

عدد خاص:

سحر
الأكل
الياباني!

特集:
和食の魅力!

اليابان

العدد الثاني 2017 - 2018
يصدرها مركز الأبحاث والثقافة الياباني في جمهورية مصر العربية

Information Bulletin JAPAN - 2017 2nd / No.306
Issued by Information and Culture Center, Embassy of Japan in Egypt



تاريخ الأرز الياباني في مصر



تحسين أصناف الأرز المصرية وتطور الإنتاجية خلال ١٠٠ عام

أ.د. عبد العظيم الطنطاوي بدي
رئيس مركز البحوث الزراعية
البرنامج القومي والحملة القومية من أجل
لقب رئيس اللجنة الدولية للأرز

بدأ برنامج تربية أصناف الأرز في مصر منذ عام ١٩١٧م. بعد إنشاء قسم تربية الذبذبات بوزارة الزراعة وخلال الفترة من (١٩١٧-١٩٣٤م). لم يحدث خمسين في إنتاجية أصناف الأرز من خلال برنامج التربية. وخلال تلك الفترة كانت أصناف الأرز المشتق زراعتها هي (عين البنت - الفينو - العجمي - النوهاري - المسبغوني - صنف الفيومي). وكانت تلك الأصناف منخفضة الإنتاجية ثم اتجه قسم بحوث الأرز إلى استيراد مجموعة من الأصول الوراثية حوالي (٢٤٠ أصل وراثي) من اليابان وإسبانيا وإيطاليا وأمريكا والصين والهند لتفقيها باتباع طرق الانتخاب الفردي وإجراء تهجين بين السلالات للتعبير. وكانت هذه المجموعة تشمل طراز الأرز الياباني قصير الحبة والهندي طويل الحبة والهندي الياباني متوسط الحبة.

من خلال برنامج تربية تلك السلالات، أظهرت النتائج تفوق أصناف الأرز ذات الطراز الياباني من أصناف الأرز ذات الطراز الهندي والطراز الهندي الياباني.

خلال تلك الفترة استنبط قسم بحوث الأرز بوزارة الزراعة العديد من أصناف الأرز بطرق الانتخاب الفردي من سلالات الأرز الياباني والعجمي. ثم استنبط أصناف ياباني C، وياباني جديد من سلالات الأرز الياباني وتبنت أسمر انتخب من سلالات الأرز العجمي. حيث كانت تلك هي الأصناف المشتق زراعتها في مصر في تلك الفترة وتعتبر بداية تحسين إنتاجية أصناف الأرز في مصر حيث بلغ متوسط الإنتاجية ٣.٤ طن/ هكتار حتى نهاية ١٩٣٥.

خلال الفترة من ١٩٣٥-١٩٤٤م ارتفعت إنتاجية محصول الأرز حوالي ٢٤ (٣.١-٣.٨ طن/ هكتار). وهذا التطور في الإنتاجية راجع إلى استنبط مجموعة أخرى من أصناف الأرز الحديثة وتعميم زراعة الأرز بطريقة الشتل وبما برنامج تربية أصناف الأرز في إجراء التهجين بين السلالات للتفوق في الإنتاجية ذات الطراز الياباني. كما تم انتخاب

الخسوط النقية من السلالات اليابانية من برنامج التربية ونتج منها استنبط أصناف (ياباني منتخب ٥ وياباني منتخب ٧). ولقد تم تسجيل الصنف ياباني منتخب ٧ وزرع بحقول للزارعين في عام ١٩٤٢ ليحل محل صنف الأرز الياباني (Yabani Pearl ١٤). نظراً لإصابته بمرض اللقحة.

في عام ١٩٤٣م استنبط الصنف (جيزة ١٤) من خلال التهجين ما بين (Yabani Pearl x Iraki ١١). وزرع بحقول للزارعين كصنف عالي الإنتاجية. ويعتبر (جيزة ١٤) أول صنف أريز استنبط من خلال برنامج التهجين إلى جانب الأصناف التي تم استنبطها من خلال برنامج الانتخاب الفردي. هذا بالإضافة إلى بعض الأصناف ذات الصفات الخاصة للقلوعة للملح مثل الصنف

(Agami M1) الذي استنبط عام ١٩٤٢ لزراعته في الأراضي المالحة بالقلوعة بمناطق شمال الدلتا. كذلك تم استنبط أصناف الأرز مبكرة النضج لزراعتها في اللوسم النيلي بحافظة الفيوم وهي (Yabani Momtaz - Sabeiny - Abyad)

خلال الفترة من عام (١٩٤٥-١٩٧٥م). ارتفعت إنتاجية الأرز في مصر حوالي ٢٤ (٣.٧-٤.٣ طن هكتار). وهذا راجع لعاملين أساسيين هما: ١- مضاعفة مساحة الأرز المزروعة خلال تلك الفترة. ٢- استنبط الصنف نهضة عالي الإنتاجية في عام ١٩٤٥م بالتجين بين سلالات الأرز النقية ذات الطراز الياباني. وكان يزرع في مساحة ٢٩٥ من مساحات الأرز في مصر لمدة حوالي ٢٠ عام لارتفاع إنتاجيته وألقيت زراعته بعد إصابته بمرض اللقحة. بعد ذلك تم استنبط ثلاث أصناف أخرى وهي (عراقي وجيزة ١٥٩ وجيزة ١٧٠). وجميعها أصناف أريز قصيرة الحبة ذات الطراز الياباني.

خلال الفترة من ١٩٧٥ إلى ١٩٨١م استنبط الصنف (جيزة ١٧١). بالتجين بين الصنف نهضة والصنف كلاي ٤٠. كذلك الصنف (جيزة ١٧٢). استنبط بالتجين بين الصنف نهضة والصنف (Kimmaze). ولقد انتشرت زراعة تلك الأصناف ذات الطراز الياباني قصير الحبة بمصر لتغطي مساحة ٢٩٥ من مساحة الأرز عام ١٩٨٠م. وبعد ذلك تم استخدام صنف الأرز (نهسو) من اليابان وزرع بحقول للزارعين بعد الإكتثار من تفايده في عام ١٩٨٣م. وزرع في مساحة ٢٣٠

من مساحة الأرز في مصر عام ١٩٨٤م. إلا إنه أصيب بمرض اللقحة وقد تم إلغاء زراعته.

