

Wagashi: dulces tradicionales japoneses



Ichigo daifuku

El *daifuku*, un pastelito de pasta de judías dulces *an* envuelto en pasta de arroz glutinoso *mochi*, tiene unos 250 años de historia. Sin embargo, el *ichigo daifuku*, que contiene una fresa (*ichigo*) entera, es una variedad relativamente nueva en el mundo de los dulces japoneses que se creó hace unos 30 años. El delicioso contraste de dulzura y acidez ha dado fama a este pastelito, que se ha convertido en un manjar popular entre los amantes de los *wagashi* en la temporada de las fresas. Existe una variante reciente del dulce que incluye una capa de nata montada entre el *mochi* y el *an*. Los pasteleros también han inventado variantes que sustituyen la fresa por otras frutas como las uvas y el melón.

Los artesanos del *wagashi* luchan por conservar los sabores tradicionales, diseñando a la vez nuevas creaciones originales. Esperemos que disfruten de estos caprichos japoneses.

Somos *Tomodachi*

Primavera / Verano de 2016

Wagashi: dulces tradicionales japoneses	— 4		Diseño con raíces en Yamagata y proyección mundial	
La primavera en todo su esplendor con bellísimas flores	— 6		Artesanía tradicional y estilo moderno se dan la mano	— 22
El gran potencial de la industria japonesa			La seda de araña sintética puede cambiar el mundo	— 24
Abriendo caminos a la medicina regenerativa avanzada	— 8		Con el sistema Comuoon se oye mejor	— 26
Comida japonesa de alta calidad solicitada internacionalmente	— 10		Compartiendo caprichos de viaje con el mundo	— 28
Japón comienza a explotar sus recursos turísticos infrautilizados	— 12		Yurikamome: el sistema de transporte público guiado de Tokio	— 30
Momentos del primer ministro Abe	— 14		Amigos de Japón	— 32
Los encantos de las ciudades que acogen las Reuniones Ministeriales del G7	— 17		El programa JET: una excelente forma de experimentar Japón	— 34
Ganadores del Concurso de Fotografía del G7 Japón 2016 en Ise-Shima	— 20		Páginas web	— 36
			Publicaciones	— 37

© Copyright 2016 Oficina del gabinete del Gobierno de Japón. Ninguno de los artículos debe ser reproducido total o parcialmente sin el permiso expreso de la Oficina del gabinete. Las solicitudes de información sobre el copyright deben realizarse a través del formulario disponible aquí: https://www.kantei.go.jp/foreign/forms/comment_ssl.html

Nota: Todas las cifras en dólares equivalentes a cada suma de yenes en Somos Tomodachi han sido calculadas a 110 yenes por dólar, el cambio aproximado en el momento de la edición.