

## AGENDA

**OSASCO COMEMORA OS 98 ANOS DA IMIGRAÇÃO** japonesa com a realização de uma sessão solene amanhã (25), na Câmara Municipal. Às 15h, será celebrada missa em memória aos imigrantes falecidos e em seguida acontece a sessão solene. A cerimônia será finalizada com apresentações culturais. A iniciativa é do vereador Fumio Miazaki. A Câmara Municipal de Osasco fica na Rua Acenbo, 100 (Jardim Umarama).

**A 10ª CAMINHADA INTERNACIONAL** acontece amanhã (25), com largada prevista para às 7h30 da Praça da Liberdade. A chegada e encerramento será no Pavilhão Japonês do Parque do Ibirapuera. Mais informações na Associação Liberdade Arukô Tomonokai pelo tel.: 11/3207-2690.

**O 41º FESTIVAL DE MÚSICA E DANÇA FOLCLÓRICA JAPONESA**, um dos eventos comemorativos do aniversário da imigração japonesa programado pelo Bunkyo, acontece hoje (24) e amanhã (25), a partir das 10h, no Grande Auditório da entidade. Considerado uma das mais importantes manifestações artísticas da comunidade nipo-brasileira, o Gueinosai (como é conhecido), reúne no palco da Sociedade Brasileira de Cultura Japonesa, diferentes grupos, professores e alunos de vários estilos de bailados, praticantes de músicas tradicionais, teatro, entre outras manifestações artísticas. Entrada franca. O Bunkyo fica na Rua São Joaquim, 381. Informações pelo tel.: 11/3208-1755.

**METRÔ DE SP COMEMORA OS 98 ANOS** da imigração japonesa com a exposição itinerante "Festivais do Japão", mostra que reúne os principais festivais promovidos pela comunidade nipo-brasileira (Festival do Japão, Tanabata Matsuri - Festival das Estrelas, e Hanamatsuri - Festival das Estrelas, entre outros). A programação inclui as estações Brás, República e Largo 13.

**TANABATA MATSURI E FESTA JUNINA** num nó local. É a proposta da Associação Miyagui Kenjin do Brasil, que realiza hoje (24) e amanhã (25), a primeira edição do Arraial das Estrelas Assistencial - Festa Junina e Festival das Estrelas, cuja proposta é unir as cultura brasileira e japonesa.

**"EMPREENDEDOR PARA O FUTURO"** é o tema do segundo Congresso Brasileiro sobre o Movimento Dekassegui que acontece entre os dias 29 de junho e 2 de julho, na cidade de Campo Grande (MS). Coordenado pelo Sebrae-MS (Serviço Brasileiro de Apoio às Micro e Pequenas Empresas de Mato Grosso do Sul), o evento contará com palestras e apresentação de casos de sucesso voltados aos nikkeis, comunidade científica, empreendedores e empresários.

## RESTAURANTES



**Torça pelo Brasil no JAM Warehouse** - Marcos Visnevski (um dos proprietários), o chef Alexandre Tanamate, os gerentes Ernani de Mattos e Ricardo Leite (da esq. para dir.) fazem parte do time do JAM Warehouse, que transmite os jogos da Copa e oferece uma rodada de chope a cada gol do Brasil. Na matéria, duas receitas para você: o oto maguro e o camarão à borboleta, dos mais pedidos da casa do Itaim-Bibi. | [pág 5](#)

## AGRICULTURA



Confira no **Nikkei Rural** desta edição matéria sobre um projeto de lei que tramita na Câmara Municipal que pode proibir, caso sancionado, caixas ou engradados de madeira no acondicionamento, transporte, distribuição e venda de alimentos *in natura* em SP. Leia também: O impasse com Japão abala exportações de cogumelo e uma campanha para estimular consumo de alimentos orgânicos. | [págs 7 e 8](#)

## CIDADES

# Comitiva paranaense apresenta projetos do Centenário em São Paulo



Em visita a São Paulo para mostrar um dos marcos principais do Centenário paranaense, o Parque do Japão, e tentar unificar algumas ações referentes aos 100 anos, uma comitiva liderada pelo prefeito de Maringá, Sílvio Magalhães Barros, e pelo deputado estadual Luiz Nishimori, mostrou os principais pontos do empreendimento, bem como os detalhes sobre o funcionamento do Parque. Com inauguração prevista para 2008, o Parque do Japão terá 100 mil m² e contará com um centros de cultura e esportes, além de um típico jardim japonês. | [pág 4](#)

## ESPORTES



O 3º Torneio Nippon Intercolonial, realizado em Arujá entre os dias 15 e 18 deste mês, reuniu 2.500 atletas de 96 entidades nipo-brasileiras. O evento trouxe este ano 13 modalidades e mostrou a forte presença dos nikkeis nos campos e quadras esportivos. Novidade também foi o Matsuri Night, que integra as comemorações pré-Centenário. | [pág 9](#)

## MÚSICA



Uma das principais bandas do rock brasileiro, o CPM 22 prepara-se para pisar em solo japonês para uma série de shows no país, na turnê que marca a estréia do grupo no exterior. Antes do embarque, o baterista da banda, Ricardo "Japinha", falou sobre as expectativas das apresentações e o que esperar de novidades no outro lado do mundo. | [pág 6](#)

## FUTEBOL

A reportagem do **Jornal Nikkei** acompanhou a partida entre Brasil e Japão, válida pela última rodada da fase de classificação da Copa, em dois locais distintos. No Bunkyo, o clima era de festa e confraternização. O evento reuniu cerca de 400 pessoas, superando as expectativas dos organizadores, que já pensam em repetir a dose na próxima Copa. Num outro canto da cidade, num bar, a empolgação deu lugar a provocações e histerias. Foi um gol contra de uma minoria de torcedores. | [pág 9](#)

**Assine aqui!**  
**(11) 3208-3977**  
**JORNAL NIKKEI**





# P A N O R A M A

Fotos: Marcus Kiyohide Iizuka

## O bairro da Liberdade e suas lojas tradicionais japonesas (3)



Quase ao lado do 1º DP (Sé), a barbearia Kimura funciona há 13 anos. Segundo a proprietária Mitsuko Kimura, 99% dos clientes são homens. Nas fotos abaixo (à direita), as competentes funcionárias Setsuko Suzaki e Yuriko Higashi fazem serviços como corte de cabelo, barba, lavagem e máscara.

Rua Américo de Campos, 76 – Liberdade – tel. 3207-2964



Há 23 anos na Liberdade, o barbeiro Motohide Yahiro segura com maestria a tesoura. Já o fiel cliente Akio Ishii corta o cabelo há 43 anos. E Teruo Yahiro segue os passos do pai adquirindo os conhecimentos e aprendendo a dominar o corte perfeito.

Rua Barão de Iguape, 180-A  
tel. 9197-2738



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 Kirihata, Aline Inokuchi e Gilson Yoshioka  
Fotógrafo: Marcus Kiyohide Iizuka

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

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

## VIAÇÃO GARCIA

Diminuindo Distâncias, Aproximando Pessoas.

### LONDRINA / SANTOS

Saída	Frequência	Chegada
08:00hs	De Segunda a Domingo	18:35hs
21:55hs	De Segunda a Domingo	05:35hs

### SANTOS / LONDRINA

Saída	Frequência	Chegada
07:30hs	De Segunda a Domingo	18:05hs
20:30hs	De Segunda a Domingo	04:20hs

### MARINGÁ / SANTOS

Saída	Frequência	Chegada
19:15hs	De Segunda a Domingo	05:35hs

### SANTOS / MARINGÁ

Saída	Frequência	Chegada
20:30hs	De Segunda a Domingo	06:50hs



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

**GARCIA**  
Diminuindo Distâncias, Aproximando Pessoas.



## COMUNIDADE 1

# Nisseis superam desconfiança e assumem kenjins

No total de 47 associações de província, 16 já têm nisseis na presidência. Considerada por alguns uma transição natural, e por outros um risco para a existência das associações, a mudança, bem recebida ou não, já começou. Responsável pela ligação do governo de uma província e o Brasil, um kenjinkai promove o intercâmbio de estudantes brasileiros e japoneses e viagens de isseis, além de outras atividades, como festivais e concursos. Ito Nobuhiko, assessor do Kenren (Federação das Associações de Províncias do Japão no Brasil), afirma que alguns dos nisseis eleitos não dominam bem a língua japonesa, e que “às vezes encontram dificuldades de comunicação”.

Eleito presidente da Associação Cultural e Recreativa Okayama Kenjin do Brasil em 2006, Kenzo Neguishi é um dos representantes da nova geração. Para ele, a entrada de descendentes não sofre tanta resistência dos veteranos, mas o sucesso na presidência das associações depende de uma certa ajuda: “A gente pede orientação para os antigos diretores, porque existe muito diálogo com a província no Japão”. Neguishi acredita que os mais interessados na existência e atuação das associações são os japoneses. “A turma da província do Japão precisa dos kenjinkais para vir para cá”. Neguishi diz ainda, que a atuação das províncias no Brasil é menos efetiva que a de antigamente, e lembra que a longa vida das entidades depen-



O issei Koichi Nakazawa, que prevê dificuldades com a mudança...

de dos mais novos também. “Não sei até quando os kenjinkais vão durar, mas a gente tem que sempre ensinar os mais jovens a participar”.

Já Akeo Yogui, da Associação Okinawa Kenjin do Brasil, notou a resistência de alguns isseis quando, em 2005, assumiu a presidência. “Havia pessoas que achavam que os presidentes deveriam ser isseis, pelo menos até 2008, quando haverá a comemoração do centenário (da imigração japonesa no Brasil)”, lembra. Mas, após mais de um ano no cargo, Yogui conseguiu acabar com a desconfiança sobre

a competência de um nissei. “Logo concluíram que não haveria dificuldades, e houve um entendimento. Acabei recebendo muito apoio dos isseis, inclusive aqueles que achavam que o eleito deveria ser um japonês. Eles têm me incentivado bastante”, conta. Yogui acredita que a maneira de administrar de um nissei é diferente da utilizada por um issei. “Hoje o nikkei está envolvido com a sociedade como um todo, não só com uma província, com um kenjinkai. Mas nenhuma transição deve ser brusca, e sim lenta, pacífica e fruto de entendimento”.



... e o nissei Akeo Yogui, que acabou superando a desconfiança

Enquanto cada vez mais kenjinkais têm presidentes nisseis, Koichi Nakazawa, que ocupa o cargo na Associação Miyagi Kenjin do Brasil, enxerga alguns problemas devido à mudança. “Eles (nisseis) têm dificuldade mesmo é na comunicação com a província. Alguns kenjinkais estão parados nessa relação com o Japão”, diz o issei. E completa: “Acho que eles têm que se esforçar mais na comunicação. Têm que procurar melhorar relações de comércio, apresentar eventos, tecnologias de cada província. A Associação Miyagi, por exemplo, tem o Festival

Tanabata. Se não tiver nada fica difícil”, analisa Nakazawa.

**Futuro** - Desde que assumiu a presidência da Associação Ishikawa-ken do Brasil em fevereiro de 2005, o nissei Geraldo Issamu Kobori já notou algumas mudanças na atuação das pessoas na entidade. “Houve uma participação dos jovens, um pouco mais acentuada que nos outros anos. Antes existia mais dificuldade de comunicação com os isseis”, conta. Na visão de Nakazawa, o futuro das associações depende do orgulho que as novas gerações sentem da descendência japo-

nesa. “O nissei, e mesmo o sansei, precisa ter orgulho e não guardá-lo para si, tem que ativá-lo. Se tiverem orgulho eles aprenderão a cultura japonesa e vão respeitá-la”, afirma o presidente do kenjinkai de Miyagi.

Se depender da vontade de nisseis como Geraldo Issamu, os kenjinkais ainda terão vida longa. “Estamos trabalhando para ter uma continuidade. Nós do Ishikawa lidamos com jovens de várias idades. Meu objetivo é não perder a tradição”. Para Koichi Nakazawa, porém, não só os presidentes das associações precisam se esforçar para conservar a cultura, mas todos os descendentes. “No último domingo (18), foi o concurso de Miss Tanabata Karaokê. As quatro garotas vencedoras foram questionadas se dominavam a língua japonesa. Nenhuma delas sabia, apesar de cantarem em japonês. É uma coisa a se pensar, não é?”, indaga o presidente. O nissei Akeo Yogui, por sua vez, aponta que a afinidade dos descendentes com uma província específica é cada vez mais difícil de existir, mas dificuldades como esta não significam, para ele, desistência: “Não é por isso que vamos deixar de lutar. As coisas em que acreditamos vamos procurar preservar”, conclui Yogui.

