

# Comida japonesa de alta calidad solicitada internacionalmente

La carne de ternera, el arroz y otros ingredientes ganan terreno en los mercados mundiales

Durante los últimos años hemos asistido a un verdadero *boom* de la cocina japonesa en el extranjero. En términos generales, la dieta japonesa es más baja en calorías que las occidentales, lo que se plasma en una menor incidencia de la obesidad en su población. Esta es una de las razones que explican el gran interés que está despertando la comida japonesa en todo el mundo, interés que se ha dirigido también hacia los ingredientes que intervienen en las recetas.

En respuesta a este interés, Japón se está preparando para promover en el extranjero una mayor conciencia sobre la excelencia de sus productos y, al mismo tiempo, para expandir sus canales de venta en los mercados del mundo. Una de las iniciativas es establecer la “marca Japón” para productos agropecuarios y pesqueros de alta calidad, centrando los esfuerzos en las medidas para promover las exportaciones.

Tal es el caso de la carne de ternera japonesa de alta calidad. En los últimos años se ha distribuido principalmente en los mercados occidentales carne de ternera producida en Australia y otros países, pero etiquetada como *wagyū* (ternera japonesa). Esta carne extranjera es muy diferente de la verdadera *wagyū*, que debe su calidad a una completa gestión de la alimentación de los animales, a un entorno de vida limpio y sin estrés y, sobre todo, a las cuidadosas atenciones –una verdadera devoción– con que los crían los ganaderos japoneses. Algo que no puede ser imitado tan fácilmente.

Según Tsuyoshi Hishinuma, presidente del Consejo de Promoción de las Exportaciones Ganaderas de Japón, los consumidores extranjeros tienen que recurrir a expresiones como *beautiful!* cuando tratan de describir la experiencia de comer la verdadera *wagyū*, pues quedan extasiados ante la contemplación del rico marmoleado y maravillados de la forma en que cada pequeña porción de carne se funde en la boca. “En ferias comerciales celebradas en Reino Unido y Alemania en otoño de 2015”, comenta Hishinuma “hemos visto a chefs de esos países, cuyos restaurantes llevan estrellas Michelin, haciendo cola para probar la carne *wagyū*”.

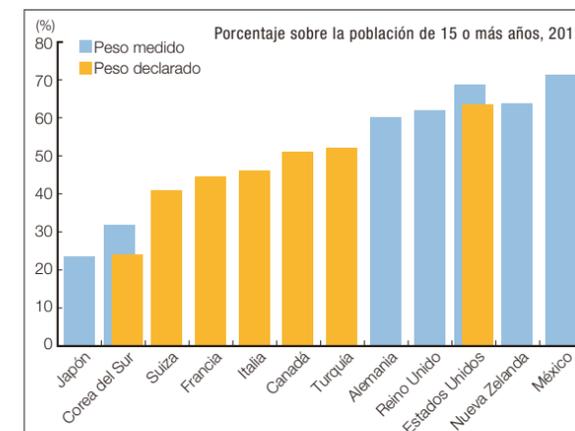
Similar es la atención que despierta en el mundo el arroz japonés, que tiene un papel central en la dieta japonesa. Es un ingrediente de vital importancia en el *sushi*, especialidad de gran popularidad en el extranjero. Miho Yamazaki, una productora de arroz de la prefectura de Ibaraki, viene desarrollando variedades de arroz perfectamente adaptadas a cada uso culinario. Una de esas variedades, pensada para su uso en *sushi*, presenta una menor adherencia que el arroz ordinario y aroma y sabor delicados, perfectos para recibir el vinagre que se usa en el *sushi*. “Pregunta en el extranjero qué comida japonesa les gusta y seguro que te responden que el *sushi*. A mí se me ocurrió que podía haber una demanda de sabroso arroz japonés en el mercado extranjero del *sushi* y me propuse exportarlo”, dice Yamazaki. Actualmente, la granjera vende arroz para *sushi* en Estados Unidos, Canadá, Francia, Reino Unido y Singapur. Su arroz ha sido objeto de elogios por parte de los invitados que lo han saboreado en recepciones ofrecidas por las embajadas japonesas en lugares como Canadá o Francia. Iniciativas de *marketing* como estas han ayudado a Yamazaki a abrir nuevos canales de venta por todo el mundo.

Quedan todavía temas por resolver, por supuesto. Algunos países siguen imponiendo restricciones a la importación de productos agrícolas japoneses, alegando temores por la radiactividad tras el desastre de marzo de 2011. Pero gracias a una coordinación de esfuerzos científicos para demostrar la salubridad de los alimentos japoneses, con el paso del tiempo estos obstáculos van siendo vencidos. La Unión Europea, por ejemplo, suavizó en gran parte las restricciones en enero de 2016. Japón está en conversaciones sobre controles de cuarentena con varios países para hacer posible que más personas puedan disfrutar de la excelencia de los alimentos de Japón. Conforme se va avanzando con paso firme, se irán dando también las condiciones que permitan a más y más personas de todo el mundo conocer la alta calidad de los productos agropecuarios y de los alimentos que Japón puede ofrecer.



1. Ganado japonés criado en entornos cómodos y limpios. 2. La carne de ternera japonesa o *wagyū*, con su fino marmoleado, se ve apetitosa y se funde en la boca.

## Población con sobrepeso u obesidad



Fuente: Estadísticas de salud de la OCDE.

## Superando temores sobre salubridad

“Las medidas tomadas para monitorear y responder a las dudas sobre la contaminación por radionucleidos de los alimentos japoneses son apropiadas y la cadena de suministro de alimentos está bajo control”.  
Evaluación de la Agencia Internacional de la Energía Atómica, febrero de 2016.

## 17 países han levantado ya sus restricciones a la importación

Países que han levantado sus restricciones			Un control riguroso de la seguridad alimentaria Entre los valores de referencia más estrictos del mundo Restricción inmediata de embarque Sistemas de inspección estrictos
Canadá	Myanmar	Serbia	
Chile	México	Perú	
Guinea	Nueva Zelanda		
Colombia	Malasia	Ecuador	
Vietnam	Irak	Australia	
Tailandia	Bolivia	India	



3. Lustrosos granos de arroz japonés que prometen un sabor sorprendente. 4. Espigas de arroz curvadas por el peso de los granos.

(©Ministerio de Agricultura, Silvicultura y Pesca)

▶ La ternera *wagyū*, original de Japón (en inglés)  
Wagyu Beef, the original from Japan <https://youtu.be/TzuhKQrCy0>