

Pour nos *Tomodachi*

Printemps 2018



Le Premier ministre Shinzo Abe et son épouse Akie au musée Sugihara House en Lituanie, saluant la mémoire de Chiune Sugihara, le diplomate japonais qui délivra des « visas pour la vie » à des réfugiés juifs pendant la Seconde Guerre mondiale.

Dossier :
La passion du Japon
pour l'excellence
culinaire

« Walk in U.S.,
Talk on Japan »

L'origine de la modernisation du Japon :
réexaminer la signification de la
Restauration de Meiji 150 ans plus tard



Gouvernement du Japon

JapanGov (<https://www.japan.go.jp>) est votre porte d'entrée numérique vers le Japon. Rendez-vous sur le site internet pour en savoir davantage !



Gouvernement du Japon

JapanGov, le portail officiel du gouvernement japonais, fournit une mine d'informations sur tous les enjeux auxquels fait face le Japon, et vous dirige également vers les sites des ministères et agences concernés.

Il présente des sujets tels que les mesures pour la revitalisation économique du Japon (les « Abenomics ») et l'environnement d'investissement attractif qu'elles ont créé. Il souligne également les contributions du Japon au développement international, y compris les efforts de diffusion à travers le monde des fruits de l'innovation et des infrastructures de qualité.

Vous trouverez aussi sur ce portail les articles des numéros précédents de « Pour nos *Tomodachi* ». (<https://www.japan.go.jp/tomodachi>)



Suivez-nous pour rester informés !



Table des matières

Pour nos *Tomodachi* Printemps 2018

« Pour nos *Tomodachi* » est une revue dont l'objectif est de contribuer à mieux faire connaître les initiatives du gouvernement japonais et les charmes de l'Archipel. Son titre, qui signifie « Pour nos amis », veut dire que le Japon se considère comme l'ami des autres pays du monde, un ami prêt à coopérer et aller de l'avant avec eux.

Dossier :

La passion du Japon pour l'excellence culinaire

- Mon amour de la cuisine et du service à la japonaise — 6
- Cultivons les océans ! — 8
- Le Japon, le paradis de la fraise — 10



- Les cerisiers en fleurs marquent l'arrivée du printemps — 4
- Les activités du Premier ministre « Walk in U.S., Talk on Japan » — 12
- L'imprimante cellulaire 3D apporte de nouveaux espoirs — 16
- Intelligence artificielle : rivale ou partenaire de l'homme ? — 18
- La mer intérieure de Seto : un endroit tranquille et enchanteur — 20
- L'origine de la modernisation du Japon : réexaminer la signification de la Restauration de Meiji 150 ans plus tard — 22



P. 16



P. 20



P. 24

- Vers le futur, plus vite : cocréation d'un nouveau train à grande vitesse en Inde — 26

Contribution : Dr Michael J. Green

La « stratégie pour un espace Indo-Pacifique libre et ouvert », en tant que grande stratégie du Japon — 28

- Des Japonais au service des populations du monde — 30
- Un expert japonais améliore la vie des fermiers africains

- Les amis du Japon — 32
- Rendre le Japon accessible à tous

- Le programme JET — 34
- Histoires partagées, brillants avenirs



P. 26



P. 30



P. 32

Couverture

Le Premier ministre Shinzo Abe visite le musée Sugihara House à Kaunas, en Lituanie. L'ancien consulat japonais restauré de la ville a été transformé en musée pour commémorer les actions du consul japonais Chiune Sugihara (qu'on peut voir dans la photographie encadrée à gauche du bureau), qui a délivré des « visas pour la vie » aux réfugiés juifs fuyant la persécution nazie. Le musée a pour objectif de rappeler aux visiteurs l'importance de la paix et de l'humanité.

Note : la conversion des dollars US en yens japonais dans ce numéro a été calculée sur la base de 108 yens pour un dollar, soit approximativement le taux de change en vigueur au moment de la rédaction de cette publication.

Voici
le
Japon

Les cerisiers en fleurs marquent l'arrivée du printemps

Le « front de floraison des cerisiers » présente les dates auxquelles les cerisiers seront en fleurs dans les différentes régions du Japon. Il démarre au sud fin mars et progresse vers le nord à mesure que la saison avance. L'archipel japonais, tout en longueur, se teinte progressivement en rose, du sud vers le nord.



Tokyo

Les cerisiers en fleurs invitent à une saison de nouveaux commencements

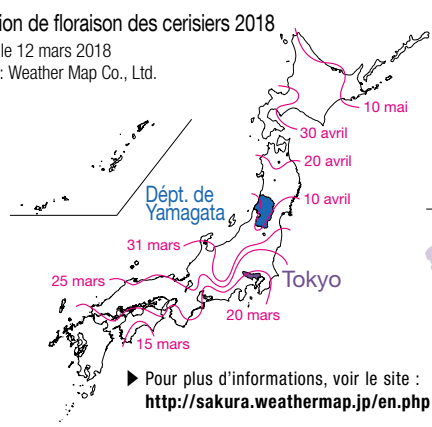
Même dans les rues de la métropole tokyoïte, il existe un grand nombre d'endroits magnifiques pour admirer les cerisiers en fleurs. Chaque année en avril, le spectacle des écoliers de première année tenant la main de leurs parents sous les cerisiers en fleurs, en route pour leurs cérémonies d'entrée à l'école primaire, est un plaisir des yeux.

Photo : le long de la rivière Shakuji, près de l'école primaire Takingawa-Momiji (arrondissement de Kita) © The Asahi Shimbun Company

Prévision de floraison des cerisiers 2018

publiée le 12 mars 2018

Source : Weather Map Co., Ltd.



► Pour plus d'informations, voir le site :
<http://sakura.weathermap.jp/en.php> [EN]

Ville de Yamagata

► Pour plus d'informations, voir le site :
<http://yamagatakanko.com.e.db.hp.transer.com> [EN]



Arrondissement de Kita

► Pour plus d'informations, voir le site :
<http://www.kanko.city.kita.tokyo.jp/wp/wp-content/themes/kitatokyo/images/guidemap/mappdf/gaikokuzin-en.pdf> [EN]



1 500 cerisiers célèbrent le printemps dans le nord

Le parc de Kajo, autour du château de Yamagata, est un endroit connu pour ses quelques 1 500 cerisiers qui fleurissent dans une abondance éblouissante. Le parc est rempli de visiteurs venus de l'ensemble du pays et de l'étranger, qui accueillent l'arrivée du printemps dans le Japon septentrional. Les cerisiers éclairés la nuit offrent un spectacle magique.



Mon amour de la cuisine et du service à la japonaise

Le réalisateur d'*East Side Sushi* parle de la culture culinaire du Japon



Juana (Diana Elizabeth Torres en mère célibataire mexicano-américaine) et Aki (Yutaka Takeuchi en chef sushi) dans le film *East Side Sushi*. On peut voir la montre de Juana. © Blue Sun Pictures

« Je n'avais jamais imaginé que mon film me rapporterait 14 récompenses et un voyage au Japon », s'exclame Anthony Lucero, le réalisateur d'*East Side Sushi*, un film sur une mère célibataire mexicano-américaine confrontée à des barrières culturelles et traditionnelles alors qu'elle s'efforce de réaliser son rêve de devenir chef sushi. En 2017, il a traversé l'archipel japonais du nord (Sapporo) au sud (Okinawa), à l'invitation de l'ambassade et des consulats des États-Unis au Japon, pour parler de son film devant le public japonais.

Revenant sur son voyage au Japon, Lucero affirme qu'il a trouvé de l'inspiration partout où il est allé. Après avoir testé une grande variété de spécialités locales et avoir rencontré des gens de tous milieux pour découvrir des aspects encore plus captivants du Japon, il déclare aujourd'hui : « Si j'avais connu tout cela avant de tourner le film, j'aurais sans doute changé le scénario ! »

Il raconte que, pendant sa tournée à travers le Japon, certains membres de son auditoire ont remarqué que l'héroïne du film portait une montre pendant qu'elle préparait les sushis. La montre était en fait un accessoire nécessaire pour permettre à

une chef professionnelle de servir de « double » dans les gros plans de préparation des sushis. « Quand je suis allé dans des restaurants de sushis au Japon, j'ai appris qu'aucun chef sushi ne portait de montre pour préparer ou servir les sushis. J'ai demandé pourquoi, et on m'a répondu : "Pour présenter la cuisine aux dieux, vous devez être aussi pur que possible". Les "dieux" signifie ici les clients. Au Japon, tout semble empreint d'une certaine dose de spiritualisme. »

M. Lucero a été intrigué par le sérieux avec lequel les Japonais considèrent leurs repas, que ce soit pour les préparer, les servir ou les manger. « La première chose à savoir concernant la nourriture au Japon est qu'il est très difficile de trouver un mauvais repas où que ce soit. Les Japonais sont très dévoués à leur travail et au service du client, et ils sont fiers de ce qu'ils font. Quelle que soit la tâche qu'ils effectuent, ils recherchent la perfection. Et de leur côté, les clients sont très exigeants pour tout ce qui concerne la nourriture. C'est pour cela que Tokyo est la ville du monde qui a le plus de restaurants étoilés au guide Michelin. »

Il poursuit : « Ce que j'ai trouvé le plus fascinant au Japon, c'est que même les consommateurs moyens portent une grande



Après avoir discuté d'*East Side Sushi* avec des élèves du lycée affilié à l'université Chukyo de Nagoya, lors d'un événement coorganisé par l'ambassade des États-Unis.



Conférence donnée à l'American Center Japan de Tokyo après la projection d'*East Side Sushi* (événement coorganisé par l'ambassade des États-Unis).

attention à la provenance de ce qu'ils mangent, qu'il s'agisse de viande, de poisson, de légumes, de riz ou d'autre chose. Pour le poisson, ils veulent savoir dans quelle mer du Japon il a été pêché ; pour la viande, ils veulent savoir de quelle région elle provient parce qu'ils connaissent les différences entre le boeuf de Kobe, de Matsusaka et de Sendai. Ils insistent également beaucoup sur le fait de manger des produits de saison. Aux États-Unis, les consommateurs ne font en général pas très attention à la provenance des produits, et lorsqu'ils commandent un plat, je les vois rarement demander quels sont les poissons ou légumes de saison. Aux États-Unis, les gens sont davantage préoccupés par le fait de savoir si un produit est bio ou pas. J'ai été frappé de constater à quel point les Japonais choisissent leur nourriture de la même façon que les Américains choisissent le vin en fonction de l'année, de la région ou du cépage. »

L'un des mets préférés de M. Lucero au Japon est le yakitori, une brochette de poulet badigeonnée de sauce et grillée ensuite à la main sur du charbon de bois. Il n'avait pas réussi à identifier le secret de sa saveur remarquable jusqu'à ce qu'il réalise que de nombreux restaurants au Japon utilisent une variété de charbon de bois appelée *bincho-tan*, afin de donner au yakitori un goût particulier, plus complexe. « Aux États-Unis, il est difficile de trouver des restaurants où les produits sont grillés à la main sur du charbon de bois. Mais au Japon, de nombreux restaurants mettent des affichettes dans leur vitrine pour indiquer qu'ils utilisent ce type de charbon de bois, et les consommateurs



Rencontre avec des habitants dans un restaurant de yakitori de Kyoto. Le secret du goût était le charbon de bois *bincho-tan*.

savent très bien à quel point cela change le goût. »

M. Lucero a également remarqué que l'approche japonaise vis-à-vis de la nourriture était similaire à la façon dont il a réalisé *East Side Sushi*. « Dans la cuisine occidentale, on ajoute des épices et assaisonnements en proportions adéquates afin de rendre un plat délicieux, de la même façon que mes films précédents incorporent de nombreux effets spéciaux. Mais la cuisine japonaise cherche toujours à mettre en valeur les saveurs naturelles des ingrédients en utilisant un minimum d'épices - dans un film, cela équivaut à n'utiliser aucuns effets spéciaux et, à la place, à compter sur la force de l'histoire et le jeu des acteurs pour capter l'attention du spectateur. J'ai pu ressentir la quête de pureté des chefs de la cuisine japonaise, et je crois que, moi aussi, j'ai essayé d'introduire de la pureté dans mon film », explique-t-il.

Une chose qui a profondément marqué M. Lucero est le fait que certains Japonais, après avoir vu son film, ont dit qu'il avait une âme japonaise. « Au début, je ne savais pas trop ce qu'ils voulaient dire, mais après avoir voyagé à travers le Japon, j'ai pu apprécier beaucoup plus pleinement l'esprit du savoir-faire artisanal japonais. Les artisans japonais — y compris ceux qui pratiquent l'art de préparer des sushis — mettent leurs âmes dans leur travail au point que celui-ci devient un art. Moi aussi, j'ai mis toute mon âme dans mon film, et je suis heureux que ma passion transcende les frontières et les peuples. »

Anthony Lucero vit aujourd'hui à Los Angeles et cherche l'occasion d'utiliser ces découvertes ainsi que d'autres sources d'inspiration pour réaliser son prochain film.



Anthony Lucero

Ingénieur effets spéciaux chez ILM (Industrial Light & Magic), société de George Lucas. Il a collaboré en particulier aux films *Star Wars* (épisodes I et II), *Pirates des Caraïbes*, *Iron Man*, *La Momie*, *Harry Potter* et le *prisonnier d'Azkaban*, etc. Il a démissionné de son poste d'ingénieur effets spéciaux pour réaliser le film *East Side Sushi*, qui a remporté 14 récompenses et l'a amené à voyager à travers le Japon. © Blue Sun Pictures

Cultivons les océans !

Une première mondiale : du thon rouge issu entièrement de l'élevage



L'université Kindai a commencé à exporter le « thon Kindai », son thon rouge issu entièrement de l'élevage en association avec Toyota Tsusho Corporation en 2017. Ces exportations orientées principalement sur l'Asie du Sud-Est devraient atteindre 80 à 100 tonnes par an (estimation basée sur un thon pesant entre 40 et 50 kilos) d'ici 2020.

