

Kaikan

N.º 121 / ISSN 1995-1086



APJ

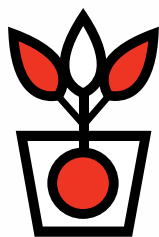
ASOCIACIÓN
PERUANO
JAPONESA

■ Resumen
gráfico de la
Semana Cultural
del Japón

Yumi
Kurosawa

presentó
concierto
de koto





120 AÑOS
INMIGRACIÓN
JAPONESA

AMISTAD PERÚ - JAPÓN

¡Celebramos juntos!

Compartimos el orgullo
de trabajar unidos
para contribuir
con el desarrollo
de nuestro país.



Asociación Peruano Japonesa
Promoción cultural, proyección social,
servicios de educación y salud.

Una gran fiesta cultural

Estimados amigos:

Acabamos de celebrar la 47.^a Semana Cultural del Japón con un marco muy especial, la conmemoración de los 120 años de la inmigración japonesa al Perú y el inicio de la nueva era Reiwa en el Japón con la entronización del emperador Naruhito, ceremonia a la cual tuvimos la oportunidad de asistir.



En esta edición buscamos resaltar la diversidad de la cultura japonesa y cómo ha sido difundida por los nikkei, como parte de su herencia cultural. El Festival Gastronómico y el Festival Artístico, por ejemplo, son actividades en las que participan activamente las instituciones prefecturales de Japón y las agrupaciones artísticas nikkei. La comida, aquella servida en los hogares, y las danzas, aprendidas de las abuelas y abuelos, han estado siempre presentes en la comunidad nikkei, que tiene en esta Semana Cultural del Japón la oportunidad de compartirlas con todos.

Hemos tenido también invitadas especiales: la gran compositora Yumi Kurosawa, que nos regaló una magnífica presentación de koto en el Teatro Peruano Japonés junto a los músicos peruanos Abner Carhuarica y Dwight Vines y el coro Utaimashō. Realmente fueron sonidos sin fronteras, como señalaba el título del concierto, que nos permitió escuchar temas peruanos con el delicado sonido del koto. Asimismo, la exposición de la fotógrafa Miro Ito, “Camino de luz y esperanza”, nos trajo imágenes del Patrimonio Cultural del Japón, con una mirada espiritual en cada uno de sus registros, exhibidos en grandes pergaminos.

Quiero destacar también la nueva publicación de nuestro Fondo Editorial, el libro doble *El diario de Murasaki Shikibu / El diario de Sarashina* traducido por dos grandes colaboradores de la APJ, la doctora Hiroko Izumi Shimono y el doctor Iván Pinto Román, que ya antes nos han dado el privilegio de contar en nuestra colección con otras obras de la literatura clásica japonesa, como el libro *Apuntes de una efímera* y *El relato de Genji*, con el que hace seis años inauguramos el Fondo Editorial de la APJ.

Esta gran fiesta de la cultura no podría estar completa sin todo el público que nos acompañó. Realmente ha sido muy emocionante tener nuestro Teatro y auditorios llenos, con un público muy animado e interesado en conocer y disfrutar de una cultura que nos sigue sorprendiendo con su diversidad. Nuestro agradecimiento especial a la Embajada del Japón en el Perú, por el esfuerzo conjunto para que esta 47.^a Semana Cultural del Japón haya sido una edición conmemorativa, que refleja la amistad entre el Perú y Japón.

Abel Fukumoto Sato

Presidente de la Asociación Peruano Japonesa

[4] **ESPECIAL**
Fiesta de la cultura

[8] **LANZAMIENTO**
Nueva publicación del Fondo Editorial de la APJ

[20] **DEPORTE**
La Carrera 10 K Nikkei Run fue un éxito

[30] **ARTE**
Las raíces de Harumi Suenaga

Kaikan

Director:

Mario Kiyohara Ramos

Editora:

Harumi Nako Fuentes

Coeditores:

Enrique Higa
Sakuda (redacción),
Luis Hidalgo
Sánchez (diseño)
Óscar Chambi Echegaray
(fotografía)

Impresión:

Gráfica Lima

ISSN 1995-1086

Depósito legal: 98-3235.



Concierto “Koto, sonidos sin fronteras” se presentó en la Semana Cultural del Japón.
Foto: Jaime Takuma

KAIKAN INFORMATIVO

N.º 121 NOVIEMBRE 2019

Revista de la Asociación Peruano Japonesa editada por el Departamento de Comunicaciones y Marketing.

Teléfono (51 1) 518 7450 anexos 1022, 1023, 1061.

E-mail: kaikan@apj.org.pe.

Web: www.apj.org.pe/kaikan.

: Asociación Peruano Japonesa

ASOCIACIÓN PERUANO JAPONESA

Dirección: Centro Cultural Peruano Japonés,
Av. Gregorio Escobedo 803,

Residencial San Felipe, Jesús María, Lima 11 – Perú.

Teléfonos: (511) 518-7450, 518-7500.

E-mail: info@apj.org.pe.

Web: www.apj.org.pe



Fiesta de la cultura

[fotos: JAIME TAKUMA]

Desde hace 47 años la Asociación Peruano Japonesa organiza una de sus actividades más emblemáticas, la Semana Cultural del Japón, creada en torno al Día de la Cultura (Bunka no hi), que se celebra en Japón el 3 de noviembre.

Han pasado casi cinco décadas y el interés de los peruanos por conocer las diversas expresiones de la cultura japonesa es creciente y abarca cada vez más aspectos, desde lo tradicional hasta lo contemporáneo.

KOTO, SONIDOS SIN FRONTERAS

La ceremonia central de este programa fue un concierto de koto, instrumento tradicional de cuerdas japonés, ofrecido por la destacada compositora e intérprete Yumi Kurosawa, quien se apoderó del Teatro Peruano Japonés con un espectáculo vibrante, organizado por la Embajada del Japón en el Perú, la APJ y la Fundación Japón de Nueva York.

La acompañaron en algunas piezas los reconocidos músicos peruanos Abner Carhuaricra, en la quena, y Dwight Vincés, en la percusión, así como el coro Utaimashō. A temas como “Journey”,







“Inner Space”, entre otros, se sumaron arreglos de la popular canción japonesa “Furusato”, además de los emblemáticos temas peruanos “Contigo Perú” y “Cariñito”, que se dejaron escuchar a ritmo de koto.

GASTRONOMÍA, CINE Y MÁS

La Semana Cultural del Japón se

abrió con el Festival Gastronómico, una de las actividades que cada año genera expectativas y congrega a miles de personas. En kioscos especialmente acondicionados, los descendientes de las diversas prefecturas japonesas prepararon y pusieron a la venta los platos típicos de cada una de las regiones de Japón.

En este día de apertura hubo también una Miniferia del Libro, el festival infantil Asobimasho y espectáculos artísticos para toda la familia.

Asimismo, conjuntamente con la Embajada del Japón se presentó la exposición “Camino de luz y esperanza”, de la productora y directora japonesa Miro Ito (ver nota aparte).



Foto: Freddy Onaja



Foto: Freddy Onajá



Charlas, un ciclo de cine, la tradicional ceremonia del té y el Festival Artístico con la participación de destacados elencos y escuelas nacionales que difunden y practican las danzas japonesas, además del cierre con el Matsuri en el Estadio La Unión, completaron la semana de celebraciones.

Charla sobre el hongo koji ofrecida por el experto japonés Akira Nakamura.



EL FONDO EDITORIAL DE LA APJ PRESENTÓ LIBRO DOBLE

Los diarios de Murasaki Shikibu y Sarashina

El Fondo Editorial de la APJ presentó su nueva publicación, un libro doble con las versiones en castellano de dos obras de literatura femenina clásica: *El diario de Murasaki Shikibu* y *El diario de Sarashina*, aparecidas en Japón a inicios y mediados del siglo XI, respectivamente.

Ambos diarios, compilados en una sola publicación, fueron traducidos por Hiroko Izumi Shimono, experta en literatura clásica japonesa, e Iván A. Pinto Román, estudioso de la literatura y la historia de Japón, quienes colaboran desde hace veinte años en el fiel traslado a nuestra lengua de los trascendentes





ejemplos del clasicismo literario del periodo Heian.

La publicación cuenta además con ilustraciones únicas, que son reproducciones de grabados del siglo XIII calificados de “Tesoro Nacional” u “Obra de Arte Histórica Importante” del Japón, cuyos originales se encuentran en museos y templos del Japón.

