

# APJ en Japón



APJ

ASOCIACIÓN  
PERUANO  
JAPONESA

AÑO 3 Nº 17  
OCTUBRE-  
NOVIEMBRE 2018



## 25 años del Teatro Peruano Japonés



- Toshiro Konishi: el legado
- La historia de Nikumatsu Okada

**UN TEATRO PARA LA COMUNIDAD**



Estimados amigos,

Ha sido una tradición en la comunidad nikkei, celebrar los aniversarios emblemáticos de la inmigración japonesa al Perú con una obra conmemorativa, que tenga el sentido de agradecimiento a la patria que acogió a los pioneros japoneses.

Es el caso del Teatro Peruano Japonés, que se inauguró en 1993 pero se gestó en 1989 como parte de las actividades conmemorativas por el 90° aniversario de la llegada de los primeros inmigrantes al Perú. ¿Por qué un Teatro? El sueño era contar con un escenario de primer nivel, en el que la comunidad nikkei pudiera presentar espectáculos y difundir diversas actividades culturales.

Luego de 25 años, este sueño sigue en pie y el espectáculo continúa. El Teatro Peruano Japonés está a la vanguardia en el Perú, y en él se han presentado un sinnúmero de obras teatrales, conciertos, entre otros. Es un espacio del que nos sentimos orgullosos tanto por su equipamiento e infraestructura, para el cual se contó inicialmente con el apoyo del gobierno de Japón, como por el servicio que ofrece.

Debemos agradecer el esfuerzo de directivos como Gerardo Maruy y Juan Kanashiro, quienes impulsaron su creación y contribuyeron a que nuestro Teatro sea hoy el gran escenario para nuestra comunidad.

**Eduardo Yanahura Morishita**  
Presidente de la Asociación Peruano Japonesa

- [3] **Aniversario**  
El Teatro Peruano Japonés celebra 25 años
- [6] **Homenaje**  
Toshiro Konishi: el legado
- [8] **Historia**  
Nikumatsu Okada: pionero, empresario y benefactor
- [10] **Personaje**  
La mexicana Tania Favela investiga la poesía de José Watanabe
- [11] **Actualidad**  
Se creó el Grupo de Estudio Nikkei de TIC
- [12] **Deporte**  
TAS: Un hincha japonés de corazón peruano
- [13] **Emprendimiento**  
La sensación del onigiri
- [14] **Breves**  
Presentes en la Feria del Libro

**APJ en Japón**

**Directora**  
Suzie Sato Uesu

**Comité Editorial**  
Masaya Fukasawa Fukasawa  
Mario Kiyohara Ramos  
Roberto Higa Maekawa  
Harumi Nako Fuentes

**Diseño**  
Luis Hidalgo Sánchez



El Teatro Peruano Japonés cumple 25 años.

**APJ EN JAPÓN. AÑO 3, N° 17**  
**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



**EL TEATRO PERUANO JAPONÉS CUMPLE 25 AÑOS**

**El espectáculo continúa**

Se inauguró hace 25 años y continúa siendo uno de los escenarios más importantes del Perú. El Teatro Peruano Japonés no solo se ha mantenido a la vanguardia en equipamiento, tecnología e infraestructura, sino que además ha seguido con la esencia que motivó su creación: ser un espacio para la difusión cultural.

Desde su inauguración, el Teatro Peruano Japonés ha albergado diversas

producciones peruanas y extranjeras: obras de teatro, musicales, conciertos, conferencias, festivales, congresos, entre otras actividades y espectáculos.

Madame Butterfly y La novicia rebelde, conciertos de artistas internacionales como el pianista Richard Clayderman, los españoles Raphael, Rocío Durcal y Paloma San Basilio, el compositor argentino Nito Mestre y los brasileños Nelson Ned, Gal Costa y Caetano

Veloso; la presentación del excepcional mimo Marcel Marceau son algunos de los espectáculos que se presentaron en los primeros años del Teatro Peruano Japonés.

Y, entre los artistas nacionales, Eva Ayllón, Mar de Copas, Gianmarco Libido (que grabó un disco en el teatro), Lucho Quequezana, Jean Pierre Magnet, Tania Libertad, William Luna, Un día en la vida, entre otros.

1989

1990

1993



Colocación de la primera piedra.