Appelé le « diamant de la mer », le thon rouge est apprécié depuis longtemps comme *neta* à savoir garniture pour les sushis. Toutefois, en raison de la popularité grandissante de la cuisine à base de poissons à travers le monde, la surexploitation du thon par de nombreux pays pratiquant la pêche a attiré l'attention de la communauté internationale. En particulier, la surpêche du thon rouge dans le Pacifique a suscité de graves inquiétudes quant à l'épuisement des réserves de thon rouge, poussant l'Union internationale pour la conservation de la nature (UICN) à ajouter le thon rouge du Pacifique à sa liste rouge des espèces menacées en 2014. En outre, il existe des mouvements actifs réclamant la réglementation du commerce du thon rouge du Pacifique en le désignant comme espèce menacée en vertu de la Convention sur le commerce international des espèces de faune et de flore sauvages menacées d'extinction (CITES), également connue sous le nom de Convention de

Washington. Au milieu de ces développements récents, une nouvelle technique d'aquaculture mise au point par l'Institut de recherche en aquaculture de l'université Kindai au Japon retient l'attention, car elle a réussi une première mondiale : la production de thon rouge issu entièrement de l'élevage.

« Nous avons commencé nos recherches sur la culture du thon rouge en 1970 après avoir reçu une subvention de l'Agence de la pêche du gouvernement japonais pour mener des recherches sur la culture de ressources aquatiques », indique Shukei Masuma, directeur général de l'Institut de recherche en aquaculture de l'université Kindai. M. Masuma continue d'expliquer, « Même si le thon et d'autres ressources marines abondaient encore à cette époque, les chercheurs anticipaient déjà la surpêche future des ressources aquatiques à mesure que la population mondiale augmenterait et que de nombreux pays connaîtraient un développement économique. À la même époque, le Japon avait



Succursale d'Osaka du restaurant « Institut de recherche en aquaculture de l'université Kindai ». Il a pour mission de « mettre en pratique l'apprentissage concret pour les recherches futures ».

compris l'importance de défendre l'idée devant la communauté internationale du besoin pour les pays maritimes d'agir de manière responsable et non seulement d'exploiter les ressources maritimes, mais également de protéger ces ressources par le biais de l'aquaculture. C'est sur cette toile de fond que l'Agence de la pêche a commencé à approcher des instituts de recherche extérieurs et à financer la recherche afin de développer des techniques pour propager et cultiver des espèces de thon, en se tournant vers des instituts qui avaient les installations, l'équipement et l'expérience requis pour gérer ce type de recherche.»

Personne à l'époque n'imaginait pourtant que la culture du thon issu entièrement de l'élevage se révélerait aussi difficile et nécessiterait 32 années de recherche avant le premier succès. En principe, l'élevage de thon implique de capturer des alevins (jeunes thons) pesant entre 100 et 500 grammes dans la mer et de les engraisser dans des cages à filet dans la mer pendant trois ou quatre ans jusqu'à ce qu'ils pèsent environ 50 ou 60 kilos. Malheureusement, cette technique nécessite de capturer un grand nombre d'alevins sauvages, ce qui en fait une mesure inefficace pour préserver les ressources aquatiques. D'où l'importance de réussir à produire du thon issu entièrement de l'élevage sans recourir aux alevins sauvages. La production de thons issus entièrement de l'élevage consiste à nourrir des alevins sauvages jusqu'à l'âge adulte (thon d'élevage), à faire éclore des œufs de ces thons d'élevage en les couvant artificiellement, puis à élever les petits jusqu'à maturité (thons issus entièrement de l'élevage). Bien que le processus puisse sembler relativement facile, en fait de nombreux instituts de recherche, avec l'appui du gouvernement et des administrations locales, ont essayé et échoué à élever des thons pendant 32 ans. Finalement, l'université Kindai, le seul établissement ayant poursuivi ses recherches pendant 32 ans,

a réussi en juin 2002 une première mondiale : la production de thon rouge du Pacifique issu entièrement de l'élevage.

Lorsqu'on lui demande le secret de la réussite de l'université Kindai, M. Masuma explique : « Au début, nous avons reçu des subventions du gouvernement et des administrations locales pour développer des techniques d'aquaculture, comme les autres instituts de recherche. Toutefois, nous avons en réalité mis en pratique les techniques d'aquaculture que nous avons développées et perfectionnées grâce à nos recherches, et vendu des sérioles, des daurades et d'autres poissons aux marchés de gros. Nous avons ensuite affecté le produit de ces ventes à nos recherches sur l'aquaculture du thon rouge, ce qui nous a alors permis de poursuivre nos recherches quand les fonds officiels se sont taris. » Après un temps de réflexion, M. Masuma ajoute : « Au final, ce qui nous a vraiment aidé et nous a permis de continuer malgré les échecs répétés, ce sont les mots de la doctrine de l'Institut de recherche en aquaculture de l'université Kindai : "Cultivons les océans !" »

En 2013, l'Institut de recherche en aquaculture de l'université Kindai a ouvert des restaurants à Osaka et à Tokyo où est servi du poisson issu de l'élevage. Les restaurants portent à juste titre le nom de l'institut. Le but de ces restaurants n'est pas seulement de servir du thon rouge issu entièrement de l'élevage et d'autres fruits de leurs recherches, mais également d'obtenir des réactions des clients sur le goût, le prix, etc., pour contribuer à la recherche. Le fait que leurs activités de restauration réalisent également des profits atteste de la qualité et de l'intérêt pour leur élevage de poissons.

M. Masuma considère les recherches de l'université Kindai sur le thon rouge comme une mission de la plus haute importance et explique que : « Avec les préoccupations grandissantes quant à l'épuisement des ressources aquatiques et la pollution maritime, j'espère fournir du poisson d'élevage japonais sûr et délicieux aux consommateurs du monde entier. »



Dr Shukei Masuma

Diplômé de la faculté des sciences halieutiques et de zoologie de l'université d'Hiroshima. Doctorat en agriculture de l'université de Kyushu. A passé de nombreuses années à étudier le thon au sein de l'Association de mariculture japonaise (actuellement l'Agence japonaise pour la recherche et l'éducation halieutiques, une agence nationale de recherche et développement). Depuis 2012, professeur à l'Institut de recherche en aquaculture de l'université Kindai. Nommé en 2016 au poste de directeur général de l'institut.

Le Japon, le paradis de la fraise



Depuis janvier 2018, les fraises cueillies le matin même et mises en vente dans un magasin exploité par une société du groupe Japan Airlines au terminal 2 de l'aéroport international de Narita remportent un grand succès. Les fraises sont disponibles jusqu'à début mai et d'autres fruits de saison sont vendus tout au long de l'année.

Avec 159 000 tonnes produites chaque année et 148 variétés enregistrées, les fraises sont un des fruits de premier plan du Japon. Et même si elles peuvent être chères, les amateurs de fraises à l'étranger apprécient particulièrement les fraises japonaises pour leur goût exceptionnel. Les exportations de fraises japonaises, principalement sur le marché asiatique comme Hong Kong, ont atteint 526 tonnes (estimées à 1,15 milliard de yens, soit 10,65 millions de dollars américains) par an, et leur volume continue d'augmenter. La culture sous serre, l'un des facteurs de cette croissance, permet aux producteurs de planifier la date de livraison de sorte que de délicieuses fraises puissent être appréciées même en décembre, et pas seulement pendant la saison des fraises d'avril à mai.

Les fraises ont connu un engouement des foyers japonais lorsque la culture sous serre est devenue possible dans les années 1960. Toutefois, jusqu'à la fin des années 1990, il existait peu de variétés, et deux variétés principales dominaient le marché : les fraises « Nyoho » et « Toyonoka ». En raison de leur goût plutôt aigre, les gens les mangeaient généralement



Serre au Centre de recherche agricole du département de Kumamoto où se poursuit le travail sur la méthode de culture des fraises « Yubeni ». Les conditions sont modifiées petit à petit dans le but de produire une récolte de fraises goûteuses.

avec du lait et du sucre ou du lait condensé. Cela changea lorsque le département de Tochigi lança la production de sa fraise homonyme « Tochiotome ». D'autres départements lui emboîtèrent bientôt le pas avec leurs propres variétés locales,

donnant naissance aux types de fraises juteuses et sucrées qui sont désormais produites dans tout le Japon.

Kazuhiro Tajiri du Centre de recherche agricole du département de Kumamoto décrit l'un des défis pour développer un nouveau type de fraises : « Les fraises savoureuses, mesurées à l'extrémité pointue, ont une teneur en sucre de 14 à 15 degrés (brix) et une acidité de 0,6 à 0,7 % équilibrées. Toutefois, comme un assortiment de facteurs dont la fermeté de la fraise détermine le goût, des données établies mécaniquement n'expliquent pas tout. Pour développer de nouvelles variétés, nous devons manger et évaluer des milliers de fraises une par une. Cette dégustation continue irritant l'estomac, nous devons prendre des médicaments pour l'estomac quand nous travaillons. »

Les producteurs de fraises font face à d'autres défis dans leur quête pour développer des fraises délicieuses et commercialisables. Une variété peut recevoir une évaluation positive du centre de recherche, mais se révéler vulnérable à des maladies inattendues lors des essais de culture des fermiers. Tatsumi Koba du Centre de recherche agricole du département de Kumamoto nous raconte le cas de la fraise « Hinoshizuku » développée en 2003. « Bien qu'elle ait reçu une réponse très positive en terme de goût, sa vulnérabilité aux maladies a rendu sa production et le contrôle des délais de livraison difficiles. Pour développer une variété, il faut environ 10 ans, et en travaillant pour corriger ces problèmes, nous avons mis au point la fraise "Yubeni" en 2015. Le travail pour améliorer cette variété se poursuit. »

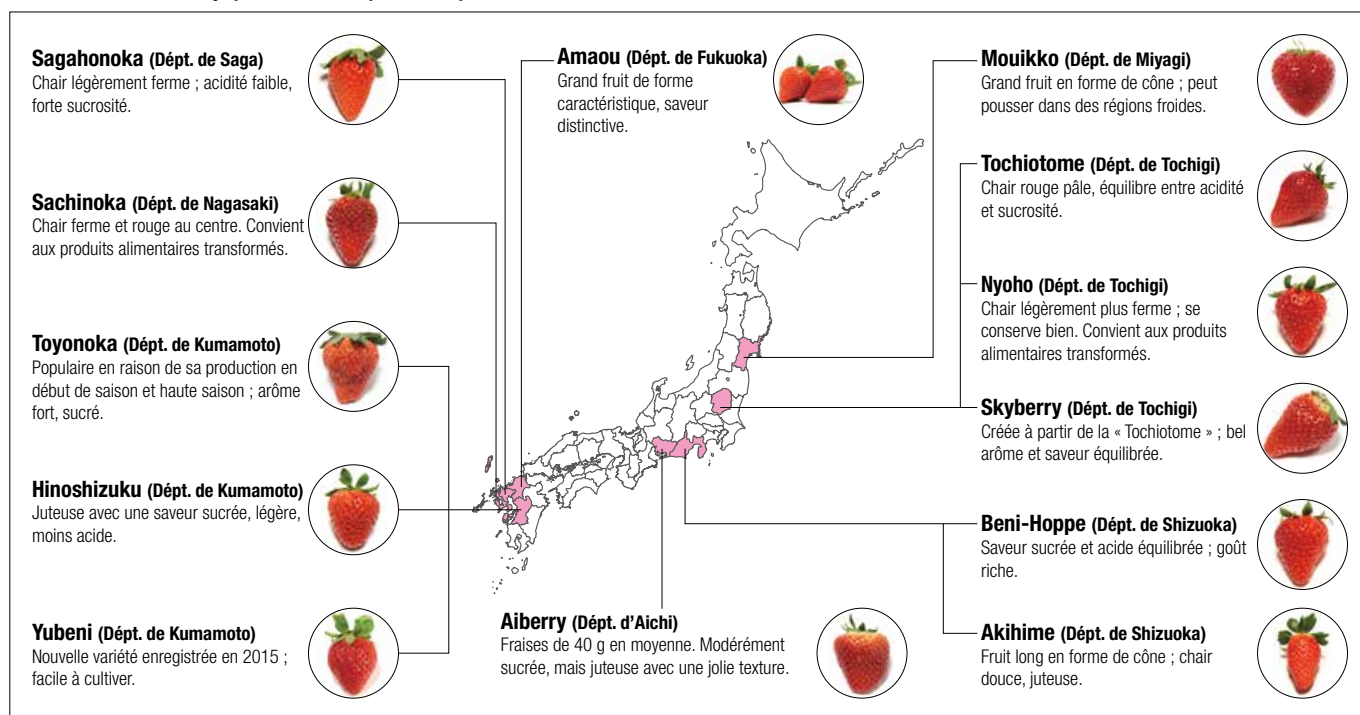


Kazuhiro Tajiri (à gauche) et Tatsumi Koba (à droite) au Centre de recherche agricole du département de Kumamoto distribuent des manuels sur la méthode de culture aux fermiers qui ont acheté leurs semis.

L'amélioration de la variété n'est pas le seul objectif du développement des fraises ; le fait de cultiver une variété sans aucun effort spécial peut déboucher sur une qualité inégale en termes de goût. La méthode de culture doit également être étudiée pour chaque variété afin d'atteindre son plein potentiel. Des détails comme l'exposition au soleil, une humidité et une température adéquates, et le nombre de fruits qu'une branche doit porter doivent être pris en compte. Seules les variétés produisant des fraises qui satisfont des normes rigoureuses de goût peuvent être commercialisées au Japon et à l'étranger.

Avez-vous goûté aux fraises japonaises ? N'hésitez pas ! Une bouchée changera votre idée sur les fraises.

