

APJ en Japón



APJ

ASOCIACIÓN
PERUANO
JAPONESA

AÑO 3, N.º 14
MARZO-ABRIL
2018



Humberto Sato: el maestro de la cocina

■ Historias de
futbolistas nikkei

■ Daniel Agüena:
experiencia en Japón

RUMBO A LOS 120 AÑOS DE AMISTAD



Estimados amigos:

En abril celebraremos 119 años del inicio de la migración japonesa al Perú, el comienzo de una historia que se ha fortalecido con el permanente intercambio cultural, tecnológico y económico entre ambos países.

La presencia de una numerosa comunidad de migrantes japoneses y sus descendientes en el Perú –que ya alcanzan a la quinta generación–, así como de una también gran comunidad de peruanos en Japón que llegaron hace más de 25 años, reafirman esos históricos lazos de unión.

Cuando en noviembre de 2016 el primer ministro de Japón, Shinzo Abe, y el presidente del Perú, Pedro Pablo Kuczynski, se reunieron en la cumbre de APEC, acordaron designar el 2019 como “Año de la Amistad Peruano Japonesa”, por el 120.º aniversario del arribo al Perú de los primeros 790 migrantes japoneses en el Sakura Maru.

Desde ya, consideramos que esta será una oportunidad para consolidar vínculos y para que la comunidad nikkei reafirme su contribución al desarrollo del Perú y su papel como puente de amistad entre el Perú y Japón.

Al cierre de la presente edición de APJ en Japón, culminó mis gestiones al frente de la Asociación Peruano Japonesa, por lo que quiero despedirme de todos los lectores y agradecer de manera muy especial al Grupo Kyodai por acogernos no solo en estas páginas, sino también por respaldar a la APJ en diversas iniciativas que han buscado acercarnos cada vez más.

Muchas gracias,

Jorge Kunigami Kunigami
Presidente de la Asociación Peruano Japonesa

- [3] **Celebración**
La tradición del Shinnenkai
- [4] **Actualidad**
Apuntes para venir al Perú
- [5] **Deporte**
Mitsuya Hotta, el pescador incansable
- [6] **Vivencias**
Daniel Aguena en Japón
- [7] **Perfil**
Cinthya Urasaki, diseñadora en Google
- [8] **Personaje**
Humberto Sato: maestro de la cocina
- [11] **Institucional**
Despedida del embajador de Japón
- [12] **Matices**
Futbolistas nikkei
- [14] **Breves**
Libro Marugoto en español
- [15] **Historia**
Documentos de los primeros inmigrantes

APJ en Japón

Directora
Suzie Sato Uesu

Comité Editorial
Takako Goya de Akamine
Roberto Higa Maekawa
Harumi Nako Fuentes

Diseño
Luis Hidalgo Sánchez



Humberto Sato: el maestro de la cocina
Historia de futbolistas nikkei • Daniel Aguena: experiencia en Japón
Humberto Sato en Costanera 700.
Foto: José Vidal

APJ EN JAPÓN. AÑO 3, N° 14
ASOCIACIÓN PERUANO JAPONESA
Centro Cultural Peruano Japonés
Av. Gregorio Escobedo 803, Residencial San Felipe,
Jesús María, Lima 11 – Perú. Teléfonos (511) 518-7450, 518-7500.
E-mail: comunicaciones@apj.org.pe. Web: www.apj.org.pe



Los invitados abren los tarus de sake, con el que todos brindaron por el Año del Perro.

SHINNEKAI 2018
Bienvenida al nuevo

Reunirse para celebrar la llegada del nuevo año es una grata tradición. Así lo hacen desde hace mucho tiempo las instituciones nikkei, que organizan cada mes de enero la festividad del Shinnenkai.

La APJ celebró con invitados especiales y con una cena en la que no faltaron el mochitsuki, el show artístico y las felicitaciones a los nacidos en el Año del Perro, Inu Doshi, quienes recibieron un presente.

El Departamento de Juventudes, así como el Centro Recreacional Ryoichi Jinnai, además de los Kenjinkai y otras instituciones, también compartieron la alegría de esta tradición.



Adorno de kagami mochi, infaltable en el Shinnenkai.



En el Shinnenkai de Jóvenes también se realizó el mochitsuki.



Los koreisha del Centro Jinnai celebraron durante una semana.



Foto: Shutterstock

10 cosas que debe saber antes de viajar al Perú

1. TIPO DE CAMBIO

En la actualidad, el tipo de cambio del sol se fija en 3,21 por un dólar, 3,88 por un euro y 0,029 por un yen.

2. CÓMO PAGAR

El transporte público, los comercios (tiendas, puestos callejeros, etc.) y servicios (peluquerías, lavanderías, etc.) acostumbran cobrar únicamente en soles. Los restaurantes de lujo, las cadenas de fast food, las farmacias, estaciones de gasolina, entre otros, en ocasiones sí cambian dólares. Las tarjetas de crédito pueden emplearse en todos los negocios que lo indiquen.

