



Informativo
Wakayama Kenjinkai do Brasil

和歌山県人会 会報

Edição
Trimestral

3ヶ月版

Nº28 第28号

30/setembro/2022



EDITORIAL

Depois de dois anos de incertezas e paralizações, finalmente conseguimos superar os nossos desafios e recuperar a confiança que precisávamos, com a retomada dos eventos.

A pandemia da covid 19 ainda persiste, porém com pouco efeito letal após as vacinações em massa. E o público em geral retomou a confiança de sair de casa e frequentar os eventos. Tudo leva a crer que no próximo ano será o de volta à normalidade.

Wakayama Kenjinkai do Brasil participou de muitas ações em 2022, a começar com a rede internacional de comunicação de Wakayama através de intercâmbio com a Escola de Primeiro Grau de Saika, Seminário Global, com a apresentação de experiências vividas em Wakayama pelo Bruno Kaoru Nakanishi, Engenheiro da empresa Shima Seiki em Wakayama, realização do Keirokai, notícia de que o nosso livro "Centenário da Imigração de Wakayama no Brasil" fazer parte da Biblioteca Nacional do Congresso Japonês, confecção de 40 kishos pelo Fujinbu para a Kenren, participação no 23º Festival do Japão, vinda de uma comitiva de Wakayama em outubro para fazer entrevista com 5 associados da Wakayama Kenjinkai, e comemoração em Wakayama, dos 130 anos de nascimento do Yasutaro Matsubara, considerado o pai da imigração japonesa pós guerra.

Temos, doravante, um trabalho importante a realizar. Trata-se do Segundo Wakayama Kenjinkai Sekai Taikai previsto para outubro de 2023. O primeiro Sekai Taikai aconteceu em novembro de 2019 e Wakayama Kenjinkai do Brasil participou com 50 membros. Porém, 5 eram de Mie Kenjinkai. Desta vez queremos ter um grupo maior, somente de Wakayama Kenjinkai. Eventos como esse são raros de acontecer e não podemos deixar de participar.

(continua na pág. 02 seguinte)

contato: e_mail: wakayamakenbr@gmail.com

Fone: (11) 3207-9683

Endereço: Wakayama Kenjinkai do Brasil
Rua Tenente Otávio Gomes, 88
Bairro Aclimação - São Paulo - SP
CEP: 01526-010

Secretária: **Alice Hatsue Utida**
内田アリセ・ハツエ
cel/whatsapp: **(11) 9.9511-2008**

Site: <http://www.wakayamaken.com.br/>

Facebook: Página "Wakayama Kenjinkai Do Brasil" => <https://www.facebook.com/wakayamakenbr/>

Instagram: **wakavamaken br**

Principalmente para aqueles que nunca foram a Wakayama ou que tem dificuldade de se comunicar em japonês.

Diz um ditado que na vida acontecem algumas oportunidades como esta que está chegando. É como um cavalo selado que passa à sua frente lhe oferecendo para uma cavalgada. Se você por medo ou por dúvida não subir, pode ser que nunca mais terá uma nova oportunidade. Assim também é o II Sekai Taikai. Nada está garantido se teremos o III Sekai Taikai. Então vamos agora, que você ainda está com saúde e disposição. Este é o meu conselho. Tudo que você fizer com fé dará certo.

Obrigado

José Shinichiro Taniguchi - Presidente

Observação: no caso de depósito/transferência bancária de anuidades e contribuições, solicitamos o **envio do comprovante para email:** wakayamakenbr@gmail.com ou para **celular/whatsapp (11) 99511-2008**

注意: 年間会費、またはの購入の銀行振り込み・送金の場合当県人会の銀行口座は下記の通り。振込金の証明を送信いたします。

Banco Bradesco

Agência: **0131-7** Liberdade conta: **107.515-2**

CNPJ: **59.179.150/0001-57** em nome de **Wakayama Kenjinkai do Brasil**

Ou

Banco Santander

Agência: **4551** Liberdade conta: **13.000139-6**

CNPJ: **59.179.150/0001-57** em nome de **Wakayama Kenjinkai do Brasil**

ATENÇÃO

Caso tenha feito depósito/transferência e seu nome não conste nas relações dos informativos, solicitamos que contate o Kenjinkai pelo email: wakayamakenbr@gmail.com Ou então entrar em contato com a **Sra. Alice, pelo celular/whatsapp (11) 9.9511-2008.**

編集者の言葉

2 年間の不確実性と事業中止の後、各イベントの再開により、ようやく課題を克服し、必要な自信を取り戻すことができた。

コロナのパンデミックは依然として続いているが、集団ワクチン接種後の致命的な影響はほとんどない。そして、一般大衆は家を出てイベントに参加する自信を取り戻した。誰でも、来年は正常に戻ると信じている。

在ブラジル和歌山県人会は 2022 年多くの活動に参加した。和歌山の国際交流ネットワークをはじめ、雑賀小学校との交流、島精機株式会社に勤めるエンジニアの中西カオル・ブルーノさんによる和歌山での生活体験の発表など。高齢者会員の敬老会、「和歌山のブラジル移民百周年記念誌」が国立国会図書館に所蔵されているとの知らせ、婦人部が「県連」のために 40 個の記章を製作したこと、第 23 回日本祭りに参加、10 月には母県から派遣者が来て和歌山県人会の代表的会員 5 名をインタビューし、戦後日本人移民の父とされる松原安太郎生誕 130 年を和歌山紀南で記念するための後援など。

我らはこれから先、なすべき重要な役割がある。2023 年 10 月に予定されている第 2 回和歌山県人会世界大会である。第 1 回世界大会は 2019 年 11 月に開催され、ブラジルから 50 名参加した。しかし、三重県人会から 5 名参加していた。今回は和歌山県人会のみでもっと大きなグループを作りたいと思っている。このようなイベントは珍しく、参加せずにはいられない。特に和歌山に行ったことがない方や、日本語が苦手な方に。

人の一生にはこのような機会が何度か訪れると言われる。それは、あなたの前を通りかける鞍馬のようなものだ。恐れや疑いから乗らなければ、二度と再びのチャンスはないかもしれない。第 2 和歌山県人会世界大会もそうである。第 3 回世界大会は必ずあるとは保証できない。それは、あなたが今、健康で意欲があることで参加すべきだということだと思う。これが私のアドバイスです。信仰をもって行うことはすべてうまくいくはずだ。

会長 谷ロジョゼー真一郎

Kifus KENJINKAI		
recebidas 3º trimestre de 2022		
data	valor	nome
05/07/2022	280,00	Norie Taniguchi

Kaihis KENJINKAI	
recebidas 3º trimestre de 2022	
seq	nome
86	Emilia Fukiko Naya
87	Emilia Fukiko Naya
88	Norie Taniguchi
89	Amelia Kakehashi Hasegawa (2020)
90	Amelia Kakehashi Hasegawa (2021)
91	Amelia Kakehashi Hasegawa (2022)
92	Oridio Kiyoshi Shimizu
93	Nina Otsuka
94	Shoji Skahara
95	Karin Yoshimi Sakahara
96	Seiya Tsuji (?)
97	Irina Takako Konishi (?)
98	Irina Takako Konishi (?)

