

TERCERA MISIÓN: GASTRONOMÍA Y CONSUMO SOSTENIBLE

Barcelona, 30.03-05.04.2014

PERFIL DE LOS PARTICIPANTES

[JUNICHI HASEGAWA \(長谷川純一\)](#)



Nacido en 1970 en la ciudad de Aizu Wakamatsu, Prefectura de Fukushima. Después de graduarse en ingeniería mecánica por la Escuela Pública de Formación Profesional de Aizu, debido al fallecimiento de su padre, se gradúa en la Escuela Superior Agraria de Fukushima y se convierte en agricultor. Actualmente, es director de la Asociación para la Preservación de Libros sobre Agricultura Tradicional de Aizu. Además de dedicarse a preservar las semillas tradicionales de su región y cultivar

las verduras locales, vinculadas a las familias samurái de Aizu con una historia de más de 400 años, imparte, en colaboración con los comedores escolares de su ciudad, clases de formación a los niños sobre la importancia de una alimentación sana y el valor de la gastronomía local.

¿Cuáles son sus expectativas de la participación en la Tercera Misión Hasekura 2.0?

Me gustaría transmitir el agradecimiento de Fukushima a todos aquellos que prestaron su apoyo desde España tras el desastre del Noreste de Japón. También quiero informar sobre el estado actual de la agricultura en esta prefectura. Además, mi intención es dar a conocer las iniciativas que se están llevando a cabo en Aizu relacionadas con la preservación de las semillas y verduras tradicionales, y a su vez aprender de proyectos similares en España tales como los bancos de semillas y las actividades educativas llevadas a cabo en comedores escolares, y así poderlos aplicar en un futuro en Aizu.

[JIHEI ISAWA \(伊澤治平\)](#)



Bodeguero de 12a generación y vice director general de la destilería Katsuyama, proveedora del noble clan Date. *Sommelier* reconocido por la Japan Sommelier Association y catador reconocido por la SII.

Después de haber vivido 10 años en París y Florencia, dirigiendo restaurantes y adquiriendo práctica directa en la restauración de lujo, heredó la única bodega proveedora del clan Date, al que perteneció el famoso señor de Sendai, Date Masamune. Es director de

“Modern Shudo” y “Date-ke goieryuu shudo” (“El estilo de sake de la casa Date”), con los que presenta las maneras y estilo de un nuevo sake, buscando el renacimiento de la cultura gastronómica samurái.

Es autor del libro “Modern Shudo” (Magazine House) y ha participado en la elaboración de “Reihou Nyuumonsho-Sendaihan sahou kara manabu buke no bigaku” (“Introducción a la etiqueta – Entender la estética samurai a partir de las maneras del clan de Sendai”).

¿Cuáles son sus expectativas de la participación en la Tercera Misión Hasekura 2.0?

España es una tierra vinculada al clan Date. Presentaré el sake como bebida de samuráis, y daré a conocer a la gente de España el verdadero encanto del sake japonés. Por otro lado, comparando el vino con el sake, explicaré porque éste se puede maridar con cualquier plato mediante una explicación fácil de entender y poner en práctica para la gente de España. Además de transmitir la gastronomía samurái a partir de la comida y la bebida, mi intención es crear un punto de partida para nuevas creaciones a través del intercambio de platos e ingredientes.

MAKOTO KITAMURA (北村 信、審議官)



Director General de la Agencia Japonesa para la Reconstrucción. Nacido en 1960 en la ciudad de Takeo, prefectura de Saga (Kyushu). En 1984 empieza su carrera en el Ministerio de Hacienda, entre 2001 y 2004 es Consejero de la Embajada de Japón en España, en 2012 he apuntado a director de la oficina económica para Tohoku dentro del Ministerio de Finanzas. A partir del 2013 ocupa su posición actual. Durante su estancia en España como consejero económico de la embajada japonesa, en sus esfuerzos de promocionar las relaciones económicas entre España y Japón, fue redactor de una columna mensual sobre los problemas económicos entre los dos países en el periódico económico Cinco Días.

A partir del Gran Terremoto del Japón Oriental, desde su posición dentro del Gabinete del Primer Ministro, el Ministerio de Finanzas y la Agencia para la Reconstrucción está muy involucrado en el proceso de reconstrucción de Tohoku

¿Cuáles son sus expectativas de la participación en la Tercera Misión Hasekura 2.0?