3. SERVICIOS DE TRANSPORTE

Puede accederse a un buen servicio mediante las aplicaciones de los smartphones (las más utilizadas son Beat, Easy Taxi, Taxi Satelital y Uber).

4. TRANSPORTE PÚBLICO

El transporte en bus suele ser lento, incómodo e informal. Sin embargo, existe una excepción cuando se trata de ir al Centro Histórico de Lima. El Metropolitano, una troncal de autobuses que van por una vía semiexclusiva, es la mejor forma de llegar a esta zona turística de la capital.

5. TRÁNSITO

En las horas punta se congestionan las calles de los principales distritos turísticos de la capital (centro de Lima, Miraflores, Barranco, etc.), por lo que lo más aconsejable es considerar un buen tiempo para llegar al lugar al que se desea ir.

6. RESTAURANTES DE LUJO

La mayor parte de los restaurantes más afamados de Lima se concentran

en distritos contiguos (San Isidro, Miraflores y Barranco), ofreciendo una gran variedad de cocinas (marina, criolla, nikkei, regional, de autor).

7. BARES Y VIDA NOCTURNA

Los bares y discotecas de moda se ubican en los mismos distritos de los restaurantes de lujo, aunque Barranco es especialmente reconocido por su vida bohemia nocturna, al igual que el centro de Cusco.

8. CENTROS COMERCIALES

El crecimiento de la población de Lima ha motivado la aparición de centros comerciales (como el Jockey Plaza, en Surco, y Larcomar, en Miraflores, que tiene vista al mar), en los que pueden encontrarse marcas de lujo y prestigio mundial.

9. SERVICIOS ESPECIALES

Muchos servicios suelen ser de menor costo en el Perú que en otros países de la región, como es el caso de las peluquerías, barberías y centros de belleza. Lo mismo ocurre con servicios médicos como el odontológico, el oftalmológico y las cirugías estéticas.

10. ENTRETENIMIENTO VARIADO

Las iglesias y catedrales de Lima, Cusco y Arequipa. El Museo Larco, el Museo de Arte de Lima y el Museo Nacional de Arqueología, Antropología e Historia del Perú (en Lima). El Museo Tumbas Reales del Señor de Sipán, en Lambayeque, y el Museo de Cao, en Trujillo. Turismo de aventura en las principales ciudades de la sierra (Cusco, Huaraz y Arequipa), y en la selva (Iquitos, Pucallpa y Tarapoto). Sin duda, Machu Picchu es un destino imperdible.

EL DESTACADO PESCADOR DEPORTIVO JAPONÉS VISITÓ POR PRIMERA VEZ EL PERÚ

Mitsuya Hotta: el pescador incansable

[texto **MARJORIE REYMUNDO** / foto: **JAIME TAKUMA**]

Más de nueve mil millas separan la costa peruana del Mar de Japón. Un universo de riqueza con el que compartimos el mismo océano y que forma parte de sus principales motores productivos. Sus playas, además, conforman un espacio ideal para la práctica de la pesca deportiva, que cada día gana más seguidores en el país asiático.

Para Mitsuya Hotta, que nació y creció en la ciudad de Shizuoka, cuyo principal atractivo es el monte Fuji, el mar le ofreció una señal de existencia que sobrepasó al representativo volcán. En el mar japonés, donde el horizonte no acaba, encontraría su destino. A pesar de que ningún miembro de su familia tiene la afición por la pesca, desde joven Mitsuya tuvo la curiosidad por conocer al monstruo pacífico.

Hace más de 30 años que se dedica a la pesca. Empezó a practicarlo en su ciudad natal como un pasatiempo, hasta que lo hizo parte de su profesión. En sus inicios pescaba en distintas playas de Japón y enviaba fotos de sus presas a diferentes revistas. La pesca se convirtió en una actividad que disfruta en solitario, sin ninguna rutina y que hasta hoy lo llena de pasión.

Hotta se recuerda de joven con el mismo ideal: esforzarse por ser mejor cada día. "Gambatte kudasai" es una frase que no acaba al decirse. Y es que Mitsuya no se conformó con los reconocimientos en la pesca deportiva, sino que además creó diseños de señuelos de la marca internacional DUO-



Foto: Todo Pesca



Beach Walker, que se distinguen por su liviandad y calidad.

Precisamente esta fue la razón por la que llegó al Perú. El 8 de enero, el abarrotado auditorio Jinnai del Centro Cultural Peruano Japonés respondía a la gran expectativa que causó la llegada

del pescador japonés que compartió sus experiencias y conocimientos con sus admiradores.