Kaihis FUJINBU	
recebidas 3º trimestre de 2022	
seq	nome
45	Rosa Tsuji (?)

Depositos não-identificados	
recebidas 3º trimestre de 2022	
data	valor
29/08/22	R\$ 200,00

Wakayama Kenjinkai aproveita a boa maré do Festival do Japão e dá volta por cima.

O 23º Festival do Japão aconteceu nos dias 15, 16 e 17 de julho passado. Os três dias foi contemplado com dia bom e ensolarado e chegou a fazer calor em pleno inverno. Houve um grande afluxo de público, muito além do esperado e o resultado foi surpreendente para todos com vendas de comidas até acabar com os ingredientes.

O nosso Kenjinkai também não fugiu à regra e ultrapassou a meta dos 3.000 okonomiyakis inicialmente previsto o que permitiu cobrir o rombo causado por 2 anos de inatividades devido a pandemia da corona vírus. Foi um alívio para todos.

Porém, há um ano, quando a Kenren decidiu que faria o 23º Festival do Japão em 2022, tudo era difícil e reinava um clima de pessimismo e incertezas. Morriam diariamente mais de 1200 pessoas e festas só eram permitidas sob um rígido esquema de controle com distanciamento social de 1,5 metros, uso de máscaras, medição de temperatura, atestado de vacinação etc. Se essa condição persistisse até hoje, certamente o público seria muito reduzido e o nosso objetivo não seria alcançado. Porém, a partir de março, começaram a acontecer eventos com frequência de público numeroso e tudo estava indicando que o nosso Festival também seria igual. Dito e feito: o público que compareceu foi acima do esperado e só podemos comemorar com o bom resultado.

Queremos agradecer a todos os voluntários da Wakayama Kenjinkai que a partir de quinta-feira foram para o Kenjinkai para cortar repolhos e ficaram também na sexta-feira o dia todo. À Sra. Chiaki Nakano que preparou o almoço para todos os voluntários que somaram mais de 80 pessoas. E aos voluntários que foram até o local do evento no São Paulo Expo para preparar o okonomiyaki e vender, o nosso reconhecimento pela ajuda de todos. Apesar de muitos voluntários que deixaram de participar por motivo de idade avançada, novos voluntários vieram a somar dando continuidade ao nosso trabalho.

Para nosso orgulho, Wakayama Kenjinkai do Brasil é uma das Associações que mais fatura no Festival do Japão, graças ao okonomiyaki que é muito apreciado pelo público Nikkei e não Nikkei. O saudoso presidente Yoshinori Kihara ainda hoje contribui com a sua receita para o sucesso do okonomiyaki.

Muito obrigado.



Preparando o molho tarê



たれソースの準備



Cortando repolho em tiras finas



キャベツを細切りにする作業



Linha de produção do okonomiyaki



お好み焼き製造ライン



Filas de clientes para comprar okonomiyaki



お好み焼きを買い求める客の行列

和歌山県人会は日本祭りの好潮に乗じて好転。

第 23 回日本祭りは、7 月 15 日、16 日、17 日に開催された。3 日間は快晴の日が続き、真冬にも関わらず暑い日だった。予想をはるかに超える大衆の流入があり、その結果は食材を使い果たすまで郷土食販売を行ったすべての県人会にとって驚くべき好評であった。

我らの県人会もその例を外すことなく、当初予定していたお好み焼き 3,000 枚を突破し、コロナ禍による 2 年間の活動中止のため、赤字の穴を埋めることができた。それは誰にとっても安堵であった。

しかし一年前、県連が第 23 回日本祭りを 2022 年に開催することを決定したとき、すべてが困難で、悲観と不確実性の雰囲気が支配していた。毎日 1200 人以上が死亡し、1.5 メートルの社会的距離、マスクの使用、体温測定、予防接種証明書などを備えた厳格な管理スキームの下でのみイベントなどが許可されていた。このままでは客足が激減し、目的の達成は果たせかねる。しかし、3 月の時点で、多くの観客が集まるイベントが開催され始め、我らの日本祭りも同様であることを示した。言うまでもなく、参加した一般の人々は予想を上回り、良い結果で祝うことになった。

木曜日から県人会にキャベツを切りに行き、金曜日にも終日滞在してくださった和歌山県人会のボランティアの皆様には感謝いたします。総勢 80 名以上のボランティアにお弁当を作ってくくださった中野ちあきさん。また、サンパウロ・エキスポの会場にお好み焼きを作って販売してくださったボランティアの皆様、有難うございます。高齢化のため参加をやめたボランティアも多かったが、新人のボランティアが加わり活動が続けている。

我らにとって誇らしいものは、ブラジル和歌山県人会は日本祭りで最も収益性の高い県人会の 1 つである。そのおかげで、お好み焼きは日系人にも非日系人にも高く評価されている。故木原好規会長は、今日までも彼が改善されたお好み焼きのレシピは悪くなく良い成果を挙げている。いかにありがたいことである。

IRÔKAI (ALMOÇO DE AGRADECIMENTO) DO FESTIVAL DO JAPÃO

No dia 21 de agosto foi realizado o Irôkai (almoço de agradecimento) a todos os voluntários que ajudaram preparar okonomiyaki's durante os 3 dias no espaço do São Paulo Expo e 3 dias no Kenjinkai, cortando repolhos desde quinta-feira.

Um detalhe que foi notado com a paralização devido à pandemia da covid-19 durante dois anos, algumas pessoas deixaram de ajudar na preparação e venda do okonomiyaki por motivo de idade avançada ou problemas de saúde. Mesmo assim, tivemos participação de mais de 100 voluntários que dedicaram cada qual, um pouco do seu tempo, uns mais, outros menos.

