

Somos *Tomodachi*

Invierno de 2019

◀◀◀ DOSIER ▶▶▶

Una sociedad que prioriza la salud y la longevidad

Mejor salud y calidad de vida para
hacer frente al envejecimiento de la población



JAPAN GOV
GOBIERNO DE JAPÓN

JapanGov (<https://www.japan.go.jp>) es su puerta de entrada digital a Japón. Visite el sitio web y descubra más.

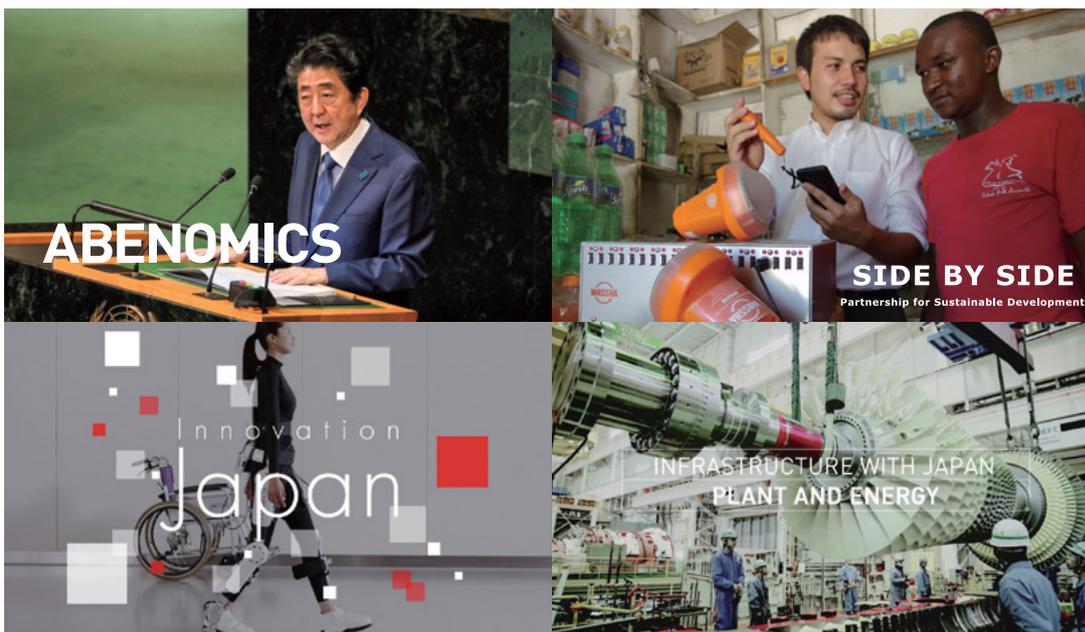


JAPAN GOV
GOBIERNO DE JAPÓN

JapanGov, el portal oficial del Gobierno de Japón, le proporciona información muy completa sobre temas que están de actualidad en Japón y le dirige a los sitios web de los correspondientes ministerios y organismos.

Presenta asuntos como Abenomics, la política de revitalización económica de Japón, y el atractivo entorno de inversión que ha creado. Además, explica las aportaciones de Japón al desarrollo internacional, incluyendo los esfuerzos para difundir, en todo el mundo, los resultados obtenidos gracias a la innovación y a las infraestructuras de calidad del país.

En JapanGov encontrará también los artículos de todas las ediciones anteriores de *Somos Tomodachi* (https://www.japan.go.jp/tomodachi/index_es.html).



Síguenos para conocer las últimas novedades.



El primer ministro en acción 16

DOSIER >>>

Una sociedad que prioriza la salud y la longevidad

Un descubrimiento fundamental en la lucha contra el cáncer - 6
Un clúster biomédico que lleva la medicina a un nuevo nivel -- 8
Altavoces no convencionales que emiten más que palabras --- 10
Monitorización de la salud en el día a día 12
Sonreír en el restaurante de las comandas equivocadas 14

RETRATOS DE JAPÓN >>>

El invierno japonés: entre la actividad y el sosiego 4
La vibrante ciudad de Osaka 20

ACTUALIDAD >>>

Nuevos materiales biodegradables que reducen los desechos de plástico 22
Un proyecto sin precedentes en Dacca 26

EMBAJADORES DE A PIE >>>

Japoneses que aportan su contribución al mundo
Los Pájaros Verdes de Tokio vuelan en París 24
Amigos de Japón
Con el *washoku* en el corazón 28
Programa JET
Entrañable intercambio entre Austria y Japón 30

PORTADA

Del 30 de noviembre al 1 de diciembre de 2018, el primer ministro Shinzo Abe asistió a la cumbre del G20 en Buenos Aires (Argentina), donde se reunió con líderes de todo el mundo. En la sesión de clausura expresó el gran entusiasmo con el que Japón prepara la cumbre del G20 que tendrá lugar en Osaka en junio de 2019.



El invierno japonés: entre la actividad y el sosiego

El archipiélago japonés ofrece un rico caleidoscopio de paisajes en todas las estaciones del año. Incluso en invierno, cada región presenta un aspecto característico. Elija entre la mundialmente famosa nieve virgen y una montaña sagrada venerada desde tiempos inmemoriales.

Kutchan | HOKKAIDO 北海道





La seductora fragancia de las flores de ciruelo

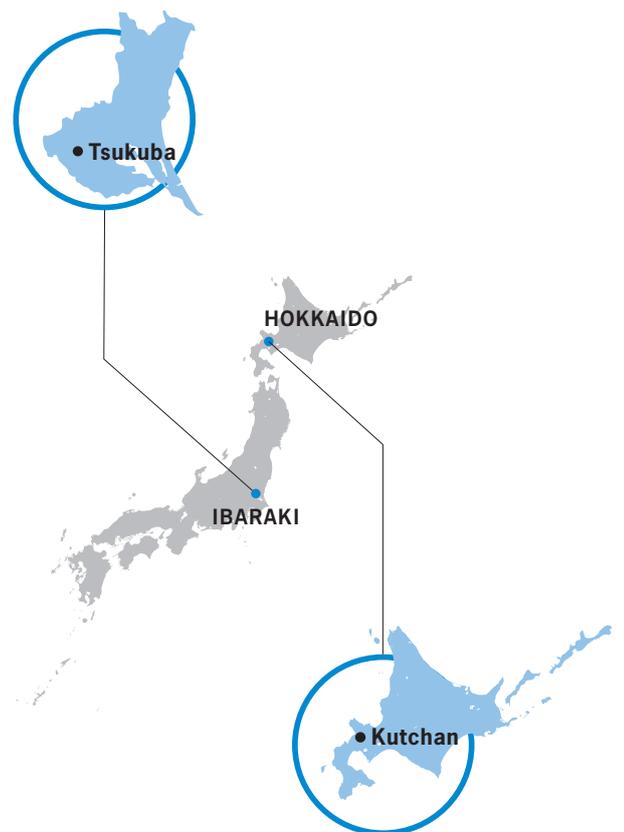
La ciudad de Tsukuba, en la prefectura de Ibaraki, donde los días 8 y 9 de junio de 2019 tendrá lugar la reunión de ministros de Comercio y Economía Digital —en el marco de la cumbre del G20—, está situada a 50 kilómetros al noreste de Tokio. Los ciruelos que adornan las faldas del monte Tsukuba florecen desde finales de enero hasta los últimos días de marzo, tiñendo las colinas de maravillosos tonos blancos, rojos y verdes e impregnándolas con la delicada fragancia de sus flores. Cuando hace buen tiempo, desde la plataforma de observación, pueden verse la torre Tokyo Skytree y el monte Fuji.

<http://www.ttca.jp>

Bajo la nieve en polvo

La localidad de Kutchan, en el sudoeste de Hokkaido, es la principal ciudad de Niseko Kutchan, uno de los centros de vacaciones de invierno más célebres de Asia. Entre diciembre y febrero se cubre de “nieve virgen”, siempre esponjosa, que hace las delicias de los esquiadores de todo el mundo que la visitan. Habitada por personas de 47 nacionalidades distintas, será la sede de la reunión de ministros de Turismo cuando Japón acoga su primera cumbre del G20, los días 25 y 26 de octubre de 2019.

<http://www.niseko.co.jp/en>





Nacido en Kioto en 1942, Tasuku Honjo se doctoró en fisiología en la Facultad de Medicina de la Universidad de Kioto en 1975. En la actualidad es director general adjunto y profesor del Instituto de Estudios Avanzados de la Universidad de Kioto y presidente de la Fundación para la Investigación y la Innovación Biomédica de Kobe. Ha sido galardonado con la Orden de la Cultura y reconocido como Persona de Mérito Cultural.

DOSIER >>> Una sociedad que prioriza la salud y la longevidad

Un descubrimiento fundamental en la lucha contra el cáncer

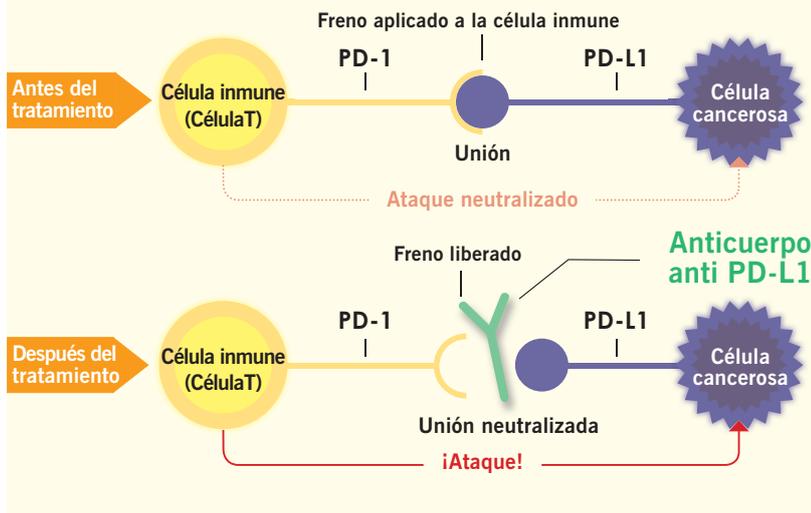
El doctor Tasuku Honjo, de la Universidad de Kioto, ganó el Premio Nobel de Medicina en 2018. Sus descubrimientos han abierto el camino para el desarrollo de nuevos tratamientos contra el cáncer.