Tres años después del Gran terremoto del Japón Oriental la recuperación de las comunidades locales en los territorios afectados procede gradualmente.

Uno de los retos principales de este proceso de reconstrucción es representado por la capacidad de revitalización de la economía y del empleo.

Para superar los problemas relacionados con el envejecimiento de la población y la reducción de la natalidad que afectan el Japón en su complejo, necesitamos colaborar con varios actores de diferentes sectores de cara a la creación de “un nuevo Tohoku” .

Espero tener varias oportunidades de hablar sobre el tema de la alimentación con diferentes interlocutores durante mi estancia en mi amada España.



ICHIRO KUBOTA (久保田一郎), Agencia para la Reconstrucción



Director de Planificación de la Agencia Japonesa para la Reconstrucción. Nacido en 1965 en la prefectura de Okinawa, (Japón meridional), en 1989 empieza su carrera en el Ministerio de Agricultura, Silvicultura y pesca donde asciende hasta al rango de Director del “Departamento para la promoción de una cultura de la Alimentación” a las dependencias directas del Ministro de Agricultura. A partir de 2013 ocupa el cargo actual.

En el Ministerio de Agricultura fue el responsable de temas como la inclusión de la alimentación japonesa washoku en la lista de patrimonio intangible de la humanidad de la UNESCO así como de la planificación de los contenidos del pabellón japonés en la Expo Universal de Milán.

En la Agencia para la Reconstrucción se ocupa de la promoción del sistema de infraestructuras comunes y del apoyo a proyectos relacionados con la cultura de la alimentación entre otros.

¿Cuáles son sus expectativas de la participación en la Tercera Misión Hasekura 2.0?

Uno de los sectores importantes que han dado apoyo a la economía y sociedad de Japón y en especial de Tohoku es el de la agricultura, pesca, forestal y de los productos relacionados con la alimentación. Se considera que de cara a la reconstrucción de Tohoku estas industrias también tienen un papel muy importante.

Espero que mi participación en esta iniciativa, que tiene como objetivo el de crear innovación e profundizar en las relaciones entre la gastronomías de España y Japón, sea una valiosa oportunidad tanto para mi mismo como para los demás responsables de adquirir nuevas ideas de cara a la creación de “un nuevo Tohoku”

TAKEHIRO OIKAWA (及川武宏)



Nacido en Ofunato, Prefectura de Iwate el 27 de abril de 1979. Después de acabar la escuela secundaria en Ofunato completó la carrera en Hokkaido. En Tokio estuvo trabajando en una empresa de consultoría relacionada con auditoría y creación de páginas web, encargándose de sistemas de mejora de la gestión y reglamentación interna. Justo cuando estaba pensando de cambiar, ocurrió el Gran Terremoto del 11 de marzo de 2011. A partir de agosto se encarga de dar ayuda a los niños de Tohoku afectados por el desastre trabajando en la Fundación Pública Higashi Nihon Taishinsai Fukkoushien Zaidan. En

mayo de 2013 mientras sigue su trabajo en la Fundación, crea Three Picks en Ofunato y empieza a cultivar manzanas y uva. El septiembre de ese mismo año deja la fundación. En enero de 2014 se traslada a vivir con su familia en Ofunato. Aunque siga encargándose de temas relacionados con la reconstrucción de Tohoku para la Fundación o individualmente, ha empezado ya de manera constante la actividad para la creación de la bodega y viñas Three Picks Winery (<http://www.3peaks-winery.com/>).





¿Cuáles son sus expectativas de la participación en la Tercera Misión Hasekura 2.0?

El objetivo de la participación en este programa es aprender la cultura general y gastronómica de España. Me gustaría aprovechar esos conocimientos no solo para mi propio negocio, sino también para contribuir en el desarrollo de la relación bilateral, fortaleciendo los vínculos con España como, por ejemplo, con la ciudad de Ofunato y sus Rías. Espero que esta misión sea una ocasión para profundizar en la comprensión mutua de las dos culturas que nos lleve a más intercambios sin fronteras.

