

## AGENDA

**O SEINENKAI JUNDIAÍ** promove hoje (22) sua tradicional Festa Julina. Contando com a presença da comunidade nikkei local e de cidades vizinhas, a festa terá comidas típicas e brincadeiras que fazem a diversão tanto das crianças quanto dos adultos. Os organizadores pedem ainda que o público venha caracterizado, para dar um "colorido" a mais no evento. A entrada será 1 kg de alimento não-percível ou R\$ 3,00 e a festa acontece no Nipo Jundiaí, na av. Osmundo dos Santos Pelegrini, 700, Jundiaí, a partir das 18 horas. Mais informações pelo tel: 11/7176-7412.

**O BAILE ALLEGRO** terá mais uma edição na noite de hoje (22), na Liberdade. O evento, promovido por Beth Yajima, deve reunir muitas pessoas no Restaurante Nandemoyá, para um jantar (à parte) com música ao vivo. A animação fica por conta da Banda Scorpionn's, integrada por cinco músicos. Os convites custam R\$ 15,00 (antecipado) e R\$ 17,00 (na porta). O baile será das 19h às 24h, na Rua Américo de Campos, 09. Informações e reservas pelos telefones 11/3209-2609 ou 99042237.

**A BALADA FRIENDZ**, que reúne milhares de jovens nikkeis em São Paulo, acontece hoje (22) no Club A. Com início às 22 horas, a festa contará com os DJs Torrada, Kako e Will, que tocarão flashbacks, dance music, black, house, psy, trance e funk, além de VJ, já que a casa possui telões e projetores na pista principal. São quatro bares e quatro ambientes. Haverá promoções de bebidas até à 1 hora. A entrada custa R\$ 26,00, e o endereço do local é Alameda dos Aicás, 1.642, em Moema. Informações pelos telefones 11/9946-8926 (Shun) ou 8144-2666 (Leandro).

**O SERVIÇO DE ORIENTAÇÃO MATRIMONIAL** do Enkyo (Beneficência Nipo-Brasileira de São Paulo) promove amanhã (23), das 9 às 16h, no Mie Kenjinkai (Av. Lins de Vasconcelos, 3352, Vila Mariana), o seu 30º Encontro Social. A proposta é proporcionar às pessoas passar um dia agradável e fazer novas amizades. Os interessados devem confirmar presença com antecedência pelo tel.: 11/3385-6606 (com Marilza ou Ivone). Taxa de adesão: R\$ 50,00 (cadastrados) e R\$ 60,00 (não cadastrados).

**O 14º MISS RYUSO DO BRASIL** encerra na terça-feira (25) o período de inscrições para candidatas. Já o evento que irá eleger as mais belas descendentes de Okinawa acontece no próximo dia 30. Organizado pelo Centro Cultural Okinawa do Brasil, este ano haverá também os concursos de Mister Uchinanchu e Miss Missô. A ficha de inscrição para os concursos pode ser adquirida pelos tels 11/6216-7867 (Cida) ou 2276-9616 (Alice, à noite) ou pelo e-mail: cidaguenka@uol.com.br.

## RESTAURANTES



MARCUS HIDE

Nesta edição você conhece a história do Restaurante Sendai, instalado na Rua da Glória desde 1978. A casa, tradicional na cidade, é administrada pela família Omura e, apesar de ter como carros-chefe o sushi e sashimi, vale destacar os moluscos preparados pelo mestre Nobuya ou seu filho, o sushiman Ricardo. Confira também a receita no chawan mushi. | **pág 5**

## RURAL



Medidas vão estimular uso racional de plantas medicinais e fitoterápicos

Ministério do Saúde vai monitorar eficácia do Programa

Para pesquisadores, projetos é inov. desde que bem aplicados

## RURAL

Confira no Nikkei Rural desta semana matéria especial sobre as medidas que o governo pretende adotar para estimular uso racional de plantas medicinais e fitoterápicos e a opinião de pesquisadores. A coordenação do programa ficará a cargo do Ministério da Saúde. Leia também: Apoio à comercialização superou a marca de R\$ 1 bilhão no mês de julho. | **págs 7 e 8**

## COMUNIDADE

### Pavilhão Japonês ganhará reformas ainda neste ano

MARCUS HIDE



Com 52 anos de existência e considerado um dos grandes marcos da comunidade nikkei, o Pavilhão Japonês ganhará até o final do ano mais uma reforma em suas dependências, já pensando nos eventos que receberá daqui a dois anos, no Centenário da Imigração. Segundo o presidente da comissão responsável pela preservação do Pavilhão, Léo Ota, todos os principais pontos da reforma já foram definidos, caso do lago das carpas e das madeiras desgastadas que compõem o local, faltando agora somente a verba de R\$ 30 mil proveniente da Prefeitura de São Paulo. "A idéia é deixar o Pavilhão em perfeitas condições para receber grandes exposições e até shows culturais", diz. | **pág 3**

## TRADIÇÃO



MARCUS HIDE

Os oratórios familiares são conhecidos da maioria dos descendentes de japoneses, e sua fabricação envolve ensinamentos passados de geração em geração. O **Jornal Nikkei** foi conhecer uma oficina especializada no chamado butsudán e conta o que descobriu. | **pág 6**

## CIDADES/MOGI

DIVULGAÇÃO



A Prefeitura de Mogi das Cruzes assinará um protocolo de intenções com a Global Road Safety Partnership (GRSP), uma Organização Não-Governamental. A medida instituirá um programa de prevenção a acidentes no município. | **pág 4**

## PERFIL

DIVULGAÇÃO



Sabrina Sato aterrissa no Animecon 2006. Hoje ela apresenta o concurso de cosplay, que elegerá a pessoa com a melhor fantasia do evento. Durante o intervalo das gravações para o desenho *Asterix e os Vikings*, a ex-estudante de dança e Jornalismo falou sobre a experiência como dubladora, a relação com a cultura japonesa e o evento de hoje. | **pág 10**

## ESPORTES

DIVULGAÇÃO



Confira na edição de Esportes: O departamento de Softbol da CBBS prepara um seminário com o objetivo de formar novos árbitros para os Jogos Pan-Americanos de 2007, no Rio de Janeiro. Em Marília, acontece hoje e amanhã a 8ª Taça Brasil Interclubes de Softbol Feminino Mirim com a participação de 12 equipes. Em Araçatuba, o destaque é o sumô, que terá a participação de uma equipe colegial do Japão, além de representantes da capital paulista, Rio Grande do Sul, Paraná e Pará. | **pág 9**

## MIRANDÓPOLIS

DIVULGAÇÃO



Para marcar os 80 anos de fundação do Bairro 2ª Aliança, a Associação Cultural e Esportiva Nikkei da 2ª Aliança realiza hoje (22) uma grande festa que contará com a presença de uma comitiva da Província de Tottori, além de ex-alienses da Capital. A expectativa é reunir entre 700 e 800 visitantes. O evento será aberto com a inauguração da estrutura metálica do kaikan, que ampliou sua capacidade. | **pág 4**

**Empregos no Japão sem complicações!**  
Abra as portas para o seu futuro.  
■ 18 a 55 anos de idade.  
■ Homens e Mulheres descendentes de japoneses ou casado(a) c/ descendentes.  
■ Providenciamos toda a documentação para a obtenção do visto.  
■ Oportunidades em várias cidades.  
■ Colocações diretas e imediatas.  
www.kaizenservice.com.br  
R. José Bonifácio, 336 - s/ 3 - Centro - Mogi das Cruzes - SP  
kaizen@kaizenservice.com.br 4798-4393 - 4798-4657

**EMPREGOS NO JAPÃO**  
"Nós temos a solução!"  
■ Bento-yás  
■ Alimentos  
■ Auto-peças  
■ Comp. Eletr.  
■ e outros  
Trabalhamos com várias empresas em diversas regiões.  
Passagem aérea converse conosco.  
Embarcando conosco Visto e Koseki são gratuitos.  
Financiamento em até 24 meses, através de banco, com carência de 30 a 90 dias para pagar 1ª parcela.  
KAYTO  
R&H CONSULTORIA DE VIAGENS  
www.kayto.com.br  
kayto@assessoria@uol.com.br  
Pça. da Liberdade, 130 - 9º-cj. 97  
CEP 01503-010 - São Paulo - SP  
(11) 3105-8686

**EMPREGOS NO JAPÃO**  
Viajando conosco tem: vistos diários, visto e koseki grátis, colocações diretas.  
Confira algumas de nossas vagas:  
■ CANON ¥ 1.300H - ¥ 1.150M (c/ 2 h/le)  
■ SUMITOMO ¥ 1.300H - ¥ 900M (c/ 3 h/le)  
■ TOYOTA ¥ 1.400H - ¥ 1.400M  
■ HITACHI ¥ 1.600H - ¥ 1.400M (c/ 2 h/le)  
■ YAMAHA ¥ 1.250-1.500H - ¥ 900M  
■ KAWAGUCHI ¥ 1.350-1.450H + bonus.  
■ Hotéis, Condições, Lavanderias, Fábrica de Auto Peças p/ candidatos acima de 60 anos (Confira as condições de contratação p/ cada empresa).  
Consulte o ORLANDO KUMAGAI  
Atendimento Ininterrupto das 9:00 - 24:00 h.  
(11) 3399-5280 - 3275-4099 - 9705-4291  
Pça da Liberdade, 272 - 1º e 2º - Liberdade - São Paulo - SP

## P A N O R A M A

Fotos: Marcus Kiyohide Iizuka



Durante seu desfile na São Paulo Fashion Week, a estilista Érika Ikezili recortou, dobrou e transformou os tecidos em "origamis", ao som da música "Oh! Happy Day", no último dia 17. Com criatividade, ela mostrou sua coleção de roupas em forma de trapézio, saia envelope, calça tipo leg-ging, alças coloridas entrelaçadas, misturados em malhas, rendas, tafetás, estampas florais, estampas de borboletas e tules. E as cores mais utilizadas foram os tons de terra, amarelos e as que lembram flores com grande detalhamento das dobraduras de papel. A forma mais utilizada foi o círculo, usando repetições que formavam moullage florais (técnica de modelagem feita no próprio corpo). Os acessórios foram os chapéus, também de forma circular, e as sandálias tricês.

## Assine o Jornal Nikkei

Nome \_\_\_\_\_  
 Endereço \_\_\_\_\_  
 CEP \_\_\_\_\_ Cidade \_\_\_\_\_  
 Estado \_\_\_\_\_ Tel. \_\_\_\_\_  
 CPF \_\_\_\_\_

R\$ 80,00 (semestre)

EDITORA JORNALÍSTICA UNIÃO NIKKEI LTDA.  
 Tel. (11) 3208-3977 – Fax (11) 3341-6476 – j.nikkei@terra.com.br



## 59º Undokai de Ibiúna

No dia 16 de julho, num bonito dia de sol e céu azul, aconteceu a 59ª Gincana Poliesportiva (Undokai) no Centro Cultural de Ibiúna com a participação das famílias, desde de avós e netos, em uma grande confraternização. Foi dia inteiro de brincadeiras, de manhã até o entardecer. No almoço o tradicional obentô com oniguiuri e carne milanesa.

EDITORA 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

## COMUNIDADE

# Pavilhão Japonês se prepara para ganhar 'nova roupagem' até 2008

Um dos símbolos da comunidade nikkei de São Paulo, o Pavilhão Japonês pode ganhar ainda neste ano uma reforma "de peso", já se preparando para receber grandes eventos em 2007 e especialmente 2008, ano do Centenário da Imigração Japonesa.

Construído em 1954 no Parque do Ibirapuera, o Pavilhão tem uma das faces voltadas para o lago e outra, para um bosque formado por árvores do jardim japonês e eucaliptos do parque. Entretanto, a falta de verbas para a manutenção tem atrapalhado algumas iniciativas que poderiam atrair mais público ao local, além de receber melhor eventos da comunidade nikkei.

Justamente olhando para esse lado, a Prefeitura de São Paulo já aprovou uma emenda do vereador Jooji Hato que destinará R\$ 30 mil para as reformas do local, que devem ser uma das maiores já feitas. As obras ainda não estão com datas marcadas, mas a expectativa é de que se inicie no segundo semestre. "Devemos lutar para preservar este que é um dos patrimônios da comunidade nipo-brasileira. Fiz essa emenda no fim do ano passado e o prefeito Kassab já liberou a verba. Inclusive, ele é um grande fã da cultura japonesa e se mostrou muito preocupado em preservar a área para o Centenário da Imigração", destaca Hato.

Já o presidente da comissão do Pavilhão Japonês, Léio Sussumu Ota, se mostra animado com os pontos principais do projeto de revitalização, apesar de ainda não contar oficialmente com a verba disponibilizada pela Prefeitura. Segundo ele, entre as principais propostas, estão a de trocar parte da madeira que reveste as laterais do Pavilhão e que atualmente se apresentam desgastadas.

"Na verdade, ainda nem temos em mãos esse dinheiro para efetivamente dar início às obras, pois estamos esperando uma resposta da Secretaria do Verde e Meio Ambiente. Mesmo assim, trata-se de uma iniciativa muito boa e que renderá bons frutos para toda a comunidade, pois iremos fazer uma restauração de alguns pontos hoje críticos, caso das madeiras, por exem-



Idéia é dar um aspecto mais moderno ao local, além de trocar parte das madeiras hoje desgastadas

plo", explica Ota. Além da parte de marcenaria, o trabalho de restauração inclui ainda dar uma "revigorada" na parte interna. "Com certeza queremos dar uma cara nova ao Pavilhão Japonês, torná-lo ainda mais interessante aos olhos do público."

