

AGENDA

A ASSOCIAÇÃO MIYAGUI KENJINKAI DO BRASIL realiza amanhã (18), a partir das 11h, o concurso de Miss Tanabata. O evento, que faz parte da programação do Daiikai Tanabata Karaoke Taikai, com início às 8h, deve reunir sete candidatas. A exemplo do ano anterior, onde foram eleitas Miss e Princesa Tanabata e Miss Simpatia, a candidata deve ter como um dos requisitos para tornar-se Miss, o canto. O desfile acontece em traje de yukata. As vencedoras enfeitarão o palco do 28º Festival das Estrelas (Tanabata Matsuri), que este ano será realizado nos dias 29 e 30 de julho, na Praça da Liberdade. A Associação Miyagui fica na Rua Fagundes, 152. Informações pelo tel.: 11/3209-3265.

A MEGA FESTA, balada organizada por cinco grupos da comunidade nikkei e que atrai milhares de jovens, será hoje (17) no Cabral e Espaço São Paulo, que oferecem quatro pistas de dança. A festa, das 22h às 6h, será embalada aos sons de black, flash, eletrônico, pagode, axé e funk, com o Bonde do Tigrão ao vivo. O ingresso custa R\$ 25,00 e o endereço é Av. Salim Farah Maluf, 1.500, Tatuapé. Informações pelos tels.: 11/9975-6150 (Tomas) ou 9913-9083 (Tavinho).

RIBEIRÃO PIRES comemora o Dia da Colônia Japonesa com show de Mariko Nakahira amanhã (18). O evento, que acontece no Teatro Euclides Menato, é uma parceria entre a comunidade nikkei, a Associação Cultural Nipo-Brasileira local e a Câmara Municipal da cidade. A programação inclui uma sessão solene da Câmara Municipal, com a presença de autoridades e representantes de entidades nipo-brasileiras da região, além de uma homenagem ao empresário Massanao Yamauchi, vice-presidente da firma Rassini-NHK Autopeças lá instalada, e do também empresário Saburo Washizo; que receberão o título de cidadão ribeirão-pirense. Leia mais na pág. 4.

A COMUNIDADE YUBA E O BALLET STAGIUM se apresentam hoje (17) e domingo (18), na Associação Comunidade Yuba - 1ª Aliança, em Mirandópolis (SP). Hoje, o espetáculo fica por conta da Companhia do Balé Yuba, com 70 membros, e no amanhã, será a vez da Companhia de Ballet Stagium, com seus 22 bailarinos. Informações pelo tel.: 18/3708-1247.

O CONCURSO DE MISS FESTIVAL DO JAPÃO recebe inscrições até o dia 30 de junho. Para participar, a candidata deve ter entre 15 e 30 anos. A divulgação e premiação acontece no dia 15 de julho, após o desfile das candidatas na passarela do 9º Festival do Japão, evento organizado pelo Kenren. Mais informações no site: www.festivaldojapao.com.

RESTAURANTES



MARCUS HIDE

Receitas de dar 'saquê' na boca - O destaque desta semana é o restaurante A1, no Top Center da Av. Paulista. Comandado pelo chef japonês Shin Koike, lá é possível almoçar um compensador executivo ou deliciar-se com udon, sobá ou outras invenções que prepara na hora, acompanhadas de saquê. Ele dá ainda duas receitas: carpaccio de pargo e berinjela com missô. | [pág 5](#)

AGRICULTURA



A partir desta semana, o Jornal Nikkei estreia uma nova seção. Trata-se do **Nikkei Rural**, com muitas reportagens, dicas, curiosidades e informações sobre agricultura. Neste primeiro número, destaque para a alteração da lei nº 14.065, que pode causar enorme impacto no setor. Confira também "As normas para uso de defensivos em pequenas culturas vão à consulta". E muito mais. | [págs 7 e 8](#)

COMUNIDADE

Atrasos dificultam parte organizacional da nona edição do Festival do Japão

MARCELLO VITTORINO



Um dos maiores eventos da comunidade nipo-brasileira, o Festival do Japão, luta contra o tempo para conseguir viabilizar a parte de infra-estrutura e organização, faltando menos de um mês para a realização do evento. Em meio ao complicado processo de troca de diretoria, o Kenren (Federação das Associações de Províncias do Japão no Brasil), que havia cogitado cancelar a edição desse ano do Festival, tenta "aparar as arestas" com kenjnkais e demais participantes para harmonizar o evento. | [pág 3](#)

MÚSICA

DIVULGAÇÃO



Músico tarimbado no cenário musical brasileiro, o nikkei Leandro Matsumoto conta sua trajetória de vida e os variados percalços até chegar a um patamar elevado dentro da música. Profissional desde os 14 anos, o nikkei toca, atualmente, na banda de Pedro Mariano e na noite paulistana. Em seu currículo, constam participações nos programas Raul Gil e Viola Minha Viola, além de gravações de vinhetas para telejornais da Rede Globo. | [pág 6](#)

GUEINOSAI

DIVULGAÇÃO



Com novo formato, a 41ª edição do Festival de Música e Dança Folclórica Japonesa (Gueinosai) promete encantar público de diferentes idades no Grande Auditório do Bunkyo, em São Paulo. No total, 50 apresentações fazem parte da programação, trazendo desde música tradicional, apresentações de dança e até demonstrações de teatro e música estilo Nô. | [pág 6](#)

VOLUNTARIADO

DIVULGAÇÃO



O Centro de Apoio à Criança com Câncer Marta Kuboiaima, instituição sem fins lucrativos criada em janeiro deste ano, está à procura de um terreno para cuidar de menores carentes. A presidente Dirce Kuboyama diz que o local, que abrigará pessoas de fora de São Paulo, oferecerá toda a infra-estrutura necessária aos pacientes de forma gratuita. | [pág 3](#)

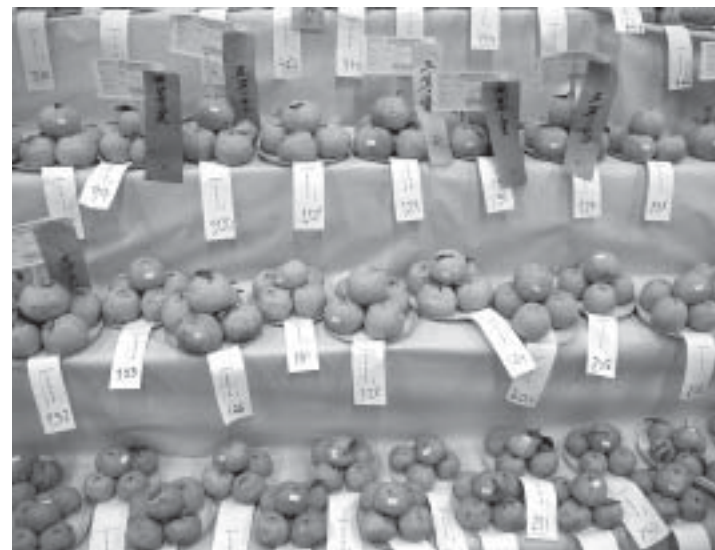
ASSINE AGORA
(11) 3208-3977

P A N O R A M A

Fotos: Marcus Kiyohide Iizuka



A 63ª Exposição Agrícola Regional de Assaí, cidade ao Norte do Paraná, atraiu cerca de 10 mil pessoas entre os dias 9 e 11 deste mês. Um dos destaques foi a feira de uma grande variedade de produtos como grãos, milho, frutas como banana, mexerica, abacate e outros. No primeiro dia, um concurso escolheu os produtos mais qualificados, eleitos pelos agrônomos locais. O evento, realizado pela Laca (Liga das Associações Culturais de Assaí) e que teve diversas atrações culturais, contou com a ajuda de muitos voluntários trabalhando nas barracas de udon, yakisoba, pastel e espetinhos.



EDITORIA JORNALÍSTICA
UNIÃO NIKKEI LTDA.

CNPJ 02.403.960/0001-28

Rua da Glória, 332 - Liberdade
CEP 01510-000 - São Paulo - SP

Tel. (11) 3208-3977

Fax (11) 32085521

E-mail:
jornalnikkei@nikkeyshimbun.com.br

JORNAL NIKKEI

Diretor-Presidente: Raul Takaki
Diretor Responsável: Daniel Takaki
Jornalista Responsável: Takao Miyagui (Mtb. 15.167)

Redator Chefe: Aldo Shiguti
Redação: Rodrigo Meikaru, Cíntia Yamashiro,
Juliana Kiriata, Aline Inokuchi e Gilson Yoshioka
Fotógrafo: Marcus Kiyohide Iizuka

Publicidade:
Tel. (11) 3208-3977 - Fax (11) 3341-6476

Periodicidade: quarta-feira e sábado
Assinatura semestral: R\$ 80,00
E-mail: j.nikkei@terra.com.br

VIAÇÃO GARCIA

Diminuindo Distâncias, Aproximando Pessoas.

LONDRINA / SANTOS			SANTOS / LONDRINA		
Saída	Frequência	Chegada	Saída	Frequência	Chegada
08:00hs	De Segunda a Domingo	18:35hs	07:30hs	De Segunda a Domingo	18:05hs
21:55hs	De Segunda a Domingo	05:35hs	20:30hs	De Segunda a Domingo	04:20hs
MARINGÁ / SANTOS			SANTOS / MARINGÁ		
Saída	Frequência	Chegada	Saída	Frequência	Chegada
19:15hs	De Segunda a Domingo	05:35hs	20:30hs	De Segunda a Domingo	06:50hs



Consulte nossa Agência:
Fone: (13) 3219.2962
www.viacaogarcia.com

GARCIA
Diminuindo Distâncias, Aproximando Pessoas.

COMUNIDADE

Em meio a atrasos, Kenren luta para organizar Festival do Japão



Sempre contando com a presença de autoridades e convidados, Festival do Japão terá poucas mudanças em 2006

A cerca de um mês para o Festival do Japão, o Kenren (Federação das Associações de Províncias do Japão no Brasil) luta contra o tempo para conseguir viabilizar um dos maiores eventos da comunidade nip-brasileira, marcado para os dias 15 e 16 e 22 e 23 de julho, e provar de vez que a nova diretoria, empessada em abril último, pode levar adiante um festival marcado por problemas administrativo e organizacional no passado.

Entre os motivos que culminam na demora para se estabelecer o cronograma oficial, segundo parte dos kenjinkais que participam do evento, estão a falta de clareza nas informações referentes à estrutura desse ano, além da pouca objetividade na comunicação entre coordenadores e participantes. De acordo com a apuração feita pelo **Jornal Nikkei**, até mesmo voluntários que nos anos anteriores se mostraram dispostos a ajudar, hoje mostram preocupação com o ritmo lento das reuniões. “Praticamente estamos parados, esperando pelo posicionamento do Kenren. Pelo que está acontecendo, parece que tudo está indo muito devagar. Para nós que participamos com estandes, essa indefinição prejudica bastante, pois temos de correr atrás de patrocínio. E como todos nós sabemos, em cima da hora vai ficar tudo complicado”, afirma um dos representantes de um kenjinkai que preferiu não se identificar.

E a reclamação quanto à demora tem seu fundo de verdade. Na última reunião ocorrida na quarta-feira da semana passada (7) e na qual foram discutidos os principais pontos ainda pendentes, a área de divulgação, por exemplo, ainda patina quando o assunto é investimento em publicidade. Já as atrações culturais, se comparadas com o ano passado, também estão atrasadas para o fechamento.

Para o coordenador geral do Festival do Japão deste ano, Keiji Kato, as reclamações e preocupações demonstradas pelos participantes não fazem sentido, adiantando que toda a programação está “correndo dentro do tempo previsto”. “As pessoas falam isso da boca para fora, pensando que estamos atrasados e confusos. Mas não é por aí. Temos trabalhado quase em tempo integral para viabilizar o Festival do Japão, principalmente agora que a nova diretoria acabou de

assumir o Kenren. Dou total garantia de que sairá tudo conforme o previsto”, afirma Kato.

Apesar de assegurar a realização do Festival, o coordenador concorda em partes com o atraso, citando o caso das programações de palco (shows) e montagem. “De resto não temos nada de tão urgente assim para ficar desesperado. É claro que enfrentamos algumas dificuldades pelo pouco tempo que tivemos para organizar tudo, mas nada que comprometa nosso cronograma”, diz ele, adiantando que todos os kenjinkais já foram consultados para a possível participação ou não no Festival. “No total, temos 41 kenjinkais confirmados. Não sei o motivo para alguém vim falar na imprensa que tudo está desorganizado. Aos que se estão se sentindo incomodados, que venham falar diretamente com os organizadores.”

