

Kaikuan

N.º 141 / diciembre 2025-enero 2026 / ISSN 1995-1086



APJ

ASOCIACIÓN
PERUANO
JAPONESA

CLÍNICA
CENTENARIO
PERUANO
JAPONESA

20 años
al servicio
de la salud

XXXVI CURSO INTERNACIONAL DEL POLICLÍNICO PERUANO JAPONÉS
XVII CURSO INTERNACIONAL DE LA CLÍNICA CENTENARIO PERUANO JAPONESA
X CONGRESO INTERNACIONAL PREMIO APJ A LA INVESTIGACIÓN EN SALUD EN
CONMEMORACIÓN DEL 45.º ANIVERSARIO DEL POLICLÍNICO PERUANO JAPONÉS
Y EL 20.º ANIVERSARIO DE LA CLÍNICA CENTENARIO PERUANO JAPONESA

CURSO INTERNACIONAL 2026

INNOVACIONES TECNOLÓGICAS EN MEDICINA

Del 26 al 28
de Marzo 2026

CURSOS

PRE CONGRESO

25 DE MARZO

• GASTROENTEROLOGÍA

• MEDICINA INTENSIVA













MODALIDAD: PRESENCIAL

Teatro Peruano Japonés y Auditorios
del Centro Cultural Peruano Japonés



Escanea
el código QR
para mayor
información.

PROFESORES INVITADOS

- | | | | |
|---|--|--|---|
| •  Dr. Taku SAKAMOTO
Gastroenterología | •  Dr. Luis VALDOVINOS GARCÍA
Gastroenterología | •  Dr. Fernando GÓMEZ MONTES
Geriatría | •  Dr. Pablo LOHMANN
Neonatología |
| •  Dr. Sundeep KESWANI
Neonatología | •  Dr. Hung-chi CHEN
Microcirugía | •  Dra. Mónica SAAVEDRA ORTEGA
Otorrinolaringología | •  Dr. Daniel MOLANO FRANCO
Medicina intensiva |
| •  Dr. Víctor NIETO ESTRADA
Medicina intensiva | •  Dr. Luis CHACON PAZMIÑO
Oftalmología | •  Dr. Javier CASIRAGHI
Oftalmología | •  Dr. Ramón CACABELOS
Genética |

INFORMES E INSCRIPCIONES

Policlínico Peruano Japonés
Teléfono 204-2100, anexos 3159, 3097
e-mail: cid@apj.org.pe
<https://www.policlinicoperuanojapones.org/curso2026>

VALOR DE LA INSCRIPCIÓN

Médicos	S/ 380.00
Médicos residentes	S/ 220.00
Otros profesionales de la salud	S/ 110.00
Internos y estudiantes	S/ 55.00

VALOR ACADÉMICO EN TRÁMITE

ORGANIZAN:



ASOCIACIÓN
PERUANO
JAPONESA



CLÍNICA
CENTENARIO
PERUANO
JAPONESA

20
años



POLICLÍNICO
PERUANO
JAPONÉS

45
años



[4] Institucional
Un año en imágenes

[13] Reconocimiento

Doris Moromisato,
Personalidad Meritoria
de la Cultura

[25] Historia

Perú Shimpō
cumplió 75 años

¡Feliz año 2026!

Estimados amigos:

Iniciamos un nuevo año con ánimo renovado y con el compromiso de continuar trabajando por nuestra institución y nuestra comunidad. Durante el 2025, tal como se reseña en esta edición de Kaikan, impulsamos diversos proyectos y actividades, y nos quedan aún retos por cumplir en esta gestión.

Proyectos como el programa de atención domiciliaria Kenkō en casa y Siempre Genki Integral nos permitieron reforzar el cuidado de la salud de los miembros de la comunidad nikkei, brindando atención de manera gratuita y oportuna.

Acciones como las emprendidas por el Centro de Desarrollo para la Educación Lima Nikko, que han impactado positivamente en colegios y comunidades educativas; o la intensa actividad cultural y de preservación de la memoria e historia nikkei, son parte del esfuerzo y trabajo conjunto en la APJ.

En este 2026 seguiremos trabajando con ahínco y dedicación. ¡Felices Fiestas!

Jorge Igei Ikehara

Presidente de la Asociación Peruano Japonesa

Kaikan

**Director de
Comunicaciones
y Marketing**
Mario Kiyohara Ramos

Editora
Harumi Nako Fuentes

Coeditor
Enrique Higa Sakuda

Coordinación
Mya Sánchez Penedo

Diagramación
Luis Hidalgo Sánchez

ISSN 1995-1086
Depósito legal: 98-3235.



La Clínica Centenario
Peruano Japonesa
celebra 20 años.
Foto: Archivo APJ.

KAIKAN INFORMATIVO

N.º 141 diciembre 2025-enero 2026

Revista de la Asociación Peruano Japonesa editada por el Departamento de Comunicaciones y Marketing.
E-mail: kaikan@apj.org.pe.

ASOCIACIÓN PERUANO JAPONESA

Dirección: Centro Cultural Peruano Japonés,
Av. Gregorio Escobedo 803,
Residencial San Felipe, Jesús María, Lima 11 – Perú.
Teléfonos: (511) 518-7450, 518-7500.
E-mail: info@apj.org.pe.
Web: www.apj.org.pe

: Asociación Peruano Japonesa



Foto: Jaime Takuma

Navidad con escolares en Pamplona Alta.

En diciembre, la APJ llevó obsequios para los 680 estudiantes de inicial y primaria del colegio Fe y Alegría 65 en Pamplona Alta, San Juan de Miraflores, que atiende a niños en situación de vulnerabilidad. Durante la actividad, los escolares participaron en juegos recreativos organizados por voluntarios de la APJ, docentes del colegio y colaboradores de la empresa CISCO. Asimismo, se hizo entrega simbólica de donaciones al colegio, entre ellos insumos para el taller de costura.

Foto: Jaime Takuma



Hechos 2025

Recordamos algunas de las múltiples actividades y proyectos implementados en este periodo en la APJ

Foto: Patricia Altamirano

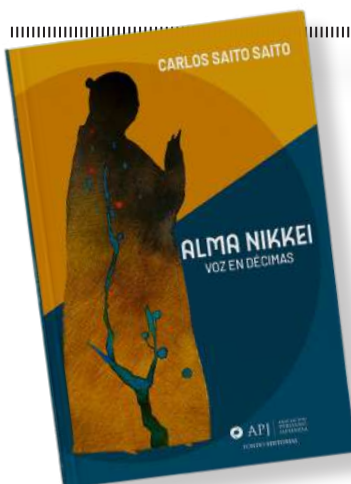


25 años de la Biblioteca Elena Kohatsu.

Con diversas actividades de promoción de la lectura, la Biblioteca Elena Kohatsu celebró 25 años como un espacio de difusión de la cultura japonesa y nikkei.

Más de mil personas accedieron a chequeos médicos gratuitos.

La APJ reafirmó su compromiso con el bienestar de la comunidad nikkei. En las seis fechas programadas en el 2025, el programa Siempre Genki Integral atendió a 1.213 personas mayores de 40 años, quienes pudieron acceder a esta campaña gratuita.



Páginas de identidad y memoria.

El Fondo Editorial de la APJ publicó los libros *Precisamente como los elefantes*, de Ugo Velasco, Premio Watanabe 2024; así como la antología *Nikkeidad, lo que converge en mí*, y *Alma Nikkei. Voz en décimas*, de Carlos Saito, publicaciones que suman al diálogo en torno a la comunidad nikkei y sus voces.

La Clínica entre las mejores de Latinoamérica.

HospiRank 2025 reconoció a la Clínica Centenario Peruano Japonesa como una de las instituciones médicas con mejor equipamiento tecnológico de Latinoamérica. Este ranking, elaborado por la empresa Global Health Intelligence con sede en Miami, Estados Unidos, se basa en un exhaustivo análisis de datos de más de 21 mil instituciones médicas de la región.



Foto: Daniel Gallegos



Kenkō en casa: más de 130 kōreisha atendidos.

Este programa de atención médica domiciliaria de la APJ ha superado las 130 atenciones, impactando de forma concreta en el bienestar de los adultos mayores nikkei con movilidad reducida.

Foto: Jaime Takuma



Una nueva generación de líderes.

25 jóvenes se graduaron del segundo Programa Formativo en Liderazgo e Identidad Nikkei “Ser líder, Ser Nikkei 2025”, iniciativa organizada por el Departamento de Juventudes de la APJ, y orientada a fortalecer el liderazgo juvenil desde la identidad nikkei, la participación comunitaria y el trabajo colaborativo.



El baúl de los recuerdos.

Junto con la AELU se retomó este espectáculo con música del recuerdo, dedicado especialmente a los kōreisha. Se realizó además un homenaje especial a Yoshi Hirose, por su gran trayectoria musical.

53.ª Semana Cultural del Japón.

Miles de asistentes disfrutaron de más de 15 actividades, entre ellas el concierto de Yoshiaki Okawa, artista del koto, que impresionó con sus interpretaciones.



15.ª Caminata por la Amistad Peruano Japonesa.

Una gran jornada de integración, deporte y bienestar se vivió en setiembre con esta tradicional caminata en la que participaron más de mil personas.



Renovamos los lazos con la Universidad de Tsukuba.

La APJ firmó la renovación del memorando de entendimiento que sostiene con la Universidad de Tsukuba, Japón, mediante la cual se reafirmó la valiosa alianza de cooperación entre ambas instituciones y el compromiso para promover el intercambio académico y cultural entre el Perú y Japón.



Foto: Jaime Takuma



30 años de Los que nos hacen cantar.

Este emblemático espectáculo de música criolla, creado por el periodista Alfredo Kato, celebró su 30.º aniversario con un homenaje al guitarrista y compositor Rafael Amaranto y con destacadas figuras del cancionero musical.

Más de 4 mil objetos ya son del Museo.

Con la firma de un convenio culminó y se formalizó la donación de 4.532 objetos museológicos de la Fundación Cultural Nikkei al Museo de la Inmigración Japonesa al Perú "Carlos Chiyoteru Hiraoka" de la APJ.

Foto: Daniel Gallegos



La apuesta por la educación

En el 2025, el Centro de Desarrollo para la Educación "Lima Nikko" de la APJ continuó con acciones decisivas en apoyo de cientos de niños de colegios de la capital, entre ellas:

■ **Tercera AIP.** Se inauguró la tercera Aula de Innovación Pedagógica implementada en el colegio Fe y Alegría N.º 76 en Pachacútec, Ventanilla, en beneficio de 280 estudiantes de primaria, equipada con 36 chromebooks, entre otros equipos, con el objetivo de trabajar las competencias de matemática y comunicación, con un enfoque desde las TIC.

Foto: Jaime Takuma



■ **Biblioteca escolar.** Se inauguró la primera biblioteca escolar en el Colegio Peruano Japonés José Gálvez del Callao, beneficiando a 380 estudiantes y 15 docentes, quienes tienen a su disposición 1.600 ejemplares de más de 250 títulos.

■ **Bibliotecas de aula.** La APJ donó más de 1.200 libros a dos instituciones educativas de nivel inicial de la Residencial San Felipe, así como estantes móviles, en beneficio de 800 estudiantes y 15 docentes.

El 30 de mayo de 1999 se colocó la primera piedra de la Clínica Centenario Peruano Japonesa. Entre los invitados sobresalía el ex primer ministro de Japón y a la sazón presidente de la Liga Parlamentaria Japón-Perú, Toshiki Kaifu.

La otra figura destacada presente en la ceremonia (cuya bendición realizó el padre Manuel Kato) fue el presidente de la Asociación Peruano Japonesa y de la Comisión Centenario, Gerardo Maruy.

Aquel año la comunidad nikkei peruana celebraba el centenario de la inmigración de los japoneses al Perú y sus principales dirigentes habían acordado años atrás la construcción de una clínica como obra conmemorativa.

Maruy encabezaba los esfuerzos para edificar el nosocomio. Era el gestor y el alma del ambicioso proyecto. La colocación de la primera piedra representaba el inicio de la materialización de un sueño colectivo.

Ese día, el líder nikkei sintetizó su esencia: “Esta importante obra quedará como un recuerdo permanente de la celebración del centenario, cuyo espíritu es la gratitud y respeto eterno a los pioneros de la inmigración y al Perú”.

Cuatro años después, en 2003, la clínica estaba aún levantándose, pero la apertura se acercaba. El 28 de junio de ese año se organizó una ceremonia a propósito de la entrega de la segunda etapa (del segundo al noveno piso).

Ese día, a Gerardo Maruy, siempre tan locuaz y expresivo, le faltó voz. Estaba agradeciendo a todas las instituciones y personas que contribuían al Centenario cuando, de pronto, las lágrimas ahogaron sus palabras y se hizo el silencio. Lo había dicho todo sin necesidad de verbalizarlo.

Solo él sabía todo lo que estaba costando impulsar el proyecto. Don Gerardo y Víctor Konno, director de Relaciones Internacionales de la comisión encargada de construir la clínica, habían viajado a Japón en busca de apoyo financiero.

Clínica Centenario cumple 20 años

El sueño de la comunidad nikkei hecho realidad

Fotos: archivo APJ



1999. El ex primer ministro de Japón Toshiki Kaifu colocó la primera piedra de la clínica.



2003. Ceremonia de entrega de la segunda etapa.

La Fundación Sasagawa había donado 2.400.000 dólares, mientras que la Fundación Jinnai había aportado 1.000.000, dos sustanciales fuentes de financiamiento. Con la inversión de recursos propios de la Asociación Peruano Japonesa (1,1 millones de dólares) se había comprado el terreno.

La clínica fue posible también gracias a los aportes de diversas instituciones (como los kenjinkai), empresas y miembros de la comunidad, que en conjunto entregaron alrededor de 165.000 dólares.