Variétés de fraises japonaises de premier plan




Les activités du Premier ministre

Le Premier ministre Shinzo Abe continue d'élargir sa « diplomatie basée sur une perspective panoramique de la carte du monde ». En janvier 2018, il s'est rendu dans les trois pays baltes d'Estonie, Lettonie et Lituanie, ainsi qu'en Bulgarie, Serbie et Roumanie (ce fut le premier voyage d'un Premier ministre japonais dans ces pays). Dans le cadre de sa vigoureuse diplomatie des sommets, il a également rencontré un grand nombre de chefs d'État en visite au Japon.



 Avec S. E. Mme Kersti Kaljulaid, présidente de la République d'Estonie, à Tallinn, République d'Estonie. (janvier 2018)



 Avec S. E. M. Jüri Ratas, Premier ministre de la République d'Estonie, à Tallinn, République d'Estonie. Le Premier ministre Abe était accompagné de chefs d'entreprises japonaises, qui ont participé à des discussions destinées à approfondir leurs relations d'affaires. Des réunions similaires ont eu lieu dans les autres pays visités. (janvier 2018)



 Avec S. E. Dr Dalia Grybauskaitė, présidente de la République de Lituanie, à Vilnius, République de Lituanie. (janvier 2018)




 Avec S. E. M. Saulius Skvernelis, Premier ministre de la République de Lituanie, à Vilnius, République de Lituanie. (janvier 2018)


Pays et régions

 dont le leader a rencontré le Premier ministre au Japon


 où s'est rendu le Premier ministre

 dont le leader a rencontré le Premier ministre alors qu'ils étaient tous les deux en visite à l'étranger
(représente uniquement les activités mentionnées dans les photos de cet article)




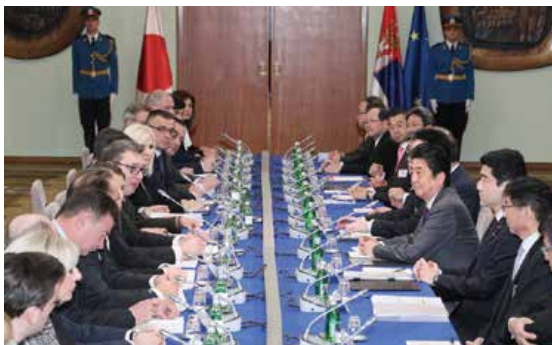
 Avec S. E. M. Māris Kučinskis, Premier ministre de la République de Lettonie, à Riga, République de Lettonie, déposant une gerbe de fleurs au Monument de la Liberté. Ce monument est dédié à la mémoire des soldats tombés lors de la Guerre d'indépendance de la Lettonie, qui suivit la Première Guerre mondiale. (janvier 2018)




 Avec S. E. M. Rumen Radev, président de la République de Bulgarie, à Sofia, République de Bulgarie. (janvier 2018)




 Avec S. E. M. Boyko Borissov, Premier ministre de la République de Bulgarie, à Sofia, République de Bulgarie. (janvier 2018)



 Avec S. E. M. Aleksandar Vučić, président de la République de Serbie, à Belgrade, République de Serbie. (janvier 2018)



 Avec S. E. M. Klaus-Werner Iohannis, président de la Roumanie, à Bucarest, Roumanie. (janvier 2018)



Avec S.A.R. le Grand-Duc Henri de Luxembourg, à la Résidence officielle du Premier ministre, où un banquet a ensuite été donné. (novembre 2017)



À l'occasion du Forum CSU (Couverture Sanitaire Universelle) 2017, où il a prononcé un discours (voir le numéro hiver 2018). Plusieurs leaders mondiaux ont participé à ce forum, de même que le Dr Jim Yong Kim, président du Groupe de la Banque mondiale, ainsi que des personnalités des domaines de la médecine et de la santé tels que le directeur général de l'Organisation mondiale de la Santé, le Dr Tedros Adhanom Ghebreyesus. (décembre 2017)



Avec S. E. M. Macky Sall, président de la République du Sénégal, en visite au Japon pour participer au Forum CSU 2017, au Bureau du Premier ministre japonais. (décembre 2017)




Avec S. E. M. António Manuel de Oliveira Guterres, secrétaire général des Nations Unies, en visite au Japon pour participer au Forum CSU 2017, au Bureau du Premier ministre japonais. (décembre 2017)

Pays et régions

 dont le leader a rencontré le Premier ministre au Japon


 où s'est rendu le Premier ministre

 dont le leader a rencontré le Premier ministre alors qu'ils étaient tous les deux en visite à l'étranger
(représente uniquement les activités mentionnées dans les photos de cet article)


Amérique du Nord

 États-Unis d'Amérique



 Avec S. E. Dr Frank-Walter Steinmeier, président de la République fédérale d'Allemagne, au Bureau du Premier ministre japonais. (février 2018)




 Avec S. E. M. Htin Kyaw, président de la République de l'Union du Myanmar, en visite au Japon pour participer au Forum CSU 2017, au Bureau du Premier ministre japonais. (décembre 2017)




 Avec S. E. M. Rakotoarimanana Hery Martial Rajaonarimampianina, président de la République de Madagascar, au Bureau du Premier ministre japonais. (décembre 2017)



 Avec l'hon. Malcolm Turnbull, Premier ministre du Commonwealth d'Australie, inspectant le camp de Narashino de la Force terrestre d'autodéfense du Japon. (janvier 2018)



 Avec l'honorable Mike Pence, vice-président des États-Unis d'Amérique, au Bureau du Premier ministre japonais. (février 2018)

« Walk in U.S., Talk on Japan »

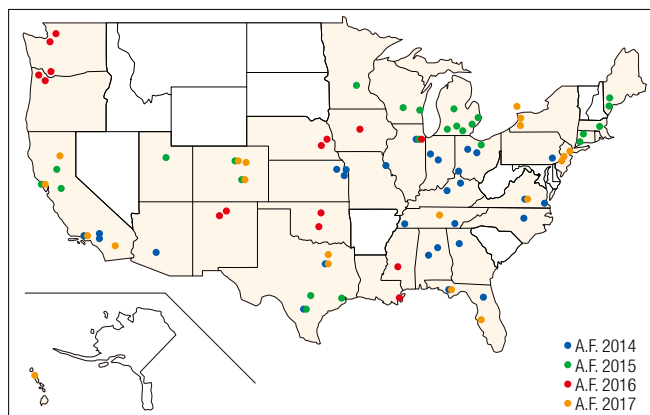


En janvier 2018, Xiaoyan Liu s'est rendue à Norfolk, Richmond, Nashville, Clarksville et Honolulu au sein d'une délégation conduite par l'ancien ambassadeur aux États-Unis Ichiro Fujisaki. Le groupe a visité six universités et deux lycées, rencontré deux gouverneurs et s'est entretenu avec de nombreux officiels du gouvernement et hommes d'affaires, au cours d'un voyage d'une semaine aux États-Unis.

Depuis son lancement en 2014, les participants au programme « Walk in U.S., Talk on Japan » ont présenté les aspects attractifs du Japon à des auditoires répartis dans de nombreuses villes des États-Unis. Le programme est basé sur l'idée que les échanges entre les Japonais et des Américains d'origines et de milieux très divers — principalement dans les villes de province où les occasions de connaître et d'apprécier le Japon sont plus rares — peuvent nourrir l'amitié nippo-américaine au niveau local.

Dans ce programme « Walk in U.S., Talk on Japan », d'anciens ambassadeurs et autres personnages publics conduisent des délégations de trois ou quatre membres sélectionnés et se rendent dans des villes de taille moyenne à travers les États-Unis pour des échanges au niveau local. Au cours de rencontres avec des étudiants et lycéens, des officiels de l'administration, des hommes et femmes d'affaires, etc., ces délégués parlent de leur histoire personnelle au Japon et de la société japonaise actuelle.

Jusqu'à présent, 69 personnes issues de milieux divers, âgées de 18 à 82 ans, ont participé au programme. Les 20 délégations envoyées jusqu'ici ont « marché et parlé » pendant environ une semaine dans un total de 79 villes américaines réparties dans 35 États différents. Les réunions avec les



Au total, 20 délégations dans 79 villes de 35 États américains (et 2 villes du Canada)

étudiants et chefs d'entreprise commencent par un discours du chef de la délégation, suivi par les présentations des différents membres. Elles se poursuivent avec des discussions animées et une séance de questions-réponses avec l'auditoire sur des sujets divers allant de la culture pop à l'économie en passant par la sécurité nationale.

Dr Xiaoyan Liu, née à Shanghai, a été la première personne non japonaise à participer au programme « Walk in U.S., Talk on Japan ». Arrivée au Japon en tant qu'étudiante en 2000, elle



Après le discours du chef de la délégation, les membres présentent à tour de rôle leur expérience du Japon. Mme Liu a eu l'honneur de parler en premier.



Ce programme d'échanges a permis d'approfondir la compréhension entre le Japon et les États-Unis au niveau à la fois national et individuel. « Walk in U.S., Talk on Japan » espère que les relations amicales initiées à l'occasion de ce programme se poursuivront dans le futur.

a obtenu en 2007 un master en politique publique à l'université de Tokyo. Après avoir travaillé pour le département recherche de la Banque de développement du Japon, elle a poursuivi ses études aux États-Unis, recevant un master en études est-asiatiques à l'université Washington de St Louis. Elle a ensuite obtenu un doctorat en études chinoises à l'université Heidelberg en Allemagne. De retour au Japon, elle travaille comme chercheuse à Tokyo depuis 2015.

Xiaoyan Liu explique ainsi sa motivation pour participer au programme « Walk in U.S., Talk on Japan » : « Je ne suis pas née au Japon, je n'y ai pas été élevée, et pourtant j'aime ce pays. J'ai l'impression que de nombreuses personnes à l'étranger ont des connaissances limitées sur le Japon ou comprennent mal ce pays et sa culture. J'ai souhaité participer à ce programme parce que je voulais partager ce que je sais de l'attractivité du Japon avec les Américains, en particulier avec ceux qui ne connaissent pas bien ce pays. »

La capacité de Mme Liu à parler de façon à la fois passionnée et franche de son expérience positive du Japon, alliée au temps qu'elle a passé à étudier aux États-Unis, ont fait d'elle un choix naturel pour devenir membre de ce programme créateur de liens.

Devant des auditoires à Norfolk, Richmond, Nashville, Clarksville et Honolulu, Xiaoyan Liu a fait une présentation sur le thème « Réalisez votre rêve japonais, comme je l'ai fait ». Contrairement à l'image qu'a souvent ce pays, Mme Liu pense que le Japon est tout sauf introverti. « Les Japonais accueillent chaleureusement les étudiants étrangers, et apportent un soutien bien organisé à travers un système qui inclut une assurance santé et éventuellement des bourses. » Les étudiants



Dr Xiaoyan Liu

Chercheuse à l'Institut Meiji pour les Affaires internationales (MIGA) de l'université Meiji. Née à Shanghai, Chine, et diplômée en langue japonaise de l'université Tongji. Après avoir obtenu un master en politique publique à l'université de Tokyo en 2007, elle a travaillé au département recherche de la Banque de développement du Japon. Elle a obtenu en 2011 un master en études est-asiatiques à l'université Washington de St Louis, Missouri, suivi d'un doctorat en études chinoises à l'université Heidelberg en Allemagne. Elle travaille au MIGA depuis 2015.

sont autorisés à travailler jusqu'à 28 heures par semaine, ce qui leur permet de répondre à leurs besoins pratiques tout en s'engageant dans la société. Mme Liu est persuadée que ceux qui ont envie d'étudier au Japon peuvent réaliser leurs rêves. « Les Japonais sont modestes, n'est-ce pas ? », sourit-elle. « Eh bien ils sont aussi trop modestes pour parler de leurs propres mérites. En tant qu'étrangère, et parce que j'ai eu l'expérience de vivre en dehors du Japon, je crois que je peux expliquer de façon objective aux Américains les aspects positifs du Japon. »

Mme Liu ne tarit pas d'éloges sur l'hospitalité japonaise : « De nombreux étrangers viennent aujourd'hui au Japon et, où qu'ils aillent, les gens font de leur mieux pour les aider - pour donner un exemple, ils n'hésitent pas à s'exprimer avec les mains pour surmonter la barrière de la langue. Les Japonais font preuve de tolérance et de gentillesse envers les étrangers, et cela me rappelle toujours mon proverbe japonais favori "Nasake wa hito no tame narazu" (la gentillesse est toujours récompensée). »

Mme Liu encourage les autres étrangers à suivre son exemple en participant au programme « Walk in U.S., Talk on Japan ». Les non japonais ont souvent une vue globale des qualités du Japon, que les auditoires trouvent fraîches et instructives. Comme elle en a fait elle-même l'expérience, les étrangers au Japon peuvent jouer un rôle vital dans la création de ponts, ouvrant des canaux de communication et promouvant les liens d'amitiés entre le Japon et les États-Unis, ainsi qu'avec d'autres pays du monde.

Pour plus d'informations sur « Walk in U.S., Talk on Japan », voir le site : <https://www.japan.go.jp/walkinus/index.html> [EN]

L'imprimante cellulaire 3D apporte de nouveaux espoirs



Le laboratoire de recherche de Cyfuse sur le campus de l'université de Tokyo (qui fournit un soutien à la commercialisation au sein du pôle Entrepreneur Plaza de l'université de Tokyo). La technologie de base initiale a été développée en coopération avec l'université de Kyushu, qui héberge également un laboratoire Cyfuse.