La presentación del libro se realizó el 7 de noviembre en el marco de la 47.ª Semana Cultural del Japón con la presencia de ambos traductores, quienes ofrecieron sendas conferencias sobre el contexto histórico en el que estos diarios (‘nikki’, en japonés) fueron concebidos por sus autoras.



Difusión de la literatura japonesa

Como parte de sus colecciones, la APJ ha editado anteriormente traducciones de otros clásicos de la literatura femenina japonesa: *Kagero Nikki*, *Apuntes de una efimera*, de Michitsuna no Haha; y *El relato de Genji*, de Murasaki Shikibu, en tres tomos, publicaciones traducidas directamente del japonés al castellano por la doctora Shimono y el doctor Pinto.

SOBRE LOS DIARIOS

En otros países, el género del 'diario íntimo' no surgiría sino hasta el Medioevo, mas, el de autoría femenina demoraría hasta la Edad Moderna. En lengua japonesa, este género había sido inaugurado en el siglo X. El notable poeta Ki no Tsurayuki lo creó simulando que era una mujer, al valerse por primera vez del silabario fonético inventado en Japón. En adelante fueron damas quienes llevaron la literatura diarística a su expresión superlativa.

La peculiaridad de estos diarios es el modo de registro, así como su contenido. Ya no en la escritura china, que entonces se conociera comúnmente como «otokode» («mano de hombre»), sino en el fluido y curvilíneo silabario fonético,

apodado por ello «onnade» («mano de mujer»). Tales diarios evocan la lengua que practicaban las damas, verificando que la escritura silábica era la idónea para enunciar los sensitivos vislumbres del corazón, comunes al género humano.

Los diarios de entonces, testimonio literario femenino de un sin igual fulgor, inauguraron así el extracto cotidiano de impresiones personales, que con agudeza mostraran el mundo interior. En la intimidad de sus alcobas, las damas leían, soñaban, observaban su entorno y escribían acerca de sus anhelos, pesares, alegrías; o desvelaban las emociones que personas y sucesos de su entorno suscitaban. Este género no se conocería en ningún otro rincón del mundo hasta varios siglos después, convirtiéndose a la literatura japonesa de 'mano de mujer' en la precursora de la afirmación intelectual femenina en el mundo.

EL DIARIO DE MURASAKI SHIKIBU (1010)

Asiento de experiencias como dama de honor en

el Palacio Imperial, obra de la notabilísima primera novelista, autora de *El relato de Genji* (publicado por el Fondo Editorial de la APJ en 2013-2017), describe la circunstancia pomposa del alumbramiento del primer vástago de la emperatriz, parienta materna del emperador de entonces. Pero la autora, con mirada perspicaz, analiza su propia mente y el ritmo de sus emociones, así como de las ajenas, luego de personales vivencias. Este diario aportó al desarrollo de la obra capital *El relato de Genji* como prominente guía de la vida humana.

EL DIARIO DE SARASHINA (1060)

Obra de la autora conocida como la hija de Sugawara no Takasue, de bajo rango cortesano. Recopila remembranzas de unas cuatro décadas que se remontan a su pubertad y llegan hasta su senectud. Tales evocaciones se lucen cual repertorio de anécdotas, ensañaciones, premoniciones y reseñas de sus recorridos por el interior. Asimismo, de intrigas y romances en la corte de Heiankyō (la capital de entonces, hoy Kioto) que perduran en la retina del lector como la instantánea imagen de un privilegiado y colorido mundo, definitivamente eclipsado. Este diario es considerado como la inicial revelación de la persona, sus aficiones y pasiones domésticas, estrenando el «otaku» en las obras literarias.





Una ceremonia para el recuerdo

El 22 de octubre se realizó la ceremonia de entronización del emperador Naruhito en el Palacio Imperial de Tokio, un histórico evento al que acudieron más de 2.000 invitados de todo el mundo. La ascensión al Trono del Crisantemo se realizó a través de un rito especial y lleno de simbolismos que data del siglo VIII. En su discurso, el emperador indicó tener como meta “la felicidad del pueblo y la paz del mundo”.

A este acto, que fue seguido en vivo por millones de personas gracias a la cadena NHK, fueron invitados miembros de las casas reales, gobernantes y personalidades de más de 170 países para participar en los diversos actos protocolares encabezados por el emperador Naruhito y la emperatriz Masako.

Gracias a la invitación de la Casa

Imperial, la comunidad nikkei del Perú estuvo representada en esta ceremonia por el presidente de la Asociación Peruano Japonesa, Abel Fukumoto, quien estuvo acompañado por el presidente de la junta de consejeros de la APJ, Gerardo Maruy, y la presidenta de la Asociación Femenina Peruano Japonesa, Lidia de Ishihara, quienes viajaron especialmente para asistir a la entronización del emperador número 126 de Japón, y con quien se ha iniciado una nueva era, Reiwa.

Participaron también en otros actos, como en el banquete ofrecido al día siguiente por el primer ministro Shinzo Abe, y en el ofrecido por el emperador Naruhito en el Palacio Imperial el 25 de octubre, cuyos ambientes pudieron visitar y recorrer.

ENCUENTRO CON LOS NIKKEI

Semanas antes, el emperador Na-

ruhito y la emperatriz Masako acudieron a la apertura de la 60.ª Convención de Nikkei y Japoneses en el Exterior (Kaigai Nikkeijin Taikai) realizada en la ciudad de Tokio, que reunió a más de 200 representantes de las instituciones nikkei de ultramar.

En un gesto singular, el emperador y la emperatriz se reunieron en un encuentro especial con un grupo de 20 representantes y conversaron brevemente con cada uno, muy interesados en las comunidades nikkei de cada país. Abel Fukumoto, presidente de la APJ, fue testigo de la cordialidad y el énfasis del emperador Naruhito en que los lazos que unen a los nikkei y Japón sean cada vez más fuertes. El presidente Fukumoto les transmitió la alegría de la comunidad nikkei peruana por la coincidencia de los 120 años de la inmigración japonesa al Perú y el inicio de la nueva era Reiwa.



Fotógrafa Miro Ito.

Camino de luz y esperanza

Como parte del programa de actividades de la 47.^a Semana Cultural del Japón llegó a Lima, invitada por la Asociación Peruano Japonesa y la Embajada del Japón en el Perú, la fotógrafa y directora japonesa Miro Ito, quien inauguró su exposición

“Camino de luz y esperanza”.

Esta muestra itinerante, producida por Media Art League y el Instituto de la Industria de Cámaras de Japón, ha sido llevada por Miro Ito a otros países. Con ella busca generar conciencia sobre el patrimonio cultural antiguo asiático/euroasiático y las tradiciones preservadas en Japón. La artista enfatiza en sus registros

Exposición fotográfica “Camino de luz y esperanza”

■ **Fecha:** Hasta el 27 de noviembre.

■ **Horario:** De martes a sábado de 10:00 a. m. a 1:00 p. m. y de 2:00 p. m. a 8:00 p. m. Domingos de 2:00 p. m. a 8:00 p. m.

■ **Lugar:** Galería de arte Ryoichi Jinnai, Centro Cultural Peruano Japonés

Ingreso libre, capacidad limitada.



fotográficos el lado espiritual tanto tangible como intangible del Patrimonio Mundial de la UNESCO en Japón centrado en la ciudad de Nara, la antigua capital de Japón, y el punto más oriental de la Ruta de la Seda.

“Todos somos parte del todo y así es como estamos interconectados. La antigua sabiduría euroasiática arribó a Japón 1.300 a 1.500 años antes por medio de la Ruta de la Seda y hoy sobrevive mediante el arte. El sendero euroasiático donde esta visión de todo incluido fue adoptada, donde la belleza y la sabiduría interactúan



como el ‘Camino de la Vairochana, la introducción de Buda a Japón’, es una inspiración única, trascendente del Este y Oeste, así como del Norte y Sur”, señala Miro Ito.

EXPOSICIÓN

La muestra “Camino de luz y esperanza” está conformada por 50 rollos de fotografía en pergamino de Tesoros Nacionales de Japón y de Propiedad Cultural Importante de Japón preservados en Nara, en el templo de Todai-ji y en el templo Kasuga-taisha. Se trata de imágenes

extremadamente raras, así como de registros de artefactos que nunca han sido fotografiados. Asimismo, la muestra incluye tres videos cortos sobre este patrimonio, escritos, producidos y dirigidos por Mito Ito.

