar una misión de recuperación de un gigantesco contenedor cruciforme (teseracto) en órbita sobre la Tierra, en el que se encuentra la unidad 01, que fue sellada con Shinji Ikari en su interior desde el casi realizado Tercer Impacto. Sin embargo, antes de poder recuperarlo, son atacados por la Nemesis Series, un grupo de veloces drones orgánicos que acosan al dúo. Aunque Mari logra repelerlos, uno de ellos se revela oculto dentro del contenedor, y aleja a Asuka del mismo. Cuando ésta, desesperada, gri-**

ta a Shinji que haga algo, la unidad 01 despierta y destruye aparentemente al ángel con una brillante onda de energía a través de una abertura en el contenedor. La unidad 02' y el tesoracto caen a Tierra, donde Kaworu Nagisa observa el aterrizaje.” La trama se presenta como prometedor, aunque de seguro seduce más que nada a los fieles seguidores del anime.

En el quinto puesto, y cerrando este pequeño resumen encontramos a **Okami Kodomo no Ame to Yuki**, ya conocida por todos los lectores de Xiahpop, y que más allá de las generosas críticas y reseñas y los **\$52.544.777** de recaudación, se ganó un cómodo puesto en las nominadas a los Xiahpop Awards 2012. La mamá y sus niños lobos definitivamente han conquistado a todo el público, dejando atrás a tanques como Resident Evil Retribution o The Avengers. No resta decir mucho más ya que ha sido otro año en el que la industria cinematográfica de ese país ha demostrado la solidez conseguida tras décadas de producción local y apoyo a proyectos de todo estilo. Lejos están las cintas independientes de alcanzar la cima de la taquilla, pues el mainstream sigue dominando los primeros puestos, pero Hiroshi conserva aun la esperanza de que algún suceso de ese estilo arrieme el bochín en la próxima temporada. Esto ha sido todo; espero les haya resultado interesante.



Fuente:
<http://xiahpop.com/box-office-2012>

YAZAKI

YAZAKI URUGUAY S.A.

Política Empresarial del Grupo Yazaki

**“ Una Corporación comprometida con el Mundo.
Una Corporación que necesita nuestra Sociedad”**

Colonia: Vicente P. García s/n, Zona Portuaria.
Las Piedras: Elías Regules s/n. esq. Ruta 67 (Polo Tecnológico Canario)

BIJUTSU KO-NA

Rincón de las Artes

Momotarô - 日本の昔話 ・ 桃太郎 (Cuento tradicional japonés)



Hace mucho tiempo, en una aldea lejana, vivían un anciano y una anciana, que nunca habían podido tener hijos y por eso se sentían muy solos y tristes.

Un día, mientras el anciano recogía leña en la montaña, la anciana fue al río a lavar la ropa. Al cabo de un rato observó que por el río descendía un extraño objeto que le llamó mucho la atención.



Sorprendida, comprobó que era un melocotón gigante, el más grande que había visto nunca. Lo sacó del agua y lo llevó a su casa, pensando dárselo a su marido para cenar. Al llegar a casa el anciano, la mujer le dijo: “Mira que melocotón tan grande y hermoso he traído para tu cena”. Y el anciano respondió: “Córtalo por la mitad, y nos lo comeremos entre los dos”. La mujer fue a la cocina, trajo un gran cuchillo, y se disponía a partir el meloco-

tón en dos mitades, cuando de repente, se oyó una voz humana desde su interior. “¡Esperad, por favor! ¡No me cortéis!” Ante al asombro de los dos ancianos, el melocotón comenzó a abrirse lentamente por sí solo, y de su interior salió un niño.

“No os asustéis”, les dijo el niño. “El Dios de los cielos vio lo solos que estábais, y ha decidido enviarme a mí ante vosotros para ser a partir de ahora vuestro hijo”. El anciano y la anciana, con gran alegría, adoptaron al niño, y como había nacido de un melocotón, decidieron llamarle **Momotarô** (桃太郎). Naturalmente, se sintieron muy complacidos y felices de poder criar por fin al niño que siempre habían deseado tener, y le educaron para que llegase a ser un buen muchacho.

Pasó el tiempo, y un día, cuando Momotarô cumplió los 19 años, se acercó a sus padres adoptivos y les habló de la siguiente manera:

“Padre, madre, habéis sido muy amables conmigo y me habéis cuidado muy bien. Ahora que me he hecho mayor, debo agradeceroslo de alguna forma. A lo lejos, en algún lugar del océano, se encuentra la Isla de los Ogros. Allí viven muchos ogros malvados que a menudo vienen a las aldeas de los alrededores para robar a la gente. He decidido ir a esa isla y acabar con los ogros. Por favor, padre, dame tu permiso”.

El anciano, con una mezcla de sorpresa y orgullo, dio su permiso a Momotarô. Entre él y la anciana le ayudaron a prepararse con todo lo que necesitaba para el viaje. Le dieron una espada, una armadura y provisiones. Momotarô se puso en camino, no sin antes prometer a sus padres que volvería sano y salvo.

Durante su viaje camino del mar, Momotarô se encontró con un perro de pelaje moteado. Al principio el animal se mostró muy agresivo, empezó a gruñir y a amenazar con lanzarse a morderle, pero nuestro protagonista le ofreció un poco de comida, y le explicó que se dirigía a la Isla de los Ogros. Entonces el perro decidió unirse a él.

Momotarô, acompañado por el perro, siguió su camino, y más adelante se encontraron con un mono. El perro y el mono se enfrentaron y estaban a punto de pelearse, pero Momotarô intervino de nuevo y le explicó al mono el motivo de su viaje. El animal preguntó entonces si podía acompañarles, a lo que el chico dijo que sí y le ofreció un poco de comida. El mono decidió acompañar a Momotarô y al perro en su largo y peligroso viaje.

Los tres siguieron andando, y más adelante, vieron un faisán. El perro y el mono se disponían a atacarle, pero cuando el faisán se enteró que se dirigían a acabar con los ogros, preguntó si podía acompañarlos. Momotarô le dio un poco de comida y el faisán se unió al grupo.

Durante el viaje, con Momotarô al mando, el perro moteado, el mono y el faisán, tres animales que normalmente no se llevan bien unos con otros, acabaron por hacerse buenos amigos. Recorrieron un largo camino hasta que finalmente llegaron al mar. Momotarô construyó una barca, con la que cruzaron el mar en dirección a la Isla de los Ogros. Al avistar la isla, observaron que estaba fuertemente protegida por una fortaleza y vigilada por muchos ogros rojos, azules y negros.

El faisán voló sobre la fortaleza y comenzó a atacar a los ogros guardianes, propinándoles fuertes picotazos en la cabeza. Éstos intentaron golpearlo con sus garrotes, pero el faisán era demasiado rápido y lograba esquivar todos los golpes. Mientras los ogros estaban distraídos, el mono se coló en la fortaleza y abrió la



puerta desde dentro. Entonces Momotarô y el perro entraron y se unieron a la lucha.

La batalla fue larga y cruenta. El faisán atacaba a los ogros picándoles en la cabeza y los ojos, el mono les arañaba, el perro les mordía y Momotarô les atacaba con su afilada espada. A pesar de que eran muchos más, los ogros acabaron dando por perdida la batalla ante la fuerza y agilidad de sus rivales, y se rindieron arrojándose a los pies de Momotarô, al que prometieron dejar de ser malvados a partir de entonces. Seguidamente le entregaron el tesoro que tenían guardado.

El tesoro contenía grandes cantidades de oro y plata, una capa y un sombrero de invisibilidad, e incluso un martillo mágico, que hacía aparecer monedas de oro cada vez que era golpeado contra el suelo. Momotarô y sus amigos animales cargaron el tesoro en la barca y regresaron a casa, donde en compañía de los dos ancianos, vivieron felices y en la abundancia.

Notas

Momotaro (桃太郎) es el protagonista de uno de los cuentos tradicionales más famosos de Japón. Cuenta la historia de una pareja de ancianos que no puede tener hijos y un día son bendecidos con un niño que nace del interior de un melocotón gigante que sus padres adoptivos encuentran flotando en un río. De ahí su nombre: momo (桃)tarô (nombre masculino común). Al crecer el personaje principal, se convierte en un gran héroe cuando decide recuperar un tesoro que está en Onigashima (la isla de los demonios). En su camino se encuentra con varios animales, un faisán, un perro y un mono que gracias a la generosidad que muestra el muchacho con ellos, se le unen en su travesía. Viaja a una isla habitada por demonios (鬼)acaba con ellos y salva a los lugareños de sus fechorías.

El nombre Momotarô puede traducirse como “Juanito Melocotón”. Momo 桃 significa melocotón en japonés, y Tarô 太郎 es uno de los nombres propios más habituales, similar a “Juan” o “Pedro” en español.

La comida que se lleva Momotarô consigo y que le ofrece a los animales son kibi-dango 黍団子, una

especie de bolas de harina de arroz hervidas. Parece ser que, en la historia original, o al menos en las versiones más antiguas, Momotarô no nace de dentro del melocotón, sino que es engendrado de forma por los dos ancianos, que ya no son ancianos, sino que han rejuvenecido milagrosamente al comer un trozo del melocotón gigante. La versión que ha llegado a nuestros días, esta que os he contado, data de la era Meiji (1868-1912). Cuando el cuento fue incluido en los libros de texto infantiles de la época, y debido a las influencias culturales occidentales que ya por entonces empezaban a entrar en el país, este contenido sexual fue suprimido, introduciéndose en su lugar el detalle de hacer surgir al niño de dentro del melocotón. La leyenda de Momotarô está fuertemente ligada a la región de Okayama, de donde se cree que es originaria. La Isla de los Ogros (Onigashima 鬼ヶ島) se asocia por lo general con Megi-jima, una isla del Mar Interior cercana a la ciudad de Takamatsu.

Fuentes: <http://es.wikipedia.org/wiki/Momotaro>
<http://www.kawano-katsuhito.net>



“Shikisai o motanai Tsukuru Tasaki to, Kare no Junrei no toshi”

“El descolorido Tsukuru Tasaki y el año de su peregrinación”

**Nueva novela de Murakami provoca
revuelo en las librerías de Japón.**

Tras tres años de silencio, el 12 de abril ppdo., el aclamado escritor japonés Haruki Murakami regresó a las librerías de Japón con su nueva obra, “El descolorido Tsukuru Tazaki y sus años de peregrinación”, un viaje introspectivo en busca del pasado; vendiendo un millón de copias en su primera semana de circulación.