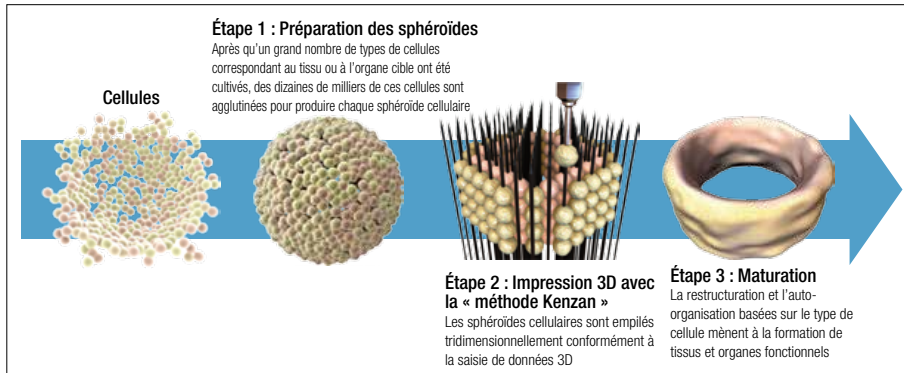
La médecine régénérative utilise les cellules et d'autres matériaux pour rétablir le fonctionnement des organes internes et pour réparer les tissus endommagés ou qui ne fonctionnent plus correctement. Dans le monde entier, de nombreuses recherches évoluent rapidement vers des applications dans le monde réel, et des percées en vue de nouvelles avancées se profilent à l'horizon. Dans ces circonstances, la « technologie de fabrication de tissu tridimensionnel » mise au point par Cyfuse Biomedical K.K., une start-up japonaise fondée en 2010, suscite beaucoup d'intérêt.

Jusqu'à présent, la création de tissus ou d'organes pour la médecine régénérative utilisait principalement un échafaudage de matériaux artificiels comme du gel ou du collagène, mais la technologie de Cyfuse rend possible la génération de tissus et d'organes tridimensionnels au moyen de cellules exclusivement, sans échafaudage. Par exemple, les os peuvent être créés à partir de cellules extraites des fesses d'un patient. Masahiro Sanjo, membre

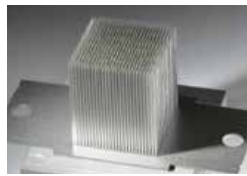
du conseil d'administration de Cyfuse et directeur financier, explique : « Le tissu produit au moyen des cellules uniquement a également une meilleure compatibilité avec le corps humain et présente un risque moindre d'infection. Une fois que la médecine régénérative utilisant les os cellulaires, le cartilage, les vaisseaux sanguins et les nerfs devient possible, elle peut offrir une option pour réduire le stress des patients suite au retrait ou remplacement de composants artificiels associés aux matériels conventionnels, et par conséquent améliorer considérablement leur qualité de vie. »

Cyfuse est unique, car il a développé le dispositif RegenoVA, qui gère la tâche d'empiler automatiquement les cellules, en collaboration avec Shibuya Corporation, une entreprise principalement reconnue pour sa production de systèmes de mise en bouteille. RegenoVA, également appelé « Bio-imprimante 3D » utilise un bras robot pour empiler les cellules, qui ont été rassemblées en petits groupes,

La « méthode Kenzan », une technologie de plateforme pour l'empilement tridimensionnel de cellules



Des dizaines de milliers de cellules cultivées à partir d'un petit échantillon extrait du patient sont agglutinées, produisant des structures cellulaires de 0,5 mm de diamètre appelées « sphéroïdes », qui sont empilées sur une matrice contenant un réseau d'aiguilles (appelé *kenzan*). Ensuite, les sphéroïdes des cellules sont fusionnés les uns avec les autres en utilisant la capacité naturelle des cellules à l'intérieur d'une solution de culture. Une fois qu'ils sont matures, ils sont retirés du réseau d'aiguilles.



RegenoVA et un réseau d'aiguilles *kenzan* réel. Les sphéroïdes cellulaires sont ramassés et empilés un par un, ce qui représenterait une tâche véritablement ardue pour une personne. Actuellement, RegenoVA en est à sa troisième génération, et la recherche pour permettre la production de plus grandes structures et un fonctionnement à une plus grande vitesse se poursuit.



Masahiro Sanjo, membre du conseil d'administration et directeur financier de Cyfuse explique : « Il faudra du temps pour qu'une telle médecine régénérative avancée et les produits cellulaires développés avec la technologie japonaise deviennent une nouvelle norme mondiale, mais j'aimerais travailler pas à pas pour accomplir le rêve de Cyfuse de « créer un nouvel espoir grâce aux cellules ». »

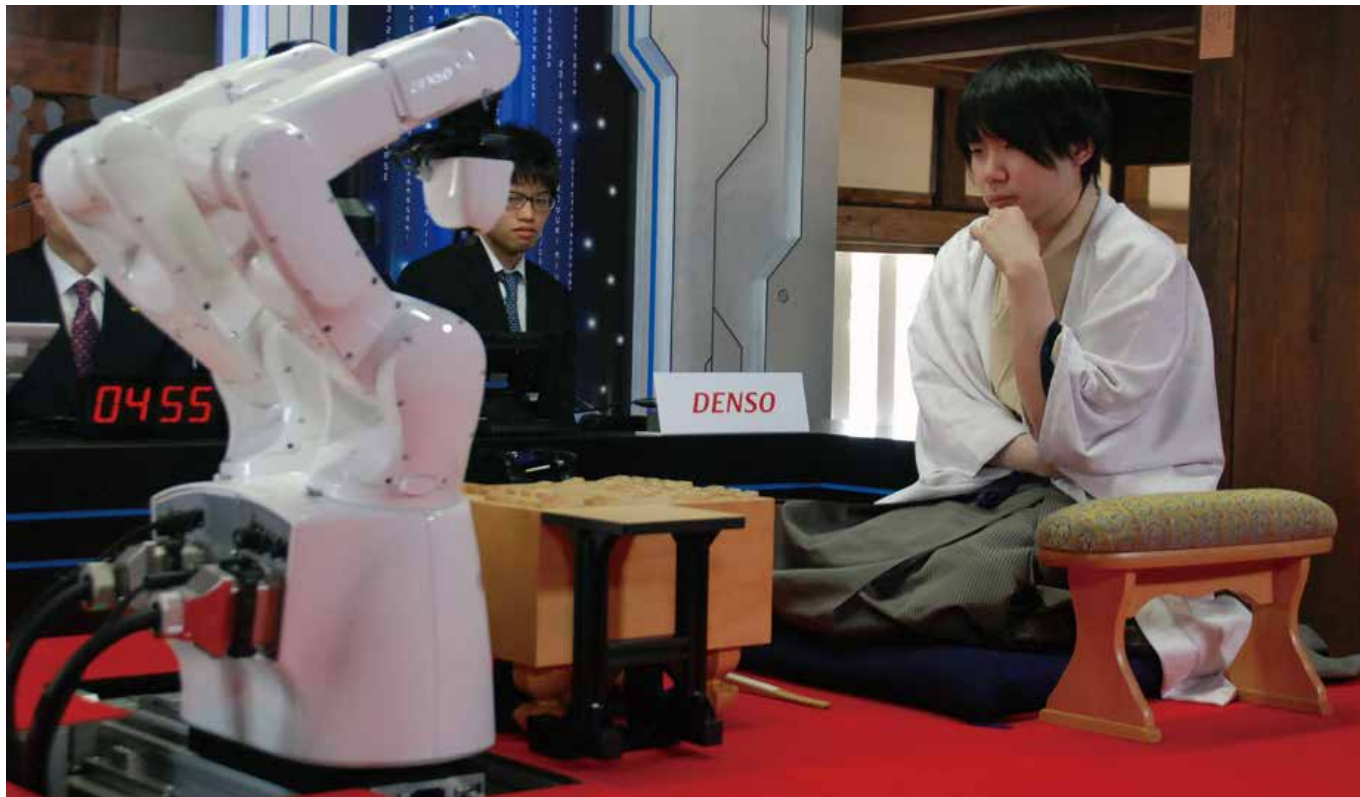
les « sphéroïdes », selon des paramètres d'agencement tridimensionnel définis au moyen d'un logiciel de conception 3D. Cela permet de réduire les délais de production, qui s'élevaient à plusieurs dizaines d'heures si les chercheurs construisaient manuellement le tissu et d'améliorer l'uniformité de la qualité des structures produites. « Associer recherche biotechnologique et ingénierie de haut niveau, puis commercialiser cette association est généralement une tâche difficile en raison du degré de compréhension mutuelle nécessaire. Toutefois, des personnes diverses partagent l'idéal de Cyfuse de « contribuer au progrès rapide de la médecine par la mise en œuvre d'une technologie innovante » et ont aidé à apporter des innovations par le biais de la fusion de la biologie et de l'ingénierie. Depuis le lancement du système RegenoVA en 2012, il s'est propagé à la fois à l'échelle nationale et internationale, et la recherche et le développement pour sa commercialisation se sont accélérés dans chacun des établissements qui l'ont adopté », narre M. Sanjo.

Grâce à RegenoVA, un large éventail de structures cellulaires peut être produit. Cyfuse concentre actuellement ses efforts de recherche et développement sur la production d'os, de cartilages, de vaisseaux sanguins et de nerfs périphériques, pour lesquels il existe le besoin à combler le plus significatif dans un contexte médical. Toutes ces recherches sont effectuées en association avec des universités, centres de recherche et entreprises privées, et Cyfuse reçoit également le

soutien de sources gouvernementales, notamment des agences de recherche et développement nationales. La production d'os et de cartilages est passée au stade d'essai clinique, tandis que celle des vaisseaux sanguins et des nerfs périphériques est encore au stade du développement pré-clinique. Cyfuse est également impliqué dans le développement de structures du foie à utiliser comme échantillons dans l'évaluation de médicaments nouvellement développés et dans l'exploration des mécanismes menant à une maladie. Les attentes pour ce type de recherche dans le domaine du soutien à la découverte de médicaments sont de plus en plus grandes, étant donné que le risque des essais cliniques impliquant des sujets humains diminuera une fois qu'il sera possible de réaliser des essais en utilisant des structures du foie produites uniquement à partir de cellules humaines.

À l'avenir, Cyfuse poursuivra ses efforts pour commercialiser ses recherches actuelles, propager la technologie avancée, lancer de nouveaux développements technologiques et s'emploiera à élargir sa part de marché grâce à l'innovation technologique et la baisse des coûts. « Nous espérons pouvoir fournir aux patients de nouvelles options qui permettront une guérison des maladies et des blessures autrefois considérée impossible », explique M. Sanjo. « Pour cela, nous ne devons pas cacher notre technologie, mais la partager largement avec le secteur. Nous continuerons à travailler avec autant d'universités, d'organisations de recherche et d'entreprises que possible pour donner de l'espoir aux patients. »

Intelligence artificielle : rivale ou partenaire de l'homme ?



Amahiko Sato (à droite), l'actuel détenteur du titre *Meijin*, dans un match contre une intelligence artificielle (IA) de *shogi* lors du tournoi Shogi Denou, au cours duquel des joueurs de *shogi* professionnels affrontent différents types d'IA.

Une « singularité technologique », lorsque l'intelligence artificielle ou IA dépasse l'intelligence humaine, devient plus tangible. En 2017, un logiciel d'intelligence artificielle du nom de « Ponanza » qui joue au *shogi* (un jeu japonais se rapprochant des échecs), a battu pour la première fois le détenteur du titre *Meijin*, l'un des plus prestigieux titres de *shogi* professionnel. Étant donné que le *shogi* permet aux joueurs de réutiliser les pièces prises pour leur propre camp, les coups potentiels sont 10 puissance 100 fois plus nombreux qu'aux échecs, rendant le jeu considérablement plus complexe.

HEROZ, Inc., fondé en 2009 par Takahiro Hayashi et Tomohiro Takahashi, est une entreprise de technologie IA dont les ingénieurs ont développé le logiciel Ponanza. L'application en ligne de l'entreprise, « Shogi Wars », comporte une fonction par laquelle, d'une pression sur un bouton, un joueur qui n'est pas sûr du meilleur coup possible peut demander à l'IA de sélectionner la meilleure stratégie possible pour les cinq prochains coups. Le joueur peut ainsi apprendre de nouvelles tactiques par le truchement du

logiciel d'intelligence artificielle. Actuellement, plus de 250 000 matches de *shogi* sont joués chaque jour sur Shogi Wars, et l'entreprise a accumulé des données de jeu de plus de 320 millions de matches pendant les cinq années suivant le lancement de l'application. En outre, même les joueurs de *shogi* professionnels jouent à Shogi Wars pour connaître les coups utilisés par Ponanza et d'autres logiciels d'intelligence artificielle de *shogi*. M. Hayashi décrit cette relation en ces mots : « L'IA n'est pas un adversaire des êtres humains, mais un partenaire pour apprendre ensemble. »

Ce qui fait la spécificité d'HEROZ, c'est qu'ils développent et fournissent la plateforme IA « HEROZ Kishin », laquelle peut être utilisée par différents secteurs, dont la finance. Cette plateforme applique l'apprentissage automatique, notamment l'apprentissage profond, accumulé grâce au développement de son logiciel d'intelligence artificielle de *shogi* pour faire évoluer les techniques liées à l'IA. Par exemple, en collaboration avec une maison de courtage, ils ont développé un système pour les investisseurs institutionnels, qui étudie le

L'innovation à travers l'apprentissage automatique

Avant l'apprentissage automatique (avant 2003)

Les programmeurs écrivent des codes d'après les règles du *shogi* et convertissent la pensée humaine en code de programme.

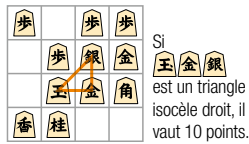
Tous les codes de programmation sont écrits par des programmeurs.

Des connaissances à la fois en *shogi* et en programmation sont nécessaires.

Après l'apprentissage automatique (après 2004)

Les programmeurs traitent les pièces de *shogi* comme des points de figure géométrique et produisent des fonctions d'évaluation pour les jugements et la prise de décision via l'apprentissage automatique au moyen du Big Data.