Construcción del Teatro.



Para la construcción del Teatro, la APJ convocó a diversos artistas para conocer su opinión y sugerencias. En la foto, Venancio Shinki, Gerardo Maruy, Ricardo Blume y Armando Sánchez Málaga.



Inauguración del Teatro.

Asimismo, para la comunidad nikkei es su principal escenario. Las ceremonias centrales de la Semana Cultural del Japón, los festivales organizados por colegios y kenjinkai, presentaciones de artistas nikkei, se han realizado en el Teatro, donde en 1999 se presentó uno de los espectáculos más recordados, el popular Nodjiman por el centenario de la inmigración japonesa al Perú, para el cual llegaron grandes artistas japoneses como Yashiro Aki.

Ceremonias protocolares como la bienvenida al príncipe Hitachi en 2009, o al primer ministro de Japón Shinzo Abe en 2016; la Convención Panamericana Nikkei (COPANI), el Curso Internacional de Medicina que organiza la APJ se han realizado también en el Teatro.

**UNA GRATA EXPERIENCIA**

La cercanía que hay entre el público y el escenario es quizás una de las características que más destacan tanto los productores de los espectáculos como los propios asistentes. La complicidad que se genera, el ambiente cálido, hacen que la experiencia sea grata.

Además, se trate de elencos numerosos, como en el caso de las recientes puestas en escena como Billy Elliot, Mamma Mia o Mucho ruido por nada, o de la presentación de un solo artista, el Teatro está preparado para brindarles los servicios que requieren.

# Ayer y hoy

Una galería de algunos espectáculos que se han presentado en el Teatro Peruano Japonés.



## Datos

■ El Teatro Peruano Japonés es una obra conmemorativa del 90° aniversario de la inmigración japonesa al Perú, que se gestó en 1989 y se inauguró el 21 de agosto de 1993.

■ Tiene 1.025 localidades: 569 en platea y 456 en mezzanine.

■ El primer espectáculo que se presentó en el teatro fue Madame Butterfly, el día de la inauguración, luego de la ceremonia protocolar.

■ El primer artista internacional en presentarse fue Richard Clayderman, quien ofreció su recital de piano en 1994.

■ El artista internacional que se ha presentado en más oportunidades es el cantante español Raphael. Entre los artistas nacionales, quien ha pisado el escenario del Teatro Peruano Japonés en más oportunidades es Eva Ayllón.



## COCINEROS JAPONESES Y PERUANOS LE RINDIERON HOMENAJE

# Toshiro Konishi: el legado

Hace dos años falleció el recordado cocinero Toshiro Konishi, pero su aporte a la cocina peruana, en especial a la cocina nikkei, sigue vigente. Para rendirle homenaje y destacar su legado, el 2 de agosto se reunieron en Lima destacados cocineros japoneses y peruanos, quienes ofrecieron una cena con un menú degustación de siete tiempos inspirado en platos emblemáticos de Toshiro.

La iniciativa de este evento fue de su viuda, Michiko Aoki, quien quiso simbolizar todo aquello que Toshiro expresaba en su cocina y en su propia vida: la amistad entre el Perú y Japón, el cuidado en los insumos y la influencia de la culinaria de ambos países.

El hoy renombrado chef Nobu Matsuhisa (Nobu) —que llegó por primera vez al Perú hace 45 años junto a Toshiro Konishi— y Yoshihiro



El popular Toshiro en foto del recuerdo en su restaurante Toshi.



Cena en Astrid & Gastón.



Anfitrión Gastón Acurio.



Virgilio Martínez, Santiny de los Santos y Pedro Miguel Schiaffino.



Trabajo en equipo.



Pedro Miguel Schiaffino, Nobu y Yoshihiro Murata.



Los cocineros firmaron la chaqueta de Toshiro.

Murata, del restaurante Kikunoi, que tiene tres estrellas Michelin, y que ya había venido al Perú hace unos años para investigar sobre el umami, encabezaron la delegación japonesa.

Participaron también los cocineros japoneses Yoshinori Horii (Sarashina), Hisato Nakahigashi (Miyamasou), Yuji Wakiya (Wakiya), Takuji Takahashi (Kinobu), Naoyuki Yanagihara, Hideki Shimoguchi (Byodoin), Shigeo Araki (Uosaburo), Tetsuo Takenaka (Seiwasou) y Tetsuo Ota.