Tamanha preocupação tem um motivo especial: o aumento no número de eventos até 2008. Se antes as exposições e os encontros da comunidade eram raros no Pavilhão, hoje esse panorama está mudando. Só em 2005, foram realizados dois eventos significativos no segundo semestre: a Semana do Brinquedo, no mês de outubro, e a Exposição Olhar Japonês no Brasil com a mostra de Arte em Craft, de novembro a dezembro. Foram dois importantes eventos comemorativos ao Cinquentenário de fundação do Bunkyo.

No programa de auto-sustentabilidade, vários projetos estão sendo discutidos, sendo que um deles refere-se à possibilidade de montar uma livraria com livros e revistas relacionadas à cultura japonesa, e uma cafeteria. Além disso, como forma de provocar maior interação com o público, foi providenciado um livro para registro de sugestões, cujas anotações serão levadas à reunião da Comissão.

"Temos muitas coisas em discussão na Comissão. Estamos em uma fase especial para podermos introduzir novas idéias e também fazer

com que o Pavilhão cresça com o tempo", explica Ota, lembrando que algumas reformas já foram feitas no ano passado, caso da descupinização e a limpeza do lago das carpas. "Mesmo que não houvesse essa emergência com a descupinização, o lago teria de ser obrigatoriamente esvaziado, diante do risco de contaminação das águas e o perigo de morte das carpas. Foram várias rodadas de reuniões e negociações com diferentes empresas especializadas. Havia ainda outra etapa, a descupinização da área expositiva. Um trabalho que levou cerca de duas semanas e contou com a colaboração dos especialistas do Museu Histórico da Imigração Japonesa no Brasil".

Há cerca de um ano à frente da comissão, Léio Ota confirma que, apesar de alguns percalços encontrados, a relação entre os membros que hoje cuidam do local tem sido "de perfeita harmonia e sincronização". E lembra ainda que muito pode ser feito para que o local possa ser preservado para as próximas gerações.

"Não dá para deixar abandonado um lugar tão bonito e especial como este. É uma forma de mostrarmos a cultura japonesa para as próximas gerações e também de perpetuar entre os próprios descendentes. Agora que estamos com alguma verba, vamos idealizar o projeto o mais rápido possível", declara.

2008 - O cônsul geral adjunto do Japão, Jiro Maruhashi, e a vice-cônsul cultural que se despediu do Brasil, Rina Sugimoto, estiveram no último mês de junho visitando a Secretaria Municipal de Cultura para anunciar a intenção do governo japonês de patrocinar a vinda de uma grande exposição de Tesouros do Japão, a ser exibida na Oca, em 2008. Esta exposição será inaugurada por membros da Família Imperial.

O secretário Carlos Augusto Calil saudou a iniciativa e tomou a liberdade de sugerir a realização de outras manifestações como uma grande exposição de gravura japonesa, espetáculo de teatro Nô, no Parque Ibirapuera, em torno do Pavilhão Japonês, "que poderia ser restaurado para o evento, com o patrocínio de empresas japonesas que atuam no Brasil".

Para Ota, será uma grande honra poder receber espetáculos artísticos no Pavilhão, mesmo sendo pego de surpresa com a informação. "Até então não estava sabendo dessa idéia, mas se realmente for concretizada, será muito boa. Todos os trabalhos que atualmente estamos desenvolvendo visam também as comemorações do Centenário. Será uma honra poder receber espetáculos artísticos do Japão no Centenário, ainda mais em um lugar especial como o Pavilhão Japonês, marco da comunidade", define.

(Rodrigo Meikaru)

## DOCUMENTÁRIO

## Produtores dão início à pesquisa sobre Liberdade



Equipe quer resgatar aspecto histórico do bairro oriental

Com intuito de pesquisar os aspectos históricos do bairro da Liberdade para a produção de um documentário educativo para escolas, um grupo de produtores começou a levantar os principais dados do bairro e, a partir de setembro, iniciará efetivamente as filmagens do vídeo, que contará com personagens históricos e os principais pontos curiosos da região.

Produzido pela Dezenove Som e Imagens, a obra ganhará contornos do passado ao entrevistar pessoas que vivem na Liberdade há anos, através de uma narrativa conduzida com muitos diálogos e "pequenas histórias" apresentadas pelos protagonistas, sejam elas do passado ou mesmo da atualidade. Tudo permeado com imagens feitas a partir de locações que os produtores já começaram a estudar.

"Atualmente, estamos em fase de pesquisa para a construção de um roteiro e mapear quais pontos abordaremos no documentário. Acho muito importante fazer um registro dessa região, uma vez que é considerada exótica e de muita movimentação", explica a diretora Chica Mendonça, lembrando que o início da produção e a escolha do tema se deram ainda no fim do ano passado.

"Todo o projeto foi contemplado através de um edital da Prefeitura de São Paulo, denominado 'História dos Bairros de São Paulo', e conta com recursos da Secretaria Municipal de Cultura. Trata-se de um trabalho que irá mostrar os aspectos históricos de alguns bairros selecionados e que será veiculado nas escolas no ano que vem."

Ao lado de Mendonça, estão trabalhando na iniciativa a dupla de produtores Maurício Osaki e Mirian Ou, ambos recém-formados em Cinema na Usp (Universidade de São Paulo). Correndo contra o tempo para arrumarem personagens e descobrirem os principais pontos históricos, ambos estiveram no **Jornal Nikkei** para pesquisarem o histórico da imprensa nipo-brasileira, além de visitar outras instalações da Liberdade para identificarem possíveis locais a serem usados durante as gravações. "Vamos mostrar toda a evolução do bairro, com suas principais características e, o prin-

cipal, a miscigenação existente aqui", afirma Osaki.

**Dificuldades** - Já Mirian confessa que o documentário - com duração prevista de 26 minutos - abordará também os grandes festivais realizados na região, caso do Tanabata Matsuri e do Ano Novo Chinês. "Hoje temos uma grande mistura de raças na Liberdade. Já não há mais aquele papo de que é somente um bairro de japonês."

Atualmente, vemos muitos descendentes de chineses e até coreanos em meio aos japoneses. Tudo isso nós vamos mostrar, além das grandes festividades que ocorrem de tempos em tempos", diz.

Entre as dificuldades encontradas até o momento, os produtores citam a falta de informações sobre o histórico do bairro, bem como a falta de pessoas possuem um material rico em informações. Já os que têm uma memória mais "fresca", dificilmente aceitam dar entrevistas ou mesmo ser filmado para o documentário.

"O oriental é mais recatado mesmo, não possui a mesma desenvoltura para falar na frente das câmeras. E isso é um ponto que dificulta um pouco. Mas, por outro lado, nessa primeira fase de pesquisa descobrimos que existe muito a ser explorado, principalmente na parte do comércio, um dos pontos altos da região", explica Osaki.

Com previsão de finalização para meados de novembro, o documentário, ainda sem nome definido, "por enquanto nomeamos somente 'Liberdade'", destaca Ou, poderá ultrapassar as barreiras acadêmicas e ganhar a rede nacional, especialmente as redes públicas.

Caso venha mesmo a ser veiculado, o documentário será um dos primeiros em cadeia nacional a abordar a tradição da Liberdade. "Vamos batalhar para conseguir algum espaço nas redes, caso da TV Cultura, por exemplo", almeja Chica Mendonça.

Aos que possuem material ou mesmo uma história interessantes sobre o bairro, os produtores pedem que os interessados em contribuir com o documentário entrem em contato pelo tel: (11) 8447-2969 ou pelo e-mail chica.mendonca@terra.com.br.

## INTERCÂMBIO

## Província de Kyoto busca incrementar relações com São Paulo

Uma delegação da Província de Kyoto, formada por dez integrantes, sendo oito deputados estaduais e liderada pelo presidente da Assembleia Legislativa local, Kunio Sakai, desembarcou em São Paulo na última quarta-feira (19) para ampliar as relações com o Estado de São Paulo e tratar de assuntos relacionados ao Centenário da Imigração Japonesa no Brasil.

No mesmo dia do desembarque, a comitiva japonesa visitou a Assembleia Legislativa de São Paulo e na quinta-feira estiveram com membros da Associação para Comemoração do Centenário da Imigração Japonesa no Brasil e conheceram o Museu Histórico da Imigração Japonesa no Brasil. Na sexta-feira, seguiram para a cidade de Pompéia (SP) para visitar as

instalações da Fundação Shunji Nishimura. Hoje (22), a programação inclui uma visita ao 9º Festival do Japão, que prossegue até amanhã no Centro de Exposições Imigrantes, em São Paulo. Antes de embarcar de volta para o Japão, no dia 25, a comitiva deve passar pelo Rio de Janeiro e Foz do Iguaçu.

Além de Kunio Sakai, a delegação é formada ainda

pelos também deputados estaduais Issao Aketa (sub-chefe), Tadashi Takaya, Lissaburo Titosse, Tadashi Yamamoto, Takashi Matsuo, Tadamasa Matsuo e Hiroshi Mizoguti. Completam a comitiva Takashi Yassuda e Sumio Mizuta, respectivamente, secretário geral e sub chefe da Divisão de Deliberação da Assembleia Legislativa da Província de Kyoto.

Visite o stand do **JORNAL NIKKEI** no Festival do Japão e ganhe um brinde!

assinatura (11) 3208 3977

**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](http://www.viacaogarcia.com)

**GARCIA**  
Diminuindo Distâncias, Aproximando Pessoas.

## CIDADES/MIRANDÓPOLIS

## 2ª Aliança comemora 80º aniversário com grande evento

A Associação Cultural Esportiva Nikkei da 2ª Aliança (Acensa) realiza hoje (22) evento em homenagem ao aniversário do Bairro da 2ª Aliança, que este ano comemora seu 80º aniversário de fundação. A programação tem início a partir das 9 horas com a inauguração da estrutura metálica do kaikan, que possibilitou a ampliação de suas dependências. Em seguida, acontece a missa em homenagem póstuma e as solenidades formais, além de homenagens aos idosos com mais de 75 anos.

À tarde, após almoço de confraternização, a cerimônia prossegue com o intercâmbio entre a comunidade local e uma comitiva da Província de Tottoti, que desembarcou nesta quinta-feira (20) em solo brasileiro especialmente para a ocasião. Liderada pelo vice-governador Kishin Fujii, a delegação japonesa é formada por outros dez integrantes. Amanhã (23), eles devem visitar o último dia do 9º Festival do Japão, no Centro de Exposições Imigrantes, na capital paulista.

As apresentações artísticas (danças, teatros e músicas) com grupos locais e da Associação Cultural Tottori Kenjin do Brasil, e o Teatro Yuba, da Comunidade Yuba – por volta das 20 horas –, encerram o evento. No domingo (23), haverá um almoço e uma ginástica recreativa.

Segundo o presidente da Acensa, Isao Sato, a festa deve reunir entre 700 e 800 pessoas, incluindo caravanas de ex-moradores, especialmente da Capital.

Segundo o presidente da Aliança Kyoyukai, Kiyoshi Kita, cerca de 80 pessoas, a maioria de ex-aliacenses, sairão de São Paulo na noite de sexta-feira com destino à 2ª Aliança. “Costumamos realizar essas visitas, seja à 1ª, 2ª ou 3ª Alianças, a cada cinco anos”,



Nova estrutura metálica do kaikan possibilitou ampliação das atividades culturais e recreativas

explica Kita, que nasceu na 1ª e morou durante um tempo na 2ª Aliança. “Saf de lá em 1953, com 19 anos de idade, com o intuito de estudar. Na realidade, os jovens só podiam sair se fosse para estudar. Acabei concluindo o curso de Direito nas Faculdades Metropolitanas Unidas mais para cumprir essa obrigação”, conta Kita, lembrando que “muitos ex-aliacenses foram estudar no Japão”. “Esses tiveram fibra”, destaca ele, que está à frente da Aliança Kyoyukai, uma associação que reúne ex-aliacenses há 22 anos.

Quando não vai para Mirandópolis, onde estão localizadas as três Alianças, Kita costuma reunir os ex-moradores em São Paulo. “São cerca de 300 só na Capital”, afirma ele, que já está pensando em fazer o caminho de volta. “Muitos já voltaram. Nessa idade [está com 72 anos] a gente só pensa na tranquilidade. Lá não tem violência, tem muita paz. Lembra um pouco o Japão”, diz Kita, acrescentando que “hoje tudo mudou”. “Eles têm até fax”, comenta.

E se depender de Isao Sato, o clima do encontro deve ser de emoção. “É uma data bastante significativa para nós”, respondeu, ao ser indagado pela reportagem do **Jornal Nikkei** sobre a importância da comemoração.

**Economia** – Hoje com 66 anos, Isao personifica o típico aliacense. Ele nasceu no Bairro da 2ª Aliança e garante que nunca teve vontade de sair do local. “Não tive oportunidade de estudar, por isso, se sásse não teria muitas perspectivas”, diz Isao, que acompanhou parte da história do bairro, que teve como primeiro morador a família de Masao Hashiura.

Ocupando uma área de 2500 alqueires, a 2ª Aliança conta atualmente com 33 famílias, o que representa uma população estimada em cerca de 140 pessoas, sendo que aproximadamente 30% encontra-se na faixa etária de 60 anos.

Mas nem sempre foi assim. Isao Sato lembra que há 70 anos o local era habitado por

cerca de 900 famílias. “Muitos moradores acabaram mudando”, lamenta. O forte da economia é a criação de gado, a avicultura, seringueira e o cultivo de frutas, como goiaba, abacate e morango, mas já teve a era do algodão, do café, do abacaxi... “Planta-se de acordo com a política econômica do País e o futuro aponta para a cana de açúcar. Se você for lá daqui a alguns anos só verá canavial”, prevê Kita.

Parte da produção é escoada para o consumo interno e outra abastece principalmente o Ceasa (Centrais de Abastecimento) de São Paulo. “Trabalhamos a maior parte do tempo”, explica Isao, acrescentando que a tecnologia facilitou, e muito, o dia a dia dos moradores. Se antes as informações chegavam através de cartas e telefonemas, hoje o computador encurtou a distância com o “mundo exterior”. “Acho que 30% dos moradores tem computador. Usamos a Internet para enviar e receber e-mails. É uma coisa muito boa”, diz Isao.