1. Recherche en largeur complète par ordinateur
2. Fonction d'évaluation par apprentissage automatique

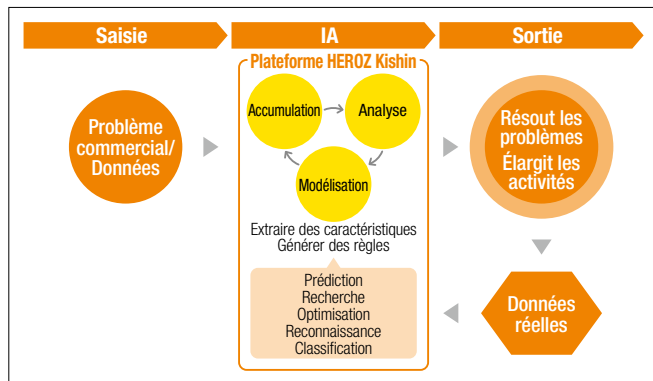


La connaissance du *shogi* n'est pas nécessaire.

La technologie est applicable à différents domaines.

L'IA de *shogi* peut penser des coups plus loin que la pensée humaine. Ces coups sont basés sur des scores d'évaluation calculés par ordinateur que l'IA a appris du Big Data. Cette méthode ne dépend pas des règles du *shogi* et peut être appliquée à différents domaines.

Plateforme HEROZ Kishin



HEROZ Kishin résout différents types de problèmes en accumulant des données réelles comme le Big Data et en les analysant et les modélisant. Elle améliore également la précision grâce à l'apprentissage continu.

cours des actions passées et les données des transactions et prévoit le cours des actions sur plusieurs minutes dans l'avenir d'après le cours actuel et le volume des opérations. De même, dans le secteur de la construction, en collaboration avec un maître d'œuvre, l'entreprise développe maintenant un système d'IA à travers lequel l'intelligence artificielle étudie les données de conception structurelle du passé, ainsi que le savoir-faire, les règles de conception et autres, puis aide dans le processus de conception structurelle en produisant plusieurs propositions dans de brefs délais. Le résultat permettra aux concepteurs de se concentrer sur des tâches plus créatives et de consacrer plus de temps à la création de nouvelles propositions de conception. M. Takahashi explique : « Nous avons la mission de créer des services qui surprennent le monde. Dans ce contexte, nous contribuerons à la solution des problèmes de nos clients et à l'élargissement de leurs activités en mettant HEROZ Kishin à la disposition de tous les secteurs, notamment la finance, la construction, l'automobile, le transport et la logistique, et mettrons en marche une

révolution IA. Nous voulons encourager les entreprises qui utilisent l'IA dans tous les aspects de leurs activités, à tel point qu'à l'avenir, nous dirons que les infrastructures de base sont l'électricité, le gaz, l'eau et l'IA. »

Nomura Research Institute, Ltd. estime que dans les 10 ou 20 prochaines années, environ 49 % de la population active japonaise pourra être remplacée par des IA ou des robots. Toutefois, l'analyse de M. Hayashi est que : « Beaucoup croient à tort que l'émergence de l'IA privera les gens d'emplois. Mais ce que l'IA fait le mieux, ce sont des tâches qui peuvent être représentées par des données numériques. L'extension des services utilisant l'IA à l'avenir débouchera sur une hausse des emplois dans la conception et d'autres domaines créatifs dans lesquels les humains ont toujours excellé. Si l'on regarde l'histoire passée, l'avènement de l'automobile a entraîné une baisse sensible des emplois liés aux chevaux et calèches, mais l'industrie automobile et les industries connexes se sont développées de façon spectaculaire, à une échelle bien plus grande que ce qu'elles ont remplacé. »

En 2016, le Japon a positionné l'IA comme l'une des fondations technologiques pour l'avènement d'une société super-intelligente, souvent appelée dans le pays la « Société 5.0 ». Et, en vue de soutenir la recherche et le développement de l'IA, le Premier ministre Abe a donné des instructions pour le lancement du Conseil de la stratégie des technologies liées à l'intelligence artificielle dans le cadre duquel l'industrie, le monde universitaire et le gouvernement se réunissent et poursuivent leur coopération en R&D. M. Hayashi souligne la position de force du Japon, expliquant que « bien que les ingénieurs en intelligence artificielle fassent défaut dans le monde entier, le Japon dispose d'un nombre solide d'ingénieurs IA très compétents ». M. Takahashi acquiesce, en ajoutant : « À présent, le Japon a une occasion en or. Il doit aller de l'avant avec audace par le biais de politiques IA avant-gardistes au niveau du pays, et pas seulement au niveau des entreprises. »

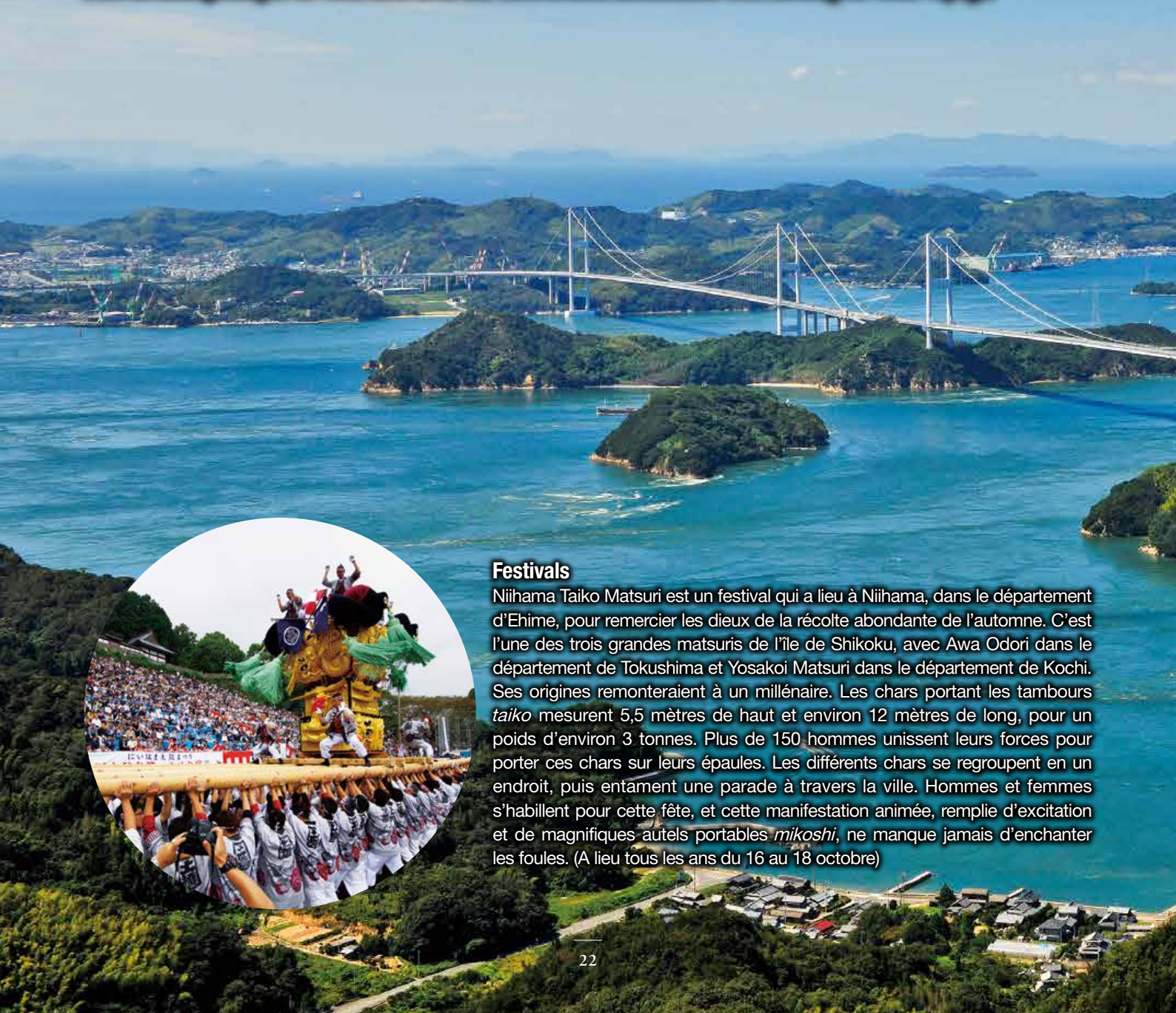


Tomohiro Takahashi, directeur de l'exploitation (à gauche) et Takahiro Hayashi, PDG (à droite) de HEROZ, Inc. HEROZ a plus de 10 employés se classant au niveau *dan* du *shogi* amateur, pour lequel seuls les joueurs de haut niveau se qualifient. M. Hayashi indique : « Nous avons découvert ultérieurement que les gens que nous connaissions via le *shogi* étaient de formidables programmeurs. » M. Takahashi d'ajouter : « Il est évident que le *shogi* et la programmation vont de pair. »

Voici
le
Japon

La mer intérieure de Seto : un endroit tranquille et enchanteur

La mer intérieure de Seto est entourée des trois grandes îles de l'archipel japonais que sont Honshu, Shikoku et Kyushu. Plus de 700 îles parsèment ses eaux aussi calmes qu'un lac, offrant des paysages à couper le souffle. Des ponts de grande longueur les connectent entre elles et relient Honshu et Shikoku par trois routes différentes. Les produits de la mer somptueux et abondants, les industries traditionnelles qui subsistent sur ces îles, comme la poterie ou le tissage, mais aussi l'accueil des habitants créent une ambiance et un charme magnétique qui attirent les visiteurs. Certains aiment faire le tour des îles en bateau, tandis que d'autres préfèrent franchir les différents ponts et explorer la région en voiture ou à vélo. La mer intérieure de Seto ne manquera pas de vous ravir avec des découvertes incessantes tout au long de votre voyage.



Festivals

Niihama Taiko Matsuri est un festival qui a lieu à Niihama, dans le département d'Ehime, pour remercier les dieux de la récolte abondante de l'automne. C'est l'une des trois grandes matusuris de l'île de Shikoku, avec Awa Odori dans le département de Tokushima et Yosakoi Matsuri dans le département de Kochi. Ses origines remonteraient à un millénaire. Les chars portant les tambours *taiko* mesurent 5,5 mètres de haut et environ 12 mètres de long, pour un poids d'environ 3 tonnes. Plus de 150 hommes unissent leurs forces pour porter ces chars sur leurs épaules. Les différents chars se regroupent en un endroit, puis entament une parade à travers la ville. Hommes et femmes s'habillent pour cette fête, et cette manifestation animée, remplie d'excitation et de magnifiques autels portables *mikoshi*, ne manque jamais d'enchanter les foules. (A lieu tous les ans du 16 au 18 octobre)



Se déplacer à vélo

La mer intérieure de Seto est un véritable paradis pour les cyclistes. L'un des nombreux trajets possibles est l'autoroute Shimanami Kaido de 70 km qui relie la ville d'Onomichi (département de Hiroshima) à celle d'Imabari (département d'Ehime). La route, qui relie les îles juste au-dessus de la mer, comporte des pistes spéciales pour les cyclistes et les piétons, et peut être empruntée par tout le monde, cyclistes débutants ou athlètes entraînés. Il est également possible de louer des vélos pour un aller simple. Le visiteur peut traverser les ponts entre les îles et profiter du doux climat de la mer intérieure de Seto, tout en étant stimulé par l'impression de voler au-dessus de la mer. Un voyage unique au rythme journalier des îles, réservé aux cyclistes, attend les touristes.



L'origine de la modernisation du Japon : réexaminer la signification de la Restauration de Meiji 150 ans plus tard



En 1872, avec le support du Royaume-Uni, une ligne de chemin de fer fut mise en service au Japon entre les gares de Shimbashi et de Yokohama, sur une distance d'environ 29 km. La cérémonie d'inauguration est illustrée dans cette estampe traditionnelle ukiyo-e.

2018 est une année importante pour le Japon puisqu'elle marque le 150^e anniversaire de la Restauration de Meiji. Il s'agit d'une révolution très importante qui a mis fin à plus de 260 ans de gouvernement féodal. À la place, un système social et politique démocratique, basé sur le droit constitutionnel, a été établi sur une période d'environ 20 ans, conduisant à des réformes et à une croissance significatives au niveau économique.

« La force motrice en arrière-plan de la Restauration de Meiji était le grand désir de liberté », explique Shinichi Kitaoka, président de l'Agence japonaise de coopération internationale (JICA) et professeur émérite de l'université de Tokyo, et dont la spécialité est la politique et la diplomatie japonaises modernes.

La période d'Edo, qui a débuté avec la mise en place du shogunat féodal des Tokugawa en 1603, a vu le Japon grandir au niveau à la fois économique et culturel. Mais en même temps, la société de l'époque était régie par une structure de classes très rigide qui restreignait même l'accès à l'éducation — ce qui signifie que la société japonaise était loin d'être libre. C'est la Restauration de Meiji qui a

finalement aboli le système strict des classes et a instauré à la place un système plus libre et démocratique qui a permis au peuple japonais de libérer tout son potentiel.



Shinichi Kitaoka

Président de la JICA depuis 2015. Professeur émérite de l'université de Tokyo. Spécialiste de la politique et de la diplomatie japonaises modernes, M. Kitaoka a enseigné dans différentes universités. Il a également servi d'ambassadeur extraordinaire et plénipotentiaire (représentant permanent adjoint du Japon auprès des Nations Unies) et a siégé dans divers comités mis en place par le gouvernement japonais.

Grâce à ce nouveau système démocratique, le Japon a connu une modernisation et un développement rapides. Pour faciliter ce processus, le gouvernement de Meiji s'est inspiré des modèles des États-Unis et des nations européennes.