Asimismo, los cocineros peruanos Gastón Acurio (Astrid&Gastón), Virgilio Martínez (Central), Mitsuharu Tsumura (Maido), Rafael Piqueras (Maras), Héctor Solís (Fiesta), José Del Castillo (Isolina), Pedro Miguel Schiaffino (Malabar), James Berckemeyer (Cosme), Marilú Ma-

dueño (La Huaca), Santiny de los Santos (Toshi), Iván Matsufuji (Edo Sushi Bar), Elena Santos Izquierdo (El Rincón que no Conoces), Roger Arakaki (Sushi Ito), Tomás Matsufuji (Al Toke Pez), Carlos Testino (Lima 27) y Roberto Yamamoto (Zen Sushi Bar).

El menú estuvo compuesto, entre otros platos, por sushi en taza al estilo de Nobu, soba y tempura, sopa de bonito deshidratado, kombu, conchas secas y jamón chino, ceviche de crisantemo y lenguado al kombu, paiche asado con polvo de karasumi, entre otros.

Lo recaudado en la cena, que se realizó en el restaurante Astrid & Gastón fue destinado a la Escuela de Cocina y Mozos de la Fundación Pachacútec, un instituto de cocina dirigido a jóvenes de escasos recursos ubicado en Ventanilla.

# Nikumatsu Okada: pionero, empresario y benefactor

Todos aquellos que están familiarizados con la historia de la inmigración japonesa al Perú saben que el primer grupo de inmigrantes japoneses arribó el 3 de abril de 1899. Lo que se conoce menos –y se debería conocer más– es que entre los 790 pioneros hubo uno que brilló como empresario, un hombre que se hizo desde abajo hasta alcanzar una prosperidad y un poder insospechados para un inmigrante japonés.

Cuando recién llegó, Nikumatsu Okada, nacido en Hiroshima en 1878, fue destinado a la hacienda Palpa, en el valle de Chancay. Después de culminar su periodo como peón, tomó bajo su administración un tambo en la misma hacienda, el punto de partida de un notable ascenso que en 1923, cuando arrendó su primera hacienda, alcanzó un nuevo pico.

En 1936, Okada ya era arrendatario de seis haciendas, cuyas tierras cultivadas representaban el 26 por ciento del total en el valle de Chancay. Era el hombre más poderoso de la zona. Hasta que llegó la guerra.

## HISTORIAS QUE SE CRUZAN

En 1961, el estudiante de antropología de la Universidad de San Marcos, Humberto Rodríguez Pastor, llegó al valle de Chancay para realizar un trabajo de investigación grupal por encargo de su profesor José Matos Mar. En Chancay escuchó por primera vez el nombre de Okada. Pese a que habían transcurrido 19 años desde que un barco lo alejó para siempre del Perú, la sombra del empresario japonés aún planeaba sobre el lugar.

Ahí comenzó otra historia, la de un investigador que nunca pudo sacarse de la cabeza al modesto inmigrante japonés que hizo fortuna lejos de su

patria y que siempre estuvo rondándolo como para recordarle que tenía la tarea pendiente de contar su vida, una historia que tuvo su cierre en abril de 2018, 57 años después, cuando Rodríguez Pastor publicó el libro *El peón y empresario Nikumatsu Okada y la comunidad japonesa del valle de Chancay (1900-1950)*.

Rodríguez Pastor escribió por primera vez sobre el empresario japonés en una revista de San Marcos. Continuó investigando su vida. El personaje seguía dándole vueltas en la cabeza, hasta que la oportunidad para encontrarle un destino literario final, un espacio a la altura de su importancia, apareció con la segunda convocatoria de proyectos editoriales del Fondo Editorial de la Asociación Peruano Japonesa. Concurrió y ganó.