O Festival, graças à liberalização das restrições com a passagem da época crítica da pandemia, teve mais visitantes do que o esperado e com isso, todos os Kenjinkais venderam os produtos conforme previsto, ou até mais do que isso. Foi o que aconteceu com o nosso Kenjinkai. Tínhamos previsto vender 3.000 okonomiyaki's e acabamos vendendo mais 50%.

Isso nos deu uma certa tranquilidade pois conseguimos recuperar parte do prejuízo acumulado nos dois últimos anos que passaram sem o Festival.

Para cada voluntário foi entregue um certificado de participação com os nossos agradecimentos. O almoço foi servido pelo Buffê Arnaldo e constou de um misto de comidas à moda japonesa e brasileira. Compareceram um pouco mais de 70 pessoas que tiveram um momento de confraternização com distribuição de brindes através de sorteios. Teve também distribuição de oreis para aqueles que contribuíram com donativos de insumos para fazer okonomiyaki's.

Seguem as fotos com registro de flagrantes durante o almoço.





Aspecto da confraternização 1
慰労会の風景 その 1



Aspecto da confraternização 2
慰労会の風景その 2



Sra. Akemi Nagai faz o cerimonial
永井アケミさん、司会役をする



Sra. Chieko Miyashita puxa o brinde junto
com a diretoria do Fujinbu
宮下ちえ子婦人部部長、理事会と共に
乾杯の音頭をとる



Sra. Fumiko Shimomoto recebe o
Certificado de Agradecimento ボランテ
ィア最高齢者の下本文子さん、谷口会
長から感謝状を受ける



Sra. Chiaki Nakano recebe o mimo no
lugar da Sra. Yoko Komido que contribuiu
com insumos. 中野千秋さん材料の寄
付した込戸洋子さんを代理してお礼を
受ける

日本まつりに手伝って下さった皆様の慰労会

去る 8 月 21 日、7 月 14 日（木曜日）から県人会でキャベツ切りを皮切りに、引き続き三日間サンパウロ・エキスポの日本祭りで「関西風お好み焼き」作りに手伝ったボランティアたちの慰労会が行われた。

新型コロナウイルス感染症の影響による 2 年間の休業で注目されたのは、高齢化や健康上の理由でお好み焼き作りの手伝いや販売をやめた人がいたことだ。それでも、100 人以上のボランティアが参加し、それぞれが少しずつ時間を割いてくれた。

パンデミックの危機的な時期が過ぎて制限が緩和されたおかげで、日本祭りには予想以上の来場者があり、それに伴い、すべての県人会が予想どおり、またはそれ以上の商品を販売することが出来た。我らの県人会も同様であった。お好み焼きを 3,000 個販売する予定だったのが、50%以上も売れた。

これにより、日本祭りが中止された過去 2 年間に蓄積された赤字の一部を取り戻すことができたので、一定の安心感が得られた。

感謝の気持ちを込めて、各ボランティアに参加証明書が贈られた。ランチはbuffe・アルナルドが提供し、日本料理とブラジル料理がミックスされたものであった。70 名強の参加者が集まり、抽選で景品が配られ親睦を深めた。また、お好み焼きを作るための材料を寄付してくださった方にはお礼の配布もあった。

昼食時の記録付きの写真が続く。



Reunião de Diretoria de 7 de agosto de 2022

No dia 7 de agosto a diretoria se reuniu presencialmente às 14:00h em sua sede social para tratar de assuntos de interesse dos associados.

Entre os assuntos tratados destacam-se:

1. Vinda de emissários de Wakayama para entrevistar 5 personalidades representativas dos imigrantes de Wakayama e seus descendentes.
2. Conversação em japonês em grupo online com funcionários e convidados da WIXAS;
3. Status do processo de regularização do funcionamento do prédio da sede da Wakayama Kenjinkai.
4. Avaliação qualitativa do resultado da venda de okonomiyaki no Festival do Japão.
5. Demonstrativo de Receitas e Despesas do Festival do Japão, no estande da Wakayama Kenjinkai.
6. Proposta da partilha do lucro de venda de okonomiyaki.
7. Irôkai do Festival do Japão.
8. Projeto de instalação de um elevador individual para cadeirante.
9. Preparar um roteiro de viagem ao Japão por ocasião do II Sekai Taikai.
10. Outros assuntos.

A próxima reunião será online e está prevista para 11 de setembro a partir das 10 horas.



2022 年 8 月 7 日の役員会

去る 8 月 7 日、役員達は県人会会館で午後 2 時から対面的会議を開き、会員にとって関心のある事項について議論した。

議論された事項は次のものであった。

1. 和歌山県庁から使者が来て、同県の移民とその子孫を代表する 5 人の人物にインタビューする課題について。
2. WIXAS スタッフとゲストとブラジル和歌山県人会会員とのオンライングループ日本語会話。
3. 和歌山県人会館建物の規則化プロセスの状況。
4. 日本祭りにおけるお好み焼きの販売結果の定性的評価。
5. 和歌山県人会ブースの日本祭りの収支報告書。
6. お好み焼き販売による利益分配の提案。
7. 日本祭りに手伝ってくれた皆さんに催す慰労会について。
8. 個人用車椅子リフトの設置プロジェクト。
9. 第 2 回和歌山県人会世界大会に合わせて、日本への旅行計画について。
10. その他。
- 11.

次回の会議はオンライン式で、9 月 11 日午前 10 時から予定されている。



Aspectos da Reunião - 役員会の様子

Reunião de conversação em japonês online.

Wakayama Kenjinkai do Brasil iniciou no mês de julho reuniões de conversação em japonês para todos os associados que têm interesse em melhorar o seu nível de conversação em japonês, por sugestão da WIXAS Wakayama.

São dois grupos: um no Japão, constituído pelo pessoal da Wixas Wakayama (Wakayama International Exchange Association), coordenado pelo Sr. Toru Kitayama, funcionárias da Wixas e convidados; o outro grupo, do Brasil, composto por associados da Wakayama Kenjinkai do Brasil e coordenado pelo seu presidente José Shinichiro Taniguchi.

Até agora já fizemos reuniões de conversação e está comprovado que só temos a ganhar porque não só treinamos o japonês como também estreitamos os laços de amizade com o pessoal de Wakayama , além de aprendermos a cultura de Wakayama.

Se você tiver interesse de participar no grupo de conversação, sinta-se à vontade para solicitar sua inscrição.

Seguem fotos tiradas na reunião de conversação que aconteceu no dia 02/09/22.