Ainda de acordo com Kato, nenhum tipo de desentendimento pôde ser visto até o momento nas reuniões periódicas ocorridas desde o começo do ano com os representantes e voluntários envolvidos na realização do Festival. Na visão dele, se antes a entidade mostrava-se quase “rachada” devido ao complicado processo eleitoral realizado no mês de abril e que culminou na saída de Koichi Nakazawa, hoje o clima de união predomina entre todos. “Estamos em sintonia com todas as entidades. Provamos que uma nova diretoria tem total capacidade para dar seguimento aos trabalhos até então desenvolvidos. Portanto, eu acho muito estranho alguém vir a público e falar que está tudo atrasado”.

Na mesma linha de Kato, o presidente do Kenren, Osamu Matsuo, também se mostra surpreso ao ser informado sobre as reclamações feitas contra o Kenren. Para ele, cujo principal foco é conseguir colocar a entidade “nos eixos” e realizar uma administração transparente, o Festival do Japão foi cogitado de não ser realizado em 2006, principalmente por ter de arcar com um custo alto e de ainda as contas do ano passado não terem sido aprovadas, fato que pode ter tirado o sono de alguns dos opositoristas à sua gestão. “Tivemos alguns problemas sim, não nego. E também concordo que estamos atrasados para o fechamento em alguns setores. Entretanto, posso ga-

rantir que estamos preparados para a realização do evento e vamos superar todas as expectativas. É uma surpresa saber que existem pessoas que estão descontentes com as decisões tomadas até agora, principalmente depois de todos aprovarem as medidas que estamos implementando”, explica Matsuo, adiantando que os principais problemas encontrados foram os compromissos assumidos na gestão passada e que viraram um verdadeiro “abacaxi para ser descascado”. “No ano passado, fizemos um acordo no qual está estipulado que seriam realizados três edições do Festival. Até aí, tudo bem. Mas, ao assumirmos o Kenren neste ano, tivemos algumas surpresas, como o repasse de dívidas do ano passado para este ano, aumentando em muito nossos custos, além de ser realizado em dois finais de semana. Por essas e outras que estamos um pouco atrasados e, claro, não tivemos tempo para fazer grandes modificações em relação às edições anteriores”, diz o presidente.

Quanto às entidades que cobram uma posição mais concreta do Kenren e reclamam sobre o atraso na programação, Matsuo manda um recado: o cronograma oficial foi definido em reunião no começo dessa semana, indicando os espaços a serem ocupados, além de demarcar o novo posicionamento de mesas e cadeiras, visando melhor aproveitamento do público e dos expositores. “Já fizemos uma reunião e aprovamos praticamente tudo que estava pendente. Inclusive, nós já avisamos a todos os kenjinkais sobre a localização de cada um. Quem quiser, tal relação está disponibilizada na própria entidade. Tenho certeza absoluta

que essas confusões específicas não trarão problemas e o Festival do Japão será, mais uma vez, um grande sucesso de público”, finaliza Matsuo.

Desestabilização – Procurado pela reportagem do **Jornal Nikkei**, o ex-presidente do Kenren, Koichi Nakazawa, confirmou que em nenhum momento foi procurado pela atual gestão para acompanhar o desenrolar a 11ª edição do Festival do Japão, mesmo que tenha histórico e experiência de sobra para lidar com o evento. Para ele, que acompanha “de longe” a organização, a demora na definição das estratégias é decorrente da “falta de foco e desvirtuamento dos dirigentes”.

“Falamos que as contas do ano passado referente ao Festival do Japão não foram aprovadas até hoje, mas esquecem-se de quem realmente batalhou para levar esse evento ao lugar onde ele está. Não participei mais de nenhum tipo de atividade referente ao Kenren, mas acho que estão demorando um pouco para viabilizá-lo”, explica Nakazawa, que estará presente com o estande da Associação Miyagi Kenjinkai, entidade que hoje preside.

Sem se importar com o desenrolar das atividades referentes ao Festival, Nakazawa confirma ainda que no futuro pode, se convidado, voltar a ajudar na coordenação do festival. E dá um conselho aos atuais diretores: “Se querem mesmo continuar com o Festival do Japão, é importante sempre renovar as atrações, fortalecer o intercâmbio entre Brasil e Japão. E não ser só um evento para se ver e achar bonito. A essência é estabelecer um laço entre japoneses e brasileiros.”

(Rodrigo Meikaru)

Voluntariado

Instituição luta contra câncer infantil e necessita de espaço

DIVULGAÇÃO



Dirce (dir) com a irmã Marta Koboïama, que dá nome ao centro

Dirce Kuboyama cede boa parte de seu tempo dando atenção a crianças portadoras de câncer que não tem condições financeiras de arcar com um tratamento adequado. Para tentar diminuir o sofrimento dessas pessoas, ajuda em ações de seu alcance, nos custos de passagens com transporte público e fazendo visitas nos hospitais. Mas ela quer mais que isso.

E criou, em 24 de janeiro deste ano, o Centro de Apoio a Criança com Câncer. A entidade, sem fins lucrativos, que espera ser aprovada como uma Oscip (Organização da Sociedade Civil de Interesse Público), está necessitando de um espaço físico, e para isso precisa de ajuda. Dirce, presidente do centro, quer ter um local próprio em que possa abrigar 20 crianças de idades entre 0 e 18 anos. Idealizadora do projeto, ela tem inspiração na irmã, Marta Koboïama (com grafia diferente), que dá nome ao centro.

“A Marta é portadora de câncer há mais de dez anos e tem obtido um bom resultado em seu tratamento. Eu sempre trabalhei em grandes hospitais, em bancos de sangue, e por isso trato diretamente com pacientes da oncologia. E fomos amadurecendo a idéia nesse tempo todo”, conta Dirce.

Com o Centro formado, o objetivo é promover o amparo de crianças carentes, de moléstias graves e submetidas a tratamento de saúde de maior complexidade. O primeiro passo já foi dado, agora o seguinte é enfrentar a dificuldade física. “Precisamos de uma sede, entramos com recurso, pedindo à Prefeitura, mas é coisa lenta, e o câncer não espera. Iremos cuidar de crianças de 0 a 18 anos de fora da cidade de São Paulo, e as abrigaremos com as mães, então o número de hóspedes dobra.”

Procura-se uma sede - Se conseguir um local, seja emprestado ou por comodato, as pacientes poderão ter acesso a tratamento psicológico, odontológico, de assistência social, reforço escolar (se estiver em idade para estudar) e nutricional. Tudo gratuito. Mas há uma condição para sua entrada: que a criança não seja de São Paulo. “A dificuldade física e psíquica destes pacientes em muitos casos é agravada pelo fato de que parcela significativa vem de outras ci-

dades e Estados diversos e não possuem local para permanecer em SP durante o tratamento. Quem é daqui tem parentes e família por perto, mas queremos acolher crianças de fora de São Paulo.”

A presidente enaltece a iniciativa de algumas pessoas, como de um senhor de Taboão da Serra que, na semana passada, sensibilizado com a causa, ofereceu uma casa. “Mas era pequena para abrigar nossos objetivos e a reforma seria grande”, lamenta. “Esperamos que alguém possa doar um espaço ou dar como comodato, até conseguirmos uma sede própria. Hoje temos um espaço cedido pelo Iijima [Hideaki, da rede Soho], na Av. Paulista como comodato, que funciona como escritório, onde realizamos atividades administrativas.” Por enquanto, com a ajuda de algumas empresas, amigos e sócios-contribuintes, Dirce oferece apoio de forma indireta a alguns pacientes de tratamento onco-hematológico. Apesar de a irmã não atuar diretamente a seu lado, já que se mudou para o Guarujá, onde trabalha com eventos e marketing, ela é um espelho para que outros vençam a barreira do preconceito e da força de vontade. Em depoimento no site da entidade (www.criancacomcancer.com.br), manda a mensagem:

“Acredito que estou sobrevivendo a tudo isso para realizar essa missão que começou através da constituição do CAMK, pois somente quem vive essa dificuldade passa por esses medos, chora pela impotência, pede pela vida, luta pelo combate, pode realmente e deve levar adiante essas mensagens tão importantes para aqueles, que tem condições de fazer um pouco e que já é de grande valia. É isso mesmo, cada um doa o que pode e, no somatório disso tudo, colhe-se resultados tão gratificantes”.

Entre os eventos que a entidade está promovendo para crescer e arrecadar fundos, inclui-se o Chá Bingo que acontecerá no dia 15 de julho, no Clube dos Oficiais da Polícia Militar (Av. Santos Dumont, 767, Ponte Pequena). Os convites começam a ser vendidos na próxima semana, pelo valor de R\$ 25,00. Para obter mais informações sobre o Centro e colaborar com o projeto, o telefone é 11/9900-7979 ou o endereço atual é Av. Paulista, 575, sala 1.914, 19º andar. (Cintia Yamashiro)

HOMENAGEM

Yoshito Nomura recebe voto de júbilo na Câmara Municipal paulistana e quer divulgar mais o golfe na comunidade

O presidente da Associação Nikkey do Brasil, Yoshito Nomura, recebeu voto de júbilo da Câmara Municipal de São Paulo pelo Prêmio Paulista de Esportes 2006, na categoria Golfe. Um dos cinco homenageados com o Prêmio Especial do evento organizado pelo **Jornal Nikkei**, o dirigente se disse contente com a congratulação, de iniciativa do

vereador paulistano Aurélio Nomura (PV).

“Fiquei surpreso e contente. Já tinha recebido o Prêmio Paulista em outra edição, e nesta que comemorou os 50 anos, foi um especial, junto a outros quatro homenageados – nas categorias judô, tênis de campo, futebol e kobudô”, afirmou Yoshito Nomura, que já foi diretor também na Federação

Paulista de Golfe e na Confederação Brasileira de Golfe. O voto de júbilo, registrado nos Anais da Casa, teve também a assinatura de outros vereadores presentes na sessão do dia 17 de maio.

Humilde, Nomura, que tem 82 anos e nasceu em Registro, afirmou que o resultado vem do “trabalho de um conjunto de pessoas que integram

a entidade”.

Organizador do Campeonato Nikkey de Golfe, que será realizado este ano em Arujá nos dias 4 e 5 de novembro, ele afirma que atualmente cerca de 220 pessoas participam da competição “do Norte ao Sul do País”, mas a maioria de São Paulo. “Queremos que mais pessoas de fora do Estado participem”, disse.

CIDADES/GUARULHOS

Guarulhos se prepara para o 1º Festival da Amizade Brasil-Japão

A cidade de Guarulhos mostra que a integração nikkei está mais do que presente, com a realização do 1º Festival da Amizade Brasil-Japão, no próximo dia domingo (25). Das 9 às 17 h, o público poderá conferir as várias atrações da programação, que inclui apresentações de taikô, bon odori e artes marciais, shows de Juliane Okabe e Mario Chibana, além de exposições e workshops de ikebana, origami, pipas e mangá. Na parte gastronômica, um dos pontos altos de todos os eventos nikkeis, os diferenciais são as barracas de comidas típicas, sob comando dos kenjinkais da cidade.

O festival foi instituído pela lei 6072 de 18/05/2005, de autoria do vereador José Carlos Maruoka. Será realizado pela Secretaria de Cultura de Guarulhos anualmente, no último domingo do mês de junho, no Recanto Municipal da Árvore, situado no Bosque Maia.

Segundo Maruoka, a lei foi criada porque o Festival da Amizade será realizado no Bosque Maia, um lugar público. Para o vereador, outras cidades deveriam copiar esse modelo. "O evento não é uma iniciativa somente de algumas pessoas ou associações, e sim, da Prefeitura", afirma. Além disso, o vereador ressalta que o local é destacado como um fator que pode contribuir bastante para o sucesso da festa: "É um bosque frequentado por ser muito agradável, como o parque do Ibirapuera, em São Paulo".

Com uma circulação média



Apresentação de taikô será uma das atrações dentro da festividade guarulhense

de 5 mil pessoas por dia, a expectativa é de tais números sejam superados. Segundo o vereador, o evento é destinado também à toda região metropolitana de São Paulo. "Hoje, não sabemos mais a divisa de São Paulo e Guarulhos e, devido à proximidade das cidades vizinhas, esperamos um público maior que o normal", afirma.