La obra repasa la vida de Okada desde su llegada al Perú hasta su deportación en 1942, durante la II Guerra Mundial, a Estados Unidos, la extraordinaria trayectoria de un hombre que en su primer trabajo en la hacienda Palpa era recordado como “el más modesto bracero,

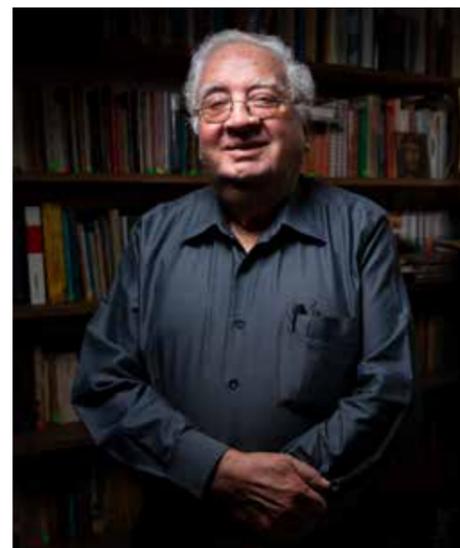
con la lampa en la mano y los pantalones arremangados, conduciendo el agua para nutrir la tierra a cambio de un salario”, y que años después se movilizaba en un automóvil resguardado por policías, patrocinaba torneos deportivos en los que se disputaban copas que llevaban su apellido y era condecorado por el emperador de Japón.



Nikumatsu Okada (Hiroshima 1878 – 1945) llegó al Perú en el Sakura Maru, en 1899.



Okada, el tecero a caballo desde la hacienda Palpa, arribó por el valle de Chancay.



Humberto Rodríguez Pastor, autor del libro *El peón y empresario Nikumatsu Okada y la comunidad japonesa del valle de Chancay (1900-1950)*.

## EL DON PARA LOS NEGOCIOS

¿Qué hizo excepcional a Okada? “Sabía hacer plata”, dice Rodríguez Pastor. Como todo buen empresario, tenía olfato para detectar las oportunidades. La primera hacienda que arrendó estaba en condiciones deplorables, pero él invirtió en mejorarla y la transformó: construyó una carretera para conectarla con Huaral, puso luz eléctrica y agua potable, y abrió un tambo, una escuela y un cinema.

Lo que hizo en La Huaca y en el resto de haciendas bajo su mando contribuyó al desarrollo y modernización de la zona. Toda la producción de algodón de las haciendas que arrendaba iba a una de ellas, Jesús del Valle, para su desmotado y posterior exportación a Japón.

“Otra cosa impresionante era su generosidad”, subraya Rodríguez Pastor. Okada se hizo rico, pero también realizó muchas obras sociales. Era el benefactor de la localidad. Otro rasgo que el antropólogo destaca del empresario era lo que denomina “su japonésismo”, traducido en acciones de apoyo a la comunidad japonesa y su apego a su cultura de origen.

Okada “fue querido y temido”, según el autor. Pero temido no en el sentido de inspirar terror, pues el terror no se condice con su generosidad, explica, sino por su alto nivel de exigencia, por el estricto control que ejercía sobre la producción de algodón para que los yanacunas de las haciendas que arrendaba solo le vendieran el algodón que recolectaban a él.

Aunque la obra premiada culmina un trabajo de varias décadas, no se ha dicho la última palabra sobre el em-



presario japonés. “No hay investigación que se acabe, siempre hay más y más información”, dice Rodríguez Pastor, que considera que su obra sobre el empresario japonés es “parcial”, que el Okada que conocemos es básicamente el descrito por un periódico local. A él le hubiera gustado conocer mejor al Okada más personal, más humano, al “Okada visto por gente que conversó con él”.

El libro también aporta información sobre la comunidad japonesa en el valle de Chancay. Si bien el caso de Okada fue excepcional, hubo una época en que nueve de las 19 haciendas existentes en la zona estaban en manos de arrendatarios japoneses, una evidencia del poder y expansión que alcanzó la comunidad.

La historia de Okada en el Perú acabó abruptamente con su deportación en 1942. Sin embargo, la historia continúa.

(Texto: Enrique Higa Sakuda. Adaptado de la revista *Kaikan 114*)

**TANIA FAVELA:**

# “La patria, para José Watanabe, es su lengua”

Hay escritores que el tiempo va dejando atrás, que se diluyen con el transcurrir de los años. A otros, en cambio, el tiempo los revaloriza, ganan lectores aunque ya no estén con nosotros. Al segundo grupo pertenece el poeta José Watanabe Varas.