SOBRE LA ARTISTA

Miro Ito participa en proyectos de arte y medios como productora y directora. Con la intención de promover la paz y el entendimiento a través de sus propias iniciativas, fundó Media Art League. Licenciada en Bellas Artes y Estética de la

Universidad de Keio (Japón), cursó la maestría de Artes Aplicadas y Diseño de Comunicación en Gesamthochschule Essen (Alemania). Ito ha participado en una amplia variedad de proyectos artísticos, trabajo documental, arte digital, cortometrajes, entre otros. Ha realizado exposiciones en diversos países y ha publicado ocho libros, incluyendo un fotoensayo de antiguos rituales y ceremonias en algunos de los templos y santuarios más representativos de Japón. Reside en EE. UU. desde el 2001.



Con la delegación peruana.

Premio Orgullo Nikkei

La 20.^a Convención Panamericana Nikkei (COPANI) celebrada en septiembre en la ciudad de San Francisco (EE. UU.) reunió a más de 250 nikkei de toda América, quienes participaron en diversas mesas de trabajo y conferencias que pusieron énfasis en las próximas generaciones.

En el marco de la COPANI, la Fundación Kasuga de México otorgó por primera vez el Premio Orgullo Nikkei, creado para reconocer la labor de los nikkei que destacan en los ámbitos de la acción social, la cultura y el deporte en sus respectivos países y cuyo trabajo ha trascendido fronteras.

En la categoría de mérito cultural fue distinguida Olga Shimasaki, quien durante muchos años se desempeñó como directora del Ballet Nacional del Perú y ha llevado la danza clásica a diversos escenarios del mundo, realizando también una intensa labor formativa.

Otro peruano, el científico Marino Morikawa, fue premiado en la categoría de acción social, por su permanente trabajo en el cuidado y preservación del medioambiente, por el que ha recibido ya distintas condecoraciones y premios.

El premio al mérito deportivo fue para el brasileño Arthur Nory Oyakawa, con una dilatada carrera deportiva, a la que se ha sumado recientemente el primer lugar en el Campeonato Mundial de Gimnasia en barra fija.



Marino Morikawa y Olga Shimasaki, durante la premiación.



Con la familia Kasuga.

Visita desde Brasil

El 8 de noviembre la APJ recibió la visita de Renato Ishikawa, presidente de Bunkyo, Sociedad Brasileña de Cultura Japonesa, una de las instituciones nikkei más importantes de Brasil, ubicada en la ciudad de Sao Paulo, así como de Valter Sasaki, presidente de UNICIN (Unión Internacional de Clubes e Instituciones Nikkei). La delegación fue recibida por los directivos de la APJ, quienes los acompañaron a recorrer las diversas instalaciones del Centro Cultural Peruano Japonés y el Policlínico Peruano Japonés



Delegación de Kagawa

Por el 120 aniversario de la inmigración japonesa al Perú llegó a Lima una delegación de 15 autoridades presidida por el gobernador de dicha prefectura japonesa, Keizo Hamada, quienes fueron recibidas por el presidente de la APJ, Abel Fukumoto, en el Salón Dorado del Centro Cultural Peruano Japonés.

Exposición conmemorativa

En el Museo de la Inmigración Japonesa al Perú “Carlos Chiyoteru Hiraoka” continúa la muestra “Perú Nishihara Chojinkai. Cien años de historia en imágenes”, que se exhibe en su Sala de Exposiciones Temporales.

Perú Nishihara Chojinkai, activa institución nikkei, se fundó el 17 de setiembre de 1919 cuando Nabe Yonashiro, Koki Miyahira, Taru Tamanaha y Koshin Itokazu, inmigrantes de Nishihara son, prefectura de Okinawa, se reunieron en la calle Minas (segunda cuadra del Jr. Ayabaca), en el centro de Lima, para organizar un tanomoshi, donde se tomó la decisión de fundar esta asociación.



ANTROPÓLOGA MEXICANA PLANTEA REFLEXIONES A PARTIR DEL SALÓN DE ARTE JOVEN NIKKEI

Arte e identidad: una mirada desde afuera

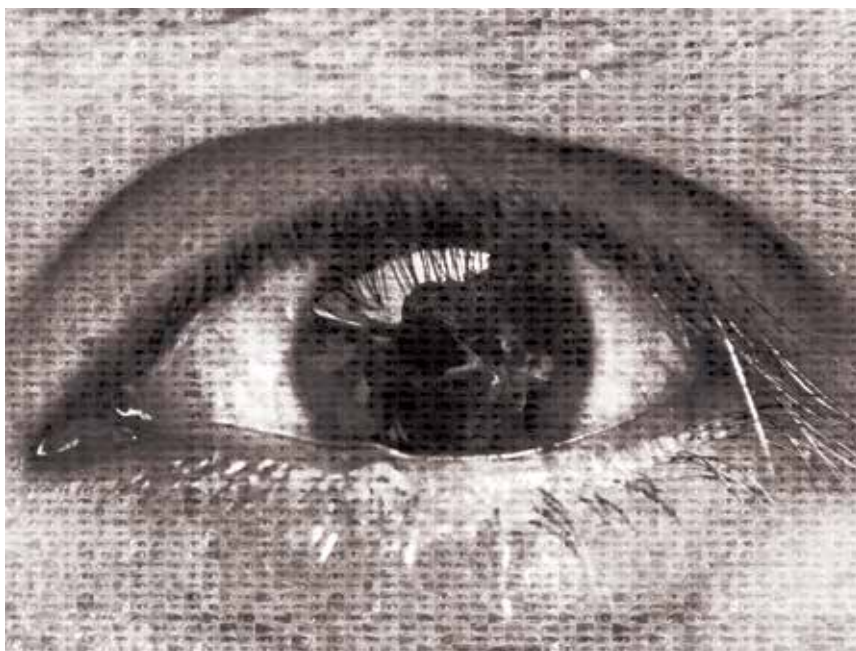
Fotos: archivo de APJ

La antropóloga mexicana Dahil Melgar, autora de un libro sobre *dekasegi* peruanos, participó en agosto en un simposio realizado en su país sobre las representaciones de *nikkei* latinoamericanos en medios audiovisuales, y puso como ejemplo el Salón de Arte Joven Nikkei, un esfuerzo que calificó como “brillante”.

A continuación, extractos de su ponencia:

En el Salón de Arte Joven Nikkei se exponen obras de instalación, video documental, video-arte, arte objeto, arte-sonoro, intervención en foto, pintura, grabado, diseño y escultura desarrolladas por jóvenes artistas *nikkei*. Todas las obras que se exponen son creadas *ex profeso* para cada edición e involucran un proceso de cocreación artística a partir de la discusión conceptual sobre el tema que se asigna para cada año, pero cuyo eje es el análisis de distintas aristas de la identidad *nikkei*.

Como ejemplo de las obras audiovisuales que participan del Salón me gustaría mencionar “Paisaje *nikkei*” de Jordi Shimokawa Nakamoto, una instalación video-



sonora de una animación digital cuya forma alude al Sol Naciente, y que responde con movimiento a los estímulos sonoros que se producen en tiempo real en la galería. Para este artista, su obra refleja el movimiento mismo de la identidad *nikkei* y la manera en que esta se acomoda y mueve de acuerdo con los estímulos del ambiente y de las condiciones de cada tiempo y espacio.

El tercer Salón, inaugurado este año, incluyó por primera vez la par-

ticipación de tres invitados *nikkei*, de México, Argentina y Brasil. Asimismo, participaron por primera vez nipoperuanos oriundos de departamentos distintos a la capital.

La importancia de este proyecto reside no solo en la consolidación de un espacio expositivo que refleja cómo la identidad *nikkei* puede ser enunciada desde el campo artístico, sino en la afirmación de que todos los nipodescendientes tienen derecho de enunciación sobre esta identidad. En este pro-

Foto: archivo personal

La autora de la ponencia, Dahil Melgar, la primera desde la izquierda, en conferencia ofrecida en el Colegio de México.



“LA INTENCIÓN DE LA OBRA ES REMARCAR QUE LA IDENTIDAD NIKKEI NO DEBE ESTAR SUJETA A UNA FORMA DE CUERPO, A TENER O NO LOS OJOS RASGADOS Y OTRAS IDEAS LIGADAS A ATRIBUTOS CORPORALES”.

yecto participan nikkei con apellidos japoneses y sin ellos, desde nisei hasta yonsei, nikkei con “apariciencia japonesa” y nikkei sin ningún rasgo físico esencializado de la etnicidad, nipoperuanos que se autodenominan nikkei y otros que no. La propia importancia de haber incluido en el proyecto a nipoperuanos de otras provincias no es un asunto menor, pues también permite descentralizar la representación de la identidad.