Segundo Ito Nobuhiko, desde 1960 mais de 5000 pessoas já foram ao Japão pelo trabalho dos kenjinkais. Ele diz que a procura pelas bolsas de estudo continua, mas que “a maioria dos interessados é sansei ou yonsei”.

(Juliana Kirihata)

## COMUNIDADE 2

## Comissão organizadora acerta últimos detalhes para Festival do Japão

Depois de lutar para conseguir viabilizar a tempo o Festival do Japão, a comissão organizadora praticamente fechou toda a programação do evento, marcado para os dias 15, 16, 22 e 23 de julho no Centro de Exposições Imigrantes. Em sua nona edição, o Festival – que enfrentou algumas dificuldades principalmente na parte organizacional –, ganha neste ano contornos novos, apesar de manter praticamente o mesmo formato geral das edições anteriores.

Segundo o coordenador geral do evento, Keiji Kato, apesar das poucas mudanças propostas pela organização desse ano – fruto da troca de diretoria ocorrida no mês de maio –, o festival está mais do que garantido em termos de atividades e participação de kenjinkais, que neste ano chega a 42. “Mudanças profundas não fizemos nenhuma. Acho que o principal mesmo foi essa união entre os organizadores, voluntários, enfim, toda a comissão organizadora. Mas um dos pontos que gostaria de destacar é o aumento no número de kenjinkais participantes. Com isso, ganhamos mais diversidade na área gastronômica, um dos maiores destaques da festa”, afirma ele.

No encontro com a imprensa nikkei ocorrido na última quinta-feira (22), a questão orçamentária, um dos pontos que gerou mais dúvidas nas duas últimas edições, também foi levantada. Se no ano anterior a arrecadação total divulgada pelo Kenren (Federação das Associações de Províncias do Japão no Brasil) chegou a R\$ 1 milhão, neste os planos são mais “modestos”. Segundo o atual tesoureiro do Festival, Hiromu Ohnishi, a idéia é chegar aos R\$ 700 mil através de cotas de patrocínio e venda de espaços, sem



Festival do Japão apresentará, no palco principal, grupos de danças e músicas folclóricas

levar em consideração a renda obtida na bilheteria.

Com o aumento no número de dias do Festival do Japão, os organizadores esperam também reunir mais público. No geral, a expectativa para os dois fins de semana é atrair cerca de 150 mil pessoas, de acordo com o presidente do Kenren, Ossamu Matsuo. “Gostaria muito de superar esse número, mas vai depender do clima e da vontade do público. Fizemos algumas pequenas inovações, como o aumento no número das cadeiras e mesas, o que dá uma maior comodidade a todos. Realmente estamos muito otimistas quanto ao Festival e tenho certeza que o sucesso se repetirá”, assegura.

**Programação** – Em ritmo forte de trabalho para acertar os últimos preparativos, as comissões montadas para cuidarem dos espaços culturais já adiantam as atrações que devem fazer a alegria do público no Festival.

Uma das mais esperadas, a área gastronômica valoriza-

rá os trabalhos dos kenjinkais. Como neste ano participam 42, os pratos típicos a serem oferecidos ganham mais diversidade em comparação às edições anteriores. Entre as novidades, destaque para iguarias como o sasandango (doce embrulhado com bambu), o houtou (sopa dos samurais) e o okonomiyaki (pizza japonesa) serão oferecidos pelas associações das províncias de Niigata, Yamanashi e Wakayama, respectivamente.

Quem também aproveita a ocasião para mostrar novidades é a área destinada às crianças. As atividades serão inspiradas nos festivais japoneses, especialmente o Hina Matsuri (Festival das Bonecas); Kodomo no Hi (Dia das Crianças) e Tanabata Matsuri (Festival das Estrelas). Contando com espaço de 500 m², as atividades estarão divididas em sete áreas: Narração de Contos e Lendas japonesas; Pintura & Arte; Origamis Festivos; Mini Festival das Estrelas; Cozinha Oriental com receitas típicas; Pipas & Papagaios e Foto Fantasia.

A exemplo do espaço reservado aos pequenos, a área de Artes Marciais receberá demonstrações de *senseis* (mestres) e alunos de diversas artes marciais orientais. Todas as atividades dessa área são gratuitas e abertas ao público.

“Essa nova área é destinada às crianças, com o projeto ‘Budô para Crianças’, que é a filosofia das artes marciais japonesas. O projeto consiste em apresentar uma mentalidade diferente, tirando o estereótipo de que a arte marcial é somente agressão e violência”, explica Vésper Otake, coordenador da Área de Esportes do 9º Festival do Japão. Na parte de apresentações, sobem ao palco atletas de aikidô, karatê, judô, kendô, naginata, kempo, sumô, iai jutsu e shintaido.

Na parte de artes e espetáculos, com apresentações e demonstrações no palco principal, o Festival do Japão apresenta grupos de danças e músicas folclóricas japonesas, que divulgam danças folclóricas como Yosakoi Soran, Tanabata Odori e Hyogo Ondo, além de instrumentos musicais típicos,

como o taikô, o kotô e a shakuhachi (flauta japonesa). Além dessas atrações, um dos destaques que sempre chama a atenção do público é o concurso Miss Festival do Japão.

Em meio a tantos preparativos e atrações, os interessados em participar do evento como um voluntário, também terão oportunidade de mostrar serviço. Para coordenar toda a parte de infra-estrutura e mobilização da força jovem, o responsável pela parte de Recursos Humanos do Festival, Roberto Sekiya, garante que 600 voluntários devem participar do evento. “Ainda estamos aceitando cadastros de pessoas interessadas em participar. Os voluntários terão a oportunidade e o privilégio de trabalhar na organização de um grandioso evento. Além disso,

vão fazer amizade com pessoas de idades, culturas e regiões diferentes. E serão embaixadores da cultura japonesa nestes quatro dias”, adianta Sekiya, lembrando que nos anos anteriores caravanas do Espírito Santo, Paraná e Mato Grosso do Sul, além de São Paulo.

Aos interessados em fazer o cadastro para ser um dos voluntários ou mesmo para saber a programação completa do Festival do Japão, o site para mais informações é: [www.festivaldojapao.com](http://www.festivaldojapao.com). A organização informa ainda que as caravanas de outras cidades interessadas em visitar o evento devem, se possível, concentrar a visita nos sábados, em virtude da feira livre que acontece ao lado do pavilhão.

(Rodrigo Meikaru)

## COMUNIDADE 3

## Bunkyo homenageia idosos durante o Gueinosai

O Bunkyo (Sociedade Brasileira de Cultura Japonesa) realiza amanhã (25), a partir das 9 horas, no palco do Grande Auditório, cerimônia em homenagem aos idosos com 99 anos ou mais. Este ano, serão homenageados 34 personalidades indicadas pelas diversas entidades nipo-brasileiras espalhadas pelo País. Os homenageados receberão um diploma, uma lembrança e uma quantia em dinheiro ofertada pelo Banco Sudameris, um costume que teve início com o Banco América do Sul e é mantida até os dias de hoje pelo Sudameris.

Confira as relações dos homenageados: Kumezo Goto (99 anos), Tamae Yoshikawa (99), Fumi Watanabe (99),

Sokiti Ebara (100), Sueko Suguiyama (100), Kikuno Izumi (102), Seisuke Unten (99), Komatsu Okinokabu (99), Takao Iwaki (99), Uto Oshiro (99), Takako Muraoka (99), Matsu Ashidani (99), Kikuno Kanto (99), Kenji Imamura (99), Harumi Kawano (99), Shinjiro Shimada (102), Jun Ienaga (99), Kame Yonamine (99), Tsuru Sakurai (99), Tsuta Watahiki (99), Taka Hoshiko (99), Itika Okada (99), Kazumasa Nakayama (99), Kenji Hatai (99), Hatue Sato (99), Itsuji Toshimitsu (100), Sumiko Sakihama (99), Masako Yamasaki (100), Zenzaburo Yamamoto (99), Ei Abe (99), Tamae Takagaki (99), Susuye Shimura (99), Zenichi Kamiyama (99), Mizuyoshi Sato (99).



## CIDADES/MARINGÁ

# Comitiva visita São Paulo para unificar projetos do Centenário

Em visita a São Paulo para uma reunião com representantes de entidades representativas e empresariado local, lideranças de Maringá, no Paraná, mostraram que os preparativos locais para o Centenário andam a passos largos, em especial na construção de um dos principais marcos dos 100 anos paranaense, o Parque do Japão – Memorial Imin 100.

Encabeçado pelo prefeito de Maringá Sílvio Magalhães Barros e pelo deputado estadual Luiz Nishimori, o encontro congregou mais de 120 pessoas interessadas em saber mais detalhes do empreendimento, e avaliar as possibilidades de cooperar no projeto, cujo início das obras está marcado para o segundo semestre.

Animado com o encontro e mostrando disposição para visitar o **Jornal Nikkei**, Barros confirmou que os estudos para viabilização do Parque estão praticamente prontos, faltando apenas alguns detalhes para, de fato, ser colocado em prática. Sobre o encontro com lideranças paulistas, o prefeito afirmou que as conversas “produziram resultados positivos”, destacando o interesse da grande maioria em cooperar na ação.

“Já lançamos a pedra fundamental no último mês de maio e, de lá para cá, conseguimos chamar muita atenção para o Parque. Essa visita que estamos realizando nada mais é do que uma forma de mostrar ao pessoal fora do Paraná que estamos firmes e fortes rumo ao Centenário. Pela resposta, senti que podemos sim unificar essa festividade junto com outros estados, especialmente São Paulo, que possui uma grande comunidade nikkei”, afirma Barros.

Na visão de Barros, a construção e o funcionamento do Parque em Maringá trarão impactos positivos não só à comunidade nikkei, mas também à toda população que hoje vive na cidade, em especial por congregar em um único local centros turístico, cultural e esportivo, servindo à população como opção de lazer e prática de atividades culturais e esportivas.

No campo econômico, a inauguração de um complexo de tamanha expressão estimulará a os negócios locais, em virtude do número de turistas que visitará o Parque. “Vale lembrar que, apesar de ser uma ação relacionada com os 100 anos de imigração japonesa no Brasil, o Parque do Japão servirá como um pólo de



Comitiva de Maringá em visita à redação do Jornal Nikkei: sem rivalidade com os paulistas

cultura e esportes a toda população. Claro que o foco será na preservação da cultura japonesa e tudo que nele for construído terá como referência o Japão. Contudo, ao inaugurarmos um complexo tão grande, seria até injusto ser aberto somente a uma parcela da comunidade. Acredito também que com o funcionamento a todo o vapor, vamos estimular cada vez mais o turismo local”, explica Barros.

Pensando nessa coletividade, um colegiado formado por profissionais de variadas áreas técnicas tanto do Brasil quanto do Japão (arquitetos, engenheiros e paisagistas, além de voluntários com participação também de técnicos da Jica - Agência de Cooperação Internacional do Japão) criou uma Oscip (Organização da Sociedade Civil de Interesse Público), que cuidará somente dos assuntos pertinentes ao Parque do Japão. Além de viabilizar o projeto, a entidade ficará responsável também por cuidar da manutenção do espaço após a inauguração, prevista para 22 de junho de 2008.

O presidente da Oscip, Claudio Haruo Mukai, explica que o primeiro passo dentro do cronograma será a construção do Centro Esportivo, após o governo Federal disponibilizar verbas para dar início à obra. Equipado para a prática de diversas modalidades, o Centro já foi escolhido de antemão pelo Ministério do Esporte como o centro de excelência do judô no sul do País. “Realmente essa amplitude toda que o Parque do Japão já está tendo mostra que estamos no caminho certo. É por isso que estamos realizando visitas em São Paulo, justamente para mostrar o potenci-

al e o que pode ser feito em Maringá. Nos próximos dias, um técnico da Jica visitará a área para fazer um levantamento do que será viável ou não no local”, explica.

Além do Centro Esportivo, o local – com cerca de 100 mil m<sup>2</sup> localizado entre os parques Itaipu e Industrial, próximo ao Contorno Sul da cidade - trará também um Centro Cultural dotado de teatro para 1300 pessoas, um Instituto de Estudos Japoneses da Universidade Estadual de Maringá, e um autêntico “Jardim Imperial”, que terá seu estudo arquitetônico e paisagístico coordenado por profissionais da cidade de Kakogawa, co-irmã de Maringá, onde técnicos já trabalham para apresentar uma paisagem japonesa dentro da mata virgem brasileira. Segundo Mukai, o governo da província de Hyogo e Jica uniram esforços para construir um parque genuíno, dentro das possibilidades climáticas brasileiras.