O festival tem por finalidade promover a cultura e as tradições japonesas, no mês em que se comemora a imigração japonesa no Brasil. "Precisamos cultivar os laços de fraternidade e união entre a comunidade japonesa e as de-

mais etnias, que compõem a população guarulhense. Além disso, muitos não podem se locomover até São Paulo, principalmente os mais carentes", afirma Maruoka. Ele acrescenta que a festa tem também o objetivo da integração com a população da cidade: "É uma forma de agradecer às outras comunidades pelo acolhimento aos japoneses e descendentes da região", diz.

Além disso, o vereador acrescenta que a festa servirá como preparação para a comemoração do Centenário da Imigração, em 2008. "É uma forma da comunidade japonesa de Guarulhos se unir ainda

mais, até a grande data. Apesar de trabalharmos também com a comissão que está organizando as comemorações em São Paulo, nossa cidade precisava de um evento desse porte", explica.

Apesar de acreditar que grande parte da população de Guarulhos já ser familiarizada com a cultura japonesa, Maruoka acredita que a festa servirá para que as pessoas conheçam mais sobre as tradições nipônicas. "A população da cidade adquiriu muitos conhecimentos por meio das artes marciais e de filosofias de vida como a Seicho-no-ie, P.L. (Perfect Liberty) e Messiânica. Os frequentadores dessas igrejas, bem como os praticantes de luta, são, em sua grande maioria, não-descendentes.

A organização do festival ficará a cargo de uma comissão nomeada por portaria do prefeito de Guarulhos, Elói Pietá, e trabalhará em conjunto com a Secretaria de Cultura. Neste ano, os escolhidos para formarem a comissão foram a União Cultural Esportiva Guarulhense, Associação Cultural Esportiva Vila Galvão, Associação Nipo-Brasileira, Associação Cultural Esportiva Parque São Luís, Associação Okinawa, Associação Fukushima, Comissão dos Festejos do Centenário de Imigração Japonesa. Jun Suzaki.

Com entrada gratuita, o Bosque Maia fica na esquina das avenidas Paulo Faccini e Papa João XIII, s/nº, em Guarulhos.

(Gilson Yoshioka)

OPINIÃO

Você conhece a China?

*SHIGUEYUKI YOSHIKUNI

Ocupa o segundo lugar entre os maiores fornecedores do Brasil, só perdendo para a Argentina, segundo Folha de São Paulo, de 30 de maio. Já compramos dela 90 mil dólares a mais do que exportamos, de janeiro a abril, sendo que a totalidade é de produtos eletrônicos. Desde 2001, pertence à Organização Mundial do Comércio. Esse país que sediará os Jogos Olímpicos de 2008, possui mais de 160 cidades com população superior a 1 milhão de habitantes.

Na Universidade de Yale, dos EUA, em 1985, havia 71 alunos chineses na graduação e na pós e 1 soviético; em 2003, havia 297 chineses e 23 russos. A cidade de Dalian, próxima ao Japão e a Coreia, tem 22 universidades e faculdades, com mais de 200 mil alunos. E nós aqui deficitária de universitários.

Sua economia vem crescendo há 27 anos numa média de 9,6%. Tirou milhares de pessoas da miséria. Há até uma lenda em torno do crescimento: só na cidade de Xangai estão 30% dos guindastes de construção em operação no mundo. Mercado de automóveis só abaixo do EUA e colado ao Japão. PIB, de 2005, US\$2,26 trilhões, PIB

per capita US\$ 1,5 mil. PIB do Brasil nos dias de hoje R\$1.938 trilhões e per capita R\$ 10.520,00 (fonte O Estado). Pelo que se vê, o brasileiro ganha três vezes a mais que o chinês.

Mas se nosso crescimento continuar no vergonhoso 3%, dentro de alguns anos seremos ultrapassados.

O funcionário da embaixada dos EUA estava cansado de ouvir sempre a mesma história de chineses que queriam visto: "Quero ir para a América para ser professor famoso", repetiam. Mas de repente foi surpreendido por um estudante que disse: "Minha mãe tem uma perna artificial, e eu quero ir para os Estados Unidos aprender a construir uma perna artificial para ela". O funcionário ficou contente por escutar um argumento novo e disse: "Sabe esta é a melhor história que ouvi o dia inteiro. Meus parabéns, mesmo. Você acaba de conseguir seu visto". No dia seguinte, vários candidatos chegaram à embaixada declarando que queriam um visto para ir aos Estados Unidos para pesquisar e criar próteses ortopédicas melhores para suas mães deficientes.

*Shigeyuki Yoshikuni é jornalista e reside em Lins (SP)

CIDADES/MARINGÁ

Semana Cultural Japonesa continua até domingo no Calil

A Semana Cultural Japonesa – Mostra de Artes Visuais, aberta no último dia 9 em Maringá (PR), prossegue somente até amanhã (18). O evento reúne pinturas, desenhos e cerâmica raku. As obras com temas nipônicos estão expostas no Museu de Artes de Maringá – Teatro Calil. A Semana Cultural Japonesa é resultado de uma parceria entre Prefeitura de Maringá – Secretaria da Cultura e Universidade Estadual de Maringá – UEM.

A mostra japonesa conta

com obras das artistas plásticas Tânia Machado e Teresa Udo e ainda com um espaço alternativo para outros artistas, denominado "Espaço Camaleão", onde estão expostos trabalhos dos artistas Célia Fontatti, Celidônio Chagas, Hélio Moreira Junior, Junko Kameoka, Lidia Isabel Sanches, Mauro Araújo, Mirian Matsuda, Miwawa Misawa, Robson Souza, Silvio Baladelli, Susan Yoko Hasegawa, Vanessa Mello, Valter Ken Kitanishi e Yasushi Shima.

CIDADES/PROMISSÃO

Tomi Nakagawa recebe homenagem em sessão solene

Tomi Nakagawa, única remanescente ainda viva da primeira leva de imigrantes que desembarcaram em 1908, no Porto de Santos, vai completar 100 anos no dia 16 de outubro. Tendo residida em Promissão (SP), onde o pai adquirira terra na Fazenda Itaco-

lomy, fundada por Shuhei Uetsuka, Tomi vai ser homenageada pela Câmara Municipal local com o título de cidadã promissense. O título será entregue amanhã (18), em sessão solene. A proposta foi assinada por todos os nove vereadores da cidade



United. A única com vôos diários non-stop para Chicago e Washington. E de lá para as principais cidades dos Estados Unidos, Ásia e Europa.

Vôos diários para Tokyo, Nagoya e Osaka via Chicago e Washington. Acesse united.com.br, ligue 3145-4200 (São Paulo – Capital) e 0800-16-2323 (outras cidades) ou consulte seu agente de viagens.

5x sem juros no cartão.

UNITED
It's time to fly.™

united.com.br A STAR ALLIANCE MEMBER

World Cosplay Summit
WCS 2006
O maior evento de cosplay do mundo.
17 junho 2006 sábado
A partir das 17h

ETAPA JBC BRASIL
世界コスプレサミット

Ingressos a venda aqui

CASA DAS CALDEIRAS
Avenida Francisco Matarazzo, 2000
São Paulo/SP
Próximo ao terminal Barra Funda

IB Editores JBC Rua Loufreen, 1291 - 1º andar Vila Mariana (próximo ao Metrô São Cruz) Tel. (11) 5575-4386	ShinOzaki Banca Shinozaki Praça da Liberdade, 149 - Liberdade Tel. (11) 3271-5217
Animanga Rua Loufreen, 859 - São Cristóvão Tel. (11) 5083-5088	ShinOzaki Loja Shinozaki Av. Liberdade, 363 - 1º e 2º andar Tel. (11) 3341-7754
Comix Avenida Jui, 196 - Campana César Tel. (11) 3041-3891 + 3898-2834	Devir - Terra Média Rua Teófilo Soares, 124 - Centro Tel. (11) 3347-5700/33 + Shopping Metrô Barra Cruz - 11 Tel. (11) 3471-7960
Fonomag Rua do Glória, 242 - Liberdade Tel. (11) 3104-3199	Terramédia www.henshin.com.br/wcs2006



RESTAURANTES

A1 se destaca pelos pratos quentes de Shin Koike na região

Ao entrar na casa, logo se percebe que ela tem um ar de acolhedora. E o espaço, pequeno, é suficiente para sentar-se e comer bem tranquilamente. Mas lá cabem apenas 14 pessoas numa só vez, no sushi-bar. Quem comanda o local é o chef Shin Koike, japonês que carrega experiência no Aoi, Roppongi, Rangetsu of Tokyo e Tamayura, além de trabalhos no Japão.

No subsolo do Top Center, na Avenida Paulista, o Restaurante A1 oferece em seu cardápio receitas tradicionais da culinária e invenções que vem à cabeça do chef, dentre as quais, algumas que mistura a cozinha francesa.

No local antes estava instalado o Komazushi, "conhecido como o melhor sushi", como lembra Koike. E em respeito ao antigo proprietário, Takatomo Hachinohe, ele decidiu não servir o prato em sua casa. Nunca o encontrou pessoalmente, mas ouvia falar do famoso sushiman que levou àquela região o primeiro restaurante japonês fora do bairro da Liberdade.

E o local foi o ideal ao que estava buscando. Após dez anos de Brasil, foi em agosto de 2003 que o chef começou a receber seus clientes em seu primeiro estabelecimento. "Querida montar um restaurante pequeno, e naquela época achei o ponto aqui, onde tem muitos japoneses", explica. No maior centro financeiro da Capital, próximo a bancos, escritórios e no mesmo prédio que o Consulado Geral do Japão em São Paulo, Shin Koike se instalou. "Aqui em São Paulo tem vários restaurantes japoneses, mas que servem comida caseira é difícil de encontrar, e queria colocar pratos quentes", justifica a distinção com a outra casa.

Então, no almoço, há três opções em pratos executivos, que incluem entrada, macarrão, salada e, como acompanhamentos, missô shiru e conserva à vontade.

E para começar ele sugere várias opções, com tigelas entre R\$ 8,00 e R\$ 10,00. Seja nabo seco, harusame, hijiki (alga marinha), rabada, sashimi, grelhado (de peixe ou carne), cogumelo erinji, portobello, shimeji com bacon ou siri mole.

O macarrão, mais consumido no jantar, também é destaque. Experimente o udon ou sobá, e para aguçar o paladar,



O chef Shin Koike, do Restaurante A1: "Sempre busco algo diferente"

que tal saquê? Já que, segundo Shin, o A1 é um local ideal para "relaxar e beber". Basta olhar para a grande tela atrás do balcão, em que há uma frase do escritor Ryotaro Shiba: "Kujira, umi, yotte sourou" – que pode ser traduzida como "Imagem da baleia no mar é como o comportamento de um bêbado".

Então olhe também para as paredes, onde há uma grande quantidade de garrafas importadas de saquê, a serem consumidas ou algumas vazias. Lá, cada um traz a sua. Uma das que o chef Koike exibe é o Masuizumi de 600 dólares, vindo de Toyama. O preferido dele é o Nambu Bijin, de Iwate, cuja dose é servida a R\$ 30,00. Mas se você não é fã dessa bebida obtida com a fermentação do arroz, outras sugestões são shochu, caipirinha e whisky.

É o que a clientela costuma fazer nos jantares: "Eles pedem petiscos e vão bebendo. No final, pedem algum udon ou sobá.

Mas claro que não é só isso que ele serve. "Antigamente eu mudava o cardápio todo dia, dependendo dos ingredientes [de que dispunha], e até hoje é

assim. Normalmente o cliente pergunta o que temos ou deixa na nossa mão." Então arrisque-se e deixe por conta deles – de Shin e do assistente Takao Daisuke. Seu degustação, de oito pratos, vale de R\$ 60,00 a 90,00.

"Na minha cabeça tenho tudo misturado, as duas cozinhas, o preparo, as técnicas, molhos e matéria-prima. Uso poucos produtos importados, a maioria é nacional, e sempre busco algo interessante", como os molhos que prepara com algumas frutas como maracujá, pitaita e figo.



Segundo proprietário, local é ideal para "beber e relaxar"

Chegada - Tudo começou com uma viagem ao Brasil a pesquisa. "Um amigo que tem grupo de restaurantes no Japão me mandou fazer pesquisas de marketing aqui em 1993. Mas não deu certo. Acharmos melhor não montar, mas quis ficar aqui. A cidade de São Paulo tem potencial", apostou.