En la Universidad de Kioto, el doctor Honjo sonríe en compañía de sus estudiantes e investigadores tras recibir la noticia de que ha ganado el Premio Nobel.

El cáncer constituye hoy una importante amenaza para todos los seres humanos. En todo el mundo se están explorando numerosas vías de investigación a fin de encontrar tratamientos eficaces para combatirlo. Los resultados conseguidos en este ámbito por Tasuku Honjo, profesor del Instituto de Estudios Avanzados de la Universidad de Kioto, son particularmente valorados por su carácter inédito.

Sistema de liberación del freno del sistema inmune



El mecanismo descubierto por la investigación del doctor Honjo. Cuando la proteína PD-L1 de una célula cancerosa se une a la proteína PD-1 de una célula T, que es la principal defensa del cuerpo en la lucha contra el cáncer, se frena la respuesta inmunitaria de la célula T. Un "anticuerpo anti-PD-L1" desarrollado de acuerdo con este método puede liberar el freno, permitiendo que la célula T reanude su ataque contra las células cancerosas.

El doctor Honjo estudió una proteína llamada PD-1, presente en la superficie de las células inmunes, que anula su capacidad para funcionar.

El inicio de su investigación fue completamente casual. Fascinado por "una proteína sin propósito aparente" que había sido descubierta por un estudiante de posgrado de su laboratorio, el doctor Honjo la denominó PD-1 y empezó a investigar sus secretos. Poco a poco se hizo evidente que actuaba como un "freno" que detenía la respuesta inmunitaria.

"Debido a que me interesa la ciencia médica, siempre estoy pensando en cómo relacionar la investigación básica con el diagnóstico y el tratamiento de la enfermedad", afirma el profesor. Las investigaciones posteriores determinaron que este freno impide que las células inmunes ataquen las células cancerosas. Después se descubrió que al liberar el freno era posible restaurar el potencial inmunitario inherente del cuerpo humano y así combatir el

cáncer. Esto significó el surgimiento de un método totalmente nuevo ya que, por lo general, los tratamientos convencionales funcionan bajo el principio de que la radiación o los fármacos contra el cáncer "atacan directamente" la enfermedad.

El novedoso enfoque fue usado para desarrollar nuevas terapias contra el cáncer después de que la idea fuera avalada por las pruebas clínicas. Y, al ser particularmente eficaz contra ciertos tipos de cáncer, es usado ahora en todo el mundo.

Sin embargo, el hecho de que este efecto no se observa en todos los cánceres ni en todos los pacientes plantea un reto importante. "Esta terapia se encuentra aún en su fase inicial, como cuando se empezó a usar la penicilina en el tratamiento de las enfermedades infecciosas", explica el profesor. "Es necesario seguir investigando para descubrir las razones por las cuales no siempre funciona y hacerla efectiva para más personas". Añade, con un tono

esperanzado: "Como pasó con nuestra capacidad para tratar enfermedades infecciosas, es seguro que llegará el día (a finales de siglo, a más tardar) en que el cáncer deje de ser una amenaza para los humanos.

Muchas personas se han recuperado de graves enfermedades con tratamientos derivados de esta investigación. El profesor afirma que siente una gran satisfacción cada vez que un expaciente le da las gracias personalmente.

"Me siento muy afortunado por ser testigo directo del alcance de mi investigación y por haber ganado un premio así".

Eternamente curioso y escéptico respecto a lo que no haya visto con sus propios ojos, el profesor continúa ocupado con el reto de encontrar nuevas posibilidades abiertas por la PD-1 en sus laboratorios en Kioto y en el Clúster de Innovación Biomédica de Kobe (ver páginas 8-9). La diligencia impregna una vida dedicada a la investigación. ✨



El doctor Honjo en la ceremonia de entrega del Premio Nobel (Estocolmo, diciembre de 2018), con el atuendo formal tradicional de Japón, compuesto de chaqueta *haori* y pantalones estilo *hakama*.

El Clúster de Innovación Biomédica de Kobe ocupa la mitad sur de Port Island, una isla artificial situada en el puerto de Kobe. Al haber espacio suficiente, se prevé que en el futuro se ubiquen aquí más empresas relacionadas con la medicina.



DOSIER >>> Una sociedad que prioriza la salud y la longevidad

Un clúster biomédico que lleva la medicina a un nuevo nivel



Japón impulsa su sector médico con el fin de que su población disfrute de una vida más larga y más sana. En Kobe surge un clúster de industrias médicas como nuevo modelo para la sociedad.

El Clúster de Innovación Biomédica de Kobe, que hasta 2018 ha logrado reunir unas 350 instituciones de investigación, hospitales, universidades, empresas farmacéuticas, fabricantes de dispositivos médicos y otras corporaciones, constituye la mayor concentración de investigación y de desarrollo biomédico de Japón. Aquí se desarrollan tratamientos de vanguardia a través de alianzas entre la industria, el Gobierno, el ámbito académico y la comunidad médica.

El detonante para iniciar el clúster fue el Gran Terremoto de Hanshin-Awaji que, en enero de 1995, devastó la

región japonesa de Kinki. La ciudad de Kobe, una de las más golpeadas por el desastre, decidió responder de forma creativa a la inusitada destrucción y, al reconstruir la ciudad, la convirtió en una urbe con un fuerte sector biomédico.

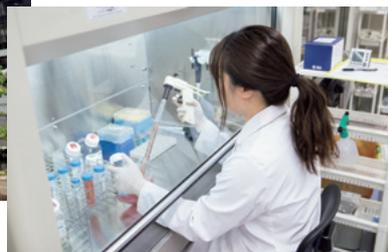
Hiroo Imura, presidente honorario de la Fundación para la Investigación y la Innovación Biomédica de Kobe, lo explica así: “Nuestro objetivo no era solo recuperarnos del terremoto, sino empezar algo nuevo. Al ver que Japón se transformaba en un país con menos jóvenes y más personas mayores, nos dimos cuenta de que la medicina y la salud serían sectores en crecimiento”.



El doctor Hiroo Imura es el presidente honorario de la Fundación para la Investigación y la Innovación Biomédica de Kobe. Ha sido presidente de la Universidad de Kioto y director del Hospital General del Centro Médico de la Ciudad de Kobe, una de las instituciones centrales del clúster biomédico.



El Centro Informático de Investigación Traslacional constituye una gran base de información que promueve la investigación traslacional. Crea un entorno que permite a los investigadores pasar con fluidez de la investigación básica a la práctica clínica, contribuyendo así al desarrollo de la ciencia médica.



El concepto clave que orienta la Fundación es la “investigación traslacional”. Esta requiere la transferencia de ideas y competencias desde la investigación biomédica básica hasta el diagnóstico y el tratamiento, con la implicación directa de las empresas médicas, en un entorno semejante a un ecosistema. Entre los proyectos impulsados por la Fundación, está la creación del Centro Informático de Investigación Traslacional, la primera institución japonesa en promover la investigación traslacional.

El plan avanzó con rapidez gracias a que RIKEN, una de las principales organizaciones japonesas dedicadas a la investigación, tenía ya establecido un centro de operaciones en Kobe.

“A la gente le preocupaba la

idoneidad de Kobe por carecer de una infraestructura para el sector médico”, recuerda el doctor Imura.

“Pero con el laboratorio RIKEN y la Fundación para la Investigación y la Innovación Biomédica de Kobe como núcleo y con la promoción del concepto de investigación traslacional, otras compañías fueron animándose a venir. Ese es el carácter del clúster de Kobe y su fortaleza”.

Por otra parte, RIKEN decidió situar en el clúster su computadora K, desarrollada conjuntamente con Fujitsu Limited. La disponibilidad de su gran potencia computacional es una ventaja formidable para las compañías que buscan desarrollar nuevos productos como fármacos y dispositivos médicos. Además, se está desarrollando una supercomputadora

post-K que debería empezar a funcionar en el mismo lugar en 2021.

No se han hecho esperar los resultados que contribuyen a la sociedad global. En 2014 un paciente que padecía una degeneración macular causada por el envejecimiento fue tratado por un equipo liderado por RIKEN, el Hospital General del Centro Médico de la Ciudad de Kobe y el FBRI. Se llevó a cabo el primer trasplante de tejido de epitelio pigmentario de la retina cultivado a partir de las propias células iPS (células madre pluripotentes inducidas) del paciente. Más adelante, en 2017, tuvo lugar un trasplante de tejido de epitelio pigmentario de la retina cultivado a partir de las células iPS de otra persona. En el Centro Ocular de Kobe, la investigación ocular especializada continúa avanzando. A medida que la población envejece, el desarrollo de la medicina regenerativa despierta mayor interés.

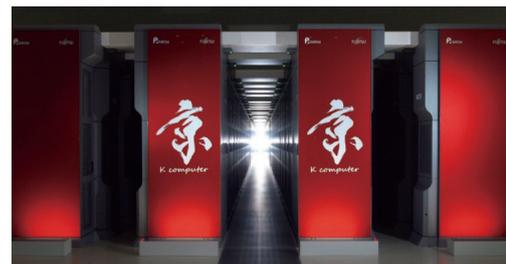
“Debido a que Japón envejece más pronto que otros países, necesitamos promover la innovación médica para beneficio del mundo”, señala el doctor Imura.