خلال الفترة من (١٩١٧-١٩٨٧م). ارتفعت إنتاجية محصول الأرز في مصر خلال تلك الفترة (٣٠ عام) بزيادة إنتاجية وحدة الأرض والمياه وكذلك المساحة المزروعة أريز. حيث تفوق إنتاجية محصول الأرز بنسبة ٢٣٠ مقارنة بغرة الأساس (١٩٧٥-١٩٨١م). وارتفع متوسط الإنتاجية إلى ما بين ٤ طن للهكتار و٧ طن للهكتار خلال الفترة من ١٩٨٧ إلى ١٩٩٧م. وحلقت مصر أعلى إنتاجية على مستوى العالم (٩.٣ طن/ هكتار) في عام ٢٠٠١ وارتفعت بعد ذلك إنتاجية محصول الأرز تدريجياً حتى (١٠ طن/ هكتار) وذلك بعد استنبط وتعميم زراعة الأصناف مبكرة النضج قصيرة الحبة (١٢٠-١٣٥ يوم) عالية الإنتاجية والمقاومة للأمراض والآفات. وتعميم تلك الأصناف في نوفمبر ٢٣٠ من الاستهلاك الذاتي (١-٥ آلاف متر مكعب للفدان مقارنة بالأصناف القديمة التي تم إلغاؤها والتي كانت تستهلك حوالي ٩-١٠ آلاف متر مكعب للفدان). وهذه الأصناف قصيرة الحبة ذات الطراز الياباني وهي: جيزة ١٧١ عام ١٩٩٥م حتى عام ١٩٩٩م. ثم استنبط أصناف جيزة ١٧٨ وجيزة ١٧٧ ومسكا ١٠١ ومسكا ١٠٢ ومسكا ١٠٣ ومسكا ١٠٤ ومسكا ١٠٥ ومسكا ١٠٦ ومسكا ١٠٧ بداية عام ٢٠٠٠ وتغطي جميع مساحات الأرز المزروعة الآن في مصر والتي تبلغ حوالي ١.٦ مليون فدان سنوياً.

نبذة تاريخية عن زراعة الأرز في مصر

حكم الإسكندر الأكبر مصر منذ عام ٣٣٢ قبل الميلاد (BC) وفي عهده بدأت زراعة الأرز في مصر وأولاً. ثم جاء بطليموس ليحكم مصر حتى عام ٣٠ قبل الميلاد. وزرع الأرز في مصر في عهد البطلمة وكانت تلك هي بداية النهضة الزراعية في مصر.

أثناء عهد عباس خليفة المنصور عام (٧٥٤-٧٥٥م). انتشرت زراعة الأرز في منطقة الفيوم حيث تنوفر المياه خلال التوسم الصيفي أثناء فترة فيضان نهر النيل. حكم العرب مصر بعد الفتح منذ عام ٦٤١-٦٤٥م. وأثناء فترة حكم الفاطميين زرع الأرز في منطقة دمياط وشرية والدلتا في شمال مصر خلال القرن السادس والسابع عشر الهجري. وكان الأريز يزرع من مصر إلى الإمبراطورية العثمانية.

خلال فترة حكم محمد علي (١٨٠٤-١٨٤٨م). ازادت المساحات المزروعة من الحاصلات التصديرية خاصة الأرز وقصب السكر وكذلك القطن الذي زرع لأول مرة عام ١٨٦١م. وخلال تلك الفترة انتشرت زراعة الأرز من مساحة ٩٨ ألف فدان في دمياط إلى الغربية والدقهلية والتي أصبحت محافظات زراعة الأرز الرئيسية الآن في مصر.

خلال القرن العشرين ازادت مساحات زراعة الأرز لتصبح ٢٣٣ من المساحات المزروعة من الحاصلات الأخرى خلال التوسم الصيفي وفوم بزراعة الأرز حوالي مليون أسرة بشل حوالي ٢١٠ من الكثافة السكانية.



أشهر الأكلات اليابانية



ساشيمي



تنقع السمك النيئ

سوشي



الأكلة اليابانية الأشهر على الإطلاق
تتكون من أرز مختل مع السمك النيئ أو الخضروات

دونبوري



طبق من الأرز يتكون من مأكولات
بحرية أو لحوم وخضروات مطهية

تيمبورا



مأكولات بحرية وخضروات مشوية
بخلطة دقيق خاصة ومقالية

سوبا



نودلز يابانية

أودون



نودلز يابانية

رامن



نودلز يابانية

أوكونومياكي



فطائر يابانية شوية مكونة من العديد من
المكونات حسب رغبة الزبون!

تيانباكي



اللعلم الشوي على صفيحة حديدية ساخنة

ياكيتوري



فراخ مشوية

صفحات خاصة

سحر الأكل الياباني



تعرفوا على سحر الأطعمة اليابانية!



٤ ارتباطها الوثيق بالأعياد والمناسبات التقليدية

حيث نشأت الأكلات اليابانية من خلال ارتباطها الوثيق بالأعياد والمناسبات التقليدية الخاصة بكل منطقة من مناطق اليابان. تتميز المأكولات اليابانية بشعبية كبيرة في جميع أنحاء العالم لطيب مذاقها وغناها بالمكونات الغذائية وطريقة العرض والتنسيق الجيد، ولكنها جذبت الانتباه أكثر بعد ما سُجّلت ضمن التراث الثقافي غير المادي لليونسكو.

وبذلك اكتسبت المأكولات اليابانية بشعبية أكثر كالمعجنات والتيمبورا والياكيتوري والرامن والسوبا والغاي الأخضر وغيرها من المأكولات اليابانية.

لا نستطيع أن نستلني مصر من هذه الشعبية الكبيرة للمأكولات اليابانية، حيث تغطي عدة المطاعم التي تقدم أطعمة يابانية كالتسوشي والندوبا في مصر حاليًا عدد ١٠ مطاعم (وفق إحصائية شهر ١ لسنة ٢٠١٧) ويحضر تزايد هذا العدد سنويًا عبر دليل على زيادة شعبية المأكولات اليابانية (ملاحظة ١).

وعلى وجه الخصوص التسوشي وهو أكثر الأطباق اليابانية شهرة بعد بالفعل أحد أشهر المأكولات الأجنبية في مصر وتستطيع الآن تناوله في أي مكان في مصر.

تتوفر في مصر الآن الأطعمة اليابانية وبشكل الحصول عليها بسهولة، تنمي أن تجربوها يومًا ما وتتعرفوا على سحرها بأنفسكم.

- ملاحظة ١: إحصائيات وزارة الخارجية ووزارة الزراعة اليابانية عام ٢٠١٥
- ملاحظة ٢: دراسة استبيان من منظمة الميزور عن (١٠٠) من مستخدمي
- ملاحظة ٣: تقرير الميزور (٢٠١٧) في الخارج عام ٢٠١٦
- ملاحظة ٤: تقرير الميزور (٢٠١٧) في الداخل عام ٢٠١٦
- ملاحظة ٥: (٢٠١٥) في اليابان (٢٠١٥) في اليابان (٢٠١٥) في اليابان (٢٠١٥) في اليابان
- ملاحظة ٦: بحث من منظمة اليابان بمصر (٢٠١٣) سنة ٢٠١٣ = ١٠ مطعم
- شهر ٦ سنة ٢٠١٥ = ٢٣ مطعم شهر ٦ سنة ٢٠١٧ = ٢٧ مطعم

حتى المأكولات اليابانية بشعبية كبيرة في جميع أنحاء العالم. تغطي عدة المطاعم اليابانية في كل دول العالم حوالي ٩٠ ألف مطعم (حسب إحصائية ٢٠١٥)، وإزاء هذا العدد في السنوات العشر الأخيرة بمعدل أربعة أضعاف تقريبًا. (ملاحظة ١)

تقلبت أيضًا المأكولات اليابانية على مأكولات باقي الدول في ترتيب المأكولات الأجنبية للعضة، حيث احتلت المأكولات اليابانية المركز الأول. (ملاحظة ٢)

وبعد تناول المأكولات اليابانية واحد من أهداف زيارة العديد من السائحين من جميع أنحاء العالم إلى اليابان. (ملاحظة ٣)

بالإضافة إلى أن المأكولات اليابانية تم تسجيلها في عام ٢٠١٢ ضمن التراث الثقافي غير المادي لليونسكو.