Lo sabe bien la mexicana Tania Favela, doctora en literatura latinoamericana, que comenzó a estudiar la obra de Watanabe en 2008, un año después de su fallecimiento. Desde entonces ha visitado el Perú varias veces en busca de insumos para su estudio. La primera vez no encontró mucho. Ahora el material es mayor. Watanabe tiene más lectores. Cada vez hay más académicos que se dedican a analizar su obra.

Favela llegó a Watanabe gracias a una revista mexicana de poesía, quizá la única manera de acceder a su trabajo en México, donde no se vendían los libros del poeta peruano. Le atrajeron la singularidad de sus poemas, su “lenguaje mesurado, preciso, justo, y al mismo tiempo muy bello”, así como su estilo narrativo. “Me llamó mucho la atención porque no había leído a un poeta en esa línea”, recuerda.

En 2013, Tania publicó *El desierto nunca se acaba*, una antología de Watanabe, y este año, con el Fondo Editorial de la Asociación Peruano Japonesa, sacó a la luz *El lugar es el poema*, que contiene la primera parte de su tesis de doctorado y que presentó en la Feria del Libro de Lima.

**UNIVERSAL Y ATEMPORAL**

Watanabe fue un poeta insular. No formó parte de ninguna corriente o



Tania Favela, autora del libro *El lugar es el poema*. Aproximaciones a la poesía de José Watanabe, publicado por el Fondo Editorial de la API.

tendencia de su tiempo. Creó su propio camino. Tania lo compara con Basho, porque no reflejaron su tiempo. No nacieron para fotocopiar. La poesía de Watanabe es “universal y atemporal”, dice ella, que percibe en la obra del peruano una influencia del haiku, pero no en la forma o estructura, sino en su tono y actitud.

Hay en Watanabe “una mirada contemplativa, pero también analítica. Un ojo reflexivo. En su poesía hay de alguna forma una reflexión, un concepto dentro de la escena”. La suya, añade, es también una mirada irónica, crítica y aguda. Una mirada que desde la crítica permite ver la belleza.

Así como hay poetas que construyen poemas de difícil acceso, existen otros como Watanabe que, explica Fa-

vela, crean “un espacio habitable”, un lugar acogedor para el lector. El poeta nikkei “escribe por solidaridad”, dice, para hacer compañía a quien lo lee y entablar un diálogo. “No es un monólogo. Le importa el lector”.

Pese a su origen étnico y la influencia del haiku, Watanabe era reacio a que lo japonizaran. La estudiosa mexicana dice que él no hacía poesía de estilo japonés y que no se le puede etiquetar, recordando que tenía muchas influencias, desde poetas italianos como Ungaretti hasta estadounidenses como Pound. “Lo japonés lo tiene natural, no es buscado”, aclara.

La influencia de sus padres fue decisiva. La madre le dio la lengua. “La patria para Watanabe es su lengua”, dice Favela en su libro. “Pensar en la

lengua es también pensar en el hogar, en la familia, pero sobre todo en la madre”. Es el lugar de sus afectos.

Del padre que le leía haikus, “de su postura ante la vida, su ética y estoicismo ante el dolor y la adversidad, recibe la cosmovisión del budismo y la filosofía zen”. Del papá hereda el refrenamiento.

Tania llama la atención sobre el hecho de que la mamá de Watanabe se japonizó (tenía amistades de la colonia japonesa), mientras que su papá se peruanizó, produciendo en él una “verdadera mezcla, un híbrido muy rico”.

**“ME HUBIERA ENCANTADO ESCUCHARLO”**

“Ahora que he estado leyendo otras cosas de Watanabe, otras entrevistas, me he dado cuenta... y sí, se ve en su poesía, pero ahora lo veo más, que era una persona con mucho sentido del humor, muy agradable. Además, creo que era un gran conversador. Todo el mundo decía que Watanabe podía estar horas platicando. Seguramente era una persona increíble. Me hubiera encantado escucharlo”.

La mexicana también destaca la naturalidad con la que se desenvolvía el poeta peruano, sin poses. “Un pata más, como dicen acá. Se tomaba en serio el papel de poeta en la escritura, pero creo que no estaba interesado en crear la imagen del poeta. No era muy mediático. Si estuviera vivo, creo que no estaría presente en las redes sociales. Creo que no le interesaba estar construyendo su imagen todo el tiempo; le interesaba escribir”.