ESPECIALISTA EN LENGUADO

En Japón no hay muchos pescadores especializados en el lenguado. Mitsuya contó que su elección fue una casualidad. Además de ser un reto para todo pescador, pues posee un gran tamaño, el lenguado tiene una carne muy apreciada en la gastronomía y está bien cotizado en el mercado japonés. Por eso, cuando llegó a Lima se informó sobre las características del apreciado pez en la costa peruana.

Un verso que José Watanabe, nuestro gran poeta nikkei, dedicó en honor al lenguado se reconoce en el ímpetu de su pescador: *A veces sueño que me expando / y ondulo como una llanura, sereno y sin miedo, y más grande / que los más grandes.*

**PROGRAMA DE INCENTIVO
DIRIGIDO A JÓVENES NIKKEI**

Daniel Agüena y su experiencia en Japón

La APJ creó el año pasado un programa dirigido a los jóvenes nikkei para reconocer su esfuerzo en alcanzar sus objetivos académicos y profesionales. Así, esta iniciativa consiste en un viaje por una semana a Japón, con lo cual se busca acercarlos a la cultura de sus antepasados.

El primer seleccionado de este programa fue Daniel Hajime Agüena Yamashiro, de 23 años, quien culminó recientemente la carrera de Ingeniería Industrial en la Pontificia Universidad Católica del Perú (PUCP) y que hoy es consultor de mejora del desempeño. Daniel es además exbeneficiario del programa de Crédito Educativo de la APJ, que le permitió financiar sus estudios universitarios.

Christian Endo, director de Crédito Educativo y Becas de la APJ, señala que el proceso de selección se realizó entre jóvenes estudiantes y recién egresados de universidades e institutos superiores, quienes ocupan u ocuparon el quinto superior en sus instituciones educativas.

“Los postulantes tuvieron que explicar cómo este viaje influiría en su desarrollo y cómo al retornar podrían contribuir, desde su posición, a estrechar los lazos y las relaciones entre el Perú y Japón, además de asumir un compromiso de difusión de la cultura japonesa y la experiencia vivida”, declara.

Gracias al apoyo del grupo Kyodai, Daniel pudo viajar a Japón en diciembre pasado y conocer la ciudad de Tokio. Entre otros lugares, visitó el Museo de la Migración Japonesa al Exterior de JICA. Preguntamos a Daniel sobre esta experiencia.

¿Es la primera vez que viajas a Japón?

Sí, incluso es la primera vez que viajó fuera del país.



¿Cómo describirás esta experiencia?

Para mí esta fue una experiencia única en la cual pude conocer una de las potencias mundiales en los inicios de mi experiencia laboral. Pude conocer lo moderna que puede llegar ser una ciudad como Tokio y

observar cómo, a través de la tecnología y el orden, se pueden simplificar y facilitar muchas tareas. Además, fue una oportunidad para experimentar de primera mano el país del cual vinieron mis ancestros y en el cual muchos de mis familiares han vivido en algún momento. Ahora puedo entender y compartir mejor sus vivencias.

¿Qué es lo que más rescatas de esta visita?

Lo que más rescato es el presenciar el nivel de organización que tiene la ciudad de Tokio para poder contemplar la gran cantidad de habitantes. Ejemplo de esto es su sistema de línea de trenes, el cual es impresionante. Por otra parte, rescato mucho el nivel de amabilidad, cordialidad, seguridad y valores en general que tiene Japón. Me brinda una gran satisfacción y entusiasmo el saber que una sociedad puede destacarse de esa forma. Por ello, quiero hacer un agradecimiento especial a Kyodai y a la APJ, por haberme permitido vivir esta maravillosa experiencia.

**DISEÑADORA DE EXPERIENCIA
PARA EL USUARIO EN GOOGLE**

Cinthya Urasaki: “Los límites no existen”