وهذا التقويم في الاعتراف بـ ١ خصائص مميزة للمأكولات اليابانية:

١ أكلة طازجة غنية بالمكونات الغذائية المتنوعة

تتمتع اليابان بطبيعة خلابة تتمثل في جبال وبحار تمتد طولًا من الشمال إلى الجنوب، فذلك تنوع الأطعمة الطازجة وتكويناتها الغذائية باختلاف المناطق وفصول السنة.

٢ توازن العناصر الغذائية اللازمة لعادات الأكل الصحية

تتكون المأكولات اليابانية في الغالب من الخضروات والأسماك، وذلك تم تقييدها على أنها مأكولات صحية لها تأثير فعال للوقاية من السمنة والتمتع بصحة أفضل لعمر أطول.

٣ جسد الطبيعة وجمال فصول السنة

نستطيع أن نستمتع ليس فقط بطعم المأكولات اليابانية بل أيضًا بطريقة التقديم والتنسيق الرائع في الألبان بشكل يعبر عن فصول السنة والطبيعة الخلابة.

الجانب الصحي هو بكل تأكيد السبب الأول الذي يشجع انتشار الطعام الياباني بين المصريين!

في الفترة الأخيرة تسبب على المصريين فكرة الطعام الصحي والعديد من الأطباق اليابانية معروفة بأنها صحية وقوي على القلب من الدهون. والمصريون يربطون دائمًا بين الطعام الياباني وأسلوب الحياة الصحية



نصائحنا للاستمتاع بتناول الطعام الياباني

تناوله بالطريقة التي يجب أن يتناول بها أي بدون جنة الكرسي ولا الصوص القارة الحلو ولا كل هذه الصلصات والنكهات الأمريكية الغريبة التي دخلت في الفترة الأخيرة إلى مشهد السوشي

تناوله باستخدام الأصابع ها..ها..ها.. وتناول مشروب لانتشا الساخن قبل الوجبة. وتناول طبق الرامن الغني بالخضار

تناول طعام ياباني في مطعم ياباني على يد شيف ياباني له خبرة طويلة

مواقع مدوني الطعام على إنستاجرام

- www.instagram.com/mido eats
- www.instagram.com/foodistaegypt
- www.instagram.com/omarsfood
- www.instagram.com/KarimPetsadits
- www.instagram.com/ramysoli

المطاعم اليابانية في مصر في تزايد مستمر! نرشح لكم زيارة هذه المطاعم مع أصدقائكم!

مطعم "شوجون" لأنه مكان لطيف وبه إثارة بعرض التيباليكي الرائع



مطعم كازوكو - ومطعم ستاشي فلهما حسن رأي في تقديم الطعام للضيوف. ويجب أن أذكر أيضًا موري سوشي بالرغم من أن أفضل أنواع السوشي عندهم من النوع التجاري للحد على الطريقة الغربية. ولكن لابد أن أعتز بأنهم يقدمونه بطريقة جيدة



مطعم "كازوكو" ومطعم "ماكينو" ومهد لمن يريد أن يجرب تناول أطباق يابانية



المانشا والتشيز كيك لهما شعبية كبيرة! ننصحكم بتجربتهما أيضًا!

المانشا (مسحوق الشاي الأخضر) لتتغنى في العالم الآن انتشارًا كبيرًا!



لا أحب شيئًا أكثر من المانشا (مسحوق الشاي الأخضر) والألكو (معجون الفول الحلو). اعتقد أن الطعام المتميز للمانشا شيء فريد جدًا. كما أن الأكلان الثلاثة للسوشي والمانشا والألكو معا بالإضافة إلى نكهاتها الخاصة يعني أنها يابانية حاشا. وأنا أعتقد أن الثقافات الأخرى في العالم يجب أن تعرف المزيد عنها وأن تكثر من استخدامها في الحلوى



أحب فطائر التشيز كيك اليابانية القطنية. والدوريكي (حشوي تشبه الفطائر الرقيقة محشوة بمعجون الفول الأحمر اللذيذ. واللوتشي الحشو بمعجون الفول الأحمر وآيس كريم لانتشا (الشاي الأخضر)



أنا مغرم بفطائر التشيز كيك اليابانية وأود أن أجرب تناولها مرة في اليابان. ونفس الشيء بالنسبة للفطائر اليابانية الرقيقة القطنية



سحر الأكل الياباني

特集:和食の魅力

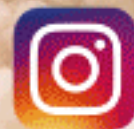


تحدثنا إلى 5 من مدوني الطعام في مصر ليخبرونا عن رأيهم في الطعام الياباني!



الطعام الياباني ليس «سوشي» فقط!

هل لديكم انطباعات خاطئة عن الطعام الياباني؟



ما زال الطعام الياباني في مصر غير كافيا!!!

حقيقة أن الذي يعرفه الناس في مصر عن الطبخ الياباني قدر ضئيل للغاية يعتبر أحد الأسباب الرئيسية للفكرة للخلوطة التي تقول بأن اليابانيين لا يأكلون إلا السوشي



السوشي الذي لدينا في مصر هو سوشي على الطريقة الغربية وليس السوشي الحقيقي



أحب أن أرى أولًا أصلية حقًا من السوشي بدرجة أكثر ما لدينا الآن. وهناك صنف آخر من الطعام الياباني أحب أن أجربه وهو الأوكونومياكي. أنا أحب الأنواع التي يدخل في مكوناتها الأسماك البيضاء



هناك اختناقات عديدة من الطعام الياباني يمكن غالبًا أن ننامسب أنواع معظم الناس. ومن الأطعمة التي ختاج بالتأكيد أن تدخل السوق المصرية هي الرامن. أتمنى أن يتم افتتاح عددًا أكبر من المطاعم اليابانية والتي تقدم أطباقًا يابانية أصلية فعلاً ويناسب الثقافة المصرية مثل الأومون والسوبا والرامن والدونيوري والتمبورا والباكينوري وغيرها



أود أن أرى مزيد من الحلوى اليابانية والأطباق اليابانية الكلاسيكية مثل السوكياكي والدونيوري



عادة ما يربط المصريون بين الطعام الياباني والسوشي فقط. حتى من أن يعرفوا شيئًا عن الأنواع الأخرى الشهيرة في المطبخ الياباني مثل الرامن والأوكونومياكي والكاتسوكاري أو حتى حساء اليمسو الشهير



يعتقد المصريون أن الطعام الياباني هو السوشي فقط ولا شيء آخر غير السوشي. وأن إضافة صوص الصويا إلى أي وصفة طعام جعله يابانيًا بطريقة تلقائية وأن كل مكونات السوشي لينة وستمتك إذا أكلتها