“A idéia da comissão especial é fazer com que os visitantes do Parque do Japão disponham de instalações com amplas áreas verdes, lagos e cascatas, onde a natureza possa ser contemplada em sua plenitude em cada estação do ano. E, claro, tendo como referência a paisagem japonesa”, descreve o presidente, lembrando que para coroar todo o processo, está em estudo um monumento – de estilo japonês – desenvolvido por arquitetos locais para ser fincado na entrada do Parque.

**Imin 100** – Acompanhando a comitiva de Maringá, o deputado estadual Luiz Nishimori aproveitou a ocasião para con-

solidar de vez a união entre o Centenário paulista e paranaense. Para ele, o estigma de rivalidade entre os dois estados está totalmente descartado. O importante, diz, “é unir forças para realizar uma homenagem grandiosa aos imigrantes japoneses”.

“Não existe rivalidade entre paranaenses e paulistas, de maneira alguma. Inclusive, nossa visita a São Paulo serviu justamente para conversarmos sobre a possibilidade de se realizar ações concretas em conjunto. Uma delas já apresentada por nós é a ‘adoção’ da logomarca utilizada por aqui nas atividades envolvendo o Centenário, que será implementada em todas as ações do Imin 100 [grupo que cuida dos festejos locais]. Outro ponto que gostaria de destacar é que recentemente lançamos a idéia de se fazer uma espécie de ‘tocha da imigração’ que percorrerá todas as regiões do Paraná, uma forma simbólica de conseguir prestar uma justa homenagem a todas as cidades que possuem representatividade nikkei. Estudamos essa idéia para São Paulo, sugerindo que a tocha comece sua saga em Santos”, afirma o deputado.

Outra novidade apresentada é a formalização da diretoria do Imin 100, que será definida somente após as eleições no segundo semestre. Contudo, até lá, os trabalhos continuam “andando normalmente”. “Acredito que esse clima de união que hoje temos em vários municípios paranaenses resultará em um grande festejo. E, melhor ainda, se fosse junto com São Paulo”, finaliza Nishimori.

(Rodrigo Meikaru)

## CIDADES/SANTOS

## Prefeito pede agilidade na devolução do imóvel

O Clube Estrela de Ouro realizou no último dia 17, em sua sede, a tradicional Festa da Imigração. O evento contou com a presença do prefeito de Santos, João Paulo Tavares Papa; da secretária de Turismo, Wania Seixas; do secretário de Esportes, Lidney Castro Valejo; do ex-deputado federal, Koyu Iha; da deputada federal Telma de Souza (PT) e do gerente adjunto da SPU (Secretaria do Patrimônio da União), Esmeraldo Tarquino, além de representantes das entidades nikkeis da Baixada Santista Associação Japonesa de Santos (Hiroshi Endo), Associação Okinawa de Santos (Yukimori tamashiro), Associação Okinawa de São Vicente Seitetsu Iha), Associação Nipo-Brasileira de São Vicente (Ajifu), AA Atlanta (Paulo Miyashiro) e Estrela de Ouro FC (Sadao Nakai).

No dia 18, com a presença do cônsul geral do Japão em São Paulo, Masuo Nishibayashi, foi realizada a cerimônia de depósito de flores no

túmulo de Sakae Mine e no Monumento do Imigrante.

Sobre a devolução do Casarão, onde funcionava a escola de língua japonesa e que hoje encontra-se em poder do Exército, Sadao Nakai informou que a SPU solicitou à comissão encarregada de acompanhar o processo o estatuto da legítima proprietária do imóvel, a Associação Japonesa de Santos, e comprovação de legitimidade de sucessão. “Solicitamos ao Consulado Geral do Japão em São Paulo este documento pois entendemos que é o órgão correto para esta comprovação”, informou Nakai, acrescentando que o documento está sendo providenciado e deve ser peça do processo no SPU.

Nakai disse que na última segunda-feira (19), o prefeito de Santos solicitou formalmente ao ministro da Justiça, Marcio Thomas Bastos, a agilidade no processo de devolução, por ocasião da presença do ministro na cidade de Santos.

## CIDADES/MOGI DAS CRUZES

## Mogi sedia seminário regional de agronegócio no dia 28



Objetivo do Seminário é levantar questões técnicas e legislativas

A Coordenadoria de Assistência Técnica Integral (Cati) de Mogi das Cruzes, em parceria com as Prefeituras e Casas da Agricultura de Mogi e Biritiba Mirim, realizará o “Seminário Regional de Sustentabilidade no Agronegócio do Alto Tietê”, na próxima quarta-feira (28). O objetivo é levantar questões técnicas e legislativas para que o produtor possa se capacitar.

Serão convidados todos os produtores rurais da região, assim como vereadores, prefeitos e autoridades em geral. “Vamos conversar principalmente sobre legislação, para saber como ganhar dinheiro sem entrar em conflito com as leis. Também pretendemos despertar o interesse nos participantes para outros cursos”, disse o diretor técnico regional da Cati, Gilberto Figueiredo.

Entre os temas que serão

debatidos estão agregação de valor no agronegócio, capacitação rural, legislação para o uso do solo, combate à erosão, uso da água, sanidade rural e produção integrada de hortaliças. Os palestrantes são representantes de empresas, órgãos públicos e institutos.

“Este evento é super importante para capacitação dos produtores rurais. Hoje, não basta dominar as tecnologias de produção. É preciso agregar novas informações, se profissionalizar e se tornar um empresário rural”, assinala o prefeito Junji Abe, com conhecimentos de quem foi presidente do Sindicato Rural de Mogi das Cruzes por mais de 20 anos consecutivos.

O evento começa às 14 horas, na Estrada Mogi-Salesópolis, km 9, no Cocuera. É necessário confirmar presença pelo telefone: 11/4799-6402.

## CIDADES/REGISTRO

## Bunkyo participa do Festival Nacional de Rádio Taissô em SP

A Federação Brasileira de Rádio Taissô realizou no dia 18 de junho, no Sambódromo do Anhembi, em São Paulo, o 24º Festival Nacional de Rádio Taissô em comemoração aos 98 anos da imigração japonesa no Brasil e o Dia Oficial de Rádio Taissô Municipal e Estadual. O evento contou com a participação de mais de mil ginastas de 32 entidades.

O Departamento de Rádio Taissô do Bunkyo de Registro esteve presente com uma comitiva formada por 30 pessoas. Na volta, o grupo aproveitou para assistir o primeiro tempo do jogo entre Brasil e Austrália no restaurante Takayama, em plena serra de Miracatu, e acompanhou o final da partida no restaurante Fazendeiro (distante cerca de 60 km de Registro), onde comemorou a vitória do Brasil.

**Karaoke** – A Uces (União Cultural e Esportiva Sudoeste) promoveu, no último dia 18, o 13º Concurso de Karaoke Infantil-Juvenil da Uces no Bunkyo de Piedade. Participaram 195 cantores amadores de 17 regiões (Atibaia, Avaré, Capão Bonito, Caucaia, Ibiúna, Itapetininga, Itapeva, Itu, Mairinque, Piedade, Pilar do Sul, Piracicaba, Registro, São

Miguel Arcaño, Sorocaba, Vargem Grande e Campinas). De Registro, participaram seis candidatos, sendo que três conseguiram classificação: Osvaldo Sasaki (1º lugar na categoria A-5, com a música Shutyaku-eki Made), Shiniti Funaki (2º lugar na categoria Especial-4, com Yukyu no Otoko), e Luiza Shimizu (1º lugar na categoria Extra-5,

com Onna Hitiri no Nihonkai).

**Engueikai** – Amanhã (25), às 10h, acontece o Engueikai de Registro no salão social do Registro Base Ball Clube com promoção do do Bunkyo local e do RBBC. No cardápio, pratos típicos da culinária japonesa como yakissoba, sushi e tempurá preparados pelo Rengo Fujinkai.



WWW.NIKKEIPROCURA.COM.BR

# QUE TAL ESTUDAR NO JAPÃO?

**BOLSAS DE ESTUDO NO JAPÃO**

Você que é estudante universitário ou graduado, descendente ou não de japonês, que tal fazer estágio, graduação, especialização, mestrado, ou mesmo doutorado no Japão?

Como? Participe da Palestra de Divulgação de Bolsas que a ASEBEX - Associação Brasileira de Ex-Bolsistas no Japão promoverá junto às entidades que oferecem Bolsas de Estudo. Aproveite a ocasião para tirar todas as suas dúvidas e saber um pouco mais sobre essa oportunidade que, com certeza, será mais um passo rumo ao seu sucesso profissional e pessoal!

Mais informações:  
Site da ASEBEX: [www.asebex.org.br](http://www.asebex.org.br)  
E-mail: [asebex@asebex.org.br](mailto:asebex@asebex.org.br)  
Telefone: (011) 6291-0650 (Dexta)

Palestra de Divulgação de Bolsas  
Data: 25 de junho de 2006  
Horário: das 14h às 18h  
Local: Kansai - Instituto de Educação (sábado)  
Enf. R. Tomaz Carvalho, 686 - Paraíso (próximo ao metrô Paraíso)

Patrocinador Oficial:  
SUDAMERIS  
ASEBEX





RESTAURANTES

# JAM Warehouse conta com criações inusitadas de Alexandre Tanamate

Um ambiente que mistura gastronomia com cultura e, nesta época de ano, futebol. No JAM Warehouse vale tudo. E o mais diferencial: a casa foi projetada no Itaim com inspiração de ambiente praiano, com pé direito alto e sustentado por toras de madeira eucalipto.

É neste cenário que o torcedor poderá curtir os jogos da Copa do Mundo em três televisões de plasma 42" e, se a Seleção Brasileira marcar gols, o cliente também sai ganhando. A cada gol que Ronaldo e cia. marcar, uma rodada de chope Heineken será servida aos presentes na casa. Então se você se interessou, a promoção já está de pé para a próxima terça-feira (27), ao meio-dia, bem no horário de almoço, quando acontece o primeiro confronto brasileiro das oitavas-de-final, contra Gana.

E o cardápio? Uma boa pedida é o Especialidade, composto por sashimis e sushis, já que o carro-chefe da casa é o enroladinho de arroz, como diz o gerente operacional Ricardo de Souza. O combinado para uma pessoa, que inclui nove unidades de cada, custa R\$ 41,00. Para quatro, R\$ 161,00 (com 25 sashimis e 28 sushis).

O chef "itiban" da casa, Alexandre Tanamate, que conta com o auxílio de outros sete sushimen, sugere ainda o Especialidade Premium, que traz como ingredientes produtos mais exóticos. Mini-polvo, enguia, ovas de salmão, tobiko black (ovas de peixe-voador), massago wasabi, "o que eu tiver à disposição no dia, já que isso depende também da temporada de pescas", diz ele. O individual custa R\$ 61,00 e para quatro pessoas sai por R\$ 239,77. Podem ser empanados, defumados, semi-grelhados, com o uso do maçarico, que confere ao peixe um sabor diferenciado.

Mas se você prefere algo "mais simples" para o almoço,



Com 16 anos de experiência, o chef Alexandre Tanamate já sabe o que quer: liberdade para criar

pode escolher seu prato principal, que terá direito a salada, otoshi (entrada), gohan, missoshiru e sobremesa. A casa oferece ainda música ao vivo que a cada dia varia. Seja MPB, rock, pop, blues, jazz (já viu um piano de cauda num restaurante japonês em São Paulo?). Apenas durante a Copa os músicos não vêm ao almoço, somente aos jantares, a partir das 21 horas – e para o couvert artístico paga-se R\$ 4,00.

Todo esse ar cultural dá a justificativa do nome da casa: JAM (Japanese food, Arts and Music). Os cinco sócios quiseram fazer dele um restaurante diferenciado. Todo mês um artista é convidado a expor seus trabalhos no interior da casa. A vez agora é de Cris Mason, com mais de dez óleos sobre tela nas paredes coloridas ou de tijolo, com iluminação natural durante o dia. Exceção, ela fica até julho, quando a mostra deve ser substituída – talvez por fotografias ou esculturas. De noite, o clima no interior fica mais charmoso, com as velas acesas. No mezanino, que possui lounge e pode ser fechado para eventos, o convidado pode che-

gar mais perto do teto, feito de bambus trançados.