Antes de migrar ao Brasil, onde se casou e constituiu família, sua paixão pelas facas veio por herança do pai, com quem trabalhou até os 17 anos. Mas tinha olhos para a culinária francesa. Então foi para o Escoffier, localizado no bairro Ginza, da capital japonesa. Depois, foi para a Disney local, onde por cinco anos foi supervisor de um complexo de 28 restaurantes e fast foods.

Com isso, a proposta da cozinha fusion foi considerada no Mosaic, sociedade da qual faz parte com Marcelo Fukuya e Karina Hirai. O restaurante, aberto há mais de um ano na Vila Olímpia, muitas vezes tem de se virar sem ele, já que Shin admite estar dando mais atenção agora ao A1, cujo nome lembra estar sempre em primeiro lugar, com a letra inicial do alfabeto e o primeiro algarismo numeral. Outro sentido da nomeação poderia ser a maneira de inspirar e expirar, que é o significado da palavra "aum", respiração no idioma japonês.

Se você quer experimentar as invenções de Koike, então faça a reserva por telefone, especialmente se for para o jantar.

A1
Av. PAULISTA, 854, LOJA 5 (SUBSOLO)
DO TOP CENTER
TEL.: 11/3145-183
ALMOÇO – DE SEGUNDA A SEXTA, DAS
12H ÀS 14H; JANTAR – DE SEGUNDA A
SÁBADO, DAS 18H30 ÀS 22H30
ACEITA DINHEIRO E CHEQUE
ESTACIONAMENTO: R\$ 8,00 (HORA)

RECEITAS DO CHEF

Carpaccio de pargo com ricota, erva e aliche

O peixe pode ser preparado da seguinte forma: grelhando a pele com maçarico ou jogando água quente e depois colocando na água gelada para dar choque térmico e amolecer a carne. Se for usar outro peixe branco, tira-se a pele, corta-se em filé e então em fatias bem finas.

Coloque as fatias finas do peixe no prato, jogue sal marinho em cima e esprema limão siciliano. Por cima de cada fatia, jogue também queijo ricota com erva e aliche picado bem pequeno. Para finalizar, jogue óleo de azeite.



Berinjela com missô doce



O prato pode ser servido quente ou frio. Primeiro se prepara o missô comum (2 a 4 colheres de sopa), ao qual são acrescidos açúcar (na mesma proporção), saquê mirim (1 colher) e uma gema de ovo. Misture tudo numa frigideira – ou outra panela –, e cozinhe em fogo baixo até a massa ficar pastosa, estando atento para não grudar na base.

Uma sugestão é acrescentar missô chinês (1 a 2 colheres ou a gosto), que é mais escuro.

Para quatro porções, são necessárias de três a quatro berinjelas japonesas. Corte-as em cubos médios e coloque-os na água – por aproximadamente 30 minutos – para tirar o sabor amargo. Depois, deixe escorrer a água. Frite a berinjela no óleo quente até dourar, deixando-a no ponto.

Após escorrer o óleo, misture os cubos ao missô em outra panela (para soltar mais gordura). Sirva então em recipientes e jogue gergelim torrado (a gosto) por cima.

CURSO

Inscrições abertas para Curso de Férias do professor Amano



Curso ministrado por Amano é um dos mais concorridos

O Centro de Nutrição 'Professor Takeshi Amano' está com inscrições abertas para o curso de férias de sushi e sashimi. As aulas acontecem aos sábados (dias 8, 15, 22 e 29 de julho), das 9h30 às 12h30. O renomado Amano (ex-Hinodê) ensinará o passo a passo de dois dos principais pratos da culinária

japonesa. As vagas são limitadas. Inscrições pelos telefones: 11/4787-0154 (com Paulo, em português) e 3277-1610 (com o professor Amano, em japonês). O Centro de Nutrição Professor Takeshi Amano fica na Rua Tamandaré, 734, loja 19. Mais informações no site: www.culinariajaponesa.com.br

Restaurante do Instituto Tomie Ohtake terá cardápio especial para a Copa do Mundo

Para torcer pelo Brasil durante a Copa do Mundo, os chefs Leila Pires e Eduardo Russo, do Restaurante do Instituto Tomie Ohtake, instalaram um telão no salão do restaurante e elaboraram um cardápio especial, com pratos e petiscos tipicamente brasileiros.

No segundo jogo do Brasil, amanhã (18), o tradicional brunch de domingo terá cardápio exclusivo. Entre os pratos, picadinho de filé na ponta da faca, quibebe, couve refogada, mandioca frita,

farofa, frigideira de siri, vatapá, arroz de coco, moqueca de peixe e ravioli recheado com queijo de coalho.

Para degustação, pão de queijo e pastelzinho e, de sobremesa, bolinho de chuva, cuca de uva, manjar de coco com baba de moça, pudim de leite condensado, brigadeiro de colher, quindim, entre outras opções.

Para o dia 22 de junho (quinta-feira), quando o Brasil enfrentará o Japão, as novidades serão os petiscos de bar como bolinhos de arroz e

de bacalhau, pastel e canapé de carpaccio.

Restaurante do Instituto Tomie Ohtake (Av. Brigadeiro Faria Lima, 201 com entrada pela Rua Coropés – Pinheiros)

Horário de funcionamento: 13, 18 e 22 de junho, das 12h às 15h

Preço por pessoa do brunch: R\$ 45,00. Crianças até 5 anos não pagam, de 6 a 8 anos pagam R\$ 15,00 e de 9 a 12 anos pagam R\$ 22,50. Bebidas alcoólicas e refrige-

rantes são cobrados a parte.

Aceita cheque; cartões de crédito Visa, Mastercard e American Express, além de cartões de débito Maestro e Visa Electron.

100 lugares, ar condicionado, acesso a portadores de deficiência e área reservada para fumantes

Estacionamento com manobrista: R\$ 5,00 por hora e R\$ 1,00 por hora adicional

Telefone para informações e reservas: 11/2245-1918



SAKE HAKUSHIKA
Especial como você.

Importadora exclusiva
HATAEASSA
IMPORTAÇÃO E EXPORTAÇÃO
Tel. (11)3229 6455



Tel. (011) 2276-9533 – Fax 2276-9063

SHOYU – MOLHO DE SOJA – SOY SAUCE

MÚSICA/PERFIL

Leandro Matsumoto: um nikkei a serviço da música

A mãe cantava em bailes, o pai tocava por hobby, o avô participou da trilha sonora de um filme de Mazzaropi e o bisavô, de mais de 60 discos. Foi convivendo com essas pessoas que o nikkei Leandro Matsumoto, de 31 anos, aprendeu a amar a música. A partir daí, começou a tocar contrabaixo, aos 9 anos, foi apenas “conseqüência da convivência num ambiente muito musical”. E essa influência não parou por aí: a veia artística se estendeu aos irmãos e primos – a maioria trabalha com música ou toca algum instrumento. Apesar da maior parte de suas influências serem de artistas brasileiros, o baixista diz que a cultura japonesa também esteve presente na sua infância. “Minha avó assistia ao programa Imagens do Japão, que tinha cantores com técnicas vocais incríveis”, relembra.

Leandro começou a tocar profissionalmente já aos 14 anos, em casas noturnas de São Paulo, mas encarou a estréia de forma natural. “Toda a minha família já fazia parte desse universo. Não tive grandes problemas”. Para ele, a experiência foi uma forma de aprimorar os seus conhecimentos musicais: “A noite é a melhor escola porque o músico precisa tocar vários estilos



Baixista mostra toda versatilidade e talento com Pedro Camargo Mariano: Identificação musical

para agradar diferentes públicos”, afirma.

Um ano depois, já era músico contratado do programa Raul Gil, na TV Record. Para ele, outro grande desafio devido às necessidades de adaptação ao formato da atração. “A banda do programa acompanhava os calouros, que vinham cantar, muitas vezes, músicas desconhecidas ou em tons diferentes. Foi um treinamento de concentração e percepção”, diz.

Outras exigências do meio

também foram vivenciadas pelo músico no Viola Minha Viola, da TV Cultura. “Muitas vezes tínhamos que improvisar na hora, pois não havia tempo para ensaio”. No programa, acompanhou os principais nomes da música regional e sertaneja do país, como Sérgio Reis, Tonico e Tinoco, Jair Rodrigues, entre outros.

Em 2002, Leandro considera ter atingido o ponto mais alto de sua carreira. Passou a integrar a banda de Pedro

Mariano, filho de dois de seus ídolos: Elis Regina e César Camargo Mariano. No ensaio de um show no Canecão, no Rio de Janeiro, teve “um momento inesquecível”. “Estávamos fazendo a passagem de som e, de repente, o César Camargo entrou para ensaiar, com toda a banda, uma música em homenagem à Elis”. Leandro acredita também que a experiência vem sendo gratificante devido à “identificação musical” que tem com o trabalho do cantor.

Dificuldades na carreira - Para ele, muitas pessoas ainda têm uma visão equivocada de um hobby, não sabem que a carreira exige dedicação como qualquer outra. Acha que é uma vida glamourosa, com viagens e mulheres, mas não sabem das dificuldades. Muitas vezes ensaiamos o dia inteiro, até nos sábados e domingos. Às vezes, saio de um ensaio e tenho que tocar em alguma casa noturna no mesmo dia”, explica.

O desgaste físico também é citado como um fator que influencia na vida do músico. “Em dia de show, chegamos ao meio-dia para a passagem de som, e ficamos trabalhando até a hora da apresentação. Além disso, o contrabaixo é um instrumento pesado, que acaba provocando dores na coluna. Por sorte, meu pai é massagista”, diz o nikkei.

Leandro afirma, ainda, que a carreira que escolheu é muito instável. “Algumas fases não têm muitos shows, em outras, você tem dois ou mais no mesmo dia”, diz. Casado desde os 17 anos e com uma filha de 11, o instrumentista acredita que a profissão seria melhor se todos os projetos tivessem a mesma infra-estrutura proporcionada pelo cantor Pedro Mariano. “Ele respeita os mú-

sicos e nos dá as melhores condições possíveis”, conta.

Ele diz, porém, que o prazer de tocar “não dá para traduzir em palavras”. “Faço o que gosto e ainda ganho para isso. A troca de energia com o público mexe muito com os sentimentos de ambos os lados. A música faz as pessoas viajarem, muitas até choram de emoção. Tal experiência não há dinheiro que pague”, conclui.

Projetos - Na TV Globo, participou de gravações de vinhetas para alguns programas, como o Jornal Hoje, Jornal da Globo e Globo Esporte.

Além de dar algumas aulas particulares, Leandro já realizou shows e workshops para músicos em eventos gospel.

Participou também do programa Altas Horas, do Serginho Groissman, com a cantora Maria Rita.

No futuro, o nikkei também tem um projeto de registrar um trabalho próprio de música instrumental. “Tenho o sonho de gravar um disco de música instrumental com composições de meu avô, que ficaram registradas só em partituras. Para isso, pretende reunir músicos desconhecidos do grande público: “Gostaria de montar uma banda com os amigos de meu avô – uma homenagem final a ele”. (Gilson Yoshioka)

TRADIÇÃO

Revigorado, 41ª edição do Gueinosai tenta atrair jovens com entrada franca

O 41º Festival de Música e Dança Folclórica Japonesa, mais conhecido como Gueinosai, acontece nos dias 24 e 25 de junho, das 10h às 17h, no Grande Auditório do Bunkyo (Sociedade Brasileira de Cultura Japonesa), com a promessa de estar revitalizado. Em cada dia do Gueinosai, o público poderá assistir mais de 50 apresentações, como exemplo karaokê; música clássica (kotô, shamisen, shakuhachi), folclórica (minyô) e popular (kayo); clássicos da cultura, como o yokyoku (música e canção do teatro nô), shigin (entoação de poema seguindo uma linha melódica acompanhada por instrumento musical), shibu e kembu (danças). Cerca de 385 artistas farão parte do evento.

Uma novidade do Gueinosai em 2006 é a entrada franca. Em colaboração à Campanha do Agasalho promovida pela prefeitura, porém, a Comissão de Música e Dança Folclórica Japonesa, organizadora do festival, pede a doação de um agasalho na retirada de cada ingresso, distribuídos na secretaria do Bunkyo, que fica na Rua São Joaquim, nº 381, térreo (aberta de segunda a sexta-feira, das 8h30 às 17h30), e na loja Akashi, localizada na Rua Galvão Bueno, nº13, Liberdade. “Para que o festival consiga atrair o público de jovens pela primeira vez, não se pode cobrar”, acredita o colaborador e ex-presidente da comissão, André Korosue. Quem vendeu ingressos no ano passado receberá a mesma quantidade de convites, os quais poderão ser distribuídos sem a necessidade da doação do agasalho. “Os ‘dichans’ e ‘bachans’ que participaram serão bem-vindos”, diz ele.