Otros colaboradores fueron el nikkei mexicano Carlos Kasuga y la familia Ikeda, cada uno de los cuales donó un ascensor.

Párrafo aparte merece el apoyo sostenido de JICA en equipamientos, fundamental para el robustecimiento de la clínica, así como de la embajada de Japón.

20 AÑOS DESPUÉS

Centenario abrió sus puertas en diciembre de 2005. Manuel Ige, gerente de la clínica, fue uno de los médicos fundadores de la institución. Trabajaba en cuidados intensivos e hizo guardia en Navidad y Año Nuevo.

En entrevista para el video conmemorativo, el galeno destaca el crecimiento de la clínica en estas dos décadas: la remodelación del interior, el agrandamiento de los consultorios, la modernización de los counters, la incorporación de equipos de vanguardia, etc.

Para optimizar la gestión y los procesos se organizan constantes capacitaciones y tienen en la mira la acreditación Canadá, una certificación internacional que garantiza la calidad en la atención de salud. Además, se está implementando la metodología Kaizen 5S, que persigue la mejora continua en todos los estamentos.

Manuel Ige también menciona la tecnología como un pilar en el avan-

**Manuel Ige,
gerente de la
clínica Centenario:
"Hemos podido
cumplir los sueños
de nuestros
padres".**

ce de la clínica, pues permite mejores diagnósticos y, por ende, tratamientos más eficaces.

La clínica no se duerme en sus laureles, según su gerente. Las encuestas sobre satisfacción son halagüeñas y Arellano Consultoría la consideró en 2024 como la más recomendable, entrañable y de mayor confianza.

Además, es una de las instituciones médicas mejor equipadas de Latinoamérica (entre más de 21.000), según un ranking confeccionado en 2025 por la compañía estadounidense Global Health Intelligence.

No obstante, para Manuel Ige los reconocimientos son solo "fotos" del momento, "un punto de partida para seguir creciendo". Hay que mejorar cada día un poco más, insiste. La acreditación Canadá y kaizen apuntan a eso.

El médico nikkei explica que la calidad en el servicio se sostiene en tres patas: la técnica (la capacidad de cada profesional), la humana

(condensada en la frase "familia que cuida tu salud") y la referida al confort, que no es otra cosa que tiempo de espera, reto de difícil cumplimiento a veces cuando la demanda sobrepasa a la oferta.

Centenario tiene hoy más de mil personas en planilla y aproximadamente 300 médicos. Ha crecido mucho con respecto a 2005 y continuará haciéndolo: contiguo a su actual local, se levantará una torre para atención ambulatoria, mientras que donde ahora funciona se destinará a hospitalizaciones y emergencia.

Hoy, 20 años después de la apertura, Manuel Ige se permite sentir orgullo por lo hecho. "Hemos podido cumplir los sueños de nuestros padres", dice en alusión a los *issei*.

UN BUEN GRUPO HUMANO (POR ESO CRECE)

Giovanna Miyashiro, directora técnica de Farmacia de la clínica, y Verónica Dávila, asistente de gestión de reclamos, son trabajadoras fundadoras.

Verónica cuenta que estaban nerviosos el día en que abrieron.

Tuvieron que aprender todo desde cero. Antes de la apertura, ella pasó por una "escuelita" donde le enseñaron a manejar el sistema de gestión, cómo perifonear, a usar las impresoras... A propósito de estos aparatos, les causaron más de un dolor de cabeza cuando los



Giovanna Miyashiro y Verónica Dávila trabajan en la clínica desde sus inicios.

papelitos parecían enloquecer y se enroscaban.

De los comienzos de la clínica, ambas recuerdan a Gerardo Maruy dándole ánimos al personal cuando los pacientes goteaban. “Chicas, llegamos a 40”, les dijo una vez don Gerardo con alegría.

Eran tiempos en los cuales servir a 40 personas en un día era un logro. “Llegaba un paciente y nosotros nos abalanzábamos para poder atenderlo”, narra Verónica.

Mientras tanto, Giovanna se ríe al recordar a un paciente inolvidable porque llegó a ser el único hospitalizado en toda la clínica. En realidad, el hombre no estaba enfermo, pero su familia lo había dejado en Centenario porque salía de viaje y no había quien se ocupara de él.

“El señor estaba feliz, no se quería ir de la clínica. Lo atendían como en hotel de cinco estrellas y como era el único paciente de toda el área, todo el mundo estaba: ‘Señor, ¿necesita algo?’. El señor se sentía más querido que con la familia”.

Por suerte, el tiempo obró con justicia. Los contratiempos o baches fueron sorteándose poco a poco y la clínica comenzó a despegar. Los pacientes llovían, ya no



La clínica cuenta con equipos de última generación como el cineangiógrafo biplanar, el más moderno del país, en el área de Hemodinamia.

Foto: Jaime Takuma



Dr. Manuel Ige, gerente de la clínica.

caían gota a gota.

Hasta que llegó la pandemia. Por aforo y distancia social, se adecuó la infraestructura, se revaluaron procedimientos y establecieron protocolos para la entrada, traslado y salida de pacientes. La gestión se agilizó.

Giovanna Miyashiro recuerda el



En diciembre de 2023 la clínica inició el proyecto de transformación digital en la Unidad de Cuidados Intensivos. Gracias a la subvención de JICA, se cuenta con ocho monitores multiparámetros y una central de monitoreo.

“loquerío” en Farmacia. No había importaciones y era difícilísimo encontrar un proveedor de medicamentos. “Era un sufrimiento para conseguir todo”, dice.

Pero la pandemia ya es pasado y el futuro es la torre que se va a construir al costado o la acreditación Canadá, sobre la que Verónica Dávila se explaya para enfatizar la importancia que la clínica otorga no solo al servicio médico, sino a toda la atención al paciente desde

Hitos

Algunos de los principales hitos en la infraestructura de la clínica



que pone un pie en Centenario hasta que se retira.

El paciente y su familia no deben irse con dudas sobre el diagnóstico o el tratamiento prescrito, sino con la certeza y la tranquilidad de saber lo que tienen que hacer. No es que se atendió, pagó y listo, que pase el siguiente. El personal de Centenario está pendiente de que todo el proceso concluya bien, indica.

Ambas han sido testigos y protagonistas de la expansión de la clínica. “Hemos puesto un granito de arena y es bonito ver cómo ese granito de arena va creciendo”, dice Giovanna Miyashiro.

“De alguna manera, hemos abierto el camino, nosotros que iniciamos sin saber nada. Hemos aprendido y lo que nosotros hemos aprendido nos ha servido para enseñarles a otros”, declara Verónica Dávila, quien a menudo hace hincapié en las personas que atienden. “Nuestro motor aquí son los pacientes, nos debemos a ellos”.

Por su parte, Giovanna dice: “Nos sentimos entendidos, escuchados. Nos sentimos bien en el trabajo, por eso todavía permanecemos acá”.

Es como una familia, añade. Para sacarla adelante, trabajas codo a codo con todos. Y cuando los necesitas, te apoyan.

“En la clínica se ha formado un buen grupo humano. Por eso está creciendo”, redondea.

Este grupo, conformado por personal médico, asistencial, administrativo y directivo, es el que mantiene la pasión y la promesa de cuidar con integridad y excelencia a los pacientes.



Ceremonia por los 20 años de la clínica.

Una fecha para agradecer

Foto: Jaime Takuma

El 22 de diciembre se realizó una emotiva ceremonia por el 20.º aniversario de la Clínica Centenario Peruano Japonesa, que estuvo marcada por el agradecimiento a todos quienes hicieron posible esta obra, y a quienes continúan este legado.

En representación de la Embajada del Japón, el cónsul Motohiro Hoshino señaló que la clínica es uno de los proyectos más significativos de la conmemoración del centenario de la inmigración japonesa al Perú y es un símbolo de la amistad con Japón. Asimismo, expresó su “profundo respeto y gratitud a todos los que se dedican a la atención médica con responsabilidad y vocación de servicio”.

Por su parte, Arturo Yara, subdirector del departamento de Salud de la APJ, dijo que en este día se celebraba la fidelidad a un sueño colectivo. “Hace 20 años no nacía únicamente una institución de salud; nacía un monumento de gratitud al Perú, una obra concebida por la APJ como expresión del agradecimiento de la comunidad nikkei a esta tierra que acogió a nuestros ancestros y que hoy es nuestra patria”, dijo. También agradeció a la Comisión Construcción que, liderada por don Gerardo Maruy, fueron quienes “construyeron los cimientos de la clínica”.

Durante el brindis, Jorge Igei, presidente de la APJ, destacó



El padre Luis Guibo ofreció una misa por el aniversario.

también la labor de esta comisión y de cada persona e institución que aportó a la construcción de la clínica. Además, destacó la labor de todos los colaboradores. “Con su servicio ejemplar dejan una huella imborrable en la historia de la clínica”.

Foto: Jaime Takuma



Mil grullas, mil deseos por la salud.

2011

Se inaugura la tercera etapa.

2022

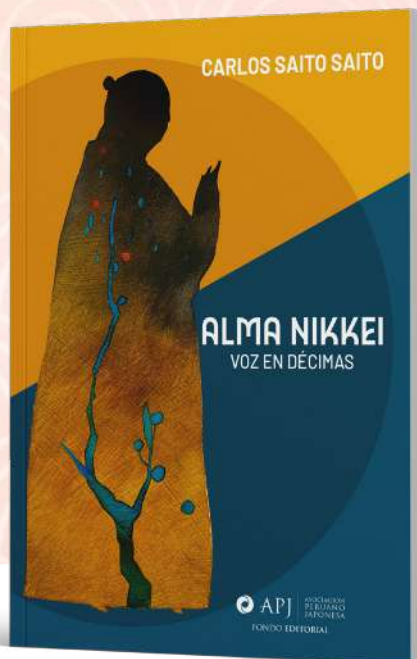
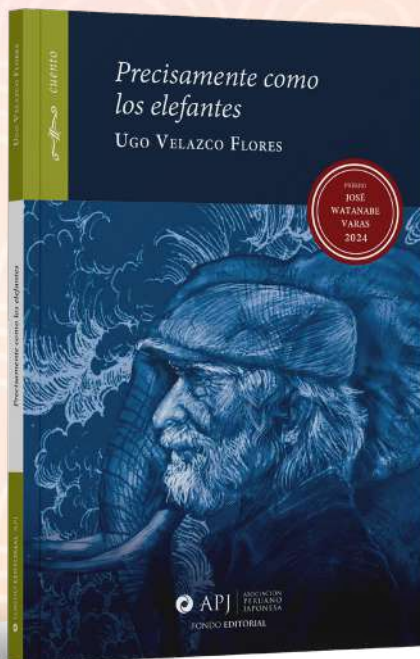
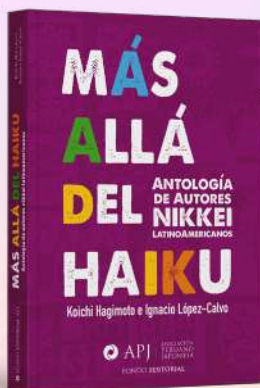
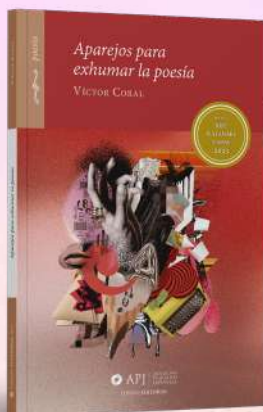
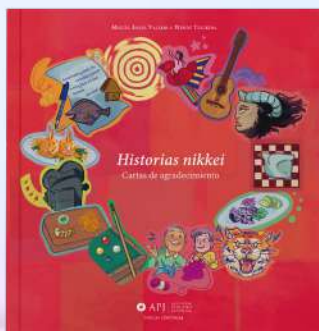
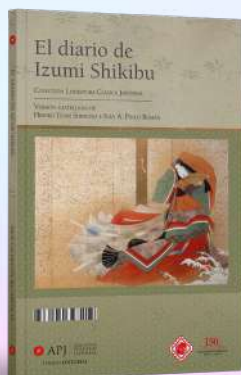
Se adquiere un terreno aledaño de 3.545,88 m² que estará destinado a consultorios externos.

2016

Se inaugura el nuevo Centro de Imágenes en el primer sótano.

POESÍA, CUENTO, NOVELA, CRÓNICA, ENSAYO

Descubre nuestro catálogo de más de 50 publicaciones



Disponible en el Centro Cultural
Peruano Japonés y vía delivery*

Más información:

🌐 www.apj.org.pe/editorial

✉ fondoeditorial@apj.org.pe

📞 WhatsApp: +51 945 543 935

(*Aplica tarifa adicional)



APJ

ASOCIACIÓN
PERUANO
JAPONESA

FONDO EDITORIAL



Doris Moromisato con el ministro de Cultura, Alfredo Briceño, y Seino Kanae, agregada cultural de la embajada del Japón.

El Ministerio de Cultura del Perú distinguió a Doris Moromisato Miasato como “Personalidad Meritoria de la Cultura”, un reconocimiento que destaca su valioso aporte y trayectoria literaria, y sus más de cuatro décadas como incansable promotora del libro y la lectura.

En ceremonia realizada el 11 de diciembre en el foyer del Gran Teatro Nacional, Doris estuvo acompañada de familiares, amigos, así como directivos de la Asociación Peruano Japonesa y la Asociación Okinawense del Perú, a quienes dedicó palabras de agradecimiento.

En representación de la APJ, institución que postuló a Doris para esta distinción, la vicepresidenta, Miyuki Ikeho, le expresó la felicitación de toda la comunidad nikkei. “Gracias por tu trabajo, por tu entrega y por el legado que sigues construyendo. Tu presencia honra nuestra historia y fortalece nuestras raíces”, dijo.