Con su trabajo, Tania difunde la obra de Watanabe en su país. Ha sumado lectores entre sus alumnos universitarios. Cuenta que sus poemas conectan rápidamente con ellos. La belleza de sus versos ejerce una atracción instantánea.

Por supuesto, Tania recomienda a todo el mundo leer a Watanabe. Sobran las razones. “Realmente es un poeta que vale la pena, que te da mucho, que te muestra muchas cosas de la condición humana, que es también el papel de la poesía: conectarnos con nosotros mismos, con el mundo, abrir perspectivas, matices, ver desde otras zonas que generalmente no vemos. Ahí está también el ojo de Watanabe. Él ve algo y te permite, desde el poema, ver tú también”.

(Texto: Enrique Higa. Adaptado de la revista *Kaikán* 115)



Primera reunión, a la que asistieron el embajador del Japón, Sadayuki Tsuchiya; el presidente de la API, Eduardo Yanahura; y el promotor del grupo de estudio, Jorge Kunigami, entre otros.

## Se creó el Grupo de Estudio Nikkei de TIC

En una ceremonia realizada en el Centro Cultural Peruano Japonés, el 4 de junio se presentó el Grupo de Estudio Nikkei de TIC, promovida por profesionales relacionados a las tecnologías de la información y las comunicaciones.



Hideyuki Iwata, gerente general de Estrategias de Estandarización de NTT Corporation.

Dicha ceremonia tuvo como invitado especial a Hideyuki Iwata, gerente general de Estrategias de Estandarización de NTT Corporation de Japón, quien expuso sobre las aplicaciones TIC para los nuevos negocios.

Asimismo, Hajime Sakamoto, segundo secretario de la Embajada del Japón en el Perú, hizo un recuento de la historia de la cooperación de las TIC entre ambos países, destacando que esta se inició en 2009 con la adopción del estándar japonés de la televisión digital terrestre, que hoy ya se aplica en 14 países de Latinoamérica.

En su declaración de constitución, el Grupo de Estudio Nikkei de TIC, señala que realizarán esfuerzos para

que las actividades que promuevan “no solo contribuyan a la comunidad nikkei, sino que también sirvan de apoyo para la implementación de las TIC en toda la sociedad peruana y que de esta forma se contribuya al desarrollo del país, y ofrecer soluciones a las diversas tareas pendientes, que existen en el Perú”.

Esta iniciativa está enmarcada en el “Programa de Apoyo de Formación de Red Local de Talento Nikkei” que el Ministerio de Relaciones Exteriores del Japón ha iniciado desde este año.

# TAS: Un hincha japonés de corazón peruano

El Mundial de Fútbol Rusia 2018 que culminó en julio, nos dejó, además del esperado retorno de la selección peruana, personajes que ya son parte del imaginario deportivo nacional.

Cuando el Tribunal Arbitral du Sport (TAS) emitió una sanción por 14 meses que impedía al capitán de la selección peruana, Paolo Guerrero, participar en el Mundial de Rusia, el periodista japonés Tasuku Okawa, cuya cuenta de Twitter (@tas) coincide con las siglas del organismo deportivo, recibió una avalancha de mensajes poco agradables de la indignada afición peruana.

Tras pedir que dejen de confundirlo y aclarar que él no es el TAS, los cibernautas le manifestaron su simpatía en Twitter. Lo que siguió es historia conocida: la sanción quedó suspendida y Guerrero pudo jugar en Rusia.

Desde Japón, Tasuku convirtió las ofensas en una oportunidad para ser parte de la selección peruana. "Sentí que era el destino. Esta no era la primera vez, lo mismo sucedió (la confusión) con el Atlético de Madrid en España el año pasado. Ahora muchos peruanos estaban interesados en mí, y yo también me interesé en el Perú", dice.

Tasuku alentó a la selección peruana durante el Mundial como un peruano más. Durante las tres fechas acudió a un restaurante peruano en Tokio, donde se reunió para ver los partidos con algunos compatriotas que viven en el país asiático. Allí probó por primera vez el ceviche, el lomo saltado y bebió pisco sour. "Todo estuvo delicioso", recuerda.