En el habitual secretismo que rodea siempre la vida de Murakami y su obra, el propio autor, de 64 años, detalló a través de la página web de la editorial que este nuevo libro será “diferente” a lo mostrado

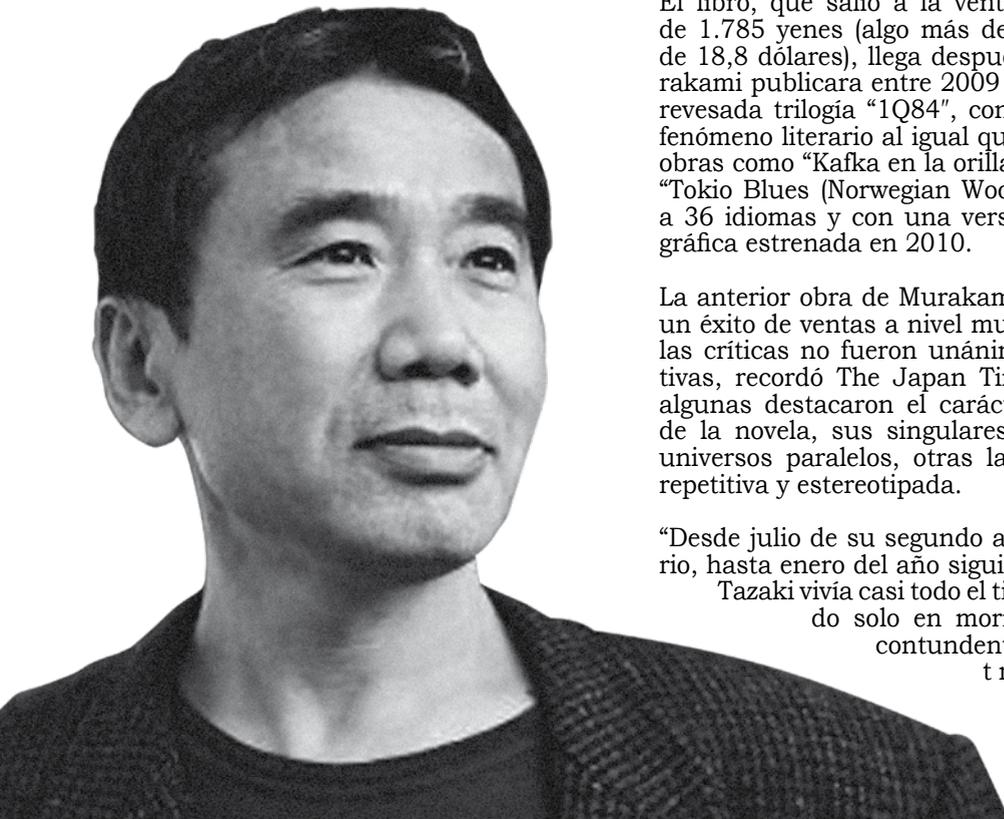
en su trilogía 1Q84, la que definió como “una montaña rusa”.

La nueva novela de Murakami, la número trece del popular escritor nipón, es la primera que publica en tres años y aún se desconoce la fecha en que saldrán a la venta las traducciones para el mercado internacional. El último libro en traducirse al español fue “Después del terremoto” (2013), publicado en Japón en el 2000, y que recoge un conjunto de relatos sobre el terremoto que en 1995 asoló la ciudad nipona costera de Kobe, en la que Murakami vivió la mayor parte de su niñez hasta que se mudó a Tokio para estudiar en la universidad de Waseda.

El libro, que salió a la venta a un precio de 1.785 yenes (algo más de 14,7 euros o de 18,8 dólares), llega después de que Murakami publicara entre 2009 y 2010 su enrevesada trilogía “1Q84”, convertida en un fenómeno literario al igual que otras de sus obras como “Kafka en la orilla” y sobre todo “Tokio Blues (Norwegian Wood)”, traducido a 36 idiomas y con una versión cinematográfica estrenada en 2010.

La anterior obra de Murakami, “1Q84”, fue un éxito de ventas a nivel mundial, aunque las críticas no fueron unánimemente positivas, recordó The Japan Times. Mientras algunas destacaron el carácter surrealista de la novela, sus singulares personajes y universos paralelos, otras la consideraron repetitiva y estereotipada.

“Desde julio de su segundo año universitario, hasta enero del año siguiente, Tsukuru Tazaki vivía casi todo el tiempo pensando solo en morir”. Con estas contundentes palabras, traducidas del nipón,



arranca la esperada nueva novela de Murakami (Kioto, 1949), un escritor venerado por millones de lectores de todo el mundo. A través de sus 367 páginas, el libro, publicado por la editorial nipona Bungei Shunju, narra la historia de Tsukuru, un arquitecto de 36 años que trabaja diseñando estaciones de tren en la inabarcable y multitudinaria Tokyo.

El protagonista lleva a cabo un peregrinaje no solo introspectivo sino físico, al regresar a su ciudad natal, a las afueras de Nagoya (centro del país), para reconciliarse con su grupo de amigos, que comparten entre ellos la particularidad de tener apellidos que representan colores.

Tras terminar el instituto, Tsukuru, el único del grupo “descolorido” (sin un apellido que simbolice un color), marcha a Tokio para estudiar en la universidad, en donde al poco tiempo comienza a notar el incomprensible rechazo de sus amigos, lo que le provoca un profundo sentimiento de pérdida y aislamiento.

Afligido, el protagonista se embarca en una búsqueda personal, un peregrinaje con el que pretende descifrar el motivo de ese rechazo y lograr, de este modo, devolverle el sentido a su existencia.

Amante de la música, en especial del jazz, el conjunto de suites para piano “Années de Pèlerinage (del francés “Años de peregrinaje”), del compositor magiar Franz Liszt, le sirven en esta ocasión a Murakami para poner ritmo y narrar el viaje de Tsukuru. Murakami describe y utiliza las composiciones de Franz Liszt (1811-1886) para acompañar al protagonista de su nuevo libro en un viaje introspectivo en busca de su pasado.

“Los que han leído el libro quieren escuchar la pieza. No hay un precedente semejante de una novela que haya impulsado las ventas

de música clásica a este nivel”, aseguró al periódico Asahi un portavoz de la discográfica Universal Music.

Sin embargo, no es la primera vez que la melomanía de Murakami tiene impacto en sus fieles lectores, ya que la trilogía “1Q84”, publicada entre 2009 y 2010, ya consiguió aumentar las ventas de la composición para orquesta “Sinfonietta” del músico checo Leos Janacek (1854-1928).

Murakami es el más popular escritor japonés de la actualidad y “número puesto” como candidato al Premio Nobel cada año. El escritor, que acostumbra a ser esquivo y a no conceder entrevistas o asistir a ac-



tos públicos, encabezó en 2012 de nuevo las quinielas para hacerse con el Nobel de Literatura y fue también finalista al Premio Príncipe de Asturias de las Letras.

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

Fuentes:

<http://espanol.ipcdigital.com/?p=4223>
<http://espanol.ipcdigital.com/?p=43304>
<http://espanol.ipcdigital.com/?p=43517>
<http://espanol.ipcdigital.com/?p=43588>
<http://espanol.ipcdigital.com/?p=42616>



Destino japon

Osaka, historia y futuro



Continuando con nuestro recorrido por ese maravilloso destino que es Japón, visitaremos en esta oportunidad la tercera ciudad más populosa del país: Osaka.

Ubicada en la región de Kansai, en la Isla de Honshu, justo en la desembocadura del río Yodo, esta importante ciudad portuaria, industrial y comercial es nada menos que la primera capital reconocida de Japón. En la época en que cada nuevo emperador gobernante cambiaba la capital a su lugar de preferencia, Naniwa (hoy Osaka) tuvo ese honor allá por el Siglo VI, antes de que la capital fuera trasladada a Kyoto.

Su importancia económica ha perdurado a través de los siglos, y hoy es una moderna ciudad de vanguardia. Reconocida también por su cultivo de las artes, sobre todo del teatro de marionetas (bunraku) y el teatro Kabuki, así como por su gastronomía. En la reciente guía Michelin de Japón, 65 de sus restaurantes recibieron una o dos estrellas, y uno fue distinguido con el máximo galardón de tres estrellas. Seguramente disfrutar de una buena comida es un estupendo plan en Osaka.

El símbolo más famoso de esta ciudad es el castillo de Osaka, uno de los monumentos más visitados de Japón y sin duda de los más fotografiados. Es que el lugar realmente merece toda la atención que concita. Su construcción comenzó sobre el año 1583 bajo las órdenes de Toyotomi Hideyoshi, para hacerlo su centro de poder, y fue terminado en 1598, el año de su muerte, siendo heredado por su hijo. En 1614 Tokugawa ataca Osaka y el castillo resiste valientemente el sitio por un largo tiempo, hasta que cae en manos de Tokugawa. Se traslada, entonces, la capital de Japón a Edo (Tokyo) culminando así el reinado Toyotomi. En el año 1620 el castillo es reconstruido, pero unos años después la caída de un rayo en su torre principal provoca un incendio que lo destruye completamente. Sus ruinas no fueron reconstruidas sino hasta 1931, y milagrosamente sobrevivió los ataques aéreos durante la Segunda Guerra Mundial. En 1997 fue remodelado y modernizado, a fin de explotar su belleza turísticamente. Está rodeado de un gran jardín y parque, sitio favorito para disfrutar de la temporada de floración de los cerezos.

Ineludible resulta la visita al Templo Shitennoji, uno de los templos más





antiguos de todo Japón. Data del año 593, y su construcción fue patrocinada por el Príncipe Shotoku, que apoyó la introducción en el país del budismo. Si bien ha sufrido varios incendios, su reconstrucción ha sido minuciosa y cuidada, logrando un estupendo resultado. En el hermoso jardín que lo circunda, puede apreciarse una preciosa pagoda de cinco pisos.

Otra recomendable visita es el Acuario de la ciudad, ubicado en el área de la bahía. Posee un total de quince tanques que representan la vida marina de otras tantas regiones del océano. La atracción principal la constituye el tanque del Océano Pacífico,

de 9 metros de profundidad y que es el hogar del tiburón ballena.

Y para quienes gustan de las salidas nocturnas, el Distrito Minami tiene todo para ofrecer al viajero, variado entretenimiento, una gran oferta gastronómica, etc. Se recomienda caminar por la calle Dotonbori viendo el espectáculo de los anuncios con luces

de neón, tan característicos de las postales de las grandes ciudades japonesas, y que en esta calle llegan a niveles de locura. Luego de la caminata, resulta obligado detenerse en alguno de los múltiples establecimientos que sirven okonomiyaki y disfrutar de esta delicia japonesa acompañada de una cerveza fría.



Ortodoncia Arte Ciencia

No se ate a la ortodoncia
convencional, Utilice Brackets
Autoligantes Interactivos.



Magariños Cervantes 1363 AP. 104
Tel.: 2 622 91 65

www.oneorthodontics.com



Okonomiyaki significa algo así como “lo que a usted le gusta, a la plancha”. Sugestivo nombre para una comida. También se la llama coloquialmente como pizza japonesa, aunque no tiene mucho en común con la pizza. Consiste en una masa floja parecida a la de los panqueques, hecha con una harina especial, huevos, repollo, carne de cerdo, frutos de mar, etc. que se cocina sobre una plancha bien caliente, y a la que se le agrega encima una gran variedad de ingredientes como mayonesa, algas, etc. a gusto del comensal. Es crujiente por fuera y suave por dentro, y lleno de sabor. Si bien su origen puede rastrearse hasta el periodo Edo, su gran popularidad la alcanzó en las décadas del 20 y 30, y fue precisamente en Osaka donde se le puso su nombre. Existen dos estilos diferentes de Okomiyaki: el de Osaka y el de Hiroshima. La diferencia entre ellos radica en que en el estilo de Osaka los ingredientes son mezclados juntos y luego cocinados a la plancha, y finalmente se le agregan las salsas a gusto. En cambio, en Hiroshima primero se hace el panqueque de base, y luego se agregan los demás ingredientes por encima, en capas, se dobla y corta para servir. Lo más disfrutable es sentarse en un taburete en la barra frente a la plancha donde se cocinará el Okonomiyaki, y ver su preparación antes de degustarlo. Y si va por Hiroshima no deje de visitar el Okonomimura, una especie de shopping de varios pisos ocupados enteramente por restaurantes de esta delicia. Algo así como el paraíso del okonomiyaki. Imperdible.

DRA. ADRIANA XALAMBRI
JICA ALUMNI 1999



Incubar empresas para promover el crecimiento económico.

¿Qué es una incubadora de empresas?

Una incubadora de empresas es una organización cuyo fin consiste en ayudar a crear empresas exitosas, que cuando completan el periodo de incubación sean autosustentables y económicamente viables. El proceso de incubación acelera el desarrollo de empresas nuevas mediante un conjunto seleccionado de recursos y servicios. Se diferencia de otros programas de apoyo a emprendedores por brindar un soporte completo que incluye capacitación, consultoría, servicios empresariales, apoyo para obtener financiamiento, redes de contactos, oficinas equipadas, entre otros.