Seino Kanae, agregada cultural de la Embajada del Japón, destacó

Fue distinguida como “Personalidad Meritoria de la Cultura”

Doris Moromisato: ORGULLO NIKKEI

que “los méritos obtenidos a lo largo de los años a través de su obra literaria y su contribución a la cultura constituyen un puente socio-cultural entre el Japón y el Perú... y simbolizan los vínculos históricos y espirituales que unen a ambos países generando profunda emoción”.

Por su parte, el ministro de Cultura, Alfredo Briceño, hizo una reflexión sobre la presencia de comunidades

que, como la nikkei, han estado excluidas del discurso y acciones sobre la diversidad cultural del país. “El mejor reconocimiento es esa valentía que tienes cuando enfrentas tu obra y cuando dices ‘estoy aquí, mírenme’. Y cuando hablamos de que el Perú se debe construir con respeto, tolerancia e interculturalidad no olvidemos que somos más de los que pensamos que somos”, expresó.

Hoy, deseo compartirles mi emoción con lo que más domino en la vida: las palabras. Tenía cinco años de edad, yo buscaba en los cerros de Chambala al veloz Ultramán y al imponente Godzilla; fue cuando me dije a mí misma: “Qué bueno que *okaa* y *otoo* vinieron a Perú, porque acá no hay monstruos como en Japón”. Ese primer agradecimiento a mi madre y a mi padre fue el inicio de mi afán por salir de la burbuja de mi comunidad migrante para integrarme a la patria grande. Después de hurgar en el fútbol o la comida, solo la poesía de Abraham Valdelomar y de César Vallejo logró calmar el caos lingüístico que reinaba en mi hogar. Al igual que nuestro amauta José María Arguedas, tuve que calzar lo que sentía en mi corazón en los sonidos de un idioma ajeno. Cada mañana, yo atrapaba la vida en japonés, reconstruía todo en castellano, amaba en *uchinaguchi* y veía el quechua filtrándose como una nube por la ventana.

Así llegué a la literatura y comprendí que escribir es un asunto de rigor, disciplina, serenidad y permanencia, tal como afirmaban Rilke, Mario Vargas Llosa y mi amada Marguerite Yourcenar. Hoy miro hacia atrás y sé que elegí bien, porque una naturaleza como la mía –oscilante entre el mundo salvaje de la libertad y la resignación budista– solo podría sobrevivir en los territorios de la creatividad. Ahora sé que esa convicción me acompañó cuando atravesaba la neblina de Chambala y los 7 distritos que me separaban de la Universidad San Marcos. Tantos años repetí esa rutina que una compañera me reclamó: “por dios, vives tan lejos, que así cualquiera se volvería poeta”.

Mi fascinación por la escritura me llevó a las crónicas. El río subterráneo de la prosa, que bullía dentro de mí, solo pudo emerger por el profesionalismo de Martha Meier Miró Quesada, quien con su chispa

y genialidad me enseñó cómo editar, desde dónde mirar, por qué decirlo de una manera y no de la otra. A ella, y a mi recordado amigo Ricardo Mitsuya Higa de Perú Shimpō, les debo mi gratitud por tanta generosidad.

De acuerdo al texto de la resolución, se me entrega la distinción porque constituyo un puente entre Perú y Japón. Y lo ratifico. Soy una escritora nikkei, descendiente de la histórica migración japonesa que hace más de un siglo llegó para quedarse. Soy parte de una comunidad que persiste en ser incluida como el gran aporte asiático que Perú aún se niega a reconocer. Toda mi obra literaria gira en torno a esta migración y tiene esa tragedia arguediana de la búsqueda de integración. Por eso, hoy recibo esta distinción como defensora de la cultura nikkei y de sus artistas más exigentes. Esta noche, soy José Watanabe Varas repitiendo ‘soy lo gris contra lo gris’, confesando que el miedo circulará siempre en su cuerpo como otra sangre. Soy Augusto

Higa Oshiro interrogándose por qué no podía ser feliz un hijo de okinawenses macerado en las calles bravas de La Victoria. Soy Tilsa Tsuchiya observando maravillada la luz que atravesaba la piedra de Huamanga. Soy Abelardo Takahashi Núñez gestando sus peruanísimas marineras mientras le escupían en la escuela durante la Segunda Guerra Mundial. Soy Angélica Harada camuflándose andinamente en la Princesita de Yungay. Soy Nicolás Matayoshi preguntándose por qué el mito de Catalina Huanca podía ser legítimamente peruano y un nisei como él, no. Soy Lucho Kanashiro soñando con un Perú más justo.

Nuestro país nunca podrá cumplir su anhelo de patria grande si no es capaz de quebrar sus obsesiones monolíticas y aceptar que su riqueza está en la aceptación de sus diversidades amazónicas, andinas, costeras, asiáticas, afros, europeas, latinoamericanas y otras más.

El reconocimiento que hoy se me



Doris Moromisato: “Recibo esta distinción como defensora de la cultura nikkei”

hace es, también, por mi labor de gestora cultural. Mucha gente se pregunta: ¿cómo puedo cumular mi vocación literaria, que es absolutamente individual, con la gestión cultural, que es totalmente colectiva? Estoy casi segura de que esta capacidad que poseo se debe a mi naturaleza okinawense. “Todas las partes deben ganar, nadie debe perder” es la consigna okinawense y yo la aplico a donde voy. Es un reto hacer gestión cultural en un país con escaso presupuesto y que ocupa los últimos lugares de lectura.

Y es cierto, no podría hacerse nada sin la iniciativa y el apoyo del Estado, sin las asociaciones y empresas sensibles que apuesten por el negocio editorial, pero sobre todo que entiendan que el cuerpo de las ferias son sus libros, pero que su alma es el programa cultural.

Yo no sería nada sin el amor de mi familia, sin el vigilante cuidado que me prodigaron mis hermanos y hermanas, quizás porque vieron en mí el ser más frágil de la camada. Ser la última de los 11 hijos e hijas de Ansei Moromisato y Utoo Miasato ha sido un privilegio; gracias Anso y Añei, Mitsuko, Haruko, Yoshi, Yemi y Hiro. A mis sobrinas y sobrinos que hoy me acompañan, les dedico mi alegría y mi gratitud.

Yo no sería nada, ni sería nadie, sin Jaidith Soto Caraballo, mi Remedios la bella, la metáfora colombiana que busqué tanto en todas las novelas de García Márquez. Gracias Jaidith por tu bondad y comprensión.

Con este reconocimiento que me otorga el Ministerio de Cultura sé que valió la pena que mi padre y mi madre no volvieran a Japón, para que su última hija no fuera devorada por los monstruos de sus fantasías, y para que permitieran que su linaje hoy se prolongue en una familia compuesta por más de 100 integrantes. Gracias, finalmente a mi *kamisama*, el espíritu protector de mis antepasados.

Muchísimas gracias. *Dōmo arigatō gozaimasu.*

*Extractos del discurso pronunciado en la ceremonia de distinción, la cual puede verse completa en el canal de YouTube de la APJ.



Con directivos de la APJ.



Doris junto a miembros de la Asociación Okinawense del Perú.



Acompañada de familiares.



Doris recitó el poema “La luna sobre el arrozal”, dedicado a su padre. Estuvo acompañada por Dewi Chinen, Kiyoka Chinen y Aldo Tokashiki, quienes interpretaron luego la canción okinawense “Tinsagu nu hana”.

El nombre de Perú rutiló dos veces en 2025. Tres peruanos alcanzaron la cima, llegando a la última frontera de la excelencia humana. Más, imposible.

¿Qué más grande puede haber que ser el mejor restaurante del mundo o ganar el premio musical más importante del planeta?

En términos deportivos, sería como conquistar un Mundial o una medalla de oro olímpica.

Los tres triunfadores son nikkei.

DEL RETIRO AL OLIMPO

En febrero, los medios y las redes estallaron en Perú con el anuncio de que Tony y Mimy Succar habían ganado los Grammy. No los Latinos, que antes han obtenido compatriotas como Susana Baca, sino los principales, la versión anglosajona. Son los primeros peruanos en llevárselo a casa. Un hito irrepetible.

Tony y Mimy triunfaron en la categoría Best Tropical Latin Album, con el disco *Alma, corazón y salsa*, grabado en el Gran Teatro Nacional. Derrotaron a leyendas como Juan Luis Guerra y Marc Anthony.

El disco con el que madre e hijo ganaron un Grammy, un festín de ritmos peruanos y latinos, no olvida las raíces de sus artistas. Allí están para atestiguarlo “Sukiyaki” y “Salsa caliente del Japón”, dos piezas que figuran en la obra.

Mimy se fue con los brazos llenos. Un segundo gramófono ensanchó su palmarés tras vencer en la categoría Best Global Music Performance por el tema “Bemba colorá”, en el que comparte voces y escenario con Sheila E. y Gloria Estefan.

Tony destacó la proeza de Mimy: “Mi madre era una cantante retirada y empezó su carrera apenas hace dos años porque lo dio todo por nosotros, sus hijos. Sacrificó toda su vida. Esto es un honor”.

Mientras tanto, ella dijo: “Ya soy de la tercera edad, así que esta es una sorpresa muy grande para las mujeres que llegamos a este punto

Los nikkei brillan en el mundo

EL PERÚ en la cúspide

[Texto: Enrique Higa]

Foto: Daniel Gallegos



y que en algún momento decidimos dejar todo lo que estábamos haciendo para dedicarnos a nuestros hijos. Pero lo que uno hace bien se le regresa; con paciencia, se le regresa. Y ahora nos hemos convertido en un ejemplo para muchos”.

La victoria de Mimy corona la vida de una *sansei* que empezó a cantar en eventos de la comunidad nikkei y cuidaba a sus nietos cuando fue invitada a participar en La Voz Senior, una decisión que la catapultaría en poco tiempo al estrellato mundial.

Mimy dedicó su premio a su papá y

al Perú, la tierra que los Succar han elevado. “Ahora el Perú es un nombre, es un país que está arriba, en la cúspide, estamos muy felices”, declaró a RPP.

Los Succar llevaron sus Grammys al Centro Cultural Peruano Japonés, donde resaltaron su nikkeidad. “Nos sentimos muy orgullosos de ser los primeros peruanos y nikkei en ganar este premio. Es gracias a nuestra cultura peruano japonesa que hemos podido lograr esto”, dijo Tony.

Mientras tanto, Mimy agradeció a la APJ por su apoyo y rescató a los pioneros: “Nada es imposible, todo lo po-

Foto: difusión



Mitsuharu Tsumura,
chef de Maido.

Mimy Succar:
"Todo lo podemos lograr con esa disciplina, esas ganas de trabajar, porque eso nos han enseñado nuestros *ojiisanes* que vinieron desde Japón sin hablar español".

demos lograr con esa disciplina, esas ganas de trabajar, porque eso nos han enseñado nuestros *ojiisanes* que vinieron desde Japón sin hablar español. Nos sentimos sumamente superorgullosos de tener los rasgos japoneses, pero también el *kimochi* peruano".

EL ABRAZO DE TODOS

Mitsuharu Tsumura, autor de Maido, el restaurante que en junio fue galardonado como el mejor del mundo, se acordó del Perú cuando estaba literalmente en el cielo.

En el vuelo que lo traía a Perú tras la premiación en Italia, una aeromoza anunció su presencia en el avión. Los pasajeros lo aclamaron. Micha dijo: "Gracias a todos, de verdad. Estoy muy emocionado. Esto es un logro de todo el Perú".

En Kaikan 139 nos referimos in extenso a la conquista de Maido, un reconocimiento a la cocina nikkei que empujó a Gastón Acurio a bañar en elogios a Tsumura:

"Hoy te escribo conmovido. No solo porque Maido ha sido reconocido como el mejor restaurante del mundo, sino porque detrás de este logro, además de un restaurante excepcional: hay un país orgulloso que celebra tu triunfo como suyo".

Luego añadió:

"Hoy el mundo te celebra, y detrás de cada aplauso hay mucho más que un premio: hay el abrazo de todo un país".

PERSONALIDADES DE LA CULTURA Y EL DEPORTE

El Premio Nacional de Literatura, que organiza el Ministerio de Cultu-

ra a través de la Dirección del Libro y la Lectura, distinguió en 2025 a dos nikkei.

Carlos Yushimito ganó en la categoría de cuento con *El peso inevitable de las palomas*, protagonizado por "un artista japonés que pinta palomas en París, una niña deslumbrada por una ingravida y sospechosa epidemia de felicidad, o un adolescente que advierte, bajo la guía de sus vecinos ciegos, la catástrofe de un invierno sin fin", entre otros personajes de una obra que sobrevuela "de modo sincronizado obsesiones en torno a la realidad, la percepción que tenemos de ella y la capacidad que posee el lenguaje para representarla", según la sinopsis.

En poesía, Juan Carlos de la Fuente Umetsu recibió una mención especial por *Umetsu*, obra publicada por el Fondo Editorial de la Asociación Peruano Japonesa y que el escritor nikkei construyó para intentar arrojar luz sobre su abuelo, un inmigrante japonés de vida brumosa.

Umetsu "es como amistar a se fue, que no regresó, que estuvo ausente; mi abuelo, que no me enseñó de dónde yo venía", contó el poeta a Kaikan.

Una mención especial para el artista Haroldo Higa, seleccionado por MALI para construir dos esculturas gigantes (de animales inspirados en las cosmovisiones andina y amazónica) que ahora se exhiben en el nuevo aeropuerto de Lima y que son vistas por miles de personas de todo el mundo a diario.

Con estas obras, el también gestor cultural ha puesto el arte nikkei en el mapamundi. Unas placas que acompañan a las esculturas subrayan su labor como difusor de las expresiones artísticas creadas por descendientes de japoneses.

