

	Informativo Wakayama Kenjinkai do Brasil 和歌山県人会 会報	Edição Trimestral 3ヶ月版 №38 第 38 号
	30/junho/2025	

EDITORIAL



No mês de abril fui para Wakayama com a intenção de agradecer ao Governador e aos deputados que vieram nos prestigiar na comemoração dos 70 anos de Wakayama Kenjinkai do Brasil que aconteceu em outubro do ano passado.

Infelizmente, com a morte súbita do Governador Shuhei Kishimoto, não foi possível fazer o agradecimento pessoalmente e fui recebido pela Sra. Kaori Kitamura, Diretor Geral do Departamento de Planejamento do Governo da Província de Wakayama. Transmiti os nossos sentimentos em nome dos associados do kenjinkai e assinei o livro de condolências pelo passamento do Governador.

Depois encontrei com os deputados que vieram ao Brasil no ano passado que me aguardavam, além do deputado Yoichi Tani, e depois fomos jantar juntos num restaurante típico japonês. Visitei a Universidade de Wakayama e fui recebido pelo seu reitor, visitei o Sr. Naohisa Kashihata, diretor-presidente da WIXAS, jantei com o Sr. Osamu Hazama e visitei o Sr. Tsutomu Fuke.

No Kencho falei sobre a construção do elevador para idosos no nosso kaikan depois que passar o Festival do Japão e falei também sobre a obra de construção do monumento em memória dos imigrantes de Wakayama (pós-guerra) no Mato Grosso do Sul, que são Colonização Matsubara e Colonização Curupaí.

Convidei os funcionários da Divisão de Assuntos Internacionais para que venham por

(continua na pág. 02 seguinte)

contato: e_mail: wakayamakenbr@gmail.com
Endereço: Wakayama Kenjinkai do Brasil
Rua Tenente Otávio Gomes, 88
Bairro Aclimação - São Paulo - SP
CEP: 01526-010

Fone: (11) 3207-9683

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 => [wakayamaken_br](https://www.instagram.com/wakayamaken_br)

ocasião do Festival do Japão e ajudar a fazer o “okonomiyaki à moda de Kansai” e venham também na inauguração do monumento em memória dos Imigrantes de Wakayama.

Dessa viagem que fiz para Wakayama senti que apesar de passados 70 anos desde a fundação de Wakayama Kenjinkai, o relacionamento com Wakayama continua firme com a mesma qualidade da época dos nossos antepassados.

Que o nosso kenjinkai tenha saúde e longa vida desejado por todos nós.

José Taniguchi

Presidente

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.

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 **Santander**

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

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

編集者の言葉

4月に私は、昨年10月に開催されたブラジル和歌山県人会創立70周年記念式典に出席して私たちを称えてくださった知事と議員の方々に感謝の意を表すために和歌山を訪れた。

残念ながら岸本周平知事の急逝により、直接お礼を申し上げることができず、和歌山県企画部長の北村香様にお迎えいただいた。私は県人会を代表して哀悼の意を表し、知事の逝去に対する弔問記帳をいたした。

その後、私を待っていてくれた昨年ブラジルに訪れた県会議員の方々や谷洋一議員と出会い、日本食レストランで一緒に夕食をとった。和歌山大学を訪問し学長の出迎えを受け、WIXAS 理事長の檜畑直尚氏を訪問し、わかやま南北アメリカ協会の迫間脩会長と会食し、そして和歌山県中南米交流協会の富家力会長を訪問した。

県庁では、日本祭りの後に会館に高齢者用エレベーターを設置することについて話した。また、南マットグロッソ州にある和歌山からの（戦後）移民である元松原移住地と元クルパイ移住地を記念する記念碑の建設作業についても話しあった。

国際課の職員を来る7月にサンパウロの日本祭りに招待し、「関西風お好み焼き」作りを手伝ってもらったり、8月には和歌山移民記念碑の除幕式に参加してもらったりする案内をした。

今回の和歌山県訪問で、和歌山県人会が設立されてから70年が経った今でも、私たちの和歌山との絆は先祖の時代と変わらず強いものであると感じた。私たち県人会員一同が、県人会の健康と長寿を願っている。

KAIHI's KENJINKAI

Seq.	nome
55	Sandra Tomoko Oka /Vandilson Marcos Piveta
56	Marie Hamanaka Aoki
57	Celina Meico Akinaga Hayashi
58	Juvenal Tomoaki Sumi
59	Elen Sumi
60	Marcela Yumi Tanaka Morgado / Cleber Leandro Morgado
61	Ernesto Kenjji Kataguri
62	Nelson Suga
63	Mauro Suga
64	Marcio Hissao Mizuna
65	Kazuko Konishi
66	Etsuko Kassama
67	Osamu Yabuta
68	Seiya Tsuji
69	Emiko Kihara
70	Julia Maki Kihara
71	Alice Hatsue Utida
72	Amelia Massumi K. Hasegawa
73	Edson Nagai
74	Mitiko Nagai
75	Fumio Hiragami
e kaihi	não identificado em março

KAIHI's FUJINBU

Seq.	nome
35	Maria Sumi
36	Rosa Yaeko Tsuji

KIFU's KENJINKAI

valor	nome
5kg sakuraebi	Shizuka Suzumori
4 kg sakuraebi	José Taniguti
400,00	Nelson Suga
76,00	Flavio Takeda (anuidade site Wakayamakenbr)
1.000,00	Tatsuya Ishikawa (compra geladeira p/ kaikan)
397,00	10.000 yens do Deputado Sakamoto, recebido por José Taniguchi na viagem em Wakayama.

56º IMIN NO FURUSATO MEGURI

Redação: José Taniguti

O 56º Imin no Furusato Meguri, viagem anual e tradicional da KENREN em parceria com a Service Global Turismo, aconteceu nos dias 04, 05, 06 e 07 de abril de 2025. Esses quatro dias formaram o roteiro básico (núcleo da viagem) onde todos os grupos participaram.

O número de participantes foi no total de 97 pessoas incluindo 3 guias e foram divididos em três grupos: 1, 2A e 2B. O grupo 1 fez o roteiro básico incluindo apenas o koryu (intercâmbio com a associação Nikkei local). Os grupos 2A e 2B fizeram além do roteiro básico, extensão turística em outros sítios como Treze Tílias e Termas de Gravatal no estado de Santa Catarina.

Neste Informativo está sendo tratado somente o roteiro básico que é comum aos grupos. A partida de São Paulo foi pela manhã do dia 04 de abril pelo voo da Latam chegando em Chapecó por volta das 9:10h. De lá o grupo seguiu de ônibus para a comunidade de Celso Ramos a 310 km de distância, no município de Frei Rogério. Durante o percurso, teve uma parada para almoço num restaurante de um Posto de combustível denominado “Ligeirinho”.

Durante o percurso avistamos muitas paisagens típicas da região interior de Santa Catarina repletas de pinheiro araucária, com predominância de áreas verdes, sobretudo de matas nativas, entremeadas de pastagens.

Com mais uma parada no caminho e por volta das 16 horas finalmente chegamos no Parque Sakura em Frei Rogério, onde a comunidade japonesa de Ramos ostenta vários símbolos da cultura japonesa como a Torre da Paz e o sino da paz, multi-torii's, local do futuro santuário Shintoísta, o pavilhão octogonal, dojo (salão para prática de artes marciais construído com a ajuda da JICA) e, também, a sede social (kaikan). Os três grupos se encontraram na Torre da Paz, o primeiro ponto da visita.

Na Torre da Paz encontramos uma figura ímpar: trata-se do Sr. Wataru Ogawa, com 95 anos, o último sobrevivente da bomba atômica de Hiroshima e Nagasaki. Ele particularmente é de Nagasaki. Falou sobre o horror causado pela bomba atômica que viu e sentiu pessoalmente e enfatizou que nunca mais devemos conceber um trágico acontecimento como o que ele viveu. Finalizando, ele fez soar o som do sino que é igual ao que tem em Nagasaki. Na sequência o presidente da Kenren tocou o sino, seguido pelos representantes de Hiroshima, Nagasaki e Okinawa.

A confraternização foi precedida iniciando-se pela saudação de boas-vindas proferida pelo presidente da Associação local, Sr. Ernesto Eisaku Onaka, seguido pelo agradecimento

à recepção pelo presidente da Kenren, Sr. José Taniguti. Em seguida houve a entrega de saquê, simbolizando a amizade entre os visitantes e anfitriões. Logo depois teve o culto em memória dos antepassados falecidos onde cada um depositou um palito de incenso (osenko).

Por fim, foi servido o jantar que era farta preparada pelos associados de Celso Ramos. Entre as anfitriãs, estava uma figura conhecida de nós que é a Izumi Honda, que até pouco tempo atrás morou em São Paulo e foi presidente da Ibaraki Kenjinkai do Brasil. Na sobremesa foi servido a pera japonesa produzida na comunidade, cujo sabor incomparável deixou a todos admirados pela sua beleza e qualidade.

Depois do jantar teve um momento de descontração onde alguns cantaram o karaokê. Como o grupo 1 estava cansado devido à viagem desde cedo, a visita foi encerrada às 21:30h com a foto de grupo com o pessoal da Associação seguida da canção “Furusato”. Depois o ônibus transportou até o Hotel Gaboardi, situado na cidade de Curitiba, a 30 km do Parque Sakura. Assim terminou o primeiro dia.

第 56 回移民のふるさとめぐりの旅

著：谷口ジョゼー

県連（ブラジル日本都道府県人会連合会）が「Service Global Turismo」と提携して毎年恒例の旅行である「第 56 回移民のふるさとめぐり」が、2025 年 4 月 4 日、5 日、6 日、7 日に開催された。この 4 日間が、すべてのグループが参加した基本的な旅程（旅行の核）となった。

参加者はガイド 3 名を含め総勢 97 名で、1、2A、2B の 3 グループに分かれて行った。第 1 グループは、交流（地元の日系協会との交流）のみを含む基本的な旅程を実施した。グループ 2A と 2B は、基本的な旅程に加えて、サンタカタリーナ州の Treze Tílias や Termas de Gravatal などの他の場所への観光延長を行った。

このニュースレターでは、全グループに共通する基本的な旅程のみを取り上げることになる。4 月 4 日の朝、LATAM 航空の飛行機でサンパウロを出発し、午前 9 時 10 分頃にシャペコ空港に到着した。そこから一行はバスに乗って、310 キロ離れたフレイ・ロジェリオ町のセルソ・ラモス地区へ向かった。途中、「Ligeirinho」というガソリンスタンドにあるレストランで昼食休憩があった。

途中で、私たちはサンタカタリーナ州内陸部の典型的な風景を数多く目にした。そこには、アラウカリア松の木が生い茂り、主に原生林などの緑地帯が広がり、牧草地が点在していた。

途中でもう一度立ち寄り、午後 4 時頃、ようやくフレイ・ロジェリオの「サクラパーク」に到着した。ラモス日本人コミュニティには、平和の塔や平和の鐘、複数の鳥居、将来の神社の予定地、八角堂、道場（JICA の支援で建設された武道を練習するための道場）、そして社会活動本部の会館など、日本文化のシンボルが数多く見当たった。全てのグループは、訪問の最初の目的地である平和の塔に集合した。

平和の塔には、広島と長崎の原爆の最後の生存者である小川渡さん（95 歳）というユニークな人物がいた。彼は特に長崎出身である。彼は、自ら見て感じた原爆の恐ろしさについて語り、自分が経験したような悲劇的な出来事を二度と起こしてはならないと強調した。最後に彼は長崎に所存する同じ形の鐘を鳴らした。続いて県連会長が鐘を鳴らし、続いて広島、長崎、沖縄の代表者も鐘を鳴らした。

集会の前には、地元協会会長の尾中・エルネスト・エイサク氏による歓迎の挨拶があり、続いて県連会長の谷口ジョゼー氏が歓迎に対する感謝の意を表した。その後、訪問者と主催者の間の友情を象徴する日本酒の贈呈が行われた。その直後に、亡くなったご先祖を追悼する法要が行われ、一人一人が線香をあげて供養した。

最後に、セルソ・ラモスの会員たちが用意した豪華な夕食が提供された。主催者の中には、最近までサンパウロに住み、ブラジル茨城県人会の会長を務めていた本田泉という知り合いの人もいた。デザートには地元産の梨が振る舞われ、その比類のない味と美しさ、品質に皆が驚嘆した。

夕食後にはカラオケを歌いながらリラックスしたひとときを過ごした。第 1 グループは早朝の移動で疲れていたため、協会の皆さんとの集合写真の撮影と「ふるさと」の歌で午後 9 時半に訪問を終了した。その後、バスはサクラパークから 30km 離れたクリチバノス市にある「Gaboardi ホテル」まで私たちを運んだ。こうして初日は終わった。



Junto à Torre da Paz
平和の塔を背景に



Em frente ao multi-torii
複数鳥居の前で



Pavilhão octogonal – construção com fundo Kusanone Shikin do Governo japonês (Consulado Geral do Japão em Porto Alegre)

日本政府「草の根資金」援助で構築された八角堂（ポルトアレグレ日本国総領事館）



Sr. Wataru Ogawa fala de suas lembranças da bomba atômica

小川渡（おがわわたる）さんが原爆の記憶を語る



José Taniguti faz a saudação e agradecimento em nome dos grupos

谷口県連会長が訪問団を代表して挨拶と感謝の意を表す



Foto comemorativo na Comunidade de Celso Ramos

セルソ・ラモス共同体会館での記念撮影

No dia seguinte, 5, sábado, os grupos saíram pela manhã após o café, em direção a Lages, uma localidade distante cerca de 90 quilômetros de Curitiba. Chegando em Lages, a cidade estava em dia de festa pois estava iniciando a temporada da colheita do pinhão. O encontro com o pessoal da diretoria da Associação Nipo-Brasileira local foi justamente na praça central da cidade onde se realizava a cerimônia de abertura da festa. O presidente da Associação, Sr. Roberto Yamanishi, também estava no palanque junto com as autoridades e fez também a sua saudação. Depois os grupos dirigiram para a Igreja Matriz seguindo o roteiro programado. Depois da visita à Igreja Matriz, fomos a pé até o restaurante onde havia comida farta e todos comeram à vontade.