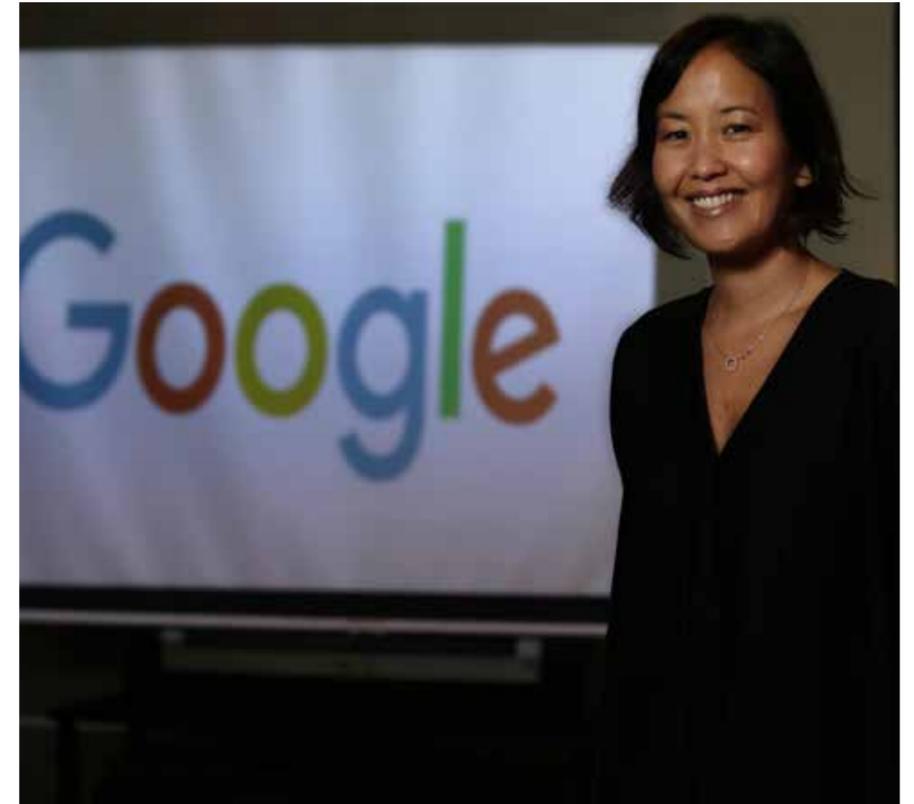
Poner la tecnología al alcance de todos, incluso de personas que nunca han utilizado una computadora, es el trabajo de la diseñadora peruana Cinthya Urasaki. “El reto más grande como diseñadora es crear algo simple”, dice Cinthya. La idea, explica, es que la tecnología no se sienta, que simplemente funcione. Tan sencillo como abrir el caño y que salga agua.

Cinthya es diseñadora de experiencia para el usuario en Google, donde maneja equipos que desarrollan productos educativos, entre los que destacan Classroom y Expeditions, dos aplicaciones gratuitas que facilitan el trabajo del profesor y mejoran la comunicación entre este y sus alumnos.

¿Cómo la tecnología puede ayudar a los profesores?, se preguntaron en Google. Con Classroom, el maestro sube el documento en formato Word a la plataforma y saca copias digitales para todos los alumnos. Con Expeditions, los estudiantes pueden viajar a la Luna, la Casa Blanca o Siria con la guía de su profesor. Gracias a la realidad virtual, con imágenes en 3D y vistas panorámicas de 360 grados, sienten que están ahí de verdad.

EL ABRAZO DE GRATITUD

Trabajar para los demás tiene su recompensa. Ella recuerda que durante una conferencia educativa sobre Classroom, un profesor le dijo: “No sabes cuánto tiempo me vas a ahorrar”. Rebosaba de gratitud. “Estaba tan emocionado que me dijo ‘¿te puedo abrazar?’. Nadie me ha querido abrazar nunca por algo que he hecho, eso nunca lo voy a olvidar. Te sientes tan contenta de crear algo que realmente ayuda”.



Una profesora de 75 años que nunca había tocado una computadora le agradeció haber creado algo “tan fácil de usar”, que no requería capacitación. Cinthya se sintió realizada: “¡La hicimos!”.

“BUSCA LO QUE TE GUSTA”

Cinthya está en Google desde 2011. Antes trabajó durante siete años en Microsoft, que la reclutó durante un evento para estudiantes. Dejar el Perú y a su familia para irse sola a Estados Unidos y estudiar una maestría le costó mucho. Se atrevió a salir de su zona de confort pese a que —recuerda sonriendo— de chiquita andaba detrás de la falda de su mamá. Cinthya rompió el cascarón y ahora trabaja en uno de los gigantes de

la tecnología. “Busca lo que te gusta”, les dice siempre a los jóvenes. “Tienen que pensar bien en qué les apasiona, no sigan lo que la gente les dice. Tómense el tiempo en ver qué es eso que les gusta, porque de eso van a vivir”.

Hay que pensar en grande. “No pienses que tienes un límite. Los límites no existen. Te los pones tú o te los pone la sociedad. La gente que dice que no la puedes hacer existe en todos sitios, no la escuches, no vale la pena. ¿Para qué llenarte de energía negativa? Rodéate de la gente que te apoya; si no (la encuentras), búscala en internet”.

[Adaptado de la revista Kaikan N° 12. Texto: Enrique Higa. Foto: José Vidal]

**HUMBERTO SATO,
FUNDADOR DE COSTANERA 700**

El maestro de la cocina

Una salva de aplausos recibe a Humberto Sato cuando entra a Costanera 700. Ya está retirado, pero vuelve al restaurante que creó hace más de 40 años para una entrevista con Kaikan. En 2017, Costanera 700 fue elegido como el mejor restaurante de pescados y mariscos de Lima (y el cuarto a nivel general del Perú), pero el afecto de sus clientes, que han dejado de comer o conversar para celebrar su inesperado arribo, es un premio insuperable.

CUANDO LA GENTE SE PASA LA VOZ

Humberto Sato tiene 77 años. Hace notar que solo restan dos para que se cumpla medio siglo desde que comenzó a cocinar. Tenía 29 años, era mecánico y estaba al frente del bazar de su papá. Llegó a la cocina por necesidad.