Pessoas que participaram da conversação em 02/09/22 e no dia 6 de agosto

9月2日と8月6日の対談会に参加した皆さん

オンライン日本語会話会。

ブラジル和歌山県人会は、和歌山県国際交流協会の提案で日本語会話レベルの向上に関心のあるすべての会員を対象に、7月に日本語会話ミーティングを開始した。

会話は2つのグループに分かれ、1つはWIXAS 和歌山（和歌山県国際交流協会）のスタッフで構成されており、コーディネーターは北山徹氏、そしてWIXASの従業員とゲスト。ブラジルからのもう1つのグループは、ブラジル和歌山県人会のメンバーで構成され、谷口ジョゼー真一郎会長によって調整された。

これまで会話会を重ねてきたが、有意義なことは和歌山の文化を学ぶだけでなく、また、日本語を鍛えるだけでなく、和歌山の人々との友情の絆を深めるからこそ得られるものであることが証明されている。

トークグループへの参加に興味のある方は、お気軽にお申し込みください。

以下は、9月2日/に行われた対談会での写真です。



Pessoas que participaram da conversação em 02/09/22 e no dia 6 de agosto

9月2日と8月6日の対談会に参加した皆さん

第 2 和歌山県人会世界大会に参加しませんか

来年の 10 月 5 日から 8 日です

Participem do 2º Wakayama Kenjinkai

Sekai Taikai

5, 6, 7 e 8 de outubro de 2023





Apresentamos o recorte do jornal Kii Minpo, de Tanabe, que fala sobre Yasutaro Matsubara, imigrante de Wakayama que se notabilizou pela sua ideia de salvar os japoneses em dificuldade após Segunda Guerra trazendo-os para o Brasil. Tal projeto ficou conhecido por Colonização Matsubara.

Kii Minpo 7 de junho de 2022

As realizações do Sr. Matsubara

Atividades de premiação – Comitê Executivo

Palestra itinerante no Colégio de Minabe

O Comitê Executivo do Projeto Comemorativo do 130º Aniversário de nascimento, que foi criado para transmitir os feitos de Yasutaro Matsubara (1892-1961), que nasceu na Vila de Iwashiro (atualmente área de Iwashiro, cidade de Minabe) e é conhecido como o "pai dos imigrantes para o Brasil", foi anunciado no dia 3. Uma palestra foi realizada no Colégio de Nanbu em Shiba, cidade de Minabe. Mutsumi Masago, 80, presidente do comitê executivo e presidente da Associação de Intercâmbio entre Wakayama e Países das Américas Central e do Sul, apresentou os feitos de Matsubara e a imigração para o Brasil e disse: "Quero que vocês cuidem de sua terra natal espelhados nos exemplos deixados por dele".

Esta é a segunda vez que acontece a palestra itinerante. A primeira aconteceu no Colégio de Tanabe em 11 de maio. Depois disso, ele disse que ouviu falar desse assunto nas escolas secundárias da mesma cidade, nas comarcas de Tanabe e Nishimuro e em vários grupos. No Colégio de Nanbu, 87 alunos do 1º e 2º ano do curso de alimentação e agropecuária participaram de palestra no 'Momento de Pesquisa Abrangente'.

Em 1918, o Sr. Matsubara, maquinista de navio cargueiro em rota sul-americana, mudou-se para o Brasil com sua esposa e tornou-se proprietário de uma grande fazenda de café e gado. Após a Segunda Guerra Mundial, o Japão, que havia sido derrotado na guerra, entrou em crise por falta de alimentos e escassez de empregos, então ele se aproximou do presidente do Brasil, com quem tinha uma relação amistosa, e criou o "Plano Matsubara" para aceitar 4.000 famílias japonesas para cultivo de arroz. Depois disso, a Agência de Cooperação Internacional do Japão (JICA) assumiu e 60.000 pessoas contratadas a se mudaram para o Brasil.

Masago referindo ao Matsubara disse: "Dizem que ele trabalhou tanto que sua enxada era duas vezes maior do que a de outras pessoas. E depois que ele se tornou um fazendeiro bem-sucedido, ele foi ainda mais incrível. Ele tornou possível a emigração de muitos japoneses ao Brasil, disse ele.

Muitos dos imigrantes vieram de Kinan, e entre eles estavam Buntaro Taniguchi, que era o administrador da vila de Kiyokawa (atualmente Kiyokawa, cidade de Minabe), e seu filho Shiro. O Brasil é o maior produtor mundial de café, soja, cana-de-açúcar e laranja, e é um grande país agrícola com produção de milho, banana, cacau e pecuária como carne bovina, suína e frango.

Ao mostrar a foto do Sr. Matsubara, ele disse: "Há muitas pessoas de valor como o Sr. Matsubara na nossa terra natal. Eu quero que as pessoas aprendam sobre a história de sua terra natal e cuidem de sua comunidade. Além disso, o modo de vida do Sr. Matsubara inspira a confiança das pessoas. Quero que aprendam a importância de tentar fazer coisas através de esforços."

Sotaro Fukuda, um estudante do segundo ano que assistiu à palestra, disse: "Fiquei surpreso e orgulhoso por saber que há uma pessoa tão ilustre em minha cidade natal. Quero aprender mais sobre a história da região".

Além das palestras itinerantes, o comitê executivo planeja realizar mostras de histórias em gravuras nas escolas de ensino fundamental e, a partir de novembro, exposições de painéis fotográficos, palestras, simpósios etc.

梅の日
産地の発展願う
みなべ 須賀神社に南高奉納

2022年(令和4年)6月7日 火曜日 第23972号 日刊

ブラジル移民の父
松原さんの功績紹介
顕彰事業
実行委 南部高で出前講座

みなべ・龍神
ニュースの連絡は
和歌山県田辺市秋津
100番地 〒646-8660
電話 0739-225-1171 (代)
代表FAX 0739-225-0977
編集FAX 0739-225-2094
編集口番 0739-225-1171
購読の用紙は
ふたば 0739-843-3755
編集室
浜口部 090-7434-6084
上野 0739-241-2877
和歌山本局 0739-1123
中田 0739-172-5276
日南販売所 0738-228-3414

首長日程
7日
みなべ町長 午後
▽印刷町長 在庁

みなべの6社
ティボー
スポーツ

和歌山県からの移民で、第二次世界大戦後、窮地に陥った日本人をブラジルに連れてくることで救うという考えで有名になった松原安太郎について語る、田辺による紀伊民報の切り抜きを紹介する。このプロジェクトは、「松原植民地」として知られるようになった。