Depois do almoço deslocamos para o auditório do Instituto Federal de Santa Catarina – Campus Lages – onde foi feito o intercâmbio com a Associação Cultural Nipo-Brasileira de Lages. Lá o Sr. Roberto Yamanishi fez uma longa explanação sobre as atividades da Associação e soubemos que a comunidade nikkey local se formou de diversas áreas econômicas, sendo a agricultura a primeira atividade que atraiu essas famílias e, posteriormente professores e profissionais liberais. José Taniguti, fazendo o uso da palavra, agradeceu aos anfitriões pela simpática acolhida e discorreu sobre a difícil fase dos pioneiros da imigração japonesa em que muitos sucumbiram sem a mínima chance por desconhecimento de doenças tropicais que existiam no novo mundo como a malária e doença de chagas. Falou sobre o monumento Irehii e o seu significado e muitos ficaram sensibilizados pois não conheciam essa história.

Despedimos com a foto de grupo junto com os associados locais ao som da canção “Furusato” e a caravana seguiu em direção a São Joaquim, terceira e última cidade visitada.

翌日の5日土曜日、全グループは朝食後、クリチバノス市から約90キロ離れたラジェス市に向けて出発した。ラジェスに到着すると、街はアラウカリア松の実の収穫シーズンの始まりを祝っていた。地元の日系ブラジル協会の理事会との会合は、フェスティバルの開会式が行われている市内の中央広場で行われた。同協会会長の山西・ロベルト氏も慶祝団らとともに壇上に上がり、挨拶を述べた。その後、グループは予定通りのルートで大聖堂へ向かった。メインの教会を訪れた後、私たちはレストランまで歩いて行った。そこには豊富な食べ物があり、皆が心ゆくまで食べた。

昼食後、私たちはサンタカタリーナ国立大学ラジェス校の講堂に行き、ラジェス日伯文化協会との交流会が行われた。そこで、山西・ロベルト会長は協会の活動について長々と説明し、地元の日系コミュニティはさまざまな経済圏から形成されており、農業がこれらの家族を惹きつけた最初の産業であり、後に教師や専門家が加わったことを知らせた。谷口県連会長は挨拶で、主催者たちの温かい歓迎に感謝の意を表し、マラリアやシャガス病など新世界に存在する熱帯病に関する知識の欠如により、わずかなチャンスも与えられずに多くの人々が亡くなった、日本人移民の先駆者たちの困難な時代について語った。彼は「開拓先没者慰霊碑」とその意味について話し、その歴史を知らなかった多くの人々が感動した。

「ふるさと」の歌を斉唱しながら地元のメンバーと集合写真を撮って別れを告げ、団体は3番目で最後の訪問都市、サン・ジョアキンへと向かった。



Cerimônia de Abertura da Temporada da Colheita do Pinhão (Lages)

アラウカリア松の実収穫シーズンの開幕式（ラージェス）



Em frente à Igreja Matriz de Lages

ラジェスカトリック教大聖堂の前で



Almoço no Restaurante Cansian Zamban

カンシアン・ザンバン・レストランでの昼食



Almoço no Restaurante Cansian Zamban

カンシアン・ザンバン・レストランでの昼食



Presidente Roberto Yamanishi faz a sua apresentação no Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Santa Catarina – Campus Lages

山西・ロベルト会長がサンタカタリーナ国立大学ラジェスキャンパスで歓迎の挨拶と講演



Foto comemorativo junto com a Associação Cultural Nipo-Brasileira de Lages

ラジェス日伯文化協会の皆さんとの記念撮影

São Joaquim dista de Lages, cerca de 80 quilômetros e a viagem durou cerca de 1 hora e 20 minutos. É uma cidade montanhosa que situa numa altitude de aproximadamente 1.360 metros acima do nível do mar e a temperatura média anual é de 13,5 °C. Porém no inverno a temperatura varia entre 0 °C e 10 °C podendo atingir temperaturas negativas que lembra as regiões da Europa. Por isso é propício para plantação de maçãs, principalmente as da espécie Fuji que dá em Aomori, no Japão.

Chegamos ao São Joaquim Park Hotel por volta das 17:00h. Depois de um banho e um breve descanso, fomos para o Restaurante Plátano, único restaurante da cidade que tem acomodação para os três grupos ao mesmo tempo. Lá estava o Sr. Fumio Hiragami, famoso plantador de maçãs e de uvas de altitude, que nos aguardava com caixas de maçãs para que provássemos como sobremesa. Jantamos e fomos descansar após mais um longo dia de viagem.

サン・ジョアキンはラジェスから約 80 キロメートル離れており、所要時間は約 1 時間 20 分かかった。標高約 1,360 メートルの山岳にある町で、年間平均気温は 13.5°C だ。しかし、冬には気温が 0°C から 10°C の間に変化し、ヨーロッパの地域と比較するとマイナス気温に達することもある。そのため、リンゴ、特に日本の青森で育つフジ種のリンゴを植えるのに適している。

O terceiro dia que foi 6 de abril, domingo, amanheceu lindo e ensolarado. Após o café da manhã no hotel, partimos às 8:30h rumo ao pomar de maçãs da fazenda do Sr. Hiragami. Lá, as pessoas que viam pela primeira vez as macieiras carregadas de maçãs Fuji ficaram pasmadas com o espetáculo de cores vermelhas num fundo verde, um milagre da natureza que só acontece nessa terra fria de São Joaquim. O Sr. Hiragami em suas explicações disse que a planta mãe que originou todas as mudas de maçãs Fuji estava na comunidade de Celso Ramos e foi trazida para São Joaquim onde o clima era mais propício. De fato, a maçã Fuji se adaptou melhor no clima frio de São Joaquim e multiplicou de tal forma que a cidade se transformou e tornou-se a capital nacional da maçã Fuji.

Depois dessa visita inesquecível, fomos para a sede da Associação Cultural e Esportiva de São Joaquim, onde os associados aguardavam para uma confraternização. Fomos recebidos pelo seu presidente Sr. Carlos Hiroshi Yamaguchi e sua diretoria. O almoço cujo prato principal foi arroz carreteiro foi servido fartamente e havia também pratos japoneses e uma farta quantidade de maçãs e feijoas, uma fruta dessa região também conhecida por goiaba serrana de sabor suave e lembra o gosto do maracujá doce.

Após a troca de saudações, entrega do saquê e despedida com a canção “Furusato” a caravana seguiu para a Vinícola Villa Francioni onde o Sr. Hiragami produz vinhos das marcas “Torii” e “Kanpai” que já foram premiados em concursos na Europa. Lá tivemos explicações sobre a produção de vinhos e soubemos que os barris para envelhecimento de vinhos são de carvalho cujo custo é de 2.400 dólares americanos e só podem ser utilizados até três vezes. E as rolhas são de cortiças portuguesas. Daí porque os vinhos finos são caros e pouco acessíveis. Depois dessa visita, retornamos para o hotel onde pernoitamos pela terceira noite.

午後 5 時頃、サン・ジョアキン・パーク・ホテルに到着した。シャワーを浴びて少し休憩した後、私たちは市内で唯一、3 つのグループを同時に収容できるレストラン、「Restaurante Plátano」へ訪れた。そこには有名なリンゴと高地ブドウの栽培者である平上文夫さんがいて、デザートに食べてもらうためのリンゴの箱を持って私らを待っていてくれた。私たちはまた長い一日の旅を終えて夕食をとり、ホテルへ帰って休んだ。

3 日目、4 月 6 日日曜日は美しい晴天の朝を迎えた。ホテルで朝食をとった後、午前 8 時半に平上さんのリンゴ農園へ出発した。そこで、フジリンゴの実のなったリンゴの木を初めて見た人々は、緑の背景に赤い色の光景に驚嘆した。これは、サン・ジョアキンのこの寒い土地でのみ起こる自然の奇跡である。平上氏は説明の中で、フジリンゴの苗木の起源となった母植物はセルソ・ラモス農村にあり、気候がより適したサン・ジョアキンに持ち運ばれたと述べた。実際、フジリンゴはサン・ジョアキンの寒い気候に適応して繁殖し、サン・ジョアキン町はフジリンゴの全国的な首都へと変貌を遂げた。

この忘れ難い訪問の後、私らはサン・ジョアキン文化スポーツ協会の本部へ行き、そこでは会員たちが集まって待っていた。そして山口・カルロス・ヒロシ会長と役員の方々の歓迎を受けた。昼食は、主食は「アロス・カレテイロ」で、ボリュームたっぷりに提供され、日本料理や、リンゴやフェイジョアもたっぷり出された。フェイジョアは、この地域の果物で、グアバ・セラナとしても知られ、甘いパッションフルーツに似たマイルドな風味がある。

挨拶を交わし、お酒を手渡し、「ふるさと」の歌で別れを告げた後、訪問団は平上さんが「トリイ」や「カンパイ」というブランドでヨーロッパのコンクールで受賞歴のあるワインを生産するヴィラ・フランチョーニ・ワイナリーへ向かった。そこでワイン製造についての説明を受け、ワインを熟成させるための樽はオーク材で作られており、2,400ドルかかり、3回までしか使用できないことを知った。ストッパーはポルトガルのコルクで作られている。だからこそ、高級ワインは高価で、あまり手が届かないのである。この訪問の後、私らはホテルに戻り、3泊目を過ごした。



José Taniguti apresenta a caravana ao Sr. Hiragami
谷口会長が平上氏に訪問団を紹介する



Foto comemorativa na plantação de maçãs
リンゴ園での記念撮影



Sr. Hiragami faz a explanação sobre o cultivo da maçã
平上さんがリンゴ栽培について説明



Foto comemorativo dos grupos com a comunidade local. O kaikan foi construído com a ajuda da JICA.
地域住民とのグループによる記念写真。この会館はJICAの援助で建てられ



Maças maduras em ponto de colheita

収穫を待つ熟したリンゴ



Sr. Hiramami, sua esposa Sra. Shizuka e José Taniguti

平上氏、静香夫人、そして谷口ジョゼー

O quarto e último dia do Grupo 1 foi uma segunda-feira de céu encoberto. A caravana se dirigiu inicialmente para o Agro Comercial Hiramami, um entreposto de maçãs de várias espécies, incluindo pera e kiwi. Lá vimos a classificação e seleção de maçãs por tamanhos onde parte é feita mecanicamente e outra parte, manualmente. Segundo o Sr. Hiramami, são cerca de 300 funcionários que se dedicam nas atividades de colheita, transporte, armazenamento, classificação e expedição. Lá compramos maçãs já em caixas para trazer de presente. Foi pena que não dava para trazer mais devido a limitação de carga no avião.

第1グループの4日目と最終日は曇り空の月曜日であった。訪問団はまず、ナシやキウイなどさまざまな種類のリンゴを保管している「アグロコマーシャルヒラガミ」に向かった。そこで私らはリンゴを大きさによって分類し選別する作業を見学した。その作業の一部は機械で行われ、一部は手作業で行われていた。平上氏によれば、収穫、輸送、保管、選別、出荷業務に従事する従業員は約300人いるという。そこで私たちは贈り物として持っていくための箱入りのリンゴを購入した。飛行機の貨物制限のため、もっと多くの荷物を持ち込めなかったのは残念であった。



Seleção e classificação de maçãs

リンゴの選別と等級分け



Várias espécies de maçãs, pera e kiwi

さまざまな種類のリンゴ、ナシ、キウイ



Tamponamento e rotulação dos vinhos Torii e Kanpai.

トリーワインとカンパイワインのコルク栓とラベル貼り。



Vista Panorâmica da seleção e classificação de maçãs.