E outro serviço é levar os sushimen e cardápio até onde o contratante desejar. Seja uma reunião formal em casa ou mesmo casamentos. Para isso, é necessário combinar o evento pelo menos 48 horas antes.

**Alexandre, o "Itiban"** – Com 16 anos de experiência, o chef sansei Alexandre Tanamate já sabe o que quer. Liberdade para criar. E no JAM pode fazer isso perfeitamente. No primeiro restaurante em que trabalhou, o Shin-Zushi (Paraíso), "comecei por curiosidade". "Os donos chamaram meus irmãos, que foram ao Japão, então eu fui aprender", disse. Já começou servindo lagosta viva, pitu vivo, o peixe San Pierre vivo... "Os japoneses curtem, o que assusta aos ocidentais."

E lá, o público era formado mais por isseis. Mas aprendeu a lidar com todos os outros, nos diversos locais e mesmo redes de fast food em que servia sushis; de jovens a idosos, nikkeis a ocidentais, como é agora no atual. "Lá [no primei-

ro] aprendi a ter agilidade, desde abrir peixe vivo, ficar mais atento, e vejo que a cozinha tradicional é mais detalhista, e por isso mais sedentária. Aqui vemos o conjunto do todo, trago legumes e verduras orientais e invento pratos na hora", compara.

Um deles é o sushi com morango e geléia de damasco. "Assim aprende-se como são os restaurantes de São Paulo, e temos a nossa base. Aqui o cardápio agrada a todos os gêneros", salienta. Até mesmo o internacional. No ano passado, o JAM ganhou prêmio da revista *Cool Awards* na categoria restaurante, concorrendo com outros fortes nomes da cidade, de cozinhas variadas. (Cíntia Yamashiro)

**JAM WAREHOUSE**  
RUA LOPEZ NETO, 308, ITAIM-BIBI  
TEL.: 11/3079-4259  
ALMOÇO – DE SEGUNDA A SEXTA, DAS 13H ÀS 17H; SÁBADO E DOMINGO, DAS 12H ÀS 16H). JANTAR – SEGUNDA E DOMINGO, DAS 19H ÀS 24H30; TERÇA E QUINTA, DAS 19H À 1H, SEXTA E SÁBADO, DAS 19H À 1H30.  
ACEITA CHEQUE E TODOS OS CARTÕES  
ESTACIONAMENTO COM MANOBRISTA: ISENTO NO ALMOÇO E R\$ 10,00 (JANTAR)



## OTO MAGURO

### Ingredientes

- 100gr de atum
- 60gr de robalo
- 60gr de polvo
- 60gr de prego
- 60gr de salmão

### Para o molho:

- 1 colher (sopa) de manteiga ralado
  - 3 colheres (sopa) de molho de ostra
  - 1 colher (sopa) de gengibre ralado
  - 250ml de saquê seco
  - 1 pitada de sal
  - 1 colher (sopa) de shoyu tradicional
- Para decoração:
- 10gr de gengibre fatiado
  - 10gr de cebolinha
  - ½ pimenta dedo-de-moça

### Modo de preparar

#### Rolls:

- 1 - Corte o atum em três tiras de 15cmx2,5 cm e reserve
- 2 - Corte o salmão, robalo, prego e polvo em três tiras de 8cmx1,5cm e reserve
- 3 - Coloque as três tiras de atum lado a lado (paralela-

mente), coloque as três tiras do salmão por cima das de atum bem no início perpendicularmente e sucessivamente uma por cima das outras as de robalo, prego e polvo. Segure tudo e vire enrolando nas tiras de atum, de forma que ficarão envoltas no atum. 4 - Corte os três rolos exatamente no intervalo das tiras de atum e reserve

### Molho:

Coloque a manteiga na frigideira em fogo médio/baixo. Após derreter, acrescente o molho de ostra, gengibre ralado, shoyu, saquê, sal e misture até ficar homogêneo. Sempre com o fogo aceso, coloque os rolls sobre o molho e espere dar uma leve grelhada, vire e aguarde o mesmo do outro lado.

### Montagem:

Retire os rolls da frigideira e monte dois lado a lado, no prato, e o terceiro por cima, formando uma pequena pirâmide. Coloque o molho quente por sobre os rolls e decore com o gengibre, cebolinha e a pimenta. Sirva quente.

## CAMARÃO À BORBOLETA

(porção para duas pessoas)

### Ingredientes

- 6 camarões
- 3 camarões picados
- 50gr de shimeji
- 100gr de arroz (japonês com comum)

### Para tempero do camarão:

- 3 folhas de sálvia
- 1 ramo (pequeno) de alecrim
- 1 ramo (pequeno) de manjeriço

### Para tempero do risoto:

- 3 colheres (chá) de azeite
- 1 colher (chá) de ajinomoto
- 1 envelope de Hondashi
- sal a gosto



- pimenta do reino a gosto

### Modo de preparar

Camarão: coloque-os na frigideira com azeite e alecrim e deixe dourar

Risoto de shimeji: pique o shimeji, os três camarões e misture-os com o gohan e azeite

## Saqueria oferece degustação com opções variadas da bebida

No mês passado, o JAM Warehouse inovou seu cardápio e colocou à disposição dos frequentadores da casa uma novidade: uma saqueria com 40 rótulos entre bebidas nacionais e importadas. Na entrada, está colocado um taru (barril de madeira que armazena o saquê) e a "saque woman", devidamente caracterizada com quimono e maquiada ao estilo kabuki, se incumbem de servir um Azuma Kirin de cortesia tirando a bebida com uma concha diretamente ao vasilhame.

"Assim que o cliente chega, ela oferece um saquê para



estimular a degustação", afirma o coordenador de marketing do restaurante, Ernani de Mattos. São sete opções de degustação, misturando ou não os saquês e shochus. Os preços variam entre R\$ 21,00 e R\$ 65,00.

Além de combinar com peixes e frutos do mar, diz-se entre as propriedades do saquê favorecer as confraternizações e prolongar a vida. Vale consumi-lo quente ou frio. Lá, a preferência é pelo gelado, em temperatura baixa, costume seguido mais no Brasil,

por ser um país tropical. Entre as inúmeras garrafas da saqueria, localizada logo na entrada, vale destacar o Hakushika Gold, com flocos de ouro.

Com a bebida originada do Japão produzida por meio da fermentação do arroz dá para fazer muitas invenções, como a saquerinha, que já é servida em muitos bares da cidade. E a shochurinha também. No JAM as frutas para compô-las são as mais variadas possíveis, desde abacaxi e framboesa até outras como carambola, jabuticaba ou lichia.



**MARUITI**  
破天荒  
HATENKOO  
Tel. (011) 2276-9533 – Fax 2276-9063  
**SHOYU – MOLHO DE SOJA – SOY SAUCE**

**SAKE HAKUSHIKA**  
Especial como você.  
Importadora exclusiva  
**ITATEEAS S/A**  
IMPORTAÇÃO E EXPORTAÇÃO  
Tel. (11) 3229 6455

Nada como uma marca brasileira com tradição oriental para parabenizar pelos 98 anos da imigração japonesa

- "Know How" exclusivo de fermentação de soja e milho.
- Livre de transgênico - OGM.
- Respeito ao consumidor - garantia de qualidade e satisfação.

**Sakura**  
www.sakura.com.br



## MÚSICA

# CPM 22 parte para turnê no Japão de olho em mercado internacional

A banda CPM 22 partiu em viagem para o Japão ontem (23), onde realizará uma mini-turnê de três shows. Depois de duas tentativas frustradas por conta de problemas com vistos, passagens, calendário, entre outros, a banda tem shows agendados nas cidades de Gunma (dia 30/06), Nagano (01/07) e Nagoya (02/07). Antes, a banda faz escala em Nova Iorque, onde permanecerá cinco dias até seguir para as aguardadas apresentações na terra do sol nascente.

Para o baterista da banda, Ricardo Di Roberto, o Japinha, a primeira incursão do grupo em terras estrangeiras será uma nova etapa na carreira da banda: "Esse é o nosso primeiro show internacional. Acredito que é importante adquirir esse tipo de experiência", afirma.

Japinha diz que a principal motivação do grupo é tocar para uma platéia no exterior, "para enriquecer o nosso currículo. Será uma oportunidade de atendermos os pedidos dos nossos fãs do outro lado do mundo. É uma galera que sente falta das coisas do Brasil, que absorve o que está se passando aqui por somente pela internet".

Prova de que essa motivação é estritamente musical é o valor do cachê oferecido pelos organizadores do evento. "Os shows no interior de São Paulo e em todo o Brasil são mais lucrativos. Para viabilizar essa apresentação fora, cobramos o mesmo cachê do mercado brasileiro. Os gastos com estada e passagem são altos porque temos uma equipe grande, de 15 pessoas", explica.

O nikkei acredita que a relação com o público não será muito diferente da que mantém com os fãs no Brasil. "Os brasileiros que estão trabalhando no Japão vão comparecer em massa. Temos contato com alguns via e-mail, e notamos que eles são como o pessoal daqui. Outros artistas que já estiveram por lá, como o Charlie Brown Jr, o Tihuana e o Viny, confirmaram que a platéia é quente".

Antes de seguir para o Japão, a banda vai passar alguns dias em Nova Iorque para des-



Banda leva as canções recheadas de "punch" e melodia aos brasileiros no Japão

cansar e conferir os atrativos da cidade. "Quero comprar acessórios de computador, eletrônicos e um relógio, além de passar em grandes lojas especializadas em música, como a Tower Records", afirma.

O baterista diz, ainda, que a banda vai observar as novidades de instrumentos musicais nos dois países, referências quando o assunto é produção e confecção. "O Luciano, um de nossos guitarristas, quer comprar um violão. Eu quero uma caixa, pratos e outros acessórios. Já estamos acostumados com os produtos estrangeiros - todos nossos equipamentos são importados".

Em relação aos custos, o músico coloca que no exterior os preços podem ser mais acessíveis: "Já trouxemos várias coisas dos Estados Unidos, mas ouvi dizer que os instrumentos musicais, no Japão, são muito caros", diz. Ele afirma que não existem conflitos com os patrocinadores quanto à utilização de equipamentos de outras marcas. "Posso usá-los para gravações em estúdio ou para incrementar a minha bateria. É importante estar atualizado com os novos lançamentos do mercado."

Sobre as influências que a incursão por terras estrangeiras pode trazer para o som da banda, Japinha é taxativo: "Acredito que não vamos mudar o nosso estilo. A banda já tem uma essência - que é o

som melódico, o peso e a rapidez. É lógico que dentro desse formato é possível fazer mudanças, mas elas não são tão marcantes como em outras bandas. O Sepultura, por exemplo, utilizou ritmos brasileiros no CD Roots. O Chorão, do Charlie Brown, mistura rap, ska e reggae, que têm a ver com eles", explica.

O baterista lamenta a falta de tempo para conhecer melhor as cidades em que o CPM 22 vai se apresentar. "Os shows não são espaçados e, por isso, não teremos tempo de conhecer melhor o país, que tem uma cultura totalmente diferente do Brasil. Gostaria de ficar mais tempo", conclui.

**Sangue japonês** - O nikkei admite que foi influenciado também por alguns costumes do Japão por conta da convivência com sua avó. "Costumava fazer orações do Budismo com ela, além de usar algumas saudações em datas especiais", relembra.

Apesar do pouco contato com a cultura japonesa, o músico afirma que sua identificação com ela é praticamente visceral. "Sou mestiço, cresci no meio de primos de outras ascendências. Acho que minha admiração pelos valores e tradições da terra dos meus avós é devido ao meu sangue japonês".

**Reconhecimento dos fãs** - No ano passado, Japinha foi eleito pela audiência da MTV

para integrar a "banda dos sonhos", que contou com o guitarrista Edgar Scandurra, o baixista Champignon e a vocalista Pitty. "Podia encerrar a carreira depois deste dia", diz. Os músicos apresentaram, de improviso, o clássico "I Wanna be Sedated", dos Ramones, grupo de punk rock americano. "A Pitty foi a maestra da banda", conta o nikkei.

Considerado um dos músicos mais bonitos do Brasil, Japinha desconhece a sua popularidade com o público feminino do Japão. "Acho que o assédio é maior por aqui. Talvez as japonesas e as descendentes sejam mais tímidas, vou ter que conferir pessoalmente", brinca.