Los usuarios del nuevo aeropuerto también pueden apreciar dos murales pintados por la artista Tamie Tokuda que homenajean a la identidad peruana y contienen elementos que nos representan como el Torito de Pucará y el caballito de totora.

Casi al final del año, la poeta Doris Moromisato fue reconocida como



Foto: archivo APJ

Juan de la Fuente Umetsu, primera mención especial en la categoría Poesía del Premio Nacional de Literatura.

Personalidad Meritoria de la Cultura por su contribución al desarrollo cultural del Perú.

FLORETE DE ORO

El esgrimista Renzo Fukuda, peruano oriundo de San Francisco, le regaló dos medallas de oro al Perú en 2025.

En agosto, obtuvo la máxima distinción en florete individual masculino en los Juegos Panamericanos Junior que se realizaron en Asunción.

En noviembre, repitió el plato en los Juegos Deportivos Bolivarianos Ayacucho-Lima.

Estudiante de la Universidad Stanford, el esgrimista de 19 años, beneficiario del Programa de Apoyo al Deportista (PAD) del Instituto Peruano del Deporte (IPD), declaró a los medios tras su último triunfo: “Estoy orgulloso de representar a Perú”.

Renzo refrenda su cercana relación con el país cada vez que lo representa. Luego de su victoria en Asunción dijo: “Me siento honrado y orgulloso de llevar el oro a Perú”.

NACIDOS EN JAPÓN

Si bien 2025 fue un año calamitoso para el fútbol peruano, hubo algunos chispazos como el torneo ganado por Vancouver Whitecaps, el equipo de Kenji Cabrera Nakamu-



Foto: Panam Sports

Esgrimista Renzo Fukuda, medalla de oro en los recientes Juegos Deportivos Bolivarianos.

Foto: difusión



Carlos Yushimito, ganador en la categoría Cuento del Premio Nacional de Literatura.

ra, que conquistó la Conferencia Oeste de la MLS.

Fue un buen año para el peruano que nació en Japón en 2003. Además de sumarse a un conjunto donde comparte vestuario con el excampeón del mundo Thomas Müller, debutó en la selección mayor de Perú.

En el equipo de todos coincidió con otro futbolista nacido en Japón, Erick Noriega. Su 2025 también fue positivo. El centrocampista de 24 años sobresalió en la Copa Libertadores y la Sudamericana con la camiseta de Alianza

Lima, colaborando con su temple y capacidad de quite a la eliminación de rivales de fuste como Boca Juniors y Gremio, equipo que finalmente lo fichó por sus buenas actuaciones.

Quizá por primera vez en la historia de la selección peruana de fútbol, dos jugadores nacidos en Japón fueron convocados al mismo tiempo. Ambos son jóvenes y tienen una carrera promisoriosa por delante, razón por la cual no es arriesgado predecir que volverán a encontrarse en la blanquirroja.

**Carlos Runcie Tanaka
en el recuerdo**

El maestro del FUEGO

El ceramista Carlos Runcie Tanaka (Lima, 1958-2025) ha partido. Como sus cangrejos, se ha desplazado para emprender un nuevo viaje. Su recuerdo y su obra, sin embargo, quedan como un legado de un artista que creó historias a través de sus piezas salidas del fuego de su taller que mantuvo más de 30 años.

Formado en Brasil, Italia y Japón, Carlos presentó diversas exposiciones y participó en muestras colectivas en el país y el extranjero, representando al Perú en bienales de arte contemporáneo, como en Venecia, La Habana o Sao Paulo. Sus trabajos se encuentran en museos y colecciones privadas en diversos países.

En 1999 participó de

la construcción del Puente de la Amistad Peruano Japonesa, en el campo de Marte de Jesús María, grabando en piedra los nombres de los 790 primeros inmigrantes japoneses que llegaron al Perú.

En noviembre de 2007 expuso la muestra “Una Parábola Zen y Diez Pequeñas Historias (Zen no Ohanashi to Tō no Chiisana Monogatari / A Zen Parable and Ten Short Stories)” en el Centro Cultural Peruano Japonés, que dio origen a su primer libro homónimo, con el auspicio de la Asociación Peruano Japonesa.

“Quise alguna vez ser músico. Las palabras y los sonidos me fueron cercanos en algún momento, pero luego encontré la cerámica, que creo que es donde surge una suerte de memoria paralela con el Japón y también un encuentro con el pasado prehispánico del Perú. Y creo que es allí donde surge la memoria de alguien a quien nunca conocí, que es el abuelo Tanaka, el padre de mi madre, Guillermo Shinichi Tanaka”, contó en 2007 para un ciclo de videos de la web Discover Nikkei.

En el libro *Una parábola zen...*, Carlos escribió sobre él: “Nunca lo conocí. Pero me ha acompañado y lo he visto después de muerto. A veces pienso que, al igual que la leyenda de Heikegani, mi abuelo viaja sobre un cangrejo que lo lleva y lo trae en el tiempo”.

El cangrejo, una figura que se convirtió en símbolo de su búsqueda personal, convivió luego con estelas y esferas, que hablan de rituales y silencios, pero sobre todo de un oficio que Carlos abrazó con pasión.

Hasta siempre, *sensei*.

Carlos Runcie Tanaka en la muestra colectiva “La mirada diferente. Aportes de la comunidad nikkei”, que se exhibió en mayo de 2019 en el Centro Cultural Inca Garcilaso por los 120 años de la inmigración japonesa al Perú.

En *El verano de Kikujiro*, Takeshi Kitano interpreta a un antiguo yakuza que por esas carambolas de la vida tiene que acompañar a un niño a buscar a su madre, a quien no conoce.

Me he acordado varias veces de esta película tras la partida de Samuel Matsuda. La vimos juntos en el cine y nuestras carcajadas sonaban como una banda sonora extra. Me gusta que una de las primeras cosas que alumbra mi memoria al evocarlo sea esta película porque allí confluyen dos de los rasgos de él: su sentido del humor y su amor por el cine.

Mientras escribo esta nota, de pronto recuerdo dos filmes que a fines de la década de 1990 nos invitó a ver a quienes trabajábamos para él: *Todo sobre mi madre* y *Belleza americana*, cintas rompedoras —distintas de las que estábamos habituados a ver— que nos abrieron los ojos a una nueva luz.

La relación laboral se extinguió, pero la amistad se mantuvo y creció gracias en parte a nuestra común pasión por el cine. Por él llegué a *Vivir*, la película de Kurosawa en la cual un gris funcionario, luego de ser informado de que tiene una enfermedad terminal, decide exprimir lo poco que le resta de vida y dedica sus últimos esfuerzos a gestionar una obra que beneficiará a niños.

Creo que los mejores regalos que podemos darle a un amigo son un libro y descubrirle una buena película. *Vivir* fue un obsequio de lujo por parte de don Samuel y me alegró tanto poder retribuirle varios años después cuando le di un DVD de *Soshite chichi ni naru*, la cinta de Hirokazu Koreeda sobre un hombre que se entera de que no tiene filiación biológica con su hijo de seis años (fue intercambiado por error con otro bebé en el hospital donde nació). Su dilema: ¿se queda con él o recupera a su verdadero retoño?

La historia lo conmovió mucho y luego me contó que había regalado la película a parientes y amigos. La emoción se hizo cadena.

En memoria del amigo y mentor

Películas, fútbol y libros con DON SAMUEL

[Texto: Enrique Higa]



Creo que la última película que vimos en el cine fue *El clan*. Muy buena, sí, pero también sórdida: una familia argentina aparentemente respetable —encabezada por el personaje que encarna Guillermo Francella— secuestra y asesina a gente durante la dictadura. Me arrepentí de haberla elegido. Para miserias, sobra con la realidad. Debí haber escogido una comedia o una peli que nos reconciliara con el ser humano.

Al menos me queda el consuelo de

que una de las últimas películas que compartí con él, *Candilejas* (en ella Chaplin interpreta a un payaso en el ocaso que salva a una bailarina de la muerte), le llegó al corazón.

EL MEJOR EQUIPO DE LA HISTORIA

A don Samuel le encantaba el fútbol y vimos juntos muchos partidos del que para ambos ha sido el equipo más grande de todos los tiempos: el Barcelona de Guardiola y Messi.

Recuerdo que en uno de esos par-



Don Samuel Matsuda fue uno de los protagonistas del segundo programa del ciclo de conversatorios "Memorias Nikkei", que se emitió en 2021.

Foto: Daniel Gallegos

Foto: archivo Kaikan



En agosto de 2014 se presentó en el Teatro Peruano Japonés el libro *Andando 75 años por los caminos del Perú*.

tidos (una paliza al Madrid) también estaba un amigo suyo del colegio (Dante). Cuando acabó, Dante nos dijo que la cosa así no tenía gracia, que habíamos sido testigos de un abuso, no de una competición de fuerzas parejas.

Su amigo tenía toda la razón del mundo, pero creo que ambos veíamos al Barcelona no por la emoción que entraña aventurarse en territorio desconocido y un final incierto, sino por devoción a la belleza, a las obras de arte que construían en cada partido esos genios.

Pienso en el don Samuel futbolero y recuerdo otras dos felices coin-

cidencias: Messi es mejor que Maradona (lo creíamos incluso cuando Leo era criticado en Argentina por no haber ganado nada con su país y vivía a la sombra de Diego) y la selección peruana que más nos llenó los ojos fue la que clasificó al Mundial de España 82 (incluso por encima de la de México 70, puntualizó).

MAESTRO TOTAL

Un regalazo de don Samuel que hasta hoy aprecio mucho fue haberme acercado al Hubert Lanssiers escritor. Sus textos me volaron la cabeza por su lucidez, su sinceridad vis-

ceral y su rabia (ojo, no una rabia destructiva, pirómana, infértil, sino la rabia de quien ama tanto —en su caso, al Perú— y sufre por las injusticias que lo gangrenan).

En retribución (no en la misma magnitud; es casi imposible igualar o superar al padre Lanssiers), don Samuel disfrutó de una novela que le di, *El curioso incidente del perro a medianoche*, narrada desde el punto de vista de un chico de 15 años que está en el espectro autista. Creo que hasta escribió un artículo sobre el libro en Prensa Nikkei.

Así como hubo un don Samuel lector, también hubo un don Samuel autor, y aquí solo cabe de mi parte una inmensa gratitud a quien me dio la oportunidad de colaborar con él en dos de sus libros: el relato sobre su experiencia como rehén en la residencia del embajador japonés y la reedición y publicación en español del *Libro Verde*, de Perú Shimpo.

Con él aprendí la importancia de ser claro al escribir, de rehuir el hermetismo y la oscuridad que espantan al lector. También que la bondad irradia un amor que vuelve en olas (su vida da plena fe de ello) y que el humor hace más llevadero nuestro tránsito por la Tierra. Por eso me gusta recordarlo riéndose a carcajadas con *El verano de Kikujiro*.

Nikkei argentino es consultor en temas de migración

Alberto Matsumoto

Una voz entre Latinoamérica y Japón

Fotos: Daniel Gallegos

[Texto: Harumi Nako]

Cuando el fenómeno *dekasegi* se estaba iniciando, y miles de nikkei latinoamericanos dejaban sus países para viajar temporalmente a Japón para trabajar, Alberto Matsumoto también llegaba para iniciar sus estudios de posgrado becado por el gobierno japonés. Han pasado 35 años y hoy Matsumoto es una de las voces más relevantes en temas de migración y de la situación de las comunidades de migrantes en Japón.

“Cuando llegué a Narita en 1990 me encontré con un montón de nikkei de Sudamérica. Yo no sabía quiénes eran, y no sé si ya conocía la palabra *dekasegi*”, recuerda. Desde años antes, algunas personas de su natal Escobar habían viajado a Japón y regresaban mostrando su progreso económico. “No mostraban la plata, pero uno notaba que esos *oniichan* compraban el último modelo de carros allí en Buenos Aires. Yo tenía una sana envidia, pero lo tenía bien claro. Para mí era estudio. Había terminado la universidad y dije ‘tengo que ir a Nihon, quiero especializarme’, así que no dudé”.



Junto con Manabu Ohara, asesor senior de JICA, Alberto Matsumoto ofreció una conferencia sobre la comunidad peruana en Japón, el pasado 3 de diciembre en el Centro Cultural Peruano Japonés.

INICIOS DIFÍCILES

“He seguido muy de cerca el caso de los peruanos en Japón. En los primeros tiempos yo trabajé como traductor y consejero de extranjeros en una oficina pública. Estuve casi diez años en una fundación del gobierno japonés; me contrataron como intérprete y luego como consejero de español y portugués. Como entidad gubernamental dábamos un servicio gratuito a todos los nikkei.

Yo no conocía a ningún peruano en esa época. No sabía cómo eran los nikkei de otros países. Llegaban bra-

sileños, peruanos, bolivianos, a veces algún argentino. Para mí fue el primer contacto con nikkei de diversas nacionalidades y con un montón de problemas. Y el principal problema es que no tenían conocimiento de *nihongo*”, comenta Matsumoto, quien pensaba que como en Argentina sí tenían un buen nivel del idioma, encontraría la misma situación en los nikkei de otros países.

“Así que el primer shock que yo tuve en Japón es que los nikkei eran más, digamos, nativos de cada país, o sea son nikkei por llevar la sangre japonesa, pero son más locales, son peruanos, son argentinos, son brasileños. Ese fue



Alberto Matsumoto (Argentina, 1962) reside desde hace 34 años en Yokohama, Japón. Es licenciado en Relaciones Internacionales (Universidad del Salvador, Buenos Aires), y tiene una maestría en Derecho Laboral y Económico por la Universidad Nacional de Yokohama. Dirige la consultora Idea Network, ha sido intérprete judicial, traductor de noticias, es profesor universitario, ha publicado diversos libros y brinda conferencias y capacitaciones sobre temas migratorios y es instructor de becarios nikkei para entidades como JICA.

y la brasileña en unos 210 mil, de los cuales unos 500 son universitarios. En porcentaje, dice, significa que los peruanos hicieron bien su trabajo.