紀伊民放 2022 年 6 月 7 日

松原さんの功績紹介

顕彰事業 実行委

南部高で出前講座

「ブラジル移民の父」と呼ばれる岩代村（現みなべ町岩代域）出身の松原安太郎さん（1892～1961）の魅力を伝えようと発足した「生誕 130 周年記念懸賞事業実行委員会」は 3 日、みなべ町芝の南部高校で出前講座を開いた。実行委の委員長で県中南米交流協会会長の真砂睦さん（80）が、松原さんの功績やブラジル移民について紹介し「古里をを大事にしてもらいたい」と訴えた。

出前講座は 5 月 11 日の田辺高校に続いて 2 か所目。今後、同町や田辺・西牟婁郡の中学校、各種団体などでも聞いたという。南部高校では、食と農園科の 1、2 年生計 87 人が「総合的な探求の時間」などの取り組みで聴講した。

南米航路の貨物船機関士だった松原さんは 1918 年に妻と一緒にブラジルに渡り、コーヒー栽培や牧畜の大農場主となった。第 2 次世界大戦後、敗戦国だった日本が食糧難と就職難で危機に陥ったことから、懇意にしていたブラジル大統領に働きかけ、日本人家族 4 千世帯を受け入れてもらう「松原計画」を立てた。その後、国際協力機構（JICA）が引き継ぎ、契約 6 万人が移住した。

真砂さんは松原さんについて「くわが他の人より 2 倍大きいと言われているほどよく働いたという。そして大農場主になり成功した後からがすごい。大勢の日本人が移住できるようにしてくれた」と語った。移住者は紀南からが多く、その中には清川村（現みなべ町清川）の村長だった谷口文太郎さんと史郎さん親子がいたことも紹介した。

ブラジルはコーヒーや大豆、サトウキビ、オレンジの栽培が世界一で、トウモロコシ、バナナ、カカオの栽培、牛肉や豚肉、鶏肉などの畜産も盛んな農業大国であることを挙げ、それに日本人移住者も関わったことを説明した。

松原さんの写真を見せながら「郷土には松原さんのような立派な人はたくさんいる。そんな郷土の歴史を知り、地域を大事にしてもらいたい。また松原さんの生き方から、人から信用を得ることや工夫して努力することの大切さも学んでもらいたい」と呼びかけた。

講演を聴いた 2 年生の福田蒼太郎は「郷土にこんな立派な人がいたことに驚き、誇りに思う。もっと地域の歴史について学びたい」と話していた。

実行委は出前講座以外にも、小学校で紙芝居を上演する他、11 月からは写真などのパネル展、講演会、シンポジウムなどを予定している。

Sabor tradicional assegurado por levedura de cerveja transmitida há mais de 150 anos

Yuasa é conhecida como o berço da fabricação de shoyu (molho de soja). O “Kinzan miso”, também conhecido com nome de “miso” ou por “miso de acompanhamento”, é conhecido por sua característica de ser degustado na forma como se encontra e é popular há muito tempo entre as pessoas da província de Wakayama.

O missô Kinzanji é feito pelos sucessores de Ota Kyusuke Ginsei, e foi fundado no final do período Edo, num canto do elegante Distrito de Preservação de Yuasa para grupos de edifícios tombados. O miso é feito de arroz, soja e cevada, e legumes de verão, como uri e berinjela, que são adicionados e envelhecidos por dois a três meses. Caracteriza-se pela textura firme dos legumes picados em tamanhos grandes e pela sua leve doçura.

“O fermento que sobrevive no depósito construído em 1843 garante a delícia do nosso produto”, diz Koji Hirano, proprietário de 6ª geração. Ele era funcionário de uma empresa, mas decidiu mudar de atividade: “Tive problemas físicos e o pai da minha esposa, o proprietário anterior, ia fechar a fábrica por falta de sucessor. Eu decidi assumir o negócio”, disse ele.

Aumentamos o volume de produção que vinha diminuindo até então, e ampliamos os canais de venda, abrindo loja online com o desejo de que todo o país consumisse. Sabores locais que foram transmitidos por gerações. Quero aproveitar meu tempo no usufruto do sabor enquanto faço reflexões da história e do artesanato, concluiu.

Mr. Hirano, que se tornou o 6º proprietário em 2021. Enquanto preservar a tradição e o fermento, toda a família continua a fazer o missô Kinzanji.



Recomendado não só como acompanhamento de arroz ou como acompanhamento de saquê, mas também como tempero para marinar carnes ou adicioná-la em refogados.



150年を越えて受け継がれる、蔵付酵母が支える伝統の味

醤油醸造発祥の地として知られる湯浅町。なめ味噌やおかず味噌と呼ばれている。金山寺味噌は、そのまき食べられるのが特徴で、古くから和歌山県民に親しまれている。

風情ある湯浅伝統的建造物群保存地区の一角に佇む、江戸末期創業の太田久助吟製でつくられているのが、機械に頼らず昔ながらの手仕事による金山寺味噌。米、大豆、麦を麹に仕立て、夏野菜の瓜や茄子などを加えて2〜3カ月熟成させてつくられる。太田久助に刻まれた野菜の歯ごたえとほのかな甘味が特徴だ。

「天保12年に建てられた蔵に棲む酵母が、当店のおいしさを支えています」と話すのは、6代目を継いだ平野浩司さん。以前は会社員として働いていたが「体力的な問

題もあり、妻の美父である先代は、店を畳むつもりだったんです。しかし伝統の味を途絶えさせるのはもったいないと思い、弟子入りを決意しましたと続けた。

これまで縮小していた生産量を増やし、全国の方へ食べてもらいたいとオンラインショップをオープンするなど販路を拡大、何世代と受け継がれていく郷土の味、歴史と職人の技術に思いを馳せながら、じっくりと味わいたい。



金山寺味噌

令和3年度プレミア和歌山推奨品
審査員特別賞 受賞

販売者／太田久助吟製
住所／有田郡湯浅町湯浅15 電話／0737-62-2623
価格／木箱300g1,080円、620g2,160円、930g3,240円
オンラインショップ (<https://ota-kyusuke.stores.jp/>) でも販売

上／2021年に6代目に就任した平野さん。伝統と酵母を守りながら、家族一丸となって金山寺味噌づくりを続けている。
左／ごはんのお供や酒の肴としてはもちろん、肉に漬け込んだり、炒め物に加えたりと調味料としてもおすすめ。