Tras celebrar su vigésimo aniversario en 2018, el Clúster de Innovación Biomédica de Kobe está destinado a continuar aportando una inestimable contribución a la salud mundial. ✿



Diseñado como una instalación de servicios integrales para el cuidado de los ojos, el Centro Ocular de Kobe fue fundado en diciembre de 2017 y recibe pacientes de todo Japón. Dispone de espacios para la investigación, el tratamiento, la rehabilitación y la asistencia social. Sus instalaciones incluyen un muro de escalada guiada con luz y sonido, que hace divertida la rehabilitación.

La computadora K, desarrollada conjuntamente por RIKEN y Fujitsu Limited. Actualmente se desarrolla una supercomputadora post-K con el objetivo de alcanzar una mejora del 100% respecto a la computadora K en términos de eficacia.



Altavoces no convencionales que emiten más que palabras

El “Mirai Speaker”, altavoz desarrollado por la empresa tokiota SoundFun Corporation, ha conseguido llamar la atención por ser fácil de escuchar, incluso para las personas mayores

El invento de Kazunori Sato fue fruto de la casualidad. Estaba pensando en hacer algo para las personas mayores que no oyen bien, como su propio padre, cuando tuvo una revelación: se enteró por un conocido de que la gente mayor oye mejor los altavoces en forma de bocina de los viejos fonógrafos que los altavoces corrientes.

Mediante el procedimiento de prueba y error realizado con la ayuda de un ingeniero, Sato se centró en la “curva” de la bocina del fonógrafo y desarrolló un sonido “sin barreras”,

más audible para las personas con discapacidades auditivas y distinto en concepto de los altavoces convencionales. El Mirai Speaker fue lanzado en 2015.

“Suena completamente distinto”, dice Akemi Kumagai, una joven con una seria discapacidad auditiva que colaboró en el desarrollo del altavoz y que lo usa conectado a un televisor. “Aun sin subir el volumen, el sonido de las voces impresiona por su claridad, como si hablaran con énfasis”.

Reproducir el habla con más claridad que los altavoces convencionales es la

característica clave del Mirai Speaker de SoundFun. Por otra parte, la atenuación del sonido con la distancia es muy pequeña y no existe riesgo de que las palabras de una persona se pierdan en el ruido del ambiente, incluso en espacios amplios.

El secreto radica en el diafragma curvado. “En comparación con los altavoces convencionales, que usan un diafragma cónico que emite el sonido de una sola fuente, el sonido que sale de un diafragma curvo con una placa plana abombada tiene más energía”, explica Sato.





Izquierda: La siguiente generación del Mirai Speaker "Filmo" ofrece una excelente audición para ancianos y personas con discapacidades auditivas y muestra además información en una película piezoeléctrica (prototipo conceptual, no está a la venta).
 Derecha: El altavoz Mirai Speaker "Moby", unidad portátil que puede ser usada en entornos afectados por desastres y otros lugares. Será lanzado a principios de 2019.

El altavoz fue presentado en pruebas en un hospital de la policía de Tailandia.



Los altavoces responden a las necesidades de los usuarios. La empresa recibe muchas consultas, en especial de personas que viven con sus padres ancianos. Según Akemi Kumagai, "Cuando uno no oye bien se desanima. Uno se siente derrotado y pierde el deseo de asumir retos de forma proactiva". El Mirai Speaker ha conseguido muy buenas críticas de todos los que lo adquirieron, como una persona que comentó: "De repente mis padres se animaron mucho".

En palabras del presidente de SoundFun, Hiroshi Yamaji: "Es alentador saber que solo con ser capaces de oír mejor las personas se interesan más en sus vidas. Hasta su expresión facial cambia y se vuelven más activas".

La edad promedio de los empleados de SoundFun es 55 años. Numerosos ingenieros con alto nivel de experiencia, que en otras partes ya estarían jubilados, aquí trabajan activamente. Los anima el deseo de ayudar a personas que lo necesitan y todos los días disfrutan

desarrollando objetos y con un propósito en sus vidas.

La filosofía corporativa de SoundFun es "Hacer un mundo más feliz a través del sonido". Inicialmente el Mirai Speaker fue desarrollado para las personas con deficiencias auditivas, pero, al ser un altavoz libre de barreras, puede ser usado también de modo eficaz en la megafonía de aeropuertos y estaciones. Yamaji afirma que, una vez que la empresa esté consolidada en Japón, desea ayudar a la gente de todo el mundo a través del sonido.

Según la Organización Mundial de la Salud (OMS), el número de personas con discapacidad auditiva en el mundo se duplicará hasta unos 900 millones alrededor del año 2050 debido al incremento del número de personas mayores y otros factores.^[1] Cuando la comunicación se hace imposible debido a la pérdida de audición causada por la edad, aumenta el estrés en la vida diaria y ello puede conducir a la depresión.

Los Mirai Speakers de SoundFun ofrecerán no solo sonidos sino también muchas sonrisas a las sociedades envejecidas del futuro. ✨

De izquierda a derecha:
 Con dos modelos actuales de Mirai Speaker en diferentes colores, el presidente de SoundFun, Hiroshi Yamaji, su fundador, Kazunori Sato, y la responsable de desarrollo, Akemi Kumagai.
<https://www.soundfun.co.jp>



[1] Organización Mundial de la Salud (OMS) "Sordera y pérdida de la audición" 15 de marzo de 2018.

Monitorización de la salud en el día a día

Usar un inodoro para monitorizar la salud y detectar enfermedades con un solo cabello son avances que anticipan un futuro prometedor para Japón y para el mundo

Japón tiene la población más longeva del mundo y se prevé que, en 2050, el 42 por ciento de sus habitantes tendrán 60 años o más.^[1]

Por ello, desde hace algún tiempo, Japón anima a su población a vivir una vida más sana a medida que envejece. La clave es la gestión de la

salud y son esenciales las tecnologías de diagnóstico indispensables para prevenir enfermedades antes de que aparezcan. Conceptos inéditos están siendo investigados y desarrollados con el fin de alcanzar estos objetivos de una manera indolora y a la vez relajada.

Un ejemplo es un inodoro que está siendo desarrollado a través de un proceso de prueba y error por TOTO, una empresa que inició su actividad en el sector a comienzos de los años noventa, con el empeño de vigilar la salud en el cuarto de baño. En 2005, en colaboración con el fabricante de casas Daiwa House Industry, dio a conocer el “*Intelligence Toilet*” (Inodoro Inteligente), diseñado para el hogar y capaz de medir el azúcar en la orina, la presión arterial, la grasa corporal y el peso. Desde entonces, ha desarrollado un modelo que mide el índice de masa corporal (IMC) y la temperatura de la orina (indicador de la temperatura central del cuerpo), lo que permite a la mujer predecir la llegada de su período y los días de ovulación. El producto ya no se vende, pero su ADN ha sido transmitido a otros productos.

Actualmente TOTO vende el FlowSky, un medidor del flujo de orina. Dirigido a las instituciones médicas, mide la tasa de flujo volumétrico de la orina durante la micción, permitiendo conocer parámetros importantes para diagnosticar síntomas del tracto urinario inferior. “Nuestra investigación se basa en la idea de que la información del cuerpo obtenida durante las visitas al inodoro es útil para una vida activa, saludable y provechosa”, dice Michihiko Torio, gerente de la División de Promoción de Negocios de Equipos

Medición de la presión arterial
Una versión inalámbrica que mide la presión en la muñeca es fácil de manejar.

Panel de visualización
Permite visualizar mediciones de datos durante ciclos de dos y seis semanas y puede mostrar la fecha prevista para el siguiente período de una mujer.

Medición del peso corporal
La báscula instalada en el suelo mide el peso corporal.

Medición de temperatura corporal, nivel de glucosuria y temperatura de la orina
La medición se hace de forma instantánea, simplemente usando el inodoro para orinar. Permite la medición rutinaria durante los días normales.

El inodoro inteligente diseñado para monitorizar la salud se adapta fácilmente a los espacios residenciales. Se puede acceder a las mediciones en el mismo inodoro o mediante un ordenador personal (prototipo, no está a la venta).



El cabello crece aproximadamente 1 centímetro por mes

Los primeros 12 centímetros contienen un año de información sobre la salud

La raíz del cabello contiene la información sobre la salud del mes anterior

CABELLO – memoria grabada del presente al futuro indefinido



Información sobre la salud que puede obtenerse en el cabello

• Información morfológica

Grosor (tipos de cabello y fase de alopecia), curvatura, médula, cutícula, color (tono, canas y cabellos teñidos)

• Composición del tallo de un pelo

Minerales (oligoelementos), proteínas (proteínas estructurales y aminoácidos), lípidos (aceites y metabolitos), hormonas (como los esteroides), pigmentos (como la melanina), fármacos (medicinas y sus metabolitos), cambios de color (cabello blanco y pelo teñido), datos genéticos (secuencia de genes y expresión génica)

Se puede obtener una gran cantidad de información relativa a la salud a partir del cabello y sus cambios en cuanto a forma y composición.

El cabello funciona como "medio de una memoria" y con el tiempo almacena información sobre el cuerpo.

Médicos de TOTO. “No hay duda de que se ha abierto un camino. Queremos encontrar posibilidades para servir a la sociedad”, dice Torio, expresando su optimismo respecto al futuro de la tecnología de los inodoros para gestionar la salud.

Otro método para la realización de chequeos médicos informales e indoloros puede basarse en un solo cabello de nuestra cabeza, aunque tenga un diámetro de únicamente 0,1 milímetros. Takashi Tsuji, del Centro de Investigaciones de la Dinámica de Biosistemas RIKEN, afirma: “Dentro de tres años prevemos que se puedan hacer chequeos médicos con el cabello y, en cinco años, diagnósticos de enfermedades”.