“Yo creo que, a pesar de todo, el peruano se ha adaptado mejor que los brasileños. Eso no significa que los brasileños sean inadaptados, sino que la alta concentración de los brasileños en determinadas ciudades hace que se crean autosostenibles. Tienen todo, tienen comercios, el diario *International Press*, los programas de *O’Globo* que les llegan por satélite. Tienen todo y nunca aprenden el idioma y viven en ese micromundo”, reflexiona.

“Hay muchos que inclusive no han terminado la secundaria, y no tienen ningún futuro en la sociedad japonesa. También hay chicos peruanos en esa situación, pero aun así yo creo que muchos han hecho el esfuerzo, van a las escuelas nocturnas”.

PENSAR EN EL FUTURO

La nueva generación, los hijos de los migrantes peruanos, han tenido la oportunidad de acceder a la educación superior y, como señala Matsumoto, “están decididos a utilizar sus habilidades culturales”. Hablan japonés, un poco de español —que inclusive vienen a estudiar al Perú— y están haciendo un esfuerzo grande de insertarse al país.

Por otro lado, quienes se preocuparon por su jubilación, pueden estar más tranquilos. “En Japón los diferentes sistemas que hay, de salud pública, seguro social, pensión, educación, funcionan mucho mejor que en nuestros países”, señala Matsumoto. A pesar de que seguramente habrá ajustes en las políticas por el envejecimiento de la población japonesa, quienes cumplieron con los aportes, señala, podrán estar cuidados.

DE LA AYUDA AL RENTAI

Matsumoto no solo ha seguido de cerca la situación de los migrantes latinoamericanos en Japón. También ha estado atento a los vínculos que el gobierno japonés mantiene con los países donde existen comunidades nikkei.

el primer aprendizaje. Yo iba a hacer una maestría en una materia diferente, pero eso me concientiza a cambiar de universidad y de programa para hacer la maestría en Derecho Económico Internacional con especialización en Derecho Laboral.

Esos dos años de aprendizaje fueron muy duros, aprendí el vocabulario jurídico japonés que, honestamente, con solo recordarlo, me duele el estómago, porque tenías que leer sentencias de los jueces. Se me caían las lágrimas de lo difícil que era, pero uno se acostumbra a ese lenguaje”.

En esa época, los *dekasegi* consultaban temas en ámbitos como el civil, penal, de familia, y no había abogados que entendieran español o portugués. “Tuvimos que hacer un esfuerzo muy grande de no solamente traducir, sino de que sea entendible para los peruanos, brasileños y demás”.

Para Matsumoto fue uno de los desafíos más grandes de su carrera. “El Ministerio de Trabajo puso mucho dinero público para que realmente todos pudieran tener conocimiento, al menos lo más básico, de los dere-

chos laborales, de la seguridad social, de los temas de impuesto de la convivencia en cada ciudad, todo traducido al español y portugués en libritos que se les dio gratuitamente a casi todos. Lo que no hicieron muchos de los peruanos y brasileños fue leerlos. ‘Ya me voy a regresar al Perú’, decían, pero en el 97 se produce la crisis en Asia, y es también la primera crisis de desempleo de los extranjeros o de reducción de horas extras. Allí se empiezan a dar cuenta de que hay que saber de esos temas”.

LOS PERUANOS HAN SABIDO ADAPTARSE A JAPÓN

Hace 15 años, cuenta Matsumoto, recomendaba a los *dekasegi* que si no iban a regresar a su país, tramitaran la nacionalidad japonesa. Muchos lo hicieron, pensando además en el futuro de sus hijos. Aunque no hay una estadística oficial, se estima que hay unos 300 jóvenes peruanos que ingresaron a universidades.

La comunidad migrante peruana en Japón se calcula en 50 mil personas,



El Dr. Alberto Matsumoto fue reconocido con el Premio Canciller por el Ministerio de Asuntos Exteriores de Japón en 2022, por su contribución al fortalecimiento de los lazos entre Japón y Latinoamérica.

“En la época del primer ministro Shinzo Abe se dio mucha prioridad a América Latina, fue quien más viajó a nuestra región y quien tuvo más contacto con los nikkei. Y no era casualidad, no es que fuera solo un simpatizante nuestro, sino que tenía una estrategia.

No solo se reactivaron e incrementaron las becas a Japón para los nikkei. También se establecieron intercambios para que jóvenes japoneses conozcan nuestra región. Se llamó el programa Juntos”.

Ello implicó un incremento presupuestal y algunos reparos sobre estos programas. “Por qué hay que ayudarlos, ya están grandecitos, ya han pasado cien años y tienen que caminar solos”, cuestionaron algunas voces.

Fue allí donde hubo un cambio de enfoque. Ya no se trataba de brindar ‘ayuda’, sino de implementar el concepto de ‘cooperación’ (*rentai*) entre Japón y Latinoamérica.

Para Alberto Matsumoto colaborar para que esta relación sea fructífera es parte de la labor que realiza en entidades como JICA en Yokohama y que, como esta vez, lo trajo a Lima y a otras ciudades de Sudamérica, donde pudo reencontrarse con amistades y compartir espacios de diálogo y reflexión sobre las comunidades nikkei.

Historia familiar: entre un milagro, flores y guerras

Alberto Matsumoto nació en la provincia de Escobar, Argentina, en 1962. Cinco años antes, en 1957, su padre había migrado desde Kagawa. Era el séptimo de ocho hermanos, la situación en el Japón de posguerra era incierta, pero una conferencia en el centro de capacitación agrícola donde estudiaba, ofrecido por una migrante japonesa en el país del sur, lo animó a ir en búsqueda de oportunidades.

Y pese a que Argentina tenía una política migratoria muy estricta, su padre pudo ingresar. “Fue el primer *kenshusei* de Gaimusho como inmigrante en el tema agropecuario”, cuenta Matsumoto. La percepción que su padre tenía del Japón en ese momento es que iba a ser muy difícil recuperarse de la posguerra, aunque varias décadas después le confesara que nunca imaginó que en 1963 funcionaría el *shinkansen* o que en 1964 se realizarían unos juegos olímpicos en Tokio.

Luego de trabajar con una familia de origen okinawense, su padre se independiza y se traslada a Escobar, lo que coincide con la llegada de su madre que, pese a la oposición familiar, viajó desde Japón. “Yo nací en abril del 62, casi muerto, porque nací sietemesino. En esa época no había incubadora en mi pueblo. El médico le dijo a mi madre que me lleve a casa

por los días que quedaban. Así nomás le dijo a mi madre, que no entendía bien el español”. Pero las señoras del vecindario transformaron una habitación de una casa vieja en una incubadora. La forraron de nylon vinílico y la calentaron. Luego de unos meses su madre lo llevó al hospital. “¡Está vivo!”, dijo el médico asombrado. “Y sí, me salvé y estoy acá”, dice Matsumoto.

Luego de culminar el colegio, Matsumoto se trasladó a Buenos Aires para estudiar Ciencias Políticas y Relaciones Internacionales. En el interín, realizó el servicio militar obligatorio, al término del cual retorna para casi de inmediato alistarse de manera voluntaria en la operación militar “Rosario”. “A los once días de iniciada la operación, yo ya estaba en Las Malvinas”. Era el 12 de abril de 1982.

“Consideré que era un deber de patriota. Fueron 74 días allá en el teatro de operaciones. Mi madre sufrió mucho porque había perdido a su padre en Manchuria en la Segunda Guerra Mundial. No pensé mucho en las consecuencias, pero desde que estaba en la primaria, si bien fui a la escuela japonesa, ya en la secundaria, en la universidad, uno empieza a tener esa identidad, ese sentido de pertenencia. Yo me sentí argentino, y creo que para mí fue algo muy natural esa decisión”.

En julio de 1950, después de una década marcada por el silencio y la incertidumbre, la comunidad nikkei vio renacer su voz colectiva a través de un nuevo diario bilingüe: Perú Shimpo. Aquella primera edición no solo marcó el inicio de un medio de comunicación; representó la reafirmación de una identidad, la reconstrucción de la confianza tras la Segunda Guerra Mundial y el deseo profundo de volver a contar la propia historia.

Setenta y cinco años después, ese impulso fundacional sigue vigente. Hoy, Perú Shimpo es uno de los testimonios culturales más valiosos de la comunidad nikkei en el Perú, un archivo vivo que refleja la vida cotidiana, los desafíos, los logros y la integración de generaciones enteras.

VOZ COLECTIVA

La década de 1940 fue una de las más difíciles para la comunidad japonesa en el Perú. La clausura de sus medios, las deportaciones y los embargos generaron un profundo quiebre social. En medio de esa fractura, un grupo de inmigrantes decidió reconstruir

Portada en español de la primera edición del diario.



La voz de la comunidad nikkei

Perú Shimpo

75 años de memoria compartida

[Texto: **Mya Sánchez** / Investigación: **Museo de la Inmigración Japonesa al Perú "Carlos Chiyoteru Hiraoka"**]

Foto: Jaime Takuma



Martina Hasegawa, presidenta del directorio de Perú Shimpo, y Jorge Igei, presidente de la APJ, en la inauguración de la exposición conmemorativa en el Museo.

lo perdido. Liderados por Diro Hasegawa y Saburo Yagi, y con el apoyo de miles de familias, nació la iniciativa de crear un diario que devolviera a la comunidad su palabra.

La resolución ministerial N.º 107, otorgada en 1948, autorizó formalmente la

creación de un medio bilingüe, y el 1 de julio de 1950 se publicó la primera edición de 116 páginas. Perú Shimpo nació como una sociedad anónima sin fines de lucro sostenida por más de 7.500 aportantes: un proyecto construido literalmente por toda la comunidad.

Su primer local, ubicado en el ji-

HISTORIA

rón Puno 863, se convirtió rápidamente en un punto de encuentro. Allí funcionaron oficinas, se organizaron actividades artísticas, se celebraron eventos culturales y se fortaleció el tejido comunitario que había sido interrumpido por la guerra. Perú Shimpo fue, desde sus inicios, más que un diario: fue un símbolo de resiliencia y unión.

TRANSFORMACIÓN EDITORIAL

La historia del diario es también la historia de las personas que le dieron forma. Bajo la presidencia de Diro Hasegawa se consolidó un equipo comprometido con la misión de informar y acompañar a la comunidad.

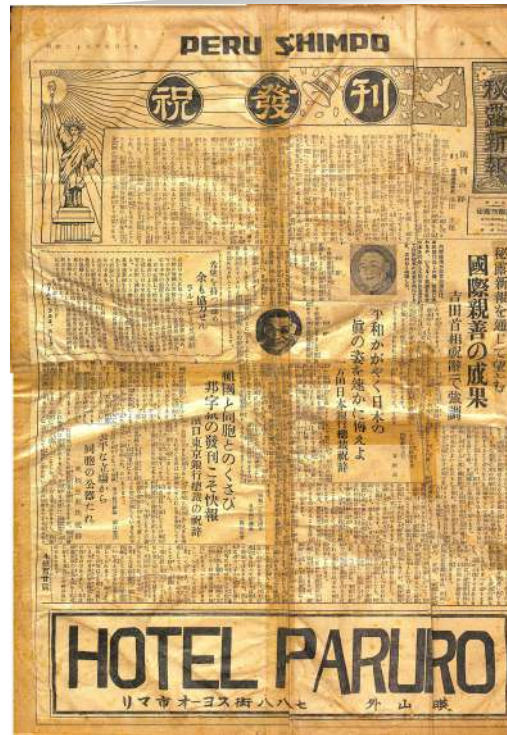
Destacaron figuras como Kaname Ito en el taller de impresión, los redactores Junji Kimura y Giei Higa, y, especialmente, Chihito Saito, primer jefe de redacción en castellano, recordado por su célebre columna “Don Jueves” y su lema “¡Adelante, *nisei*!”.

Otro referente fue Ricardo Mitsuya Higa, quien aportó rigurosidad a lo largo de su trayectoria como redactor, director periodístico y miembro del directorio. En la edición japonesa, Ricardo Isamu Goya marcó una época: ingresó en 1958 y se convirtió en el trabajador con más años de servicio, siendo reconocido por su dedicación y entrega.

A la par de los cambios humanos,



Directivos y fundadores de la Editorial Perú Shimpo, 1950.



Portada en japonés de la primera edición de Perú Shimpo, publicada el 1 de julio de 1950.



Gira fundacional de Perú Shimpo para invitar a la comunidad nikkei provincial a sumarse al proyecto.

Perú Shimpo es uno de los testimonios culturales más valiosos de la comunidad nikkei en el Perú, un archivo vivo que refleja la vida cotidiana, los desafíos, los logros y la integración de generaciones enteras.



1948

Un grupo de diez inmigrantes japoneses liderado por Saburo Yagi impulsa la creación del diario. Diro Hasegawa asume la dirección de la comisión organizadora.

1950

Perú Shimpo nace como sociedad sin fines de lucro. Su primera edición se publica el 1 de julio de 1950, con 116 páginas. Su periodicidad sería de tres veces por semana.



1951

Perú Shimpo se instala en su local de Jr. Puno 863 en el Centro de Lima, diseñado por el Ing. Koichi Yuzuriha. Equipa su imprenta con miles de *katsuji* importados desde Japón e inicia su publicación diaria.



1952-1955

En este periodo se concluye el segundo piso para oficinas y redacción. Cinco años después, se termina el tercer piso con un salón de actos que se convierte en centro cultural de la comunidad.