Com a intenção de atrair brasileiros e facilitar o acompanhamento das atrações, explicações serão introduzidas pela primeira vez em português e, em japonês antes das apresentações. “O principal é a divulgação da cultura para a 4ª



Apresentações são marcadas por emoção e beleza plástica

e 5ª gerações, que já estão bem afastadas da comunidade japonesa”, diz o atual presidente da comissão, Hisahiro Inoue. Ele destaca a peça Oyuki to Yossaku, que será apresentada nas duas línguas.

Por anos, o evento permaneceu sem grandes mudanças. Com apresentação em japonês, seu público era basicamente formado por isseis, com mais de 60 anos. Mas a repetição não foi atrativa às novas gerações de nikkeis. “O próprio nome [Sociedade Brasileira de Cultura Japonesa] já diz que o nosso objetivo é divulgar a cultura japonesa para os brasileiros. Nós estávamos divulgando a cultura japonesa para os próprios japoneses”, constata Korosue. Para ele, o importante agora é “divulgar a cultura tanto entre os japoneses quanto entre seus filhos e netos, e, também, para os não-nikkeis”.

Inoue, que já chegou a ser o único nissei na comissão organizadora do evento, antigamente formada somente por isseis, diz que a resistência à introdução da língua portuguesa no festival está sendo quebrada. “Eu brigava muito com os isseis que reclamavam da fal-

ta de participação dos nisseis, porque eles próprios eram responsáveis pelos filhos”, lembra o presidente.

Segundo os organizadores, a qualidade foi a prioridade deste ano. Por isso, houve uma redução da média de 70 apresentações passadas para 50, em cada dia. Em vez de 30 grupos de dança, apenas 3 foram escalados. André Korosue conta que, na seletiva do ano passado, “praticamente 60% eram escolhidos, diferente do resultado deste ano, quando apenas os três melhores de cada categoria foram selecionados para o festival”. À comissão organizadora, couberam somente as escolhas de dança, já que outras categorias possuem seletivas nas próprias associações. As outras atrações serão de convidados, que virão de todo o Brasil, exceto a cantora Mariko Nakahira, que, pelo terceiro ano, vem do Japão para o festival. “Reservamos um bom horário para o show dela. Nos dois dias, será no horário de almoço. Estará lotado”, prevê Hisahiro Inoue. No repertório do show, canções populares japonesas e várias brasileiras

serão apresentadas ao público.

Além da cantora japonesa, grupos de taikô animarão a festa, que conta também com um grupo de taisho-goto, apresentações de buyo (dança clássica) e dambu-daitai buyo (dança em grupo). Um bazar de produtos japoneses, nacionais e importados, será montado no hall do auditório do Bunkyo, e o público terá, ainda, várias opções para o almoço, organizado pelo Buffet Ozaki. A expectativa dos organizadores é que mais de 1200 pessoas prestigiem o evento por dia. “O objetivo é que eles venham, gostem e levem adiante essa tradição da cultura japonesa”, torce André Korosue.

(Juliana Kirihata)

41º FESTIVAL DE MÚSICA E DANÇA FOLCLÓRICA JAPONESA

ONDE: SOCIEDADE BRASILEIRA DE CULTURA JAPONESA
GRANDE AUDITÓRIO BUNKYO
RUA SÃO JOAQUIM, 381 - SÃO PAULO
QUANDO: 24 e 25 de junho, das 10h às 17h
ENTRADA: FRANCA. A COMISSÃO ORGANIZADORA PEDE A DOAÇÃO DE UM AGASALHO POR INGRESSO.

DIA 21

Economista Yoshiaki Nakano faz palestra na Câmara de Comércio e Indústria Japonesa

O economista Yoshiaki Nakano, um dos principais colaboradores do pré-candidato do PSDB à presidência, Geraldo Alckmin, fará palestra no próximo dia 21 de junho, na Câmara de Comércio e Indústria Japonesa do Brasil, em São Paulo.

A palestra “Nova Política Cambial para o Crescimento Sustentado” irá acontecer durante confraternização mensal dos associados da Câmara, que começa às 12h.

Yoshiaki Nakano é professor de Economia, diretor da

WORLD COSPLAY

Etapa brasileira chega à final

Acontece hoje (17) a grande final da etapa Brasil do World Cosplay Summit, promovida pela Editora JBC. O evento, que apresentará a dupla representante do nosso país no Japão, acontecerá a partir das 17h, na Casa das Caldeiras (próximo à estação Palmeiras-Barra Funda do metrô).

Entre vinte duplas participantes que irão demonstrar sua performance para uma mesa de jurados seguindo diversos critérios, apenas uma será selecionada para representar o país pela primeira vez no evento que é considerado “a Copa do Mundo” dos cosplayers.

Trata-se de um fato inédito no Brasil, primeiro país da América Latina a participar desse evento. A atividade de cosplay – termo que vem do inglês costume e play e serve para designar a atividade de se trajar e agir de acordo com determinado personagem – vem crescendo gradativamente. Ela pode ser notada tanto em convenções voltadas aos fãs de animê e mangá, como Anime Friends e AnimeCon, quanto em eventos voltados especificamente para esse público.

O World Cosplay Summit ocorrerá nesse ano no dia 5 de agosto, na cidade japonesa de Nagóia. Os ingressos para a

grande final da etapa Brasil do World Cosplay Summit são limitados e já estão à venda (não haverá venda no local do evento)

A Casa das Caldeiras fica na Av. Francisco Matarazzo, 2000, Água Branca.

Ingressos: R\$ 5,00 e R\$ 2,50 (meia entrada)

Informações pelo tel.: 11/5575-6282 – ramal 239

Postos de venda de ingressos:

Editora JBC: Rua Loefgreen, 1291 - 1º andar - Vila Mariana - próximo ao Metrô Santa Cruz - Tel.: 11/5575-6286

Animanga: Rua Loefgreen, 859 - Santa Cruz - Tel.: 11/5083-5080

Comix: Alameda Jaú, 1998 - Cerqueira César - Tel.: 11/3061-3893/3898-2034

Banca Shinozaki: Praça da Liberdade, 149 - Liberdade - Tel.: 11/3271-5217

Loja Shinozaki: Avenida Liberdade, 363, loja 231 - 2º andar - Tel.: 11/3341-7756

Fonomag: Rua da Glória, 242 - Liberdade - Tel.: 11/3104-3399

Devir - Terra Média: Rua Teodureto Souto, 524 - Cambuci - Tel.: 11/3347-5700/32 e Shopping Metrô Santa Cruz - L1 3471-7960

Estado de Ciência e Tecnologia, em 1987.

Ainda, na programação do encontro, o embaixador do Japão no Brasil, Takahiko Horimura, que está deixando o Brasil, dará as palavras de despedida aos membros da entidade. Também, haverá apresentação do projeto “Parque do Japão - Memorial Imin 100”, pelo prefeito Municipal de Maringá (PR), Sílvio Magalhães Barros II.

O evento é exclusivo dos associados da Câmara e seus convidados. Inscrições pelo telefone: 11/3287-6233.

NIKKEI RURAL

Produtores lutam contra restrições no comércio de orquídeas em SP

Produtores e comerciantes de orquídeas e bromélias de todo o Estado estão se mobilizando para alterar a lei nº 14.065, do município de São Paulo, que, ao depender da forma como for regulamentada, causará enorme impacto no setor. Sancionada em outubro do ano passado, a lei, segundo entidades envolvidas nas discussões, apresenta uma série de incoerências que podem reduzir drasticamente a comercialização na cidade, que é o maior centro consumidor das flores no país.

As entidades estão se reunindo desde o início do ano para debater a lei, que dá a entender, nas entrelinhas, que todos os produtores extraem as flores de forma ilegal na mata nativa. Por outro lado, para regulamentar a comercialização, estabelece medidas consideradas absurdas e impraticáveis pelos produtores e comerciantes. O texto estabelece, por exemplo, que as embalagens contenham número de autorização do plano de manejo junto ao órgão ambiental estadual e federal competente. "Onde o produtor vai conseguir um plano de manejo, se o Ibama só tem isso estabelecido para reflorestamento?", questiona Lúcia Morimoto, presidente da Associação Orquidófila de São Paulo (AOSP).

Para o comerciante Rafael Bianchi Galati, de Embu das Artes, as incoerências na lei são consequência de falta de informação sobre o setor. "Infelizmente as autoridades não conhecem o que é orquídea, pois não existem dados de mercado".

Lúcia Morimoto, por outro lado, reclama de uma das maiores deficiências do setor de orquídeas e bromélias: a falta de definição específica para o setor. "Somos produtores conscientes e responsáveis, mas somos encarados como criminosos. Enquanto estamos preocupados com a fiscalização, os mateiros (que extraem irregularmente flores de matas nativas) riem de nossa cara", encerra.

Vitória - Uma das grandes vitórias do grupo de trabalho que vêm se reunindo para solucionar o impasse foi conquis-



Produtora mostra cultivo em laboratório em São Lourenço da Serra (SP)



O engenheiro agrônomo José Francisco e a presidente da AOSP, Lúcia Morimoto



tada no início deste mês. O Coordenador do Programa de Agricultura Urbana e Periurbana, da Secretaria do Verde e do Meio Ambiente da prefeitura de São Paulo, Luís Eduardo Galleti, realizou um encontro com o autor da lei municipal, vereador João Antonio, na qual foram apresentadas propostas de alteração da lei. O vereador aceitou prontamente as sugestões do gru-

po. Entre as principais alterações, estão:

No texto original, o comércio só seria permitido quando orquídeas e bromélias forem provenientes de viveiros cadastrados e autorizados pela autoridade competente (órgão ambiental estadual e federal). Na nova proposta, a necessidade de autorização dos órgãos ambientais e federais fo-

ram suprimidos.

Na proposta atual, as embalagens e rotulagens destes produtos deverão conter o número de inscrição de produtor rural e registro no Ministério da Agricultura, Planejamento e Abastecimento, sem a necessidade de apresentar número de lote, número de autorização de manejo e endereço do local da produção/extração.

(Fernando Moraes)

Futuro do impasse pode ser decidido em seminário

Uma das saídas para resolver o problema foi a proposta da realização de um seminário, que partiu da Secretaria Municipal de Meio Ambiente de São Paulo. No evento, associações, produtores e comerciantes de orquídeas devem se reunir para debater o impasse.

Em reunião realizada num orquidário em São Lourenço da Serra, o engenheiro agrônomo da Secretaria de Meio Ambiente de São Paulo, José Francisco de Almeida Neto, reconheceu que a lei não pode ser fiscalizada, sem que os técnicos conheçam o funcionamento da cadeia produtiva das orquídeas e bromélias.

A coordenadora do Conselho Municipal de Meio Ambiente de São Paulo, Laura Ceneviva, sugeriu que os grupos se reúnam e preparem, já para o evento, sua

proposta para a regulamentação da lei.

O presidente da Associação Brasileira de Profissionais de Orquídeas (Abrasp), Sérgio Gutfreund, de São Roque, desabafa: "O que não podemos é deixar que pensemos que somos extrativistas, quando investimos na produção em laboratório", diz.

Após a reunião da última quinta, intermediada pelo vereador Antonio Goulart dos Reis (PMDB), ficou definido que o vereador João Antonio (PT), autor da lei, irá apresentar a lei já com as alterações propostas pelo grupo, aceitas imediatamente por ele.

Antes do seminário, entretanto, o grupo, formado por representantes dos produtores, comerciantes, MAPA, IBAMA, Governo Estadual e Governo do Município de São Paulo, ainda devem se reunir em São Paulo.



À direita, o presidente da ABRASPO, Sérgio Gutfreund

Sistema de produção ecologicamente responsável

Recentemente, técnicos da Prefeitura Municipal de São Paulo visitaram um orquidário em São Lourenço da Serra, para conferir a produção da flor, desde o processo de retirada da semente de uma espécie até a fase de venda, já num vaso.

Segundo participantes, os técnicos ficaram sensibiliza-

dos com o processo, pois foi provado que não há necessidade de extração de espécie nativa. Ao contrário, há grupos que fazem o repovoamento na mata, devolvendo para as florestas várias espécies. Num período do ano são organizadas, inclusive, excursões especificamente para isso.