和歌山県優良県産品（プレミア和歌山）推奨制度
安心・安全を基本に幅広い分野で優れた県産品を“和歌山らしさ”、“和歌山ならではの”視点で推奨する。

プレミア和歌山 検索



残間里江子審査委員長

審査をすること、和歌山県の新たな魅力を発見しています。自然豊かで、おいしいもの、魅力的な品がたくさんありますので、ぜひプレミア和歌山にご注目ください。



こんなにあります！ 和歌山香る“晩柑”

SEAL

「晩柑」とは、年が明けてから出回る柑橘類のこと。
温暖な気候と豊かな土壌に恵まれた和歌山では、
1年中みかん（柑橘類）が食べられると言っても過言ではありません。
さわやかな香りとともに、和歌山自慢の柑橘情報をお届けします！



1 ポンカン

濃厚な甘みとコクはまるでスイーツ。

その美味しさから「東洋のベストオレンジ」と呼ばれ、強い甘味と香り、皮が薄いので小袋ごと食べられるのが魅力。串本町のポンカンは「くろしおぽんかん」として、味と香りの濃さがピカイチ。



しらぬい

2 デコボン（不知火）

愛らしいフォルムは贈りものに。

頭の部分（おでこ）が出っ張っていることがブランド名「デコボン」の由来。「不知火」は品種名。厚そうな皮は意外に剥きやすく、糖度が高く種がないので小袋ごとどうぞ。

**3 セミノール**

5月以降に登場のジューシー果実。

赤に近いオレンジ色でなめらかなツヤ肌の特徴。酸味が強く、市場に出回るのは酸の減少を得た5月以降。果汁たっぷりのため、初夏にはフレッシュジュースにぴったり。

**4 ジャバラ**

花粉症の季節に人気の「幻の果実」。

産地は世界でも和歌山県北山村だけ。「郷をはらう」が名前の由来で、苦味と酸味の独特の風味がある果実はドリンクやジャムに。近年は花粉症への効果が期待され、注目度ナンバー1。



ゆづき

5 八州

甘み、酸味、苦みが絶妙の大人の味。

パリッとした食感とほのかな苦みが特徴の大人な味わい。国内生産量の60%を占める和歌山では、概して越冬させ3～4月に収穫する「木成り八州（きつき八州）」が人気上昇中！

**6 ネーブルオレンジ**

これが国産の実力！

果頂部（果実の下部）に、ネーブル（へそ）のようなくぼみがあるのが特徴。皮が硬いのでナイフでカット。切ると一瞬にして香りが広がり、ぎゅっしり詰まった果肉は甘みも抜群。



さんぽうかん

7 三宝柑

その美味しさに贈儀が独り占め。

かつて和歌山城内にただ1本原木があり、果実を三方（三宝）にのせて贈儀に献上したことが名前の由来。珍しさ、美味しさから海外不出となったとも。厚い皮は料理の器に。



きよん

8 清見

みかんとオレンジのいいとこ取り！

温州みかんとオレンジを両親に持ち、それぞれから引き継いだみずみずしい甘さと香りのバランスが抜群。寒さや病気にも強く、デコボンなどの新品種の親としても活躍しています。



9 柚子

澄んだ空気と清流が育む香り高さ。

和歌山県南部の古座川町平井の産は、柚子を中心とした地域活性化が注目を集める地域。露地から加工、販売まで生産者自らが手掛け、ケーキや味噌などの加工品は全国にファン多数。



Tem tudo isso! "BANKAN" que perfuma com seu aroma o Wakayama

"Bankan" é uma fruta cítrica que está disponível após o Ano Novo. Em Wakayama, abençoado com clima quente e solo rico, não é exagero dizer que as tangerinas (frutas cítricas) podem ser consumidas o ano todo. Junto com o aroma refrescante, apresentaremos orgulhosamente informações dos cítricos de Wakayama!



1 Ponkan A sua rica doçura e sabor consistente são como suculentos xaropes. Considerada a "Melhor laranja do Oriente" por sua delícia Tem uma intensa doçura e aroma, e sua pele é fina, por isso seu bagaço é comestível. Ponkan da cidade de Kushimoto ou "Kuroshio Ponkan" é conhecido pelo seu sabor e aroma cuja intensidade é inigualável.	2 Dekopon (Shiranui) A sua forma adorável faz lembrar um grande presente. Por ter uma cabeça saliente (testa) dá origem ao nome "Decopon". Shiranui é o nome de cultivo. Apesar da casca grossa é surpreendentemente fácil de descascar, O teor de açúcar é alto e não há sementes, então pode-se comer junto com o bagaço
3 Seminole Frutas suculentas disponíveis a partir de maio. Tem uma cor alaranjada próxima do vermelho. Sua característica é ter uma pele lisa e brilhante. Tem um sabor forte e ácido, e os do mercado são de acidez reduzida comercializadas a partir de maio. Possui caldo abundante e ideal para suco fresco no início de verão.	4 Jabara "Fruta fantasma" que é popular na época da febre do feno. A vila de Kitayama, na província de Wakayama, é a única área de produção desse cítrico no mundo. O nome vem da palavra "harau", que significa "espantar o mau" e tem um amargor e acidez únicos e são usadas para bebidas e geleias. Nos últimos tempos, passou a ser considerado o mais eficaz contra a febre do feno e está atraindo muita atenção do público.
5 Hassaku Doçura, acidez e amargura são ideais para pessoas adultas. Caracteriza-se por sua textura crocante e leve amargor adaptado ao gosto humano. Responde por 60% da produção nacional. Nas montanhas, eles passam o inverno nas árvores e são colhidos em março e abril. Também	6 laranjas umbigo Isso é o exemplo da capacidade da produção doméstica! No ápice (parte inferior do fruto), há uma protuberância que lembra o umbigo. Caracteriza-se por ter uma casca dura e precisar de faca para descascar. Exala um perfume assim que você o corta.

denominados “Kinari Hassaku” está em franca popularidade.	Sua poupa bem compactada é suculenta e doce.
7 Sanbokan Certa vez, havia apenas um pé dentro do Castelo de Wakayama, e a sua fruta foi oferecida ao senhor feudal em uma taça de três bordas (três tesouros - sanbokan) O senhor feudal foi fascinado por sua delícia e daí tornou-se a origem do nome. Devido à sua raridade e gostosura, foi vendido até para fora do feudo. Por ter uma casca grossa é utilizada também como recipiente para preparo de alimentos.	8 Kiyomi Possui a melhor parte das tangerinas e laranjas! É o resultado do cruzamento das laranjas de Wakayama e tangerinas de Wenzhou. Sua doçura fresca e fragrância foram herdadas dessas duas espécies. Resistente ao frio e às doenças, junto com novas espécies como o Dekopon estão fazendo muito sucesso.
9 Yuzu Fruta perfumada alimentada por ar puro e córregos limpos. Hirainosato, Kozagawa-cho, no sul da província de Wakayama, centraliza a produção de yuzu cítrico. É uma área onde ocorre a revitalização regional que está chamando a atenção da população. Os próprios produtores lidam com tudo, desde o cultivo até o processamento e vendas. Além disso, produtos processados, como bolos e missô, são vendidos em todo o país.	