1970

El decreto ley N.º 18075 exige que los medios sean dirigidos por peruanos de nacimiento. Los *nisei* asumen la dirección editorial, marcando una nueva etapa.

1975

Publicación de Suplemento Conmemorativo de las Bodas de Plata de la Editorial Perú Shimpo S.A.



1985

Al fallecer los padres *issei*, muchas familias cancelan sus suscripciones. Frente a este cambio, Perú Shimpo renueva su formato y fortalece su contenido en castellano.

el diario vivió una transformación técnica constante. Del sistema tipográfico —armado letra por letra— pasó al monotipo y posteriormente al linotipo. En 1990, Perú Shimpō modernizó completamente su proceso de impresión con la llegada del sistema offset.

LEGADO Y VIGENCIA

Perú Shimpō ha acompañado setenta y cinco años de vida comunitaria. Con el tiempo, sus archivos se convirtieron en una fuente indispensable para investigadores, instituciones y familias nikkei.

En 1991 se llevó a cabo la recuperación, empastado y microfilmación de las ediciones publicadas entre 1950 y 1985, gracias al trabajo de Akiyuki Ichiboshi, representante de la Biblioteca del Parlamento Japonés. Ese material fue donado al Museo de la Inmigración Japonesa al Perú “Carlos Chiyoteru Hiraoka”, donde permanece resguardado.

En 2025, mediante un convenio con la Asociación Peruano Japonesa, se inició la digitalización total del archivo histórico del diario, asegurando su preservación a largo plazo y facilitando el acceso público a esta memoria colectiva.

Durante siete décadas y media, Perú Shimpō ha sido crónica y memoria de la comunidad nikkei. Ha acompañado procesos históricos del Perú, ha preservado la cultura japonesa en el país y ha narrado la



Foto: Jaime Takuma

Exposición temporal en el Museo

El Museo de la Inmigración Japonesa al Perú “Carlos Chiyoteru Hiraoka” inauguró el 28 de noviembre una exposición temporal en homenaje a los 75 años del diario Perú Shimpō. A través de un recorrido histórico, se revela cómo el

diario surgió en la posguerra y se convirtió en un espacio de reconstrucción de la comunidad nikkei.

Su propuesta invita a reflexionar sobre la memoria y el rol del periodismo como puente hasta hoy.



vida cotidiana de miles de familias. Conmemorar su aniversario es también celebrar un legado que permanece.

Perú Shimpō continúa escribiéndose cada día gracias a sus trabajadores, colaboradores y lectores. Gracias al esfuerzo colectivo que lo vio nacer y a una comunidad que entiende el valor de la palabra impresa como un puente entre culturas, generaciones y memorias compartidas.



1990

Gracias al apoyo del filántropo japonés Ryoichi Jinnai, Perú Shimpō moderniza su proceso de impresión con el sistema offset, nuevas computadoras y taller de fotomecánica.



1991

Se imprimen las primeras ediciones a color. Akiyuki Ichiboshi, representante de la Biblioteca del Parlamento Japonés, lidera la recuperación, empastado y microfilmación de los ejemplares publicados entre 1950 y 1985. El material se dona al Museo de la Inmigración Japonesa al Perú.

2003

Durante la gestión de Gerardo Maruy se efectúa la venta del local y el diario se traslada al Callao, a un predio que fue de la empresa naviera Kawasaki del Perú.



2000

En su 50.º aniversario, el diario deja atrás la fotografía análoga para dar paso a la era digital, modernizando el archivo gráfico y agilizando la producción del diario.

2020

En plena emergencia sanitaria, Perú Shimpō continúa imprimiéndose, sosteniendo su compromiso con la información y la comunidad.

2025

Se firma un convenio con la Asociación Peruano Japonesa para digitalizar el total de las ediciones históricas.



El 4 de noviembre marcó un hito para la comunidad nikkei en el Perú. En la residencia del embajador del Japón se realizó la recepción oficial por el lanzamiento del proyecto de creación de la Red de Empresarios y Emprendedores Nikkei, también conocida como Nikkei Kai Perú (NKP), una iniciativa que nace con la vocación de fortalecer los vínculos entre profesionales, empresarios y emprendedores nikkei, así como de proyectar sus valores en el entorno empresarial contemporáneo.

La velada reunió a destacados representantes del ecosistema institucional y empresarial nikkei, entre ellos líderes de la Cámara de Comercio e Industria Peruano Japonesa (CCIPJ), Sansuikai, la Asociación Peruano Japonesa (APJ), la Asociación Femenina Peruano Japonesa - Fujinkai, la Asociación Estadio La Unión y la Asociación Okinawense del Perú.

Asimismo, contó con la presencia de representantes de instituciones japonesas como JETRO, JICA, la Fundación Japón y JOGMEC, además de una delegación de jóvenes funcionarios de empresas japonesas, reafirmando el carácter binacional y articulador de la propuesta.

INTERÉS GENERACIONAL

La creación de Nikkei Kai Perú responde a una reflexión profunda sobre el presente y el futuro de la comunidad nikkei. Como explica Angélica Matsuda, vicepresidenta de la red, “esta iniciativa surge a partir de una reflexión honesta sobre cómo

PUENTE generacional para el desarrollo



Angélica Matsuda, vicepresidenta de la Red de Empresarios y Emprendedores Nikkei.

aseguramos el recambio generacional y cómo volvemos a involucrar a muchos profesionales nikkei que hoy están aportando muchísimo al país, pero que no necesariamente están vinculados a la comunidad”.

Esta inquietud fue planteada por Norberto Hosaka durante el último Congreso de Instituciones Nikkei, donde se puso sobre la mesa la necesidad de generar espacios que convoken a nuevas generaciones. La idea resonó tanto en líderes comunitarios

como en el propio embajador del Japón en el Perú, Tsuyoshi Yamamoto, quien respaldó el proyecto desde sus primeras conversaciones hasta su consolidación.

A partir de este diálogo, se convocó a un grupo diverso de empresarios, ejecutivos y profesionales nikkei de distintos rubros, quienes comenzaron a intercambiar ideas sobre cómo estructurar un espacio que respondiera a esta necesidad. El resultado es una red concebida como ágil, horizontal y abierta, orientada a tender puentes entre trayectorias profesionales diversas y un valor común compartido: la identidad y los valores nikkei.

LOS VALORES COMO PILAR

Más que una red institucional tradicional, Nikkei Kai Perú se define como un espacio centrado en las personas. “Queremos conectar fundamentalmente a personas: ejecutivos, profesionales, empresarios y emprendedores, y generar networking en un espacio de construcción de confianza, mentoría y colaboración con impacto”, explica Matsuda.

En sus palabras, la red busca revalorizar aquellos principios que han acompañado históricamente a la comunidad nikkei y que hoy resultan especialmente relevantes para el ecosistema empresarial. “Estamos priorizando valores como la ética, la disciplina y, sobre todo, la solida-



El proyecto de la Red de Empresarios y Emprendedores Nikkei - Nikkei Kai Perú se lanzó el 4 de noviembre en una ceremonia en la residencia del embajador del Japón. Esta iniciativa es presidida por Jiro Hiraoka.

ridad, que es el núcleo central de lo que quiere hacer esta red: conectar para generar intercambio de ideas, mentorías y procesos de colaboración entre nosotros”, señala.

La solidaridad, en particular, ocupa un lugar central en la visión de la red. A través del intercambio de ideas, la mentoría y la colaboración entre pares, NKP aspira a fortalecer las capacidades de sus miembros y, al mismo tiempo, a crear un efecto multiplicador que beneficie al conjunto de la comunidad nikkei.

NUEVAS GENERACIONES

Si bien Nikkei Kai Perú representa una propuesta novedosa en el contexto actual, su espíritu dialoga con experiencias previas de organizaciones profesionales nikkei. A lo largo de las décadas han existido iniciativas como asociaciones universitarias y grupos de profesionales que promovieron espacios de encuentro, capacitación y cooperación.

No obstante, la particularidad de NKP radica en su enfoque explíci-

to en las nuevas generaciones y en aquellos jóvenes profesionales y emprendedores que, si bien mantienen una conexión identitaria con lo nikkei, se encuentran hoy más distanciados de la vida institucional comunitaria. En un contexto marcado por la aceleración tecnológica y los cambios en las formas de vinculación, la red busca convertirse en ese puente que permita reconectar desde lo común.

En ese sentido, Nikkei Kai Perú no se concibe como un espacio aislado, sino como una semilla que se suma y fortalece el ecosistema nikkei existente, trabajando de la mano con instituciones como la APJ y complementando los esfuerzos ya en marcha dentro de la comunidad.

LO QUE SIGUE

Aunque su lanzamiento oficial se realizó el 4 de noviembre, el proyecto viene gestándose desde meses atrás y se encuentra aún en una etapa inicial. Actualmente, la red ya ha despertado el interés de diver-

sos profesionales, emprendedores y empresarios que han manifestado su deseo de integrarse.

Uno de los hitos más próximos será el primer gran encuentro de la red, programado para febrero, el cual será clave para generar un acercamiento inicial entre los miembros y comenzar a construir lazos de confianza.

Cabe destacar que Nikkei Kai Perú aspira a convertirse en un puente vivo entre el Perú y el Japón, promoviendo relaciones mutuamente beneficiosas y contribuyendo al fortalecimiento de los lazos de amistad entre ambos países, desde el ámbito empresarial y profesional.

Con una visión abierta, colaborativa y de largo aliento, la Red de Empresarios y Emprendedores Nikkei inicia así su camino como una plataforma para reconectar trayectorias, revalorar identidades y proyectar los valores nikkei hacia los desafíos del presente y del futuro. Como resume Matsuda, “Nikkei Kai Perú nace con una mirada de largo plazo, para fortalecer a la comunidad nikkei y aportar más al país”.

Las recetas le llegaron por mamá, el apodo por los clientes y la alegría le sale natural. Laura Zakimi

Mashiki trabaja en una empresa de fabricación de vidrios, pero en agosto de 2022 decidió poner un carrito sanguchero en su barrio de Pueblo Libre. El nombre llegó por la fusión de tres cocinas: la japonesa, peruana y china. Japechi se especializa en pollo broaster con papas fritas, apanados y milanesas con el panko como insumo nikkei. Todo con sus cremas (mayonesa, golf, tártara, aceituna, ají, rocoto) que le dan ese curioso apelativo de ‘veneno’.

La ‘Tía Veneno Nikkei’ inyecta alegría a cada cliente que llega en busca de estos y otros platos como sus hamburguesas, sándwiches de pollo, salchipapas o el soba okinawense, sopa con los fideos japoneses artesanales, chanchito dulce, kamaboko, tortilla, cebollita china y kion. “La receta es de mi mamá y cuando probó la mía le dio el visto bueno, era una muy buena cocinera”, dice Laura, quien atiende el local con su hermana Toshi, su sobrina y su hijo. “Trabajar juntos nos ha hecho más unidos”.

Apenas a los dos meses de abrir empezaron a llegar los ‘influencers’ gastronómicos y los periodistas a probar su sazón. Una de las primeras fue Milagros Tsukayama, quien le puso la ‘Tía Veneno Nikkei’, lo que hizo que muchos llegaran preguntando por ella y que acabaran encantados con la ensalada de tomate (receta familiar) que acompaña al apanado o milanesa con arroz, o el char siu (cerdo al estilo cantonés) con gohan (arroz japonés, sin sal) y nabo encurtido. “La gente que pasa dice que viene por el aroma que se siente en toda la cuadra”, dice con su infaltable sonrisa.

POPULAR MÁS ALLÁ DE LA COMUNIDAD

Su popularidad no solo ha sido entre los vecinos y los lectores de Perú

Laura Zakimi, la ‘Tía Veneno Nikkei’ que encanta con su carisma y sazón

Japechi: el huarique nikkei más viral

[Texto: Javier García]



Shimpo, donde Tsukayama hablaba del antojo al paso que te saca de apuros y de la sazón con buena atención de este huarique. Después aparecieron creadores de contenido digital como Vladimir Kosygin, “el Ruso”, con su cuenta El Vladi del Norte, Wariqueando, medio digital especializado en el buen comer, y el conductor Jaime “Choca” Mandros, del programa En la mesa de América TV, entre muchos otros.

“Estamos muy agradecidos por todos los que nos visitan, bien chéve-

re”, dice Laura, quien este año abrió un local ubicado en el mismo jirón Amazonas, donde los clientes pueden sentarse y disfrutar de estos y otros platos que se vienen para el verano.

“En la familia antes de Japechi tuvimos una panadería y de allí nos quedan algunas recetas y los postres que prepara mi hermana Toshi”. Al chifón de leche condensada, la torta de chocolate, el pie de maracuyá y el pionono les han sumado más recetas de bocaditos salados que llaman la atención.

Fotos: Patricia Altamirano



Platos como el soba okinawense pueden encontrarse en Japechi. Jr. Amazonas 240, Pueblo Libre. Atención de lunes a sábado de 7:00 p. m. a 11:00 p. m.

En su vitrina se encuentran los onigiris, del lado japonés, y el min pao relleno de char siu, del lado chino. De la cocina peruana destacan las empanadas de carne y pollo. Todo con el cafecito pasado “para acompañar el chismecito”, como se lee en un cartel que le da ese toque criollo a un local decorado con cuadros japoneses. “Antes ofrecíamos cau cau y sánguches de tempura para el desayuno, pero ya no nos alcanzaba el tiempo”, añade Laura.

COCINA FAMILIAR

Con el carrito guerrero de toda la vida en la puerta, las banquitas para quienes gustan de comer al paso y una barra para sentarse a comer con palitos por donde circulan los platos y pedidos a domicilio, la historia de Japechi se sigue escribiendo con la cocina familiar y la amabilidad que

La ‘Tía Veneno Nikkei’ inyecta alegría a cada cliente que llega en busca de platos como sus hamburguesas, sánguches de pollo, salchipapas o el soba okinawense.

los caracteriza. “Atendemos desde la siete hasta las once de la noche (de lunes a sábado), pero empezamos a trabajar desde la tarde. Me gusta mucho cocinar, es algo de familia y que nos identifica como nikkei”, dice Laura.