يعتقد المصريون أن اليابانيين لا يأكلون إلا السمك الفريد وهو ما ليس صحيحًا بكل تأكيد لأن اليابانيين لديهم كثيرًا جدًا من الأطباق كاملة الطهو بعدة طرق (أقلي السريع، والطبخ بالبخار والتجميد وغير ذلك)



يبدو أن كثيرًا من المصريين يخلطون بين الطبخ الياباني وغيره من الثقافات الآسيوية وأصنافها غير المعتادة. والبعض يظن أن الطبخ الياباني معروف بتناول روائح وحشرات



في رأيي المصريون الذين يعمون ويفهمون ويقدمون الطعام الياباني يفعلون ذلك بحسب النكهات الرائعة والطريقة التي تكمل كل منها الأخرى. وأنه طعام فريد ومختلف عن الأطعمة البلاد الآسيوية المجاورة الأخرى





المطاعم اليابانية في مصر

سحر الأكل الياباني
特集:和食の魅力

مطعم
ماكينو
Makino

مطعم
شوجون
Shogun

قمنا بافتتاح مطعم شوجون في مارس ٢٠١٥

نقدم الأطباق اليابانية مثل التيساباكي واليموشي بالإضافة إلى
الأطباق العائلية والتشبيدية.
من الأسئلة المتعددة والأفكار المغلوطة عن الطعام الياباني في مصر
هي كيف نأكل شيئاً دافئاً وكثيرون يخلطون في المفهوم بين الطعام
الصيني والكوري والياباني.
نعتمد أن محتوى المكون القليل من النفاذ المداية في الطعام
الياباني فهو بعد تقديم سحبي للغاية.

نوصي بالمشاي الياباني الذي يهي من الأضواء التي يمكن أن تلاقى
قبولا مع أنماط المصريين بخلاف السوشي والساشيمي. نقوم
بعرض المظهر مباشرة أمام الضيوف وذلك من أكثر الأشياء التي
تجذب الزبائن المصريين إلى مطعمنا.

نستخدم بعض المكونات الصرية لتحل محل المكونات اليابانية
التي من الصعب العثور عليها في مصر ولكنها تنجح حقا في
الأنصاف التي نقدمها فنحن نستخدم السمك الطازج من
الإسكندرية والشاي الأخضر والتشبيمي لوجرانسي والمجموعة ونوولز
الرامن والكراث لرامن.

العنوان
فندق انتركونتيننتال في سيتي ستارز

السوشي والساشيمي الأطباق التي تستخدم أسماك الثعابين
والتمسيرة.

يسدل جهوداً إضافية من أجل جذب عملائنا من المصريين فنحن
نستخدم المكونات الأساسية اليابانية ونشغري السمك الطازج
فالشيفات اليابانيون يذهبون بصفة مستمرة إلى سوق العصور
من الألبان التي نوصي بها:

- أونا جيو (لعين السمك المشوي بطريقة تقليدية مع الصوص
فول الأرز للعلب)
- الرامن (نودلز مع البيض في المساء الساخن)
- إيكه يوكورا شيمو كونيو مارين (أفكار الطازج أحلل مع أعشاب
البحر الملحة)

وفي مصر يوجد قليل من المكونات المتوفرة التي تصلح للطعام
الياباني. ولكننا نجهد من أجل أن نعال أشغالنا رضا ضيوفنا
ونستخدم بعض المكونات الصرية لتحل محل المكونات اليابانية التي
يصعب العثور عليها في مصر فمثلاً نستخدم أسماك الثعابين
الصرية بدلاً من اليابانية.

هاتون كايرو زماك ريزيدنس
٢٦ شارع محمد مظهر الزماك

العنوان



شأنف ماكينو

قمنا بافتتاح مطعم ماكينو في ١٨ نوفمبر ٢٠١٦

صعدت شركتنا العديد من المنتجات اليابانية إلى مصر وأرنا أن ندخل
أيضاً إلى مصر الثقافة اليابانية. وحيث أن الثقافة اليابانية لغافة
طعام لذلك قررنا افتتاح مطعم ياتي بكل مكوناته وعوامل إرائته.
لا نقدم فقط الأطباق اليابانية التقليدية مثل السوشي والتمسيرة بل
نقدم أيضاً مجموعة متنوعة من الألبان البتكرة والأكل البيني ما
يأكله الناس في اليابان. ولدينا قائمة طعام خاصة بهذا المطعم.

هناك أفكار مغلوطة مثل أن السمك النيء خطير. ولكن في الحقيقة
السمك النيء الطازج ليس خطراً وكثير من الناس يعتقدون أن
الطعام الياباني في مصر قليل الكمية وغالي الثمن.

من النفاذ المداية في الطعام الياباني أن كثيراً من الأنصاف مثل
السوشي والساشيمي نستخدم السمك الطازج والرامن ذو
الشعبية الكبيرة. والأطباق البتكرة وغيرها من الأنصاف بالإضافة
إلى طريقة العرض والتقديم الجيدة.

ومن الأنظمة الأخرى التي يمكن أن تلاقى قبولاً لدى المصريين بخلاف





بحرية، وهذا هو المفهوم المغلوطة للوجود لدى المصريين للأسف، ولكن في الحقيقة الأطعمة اليابانية تقدم وفرة عظيمة من اللذات المختلفة، كما أنها تتميز بأنواع متعددة من الأطعمة الصحية الخفيفة، كما أن اليابانيين يفتخرون بتقديم العديد من الأطباق الصغيرة المتنوعة التي تتيح للأشخاص إمكانية المشاركة في الأطعمة وهذا هو ما نحبه في "كازوكو".

المصريون يفضلون اللحوم لذلك نرشح الدجاج المشوي "ياكيتوري"، وباريكبو اللحم المشوي "ياكينيكو"، كما نرشح أيضاً سمك التونة المحمر وسمك القارص وبالطبع طبق سمك القد الأسود المشوي بصلصة الليمون.

نحن نسعى دائماً لتعريف ما هو الجديد في الأسواق المصرية، ونبدل فصولاً جديداً لاستيراد المكونات الجديدة والخامات سعياً منا لإضافة أطعمة جديدة لثقتنا مأكولاتنا تكون غير موجودة عادةً بفوائدهم الطعام الأخرى في مصر، ومن هذه الأمثلة هناك طبق السلطعون العملاق من الأسماك، السلطعون ذو العظام الراقية.

كنا في البداية نقوم باستيراد العديد من التوابل والمكونات الأخرى حتى نستطيع الحصول على النقا الياباني أو الآسيوي مثل الفوريكاكي واليمسو، ولكن مع الوقت أصبح استيراد كل شيء أكثر صعوبة، لذلك قام رئيس الطهاة بابتكار عدة صغير من التوابل لتستعش بها عن مثيلاتها الجاهزة مثل الفوريكاكي والتي أبدت نتائج رائعة.