“Me fui al diablo con el negocio de mi padre y empecé el mío. ¿Qué es lo más barato? Comprar un juego de sartén, un par de ollas. Se cocina, se lava y al día siguiente de nuevo se usa. Así me metí en la cocina”.

Sus comienzos en la Parada fueron desalentadores. Ofrecía comida internacional que nadie comía. Recuerda entre risas que la gente de la zona se preguntaba: “¿Qué es esa cojudez?”. Un día decidió resetear y vender comida criolla. “Ahí mejoró la cosa”, dice.

Un amigo nikkei le cambió la vida. Se iba a casar y le pidió que preparara el banquete de su matrimonio. Él ac-

cedió, pero considerando la magnitud del trabajo que tenía que realizar (comida para cientos de personas) le preguntó si podía pagarle por la mano de obra y fijó una tarifa. Necesitaba dinero.

“Le dije ‘oye, compadre, tú sabes cómo estoy yo de misio, ya no pateo latas porque no hay, ya me las pateé todas’”. El amigo aceptó.

La plata no sobraba, así que en vez de manteles usaron papel periódico que adherieron a las mesas con chinchas (don Humberto no está cien por ciento seguro, pero cree que el banquete se realizó en el Centro Cultural Peruano Japonés). Pese a la austeridad, todo el mundo quedó contento.

No hay publicidad más efectiva que el boca a boca, y tres meses después lo llamaron para que se encargara de la comida de otro matrimonio. Su fama se disparó como un cohete y tuvo que traspasar su restaurante en la Parada para dedicarse totalmente a su nuevo negocio y cumplir con la creciente demanda.

Para preparar los banquetes, alquiló una casa en el distrito de San Miguel que después compró. Más adelante, adquirió el terreno de una vecina. Ya tenía un amplio local para el siguiente gran paso de su vida: abrir Costanera 700.

No le fue bien al principio. “Pucha que no tenía clientes, quién diablos iba a pasar por ahí, salvo que pasara por casualidad”. La zona no era precisamente un imán, pero como en el



caso de los banquetes, la gente comenzó a pasarse la voz. “A los tres meses, ya faltaba sitio”, recuerda.

Desde hace 17 años, Costanera 700 recibe a su público en el distrito de Miraflores.

PEDIDO AL UNÍSONO: “DIEZ TIRADITOS”

Aunque Humberto Sato arrancó en

CUANDO LE ATRIBUYEN LA PATERNIDAD DE PLATOS CLÁSICOS, ÉL DE INMEDIATO CORRIGE: “NUNCA HE DICHO ‘HE INVENTADO ESTO’. NO HE INVENTADO NADA, VAN A DECIR QUE SOY FANFARRÓN. ES COMO DECIR ‘YO INVENTÉ EL TALLARÍN SALTADO, EL LOMO SALTADO’. ESO YA ESTABA”.

Costanera 700 con pescados y mariscos, dos de sus platos emblemáticos nacieron después por desafíos que le lanzaron sus clientes. Un día, uno le preguntó:

—¿Tú puedes hacer chita a la sal?

—Claro —respondió el chef.

—¿Con cuántos días de anticipo?
—Siéntate ahí, yo te lo voy a preparar ahora. Voy a demorar porque el horno está apagado. Lo voy a prender... Calculo dos horas.

—Ah ya, yo voy a estar acá chupando.

“La preparé. De ahí todos los días chita a la sal, carajo. ¿Sabes cuánto es el récord de sal que se consumía acá? Dos toneladas semanales. Un día batimos récord, se gastó la mitad, yo mismo me asustaba”.

Su tiradito nació después de que un cliente le habló del famoso tiradito de Augusto Kague, otro nombre importante de la cocina nikkei.

“Me decían ‘el tiradito de Augusto’, ‘el tiradito de Augusto’, ya me tenían cojudo. Nunca había comido, pues. Yo decía ‘qué mierda será un tiradito’. Hasta que me llevaron. Me invitaron y (el cliente) me dijo ‘¿puedes hacerlo mejor?’. ‘Voy a tratar de hacerlo mejor’. Al día siguiente lo llamé, era gerente del Banco Industrial. ‘Ya está, vente a comer’. Fue con varios amigos a probar. ¡Chucha, para qué probaron! Al día siguiente todos querían tiradito”.

Tanta popularidad alcanzó que don Humberto recuerda que llegaba un grupo de diez personas y el pedido al unísono era: “Diez tiraditos”.

Cuando le atribuyen la paternidad de platos clásicos, él de inmediato corrige: “Nunca he dicho ‘he inventado esto’. No he inventado nada, van a decir que soy fanfarrón. Es como decir ‘yo inventé el tallarín saltado, el lomo saltado’. Eso ya estaba”.