Técnicos e produtores, durante visita em orquidário em SP

Selo de identificação ou nova lei são possíveis alternativas

Em conversa com os demais participantes da discussão Marta Yabase, engenheira agrônoma da Aflord (Associação de Floricultores da Região Dutra/SP), recebeu positivamente à idéia de se criar um selo de identificação, seja por uma embalagem personalizada ou por uma etique-

ta. "Me parece que teria custo menor e não necessitaria identificar lotes nem plano de manejo".

Quanto ao órgão emissor, segundo ela, poderia ser o Escritório de Defesa Agropecuária (EDA), na esfera estadual, ou o IBAMA, uma vez que eles têm cadastro de boa parte dos produtores.

CULTURA

Exposição reúne amantes das flores em Holambra

Com cerca de 20 mil visitantes, a Hortitec -Exposição Técnica de Horticultura, Cultivo Protegido e Culturas Intensivas - é, atualmente, dedicada ao cultivo protegido e às culturas intensivas. O evento acontece em Holambra (SP), de 21 a 24 de junho de 2006, no recinto da Expoflora.

A Hortitec contará com produtores de frutas, hortaliças, flores e demais culturas como café, tabaco, florestais, cogumelos, etc, que estão começando a ser produzidas em estufas. Profissionais de agronegócios e técnicos, tanto do Brasil como do exterior, interessados em conhecer as tendências do desenvolvimento tecnológico do mercado em que atuam, irão se reunir para trocar experiências e realizar negócios.

Cursos - Cursos de capacitação para profissionais do setor estão entre os destaques da 13ª HORTITEC.



Tradicional exposição, Hortitec acontece entre 21 e 24 de junho em holambra

Temas como "Substratos: do Manejo à Nutrição de Plantas"; "Uso de Fertilizantes, Controle de Pragas e Doenças na Agricultura Orgânica", além do "IIIº

Simpósio de Marketing para Flores, Frutas e Hortaliças" compõem a seleção de cursos.

A programação completa dos temas e palestrantes, bem

como as informações para inscrição prévia podem ser encontradas no site www.hortitec.com.br e pelo telefone (19) 3802.2234.

Normas para uso de defensivos em pequenas culturas vão à consulta pública

Quatro anos após a criação do registro por equivalência, destinado a simplificar o processo de registro de produtos caracterizados como genéricos, a Anvisa submete a consulta pública instrução normativa que determina requisitos mínimos para o estabelecimento de produtos de referência e para análise de produtos equivalentes.

O prazo para que sejam apresentadas críticas e sugestões relativas à proposta vai até 28 de junho deste ano.

O texto está disponível, na íntegra, no site da Anvisa (www.anvisa.gov.br). Após o prazo, a Anvisa irá se articular com os órgãos e entidades envolvidas no debate para discussões posteriores.

A proposta da IN, em sua Seção I, estabelece, entre outras coisas, que os processos de registro por equivalência deverão utilizar como produtos de referência aqueles que possuam dossiê toxicológico completos (requisitos mínimos podem ser consultados no site da anvisa). Os órgãos federais responsáveis pelos setores de agricultura, saúde e meio ambiente avaliarão a indicação do produto de referência.

Em relação aos requisitos mínimos para análise de produto equivalente, a proposta prevê estudos laboratoriais que devem conter descrição de método de análise e identificação e quantificação de impurezas, entre outros detalhes.

Histórico - Em artigo publicado no site da Associação



Necessidade de registro de defensivos em pequenas culturas gera polêmica a anos

Nacional da Defesa Vegetal (Andef), o engenheiro agrônomo e consultor técnico da instituição, Luiz Carlos S. Ferreira, diz que falta definição do governo sobre detalhes fundamentais para a garantia de novos produtos a serem registrados. "Carece de melhor detalhamento, no sentido de definir com clareza qual o produto técnico (matéria prima para produ-

ção) deve ser considerado como referência, tendo em vista que o registro a ser concedido é por equivalência e, como tal, deve ser comparado a um outro (ou outros) referencial (ais). Este ponto é de primordial importância, uma vez que segue a orientação da FAO - Organização para a Alimentação das Nações Unidas - sobre os procedimentos que devem ser

adotados", registra em trecho do artigo.

No mesmo artigo, ele alerta que substâncias que não são equivalentes podem não possuir as mesmas propriedades físicas, químicas e toxicológicas. Por esse motivo o dossiê para uma substância, não deve ser utilizado como suporte ao registro para uma segunda substância, a menos que elas sejam equivalentes.

Agronegócio: recorde nas exportações

Mesmo com a crise enfrentada pelo setor produtivo, o agronegócio mantém saldo positivo na balança comercial e alcança recordes nas exportações. Segundo dados divulgados no início do mês pelo Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento (Mapa), as exportações do setor totalizaram US\$ 17,135 bilhões nos cinco primeiros meses deste ano, 7% acima do valor exportado em igual período de 2005. O valor é recorde histórico para períodos de janeiro a maio.

Em maio, as exportações do setor atingiram US\$ 3,889 bilhões, o que significou um aumento de 3,7% em relação ao valor registrado em maio do ano passado (US\$ 3,750 bilhões). Com importações de US\$ 502 milhões, o superávit comercial do agronegócio foi de US\$ 3,387 bilhões. Tanto o valor das vendas externas quanto o superávit representam recordes da série histórica para meses de maio.

De acordo com levantamento da Secretaria de Relações Internacionais do Agronegócio do Mapa, os destaques do mês de maio em valor absoluto foram sucos de frutas, devido ao crescimento de 95% no valor das vendas no suco de laranja (de US\$ 85 milhões para US\$ 166 milhões); papel e celulose (23,2%, de US\$ 250 milhões para US\$ 308 milhões); couros e seus produtos (14%, de US\$ 256 milhões para US\$ 281 milhões); e cereais e preparações (202%, de US\$ 17 milhões para US\$ 53 milhões).

Em contrapartida, apresentaram queda nas exportações em maio os seguintes grupos: açúcar e álcool (-12,6%); madeiras e suas obras (-14,6%); carnes (-1,7%); pescados (-17,4%); e algodão e fibras têxteis vegetais (-2,8%). As exportações

do complexo soja apresentaram resultado semelhante a igual período do ano anterior (-0,1%), o que resultou num forte incremento das exportações de soja em grãos (32%) e queda na exportações de farelo (-45%) e óleo (-44%).

Carnes - No caso das vendas externas de carnes, o valor caiu de US\$ 707,8 milhões para US\$ 695,6 milhões. Apesar do crescimento de 16% no valor exportado de carne bovina em natura, determinado por um incremento de 18,8% nos preços, o resultado negativo deveu-se à queda de 26,8% nas exportações de frango in natura.

Açúcar e Álcool - A queda nas vendas externas do setor sucroalcooleiro foi resultado da redução de 49% na quantidade exportada de açúcar e 11,9% no valor exportado de álcool. No caso do açúcar, apesar da redução no volume exportado, os preços foram superiores aos registrados no mesmo período de 2005 (59,5% no produto em bruto e 87,3% no refinado). A retração do valor exportado de álcool é reflexo de uma redução de 36,6% na quantidade embarcada, embora os preços estejam 38,9% acima dos registrados em maio de 2005.

Acumulado - Entre junho de 2005 e maio de 2006, as exportações brasileiras do agronegócio totalizaram US\$ 44,741 bilhões, 9,3% acima do valor exportado no período de junho de 2004 a maio de 2005, que foi de US\$ 4,917 bilhões. As importações foram 13,6% superiores aos doze meses anteriores, que tiveram gastos da ordem de US\$ 5,634 bilhões.

CULINÁRIA

A partir desta edição, O **Jornal Nikkei** traz deliciosas e saudáveis receitas, formuladas por profissionais da área de nutrição, que explicam todas as propriedades dos alimentos apresentados. confira:

Creme de espinafre

Este prato é uma ótima opção de guarnição, que combina com pratos à base de frango e peixe, ou até como molho de uma massa.

Quanto ao conteúdo de nu-

trientes, o espinafre é uma boa fonte de cálcio e ferro, além de fibras. O uso de alho e cebola, além de realçar o sabor das preparações em geral, apresentam propriedades

antiinflamatórias, ajudando no combate à gripe, vermes, arteriosclerose, cistites, entre outras doenças.

E também, é uma ótima for-

ma de estar introduzindo vegetais para as crianças, pois normalmente elas têm uma certa resistência a consumi-

Ingredientes:

- 1 maço (pequeno) de espinafre
- 1 colher (sopa) de requeijão (pode ser light)
- 1 cebola (média) ralada
- 1 dente de alho amassado
- 1 colher (sopa) farinha de trigo
- 1 copo (250 ml) de leite desnatado
- 1 pitada de noz moscada
- Sal à gosto

MODO DE FAZER: afervente o espinafre em água e reserve. Refogue o alho e a cebola no requeijão, até dar uma leve dourada, e reserve. Bata no liquidificador o espinafre já escorrido, o leite e a farinha de trigo. Leve ao fogo com o refogado, mexendo até engrossar. Polvilhe a noz moscada e prove o sal. Rende aproximadamente 5 porções, de 65 calorias cada

Célia Priscilla de Barros Cazzola
Nutricionista e Personal Diet
CRN3: 12308
Tels: (11) 9116-0792 e (15) 3241-2923
E-mail: p.cazzola@uol.com.br



Semana Nacional do Alimento Orgânico acontece em junho

Além de expandir a produção de alimentos seguros, a agricultura orgânica também pode garantir relações de trabalho justas e sustentabilidade ambiental, destacou ontem o ministro interino da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, Luis Carlos Guedes Pinto, ao participar do lançamento do II Semana dos Alimentos Orgânicos, realizado no Ministério do Meio Ambiente.

Durante o evento, foi assinada uma portaria interministerial para oficializar o apoio dos ministérios à agricultura orgânica. Até o final do mês, o presidente da república, Luiz Inácio Lula da Silva, deve assinar um decreto regulamentando a produção brasileira de orgânicos.

Para Guedes, a parceria interministerial vai ajudar a

consolidar a produção de alimentos orgânicos no país, que hoje ocupa 6,5 milhões hectares e envolve 20 mil agricultores, dos quais 80% são pequenos.

O ministro interino da Agricultura ressaltou ainda a importância de que a cadeia produtiva cumpra as regras da legislação sobre alimentos orgânicos. "Precisamos assegurar que realmente o produto foi cultivado de acordo com as normas estabelecidas para a agricultura orgânica."

A II Semana dos Alimentos Orgânicos vai de 23 a 30 de junho. Neste período, serão realizados eventos, nas capitais e no interior, para promover o consumo de produtos orgânicos e informar os consumidores sobre seus benefícios.



TÊNIS DE MESA

Nova geração mostra força com Mariany Nonaka e Karin Sako

No último final de semana (9 e 10), em São Bernardo do Campo, a Super Seletiva para o Latino Americano Juvenil Feminino de Tênis de Mesa definiu dois nomes – já conhecidos no mundo dos mesa-tenistas - que irão disputar o ouro em Buenos Aires (Argentina) da competição: Mariany Nonaka e Karin Sako.

No primeiro dia da seletiva (9), Mariany Nonaka provou o porquê é considerada uma das melhores atletas da modalidade no Brasil, vencendo Karin Sako por 4 sets a 0 e obtendo a primeira vaga para o Latino Americano. Já no segundo dia, Karin, que também chega com grandes chances de ser uma das principais estrelas do Brasil a curto prazo, se superou e garantiu a vaga nos jogos vencendo Jéssica Yamada por 4 sets a 2.

A nikkei, que hoje está com 18 anos e já possui a experiência de participar de uma Olimpíada – de Atenas há dois anos -, mostra humildade ao comentar sobre seu atual momento técnico, além de lembrar que, apesar de ter perdido e conseqüentemente ser desclassificada no seu primeiro jogo na Grécia, a participação foi um dos marcos na carreira. “Foi uma grande experiência e meu sonho é conseguir uma medalha olímpica, não apenas participar das Olimpíadas”, afirma ela, acreditando que ainda não está no auge da forma. Segundo ela, 2006 é um ano de superação, pois no ano passado seu rendimento caiu muito. “Ainda tenho uma longa jornada, um trabalho longo a ser feito e muita coisa para aprender”, conta Mariany.