AKIHIKO SUGAWARA (菅原昭彦)



Director representante de las bodegas Otokoyama de sake "Soutenden". Director de Slowfood Kesenuma. Como presidente de la cámara de comercio e industria de Kesenuma, proclamó la ciudad "Slowfood city", aspirando a crear una comunidad sostenible y orientada al reciclaje. Además, tuvo un importante papel en la organización de concursos de chef y exposiciones con la gastronomía como tema para promocionar la industria alimentaria de la zona.

Después del tsunami del 2011 se encargó de reconstruir la oficina central y el almacén de la empresa, destruidas completamente por el desastre natural, además de trabajar para la recuperación del comercio en la región, completamente devastada, a través de su presidencia en la asociación por la reconstrucción del distrito Uchiwan y como miembro de la organización por la recuperación de Kesenuma.

¿Cuáles son sus expectativas de la participación en la Tercera Misión Hasekura 2.0?

Cada país tiene valores y culturas diferentes. Por eso también hay mucha diversidad en la alimentación.

A través de la interacción, quiero adquirir más conocimientos sobre lo que nos rodea, y creo que este evento es una buena oportunidad para transmitir lo que es la comida japonesa, que, para mí, respeta una armonía con la naturaleza y aprecia las bendiciones de ésta.

Gracias a este evento, me gustaría observar las personas que producen alimentos de manera segura y de buena calidad; Y también quiero ver cómo se conservan los ingredientes y las técnicas tradicionales de cocción, además de la comida y bebida de buena calidad creadas por la cultura local.

KENJI SUZUKI (鈴木賢治)



Nacido en 1982 en la ciudad de Iwaki (prefectura de Fukushima), en 2009 crea la empresa 47PLANNING, dedicada a la promoción de productos regionales de Fukushima y abre en Tokio el restaurante 47DINING donde se sirve gastronomía de dicha región. Después de que el tsunami del marzo de 2011 destruyera su empresafamiliar, dedicada a la fabricación de



hielodurante cuatro generaciones, se dedicó a impulsar la recuperación económica y comercial de su ciudad natal, Iwaki, creando una zona de restaurantes llamada el “Mercado del amanecer” (Yoake ichiba). Su proyecto busca atraer a la población de los alrededores, estimular el comercio local, usar los productos de la región y apoyar a los productores locales. Actualmente hay una decena de tiendas en los que se venden estos productos. Para acallar los rumores negativos sobre los productos de Fukushima, desarrolló un nuevo producto, unas mini-hamburguesas hechas con arroz komeron que ha empezado a comercializar con éxito en Estados Unidos con el nombre de Kome Burger. En 2012 obtuvo el premio japonés otorgados a los empresarios innovadores “The Entrepreneur Awards Japan”.

¿Cuáles son sus expectativas de la participación en la Tercera Misión Hasekura 2.0?

Han pasado 3 años desde la catástrofe del tsunami. Mi hogar ha sido destruido por las olas, pero afortunadamente mi familia sobrevivió.

El significado de esta catástrofe, el significado de mi supervivencia fueron unas de las varias reflexiones que me hacía. También buscaba cómo Japón y la región de Tohoku deberían actuar, "ser" en el mundo.

Quiero que conozcan nuestras actividades y esfuerzos, y me gustaría compartir e intercambiar vuestras opiniones sobre el futuro. Agradezco vuestra colaboración.

[HIROYUKI TAKAHASHI](#) (高橋博之) Tohoku Kaikon



Nace en 1974 en Hanamaki, Iwate (Japón septentrional). Graduado por la Universidad Aoyama Gakuin, forma parte durante dos mandatos de la Asamblea de Iwate (gobierno regional) como candidato independiente. En su agenda política, propone buscar alternativas más sostenibles y de menor impacto medio ambiental al gran dique de contención costero planeado por el gobierno regional después del tsunami del 2011 y se presenta a las elecciones a gobernador. Lleva a cabo su campaña electoral recorriendo a pie los 270 km de área costera afectada por el seísmo en un acto sin precedentes. Al no ser elegido, en 2013 disuelve su comité de apoyo y se convierte en empresario. Funda la ONG [“Tohoku Kaikon”](#) (Cultivo de Tohoku) y es nombrado editor jefe de la revista sobre agricultura y consumo sostenible Tohoku Taberu Tsushin (Información gastronómica de Tohoku).