La fe continuó intacta después del primer duelo ante los daneses pese a la derrota. Pero el 21 de junio Perú quedó sin posibilidades del pase a octavos tras caer ante Francia. "El sueño de este verano terminó, pero mi amistad perdura. Gracias, Perú", tuiteó Tas desde Japón.



Foto: Archivo personal

Sobre el mejor recuerdo que se lleva de la participación de la Blanqui-roja, el periodista nos dice: "Creo que el objetivo era ver un gol de Guerrero en la Copa del Mundo, y se logró contra Australia. Si bien Perú no clasificó a la siguiente fase, estoy seguro de que dejaron huella. La presencia de una hincha apasionada ha quedado en la memoria de todos.

"El entusiasmo de los hinchas de la selección peruana fue extraordinario. Yo también quería estar en la tribuna, apoyando a la selección junto con ellos. La hincha de la selección de Perú es apasionada y afectuosa", reconoce admirado Tas.

## EL SORPRENDENTE JAPÓN

El Mundial mantuvo a Tasuku, como a muchos miembros de la comunidad nikkei, alentando a Perú y a Japón, que fue noticia no solo por su ejemplar hincha sino además por su buen fútbol. "Nunca había pasado que tuviéramos arrinconado por un momento hasta el 2 a 0 a un equipo candidato a campeón como Bélgica. Quedar entre los mejores 16 fue una hazaña".

Ambos equipos demostraron una hincha comprometida y leal. Tas reconoce que la fusión se enriquece en

## Influencia británica

El periodista deportivo del portal Goal Japan es un apasionado del fútbol. Nació en la ciudad de Kobe en 1981, y debido al trabajo de su padre se mudó varias veces, pero fue en Inglaterra donde creció su interés por el balompié.

"Jugué desde que era un niño, pero el Mundial Francia 98 marcó mi gusto por el fútbol. Como viví en Inglaterra, tengo influencia de los británicos, pero siempre seguí a la selección de Japón. Soy un gran admirador de Hidetoshi Nakata", dice.

"Lo fascinante del fútbol es que las personas alrededor del mundo pueden entenderse con una pelota".

la armonía: "Lo positivo de los japoneses es su seriedad y prolijidad, aunque puedan llegar a ser muy rigurosos. La calidez peruana marca un importante equilibrio".

El Mundial llegó a su fin, pero un deseo quedó pendiente: visitar el Perú antes de su próxima experiencia mundialista.

# La sensación del onigiri



Creadores de Fugu #Onigiri.

Práctico, delicioso y con variados sabores. Así podría resumirse el encanto del onigiri, esta tradicional bola de arroz con distintos rellenos que es la "comida rápida" en Japón y que desde hace unos años se está volviendo más frecuente en el menú y el vocabulario de los peruanos. Aunque está en las barras de sushi de todo Lima, donde aún ocupa un lugar expectante detrás de los makis, su mayor impulso ha venido de iniciativas que han emprendido algunos nikkei para llevarlo a más lugares.

Uno de los primeros lugares en concentrarse en este producto ha sido Onigiri Store que, desde un sótano en el Centro Comercial Arenales, está haciendo que más personas lo consuman con frecuencia, desde los tradicionales, rellenos de miso y atún, hasta las creaciones de la marca, entre ellos el de estilo BBQ, el spicy tuna (picante), el de carne con curry, el de lomito o el yogi onigiri, con crema de atún y un toque dulce.

"Tenemos doce sabores que han perdurado desde hace varios años y seguimos haciendo pruebas", explica Danny Moromisato, administrador del local, quien creó la marca con Cathy Namisato y Cé-

sar Morisaki en 2014.

## ONIGIRI DELIVERY

La popularidad del onigiri se debe, en parte, a que se consume de manera sencilla, es por eso que más tiendas lo ofrecen como un snack. En ese sentido, el insumo de calidad es la clave. En 2010, Kenny Kuahara y Sergio Kanashiro crearon una empresa de catering de cocina nikkei, y el éxito que tuvieron los ha llevado a centrarse en el onigiri buscando un producto de alta calidad.

Es así que este año nació Fugu #Onigiri, que puede encontrarse en cuatro sabores: chanchito con miso, atún con mayonesa, pollo teriyaki con palta y umeboshi con furikake. "Trabajamos con insumos importados que no llegan al Perú, los traemos de Estados Unidos como hacen muchas franquicias japonesas que están en ese país", cuenta Kanashiro, quien en 2014 hizo una pasantía en una barra de sushi de California donde vio el éxito del onigiri.