(Aldo Shiguti)

## CIDADES/MOGI DAS CRUZES

## Prefeitura acerta parceria com entidade internacional



Protocolo inclui prevenção e orientação contra acidentes

A Prefeitura de Mogi das Cruzes assinará um protocolo de intenções com a Global Road Safety Partnership (GRSP), uma Organização Não-Governamental que tem o apoio de grandes instituições como o Banco Mundial, General Motors, Renault, Shell, Toyota, entre outras. A medida instituirá um programa de prevenção de acidentes no município. O documento deverá ser assinado pelo prefeito Junji Abe na segunda quinzena de setembro.

“É uma parceria entre o setor privado, a sociedade civil e a administração para a redução de acidentes”, destaca o secretário municipal de Transportes, Nobuo Aoki Xiol, que participou, na última semana, de uma reunião com o representante da GRSP para a América Latina, José Cardita, e com o gerente de Relações Governamentais da GM, Milton Fratta.

O programa estabelece metas a ser cumpridas quanto ao número de ocorrências e cria uma classificação de segurança para diversos setores da sociedade de acordo com o número de acidentes. Os selos, divididos em ouro, prata e bronze, podem abranger atividades como taxistas, motoristas de ônibus, escolas e transportadores escolares.

No Brasil, a iniciativa chegou em 2001, na cidade de Sumaré, interior de São Paulo. Já participam cidades como São Caetano do Sul, Jundiaí, Indaiatuba, Araraquara, Florianópolis, Macaé, Resende, Juiz de Fora e Guaíba.

“No mundo, acontece uma média de 3,2 mil mortes por dia relativas a problemas de trânsito. Isso gera uma perda de US\$ 100 bilhões anuais em recursos”, destacou Cardita, que ficou surpreso com a organização de informações disponibilizadas pela Secretaria

de Transportes de Mogi. “Com a estrutura daqui, que já tem acesso aos números de acidentes registrados pela Polícia Militar, podemos começar o trabalho de um estágio mais avançado”, completou.

**Reforço** – O secretário Nobuo Aoki Xiol lembra que a implantação do programa será mais um reforço importante para as ações que estão sendo desenvolvidas pela Prefeitura para redução de acidentes. “Esse trabalho, uma das recomendações do prefeito Junji Abe, permitiu, por exemplo, que os acidentes diminuíssem 6% entre janeiro e abril de 2005 em comparação com o mesmo período deste ano, mesmo considerando-se que a frota de veículos aumentou 4,4%”.

Entre as ações que a Prefeitura vem empreendendo para aumentar a segurança de motoristas e pedestre, destaca-se a revitalização da sinalização horizontal e vertical nas principais vias do município, além do investimento em projetos de educação no trânsito.

“Temos a Escola Mirim de Trânsito, que já atende a crianças de 4 a 11 anos, além dos projetos Travessia Segura, que visita escolas e que orienta alunos e pais sobre a forma mais segura de cruzar as vias, e o Valorizando a Vida, em que os participantes ganham cartilhas com material didático”, disse Xiol.

O enfoque nos pequenos, segundo o secretário, proporciona o envolvimento de toda a família. “Após receberem as noções de segurança, as crianças chamam a atenção dos adultos para as infrações que eles cometem enquanto estão dirigindo. O investimento na educação é a maneira mais eficaz de formar motoristas mais cautelosos e, assim, ter um trânsito mais seguro para condutores e pedestres”, completou.

## CIDADES/MARINGÁ

## Acema promove amanhã show de artes cênicas

O Departamento de Senhoras (Funjinbu) da Associação Cultural e Esportiva de Maringá realiza amanhã (23) seu tradicional “Engueikai” (Show de Artes Cênicas), evento que ocorre anualmente e tendo como pano de fundo as comemorações dos 52 anos de fundação do departamento.

Dentro da programação montada, haverá a apresentação de danças típicas japonesas, como o Nagasaki Borá-Borá que abrirá a festa, apresentação de canto das crianças da Acema e uma pequena mostra de teatro. Toda a organização é feita pelo Funjinbu e conta com a colaboração de Yoshihito sensei, que veio de São Paulo para ensaiar as danças da apresentação.

Além da participação das crianças e das senhoras nikkei da entidade, se apresentam também o Grupo da Seicho-



Danças típicas ganham destaque durante evento

No-Iê e o Funjinbu da Igreja de Maringá. “É uma forma de reunir as senhoras nikkeis em um ambiente agradável e divertido”, conta Yaeko Kubota, diretora do Departamento de Senhoras.

A intuito principal das apresentações, de acordo com os

organizadores, é manter viva a tradição desde os tempos da Socema e antiga sede da atual Acema, onde sempre houve confraternização entre as senhoras das famílias nikkeis locais.

Fundado em 1954 na antiga sede da Acema, o Funjinbu – antes denominado somente como Funjinkai –, foi criado

com o objetivo de reunir somente senhoras das famílias nikkeis, levando em conta que havia apenas uma associação da comunidade nikkei, o Nihonjin-Kai, onde reuniam-se homens e mulheres. No ano de 1989 o funjinkai passou a ser um departamento da Acema e adotou o nome de Funjinbu.

Atualmente as senhoras ajudam na organização de festas da Associação, colaboram em outros departamentos e dão uma “ajuda geral” para a Acema. “Elas fazem a recepção, o almoço, a janta, ajudam em outros departamentos... Elas colaboram muito”, conta Koyoshi Yano, atual presidente da Acema.

Aos interessados, o show começa às 14 horas e será realizado no Salão Social da Acema, na Avenida Kakogawa, 50, em Maringá, Paraná. A entrada é gratuita para o público.

(Aline Inokuchi)

## CIDADES/BASTOS

## Governo do Japão doa R\$ 203 mil para associação beneficente

O governo do Japão, através do Consulado Geral do Japão em São Paulo, oficializou ontem (21) uma doação à Associação Beneficente de Amparo à Infância (Abai) em Bastos, através do Programa de Assistência para Projetos Comunitários. A cerimônia foi realizada na própria sede da entidade e contou com a presença do presidente da entidade, Shigeyuki Toyoshima, e do cônsul geral do Japão em São Paulo, Masuo Nishibayashi.

O Programa de Assistência para projetos Comunitários e de Garantia da Segurança do Ser Humano atende a todos os países em desenvolvimento, doando recursos através do governo do Japão. No Brasil, a APAE (Associação de Pais e Amigos dos Excepcionais de São Paulo) pôde se beneficiar deste programa e foi através disso que Shigeyuki Toyoshima tomou conhecimento do programa, inscrevendo-se para que a Abai pudesse se beneficiar dos incentivos.

A Associação Beneficente de Amparo à Infância, fundada em 1975 na cidade de Bastos, no estado de São Paulo, é uma organização sem fins lu-

crativos que cuida e educa gratuitamente crianças e adolescentes durante o dia enquanto seus pais trabalham fora. Entre suas atividades, o reforço escolar e curso de ponto cruz são realizados para os alunos maiores. Já para os pequenos são feitas apenas atividades de recreação. Atualmente, a entidade atende 210 crianças e adolescentes. Com 70 anos, o prédio da entidade apresenta desgaste, com vazamento e desnivelamentos nos tetos.

Diante desta situação, a entidade foi estudada, selecionada e aprovada para participar do programa de assistência para trabalhos comunitários. O governo do Japão, por intermédio do cônsul geral japonês, Masuo Nishibayashi, doou R\$ 203 mil para melhorar o ambiente educacional da ABAI.

Com esse dinheiro, foi construída uma nova creche com novas salas e instalações. O prédio que é usado atualmente, será desativado em função deste novo pavilhão. “As crianças vão ficar melhores instaladas agora, graças a essa doação”, conta Ester Macanhan, coordenadora administrativa da entidade.

**VOCÊ DEKASSEGUI QUE TRABALHOU NO JAPÃO DE 2001 A 2005. RECUPERE O SEU IMPOSTO RETIDO NO JAPÃO**

Recup. em São Paulo

ABC	Tadainessa	(11)4178-9478	São Paulo	TokioTur	(11)3208-0670
Andradina	Shiguo	(16)3723-4743	São Paulo	Miura	(11)3864-8900
Araçatuba	Erico	(16)3624-2540	São Paulo	Nelson	(11)2276-3417
Araçatuba	Koyama	(16)3608-8252	São Paulo	Nobuo	(11)3297-2586
Araçatuba	Tohoru	(16)3623-5074	Sorocaba	Maria	(15)3417-3783
Araraquá	Gláucia Sery	(11)4413-3502	Tupã	Maura	(14)3441-1349
Avaré	Neide	(14)3733-1562	<b>Recup. em Mato Grosso do Sul</b>		
Bastos	Lilian	(14)3478-1182	C. Grande	Lehara	(67)3382-8337
Bauri	Shiguo	(14)3236-3877	Dourados	Eduardo	(67)3424-0234
B. Paulista	Luciana	(11)4032-6684	Dourados	Kiyoshi	(67)3422-3415
Campinas	Edson	(19)9784-3605	<b>Recup. em Minas Gerais</b>		
Guarulhos	Roberto	(11)6451-1966	Pouso Alegre	Wilson	(51)3425-6721
Indaiatuba	Yasuo	(19)3234-7206	<b>Recup. em Rio de Janeiro</b>		
Jundiaí	Pedro	(11)4521-5351	Cunfilas	Isaura	(41)3222-6128
Ourinhos	Satiko	(14)3322-7591	Londrina	Diana	(43)3322-0301
Piedade	Mônica	(15)3244-1023	Londrina	Márcio	(43)3323-4172
P. Prudente	Olga	(16)3806-8527	Londrina	TokioTur	(43)3334-1833
Registro	Gilson	(13)9734-0560	Maringá	Marlon	(44)3222-7708
Ribeirão Preto	Eli	(16)3617-3008	Maringá	Thais	(44)3628-2435
			N. Esperança	SeidFábio	(44)3252-4154

Central de Atendimento:  
(11) 5071-0097  
(11) 3105-0712  
(11) 4725-3097

**Golden Dream**  
Internacional  
www.goldendream.com.br

**ITIBAMBU**  
DECORAÇÕES

Visite nosso stand no Festival do Japão!

show room, rua dos inocentes 318, socorro, são paulo  
cep 04764 050 vendas, atacado/varejo (11) 5524 3594



## RESTAURANTES

## Sendai tem cardápio elaborado e tradicional na Liberdade

Na Liberdade e bem ao lado da Sé. O Sendai, um restaurante tipicamente familiar, oferece aos clientes o que de mais japonês ele poderá encontrar. Desde o bom atendimento até os pratos do cardápio.

São quase 30 anos no bairro. Aberto em 1978 pelo issei Nobuya Omura, hoje quem cuida do funcionamento da casa é o filho Ricardo, 29, sushiman que estudou no Japão. A mãe, Junko, também recebe os clientes com muita simpatia e o pai costuma estar mais presente no horário do jantar. Mas foi com muita persistência que ele se preparou para entrar no ramo. "Ele pedia para os parentes trazerem revistas de culinária do Japão, e assim foi aprendendo", recorda a esposa.

E apesar do cardápio extenso, entre cozinha quente e os pedidos que saem do sushi-bar, "nosso forte é o sushi, sashimi", afirma Ricardo. "É o que os clientes mais pedem, tanto os orientais – 70% dos frequentadores – quanto os brasileiros." E por isso a casa trabalha com uma grande variedade de peixes – atum, salmão, buri (olhete), robalo, garoupa, linguado e por aí vai... Eis algumas opções para provar, que recheiam o barquinho. O Combinado Especial (duas a três pessoas) sai por R\$ 79,00. Traz 25 fatias de sashimi, 4 sushis, 4 ovas e 14 enroladinhos. O Sashimi Super (R\$ 75,00), com 45 fatias de sashimi (de peixes e moluscos), outro que sai bem, pede como acompanhamento udon e cerveja.

Mesmo com a imensidão de locais que hoje destacam os enroladinhos japoneses em São Paulo, Ricardo afirma que manter a qualidade é a proposta da casa. "Teve uma grande explosão de sushi e muitos aprenderam a comer de maneira não correta, mas com o tempo foram aperfeiçoando o paladar. Aqui procuramos manter a qualidade do peixe, deixando-o gordo e apresentando sempre receitas tradicionais. Não fazemos pratos 'americanizados', pois quere-



Ricardo Omura segue o trabalho iniciado pelo pai com técnicas aperfeiçoadas de preparo dos peixes

mos ensinar o cliente a comer o que é bom", diz.

O que mais chama a atenção no Sendai, no entanto, são as variedades de frutos do mar, não encontradas com tanta facilidade em outros restaurantes. Avalone (awabi), vieira, centolha (foto central acima), hokigai, shirotorigai, lingüeta, saquirita, marisco branco, alguns servidos vivos e outros pré-cozidos. "Muitos comem com frequência, procuram no Sendai porque sabem que por ser um restaurante japonês temos aqui, e indicam aos amigos. Alguns vêm por curiosidade e outros gostam de imediato."

Se você quer algo mais leve, o chawan mushi – veja receita nesta página – é um pedido que pode servir como entrada, não pesa e que nem todos os restaurantes possuem no cardápio. Você pode colocar o ingrediente que desejar. No Sendai costuma levar shiitake, por cima para enfeitar, pedaços de frango, peixe branco, kamaboko e camarão. Após sair do banho-maria, ganha uma consistência mais sólida, parecida com de pudim, mas claro, com sabor salgado.