كيموند سوان ليك، التجمع الأول، القاهرة الجديدة

العنوان



افتتحنا مطعم كازوكو في 1 ديسمبر 2015

كنا ننتقل إلى افتتاح مطعم آخر في مصر بالإضافة إلى أن لنا خبرة بالعديد من دول العالم، وقد اخترنا المطبخ الياباني للعناصر في العديد من هذه الدول مثل (نيويورك ومدينة ميكونوس وبي وبيروت) وغيرها من الدول، ولقد أحببنا هذه الفكرة، وعلى هذا فقد قررنا إدخال هذه المأكولات الشهيرة إلى القاهرة والشرق الأوسط مازال جميع بالنسبة لنا.

نحن لا نقدم للمأكولات اليابانية التقليدية، بل المطبخ الياباني العاصر لذلك ستجد قائمة الطعام لدينا متنوعة، لدينا السوشي واللحوم والدجاج والبط والمأكولات البحرية وكذلك الياكيتوري والتندورين واسابي وباريكبو اللحم المشوي "ياكينيكو" والبط المغطى برفائق الوانين والألوان بزينة الفول السوداني، وكل هذه الأطعمة مطهية على الطريقة اليابانية، ولكننا نشتهر بطبق سمك القد الأسود المشوي بصلصة الليمون، وطبق سمك السريولا اليابانية.

من الأسئلة الشائعة حول الطعام الياباني هل الطعام الياباني كله غير مثلهي، وهل جميع الأطعمة اليابانية سوشي أو مأكولات



سلطات خاصة

سحر الأكل الياباني

特集: 和食の魅力



قمنا بافتتاح مطعم ميراي في فبراير 2016 واخترنا تقديم الطعام الياباني نظراً لتمييز الطعام الياباني وأيضاً لطلب العديد من عملاء مطاعمنا الأخرى توفير الطعام الياباني.

نقدم العديد من الأطباق اليابانية في مطعمنا مثل السوشي والمانشيمي والتيمبانكسي والميسو تيراكسي والياكيتوري وفشورية اليمسو وسلطة الوالكسي والمانسون بالترياكي.

ومن المفاهيم المغلوطة عن الطعام الياباني أن جميع الأطباق اليابانية تكون نينة غير مطبوخة ولكن هذا غير صحيح.

هناك العديد من الأطباق اليابانية التي قد نلجأ إعجاب النوق المصري بخلاف السوشي والمانشيمي مثل التيمبانكسي والبيف تيراكسي وأنواع الكاري الياباني والدوتسوزي والأودون، بالإضافة إلى أن الطعام الياباني صحي ومعظم مكوناته طبيعية، وهذا يعد من أهم النقاط الجذابة في الطعام الياباني.

نحن نبذل جهودنا من أجل جذب العملاء من المصريين ونقوم بتقديم أطباق ذات جودة متميزة باستخدام أفضل المكونات.

العنوان

84 نهاية شارع أبو الفدا - الزمالك



ياساي رامن أوراكو دون ياكى سناكس شوجا ياكى توري كارا اجي هوارانسو بانا ياكى أجيدانسي توفو شوربة ليسو وأطباقنا للفرحة هي:

ياكيسوبا، ياساي رامن شوجا ياكى تشيكن ترياكي ياكى توري ياكى سناكس تنورة موريوسي ... وغيرها.

نعمل على عمل خصومات وتقديم أطباق هدية مع كل مجموعة جديدة للتعرف على الطعام الياباني لكي نتاح الفرصة لأكبر فئة من الشعب المصري لتذوق الطعام الياباني رغم ارتفاع سعر الخامات الأصيلة وعمل قاعدة عريضة من محبي الطعام الياباني ولأيضا الثقافة اليابانية.

الكومات الأساسية اليابانية لا يمكن الاستغناء عنها مثل (اليسو - التوري - المنجر) وغيرها

ولا يوجد بمائل مصرية سوى الأرز المصري فقط.

أفضل شيفات الطهي:

١- عزمي رباح

٢- عاطف أسعد

٣- عيد الهادي عيد الهادي

٤- أحمد إبراهيم

٥- أحمد محمد

يعتبر مطعم (JO SUSHI) جو سوشي من أقدم المطاعم التي تخصصت في مجال المأكولات اليابانية حيث تم افتتاح المطعم في عام ١٩٩١ باسم (SUSHI YAMA) في مركز التجارة العالمي حتى نهاية ٢٠٠١ ومع بداية عام ٢٠٠٢ تم افتتاح المطعم باسم مختلف وعنوان جديد باسم JO SUSHI بالزمالك وهو مستمر حتى الآن أي حوالي أكثر من عشرين عام في تقديم المأكولات اليابانية في مصر.

مع بداية التسعينات من القرن الماضي كانت المطاعم التي تعمل في مجال المأكولات اليابانية قليلة جدًا وكانت معرفة الشعب المصري بالمأكولات اليابانية ضعيفة جدًا وتكاد تكون معدومة. فأخذنا على عاتقنا نشر ثقافة الأكل الياباني في مصر ومحاولة جذب المصريين لتذوق الطعام الياباني وخصوصًا لأن لدينا عدد من الشيفات من نوي القبرة والمعرفة في تقديم الأطباق اليابانية من داخل المطبخ الياباني للميز بخلاف السوشي والساشيمي.

نحن نتميز بتقديم الأطباق اليابانية الساخنة من أسماك وقوم وفراخ والندولز بأنواعها مثل السوبا والأودن بنكهة يابانية في جو ياباني مميز.

كانت لدى الشعب المصري مفاهيم مغلوطة عن الطعام الياباني حيث اعتقد المصريون أن وجبات الشعب الياباني من الحشريات والزواحف وغيرها من الأشياء التي لا تناسب التوريلات والعادات المصرية.

يعتبر الطعام الياباني مكوناته الصحية طعام صحي ومفيد حيث أن معظم الوجبات يوجد بها قيمة غذائية عالية وخالية من الدهون التي تؤدي إلى السمنة حيث أن الرجيم والحصول على أجسام رشيفة أصبح من أولى اهتمامات الشعب المصري.

من الأطعمة اليابانية التي قد نسال إعجاب التذوق للمصري غير السوشي والساشيمي:

سحر الأكل الياباني

特集:和食の魅力

مفحات خاصة



مطعم ساكورا سوشي Sakura Sushi

للغلظة هي الخوف من أكل السمك الذي حيث أن معظم الناس عندها تخوف من أكل السمك النيء. ولكن في آخر خمس سنوات بدأ المطبخ الياباني يجذب العديد من المصريين الذين أصبحوا يحبون الأكل الياباني. ومن أمثلة الأطعمة اليابانية التي قد نسال إعجاب النوق المصري: الرامن فهو من أحب الأطباق بعد السوشي وبعد تلك البيف ترياكي ولأيضا التشيكن ترياكي.

نحن نعمل دائمًا على جذب العملاء من المصريين من خلال قيامنا بعمل أسواق عديدة من أسواق البولات الفريش التي تجذب المصريين وذلك بالإضافة لعمل بعض المعالجة كما نقوم بعمل نظام الأوبن بوكيه.

قمنا بافتتاح مطعم ساكورا سوشي في عام ٢٠٠٥. واختارنا افتتاح مطعم ياباني في مصر لأن الأكل الياباني صحي ولذيذ ومختلف.