Este espacio de enunciación y representación heterogénea, que alienta el Salón Nikkei, es medular. En las comunidades nikkei existe una discusión en torno a si la categoría nikkei puede y debe nombrar a todos los nipodendientes. Al respecto coexisten dos posturas encontradas: una concepción que considera que sí debe ser usada para nombrar a todos los nipodendientes sin distinción, y su contraparte que señala que esta categoría debe estar reservada únicamente para aquellos que expresan de manera enfática su identidad étnica y participan de manera activa en la vida comunitaria.

La idea de que no todos los nipodendientes son o pueden ser nikkei abre un lindero que, mal entendido, involucra otros



REFLEXIONES

criterios cuya base reside en un principio de desigualdad. Un ejemplo de esto es la creencia de que el derecho de pertenencia también está suscrito a la posesión de marcadores esencializados de la etnicidad, como pueden ser la preservación de apellidos japoneses, determinados rasgos físicos, así como otros criterios que involucran la pertenencia a una determinada clase social.

Aunque esta no es la postura oficial ni la que se promueve como ideal comunitario, hay una idealización del deber ser nikkei que ha desalentado la participación de nipodendientes con rasgos étnicos más discretos.

Al respecto, me gustaría mencionar otra obra del Salón de Arte Joven Nikkei titulada "Tobira", creada por Diego Teruya Taira. Esta obra consiste en dos imágenes de gran formato suspendidas desde el techo de la galería, que forman dos ojos: uno "orientalizado" y otro no. Cada ojo está compuesto por el collage de fotografías más pequeñas de ojos de miembros de la comunidad nipoperuana que le fueron enviadas al artista. La intención de la obra es desmontar los atributos corporalizados de la etnicidad, así como remarcar que la identidad nikkei no debe estar sujeta a una forma de cuerpo, a tener o no los ojos rasgados y otras ideas ligadas a atributos corporales esencializados.

La distinción que existe en torno a si solo algunos nipodendientes pueden ser denominados nikkei nos invita a considerar si la identidad puede ser concebida de esta manera. ¿Persistir *ad infinitum* a lo largo de las generaciones? Es necesario no desestimar que cualquier identidad étnica en un contexto posmigratorio requiere de cierto grado de flexibilidad, transculturación y reconocimiento de la heterogeneidad de sus miembros para garantizar que las nuevas generaciones se identifiquen y adscriban a ella.

En el caso nipoperuano, los descendientes de las migraciones históricas han alcanzado la quinta generación (*gosei*). Esto vuelve necesario pluralizar los espacios y las formas de representación de la identidad expresadas tanto hacia dentro de la comunidad como hacia sus márgenes. Afortunadamente, se puede sostener que hay proyectos e iniciativas individuales y colectivas que están apuntando en esa dirección, y que incluso algunas de ellas surgen desde el propio corazón de las instituciones nikkei.



"Tobira", obra de Diego Teruya Taira.



"Paisaje nikkei", de Jordi Shimokawa Nakamoto

Alerta bibliográfica

FILOSOFÍA

BUSHIDO,
EL CAMI-
NO DEL
SAMURÁI

Tsunetomo
Yamamoto

Editorial Paidotribo. 111 pp.

Idioma: español



El Hagakure es una recopilación de los pensamientos de Tsunetomo Yamamoto, poderoso samurái del siglo XVIII, acerca de los valores y conducta de los samuráis: la justicia, el coraje, la benevolencia, la lealtad, el honor, el autocontrol y la sinceridad. Durante doscientos años circuló secretamente entre la elite samurái y desde 1906 ha influenciado profundamente en la sociedad japonesa.

MANGA

EL
RASTREADOR
Jiro Taniguchi
Ponent Mon.

336 pp.

Idioma: español



Cuando Megumi, una estudiante de instituto de 14 años, desaparece misteriosamente, Shiga debe bajar de su refugio de la montaña para cumplir la promesa que le hizo a su amigo muerto en el Himalaya. Pero la metrópolis puede ser un terreno mucho más hostil y peligroso que la montaña. ¿Conseguirá encontrar a la joven antes de que sea demasiado tarde?

Publicaciones disponibles en
la Biblioteca Elena Kohatsu

NOVELA

SHUMI
NO IDEN

Natsume
Soseki

Ediciones

Sígueme. 160 pp.

Idioma: español



Sobre la colina descansa un cementerio que se eleva al cielo en las ramas de un hermoso ginkgo o albaricoque plateado. Una joven pasea su mirada entre las tumbas. A tiro de piedra, medio escondido, un visitante asiste a la escena con creciente interés. El aquí y ahora, contemplado sin violencia, abre la puerta a una realidad efímera que, sin embargo, se halla repleta de sentido. Nada es simple si el corazón ilumina aquello que mira.

Llévanos contigo



¡Tazas, pines
y mucho más!



De venta en:

Centro Cultural Peruano Japonés

Av. Gregorio Escobedo 803, Jesús María

Teléfono: 5-187450 E-mail: comunicaciones4@apj.org.pe

Web: www.apj.org.pe

APJ | ASOCIACIÓN
PERUANO
JAPONESA



Asociación
Peruana de
Igo Shogi

¿Quieres conocer los secretos del I-Go y del Shogi?



I-Go

El juego ciencia
más antiguo
del mundo

Shogi

Considerado
como el "ajedrez
japonés"



CLASES GRATUITAS:

Días Domingo*: Hora: 5:00 pm. Lugar: Aula 303 - Centro Cultural Peruano Japonés *Consultar programación

Mayores informes:

Departamento de Deporte APJ: T. 5187450, 5187500, anexo: 1030 E-mail: deporte@apj.org.pe

Asociación Peruana de I-Go - Shogi: E-mail: cargalmor@hotmail.com



Nikkei Run: una gran fiesta deportiva

[fotos: **LUIS KANASHIRO / JAIME TAKUMA / PATRICIA ALTAMIRANO**]

El 15 de setiembre la APJ y la AELU organizaron la Carrera de la Amistad Peruano Japonesa Nikkei Run 10K, en la que participaron más de 1.500 runners, quienes recorrieron diversas calles de Pueblo Libre y Jesús María. Fue una gran fiesta que se compartió con la familia y entre amigos, con grandes premios para los ganadores de las tres categorías, con más de cien voluntarios en toda la ruta y con el entusiasmo al tope por esta experiencia que marca el inicio de una nueva actividad en el calendario anual deportivo.







EXPERTO EN TECNOLOGÍA Y YOUTUBER

Conectados con Arturo Goga

[texto: **JAVIER GARCÍA WONG KIT** / fotos: **JAIME TAKUMA**]

Estudió periodismo, pero desde chico tuvo una afición que le ha dado una carrera como experto, consultor e 'influencer' en tecnología. Arturo Goga siempre recuerda que desde chico le gustaban

las computadoras y los videojuegos. Allá por los años noventa, cuando no era común tener una PC en casa, su padre, Fernando, cambió con un radio por un Atari 2600. Luego llegarían la PC Compaq, la laptop y los smartphones.

Hoy, Arturo Goga anda con dos celulares, un iPhone y un Huawei, por

Lima y por los distintos países adonde lo invitan para conocer lo último en tecnología. Desde su canal de YouTube, que ya superó los 29 mil suscriptores, su página web y su blog en el diario Gestión, cuenta sus experiencias con distintas marcas de celulares, audífonos, tablets, celulares y scooters. También hace recomendaciones

PERSONAJE

y enseña el uso de aplicaciones, entre otras instrucciones que son de gran ayuda para sus seguidores.

“Empecé haciendo artículos tutoriales sobre software para quienes tenían dificultades con las computadoras”, dice Arturo, quien inició su blog de tecnología en 2006, el año en que Google compró YouTube. En el Perú, a nivel de informática, casi no existían los medios especializados en esta temática, salvo la revista PC World. Goga recuerda que en esos años no había cursos de periodismo digital y que ingresó a practicar en una revista.

“No sabía si encajaría bien en el mundo del periodismo porque parecía que tenías que dedicarte a temas muy ‘mainstream’; si no hacías política, fútbol o espectáculos, no tenías mucho futuro. Mi época en la revista Cosas me enseñó a cumplir con ‘deadlines’, a mantener una disciplina que me sirvió cuando empecé a escribir por mi cuenta y me mostró que podía encontrar un nicho diferente”, cuenta Arturo, quien desde aquellos años tiene la consigna de mantener actualizados su blog, su canal de YouTube y sus redes sociales (Twitter e Instagram).