Tsuji ha estado investigando tratamientos para regenerar el cabello durante muchos años. El pelo de la cabeza es una agregación de células muertas originalmente producidas por la división celular de las células

de la matriz del cabello. En lo más profundo de los folículos crece cerca de 1 centímetro por mes. Esto quiere decir que la información sobre la salud del mes más reciente se almacena como una reseña cronológica en el centímetro más cercano a la raíz. Y en los primeros 12 centímetros está la información de un año.

Tsuji considera que analizar la forma del cabello y el nivel de determinadas sustancias que contiene, como las proteínas, y usarlos como una serie cronológica de datos relativos a la salud permitirá detectar cambios en la salud de forma más rápida y facilitará el descubrimiento precoz y la consiguiente respuesta a enfermedades como el cáncer y la diabetes.

Un grupo de empresas que creían en las ideas de Tsuji formaron, a finales de 2017, el Consorcio del Diagnóstico Capilar para desarrollar un proyecto de diagnóstico del cabello junto a 10 laboratorios de

RIKEN y con la participación de 21 firmas y organizaciones. El objetivo inicial es construir una base de datos recogiendo información sobre la salud capilar de 10.000 personas en dos años e implementar servicios de salud y detección de enfermedades mediante el diagnóstico capilar. “Desarrollando sistemas de diagnóstico capilar y proporcionando indicadores de salud precisos, podremos prevenir enfermedades usando servicios de salud basados en evidencias científicas”, sostiene Tsuji. Añade que su objetivo “es ayudar a que las personas se mantengan sanas más tiempo, propiciando así una sociedad donde todos disfruten de vidas más sanas y longevas”.

El concepto de la atención médica indolora será un elemento importante para la sociedad japonesa a medida que, en el futuro próximo, Japón experimente el fenómeno del superenvejecimiento. ✨

[1] Del estudio de las Naciones Unidas de 2017 sobre el Envejecimiento de la Población Mundial.

Sonreír en el restaurante de las comandas equivocadas



En Japón, una sociedad con un envejecimiento de la población extremadamente rápido, se espera que la demencia afecte a una de cada cinco personas en 2025.^[1] En estas circunstancias, un innovador experimento social llama la atención de Japón y del mundo.

Lo llaman el “restaurante de las comandas equivocadas”, un local donde a veces lo que pide el comensal y lo que le trae el camarero no tiene nada que ver. En realidad, se trata de un lugar donde los camareros

y camareras tienen algún grado de discapacidad cognitiva.

La idea de este restaurante efímero se originó cuando el creativo Shiro Oguni visitó una residencia de personas con demencia. “Como la mayoría de

la gente, tenía una imagen negativa de la demencia e imaginaba personas que eran ‘radicalmente olvidadizas’ y ‘que caminaban sin rumbo’. La verdad es que pueden cocinar, limpiar, lavar la ropa, hacer las compras y otras tareas ‘normales’ sin ayuda. Es cierto que, si se mira más de cerca, se constatan algunos despistes, pero...”.

A la hora del almuerzo, Oguni pidió una hamburguesa, pero en cambio le sirvieron un plato de *gyoza* (empanadillas). “Como los

Dos de cada tres japoneses con demencia viven en condiciones que conducen al aislamiento. Su deseo no es tanto recibir ayuda, sino poder trabajar y ser útiles a la comunidad y el restaurante efímero les ofrece un marco amable para hacerlo.



En el diseño del restaurante se ha puesto énfasis en evitar errores. Su éxito se debe a los continuos esfuerzos de la dirección y sus colaboradores. “Queríamos hacer de este sitio un lugar acogedor, donde todo el mundo se sintiera a gusto”.



Pese a su carácter efímero, el concepto del "restaurante de las comandas equivocadas" perdura en el tiempo. En su sitio web: <http://www.mistakenorders.com/en/home.html> se anunciarán los futuros eventos



demás clientes comían con tanto gusto, me sentí confuso y me pregunté si tal vez era yo quien estaba equivocado”, señala Oguni. “¿Por qué dar tanta importancia a la diferencia entre comer *gyoza* y comer una hamburguesa? ‘Sí, es un error. Pero no pasa nada’. Con cierta tolerancia, el ambiente a la hora de comer resulta relajado y divertido”.

Hecho realidad gracias a la ayuda de muchas personas, el “restaurante de las comandas equivocadas” es un sitio donde realmente se producen errores. Una mujer mayor guía a los comensales hasta una mesa y se sienta con ellos. Otra sirve café caliente con una pajita para beber. También hay otra anciana que se esfuerza para girar un molinillo de pimienta sin estar segura de que la pimienta caerá donde tiene que caer. Todos en la mesa se apresuran a ayudarla y con exclamaciones de “¡Lo logramos!” se ríen en coro. “Pero el restaurante no

está hecho para ver si las comandas se ejecutan o no de forma correcta”, agrega Oguni. “Lo importante es la interacción con las personas que tienen demencia”.

El “restaurante donde la risa no termina nunca” ha sido un éxito, pero, al comienzo, Oguni se preocupaba por las posibles críticas del tipo “¡No trate la demencia como un espectáculo de carnaval!” o “¡No se burle de ellos!”. Sin embargo, cuando los clientes ven la sonrisa de los empleados con demencia y la alegría que los motiva a trabajar, algunos admiran su valentía, mientras que otros se conmueven hasta las lágrimas. Y casi siempre los camareros dicen cosas como “Aún sirvo para algo. Esto me da confianza”. La imagen de la demencia pasó de ser negativa a divertida y positiva. “Es muy distinto llamar a alguien ‘la demente Fulanita’ a decir ‘Fulanita, que tiene demencia’”, señala Oguni y añade

que “la demencia es solo parte de la persona, no lo que la persona es. La gente es la gente. El cambio no vendrá de ellos, debe provenir de la sociedad”. Y concluye diciendo: “Casi todo se resuelve si fomentamos la tolerancia. Últimamente se habla mucho de la imagen del ‘Cool Japan’. Yo creo que el ‘Warm Japan’, el ‘Japón cálido’ es igualmente importante. Quiero promover un Japón que propicie un ambiente cálido y confortable para que la gente regrese a casa sonriente y con luz en su corazón”. *



El toque final lo da el postre, que se sirve con una tímida sonrisa.

[1] 2017 Oficina del Gobierno, Libro blanco sobre el envejecimiento de la sociedad

El primer ministro en acción

El primer ministro Abe continúa impulsando la “diplomacia con una perspectiva panorámica del mundo”. Entre octubre y diciembre de 2018 visitó diversos países de Europa, Asia, el Pacífico y América del Sur. Asistió a la cumbre euroasiática (ASEM, por sus siglas en inglés), a reuniones de la Asociación de Naciones del Sudeste Asiático (ASEAN), al encuentro de Líderes Económicos del Foro de Cooperación Económica Asia Pacífico (APEC) y a la cumbre del G20 en Buenos Aires, donde se reunió con varios líderes mundiales. En Japón también sostuvo numerosos encuentros con mandatarios del mundo que visitaron el país.



 Reunión con S.E. Emomali Rajmón, presidente de la República de Tayikistán, en la oficina del primer ministro de Japón. (Octubre de 2018)



 Reunión con S.E. Saulius Skvernelis, primer ministro de la República de Lituania, en la oficina del primer ministro de Japón. (Octubre de 2018)



Participación en la cumbre Mekong-Japón, en la Residencia de Invitados de Estado de Akasaka, y reunión con los líderes participantes, en la oficina del primer ministro de Japón. (Octubre de 2018)



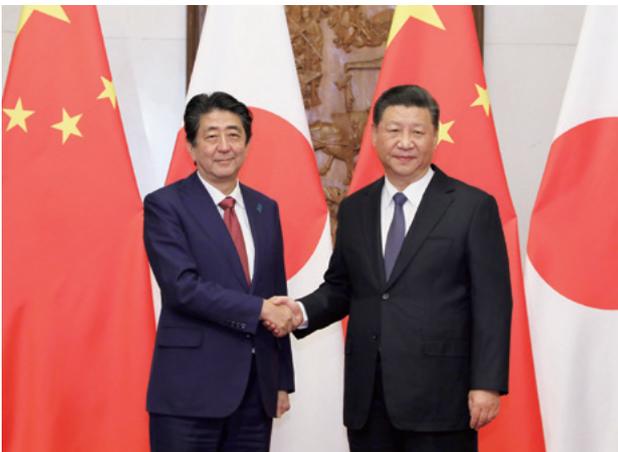
 Reunión con S.E. Pedro Sánchez, presidente del Gobierno de España, en España. (Octubre de 2018)



 Reunión con S.E. Emmanuel Macron, presidente de la República Francesa, en Francia. (Octubre de 2018)



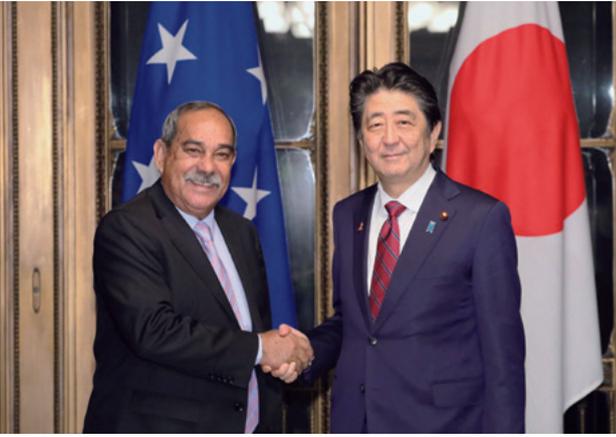
Participación en la cumbre euroasiática (ASEM, por sus siglas en inglés) y encuentro con los mandatarios participantes, en Bélgica. (Octubre de 2018)



 Reunión con S.E. Xi Jinping, presidente de la República Popular China, en China. (Octubre de 2018)



 Reunión con S.E. Narendra Modi, primer ministro de la India, y visita a la prefectura de Yamanashi. (Octubre de 2018)



 Reunión con S.E. Peter Martin Christian, presidente de la Federación de Micronesia, en el Parlamento. (Noviembre de 2018)



 Reunión con S.E. Mahathir Mohamad, primer ministro de Malasia, en la oficina del primer ministro de Japón. (Noviembre de 2018)



Participación en la cumbre de la Asociación de Naciones del Sudeste Asiático (ASEAN, por sus siglas en inglés) y encuentros con los líderes participantes, en Singapur. (Noviembre de 2018)



 Reunión con S.E. Scott Morrison, primer ministro de Australia, en Australia. (Noviembre de 2018)



Participación en el encuentro de Líderes Económicos del Foro de Cooperación Económica Asia Pacífico (APEC, por sus siglas en inglés) y reunión con los mandatarios participantes, en Papúa Nueva Guinea. (Noviembre de 2018)



 Reunión con S.E. Roch Marc Christian Kaboré, presidente de Burkina Faso, en la oficina del primer ministro de Japón. (Noviembre de 2018)



 Reunión con S.M. el rey Abdalá II de Jordania, en la oficina del primer ministro de Japón (Noviembre de 2018)



Participación en la cumbre del G20, en Buenos Aires y encuentros con líderes mundiales participantes, en Argentina (Noviembre-diciembre de 2018).