リンゴの選別と等級分けのパノラマビュー。

Depois fomos para a Estação Experimental EPAGRI onde as matrizes das macieiras Fuji que estavam improdutivas por não se adaptarem na região de Celso Ramos foram trazidas para São Joaquim. Devido ao frio do inverno, as maçãs se adaptaram muito bem. Graças às orientações do doutor Kenshi Ushirozawa, que com amor e dedicação fez da maçã Fuji se tornar a melhor maçã de qualidade no Brasil e o Dr. Yoshio Yoshida, enviado pela JICA anos depois e foi também o orientador prestando relevantes serviços para o desenvolvimento do cultivo da maçã Fuji no Brasil.

その後、私たちは EPAGRI 実験施設を訪れた。そこでは、セルソ ラモス地域に適応しなかったために生産性が不自由なフジリンゴの木の母株がサン ジョアキンに移植されたのがあった。寒い冬のおかげで、リンゴは非常によく成長した。愛情と献身をもってふじりんごをブラジルで最高品質のリンゴに育て上げた後澤健志（うしろざわけんし）博士と、数年後に JICA から派遣され、ブラジルにおけるフジリンゴ栽培の発展に関連サービスを提供するアドバイザーでもあった吉田芳雄（よしだよしお）博士の指導に感謝する。

	
EPAGRI - Plantas matrizes da maçã Fuji transplantadas da comunidade de Celso Ramos. EPAGRI - セルソ・ラモス・植民地から移植されたフジリンゴの母植物	Inverno em São Joaquim – nevada サンジョアキンの冬 - 降雪



Dr. Kenshi Ushirozawa
後澤健志（うしろざわけんし）博士



Dr. Yoshio Yoshida
吉田芳雄（よしだよしお）博士

Concluída a visitação na EPAGRI, o grupo 1 se separou dos grupos 2A e 2B e tomou rumo ao aeroporto da cidade de Jaguaruna no litoral Catarinense. Antes de prosseguir viagem, almo ou na churrascaria Schlichting em São Joaquim e a descida da serra se deu pela Rodovia da Serra Rio do Rastro, um caminho tortuoso e acidentado cuja vista foi prejudicada pela intensa neblina que predominava devido a mudança de tempo. Do aeroporto, embarcamos no avião da LATAM e por volta das 21:00h estávamos aterrissando no Aeroporto de Guarulhos.

EPAGRI 訪問後、第 1 グループは第 2A グループ、第 2B グループと別れ、サンタカタリーナ州沿岸のジャグアルーナ市の空港に向かった。旅を続ける前に、第 1 グループはサン・ジョアキンのステーキハウス「シュリヒティング」で昼食をとり、曲がりくねった急斜面道路であるセラ・リオ・ド・ラストロ・道路を通して山を下りた。この道は天候の変化により濃い霧が立ち込め、視界が悪かった。空港から LATAM 航空の飛行機に乗り、午後 9 時頃にグアルーリョス空港に着陸した。

RELATÓRIO DE VIAGEM AO JAPÃO

José Taniguti

Período: 21 de abril a 28 de abril de 2025

Esta viagem, apesar de curta e corrida, foi bastante profícua e atingiu plenamente o propósito almejado.

Teve início no dia 18 de abril com o voo da Air China com partida de Guarulhos às 9:25h com escalas em Madrid e em Beijing. Em Beijing tive que pernoitar no dia 19 pois o voo para Osaka (Aeroporto de Kansai) partiria no dia 20 às 8:40h. O avião chegou em Osaka por volta das 12:40h e lá no portão de desembarque encontravam-se aguardando pela minha chegada os Srs. Keisuke Tai e Takashi Nishida, ambos da Divisão de Assuntos Internacionais do Governo de Wakayama.

Vale ressaltar que os serviços da Air China, apesar do preço convidativo, foram de boa qualidade e durante o pernoite em Beijing os serviços de traslado assim como a hospedagem no hotel correu por conta da Air China.

O que me impressionou em Beijing é que muito diferentemente do que eu imaginava, é uma cidade moderna com muitos prédios novos, ruas e avenidas largas e carros grandes e novos e até parecia que estava em Miami. Não é por acaso que a China é a segunda maior potência mundial.

日本旅行のレポート

著： 谷口ジョゼー（眞一郎）

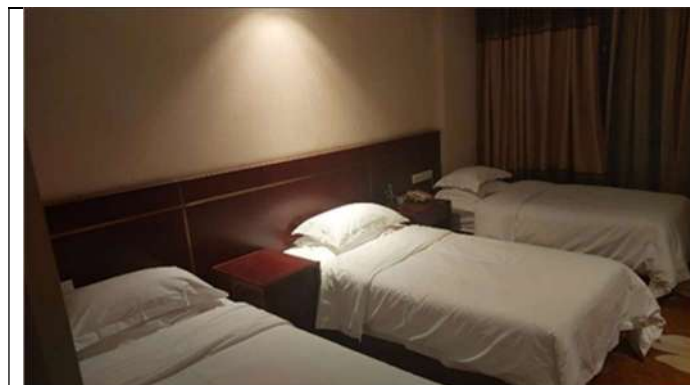
期間：2025年4月21日—4月28日

この旅行は、短くて慌ただしいものであったにもかかわらず、非常に実り豊かで、当初の目的を十分に達成した。

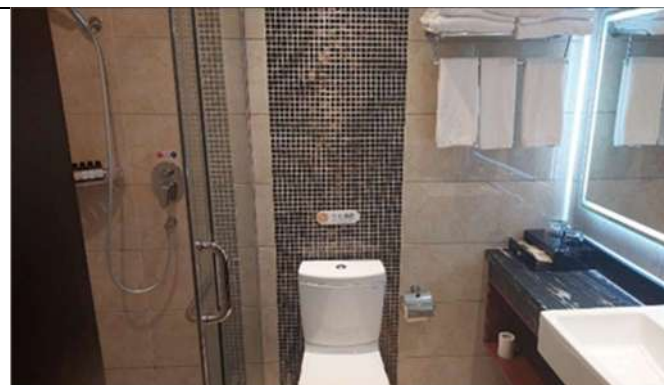
この旅は4月18日、エアチャイナのフライトが午前9時25分にグアルーリョスを出発し、マドリードと北京の経由で始まった。北京では、20日の午前8時40分に大阪（関西空港）行きの便が出発するため、19日の夜北京で一泊することになった。飛行機は午後12時40分ごろ大阪に到着した。出口では和歌山県庁国際課の田井慶祐さんと西田卓司さんが待っていた。

魅力的な価格にもかかわらず、エアチャイナのサービスは質が高く、北京での宿泊中は、エアチャイナによって送迎サービスとホテルの宿泊が提供されたことは特筆に値する。

北京で私が感銘を受けたのは、想像していたのとは全く違って、新しい建物がたくさんあり、道路や並木道も広く、大きくて新しい車が走っている近代的な都市で、まるでマイアミにいるような気分になったことであった。中国が世界第2位の大国であることは偶然ではない。



Aposento do Beijing Fuyong Yulong International Hotel
北京福永裕龍国際ホテルの客室



Banheiro do Beijing Fuyong Yulong International Hotel
北京福永裕龍国際ホテルのバスルーム



Lobby do Beijing Fuyong Yulong International Hotel
北京福永裕龍国際ホテルのロビー



Vista de Beijing pela janela do quarto do Beijing Fuyong Yulong International Hotel
北京福永裕龍国際ホテルの部屋の窓から見える北京の景色

Chegando em Wakayama, me levaram para o Hotel Granvia onde pernoitei por 3 dias. No período da tarde do mesmo dia tive que resolver um problema que ocorreu na fechadura de uma das malas. Elas travaram ainda em casa antes de viajar e simplesmente não abriam mais. Foi necessário levar a um chaveiro especializado em Wakayama para abrir e era um domingo. Felizmente encontramos o chaveiro e conseguiu -se abrir a mala. Porém era necessário comprar uma cinta com fechadura e isso foi providenciado no dia seguinte pelo Sr. Tai. Ainda no dia 20 fui fazer compra de um cinto para calça pois o cinto que tinha levado comigo arreventou junto a fivela durante a viagem. Comprei também um calçado leve para fazer a minha caminhada diária. O jantar foi junto com Sr. Osamu Hazama e Sr. Yoshio Yamashita.

和歌山に到着すると、グランヴィアホテルに連れて行かれ、そこで 3 日間滞在した。同じ日の午後、スーツケースの 1 つの鍵の問題を解決する必要があった。旅行前に家で閉じ込めたまま、開かなくなってしまった。開けるには和歌山の専門の鍵屋に持っていかねければならず、その日は日曜日であった。幸運にも鍵屋さんが見つかり、スーツケースを開けることができた。しかし、スーツケースに鍵付きのベルトを購入する必要があり、翌日、田井さんが手配してくれた。20 日、旅行中に使っていたベルトはバックルからちぎれたので、ズボンにつける新しいベルトを買いに行った。それから毎朝のウォーキング用に軽い靴も買った。夕食は迫間脩さん、山下善夫さんと一緒にした。



Chegada no Aeroporto de Kansai.
Recepção pelas voluntárias da Osaka Expo.

関西空港に到着。
大阪万博ボランティアによる歓迎。



Vista da cidade de Wakayama pela janela do Hotel Granvia Wakayama. Em primeiro plano, o Largo da Estação Ferroviária de Wakayama.

Vista pela janela do refeitório do Hotel.
ホテルグランヴィア和歌山の窓から眺める和歌山市街地。
手前は和歌山駅前広場。
ホテルのダイニングルームの窓からの眺め。



Com o Sr. Osamu Hazama, presidente da Wakayama Nanpoku America Kyokai.

わかやま南北アメリカ協会会長の迫間脩氏と。



Parada técnica a caminho de Wakayama. Aos fundos, jardim com a cara do urso Panda.

ホテルグランヴィア和歌山の窓から眺める和歌山市街地。手前は和歌山駅前広場。ホテルのダイニングルームの窓からの眺め。

O dia 21 de abril (segunda-feira), foi o primeiro dia de visitas oficiais em Wakayama. De manhã fomos para a cidade de Katsuragi, município onde o meu pai nasceu. O prefeito, Sr. Masanori Nakazaka me recebeu calorosamente. Depois de uma breve troca de palavras, ele me perguntou sobre o túmulo dos antepassados da família Taniguti. Como lhe respondi que não sabia exatamente o lugar, ele telefonou imediatamente para um ex-funcionário da Prefeitura de nome Ikeda que se aposentou recentemente e que supostamente saberia nos informar. De fato, o Sr. Ikeda morava próximo ao cemitério da família Taniguti. Dirigimo-nos até à casa do Sr. Ikeda, e o prefeito também nos acompanhou. O cemitério ficava no topo de uma ladeira íngreme e lembrei-me exatamente desse local quando estive há 25 anos. Depois da cerimônia de oferenda de velas e incensos, despedimos com agradecimentos ao prefeito e ao Sr. Ikeda.

4月21日（月）は和歌山県への公式訪問の初日であった。午前中は父の出身地であるかつらぎ町へ行った。中阪雅則町長が温かく迎えてくださった。短い会話の後、彼は谷口家の先祖の墓について私に尋ねた。私が正確な場所は分からないと答えると、彼はすぐに、最近退職した池田という役所の元職員に電話をかけ、その人が教えてくれるはずだと言った。実は池田さんは谷口家の墓地の近くに住んでいた。町長も同行して池田さんの自宅へ向かった。墓地は急な丘の上にあり、私は25年前にそこに行ったときからまさにこの場所を覚えていた。献灯・献線の後、町長と池田氏に感謝の意を表し、お別れした。



Sr. Masanori Nakazaka, prefeito de Katsuragi e José Taniguti, na Prefeitura de Katsuragi

中阪雅則かつらぎ町長と谷口ジョゼー（かつらぎ町役所にて）。



Diante do cemitério da família Taniguti em Katsuragi, Wakayama. Um momento para refletir sobre as minhas raízes.

和歌山県かつらぎ町うつりの谷口家墓地前。自分のルーツを振り返るひととき。



Diante do cemitério da família Taniguti em Katsuragi, Wakayama. Um momento para refletir sobre as minhas raízes.

和歌山県かつらぎ町うつりの谷口家墓地前。自分のルーツを振り返るひととき。



Em frente à entrada da casa do Sr Ikeda (segundo a contar da direita). Com o prefeito, e funcionários do Governo de Wakayama e funcionário da Prefeitura.

池田さん宅玄関前（池田さんは右から2番目）。町長、和歌山県庁職員とかつらぎ町役所職員の方々と。

Depois fomos ao encontro do ex-deputado Sr. Misahiro Kado que conheceu meu pai e foi deputado provincial por várias gestões. Almoçamos juntos no restaurante administrado pelo seu filho, Hirofumi Kado. O prato foi o famoso “unagi no kabayaki” (enguia grelhado à moda japonesa temperado com tarê). Despedimos do Sr. Kado e retornamos para a cidade de Wakayama. No caminho, tentamos encontrar o cemitério da família Mimura (antepassados da minha mãe), que fica dentro do terreno de um templo budista, porém não tivemos êxito.