Já Karin, que iniciou no tênis de mesa com apenas 6 anos de idade, diz que ainda não está no nível desejável, por isso treina para chegar ao topo. Humilde assim como Nonaka, confirma que também está em busca de um melhor aperfeiçoamento técnico. “Apesar de não estar no nível que eu gostaria, acho que os resultados



Mariany Nonaka acredita em bons resultados na carreira para o futuro e quer participar de Olimpíadas

estão vindo rápido. Mas ainda tenho um longo caminho a percorrer”, conta a jogadora de 18 anos.

Entre os dirigentes da modalidade, há quem aposte de olhos fechados que ambas estão caminhando rumo ao sucesso no tênis de mesa feminino e podem explodir no exterior, a exemplo de Thiago Monteiro, número um do ranking nacional masculino e que atualmente faz treinamentos em variados países. “Elas são uma grande esperança para o Brasil”, afirma Maurício Kobayashi, técnico de Mariany. Ele também diz que o sucesso da jogadora depende de muito treino, como em qualquer outro esporte.

Já o técnico de Karin Sako e também da seleção brasileira, Wei Jianren, acredita que tendo as duas no time juvenil, o Latino está praticamente ganho para o Brasil. “No ano passado o time já era bem forte. Nesse ano nós estamos bem mais e acho que elas conseguem garantir um título nesse campeonato.”

Ele fala também de Karin, enfatizando que a atleta é uma garota muito esforçada por ter

saído de casa (Mogi das Cruzes) para treinar firme em São Paulo. “Ela treina de manhã e à tarde. Só a noite que ela tem tempo de estudar.”

Em comum, os dois técnicos apostam na vitória das duas pupilas, tanto agora nas competições regionais quanto em torneios fora do Brasil. “Elas são favoritas nesse torneio [Latino Americano Juvenil]”, comenta Maurício Kobayashi.

Além de Mariany e Karin, poderão ser selecionadas para o Latino Americano Juvenil mais duas jogadoras para representar o Brasil, mas não haverá mais jogos classificatórios, pois a decisão de quais nomes irão para Argentina sairá por indicação técnica. Os jogos serão no final de agosto, sem data definida ainda.

Opinião feminina - Mônica Dotti que atualmente é técnica do ACREPA (Associação Cultural Recreativa Esportiva Paulicéia) em São Bernardo do Campo e foi considerada uma das principais mesa-tenistas do país, afirma que ambas, Nonaka e Sako, são uma promessa para o Brasil no tênis

de mesa se mantiverem o ritmo constante de treinamento e a dedicação ao esporte. Segundo ela, que já teve a oportunidade de treinar com Mariany, a jogadora será, com o tempo, a substituta de Lígia Silva, atualmente a melhor jogadora do País. “Para mim, a Mariany é a segunda melhor jogadora do Brasil e a Karin, a terceira.”

“O jogo da Mariany tem um estilo europeu, que lembra muito o jogo da Liane Kosaka (outra grande nome no tênis de mesa feminino brasileiro), só que mais forte e melhorado.” - comenta Mônica.

O estilo europeu é um estilo em que os jogadores jogam mais longe da mesa e necessitam de mais força, portanto, suas bolas são mais fortes. Segundo Dotti, Karin Sako possui um jogo mais regular e controlado, abre para os dois lados e joga em cima da mesa com seu estilo clássico, ou seja, a sua bola é mais rápida. “Eu não tenho muito contato com a Karin, mas pelo que eu vejo, ela parece ser uma pessoa bem disciplinada e que luta para se superar a cada dia.”

(Aline Inokuchi)

COPA DO MUNDO

Zico muda esquema tático para partida contra Croácia

O técnico brasileiro Zico deu mostras de que poderá mudar a seleção japonesa para o confronto contra a Croácia, marcado para amanhã (18) pela segunda rodada do Grupo F da Copa do Mundo, e, assim, tentar garantir uma das vagas para a próxima fase da competição.

Entre as mudanças propostas pelo técnico, está praticamente confirmada a entrada do meia-atacante do Kashima Antlers, Mitsuo Ogasawara, que fará dupla com a estrela principal do time, Hidetoshi Nakata. “Ultimamente ele vem demonstrando sua qualidade e eu espero grandes coisas dele”.

A decisão veio após a dura derrota para a Austrália na estreia do Japão no Mundial, quando Zico sofreu duras críticas da imprensa e da torcida japonesa, que o acusaram de adotar um esquema muito defensivo. “Vou colocar um jogador a mais no nosso meio-campo. É a melhor medida para um jogo que devemos ganhar ou ganhar”, explicou Zico, que deu a fórmula para a vitória. “Temos que marcar gols contra a Croácia e não tomar nenhum. Isso é tudo”, concluiu.

Depois de fazer críticas sobre a apatia do time e da falta de objetividade nas jogadas, o meia Nakata demonstrou otimismo ao afirmar que a seleção japonesa vai vencer a Croácia e conseguir uma vaga na próxima fase da Copa do Mundo-2006. “A Croácia tem um time muito bom, mas ainda acredito que o nosso é melhor”, afirmou Nakata em entrevista à agências internacionais. Segundo ele, a equipe não vai se desespetar como no jogo contra os australianos, quando o Japão tomou três gols em menos de 10 minutos. “Nós somos calmos”, acrescentou.

Agora, para tentar se classificar à próxima fase, o Japão terá de vencer seus dois próximos jogos, contra Croácia e Brasil.

Críticas - Em clima tenso, o selecionado japonês tem de conviver ainda com as duras críticas por parte da Federação Japonesa de Futebol e dos próprios torcedores.

Mesmo depois da derrota na estreia, a torcida continua a reclamar da péfida atuação do time, sobrecarregando inclusive a central telefônica da associação nacional de futebol.

A maioria deles reclamou do técnico Zico, e houve alguns que solicitaram ao presidente da entidade o regresso imediato da seleção. Foram pelo menos 100 ligações simultâneas após a derrota, o que provocou uma pane no sistema telefônico da entidade que comanda o futebol japonês. “Antes de mais nada, quero pedir desculpas aos fãs. É frustrante perder, mas o futebol é assim”, disse Saburo Kawabuchi, presidente da federação.

Alheio às críticas, Zico confirmou que a grande maioria das manifestações que recebeu é de apoio ao trabalho desenvolvido pela seleção. “Recebemos hoje manifestações de carinho aqui em Bonn [cidade onde o Japão está concentrado], como a faixa pedindo para acreditar. Podem ter certeza de que eu estou acreditando e vamos buscar essa classificação. Pessoalmente, eu sei bem o que é enfrentar situações bem adversas e passar por cima delas. Estou confiante, continuo acreditando e estamos trabalhando duro pelos resultados juntos. Acho importante lembrar que, apesar de 25 anos de história como jogador, eu tenho consciência de que sou um treinador jovem. Tenho apenas quatro anos de carreira e ainda muito a aprender. Eu acerto e erro como qualquer ser humano. Será que todo mundo começou com grandes vitórias em seleções menos tradicionais?”, desabafou o Galinho em seu site (www.ziconarede.com).

BEISEBOL

Mie Nishi recebe Torneio Seletivo Interclubes Adulto

A seleção brasileira que disputará o Panamericano de Beisebol em Cuba, no mês de setembro, será escolhida no Estádio Municipal Mie Nishi da Secretaria de Esportes, Lazer e Recreação da Cidade de São Paulo. O estádio localizado no bairro do Bom Retiro receberá três jogos neste fim de semana (17 e 18). Na platéia, o técnico da seleção brasileira de beisebol, Mitsuyoshi Sato, o Satô, que observará os jogadores das quatro principais equipes de beisebol do país e escolhendo os atletas que defenderão o Brasil em setembro, no Panamericano.

O Torneio Seletivo de Beisebol Interclubes Adulto será um quadrangular disputado entre as equipes do São Paulo Beisebol Clube, Dragons Beisebol Clube, Nippon Blue Jays e Guarulhos Beisebol Clube. “É a primeira vez que acontece este tipo de evento no Mie Nishi. E estas quatro equipes são consideradas a base da seleção e são as melhores equipes de São Paulo e do Brasil”, explica Olívio Sawasato, diretor do estádio de beisebol. “A base do beisebol brasileiro está na cidade de São Paulo, principalmente na categoria de adultos”, complementa o dirigente.

As disputas entre as qua-



FLAVIO TORRES/FOTOMIDIA

As partidas começam às 8h30, no sábado, com a disputa entre São Paulo Futebol Clube e Dragons Beisebol Clube. Logo em seguida, entram em campo os jogadores do Nippon Blue Jays jogando contra o Guarulhos Beisebol Clube. No domingo, apenas uma partida será realizada no Mie Nishi. São Paulo e Guarulhos jogam a partir das 8h30. A partida entre Nippon Blue Jays e Dragons foi transferida para o Estádio do Gigante, no mesmo horário, devido aos horários dos jogos do Brasil na Copa do Mundo de Futebol.

O ESTÁDIO MUNICIPAL DE BEISEBOL MIE NISHI FICA NA AVENIDA PRESIDENTE CASTELO BRANCO, 5446, NO BAIRRO DO BOM RETIRO. OUTRAS INFORMAÇÕES PELO TELEFONE 3221-5105.

Panamericano do Rio de Janeiro em 2007.

GLÓRIA VIAGENS SEMPRE FELIZES

Homens, mulheres e casais c/ ou s/ filhos de 16 a 65 anos falando ou não o idioma

Empresas: Sony, Murata, Fuji, Film, Minolta, NSK, Suzuki, Toyota, Aisin, Bentoya, Padaria, Confeitaria, Frigorífico, Lavanderia, HTL, etc

Salário

Mulheres ¥800 - ¥1100/h + 25%	Homens ¥1000 - ¥1400/h + 25%
-------------------------------	------------------------------

Tel: (11) 3277-3717 / 3208-3923 / 9931-0449
R. da Glória, 332 12º andar SL 121 Liberdade SP

Tudo sobre Cultura Japonesa

Tansabata, Hiramatsuri, Talkô, Katari, Guetas, Ofurô, História do Japão, História da Imigração Japonesa, Koinobori, Religiões, Mangá, Shodô e Yosakoi Soran? Tudo isso e muito mais!

Aqui você encontra + do que procura!

www.culturajaponesa.com.br

O site de conteúdo mais completo do Brasil e a nº1 do Yahoo!

ADVOCACIA CÍVEL
CRIMINAL
TRABALHISTA

DR. PEDRO HANDA

RUA DA GLÓRIA, 332
1º ANDAR - SALA 13
TEL. (11) 3271-0806
9575-1575

98 ANOS DA IMIGRAÇÃO JAPONESA

Ainda há muito a ser feito

A comunidade nikkei comemora amanhã, dia 18 de junho, 98 anos da imigração japonesa no Brasil. O cálculo é simples. Estamos a apenas dois anos do centenário, data que deve canalizar esforços, suores e comemorações. Complicado é imaginar os próximos cem anos. Afinal, para muitos, o centenário representa uma espécie de "divisor de águas" para os anseios da comunidade. E agora, como será daqui para frente? Será que atingimos, enfim, a "maturidade"? A exemplo dos primeiros imigrantes japoneses que aqui desembarcaram em 1908 e deixaram um legado de respeito, seriedade e trabalho, que contribuições as novas gerações podem dar à sociedade brasileira? O **Jornal Nikkei** conferiu a opinião de três nikkeis que este ano estarão disputando cargos eletivos: o vereador **Luis Yabiku** (PDT/Campinas), que concorre a uma vaga na Assembléia Legislativa; o vereador **William Woo** (PSDB/SP), que busca uma vaga na Câmara dos Deputados, assim como o vice-presidente da Associação Comercial de São Paulo, **Walter Ihoshi**. O JN fez as mesmas perguntas aos três. Em comum, a convicção de que ainda há muito a ser feito. Confira:

WILLIAM WOO

Jornal Nikkei: Nesses 98 anos de imigração japonesa no Brasil, o que a comunidade tem a comemorar?

William Woo: Muitas coisas, a comunidade japonesa está totalmente integrada na sociedade brasileira. Temos grandes empresas instaladas no Brasil empregando milhares de funcionários. Inúmeros políticos nikkeis espalhados pelo Brasil prestando relevantes serviços às comunidades. Em todos os setores de atividades, existem nikkeis prestando algum tipo de serviço.

JN: Quais as perspectivas para a comunidade nikkei, que cada vez mais funde sua cultura com a brasileira?