Incubadoras de empresas en Uruguay

Ingenio es la primera incubadora de empresas creada en el país. El proyecto, destinado a promover la creación de empresas de tecnologías de información y comunicaciones (TIC) se inició en el año 2001, fruto de una alianza entre LATU y la Universidad ORT

Uruguay, con el apoyo financiero del Fondo Multilateral de Inversiones (FOMIN) del BID. LATU buscaba apoyar el desarrollo de la industria de las TIC en el país, sector que tuvo un desarrollo muy importante en los años 80 y 90, en base exclusivamente al esfuerzo de los profesionales y empresarios que lo conforman, prácticamente sin contar con apoyo externo.

La Universidad ORT, a su vez, procuraba generar una estructura que permitiera que los proyectos de fin de carrera de las carre-

ras de computación con potencial comercial tuviesen la oportunidad de transformarse en emprendimientos económicos.

Luego de su creación, Ingenio progresivamente comenzó también a incubar proyectos en otras áreas vinculadas con la tecnología y la innovación, y hoy en día gran parte de las empresas incubadas corresponden a áreas tales como diseño de modas o joyas, videojuegos, etc...

Otros dos proyectos de incubación que merecen destacarse son Germina-Paysandú Innova, e Idear, en San Carlos, Maldonado. Ambos, en sus inicios, contaron con el apoyo y la experiencia de Ingenio.

La incubadora del LATU es también muy activa en sus vínculos con el exterior. Por ejemplo, durante 2010 y 2011 ayudó a la puesta en marcha de 3 incubadoras nuevas en El Salvador, Panamá y Paraguay.

Hacia un ecosistema emprendedor

Para que un país logre desarrollar efectivamente nuevas empresas dinámicas, es necesario que exista una serie de instrumentos favorables al surgimiento y crecimiento de estas empresas. El Programa Emprender, entre 2007 y 2011, afianzó una red de instituciones que proveen una oferta de servicios adecuados a las necesidades de este tipo de emprendimientos. Además, introdujo instrumentos financieros innovadores adecuados a las necesidades de estas empresas en distintas etapas de su desarrollo, tales como un fondo de capital semilla y el desarrollo de una red de inversores ángeles.

El Programa creó la Red Emprender, que coordina los esfuerzos de decenas de instituciones dedicadas a apoyar emprendedores, y contó con financiamiento de FOMIN.



RAFE

Desde diciembre de 2012, y por 5 años, un nuevo proyecto BID es ejecutado por la Agencia Nacional de Investigación e Innovación. Conocido como RAFE: Programa de Apoyo a Futuros Empresarios, busca aumentar la cantidad de nuevos emprendimientos innovadores y exitosos en Uruguay. Para ello, cuenta con dos componentes principales:

1. Apoyo a la cultura de emprendimiento:

- acciones de sensibilización y comunicación para despertar vocaciones emprendedoras
- proyectos de fomento y apoyo a potenciales emprendedores, que serán llevados a cabo por las instituciones de la Red Emprender
- concursos de ideas y competencias de modelos de negocios
- gestionar y desarrollar la Red Emprender hacia la formación de la Red de Apoyo a Futuros Empresarios (RAFE).

2. Apoyo al desarrollo inicial de emprendimientos.

Se financiarán las siguientes actividades:

- la generación de servicios de apoyo a emprendedores (especialmente los de incubación, que incluyen espacio físico para la instalación de nuevas empresas junto con asesoramiento técnico, mentoría, apoyo a la internacionalización, etc.), principalmente en el interior del país y en áreas de negocios específicos como la biotecnología, el diseño y los negocios más tradicionales
- un programa de atracción de emprendedores hacia Uruguay;
- un mecanismo de aportes no reembolsables para hacer viable y acelerar el desarrollo inicial de nuevas empresas;
- un mecanismo de aportes no reembolsables a instituciones dedicadas a movilizar financiamiento privado y proveer apoyo experto a nuevas empresas.

Incubadoras de empresas en Japón

Si bien Japón cuenta con una serie de instrumentos y políticas públicas de promoción y apoyo a las PYMES, no cuenta con una profunda cultura emprendedora, según el estudio Global Entrepreneurship Monitor. Sobre fin del siglo XX, y debido a la prolongada recesión económica, el gobierno japonés decidió impulsar los mecanismos de apoyo a nuevas empresas, mediante la creación de la Asociación Japonesa de Organizaciones de Incubación de Empresas (JANBO), un organismo estatal, en 1999. Diez años después, la misma se disolvió, dejando su lugar a la Asociación Japonesa de Incubadoras de Empresas (JBIA, www.jbia.jp), un organismo privado, formado por profesionales del área; y que sigue el modelo de la NBIA, Asociación Estadounidense de Incubación de Empresas.

El resultado de estas medidas medible en el corto plazo, es que de un puñado de incubadoras existentes en 2000 (30), se multiplicó por más de 10, hasta alcanzar más de 330 en 2010. Los resultados de largo plazo, se verán con el tiempo: el impacto de las medidas de apoyo a emprendedores se mide en décadas, según la creación de nuevas empresas, nuevos puestos de trabajo.

Denominadores comunes

De lo anterior surge que la historia de incubación de empresas en Uruguay y Japón tiene muchos puntos en común. Desde el desarrollo cronológico al apoyo gubernamental. Lo más importante, sin duda, es la coincidencia en que los mecanismos de apoyo a emprendedores de este tipo son de muy largo plazo, y necesitan en forma imprescindible de la cooperación muy activa entre el sector privado, la academia (universidades), y el sector público, así como contar con adecuadas fuentes de financiamiento, tanto para los emprendedores como para las propias incubadoras.

LIC. ENRIQUE ESTRAGÓ, JICA ALUMNI 2008
ING. RAFAEL GARCÍA MOREIRA MBA
DIRECTOR DE INGENIO

INFORMACIÓN ADICIONAL:
WWW.INGENIO.ORG.UY
WWW.RAFE.ORG.UY

Carne del Uruguay para todo el mundo.



Su negocio más seguro
es con nosotros.



FRIGORIFICO CARRASCO

FRIGORIFICO MATADERO CARRASCO S.A.
Cno. Carrasco N° 5- Paso Carrasco / Canelones - URUGUAY
T: (598 2) 601 4002 / F: (598 2) 601 4014 / Est. N° 3
info@frigorificocarrasco.com.uy



Innovation
that excites

NISSAN JUKE.

EL LADO INESPERADO DE LA CIUDAD.



Motor 1.6 c.c. - TURBO
190 HP



Consola de piso inspirada
en tanques de moto de
competencia



Sistema I-CON



PURE DRIVE

**SANTA ROSA
MOTORS**

CENTRAL: Rbla. Baltasar Brum 3095 . Tels.: 2204 5266/67/68
POCITOS: Gabriel Pereira 3101 . Tel.: 2707 1696
PUNTA DEL ESTE: Roosevelt y Parada 14 . Tel.: 4249 1900
y su Red de Concesionarios en todo el país.

Seguinos en
 Nissan Uruguay
nissan.com.uy

GARANTÍA
3 AÑOS ó
100.000 Km

us\$ 49.950
IVA INCLUIDO

FINANCIACIÓN A SOLA FIRMA
hasta el 50% del valor del vehículo (no tiene gastos de prenda)

Tasas preferenciales: 4,5% hasta 24 cuotas
5,5% hasta 36 cuotas

Sujeto
a aprobación
bancaria.



Innovation
that excites

NISSAN QASHQAI.

UNA EXPERIENCIA TOTALMENTE URBANA.



Motor 2.0 c.c., 190 HP,
transmisión Xtronic CVT



Techo de cristal
panorámico



Air bags y reposacabezas
activos



PURE DRIVE

**SANTA ROSA
MOTORS**

CENTRAL: Rbla. Baltasar Brum 3095 . Tels.: 2204 5266/67/68
POCITOS: Gabriel Pereira 3101 . Tel.: 2707 1696
PUNTA DEL ESTE: Roosevelt y Parada 14 . Tel.: 4249 1900
y su Red de Concesionarios en todo el país.

Seguinos en
f Nissan Uruguay
nissan.com.uy

GARANTÍA
3 AÑOS ó
100.000 Km

us\$ 46.950
IVA INCLUIDO

FINANCIACIÓN A SOLA FIRMA
hasta el 50% del valor del vehículo (no tiene gastos de prenda)

Tasas preferenciales: 4,5% hasta 24 cuotas
5,5% hasta 36 cuotas

Sujeto
a aprobación
bancaria.

COPSA

una vida juntos



*Desde 1930,
marcando el camino.*



Call Center

Línea Suburbana

1975

Línea Este y 712 / 713

17 120
24hs.

Viajá **sin dinero**
Viajá con **BUSPASS**



W W W . C O P S A . C O M . U Y

Karate Kyokushin: Budo Karate originario de Japon

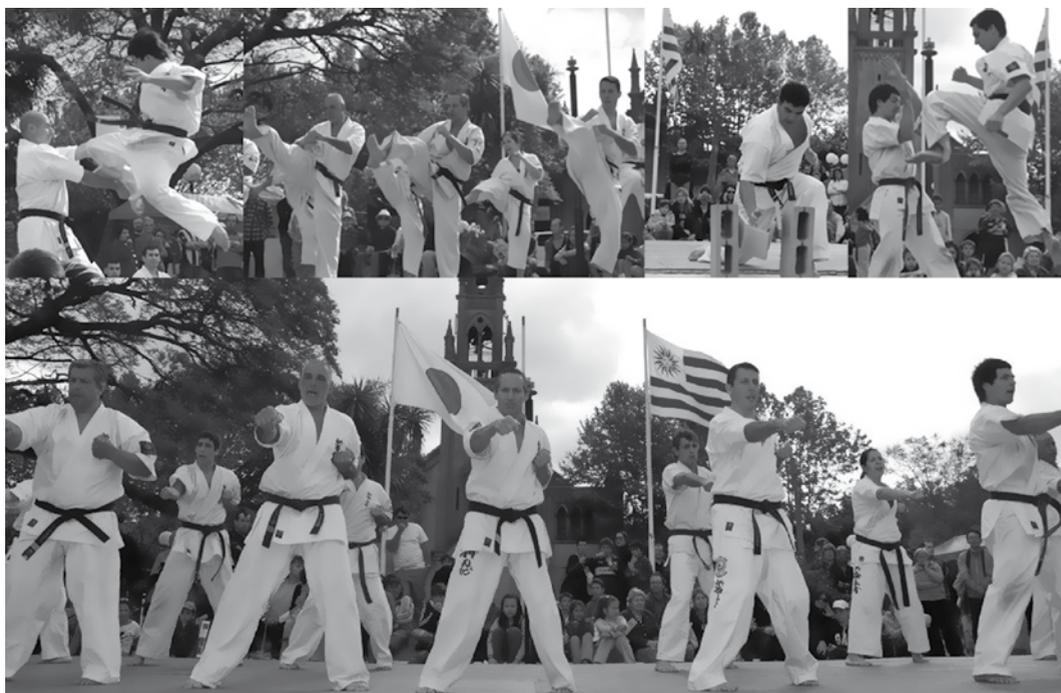
Kyokushin es un estilo de Karate Do, originario de Japón, creado en 1964 por Masutatsu Oyama a partir de diversos estilos japoneses de Karate como Shotokan y Goju, además de Boxeo, Judo, Muay Thai y varios elementos más de artes marciales. De allí se desprende un Karate full contact, con golpes que llegan a destino y buscan la efectividad a través de la economía de movimiento y la sencillez en la ejecución.