**De pai para filho** - O issei Nobuya Omura, de 59 anos e nascido em Kumamoto, che-

gou ao Brasil quando tinha apenas 9. E logo foi trabalhar num cafezal com a família, em Paranavaí (PR). Depois, migrou para Londrina e vendia na feira o que produzia numa horta. Tomate, pepino, morango. Até que, em 1969, veio para São Paulo. Continuou com vendas, numa banca de um mercado no Tatuapé. Casado mais tarde com a também issei Junko, decidiu: "Vou trabalhar num restaurante; pelo menos dá para comer." E por um ano ficou no hoje extinto Suma. O Hinodê – com o chef Akira Amano – foi outra escola que o ajudou a desenvolver as técnicas para corte e preparo dos peixes.

E foi em 1978 que resolveu estabelecer seu ponto na Liberdade – comprou o Sendai, onde trabalhava por três meses, na época administrada pela família Nozawa. "Quando passaram para nós, os clientes foram embora e com o tempo retomamos o movimento. Com novo cardápio e um atendimento com carinho, fomos conquistando nosso espaço", diz Junko.

E o filho Ricardo, que por quatro anos estudou e trabalhou no Sushi Hakari, de Tóquio, ajudou a aperfeiçoar o menu e mudou também o modo de servir algumas espe-

cialidades. "As técnicas de corte do peixe mudaram um pouco. Fazemos mais grosso, pois assim é servido no Japão. Se o cliente pedir, no entanto, cortamos fatias finas." A variedade de pratos também aumentou e, dessa forma, o Sendai recebeu da *Veja São Paulo* o prêmio de melhor restaurante japonês em 1999.

Para adoçar o paladar depois do almoço ou jantar, vale pedir uma das sobremesas, como o tempurá de sorvete (bola de creme empanada com calda de maracujá) ou o amnitsu (gelatina de alga, doce de feijão e sorvete de creme). Após a inauguração do andar de cima, em 1995, a casa passou a acolher mais pessoas. São 80 lugares, distribuídos entre dois andares e o balcão, mas para grupos com mais de seis pessoas, é preferível que se faça reservas.

(Cíntia Yamashiro)

**RESTAURANTE SENDAI**  
RUA DA GLÓRIA, 148, LIBERDADE  
TEL.: 11/3241-1129 OU 3241-0220  
DE SEGUNDA A SEXTA, DAS 11H30 ÀS 14H30 (ALMOÇO) E DAS 18H ÀS 22H30  
SÁBADO, DAS 12H ÀS 15H E DAS 18H ÀS 22H30  
ACEITA TODOS OS CARTÕES E VISA VALE ESTACIONAMENTO CONVENIADO NO Nº 132, BEST PARK (R\$ 3,00 POR DUAS HORAS)

## FESTIVAL DO JAPÃO

## Pratos exóticos despertam curiosidades em visitantes

Provar pratos típicos da culinária japonesa e ainda conhecer um pouco sobre a história de suas respectivas províncias de origem. Para os fãs da culinária japonesa, o 9º Festival do Japão é, literalmente, um prato cheio. Durante o evento, que prossegue hoje (22) e amanhã (23) no Centro de Exposições Imigrantes, pratos como o sasandango (doce embrulhado com bambu), o houtou (sopa dos samurais) e o okonomiyaki (pizza japonesa) são oferecidos pelas associações das províncias de Niigata, Yamanashi e Wakayama, respectivamente.

Além de atrair o público, a maioria dos pratos possui grande importância cultural e histórica para o Japão, como é o caso do sasandango, um bolinho de arroz preparado com a erva "yomogi", que é recheado com ankô (pasta de feijão azuki doce) e embrulhado em folha de bambu (sassa).

As folhas de bambu preservam o alimento fresco e a erva "yomogi" facilita a digestão. No século 16, época em que aconteceram várias batalhas entre os feudos e a alimentação era escassa, o sasandango foi muito consumido pela população e pelos soldados.

O houtou, uma massa caseira com legumes, inhame e temperado com missô, também é um prato histórico. Conhecido como "sopa dos samurais", essa delícia foi difundida por Takeda Shinguen, líder samurai que tentou unificar o Japão na época das guerras internas.

Conhecido como "pizza japonesa", o okonomiyaki é uma das comidas mais populares no Japão. Trata-se de uma massa grelhada em forma de panqueca, recheada com iguarias finas como o peixe katsuo (bo-

nito) seco, mini-camarões secos, ovos, bacon, maionese, batata-frita palha e repolho picado, entre outros ingredientes.

Pratos "curiosos" também marcam presença na Praça de Alimentação do Festival. A Associação Rikkokai apresenta um cardápio à base de carne de javali importada. Quem visitar o estande poderá saborear essa iguaria preparada como sopa, assado ou espeto.

E para quem gosta de pratos diferentes, uma boa dica é o gyutan bento, que é um bentô (refeição) especial com língua de boi, especialidade da Associação Miyagui Kenjinkai do Brasil.

Considerado um prato afrodisíaco pelos japoneses, o unagui kabayaki (enguia grelhada) será servido novamente pelo kenjinkai de Shizuoka. A enguia é um prato bastante popular no Japão, e muito consumido na época do verão.

A Associação Ibaraki Kenjinkai do Brasil vai preparar novamente delícias com carne de avestruz, que é recomendada pela Sociedade Brasileira e Americana de Cardiologia, pois além de ter baixos índices de gordura, colesterol e calorias, também possui altos índices de Ômega 3 e Ômega 6, que são benéficos ao coração.

## 9º FESTIVAL DO JAPÃO

DATA: HOJE (22), DAS 10 ÀS 20 HORAS, E AMANHÃ (23), DAS 10 ÀS 18 HORAS

LOCAL: CENTRO DE EXPOSIÇÕES IMIGRANTES - ROD. DOS IMIGRANTES, KM

1,5, SÃO PAULO

ÔNIBUS GRATUITO NO METRÔ JABAQUARA

INGRESSOS: R\$ 5 (ENTRADA GRATUITA: CRIANÇAS ATÉ 8 ANOS E IDOSOS ACIMA

DE 65 ANOS)

INFORMAÇÕES: 11/3277-8569

SITE: WWW.FESTIVALDOJAPAO.COM

E-MAIL:



Maioria dos pratos possui grande importância cultural

## CURSO

## Takeshi Amano abre inscrições para turmas de agosto

O professor Takeshi Amano (ex-Hinodê), que comanda o Centro de Nutrição Professor Takeshi Amano, está com inscrições abertas para o curso de culinária japonesa com início em agosto. Considerado "o mais completo curso de culinária japonesa", inclui pratos quentes e frios. No cardápio, sushi e sashimi, nimonono (cozidos), aguemono (frituras), yakimono (assados), nabemono (cozido na mesa), mushimono (banho maria) e

sunomono (vinagrete), entre outros.

O básico tem início nos dias 3 e 5 de agosto (quinta ou sábado), das 14 às 16h30. Já o curso avançado tem início no dia 5 de agosto (sábado), das 9h30 às 12 horas. No final do curso é fornecido certificado de conclusão.

Matrículas e informações pelos tels: 11/4787-0154 (com Paulo, em português) ou 3277-1610 (com professor Amano, em japonês).

### Chawan Mushi

#### Ingredientes:

#### Para caldo:

2 ovos  
1 colher rasa (café) de sal  
½ colher (café) de Ajinomoto  
1 colher (sopa) de saquê

#### Recheio:

2 coxas pequenas desossadas de frango  
2 fatias de kamaboko  
2 camarões cozidos  
2 pedaços de peixe branco

2 shiitakes

Bata todos os ingredientes do caldo num recipiente. Coloque em cada chawan um pedaço de cada ingrediente para o recheio (kamaboko, camarão cozido, pedaço de peixe branco, frango, shiitake) – se quiser, pode incluir algum outro de sua preferência. Jogue o caldo por cima. Leve para o banho-maria por cerca de 35 minutos. O chawan mushi deve adquirir uma consistência de pudim. Sirva.

Porções: 2



## TRADIÇÃO

# De pai para filho, tradição de fabricar oratórios resiste até hoje

A tire o primeiro incenso o nikkei que nunca viu um oratório familiar, conhecido como butsudán. Desde 1908, ano oficial do início da imigração, milhares de japoneses trouxeram consigo a religião que praticavam no país de origem, no qual o xintoísmo e o budismo têm presença forte na vida das pessoas. Mesmo com o contato com novas influências religiosas, como o cristianismo, os rituais continuaram a serem praticados até hoje no Brasil, entre eles o uso do oratório familiar, em ambas as religiões.

Os nikkeis das novas gerações podem ter adotado outras crenças – no Brasil, o catolicismo conseguiu vários novos adeptos de olhos puxados –, mas muitos descendentes, mesmo que não praticantes do budismo ou do xintoísmo, lembram de ter visto um oratório de madeira na casa de seus pais, avós, ou bisavós. O butsudán, usado como elo entre o mundo espiritual e o material, e, ainda, um meio simbólico de transmissão de orações aos antepassados e aos deuses, é muito valorizado pelas famílias de descendentes que o possuem e também pelos não descendentes adeptos das religiões orientais.

Apesar da facilidade de se encontrar nikkeis que já viram o oratório familiar, a mesma não se repete quando a procura é por alguém que saiba explicar corretamente os significados dos rituais que envolvem esse tipo de altar. “Muitos vêm à loja em busca de informações”, destaca Tomio Gushiken, dono de uma oficina especializada em butsudans.

Quem tem um oratório em casa, talvez nem saiba quantos anos eles têm. Isso porque os butsudans são passados de geração em geração, e a arte de fabricá-los não é diferente. Tomio, por exemplo, aprendeu a fazer um butsudán com seu pai, Koriyo Gushiken, de 70 anos, que também herdou o ofício da família. “Nem sei quem começou a vender. Isso vem de longe”, diz o filho mais velho de Koriyo. O nikkei conta que, apesar de ter cursado a faculdade de administração de empresas, teve que seguir a



Tomio Gushiken segue a tradição de sua família e pensa em passá-la aos filhos



Um oratório mais simples, feito de cedro, custa R\$ 400,00

tradição da família de fazer butsudans. Mas, quem visita sua loja em Santo André percebe logo que a “herança” está em boas mãos. “Eu nunca imaginava que eu ia fazer isso. Mas gosto, e converso com as pessoas sobre a tradição. Nós estamos aqui graças aos nossos antepassados, e precisamos louvá-los”, conta ele.

Por mês, a loja de Tomio vende em média dois oratórios, de variados tamanhos. O mais barato, em torno de 40 cm de altura, pode ser adquirido por R\$400,00. Mas, para quem tem mais espaço em casa e estiver dis-

posto a investir mais dinheiro no objeto, leva um já com suporte, do tipo armário, que chega a R\$ 3 mil. “Há quem peça para decorar o cômodo também”, lembra o fabricante. Para ele, o tamanho do butsudán não é importante: “O principal é o sentimento que você leva, tem que trazer e pedir só pensamentos bons”.

Semanas atrás, o trabalho na oficina de Tomio ficou mais puxado. “Tivemos muitos pedidos por causa do Tanabata e do Obon”, diz ele. O Tanabata é uma comemoração xintoísta, festejada no dia 7 de julho, enquanto que o Obon é uma fes-

ta anual budista, celebrada entre julho e agosto, conhecida também como Festival dos Mortos. Além dessas datas, o butsudán é bastante procurado nas passagens de ano e quando alguém troca de casa. Porém, para quem optar por trocar um oratório, o xintoísta dá um conselho: “O butsudán antigo tem de ser queimado, e costuma-se colocar um pouco das cinzas que sobram no pote de incenso do novo, pois foi no antigo que várias pessoas oraram, não se pode jogar fora simplesmente”.

Além desse costume, Tomio destaca algumas orientações para quem comprar um butsudán: “Não colocá-lo de costas para o nascer do sol, nem para um lugar de águas corridas, como o vaso sanitário; deixar num cômodo de muita circulação de pessoas, onde todos possam orar, e também não se deve colocá-lo embaixo de uma escada”.

Contudo, como a tradição passa de geração em geração, os três filhos de Gushiken, ainda pequenos, não sabem se vão continuar com a tradição da família. Mas, para o pai, que seguiu os antigos ensinamentos dos antepassados, isso não é uma preocupação. “A geração termina, mas, como um ciclo, alguém vai voltar um dia e resgatar a tradição”, acredita.

(Juliana Kirihata)

## LITERATURA

## Livro conta saga dos imigrantes pioneiros no Estado do Paraná

DIVULGAÇÃO



Toshio Igarashi: “Queremos divulgar o livro para mais pessoas”

Era para ser apenas uma pesquisa, mas virou um livro. A saga dos pioneiros para se estabelecerem no segundo maior Estado em que se concentra os nikkeis hoje no Brasil é contada em “História da Imigração Japonesa no Paraná”. A publicação, lançada no início do mês, apresenta fatos e personagens que ajudaram a compor panorama da sociedade nipobrasileira por ali.

E no evento realizado em 7 de julho, que reuniu muitos convidados na Aliança Cultural Brasil-Japão, em Londrina, deu para perceber que “o livro foi bem aceito, não somente pela sociedade nipobrasileira, mas pelos brasileiros também”, ressaltou o autor principal, Toshio Igarashi. O issei, hoje com 81 anos, tem parte da família representada nas páginas 186-187 (pelo pai Sohei, que chegou ao Brasil em 1928 e foi para a Colônia Lorena em 1935) e 236-237 (pelo irmão Massao, ex-presidente da Aliança).

A eles fazem companhia outras dezenas de personalidades da comunidade no Estado. Bem como a coordenadora do livro, Estela Okabayashi Fuzii, professora aposentada da Universidade Estadual de Londrina.