Ele afirma, porém, que está mais preocupado com o papel de músico do que com o carinho das fãs. "Esse tipo de reconhecimento é divertido, mas não levo muito a sério. Dou mais atenção para o lado musical e para as mensagens do CPM. Sou novo e tento passar isso para os jovens - é como se fosse uma obrigação minha", conclui.

**Próximo lançamento** - Em julho, a banda lança o CD MTV ao Vivo, que registra a trajetória da banda iniciada em 1995. O repertório conta com cinco músicas inéditas, além de hits como "Regina Let's Go", "O mundo dá voltas", "Irreversível, entre outros.

(Gilson Yoshioka)

## FIM DE SEMANA

## Colégios realizam festas juninas em São Paulo

Em clima de quentão e quadrilha, alguns colégios nipo-brasileiros dão início às tradicionais festas juninas, com atrações diversas e muita descontração.

Hoje, a partir das 11 horas, o Colégio Oshiman realiza sua "Festa Junina". O evento, organizado pelos alunos da oitava série com apoio dos professores, conta com barracas de jogos (pescaria, boca do palhaço, boliche) e de comidas. Os pais dos alunos também contribuem ajudando nas barracas de comida. "A gente faz um rodízio. Enquanto um grupo se diverte, o outro trabalha." conta a professora e coordenadora da festa, Nicimara Cassidori.

Além das brincadeiras, haverá as apresentações das quadrilhas dos alunos. Às 11h, é hora dos pequeninos (pré-escola e maternal) se apresentarem. Às 13h30, é a vez dos alunos de 1º a 4º série mostrarem o que ensaiaram e, às 16h30, entram em cena os alunos de 5º a 8º juntamente com os pais e convidados, encerrando a festa. "Como gostamos e mostramos muita a cultura japonesa nos eventos como Undokai, a Festa Junina tem o propósito de mostrar a cultura brasileira." conta a professora Nicimara Cassidori.

"Os alunos que fizeram os convites. Houve uma seleção e foram escolhidos os melhores", explica a aluna da oitava série, Fernanda Hayassaka. Dentro do convite feito a mão pelos alunos, encontra-se um texto escrito por Mary Ishimine Nishitauma, uma das alunas da oitava série do Colégio explicando a origem dessa comemoração e o porquê se chama Festa Junina. A professora organizadora da festa conta que são esperados cerca de 700 a 800 pessoas aproximadamente. A entrada tem um preço simbólico de R\$ 2,00. Local: rua Ferdinando Galiani, 01, São Paulo.

Também hoje, a escola Yotien Oen promove sua tradicional festa junina, no bairro do Jabaquara. Aberto ao público em geral, a festa contará com as atrações mais do que conhecidas pelo público, caso das barracas de comidas típicas trazendo pamonha, milho verde e quentão; e de brincadeiras como boca do palhaço e pescaria, além da parte de integração entre os alunos da escola.

Ao final, a atração mais esperada é a quadrilha, formada por pais e alunos da Yotien. Devidamente caracterizados, os participantes realizam, em

clima de muita alegria e descontração, a coreografia das músicas sertanejas.

De acordo com o diretor administrativo da escola, Eduardo de Azevedo Alvarenga, neste ano são esperadas cerca de 400 pessoas na festa. "A cada ano conseguimos trazer mais e mais pessoas, que se sentem muito à vontade na nossa festa junina. E neste ano não será diferente, pois o evento contará com muitas atrações, tanto para os pais quanto para os alunos", afirma.

Com entrada gratuita, a festa começa às 10h30 na Associação Cultural e Assistencial Nipo-Brasileira do Jabaquara (rua Nhandirobas, 388, Jabaquara). Mais informações pelo tel 11/5011-2565.

Amanhã, é a vez do Colégio Pioneiro (av. dr. Altino Arantes, 1098, Vila Clementino) reunir diversas culturas em sua Festa Junina, que contará com uma enorme variedade de comidas, brincadeiras e diversão.

O evento conta com inúmeras barracas de comida que incluem pastel, churrasco, obentô, refrigerantes, hot-dog, entre outros e um delicioso yakissoba que é servido no refeitório da escola. Além das comidas salgadas, os convidados poderão saborear bolos feitos pelas mães dos alunos da oitava série e frutas com chocolate, uma especialidade dos alunos do colegial.

Na parte de atividades, haverá barracas de brincadeiras coordenadas pelos professores, bem como o "Bingo do Pioneiro". Todas as séries, desde o maternal até o Ensino Médio irão apresentar suas danças de quadrilha. O que é novidade neste ano é a apresentação de danças típicas dos países participantes da Copa do Mundo, como, por exemplo, a dança típica japonesa Muramatsuri (Festa na Aldeia). "Todos os enfeites da festa terão cores de alguns times da Copa. E algumas barracas serão dedicadas a países diferentes. O Brasil, por exemplo, será representado na barraca de pescaria." conta Vera Lúcia de Felice, diretora do Ensino Fundamental e organizadora da festa. Já para o diretor do Ensino Médio, Fernando Iaso Kawahara, o evento ganha projeção pois faz uma mistura da comunidade nikkei com os aspectos de uma festa brasileira. "É um momento de confraternização" enfatiza o diretor. A festa terá início às 10h e terminará às 17h e a entrada custa R\$ 5,00.

## EXPOSIÇÃO

## Instituto Tomie Ohtake apresenta Artur Lescher

O Instituto Tomie Ohtake inaugura no próximo dia 28 a exposição de Artur Lescher, que corresponde ao quinto módulo do projeto Criatividade: Ação e Pensamento. Elaborado em parceria com a Fundação Carlos Chagas, o objetivo é aproximar o público da arte contemporânea. Durante todo um semestre, uma classe formada por alunos e professores de escolas secundárias, públicas e privadas, discute e realiza exercícios ligados a arte contemporânea. Simultaneamente, os participantes acompanham o pensamento e o processo de produção de uma exposição de um artista especialmente convidado para o projeto. Dessa vez, na seqüência de Ana Maria Tavares, Amélia Toledo, Rochelle Costi e Nuno Ramos, o artista é o paulistano Artur Lescher.

Nesta exposição, tirando partido da arquitetura do Instituto, Lescher optou por apresentar três robustas instalações que ocupam três espaços distintos. Em uma das salas, apresenta a obra inédita, da



Exposição apresenta três robustas instalações no Tomie Ohtake

série Rios, desenvolvida ao longo do primeiro semestre, na qual utiliza 20 km de bobina de papel, quase 300 quilos do material que, ao se desenrolar de duas roldanas, desenha um circuito que se relaciona com o cubo da sala.

**Carretéis** - Em Daqui para mais além, apresentada na Bienal do Mercosul (2005) e que vai ocupar 130m² do Grande Hall do Instituto Tomie Ohtake, dois carretéis gigan-

tes com fios de metal enrolados deixam rastros sobre o grande retângulo de saibro. No terceiro espaço, a obra Plasmantium (2004), também inédita na cidade, realizada com a colaboração de Gabriela Greeb, é composta de um colchão quadrilátero d'água disposto no centro da sala que recebe sobre si a projeção de um filme projetado na parede do fundo, no qual se vê o plano fechado dos pés de uma pessoa passeando justamente

sobre o colchão que ele tem em frente. Graças à projeção, a parede real do fundo transforma-se no suporte de apresentação do mesmo chão em que o visitante está.

Artur Lescher vem sendo cada vez mais reconhecido pelo modo como compreende a escultura e a noção correlata de instalação. Recentemente foi premiado no mais importante concurso de escultura pública do Japão, o Kajima Sculpture Competition, alguns meses depois de sua significativa participação na Bienal do Mercosul, encerrada em dezembro de 2005, juntamente com a longa exposição de suas duas grandes esculturas diante do MALBA, o mais importante museu argentino.

**EXPOSIÇÃO: ARTUR LESCHER**  
QUANDO: DE 29 DE JUNHO A 13 DE AGOSTO, DE TERÇA A DOMINGO, DAS 11 ÀS 20H. ABERTURA: 28 DE JUNHO, ÀS 20H (SOMENTE PARA CONVIDADOS)  
ONDE: INSTITUTO TOMIE OHTAKE (AV. FARIA LIMA, 201 - ENTRADA PELA RUA COROPÉS)  
INFORMAÇÕES PELO TEL.: 11/2245-1900

## ENTIDADES

## Asebex promove palestra sobre bolsas de estudos no Japão

A Asebex (Associação Brasileira de Ex-Bolsistas no Japão) promove amanhã (25) a "Palestra de Divulgação de Bolsas", direcionada a interessados e futuros candidatos a bolsas de estudo no Japão oferecidas pelo governo japonês e outras entidades.

Contando com a presença de representantes de entidades responsáveis pela divulgação e escolha dos bolsistas, caso da Jica (Agência de cooperação Internacional do Japão) e da Nippon Zaidan entre outros, o encontro está marcado para às 14 horas no auditório do Kumon, localizado à rua Tomaz Carvalho, 686, Paraíso. De acordo com os organizadores, o objetivo é passar informações para estudantes universitários, graduados e interessados em estudar no Japão através de bolsa de estudos.

Para Eduardo Katsuhiko Kashimata, bolsista kenpi proventus no ano de 2004 pela prefeitura de Saitama e atual

presidente da Asebex, a palestra é uma boa oportunidade para esclarecer dúvidas dos interessados em estudar ou estagiar no Japão. "Este é um evento muito importante, pois mostrará quais os tipos de bolsa que existem atualmente, no sentido de fornecer a maior quantidade de informações possíveis que possam auxiliar na escolha da modalidade que melhor atenda aos objetivos do candidato, e também durante o próprio período da bolsa. Além disso, é uma palestra gratuita e aberta ao público em geral", explica ele.

Além de obter informações a respeito das bolsas de estudo, o presidente garante que o encontro será uma excelente oportunidade para integrar jovens que desejam ir ao Japão, além de ouvir breves relatos de ex-bolsistas de cada modalidade existente.

Para mais informações, o telefone para contatos é: 11/8261-9650 ou pelo site [www.asebex.org.br](http://www.asebex.org.br).



## NIKKEI RURAL

# Caixas e engradados de madeira podem ser proibidos em São Paulo

## Campanha promove o agronegócio do Brasil na Copa

Além dos dribles dos craques brasileiros na Copa, os produtos agropecuários do Brasil também estão presentes no cotidiano dos alemães, por intermédio da Campanha do Agronegócio e do Alimento Brasileiro, promovida pela Secretaria de Relações Internacionais do Agronegócio (SRI) do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (Mapa).

Expostas em 125 pilares luminosos e em 36 placas próximas às principais estações do metrô de Berlim, as peças promocionais mostram a excelência do alimento brasileiro, com suas carnes, frutas e cafés, além de manifestações culturais, como o futebol, o samba, o carnaval e a dança. A campanha de rua também se estende a Munique - terceira maior cidade da Alemanha, com cerca de 1,3 milhão de habitantes -, onde foram espalhados 71 painéis.

O objetivo da ação promocional é construir a imagem dos produtos agrícolas brasileiros junto ao consumidor final alemão, diz a co-

ordenadora de Ações no Mercado Externo da SRI, Telma Gondo. "Estamos mostrando a qualidade, a sanidade e a segurança alimentar de nossos produtos agropecuários."

Com a campanha, o Mapa quer mostrar aos consumidores alemães que o Brasil não é apenas um exportador de commodities agrícolas, como a soja e café verde. "Também queremos ser conhecidos como um país que produz e exporta produtos com valor agregado, como os cafés industrializados", ressalta Telma Gondo.

Além das peças expostas nas ruas de Berlim e Munique, a Campanha do Agronegócio e do Alimento Brasileiro tem outras ações. No dia 12, por exemplo, o Mapa promove em Frankfurt o seminário o Agronegócio como Propulsor do Desenvolvimento Mundial. Também estão sendo realizadas sessões de degustação do café gourmet brasileiro nos eventos na Casa das Culturas do Mundo, em Berlim.



Produtos brasileiros estão presentes em feira na Alemanha

## Leilão de café vende 99,3% das 25 mil sacas ofertadas

Ao preço médio de R\$ 170,13, o governo arrecadou R\$ 4.223.395 milhões no leilão de 25 mil sacas de café realizado hoje (21/06) pela manhã, no Paraná, por meio do sistema eletrônico do Banco do Brasil. Do total, 24.825 mil sacas ou 99,3% foram compradas.