Kyokushinkai literalmente significa “Escuela de la última verdad” y busca sacar a sus practicantes del estado de confusión y llevarlos a un estado de realidad marcial, es decir que a través de la dura práctica entiendan y descubran la efectividad de

las técnicas. Kyokushin es Budo Karate, es Karate para la vida, para entender la vida y poder afrontar la muerte (la cual es parte de la vida), para lograr afrontar ese concepto se apoya en la meditación Zen.

Npo. Wko Shinkyokushinkai

Tras la muerte de Mas Oyama, en 1994, la “International Karate Organization Kyokushin Kai Kan” se divide en tres distintas organizaciones. La “IKO 2”, liderada por Shihan Kenji Midori, en 2002 cambia su nombre por el de “World Karate Organization Shinkyokushinkai”. Este no es un nuevo estilo de Karate, sino que sigue siendo el Kyokushin Karate original creado por Mas Oyama.



El Kyokushin Karate en Uruguay

En Uruguay la “Asociación Kyokushin de Luchas Marciales”, con Personería Jurídica desde 1989, cuenta con más de 40 años transmitiendo el espíritu de Japón a través de las enseñanzas de Sosai Masutatsu Oyama.

Actualmente estamos abocados al desarrollo del Kyokushin Karate, abarcando desde la competencia, la capacitación y el relacionamiento internacional, hasta los principales fundamentos de desarrollo personal considerándose como fundamentales el respeto, ética, disciplina, humildad, honorabilidad, así como todos los valores que desarrollen y dignifiquen al ser humano. Esta tarea se realiza a través de 25 Dojos de nuestro país tratando de que el esfuerzo diversificado llegue a todos los niveles de la sociedad; en los más de 1500 miembros que integran nuestra organización.

La actividad de Shinkyokushinkai Uruguay varía desde la realización de torneos nacionales con proyección internacional, campeonatos regionales en el interior del país, participación en eventos de intercambio cultural y a favor de causas sociales, campamentos y entrenamientos en entornos naturales, clases y actividades en colegios fomentando valores y conductas saludables a la juventud, etc.

Panorama internacional: Shinkyokushinkai Mundial



El Kyokushin Karate se ha convertido en un Budo Karate de clase mundial. En WKO Shinkyokushinkai hemos heredado la voluntad y la tradición, que se ha transformado en una herencia espiritual y cultural del mundo, y con esta intentamos mejorar nuestras vidas.

Bajo la filosofía principal de “dominar nuestra mente”, las actividades de Shinkyokushinkai se centran en: “Nutrir la Juventud”, “Contribución Social”, e “Intercambio Internacional”.

La enseñanza de Karate, las actividades en sucursales internacionales, la caridad a través del “Programa de Donantes de Médula Ósea”, la donación de sangre, la cooperación internacional y la organización de diversos torneos; todo se realiza bajo la filosofía del Budo.

Integración internacional

87 países afiliados en todo el mundo (desde octubre del 2012); con el objetivo de difundir el espíritu del Budo de Japón, y que participan activamente en eventos internacionales tales como torneos, seminarios, y campamentos. A través de la comunicación de la mente y el cuerpo, nuestro objetivo es el intercambio internacional de pueblo y cultura.

Contribución social

Hemos continuado con nuestras actividades hacia la creación de una sociedad en la que uno pueda sentir la importancia de la vida; tal como las donaciones de sangre y eventos de caridad para la “Marrow Donor Program” desde 1998. También concentramos nuestros esfuerzos en el ámbito social, actividades de contribución en países extranjeros y participación en actividades de las ONG y proyectos de voluntariado.

Educando la juventud



Mientras desarrollamos a los niños para que puedan conectar amabilidad con fuerza, nos esforzamos para crear un entorno donde los hombres y las mujeres de todas las edades puedan reunirse, formar su mente y cuerpo, y desarrollar una relación cálida.



Shinkyokushinkai Uruguay: Actividad local e internacional

Nuestra organización se encuentra en un periodo de importante desarrollo, en el cual las actividades tanto a nivel nacional como extranjero son constantes. Desde torneos, seminarios, campamentos, entrenamientos especiales, hasta la importante contribución social, es que van las actividades que nos ocupan.

La filosofía Kyokushin se basa en el “Osu no seishin” (espíritu del Osu); Osu es la conjunción de “Oshi” (empujar) y “Shinobu” (permanecer); por lo que al transmitir los valores de nuestro arte marcial, se enseña a perseverar, no solo en el ámbito del Karate, sino en la vida diaria.

Agenda Shinkyokushinkai Uruguay 2013

- **Torneo Nacional Copa ANCAP 2013:** El día 11 de mayo a las 18:00hs en el “Club Welcome”. Es la competición más importante a nivel local, y reúne a los mejores competidores del país en la lucha por integrar la selección rumbo a los torneos de 2013 “Copa Rio de La Plata” (Argentina), y panamericano “All America´s” (Costa Rica).
- **Torneos regionales:** Tres serán los campeonatos que se realizarán en el interior del país este año; siendo instancias de importante integración. Ciudad de Chuy (julio), Ciudad de Rivera (setiembre), Ciudad de la Costa Pinar (noviembre).
- **Campamentos de entrenamiento:** Se realizan en entornos naturales siendo muy importante la conexión del individuo con el medio ambiente. En el mes de febrero se realizó en El Pinar el “Summer Camp 2013”; y el “Spring Camp 2013” será en octubre en la ciudad de Mercedes, Soriano.

- **Instancias de capacitación y evaluación:**

Durante el año se efectúan en todo el país exámenes, los cuales demuestran la capacitación de cada alumno. También se realizan cursos de jueces y entrenamientos especiales para profesores, dictados por Shihan Eduardo García (Cinturón negro 5to Dan).

Intercambio cultural con Japón

El intercambio cultural con el país originario del Kyokushin Karate se ha vuelto prioridad para nosotros. Por ello desde 2011 hemos estrechado relaciones con la Asociación Japonesa en el Uruguay, teniendo varias instancias de reciprocidad; como por ejemplo en nuestro “Torneo Nacional 2012” en el cual se llevó a cabo una muestra cultural de AJU, o en la “4ta Feria Floral de La Paz” en la que realizamos una exhibición de Kyokushin Karate. De ese modo también nos proyectamos para lograr un relacionamiento con la organización JICA, así como la embajada del Japón en el Uruguay.



GENERAL MANAGER DE SHINKYOKUSHINKAI URUGUAY CON EL SR. YUKIO NOGUCHI (Representante De JICA en Uruguay) Y EL SR. KENICHI SAKUMA (Embajador del Japón).

Participación internacional 2013

Shinkyokushinkai Uruguay es uno de los países con mayor desarrollo del Kyokushin Karate a nivel regional; teniendo desde 1997 la presidencia de Sudamérica a cargo de Shihan Eduardo García (WKO Japan Board Member), y logrando consagrar 8 campeones en los últimos 5 torneos sudamericanos; participando así en todas las instancias de campeonatos mundiales que se han llevado a cabo en los últimos 15 años. En el último Torneo Sudamericano de 2012 nuestro seleccionado obtuvo 7 podios en diversas categorías.

De este modo es que el 2013 no será la excepción e intentaremos continuar dejando la bandera de nuestro país en lo más alto de la competición internacional.

Copa del Mundo Lituania 2013



La Copa del Mundo es un Torneo que se lleva a cabo cada cuatro años, y enfrenta a los mejores peleadores de cada continente en categorías de peso. En este 2013 Uruguay tuvo dos representantes, Federico Díaz y Gottardo Bianchi; quienes a pesar de no terminar entre los primeros puestos, dejaron bien en alto nuestra bandera, demostrando un espíritu de perseverancia frente a las adversidades, con gran humildad y valor.

Los dos campeonatos de este 2013 en los que Uruguay estará intentando acrecentar su importancia dentro del continente son:

- **Copa Rio de la Plata:** Se llevará a cabo el 17 de agosto en Buenos Aires, Argentina, y competirán los mejores representantes de los países regionales.
- **Campeonato All America's:** Es un torneo panamericano que se realizará los días 16 y 17 de noviembre en Costa Rica. Pelearán los mejores competidores de toda América, y tendrá la participación especial de representantes japoneses de Fukuoka; además de Bélgica y España. Es un Torneo de suma importancia, en el cual nuestros competidores uruguayos tienen importantes chances de obtener buenos resultados.

Estadía de capacitación y competición en Japón

Gracias a la buena participación que se realizó en el Torneo Sudamericano 2012, es que tres de nuestros representantes tendrán la gran posibilidad de realizar una estadía de entrenamiento en Japón. Por un lado Federico Díaz y Asia Araujo permanecerán por seis meses, mientras que Gottardo Bianchi, por razones laborales, lo hará por un mes. Es así que tendrán la posibilidad de capacitarse al más alto nivel en el Dojo de Shihan Kenji Midori (Presidente Mundial WKO), en Fukuoka. Sin lugar a dudas esta será una experiencia de superlativo enriquecimiento tanto para nuestros representantes en lo individual, así como para el total de nuestra organización. Además también estarán participando en dos torneos japoneses:

- **All Japan Weight Division Championship:** Torneo por categorías de peso en el cual compiten los mejores de todo Japón. Se llevará a cabo el 18 y 19 de mayo en la ciudad de Osaka.
- **Fukuoka Championship:** Campeonato regional de Fukuoka, que se realizará el 25 de agosto en dicha ciudad.

INFORMACION DE CONTACTO WKO SHINKYOKUSHINKAI URUGUAY

Honbu Dojo Uruguay

(sede central):
Fernández Crespo 1680
Tel.: 24094489

Departamento de Prensa:
Tel.: 23124548
Cel.: 099413746

www.kyokushinuruguay.com

Epidemias de Fiebre Aftosa en Japón y Uruguay.

La Fiebre Aftosa es la enfermedad más contagiosa, que afecta a todos los animales de pezuña hendida (bovinos, ovinos, cerdos, ciervos, etc). Se caracteriza por fiebre, salivación y vesículas en boca, espacios interdignales y pezones. Su mayor impacto está en el comercio de la carne, donde es un factor excluyente para los mercados más preciados.

Uruguay dejó de vacunar contra la fiebre aftosa en 1994, siendo reconocido como país libre sin vacunación por la Organización Internacional de Sanidad Animal (OIE) en 1996. Este estatus le permitió abrir todos los mercados cárnicos del mundo, inclusive los más exigentes con esta enfermedad como Japón y Corea.

En el año 2000 la fiebre aftosa reaparece en varios lugares del mundo y Japón registra la introducción de la Fiebre Aftosa en la Prefectura de Miyazaki (Kyushu). Tres son los establecimientos afectados y la enfermedad es eliminada con las clásicas medidas de erradicación: sacrificio y destrucción de los animales expuestos, desinfección y cuarentena.

Ese mismo año en Uruguay ocurre la epidemia de aftosa en Artigas, que fue rápidamente controlada utilizando las mismas medidas que ya se habían utilizado Japón. El saldo de esa epidemia fueron 21 mil animales (bovinos, ovinos y cerdos) sacrificados y destruidos, con un costo directo de casi 4 millones de dólares.

Ambos países recuperaron el estatus sanitario de libre de fiebre aftosa sin vacunación. Meses más tarde, ya en el 2001 y en forma coincidente con la crisis económica tuvimos una epidemia de grandes proporciones que se inició en Argentina y se difundió a toda



la región. En Uruguay afectó a más de mil establecimientos ganaderos y prácticamente paralizó la economía. A diferencia de la epidemia previa, luego de los primeros días de combate, se tuvo que renunciar al sacrificio de animales y recurrir a vacunar toda la población bovina para controlar la epidemia. En el 2003 se estimó que las pérdidas ocasionadas por esta epidemia fueron de 730 millones de dólares. La secuela de esa epidemia, que aún perdura, es la pérdida del estatus de libre de fiebre aftosa sin vacunación que nos obliga a exportar carne sin hueso y evita que nuestra carne fresca o congelada llegue a Japón.