Al poeta Rodolfo Hinostroza, que acuñó la expresión “cocina nikkei” y lo ensalzó como inventor de la chita a la sal, le dijo: “Tú estás loco, esto es de la Edad de Piedra”.

Los recuerdos de infancia de Humberto Sato están asociados con el mar. Una familiaridad con el océano y sus



Humberto Sato en una reunión con el emperador Akihito, cuando aún era príncipe heredero.

productos que caracterizaba a la colonia japonesa. Un domingo típico consistía en pescar en familia. “Sacábamos tramboyes como cancha y en la playa cocinábamos”.

Recuerda que en un verano, en la playa Agua dulce, donde su familia había montado una carpa, el mar varó una pota enorme.

“Nadie se quería ni acercar, tenían miedo. Mi hermano y yo fuimos y nos tiramos encima de la pota, vino el viejo (su papá) y nos ayudó a jalar, y sacamos a la pota. Los demás decían ‘te va a morder ese animal, ese monstruo’. Al costado de nosotros estaba Matsufuji. También se acercó, ayudó y jaló. Un remolino de gente, carajo, ‘estos chinitos locos’ (decían)”.

Sin embargo, lo que más le gusta no tiene que ver con el mar: el mochi. “Me encanta, todo el año puedo comer mochi. Y si no hay, me lo hago”.

[Adaptado de la revista Kaikan N° 112. Texto: Enrique Higa. Foto: José Vidal]



Despedida del embajador de Japón

Luego de tres años y cinco meses, el embajador de Japón en el Perú, Tatsuya Kabutan, culminó sus funciones diplomáticas para emprender nuevos retos. Antes de su partida, el 5 de enero las diversas instituciones de la comunidad nikkei le brindaron un agasajo de despedida, donde junto a su esposa Chiaki Kabutan recibió el cálido saludo de los presentes.

Durante el agasajo se destacaron sus gestiones realizadas al frente de la delegación diplomática japonesa, que permitieron reforzar las relaciones entre ambos países. La visita en noviembre de 2016 del primer ministro de Japón, Shinzo Abe, así como el acuerdo de nombrar el 2019 como “Año de la Amistad Peruano Japonesa”, son algunos de los hechos resaltantes de su trabajo.



Visita de ministro

Con el objetivo de fortalecer la cooperación entre el Perú y Japón en el ámbito de las tecnologías de información y comunicación (TIC), en enero llegó a Lima Manabu Sakai, ministro de Asuntos Internos y Comunicaciones de Japón, quien se reunió con su homólogo peruano Bruno Giuffra, ministro de Transportes y Comunicaciones.

Asimismo, visitó el Centro de Operaciones de Emergencia Nacional (COEN) y se reunió con directivos de la APJ en el Centro Cultural Peruano Japo-



nés, donde conoció el Museo de la Inmigración Japonesa y el dojo de artes marciales.

El ministro Sakai comentó en dicha visita sobre la elaboración de un proyecto para apo-

yar la enseñanza del idioma japonés en el Perú usando las herramientas digitales, cuyo estudio se realizaría este año y que tendrá a la APJ como institución colaboradora.

UN BREVE REPASO A LOS MÁS DESTACADOS JUGADORES DE ORIGEN JAPONÉS

Futbolistas nikkei: historias tras un balón



El Perú volverá a jugar un Mundial después de 36 años. Un histórico logro que nos ofrece la oportunidad de rescatar la contribución de los jugadores nikkei al fútbol peruano.

LOS HERMANOS RUIZ

Pocos saben que una familia ilustre de futbolistas peruanos tiene un apellido japonés por la abuela materna. Los hermanos Ruiz La Rosa, nacidos en Huaral, son hijos de Antonia La Rosa Matsuda.

Daniel era delantero y fue goleador durante tres temporadas con Universitario de Deportes. Hizo 105 goles en primera división, categoría en la que defendió las camisetas de Mariscal Sucre y Juan Aurich, además de la selección peruana.

Jaime participó en los Juegos Olímpicos de Roma 1960 y también jugó en el Aurich. Juntos fueron campeones en 1959 y al año siguiente repitieron el plato con su hermano Manuel en el equipo. Pero quizá el más recordado de los hermanos Ruiz es Pedrito, quien fue campeón con Defensor Lima en 1973 y Unión Huaral en 1976, club del cual es su ídolo histórico.

Además, obtuvo la Copa América de 1975, antes de pasar al Sporting Cristal, con el que se llevó otro título en 1983.

CAMPEONES E INTERNACIONALES

En los años cincuenta y sesenta, otros hermanos nikkei brillaron en el fútbol peruano. Tomás y Mario Iwasaki jugaron por Universitario y Atlético Grau. El primero fue campeón con los hermanos Ruiz y estuvo en la Copa América de 1959, en la que se enfrentaron al poderoso Brasil de Pelé. Además, participó en los Juegos Olímpicos de

Roma 1960, donde anotó ante la India, cuando Perú venció por 3-1.