As 10 mil sacas de café

ofertadas do armazenadas Apucarana I (PR) foram vendidas, assim como as 8 mil sacas do armazém Maringá I. Das 7 mil sacas de café oferecidas do armazém Maringá II, 6.825 mil foram vendidas. O café arábica leiloado hoje era da safra 87/88, tipos 6 e 7 e bebida Rio e Riada.

## Feicorte termina hoje em SP

Termina neste sábado a Feicorte 2006 (Feira Internacional da Cadeia Produtiva da Carne). A mostra acontece no Centro de Exposições Imigrantes, onde ocupa 50.000m<sup>2</sup> de área coberta, com cerca de 3.000 animais e mais de 20 raças de aproximadamente 450 criadores de todo o país.

Com mais de 40.000 visitantes em cada edição, provenientes do Brasil e mais de 50 países, a Feicorte tem como destaque, além de geração de negócios, outras atividades que integram o evento: Exposições Nacionais, Julgamentos e premiação de animais de 20 raças Taurinas, Zebuínas e Sintéticas. Diversos leilões, congresso internacional, cozinha interativa, palestras, workshops e vários eventos especiais promovidos por entidades e associações relacionadas à cadeia produtiva da carne.

A programação contou com uma palestra especial da pesquisadora da Embrapa Gado de Corte, vinculada ao Ministério da Agricultura, Esther Cardoso, sobre a im-

plantação do SAPI (Sistema Agropecuário de Produção Integrada) na cadeia produtiva da carne bovina. A especialista detalhou todas as bases funcionais do selo de garantia e enfatizou os benefícios que a iniciativa rendeu a outros segmentos do agronegócio, como a fruticultura, que conquista cada vez mais espaço no mercado internacional.

A implantação do SAPI na pecuária de corte visa um conjunto de normas e procedimentos capazes de garantir a qualidade do produto final, com base na identificação e rastreabilidade, desde a utilização de insumos agropecuários na produção até as gôndolas das redes varejistas.

Local - Situado em local privilegiado, na Rodovia dos Imigrantes, a apenas 850 metros do Terminal Jabaquara do Metro, 3km do Aeroporto Nacional de Congonhas, 7km do Centro Hoteleiro e financeiro de São Paulo, 10km do centro da cidade e a 25km do Aeroporto Internacional de Guarulhos.

Um projeto de lei, que tramita na Câmara de São Paulo, pode proibir, caso sancionado, caixas ou engradados de madeira no acondicionamento, transporte, distribuição e venda de alimentos *in natura* no município. A medida pode prejudicar todos os agricultores que comercializam na cidade, já que terão de substituir os suportes por similares de plástico.

O texto, de autoria da vereadora Noemi Nonato (PSB), diz que "não poderão ingressar em território paulistano alimentos *in natura*, provenientes de outras regiões, armazenados em caixas ou engradados de madeira". A iniciativa servirá para garantir maior higiene em relação ao alimento consumido no município.

Caso seja sancionada na forma do texto original do projeto, nº 285/2006, entretanto, será aplicada uma multa de R\$ 90,00 para cada caixa ou engradado transportado. A multa será endereçada ao responsável, que poderá ser considerado o remetente (enquanto a mercadoria não for recebida), o transportador, caso a mercadoria seja de outro estado ou de outro município paulista, ou o destinatário, após o recebimento da mercadoria.



Caixas de madeiras podem ser substituídas por similares de plástico, em São Paulo

Para os defensores da lei, ela segue uma tendência mundial, com o argumento que é ecologicamente viável, uma vez que as caixas são reutilizáveis e higienizáveis. "O perigo da incidência de ratos é muito grande, com as caixas de madeira", diz o engenheiro Agrônomo Arnaldo Prado Leite Jr.

Para o diretor de Relações Públicas do Sindicato dos Permissionários em Centrais de Abastecimentos de Alimentos do Estado de São Paulo (Sincaesp), há uma tendência de se substituir as caixas de madeira por plástico. "Mas

isso deve ser feito com um certo tempo de adaptação, e não de uma hora para outra, como eles querem", diz.

Pelo lado dos produtores, o presidente do Sindicato Rural de Ibiúna, município responsável por boa parte do abastecimento da Ceagesp São Paulo e das grandes redes de supermercado, pensa diferente. "O produtor já tem problemas suficientes para se preocupar, agora é pego de surpresa com mais esta questão".

Para fontes ligadas ao processo, há um certo lobby de empresas fabricantes de caixas de plástico para que a lei

seja aprovada, que pode resultar no ponto de vantagem na queda de braço com os produtores. "Se a situação já está difícil agora, imagina com os outros suportes, que deixarão os produtos mais caros, espantando ainda mais o consumidor final?", questiona Eigi.

O projeto de lei já passou audiências públicas, desde que foi elaborado, e corre o risco de entrar em vigor muito em breve. Caso isso aconteça, produtores, transportadores e compradores terão 120 dias para se adequarem à nova determinação do município de São Paulo.

## Internacional

# Impasse com Japão abala exportações de cogumelo

Tudo parecia bem até o início do ano, quando os produtores do cogumelo Agaricus blazei (popularmente conhecido como cogumelo-do-sol) foram surpreendidos pela notícia de que o Japão, um dos maiores centros consumidores do produto, reduziria a compra do produto. O motivo, segundo os exportadores: uma notícia que estava circulando no País de que os efeitos medicinais do produto, que há mais de 30 anos eram considerados eficazes na cura de diversas doenças, não eram reais, segundo laboratórios japoneses.

Segundo o produtor Atushi Takami, que costumava comercializar mensalmente 150 kg do Agaricus blazei, hoje, o volume de comercialização foi reduzido a 40 kg por mês. "Atualmente estou vendendo para mercados como Taiwan



Agaricus blazei



Ao longo do primeiro semestre, pesquisadores e produtores se reuniram para avaliar crise

e Alemanha, além do comércio nacional", disse.

De acordo com levantamento realizado pelo módulo de cogumelo da Faculdade de Ciências Agrômicas (FCA) da Unesp, cerca de 90% do que era produzido no Brasil era exportado para o Japão.

Preocupados com a situação, os pesquisadores da Unesp, que já vinham estudando o perfil dos cultivadores do cogumelo em várias regiões do estado de São Paulo (Mogi das Cruzes, Piedade e São José do

Rio Preto), estão debatendo o assunto, para poder orientar os produtores sobre a melhor forma de solucionar o problema.

Por enquanto, o que é possível considerar, segundo a bióloga Meire Cristina Nogueira de Andrade, do módulo de cogumelos da FCA, que o número de funjicultores vem diminuindo drasticamente.

Em visitas realizadas nos centros de produção do Agaricus blazei, os pesquisadores, sob a coordenação da prof<sup>a</sup>. Dra Marli Teixeira de

Almeida Minihoni observaram que, enquanto alguns produtores estão com estoques de cogumelos desidratados, aguardando melhorias no mercado, outros estão adaptando suas estruturas para o cultivo de outras culturas comestíveis, como o Agaricus bisporus e o Pleorotus.

Para os que apostam na retomada, resta ter esperança. "No começo do ano a crise foi pior. Agora sinto que está começando a melhorar", disse o produtor Takami.

## Japão planeja experimento com etanol

A exemplo do Brasil, o Japão também pretende ter veículos abastecidos com etanol. A notícia de um experimento com o combustível renovável foi publicada no jornal japonês *The Yomiuri Shimbun*. Segundo a reportagem, a ilha de Miyakojima, onde já se produz cana-de-açúcar, seria adaptada para produzir e utilizar etanol no abastecimento de seus vinte mil veículos.

O governo irá patrocinar o projeto que contará também com refinaria na própria ilha. Os postos de gasolina locais serão reformados para receber e distribuir a mistura, diz o jornal. Para o veículo de imprensa, os resultados do experimento podem culminar com a adoção do combustível por todo Japão.

O uso da ilha de Miyakojima é uma sugestão do ministro da

Agricultura, Pecuária e Abastecimento, Roberto Rodrigues, que esteve visitando o país para conversar com a ministra do Meio Ambiente e Desenvolvimento de Okinawa, Yoriko Koike. Os encontros aconteceram em 2004 e no ano passado.

Em maio, o ministro da Agricultura, Floresta e Pesca do Japão, Shoichi Nakagawa, esteve no Brasil para conhecer

o modelo brasileiro de produção de etanol. Foi a primeira vez que um ministro da agricultura japonês esteve no país em mais de 24 anos. A mistura de álcool à gasolina japonesa é opcional e está limitada a 3%. O governo daquele país vem analisando a possibilidade de aumentar para até 10%. O incremento da mistura poderia abrir um mercado para 3,6 bilhões de litros de álcool.



## NIKKEI RURAL

# Campanha promove alimento orgânico para estimular consumo no Brasil

O governo Federal promove a II Semana dos Alimentos Orgânicos, que acontece de 23 a 30 de junho. Até agora, 13 estados e o Distrito Federal já confirmaram uma programação especial para o evento. Dezenas de seminários, feiras, palestras, degustações, circuitos gastronômicos, visitas a fazendas orgânicas, entre outras iniciativas serão realizadas no Acre, Alagoas, Bahia, Brasília, Goiás, Mato Grosso do Sul, Pará, Paraná, Pernambuco, Rio de Janeiro, Rio Grande do Sul, Santa Catarina e São Paulo.

Segundo o coordenador geral de Desenvolvimento Sustentável do Ministério da Agricultura, Rogério Dias, o objetivo da campanha é estimular o consumo responsável de alimentos. "A semana dos Alimentos Orgânicos tem como proposta ser um marco dentro de uma campanha ininterrupta voltada ao esclarecimento da sociedade, mais especificamente o consumidor urbano, sobre o que é de fato um alimento orgânico, seus benefícios e vantagens".

Para Rogério Dias, promover o produto orgânico é uma maneira de incentivar também boas práticas no campo. "Esta campanha procura clarear algumas dúvidas que a população possa ter sobre os orgânicos e transformar o consumidor urbano num aliado dos produtores". Durante a II Semana dos Alimentos Orgânicos, serão distribuídos folders, adesivos e materiais publicitários com o objetivo de aproximar o consumidor do produto orgânico.

Atualmente, a produção orgânica brasileira ocupa cerca de 6,5 milhões de hectares e envolve aproximadamente 20 mil produtores, dos quais 80% são pequenos. Entre os parcei-



FOTOS: PORTAL ORGÂNICO



De risotos, saladas a vinhos, é possível observar uma grande variedade em termos de gastronomia

ros da iniciativa estão também a Associação Brasileira de Supermercados (Abrasa), Comissões da Produção Orgânica nas Unidades da Federação (CPOrg), Banco do Brasil, Sebrae, WWF, Planeta Orgâ-

nico e Sindiorgânicos.

A realização é uma parceria entre o Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, Meio Ambiente, Desenvolvimento Social e Combate à Fome, Desenvolvi-

mento Agrário, entre outras entidades que pretendem incentivar o consumo de produtos orgânicos. A Primeira Semana de Alimentos Orgânicos aconteceu entre 10 e 16 de setembro do ano passado.

## Programação da II Semana do Alimento Orgânico em SP

A II Semana do alimento orgânico terá uma série de atividades no Parque da Água Branca, em São Paulo, e também em municípios do interior e do litoral paulista. No domingo, 24 de junho, haverá, além da feira orgânica que já acontece normalmente, promovida pela Associação de Agricultores Orgânicos (AAO), a abertura com um café da manhã orgânico, que será aberto ao público.

Em seguida, tem início uma série de palestras e debates, nos períodos da tarde e da manhã.

No mesmo dia, em Piracicaba (SP), acontece a feira orgânica, que terá orientação sobre produtos e produção orgânica do Grupo Amaranthus (ESALQ-USP).

Na segunda, dia 26, acontece o lançamento das bases para o planejamento estratégico institucional da produção orgânica, na Superintendência do MAPA, em São Paulo. A atividade será conduzida pelos membros da Comissão da Produção Orgânica (CPOrg/SP), às 14h. No pe-

ríodo da manhã, serão realizadas, no mesmo local, palestras sobre produção de orgânicos vegetais e pecuários.

Em Ubatuba, litoral de São Paulo, acontece, na quarta-feira (28), uma série de palestras sobre temas que vão desde certificação até comercialização ética e solidária.

No dia seguinte, mais uma palestra. Desta vez sobre perspectivas e benefícios proporcionados pelos alimentos orgânicos, com Marcelo Laurino, do MAPA. O evento acontece na Casa Santa Luzia Al. Lorena, em São Paulo. No mesmo local, no dia 30, haverá uma feira orgânica, com degustações e demonstrações.