نقدم في مطعم ساكورا العديد من الأطباق اليابانية مثل السوشي والساشيمي والياكي سوشي بجانب بعض الأطباق الأخرى مثل البيف ترياكي والتشيكن ترياكي والندولز والرامن.

إذا كنت من محبي السوشي والساشيمي فتحن نرشح لك طبق "ميكس سيشيل" فهو يحتوي على السوشي والساشيمي والياكي سوشي والكالبوري رول.

نتعرض لبعض الأسئلة المتكررة والمفاهيم المغلوطة عن الطعام الياباني فالبعض لا يعرف الفرق بين السوشي والساشيمي أو الفرق بين الماكي سوشي والكالبوري رول. ومن أكثر المفاهيم

العنوان

٣٨ ش ٢٢١ مجلة للعادي

العنوان

١٧ شارع محمد مظهر - الزمالك

mido EATS

هيا نطهو الطعام الياباني!



وصفات يابانية سهلة من ميدو إيتس



دجاج ترياي

٥٠٠ مل صويا صوص

٣٠ جرام سكر

فروع بصل أخضر (اختياري)

ملح وفلفل

المقادير: ٢٥٠ جرام شيش مخلي

٨٠ جرام بصل أخضر

الطريقة:

- ١- يقطع البصل إلى قطع صغيرة (٢ سم)
- ٢- يرش بعض من الملح والفلفل ثم يتم شوي الدجاج في طلمة ساخنة
- ٣- قبل استواء الدجاج تضاف البصل إلى الطلمة ثم التقليب حتى يصبح شبه شفاف
- ٤- يضاف السكر والصوص إلى الطلمة ثم يتم خفض النار إلى أدنى مستوى
- ٥- تقلب المحتويات حتى يصبح الصوص غليظ واللحم ناعم
- ٦- يقدم مع أرز مطبوخ غليظ وفروع البصل الأخضر الطازج

بادنجان مشوي على الطريقة اليابانية

٣٠ جرام عيون ميسو (التح)

زيت طبخ أو زيت سمسم

حبوب السمسم

ملح

المقادير: ٧٠ مل صويا صوص

٤٠ جرام سكر

الطريقة:

- ١- يذاب كل من الصويا صوص والسكر والميسو معًا على نار هادئة ثم يترك حتى يبرد
- ٢- يقطع الباذنجان إلى نصفين أو أربع قطع (بحسب الحجم) ويرش بالملح والزيت جيدًا
- ٣- يوضع الباذنجان في الفرن على درجة حرارة ٢٠٠ درجة مئوية حتى يصبح طريًا وبني اللون
- ٤- تدهن قطع الباذنجان بخلط الصوص الذي تم تحضيره في أول خطوة ثم يعود إلى الفرن على ضبط الشواية (علوي) لمدة ٣ إلى ٦ دقائق
- ٥- ترش حبوب السمسم على الباذنجان قبل التقديم
- ٦- يقدم مع أرز مطبوخ غليظ كوجبة نباتية أو كنوع من أنواع المقبلات وفواكه الشهيبة بدون الأرز

سحر الأكل الياباني

特集: 和食の魅力



حوار مع

الشيف الياباني - السيد هاجيموتو
"طاهي منزل السفير الياباني في مصر"

منذ متى وأنت تعيش في مصر؟

منذ ٣ سنوات، وصلت إلى الأراضي

المصرية يوم ٢١ أغسطس ٢٠١٤

بالإضافة من الـ ٣٠ قررت الاستقلال

بنائي كطاهي وتقدمت إلى وظيفة

طباخ منزل السفير.



كيف ترى الحياة في مصر؟ ما هو الأثر

الذي تركته تجربة العيش في مصر

على صحتك للطعام؟

أستمتع بالحياة في مصر لأن الجميع يعاملني بمودة ورفق، ولديهم بختهم بالعمل. أجد بالطبخ صعوبة في تدوير الطعام في بيئة وثقافة مختلفة عن اليابان ولكنني أجد استغلال هذه الخبرة في تقديم الطعام بشكل مناسب لمختلف الناس في مختلف البقاع.

في رأيك أين تكمن جاذبية التأكولات اليابانية؟ وما هو الطعام الياباني الذي ترشحونه للمصريين؟

يوجد في اليابان عصير تفاحي يسمى عصير الخضروات، ويتميز بأنه غني بالمواد الغذائية للتوازن، وأعتقد أيضًا أن من سمات الطعام الياباني هي وجود الأعشاب البحرية التي تحتوي على الكثير من المعادن والتأكولات النباتية التي يمكن تناولها دون تعريض الفيتامينات الغذائية بكميات. في عام ٢٠١٥، احتلت اليابان المركز الأول عالميًا في متوسط طول العمر بينما احتلت مصر المركز ١٠٧ عالميًا، لعل هذا يعود إلى التأثير الكبير لطريقة التغذية على صحة الإنسان، ولكن من ناحية أخرى التوابل ومحسنات الطعم التي تمثل الطعام الياباني غالبًا ما تكون مائة نسبيًا. لذلك قد يكون من الضروري عدم الإفراط في استخدامها.

في رأيك ما هي الطرق والوسائل التي يمكن من خلالها جعل المصريين يعيشون بالطعام الياباني أكثر؟

أعتقد أن المصريين سوف يعيشون بالطعام الياباني أكثر إذا أضفنا إلى التأكولات اليابانية العناصر الغذائية التي يعتاد عليها المصريون وقرنا قليلًا من الطعام الياباني الخالص كما يحدث في (كاليفورنيا رول) على سبيل



الثلث. أعتقد أنه سيكون شيئًا رائعًا إذا استطاع المصريون الاستمتاع بالطعام الياباني من طرق صنع أطعمة يابانية مناسبة لثقافتهم وبذلك يشعرون بأنها قريبة منهم.

من أين تشتري مكونات الأطعمة اليابانية في مصر؟

ليس هناك مكان محدد لكنني أطلب الوقت لشريها من سوبر ماركت يختص ببيع مكونات الأطعمة الأجنبية، تتكون الأطعمة اليابانية من مكونات موسمية، لذلك أحيانًا أذهب إلى أماكن أخرى كالإسكندرية والمسيو للبحث عن هذه المكونات، ما زالت المحلات التي تبيع مكونات الأطعمة اليابانية قليلة جدًا (أني أرى عدد هذه المحلات في المستقبل).

هل هناك مكونات مصرية يمكن استخدامها بدلًا من المكونات اليابانية التي من الصعب الحصول عليها في مصر؟ إذا وجدت، ما هي الأطعمة اليابانية التي تستطيع صنعها باستخدام هذه المكونات؟

تشتهر هذه المنطقة بالكوخية خاصة في فصل الصيف، شائع استخدام الكوخية في صنع لقمة كثيرة تسمى الكوخية بها. لكنني استخدمها كنوع من الصوص، فعندما أقدم للمصريين مكون غذائي غالي بالقيمة لهم ولكن بشكل مختلف يدهشون، ولكن في نفس الوقت يشعرون بالطمأنينة تجاه الكوخية التي أعرفها. أعتقد أنه بهذه الطريقة سوف يزداد الاعتماد على المكونات اليابانية.