Em Wakayama a primeira pessoa a ser visitada seria o Governador Shuhei Kishimoto. Infelizmente, não foi possível porque ele faleceu subitamente no dia 14 de abril, pouco antes da minha chegada no Japão. Em seu lugar me atendeu a Sra. Kaori Kitamura, Diretor Geral do Departamento de Planejamento do Governo da Província de Wakayama. Inicialmente, transmiti o nosso pesar em nome dos associados pelo passamento do Governador Kishimoto e depois agradeci em nome dos associados, pela vinda da comitiva do Governado ao nosso evento comemorativo dos 70 anos de fundação da Wakayama Kenjinkai do Brasil ocorrido em 19 de outubro de 2024 como também, pela remessa de valores para cobrir parte das despesas da festa e da construção de um mini elevador para

Disse também que a obra seria iniciada em agosto, depois do Festival do Japão, porque ficaríamos sem condições de acesso para carga e descarga de utensílios e ingredientes para fazer okonomiyaki à moda de Kansai. Agradei também pela aprovação de um auxílio para a festa de inauguração do Monumento em Homenagem aos Imigrantes de Dourados e Curupai. E, por fim, convidei um representante da Divisão de Assuntos Internacionais de Wakayama a vir a São Paulo, no Festival do Japão e ajudar a fazer o okonomiyaki e sentir de perto a experiência de fazer o okonomiyaki ao lado dos associados e seus filhos. E convidei também para comparecer na inauguração do Monumento em Dourados que seria provavelmente em agosto.

No Kencho (sede do Governo) encontrei com pessoas como Toshihiko Okazawa (Diretor Geral para Promoções no Aeroporto), Sra. Yurie Kubo (Chefe da Divisão de Assuntos Internacionais do Departamento de Planejamento do Governo de Wakayama), Sr. Masahiro Yamamoto, (Vice-Diretor da Divisão de Assuntos Internacionais do Departamento de Planejamento), Sr. Takashi Nishida, (Gerente de Seção da Divisão de Assuntos Internacionais), Sr. Takahiro Furuta, (Chefe de Seção do Departamento de Planejamento Agrícola do Governo de Wakayama) entre outras. E, também, o nosso velho amigo Shingo Uoi.

その後、私たちは父の知り合いで、数期にわたって地方議員を務めた元議員の門三佐博氏に会いに行った。息子の門博文さんが経営するレストランで一緒に昼食をとった。その料理は名物の「うなぎのかば焼き」（タレで味付けした日本風の焼きうなぎ）であった。門さんと別れて和歌山市へ戻った。途中、寺の敷地内にある味村家（母方の先祖）の墓地を探したが、見つからなかった。

最初に、岸本周平和歌山県知事の訪問を予定していたが、残念ながら、私が日本に到着する直前の4月14日に彼が突然亡くなったため、それは実現できなかった。代わって、和歌山県企画部長の北村香様にご対応いただいた。まず、県人会会員を代表して岸本知事のご逝去に対し哀悼の意を表し、続いて、令和6年10月19日に開催されたブラジル和歌山県人会創立70周年記念事業に知事、慶祝団ご一行様にご臨席いただいたこと、また、祝賀会費用の一部送金、高齢者や車椅子利用者のためのミニエレベーター設置に対する援助を、会員を代表してお礼を申し上げた。

また、関西風お好み焼きを作るための道具や材料の積み下ろしができないため、日本祭りが終わった8月から工事を開始する予定だと述べた。また、ドゥラドスとクルパイの移民を讃える記念碑の落成式への助成金を承認していただいたことにも感謝した。

そして最後に、和歌山県国際交流課の代表者をサンパウロの日本祭りに招待し、お好み焼き作りを手伝ってもらい、会員やその子弟たちと一緒にお好み焼き作りを直接体験してもらうように頼んだ。そして私はおそらく 8 月に予定されているドウラドスの記念碑の除幕式に出席するよう招待した。

県庁では、岡澤利彦空港活性化担当参事、久保友里恵和歌山県国際交流班主事、山本昌弘企画部国際課副課長、西田卓司国際課班長、古田隆洋和歌山県農林水産政策局輸出促進班主査らと面会した。そして、私たちの旧友である魚井慎吾さんとも。



Com Sr. Shingo Uoi, que já esteve no Brasil por 3 vezes. Ele é atualmente Secretário Geral do Gabinete do Governador.

ブラジルに 3 回来ている魚井慎吾さんと。彼は現在、知事室の秘書課課長の役を務めている。



Escrevendo o meu nome e cargo no Livro de Registro de Condolências pelo passamento do Governador Shuhei Kishimoto.

岸本修平知事のご逝去に際し、弔問簿に氏名と役職を記帳いたしました。



Com os funcionários do Governo de Wakayama. Atrás a direita, Sr. Kohei Isa, que esteve no ano passado no Festival do Japão e ficou encarregado do limono-ten.

和歌山県庁関係者と。右奥は、昨年の日本祭りで「いいもの展」を担当した伊佐康平さん。



Jantando em companhia do Sr. Yoshio Yamashita, Gerente de Seção do Departamento de Planejamento – Divisão de Assuntos Internacionais de Wakayama.

和歌山県企画部国際課課長の山下善夫氏と会食。

Depois fui conduzido até à Assembleia Legislativa, onde todos os deputados que vieram ao Brasil no ano passado já me aguardavam para cumprimentos. Depois de trocas de cumprimentos e troca de presentes com o Presidente da Assembleia, Sr. Taiyu Suzuki, fui conduzido de volta para a sala da Secretaria do Governo junto ao gabinete do Governador em que o Sr. Shingo Uoi atua como Gerente da Secretaria de Governo da Província, onde registrei o meu nome enquanto presidente da Wakayama Kenjinkai do Brasil, no livro dedicado a condolências pelo passamento do Governador Kishimoto.

それから私は県議会に連れて行かれたが、そこでは昨年ブラジルに訪れた議員全員がすでに私を歓迎するために待っていた。鈴木太雄議長と挨拶と贈り物を交わした後、秘書課の部屋へ案内され、岸本知事の逝去を悼む弔問記帳にブラジル和歌山県人会会長として記名した。



Com o Presidente da Assembleia Legislativa de Wakayama, Sr. Taiyu Suzuki.

和歌山県議会議長の鈴木鈴木太雄様と。



Com os deputados provinciais que me receberam. Da esquerda para direita: deputados: Kousei Nakamoto, Reiko Mori, Noboru Sakamoto, Taiyu Suzuki, Yoichi Tani, Kouten Uraguchi e Hideaki Takada. Todos vieram nos 70 anos a menos do Yoichi Tani.

私を歓迎してくれた県議会議員たちと。左から右へ：高田 英亮議員、森礼子議員、坂本登議員、鈴木鈴木太雄議長、谷洋一議員、浦口高典議員、中本浩精議員。彼らは皆、谷洋一議員除いて 70 周年式典に参加した。

Cumprido as formalidades previstas no roteiro de visitas, fui ao jantar com os deputados a convite do Sr. Taiyu Suzuki. E assim terminou o primeiro dia da agenda de visitas.

訪問日程に定められた手続きを終えた後、鈴木太雄先生の招待で代表団と夕食を共にした。こうして訪問日程の初日は終了した。

O dia 22 de abril (terça-feira), foi o segundo dia de visitas programadas. Às 9:30h conforme previsto, o Sr. Keisuke Tai veio me buscar dirigindo o seu carro a serviço do Governo. Inicialmente fomos visitar o Sr. Naohisa Kashihata, Diretor Presidente da WIXAS (Wakayama International Exchange Association), uma Fundação destinada a dar apoio aos estrangeiros residentes em Wakayama e também concede bolsas do tipo “Home Stay” de 3 semanas para jovens descendentes de Wakayama e filhos de associados. Lá encontrei com o Sr. Noriyuki Suzukawa, Diretor Gerente/Secretário Geral da WIXAS. O Sr. Suzukawa sucedeu ao cargo do Sr. Toru Kitayama recentemente aposentado.

4月22日（火）は訪問予定日の2日目であった。予定通り午前9時30分に田井慶祐さんが公用車で迎えに来てくれた。私たちはまず、和歌山に住む外国人を支援する財団法人和歌山県国際交流協会（WIXAS）の理事長である檜畑直尚先生を訪問した。同財団は、和歌山出身の若者や関係者の子弟たちに3週間の「ホームステイ」奨学金を支給している。そこでWIXASの常務理事、事務局長の鈴川典之氏とお会いした。鈴川氏は、先日退職した北山徹氏の後を継いだ。



Com o Sr. Naohisa Kashihata – Diretor-Presidente da WIXAS (Wakayama International Exchange Association).

WIXAS（財団法人和歌山県国際交流協会）理事長の 檜畑直尚氏と。

Depois, fomos à Universidade Federal de Wakayama e fomos recebidos pelo seu diretor, Sr. Mitsugi Motoyama. Lá estavam também o professor doutor Takanori Nomura, (Diretor Executivo para Assistência a Estudantes, Pesquisas e Engajamento Internacional). Professor e Diretor Geral da Organização para Saúde e Bem-Estar, Takumi Teramoto, Principal da Divisão de Engajamento Internacional, Senhora Naoko Tei, da Unidade de Apoio aos Estudantes Internacionais e as nossas velhas conhecidas e amigas professoras Etsuko Higashi, do Departamento de Turismo e a professora Ayako Nagatomo que já esteve no Brasil para fazer o Tratado de Cooperação Mútua com a Universidade Federal de Dourados, MS. Lá encontramos também o jovem Yan Yoshinori Arakaki, de Dourados, que foi para Wakayama neste ano para fazer o Curso na sua especialidade pelo convênio.

その後、和歌山県国立大学を訪問し、本山貢学長に迎えられた。同時に野村孝徳教授（学生・研究・国際交流担当・副学長・工学博士）も出席した。国際交流課の寺本匠課長、国際交流課留学生支援係である程奈緒子職員、そして私たちの古い知り合いであり友人である観光学部の東悦子教授、そしてブラジルのドウラドス連邦大学（南マットグロッソ州）との相互協力協定を結ぶためにすでにブラジルを訪れている長友文子教授。そこで私たちは、協定を通じて専門分野のコースを受講するために今年和歌山に渡った、ドウラドス出身の若者、ヤン・ヨシノリ・アラカキ君とも会った。

Depois de almoçar o famoso lámen de Wakayama, seguimos rumo à cidade de Tanabe, na casa do Sr. Tsutomu Fuke, atual presidente da Associação de Intercâmbio de Wakayama com Países da América Latina. Como chegamos adiantado, o Sr. Tai sugeriu que visitássemos o museu do famoso carvão “binchotan” de Wakayama. O binchotan é um carvão de alto rendimento produzido com madeiras de “ubamegashi”, existente nas florestas nativas das montanhas de Kumano. Ubamegashi é também a árvore símbolo de Wakayama. Da técnica de produção de carvão, pode-se obter dois tipos de carvão: o carvão branco e o carvão negro.

和歌山名物ラーメンを昼食にいただいた後、田辺市にある和歌山中南米交流協会現役会長の富家力氏のご自宅へ向かった。私らは早く到着したので、田井さんは和歌山の有名な備長炭博物館を訪れることを提案した。備長炭は、熊野山地の原生林に生息するウバメガシから生産される高収量炭である。ウバメガシは和歌山県のシンボルツリーである。木炭生産技術により、白炭と黒炭の 2 種類の石炭が得られる。



Da esquerda para direita: Sr. Yoshio Yamashita (Kokusaika); Professora Etsuko Higashi (Univ. Wakayama); Estudante Yan Yoshinori Arakaki; José Taniguti; Reitor Professor Mitsugi Motoyama; Professor Takanori Nomura, Sr. Keisuke Tai (Kokusaika) e Professor Takumi Teramoto.

左から右へ：山下善夫国際課長、東悦子教授（和歌山大学）、学生ヤン・ヨシノリ・アラカキ、谷口ジョゼー、本山貢学長、野村孝徳教授、田井慶祐（国際課）、寺本匠課長。



Com o Reitor professor Mitsugi Motoyama.

本山貢学長と記念撮影。

A diferença é que o branco queima lentamente e é apropriado para grelhar carnes e peixes; já o carvão negro tem a chama mais ativa e consome-se mais rapidamente. Além do uso para grelhar e aquecer, o carvão é utilizado para outras finalidades como eliminar cheiros em geladeiras, cozinhar arroz e purificar a água. Chegando na casa do Sr. Tsutomu Fuke, lá estavam também: o Sr. Mutsumi Masago, ex-presidente da Associação, o Sr. Kanji Nasu, que recebe os bolsistas em sua casa e a Sra. Yumiko Murakami, que já morou no Brasil e fala português e trabalha atualmente na empresa Awards que presta serviços a Adventure World.

違いは、白炭はゆっくり燃えるので、肉や魚を焼くのに適していることだ。黒炭は炎が活発なので、早く燃え尽きる。炭は、焼いたり暖めたりするほかにも、冷蔵庫の消臭、炊飯、水の浄化などにも使われている。富家力氏の自宅には、協会前会長の眞砂睦氏、自宅で奨学生を迎えた那須寛治氏、ブラジル在住経験がありポルトガル語を話し、現在はアドベンチャーワールドにサービスを提供しているアワーズ社に勤務する村上裕美子さんも同席した。



Vendo o documentário sobre o processo de fabricação do carvão binchotan.