## I Feira Orgânica de Ibiúna

No dia 2 de julho (domingo), acontece a Feira Orgânica do município de Ibiúna, promovida pelo Sindicato Rural local, com o apoio do MAPA, do Sebrae, da prefeitura, das associações de orgânicos locais e promoção do jornal Folha do Campo.

## Orgânicos são destaque na III Feira de Agricultura Familiar

Mais de 20% dos 520 participantes da Feira Nacional de Agricultura Familiar e Reforma Agrária, que se encerra neste domingo (25/06), em Brasília, apresentam produtos orgânicos dos mais variados tipos, entre eles grãos, polpa de frutas, licores, doces, chás, farinhas e castanhas.

Além de conservar o solo, o cultivo de alimentos orgânicos garante a sobrevivência do trabalhador rural e de sua família, fortalecendo o vínculo do homem com a terra. É o caso da produtora de doces e geléias Dirce Maria de Andrade Biojone, que participa pela terceira vez da Feira. A produtora procura plantar frutas da região que são mais resistentes a pragas, como mamão, goiaba, jabuticaba, pitanga e acerola.

Dirce destaca a importância da produção de orgânicos e da oportunidade de participar da Feira. "Os produtos orgânicos são importantes porque não agredem o meio ambiente, são feitos de forma

artesanal e garantem alimentos mais saudáveis na nossa mesa. Participar da Feira é uma boa oportunidade para os pequenos produtores como eu, não só por causa das vendas, mas pela divulgação que podemos fazer através da degustação", ressalta.

No sul do País, Leonardo Oswald produz feijão e batatas orgânicos. Ele faz parte das 1,6 mil famílias que integram a Cooperativa Mista de Pequenos Produtores da Região Sul (COOPAR), no município de São Lourenço do Sul (RS), e que produzem de maneira agroecológica no estado.

O produtor, que participará pela primeira vez da Feira, também destaca outro incentivo para se produzir orgânicos: a conservação do meio ambiente. "Tenho consciência de que é preciso conservar o meio ambiente porque precisamos dos recursos que a natureza nos dá para continuar nossa produção", diz o produtor.



Orgânicos garantem sobrevivência do trabalhador no campo

## CULINÁRIA

### Benefícios nutricionais do Peixe

O peixe é rico em ácidos graxos ômega-3, um tipo de gordura insaturada, que modificam a composição do sangue, através do aumento dos níveis de HDL (o colesterol "bom", que previne doenças cardíacas), e da diminuição dos níveis de triglicérides e de LDL (o colesterol "ruim", que favorece as doenças cardíacas).

Os ácidos graxos também evitam a adesão e a coagulação das plaquetas sanguíneas e aumentam a flexibilidade dos glóbulos vermelhos, facilitando a circulação.

Os peixes também são ricos em vitaminas do complexo B, e os mais gordurosos em vitaminas A, D e K. Dos minerais, estão mais disponíveis: iodo, magnésio, cálcio, fósforo, potássio, cobre e flúor.

Além de tudo isso, é uma excelente fonte de proteína de alta qualidade, são bem menos calóricos, se comparados com as carnes bovina, suína e aves.

### Peixe Ocidental

**400** gramas de filé de peixe em cubos

**1** pimentão em cubos

**1** cebola pequena em cubos

**3** colheres sopa de shoyu

Sal e pimenta a gosto

### Modo de Fazer:

Refogue a cebola e o pimentão numa panela de tefal para não grudar. Junte o peixe temperado com o sal, pimenta e molho shoyu. Abafe e deixe cozinhar o peixe. Sirva quente. Rende 4 porções de 190 calorias/cada.



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

**SEGUROS**  
AUTOMOTIVO  
RESIDENCIAL  
RURAL

**MART PLUS**  
CORRETORA DE SEGUROS LTDA.  
Um novo conceito em seguros



Rua Benjamin Constant, 15 - Ibiúna SP  
Fone: 15 | 3248-7222 - 3248-7323  
E-mail: martplus.seguros@ig.com.br



## COPA DO MUNDO

# Partida entre Brasil e Japão prova força do Bunkyo no quesito integração

Casa cheia, torcida descontraída e, ao final, um conto de fadas com um final um tanto melancólico. Tal definição é a que melhor explica a aura predominante na partida Brasil e Japão transmitida pelo Bunkyo na última quinta-feira (22), que terminou com um elástico 4 a 1 para os brasileiros.

Em meio à 520 pessoas presentes no Ginásio de Esporte da entidade, que pela primeira vez organizou um evento desse tipo, o clima antes, durante e depois do jogo praticamente não se alterou: alguns pequenos grupos tentando improvisar uma roda de samba — meio desengonçada, é verdade —, misturado com o forte ritmo de um grupo de taikô presente no local, este sim com batidas marcantes e ritmo contagiante, que por vezes combinavam com os parcos gritos de “Nippon, Nippon!”. Tudo no mais perfeito clima de integração, uma das teclas que o próprio Bunkyo vem batendo a anos.

Na luta para conseguir ver os lances no telão montado especialmente para a ocasião — sim, dezenas de profissionais de imprensa “atrapalharam” a visão do jogo — um detalhe chamou a atenção: como os japoneses e os descendente são metódicos, mesmo na hora de torcer. Para uns, que faziam até mesmo as contas para saber quanto tempo o Japão ti-



Evento no Bunkyo reuniu mais de 500 pessoas no Ginásio de Esportes da entidade: confraternização

na para fazer um gol, o máximo que se ouvia era um gemido de “abunai” (perigoso) quando o Brasil atacava. Já na hora do Japão, a grande maioria ficava em silêncio, soltando gritos discretos com as finalizações contra o gol de Dida. Aliás, vale ressaltar aqui que, diferentemente das torcidas espalhadas ao redor do mundo, quem comandava o tempo e o ritmo da festa nipônica no Bunkyo não era um líder de torcida específico, mas sim os jornalistas presentes, que ditavam inclusive o momento de tocar o pandeiro e a hora de bater no bumbo. Curioso ou não?

Aos torcedores presentes que se inflaram de glórias com o primeiro gol japonês mas que aos poucos foram murchando no decorrer da partida, o resultado parecia o menos importante, afinal, o Brasil já havia garantido a vaga já na partida anterior e o Japão, apesar de ter chances de se classificar, sabia que as chances de vencer os atuais pentacampeões era missão das mais difíceis, para não dizer impossível. O primordial mesmo era a confraternização e o clima de descontração total em uma entidade dita como “séria. Segundo um dos torcedores presentes no ginásio, Tamio Oguchi, nascido no Ja-

pão e radicado no Brasil há mais de 40 anos, “assistir a uma partida de futebol no Bunkyo entre Brasil e Japão é uma forma de unir a geração mais velha com os jovens”, deixando claro que quer ver mais ações como essa em eventos grandiosos, caso da Copa do Mundo. “Tinha um outro pensamento do Bunkyo, sempre muito comportado e sério. Vendo agora toda essa bagunça, no bom sentido, acho que mais ações como essa devem ser implementadas”, disse ele acompanhado de sua mulher e do filho, todos torcedores do Brasil, diga-se de passagem. “O jogo em si era aquilo que eu já esperava, o Brasil

tem mais é que jogar com os reservas mesmo para trazer o caneco.”

Fim de jogo, hora de ir para casa. Da mesma maneira que entraram silenciosos e comportados, os torcedores nipo-brasileiros deixam as dependências do ginásio de forma discreta, uns reclamando do Japão enquanto outros dando palpites absurdos sobre o que poderia ser feito para ganhar do Brasil. “Se o Edmundo fosse naturalizado, queria ver se esse time não engrenava”, afirmou o palmeirense Edson Saito, após muitas rodadas de

amendoim e cerveja. Enquanto isso, a comissão organizadora fazia festa pelo alcance da audiência, antes nunca vista dentro da comunidade nikkei. Saldo final: se para o Japão restou um “sayonara” pra lá de triste, por outro, fica a prova de que organizar eventos grandes como o da Copa é uma forma de integrar cada vez mais a comunidade nipo-brasileira e chegar, assim como a bola do jogo, “redonda” para o Centenário da Imigração Japonesa, a ser comemorado daqui a dois anos.

(Rodrigo Meikaru)

## Onde é proibido torcer

Como muitos brasileiros, decidi assistir a partida entre Brasil e Japão num bar. Três e meia e tudo tranqüilo. Escolhi ficar perto de uma televisão de 29 polegadas — havia ainda outras duas, de 20 e 14 polegadas espalhadas pelo salão. Aos poucos o local foi sendo invadido, literalmente. O verde e amarelo tomou conta do bar. Munidos de cornetas e apitos e tudo mais que se imagina que possa tirar o sossego, eles foram chegando. Vinham em grupos, alguns com crianças. Poucos descendentes de japoneses. Tudo era motivo para festa. Mas à medida que o jogo se aproximava, o clima ia esquentando. O fanatismo, então, passou a falar mais alto.

Ainda no vestiário, a imagem do técnico da Seleção Japonesa, o brasileiro Zico, cumprimentando os jogadores brasileiros foi alvo de apupos. “Traidor” e “mercenário” foram algumas das expressões “publicáveis”. Logo o Zico, que tantas alegrias deu para o futebol brasileiro. É, no mínimo, uma tremenda injustiça com o “Galinha de Quintino”. Como dizia um poeta — e que sinceramente não lembro o nome —, a memória é solúvel em álcool.

O apito inicial do árbitro dava bem uma noção dos 90 minutos que viriam a seguir. Xingamentos e palavrões fazem parte do “vocabulário” usado nos estádios, mas daí partir para insultos é outra coisa. Era óbvio a provocação. Pura selvageria, pensei. Eramos inimigos declarados no território deles, mesmo sem dar qualquer bandeira. Mas, é claro, está na cara.

Em minoria, não reagimos. Até porque, achava que era um brasileiro com cara de

japonês. Confesso, tenho que rever essa minha condição. Até o “abre o olho japonês” tudo ia bem. Se bem que achava que essa expressão encontrava-se em desuso. Mas a coisa acabou descambando para a baixaria. Coisas pesadas mesmo. Ainda tentei confabular com um torcedor mais próximo. Em vão. Até mesmo as “marias-chuteiras” entraram na onda. O gol de Tamada, aos 33 minutos do primeiro tempo foi uma espécie de cala-boca. Deu vontade de vibrar. Pensei na reação depois e achei melhor me conter. Mas admito que deixei escapar um riso irônico e algo como “vão ter que engolir”.

Mesmo por alguns momentos senti como é doce a vingança. Mas juro, estava torcendo para o Brasil. Pena que durou pouco. A cada gol brasileiro, as provocações aumentavam. Pensei na tal da confraternização, em 98 anos de imigração, na relação amistosa entre os dois países... Nem contra a Argentina vi algo parecido.

Fim de jogo, eu e mais outros três nikkeis, que também se achavam brasileiros como eu, fomos tirar satisfação com alguns gatos pingados que restaram. Esperamos, primeiro, para que os alcoolizados se retirassem até porque discutir com bêbado não leva a nada. Mas não queria levar satisfação para casa, como se diz popularmente. Alguns, acompanhados das tais marias-chuteiras, pediram desculpas. Falaram que foi o “calor da partida”. Tudo bem. A Seleção Brasileira pode ter dado espetáculo na Alemanha. Mas, por aqui, onde acompanhei o jogo, o show foi o da baixaria.

(Aldo Shiguti)

## 3º TORNEIO NIPPON INTERCOLONIAL

# Organização comemora sucesso e Centenário planeja evento maior para 2008

Terminou domingo (18) em Arujá o 3º Torneio Nippon Intercolonial Poliesportivo, que reuniu na sede do Nippon Country Club 2.500 atletas de 96 entidades em 13 modalidades. Eram elas: basquete, beisebol, judô, natação, mallet golf, gatebol, karatê, futebol, voleibol, handebol, tênis de mesa, tênis de campo e corrida de rua — novidade este ano.

De acordo com o coordenador da competição e primeiro vice-presidente do Nippon, Valter Sassaki, foi a maior quantidade de modalidades esportivas já reunidas numa competição da comunidade nikkei. E isso foi possível graças ao grande espaço físico do clube Nippon — de 320 mil metros quadrados —, do qual ele é o primeiro vice-presidente. “A intenção é aproveitar a nossa estrutura para reunir todos esses esportes”, dizia no dia da abertura da competição.