En el 2010 se vuelve a introducir la aftosa en Japón, nuevamente en la Prefectura de Miyazaki. Al igual que aconteció en el 2001 en Uruguay, la detección fue tardía y la epidemia cobró grandes proporciones; obligando al uso de la vacunación de los animales

ante la imposibilidad de sacrificarlos en tiempos razonables para la epidemia. Consecuencia de la epidemia más de 290 mil animales (bovinos y cerdos) fueron sacrificados y destruidos en 1.379 establecimientos ganaderos. Las diferencias más importantes entre esta epidemia y la del 2001 en Uruguay fue que la vacunación solo se usó en la epidemia y los animales vacunados fueron destruidos para recuperar el estatus de libres sin vacunación.

El impacto económico global de esta epidemia para Japón fue de 235 billones de yenes (2,8 billones de dólares). Estas epidemias pusieron en evidencia algunas debilidades de los sistemas de prevención de las enfermedades transfronterizas y la importancia de la detección temprana para un control más efectivo. La mejora de los sistemas de prevención y detección temprana es posible a través de la capacitación, vigilancia y planes de prevención y respuesta.

Para Uruguay la agropecuaria constituye el 14% del PBI (siendo en el 42% de este la ganadería) y para Japón es solo 1,3% del PBI sumado a la agricultura, forestación y pesca. Aun con diferencias notorias entre los sistemas productivos y la importancia de la producción agropecuaria entre ambos países, con respecto a la fiebre aftosa tenemos grandes oportunidades de trabajar conjuntamente e intercambiar experiencias. En setiembre del 2012 tuve la oportunidad de concurrir a la Universidad de Miyazaki para participar en un entrenamiento avan-

zado de Fiebre Aftosa, organizado por JICA y esa universidad, recibiendo una excelente capacitación que supero mis expectativas. No solo pude conocer la experiencia de Japón, sino que los otros 7 participantes de: Camboya, Myanmar, Vietnam y Tailandia permitieron analizar la realidad surasiática de esta enfermedad.

Las epidemias de aftosa en Japón (2000 y 2010) y las de Uruguay (2000 y 2001) tienen grandes similitudes. Las 2 primeras tuvieron una detección temprana y una resolución rápida y satisfactoria, las dos últimas la detección fue tardía con una gran difusión, la necesidad de cambiar de estrategia de control y un alto impacto económico.

La Prefectura de Miyazaki uno de los principales centros ganaderos de Japón sufrió las dos epidemias de aftosa y la introducción de la influenza aviar altamente patógena. El lado positivo de esta desgracia es que se acumuló una experiencia única de manejo y control de brotes que ha sido capitalizada académicamente por la Universidad de Miyazaki con la creación de un Centro para el Control de las Enfermedades Animales (CADIC). La misión de este centro es la capacitación y abordar los problemáticas existentes sobre las enfermedades transfronterizas y zoonóticas (comunes al hombre y los animales) que amenazan la industria ganadera. El CADIC está volcando en la comunidad internacional su experiencia y desarrollo tecnológico en el control de estas enfermedades.





Miyazaki no ha olvidado la triste experiencia de la epidemia de Fiebre Aftosa: el 20% de los ganaderos involucrados quedaron con secuelas psicológicas y solo el 60% volvieron a la producción, pero muchos cambios se han realizado para evitar su repetición.

El día 20 de cada mes es el día de desinfección masiva de todos los ganaderos locales y para que el recuerdo perdure en la sociedad se han erigido un monumento en la ciudad de Kawaminami (figura 1) y un Memorial en Takanabe que permiten mantener a la sociedad atenta a este flagelo. Elementos

como estos deberíamos considerar en Uruguay, que a doce años de la última tragedia ya estamos olvidando la misma y corriendo el riesgo de repetirla, aunque nuestros servicios sanitarios continúen trabajando para evitarlo.

DR. ANDRÉS GIL
JICA ALUMNI 2012

Agradecimientos: A la Universidad de Miyazaki y JICA por posibilitar mi participación en un entrenamiento avanzado de Fiebre Aftosa en el CADIC.



Planta Industrial 1 Cno. Oncativo 3455
Montevideo tel. 25223182

Planta Industrial 2 Cno. los Ceibos s/n - Paraje las Rosas
Maldonado tel. 42667828

Oficina: Convención 1343 of. 1202 tel. 29083807

Ingeniería Ambiental

- Recolección transporte tratamiento y disposición final de Residuos Hospitalarios (médicos-odontológicos-veterinarios).
- Gestión Integral de Residuos Sólidos Urbanos.
- Recolección, transporte, tratamiento y disposición final de residuos biológicos de la industria frigorífica y laboratorios de control de calidad alimentaria.
- Estudios y Proyectos Ambientales.

Sumo - 相撲

El sumo - 相撲 (en japonés) **sumō** o lucha sumo es un tipo de lucha libre donde dos luchadores contrincantes o **rikishi** se enfrentan en un área circular. Es de origen japonés y mantiene gran parte de la tradición sintoísta antigua.

Es un deporte único en su estilo, practicado en Japón (fundamentalmente), ya que más que ser un deporte es un ritual unido a la cultura japonesa desde hace muchos años. Ser practicante de sumo es un privilegio para los japoneses, e incluso se considera una divinidad a los campeones de este deporte. El máximo campeón de este deporte es tan valorado como el mismísimo emperador, cuando es visto por la calle, los ciudadanos tienen el deber de arrodillarse.

A pesar de la gran cantidad de rituales sintoístas previos y posteriores a los combates, las reglas en sí son pocas y no son complejas:

- El primer luchador en tocar el suelo con alguna parte de su cuerpo a excepción de sus pies queda eliminado.
- El primer luchador en hacer contacto con el exterior del círculo de lucha (ya sea con sus pies o cualquier otra parte de su cuerpo) queda eliminado.
- Un luchador que utiliza una técnica ilegal o **kinjite**, como golpes, estrangulaciones, o luxaciones articulares, y otras; queda eliminado.
- Si un luchador pierde el **mawashi** (única vestimenta utilizada durante un combate de sumo), queda eliminado.

Los encuentros de sumo suelen durar pocos segundos ya que uno de los



luchadores suele ser empujado inmediatamente fuera del círculo. Cada encuentro es precedido por un ritual ceremonial elaborado. Los deportistas que practican sumo son reconocidos por su gran tamaño, ya que la masa corporal es un factor decisivo en el sumo, por lo que la dieta que llevan sus practicantes está diseñada específicamente para ganar y mantener peso.

Las luchas son controladas por un árbitro en sumo o **gyōji** (行司).

Combate de SUMO

Los **rings** de sumo son conocidos como **dohyō**. El dohyō está hecho de arcilla con arena esparcida sobre su superfi-



cie. Mide entre 34 y 60 cm de altura. El círculo es de aproximadamente 4,55 m de diámetro y está delimitado por una gran sogá de arroz llamada *tawara*, que es enterrada en la arcilla. En el centro se encuentran dibujadas dos líneas, las *shikiri-sen*, donde los rikishi deben posicionarse antes de comenzar el enfrentamiento.

En Sumo, un **mawashi** (廻し en japonés) es el cinto que visten los rikishi (luchadores sumo). Está hecho de seda y vienen en una variedad de colores. Mide aproximadamente 9 metros de-

- Pinchar con los dedos los ojos o el plexo solar del oponente.
- Golpear simultáneamente con ambas palmas de la mano las orejas del oponente (*bell clap*).
- Agarrar, empujar o golpear la ingle del oponente (*low blow*).
- Agarrar al oponente por la garganta.
- Dar una patada por encima de la rodilla.
- Torcer los dedos al oponente.



senrollado, cerca de 60 cm de ancho y pesa aproximadamente cuatro kilos. El rikishi es envuelto en el mawashi con varias vueltas alrededor de su cintura y es sostenido en la espalda por un gran nudo. En ocasiones un rikishi puede utilizar su mawashi de forma tal que obtenga ventaja sobre su oponente. Puede llevarlo sin mucho ajuste para hacer más difícil el agarre y evitar así ser arrojado o puede también atarlo fuertemente y salpicarlo con agua para hacerlo resbaladizo. Muchos rikishi son supersticiosos y cambian el color de su mawashi para cambiar su suerte. A veces una derrota puede hacerlos cambiar de color para el próximo torneo en un intento por mejorar su suerte.

Kinjite (禁じ手 o 禁手 (en japonés) lit. *mano prohibida*) es una técnica/movimiento prohibido en sumo y que puede suponer la descalificación inmediata del combate del rikishi que lo realiza. Son *kinjite* las siguientes faltas:

- Golpear al oponente con el puño cerrado.
- Tirar del pelo del oponente.

Cualquiera de las citadas anteriormente supone la descalificación inmediata, aunque no son vistas con frecuencia, sobre todo en competiciones de alto nivel, especialmente entre los *sekitori* (luchadores de sumo categorizados como **jūryō o superior**). Quizás la más común es tirar del pelo al realizar un *chonmage*.

Mientras agarrar al oponente por la garganta no está permitido, el empujarle con la palma de la mano a la altura de la misma sí lo está. Hay algunos movimientos que están permitidos a los rikishi pero prohibidos para la mayoría de los luchadores junior (a nivel escolar), como por ejemplo el *harite*, golpear la cara del contrincante a mano abierta.

El árbitro, **gyōji**, utiliza el **gumbai** (軍配), un abanico, normalmente hecho de madera, para indicar sus instrucciones y decisión final al concluir un combate. Históricamente, fue utilizado por los oficiales samurái para dar órdenes a sus soldados.

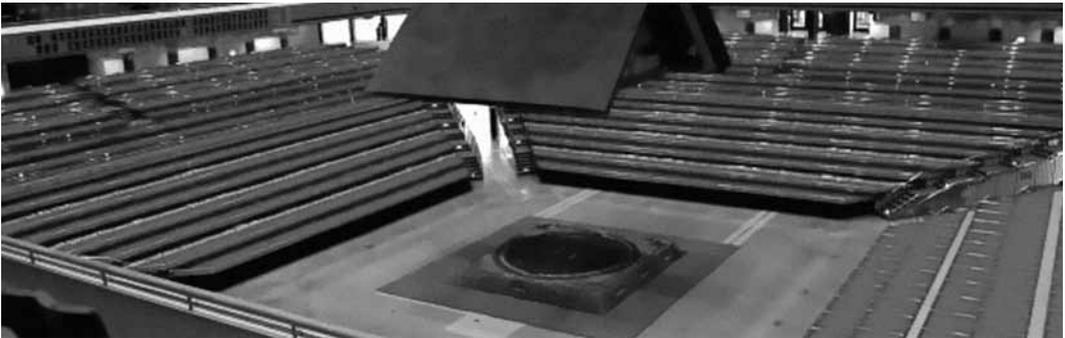
El *gyōji* (árbitro o juez) informa de la técnica utilizada cuando declara el gana-

dor. Se denomina **kimarite** (決まり手) a cada **técnica de derribo** en un combate de sumo. La Asociación Japonesa de Sumo reconoce ochenta y dos técnicas diferentes.

Al vencer un combate el luchador recibe una **retribución económica** denominada **kensho-kin** (懸賞金) y que es concedida a un luchador mediante el *gumbai* del *gyōji* cuando vence un combate. Esta retribución se realiza en base al dinero aportado por el esponsor del combate, el cual se anuncia en el *dohyō*

sumo de la ciudad, el llamado Ryogoku Kokugikan, aunque de vez en cuando también es utilizado para otras actividades como combates de boxeo, lucha libre o incluso conciertos.