¿Cuáles son sus expectativas de la participación en la Tercera Misión Hasekura 2.0?

La gran concentración de habitantes en Tokyo propiciada por la sociedad consumista está produciendo un aislamiento del individuo en la ciudad, mientras en el campo avanza la despoblación y Japón va perdiendo su salud como país. Con la publicación “Tohoku Taberu Tsushin” tanto en formato revista como servicio de red social, conectamos los consumidores de la ciudad con los productores agrícolas, aspirando así a crear un nuevo sistema que permita el intercambio permanente entre los dos ambientes para generar nuevas ideas. Participando en este proyecto, me gustaría conocer los proyectos que se están dando en Barcelona para superar la cultura del consumo mediante la comida, y así obtener nuevos puntos de vista.



REIKO YAMADA (山田玲子) Salon de R



Después de graduarse en la Ferris University, en 1995 abre el aula de cocina “Salon de R” en Hamadahama, Tokio, que dirige hasta la actualidad. A través de actividades internacionales con estudiantes de primaria sintió que mediante la comida las personas forman círculos. En esto se basó para crear su concepto guía: “La comida rica nace de un corazón cálido que piensa en el otro.” Sus estudiantes preparan sus recetas y aprenden pasándolo bien mientras se divierten. Además de Japón, imparte clases de cocina japonesa y de fusión también en el extranjero viajando regularmente a lugares como Nueva York o Singapur, ya que considera que la comida es una forma muy cercana de diplomacia. Colabora habitualmente en diferentes tipologías de eventos, desarrollando recetas para empresas del sector alimentario y de catering.

¿Cuáles son sus expectativas de la participación en la Tercera Misión Hasekura 2.0?

Aunque se diga que la comida japonesa tiene éxito en el extranjero, pienso que hay platos e ingredientes desconocidos. En esta ocasión quisiera presentar a la gente de Barcelona la comida japonesa de manera cercana y saludable.

Invitado especial en “Washoku@Alimentaria 2014

KEISUKE MATSUSHIMA (松嶋啓介)



Nacido en 1977 en Fukuoka (sur de Japón), con sólo veinte años desembarca en Francia animado desde siempre por el deseo de montar un restaurante de gastronomía francesa. El joven cocinero da la vuelta del hexágono de los grandes restaurantes y se forma con celebres cocineros como Jean-Marc Banzo (dos estrellas Michelin), Regis Marcon (***) , los hermanos Pourcel (***) . Pronto se enamora de Niza, cuyo mar, montaña y clima les recuerdan a su región de origen y aquí descubre la cocina regional a la mesa de Dominique Le Stanc.

En 2002, el día de su 25 cumpleaños, inaugura su primer restaurante, Kei’s Passion.

Perfeccionista incansable que junta trabajo y pasión, animado por una sensibilidad especial , Matsushima revisita y sublima la cocina nizarda e inventa un estilo propio, el “JapaNice”, una filosofía del producto del territorio visto desde la mirada japonesa que le valdrá, tres años más tarde, su primera estrella Michelin. Empujado por este logro, amplía y rebautiza su restaurante “Keisuke Matsushima”.

La cocina de Matsushima se define por ser mediterránea por los productos y los aromas, francesa por inspiración y valores, japonesa por la manera de cocinar y el respeto absoluto del alimento, italiana por la sutileza de los sabores y sobretodo internacional por su presentación y libertad de interpretación.





HASEKURA2.0PROGRAM

International Business Exchange Program · 国際ビジネス交流プログラム

NOTA:

La realización de la Tercera Misión Hasekura2.0 sobre Gastronomía y Consumo Sostenible se hace posible gracias a la financiación y valiosa colaboración de Alimentaria 2014.

Para más información:

contact@hasekuraprogram.com

<http://hasekuraprogram.com>

HASEKURA2.0PROGRAM COLLABORATORS

Organized by:



NPO Hasekura Program

In collaboration with (alfabetic order):



Sponsored by:



Special thanks:



Media partner:



An official project of:



2013
2014

AÑO DUAL ESPAÑA-JAPÓN
日本スペイン 交流400周年
400 AÑOS DE RELACIONES