Além de associações nipo-brasileiras de São Paulo e interior do Estado, o evento contou ainda com a participação de atletas de Brasília, Curitiba e Londrina. Devido a distância, muitos se hospedaram nas dependências do clube durante os dias de competição que aproveitou o feriado prolongado de Corpus Christi para reunir equipes e público.

Após o término do torneio, Sassaki encarou o saldo final como positivo. “O evento ocorreu dentro do planejado nas 13 modalidades, e essa é a finalidade principal, juntá-las no mesmo local e mesma data.” E a expectativa foi superada pelos organizadores, que contabilizaram apenas no dia de abertura cerca de 6.100 pessoas que entraram no clube.

Durante as partidas, ele lembra que “houve presença de público principalmente nas categorias menores, com os pais, avós e outros familiares”.



Torneio de beisebol foi uma das atrações do Intercolonial

Para ele, que também coordena a Comissão de Esportes da Associação para Comemoração do Centenário da Imigração Japonesa no Brasil, o Intercolonial deste ano ganhou maior dimensão por integrar as comemorações que antecedem os cem anos. Sassaki acrescentou ainda que para 2008 “o objetivo é fazer um evento ainda maior, colocando esportes que não temos praça, como golf, kendô, sumô e outras modalidades do atletismo, e reunir até 5 mil atletas em vários clubes de São Paulo, como o Ibirapuera e o estádio do Bom Retiro no período entre maio e julho, que serão o ápice dos festejos.

**Matsuri Night** — Um evento inédito, que se juntou este ano ao Torneio Nippon Intercolonial Poliesportivo para propagar os objetivos do Centenário. A intenção era chamar a atenção dos jovens para essa história, como bem disse Kokei Uehara na cerimônia de abertura: “é uma oportunidade para relembrar a memória dos velhos imigrantes que já se foram; o Brasil está se tornando um país multirracial”.

De acordo com o coordenador da Comissão de Jovens, Cláudio Kurita, “a nova geração quer ajudar, e contamos aqui com 80 voluntários de diversas entidades; é um passo para 2008”. A isso soma-se as partes cultural e social. Entre as atrações, show da cantora japonesa Mariko Nakahira e uma nova sensação: o Matsuri Dance, que cria coreografias ao som de ritmos pop com o taikô. Kurita explicou que após iniciativas de Londrina e Maringá, o grupo Ishin de Yosakoi Soran foi convidado a fazer a demonstração no Nippon. A praça de alimentação foi uma das áreas mais disputadas da noite. Nas pelo menos oito barracas, que tiveram filas imensas, as entidades beneficentes nikkeis não deixaram de vender tempurás, yakisobas e yakitoris. Só quando os produtos acabaram. “Não consegui comer o que queria, devido ao grande número de pessoas. Acho que os quiosques não estavam preparados”, afirmou o administrador Rogério Nakamura, 35, que, no entanto, disse ter valido a pena ir de São Paulo para a sede do clube, em Arujá. “É um evento gran-

de, ao qual nunca tinha vindo e queria conferir a abertura dos jogos. Até encontrei um amigo que não via há dez anos.”

Para o diretor da equipe de beisebol e softbol do Nippon Blue Jays, Kazuo Aoyagi, o evento é muito forte, “como se fosse uma olimpíada”. “Começamos há três anos e a cada edição tentamos encaixar uma categoria diferente para disputar.” Desta vez, participaram pela equipe o juvenil do softbol feminino, o T-Bol (até 8 anos) e o pré-infantil (veja alguns resultados no box).

### Resultados de algumas modalidades

**TÊNIS DE CAMPO**  
Cat. veterano (60 anos)  
Nippon campeã  
Cooper vice-campeã

Cat. damas (55 anos)  
Nippon campeã  
Cooper vice-campeã

**BEISEBOL**  
Categoria T-bol  
Bastos campeã  
Nippon vice-campeã

**KARATÊ**  
Categoria juvenil  
Nippon campeã

**JUDÔ**  
Categoria master  
Nippon campeã

**GATEBOLL**  
Chave ouro  
Kyuyu 1º lugar  
Mizuho 2º lugar

Chave prata  
Suzano 1º lugar  
Matilde 2º lugar

**VOLEIBOL**  
Cat. elite masc. adulto  
Nippon campeã  
Santos vice-campeã

Cat. sub 18 feminino  
Nippon campeã  
Santos vice-campeã

Tudo sobre **Cultura Japonesa**

Tanabata, Hiramatsuri, Taikô, Katani, Guetas, Ofurô, História do Japão, História da Imigração Japonesa, Komobori, Religiões, Mangá, Shodô e Yosakoi Soran? Tudo isso e muito mais!

Aqui você 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!

**GLÓRIA VIAGENS** SEMPRE FELIZES

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

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

Salário

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

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



## TRADIÇÃO

# Mariko Nakahira é uma das atrações do 41º Guenosai

Além das atrações nacionais, o 41º Festival de Música e Dança Folclórica Japonesa, ou Gueinosai (como é conhecido), que acontece hoje (24) e amanhã (25), no Grande Auditório do Bunkyo (Sociedade Brasileira de Cultura Japonesa), contará também com uma atração internacional. Trata-se do show da cantora japonesa Mariko Nakahira, programado para os dois dias do evento.

Este é o terceiro ano que a cantora realiza turnê pelo Brasil, interpretando um repertório que inclui não somente mais de uma centena de canções populares japonesas, como também as internacionais, incluindo várias brasileiras.

Considerado uma das mais importantes manifestações artísticas da comunidade nip-brasileira, o Gueinosai reúne no palco do Bunkyo diferentes grupos, professores e alunos de vários estilos de bailados, praticantes de músicas tradicionais, teatro, entre outras manifestações artísticas.

Com a finalidade de promover uma "revitalização" do evento, neste ano foram introduzidas algumas mudanças na montagem da programação. Assim, além de incluir os grupos e pessoas escolhidas na tradicional seletiva, foram feitos convites especiais aos grupos, professores e praticantes considerados representativos em suas respectivas modalidades.

Além disso, para promover maior divulgação da chamada "arte japonesa de palco" (gueino), serão introduzidas, ao



Este ano organizadores decidiram priorizar uma revitalização no evento

longo do Festival, as explicações de cada uma das atrações em duas línguas (japonês/português) visando proporcionar maior proximidade com aqueles nikkeis e não-nikkeis que, apesar de não conhecerem a língua, estão interessados em cultura japonesa.

**Atrações** – Estão programadas as seguintes modalidades: música clássica (koto, shamisen, shakuhachi), música folclórica (minyō), música popular (kayo) e karaokê; dança

clássica (buyō), dança em grupo (dambu – dantai buyō) envolvendo vários estilos e danças típicas de diferentes regiões do Japão como a de Okinawa e a ocidental (youbu) com dança espanhola e tango argentino; yosakoi soran; taikō. Destaque também para a apresentação do kagura, as danças e músicas sagradas do xintoísmo e para o rokyoku (narrativa melódica popular, acompanhada por shamisen, sobre temas históricos e canções tradicionais).

Na parte musical também estarão se apresentando o grupo de taisho-goto (tipo de koto criado e desenvolvido na era Taisho - 1912-1926) e os melhores cantores de karaokê (apresentação do cantor acompanhada de playback).

Neste ano, o Gueinosai estará colaborando com a Campanha de Agasalho promovida pela Prefeitura Municipal de São Paulo. Assim, a entrada será franca, mas os interessados deverão trocar o convite por um agasalho

No hall do Auditório, os bazaristas estarão comercializando uma variedade de produtos japoneses, nacionais e importados. Além disso, o Bufê Ozaki será responsável pelo setor de alimentação e, entre várias opções, estará servindo o obentō (R\$ 8,50 incluindo refrigerante) e terá o self-service (R\$ 10,00 com refrigerante).

O Bunkyo fica na Rua São Joaquim, 381. Informações por tel.: 11/3208-1755

## 14º MISS RYUSO

## Inscrições estão abertas e aceitam candidatos para



Evento irá eleger as mais belas descendentes de Okinawa

Estão abertas as inscrições para o 14º Concurso Miss Ryuso do Brasil, que acontece no dia 30 de julho e irá eleger as candidatas mais belas, descendentes da ilha de Okinawa. O evento, tradicional e organizado pelo Centro Cultural Okinawa do Brasil, ganha neste ano duas novidades: as realizações também dos concursos Mister Uchinanchu e Miss Missô, ambos com candidatos masculinos.

De acordo com a coordenadora, Cida Guenka, o evento tem ainda objetivo cultural. "Divulgamos o bingata [kimono tradicional de seda com acessórios]. E este ano teremos um dia a mais, o sábado, já que até o ano passado era só o domingo. Vamos fazer um bazar maior, teremos workshops e shows", afirma ela, explicando que para isso contam com o apoio da prefeitura de Diadema.

"Antigamente [até 2004], mandávamos a vencedora para Okinawa. Mas os custos ficaram altos e as companhias aéreas não conseguem mais dar como cortesia", lamenta. Para esta edição, os prêmios da Miss Ryuso, Miss Simpatia, 1ª e 2ª Princesas, além dos três primeiros colocados nas duas categorias masculinas, ainda não foram definidos. No entanto, vale o incentivo da participação da candidata, que poderá contar com torcida, cuja mais animada receberá um troféu.

Os desfiles serão no dia 30. Para participar, as candidatas devem seguir os seguintes requisitos: ser descendente da província de Okinawa (por parte de pai ou da mãe), ter idade mínima de 16 anos (nas-

cida em 1990) e máxima de 25 anos (nascida em 1981), ser indicada por um shibu, entidades coligadas ou por empresas e não ter ganhado nenhuma edição anterior (ex-candidatas podem concorrer). A ficha de inscrição deve ser apresentada, até o dia 18 de julho, com uma cópia de RG e duas fotos: uma no tamanho 5x7cm e outra 10x15cm (para ser exposta em painel no dia do concurso). A taxa é de R\$ 50,00, e haverá dois ensaios, em 23 de julho (13h às 16h) e em 29 de julho (das 9h às 12h), nos quais elas deverão levar um par de tênis, um de chinelo e um kimono comprido simples.

**Miss Missô** - Aproveitando a realização do Concurso Miss Ryuso, o Centro Cultural Okinawa do Brasil resolveu inserir mais duas categorias para diversificar a competição, e realiza no mesmo dia 30 de julho o Concurso Mister Uchinanchu e o Concurso Miss Missô. Em ambas, os candidatos são homens, descendentes de Okinawa, sem limite de idade e devem ser indicados por um shibu, entidades coligadas ou empresas.

"Resolvemos fazer isso para inovar e deixar o evento mais animado", diz Cida, explicando que o Uchinanchu, cuja inspiração veio de concurso semelhante no Havaí, elegerá os peitos mais peludos sob o happi. "São gozações, é uma farrá." Já no Missô, brincadeira originada por entidade regional de São Matheus – onde a comunidade okinawana é forte –, os homens se vestirão de mulher e desfilarão de qualquer traje feminino e de biquíni.

"O pessoal tem vergonha, mas até agora temos quatro nomes inscritos, na faixa dos 30 anos. Como este é um concurso piloto, estamos testando e não temos ideia de quantos candidatos ainda virão", afirma.

Para eles, o prazo de inscrição, que vai até o dia 25 de julho, é isento de taxa. A ficha de inscrição para os concursos pode ser adquirida pelos telefones 11/6216-7867 (Cida) ou 2276-9616 (Alice, de noite) ou pelo e-mail [cidaguenka@uol.com.br](mailto:cidaguenka@uol.com.br).



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

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

5x sem juros no cartão.

**UNITED**  
It's time to fly.®

[united.com.br](http://united.com.br) A STAR ALLIANCE MEMBER

**PROMOÇÃO INDIQUE E GANHE**  
¥ 5.000 (ienes)

Indique amigos e parentes que trabalharam no Japão nos últimos 05 anos p/ restituição do Imposto de Renda Japonês. Quando eles receberem a restituição, você ganha um prêmio em dinheiro no valor ou equivalente a ¥ 5.000 (ienes) por cada cliente indicado e restituído.

**Golden Dream International**  
Central de Atendimento:  
(11) 5071-0097  
(11) 3105-0712  
(11) 4725-3097

Mais informações no site [www.goldendream.com.br](http://www.goldendream.com.br)

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

**Confira algumas de nossas vagas:**

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

Hotéis, Confeitarias, 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

**HOKKAIDO & TOHOKU**  
Pacote para Brasileiros com Guia

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

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

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

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