En el año 2005 tuvimos la oportunidad de visitar este “templo” de la cultura japonesa en compañía de los compatriotas becarios Lic. Sandra Castro e Ing. Daniel Vignale. Pese a que se encontraba vacío, el propio silencio y la majestuosidad de su estructura y sus componentes nos generaban una clase



antes del combate. La mitad lo retiene la Asociación Japonesa de Sumo y la otra mitad es íntegra para el luchador.

Yokosuna (横綱) *Gran cuerda/Gran campeón*; es la máxima categoría que puede alcanzar un luchador de sumo. El nombre proviene de la gran cuerda que el luchador lleva durante el *dohyō-iri*. Esta cuerda o cinturón llamada **tsuna** (綱) la porta el *yokozuna*, durante el *dohyō-iri*, del que toma su nombre. Pesa alrededor de 15kg, y es mucho más gruesa por el frente.

La dieta de estos luchadores recibe una especial atención y estricto seguimiento. El **chankonabe** (ちゃんこ鍋) es un plato consumido en grandes cantidades por los luchadores como parte de su dieta para subir peso. Contiene *dashi* o caldo de pollo con *sake* o *mirin* para darle sabor. La gran parte del plato se cocina con grandes cantidades de fuentes proteínicas como pollo, pescado, tofu o en ocasiones carne de res; y vegetales (daikon, bok choy, etc.)

En el barrio Tokyota de Ryogoku es donde tenemos el estadio oficial de

de emoción qué, en lo personal había sentido cuando un día, en similares condiciones, visité el Estadio Maracaná. Aquí, en Tokio, los recintos de cada Yokosuna, los espacios dedicados a su preparación y espera, enormes piletas para sus hidromasajes, y sus retratos, ordenadamente colocados en el perímetro de la arena como vigilando la misma en su ausencia, generan sensaciones inexplicables que retrotraen siglos al sentir y valor histórico de este arte marcial que se mantiene vigente como una firme tradición de nuestro siempre querido país anfitrión, el Japón.

Historia del SUMO

El sumo empezó siendo un arte marcial como otras para defensa y ataque si fuese necesario pero en unos años pasó a ser usada en duelos. El peso se debe a la necesidad religiosa de representar a Buda.

Otro documento sobre el origen del sumo es el Nihon Shoki o Crónicas del Japón, escritos en el año 720. El texto relata que el primer combate se realizó el año 23 antes de nuestra era, bajo el reino del em-

perador Suinin. La lucha se realizó por pedido del artesano Nomi no Sukune para combatir contra Taima no Kehaya. La lucha duró un tiempo prolongado, hasta que los golpes mortales de Sukune hirieron mortalmente a su adversario Kehaya. Sukune se convierte así en el gran vencedor y pasará a la posteridad como el “padre del sumo”.

Es solamente en el año 642, bajo el reino de la Emperatriz Kōgyoku, cuando se encuentra un documento históricamente identificado. La Emperatriz quiso, a través de los combates de sumo, distraer a su invitado, un embajador del reino coreano de Baekje. En el siglo VIII el emperador Shomu mandó a reclutar *sumaibito* o sumotoris en todo el Japón para que puedan luchar en los jardines del Palacio Imperial durante las fiestas llamadas *sechie*. Estas fiestas eran organizadas el séptimo día del séptimo mes lunar, en agosto según nuestro calendario actual. Así el antiguo combate se convierte en una lucha con costumbres o ritos que lo alejan progresivamente de sus orígenes agrarios. Con el Emperador Kanmu el combate se hizo anual y esto perduró hasta el siglo XII. Hubo, sin embargo, un cambio significativo bajo el reino del Emperador Saga, que le dio al sumo un nivel cercano al de un arte marcial, (esto es incluyendo luxaciones articulares, derribos, estrangulaciones, desarmes y golpes) en el siglo XII, y era practicado por la clase guerrera o samurai, junto con las artes marciales del **jujutsu** (lucha), el **kenjutsu** (sable), y muchas otras.



Grabado de Kuniyoshi Utagawa

También se cree que la arena, se convirtió en reglamentaria a partir del siglo XVI, cuando el principal dirigente militar o shogun, Oda Nobunaga organizó un torneo. En esta época los luchadores vestían taparrabos, en lugar de el rígido mawashi usado actualmente. Durante el periodo Edo, se desarrollaron la mayoría de las reglas, sanciones y aspectos del sumo de hoy en día, donde prevalecen las técnicas de los lanzamientos, y los derribos.

El sumo como deporte, inicialmente fue practicado por los guerreros samurai o guerreros sin amo o ronin, los torneos profesionales comenzaron en el templo del dios de la

**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

guerra Hachiman en 1864. Y se han llevado a cabo en el Ryōgoku Kokugikan desde 1909, sin embargo el Kuramae Kokugikan ha sido usado para realizar los torneos desde la posguerra (1945) hasta 1984.

Los países cercanos al Japón comparten muchas tradiciones culturales, y también poseen estilos de lucha cuerpo a cuerpo, o con cinturón o vestimenta tradicional que son semejantes al sumo. Los ejemplos más notables incluyen **la lucha mongola**, **la lucha china o Shuai jiao** (摔角), y la **lucha Ssireum de Corea**.

Leyenda del sumo recibirá el Premio Honor del Pueblo. Vigencia de la tradición milenaria

Taiho fue el luchador con más títulos conquistados en la historia de Japón

El gobierno de Japón otorgará un reconocimiento póstumo al desaparecido luchador de sumo Taiho por su extraordinaria carrera, informó Mainichi Shimbun.

Taiho ostenta el récord de mayor número de títulos obtenidos (32), conquistó dos veces seis torneos de manera consecutiva, ganó ocho campeonatos invicto y sumó 45 peleas consecutivas sin perder.

El ministro portavoz del gobierno japonés, Yoshihide Suga, destacó que Taiho, fallecido el mes pasado a los 72 años, fue un **“héroe nacional amado por mucha gente, dando esperanzas, sueños y valor a la sociedad”**.

Taiho será el segundo luchador de sumo en recibir el **Premio Honor del Pueblo**. La distinción ha recaído recientemente en la luchadora Saori Yoshida, campeona olímpica en Londres, y el equipo femenino de fútbol, las Nadeshiko, que se alzó con el título mundial en 2011.



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

Referencias

<http://espanol.ipcdigital.com/?p=41096>

<http://es.wikipedia.org/wiki/>

<http://www.minube.com/estadio-de-sumo-kokugikan>



AUJCT

El arte de tomar té

Me confieso fanática del té. Pocas cosas son más satisfactorias para el cuerpo y el alma que una buena taza de té caliente en una tarde lluviosa y fría de invierno. Me gustan todos los tipos de té, en especial el té negro y los té con aromas mezclados donde se pueden oler la canela o el jengibre. Y como buena tomadora de té, me divierten mucho las descripciones del té de las 5 en una casa aristocrática de campo que pueden leerse en tantas novelas inglesas. Los detalles sobre la temperatura del agua, del sacrilegio de usar té en saquitos, de si es mejor con leche o con azúcar o simple y de las múltiples delicias que pueden acompañar esa taza de Earl Grey o Darjeeling o cualquier otra variedad.

Pero qué lejos está ese ceremonial tan británico de ese maravilloso arte que han perfeccionado los japoneses en la ceremonia del té o CHANOYŪ.

Hagamos un poco de historia. El té es una bebida originaria de la China y se dice que fue introducida en Japón entre los Siglos VII y IX en la época de las misiones oficiales japonesas a la antigua China. Pero su primer uso fue medicinal. Recién en el Siglo XII con el monje budista Zen Rinzai que vuelve de la China con diversas variedades, el té se comienza a usar como bebida. Al principio en los templos Zen, pero luego el “cha” empieza a popularizarse entre los soldados, nueva clase gobernante del país. En la ciudad de Kioto se pone de moda un juego (“tocha”) que consistía en adivinar la variedad del té, y es por él que comienzan a elaborarse las regla de cómo preparar el té, como beberlo, dónde, etc, que años más tarde darían la base a la ceremonia del té.

El juego de tocha se transformó poco a poco en una costumbre social más tranquila que practicaban las clases elevadas. Dejaron



de repartirse premios y el objetivo de la ceremonia pasó a ser la creación de una atmósfera especial, en la que los participantes saboreaban el té al tiempo que admiraban pinturas y otras obras de arte chinas, que se exhibían en un shoin (estudio). Al mismo tiempo y debido a la influencia de los hábitos y formas rituales de los samurai (guerreros), que eran entonces la clase dominante en el Japón, aparecieron ciertas reglas y procedimientos que los participantes en la ceremonia del té tenían que obedecer.



En el Siglo XV estalla la Guerra Civil de Onin y la ciudad de Kyoto quedó prácticamente destruida. Nace entonces la cultura del té sobrio llamada “wabicha”, que pone énfasis en el espiritualismo basado en la doctrina Zen, ya que haber vivido en contacto con la guerra y la muerte hizo emerger la necesidad de encontrar armonía en lo sencillo y tranquilo, de encontrar la belleza en la austeridad de los espacios.

La ceremonia del té fue mantenida por los comerciantes ricos de las ciudades prósperas como Osaka y Sakai. Ellos se relacionaron con la clase política de los poderosos samuráis, quienes por su parte la utilizaron para desarrollar sus estrategias políticas. Sen Rikyu ejerció como maestro de ceremonia para los poderosos Oda Nobunaga

y Toyotomi Hideyoshi, perfeccionándola como arte integral, y tuvo incluso influencia en la política y economía de la época. Este maestro buscaba la perfección de la cultura del té sobrio, y logró perfeccionarla. Aunque su vida tuvo un final trágico, ya que fue obligado por su protector Hideyoshi a suicidarse, con el tiempo llegó a ser considerado el “Dios del Té” por haber vivido la vida fiel a su propio sentido estético sin doblegarse ante el poderoso. Luego de su muerte se crearon varias escuelas entre sus discípulos que transmitían la ceremonia tipo “wabi-cha”. En la época de sus nietos, existían ya las tres escuelas que han perdurado hasta nuestros días: la Omote-senke, la Ura-senke y la Mushakoji-senke. La más extendida de ellas, no obstante, es la Urasenke, que es la que cuenta con más partidarios.

La ceremonia del té se extendió entre las clases populares a finales del Siglo XVII, mientras se refinaron los estilos de las escuelas y se estableció el sistema de herencia “Iemoto” por el cual solo el primogénito puede heredar el título de la escuela. En esa época nace el “sado” o camino del té. A finales del Siglo XIX se introdujo la ceremonia del té como disciplina en la educación de las mujeres. También se extendía la costumbre de coleccionar los utensilios necesarios para la ceremonia, adquiriendo así también su característica de diversión y pasatiempo.

La ceremonia de té, que en japonés recibe el nombre de chanoyu, en la que se sirve y se bebe el “matcha” (té verde en polvo). El chanoyu no es simplemente una forma refinada de tomar té. Su propósito y su esencia son difíciles de expresar con palabras. Nos será útil recordar que esta ceremonia se desarrolló bajo la influencia del budismo Zen cuya finalidad, expresada en pocas palabras, es purificar el alma, mediante su unión con la naturaleza. Por otro lado, el chanoyu es el símbolo del esfuerzo instintivo de los japoneses por conseguir el reconocimiento de la verdadera belleza, que reside en la sencillez y la simplicidad. El auténtico espíritu del chanoyu podría quizá definirse con términos tales como calma, naturalidad o gracia o con la frase: “esteticismo de austera simplicidad y refinada pobreza”. Así por ejemplo, las estrictas normas de etiqueta del chanoyu, que parecen complicadas y difíciles a primera vista, están calculadas de hecho para conseguir la mayor economía posible de movimientos y son un regalo para la

vista del iniciado, sobre todo cuando el que las lleva a cabo es un maestro experimentado.