備長炭の製造工程に関するドキュメンタリーを見る。



Com o Sr. Mutsumi Masago (esquerda), ex-presidente da Associação Intercâmbio Cultural de Wakayama com países das Américas Central e do Sul, e Sr. Tsutomu Fuke (direita), atual presidente. No fundo, o pé de ipê amarelo, flor símbolo do Brasil. A região sul de Wakayama enviou um grande contingente de imigrantes pós-guerra ao Brasil. Essa região é famosa por plantações de ume (ameixa japonesa) para fazer umeboshi e umeshu.

和歌山県中南米交流協会前会長の眞砂睦氏（左）と現役会長の富家力氏（右）と。背景には、ブラジルの象徴的な花である黄色いイペーの木がある。和歌山県南部は戦後、大量の移民をブラジルへ送り出した。この地域は梅干しや梅酒を作る梅の栽培で有名である。

Depois do encontro, retornamos para Wakayama e fomos jantar em companhia da Sra. Takako Nakamura e Keisuke Tai num restaurante próximo ao Hotel Granvia. Assim terminou o segundo dia de visitas.

会議の後、私たちは和歌山に戻り、グランヴィアホテル近くのレストランで田井慶祐さんと夕食に行った。こうして訪問2日目は終了した。



Momento de descontração: jantar com funcionários íntimos do Kokusaika.

リラックスしたひととき：国際課の親しいスタッフとの昼食。

O terceiro dia, 23 de abril (quarta-feira) amanheceu encoberto com probabilidade de chuva. Era o dia que programamos para visitar a Exposição Mundial em Osaka (Expo. Osaka). Fomos de trem partindo de Wakayama direto para a estação Tennoji. Lá eu tinha reservado a minha estadia de 2 pernoites no Hotel Toyoko Inn Tennoji. Deixamos as malas nos armários e seguimos rumo a Banpaku (Expo. Osaka). Antes almoçamos num dos restaurantes da Estação e de lá seguimos para Yumeshima, local da Expo Osaka. O Expo Osaka é enorme; é impossível ver tudo num dia. Optamos por visitar o pavilhão de Kinki, especificamente o Setor de Wakayama e o Pavilhão Brasileiro. No setor de Wakayama fomos recebidos pelo Conselheiro de Promoção da Expo da Província de Wakayama, Sr. Masao Nakase. Ele já esteve no Brasil, inclusive no Wakayama Kenjinkai quando esteve para fazer promoção do Turismo de Wakayama, em fevereiro de 2018. Ele me ofereceu uma degustação de sobremesas de Wakayama que eram finos e exóticos. Mas eram variantes de wagashi em versão requintada. Imagino que essa gentileza foi por conta da nossa atenção dada quando ele esteve no Brasil junto com o seu colega de trabalho.

3 日目、4 月 23 日（水）は曇りで雨の可能性のある朝を迎えた。その日は大阪万博に行く予定の日であった。私たちは和歌山から天王寺駅まで直行する電車に乗った。そこでホテル東横イン天王寺に 2 泊の宿泊を予約した。荷物をロッカーに預けて万博へ向かった。まずは駅構内のレストランで昼食をとり、そこから大阪万博の会場である夢洲へ向かった。大阪万博は巨大である。一日ですべてを見るのは不可能だ。私たちは、関西パビリオンの和歌山ゾーンとブラジルパビリオンを訪問することにした。関西パビリオンの和歌山ゾーンでは、和歌山県万博推進担当参事の中瀬雅夫氏が出迎えてくれた。彼は、2018 年 2 月に観光 PR 活動ですでにブラジルを訪れている。その際、和歌山県人会にも訪れている。彼は私に、上質でエキゾチックな和歌山のデザートを味見させてくれた。しかし、それらは和菓子の洗練された変種であった。この親切は、彼が同僚とブラジルに来た時に私たちが彼に示した配慮によるものだと想像する。



Takako Nakamura, José Taniguti e Keisuke Tai. Aos fundos, Expo. Osaka.

中村貴子さん、谷口ジョゼー会長、田井慶祐さん。背景には大阪万博。



No Setor de Wakayama fui recebido como visitante especial e participei de uma degustação de doces exóticos e requintados.

和歌山館では特別来場者として迎えられ、エキゾチックで絶品のお菓子の試食に参加した。



Da esquerda para direita: Takako Nakamura, Masao Nakase (Responsável pelo Setor de Wakayama), José Taniguti e Keisuke Tai.

左から右へ：中村貴子さん、中瀬雅夫氏（和歌山館館長）、谷口ジョゼー氏、田井慶祐氏。



Com o Sr. Masao Nakase, responsável pelo Setor de Wakayama.

和歌山県万博推進担当参事の中瀬雅夫氏と。

Depois visitamos o Pavilhão brasileiro. Lá fui recebido pelo Sr. Ademar Skalinski Júnior, Diretor do Pavilhão. Ele me explicou o conceito da decoração que consiste na representação do mundo em constante mudança: evolução e involução através de bonecos que inflam e murcham como a natureza viva em respiração. É um tanto abstrato e poucos visitantes entendem a mensagem. Depois tem a sala de projeção com manifestações da cultura brasileira de acordo com as regiões do Brasil. Essa parte é mais fácil de entender e a maioria dos visitantes ficam lá para apreciar as festas e o folclore brasileiro.

Lá os três visitantes, eu, Tai e Takako, recebemos os parangolés como lembrança diretamente do Sr. Armando. Depois teve a sessão de entrevista com a Sra. Ayako Enomoto. Eu respondi em português e a Sra. Kumiko Abe fez a tradução para o japonês. Essa matéria saiu no Jornal Brasil Nippou de 30 de abril. Depois demos uma volta rápida em frente aos pavilhões de outros países e alguns tinham filas enormes de visitantes aguardando a sua vez de entrar. Depois retornamos para Tennoji. Eles me acompanharam até o Hotel Toyoko Inn e ajudou a transportar as bagagens até o quarto. E depois me despedi dos dois (Tai e Takako) e assim terminou o terceiro dia de visita.

その後、ブラジル館を訪問した。そこで私は、パビリオン館長のアデマール・スカリンスキー・ジュニア氏に迎えられた。彼は私に、装飾の概念を説明してくれた。それは、呼吸する生きた自然のように膨らんだり縮んだりする人形を通して、進化と退化という、常に変化する世界を表現することなのである。やや抽象的であり、メッセージを理解する訪問者はほとんどいないと思う。さらに、ブラジルの各地域ごとにブラジル文化を紹介する映写室もある。この部分は理解しやすく、ほとんどの訪問者は祭りやブラジルの民間伝承を楽しむためにそこに腰を下ろす。

そこで、私と田井、貴子の3人の訪問者に、アルマンド氏から直接、お土産として「パランゴレ」を受け取った。続いて榎本綾子さんへのインタビューセッションが行われた。私はポルトガル語で返事をし、阿部久美子さんが日本語に翻訳した。この記事は4月30日のブラジル日報新聞に掲載された。それから、私たちは他の国のパビリオンの前を少し歩いたが、いくつかのパビリオンでは入場を待つ訪問者の長い列ができていた。それから天王寺に戻った。お二人に東横インホテルまで同行していただき、荷物を部屋まで運んでいただいた。そして二人（田井さんと貴子さん）に別れを告げて、3日目の訪問は終了した。



Com o Sr. Ademar Skalinski Jr. – diretor do Pavilhão Brasileiro.

ブラジル館ディレクターのアデマール・スカリンスキー・ジュニア氏と。



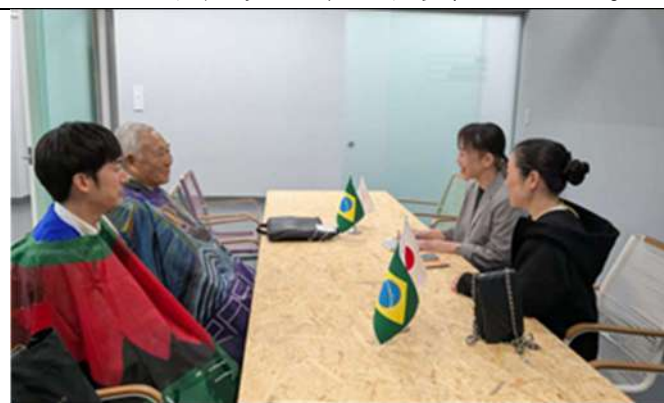
Com a Sra. Kumiko Abe, trabalhando como intérprete português-japonês. Ela foi funcionária do Consulado Geral do Japão em Curitiba.

ポルトガル語と日本語の通訳として活躍する阿部久美子さんと。彼女はクリチバの日本総領事館の職員であった。



Da esquerda para direita: Sr. Ademar Skalinski Jr. (Diretor do Pavilhão Brasileiro), José Taniguti, Keisuke Tai e Takako Nakamura, trajando o parangolé.

左から右へ：アデマール・スカリンスキー・ジュニア氏（ブラジル館館長）、パラランゴレを着た谷口ジョゼー氏、田井慶祐氏、中村貴子氏。



José Taniguti dá entrevista para Sra. Ayako Enomoto em português. E a Sra. Kumiko Abe faz a tradução para o japonês.

榎本さんからインタビューを受ける谷口ジョゼー。谷口はポルトガル語で答え、日本語翻訳は阿部久美子さんが担当した。

O quarto dia, 24 de abril (quinta-feira), antes de sair, despachei as duas malas grandes para o hotel de Tokyo pelo Takkyu-bin. Assim ficaria mais fácil viajar para Tokyo no dia seguinte. Encontrei com o Sr. Shogo Ikenaga e sua esposa Atsuko, na saída central junto às catracas da Estação Tennoji, às 11 horas. Atsuko é minha prima por parte de pai. De lá fomos para a Estação de Osaka onde havia um restaurante onde foi reservado o encontro de almoço com os demais primos. Foi um momento mágico que passou rápido como uma estrela cadente. Depois, nos despedimos e eu retornei para o Hotel para descansar. O cansaço começou a bater em mim.

4日目の4月24日（木）は出発前に大きなスーツケース2個を宅急便で東京のホテルに送った。これにより、翌日の東京への旅行が容易になった。午前11時、天王寺駅の中央の改札口で池永彰吾さんと奥様の厚子さんに会った。厚子は私の父方の従妹です。そこから私たちは大阪駅に行き、そこで他のいとこたちとランチミーティングを予約していたレストランへ向かった。それは流れ星のようにあっという間に過ぎ去った魔法のような瞬間であった。その後、私たちは別れを告げ、私は休憩するためにホテルに戻った。疲労感が襲い始めた頃であった。



Almoço com os meus primos em Osaka. Da esquerda para direita: Sakiko Nukamiya (prima por parte da minha mãe), Yoko Takahashi (esposa de Toru Takahashi), Yasuyuki Takahashi (primo por parte do meu pai e irmão mais velho do Toru), Shogo Ikenaga (marido da Atsuko), Atsuko Ikenaga (prima por parte do meu pai), Toru Takahashi (primo por parte do meu pai) e José Taniguti. Sakiko e Yasuyuki são viúvos.

大阪で従兄弟達とランチ。左から右へ：額宮サキ子さん（母方のいところ）、高橋洋子さん（高橋徹さんの妻）、高橋康之さん（父方のいところで徹さんの兄）、池永彰吾さん（厚子さんの夫）、池永厚子さん（父方のいところ）、高橋徹さん（父方のいところ）、谷口ジョゼー。サキ子さんと康之さんは未亡人です。

O quinto dia, 25 de abril (sexta-feira), era o dia de me deslocar para Tokyo. Na estação de Shin Osaka comprei um obentô de arroz com caranguejo e arroz com sukiyaki que comi durante a viagem. Havia um barbante que saía do obentô e na hora de comer era só puxar o barbante que disparava um processo de aquecimento instantâneo e o obentô era servido quente. Fiquei admirado com essa praticidade. Tinha reservado a passagem do Shinkansen (trem bala) em Wakayama com a ajuda do Sr. Tai e reservei um assento junto à janela em que se podia ver o Monte Fuji ao passar por Shizuoka, Apesar do tempo nublado, foi possível avistar o imponente Monte Fuji com sua neve que cobria o seu cume. Chegando em Tokyo, tomei um taxi e fui direto para APA Hotel Pride Akasaka Kokkai Gijidomae. Lá ficaria para mais 4 pernoites. Como tinha tempo livre no fim da tarde, aproveitei para fazer compras em Ueno. Havia muitas coisas para comprar como sakuraebi, um ingrediente básico para fazer okonomiyaki à moda de Kansai. Como é leve, 1 kg ocupa muito espaço; então pretendia comprar 2 kg por questão de cautela. Porém, não encontrei o sakuraebi em grande quantidade; somente em pacotes minúsculos. Tinha que retornar novamente e procurar a Casa Shintani onde tinha sakuraebi a granel. Eu tinha ganhado muitos presentes em Wakayama e as malas já estavam ficando cheias. Mas comprei também outras coisas como shiitake, kombu, e dashi pronto. Assim terminou o quinto dia.