LA ESTRELLA DE HIRANO

A fines de los años setenta, Jorge 'Coki' Hirano debutó en el Unión Huaral. En Bolivia, escribiría su nombre en la historia del club Bolívar de La Paz, con el cual ganó cuatro torneos nacionales y llegó a convertirse en uno de sus máximos goleadores (139 anotaciones en ocho años).

Por la selección peruana marcó 11 goles y jugó tres ediciones de la Copa América (87, 89 y 91). 'Coki' también fue uno de los primeros peruanos en viajar a Japón para dedicarse al fútbol. Lo hizo en 1980, cuando se unió al Fujita Kougyou. A Japón fue con el delantero Emilio Murakami. Dos años más tarde, ellos se reencontraron en las canchas vistiendo la camiseta del Cristal, con el que lograron el título en 1983, junto a Pedrito Ruiz.

LOS AÑOS DE AELU

Fundado en 1982, AELU disputó la liga distrital de Pueblo Libre y llegó como invitado a segunda división. Ascendió de categoría en 1987. Estuvo integrado por un gran número de jugadores nikkei. Robert Yamamoto fue capitán del equipo verde, que tuvo en el arco a Alberto Akatsuka, quien venía de jugar en el Deportivo Municipal (y de integrar una selección juvenil).

En los noventa, se sumaron nombres como Christian Kanashiro (que llegó a jugar en la U), Héctor Takayama y los hermanos William y Edwin 'Cholito' Uehara Kaneku, además de su primo William Uehara Gibu. Edwin tuvo un paso por la U y por el fútbol japonés,

específicamente por el Urawa Red Diamonds (92-95) y por el Sagan Tosu (96). **TAMASHIRO Y UEHARA**

En los noventa, Jerry Tamashiro fue uno de los animadores del torneo local, primero en la U y luego en Deportivo Municipal y Alianza Lima, antes de continuar su carrera en Estados Unidos, en el MLS Miami Fusion, en 1998, al lado del 'Pibe' Valderrama.

Otros nikkei, como Leonardo Uehara La Serna, también destacaron en esa década. El 'Charapa' no solo jugó en La Loretana, equipo de su región, sino también en la U y el Melgar de Arequipa, entre otros, llegando a la selección para la Copa América 1997.

LOS NIKKEI DEL CRISTAL

Roberto Salazar Shimabukuro, quien surgió en AELU, con el que fue goleador en segunda división, llegó a disputar la Copa Libertadores con el equipo del Rímac en 1999. A ese mismo club se sumaron, en el año 2000, los hermanos Javier y David Soria Yoshinari.

Javier, que debutó en primera división en 1998 con el Alianza Atlético de Sullana, llegó a jugar la Copa América de 1999 junto a José 'Chino' Pereda Maruyama, mientras que David, que empezó su carrera en Japón (en el Consadole Sapporo) y jugó por el equipo celeste durante siete años, siendo campeón en 2002 y 2005, disputó un preolímpico y las eliminatorias para el Mundial Corea-Japón 2002.

EL 'CHINO' CAMPEÓN

En 1998, Universitario fue campeón nacional teniendo a Pereda entre sus titulares. Ese mismo año fue contratado por Boca Juniors. Con el 'Chino'



Los primos Leonardo y Edwin Uehara, con las camisetas de La Loretana y Universitario. Archivo personal de Leonardo Uehara.



Jerry Tamashiro. Archivo personal de Jerry Tamashiro.

lograron tres torneos nacionales entre 1998 y 2000, además de dos Copas Libertadores y una Copa Intercontinental, disputada en Japón, ante el poderoso Real Madrid. Con la selección peruana participó en dos eliminatorias mundialistas y una Copa América, marcando cuatro goles. En 2002, regresó a la U para seguir con su racha

ganadora, al llevarse el Torneo Apertura de ese año.

EL SAMURÁI BLANQUIAZUL

En la primera década del 2000, un defensa formado en AELU destacó en Alianza Lima, por el que llegó a jugar durante nueve años. Ernesto Arakaki integró la selección sub 20, pero sus

mejores actuaciones fueron con Alianza, equipo con el que incluso marcó varios goles. Fue parte de los cuatro títulos de esa década y disputó diversos torneos internacionales (Libertadores, Merconorte y Sudamericana).

(Adaptado del sitio web Discover Nikkei. Texto: Javier García Wong Kit)

Documentos de los primeros inmigrantes

En 2019 se conmemoran los 120 años del inicio de la migración japonesa al Perú. Desde esta edición compartiremos datos sobre este proceso histórico.