La costumbre de chanoyu ha desempeñado un papel importante en la vida artística de los japoneses ya que, por sus características estéticas, implica la apreciación del recinto en que se celebra, del jardín adyacente al mismo, de los utensilios con que se prepara y se sirve el té y de la decoración, que consiste por lo general en una estampa colgada de la pared y un chabana o motivo floral especialmente concebido para esta ceremonia. El desarrollo de la arquitectura, la jardinería, la cerámica y las artes florales ha obedecido en gran medida a la influencia de la ceremonia del té. El espíritu del chanoyu, que representa la belleza de la simplicidad estudiada y de la armonía con la naturaleza, ha moldeado la base de estas formas tradicionales de la cultura japonesa.

Es más, el desarrollo de las fórmulas de cortesía cotidiana de la mayoría de los japoneses obedece sobre todo a los formalismos que se observan en la ceremonia del chanoyu. En consonancia con este hecho, es práctica común entre las jóvenes el recibir lecciones en este arte antes de casarse, con el fin de cultivar el estilo refinado y la gracia de movimientos propias del mismo.

Existen muchas formas de realizar la ceremonia del té, según la escuela a que pertenezca el encargado de ello. Los métodos varían igualmente según las ocasiones y la época del año. Sin embargo, existe una similitud básica en los elementos esenciales.

La ceremonia requiere de diversos materiales y utensilios para ser llevada a cabo. Destaca en primer ese pequeño universo que se conoce como la casa de té o sukiya, generalmente ubicada en una zona arbolada del jardín.



Los utensilios principales son el cha-wan (tetera), el cha-ire (recipiente para conservar el té), el cha-sen (agitador de bambú) y la cha-shaku (cucharon de bambú). Suelen ser objetos de valor artístico. En cuanto a las ropas a usar, deben ser de colores poco llamativos. Cuando se trata de ceremonias formales, los hombres llevan kimonos de seda de colores lisos, con los blasones de la familia y los tradicionales tabi (calcetines) blancos. Las mujeres, por su parte, llevan también kimonos blasonados de aire tradicional y tabi blancos. Los invitados deben traer un pequeño abanico plegable y unas cuantas kaishi (servilletas de papel pequeñas), cada uno.

La ceremonia se desarrolla en varias etapas. Completa dura cuatro horas, pero en general se lleva a cabo la última parte que dura alrededor de una hora. En la primera parte de la ceremonia los invitados, en número de cinco, se reúnen en la sala de espera. El maestro de ceremonias aparece y los conduce, por el camino del jardín hasta la sala de ceremonias. A un lado del camino hay un recipiente de piedra con agua fresca, en el que los invitados se lavan las manos y se enjuagan la boca. La entrada a la sala de ceremonia es muy baja, lo cual quiere decir que los invitados tienen que entrar a gatas, como gesto de humildad. En la sala hay un horno de albañilería fijo o bien un brasero portátil, para calentar el agua. Cada invitado se arrodilla ante la capilla o tokonoma y hace una reverencia respetuosa. A continuación, con su abanico plegable colocado ante

sí, admira la estampa o pintura colgada en la pared de la tokonoma. Luego hace las mismas operaciones ante el hornillo o brasero. Una vez que todos los invitados han terminado de admirar estos artículos, se sientan; el invitado principal se coloca más cerca que los demás del maestro de ceremonias. Una vez que éste y los invitados han intercambiado las cortesías de rigor, se sirve la kaiseki, o comida ligera, que termina con unos dulces a manera de postre.

La segunda etapa, Nakadachi, comienza con una indicación del maestro de ceremonias a los invitados para que se retiren a un banco destinado a ello, colocado en el jardín interior que rodea a la casa de té.

Posteriormente, en la tercera fase de la ceremonia, Goza-iri, el anfitrión hace sonar un gong de metal, situado cerca de la sala de



MIROKUMAI 米
ARROZ PARA CULINARIA JAPONESA

弥勒
最高級特選米

東
TOZAN
Tradição em vida saudável

AGRIDIAMOND S.A.
LA CORONILLA - ROCHA

AGRIDIAMOND@NETGATE.COM.UY / AGRIDIAMOND@ADINET.COM.UY



ceremonias, con lo cual indica el principio de la fase principal del rito. La costumbre establece que el gong se haga sonar cinco o siete veces. Después de repetir las abluciones purificadoras en el recipiente de agua fresca, los invitados vuelven a entrar en la sala. Un ayudante retira las persianas de juncos que cubren las ventanas por fuera, con el fin de dar más luz al interior. La estampa o pintura ha desaparecido y, en su lugar, se ve en la tokonoma un recipiente con flores artísticamente arregladas. Los recipientes de cerámica para el agua y el té están ya colocados en sus sitios. A continuación, entra el maestro de ceremonias, que lleva en sus manos la tetera, con el agitador de bambú dentro y el cucharón de bambú encima. Los invitados admiran el adorno floral y la tetera, igual que hicieron anteriormente con la estampa y el brasero, al principio de la primera fase. El maestro se retira a la sala de los preparativos y no tarda en volver con el recipiente para el agua sobrante, la cuchara y el soporte para la tetera o la cuchara. A continuación, limpia el recipiente del té y el cucharón con un paño especial que recibe el nombre de fukusa y enjuaga el agitador en el cuenco del té, después de verter en

éste agua caliente del recipiente colocado al fuego. Luego, vierte esa agua en el recipiente destinado a ello y limpia el cuenco con el chakin (pañó de hilo). El maestro de ceremonias levanta el cucharón y el recipiente del té y coloca el matcha (tres cucharadas por invitado) en el cuenco; a continuación, llena el cucharón de agua caliente, que toma del recipiente colocado al fuego, vierte un tercio del agua en el cuenco y devuelve el resto al recipiente. Luego agita la mezcla con el agitador de bambú, hasta que adquiere un aspecto y consistencia similar a una sopa de guisantes espesa. Esta mezcla recibe el nombre de koicha. El matcha que se utiliza para esta fase de la ceremonia está hecho de las hojas jóvenes de plantas que tengan más de veinte años de edad (hasta un máximo de setenta o más años). El maestro de ceremonias coloca el cuenco en su lugar correcto cerca del brasero o el hornillo y el invitado principal se desplaza sobre sus rodillas para tomar el cuenco. Está invitado hace una inclinación a los demás y coloca el cuenco en la palma de su mano izquierda, al tiempo que lo sujeta por uno de los lados con la derecha. Toma un sorbo, alaba su sabor y toma otros dos o más sorbos.

Luego limpia la parte del borde que ha tocado con los labios, sirviéndose de una de las servilletas de papel, y pasa el cuenco al invitado siguiente que repite las operaciones del invitado principal. El cuenco pasa luego sucesivamente a los demás invitados hasta que todos han bebido su parte del té. Una vez que ha terminado el último invitado, éste devuelve el cuenco al invitado principal, que lo entrega al maestro de ceremonias. Finalmente, se entre en la última parte de la ceremonia, Usucha. Se diferencia del koicha sólo en que el matcha que se utiliza está hecho de las hojas jóvenes de plantas que tienen entre tres y quince años de edad. La mezcla verde que se consigue así tiene una consistencia espumosa. Las normas que se observan en esta parte de la ceremonia son similares a las que rigen el koicha, diferenciándose solo en que el té se prepara individualmente para cada invitado con dos (o dos y media) cucharadas de matcha; y que cada invitado debe beber su cuenco entero y limpiar la parte del borde del cuenco que ha tocado con los labios con los dedos de su mano derecha y luego limpiarse los dedos con una kaishi. Una vez que el maestro de ceremonias ha sacado los utensilios de la

sala, hace una reverencia en silencio ante los invitados con lo cual indica que el rito ha terminado. Los invitados entonces abandonan la sukiya, seguidos por la mirada del maestro de ceremonias.

En palabras del maestro Kimura Soshin, *“La ceremonia del té no es el simple acto de beber té. Es la cultura de servir a la gente, es preparar un espacio para alguien diferente a nosotros, es acudir a los cinco sentidos de ese alguien poniéndole un máximo cuidado en la comida, la ropa, y la vivienda, amenizada con elementos de la estación y nuestros gustos. Es la belleza del tiempo y el espacio generada no por la apariencia lujosa sino por la exquisita combinación de todos los elementos involucrados bajo el más puro sentido estético. El valor de la ceremonia del té está precisamente en esa belleza invisible que siente una persona frente a la otra”.* (Revista Niponica, año 2011, n° 5.)

DRA. ADRIANA XALAMBRI
JICA ALUMNI 1999

Fuentes:
www.jardin.japonés.org.ar, Revista Niponica, Año 2011, n° 5.



Ingeniería Ambiental

**Servicios de Limpieza integral. Recolección de residuos.
Plantas Industriales. Áreas Comerciales.
Gestión de Espacios Verdes y Arbolado.**

Martín Usabiaga Sala n° 2812-26010416-26016516 – ccroci@bra.com.uy

ASAHI

El amanecer de una nueva era energética en Uruguay



Planta ASAHI

Se inauguró en Uruguay la primera planta fotovoltaica conectada a la red eléctrica nacional, proyecto llevado adelante gracias al acuerdo de cooperación entre los gobiernos de Japón y Uruguay, en el marco de mecanismo de financiación no reembolsable Cool Earth establecido por el gobierno de Japón.

El 28 de febrero de 2013 quedará marcado en el calendario de Uruguay, como el día en que se inauguró la primera planta de generación de energía eléctrica que utiliza la energía solar como fuente principal de energía, es decir, el día en que conectó la primera planta fotovoltaica al sistema eléctrico nacional.

La planta fue nombrada con la palabra japonesa “ASAHI” (“Sol de la Mañana”

en español) y está ubicada en el departamento de Salto, a metros del puente internacional en Salto Grande. Tiene una potencia instalada de 480kWp, que generarán 645MWh/año, capaces de abastecer la energía demandada por 200 hogares de la zona.

La planta fue nombrada con la palabra japonesa “ASAHI” (“Sol de la Mañana” en español) y está ubicada en el depar-

tamento de Salto, a metros del puente internacional en Salto Grande. Tiene una potencia instalada de 480kWp, que generarán 645MWh/año, capaces de abastecer la energía demandada por 200 hogares de la zona.

Por ser la primera planta de este tipo tiene un carácter experimental y el objetivo principal es el desarrollo de capacidad local, tanto en la formación científica como de profesionales para la ejecución de obras, operación y mantenimiento de este tipo de instalaciones.

Acuerdo de donación entre los gobiernos de Japón y Uruguay

El Gobierno de Japón ha constituido la Asociación Cool Earth como un nuevo mecanismo financiero a través de la cual coopera activamente con los países en vías de desarrollo para reducir las emisiones de gases de efecto invernadero, realizando esfuerzos para promover el aprovechamiento de las energías limpias. Forma parte de dicho mecanismo financiero el “Programa de Cooperación Financiera No Reembolsable para el Medio Ambiente y Cambio Climático”.

De acuerdo con la iniciativa de la Asociación Cool Earth, la Agencia de Cooperación Internacional de Japón (JICA) decidió en el año 2009 llevar a cabo un Proyecto de Promoción de Energía Limpia mediante el Uso del Sistema Solar Fotovoltaico en Uruguay, el cual fue aprobado ese mismo año por el Gobierno de Japón. En el acuerdo quedó definido que la propiedad de la planta es del MIEM, y que se ejecutase en un predio cedido en comodato a la Dirección Nacional de Energía (DNE) por la Delegación Uruguaya de la Comisión Técnica Mixta de Salto Grande (DU CTM). A su vez se suscribió un acuerdo de arrendamiento de la planta entre el MIEM y UTE donde se establece que la Operación y Mantenimiento de la misma será ejecutado por personal de UTE.