5 日目の 4 月 25 日（金）は、東京へ出発する予定の日であった。新大阪駅でカニめしとすき焼きめしの弁当を買って、旅の途中で食べた。お弁当からは紐が出ていて、食べる前に紐を引っ張るだけですぐに温まり、温かいお弁当が食べられるようになっていた。この実用性に驚いた。私は田井さんの助けを借りて和歌山で新幹線の切符を予約し、静岡を通過する富士山が見える窓側の席を予約してもらった。曇り空にもかかわらず、頂上が雪に覆われた堂々とした富士山を見ることができた。東京に到着後、タクシーに乗ってアパホテルプライド赤坂国会議事堂前へ直行した。あと 4 泊滞在する予定であった。午後から自由時間ができたので、上野へ買い物に行った。関西風お好み焼きの定番食材であるサクラエビなど、買えるものがたくさんあった。軽いので 1kg でもかなりのスペースを占有してしまう。念のため 2kg 購入しようと思った。しかし、サクラエビは大量には見つからなかった。小さなパッケージのみならあった。私は再び戻って、大量にサクラエビがある新谷商店を探さなければならなかった。和歌山でたくさんの贈り物をいただき、スーツケースがいっぱいになってきた。でも、しいたけや昆布、既製のだしなども買った。こうして 5 日目が終了した。



Plataforma da Estação Shin-Osaka aguardando a chegada do meu trem.

新大阪駅のホームで自分の新幹線の到着を待ってる。



Monte Fuji visto da janela do trem bala (Shinkansen) .

新幹線の窓から見た富士山。

O sexto dia, 26 de abril (sábado), estava reservado para encontro com almoço com o primo de Tokyo e seus filhos e netos. Fomos num restaurante em Shinjuku com nome de Sapporo onde era servido tudo que era produzido em Hokkaido, inclusive carnes e peixes. Foi outro momento mágico que talvez vá terminar com a minha geração porque a próxima haverá barreira linguística. Despedi-me deles na Estação Shinjuku e fui novamente para Ueno Ameyoko a fim de procurar a Casa Shintani e finalmente encontrei. Lá comprei os 2 kg de sakuraebi e retornei para o Hotel. Assim terminou o sexto dia.

6日目の4月26日（土）は、東京のいとこやその子供、孫たちとの昼食会のために予約されていた。肉や魚など北海道産の食材を使った料理が食べられる、新宿の「さっぽろ」というレストランに行った。それはまた別の魔法の瞬間だったが、次の世代には言葉の壁があるため、おそらく私の世代で終わってしまうだろう。新宿駅で彼らと別れて、上野アメ横に戻って「新谷商店」を探し、やっと見つけた。そこでサクラエビを 2kg 買ってホテルに戻った。こうして 6 日目も終了した。



Com Eiji Kamei (em minha frente, viúvo, marido da minha finada prima Michiko), seus filhos Itsuro, Atsuo, Kiyoko e sobrinho Yoshinobu e netos do Eiji Kamei.

亀井英二さん（私の前にいるのは、亡くなった従妹の倫子さんの夫で未亡人）、その子である逸郎さん、淳夫さん、清子さん、甥の義則さん、そして亀井英二さんの孫たちと。



Com a família reunida na saída do Restaurante Sapporo em Shinjuku, Tokyo.

東京・新宿のサッポロレストランの外側に集まって家族の記念撮影。

O sétimo dia, 27 de abril (domingo), havia o encontro muito importante. Era com duas pessoas de peso. A primeira, Sr. Yasushi Noguchi, ex-cônsul geral do Japão em São Paulo e atual superintendente para assuntos da América Latina e Caribe do Ministério das Relações Exteriores do Japão, e a segunda pessoa, o Sr. Katsuyuki Tanaka, diretor-presidente da Associação Nikkei Ultramarino. O almoço foi marcado pelo Sr. Noguchi no Restaurante Karin, no terceiro andar do Hotel Intercontinental Tokyo em Akasaka. O propósito, além de fortalecer o elo entre Kenren e Entidades representativas que tem ligações com as comunidades nikkeis, era de sinalizar a realização do evento comemorativo de 60 anos de fundação da Kenren em 2026.

7日目の4月27日（日曜日）には非常に重要な会議があった。重鎮が二人いた。一人目は、元サンパウロ総領事で現在は外務省中南米局長を務める野口康氏、二人目は海外日系人協会理事長の田中克之氏であった。昼食は、赤坂のインターコンチネンタルホテル東京 3 階にあるレストラン「花梨」で野口氏の手配により提供された。その目的は、県連と日系社会と関係のある代表団体との連携を強化するとともに、2026年に県連60周年を記念するイベント開催をアピールすることであった。



Da esquerda para direita: Sr. Katsuyuki Tanaka, José Taniguti e Sr. Yasushi Noguchi.

左から：田中克之氏、谷口ジョゼー氏、野口康氏。



Com o Sr. Masakazu Nakao, engenheiro civil e consultor de técnicas de saneamento urbano.

土木技師・都市衛生技術コンサルタントの中尾正和氏と。

Falei também sobre os 130 anos de Tratado de Amizade entre Brasil e Japão e considerar esse como tema do Festival do Japão deste ano.

また、日本とブラジルの修交・商工・開港条約 130 周年について、今年の日本祭りのテーマとしていることについても話した。

E no fim da tarde, jantei com o meu amigo Masakazu Nakao, que foi meu orientador quando fiz estágio sobre Técnicas de Tratamento de Esgoto Doméstico vindo ao Japão há 41 anos atrás pela primeira vez como bolsista da JICA. Assim terminou o sétimo dia.

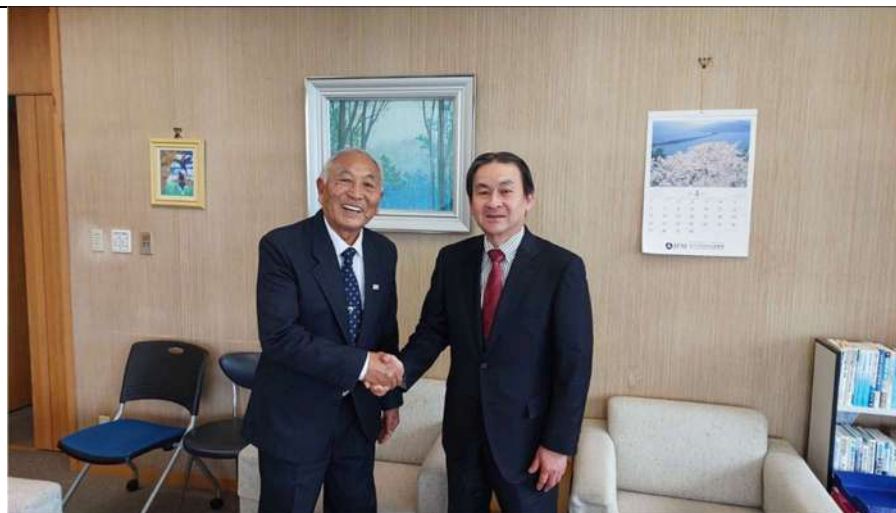
O oitavo dia, 28 de abril (segunda-feira), talvez tenha sido o mais importante de todos os encontros. Tratava-se de visitar a Associação dos Governadores do Japão. Fui atendido pelo Sr. Masanobu Nakajima, Secretário de Assuntos Gerais da referida Associação e pela Sra. Rie Otsuka, Vice Conselheira Geral da Entidade. O propósito era de convidar o presidente para vir na Cerimônia Comemorativa dos 60 anos de fundação da Kenren.

O Sr. Nakajima me disse que atualmente o presidente é o Sr. Yoshihiro Murai, Governador da Província de Miyagi. A eleição acontecerá em setembro, porém as pessoas não sabem se ele irá ou não se recandidatar como Presidente. Diante da situação reinante, o novo presidente será oficializado após a eleição de setembro. Ficou combinado que iremos trocando informações por e-mail e aguardar até setembro e daí definir depois dessa ocasião.

そして午後は、友人の中尾正和さんと夕食を共にした。中尾さんは、私が41年前にJICA奨学生として初めて日本に来た際、下水処理技術の研修をしたときの指導コーディネータであった。こうして7日目は終わった。

8日目の4月28日（月曜日）は、おそらくすべての会議の中で最も重要なものだったのであろう。私は全国知事会を訪問した。知事会の事務総長の中島正信様と知事会の総務部副参事の大塚利恵様にお出迎えいただいた。目的は、県連創立60周年記念式典に会長を招待するためであった。

中島さんによると、現在の会長は宮城県知事の村井嘉浩氏である。次の改選は9月に行われるが、彼が再び会長に立候補するかどうかは不明だと述べた。現在の状況から判断すると、新会長は9月の選挙後に正式に選出されることになる。電子メールで情報を交換し、9月まで待って、それ以降に定義することで合意した。



Com o Sr. Masanobu Nakajima, Secretário Geral da Associação de Governadores de Províncias do Japão. Um momento marcante.

全国都道府県知事会事務局の中島正信氏と。素晴らしい瞬間であった。

Assim definido me despedi do pessoal e retornei para o hotel. Às 12:00h chegou o Sr. Tomoaki Momoi que nasceu em Wakayama e trabalha em Tokyo, ao meu encontro e almoçamos num restaurante próximo do hotel. Momoi-san visitou o Brasil no ano passado, e eu apresentei lugares como o Ireihi, Wakayama Kenjinkai e Museu Histórico da Imigração Japonesa no Brasil. Ele ficou contente e enviou 30,000 yens para a celebração do nosso shikiten em outubro do ano passado.

そんなこんなで、みんなに別れを告げてホテルに戻った。午後 12 時に、和歌山出身で東京で働く桃井靖晃さんが迎えに来て、ホテル近くのレストランで昼食をとった。桃井さんは昨年ブラジルを訪問され、私は彼に慰霊碑や和歌山県人会、ブラジル日本移民歴史博物館などを紹介した。彼は喜んで、10 月の式典のお祝いに 3 万円を送ってくれた。



Almoço com o Sr. Tomoaki Momoi, que esteve em São Paulo em 2024. Ele é de Wakayama e acompanhei em algumas de suas andanças.

2024 年にサンパウロを訪れていた桃井靖晃さんとランチ。彼は和歌山出身で、私は彼のサンパウロ滞在に世話した。

Depois do almoço, resolvi ir novamente a Ueno Ameyoko, na Casa Shintani para comprar mais 2 kg de sakuraebi porque havia espaço na mala para mais 2 kg. Retornei ao hotel, tomei banho e depois tive um encontro inédito a noite com o vereador George Hato e o prefeito Ricardo Nunes. Coisa que era impossível em São Paulo tornou-se possível e fácil em Tokyo. Fomos jantar juntos e acreditem: sentei-me à mesa junto com o prefeito e ao lado do vereador George Hato. Foi uma oportunidade rara e também uma grande honra. Aproveitei para convidar o prefeito para o Festival do Japão entregando-lhe o folder em japonês.

昼食後、スーツケースにあと 2kg 入るスペースがあったので、上野アメ横の新谷商店に戻って、もう 2kg のサクラエビを買うことにした。私はホテルに戻り、シャワーを浴びて、その後夜にジョージ・ハトサンパウロ市議とリカルド・ヌネスサンパウロ市長と前例のない会合を持った。サンパウロでは不可能だったことが、東京では可能になり、簡単になった。私たちは一緒に夕食に行ったが、信じられないかもしれないが、私は市長と市議会議員のジョージ・ハトの隣に座ったのである。これは滅多にない機会であり、また大変光栄なことであった。私はこの機会を利用して市長を日本祭りに招待し、日本語で書かれたフォルダーを手渡した。



Com o prefeito Ricardo Nunes e vereador George Hato em Tokyo. Convite para comparecer na Abertura do 26º Festival do Japão.

東京にてリカルド・ヌネスサンパウロ市長とジョージ・ハト市議員と。第 26 回日本祭りのオープニングへのご招待。

O nono dia, 29 de abril, era dia de meu retorno para São Paulo. De manhã, ainda tive tempo para ir até o hotel onde estariam hospedados a comitiva do prefeito Ricardo Nunes para devolver o guarda-chuva que George Hato tinha me emprestado na noite anterior quando chovia durante a despedida. Depois comprei o tíquete do serviço de limousine bus a fim de ir para o Aeroporto de Narita.

Depois de mais 38 horas de viagem passando por Beijing e Frankfurt permanecendo na espera para duas trocas de avião que durou 14 horas cheguei ao Aeroporto de Guarulhos na madrugada do dia 1º de maio por volta das 5:00h. Somente quando viajei entendi por que o voo pelo Air China era o mais barato. Ainda bem que fui na classe executiva e pude desfrutar do conforto de o assento virar cama e permanecer no lounge VIP nos momentos de espera.