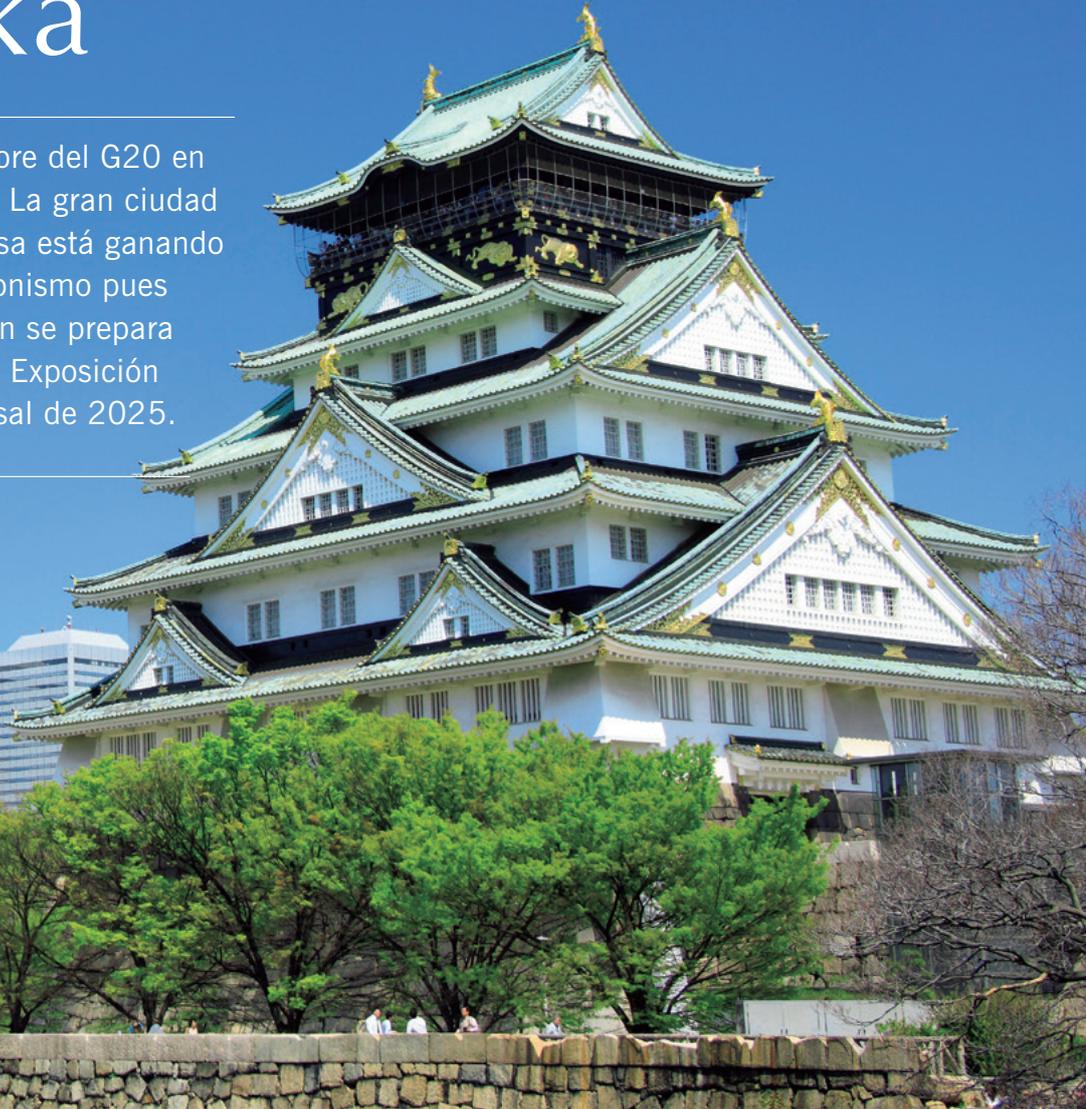
 Reunión con S.E. Tabaré Ramón Vázquez Rosas, presidente de la República Oriental del Uruguay, en Uruguay. (Diciembre de 2018)



 Reunión con S.E. Mario Abdo Benítez, presidente de la República del Paraguay, en Paraguay. (Diciembre de 2018)

La vibrante ciudad de Osaka

En 2019 tendrá lugar la cumbre del G20 en Osaka. La gran ciudad japonesa está ganando protagonismo pues también se prepara para la Exposición Universal de 2025.



Rascacielos futuristas junto a un castillo feudal, ¡la quintaesencia de Osaka!

Un castillo entre los rascacielos

El castillo de Osaka, construido en 1583 y situado en el centro de la ciudad, es el símbolo de esta gran urbe. El edificio principal, reconstruido en 1931, está decorado con numerosos ornamentos de oro y ofrece, desde su cúspide, unas vistas espectaculares de la ciudad. Más de 10 millones de personas visitan cada año el popular parque que rodea el castillo para disfrutar de las maravillas que regala en las diferentes estaciones, como el florecimiento de los ciruelos y los cerezos y las hojas de otoño.



● **Osaka Info**
<https://www.osaka-info.jp/en>

Una cultura mercantil con una larga historia

Llamada la “ciudad de los mercaderes”, la animada Osaka ha sido, durante más de cuatro siglos, el centro japonés del comercio. El mercado de futuros del arroz de Osaka existía ya en 1730.



Junkei machi Yomise no Zu de Hiroshige Utagawa
(Biblioteca Prefectoral de Nakanoshima, en Osaka)

El *monozukuri* impulsa la industria japonesa

En Osaka el *monozukuri* (proceso de manufactura japonés) está presente desde tiempos remotos. En la ciudad existen actualmente cerca de diez mil pequeñas y medianas empresas industriales heredadas de este concepto. Fabrican pequeños componentes que suministran a industrias de alta tecnología, sector en el que Japón es líder mundial. Cuando las pequeñas y medianas empresas de Osaka se unen, llegan incluso a lanzar satélites.



Hanazono, el venerado campo de rugby de Japón

Hanazono, inaugurado en 1929, es el primer estadio de rugby de Japón. En el marco de los preparativos para la Copa Mundial de Rugby 2019, ha sido reformado para convertirlo en un equipamiento de vanguardia. No cabe duda de que el renovado estadio seguirá siendo escenario de grandes espectáculos deportivos.



Una singular cultura gastronómica

Debido a su papel como importante núcleo logístico y comercial en la era Edo, Osaka desarrolló una singular cultura gastronómica conocida como “La cocina de Japón”. Platos famosos en todo el mundo, como el *takoyaki* (albóndigas de pulpo) y el *kushikatsu* (pinchos fritos), son algunos de los principales atractivos culinarios de Osaka.

Nuevos materiales biodegradables que reducen los desechos de plástico

El plástico biodegradable hecho de plantas y moldeado por inyección, que puede ser producido en serie con tecnologías avanzadas, es el último rayo de esperanza de Japón para combatir los residuos de plástico en el mar

El plástico derivado del petróleo forma parte de la vida diaria de los humanos desde hace más de 70 años.

Es indudable que el plástico nos ha traído comodidad, pero ahora está ocasionando graves daños a la Tierra. La cantidad de plástico que flota a la deriva en nuestros océanos está en torno a los 150 millones de toneladas, una cifra que aumenta en ocho millones de toneladas cada año.^[1]

Una revolucionaria tecnología que promete ser una solución a este grave problema empieza a despertar

interés. Fue desarrollada por Michio Komatsu, un experto japonés en tecnología de moldes, y comprende numerosos procesos para fabricar productos de plástico biodegradable con moldeo por inyección.

Komatsu es el presidente de una empresa consultora de ingeniería de la ciudad de Iwaki, en la prefectura de Fukushima. Su investigación se centra en el moldeo por inyección de un plástico biodegradable hecho de plantas, llamado ácido poliláctico, que está suscitando interés en todo el mundo. Con el objetivo de reemplazar el plástico convencional

derivado del petróleo, Komatsu desarrolla aplicaciones prácticas de este nuevo material desde 2005. El ácido poliláctico se descompone por microorganismos en la tierra o en el agua del mar. Si se desecha a través del compostaje, vuelve completamente a la naturaleza en forma de agua y dióxido de carbono en solo unos meses.

Sin embargo, su desarrollo no ha sido fácil. Así, por ejemplo, la materia prima del ácido poliláctico es costosa y tiene poca resistencia al calor. Además, darle forma por moldeo de inyección es difícil debido a su baja fluidez. Todo esto dificulta su comercialización.