“A diretoria da Aliança Cultural Brasil Japão do Paraná teve conhecimento de meu trabalho junto ao Museu e convidou-me para fazer uma pesquisa sobre a chegada dos imigrantes japoneses no Paraná. Envaidecido com o convite e pela oportunidade, resolvi enfrentar este novo desafio”, escreve Igarashi em sua apresentação. E com a ajuda de muitos voluntários, na revisão, organização, pesquisa e tradução, o trabalho ganhou o formato de uma publicação, que teve por fim apoio da Lei Rouanet, do Ministério da Cultura.

**Pesquisa** - Foi muita pesquisa, desde 2001, “dados que consegui durante esses cinco anos em que trabalhei”. O idealizador, conta Toshio Igarashi, foi Ryosei Kuniyoshi (diretor financeiro da Aliança Brasil-Japão), com o propósito de que “toda essa escrita ficasse preservada para a posteridade”.

E daí o issei, médico pediatra aposentado, pegou o papel e a caneta, e lembranças começaram a fluir. “O que vinha em sua memória ele quis apre-

sentar”, relata a supervisora Estela Okabayashi, que servia de consultora para o amigo. “Ele levava os textos quando eu estava na faculdade para fazer uma apreciação crítica. Foi guardando material, traçava personagens da época e cada vez mais aumentava a produção, que começou a encadernar em espiral. Eu ficava apaixonada”, lembra. “Era tanto material que ultrapassava o limite [condicionado pela lei de incentivo à cultura]. Tivemos de dividir e resumir alguns textos que traziam a história do Paraná.” E assim o trabalho foi editado pelo jornalista Widson Schwartz, condecorado da história da imigração nikkei paranaense. “Finalmente, depois de cinco anos nasceu o bebê”, suspira a coordenadora.

Ela destaca, no entanto, que a metodologia e enfoque de produção da publicação nas duas línguas foram distintas. “O exemplar em português e japonês ficaram diferentes da metade para o final. No primeiro, foi contada a linha pré-imigratória até os dias de hoje. E no segundo os 74 shibus ficaram muito bem contemplados e ganharam até caricaturas. Acredito que depois dos cem anos terão grande importância.”

A tiragem foi de 5 mil exemplares, e seja entre os isseis, nisseis, sanseis ou mesmo não-nikkeis, “queremos divulgar o livro para mais pessoas que estejam longe e daí poderemos fazer uma segunda edição”, espera Igarashi, que já autografou muitos livros no dia do lançamento. Os interessados em adquirir exemplares, vendidos por enquanto apenas na Aliança Cultural Brasil-Japão do Paraná, podem fazer encomenda para receber a publicação via correio. O telefone para contato é 43/3324-6418 e o custo é R\$ 35,00 (valor do livro mais o frete).

## SAÚDE

## Hospital Santa Cruz inaugura novo centro oftalmológico

Na última terça-feira (18), o Hospital Santa Cruz juntamente com a Clínica Oftalmológica Nakano, inaugurou um novo centro de oftalmologia que atenderá a todos os pacientes do hospital. Tudo com o padrão já conhecido do hospital, a de “oferecer atendimento de primeira qualidade”.

Durante a cerimônia de inauguração, os idealizadores da clínica, Eliane e Celso Nakano, agradeceram principalmente a seus pais, Júlia e Kozo Nakano, por darem apoio ao projeto. “Gostaria de agradecer a todos os presentes, mas principalmente quero dar um voto especial aos meus pais por apoiarem mais uma “loucura” nossa”, discursou Celso.

Denominado Santa Cruz Eye Institute, o novo empreendimento surgiu após uma conversa inicial dos irmãos com o próprio presidente do Hospital, Paulo Yokota. “O Santa Cruz já teve um atendimento oftalmológico, mas foi encerrado há três anos. Partindo disto, vimos uma oportunidade de iniciar este projeto”, conta Celso Nakano. “Além disso, escolhemos o Hospital Santa Cruz por causa da sua localização e de



A partir da esq.: Milton Osaki, Ana Paula, Eliane Nakano, Luis Maruta, Celso Nakano e Carlos Ozawa

sua fama na comunidade nikkei”, complementou Eliane Mayumi Nakano.

A equipe médica que irá atuar na clínica é composta por oito oftalmologistas: Ivan Inoue, Lilian Keiko Tanaka, Carlos Nascimento Melo, Mima Yae Tamura, Fabiana Shinzato Higa, Érika Uchida e os irmãos Eliane e Celso Nakano. A administração geral fica a cargo de Elaine Domingues.

Em suas dependências a clínica conta com duas salas de atendimento bem equipadas,

uma recepção, banheiros e uma cozinha. Já no andar superior, encontra-se a recepção e a sala de lentes de contato. “Corremos muito para conseguir entregar tudo a tempo. Terminamos em 60 dias e as negociações para idealizarmos tudo começaram só há sete meses”, conta Eliane, acrescentando ainda que todo o investimento para iniciar o projeto partiu somente do grupo Nakano, sem utilizar recursos do hospital.

As atividades já foram iniciadas na última quarta-feira,

daí 19 de julho e o atendimento será de segunda à sexta, das 13h às 19h, e de sábados das 8h às 13h. A expectativa, de acordo com o próprio Santa Cruz, é atender 1500 pacientes por mês. “Nosso serviço, apesar de atender mais a comunidade nikkei, é aberto para todos”, acrescenta.

“O que desejamos não é apenas o sucesso individual, mas poder servir as pessoas que necessitam de nossos serviços”, conta Celso Takashi Nakano.

(Aline Inokuchi)

**Tudo sobre Cultura Japonesa**

Tanabata, Hiramatsuri, Taikô, Katand, Gueetas, Ofurô, História do Japão, História da Imigração Japonesa, Koinobori, Religiões, Mangá, Shodô e Yosakoi Soran? Tudo isso e muito mais!

Agilidade encontra + do que procura!

[www.culturajaponesa.com.br](http://www.culturajaponesa.com.br)

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

## NIKKEI RURAL

# Medidas vão estimular uso racional de plantas medicinais e fitoterápicos

## Safra de grãos é estimada em 119,4 milhões de toneladas

O oitavo levantamento da safra brasileira de grãos 2005/06 realizado pela Companhia Nacional de Abastecimento (Conab), empresa vinculada ao Ministério da Agricultura, aponta uma produção de 119,4 milhões de toneladas. Isso representa um aumento de 4,8% em relação à safra anterior, de 113,9 milhões de toneladas. A produtividade continua sendo o principal fator da manutenção desse crescimento. O anúncio foi feito nesta quinta-feira pelo presidente da Conab, Jacinto Ferreira.

Quando o volume é comparado ao do mês passado (120,3 milhões/t), o resultado é uma redução na colheita de 0,7%. Essa queda é provocada pelas condições climáticas adversas, como o prolongamento da estiagem na maioria dos estados e o excesso de chuvas no Centro-Oeste, além da incidência de doenças fúngicas, como a ferrugem asiática na soja.

A área plantada também diminuiu em 3,8%, caindo de 49,1 milhões de hectares na safra passada para 47,1 milhões de hectares. Essa ocorrência é verificada principalmente nas culturas de algodão (-28,4%), arroz (-23,5%), soja (-4,7%) e trigo (-14,3%). Por outro lado, houve crescimento nas áreas de plantio de milho primeira safra (+6,4%), segunda safra (+3,9%), feijão primeira safra (+6,3%), segunda safra (+8,6%) e terceira safra (+0,8%). O feijão teve o incentivo dos bons preços pagos aos produtores na época do plantio e o milho pela

ocupação do espaço deixado pela soja.

**Milho** - Quando comparada à safra anterior, a produção do grão primeira safra teve um aumento de 4,4 milhões/t, saindo de 27,3 milhões para 31,7 milhões/t. O da segunda safra aumentou 1,9 milhão/t (24,8%), passando de 7,7 milhões/t para 9,6 milhões/t.

**Feijão** - Houve aumento total de 490 mil/t (16,1%). No da primeira safra, saiu de 1.101,2 mil/t para 1.149,4 mil/t (4,4%). O da segunda safra de 984,5 mil/t para 1.426,3 mil/t (44,9%) e o de terceira safra variou de 959,8 mil/t para 960,2 mil/t (0,04%).

**Soja** - A produção cresceu 1,9 milhão/t (3,7%), passando de 51,5 milhões/t para 53,4 milhões/t.

**Algodão em pluma** - Houve redução de 19,3% na produção, saindo de 1,3 milhão/t da safra anterior para 1,05 milhão/t.

**Trigo** - A previsão da área plantada para a safra 2006/07 é de uma redução de 25,4% em relação a de 2005/06, saindo de 2,4 milhões/ha para 1,76 milhões/ha. Os motivos são os baixos preços no mercado e a descapitalização do produtor.

Nesse levantamento, técnicos da Conab mantiveram contato com fontes de informação das principais regiões produtoras do país, como agricultores, agrônomos, cooperativas, sindicatos e órgãos públicos e privados, no período de 19 a 23 de junho último. Mais informações: [www.conab.gov.br](http://www.conab.gov.br)

## "Preços Mínimos" recebe investimento de R\$ 188 mi

O governo federal acaba de destinar ao Programa de Garantia de Preços Mínimos (PGPM), executado pela Companhia Nacional de Abastecimento (Conab), uma parcela de R\$ 150.014 milhões para aquisição de algodão, arroz, milho, sisal, sorgo, fécula de mandioca, feijão e sacaria. Outros R\$ 38.380 milhões serão liberados para atender gastos com carregamento e administração dos estoques oficiais.

O valor foi aprovado durante reunião entre técnicos dos ministérios da Agricultura, da Fazenda, Conab e Banco do Brasil. De maio até agora, o governo já aprovou cerca de R\$ 480 milhões para a PGPM. Os pro-

dutores são destinados principalmente à formação de estoques públicos e à garantia e sustentação de preços no mercado.

**Hortigranjeiros** - A Conab vai fazer a análise conjuntural mensal do mercado de produtos hortigranjeiros. A novidade vem após articulação do setor com o Prohort, programa coordenado pela empresa do Ministério da Agricultura em cooperação técnica com as Centrais de Abastecimento (Ceasas) do país. Os primeiros produtos que estão em estudos são batata, cebola e tomate e em seguida viração laranja e banana. As informações de mercado serão publicadas mensalmente no site da Conab.

## Brasil pode aumentar a produção de cana e etanol

O Brasil pode aumentar a produção de cana-de-açúcar e etanol. A área plantada com cana atualmente é de 2 milhões de hectares, mas existe o potencial de incorporação de outros 22 milhões de hectares que são ocupados hoje com outras culturas. A ampliação da área plantada com cana, segundo o ex-ministro da Agricultura, Pecuária e Abastecimento Roberto Rodrigues, será viabilizada sem invadir a Amazônia.

Rodrigues esteve na Alemanha como representante do governo brasileiro para participar do Seminário do Agronegócio Brasileiro, em

Frankfurt.

Ele explicou que a plantação de cana está avançando principalmente sobre áreas de pastagem já existentes na região Centro-Sul do Brasil. Afastou qualquer possibilidade de uma expansão das lavouras de cana na região da floresta amazônica. "Primeiro, porque é muito distante dos centros de consumo e de exportação; segundo, porque a cana não passa de um bambu cheio de açúcar e como chove todos os dias naquela região. Ou seja, não existe nenhuma chance de haver desmatamento na Amazônia para produzir cana", explicou.

O governo federal está propondo medidas voltadas à garantia de acesso seguro e uso correto de plantas medicinais e fitoterápicos pela população, à utilização sustentável da biodiversidade brasileira e ao desenvolvimento da indústria nacional. A Política Nacional de Plantas Medicinais e Fitoterápicos, decretada pelo presidente Luis Inácio Lula da Silva recentemente, estabelece diretrizes para o desenvolvimento de ações direcionadas à melhoria da qualidade de vida da população e do complexo produtivo na área da saúde.

A política - aprovada após cinco anos de discussão entre as áreas competentes do governo, a comunidade científica e a sociedade civil - estabelece as linhas de ação prioritárias para o uso racional de plantas medicinais e fitoterápicos (medicamentos oriundos de plantas medicinais). Ela também visa a consolidar as iniciativas de relevância no país e as recomendações nacionais e internacionais sobre o tema. A idéia é que se construa no Brasil uma rede de esforços para o desenvolvimento de medidas voltadas à melhoria da atenção à saúde, ao fortalecimento da agricultura familiar, à geração de emprego e renda, à inclusão social e ao desenvolvimento industrial e tecnológico.

As iniciativas previstas na



FOTO: CLAUDINEI FERNANDO DOMINGUES

Fitoterápicos fazem parte da cultura nacional e estão cada vez mais difundidos no comércio do País

Política Nacional de Plantas Medicinais e Fitoterápicos terão ampla participação popular e controle social. A expectativa é de que a política minimize a dependência tecnológica do Brasil no setor e estabeleça uma posição de destaque do país no cenário internacional.

As plantas medicinais têm sido a base dos principais pro-

dutores indicados para a saúde desde a Antiguidade. O reconhecimento do valor delas como recurso clínico, farmacêutico e econômico cresce progressivamente em vários países. Por conta disso, essas nações vêm normatizando e legislando acerca dos diferentes critérios de segurança, eficácia e qualidade que devem envolver esses produtos.

O Brasil é o país de maior biodiversidade do planeta. Além disso, possui uma rica diversidade étnica e cultural e detém valioso conhecimento tradicional relacionado ao uso de plantas medicinais, possuindo potencial necessário para o desenvolvimento de pesquisas que resultem em novas tecnologias e serviços terapêuticos.

## Ministério da Saúde vai coordenar elaboração do Programa

Caberá ao Ministério da Saúde, entre outras atribuições, coordenar o processo de elaboração do Programa Nacional de Plantas Medicinais e Fitoterápicos e o acompanhamento e avaliação da implementação da política. Já está em processo de elaboração um banco de dados sobre plantas medicinais e também a Relação Nacional de Plantas Medicinais e de

Fitoterápicos (Rename-Fito). A sociedade e as unidades do Sistema Único de Saúde (SUS) terão acesso a esses dados.