En 1871, Tomomi Iwakura, *Udaijin* (ministre de droite) du gouvernement de Meiji, est parti du Japon en tant qu'ambassadeur extraordinaire et plénipotentiaire en expédition diplomatique connue sous le nom de « mission Iwakura ». Forte de 107 officiels du gouvernement, intellectuels et jeunes étudiants, la mission Iwakura passa plus d'un an à voyager aux États-Unis et dans différents pays d'Europe. « La mission Iwakura a observé et noté en détail un grand nombre d'aspects relatifs aux sociétés américaine et européenne dans les domaines de la politique, de l'industrie, du commerce et même de l'agriculture. À travers leurs observations, ils ont fini par réaliser que la puissance militaire des nations occidentales provenait de leur puissance industrielle. Peu après la mission, le Japon s'est pleinement focalisé sur l'introduction de politiques destinées à enrichir le pays via la modernisation et l'industrialisation. Il n'est donc pas exagéré de dire que la modernisation du Japon a débuté avec la mission Iwakura », explique M. Kitaoka.

Aujourd'hui, 150 ans après la Restauration de Meiji, le même esprit est toujours vivant au Japon. Dirigée par M. Kitaoka, la JICA est l'agence de mise en œuvre de l'Aide publique au développement du Japon (APD), chargée de promouvoir la coopération internationale à destination des pays en développement. M. Kitaoka réalise cette mission « avec le désir de partager avec d'autres pays l'expérience du Japon, qui s'est modernisé avec succès dans les années qui ont suivi la Restauration de Meiji », explique-t-il. « En tant que première nation non occidentale à devenir un pays développé, le Japon s'est transformé en un pays libre, pacifique, prospère et démocratique tout en préservant ses traditions. Nous espérons que le Japon sera l'un des meilleurs exemples à suivre pour les pays en développement soucieux de leur propre croissance. Le Japon s'est modernisé sur la base d'idéaux démocratiques, avec un système juridique établi et tout en apprenant activement des autres pays. Je suis convaincu qu'un certain nombre d'aspects de l'expérience du Japon peuvent servir de modèles aux pays en développement aujourd'hui. »

Selon M. Kitaoka, le fait que le Japon ait été capable de se moderniser tout en préservant ses propres traditions rend son expérience particulièrement intéressante. « Si nous imposons notre soutien aux pays en développement en ignorant leur culture et leurs traditions, l'efficacité sera de courte durée. Le Japon s'est tourné vers la modernisation en concentrant ses efforts sur les pierres angulaires du développement national que sont l'éducation, la santé publique et les infrastructures, tout en maintenant la culture et les traditions chères à son peuple. La JICA, elle aussi, veille à respecter les cultures

locales en offrant des types d'aide capables de s'enraciner dans le contexte de ces cultures. »

En 2018, la JICA a lancé le « JICA Program with Universities for Development Studies (JProUD) », un programme qui invite au Japon les futurs leaders des pays en développement et leur offre l'opportunité de préparer un master dans des universités japonaises, où ils étudient les expériences faites par le Japon en matière de modernisation et de fourniture d'aide au développement aux autres pays.

M. Kitaoka place de grands espoirs dans ce programme. « Je crois que ces étudiants n'acquerront pas seulement des connaissances dans leur propre domaine académique, mais qu'ils apprendront aussi beaucoup de l'expérience de développement du Japon moderne, qui diffère de façon significative de l'histoire de la croissance et du développement de l'Occident. Bien sûr, le processus de modernisation du Japon comporte aussi sa part d'aspects négatifs, tels que la guerre ou la pollution industrielle. J'espère que ces futurs leaders étudieront les « expériences japonaises » de façon systématique, y compris les aspects négatifs, de façon à pouvoir utiliser ces connaissances pour contribuer au développement de leur propre pays. »

En commémorant le 150^e anniversaire de la Restauration de Meiji, le Japon espère profiter de cette occasion pour contribuer encore davantage au développement des autres pays.



La mission Iwakura, forte de 107 membres (officiels du gouvernement de haut niveau, intellectuels, etc.), quitta le Japon le 12 novembre 1871. Elle dura environ un an et 10 mois, traversant les États-Unis, puis visitant un certain nombre de pays européens.



La JICA apporte une coopération active à la scolarisation à travers le monde. La photo montre une école primaire en Éthiopie bénéficiant du support de la JICA.

Vers le futur, plus vite : cocréation d'un nouveau train à grande vitesse en Inde



Les Premiers ministres Shinzo Abe et Narendra Modi visitent l'usine de Shinkansen de Kawasaki Heavy Industries à Kobe (département de Hyogo) le 12 novembre 2016.

Pays très étendu qui connaît une croissance économique rapide, l'Inde a vu son PIB croître de plus de 6 % en 2017. Cela s'ajoute à une augmentation de plus de 13 % de sa population au cours de la dernière décennie. Sans surprise, l'Inde fait face à des défis démographiques sans précédent qui sont la conséquence de ce succès.

« L'Inde a besoin de mobilité. Notre vitesse moyenne sur rail ne répond pas aux attentes croissantes du public. À moins de bâtir un système qui offre aux gens une mobilité beaucoup plus grande, nous aurons du mal à aller de l'avant », explique Achal Khare, directeur général de National High Speed Rail Corporation Ltd. « Je savais donc que nous avons besoin d'un train à grande vitesse. La question était : "lequel ?" ».

Après de nombreuses études de faisabilité détaillées, le ministère des Chemins de fer indien s'est engagé dans une relation étroite avec Japan International Consultants for Transportation Co., Ltd. (JIC). « Le système japonais a été choisi pour de nombreuses raisons », explique M. Khare. « Le Shinkansen (le train à grande vitesse japonais) a maintenu un niveau de sécurité inégalé depuis sa création en 1964, avec en particulier zéro accident fatal. Il a réellement une longueur d'avance sur les autres systèmes de train à grande vitesse. »

« Actuellement, le trajet d'environ 500 km entre Mumbai et Ahmedabad peut prendre plus de huit heures. Cela sera réduit à tout juste deux heures », poursuit M. Khare. « C'est un changement de paradigme qui nous permet d'entrer dans une



Khare et l'équipe indo-japonaise réalisent une étude pour la construction d'un tunnel sous-marin à Mumbai.



Achal Khare

Directeur général de National High Speed Rail Corporation Ltd. Il travaille sur le vaste réseau ferroviaire de l'Inde depuis plus de 34 ans.



Toshiji Takatsu

Vice-président exécutif de Japan International Consultants for Transportation Co., Ltd. Il dispose d'une grande expérience en matière de gestion des chemins de fer et de diplomatie internationale.

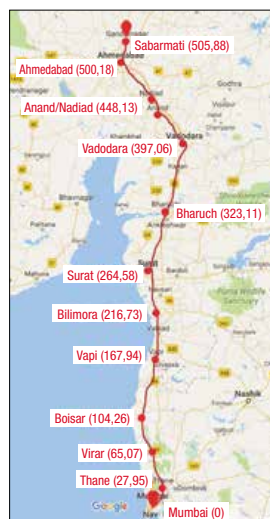
nouvelle arène, mais cela dopera également l'économie. Pendant la phase de construction, 40 000 à 50 000 emplois seront créés. »

La plupart des matériaux utilisés sur le chantier de construction seront d'origine indienne, conformément à l'initiative « Make in India » du Premier ministre Narendra Modi. « Avec ce projet, le Japon a démontré qu'il est un partenaire solide de l'Inde », a déclaré le Premier ministre Modi peu après la cérémonie de pose de la première pierre en septembre 2017. Le Premier ministre Abe a répondu : « Pour tous les Indiens, le gouvernement et le secteur privé du Japon travailleront sans relâche à réaliser un train à grande vitesse qui circule à travers l'Inde. » Et il a ajouté : « Une Inde forte bénéficie au Japon, et un Japon fort bénéficie à l'Inde. »

L'Inde et le Japon collaborent très étroitement pour garantir que l'Inde puisse prendre une initiative plus importante dans la construction du train à grande vitesse. M. Khare est enthousiaste à propos des efforts du Japon pour accélérer le transfert de technologie. « Nous avançons très rapidement. Je vois un engagement total de tous les membres de l'équipe japonaise. Ils démontrent un niveau de soin et de passion aussi élevé que s'ils construisaient ce projet au Japon », explique M. Khare.

Ces impressions positives sont reprises par les partenaires japonais de M. Khare. « Collaborer » est notre mot-clé », explique Toshiji Takatsu, vice-président exécutif de JIC, qui travaille avec l'Inde sur les opérations de recherche et la conception détaillée du train à grande vitesse indien. « En 1853, l'Inde est devenue le premier pays d'Asie à se doter d'une ligne de chemin de fer. Aujourd'hui, elle dispose d'un réseau gigantesque de plus de 60 000 km de voies. C'est pourquoi il est impératif que nous écoutions les opinions des uns et des autres afin de travailler efficacement en tant qu'équipe. »

L'une des tâches auxquelles l'équipe fait face est l'adaptation de la technologie japonaise du Shinkansen au marché indien. Les étés en Inde sont extrêmement chauds, nécessitant des standards différents pour les voitures et les voies de chemin de fer. D'autres modifications seront également nécessaires afin de permettre aux trains de circuler dans l'environnement



Basé sur la technologie japonaise du Shinkansen, le train à grande vitesse indien couvrira les quelque 500 km qui séparent Mumbai d'Ahmedabad en deux heures environ.

Source : National High Speed Rail Corporation Ltd.

indien, comme par exemple l'ajout de protections contre la poussière et le sable.

Ces différents sujets sont discutés au sein du bureau de projet local, qui dispose d'une équipe indo-japonaise de plus de 200 personnes. Des réunions amicales sont organisées chaque mois afin de renforcer les liens au sein de l'équipe. « Les membres indiens et japonais sont très fiers de participer à ce projet. La mise en service du Shinkansen en 1964 a grandement contribué au développement du Japon en tant que nation, et nous espérons que la même chose se produira en Inde », explique M. Takatsu.

M. Khare approuve concernant l'énorme potentiel du projet et l'importance de la coopération. « L'Inde a de nombreuses villes disséminées sur un très vaste territoire, et il y a un besoin pressant de les relier à grande vitesse. Mais peut-être plus important encore, cette ligne sera un symbole éternel d'amitié entre les deux pays, et j'espère voir de nombreuses entreprises et organisations japonaises et indiennes coopérer de façon étroite. »

Le train à grande vitesse indien devrait entrer en service en 2023. Le Japon et l'Inde se réjouissent à l'avance de cet événement.

La « stratégie pour un espace Indo-Pacifique libre et ouvert », en tant que grande stratégie du Japon

Cet article provient de l'anglais: https://www.japan.go.jp/tomodachi/2018/spring2018/contributed_article.html

Ces dernières années, de nombreux intellectuels ont reproché au Japon d'être un « État réactif », incapable de toute action proactive ou stratégique. Dans mon livre *Japan's Reluctant Realism* (2001), j'ai affirmé que la montée de la puissance chinoise obligeait le Japon à passer d'une ère de « diplomatie du chèque » à une stratégie de politique étrangère basée sur une logique plus active d'équilibre des puissances. À l'époque, peu de spécialistes du Japon aux États-Unis partageaient cette opinion. Aujourd'hui, il existe un consensus beaucoup plus large parmi les intellectuels et diplomates pour dire que le Japon cherche en fait à prendre l'initiative dans le développement d'un ordre ouvert, basé sur des règles, dans la région indo-pacifique. Le débat se focalise désormais sur la question de savoir si la grande stratégie du Japon est efficace.

La « stratégie pour un espace Indo-Pacifique libre et ouvert » est-elle la grande stratégie du Japon ?

Qu'est-ce qu'une « grande stratégie » ? C'est l'intégration de tous les instruments de puissance nationale dans le but de créer un environnement externe plus favorable à la paix et à la prospérité. Ces instruments globaux de puissance sont diplomatiques, informationnels, militaires et économiques. Le succès des grandes stratégies est particulièrement important en temps de paix, puisque la guerre peut être considérée comme l'échec de la stratégie. Parfois les États poursuivent des grandes stratégies sans faire d'annonce explicite ; parfois ils annoncent en grande pompe une grande stratégie, mais ne réussissent pas à la mettre à exécution. Le gouvernement du Premier ministre Shinzo Abe a annoncé une « stratégie pour un espace Indo-Pacifique libre et ouvert ». Est-ce une grande stratégie ? Et sera-t-elle mise en œuvre efficacement ?

Je crois que la « stratégie pour un espace Indo-Pacifique libre et ouvert » découle d'une vision stratégique du monde au Japon, même si tous les détails des objectifs nationaux et des instruments de puissance à utiliser n'ont pas été révélés. Cette vision du monde est que le Japon a tout à gagner d'un ordre régional basé sur l'État de droit, la transparence, l'ouverture, un ensemble de règles de qualité pour le commerce, l'investissement et les infrastructures, ainsi que sur la prévention d'actions coercitives contre les États plus petits.



Dr Michael J. Green

Vice-président principal pour l'Asie et chaire du Japon au Centre d'études stratégiques et internationales (CSIS). Directeur des études asiatiques et chaire de politique japonaise moderne et contemporaine et de politique étrangère à l'université de Georgetown. A occupé les postes d'assistant spécial auprès du président George W. Bush et de directeur principal pour l'Asie au sein du Conseil de sécurité nationale des États-Unis (NSC).

Cette vision est largement partagée par les États-Unis, comme le montre également la décision de l'administration Trump d'adopter le même libellé de « stratégie pour un espace Indo-Pacifique libre et ouvert » pour sa stratégie dans la région. On peut à juste titre penser que la décision de l'administration Trump de se retirer du Partenariat transpacifique (PTP) affaiblit cette vision, mais il n'en reste pas moins que le Congrès et le peuple américain sont, en grande majorité, partisans du libre-échange, d'alliances fortes et d'un engagement américain accru en Asie. L'Australie et l'Inde, elles aussi, s'identifient pleinement dans la « stratégie pour un espace Indo-Pacifique libre et ouvert », comme le montre la création d'un forum quadrilatéral par les quatre grandes

démocraties maritimes. Les puissances plus modestes, comme la Corée, l'Indonésie ou le Sri Lanka, seront également enclines à adhérer à cette vision, bien qu'elles soient plus vulnérables à la pression de la Chine et prudentes vis-à-vis du fait d'apparaître alignées contre Pékin. En fait, Tokyo et Washington devront tous les deux accepter que certains gouvernements ne soutiennent pas ouvertement la stratégie « pour un espace Indo-Pacifique libre et ouvert », même s'ils souhaitent en privé que les grandes démocraties maritimes défendent ensemble un ordre régional ouvert et basé sur le droit — et, plus important encore, qu'elles dissuadent Pékin de penser que cet ordre pourrait être changé par la coercition.