9 日目の 4 月 29 日は、サンパウロに戻る日であった。朝、まだ時間があつたので、リカルド・ヌネス市長の随行員が宿泊するホテルに行き、前夜、送別会の最中に雨が降っていたときにジョージ・ハトウが貸してくれた傘を返すことにした。それから成田空港行きのリムジンバスのチケットを購入した。

北京、フランクフルトを経由してさらに 38 時間移動し、2 回の乗り継ぎで 14 時間待った後、5 月 1 日の早朝 5 時頃にグアルーリョス空港に到着した。旅行してみても初めて、なぜエアチャイナの航空券が最も安いのが分かった。ビジネスクラスに乗って、座席がベッドに変わり、待っている間 VIP ラウンジで快適に過ごせて助かった。

Reunião de Diretoria

No dia 1º de junho de 2025 foi realizada a Reunião de Diretoria da Wakayama Kenjinkai do Brasil com a presença das seguintes pessoas.

Participantes: • Akemi Kodama Nagai • Alice Utida • Chiaki Nakano • Edson Nagai • Jorge Taniguti • José Taniguti • Keisuke Taira • Neusa Keiko Taniguti • Nozomu Miyashita • Paulo Umeda • Rosa Taniguti • Yumi Taniguti

Assuntos tratados.

1. Nova proposta e avaliação para a construção do mini elevador para idosos e cadeirantes. Foi aprovada por maioria a nova proposta apresentada pelo Sr. Jorge Taniguti que mantém a escadaria existente e encaixar o mini elevador no espaço ocupado pelo jardim. E fazer uma rampa para cadeirante no lance entre a laje existente e o piso do salão.
2. Preparativos para o Festival do Japão. Foi definida a meta de 4.000 okonomiyaki's vendidos a R\$ 45,00 (valor a ser confirmado). Foram discutidos assuntos sobre os insumos e mão de obra que estão detalhados na ata de reunião.
3. José Taniguti fez uma breve explanação sobre sua viagem para Wakayama a fim de agradecer a vinda da comitiva do Governador e ajudas de custo para despesas da festa de aniversário do Kenjinkai e para construção do mini elevador. Disse ainda que convidou um funcionário da Divisão de Assuntos Internacionais de Wakayama para vir no Festival do Japão e ajudar fazer o okonomiyaki. No dia 29 de maio o Kencho confirmou a vinda de dois funcionários do Kokusaika que chegarão no fim da tarde de 9 de julho e retornarão no dia 12 de julho a noite. No dia 10, farão visitas ao Consulado, JICA, Ireihi, Kenjinkai e Museu da Imigração japonesa. Nos dias 11 e 12 ajudarão no box da Wakayama Kenjinkai preparando o okonomiyaki. Vale lembrar que de Wakayama virão mais 3 pessoas sendo 2 empresários e 1 funcionário do Kencho para "limonoten".
4. Foi definido o valor de orei para Arlington que ajudou a isentar o kenjinkai do pagamento do I.P.T.U. Será feito um almoço para ele e seus parentes junto com a diretoria depois do Festival do Japão. Segue a foto da reunião.



Aspecto da Reunião - 会議の風景

役員会の会議

2025年6月1日、ブラジル和歌山県人会役員会が以下の方々の出席のもと開催された。

参加者：・永井あけみ・内田アリセ・中野ちあき・永井エジソン・ジョルジェ・タニグティ・ジョゼー・タニグティ・平啓介・ネウサ・タニグティ・ケイコ・宮下望・梅田パウロ・タニグティ・ローザ・タニグティ・ユミ

議題

1. 高齢者および車椅子利用者のためのミニエレベーター設置に関する新たな提案と評価。ジョルジェ・タニグチによる新たな提案は、既存の階段を維持し、庭園のスペースにミニエレベーターを設置するという内容で、多数決で承認された。また、既存のスラブとホールの床の間に車椅子利用者用のスロープを設置する予定。
2. 日本祭りの準備。お好み焼き 4,000 個を 45 レアル（価格は未定）で販売することを目標とした。材料や労働力に関する事項が議論され、議事録に詳細が記載されている。
3. 5. 谷口ジョゼー会長は、知事一行のご来訪、そして県人会の70周年祝賀会とミニエレベーター建設への財政支援への感謝を述べるため、和歌山を訪問した経緯について簡単に説明した。また、和歌山県庁国際課の職員を日本祭りに招待し、お好み焼き作りを手伝ってもらおうつもりだと述べた。5月29日、県庁は国際課の職員2名が7月9日午後遅くに到着し、7月12日夕方に帰国することを知らせた。10日は総領事館、JICA、慰霊碑、県人会、そして日本移民資料館を訪問する。11日と12日は、和歌山県人会ブースでお好み焼きの調理を手伝う。「いいもの展」には、和歌山から業者2名と県庁職員1名の計3名が来場予定。
4. アーリントン氏の仲介で県人会は固定資産税の支払いから解放されたので彼への「お礼」の額が決定された。日本祭り終了後、アーリントン氏とそのご家族、そして役員の方々のために昼食会が開かれる。

TULIPAS

Por Cida Tanizawa

Fujinbu (Depto Feminino) de Wakayama, um grupo de senhoras voluntárias muito alegres, está com novo projeto de artesanato, que será oferecido como lembrança de *omotenashi* no nosso Stand de Wakayama durante o 26º Festival do Japão 2025, em agradecimento aos nossos clientes por nos prestigiar (*omotenashi* é a palavra que simboliza a hospitalidade japonesa, o conjunto de atitudes, incluindo os sentimentos, de melhor servir ao cliente). Cada uma destas lindas flores de Tulipas coloridas são o resultado de um trabalho manual na sua confecção que, ao vê-las, sentirá a emoção de alegria.

São feitos com materiais recicláveis, ajudando também o meio ambiente, e são feitos com muita disposição, carinho e muita energia positiva.

Tulipa significa: o amor incondicional, o renascimento, beleza, prosperidade, esperança.

Tulipa vermelha: amor

Tulipa amarela: felicidade

Tulipa Branca: pureza e respeito

Tulipa Roxa: lealdade, dignidade



チューリップ

著： 谷沢 アパレシダ

和歌山人会の婦人部の陽気なボランティア女性グループが、第26回2025年日本祭りに備えて、和歌山ブースで色とりどりのチューリップをおもてなしとして提供する新しいクラフトプロジェクトが行われました。

色とりどりのチューリップは、見れば心が躍るような手作りの花です。

チューリップの花はリサイクル可能な材料で作られており、環境にも優しく、気質、愛情、ポジティブなエネルギーに溢れています。

チューリップの花言葉は、一般的に「博愛」や「思いやり」です。また、色や本数によって様々な意味を持つ奥深い花です。

チューリップの意味：無条件の愛、再生、美、繁栄、希望

赤いチューリップ：愛

黄色いチューリップ：幸福

白いチューリップ：純粋、尊敬

紫のチューリップ：忠誠、威厳



Reunião de Voluntários

26º FESTIVAL DO JAPÃO - 130 ANOS DO TRATADO DE AMIZADE BRASIL E JAPÃO

Por Alice Hatsue Utida

No dia 29 de junho realizamos em nossa sede mais um encontro entre os voluntários do 26º Festival do Japão, a se realizar nos dias 11, 12 e 13 de julho na SP Expo, localizado na rodovia dos Imigrantes.

Nesse dia, os voluntários receberam toda a orientação necessária de acordo com a Vigilância Sanitária, o atendimento ao público com simpatia e gratidão, a importância de trabalho voluntário e em grupo, num ambiente alegre e com muita união.

E foi oferecido um delicioso lanche com tempura de berinjela e repolho e cenoura, sanduiche de patê, torta salgada e bolos de cenoura coberto chocolate e outro com gotas de chocolate, que todos consumiram num ambiente de muito papo e harmonia.

Para aqueles que compareceram, foram entregues os credenciais para o Festival.

Tivemos o comparecimento de 37 voluntários.

Gratos pela presença de todos.

ボランティア・ミーティング

第 26 回日本祭り — ブラジル・日本友好条約 130 周年

著: 内田アリセ初江

7 月 11、12、13 日にイミグランテス・ハイウェイ沿いの SP エキスポで開催される第 26 回日本祭りのボランティア・ミーティングを 6 月 29 日に本部で開催した。

この日、ボランティアたちは、衛生監察局の指導に従い、明るい雰囲気の中、団結力をもって、親しみと感謝の気持ちをもってお客様に奉仕する方法、自主的な活動やグループワークの重要性など、必要な指導を受けた。

香ばしいパイ、チョコレート・ドロップとチョコレート・コーティングのニンジン・ケーキ、ナスの天ぷら、キャベツとニンジン、パテ・サンドイッチ、など、おいしい軽食がふるまわれ、和やかな雰囲気の中で全員が楽しんだ。

出席者には日本祭りの入場券が渡された。

当日 37 人のボランティアが参加しました。

参加した皆さんに感謝する。

Fotos do encontro de voluntários - ボランティア・ミーティングの写真



Nota de falecimento:

Por Miriam Marie Gomi

A **sra. Hisaco Gomi**, também conhecida por Dona Neusa ou Hisatyan, natural de Birigui (SP), casou e mudou para Lucélia (SP), onde foi atuante no Fujinkai da ACEL, até 2020, quando veio para São Paulo para ficar com filhos e netos. Faleceu em 16/06/2025, aos 94 anos.

De personalidade calma de poucas palavras, mas muito sincera, não conseguia esconder o que não era de seu agrado.

Sempre generosa e atenciosa com todos, foi muito querida por amigos, parentes, filhos, nora, netos e cachorros. E como adorava cachorros e cuidar de flores!

Sua ausência será sentida por todos que a conheceram, mas nunca será esquecida, pois viveu bem e com certeza está em paz.



Sra. Hisaco Gomi comemorando seus 92 anos.

五味久子さん 92 歳の誕生日を祝う。



Sra. Hisaco Gomi com a nora Miriam Gomi.

五味久子さんとミリアン。

訃報：

著：五味・ミリアン

五味久子さん（通称ドナ・ネウサ、またはヒサチャン）は、ビリグイ（サンパウロ州）生まれで、結婚後ルセリア（サンパウロ州）に移住しました。ACEL 婦人会で 2020 年まで勤務し、その後、子供や孫たちと暮らすためにサンパウロに移住しました。

五味・ヒサコさんは 2025 年 6 月 16 日、94 歳で亡くなりました。

穏やかな性格で、口数は少ないものの、非常に誠実で、嫌いなところを隠すことはありませんでした。

常に寛大で思いやりがあり、友人、親戚、子供、義理の娘、孫、そして犬たちに深く愛されていました。犬と花の世話が大好きでした！

彼女を知るすべての人が彼女の不在を痛感するでしょうが、彼女は決して忘れられることはありませんでした。なぜなら、彼女は素晴らしい人生を送り、きっと安らかに眠っているからです。



Sra. Hisaco Gomi com filho Carlos e netos Cássio e Douglas Gomi.
五味久子さん、カルロス（息子）、カシオとドウガラス（孫）



Família Gomi: Cássio, Douglas, Regina, Carlos, em pé. Míriam, Lucy e Sra. Hisaco sentada e três yorkies (Teddy, Nynna e Kynn).
五味家族： カシオ、ドウガラス、レジナ、ミリアン、ルシと五味久子さん。



Regina Gomi recebendo o Diploma de Homenagem à mãe Hisaco Gomi pelos 93 anos, ladeada pelo Governador Sr. Shuhei Kishimoto e pelo Presidente da Assembleia Legislativa Sr. Taiyu Suzuki, na comemoração dos 70 anos de Fundação do Wakayama Kenjinkai em 19 de outubro de 2024.

五味久子(93 歳)の代理で高齢者感謝状を受ける娘の五味レジナさん。

Aniversariantes de julho a setembro

七月から九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。

Julho 七月

02 – Fumio Hiragami
03 – Nair Ohkawara
03 – Julieta Harumi Sakagami
10 – Emilia Fukiko Naya
10 – Reiko K. Asaka
16 – Patricia Naomi Hashizume
20 – Toshiro Suzuki
20 – Hiroshi Tsumura
23 – Kinue Minakata
26 – Iracema Ioko Umeda
27 – Luiz Antonio Komido
31 – Celina Meiko A. Hayashi

Agosto 八月

01 – Nelson Suga
03 – Yuriko Shimizu
03 – Mario Matio Suzuki
08 – Celso Takahiro Ishi
09 – Neuza Yoshiko Oka
10 – Emiyo Nagamuta
12- Tereza Mizuho Naka
20 – Iwao Hashizume
25 – Midori Naya Taniguchi
26 – José Hiroshi Taniguti
28 – Emilia Ayumi Taniguchi Moroto

Setembro 九月

03 – Odete Naomi A. Hoyama
04 – Jun Suzaki
04 – Tereza Terumi Taniguchi Nakauchi
11 – Fumiko Shimomoto
11 – Marcia Harumi Miyashita
14- Catarina Takao Shinozaki
15 – Marcel Toyoshima
15 - Elisa Tomiko Nasu
16 – Meire Suzuki
19 – Eika Miashita
20 – Paulo Norio Umeda
20 – Luis Nishikawa
21 – Estela Takemi Hashizume
22 – Renato Massanori Hoshino
23 – Cassio Gomi
26 – Alexandre Yoshimassa Taniguti
28 – Helena Oka
28 – Chieko Kakehashi
29 – Emiko Kihara
29 – Iracema Keiko Hashizume

The World Heritage
Sacred Sites and Pilgrimage Routes
in the Kii Mountain Range
Koyasan Choshimicho

Foods of Wakayama

歌山の 和食

The food products of Wakayama are safe,
high-quality and unsurpassed in flavor.