DEL BLOG AL VIDEO

En los años dorados del blog, Arturo Goga fue reconocido en más de una ocasión en el concurso “20 Blogs Peruanos”, luego llamado “Blog Day” y “Social Day”. Desde aquel entonces, muchos blogs han desaparecido. El suyo logró tener tráfico suficiente para generar ingresos por publicidad y desde entonces ha seguido creciendo. Actualmente, su web tiene secciones de tips, APP, juegos, gadgets, móviles y startups, y sus videos en YouTube cuentan con miles de reproducciones y audiencia en varias partes del mundo.

“Me sorprendió el rápido crecimiento del blog por el poco contenido que tenía en ese entonces. Ahora ocurre lo opuesto en el mundo del video, el mercado está tan saturado que sobresalir se ha vuelto más difícil y a veces es imposible predecir qué contenido va a funcionar”, dice Arturo, quien opina que este formato audiovisual prevalecerá en el tiempo.



“Ahora los chicos no buscan información en Google, primero van a buscar un video”, añade.

Experimentar con los nuevos productos, desde las aplicaciones que generan una foto envejeciéndote o que elaboran emoticones personalizados, a probar equipos, como las cámaras GoPro, los relojes inteligentes o las nuevas consolas de videojuegos, son parte de su trabajo, el cual lo ha llevado a viajar por el mundo visitando las instalaciones de Huawei en China, a subirse en los autos futuristas de Nissan en Brasil, o a probar la nueva generación de laptops de ACER en Estados Unidos.

NUEVAS TECNOLOGÍAS

Arturo usa audifonos de conducción

ósea que no te tapan los oídos, un cargador portátil para su smartphone y se desplaza a muchas de sus reuniones como periodista experto en tecnología a bordo de un scooter. En casa, sus dos perros Schnauzer son vigilados por cámaras que puede consultar desde su celular y tiene luces y parlantes controlados por comandos de voz. “Vivimos una revolución de dispositivos inteligentes que son muy asequibles en precio y que ya se están ofreciendo en el Perú en tiendas on line”, explica.

Muchos de estos equipos son tan amigables que cualquiera puede usarlos y les facilitan la vida a personas de todas las edades. Sus padres, por ejemplo, utilizan parlantes que se conectan por Bluetooth y ayudan a

“ANTES SE CREÍA QUE LA CREATIVIDAD NOS IBA A SALVAR A TODOS. PERO LAS COMPUTADORAS TAMBIÉN SON CAPACES DE CREAR A PARTIR DE ALGO QUE YA EXISTE”.

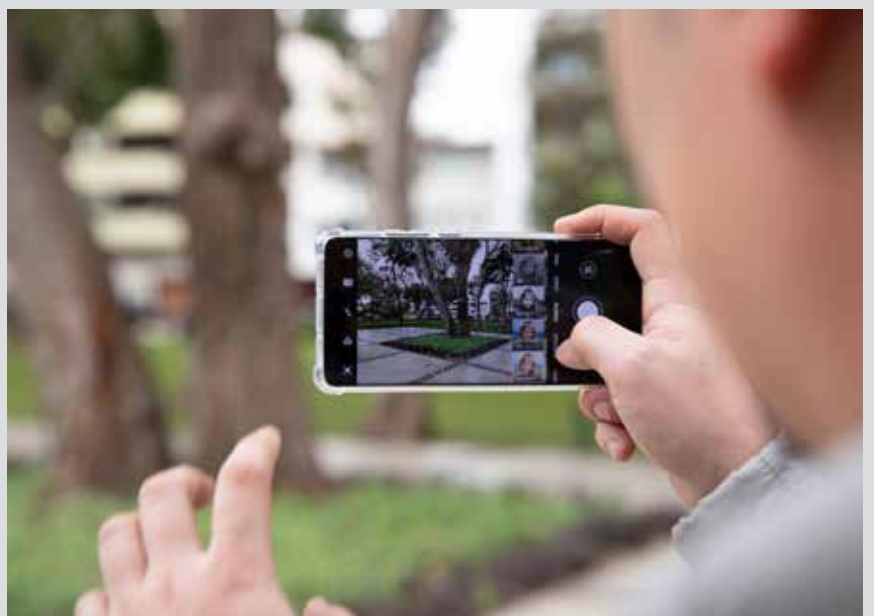
Pero las computadoras también son capaces de crear a partir de algo que ya existe”.

En medio de esta vorágine de tecnología futurista, venida en gran parte del Japón de sus ancestros, Arturo Goga parece también aguardar un momento para desconectarse.

“Honestamente, no conozco mucho sobre mis antepasados japoneses, es un tema que me encantaría explorar más a fondo en un futuro porque siento que es un vacío que debo llenar. Me encantaría visitar Okinawa, ver la tierra de mis antepasados, conocer un poco de cómo vivieron, y aprender más sobre una cultura a la vez tan familiar, pero tan distinta”.

que su madre, Rosa Ytokazu, integrante de la escuela de danza okinawense Ryusei Honryu Ryuseikai, disfrute de la música en cualquier ambiente. “Ya no hay necesidad de usar un teclado, se eliminan las fricciones de la tecnología y ahora lo que está por venir es la tecnología 5G, que va a revolucionar todo lo que conocemos”.

A parte de esta tecnología que sirve para la automatización del hogar se le llama internet de las cosas, y se relaciona con los autos que se conducen solos, la realidad virtual, los equipos de video en full HD, la inteligencia artificial y el machine learning, que va a reemplazar muchas labores humanas por máquinas o programas. “Antes se creía que la creatividad nos iba a salvar a todos.



COLECCIÓN BULLIPEDIA PUBLICA OBRA DE
LA PERUANA MARÍA JOSÉ GARCÍA MIRÓ

Libro de cocina nikkei brilla en España

[texto: JAVIER GARCÍA WONG KIT / fotos: ÓSCAR CHAMBI]

A María José García Miró la cocina nikkei le fascinaba desde que vivía en Lima y le encantaba visitar estos restaurantes con frecuencia. Cuando se fue a Europa, su interés se mantuvo, en especial cuando descubrió que muchos restaurantes peruanos ofrecían elaboraciones nikkei. Para la joven diseñadora gráfica y cocinera ese fue el punto de partida para iniciar una investigación que tomó forma tras estudiar un máster en el Basque Culinary Center e integrar el equipo elBullifoundation, del innovador chef Ferran Adrià.

“Buscaba información de gastronomía y ayudaba en el área de diseño. En el 2016 se dio la oportunidad de desarrollar un libro del restaurante Pakta, de Barcelona, cuya oferta gastronómica es nikkei, y desde El Bulli Lab me enviaron para recabar información”. Al volver, Majo, como la llaman sus amigos, se vio rodeada de mucha información y de mucha más que deseaba descubrir y desarrollar. “Esta ilusión e inquietud la conversé con

Ferran y su equipo. Es así como nos pusimos manos a la obra utilizando la metodología Sapiens”.

El resultado es *Nikkei. La gastronomía japonesa y peruana dialogan*, el primer libro de la colección Bullipedia dedicado íntegramente a un solo tipo de cocina, la de origen peruano japonés. “Para mí fue fascinante conocer de primera mano la historia de la cocina nikkei”, añade Majo, quien presentó la obra de 448 páginas en la librería Babel de Miraflores. El libro incluye recetas, historias y fotografías de varios chefs nikkei como Mitsuharu Tsumura, Tomás Matsufuji, Diego Oka y Ciro Watanabe, a quienes conoció para la investigación. “Es un acto de amor al Perú”, ha dicho Ferran Adrià desde España.

ARDUO TRABAJO

La metodología Sapiens que empleó María José, ideada por el propio Adrià y el equipo de elBullifoundation, es un innovador sistema para conectar conocimientos. “Siendo cocinera, sabía muy bien de los referentes pioneros y actuales de la cocina nikkei. De los pioneros no tuve la suerte de conocer a muchos,



EL LIBRO INCLUYE RECETAS, HISTORIAS Y FOTOGRAFÍAS DE VARIOS CHEFS NIKKEI COMO MITSU HARU TSUMURA, TOMÁS MATSUFUJI, DIEGO OKA Y CIRO WATANABE. “ES UN ACTO DE AMOR AL PERÚ”, HA DICHO FERRAN ADRIÀ.

como Minoru Kunigami, Rosita Yimura, Dario Matsufuji, Humberto Sato o Toshiro Konishi, pero investigando sobre ellos pude conocer a familiares de cada uno de ellos, que me ayudaron muchísimo con la investigación y recopilación de fotos”.