La « stratégie pour un espace Indo-Pacifique libre et ouvert » pour l'investissement et le développement économique durable dans la région

La version japonaise de la « stratégie pour un espace Indo-Pacifique libre et ouvert » a un point fort par rapport à celle de l'administration Trump : c'est la reconnaissance du fait que toutes les nations comprises dans l'arc allant de l'Afrique au Pacifique de l'ouest souhaitent des investissements et un développement économique durable. En fait, la plupart sont davantage intéressées par cet aspect que par une concurrence ouverte avec la Chine, d'autant qu'elles redoutent que Pékin utilise son initiative « la Ceinture et la Route » pour établir une position plus hégémonique qui pourrait limiter leur liberté d'action. Le quatuor États-Unis / Japon / Australie / Inde a commencé à prendre en compte le thème « infrastructures de qualité », ce qui suggère que Washington a pris conscience de cette lacune dans sa propre formulation. Le Japon fournit bien plus d'aide gouvernementale pour les infrastructures via ses prêts en yens que les États-Unis ne le font via leurs financements officiels, mais ensemble, les États-Unis et le Japon peuvent mettre beaucoup sur la table par le biais de la coopération avec la Banque asiatique de développement et la Banque mondiale. La décision japonaise de coopérer avec la Chine sur « la Ceinture et la Route » était avisée dans la mesure où cela donnera à Tokyo l'occasion de maintenir la Chine à des degrés plus élevés de transparence et de responsabilité via la coopération

davantage que via la concurrence. Le Japon et les autres pays partageant la même vision auront un levier plus important dans cette approche s'il existe des efforts parallèles pour élargir le soutien aux investissements en infrastructures par les pays industrialisés et les institutions internationales.

Le rôle des valeurs des stratégies japonaise et américaine dans la région indo-pacifique

Il existe une autre dimension pour définir l'orientation et l'impact de « la Ceinture et la Route », que Tokyo et Washington doivent tous les deux prendre davantage au sérieux : c'est le rôle des valeurs dans nos stratégies « pour un espace Indo-Pacifique libre et ouvert » respectives. L'objectif ne doit pas être d'obliger les différents systèmes politiques en Afrique, Asie du Sud et Asie de l'Est à se fondre dans un modèle unique de démocratie libérale. D'un autre côté, les États-Unis et le Japon ne doivent pas ignorer les questions de gouvernance au sein des pays de façon à pouvoir « suivre » la Chine. La raison est simple : les États avec davantage de transparence, de liberté de la presse, de responsabilité législative et de règle de droit seront plus résilients à la corruption, la coercition et la soumission et insisteront sur la qualité des infrastructures. Notre objectif n'est pas de stopper les investissements en infrastructures de la Chine, mais plutôt de maintenir une pression saine sur Pékin afin qu'il se conforme aux normes internationales établies. Cette pression ne sera efficace que si elle vient aussi des nations bénéficiaires.

Je conclurai en disant que le cadre « indo-pacifique libre et ouvert » du Japon est un élément important de grande stratégie et qu'il a de bonnes chances d'être efficace si nous définissons l'objectif comme étant de façonner la réponse de la région à la montée de la Chine plutôt que d'essayer de « contenir » la Chine d'une manière ou d'une autre. Les relations internationales de la région Inde-Asie-Pacifique sont un mélange contradictoire de coopération et de concurrence, et les États-Unis et le Japon auront besoin d'approches nuancées qui prennent en compte les deux aspects du problème et tirent avantage de notre alliance solide et de nos partenariats avec les États partageant la même vision.



Hiroshi Kodama

A travaillé auprès du ministère japonais de l'Agriculture, de la Forêt et de la Pêche sur le développement rural et la promotion de l'agriculture, le soutien au développement de la technologie alimentaire ainsi que l'analyse et l'amélioration de la chaîne de valeur des fleurs. Il a travaillé sur un projet de l'Organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture (FAO) en Asie du Sud et du Sud-Est et a été au service de l'Agence japonaise de coopération internationale (JICA) aux Philippines et au Nigéria. Actuellement, il travaille avec la JICA au Sénégal et en Guinée.

Série : Des Japonais au service des populations du monde

Un expert japonais améliore la vie des fermiers africains

Pour de nombreux pays africains, le développement national est directement lié au développement de l'agriculture. Le manque actuel d'établissements et de personnels offrant une expertise technique en agriculture retarde, toutefois, les améliorations en termes de productivité agricole, obligeant les pays à dépendre des importations de denrées alimentaires étrangères.

Le Japon envoie depuis longtemps des experts pour fournir son soutien à l'agriculture africaine. Lorsque la sixième Conférence internationale de Tokyo sur le développement de l'Afrique (TICAD VI) a été tenue en août 2016, de nombreux chefs d'État africains ont demandé un élargissement de ce soutien. Le Japon a répondu en créant une nouvelle plateforme lui permettant d'être relié aux

nations africaines. Tout en continuant à envoyer des spécialistes pour partager leur savoir-faire en matière d'agriculture et proposer des formations aux gens sur place, le Japon redoublera également d'efforts pour créer des projets concrets d'Aide publique au développement (APD) en lien avec la coopération agricole.

Le gouvernement japonais, après avoir considéré les demandes des dirigeants nationaux aux rencontres au sommet et déterminé les besoins spécifiques, a récemment envoyé Hiroshi Kodama, spécialiste japonais agricole au Sénégal et en Guinée. M. Kodama, qui a une large expérience dans ce domaine, explique son approche comme suit. « En agriculture, tout comme pour n'importe quel type de soutien, ça ne se passera pas bien si vous imposez votre technologie



M. Kodama au Nigéria expliquant le procédé d'étuvage avec double fond. La JICA travaille en partenariat avec la Banque mondiale, le Fonds international de développement agricole (FIDA), l'Agence allemande de la coopération internationale (GIZ) et d'autres institutions pour étendre le procédé dans tout le Nigéria. En date de janvier 2018, 23 607 personnes ont été formées au nouveau procédé et 14 216 personnes l'ont adopté.

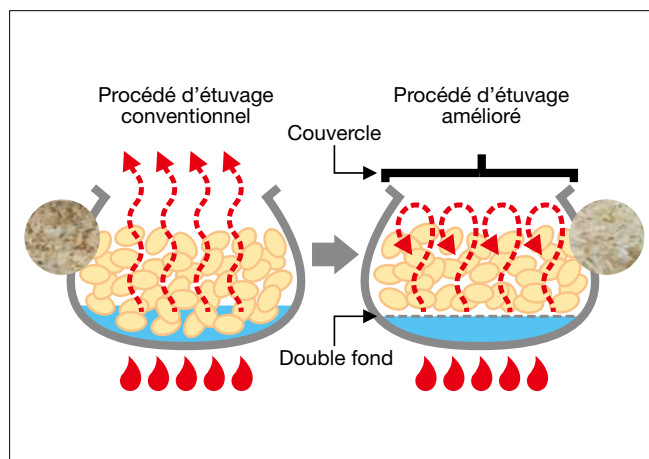
aux autres. Avant d'introduire une nouvelle technologie, il est important de faire correspondre des solutions novatrices et adaptées aux besoins des gens. C'est ce qu'on entend par le terme "technologie appropriée" : répondre aux besoins des gens d'une manière qui convient sur le plan technologique et économique à ces personnes en particulier. »

M. Kodama, qui a grandi en ville, se préoccupe beaucoup de l'agriculture. « Quand j'étais enfant, j'ai compris que pour que je puisse profiter de la vie urbaine, je dépendais du dur labeur des fermiers qui fournissaient ma nourriture. C'est pour m'acquitter de cette dette envers ces fermiers que j'ai décidé au lycée de poursuivre une carrière qui impliquait de faire quelque chose d'utile pour eux. »

Cela a poussé M. Kodama à étudier la chimie agricole à l'université. Il a ensuite fait des recherches spécialisées sur la nutrition du sol et des plantes en troisième cycle. La pensée de M. Kodama lorsqu'il étudiait à l'université la situation critique des fermiers dans les pays en développement était : « J'espère que je pourrai améliorer leurs vies. » Il a rejoint le ministère de l'Agriculture, de la Forêt et de la Pêche une fois diplômé, et a depuis travaillé pour le développement agricole au Japon. Les portes se sont aussi ouvertes pour lui permettre d'apporter son expertise en Asie et en Afrique. Récemment, il a été impliqué dans un projet d'enseignement des techniques de transformation du riz au Nigéria.

Une grande proportion du riz paddy dans le monde est transformée par étuvage, une méthode de cuisson par laquelle l'eau chaude et la vapeur réintroduisent les nutriments du son de riz dans le grain de riz. Le riz étuvé peut également être usiné efficacement et se casse moins que le riz non étuvé. Au Nigéria et partout en Afrique de l'Ouest, toutefois, le procédé d'étuvage n'était pas effectué de manière optimale et la qualité du riz usiné variait considérablement. M. Kodama s'est attelé à résoudre ce problème. Il a encouragé

Procédé d'étuvage



Dans le procédé conventionnel, le riz près du fond bout, mais la chaleur n'atteint pas correctement le riz sur le dessus. En insérant un double fond perforé, le riz et l'eau sont séparés, permettant à l'eau bouillante de cuire à la vapeur le riz. L'ajout d'un couvercle empêche la vapeur de s'échapper, l'obligeant à circuler et à cuire le riz de manière uniforme.



M. Kodama espère « non seulement étendre la technique du double fond, mais également faire correspondre des solutions novatrices et adaptées aux besoins des gens du Sénégal et de la Guinée. Pour ce faire, je veux d'abord avoir une vision claire de la situation des gens et comprendre ce dont ils ont besoin. »

les Nigériens à adopter la technologie d'étuvage qui utilise un « double fond » perforé (voir le schéma). Cela améliore la qualité du riz et permet de le commercialiser à un prix 10 à 20 % supérieur à celui du riz conventionnel. M. Kodama explique : « Dans les communes rurales, les femmes des fermiers se voient souvent confier la tâche de l'étuvage. Lorsqu'elles ont commencé à utiliser le double fond, leur revenu a augmenté et certaines d'entre elles m'ont dit "maintenant je peux payer la scolarité de mes enfants" ou "je peux acheter beaucoup de haricots et d'œufs à présent" ».

De telles histoires amènent un sourire sur le visage de M. Kodama, encourageant ce garçon des villes reconnaissant qui est devenu ami des fermiers à continuer sa mission pour découvrir, développer et étendre l'utilisation de technologies appropriées et enrichissantes, pour amener également des sourires sur les visages des populations du Sénégal et de la Guinée.



Josh Grisdale

Né au Canada, et vit à Tokyo depuis 2007. Responsable des sites internet pour un groupe qui gère des maisons de retraite, des centres de soins pour personnes âgées, des jardins d'enfants et des crèches. À ses heures perdues, il travaille sur son propre site, *Accessible Japan*, qui fournit des informations en anglais sur l'accessibilité destinées aux personnes handicapées qui visitent le Japon. Atteint de paralysie cérébrale, Josh est tétraplégique et utilise un fauteuil roulant depuis l'âge de trois ans. Il a adopté la nationalité japonaise en 2016.

Josh Grisdale dans son environnement de travail entièrement accessible. Il considère que la conception *barrier-free* des bâtiments est un investissement qui bénéficie à tous, y compris aux personnes âgées ou handicapées.

Série : Les amis du Japon

Rendre le Japon accessible à tous

Les visiteurs handicapés aux Jeux olympiques et paralympiques de Tokyo 2020 peuvent-ils espérer trouver le Japon accessible ? Josh Grisdale, créateur du site *Accessible Japan* et résident au Japon depuis 10 ans, affirme que oui.

Né au Canada, M. Grisdale, tétraplégique, s'est vu diagnostiquer une paralysie cérébrale alors qu'il avait six mois. Il utilise un fauteuil roulant électrique depuis l'âge de trois ans. Ce handicap n'a pas empêché l'ambitieux garçon de travailler dur et d'obtenir de bonnes notes à l'école.

Le fait de choisir le japonais au lycée a suscité le désir de Josh Grisdale de voir le Japon de lui-même. En 2000, il est venu à Tokyo avec son père pendant un mois - cadeau de ses parents pour la fin de ses études secondaires. L'accessibilité au Japon a dépassé ses attentes, et l'esprit d'*omotenashi* (hospitalité) l'a profondément impressionné. Il se souvient qu'après avoir visité le temple Sensoji à Asakusa, il a cherché un ascenseur pour l'emmener sur le quai du métro. L'ascenseur restait encore à construire, mais six employés de la station l'ont porté, lui et son fauteuil roulant de 130 kg,

pour descendre les escaliers. Cet empressement à servir le client, allié au mélange attractif de tradition et de modernité, a fait naître chez M. Grisdale le rêve de vivre un jour au Japon.

Événement important pour lui et pour toutes les personnes handicapées, la même année, en 2000, le Japon a instauré la Loi sur l'amélioration de l'accessibilité dans les transports, qui engage la société à devenir *barrier-free* (sans entraves). M. Grisdale est revenu au Japon dans les années qui ont suivi, et il a été à chaque fois impressionné par les progrès accomplis au niveau de l'accessibilité. Il a ressenti que tout le monde, et pas seulement le gouvernement, travaillait ensemble à la réalisation de cet objectif.