عندما تصنع الطعام للضيوف المصريين ما هي المشاكل التي تواجهها؟ كيف تتصالح مع التغلب على مشكلة عدم استخدام الكحول أو عدم الخنزير في التأكولات حيث أن أغلب الضيوف من المسلمين؟

جانب استخدام الكحول ولحم الخنزير ليس بالمشكلة الكبيرة ولكن الصعوبة تكمن في أنه يجب عليك عدم استخدام نبيذ الطعام والبرين وهما عنصران أساسيان في التأكولات اليابانية والغربية. لذلك أحاول بغير الإمكان أن أقرب من الطعام النباتي باستخدام إضافات أخرى مثل الخل والتسلة، وغالبًا ما يقوم بإعداد أنواع مختلفة من التأكولات خلال الحفل الواحد. لذلك نقوم بعقد اجتماع مسبق قبل كل حفل حتى نتأكد من إعداد قائمة من التأكولات تناسب مع أنواع كل الضيوف.

المطاعم اليابانية في الدول العربية

アラブ各国の和食レストラン

Kuwait
كُوَيْت

الكويت



مطعم «ميمي كاري»

تم افتتاح العديد من المطاعم اليابانية في دولة الكويت مؤخرًا، ولكن من بينهم هناك مطعم ياباني متخصص في الكاري.

اسمه أيضًا له صدى جميل (ميمي كاري) بدأ الشبان الكويتيان السيد شهاب العطار والمسيد يوسف غريب هذا المشروع في سنة 2013 بالكثير من الحماس والإعجاب بدولة اليابان.

بدأ بشرف في جميع الحجاب والألعاب والرسوم المتحركة في حوالي بالكويت، وهو مكان استراتيجي نظرًا للتركيبة السكانية في الكويت. حيث يأتي الشباب من جميع أنحاء المدينة ليأكلون الكاري الياباني المشهور الذي شاهدوه في الدراما والأفلام اليابانية.

هذه الوجبة تسمى "كاتسو كاري" وهي من أكلة الأطعمة حيث يقدم الدجاج للزمن مقرونًا بالزيت الأبيض مع صلصة الكاري اللذيذة التي جعلت تعود من أجل الحصول على المزيد.

بعد أكثر الأطعمة شعبية هو (ميميز موندستر) وهو طبق "كاتسو كاري" مخصوص على الطريقة الكويتية. هناك إله الكثير من الفين والوزن لا الخفاة اللذيذة.

وكما هو مكتوب في شعاره (حان الوقت لتصبح مدمن) لوجود العديد من الأطعمة الفريدة مثل كاتسو كاري كريب وكاتسو كاري والفن. يمكنك اختيار الطعام المناسب لك حيث يمكنك اختيار الوجبات الحارة جدًا وعندما لن يشفع لك غير كوب من الماء بعد كل مضغ مع



@meme_curry

مغارة اليابان بالكويت



Dubai
دُبَاي

دبي



مطعم «تومو»

تم اختياره كأفضل مطعم ياباني عن طريق مجلة تايم أوت دبي.

يقع مطعم تومو عن مطار دبي الدولي 15 دقيقة تقريبًا بالسيارة بأخذ شكل الأهرامات ورفع داخل فندق المجلس.

مستجد في الداخل كل العاملين يزعمون الكمون ومطابقة الموسي وحسب التناغم التقليدي. ستشعر بأنك زبد اليابان. تستطيع أيضًا الاستمتاع بالنظر الطبيعي الخلاب كما أنك تستطيع رؤية رمز دبي برج خليفة الشهير.

في أيام الطقس للعتدل تنصحك بالجلوس في شرفة المطعم بالخارج حيث تستطيع الاستمتاع بالنظر الليلي أثناء تناول الطعام. تتوفر لدينا قائمة الطعام باللغة اليابانية واللغة الإنجليزية واللغة العربية. يمكنك الاستمتاع بالوفاء فقط بـ 114 درهم إماراتي من المسافة 11:30 إلى الساعة 14:30 أيام الجمعة.

يمكنك الاستمتاع بمنطقة التأكولات البحرية والكوشياكي (عصار وقم مقلي في الأسياخ) وشوايوشو (كاسمير البيض) ومشاهدة أيضًا المشيف وهو يقوم بإعداد الموسي وشوي اللحم أمام أعينكم،

Abu Dhabi
أبوظبي

أبوظبي



مطعم «كافيه سوشي»

يتميز مطعم كافيه سوشي الذي افتتح مؤخرًا عن المطاعم اليابانية الأخرى الموجودة في أبو ظبي ليس فقط بأنه المطعم الوحيد الذي يقدم السوشي بطريقة حزام التقديم الدائر (كايخ سوشي). ولكن لأن الطعام لديه أيضًا في قائمته أطباق "الشابو شابو"، طبق "الشابو شابو" جعل هذا الاسم مشهورًا بالفعل ومعروفًا في أنحاء العالم خصوصًا بين عشاق الطعام الياباني. بصفة عامة هو طبق من شرائح رقيقة من اللحم والخضراوات المتنوعة للطهي في ماء، وعلى موائد الطعام يمكن للشيف الاستمتاع برؤية خبير "الشابو شابو" أمامهم مباشرة. يمكنك أن تجربوا اختيارات واسعة من أطباق الطبخ الياباني والمفروشات اليابانية بدءًا من الأنواع الحديثة حتى الأصناف



أمامهم مباشرة. يمكنك أن تجربوا اختيارات واسعة من أطباق الطبخ الياباني والمفروشات اليابانية بدءًا من الأنواع الحديثة حتى الأصناف

أمامهم مباشرة. يمكنك أن تجربوا اختيارات واسعة من أطباق الطبخ الياباني والمفروشات اليابانية بدءًا من الأنواع الحديثة حتى الأصناف



كما يوجد أيضًا وجبات مخصصة للغداء ترشح لكم وجبة الساشيمي وقت الغداء فقط بـ 96 درهم.

يوجد مجموعة مختارة من الساشيمي وحساء الينسو والخلات والأرز ووجبات متنوعة يوميًا.



تستطيع أن تستشعر اليابان من خلال اللطاف الطيب والتفكير الجيد

للطعام

فندق المجلس . 31348 دبي . الإمارات العربية المتحدة

الغرفية العامة لليابان في دبي



التقليدية الأصيلة، واتمسع الطعام وتصميمه بطريقة لطيفة يجعلكم تشعرون وكأنكم تم دعوتكم إلى منزل ياباني، وللطعام له فرع آخر بنفس الاسم في فندق فيرمونت دبي.

فندق فيرمونت باب البحر أبو ظبي الإمارات العربية المتحدة

أكابي كايواكاسي - مغارة اليابان في الإمارات العربية المتحدة

حفل الشاي الياباني بمنزل السفير

أقيم في ٢٨ يناير ٢٠١٧، حفل الشاي الياباني الأول للعام الحالي بمنزل السفير كاجاوا، وذلك بالتعاون مع المركز الثقافي الياباني بمؤسسة اليابان بالقاهرة وجمعية أوراسنكي تانكوكاي مصر. تخلل الحفل شرح باللغة العربية، كما قام السيد طارق السيد نائب رئيس جمعية أوراسنكي تانكوكاي مصر بتقديم شرح عن تقديم الشاي على الطريقة اليابانية، وذلك بعد القيام بالتمهيلات الشعبية على الحضور الياباني "الكاتامي"، ومنصة أدوات الشاي الياباني.