El monto de la donación de aprox. USD 7.000.000 preveía originalmente la instalación de una planta fotovoltaica de 300 kWp. A raíz de la espectacular baja de precios que han sufrido los paneles fotovoltaicos en los últimos 3 años, se accedió a la construcción de una primera planta de 480 kWp utilizando solamente el 60% del monto de



Sr. Embajador de Japón, Kenichi Sakuma, durante la ceremonia de inauguración



Sr. Presidente de la República recibe cinta del Embajador de Japón durante la ceremonia de inauguración.



Plano de Ubicación de la planta ASHI. En camino de acceso al puente internacional de la represa Salto Grande

la donación (planta Asahi). Actualmente se trabaja en un segundo proyecto utilizando el remanente de la donación, para el montaje de una segunda planta de características similares que se ubicará en departamento de Lavalleja.

Política Energética 2008-2030: apuesta a Energías Renovables

En el año 2008 Uruguay definió su plan estratégico relacionado con políticas energéticas para el período 2008-2030, el cual fue avalado en el año 2010 a través de un acuerdo multipartidario. Este plan incluye dentro de sus ejes estratégicos lineamientos que en temas de oferta de energía apuntan a una fuerte disminución del peso del petróleo importado en la matriz energética, así como a incrementar la participación de fuentes autóctonas dando fuerte impulso al desarrollo de energías renovables, en particular, la energía eólica, la biomasa y la energía solar. También en estos lineamientos se menciona la necesidad del respeto al medioambiente y el objetivo de reducción de emisiones del sector energético.

Al día de hoy están en funcionamiento las primeras plantas de Energía Eólica que cubren el 4% de la energía eléctrica demandada y se tiene el objetivo de tener instalados 1000 MW en el año 2015 que darían para cubrir el 90% de la demanda media del sector eléctrico. Con respecto a la biomasa, hay 8 plantas instaladas en nuestro país.

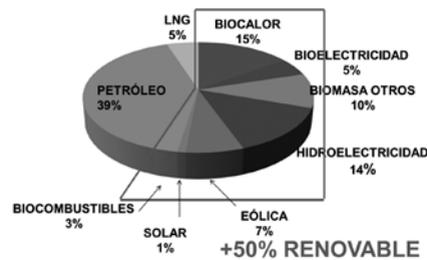


Figura 1: Matriz energética primaria global proyectada para el año 2015

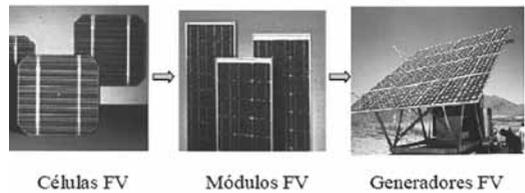
Referente a la energía Solar, está en funcionamiento un plan para la instalación masiva de colectores solares para calentamiento de agua sanitaria (Plan Solar) y el montaje de 2 plantas piloto fotovoltaicas de potencia

total de 1MWp, siendo ASahi una de estas plantas y la cual da motivo a este artículo.

Energía Fotovoltaica

La energía Solar Fotovoltaica se define como la energía eléctrica generada directamente del sol a través de módulos fotovoltaicos. El efecto fotovoltaico, descubierto por el físico experimental Edmund Becquerel en 1839, es la base del proceso mediante el cual una célula FV convierte la luz solar en electricidad. Un dato interesante es que en el año 1904, el físico Albert Einstein, escribió un artículo sobre el efecto fotovoltaico (al mismo tiempo que escribe su ensayo sobre teoría de la relatividad) y que luego en el año 1921 le otorgan el Premio Nobel de Física por el descubrimiento de la ley del efecto fotovoltaico formulada en 1904.

Figura 3: Conformación de generadores FV



En la actualidad existen distintos tipos de paneles fotovoltaicos disponibles en el mercado, que difieren en su eficiencia y costo. Los podemos clasificar en módulos a base de silicio o en base a materiales compuestos según se muestra en la figura 4.

Figura 4: Clasificación de la tecnología utilizada en células FV

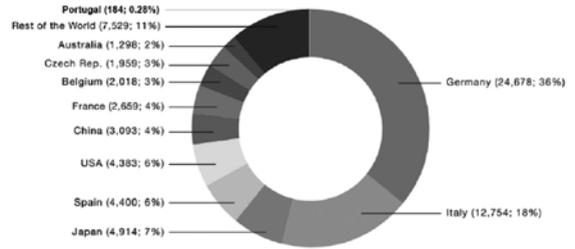
PV Cells Technology	Si			Non-Si
	Crystalline		Amorphas	Compound
	Crystalline	Poly		CIS
Photo				
Efficiency	14~18%	12~15%	6~9%	9~11%
Temp. Coeff.	-0.4~-0.5%/°C	-0.4~-0.5%/°C	-0.2~-0.3%/°C	-0.35~-0.45%/°C
Price	Behind	Excellent	Fairly Good	Fairly Good

Referente al mercado mundial, en los últimos años la producción de módulos fotovoltaicos ha crecido en forma exponencial, siendo China el principal productor con más del 50% del mercado. En el año 2011 la capacidad mundial instalada alcanzaba los

2011 INSTALLED SOLAR CAPACITY

69GWp, de los cuales 50 GWp (el 75%) están instalados en Europa y supone un crecimiento del 70% respecto al año anterior. Este desarrollo a gran escala, acompañado del exceso de oferta debido a la crisis económica en Europa, ha producido una caída en el precio de los módulos fotovoltaicos del orden de 5 veces a lo largo de los últimos 3 años, alcanzando precios impensables para el año 2013 de menos de 1USD/Wp. Esto ha tornado a la tecnología competitiva en comparación con el resto de las fuentes de generación.

En lo que respecta a la disponibilidad del recurso, Uruguay se encuentra en una región privilegiada, donde la irradiación diaria media anual es de 4,4 kWh/m². La irradiación es la unidad de medida que se utiliza para determinar el potencial de generación de cada lugar, siendo este valor en Uruguay similar a las zonas de Europa con mayor potencial y superior a la de países como Alemania y Japón que cuentan con un alto número de instalaciones FV. Dentro del Uruguay, la región norte del país presenta las mejores condiciones de generación, siendo el potencial un 15 % superior al que se



Source: EPEA Global Market Outlook for Photovoltaics until 2016, <http://www.epia.org/publications/photovoltaic-publications-global-market-outlook.html>

Figura 5: Capacidad acumulada instalada en 2011 por país.

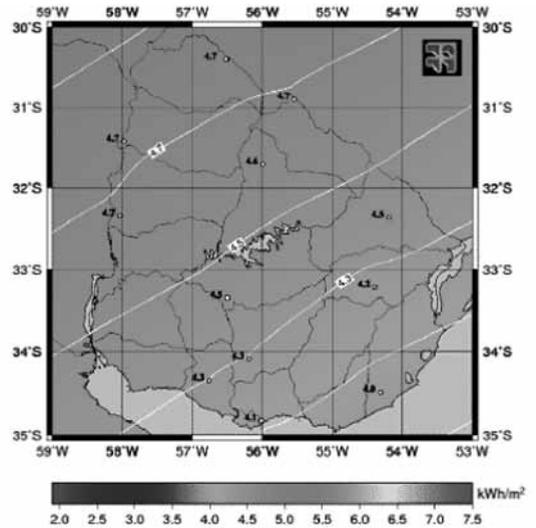


Figura 6: Mapa solar de Uruguay

SUMI
Sushi Delivery

El tradicional Sushi elaborado en el momento
www.SumiDelivery.com · 2710 7913 · Patria 699 esq. Filgueira

posibilidad de incorporar la planta a un circuito de visitas didáctico para escolares y estudiantes más avanzados y la cercanía a la red eléctrica de media tensión entre otros.

La superficie total de la planta Asahi es de 9000 m², con un área de captación en paneles fotovoltaicos de 2868 m², compuesto por 2240 paneles FV. Los paneles FV son marca Sanyo, modelo HIT de 215Wp de potencia. Utilizan una tecnología híbrida HIT (Heterojunction with Intrinsic Thin-Layer - HIT solar cell is a hybrid composed of a single-crystal silicon wafer surrounded by layers of thin amorphous silicon), con una eficiencia esperada del panel FV del 17%, siendo este valor de los más altos disponibles en el mercado. La potencia total instalada en paneles FV es de 481,6 kWp.

La planta cuenta con dos “power conditioners” de 250kW cada uno, que tienen la función principal de convertir la corriente continua que generan los paneles FV (400 VCC) a corriente alterna (400 VCA). También cuenta con un transformador elevador de 400V a 15000V, de 630 KVA, donde la tensión de la planta es elevada a 15000 V de forma de poder ser conectada a la red de distribución eléctrica local. La planta se encuentra telecontrolada a través de un Sistema Scada proporcionado por UTE lo que permite que la gestión de la misma pueda ser realizada a distancia.

La irradiación media anual en el sitio es de 4.6 kWh/m²/día, con valores máximos en enero de 6.9 kWh/m²/día y mínimos en junio de 2.2 kWh/m²/día. La energía anual prevista generar es de 645MWh año (asumiendo factor de pérdidas global del 20%), lo que permitirá alimentar a 200 consumidores residenciales de la zona con consumos medios mensuales de 270kWh.

Conclusiones

A la fecha de hoy la planta ASAHI se encuentra operativa y generando energía según las previsiones realizadas para esta época del año. Se han concluido las instancias de formación previstas en la donación, quedando capacitados 15 funcionarios de UTE en temas relacionados a la operación y mantenimiento. También se han realizado 4 cursos en Japón a través de los programas ofrecidos por JICA, formándose un total de 8 ingenieros de la DNE, UDELAR y UTE.

La DNE y UTE vienen trabajando en conjunto con una consultora japonesa en la elaboración del pliego de las condiciones técnicas para la construcción de una segunda planta fotovoltaica de características similares a la de ASAHI, a ser instalada en el Parque de Vacaciones de UTE - ANTEL, en el departamento de Lavalleja. Este proyecto se ejecutará utilizando el remanente de la donación y tiene previsto el comienzo de las obras en marzo de 2014, y fecha de finalización de las mismas en octubre de 2014.



Planta FV,
KUNIJIMA PURIFICATION WATER,
OSAKA, JAPON, oct 2010

Reflexión Final: La importancia de los “símbolos”



El “yin yang”, símbolo de nuestra asociación AUJCT, expresa magistralmente a mi entender, como las culturas de Japón y Uruguay se contraponen y complementan, cada cual aportando sus características en esta relación que se ha venido construyendo durante varias generaciones.

Desde esa perspectiva y focalizándonos en el tema de la **energía solar**, existe otro punto de encuentro simbólico entre ambas culturas que merece ser mencionado. Si observamos las banderas de Japón y Uruguay, en ambas encontraremos al **sol** como elemento central de nuestros símbolos patrios.

Tomemos esto como un símbolo, que nos indica hacia donde focalizar el esfuerzo y el camino a seguir en lo que refiere al futuro energético de ambas naciones, un camino que transite entre lo renovable y autóctono; y que para el Uruguay marque el amanecer de una nueva era energética.

ING. MARCELO MULA SAN MARTIN
JICA ALUMNI 2010

Movimiento de tierra
febrero 2012



Estructuras soporte
octubre 2012



Montaje Módulos FV
noviembre 2012



Obras finalizadas
Febrero 2013





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

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