Como toda persona que sale de su país de origen, los japoneses que llegaron al Perú a partir de 1899 necesitaron documentos migratorios. Dos eran los más importantes: el pasaporte y el contrato de trabajo, con los cuales podían ingresar al Perú amparados en el Tratado de Paz, Amistad, Comercio y Navegación, firmado por los gobiernos del Perú y Japón en 1873 (el Perú fue el único país americano con el cual Japón firmó un tratado de esta naturaleza).



Contrato de trabajo de Kennoshin Harada.

PASAPORTE

Muy diferentes de los actuales, los pasaportes emitidos por el gobierno de Japón consistían en un folio de 26 cm x 20 cm, en cuyo interior se hallaban adheridas una o dos finas hojas con los datos de la persona. También se emitían los pasaportes familiares, en los que figuraban las fotos y los nombres de los miembros de la familia inmigrante en un mismo documento.

CONTRATO DE TRABAJO

Era el documento firmado por el inmigrante y la compañía contratista en Japón. Entre otros puntos, el contrato establecía las siguientes condiciones:

- Tener entre 25 y 40 años de edad.
- Tener buena conducta y buena salud.
- La remuneración mensual era de 2 libras y 10 cheelines, lo que al cambio de la época consistía en 25 yenes.
- El término del contrato era de cuatro años, que posteriormente se acortó a un año y, finalmente, a seis meses.
- El hacendado debía encargarse de la salud del inmigrante, así como de otorgarle una vivienda y uniforme para trabajar.

OTROS DOCUMENTOS

Para certificar su buena conducta, el inmigrante tenía que obtener el documento correspondiente en Japón y,



Pasaporte de Take Amaya.

antes de pisar tierra firme, un médico abordaba el barco para auscultarlo y expedir el certificado de salud y vacunación en la misma nave. Así se completaba la documentación requerida para trabajar en el Perú.

Fuente: Museo de la Inmigración Japonesa al Perú "Carlos Chiyoteru Hiraoka".



Durante la presentación del libro **Marugoto**: Hideo Sasaki, voluntario de JICA; Maki Endo, especialista de Japan Foundation de Sao Paulo; María Luisa Kohatsu, directora del Dpto. de Difusión del Idioma Japonés de la APJ; Jorge Kunigami, presidente de la APJ; Masaki Hisano, agregado cultural y de prensa de la Embajada de Japón en el Perú; y Antonio Takayama, coordinador académico del Dpto. de Difusión del Idioma Japonés de la APJ.

Apuesta por la enseñanza del idioma japonés

La APJ continúa avanzando en su objetivo de difundir el idioma japonés en el Perú. Además de las diversas actividades que realiza en Lima y provincias, acaba de traducir al español y publicar los textos de actividades y comprensión del nivel A1 del libro **Marugoto**: el idioma del Japón y su cultura, de la Japan Foundation.

El Departamento de Difusión del Idioma Japonés de la APJ obtuvo el permiso para traducir al español este libro introductorio para el

aprendizaje del nihongo, una valiosa herramienta para quienes desean acercarse a la cultura japonesa, y que se publica por primera vez en el Perú.

Esta iniciativa, desarrollada en conjunto con el Departamento de Educación de la APJ, busca que los interesados en el idioma japonés tengan acceso a libros originales y a una metodología de aprendizaje y enseñanza que involucra además el conocimiento de diversos aspectos

de Japón y su cultura.

La presentación del libro se realizó el pasado 17 de enero en el Centro Cultural Peruano Japonés con la asistencia de alumnos y profesores de nihongo, así como de directivos de la APJ.

Paralelamente, los profesores de nihongo de la APJ recibieron durante nueve días un taller de capacitación para profundizar diversos aspectos de este libro como material de enseñanza.

Jóvenes peruanos en el Barco de la Juventud Mundial



Una delegación de 12 jóvenes peruanos está participando en la edición 30 del Barco de la Juventud Mundial (The Ship for World Youth Leaders-SWY30), programa internacional organizado y patrocinado por el gobierno de Japón con el fin de promover el entendimiento intercultural, el liderazgo y la cooperación internacional.

Más de 250 jóvenes de 11 países forman parte de esta edición del programa que se inició en Japón y que durante 45 días, entre enero y marzo de 2018, los llevará con desti-

no a Singapur, India y Sri Lanka.

Carlos Arbaiza (líder nacional), Nicole Bouroncle, Natalia Thornberry, José Antonio Paz, Dámaris Meza, Ana Paula Lobatón, Álvaro Congraíns, Nicole Higa, Pedro Cartagena, José Miguel Lara, Dennis Fukusaki y Andrea Pajuelo son los representantes peruanos, quienes fueron elegidos tras un riguroso proceso de selección a nivel nacional, a cargo de la Embajada de Japón en el Perú y la Asociación Peruana de Exparticipantes del Barco de la Juventud Mundial (SWYAA Perú).



APJ

ASOCIACIÓN
PERUANO
JAPONESA

¡Celebremos la **Amistad** Peruano Japonesa!



119 años de la
migración japonesa
al Perú
(1899 - 2018)