Para ella, el secreto de la cocina está en tener buenos ingredientes y en la sazón. “Yo les digo a mis

clientes que primero prueben el pollo broaster sin cremas, para que sientan su verdadero sabor”. Laura cuenta que ya no cocina en casa, salvo algún domingo o en una fecha especial en que prepara comida criolla. De día, sigue trabajando en la fábrica de vidrio, a medio tiempo, un trabajo que disfruta mucho, y por la noche se convierte en la “Tía Veneno Nikkei”.

En TikTok, sus videos tienen miles de vistas, pero ellos siguen siendo una familia muy humilde que busca hacer felices a sus clientes, como su mamá Kioko les enseñó. “Hacía un escabeche buenazo, también hacía jamón del país y chicharrón”, dice Laura con la emoción de la niña que se sentaba a comer en casa, la misma que muestran las parejas, familias y grupo de amigos que llegan hasta este huarique nikkei movidos por el antojo y la curiosidad.

Diego Yamada, hincha y autor

La pasión nunca pierde

[Texto: Enrique Higa]

El título, la portada que ocupan cultores del fuego y los estereotipos asociados al fanatismo sugieren un libro de épicas callejeras, batallas y conquistas.

Sin embargo, nunca tan cierto como aquí que las apariencias engañan, porque la obra no tiene nada que ver con eso. Y si hay una épica, es la del amor.

El libro se llama *La eterna pasión* y su autor es Diego Yamada, cofundador de la librería y editorial Deporvida.

DEPORVIDA: EL SUEÑO PROPIO

“El emprendimiento es la habilidad de convertir la nada en algo. La capacidad de verte como un agente en lugar de un espectador”, dice el historiador neerlandés Rutger Bregman.

De acuerdo con la definición del autor del libro *Ambición moral*, Deporvida es un emprendimiento. Sus impulsores, Diego Yamada y Renzo Ortiz, administrador e ingeniero, respectivamente, crearon una librería especializada en publicaciones deportivas donde antes no había nada.

En octubre de 2017, ambos decidieron abandonar sus asientos de espectadores para transformarse en agentes y fundar Deporvida.

A Diego y Renzo, amigos e hinchas de la U, el foquito se les había encendido meses atrás mientras iban al

estadio a ver a su equipo. Cada uno trabajaba en lo suyo y la idea de emprender juntos los rondaba siempre. “Yo no quiero trabajar para los sueños de otro”, pensaba Diego.

Y se lanzaron. Ambos invirtieron sus “gratis” en traer al Perú libros de Argentina. Con ellos estrenaron su librería.

La fortuna se puso de su lado cuando en noviembre de 2017, apenas un mes después de abrir, la selección peruana clasificó al Mundial. Un efecto colateral de la mundialitis fue la proliferación de obras sobre la gesta blanquirroja. Las ventas se dispararon. “Ayudó un montón”, recuerda Diego.

Deporvida fue creciendo paso a paso. Participaban en ferias de emprendimiento pequeñas hasta que su gran oportunidad apareció cuando Diego y Renzo tocaron las puertas de la Cámara Peruana del Libro. Participaron en la Feria Ricardo Palma en 2019 y tres años después, superada la pandemia, llegaron a la Feria Internacional del Libro de Lima.

Cuando abrieron Deporvida, los socios no se tiraron a una piscina sin agua. Ambos mantuvieron sus respectivos trabajos por si acaso, pero este año rompieron amarras definitivamente y ahora se dedican ciento por ciento a la librería.

No, no se han vuelto kamikazes. Ocurre que les está yendo bien y que el negocio tiene mucho potencial. Los libros también pueden ser rentables.

Además, la experiencia en estos ocho años, en los cuales ha habido tiempos

de miel y hiel, ha sido “muy satisfactoria”, dice Diego, quien arremete contra la creencia de que el peruano no lee. La cuestión es saber llegar a él. “Si a la gente le gusta, lo lee”, subraya.

Con Deporvida quiere trascender, dejar una huella y romper paradigmas. Jalonado entre dos extremos —los académicos que rechazan meterse en “lo popular” (fútbol y afines) y los deportistas que dicen “¿para qué leer?”—, él junta las dos pasiones (libros y fútbol).

Las obras con mayor demanda —cuenta— son las biografías de técnicos como Guardiola, Bielsa o Mourinho, y deportistas como Messi, Cristiano Ronaldo, Federer, Nadal y Kobe Bryant. Ahora, por la coyuntura, a la cabeza están las publicaciones sobre la U.

Hablando de libros, su escritor preferido es Eduardo Sacheri (autor de *La pregunta de sus ojos*) y su cuento favorito, “19 de diciembre de 1971”, de Roberto Fontanarrosa (“un genio”). También menciona *Fiebre en las gradas*, de Nick Hornby, y a Oswaldo Soriano, Juan Villoro y Eduardo Galeano. ¿Las mejores autobiografías que ha leído? *Open*, de Andre Agassi, y la de Johan Cruyff.

ABUELA, MAMÁ, NOVIA (Y LOLO)

Como se aclara al comienzo, *La eterna pasión*, una obra que reúne 28 relatos, no es un libro de barrabravas. Tampoco es uno de análisis o reseñas futboleras. Orbita en torno a la pasión por la U, pero es sobre todo una autobiografía escrita a corazón abierto, enmascarada por el fútbol.

Las mujeres son las grandes protagonistas. La primera de ellas, la abuela del autor (“en algunas circunstancias



de mi vida, ha sido más mi mamá que mi misma mamá”), la mujer que lo hizo hinchar de la U.

Uno de los textos más apreciados por el público, “De noche te sueño”, relata un sueño que tuvo con su difunta abuela y del que despertó llorando, atravesado por la emoción.

Otro relato conmovedor es “La camiseta de mamá”, en el que aparece su madre, el otro gran personaje del libro. La tercera mujer relevante en la obra es su novia.

En *La eterna pasión* no existen personajes masculinos equiparables a las tres mujeres mencionadas (su autor creció sin figuras paternas). Sin embargo, destaca un hombre que es modelo de lealtad, bonhomía y caballerosidad; un mito, un monumento, un ideal: Lolo Fernández, un señor al que Diego aprendió a querer y venerar a través de su abuela, cañetana como el máximo ídolo crema.

Un personaje de uno de los relatos se refiere a Lolo como “el viejo que nunca tuvo”. El cañonero y Spiderman fueron los superhéroes de infancia de Diego. Querían tanto a Lolo en su casa que cuando su abuela y su madre se enteraron de su muerte, en 1996, se echaron a llorar. “Lo que más me gusta de él es que era una buena persona”, dice.

Uno de los textos más apreciados por el público, “De noche te sueño”, relata un sueño que tuvo con su difunta abuela y del que despertó llorando, atravesado por la emoción.

CERO VIOLENCIA

Diego Yamada desafía el prejuicio de que los fanáticos son termocéfalos ciegos a los matices. En *La eterna pasión* no hay un gramo de violencia. Ni una sola crítica o ataque al clásico adversario. Es el hincha pro, no el anti.

“Mi fanatismo, mi hinchaje por la U se caracteriza no por el desmedro del rival, sino por la exacerbación, la exaltación de mi sentimiento, de lo que yo siento por la U”, señala.

“Un hincha no tiene que ser un delincuente, un violento, un borracho. También puede leer, ir al teatro, a un concierto”, añade.

Hay formas creativas, no dañinas, de ser hincha, prosigue. En su caso, canaliza su pasión mediante los libros y la música. Diego tuvo una banda de rock, Actitud crema, y

perteneció a otra, Atados a un sentimiento. Ha tocado en el Estadio Nacional y el Monumental.

Su mejor experiencia como músico tuvo lugar durante un viaje fuera de Lima para actuar en Huancayo. Diego descubrió que un grupo de hinchas acompañaba a su banda y le pareció raro, porque no había partido de la U. Indagó y uno de ellos le dijo: “Seguirlos a ustedes es como seguir a la U”. Diego se emociona. “Ya está, ya lo hice. Ya está, para qué más”, comenta. Una frase así te manda al cielo directo, sin escalas.

Como crema auténtico, no es resultadista. “El resultado y el rival son lo de menos, yo voy por la U, a veces ni me acuerdo de contra quién jugamos”, agrega. “La pasión nunca pierde”, dice. Y parafrasea a Fito Páez: “No todo está perdido, queda ofrecer el corazón”.

Ser hincha de la U fue para Diego también una forma de resistencia cuando era chico. Creció creyendo que “por Fujimori y Arakaki” todos los descendientes de japoneses eran aliancistas (lo veía en su familia nikkei).

Ahora prepara una segunda parte de *La eterna pasión*, que con ayuda de “Lolito arriba” espera presentar en la FIL en 2026. Seguro que San Lolo le tenderá una mano.

Bunka significa cultura: documental sobre la gastronomía peruano japonesa

La cocina nikkei en pantalla grande

[Texto: **Javier García**]

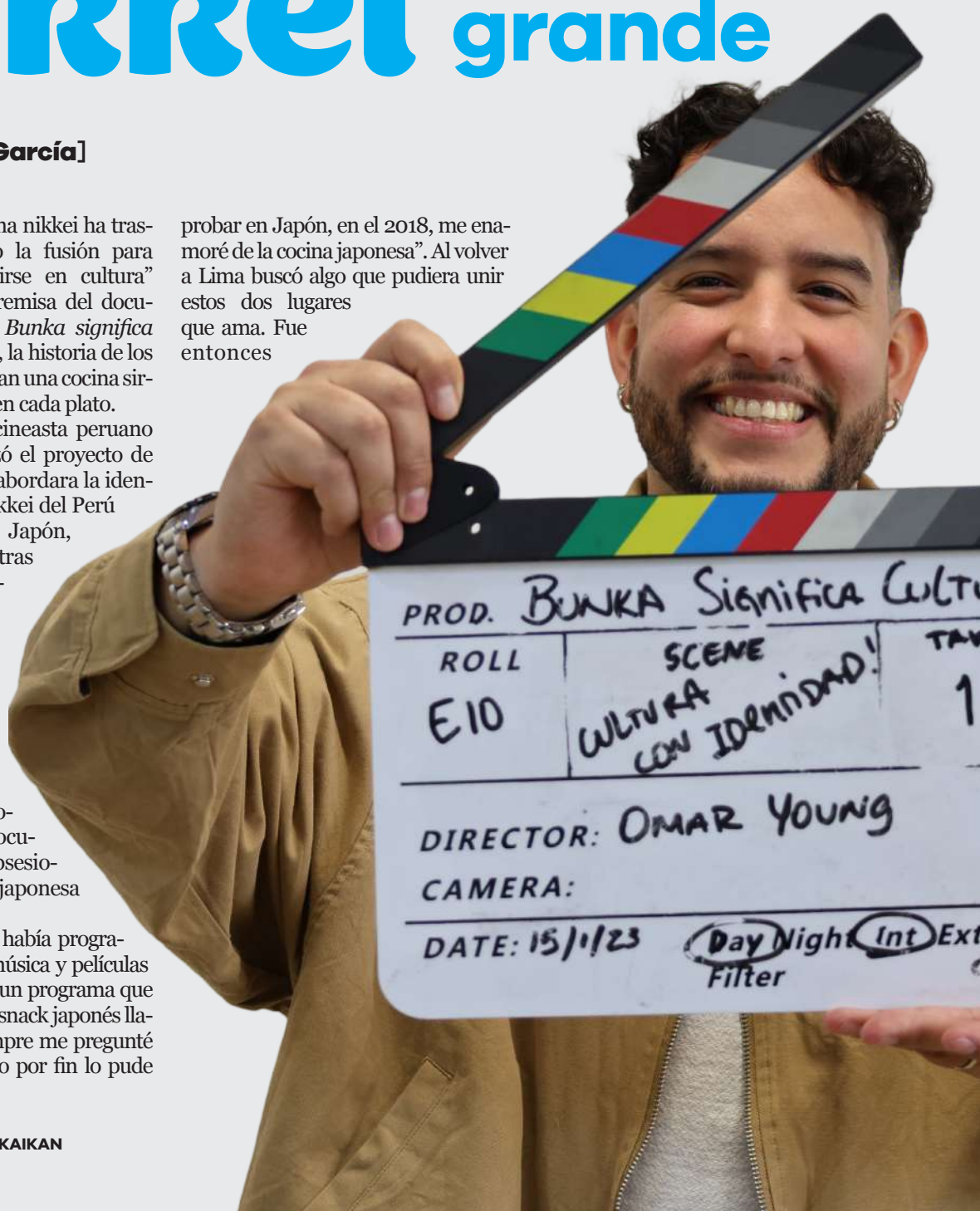
“ La cocina nikkei ha trascendido la fusión para convertirse en cultura” es la premisa del documental *Bunka significa cultura*, la historia de los

chefs que hoy impulsan una cocina sirviendo su identidad en cada plato.

Cuando el joven cineasta peruano Omar Young empezó el proyecto de un documental que abordara la identidad de la cocina nikkei del Perú se encontraba en Japón, donde descubrió a otras personas tan apasionadas como él por la comida y las conexiones que puede tener con cualquier persona, sin importar el lugar. Por aquella época ya vivía en Estados Unidos, había producido su propio documental y estaba obsesionado con la cocina japonesa y peruana.