A Agência Nacional de Vigilância Sanitária (Anvisa), respaldada por suas resoluções, monitorará e fiscalizará a comercialização, manipulação e distribuição de insumos de origem vegetal e fitoterápicos, e também poderá conceder o

registro de novos fitoterápicos.

O Ministério da Saúde fará, ainda, a articulação intersetorial e interinstitucional para o fomento à pesquisa de plantas medicinais e fitoterápicos.

Também coordenará as ações de desenvolvimento tecnológico para a incorporação de novos serviços e tecnologias na rede de saúde pública.

SUS - Outra responsabilidade do Ministério da Saúde será a inserção do uso de plantas medicinais e fitoterápicos no Sistema Único de Saúde em consonância com as políticas públicas já desenvolvidas pelo Ministério. Uma delas é Política Nacional de Práticas Integrativas e Complementares (PNPIC) no SUS, aprovada em maio, por meio da Portaria 971.

## Para pesquisadores, proposta é boa, desde que bem aplicada

Aprovada no final do mês passado, a Política Nacional de Plantas Medicinais e Fitoterápicos, elaborada para estimular o uso racional de tais medicamentos, é vista com bons olhos por pesquisadores da área.

Os professores de Farmacognosia da Faculdade de Ciências Farmacêuticas da USP, Paulo Chanel D. Freitas e Edna Myiake, destacam que, em princípio, a iniciativa merece todo o apoio, pois propõe diretrizes para que o povo brasileiro possa ter acesso e usufruir de todo o potencial terapêutico que as plantas podem oferecer.

Mas alertam: "Uma política, por si só, não muda nada. A sua implementação é que poderá mudar. Isto é, fazer com que o Sistema de Saúde incorpore o uso racional de produtos fitoterápicos nos postos de saúde, por exemplo", diz Paulo.

A implementação surgirá por meio de um programa a ser elaborado por um grupo de trabalho, que tem até o mês de outubro deste ano para realizar a tarefa.

Tal programa, segundo os

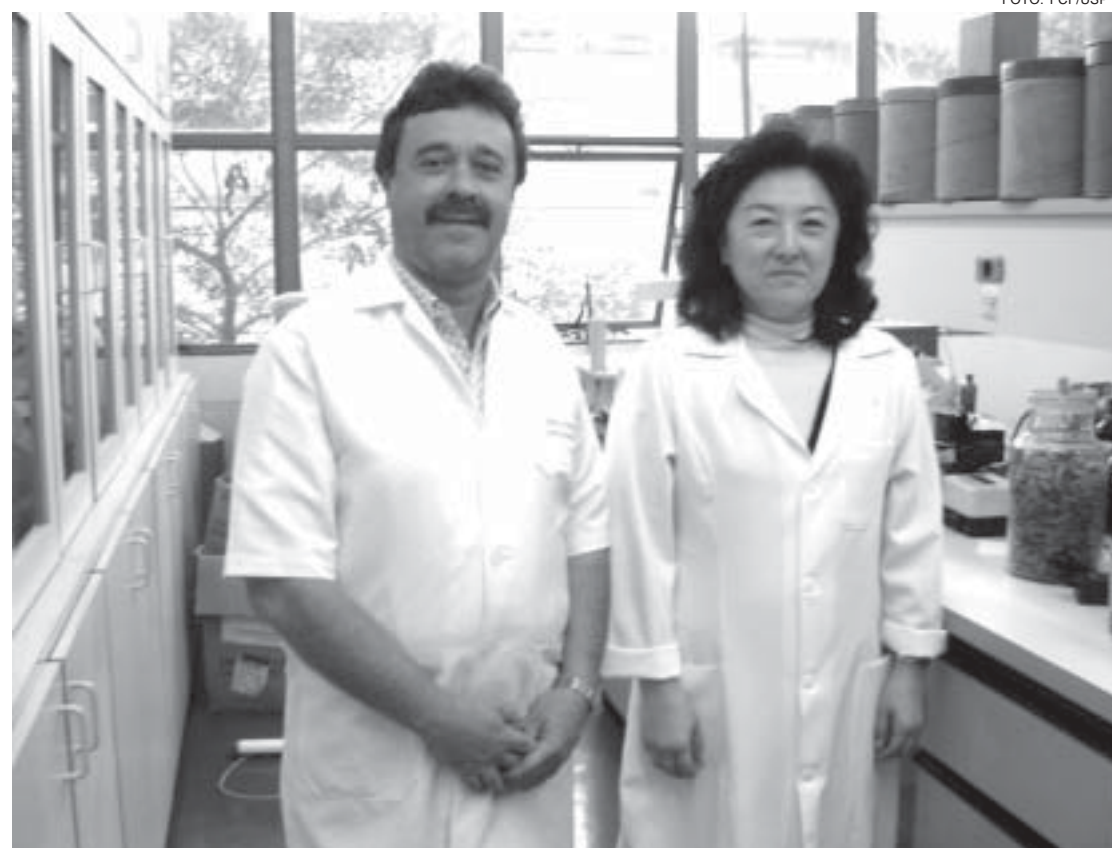


FOTO: FCF/USP

Os professores Paulo Chanel e Edna Myiake, no laboratório da FCF/USP,

pesquisadores, irá propiciar a execução de ações que permitam o acesso da população a medicamentos de qualidade, elaborados a partir de plantas medicinais de maneira segura, científica e eficiente.

Para propiciar isto, de acor-

do com Edna e Paulo, é preciso preparar o agrônomo para produzir com qualidade as plantas medicinais; preparar o farmacêutico - de farmácias industriais - para produzir medicamentos fitoterápicos de qualidade; preparar os médi-

cos para prescreverem corretamente os medicamentos; e preparar também a população para reaprender a tirar das plantas seu verdadeiro potencial alimentício e terapêutico. "Coisa que infelizmente está sendo desaprendida", lembra.

## NIKKEI RURAL

# Apoio à comercialização superou a marca de R\$ 1 bilhão no mês de julho

O apoio do governo à comercialização de produtos agrícolas em 2006 ultrapassou R\$ 1 bilhão em julho. Dados da Secretaria de Política Agrícola (SPA) do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (Mapa) apontam que 9,1 milhões de toneladas de grãos foram atendidas diretamente pelos programas de equalização.

Os efeitos das operações, no entanto, podem ser sentidos em toda produção do País. "Uma vez que se retira um grande volume do mercado, os preços do restante da produção tendem a se elevar", explica Sávio Rafael Pereira, coordenador geral de Oleaginosas e Fibras da SPA.

Em 2005, foram pagos R\$ 1,2 bilhão em prêmios e apoiadas 5,1 milhão de toneladas

para garantir renda ao produtor. O aumento do apoio em 2006, tanto em valores quanto em volume, se deve a três fatores: a valorização do real, com reflexos nas cotações internas dos produtos exportáveis; as dificuldades de liquidez enfrentadas pelos produtores rurais e o aumento do custo do frete, resultado da elevação do preço do petróleo e deficiências de infra-estrutura das rodovias brasileiras.

O milho foi o produto que mais se beneficiou com as ações de apoio em 2006. Do início do ano até o dia 17 de julho foram comercializadas 4,3 milhões de toneladas do grão, o equivalente a 436,9 milhões pagos pelo governo em prêmios. Apenas no Mato Grosso foram leiloadas 1,4 milhão de toneladas de milho,

quase 50% da safra do Estado. Os instrumentos mais utilizados para negociação do grão foram o Leilão de Prêmio de Risco para Opção Privada de Venda (PROP) e o Prêmio de Escoamento de Produto (PEP).

A soja também recebeu forte apoio neste primeiro semestre, com 3,1 milhões de toneladas comercializadas e R\$ 201 milhões em prêmios. Do total leiloadado, 61,2% dos grãos (1,9 milhão de toneladas) foram produzidos no Mato Grosso. "Os leilões de soja auxiliaram, ainda, a divulgar uma nova modalidade de comercialização, que tem como principal característica o pagamento do prêmio direto ao produtor", destaca Sávio. Foram repassados mais de R\$ 157 milhões neste novo forma-



Milho foi o maior beneficiado

to, batizados de PEPRO, o equivalente a 2,5 milhões de toneladas.

O algodão segue para seu terceiro leilão de PEPRO, que será realizado dia 25 de julho. Foram comercializadas até agora 311 mil toneladas, e pagos R\$ 171 milhões em prêmios. A meta do governo é atingir 460 mil toneladas até o final do mês.

## Cursos de cultivo de Cogumelo na Unesp/Botucatu

A Faculdade de Ciências Agrônomicas (FCA) da Unesp (Botucatu - SP), está com inscrições abertas para dois cursos do módulo de cogumelos, que serão promovidos em agosto.

O primeiro deles é o curso de cultivo do Agaricus blazei (cogumelo-do-sol), que

acontece nos dias 12 e 13. Já nos dias 19 e 20 acontece o curso de cultivo de Lentinula edodes, o shiitake.

As informações sobre os cursos podem ser obtidas pelo e-mail: modcogumelo@fca.unesp.br; ou ainda pelo telefone: (14) 3811-7213.

## Russos avaliam retomada da importação da carne

Uma missão russa estará no Brasil até o final do mês para avaliar a possibilidade de retomar as importações de carnes bovina e suína. Os veterinários ficam catorze dias no país e devem viajar para as áreas onde foram detectadas ocorrências de febre aftosa. O objetivo é verificar 'in loco' as ações tomadas pelo governo brasileiro no combate à doença.

As restrições à carne brasileira foram impostas em dezembro do ano passado depois de notificada a detecção da enfermidade no Mato Grosso do Sul e posteriormen-

te no Paraná. Na ocasião, os russos restringiram as importações de animais vivos, carne suína, carne bovina, produtos e sub-produtos de carne crua de suínos e bovinos procedentes de oito estados brasileiros (Mato Grosso, Mato Grosso do Sul, Goiás, São Paulo, Minas Gerais, Paraná, Santa Catarina e Rio Grande do Sul).

O embargo às carnes gaúchas foi retirado em abril deste ano. Atualmente, além do Rio Grande do Sul, apenas Tocantins e Rondônia estão habilitados a vender carnes para a Rússia.

## Missão da UE avalia ações de combate à aftosa no MS

Técnicos da Secretaria de Defesa Agropecuária (SDA) do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento se reuniram com representantes da missão da União Européia, no escritório da Agência Estadual de Defesa Sanitária Animal e Vegetal (IAGRO), no município de Eldorado (MS).

Segundo Jorge Caetano, diretor de Programas da Área Animal da SDA, que conduziu a reunião, a vinda da mis-

são ao Mato Grosso do Sul visa conhecer os procedimentos técnicos adotados pelo serviço oficial para a erradicação da febre aftosa na região.

De outubro de 2005 - quando foi detectado o primeiro foco - até hoje, ocorreram 34 focos de aftosa em 323 propriedades dos municípios citados. No total foram sacrificados 34.332 animais, 33.066 bovinos, 629 ovinos e caprinos e 637 suínos.



Desde outubro de 2005 ocorreram 34 focos da aftosa no MS

## Defensivo com princípio equivalente é registrado

A Rotam do Brasil Agroquímica conseguiu registro de defensivo genérico formulado a partir de um princípio ativo aprovado no regime de equivalência. O Rodazim 500 SC, fungicida destinado às lavouras de soja e feijão, de ser comercializado em 30 dias e poderá custar 10% a menos que o produto de referência, segundo informou o diretor da Rotam do Brasil Agroquímica, Antonio Carlos Damaceno, à Gazeta Mercantil.

"Desenbolsamos US\$ 150

mil para obter o registro do princípio ativo e do produto. Sem o regime de equivalência, o custo chegaria a US\$ 1,2 milhão", afirma.

A diferença se deve pela ausência, neste caso, de despesas com testes toxicológicos, ambientais e agrônômicos que precisam ser feitos fora do regime de equivalência. Damaceno diz que pelas regras da equivalência, a empresa precisa apenas demonstrar que o genérico não possui impureza diferente do produto de referência.

## CULTURA

## Undokai atrai centenas de participantes no interior de SP

Uma das mais tradicionais festas da colônia japonesa de Ibiúna, com 57 anos, o Undokai, foi realizada no último domingo. De acordo com os organizadores, o público chegou a 400 pessoas, no Centro Cultural de Ibiúna (CCI).

O Undokai é uma gincana esportiva e recreativa trazida pelos imigrantes japoneses, que conta com a participação e confraternização de pessoas de todas as idades.

Para os organizadores, realizar o evento é uma maneira de manter viva as tradições nipônicas trazidas pelos pais e avós imigrantes. O Undokai tem um significado profundo, que é o de manter a tradição nikkey no Brasil.

O Undokai de Ibiúna contou com a organização do Centro Cultural de Ibiúna (C.C.I.),



FOTO: CLAUDINEI FERNANDO DOMINGUES

Cerca de 400 pessoas (em grande parte crianças e adolescentes) participaram do evento

com a colaboração do Sindicato Rural de Ibiúna em par-

ceria com o Serviço Nacional de Aprendizagem Rural -

SENAR, com o comércio e empresários da região.

## CULINÁRIA

## Salada Multi Colorida

Esta salada, que como o nome diz, é rica em cores, tem uma ótima concentração de fibras, que favorecem a desintoxicação do organismo e o excelente funcionamento intestinal, e também possui uma grande gama de vitaminas, como A, C, complexo B, e minerais como sódio, potássio, cálcio, fósforo, entre outros.

O peito de peru e o queijo ralado apresentam proteína animal, porém em pequena quantidade nesta receita; mas para melhorar esta concentração o ideal é consumir com o tradicional arroz e feijão, e uma porção de carne, como um frango grelhado, que combina também com o sabor desta salada.