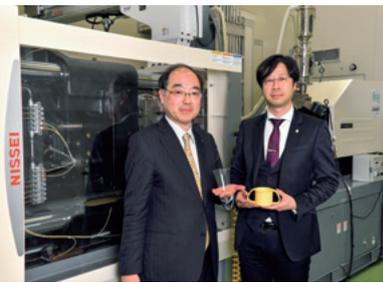


Los residuos plásticos en el mar no solo afectan a la belleza de la naturaleza. La proliferación de microplásticos tiene graves efectos en la vida marina y también en la humana.



Vajilla biodegradable para bebés de líneas completamente curvas. Debido a la confianza que inspira su mensaje "segura para los bebés y ecológica", se están recibiendo consultas de todo el mundo. <http://iiwan.jp/?mode=f82>

Frente a la máquina de moldeo por inyección. A la izquierda: Michio Komatsu, presidente de Komatsu & Associates, que además es director de la Sociedad Japonesa de Tecnologías del Plástico. Por su trabajo en el moldeo por inyección del ácido poliláctico fue galardonado en 2018 con el Gran Premio Monodzukuri Nippon, otorgado por el primer ministro, y el título de Maestro de Monodzukuri. A la derecha: Takahiro Miwa, director ejecutivo de Hoei Industry Co., Ltd. Entró en la empresa en 2002 y está totalmente involucrado en el negocio de los productos de bioplásticos. La vajilla *iiwan* recibió el Good Design Award (premio al buen diseño) en 2011.



Komatsu explica: "Como siempre escasean los fondos, para poder continuar mis investigaciones y el desarrollo del producto he participado en una serie de concursos. La creencia de que tenemos que empezar a usar el ácido poliláctico para combatir la contaminación de los océanos me ha ayudado a perseverar".

La mayoría de las personas que oyen el término "bioplástico" asumen de inmediato que se trata de un plástico ecológico, creado a partir de un recurso biológico. Sin embargo, hay muchos tipos de plásticos. El ácido poliláctico está hecho con materiales derivados de las plantas y se descompone naturalmente, pero otros

bioplásticos no son biodegradables. Por otra parte, hay plásticos hechos a partir del petróleo que sí lo son.

El ácido poliláctico es el candidato ideal para ser usado como plástico ecológico por estar hecho únicamente a partir de plantas y cumplir con el criterio necesario para ser considerado inocuo y no tóxico. Sus ingredientes son el almidón y la bacteria del ácido láctico extraída de plantas como el maíz.

Actualmente nadie en el mundo supera el nivel alcanzado en este campo por Komatsu, que ha desarrollado varios tipos de moldeo por inyección para el ácido poliláctico.

Komatsu afirma: "Estoy seguro de que esta tecnología originada en

Japón será cada vez más necesaria en el mundo a medida que cobre importancia la exigencia de tomar medidas globales para prevenir la contaminación de los océanos". La comercialización ya ha empezado. Existe una vajilla para bebés hecha con ácido poliláctico llamada *iiwan* que Komatsu desarrolló conjuntamente con Hoei Industry Co., Ltd. de la ciudad de Shinshiro, en la prefectura de Aichi.

Gracias a las recomendaciones que hablan de productos "ecológicos y seguros para los bebés", está aumentando su popularidad y ya se está exportando a diversos países. Las consultas de los compradores llegan de Europa y Asia. Takahiro Miwa, de Hoei Industry, se siente muy animado al respecto y dice: "Pensando en el futuro esperamos dar a Japón y al mundo productos de plástico seguros y ecológicos, no solo para los niños sino para personas de todas las edades".

A medida que avanza el desarrollo del producto, las posibilidades de aplicación de este nuevo plástico se amplían rápidamente y no sería sorprendente que, dentro de poco tiempo, el plástico de ácido poliláctico de Japón revolucione el concepto del plástico. ✿

Estado de biodegradación en condiciones de compostaje en dos, cuatro y seis semanas. Fotografía: cortesía de la Asociación de Bioplásticos de Japón.

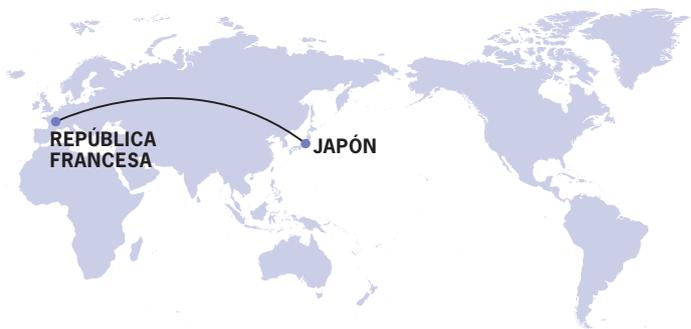


0 semanas ▶ 2 semanas ▶ 4 semanas ▶ 6 semanas

[1] Información del Ministerio del Medio Ambiente extraída de "Estudio de Segmentos Específicos del Ministerio del Medio Ambiente", 15 de marzo de 2017

Los Pájaros Verdes de Tokio vuelan en París

Bandadas de “pájaros verdes” nacidos en Tokio vuelan cruzando los océanos. La capitana de la bandada de París es una mujer japonesa, Yoshiko Inai.



Es sábado y poco antes de las 10 de la mañana, cuando el cielo lluvioso se empieza a despejar, Yoshiko Inai espera sentada en un banco frente a un parque en el distrito 14 de París. En el banco hay equipamiento para la limpieza: chalecos verdes, guantes, bolsas de basura y pinzas largas. Hoy es el día mensual de la limpieza. Algunas personas han visto el anuncio en el sitio web y otras han leído los mensajes difundidos a través de las

redes sociales. Forman un grupo que incluye tanto asiduos, con varios años de experiencia, como dubitativos novatos. El evento dura una hora: los voluntarios eligen sus propios itinerarios en el área especificada y recogen la basura que van encontrando. Hoy participan casi 40 personas.

Ideado en Tokio en 2003, el proyecto Green Bird (Pájaro Verde) es una organización de voluntarios que retira la basura de las calles. El movimiento, basado en el concepto de que “limpiar la ciudad puede traer belleza al corazón”, se empezó a difundir primero en Japón y posteriormente en todo el mundo. El equipo de París arrancó en 2007. Inai participó por primera vez en 2009, después de leer un artículo en internet y ha sido la líder del grupo parisino desde 2013. “Conocí el movimiento en un momento en que me sentía frustrada por la cantidad de basura que ensuciaba las calles y de inmediato me uní a él. Todo parece mejor después



Los uniformes y los guantes a juego son enviados desde Tokio.

de haber limpiado y ver los resultados anima mucho. Además, hacer una contribución cívica proporciona un sentimiento de satisfacción”.

Un cometido importante del líder es comunicarse con la sede de Japón y subir información sobre las actividades del mes en la web principal de Green Bird (en forma de blog). Determinar el área de la limpieza mensual es otra importante tarea. Muy a menudo se suelen escoger zonas con mucho tráfico peatonal y grandes cantidades de basura. Hay una buena razón para ello. Cuando se efectúa la limpieza los peatones hacen comentarios. Al no estar acostumbrados a ver personas distintas a los empleados municipales recogiendo basura, los parisinos reaccionan a menudo diciendo: “Pagamos impuestos, de modo que es un trabajo de la ciudad limpiar las calles”. Afirma Inai que



A la izquierda: Desafiando el cielo cubierto después de la lluvia, casi 40 personas se reunieron para la limpieza de noviembre. Abajo: Toda la basura recogida durante la hora se amontona en un solo lugar. Gracias a un acuerdo con la ciudad, un equipo municipal se lleva las bolsas de basura poco después.



Recogiendo con esmero colillas y envoltorios de caramelos. Picados por la curiosidad, los peatones a menudo terminan entablando conversación.

frecuentemente le preguntan: “¿Están tratando de quitarle el trabajo a otras personas?”. O también: “¿Alguien les está pagando?”. Explica que cuando responde que son voluntarios la gente reacciona de forma favorable. Y añade: “La gente arroja basura todos los días y por eso limpiar una vez al mes no va a mantener las calles limpias. Ese no es nuestro objetivo”.

Las calles limpias generan sentimientos positivos y ensuciar está mal visto. Inai piensa que la difusión de esta visión hace que, poco a poco, la gente modifique su conducta y ello acarrea un cambio en las calles. Como si fueran un espejo, los voluntarios propagan esta actitud. Eso es lo que, según Inai, da sentido a la labor de Green Bird.

Hace diez años la mayoría de los participantes eran japoneses, pero hoy casi todos son no japoneses. El número ha crecido a lo largo de los años y no es raro reunir a 50 voluntarios. “Aunque da mucha satisfacción ver que cada vez más gente se ofrece como voluntaria, hay menos conexión horizontal entre los participantes”, señala Inai. Y siempre surgen otras preocupaciones: “Quiero fomentar un tipo de comunicación que prepare a los participantes para que ellos mismos se conviertan en líderes”.

Al equipo de París le llegan consultas de otros países. Gracias a la información que difunde, el movimiento Green Bird ha llegado a la ciudad alemana de Stuttgart, a Camerún y, con el nombre de “Action Casa”, a Marruecos. “Es estupendo ver que la energía del equipo de París ayuda a ampliar el movimiento a otros países europeos y francófonos”. Diez años después de que el movimiento nacido en Japón se estableciera en París, ha logrado volar a otros países del entorno. ✨



Yoshiko Inai

Nacida en Japón en 1975, vivió hasta los 2 años en Argelia y, posteriormente, de los 8 a los 17 años, en Francia. Asistió a la universidad en Japón, donde estudió culturas comparadas. Se trasladó a Francia en 2004 después de trabajar seis años en una compañía japonesa. Empezó a participar en eventos de Green Bird en 2009 y, desde 2013, es la líder del equipo parisino.