Naresushi. なれ寿司



Prato típico de Wakayama, é considerado o prato que deu origem ao sushi.

Com História que remonta mais de 800 anos, das regiões de Arita e Hidaka, originalmente era um meio de conservar o peixe cavala que era pescado em grande quantidade nos mares que banham Wakayama.

O filé de cavala cru é colocado sobre o arroz cozido, envolto em folha de *sassa* (parecido com bambu) e depois armazenado por quatro dias, sob um peso.

Não é usado nem ácido acético ou vinagre para conservar o peixe e nem sakê ou mirim para temperar o arroz. O sabor ácido, que conserva o peixe e o arroz é resultado da fermentação natural do arroz com peixe.

É este sabor ácido que séculos depois, em Edo, atual Tóquio, originou o edomae-sushi, com filés de peixe cru e arroz cozido temperado.

O *NARESUSHI* vendido normalmente é o preparado em 4 dias, com um sabor levemente ácido. É chamado também de *HAYANARESUSHI* 早なれ寿司 para diferenciar do tradicional *HON'NARESUSHI* 本なれ寿司, que é armazenado por meses, mas pouco vendido por causa do sabor muito acentuado.

Além de cavala são usados o arenque e o *ayu* (peixe de rio).



HON'NARESUSHI 本なれ寿司



Cavala サバ



Arenque さんま



Ayu 鮎

WAKAYAMA

なれ寿司

Nare-Zushi

(取材協力：弥助寿司)

味わい深い
お寿司の元祖？

新鮮な鯖を塩漬にし、ご飯とアセの葉で巻き、樽にすき間なく詰め発酵させて作るなれ寿司。独特の香りが鼻につんと来る本格的なれ寿司を提供する店は減ってはいるが、今なお和歌山県民に愛される伝統食だ。現代の寿司の原型になったともいわれている。

独特の風味と旨味がフセになる。
お酒との相性も抜群



1

①肉厚の鯖はやわらかく、頬張ると口の中でホロホロ解ける。②伝統的な鯖のなれすしの製法を受け継ぐ、4代目の岩崎守さん、5代目の岩崎典明(いわさきのりあき)さん。③紀州徳川家の居城であった和歌山城。周辺は紀州55万5千石の城下町として栄えた。



3



2

明治 30年創業の、弥助寿司^{ミヤノ}では、昔ながらの製法で作られる、鯖のなれすし^{なれすし}が味わえる。4代目店主の岩崎守^{いわさきのりあき}さんは、なれすしの始まりについて「冷蔵技術のなかった時代、和歌山の近海で大量に獲れる鯖を保存するために作られた」と語る。新鮮な鯖を1カ月塩漬にし、ご飯と塩を合わせ、空気中の乳酸菌で発酵させる。それにより生まれる、チーズのように濃厚な香りと自然な酸味、そして独特の旨味。一子相伝で受け継がれるなれすしを求め、日本各地からファンが訪れている。

※弥助寿司では、「なれすし」と呼んでいるため、本文中では「なれすし」と表記しています。

nagomi | 20

Asahi Fukuda, jovem de Wakayama chega ao Brasil.

Asahi Fukuda, 23 anos, nascido em Shingu, província de Wakayama, chegou ao Brasil em 5 de agosto para um estágio de 1 ano e fará um Curso de Design na U.S.P. Ele é estudante da Universidade de Tsukuba e cursa o terceiro ano. É estagiário numa editora em Hokkaido e tirou uma licença de um ano para vir estudar no Brasil.

Ele está temporariamente hospedado no quarto disponível da Wakayama Kenjinkai até se acostumar com a sua rotina de vida em São Paulo. Quando se sentir confiante, pretende morar próximo a U.S.P. para sua maior comodidade.

Ele foi apresentado a nós pelo Sr. Mutsumi Masago, representante da Associação de Intercâmbio de Wakayama com países das Américas Central e do Sul, residente em Kamitonda, Nishimuro, Província de Wakayama.

No passado, ele esteve por um mês em Porto Alegre e gostou muito dessa experiência e decidiu vir ao Brasil pela segunda vez. Desejamos ao jovem Asahi uma feliz estadia no Brasil e que possa realizar o seu sonho de vida.



Asahi Fukuda e José S. Taniguchi – 福田旭さんと谷口ジョゼー眞一郎

和歌山県出身の青年、福田 旭さんがブラジルに到着。

和歌山県新宮市出身の福田旭さん（23）は、8月5日から1年間のインターンシップでブラジルに到着し、U. S. P.（サンパウロ大学）でデザインコースを受講する。筑波大学3年生です。彼は北海道の出版社でインターンをしており、1年間休暇を取ってブラジルに留学しに来た。

サンパウロでの日常生活に慣れるまで、和歌山県人会の空き部屋に一時的に滞在している。自信が持てるようになったら、最も便利であるU. S. P. の近くに住む計画を立てている。

彼は和歌山県西牟婁郡上富田町在住の「和歌山中南米交流協会」代表の真砂睦さんによって私たちに紹介された。

以前、彼はポルトアレグレに1か月滞在したことがあり、この経験をととても楽しんで、2度目のブラジルに来ることを決めたそうだ。若い旭君がブラジルでより良い滞在をし、人生の夢を実現できることを願っている。

Festival do Japão de 2.023 terá novo coordenador geral

O 24º Festival do Japão que acontecerá nos dias 7, 8 e 9 de julho de 2.023 no recinto do São Paulo Expo já tem novo coordenador geral, em substituição ao Sr. José Taniguti, também conhecido por José Shinichiro Taniguchi.

O coordenador geral que recebe o título de Presidente da Comissão Executiva do Festival do Japão, para o próximo ano será o Sr. Ritsutada Takara, presidente da Associação Okinawa Kenjin do Brasil. Ele já era Vice- Presidente da Comissão Executiva do 23º Festival do Japão e coordenou a Sub-comissão de Gastronomia, uma das mais trabalhosas subcomissões.