E, por fim, a combinação dos temperos dá um toque de sabor especial aos ingredientes, além de terem propriedades fitoquímicas: o azeite, sem ser aquecido como é o caso na receita, favorece a melhora do perfil de colesterol bom no organismo; a mostarda e o orégano têm efeito termogênico sobre o organismo, ou seja, ajudam na queima de calorias.

### Ingredientes:

½ repolho pequeno cortado em tiras finas  
 ½ alface americana em tiras grossas  
 1 cenoura (pequena) ralada  
 1 cebola (pequena) ralada  
 1/3 da lata de milho verde  
 1/3 da lata de ervilha  
 50 gramas de champignon  
 50 gramas de peito de peru defumado, cortado em tiras  
 1 colher (sobremesa) de queijo ralado  
 2 colheres (sopa) de vinagre de limão  
 orégano à gosto  
 2 colheres (sopa) de shoyu  
 1 colher (sobremesa) de azeite

1 colher (chá) de mostarda  
 Sal se necessário

### Modo de fazer

Misture todos os ingredientes e temperos, na hora de servir. O shoyu já tem sal o suficiente para dar gosto, assim, evite colocar o sal refinado para não favorecer retenção de líquidos. Rende aproximadamente 8 porções de 120 calorias cada. Agora é só preparar esta delícia e bom apetite!

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



## DYNACS ESTUFA AGRÍCOLA

Estufas para Agricultura - Estufas para Hobby  
 Viveiros tipo Londrina - Tubos para Hidroponia

Rod. Bunjiro Nakao km 63,5 - Ibiúna - SP - CEP 18150-000  
 www.dynacs.com.br Tel. (15) 3249-1250 3249-1442 3249-1110



## SOFTBOL

# Seminário credenciará novos árbitros para o Pan de 2007



Árbitros nacionais passam por avaliações práticas e teóricas e serão avaliados por dois instrutores internacionais

Em meio aos preparativos para a caminhada do Brasil rumo aos Jogos Pan-Americanos 2007, no Rio de Janeiro, dirigentes e clubes ligados ao softbol preparam-se para trabalhar não só na modalidade em si, como também na melhoria dos árbitros que hoje atuam nos jogos nacionais.

Pensando nisso, o departamento de Softbol da CBBS (Confederação Brasileira de Beisebol e Softbol) acaba de acertar para os dias 11 a 16 de agosto um seminário exclusivamente dedicado aos árbitros da modalidade, a fim de “formar” novos nomes para atuarem no Pan-Americano e fugir da tônica de importar árbitros para atuarem em competições de grande porte como em 2007.

No total, o encontro contará com 28 nomes, sendo oito do exterior (Colômbia, Argentina, Equador e Venezuela) e 20 do Brasil, que ficarão concentrados para um período de testes na cidade de Ibiúna, interior de São Paulo. Ao final, os aprovados ganham certificado da FIS (Federação Internacional de Softbol) e poderão atuar no Pan-Americano do ano que vem, além de conquistarem o direito de atuarem em

torneios maiores fora do Brasil, caso das Olimpíadas.

Um dos coordenadores do seminário e presidente da Federação Paulista de Beisebol e Softbol, Olívio Sawasato, confirma que atualmente os anotadores nacionais estão cada vez melhores, mas ainda faltam mais informações técnicas para um melhor aproveitamento. “É justamente pensando nisso que estamos organizando esse seminário. Estamos nos desenvolvendo cada vez mais na modalidade e essa iniciativa vem de encontro com esses interesses. Trazendo nomes de fora, aumentamos esse intercâmbio que possibilita a melhoria do nível técnico”, afirma ele, anunciando que a meta é certificar pelo menos dez anotadores brasileiros. “A idéia é conseguir colocar o maior número possível de anotadores brasileiros no Pan-Americano do ano que vem, até para não elevar os custos para o COB (Comitê Olímpico Brasileiro), no caso de trazer um pessoal de fora.”

Atualmente, somente dois árbitros nacionais possuem a certificação oferecida pela FIS, número considerado muito abaixo do ideal. As dificuldades, cita Sawasato, são as normas rígidas nas avaliações feitas pela

entidade. Contudo, na visão do diretor, os árbitros brasileiros estão no mesmo patamar dos demais. “Vamos mostrar que estamos trabalhando muito para a melhoria da arbitragem. Com certeza hoje temos um excelente nível técnico, não devendo em nada para o pessoal do exterior”, cita.

Com apoio da CBBS, o seminário contará com dois representantes da própria FIS para analisar tanto a parte prática quanto a teórica. Com duração de cinco dias, as atividades incluem anotações dentro do campo, provas teóricas sobre as regras da modalidade, além de análise da postura e a vestimenta utilizada pelos anotadores durante as partidas.

Assim como Sawasato, o também coordenador do seminário, Néelson Yajima, confirma que se depender da vontade de todos, os 20 participantes brasileiros terão garantido a certificação. “Com certeza vale muito a pena investir em projetos como esse, pois a resposta é muito boa. Hoje contamos com muitos nomes que estão despontando na parte de arbitragem, o que engrandece ainda mais os torneios. O único empecilho que temos é a rigidez das provas do FIS. Hoje, para se ter idéia, o candidato

deve acertar 90% das provas aplicadas. Entretanto, neste ano estamos convictos da capacidade dos 20 representantes nacionais e tenho certeza que teremos aí mais uma leva de árbitros credenciados”, afirma Yajima.

Yajima conta ainda que de oito anos para cá é surpreendente o número de candidatos interessados em atuar nos jogos como árbitros. A motivação, explica, deve-se ao crescimento do softbol no Brasil, modalidade que tem chamado a atenção de jovens e crianças e, conseqüentemente, dos pais dos atletas que mostram interesse em conhecer e mesmo participar dos jogos.

“No Brasil atualmente nós só temos o Carlos Oba e o Fernando Matsumori como credenciados, mas se depender da vontade do pessoal novo que está chegando agora, vamos ter muito mais no futuro. Vejo isso com muita alegria principalmente após constatar que o softbol está caminhando a passos largos para uma maior visibilidade. Se estamos em um nível bom em termos de arbitragem, isso quer dizer que a modalidade no geral também está passando por um momento ótimo”, finaliza Néelson Yajima.

(Rodrigo Meikaru)

## SOFTBOL MIRIM

## 8ª Taça Brasil Interclubes reúne 12 equipes em Marília

DIVULGAÇÃO



Meninas do softbol entram no diamond hoje e amanhã em Marília

Acontece hoje (22) e amanhã (23), no Nikkey Clube de Marília, a 8ª Taça Brasil Interclubes de Softbol Feminino Mirim, a primeira categoria oficial da modalidade. A competição deve reunir 12 equipes: Marília, Coopercotia, Gigante, Univeso, Maringá, Cental Gloria, Nippon Blue Jays, Guarulhos, Tozan, Nikkei Curitiba, Nikkey Santo Amaro e Atibaia. No ano passado, o título ficou com o Nikkei Curitiba.

A competição, também denominada Troféu Sasazaki, é organizada pelo Departamento de Beisebol e Softbol do Nikkey Clube de Marília com a supervisão da Confederação Brasileira de Beisebol e Softbol. Simultaneamente, haverá a disputa pela categoria T-Bol, formada por atletas de até 10 anos. “Serão duas atividades que devem reunir mais de 240 atletas no clube”, disse Luiz Massami Higawa, um dos coordenadores do clube mariliense.

“Todo torneio de beisebol ou softbol exige uma mobilização muito grande por parte dos integrantes do clube”, comentou, acrescentando que “são as principais equipes da região que participam de torneios regularmente e que se enfrentam com muita frequência.” “E ultimamente as disputas estão cada vez mais difíceis”, completou o dirigente.

“Estamos nos preparando

para recepcionar mais de 450 pessoas no total, incluindo os dois torneios que vamos promover simultaneamente”, destacou Higawa, que acredita numa boa apresentação da equipe mariliense. “Não me lembro qual foi a melhor colocação do time de Marília nos torneios anteriores, mas acredito que este ano poderemos surpreender”, afirmou Higawa, lembrando que o Nikkey de Marília é um dos clubes que mais jogadores cede para as seleções brasileiras de beisebol e softbol nas mais diversas categorias. “Neste grupo que de softbol que está treinando para os Jogos Pan-Americanos de 2007, por exemplo, o Nikkey conta com três atletas”, diz.

**T-Bol** – Dez equipes se inscreveram para participação do torneio de T-Bol, com atletas de 10 anos de idade, considerados os novatos. São elas: Atibaia (SP), Central & Glória (PR), Coopercotia (SP), Guarulhos (SP), Maringá (PR), Nippon Blue Jays (SP), Universo (SP) e o Nikkey Club de Marília. As equipes do Nippon Blue Jays e do Nikkey de Marília vão participar com duas equipes.

A sede campestre do Nikkey Clube de Marília fica na Av. Benedito Alves Delfino, s/nº (ao lado do Banespina). Informações pelo tel.: 14/3425-1313.

(Aldo Shiguti)

## SUMÔ

## Londrina quer sediar próximo Campeonato Brasileiro

A cidade de Londrina estará representada no 45º Campeonato Brasileiro e 9º Campeonato Feminino, que acontecem hoje (22) e amanhã (23), no Ginásio Municipal de Esportes de Araçatuba (SP). Simultaneamente serão realizados também o 11º Campeonato Sul-Americano e o Torneio da Amizade. Além do Brasil, participam atletas da Argentina e do Paraguai, e uma equipe colegial do Japão, totalizando cerca de 200 atletas. A delegação japonesa, formada por 11 atletas, sendo sete da Província de Ishikawa e os demais oriundos de outras regiões.

Além da presença dos japoneses, outra atração da competição é a seletiva que definirá os representantes brasileiros para o Campeonato Mundial Adulto, que acontece em outubro, em Osaka.

Formando a maior delegação de uma cidade do interior do Brasil no Campeonato Brasileiro e representando o Paraná, os sumotoris londrinenses vão disputar as categorias pesos: leve, médio, pesado e livre, e lutam em todas as categorias: masculino, feminino, mini-mirim, mirim, infantil, juvenil e adulto.

Segundo o presidente da União Londrinense de Sumô (ULS), Cassiano Joaquim Gomes, conhecido como Tigrão, entidade que agrega as cinco academias de sumô da cidade (Tigre, Tradição, Tsunami, Força e Yama Sumô), os treinos dos atletas foram realizados, diari-

mente, no Centro de Cultura e Estudos de Artes Marciais Associação Kaiko. Como não é filiada à Confederação Brasileira de Sumô, a ULS participa da competição como convidada.

Tigrão explicou que, além do título, Londrina está em Araçatuba em busca de ser a próxima sede do campeonato Brasileiro. “Para nós o sonho de trazer o título para Londrina seria parte das homenagens da comemoração aos 100 anos da imigração japonesa no Brasil”, disse o presidente da ULS. Ele destacou que Londrina tem uma singularidade, pois na delegação nenhum atleta é oriental. “Essa é a maior prova da integração da cultura japonesa no Brasil”, apontou.

Para participar dos campeonatos de sumô, os atletas londrinenses estão recebendo incentivos da Sercomtel, Fundação de Esportes, Prefeitura de Londrina e da Secretaria da Mulher. Segundo explicou o presidente da ULS, em contrapartida a estes incentivos, a União Londrinense de Sumô, oferece a 40 crianças carentes de vários bairros da cidade, aulas de sumô, gratuitamente, na entidade.

O Ginásio Municipal de Esportes de Araçatuba fica na Rua Coelho Neto, s/nº. Entrada franca. Mais informações no Bunkyo de Araçatuba pelo tel.: 18/3632-1634.

(Aldo Shiguti, com a assessoria da Prefeitura Municipal de Londrina)

## KENDÔ

## Professor Tadachi Tamaki recebe Prêmio Eigi Kikuchi

Por indicação da diretoria da Confederação Brasileira de Kendô (CBK), o Prêmio Eigi Kikuchi foi concedido em sua primeira outorga, no dia 16 de julho, ao professor Tadachi Tamaki, no encerramento do 24º Campeonato Brasileiro de Kendô para adultos. Segundo o presidente da CBK, Ciutoco Kogima, o professor Tamaki fez juz ao prêmio pelo fato de ter dedicado a maior parte de sua vida no aprimoramento no caminho (“Do”) do Kendô, no ensino e divulgação contínua da arte marcial, dentro do espírito do “Bushido” e por ter fundado e sido presidente da Federação Paulista de Kendô, Confederação Brasileira de Kendô e Confederação Sul-Americana de Kendô, da qual foi reeleito presidente para o triênio 2006-2009.

O Prêmio Eigi Kikuchi foi instituído pelo professor Sussumu Fukuda, 6º dan de Kendô, que recebeu orientação espiritual de seu mestre (Eigi Kikuchi) e passa a ser concedido anualmente para pessoas que tenham dedicado ao aprimoramento do Kendô e à sua divulgação, imbuído do espírito do “Bushido” (caminho do samurai). O professor



O professor Tadachi Tamaki (em pé), que foi homenageado com o Prêmio Eigi Kikuchi

Sussumu Fukuda pretende doar anualmente enquanto viver, um par de “katana” (espada japonesa) constituído de “daito” (espada grande) e “shoto” (espada pequena) com suporte.

Em seu discurso, o professor Fukuda citou a máxima: “Se ferir, será ferido; se salvar, será salvo; se doar, receberá e se roubar, será roubado”. Recomendou aos “kenshi” (praticantes de Kendô) “amarem a Deus, a família, o cônjuge, o país e lutar pela paz mundial e desta

forma trilhar o Bushido”

O homenageado informou que possui “katana” que pertenceu a um “samurai” e que fica à cabeceira de sua cama e que “doravante irá colocar ao seu lado o prêmio recebido, como forma de reconhecimento do seu valor espiritual”. Tadachi Tamaki agradeceu ao professor Fukuda e à CBK pela honraria e prometeu cuidar com muito carinho o mimo recebido.