Además, contó con un equipo integrado por prestigiosos profesionales como el profesor de historia del arte japonés, David Almazán Tomás, y José Luis Pano Gracia, profesor de arte precolombino e hispánico de la Universidad de Zaragoza. “Mientras reflexionaba para escribir este libro, descubrí que, cambiando la perspectiva con la que yo veía la cocina nikkei, no solo comprendí su idiosincrasia, sino que, al repensarla, me di cuenta de que puedo seguir creando con base en ella”.

Esto último es algo que le servirá a García Miró para su presente y futuro, proyectando ya un próximo libro. “Pude entender que la cocina nikkei no es moda ni tendencia, sino historia”. Una de las preguntas que inquietaban a Majo fue por qué los nikkei usan la sartén wok si es





una herramienta china. “Los chinos habían llegado muchos años antes al país y habían conseguido cultivar productos asiáticos e introducir varias de sus herramientas, entre ellas la sartén wok. Es así como los japoneses pudieron acceder a ella”.

EL FUTURO EN LA COCTELERÍA

Toda presentación de libro tiene un brindis, y en la de María José García Miró no podía faltar, en especial por la reunión de amigos y admiradores, así como el motivo culinario que, en esta ocasión, venía acompañado de bebidas. Y es que uno de los escenarios que augura ella para la cocina nikkei está también en la coctelería. “Hay un largo camino por delante y, probablemente, el futuro de la cocina nikkei radique en el desarrollo de su mundo dulce y su coctelería”.

Para la investigadora, esto se puede dar cuando la repostería peruana tradicional, que está muy arraigada en el país, dé paso al desarrollo de la pastelería nikkei, la cual viene avanzando a paso firme. “La coctelería peruana está resurgiendo gracias, precisamente, a su pasado y la recuperación de sabores y técnicas, y a la búsqueda de la precisión, una característica de la cultura japonesa que ha ayudado a introducir varias innovaciones”.

Comprender para crear es una de las frases que resaltan en el discurso de María José, o María Nikkei, como



se le puede encontrar en Instagram. Sin duda, su homenaje a esta cocina que “une a dos imperios separados por su geografía y cultura” es una forma de abordar “una nueva y sabrosa identidad propia”, donde la creatividad parece no tener límites.

“Cada vez que como una elaboración nueva de esta cocina quedo sorprendida”, dice María José, quien resalta la flexibilidad de la cocina nikkei. “Se puede realizar en cualquier lugar del mundo. En muchas ocasiones invita al país donde se desarrolla a mezclarse con ella, ya sea con sus productos, técnicas o herramientas”.



PERUANO
JAPONÉS
ESCUELA

4ta

Feria Navideña

Aprende, crea y emprende
☆☆☆☆

**Del 16 al 18
Diciembre**

De 10 a.m. a 8 p.m.

En el Auditorio Dai Hall
Del Centro Cultural Peruano Japonés

Venta de artículos de artesanía,
servicios de belleza, regalos,
postres, comida, shows artísticos,
talleres diversos, sorteos y mucho más.

INFORMES: T: 5187450 Anexos: 1019 - 1020 - 1106

Av. Gregorio Escobedo 803. San Felipe. Jesús María.



peruano japonés escuela



escuela@apj.org.pe



www.escuela.apj.org.pe





ある懐かしさ
海を越えらる
くの道が狭く

JOVEN ARTISTA CUSQUEÑA EXPLORA SU IDENTIDAD A TRAVÉS DEL ARTE

El viaje hacia las raíces de Harumi Suenaga

[texto: **ENRIQUE HIGA**]

Sincretismo cultural andino japonés. Amplios horizontes se abrieron para Harumi Suenaga García cuando hace dos años decidió elegir un camino en el que confluían la exploración de sus orígenes étnicos y el arte.

Era 2017, estudiaba en la Universidad Diego Quispe Tito, en el último año de la carrera de arte, y buscaba un tema para su tesis.

Nieta del presidente de la Asociación Peruano Japonesa de Cusco, estudiante y profesora de idioma japonés, cusqueña de nacimiento y residencia, Harumi comenzó con un retrato de su hermana —vestida con kimono— un largo proceso de indagación sobre su identidad.

La joven artista se presentó

a una convocatoria de proyectos artísticos de la APJ con una serie de trabajos sobre sincretismo. De una reunión con el artista plástico Haroldo Higa, impulsor del Salón de Arte Joven Nikkei, nació la idea de abarcar en su proyecto a los descendientes de japoneses asentados en el Cusco.

Tomando como referencia el retrato de su hermana, Harumi se contactó con otros nikkei cusqueños para elaborar retratos de ellos. Fue así como surgió la exposición “Raíces”, que se inauguró en Cusco y llegó después a Lima.

RECONOCERNOS, ACEPTARNOS Y REVALORARNOS

Once pinturas al óleo formaron parte de “Raíces”. Once nikkei cusqueños accedieron a ser retratados y sumarse al viaje de autoexploración

étnica de Harumi. Para ellos también significó conocer mejor sus orígenes. Para revalorar a sus antepasados, la artista colocó en un rincón de los cuadros el significado de los apellidos japoneses de los retratados. Algunos lo desconocían.

“Es un proceso introspectivo. Trato de hablar de mí, de cómo estoy viendo mi identidad. Trato de asimilarla. Es un proceso de adaptación entre dos culturas: la japonesa y la andina, que trato de expresar viendo también a otros descendientes que pasan por el mismo proceso”, dice sobre su proyecto.

La muestra tuvo una especial relevancia porque se realizó en medio de las celebraciones por los 120 años de la inmigración japonesa al Perú. “Quería hacer algo conmemorativo”, revela Harumi.

La experiencia en Lima fue positiva. Le permitió difundir su historia y la de su comunidad, así como expandir el imaginario nikkei limeño más allá de la capital.

Montar una exposición poniendo el foco en los cusqueños descendientes de japoneses fue también un valioso esfuerzo por atraer la atención sobre la pequeña comunidad nikkei en Cusco y motivar a sus miembros a reafirmar su identidad bicultural, como en el caso de ella.

Harumi tenía referencias de la mayoría de retratados porque son amigos de su familia, pero el hecho de pintarlos le permitió aprender a conocerlos. Para ella, pintarlos fue una manera de contar su historia y expresar su enraizamiento en la sociedad cusqueña como descendientes de japoneses. Se trataba de “conocernos, reconocernos y mostrarnos”.

Lo que ella más rescata de toda la experiencia fue “compartir este proceso de búsqueda e investigación de mis orígenes japoneses con mi familia, amigos y público en general, con la finalidad de reconocernos, aceptarnos, revalorarnos y dar a conocer la historia de la inmigración japonesa en el Perú y también en Cusco”.

Una historia que la impresionó en particular fue la que le contó Carlos Nishiyama Andrade de su padre, el renombrado fotógrafo cusqueño Eulogio Nishiyama González, quien conoció al afamado pintor japonés Tsuguharu Foujita durante una visita de este al Perú. Foujita le regaló una cámara que despertó su vocación por la fotografía.

Su retrato favorito es el de su hermana. Ella fue la génesis.

EL PROCESO CONTINÚA

Harumi cuenta que su abuelo, hijo de un inmigrante japonés, se mudó de Lima a Cusco a mediados del siglo XX. En Cusco, los Suenaga fueron pioneros en el negocio de la carrocería. Su abuelo, Héctor Suenaga, es presidente de la API. La artista recuerda que su papá las



Retrato de la hermana de la artista cusqueña, el primero que hizo.

PINTARLOS FUE UNA MANERA DE CONTAR SU HISTORIA Y EXPRESAR SU ENRAIZAMIENTO EN LA SOCIEDAD CUSQUEÑA COMO DESCENDIENTES DE JAPONESES. SE TRATABA DE “CONOCERNOS, RECONOCERNOS Y MOSTRARNOS”.



Inauguración de "Raíces" en Lima.



llevaba a su hermana y a ella a las reuniones de la colectividad cuando eran chicas.

Su familia está muy involucrada en su desarrollo artístico y, en concreto, en "Raíces". Mientras que su mamá Mónica destaca el parecido de los retratados con sus obras, su hermana Kiyomi se identifica con ella y con su interés en la indagación de sus orígenes. ¿Su papá Carlos? "Piensa que es una forma de encontrarme a mí misma en un largo proceso de autoconocimiento".