O Vice-Presidente da Comissão Executiva ficou sendo o Sr. Alfredo Ohmachi, presidente da Akita Kenjinkai. Desejamos que a nova Comissão tenha o mesmo sucesso obtido no 23º Festival e peço a todos os membros da Comissão Geral, assim como os voluntários ajudem o novo presidente Sr. Takara nessa importante jornada que é carro-chefe dos eventos dos Kenjinkais.

Seguem as fotos tiradas em 15 de setembro quando aconteceu a primeira reunião da Comissão Executiva do 24º Festival do Japão.



1ª Reunião da Comissão Executiva do 24º Festival do Japão – 15/setembro/2022

「第 24 回日本祭り」の第 1 回実行委員会にて（2022 年 9 月 15 日）

2023 年の日本祭りは新総合コーディネーターを迎えた

2023 年 7 月 7、8、9 日にサンパウロ・エキスポ会場で開催される第 24 回日本祭りには、前総合コーディネーターの谷口ジョゼーに代わって新任の総合コーディネーターが就任した。

来年度の日本祭り実行委員長の肩書を持つ総合コーディネーターはブラジル沖縄県人会会長の高良律正（タカラ・リツタダ）さん。彼はすでに第 23 回フェスティバル・ド・ジャポンの実行委員会の副会長を務めており、最も骨の折れる小委員会の 1 つであるガストロノミー（郷土食）小委員会を率いていた。

実行委員会の副委員長は秋田県人会の大町アルフレード会長。新しい委員会が第 23 回日本祭りと同じく成功を収めることを我らは願っている。一般委員会のすべてのメンバーとボランティアに、新会長のタカラさんを支えて県人会事業で最も大切な牽引車である日本祭りを盛り上げていくように祈るばかりである。

9 月 15 日第 24 回日本祭りの第 1 回実行委員会が開かれた折の写真をここに表す。



1ª Reunião da Comissão Executiva do 24º Festival do Japão – 15/setembro/2022

「第 24 回日本祭り」の第 1 回実行委員会にて（2022 年 9 月 15 日）

Os 90 anos da Eika Miashita

90 年の歩み

No dia 19 de setembro, Eika completou os 90 anos de uma vida cheia de peripécias.

去る 9 月 19 日宮下詠加さんは紆余曲折の人生を辿って 90 歳の誕生日を迎えた。



Em 2012, comemoração dos 80 anos rodeado pela família

2012 年、家族に囲まれて、80 歳のお祝い

A família Miyashita é da cidade de Kainan, perto da capital de Wakayama. Emigraram para o Brasil em 1928, junto com as famílias dos parentes Takao e Yoshida.

宮下家は和歌山県の都に近い海南市の出身です。1928 年、18 歳で家族の責任を担っていた父は、家族全員を連れてブラジルに来ることに決心した。



Eika com 2 anos, na foto com a família em 1935, na fazenda de café em Birigui - SP.

1935 年、2 歳の詠加と家族。サンパウロ州ビリグイのコーヒー農園。

Eika começou a trabalhar como publicitária e na década de 1970 fundou a Leika Miyashita Publicidade Ltda.

詠加は宣伝業者として働きだし、1970年代に宮下レイカ広告会社を創立。

Os grandes orgulhos da Eika:

詠加の誇りに残る功績



Ajuda ao Ikoi-no-Sono e Kodomo-no-Sono durante muitos anos, sendo que em 1986 as doações arrecadadas e entregue à presidente Margarida Watanabe do Ikoi-no-Sono foi cheque correspondente a 12 mil dólares.

長年にわたって「憩いの園」と「子供の園」を支援し、1986年に渡辺マルガリーダ会長に寄附金の小切手の贈呈は12千ドル程度であった。



Recepção ao Sr. Shiro Kariya, Governador de Wakayama, e comitiva e diretoria do Wakayama Kenjinkai em 1985, na sua residência em Alto de Pinheiros.

1985年、和歌山県知事「仮谷 志良」を県人会役員と共に、アルトデピネイロスの自宅に歓迎した。



Recepção ao Sr. Takase, Vice-Governador de Wakayama, e comitiva e diretoria do Wakayama Kenjinkai em 2000, na sua residência em Alto de Pinheiros.

2000 年、和歌山県高瀬副知事を県人会役員と共に、アルト デ ピネイロスの自宅に歓迎した。

E continua participando, como Conselheira Benemérita, das atividades do Wakayama Kenjinkai do Brasil, na medida do possível.

現在、ブラジル和歌山県人会の顧問役を務めて出来るだけ尽くしている。



Em 2017, na comemoração do Centenário da Imigração de Wakayama para Brasil.

2017 年、和歌山県人ブラジル移住 100 周年記念式典にて功労者表彰を受ける。

Em 2019, na comemoração de 65 anos da fundação do Wakayama Kenjiinkai do Brasil.

2019 年、ブラジル和歌山県人会創立 65 周年記念式典にて。

Aniversariantes de outubro a dezembro

10 月から 12 月に誕生日を迎える会員

Parabéns aos aniversariantes! Muita saúde e paz.

会員の誕生日おめでとう。

Outubro 十月 01 – Chigusa Nasu 02 – Julia Shizuko Akinaga 03 – Neuza Tomita Suzuki 04 – Sergio Kendi Moroto 09 – Chiaki Nakaguchi Nakano 18 – Rosely Akemi Kodama Nagai 18 – Lucia Mayumi Hashizume 19 – Helena Tie Akinaga Kadomoto 21 – José Shinchiro Taniguchi 23 – Yoko Nakaguchi Komido 24 – Osamu Fuke Novembro 十一月 03 – Akihiro Shibata 04 – Hiroko Suzuki 08 – Marli Oka 11 – Caia Ide 13 – Etsuko Kassama 16 – Toshinori Tamai	Novembro 十一月 19 – Tadataka Minami 19 – Alice Hatsue Utida 22 – Shizuka Hiragami 23 – Amauri Tabuse 26 - Neuza Keico Shimizu Taniguti 28 - Nanae Sakahara Dezembro 十二月 02 – Mario Junio Keniti Suzuki 04 – Haruko Kaizuka 08 – Sanae Suzaki 09 – Tsunehiro Nakanishi 10 – Seiya Tsuji 10 – Clara Massae Minami Ota 20 – Renato Takatoshi Nakano 28 – Thomson Taisuke Takagi
--	---