En 2007, M. Grisdale s'est installé à Tokyo de façon permanente. Il travaille à plein temps à la gestion des sites internet d'un organisme de sécurité sociale. À titre personnel, il a également lancé en 2015 son propre site, *Accessible Japan*. « J'ai démarré ce site à cause des informations limitées disponibles en anglais sur l'accessibilité au Japon. Je ne veux pas que les gens



Grâce à l'entrée en vigueur de la Loi sur l'amélioration de l'accessibilité dans les transports, 92,8 % des gares et stations de métro et 92,6 % des bus de Tokyo sont aujourd'hui équipés de dispositifs éliminant les différences de niveau (à la date de mars 2017).



Vérification de l'accessibilité au sanctuaire Meiji. M. Grisdale visite des lieux touristiques le week-end et insère des commentaires dans *Accessible Japan*.



En discussion avec son patron. M. Grisdale apprécie l'ambiance familiale de son lieu de travail.



Josh Grisdale a lancé *Accessible Japan* en 2015. Le site est de plus en plus populaire auprès des visiteurs étrangers ayant besoin d'assistance. Il a également publié un livre, *Accessible Japan's Tokyo*, en 2017.

abandonnent leur rêve de visiter le Japon parce qu'ils pensent qu'il y a un problème d'accessibilité. » Les efforts de M. Grisdale ont changé des vies. Par exemple, un père australien et sa fille atteinte de paralysie cérébrale, liés par leur amour commun des anime, ont décidé de venir au Japon sur la base des informations fournies par *Accessible Japan*.

Dans sa vie de tous les jours et pendant ses excursions le week-end, M. Grisdale peut observer les progrès réalisés par le Japon en matière d'accessibilité. Après avoir visité le sanctuaire Meiji, par exemple, il a écrit dans un commentaire que les allées en gravier étaient peu propices à la circulation des fauteuils roulants. Il y est retourné deux mois plus tard pour constater que des rampes et un chemin le long de l'allée principale d'accès avaient déjà été ajoutés.

Le fait de voir tout le monde travailler pour assurer l'accessibilité des Jeux olympiques et paralympiques de Tokyo 2020 enthousiasme M. Grisdale, tout comme l'objectif d'accueillir le plus grand nombre jamais atteint de pays et régions aux Jeux paralympiques de Tokyo. M. Grisdale espère que Tokyo deviendra une ville ouverte à tout le monde, et souhaite voir davantage d'immeubles dotés de rampes d'accès,

de quais accessibles dans les gares et les stations de métro, de même qu'un nombre accru et une plus grande diversité des chambres d'hôtel accessibles. Le Japon étant un leader en Asie pour la robotique et la conception *barrier-free*, M. Grisdale est persuadé que les difficultés seront surmontées alors que le Japon multiplie ses efforts pour rendre les gares et stations de métro, les aéroports, etc., accessibles aux handicapés d'ici 2020. M. Grisdale cherche à faire sa part de travail en fournissant des informations à jour et détaillées, en anglais, concernant l'accessibilité. Il se rend sur place, examine les sites internet et se renseigne par téléphone afin de pouvoir informer les autres personnes handicapées sur l'emplacement des ascenseurs ou des toilettes, l'accessibilité des sites touristiques et des restaurants, et autres détails importants. Il veut que chaque visiteur handicapé apprécie le Japon dans le confort et la sécurité.

« Le fait de venir au Japon a vraiment signifié davantage de liberté pour moi. Mon rêve aujourd'hui est que de plus en plus de personnes trouvent le Japon accessible et stimulant, comme c'est mon cas. » À cette fin, Josh Grisdale et *Accessible Japan* ouvrent la voie pour que d'autres gens réalisent leur rêve de visiter le Japon.

Histoires partagées, brillants avenir

Mon premier contact avec le Japon date de l'époque où je regardais des anime doublés, ce qui est probablement le cas de nombreux jeunes Européens. Je crois que j'ai entendu du japonais pour la première fois lorsque j'ai regardé *Naruto* en version originale. Mais alors que j'essayais de comprendre ce que j'entendais, je n'avais pas conscience de la façon dont la longue histoire de mon pays avec le Japon influencerait ma future carrière.

J'ai d'abord étudié le japonais à l'université Zuyd, et j'ai participé pendant cinq mois, en 2009, à un programme d'échanges avec l'université des études étrangères de Kyoto. Ensuite, j'ai étudié pendant quatre mois au Japanese-Language Institute du Kansai, qui dépend de la Fondation du Japon. La chaleur et la gentillesse des habitants ont fait que j'ai gardé un sentiment très spécial pour la région du Kansai.

Après cela, j'ai étudié la langue et la culture japonaises et les relations internationales pour mon master à l'université de Leyde, une ville hollandaise proche de La Haye. Alors que j'étudiais dans cette université, j'ai été choisi pour un stage à la mairie de Nagasaki en 2014. Nagasaki et les Pays-Bas ont une longue histoire d'échanges commerciaux et culturels. Pendant la période d'Edo, les Pays-Bas étaient le seul pays d'Europe à être autorisé à commercer avec le Japon. Dejima, une petite île de Nagasaki, était le seul port ouvert aux navires hollandais. C'était la conséquence de la politique isolationniste stricte du Japon. Cette relation privilégiée s'est encore prolongée en 2017 avec le jumelage de Nagasaki et de Leyde.

Après mon retour de Nagasaki et l'obtention de mon diplôme, j'ai postulé pour devenir coordinateur des relations internationales (CIR). J'ai eu la chance d'être accepté et, sans plus tarder, j'ai été envoyé à Koriyama dans le département de Fukushima. Comme Nagasaki, Koriyama a un lien étroit avec les Pays-Bas. On peut dire que Koriyama doit largement son développement aux efforts d'un Hollandais.

Jusque vers les années 1870, les champs de Koriyama étaient si secs que des disputes éclatèrent à propos de l'usage de l'eau. Un expert en génie hydraulique, du nom de Cornelis Johannes van Doorn, fut alors invité à Koriyama pour aider à irriguer la région.

Le travail qu'il supervisa permit de fournir à Koriyama un débit régulier d'eau via le canal Asaka, ouvrant la voie au développement de l'agriculture et de l'industrie. Les écoliers du coin connaissent tous cette contribution à leur ville natale, où une statue de van Doorn est érigée en son honneur.

Ce sentiment de gratitude est si profond que la ville de



Joost Kraat

Né à Sassenheim, aux Pays-Bas. Diplômé de l'université Zuyd et de l'université de Leyde. Travaille comme coordinateur des relations internationales (CIR) à Koriyama, dans le département de Fukushima, depuis août 2015. Il aime se promener dans la magnifique campagne de Fukushima et participer à des fêtes locales. Il pratique également le patinage de vitesse et le karaoké.

Joost devant une affiche représentant van Doorn, dans le hall d'entrée de la mairie de Koriyama.



Joost devant l'écluse Jurokkyo, un élément-clé du projet de construction du canal Asaka. Cette écluse régule le niveau d'eau du lac Inawashiro tout en permettant à l'eau de s'écouler vers les plaines d'Asaka.

Koriyama décida de construire un monument à sa mémoire aux Pays-Bas. Une pierre tombale fut sculptée à partir d'une pierre locale, expédiée à Amsterdam et installée là-bas. Cela s'accompagnait de la promesse d'en assurer l'entretien pendant 100 ans. Une fois tous les deux ou trois ans, une délégation de Koriyama se rend sur cette tombe pour se recueillir. En plus de cette reconnaissance, Brummen, la ville natale de van Doorn, est jumelée avec Koriyama depuis 1988.

À mon arrivée à Koriyama, j'ai très vite partagé la reconnaissance de la ville pour le dur labeur de van Doorn car en août 2015, lorsque je suis sorti du Shinkansen, la température extérieure était de 38 °C. Sans approvisionnement en eau, j'aurais sans doute péri ! Mais heureusement, le thermomètre n'a pas été le seul signe de chaleur que j'ai reçu, car mes collègues m'ont rapidement aidé à me sentir chez moi. Grâce à eux, j'ai bientôt trouvé mes marques en tant que nouveau membre de la division politique internationale de Koriyama.

Entre donner des cours d'initiation au néerlandais et traduire ou interpréter le thème musical de la ville de

Koriyama, mon travail ici est très valorisant. Je publie également *EiGo Koriyama*, un magazine en anglais destiné à nos nombreux résidents étrangers. On y trouve des nouvelles et des informations sur les événements locaux, tels que les cueillettes de fraises, les visites de sanctuaires ou les festivals. Ma manifestation préférée est de loin le Taimatsu Akashi, un festival qui a lieu dans la ville de Sukagawa, au sud de Koriyama. Dans ce festival du feu qui honore la mémoire de ceux qui périrent dans les guerres civiles du XVI^e siècle, des torches géantes, dont la plus grande mesure 10 mètres de long et pèse trois tonnes, sont transportées en haut du mont Gorozan. Elles sont ensuite dressées et allumées.

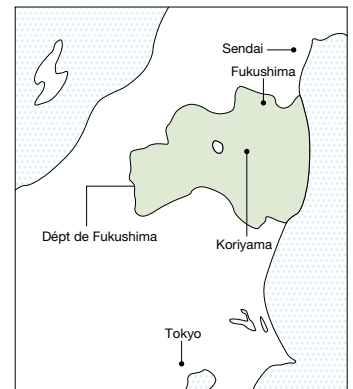
Mais Koriyama n'est pas que feu et fureur. J'aime m'échapper dans la campagne à mes heures de loisirs. En été, je fais des balades en voiture dans le département de

Fukushima ou bien je vais me baigner dans le lac Inawashiro, le quatrième plus grand lac du Japon. Il y a aussi deux belles patinoires dans les environs, et j'ai repris le patinage de vitesse, un sport que je pratiquais autrefois aux Pays-Bas. En fait, Koriyama a été choisie comme site d'accueil de la délégation hollandaise pour les Jeux olympiques et paralympiques de Tokyo 2020.

Je n'ai pas encore décidé ce que je ferai à la fin de mon contrat CIR. Je vais peut-être me perfectionner en traduction, mais je voudrais aussi essayer de travailler pour une entreprise privée au Japon. J'aimerais continuer de renforcer les liens entre le Japon, les Pays-Bas et le reste du monde. À ceux qui envisagent de postuler pour le programme JET, je dirais ceci : allez-y avec un esprit ouvert, et lisez des articles tels que celui-ci pour savoir ce qu'on peut attendre de vous. Mais avant tout, lancez-vous !



Une carte du canal Asaka en 1882. Dans la partie droite de la carte, l'approvisionnement en eau était insuffisant, ce qui était dévastateur pour l'agriculture. Mais pendant l'ère Meiji, la construction d'un canal à partir du lac Inawashiro a été planifiée (visible dans la partie gauche de la carte).



Le personnel de la division politique internationale en discussion dans les locaux de la mairie.



Joost participe au festival Koriyama Uneme (*uneme* signifie « dame de compagnie »).



Des élèves d'école primaire écoutent une présentation de Joost sur la Hollande.

Le Programme japonais d'échange et d'enseignement (JET)

Le Programme japonais d'échange et d'enseignement (JET) a commencé en 1987 avec pour objectif la promotion des échanges internationaux au niveau local entre le Japon et d'autres pays. À l'heure actuelle, il figure parmi les programmes d'échanges internationaux les plus importants du monde. Les participants du programme JET sont répartis dans toutes les régions du Japon où ils assument les trois fonctions suivantes : professeur assistant de langue (ALT), coordinateur des relations internationales (CIR) ou conseiller pour les échanges sportifs (SEA). En 2016, le programme JET a accueilli 4 952 participants et il compte à présent quelque 62 000 anciens participants de 65 nationalités différentes qui vivent dans toutes les parties du monde.



Site officiel du programme JET [EN]
<http://jetprogramme.org/en/>

Pour nos *Tomodachi*

Printemps 2018

Publié par



Gouvernement du Japon

Édition :

Bureau des Relations Publiques, Bureau du Cabinet

et

Service Communication Internationale, Secrétariat du Cabinet

1-6-1 Nagatacho, Chiyoda-ku, Tokyo

100-8914, Japon

Également disponible au format électronique.

<https://www.japan.go.jp/tomodachi>

eBooks 

Nous serions ravis de connaître vos réactions.

Merci de bien vouloir nous faire part de vos commentaires.

https://www.kantei.go.jp/foreign/forms/comment_ssl.html

Liens vers les sites officiels de l'administration (en anglais)

Bureau du Cabinet <http://www.cao.go.jp/index-e.html>

Ministère de l'Agriculture, de la Forêt et de la Pêche <http://www.maff.go.jp/e/>

Ministère de la Défense <http://www.mod.go.jp/e/>

Ministère de l'Économie, du Commerce et de l'Industrie <http://www.meti.go.jp/english/>

Ministère de l'Éducation, de la Culture, des Sports, de la Science et de la Technologie <http://www.mext.go.jp/en/>

Ministère de l'Environnement <https://www.env.go.jp/en/>

Ministère des Finances <https://www.mof.go.jp/english/index.htm>

Ministère des Affaires étrangères <http://www.mofa.go.jp>

Ministère de la Santé, du Travail et des Affaires sociales <http://www.mhlw.go.jp/english/>

Ministère des Affaires intérieures et des Télécommunications <http://www.soumu.go.jp/english/index.html>

Ministère de la Justice <http://www.moj.go.jp/ENGLISH/index.html>

Ministère de l'Aménagement du Territoire, des Infrastructures, des Transports et du Tourisme <https://www.mlit.go.jp/en/>

Agence pour la Reconstruction <https://www.reconstruction.go.jp/english/>

Agence de régulation nucléaire <https://www.nsr.go.jp/english/>

Pour nos *Tomodachi*
Printemps 2018



Japan. Sharing tomorrow.

Pour nos *Tomodachi*

Printemps 2018

<https://www.japan.go.jp/tomodachi>



Gouvernement du Japon