Un proyecto sin precedentes en Daca

Después de más de 15 años combatiendo el grave problema de los residuos en Daca, Bangladés, un equipo de expertos japoneses ha logrado cambiar las actitudes locales

En Daca, la superpoblada capital de Bangladés, en el sur de Asia, la basura se amontonaba en terrenos desocupados y a lo largo de las riberas de los ríos. En 2004 solo el 43,5 por ciento de la basura era recogida y el destino final de esta era exclusivamente los vertederos de la ciudad.

El Gobierno de Bangladés pidió cooperación al Gobierno japonés para solucionar el problema y la Agencia Japonesa de Cooperación Internacional (JICA, por sus siglas en inglés) se encargó de proporcionar la asistencia necesaria a Daca. Uno de los responsables de este proyecto es Akio Ishii, un especialista en residuos, que ofreció su amplia experiencia como consultor y los conocimientos adquiridos en su participación en la gestión municipal de residuos del Gobierno Metropolitano de Tokio. Tras la realización de una serie de estudios y la preparación de un plan maestro, en 2007 se lanzó el proyecto, al que se dio el nombre de “Clean Dhaka Project” (Proyecto Daca Limpia).

Según Akiko Sanada, funcionaria de la oficina de JICA en Bangladés en aquel entonces, “Que una capital tuviera o no la infraestructura necesaria para hacer frente a asuntos como el problema de los residuos era un factor clave para atraer población e inversiones”.



La pujante Daca ha mejorado mucho su gestión de basuras.

Una vez fijado el objetivo de aumentar la recogida de basura hasta el 65,5 por ciento en 2015, el proyecto Clean Dhaka Project se dedicó a implementar un enfoque de gestión de residuos basado en la participación ciudadana.

El proyecto estableció centros de recogida de residuos en cada distrito y creó un sistema de recogida adaptado a cada zona. Al principio, la comunicación entre los habitantes de la ciudad, los empleados municipales y las empresas de limpieza resultaba muy complicada, ya que estas personas, de diferentes

orígenes y estatus sociales, no estaban habituadas a comunicarse entre ellas. Ishii y su equipo organizaron eventos, como un taller frente al edificio de la Corporación Municipal de Daca, que reunió a 300 basureros. Estos eventos crearon oportunidades para reunir a las partes interesadas, que normalmente estaban separadas entre sí por las mencionadas diferencias sociales. Se pusieron así las bases para un sistema de gestión de residuos donde todos trabajan juntos.

Entonces, en 2010, el Gobierno japonés donó 100 camiones de recogida



La basura recogida mediante carretillas se lleva hasta un camión donado por Japón que hace muy eficiente la recogida.



Se han creado pósters para mostrar, por ejemplo, cómo reciclar.



Aún hoy Ishii trabaja sobre el terreno, esforzándose en ampliar el proyecto a otros lugares fuera de Daca.



Quando se celebran talleres de seguridad para los equipos de limpieza se reúnen más de 300 participantes.

de basura a la ciudad. “Algunas de las zonas nunca habían tenido un camión de basuras. Además, establecimos de inmediato un eficiente sistema de recogida”, explica Ishii.



Akiko Sanada continúa apoyando el proyecto después de regresar a Japón y tras haber sido la responsable del proyecto en Bangladés durante tres años y medio.

Añade que, a medida que los resultados eran más visibles, el proyecto empezó a generar un verdadero entusiasmo. Los basureros se dieron cuenta de la importancia de su papel en el mantenimiento de las condiciones de salubridad de los ciudadanos y el Ayuntamiento pudo constatar la necesidad de cooperar con los encargados de la recogida. El entusiasmo de los habitantes con la limpieza de su ciudad se refuerza regularmente a través de eventos liderados por los propios ciudadanos denominados “Clean Dhaka Events” (Eventos Daca Limpia).

El objetivo de recoger el 65 por ciento de la basura en 2015 fue alcanzado antes de lo previsto, en 2014.

“El proyecto tuvo, además, un efecto positivo en la política del Gobierno

porque el espíritu de cooperación que se generó influyó en el modo de trabajar en otros ámbitos. Parece que la experiencia de la recogida de residuos ha cambiado también la propia cultura de las oficinas gubernamentales”, explica Ishii.

El Clean Dhaka Project puede ser considerado un verdadero hito, que no solo ha cambiado la forma de pensar de los actores implicados respecto a la basura, sino que además ha modificado el modo en que el Gobierno aborda las cuestiones que afectan a los ciudadanos y la implementación de las políticas públicas. Se espera que, además, contribuya a impulsar el desarrollo de Bangladés, cuyo crecimiento económico anual continúa por encima del 7 por ciento.^[1] ✿

[1] Web de la Organización Japonesa de Comercio Exterior (JETRO), “Bangladesh Outline”, 26 de junio de 2018.

Con el *washoku* en el corazón

Después de haberse formado durante dos años en Kikunoi, uno de los mejores restaurantes de Japón, y de haber sido nombrada Maestra de la Cocina de Kioto y Embajadora del “Corazón” y la “Destreza” de Japón, Clara Jacquier sueña con un matrimonio entre Francia y Japón a través de sus creaciones culinarias



Jacquier en la cocina, colocando raciones en las cajas de almuerzos *bento*. En la primera etapa de la formación, no se usan cuchillos.



Desde 2018 Clara Jacquier trabaja en la cocina de SaQuaNa, un restaurante gastronómico de la localidad de Honfleur, en la costa de Normandía (Francia). Jacquier es una japonófila. En su adolescencia, su interés por Japón se inició con el manga, la literatura y la música japoneses. Se consolidó a través de

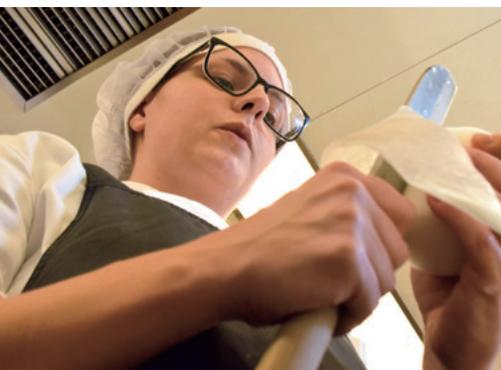
sus estudios en la Universidad de París, donde se graduó en lengua y cultura japonesas. “Cuando, siendo estudiante, trabajaba en un bistró parisino, decidí que mi ocupación futura debería estar relacionada con dos de mis campos favoritos: Japón y la cocina”, dice Jacquier.

Por esas mismas fechas, alrededor de 2013, el *washoku* (la tradición culinaria japonesa) era declarado por la UNESCO Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad. Esto dio lugar al inicio de un movimiento para divulgar los conocimientos del auténtico *washoku*, enseñándolo a chefs no japoneses. Un día, un amigo japonés le dijo que Kikunoi, el renombrado restaurante de Kioto, iba a incorporar a un extranjero para formar parte en su cocina. Sin perder tiempo, envió su solicitud, que fue aceptada, y, en noviembre de 2015, Jacquier viajaba a Kioto. Recuerda

cómo se emocionó al encontrar que Japón era más hermoso de lo que se había imaginado.

“Los dos años fueron un largo aprendizaje. Empecé emplatando y, a medida que ganaba experiencia, pasé a decorar *bassun*, platos variados y artísticos representativos de cada temporada. Finalmente, después de preparar postres y servir platos hechos al horno, pude ocupar un puesto con el chef. Mi experiencia más memorable fue preparar tortugas de caparazón blando. En la preparación de las tortugas mordedoras se emplean procedimientos especiales, que estuve observado durante muchos meses. Cuando finalmente me llegó el turno de prepararlas, la experiencia fue muy emocionante”, explica Jacquier.

La práctica japonesa de llevar peces vivos a la cocina le resultó particularmente sorprendente. “El estudio del pescado fue lo último para



Jacquier pela un nabo *daikon* en la cocina de Kikunoi. En sus días libres practicaba en su casa su habilidad con el cuchillo.



Clara Jacquier

Clara Jacquier nació hace 25 años en Auch, Francia. Tras graduarse en japonés en la Universidad de París, aprendió cocina estilo *kaiseki* durante dos años en Kikunoi, uno de los mejores restaurantes de Kioto. En la actualidad trabaja en SaQuaNa, un restaurante francés de Honfleur, Francia.

mí. La razón para dejarlo para el final no tiene que ver con la dificultad o la habilidad necesaria sino con el significado que tiene el pescado para los japoneses. En la cocina japonesa se prepara el pescado sin causar sufrimiento. El señor Murata, propietario de Kikunoi, cree que el pescado debe ser respetado y servido de una forma estética y todos los años visita un templo para rendir homenaje a todas las vidas que se sacrifican en su cocina. Sentí que la tradición japonesa de respetar los ingredientes era otra muestra de la coherencia del espíritu del *washoku*".

En su trabajo actual en SaQuaNa, un restaurante con dos estrellas Michelin, Jacquier se ocupa justamente de preparar los pescados. El propietario y chef de SaQuaNa, Alexandre Bourdas, pasó tres años trabajando en un famoso restaurante en Japón. "El señor Murata, de Kikunoi, me dijo

que, aunque era un chef francés, su corazón era japonés. Por ello, me aconsejó trabajar en su restaurante". Al parecer Jacquier fue puesta a cargo del pescado porque entiende el respeto por el pescado de la cocina japonesa.

Añade: "Aprendí el significado que hay detrás de cada uno de los platos japoneses. Me impactaron especialmente los *osechi*, con los que se celebra el nuevo año. Naturalmente, en la cocina francesa tenemos muy en cuenta las estaciones del año, pero en Japón este tema va más allá: el sentimiento de la temporada es distinto cada mes. Además de usar los ingredientes de cada estación, los platos reflejan las tradiciones y las costumbres".