Harumi se preocupa por mantener viva su herencia cultural japonesa, de reafirmar su identidad. "Trato de revalorar eso, la forma de pensar, los valores, las expresiones que me parecen muy corteses", dice.

El idioma japonés es una manera de mantener y fortalecer la conexión. Ayudar a voluntarios de JICA (Agencia de Cooperación Internacional de Japón) es otra. Y pintar, claro.

El proceso de autoexploración continúa. Harumi participará en el Salón de Arte Joven Nikkei del próximo año. Sus raíces la siguen llamando.

ALONSO ARAKAKI SORPRENDE CON UNA COCINA SIMPLE Y DE TOQUES AMAZÓNICOS

Warike Nikkei: un secreto popular

[texto: **JAVIER GARCÍA WONG KIT** / fotos: **ÓSCAR CHAMBI**]

La cocina tiene algo de misterio cuando sorprende con recetas peculiares que buscan ser inimitables. Aunque su objetivo es llegar a mucho público, en el Perú se han hecho famosos los huariques, esos restaurantes sencillos que han logrado la maestría en un plato por el que la gente los visita aunque estén en zonas alejadas o locales pequeños.

En una calle de Breña, en un local de un solo ambiente pero con un staff vivaz de meseras y cocineros, Warike Nikkei se ha convertido en un 'restaurante secreto' por su ubicación, pero muy popular por los comentarios de quienes lo visitan. Luis Alonso Arakaki Romero es el artífice de esta contradicción que empezó en julio de este año, y que emprendió con sus socios y amigos luego de un periplo por varios restaurantes en el Perú y el extranjero.

“El concepto es el de un restaurante de cocina simple, con platos criollos y nove-

dosos, utilizando insumos comunes, con algunas técnicas que he ido recogiendo de distintas experiencias”, cuenta Alonso, quien a sus 33 años ya tiene quince como cocinero, con periodos en Argentina, Emiratos Árabes Unidos y la selva peruana. De esta última, ha extraído varios insumos para la carta de su local que se abarrota cada fin de semana.

NIKKEI DE LA SELVA

Desde las entradas, Warike Nikkei ya muestra esa influencia selvática que Alonso obtuvo cuando trabajó como chef corporativo en el hotel Gocta Lodge, de Chachapoyas. Al cebiche clásico (que aquí se acompaña con karaage de pota, similar al chicharrón) el chef le suma la versión amazónica nikkei, que lleva cecina crocante y crema de ají amarillo. Ambos llevan el toque nikkei en la leche de tigre, que contiene hondashi (caldo de pescado en polvo).

El tiradito también tiene una versión inspirada en la selva, al igual que las gyozas fritas rellenas de queso mantecoso y

“MI PAPÁ VIVÍA EN JAPÓN Y CADA VEZ QUE VENÍA A CASA SIEMPRE SE INSTALABA EN LA COCINA Y YO, POR QUERER ESTAR SIEMPRE CERCA DE ÉL, VEÍA CÓMO NOS PREPARABA EL ALMUERZO”





ají limo confitado, con salsa amazónica y de miso. En los platos de fondo, el “Charapa ponja” (arroz con sabor a juane, trozos de pescado, salsa anticuchera y de miso) y el “Yakimeshi charapa” (chaufa amazónico con cecina y huevo frito) reafirman esta inclinación que lo hace tan peculiar en Lima.

El lado nikkei también está muy presente, no solo por la herencia familiar sino por una suerte de descubrimiento que hizo Alonso cuando estaba en Argentina. “Trabajé en un restaurante japonés en Buenos Aires (Fujisan) donde había platos peruanos. Ahí fue que descubrí la cocina nikkei”, cuenta Alonso, quien trabajó durante un tiempo en Japón, como obrero, donde le costó adaptarse al ritmo de vida. “Fue difícil porque se trabaja todo el día, hasta me dio anemia”, cuenta.

COCINA FAMILIAR

A pesar de haber pasado tanto tiempo fuera de casa, Alonso Arakaki añoraba la cocina familiar, esa que no era japo-



nesa ni peruana, sino nikkei. “En mi casa se servía un plato que era un pollo al sillao con puré de papa que hemos adaptado al restaurante”. Aquí se llama “Sentimiento nikkei” y es una bondiola de cerdo braseada por ocho horas, con un puré de papa casero (“solo papa, mantequilla y leche, muy sencillo, sin crema de leche o nuez moscada”) y gohan, arroz al estilo japonés, sin sal o aderezo.

Otros platos muestran su tendencia a lo nikkei criollo, como el “Macho nikkei”, pescado en salsa a lo macho con tacu tacu, o “El italiano que se cree ponja”, un risotto de hongos shiitake y pescado con chimichurri nikkei. El postre es de una deliciosa sencillez: piña brulée asada en salsa de toffee y miso, con helado. “Hacemos una cocina clásica pero con técnicas modernas”, dice Alonso con un soplete en la mano para caramelizar el postre, añadiendo que para él dedicarse a la cocina fue siempre su primera opción.

“Mi papá vivía en Japón y cada vez que venía a casa siempre se instalaba en la cocina y yo, por querer estar siempre cerca de él, veía cómo nos preparaba el almuerzo”, cuenta. En los brazos, Alonso lleva tatuado ese sentimiento nikkei que lo acompaña desde su infancia, cuando era un poco antojadizo al comer: en el izquierdo una imagen de su papá, Luis, un cuchillo y el pez koi, símbolo de la perseverancia; en el derecho, el dragón en el que se transforma este pez que nada contra la corriente, y una frase que resume la carrera de este chef: “No eres lo que logras, eres lo que superas”.



COCINA Y ALIMENTACIÓN

En 2017, Alonso Arakaki participó en el movimiento Hambre Cero, promovido por el Programa Mundial de Alimentos (PMA Perú), cuyo objetivo es acabar con el hambre y mejorar los hábitos alimenticios de los peruanos. Pasó de padecer anemia a combatirla. En el programa de televisión “Cocina con Causa”, grabado en Pucallpa, Alonso recibe una llamada de sus colegas para ser el guía en la búsqueda y estudio de insumos de la selva por su experiencia y conocimiento del tema.

“Con la cocina se pueden romper muchas barreras”, dice Alonso, quien ha cocinado en Dubái, en el restaurante de lujo Geisha House, y en Pucallpa, viendo una realidad del Perú que no conocía y que lo ha llevado a tener una mirada más social y responsable de la cocina. En Warike Nikkei se trabaja con la pesca del día que, los fines de semana, se puede pedir en formato entero, para aprovechar toda la proteína de este gran alimento que es parte del logo de este restaurante cada vez menos secreto.

GALERÍA



Representantes de Mitsui Automotriz y directivos de la APJ en la presentación de la ambulancia.

[Nueva ambulancia]

La Clínica Centenario Peruano Japonés adquirió una moderna ambulancia de tipo 2, que se encuentra completamente equipada, según la normativa de salud para una unidad de su categoría, y preparada para ser utilizada en el transporte asistido de pacientes en estado crítico y brindar asistencia médica.



[Artes marciales japonesas]

La APJ realizó una exhibición de karate, aikido, kobudo, judo, iaido y kendo, a cargo de los alumnos y profesores del dojo del Centro Cultural Peruano Japonés.

GALERÍA

[El baúl de los recuerdos]

La sexta edición de este show musical organizado por la APJ y la AELU se realizó en octubre con la participación de destacados cantantes nikkei, que deleitaron con sus interpretaciones de canciones en español y japonés.



[Amaudui]

La escuela Ryusei Honryu Ryuseikai Filial Perú, dirigida por la profesora Érica Yonamine, ofreció este espectáculo de danzas japonesas donde participaron más de 50 integrantes del elenco.



[Celebración con los vecinos]

La residencial San Felipe, en el distrito de Jesús María, cumplió su 53.º aniversario y la APJ ofreció un gran concierto del recuerdo en la plaza central, adonde acudieron cientos de vecinos para disfrutar de este espectáculo.





[Festival Coral]

El Teatro Peruano Japonés acogió la edición 41 de este festival que contó con la participación de más de diez agrupaciones corales, entre ellas el coro Miriam Otachi de Brasil.



[Ichigo Ichie]

Con la participación especial de la destacada artista japonesa Chieko Kojima se realizó este espectáculo de danza y música.

[Vientos del Japón]

Por los 120 años de la inmigración japonesa al Perú, se presentó en el Centro Cultural Petroperú la exposición de caligrafía japonesa "Vientos del Japón" (Nihon no kaze), a cargo del calígrafo y sellograbador japonés Hamano Ryuho.





¡NUEVO!