Kumano Sankeimichi
(Nakatsuchi)
Daimonzaeki

Boats on the Kumano River

Shirahama Onsen
(Hot Springs)

Kumamoto coastal sea
area, protected under
the Convention on
Wetlands of International
Importance especially as
Water fowl Habitat



For more information:

The Wakayama Export Promotion Council for Agriculture, Fisheries, and Processed Food Products

1-1, Komatsubara-Dori, Wakayama 640-8505, Japan

Tel: +81-73-441-2813 (Direct Line), Fax: +81-73-432-4161

URL: <http://www.pref.wakayama.lg.jp/pref/071700/yusyu/yusyu.html>

e-mail: ed0717001@pref.wakayama.lg.jp

This pamphlet is made recycled paper and soy ink.

果实 Fruits

Taking advantage of the warm climate, various fruits are grown in Wakayama Prefecture. The abundance in quantity and quality, backed by extensive research and development, has made the area one of the fruits capitals of Japan.

Season:
Late September thru November

In the northern part of the prefecture, the climate helps produce large colorful persimmons. Some 70% of the persimmons from Wakayama Prefecture are of the tannin kind, but after removing the tannin, they are shipped as seedless persimmons. These seedless persimmons are square-shaped and have a sugar content of 14% or more. They are featured by their sweet soft flesh.

Season: November

Each fruit is covered in a bag while growing on the tree to remove the persimmon tannin. Persimmons that ripen on the tree that way are called "Kinkawa Persimmons". Looking as though they are sprinkled with brown sugar, these persimmons are delightfully succulent.

Season:
Late September thru February

Wakayama Prefecture has been known since long ago for its delicious satsumas. They have a high sugar content and are very tasty. They are easily peeled, seedless and a representative fruit of Japan.

Season: Late June thru Early August

Peach

Because of the close proximity to the Kansai International Airport, we can ship fresh-picked sweet-tasting peaches. To protect the fruit against insects and excessive sun, each peach is grown on the tree in its own bag. Wakayama peaches are highly rated for their large size, soft texture and strong fragrance.

Togenkryo

Geographical features

Geographical features

Yakushima is the southernmost point of the island of Honshu. The prefecture covers an area of 4,725.55 km², 77% of which is forested mountains. The mountains are about 1,000 m high. There is about 150 km of coastline that faces the bountiful waters of the black current.

Due to the effects of the Kuroshio Sea, the climate is generally warm. For Japan, the area sees little temperature variation throughout the year and the southern region is mild even in winter.



Largest Yield in Japan

Hassaku

Season: January thru April

About 60% of all hassaku grown in Japan come from Wakayama. They are just the right sweetness, refreshingly acidic and faintly fragrant. The flesh is slightly harder than mandarin oranges, which makes it enjoyable to chew. They can also be added delectably to salads.

Ponkan

Season: January thru March

The strong sweetness and fragrance are what make these ponkans popular. Though the peel is thick, it is easily removed. The flesh is soft and juicy. The sack that envelops the flesh tears easily, making it easy to eat.



Processed Fruit Products

果実加工品

Enjoy the True Sweetness of Persimmons.

Anpokaki

Anpokaki is the half-dried product of rather flat, bony persimmons, which Wakayama grows more than anywhere else in Japan. On the outside, they resemble dried persimmons, but on the inside, they are semi-fresh, supple and succulent. This is how you enjoy the true sweetness of ripe persimmons.



Natural Taste Jam

There are proud product lines of jams and marmalades that draw the true flavor of seasonal ripe fruits.



The Real Taste of Fruits Fruit Drink

These fresh beverages taste exactly like the fruits as they come from. There is a wide variety to choose from, starting with mandarin orange juice.



Kiwi Fruit

Season: December thru March

Wakayama kiwis are liked for their brightly colored flesh and refreshing sweet and sour taste. Because of the abundance of vitamin C, potassium and fiber, they are popular as a beauty food. The most widely grown type is the Hayward variety.



Pum-grove



Largest Yield in Japan

Japanese Ume-Plum

Season: Late May thru June

Some 60% of the Ume-plums in Japan hail from Wakayama. Wakayama developed as a growing region alongside the processed food industry that delivers pickled Ume-plums. The most popular brand known as "Nanko-Ume" is a Wakayama original. It is large and meaty, and processed into pickled Ume-plums and Ume-plum liquor.



A Japanese Original Liquor

Ume-Plum Liquor

Wakayama is Japan's number one in terms of quality and quantity of pickled Ume-plums. Of the various brands, that made with top-quality Nanko-Ume is popular because of its plumpness and meaty flesh. There are also many other products, honey-flavored one for example, to choose from.



Japan's Top Brand Pickled Ume-Plum

Wakayama is Japan's number one in terms of quality and quantity of pickled Ume-plums. Of the various brands, that made with top-quality Nanko-Ume is popular because of its plumpness and meaty flesh. There are also many other products, honey-flavored one for example, to choose from.

A Traditional Spice of Japan "Sansho" Japanese Pepper

Season: May (Fresh) Early July thru Late August (Dried)

Wakayama Prefecture boasts the largest yield of Japanese pepper in Japan. It is one of the representative spices of Japan. It has a unique fragrance and is used to kill food odors and in food boiled in soy sauce.



How to Make Ume-Plum Juice Easy-to-Make Health Drink

Quantities are approximate. Ume-plums -20g, Sugar -20g

1 Wash the Ume-plums in water, drain and set them in the freezer for 24 hours or more.

2 Alternately layer the sugar and the Ume-plums in a jar, and seal the jar. (Adjust the sweetness by increasing/decreasing the amount of sugar.)

3 As the Ume-plums begin to thaw, shake the jar so as to dissolve the sugar. The juice is ready in about 10 days.

4 To store, transfer the juice into a can, and sterilize it by heating. Then, cool and set it in the refrigerator.

Drain juice with 4 to 5 times of chilled water to drink. It can also be used straight as snow cone syrup or mixed with soda or milk.

Wakayama about 1.8 liters of juice. If Plum juice readily ferments, therefore transfer it to a separate container and keep it in the refrigerator to store. When made with fresh Ume-plums, the juice takes longer to make than when using frozen Ume-plums. (Preparation time can be shortened without consequences by freezing the Ume-plums.)

水産物

Ample Blessings of the Black Current

Since long ago, the marine products industry has thrived on the (resourceful) fishing grounds and different kinds of fishing techniques.

One of Japan's
most Producing Regions

Hair Tail

Raised in the Seas
off Wakayama.
Young
Sardines

Young Sardines are boiled near
the beach immediately after
being landed. They come as
"Kanaage Shirasu" (simple
boiled), "Tenpishichi Chiramon"
(sun-dried) and more.

Season: Year-round

The straits with their ample
fish stocks have made
Wakayama one of more
prominent fishing grounds in
Japan. The white meat of the
hair tail is boiled, grilled, fried
and steamed as a part of
Japanese food, as well as
served in Chinese and French
cuisines.

A Pink Delicacy
Sea Bream
Season:
Year-round (Farm-raised)
May thru April (Wild)

The sea bream is the king of fishes in Japan.
The sea bream caught in the fast currents off the
Wakayama coast are prized for their firm meat.

Largest Hauls
in Japan
Tuna

Season: Year-round (Farm-raised)
December thru February (Wild)

The tuna caught off Wakayama are
landed live, so they are fresh and
 tasty. The "Kishu Katsura Tuna" - in
particular, is one of the top brands in
Japan. Also, Wakayama was the first
in Japan to start farm raising tuna.

水産物

Freshness and Variety
to Be Proud Of
Sun-Dried Fish

The sun-dried marine products of
Wakayama use carefully selected fresh
fish, which are cooked or processed
before drying in the sun. The flavor is
enhanced by sun curing.

Blessed With Pristine
Water Sources
"Ayu"
Sweetfish

Season: Year-round (Farm-raised)
June thru Early July (Wild)

Wakayama is the top producer in Japan of
farm-raised sweetfish, and there are ample
stocks of wild sweetfish amidst the
various environment.

High Protein, Low Fat
Processed
Marine Product
Fish Paste

This processed marine product is
made of ground fresh fish. It preserves
the nutrition of the meat, while making
it tastier and easier to eat.

Boiled &
Fried Moray Eel

Flavorful and gelatinous
moray eel is a rare delicacy
that is first boiled in a
sweet-and-sour stock and
then fried. It is crunchy
when eaten, and contains
ample amounts of iron and
calcium.

A Traditional Health Food
Sesame Seed Tofu

Sesame seeds are ground, boiled and mixed
with kudzu to prepare this delicacy. Sesame
seeds are a good source of nutrition such as
vitamin E. Tofu made from sesame seeds is a
famous treat from the holy land of Mt. Koya.



Made from Carefully
Selected Ingredients
Vinegar

Wakayama has many vinegar
products, including grain-based
fruit-based brands that are made
with pristine natural water and the
choicest ingredients. They are used
as a seasoning, and some brands
may be taken as a health drink.



What People Use Around
the World Originated
in Wakayama
Soy Sauce

Soy sauce is an internationally
known seasoning. It is brewed even
today using methods adopted
centuries ago. It is highly prized for
its natural taste and fragrance.



The Origin of
Japanese
Flavors

It is said that the predecessor to
soy sauce today was first made in
the mid-14th century by a monk
from Kansokokuji Temple in Tsuru,
Wakayama. He discovered that the
liquor that had settled to the
bottom of the barrel when making
miso was tasty as a seasoning, and
then perfected the technique.

Tastes of Wakayama
和歌山の味

Century-Old Traditions
by Preference
Confectionaries

A wide variety of confectionaries were
created in Wakayama City when it thrived
as a castle town. Even today, there are
bean-jam buns and crackers, and
traditional products like sweet bean jelly.

Particularly Proud of
the Concentrated Flavor
Wakayama Ramen

This soapy noodle dish adds soy sauce to
a many touch of pork bones and chicken.
The noodles that are drenched in the
thick and umami broth are made by
adding egg whites to wheat.



The Crystallization of
Good Quality Water
and Distillers
Sake

The crystallization of pristine
water, choice rice and
traditional techniques come
together as good tasting sake.
There are plenty of brands
that have been elaborately
planned.



Expo-Japan 2025 O melhor de cada Província—ふるさといいものの店



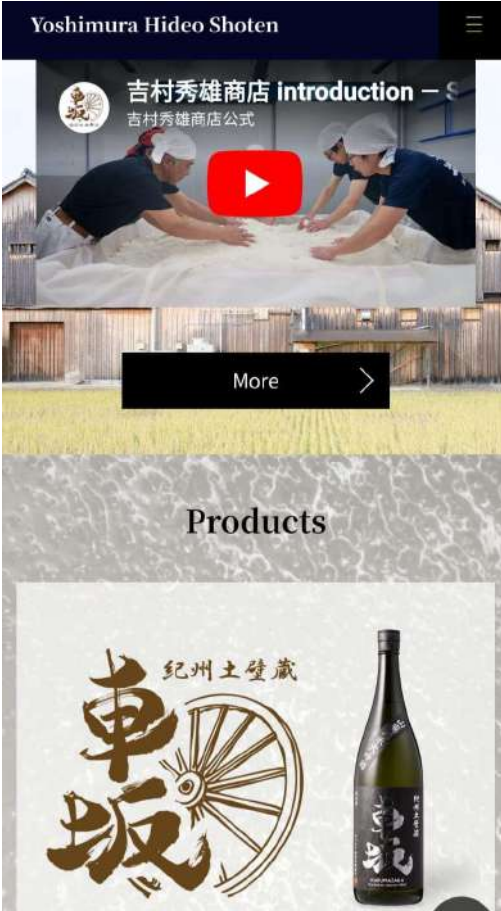
マルヤマ食品株式会社
-創業1955年-

和歌山みなべの土壌だからこそできた紀州南高梅という味の逸品

➡ 「みなべ」について詳しく見る

昔ながらの工程を最新設備の工場
で、美味しくて安心感のある梅干
はこうして生まれました。

➡ マルヤマ食品について



Yoshimura Hideo Shoten

吉村秀雄商店 introduction —
吉村秀雄商店公式

More ➤

Products

紀州土壁蔵
車坂



UMÊ SHISÔ EM FLOCOS PARA CULINÁRIA "PARAPARA UME"

Pasta de umê com shissô desidratada e transformada em grânulos. Ideal para salpicar em saladas, refogados, massas, udon, carpaccio ou pizza.



Infusão com o dobro de ameixas Nanko maduras de Wakayama, com aroma intenso, acidez agradável e baixo teor de açúcar. Ideal como aperitivo, acompanha entradas, foie gras e pode ser servido gelado ou quente