**Quem foi** – O professor Eigi

Kikuchi foi um grande mestre e divulgador do Kendô no Brasil. Fundou a Zempaku Ju-Kendô-Renmei (Liga Brasileira de Judô/Kendô) e se dedicou de corpo e alma na concretização dessas atividades. O professor Fukuda encomendou o benzimento das espadas em “otera” (templo) no Japão com palavras de amor e caridade para que elas não sejam assassinas, permitindo que os adversários saiam vivos dos combates e que transformem a alma do samurai.

## CULTURA/JOVEM

# 'Mais oriental do que outra coisa', Sabrina revela novos projetos

**É**verrrdade: está confirmada a presença da musa nikkei Sabrina Sato no Animecon 2006. Ela apresentará o concurso de cosplay hoje (22), a partir das 17h30, no Colégio Marista Arquidiocesano, em São Paulo. Na competição, os fãs se fantasiam de personagens do mundo da animação e concorrem a vários prêmios. O vencedor da atração terá a chance de testar seus superpoderes: vai receber das mãos da beleza o principal prêmio do evento – uma viagem para o Japão. Poderá o felizardo resistir à tamanha emoção? Algo digno de um autêntico super-herói.

“Vou estudar um pouco mais sobre os animes e mangás para não passar vergonha”, diz Sabrina. A apresentadora conta que, além do interesse pessoal, o que enriquece seus conhecimentos sobre o tema é a convivência com os primos. “As crianças fazem cursos de desenho, lêem, estudam; têm uma verdadeira paixão pelo assunto.” Ela lembra também que o visual para o seu segundo ensaio para a revista *Playboy* foi inspirado nos desenhos japoneses. “Acho que foi um trabalho em que prestei uma homenagem aos fãs desse universo.”

Os desavisados afirmam que os seus admiradores estão restritos ao público masculino. É mentira: a bela conta que, inclusive entre as nikkeis, muitas mulheres admiram o seu trabalho. “Acho que existe união por parte das meninas, uma identificação quando alguma descendente tem destaque na mídia. Além disso, o *Pânico* também passa no Japão, o que facilita o contato com as pessoas.”

Sabrina demonstra entusiasmo quando fala da apresentação do concurso e reserva uma surpresa para os fãs. “Já escolhi a minha fantasia, acho que o pessoal vai adorar.” Ela acredita que será um momento especial a entrega da passagem aérea ao grande vencedor. “São pessoas que amam o país, não poderia haver presente melhor.” Para aqueles que não conseguirem o grande prêmio, ainda resta a esperança de receber camisetas autografadas e fotos com a musa. O que não deixa de ser um contato mais próximo com uma das belezas do Japão.

**Orgulho das raízes** - “Tenho muito da cultura japonesa. Acredito que sou mais ori-



Sabrina Sato apresenta hoje o concurso cosplay: “Acho que existe uma união por parte das meninas”

ental do que outra coisa”, afirma a nikkei. Ela diz que a sua educação, o comportamento e o modo de ver o mundo, são frutos da influência da sua criação. “Não demonstro meus sentimentos logo de cara. Posso parecer sempre feliz, mas isso não quer dizer que me abro facilmente com as pessoas.”

Sabrina afirma que sempre quis seguir a carreira de atriz e bailarina, mas sentia falta de referências no veículo. “Como não havia japoneses na TV, eu me perguntava: quem vão ser os meus pais?”, se diverte a moça. Ela observa que a situação é mais favorável hoje em dia. “Conheço pessoalmente outras meninas do meio, como a Renata Sayuri e a Daniele Suzuki. É importante ter esses espelhos para toda a comunidade. Os descendentes são mais fechados e precisam demonstrar os sentimentos, é uma questão de exercitar essa prática.”

A jovem conta que, desde os tempos de escola, manteve um forte vínculo com suas raízes. “No interior, eu era a única mestiça da classe. Achava legal porque eu sempre quis ser diferente.” Mudando para São Paulo, quando já parava o trânsito da Avenida Paulista, encontrou um ambiente diferente nas aulas do Colégio Objetivo. “No começo, estranhei encontrar tantos descendentes, mas logo fiz amizade com eles. Acho que há uma ligação forte entre os nikkeis, é como se fôssemos irmãos.”

Ela afirma, ainda, que outros hábitos da cultura tam-

bém fazem parte do seu dia-a-dia. “Gosto de massagens, como o shiatsu, e tenho um ofurô em casa. E a comida japonesa é a minha favorita.” Quando criança, Sabrina diz que costumava praticar diariamente o idioma. “Minha família sempre foi muito unida. Convivia com meus avós, com quem falava em japonês. Mas eles faleceram e perdi contato com a língua.”

O sucesso repentino não impediu que a moça continuasse a levar uma vida muito semelhante àquela antes da fama. “Ainda moro com a minha família na mesma casa. Não tenho uma vida de estrela. Trabalho pra caramba, sou mais uma operária do sistema”, complementa a sempre sorridente nikkei.

**Outros projetos** - De vestido curto amarelo, salto alto e mechas loiras, a jovem passa rápido pelos corredores da Álamo Estúdios, onde concedeu entrevista ao **Jornal Nikkei**. Ela chega para emprestar a voz ao desenho animado “Asterix e os Vikings”, no qual interpreta a personagem Aba. *A femme fatale* tira os óculos escuros e sorri ao encontrar os primeiros rostos conhecidos. “Oi, gente!”

Em sua segunda incursão no ramo, ela já demonstra familiaridade com as dublagens e é elogiada pelo produtor. “A Sabrina tem reflexo e o *timing* certo exigido para a profissão”, afirma. Acostumada a rir dos seus erros, a atriz zomba também dos próprios conhecimentos técnicos sobre o

meio. “Fiz um laboratório, assisti à série e li sobre a personagem para poder interpretá-la melhor”, diz, rindo, a nikkei. E recusa ajuda para se virar com perguntas de uma repórter da TV Fox, que filmava o *making of* no intervalo das gravações. “Não responde por mim!”, diz a moça, repreendendo o irmão, que tentava auxiliá-la por trás das câmeras.

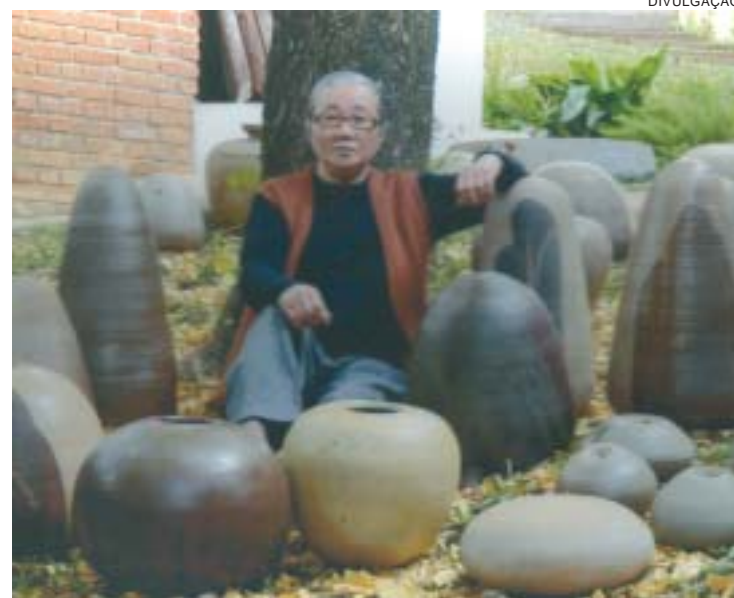
“Vocês vão se apaixonar pela Aba, como aconteceu comigo. Ela tem uma personalidade guerreira, luta por direitos iguais e vai atrás dos objetivos.” Qualquer semelhança com a vida da nikkei é mera coincidência, mas, para ela, a identificação com a personagem ajudou muito no processo. “Ela também não fica esperando o príncipe encantado.” Indagada se na vida pessoal ela age da mesma maneira, responde que uma das matérias para o seu novo quadro no *Pânico*, o “Diário de Sabrina”, vai ajudá-la a encontrar a cara-metade. “Fui até a Amazônia buscar o sapo de barriga amarela para tirar a ‘zica’. Espero que isso me ajude no casório”, conclui. Quem sabe a simpatia já faz efeito no evento de hoje?

(Gílson Yoshioka)

ANIMECON 2006  
ONDE: COLÉGIO MARISTA ARQUIDIOCESANO  
RUA LOEFGREEN, 1.048, VILA MARIANA, SÃO PAULO  
QUANDO: HOJE (22) E AMANHÃ (23), DAS 11H ÀS 20H  
ENTRADA: R\$ 15,00  
INFORMAÇÕES: 11/5841-8931 OU PELO SITE WWW.ANIMECON.COM.BR

## ARTES

## Shoko Suzuki mostra sua trajetória em nova exposição



A artista plástica Shoko Suzuki apresenta a exposição “Caminho”...



... até 15 de setembro: “Quería apresentar coisas belas”

“Quería fazer coisas belas que fossem eternas, com a energia natural da terra e com a força do calor, num caminho que não tivesse fim”. É com essa frase que a obra de Shoko Suzuki recepciona os visitantes de sua mais recente exposição, batizada de *Caminho*.

O nome sugere mesmo o que a ceramista queria mostrar: seu caminho, sua estrada. Quem visita a exposição começa a trilhar primeiro a década de 60, quando a artista veio ao Brasil, “encantada por uma reportagem sobre Brasília”, segundo ela.

No país de João Goulart, a japonesa Shoko encontraria mais do que as ruas retas de uma cidade nova: “Quando vim para cá queria começar do zero. Pensava que tinha um lugar no mundo que combinasse comigo, e o Brasil combina”. No começo, ela costumava andar pelo mato para procurar argila e materiais. Da simplicidade e talento de Shoko nasceram então peças redondas, cores mescladas com nuances terrosas. O tema “Terra”, aliás, foi o predominate nas décadas de 60 e 70.

Do Japão, além da sutileza dos gestos, a ceramista trouxe consigo a técnica do torno manual, com a qual realiza seus trabalhos até hoje. “Gosto muito do torno manual porque posso trabalhar o conjunto da obra. O movimento é muito importante e com ele eu tenho o controle”, diz a issei. Observando sua obra, nota-se que a tecnologia realmente não fez falta até hoje. “Eu não usaria outro tipo de torno, porque é a minha vida e com ele posso expressar alguma coisa”, completa ela.

No Espaço Cultural Citigroup, o caminho dos visitantes começa a ficar ainda mais interessante quando chegam as obras produzidas nos anos 80. Depois de procuras e

descobertas, Shoko achou, nessa década, o rumo de sua obra. “Foi quando eu falei: é assim que meu trabalho deve ser”, lembra ela. Da certeza da simplicidade, a ceramista criou uma arte que transmite força, mas, ao mesmo tempo, delicadeza. “Terra”, “Aldeia” e “Uma simples flor” eram temas das obras.

Para produzir peças únicas e belas, a artista precisa de duas coisas que, para muitos, são motivos de tristeza, mas que para ela, é fonte de inspiração: solidão e silêncio. “Essas coisas significam muito porque eu queria um trabalho em que eu pudesse ficar sozinha. A cerâmica é minha meditação”, acredita Shoko.

O processo da queima, no qual a cerâmica adquire cores e detalhes próprios, é outro momento de meditação para ela: “O profundo silêncio, e a fumaça que sai do forno são alimentos para eu crescer. Eu não posso explicar o que eu sinto porque é um conjunto. Mas cada peça tem alma quando é queimada”, destaca a issei.

Aos 77 anos, Shoko ressaltava que tem uma vida simples, como a arte que produz. Viúva e mãe de uma filha, a ceramista busca em seu trabalho um caminho procurado por muitos: a eternidade. E, como poucos, ela consegue. Numa aldeia sobre a terra, pequenos montinhos sobre uma esfera, nas peças que lembram o vento, e o campo. O caminho de Shoko, em meados dos anos 80 e depois da década de 90, começa a ir, justamente, para onde o eterno fica mais próximo. O tema mais recente é o “cosmos”.

Se antes a artista era tensa em relação ao trabalho, após os 50 anos de idade houve o alívio: “Eu queria algo mais solto, ir para o espaço e ficar fluando. Não ficar mais presa à terra”, explica ela. Mas, quem visita a exposição pode ter a impressão de que, mesmo antes do “cosmos”, Shoko já conseguia fazer suas peças parecerem etéreas, como planetas no espaço.

(Juliana Kirihata)

EXPOSIÇÃO: SHOKO- CAMINHO  
QUANDO: AÉ 15 DE SETEMBRO  
SEG. A SEX., DAS 9H ÀS 19H, SÁB, DOM.  
E FERIADOS, DAS 10H ÀS 17H  
ONDE: ESPAÇO CULTURAL CITIGROUP  
AV. PAULISTA, 1111- SÃO PAULO  
ENTRADA: GRATUITA

PSDB

**WILLIAM WOO** RENOVAÇÃO E COMPETÊNCIA  
**4535**

DEPUTADO FEDERAL NISSEI

GERALDO 45 PRESIDENTE SERRA GOVERNADOR AFIF 252

**SOBRADO PLANALTO PAULISTA**

• 4 dorm., 1 suite c/ terraço, banh, 3 salas, copa/cozinha, lav., dep. empreg. • Edicola c/ 2 dorm., 1 suite, banh, sala c/ lavabo e terraço. Entrada p/ 4 carros. • Visita somente c/ agendamento

Contato cel 8339-3382

**R\$ 400.000,00**

**Shinozaki**

Perdeu algum Mangá? Nós temos todos (11) 3271-5217

CARDS, Acessórios, Toys & Pelúcias

Avenida Liberdade 363 Loja 231, Liberdade São Paulo  
www.shinozaki.com.br (11) 3341-7756