## DIVERTIDOS ONIGIRIS

En 2014, Myriam Okamoto creó Bitá Onigiris con el objetivo de dedicar parte de su tiempo a algo que le encanta: preparar onigiris y que la gente se alegre al probarlos. Conoció de ellos de niña, cuando veía a su obaachan pre-



Myriam Okamoto creó Bitá Onigiris.

pararlos. "Elegí los onigiris porque me hacen recordar los que ella prepara con solo arroz y sal", dice 'Bitá', como la llaman cariñosamente.

Los primeros que hizo fueron de chanchito miso y de atún con mayonesa, y poco a poco empezó a recibir más pedidos y comentarios halagadores. "He hecho pruebas con otros rellenos como el "Pío Pío Karé", de pollito empanizado con curry, "El Palteado", relleno de frankfurter con palta, y el "Umechan", con umeboshi con mayonesa y ajos dorados.

Actualmente, además de los primeros dos sabores, tiene dos rellenos más: "Bitá Niku", de carne molida con wasabi y pecanas acarameladas, y "Bitá Salta", de carne flambéada al estilo lomo saltado y papitas al hilo. De acuerdo con Myriam, hay muchas personas que aún no conocen esta popular receta de la cocina japonesa, por eso ha ideado unos divertidos onigiris moldeados con la forma de dibujos animados y en colores (Pikachu, Elmo de Plaza Sésamo, Homero Simpson, entre otros).

(Texto: Javier García Wong Kit. Adaptado de la revista Kaikan 115)



## Presentes en la FIL Lima

La Asociación Peruano Japonesa y la Embajada del Japón estuvieron presentes en la 23.ª Feria Internacional del Libro de Lima, que se realizó del 20 de julio al 5 de agosto. El Fondo Editorial de la APJ ofreció sus publicaciones, entre ellas sus recientes lanzamientos. Además se organizaron diversas actividades que formaron parte de la programación cultural de la FIL Lima, como La Noche de Japón, la conferencia sobre "El relato de Genji", el espectáculo infantil "Aprendiendo japonés con el gran Kamishibai", y la presentación del libro "El lugar es el poema", de Tania Favela.



## Condecoración Orden del Sol Naciente

El gobierno del Japón otorgó la condecoración de la "Orden del Sol Naciente" a Luis Vega Monteferrri, Violeta Yoza de Iwamoto, Akira Yamashiro y, de manera póstuma, a Luis Takehara Shirota, por su contribución a afianzar los lazos de amistad entre el Perú y Japón. La ceremonia se realizó el 19 de julio en la residencia del embajador Sadayuki Tsuchiya.

## Tercera Convocatoria de Proyectos Editoriales

Hasta el 3 de octubre estará abierta la convocatoria del Fondo Editorial de la APJ, para recibir proyectos editoriales para sus series "Memo-

rias de la inmigración japonesa" y "Aportes de la Comunidad Nikkei". Pueden participar personas naturales peruanas o extranjeras, ma-

yores de 18 años, de manera individual o colectiva. Las bases pueden descargarse de la web: [www.apj.og.pe](http://www.apj.og.pe).



## Se inició el Programa Jinnai en AOP

El Centro Recreacional Ryoichi Jinnai de la APJ inició el 2 de julio sus actividades en el local de la Asociación Okinawense del Perú (AOP), en Ate. Este espacio ya se ha convertido en el hogar de los kooreisha que asisten al programa en la nueva sede, que se suma al programa especializado en la atención del adulto mayor nikkei.



## Celebración de Fiestas Patrias

Con un espectáculo criollo, la Asociación Peruano Japonesa celebró las Fiestas Patrias con la asistencia del embajador del Japón, Sadayuki Tsuchiya, en compañía de su esposa Hikari Tsuchiya, y los principales representantes de la comunidad nikkei.



## Caminata por la Amistad Peruano Japonesa

Más de mil personas participaron en la 10.ª Caminata de la Amistad Peruano Japonesa realizada el domingo 22 de julio. El intenso frío no fue impedimento para asistir a la caminata, a la que gran número de asistentes participó en familia, inclusive acompañada por sus mascotas.