WW: As melhores possíveis. Aliás, a cultura japonesa está totalmente fundida com a cultura brasileira. Quem nunca foi a um restaurante japonês? Quem nunca foi à feirinha da Praça da Liberdade? Quem não tem amigos japoneses? Impossível responder "não" a essas questões.

JN: Como o senhor vê a proximidade dos cem anos da imigração?

WW: Com muita expectativa. Criamos a Comissão de



Estudos para o Centenário na Câmara Municipal de São Paulo, assim poderemos brigar por emendas para o orçamento que podem contribuir para as comemorações. Com mais vereadores conseguiremos um maior apoio para o poder executivo.

Temos outros projetos: a retirada das torres de ventilação da Praça da Liberdade é um dos projetos que venho lutando há anos. A Praça precisa de um novo projeto paisagístico e, é isso que estou viabilizando.

Outro projeto é a Ilha do Japão, que consiste no plantio de 150 mudas de sakurás às margens do rio Tietê, próximo ao entroncamento com o Rio Pinheiros, na região do Jagurá. O total da área a ser reflores-

tada está calculada em 500 m², em ambos os lados do rio. O plantio faz parte do "Projeto de ampliação e rebaixamento da calha do Tietê". Esperamos plantar uma cerejeira a cada 20 metros ao longo do leito e na "ilha" também.

JN: À medida que os primeiros imigrantes envelhecem, qual o principal ensinamento que eles trouxeram para a comunidade e a sociedade brasileira?

WW: Integridade, honestidade, garra, determinação. Afinal de contas, deixar seu país em busca de oportunidades mesmo em condições não muito favoráveis e conquistar espaço e reconhecimento na sociedade brasileira não é fácil. Só com muita determinação sem perder a integridade é que se conquistou tudo isso.

JN: Como político, em sua opinião, qual pendência falta ser resolvida que beneficie a comunidade?

WW: Sempre terá algo a fazer. Como disse anteriormente, estamos com diversos projetos em andamento, sempre visando divulgar a nossa cultura. Recentemente, estive com o então secretário Municipal de

Obras e Serviços, Andréa Matarazzo para tratar da iluminação pública do bairro da Liberdade. Fui o autor da emenda no orçamento que destina a melhoria no sistema de iluminação do bairro. E sugestões também serão bem-vindas, tudo que puder ajudar a comunidade estarei sempre à disposição.

JN: Para o senhor, quais as principais transformações que ocorreram nesses 98 anos?

WW: Certamente, mas todas elas foram benéficas à comunidade. A miscigenação de raças foi uma transformação ajudou a difundir a cultura japonesa na sociedade brasileira. Basta verificar a quantidade de famílias mestiças que temos hoje em dia.

JN: Na sua opinião, é possível afirmar que, nesses quase cem anos, a comunidade nikkei está totalmente integrada à sociedade brasileira?

WW: Sim. A comunidade nikkei está totalmente integrada, tanto que participa ativamente no dia-a-dia do povo brasileiro. Seja com políticos, empresários, artistas, e tantas outras atividades.

LUÍS YABIKU

Jornal Nikkei: Nesses 98 anos de imigração japonesa no Brasil, o que a comunidade tem a comemorar?

Luis Yabiku: O papel de destaque que a comunidade japonesa e de descendentes de japoneses desempenha na vida brasileira nos mais diversos segmentos. Além disso, a integração plena à vida brasileira, que possibilitou um rico intercâmbio de valores culturais entre os dois povos.

JN: Quais as perspectivas para a comunidade nikkei, que cada vez mais funde sua cultura com a brasileira?

LY: Penso que a comunidade nikkei no Brasil tende a desempenhar um papel cada vez mais importante na vida do País. Já temos japoneses e descendentes de japoneses em funções de destaque na política, na economia, na cultura, nos esportes, e creio que essa é uma tendência a ser mantida.

JN: Como o senhor vê a proximidade dos cem anos da imigração?

LY: Como uma possibilidade de ímpar de reforçar e destacar ainda mais a importância da integração entre a comunidade japonesa e o povo brasileiro, que nos acolheu de forma tão generosa.

JN: À medida que os primeiros imigrantes envelhecem, qual o principal ensinamento que eles trouxeram para a comunidade e a sociedade brasileira?

LY: Creio que os principais ensinamentos dos primeiros imigrantes japoneses dizem respeito ao valor e importância do trabalho e à necessidade absoluta da educação como



fator de desenvolvimento social e humano.

JN: Como político, em sua opinião, qual pendência falta ser resolvida que beneficie a comunidade?

LY: Precisamos trabalhar com empenho para garantir a qualidade de vida e os direitos plenos dos dekanseguis, tanto em sua estada no Japão quanto no retorno ao Brasil.

JN: Para o senhor, quais as principais transformações que ocorreram nesses 98 anos?

LY: É claro que as novas gerações absorvem cada vez mais os valores e costumes brasileiros, mas acredito que na essência ainda preservamos muito da cultura de nossos ancestrais japoneses.

JN: Na sua opinião, é possível afirmar que, nesses quase cem anos, a comunidade nikkei está totalmente integrada à sociedade brasileira?

LY: Sim. Uma integração que trouxe benefícios para as duas comunidades, com o intercâmbio de valores culturais que contribuiu decisivamente para a formação da sociedade brasileira a partir do século 20.

WALTER IHOSHI

Jornal Nikkei: Nesses 98 anos de imigração japonesa no Brasil, o que a comunidade tem a comemorar?

Walter Ihoshi: Há muito o que comemorar. Sabemos, seja pelas histórias de nossos ancestrais ou pelas páginas de livros e reportagens, que a vida dos primeiros imigrantes não foi fácil. Sofreram para se adaptarem à alimentação e sempre trabalharam arduamente nas lavouras. Temos, antes de mais nada, comemorar em memória a estes que devem nos servir de exemplo. Devemos nos honrar da imagem construída por esses imigrantes, que souberam não só respeitar a cultura brasileira, como valorizar a terra natal.

JN: Quais as perspectivas para a comunidade nikkei, que cada vez mais funde sua cultura com a brasileira?

WI: A comunidade nikkei só tem a ganhar com a fusão das culturas, pois ela tem a oportunidade de conhecer e absorver o melhor de cada um dos países: valores, hábitos, culinária, esporte, arte. Ambas as nações têm detalhes inestimáveis, que só tende a contribuir com a formação de um indivíduo. Dentre tantas coisas, podemos citar, como exemplo, a alegria e a perseverança do brasileiro e a disciplina e a determinação do japonês.



JN: Como o senhor vê a proximidade dos cem anos da imigração?

WI: Acho que temos dois pontos muito importantes para serem lembrados e comemorados. Para serem lembrados, as dificuldades passadas pelos imigrantes. Suas agruras, decepções e, acima de tudo, a garra de todos eles que enfrentaram tanto sofrimento e humilhações sonhando em, um dia, retornar ao Japão. Precisamos lembrar e homenagear esses imigrantes que, embora não tenham consigo voltar à sua terra natal, venceram no Brasil. Conseguiram fornecer educação de qualidade aos seus filhos, oferecer-lhes uma vida melhor e bem-sucedida, além de contribuir expressivamente com o desenvolvimento do Brasil. O segundo ponto a ser comemorado é a importância da cultura japonesa na sociedade brasileira, seja na

arte, no esporte, na agricultura, na indústria ou na culinária. O Japão e tudo o que é relacionado a ele são, hoje, sinônimos de progresso.

JN: À medida que os primeiros imigrantes envelhecem, qual o principal ensinamento que eles trouxeram para a comunidade e a sociedade brasileira?

WI: Em um mundo aonde os princípios morais parecem estar se perdendo, mais do que nunca, os valores trazidos pelos nossos antepassados se sobressaem. Até hoje, em uma família nikkei, os mais velhos ensinam aos mais novos a importância do estudo, do trabalho, da humildade, da honestidade, de honrar a família e respeitar os mais velhos. Não é a toa que os nikkeis continuam sendo relacionados com a imagem de pessoas esforçadas, dedicadas e de bom caráter.

JN: Como político, em sua opinião, qual pendência falta ser resolvida que beneficie a comunidade?

WI: Falta fortalecer as relações socioeconômicas entre o Brasil e o Japão, que vem se perdendo a cada ano. Se nas décadas passadas, o Brasil era o maior país da América Latina a receber investimentos e empréstimos de bancos japoneses, atualmente, são poucos os projetos brasileiros a con-

parecer com a parceria do Japão. Até os anos 90, empresas japonesas se instalavam no Brasil e, com elas, centenas de empregos eram criados todos os anos. Os maiores beneficiados eram os nikkeis, que conseguiam cargos melhores dentro dessas corporações por conhecerem o idioma e os hábitos dos japoneses. Da mesma forma, muitas empresas brasileiras e nipo-brasileiras cresceram exportando ao Japão. Hoje, todos os investimentos japoneses têm ido para o Chile e para o México, que não têm nem um quinto de nikkeis que o Brasil possui. E as portas do Brasil no Japão também não andam mais tão abertas quanto antes. O Grupo Parlamentar Brasil-Japão na Câmara dos Deputados, que lutava para manter um canal aberto entre os países, está em baixa atividade. Desde que o seu presidente, o nosso saudoso deputado Paulo Kobayashi, faleceu, o grupo

parece sem um norte, sem um líder para comandar. Precisamos eleger este líder nikkei para que ele dê continuidade aos trabalhos iniciados por Kobayashi no Congresso e resgatar a parceria bilateral que só tem a beneficiar as duas nações.

JN: O senhor acha que ocorreram nesse período transformações na comunidade nipo-brasileira?

WI: Sim e acho que as transformações são naturais e inevitáveis. Assim como o Japão de hoje também não é o mesmo de meados do século passado. O mundo está em transformação constante e numa velocidade acelerada e não há porque da comunidade nipo-brasileira acompanhar essas mudanças sem participar delas. Acho louvável os esforços para manter viva as tradições japonesas e também me coloco no empenho da causa. Mas não podemos nos fe-

char neste momento de globalização.

JN: Na sua opinião, é possível afirmar que, nesses quase cem anos, a comunidade nikkei está totalmente integrada à sociedade brasileira?

WI: Eu acredito que sim. É só prestarmos atenção em qualquer platéia de um espetáculo japonês, nas mesas dos restaurantes nipônicos, nos campeonatos de sumo, nos eventos de mangás e nos festivais da comunidade. Quantos não-descendentes estão presentes? Muitos. Os brasileiros vêm a cultura nipônica com admiração e respeito. O mesmo acontece com os nikkeis em relação às tradições brasileiras. Estão presentes nos shows de samba, no carnaval de rua, isso só para citar rápidos exemplos. Mas uma das confirmações da integração é o crescente número de casamentos entre nikkeis e não-descendentes.

HOKKAIDO & TOHOKU
Pacote para Brasileiros com Guia

SAÍDA: 01 de outubro
Programa-se antecipadamente e venha apreciar a paisagem do outono japonês.

ROTEIRO: Tóquio, Sapporo, Asahikawa, Sounkyo, Abashiri, Shiretoko, Mashu, Akan, Kushiro, Hakodate, Sendai, Nikko e Tóquio.

●ふれあいの旅を演出する
アルファインテル南米交流
ALFAINTER TURISMO LTDA.

www.alfainter.com.br
São Paulo: (11) 2187-8989
Rua Américo de Campos, 47A
Rio de Janeiro: (21) 2262-8172

EMPREGOS no JAPÃO
Viajando conosco tem: vôos diários, visto e kosseki grátis, colocações diretas.

Confira algumas de nossas vagas:

- CANON ¥ 1.300H - ¥ 1.150M (c/ 2 h/ve)
- SUMITOMO ¥ 1.300H - ¥ 900M (c/ 3 h/ve)
- TOYOTA ¥ 1.400H - ¥ 1.400M
- HITACHI ¥ 1.600H - ¥ 900M (c/ 2 h/ve)
- YAMAHA ¥ 1.250-1.500H - ¥ 900M
- KAWAGUCHI ¥ 1.350-1.450H + bonus.

Hotéis, Confeitarias, Lavanderias, Fabr de Auto Peças p/ candidatos acima de 60 anos (Confira as condições de contratação p/ cada empresa)

Consulte o **ORLANDO KUMAGAI**
☎ (11) 3399-5280 - 3275-4099 - 9705-4291
Pça da Liberdade, 272 - 1º e 2º - Liberdade - São Paulo - SP

WWW.NIKKEIPROCURA.COM.BR