En noviembre de 2017, poco después de completar sus dos años en Kikunoi, Jacquier se convirtió en la segunda persona y la primera mujer en ser nombrada "Maestro de la Cocina

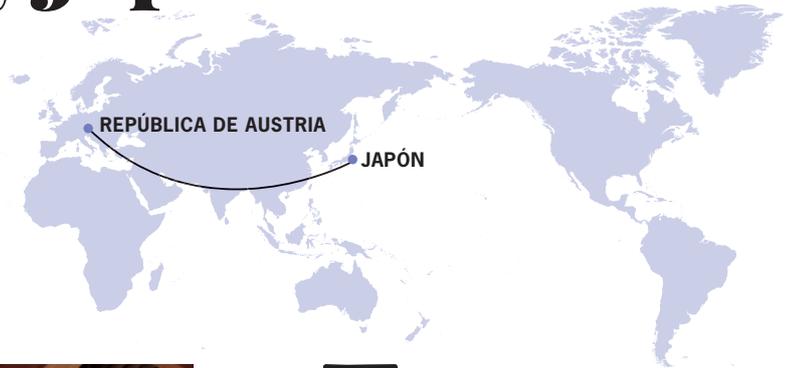
de Kioto" y "Embajador del Corazón y la Destreza de Japón". Jacquier, que quisiera volver a Japón algún día para seguir formándose, aspira a crear cocina francesa con ingredientes japoneses. "Estoy interesada en la fusión de la gastronomía japonesa y la francesa y mi propio camino me llevará a encontrar el modo de materializarla", asegura. ✨



Le Homard sur l'idée de BanhBao, un plato de SaQuaNa. En este plato de langosta y arroz aromatizado con algas secas remojadas en vinagre pone en práctica varias técnicas que aprendió en Japón.

Entrañable intercambio entre Austria y Japón

Con un traje típico y una encantadora sonrisa, Florentine Ronniger conecta dos países en la ciudad de Nasushiobara, en la prefectura de Tochigi



Yuppo-no-Sato, en el Onsen de Nasushiobara, uno de los baños de pies más grandes de Japón, con 60 metros de largo. Recibe 60.000 visitantes cada año.



Florentine Ronniger

Nacida en Viena, en Austria, tras graduarse en la Universidad de Viena en estudios japoneses e historia del arte, trabajó en el Museo de Historia Natural de Viena como auxiliar de la sala de exposiciones y asistente a los visitantes. Actualmente trabaja como coordinadora de relaciones internacionales en la ciudad de Nasushiobara, en la prefectura de Tochigi. Como puente de los intercambios entre las ciudades hermanas de Nasushiobara y Linz, introduce la cultura de Austria en Japón.

Florentine Ronniger, nacida en Viena, en Austria, empezó a interesarse por Japón cuando estaba en la escuela secundaria, gracias al manga y el anime japoneses. Animada en parte por una compañera japonesa de clase, su interés en Japón fue creciendo y, a la edad de 17 años, decidió hacer una estancia con una familia de Arakawa-ku, un barrio de Tokio hermanado con el distrito vienés de Donaustadt. Quedó muy impresionada por la forma en que las últimas tecnologías y las tradiciones se entremezclaban en la gran ciudad de Tokio. En la universidad, Florentine se graduó en estudios japoneses y, aunque después estuvo trabajando en un museo de Viena, continuó viajando con frecuencia a Japón, que siguió ocupando un lugar especial en su corazón. “La gente en Japón era muy amable. A menudo me perdía y siempre me acompañaban hasta mi destino. Eso me conmovía y sentía el deseo de recompensarles por su amabilidad”. Se puso a buscar un trabajo relacionado culturalmente con Japón y cuando vio el anuncio del programa JET pensó: “¡Esta es mi oportunidad!”.

Fue contratada como coordinadora de relaciones internacionales y destinada a una localidad situada



En la villa de Shuzo Aoki, declarada bien cultural importante de Japón. Un descendiente de Aoki llamado Niklas Salm-Reifferscheidt es el cabeza de la línea familiar de la familia Salm que administra el castillo de Steyregg (Schloss Steyregg), en Austria. "Siento una particular afinidad con Japón", afirma Florentine.

a unos 150 kilómetros al norte de Tokio. Se trata del municipio de Nasushiobara, en la prefectura de Tochigi, una zona cubierta de campos de arroz que se extienden a lo largo del abanico aluvial más grande de Japón, con una notable producción lechera y que es famosa por sus aguas termales. Florentine admite que, al principio, no se le daba bien hablar en público, pero los habitantes de la localidad iban a hablar con ella y la trataban muy amablemente, lo que la ayudó a mejorar. Ahora, en su tercer año allí, habla japonés con fluidez.

Nasushiobara está hermanada con la ciudad de Linz, en Austria. El trabajo principal de Florentine es transmitir la cultura austríaca a la población local. El "Boletín Internacional de las Ciudades Hermanas" publica artículos sobre temas como las diferencias entre el alemán usado en Alemania y el usado en Austria, además de interesantes textos sobre aspectos como "¿En Austria se quitan los zapatos en casa?". La idea es promover un sentimiento de familiaridad con Austria entre los lectores. En las charlas que realiza en centros comunitarios, Florentine enseña a hacer dulces tradicionales,

como los *Linzer Augen* (unas pastas hechas con mermelada de grosellas) y las galletas de jengibre. "A las charlas viene gente de todas las edades, desde niños a ancianos. En una de ellas, dirigida a padres con sus hijos, los 140 participantes me hicieron numerosas preguntas sobre un amplio abanico de temas, que incluían la naturaleza, los deportes y el patrimonio cultural de Austria. Al final nos divertimos bailando una danza popular austríaca".

Nasushiobara y la Federación Austríaca de Triatlón firmaron un acuerdo relativo a los campamentos previos a los Juegos Olímpicos y Paralímpicos de Tokio. Cuando recientemente los atletas vinieron a Japón, Florentine actuó como su intérprete. "Aunque fue una estancia corta, de solo dos o tres días, los triatletas se emocionaron con el paisaje rural y tomaron muchas fotos. Yo también adoro este paisaje e hice varios vídeos, que envié a mi familia".

Al ver estos amplios paisajes naturales, tan diferentes de las calles adoquinadas de Viena, la madre de Florentine también se enamoró del lugar. Cuando Florentine describe la belleza natural de Nasushiobara se hace evidente su amor por esta localidad: "Durante la temporada de la siembra del arroz los campos reflejan las montañas circundantes como espejos y en otoño las plantas de arroz brillan doradas mientras se mecen con el viento".



Florentine, vestida con el *Dirndl*, el traje típico de Austria, explica los encantos de su país en la escuela primaria de Aoki.

En 2019 se celebra el 150 aniversario de la amistad entre Japón y Austria y también aquí están en estudio varios proyectos. "Tal vez sienta nostalgia de este país si regreso a mi casa ahora. Quisiera quedarme más tiempo aquí", dice Florentine. Y con una sonrisa agrega: "En el futuro me gustaría continuar trabajando como un puente entre los dos países". ✿



La belleza de la naturaleza está en todas partes. Florentine ha tomado numerosas fotografías.

El Programa de Intercambio y Enseñanza de Japón (JET)

El programa JET empezó en 1987 con el objetivo de promover las relaciones humanas entre ciudadanos de Japón y otros países. Actualmente es uno de los mayores programas internacionales de intercambio del mundo.

Los participantes en JET son enviados a todas las regiones de Japón y pueden desempeñar uno de estos tres puestos: profesor asistente de idiomas, coordinador de relaciones internacionales o asesor de intercambios deportivos. En 2018, el programa JET contó con 5.528 participantes y hoy existen unos 68.000 antiguos participantes de 73 países de todo el mundo.



Sitio web oficial de JET
<http://www.jetprogramme.org/en>

Somos *Tomodachi*

Invierno de 2019

Publicado por



Editado por

Oficina de Relaciones Públicas, Oficina del Gabinete
y
Oficina de Comunicaciones Globales, Secretaría del Gabinete

1-6-1 Nagatacho, Chiyoda-ku, Tokio
100-8914, Japón

Disponible en formato electrónico.

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

eBooks 

Estaremos encantados de recibir sus comentarios.

Por favor, envíelos a:

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

Enlaces a los sitios web de los ministerios (en inglés)

Oficina del Gabinete: <http://www.cao.go.jp/index-e.html>

Ministerio de Agricultura, Silvicultura y Pesca: <http://www.maff.go.jp/e>

Ministerio de Defensa: <http://www.mod.go.jp/e>

Ministerio de Economía, Comercio e Industria: <http://www.meti.go.jp/english>

Ministerio de Educación, Cultura, Deporte, Ciencia y Tecnología: <http://www.mext.go.jp/en>

Ministerio de Medio Ambiente: <https://www.env.go.jp/en>

Ministerio de Finanzas: <https://www.mof.go.jp/english/index.htm>

Ministerio de Asuntos Exteriores: <https://www.mofa.go.jp>

Ministerio de Salud, Trabajo y Bienestar: <https://www.mhlw.go.jp/english>

Ministerio del Interior y de Comunicación: <http://www.soumu.go.jp/english/index.html>

Ministerio de Justicia: <http://www.moj.go.jp/ENGLISH/index.html>

Ministerio de Territorio, Infraestructuras, Transportes y Turismo: <https://www.mlit.go.jp/en>

Agencia para la Reconstrucción: <https://www.reconstruction.go.jp/english>

Autoridad de Regulación Nuclear: <https://www.nsr.go.jp/english>

Somos *Tomodachi*
Invierno de 2019



Japan. Sharing tomorrow.

Somos *Tomodachi*

Invierno de 2019

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



JAPAN GOV
GOBIERNO DE JAPÓN