“Cuando era chico había programas de TV, anime, música y películas japonesas. Recuerdo un programa que mostraba un famoso snack japonés llamado *takoyaki*. Siempre me pregunté a qué sabía, y cuando por fin lo pude

probar en Japón, en el 2018, me enamoré de la cocina japonesa”. Al volver a Lima buscó algo que pudiera unir estos dos lugares que ama. Fue entonces



Fotos: archivo Omar Young



Presentación en la Embajada del Perú en Japón.

que encontró que ya existía una unión perfecta entre lo japonés y lo peruano.

“Era una cultura con identidad llamada nikkei”, explica Omar, quien vivió en Lima hasta los 16 años y luego se mudó a Estados Unidos, donde estudió producción de cine en la University of Central Florida. Trabajó vendiendo computadoras para pagar su carrera y se enfocó en explorar las intersecciones entre la comida, la identidad y la cultura a través del cine.

COCINANDO UNA HISTORIA

Bunka significa “cultura” y desde un inicio Omar supo que hablar de cocina era el pretexto para narrar otras historias de identidad. “Es verdad que los peruanos siempre hablamos de comida, eso nos define”, cuenta Omar, quien empezó su búsqueda de información con distintos especialistas, visitando el Museo de la Inmigración Japonesa al Perú a inicios de 2023 y

reuniendo un enorme equipo de colaboradores.

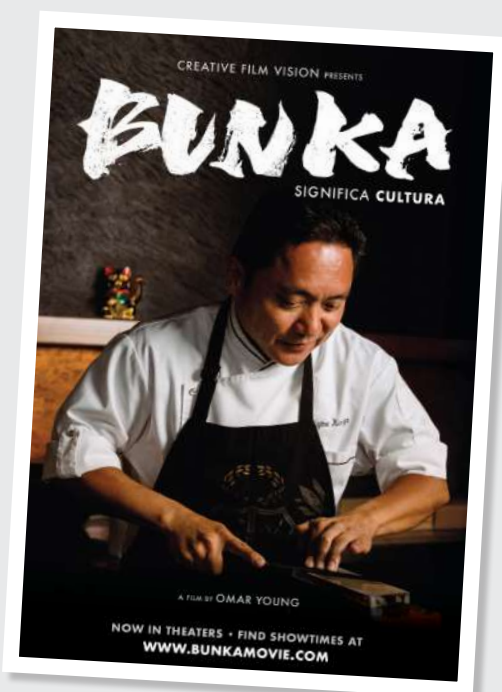
“Iba a durar 20 minutos y terminamos con más de una hora”, dice Omar, quien convocó para compartir sus testimonios e historias a los chefs Hajime Kasuga (del restaurante Hanzo), Mayra Flores (del restaurante Shizen), Bruno Nakandakari (del restaurante peruano Bépocah, de Japón) y Carlos Yanahura (de la pastelería Yogashi), además de las opiniones de Caroline Gibu, Natsue Nakandakari y Javier García Wong Kit (autor de esta nota). Colaboraron, entre muchos otros, Gabriel Iwasaki, quien musicalizó el documental, y Tamie Tokuda, quien realizó las ilustraciones que fueron animadas.

Platos criollos y japoneses, cocina nortea, postres de técnica francesa y una variedad de historias han dado forma a una cinta que se estrenó en Japón, en octubre de 2025, y en el que participan los elencos Kikunokai APJ Nihon No Odori y Ryukyukoku Matsuri Daiko Perú.

Grabar en Japón y Perú permite tener una narrativa que conecta con aspectos que trascienden los orígenes y que inspiran a quien pueda conectar con sus experiencias sin necesidad de



Foto: Ariana Upachitua





ser peruano o japonés. “Puedes verte reflejado en las historias de un padre y su hijo o hija, de la abuela con la nieta, y de la migración”.

CONECTANDO CON LA PANTALLA

Si la experiencia de filmar en ambos países, en más de una decena de lugares entre restaurantes, mercados, puestos de comida ambulante y lugares referenciales de la cultura de Perú y Japón, fue enriquecedora, iniciar el camino de exhibición también lo ha sido.

“Una película es un pequeño milagro”, piensa Omar, quien ha podido exhibir su cinta en el K’s Cinema de Shinjuku, la meca del cine independiente en la ciudad. “Allí vendimos por completo las tres noches que tuvimos programadas durante la Tercera Edición del Festival de Cine Peruano en Japón”.

Adicionalmente, estuvieron en otras cinco ciudades japonesas (Yokohama, Kioto, Nagoya, Osaka y Gunma). “Se hicieron dos proyecciones en cada ciudad, ha sido increíble”. Además, en el auditorio Machu Picchu de la Embajada del Perú en Japón, se hizo una exhibición para los residentes de la comuna de Shibuya en la que participaron Bruno y Natsue Nakandakari, del restaurante peruano Bépocah. “La película fue muy bien recibida por las audiencias japonesas que volvían a casa con una nueva idea de lo que su identidad podría significar”.

Un ejemplo es el caso de una de las hijas del fotógrafo peruano que

“La película fue muy bien recibida por las audiencias japonesas que volvían a casa con una nueva idea de lo que su identidad podría significar”.

colaboró con el documental en Tokio. “Él emigró en los noventa y fue con su hija, que nació en Japón, a ver la película. Nunca ha estado en Perú y después de la función le dijo a su papá que quiere regresar a Lima y conectar con su familia para poder escuchar sus historias y reconectarse con esa identidad nikkei. Creo que es el mejor halago que hemos podido recibir”.

El camino que le resta por seguir a este documental emotivo, diverso y muy artístico es exhibirse en los cines independientes de Japón durante un año y luego llegar a las plataformas de streaming en ese país. También buscan acceder a las salas de cine del Perú. “Ha sido una experiencia muy interesante porque muchos piensan en un documental como un reportaje, pero hemos utilizado otra forma de narrar estas historias para hacer que cada participante sea el héroe de su propia historia, celebrando nuestra comida peruana, su cultura e influencias. Eso es lo que ha cautivado a nuestras audiencias y es lo que esperamos que más personas puedan ver”.

El álbum debut de Maya Endo no habría visto la luz en el 2025 si es que el campus del British & Irish Modern

Music Institute, la universidad inglesa con sede en Hamburgo en la que estudiaba canto y composición, no hubiese cerrado repentinamente al año de su ingreso.

Ella, que tras un cuidadoso estudio de sus opciones había optado por estudiar en el continente de sus bisabuelos maternos en vez de las estadounidenses Berklee o The New School of Jazz, a las que además ya había ingresado, se cuestionó en el momento el sentido del inesperado giro de acontecimientos.

“Poco antes de irme a Alemania ya había tenido un par de tocaditas, salió mi EP, la gente de pronto se empezó a empilar por mi proyecto. Lo medité un montón y concluí que no necesariamente el título universitario iba a serme muy útil para lo que quería. Además la universidad nos compensaba económicamente, y mis papás me cedieron el fondo para reinvertirlo en mi carrera. Es loco cómo el producto de esa crisis es mi álbum”, relata la joven cantautora.

Todo eso que soñé cuenta a través de 12 canciones cómo vivió la artista los inicios de sus 20. Aborda temas como la migración, el duelo y la desidealización de la versión de la adultez temprana que había imaginado. “El nombre describe esta tensión entre sueños idealizados y una experiencia de vida más cruda en la que no siempre lo que quieres se cumple. Pero también lo veo desde un enfoque optimista. Como dice la letra de “Fotosíntesis”: ‘todo eso que soñé nunca me ha gustado tanto’, porque la vida muchas veces también me ha sorprendido para mejor”.

Ya en su EP *Maya Maya*, publicado en el 2022, Maya daba indicios de lo que más adelante se consolidaría como su estilo. Ambos proyectos son difíciles de encasillar en un género, pero tienen un

Maya Endo, cantautora

“Haría música así me escucharan solo mis papás”

[Texto: Mya Sánchez]



hilo conductor: su voz. Con mayor madurez e intencionalidad, *Todo eso que soñé* logra mezclar R&B, jazz e indie rock y folk (e incluso festejo, en “La Culpa”) con beats electrónicos en una propuesta coherente que presta especial atención a las letras.

La portada, diseñada por Rodrigo Yumi, responde también a esta idea. Aparece Maya en medio del cielo sobre una maleta, en alusión a su experiencia en Alemania y Argentina, a donde también la llevó su sueño. Fue allí donde tuvo lugar el proceso de mezcla y masterización del álbum, que ella acompañó, y donde además presentó su proyecto después de hacerlo en Lima, tras constatar que tiene una importante fanbase.

“En ‘Vino en Taza’ escribí ‘ya no podré saltar a la piscina, mudarme a Argentina y hacer rock and roll’. No pensé tanto en esa línea, ni siquiera había ido a Buenos Aires. Cuando subí ese adelanto a TikTok un montón de argentinos empezaron a escuchar mi música. Cuando

fui me enamoré de la escena local. Después de la presentación del disco se me acercaron un par de personas con cartas y declaraciones de un nivel de conexión con mi música que me confirmó que el arte es lo más valioso. Yo siento que haría esto así me escucharan solo mis papás y mi hermano y de pronto hay gente que conecta a un nivel muy profundo. Esa es mi parte favorita de mi carrera”.

Aunque es muy pronto para hablar de un sonido final, Maya apuesta por la exploración como su marca personal. “El disco es super ecléctico. Es parte del concepto cómo en el mundo de los sueños puede pasar cualquier cosa. Me gusta pensar que el oyente se presta a sorprenderse en el camino de escuchar las canciones”, afirma.

DE VUELTA AL INICIO

El eclecticismo cobra sentido al observar su historia. Maya fue criada por dos melómanos, un abogado y una psicóloga que se enamoraron en los ensayos de Grupo Caleta, la banda que formaron y con la que se presentaban en su alma mater.

Su acercamiento al R&B y el indie folk fue pronto. Mientras que sus amigos descubrían las novedades y referentes del género por Tumblr o recomendación de pares, ella los oía en la sala o el carro por iniciativa de sus padres, quienes estaban

Datos

- **Nombre:** Maya Endo Ostojá
- **Edad:** 22 años
- **Origen de sus ancestros paternos:** prefectura de Akita, ciudad de Otomo
- **Generación:** *yonsei*
- **Redes sociales:**
 - 📷 : @_mayaendo
 - 📺 : @mayaendo
 - 🌐 : mayaendo.com

suscritos a revistas de música contemporánea. “Mi mamá fue quien me presentó a Frank Ocean un día cualquiera”, cuenta.

A los 4 años empezó a tocar piano clásico con el método Suzuki, pero más allá de seguir las partituras, a ella le gustaba improvisar. Como consecuencia lógica, lo siguiente fue interpretar jazz, pero esta vez con su voz. Formó parte del coro de niños de Jazz Jaus y ya de adolescente se inscribió en la academia Projazz, donde fue elegida cantante de la big band y tuvo la oportunidad de ir de gira haciendo música.

Paralelamente, participó del taller de escritura de canciones de Alejandro y María Laura, lo que luego permitió que él le propusiera producir su EP y que además le abrió las puertas a la escena independiente limeña, de la que hoy forma parte con orgullo. “Me gusta hacer música y poder apreciar la de mis amigos. Siento que cualquier gran artista también debe ser un gran consumidor de arte”.

Maya se define a sí misma como una artista con enfoque en la música, pero su prioridad, en realidad, es contar historias. A los 11 años, recuerda, se afanó con el diseño gráfico, y hoy lo visual tiene un peso importante en su carrera, ya sea desde los visualizers de su disco, que complementan la propuesta narrativa y estética, hasta la página web, que contiene minijuegos relacionados a las canciones. “La música al final es solo un medio de expresión más de los muchos que existen”.

LA MIXTURA COMO NORMA

La amalgama de influencias es natural para Maya. Además de sus raíces nikkei, con las que conecta a través de la comida (especialmente el *yakimeshi*), cultura y estética, la cantante creció en un hogar con ascendencia croata de parte materna.

“No para todo el mundo es tan evidente que soy nikkei, recién cuando digo que lo soy se dan cuenta. Y mi mamá es croata pero sobre todo es



Todo eso que soñé fue presentado en Sala Osma, Barranco.

En el cine

La música de Maya ha llegado a la pantalla grande. *My Storylof*, película autobiográfica del influencer Benjados, incluye en su banda sonora la canción “Hasta Pronto”.



Portada de *Todo eso que soñé*, diseñada por Rodrigo Yumi.

alemana. Mi hermano y yo somos una mezcla bien rara (risas)”.

La joven artista ha aprendido a vivir en la zona gris, asimilando de todo un poco. Ya en su año en Europa, cuando le tocó experimentar lo mismo que sus bisabuelos, se había preguntado quién era lejos de su contexto. “Después de vivir por un montón de tiempo en un mismo lugar, con una misma rutina y con las mismas personas, es inevitable caer en esta monotonía de entender el mundo desde un lente. Cuando sales de eso te das cuenta de que el mundo es mucho más grande de lo que piensas y de que eres capaz de

adaptarte a lo que sea”, concluye.

Pero le pasaba desde antes en su propia casa. “Siempre he sentido que mi papá tiene esta manera de ser bastante más zen, mientras que mi mamá es un poco más europea. Pero ambos son muy abiertos de mente. Puedo sentir esta mezcla rara de culturas, y a la vez soy superperuana”, precisa.

Desde este cóctel de influencias es que Maya continuará trayendo a la escena musical peruana e internacional su propuesta fresca, bien nutrida y cuidadosamente elaborada, en una Lima cada vez más ávida por artistas locales.

¡NUEVO!

Aprende japonés en casa

¡Escribe en hiragana y katakana!

Cuadernos de práctica de escritura japonesa

Posters

Kados

**NUEVAS
EDICIONES
+
tarjetas**



¡Feliz Año 2026!

La Asociación Peruano Japonesa
comparte sus mejores deseos
para el nuevo año.

Que este 2026 traiga armonía,
bienestar y nuevos sueños
para seguir caminando juntos.

明けましておめでとうございます