ARITMÉTICA MENTAL

Primer Nivel

Es un excelente programa de aprendizaje y desarrollo de las habilidades numéricas (cálculo mental para tus hijos, desarrollando su capacidad lógico matemática). Asimismo podemos entrenar a tu hijo para que su cerebro alcance su mayor capacidad en la aritmética. Los maestros están certificados y altamente calificados para proveer una experiencia interactiva y llena de diversión para tus hijos creando siempre una atmósfera efectiva y alegre.

BENEFICIOS PARA SU FUTURO:

- Resolver operaciones aritméticas con velocidad y precisión.
- Capacidad de concentración y atención.
- Creatividad y capacidad de visualización.
- Capacidad de escucha y habilidad para la observación.
- Memoria fotográfica y orientación espacial.

DIRIGIDO A:

- Tiny Tots de 5 años y medio a 7 años y 6 meses
Horario: Lunes de 5:00 a 7:00 p.m.
- Kids de 8 a 13 años
Horario: Viernes de 5:00 a 7:00 p.m.

- DURACIÓN** : 4 meses
- MATRÍCULA** : S/ 12.00 (solo alumnos nuevos)
- MENSUALIDAD** : S/ 220.00 por 4 clases
- INICIO** : Mínimo con 10 y máximo con 15 participantes

EL MATERIAL DE TRABAJO SE ADQUIERE CON EL PROFESOR

TINY TOTS:

Requiere:
3 libros cuaderno S/ 60.00 + Ábaco Soroban S/ 30.00 = S/90.00

KIDS:

Requiere:
4 libros cuaderno S/ 80.00 + Ábaco Soroban S/ 30.00 = S/ 110.00

Si ya posee un Sorobán, solo debe adquirir los libros.



Con la colaboración de:



Unidad DE Cursos

CENTRO CULTURAL PERUANO JAPONÉS

Av. Gregorio Escobedo 803 Residencial San Felipe, Jesús María. - T: 5187450 Anexos 1002-1003-1004-1005

 [cursos peruano japonés](#)

 Info@unidaddecursos.com

 www.unidaddecursos.com



Exposición colectiva “Komorebi”



Las artistas nikkei presentan la exposición “Komorebi” del 3 al 27 de diciembre en el Centro Cultural Peruano Japonés.

La conexión con Japón es el Japón de posguerra, transmitida por nuestros antepasados que llegaron a Perú. En las actuales generaciones, hay una búsqueda por encontrar al Japón de los recuerdos de nuestros padres o abuelos, y cuando nos enfrentamos al Japón de ahora tenemos un choque cultural que afianza nuestra identidad nikkei compuesta por nuestra identidad peruana y la vivencia de nuestros parientes, que bajo historias antiguas nos revelan un Japón que parece detenido en el tiempo.

Por ello, estas cinco artistas se

envuelven en un viaje introspectivo para reflexionar sobre su identidad nikkei a partir de recuerdos, propios o transmitidos por nuestro entorno familiar, que modelan nuestro presente y nos sitúan en un imaginario del cual ya somos parte antes de saberlo.

“Komorebi” es una palabra en japonés que significa “luz del sol que se filtra a través de las hojas de los árboles”, compuesta por tres kanjis (árbol, escapar y sol). Con esta metáfora queremos relacionar las formas de las sombras proyectadas por el sol con las historias y vivencias familiares, y el suelo donde se nutren nuestras vidas, donde hemos crecido.

PARTICIPANTES

La muestra está conformada por cinco artistas que se conocieron gracias al Salón de Arte Joven Nikkei. A raíz de conversaciones casuales, derivaron en similitudes y un mismo interés, como el tema de la familia, los recuerdos y nuestro presente.

La variedad de formatos en las obras reflejan el origen profesional de cada integrante, ya que provienen de distintas ramas del arte y el diseño.

Participan Tamie Tokuda Quiroz, Sachiko Kobayashi Watanabe, Daniela Tokashiki Kunigami, Mercedes Tomotaki Layza y Nori Kobayashi Seki.

agenda

Centro Cultural Peruano Japonés

En noviembre

Danzas

SÁBADO 30

Segunda década

Agrupación Perú Nikkei Ritmos y Colores

Hora: 6:00 p. m.

Lugar: Teatro Peruano Japonés

Colaboración: S/ 5,00 (tickets disponibles en el Centro Cultural Peruano Japonés)



29.^a muestra de cine japonés

JUEVES 21

Room Laundering (Rumu rondaringu)

Director: Kenji Katagiri. 2018.

JUEVES 28

Tres hermanas en el Festival de los Faroles (Rokugatsudou no Sanshimai)

Director: Kiyoshi Sasabe. 2013

Hora: 7:30 p. m.

Lugar: Auditorio Dai Hall

Ingreso libre, capacidad limitada.



Música

DOMINGO 17

Festival coral: Utaimasho

Las agrupaciones corales de los colegios nikkei presentarán este espectáculo anual.

Hora: 5:00 p. m.

Lugar: Teatro Peruano Japonés
Ingreso libre, capacidad limitada

MARTES 19

Recital de otoño

Presenta: Asociación Suzuki del Perú

Hora: 7:30 p. m.

Lugar: Auditorio Dai Hall
Ingreso libre, capacidad limitada



MIÉRCOLES 20

Natyakshetra (Residencia de la danza)

La escuela de danza Gopesvara Arts presentará lo mejor de su repertorio clásico.

Hora: 7:30 p. m.

Lugar: Auditorio Dai Hall
Ingreso libre, capacidad limitada

VIERNES 22

Kenneth: Unir

Kenneth presentará su primer concierto como solista, en el que estrenará el video musical de su primer tema original "05:45AM".

Hora: 7:30 p. m.

Lugar: Auditorio Dai Hall
Ingreso libre, capacidad limitada



Revisa la agenda completa en: www.apj.org.pe o [f](#) Centro Cultural Peruano Japonés.
Si deseas recibir la agenda por e-mail, suscríbete: www.apj.org.pe/registro/cultural



Una familia
que cuida tu salud

www.clinicajp.org.pe

CLÍNICA
CENTENARIO
PERUANO
JAPONESA



Dos unidades



un mismo kimochi

120 AÑOS
INMIGRACIÓN
JAPONESA
AMISTAD PERÚ - JAPÓN



www.policlinicoperuanojapones.org

Nos importas



POLICLÍNICO
PERUANO
JAPONÉS





Enciende tu auto nuevo

7.5%
TEA
DÓLARES

TCEA: 8.59%*

PRÉSTAMO VEHICULAR ¡LÓGRALO!

No esperes más. Disfruta de este gran beneficio, y obtén el financiamiento para el auto que desees:

-  Financia hasta el 100% del valor del vehículo
-  Hasta US\$ 70,000
-  Hasta 72 meses para pagar
-  Válido para socios con mas de 3 meses de antigüedad. Nuevos socios consultar condiciones.

Contáctanos: <http://vehicular.aelucoop.pe/>



[*] Préstamo sujeto a evaluación. Financiamiento del 100% del valor total del vehículo nuevo. T.E.A dólares 7.5%. El ejemplo de un préstamo de US\$30,000 a 72 meses calculado al 20/09/2019 tiene una T.C.E.A. de 8.59%, considerando el seguro de desgravamen obligatorio de: US\$752.40 (factor 2.568% por el monto a otorgar), cuota promedio: US\$516.70, total de intereses: US\$7,199.75, Aportación: 2%. El mismo vehículo es la garantía del préstamo. Gastos notariales y legales asumidos por el socio. Tasa de interés moratoria en dólares: 26.07%. Se deberá tomar el seguro vehicular gestionado por el broker de la cooperativa Akira Ota y Asociados - Corredores de Seguros S.A.C. durante todo el plazo del préstamo. Condiciones vigentes del 9 de setiembre de 2019 hasta 31 de enero de 2020 Solo captamos recursos de nuestros socios. Para asociarse a AELUCOOP, comunicarse al 461-0000. No contamos con el Fondo de Seguro de Depósito Cooperativo. Estamos regulados y supervisados por la Superintendencia de Banca, Seguros y AFP e inscritos en el Registro de Cooperativas de Ahorro y Crédito ante la Superintendencia Adjunta de Cooperativas de la SBS, según código 022-2019-REG.COOPAC-SBS, de acuerdo a lo establecido en la Vigésima Cuarta Disposición Final y Complementaria de la Ley No.26702, modificada por Ley No.30822.

www.aelucoop.pe



AELUCOOP
Cooperativa de Ahorro y Crédito