سفارة اليابان تشارك في مهرجان الأنيمي Egycon 2017

شاركت سفارة اليابان في مهرجان الأنيمي والألعاب اليابانية Egycon يوم ١١ فبراير ٢٠١٧. وهو مهرجان يقام سنوياً من أجل محبي الأنيمي والألعاب اليابانية في مصر حيث يجتمعون مع من يشترك معهم في نفس الاهتمامات قضاء وقتاً ممتعاً في المشاهدة أو المشاركة في العروض وعلى رأسها «الكوميساي» أي ارتداء أزياء شخصيات الأنيمي. إلى جانب الألعاب والأنشطة اليابانية الأخرى. كما تضمنت فعاليات المهرجان حفل غنائي للمغنية اليابانية «كينو ميو» لأول مرة في مصر.



البدء في بناء الحرم الجامعي الرئيسي بالجامعة

المصرية اليابانية للعلوم والتكنولوجيا (E-JUST)

احتفلت الجامعة المصرية اليابانية للعلوم والتكنولوجيا (E-JUST) في يوم ١٤ فبراير ٢٠١٧ بالبدء في بناء الحرم الجامعي الرئيسي في برج العرب، ومن أقطعت بناء الحرم الجامعي الرئيسي على مساحة ٢٠٠ فدان وتكلفة أكثر من مليار جنيه مصري للمرحلة الأولى. إلى جانب ذلك سيتم افتتاح مباني سكنية جديدة في موقع الحرم الجامعي الثاني، واستقبال بهذه المناسبة رئيس الجامعة الدكتور أحمد الجوهري السفير تانكوكاي كاجاوا والسيد نائب وزير التعليم العالي والبحث العلمي الدكتور عصام خميس والسيد رئيس جامعة الإسكندرية الدكتور عصام الكروي والسيد محافظ الإسكندرية الدكتور رضا فرحات.



سفارة اليابان تشارك في معرض الساقية للخدمات الثقافية

شاركت سفارة اليابان في مصر في معرض ساقية عبد النعم الصاوي الثاني عشر للخدمات الثقافية يوم ٢٣ فبراير ٢٠١٧. يقام هذا المعرض سنوياً بمشاركة المصنفات والمؤسسات الثقافية التابعة للمعهد من الدول. وقدمت سفارة اليابان هذا العام معروضات عن الثقافة اليابانية والدراسة في اليابان إلى جانب فن الخط الياباني وكتابة أسماء الزائرين باللغة اليابانية، كما قدمت عروضاً فكرانية على المسرح.



المطاعم اليابانية في الدول العربية

أرانب各國の和食レストラン

Lebanon
لبنان

لبنان



مطعم «ميتسويا»

يُعد «الميتسوي» أكلة مشهورة في لبنان فعلى الرغم من قلة تعداد لبنان المسكنين الذي يعادل ٤ ملايين نسمة إلا أنه من المعروف أن عدد الفلات التي تقدم «الميتسوي» في لبنان حوالي ٢٠٠ محل.

ويرجع ذلك إلى وجود عادة تناول للأكلات البحرية من الأصل في لبنان ما جعل «الميتسوي» أكثر ألفة بالنسبة للبنانيين.

وبذلك عندما ينشئ في شوارع وطرق العاصمة بيروت جُده في أحضان كثيرة محلات «الميتسوي» على يمينك وعلى يسارك وتجد أيضاً في الصور ماركات ركن غاس بك (الميتسوي الموزي).

* الميتسوي الموزي: مطعم ميتسوي تدير فيه أطباق الميتسوي على حزام يتر على كل طاولة من طاولات العملاء والقائفة النهائية يتم حمله على عدد الأطباق والأصناف التي تناولها العميل.

وبالرغم من انتشار «الميتسوي» في لبنان بهذه الدرجة فيعد «ميتسويا بيروت» هو المطعم الوحيد الذي يوجد به تنوعاً ياتي الأنيمي.

من يرغب في تذوق المطعم الأصلي للأكلات اليابانية عليه زيارة مطعم «ميتسويا».

يعد مطهر الشيف «لزي» وهو يقوم بإعداد الميتسوي وزينه أمام أعين الجميع مشهوداً مهناً في الطويلة في المطبخ. وعلى ما يبدو أن العديد من العملاء يطلبون ما يرضه لهم الشيف نظراً للمطعم النظيف.

في قائمة للأكلات جُده * طبق البانجان اللذي بهجينة للميتسوي على الطريقة اليابانية و* سلطة مكرونة الشاي اليابانية وغيرها من الأكلات التي تُعد كلاً من اليابانيين والبنانيين.

ومضاف أيضاً قائمة للأكلات اليابانية الأصلية مرتبة لتناسب ذوق اللبنانيين والشرق الأوسط.



سلطة مكرونة الشاي



طبق البانجان اللذي بهجينة الميتسوي

الكتاب: سادوي موزو - سفارة اليابان بيروت

اليابان تدعم مشروع إنشاء سلسلة تبريد لتصغار المزارعين في الدخلة بالوادي الجديد

في يوم السبت الموافق 18 مارس 2017، قام السيد تاكويهرو كاجاساوا سفير اليابان لدى جمهورية مصر العربية والسيد علي عبد العال سيد حسن رئيس مؤسسة أطلق جمعية للتنمية الاجتماعية بالتوقيع على عقد منحة للمساعدات اليابانية للمشاريع الأهلية الأساسية وأمن الإنسان خلال ملتقى اليابان للصناعات الغذائية المتقدمة بغسق إنتركونتيننتال بسمين ستارز القاهرة.

تبلغ قيمة هذه المنحة 448,142 دولارًا أمريكيًا مقدمة من حكومة اليابان بغرض تأسيس سلسلة أجهزة تبريد للمنتجات الزراعية العضوية بين واحة الدخلة والمناطق الجاورة لها.



ندوة "الحوار الأكاديمي الياباني - العربي نحو استقرار الشرق الأوسط" بمشاركة البروفيسور إيجي تاجاساوا - بجامعة طوكيو وآخرين

قام البروفيسور إيجي تاجاساوا للتخصص الياباني البارز في السياسة العربية المعاصرة وتاريخ مصر والأمم المتحدة الدراسات المتقدمة حول أمنًا بجامعة طوكيو بزيارة مصر والتحدث عن مستقبل الدول العربية وذلك في ندوة "الحوار الأكاديمي الياباني المصري" التي أقيمت في يوم 21 مارس 2017 ونظمها مركز دراسات المناطق الدولية بكلية الاقتصاد والعلوم السياسية بجامعة القاهرة بالتعاون مع سفارة اليابان في مصر. كما تحدث أيضًا في ندوة "الحوار الأكاديمي الياباني - العربي نحو استقرار الشرق الأوسط" التي أقامتها كلية الشؤون الدولية والسياسات العامة بالجامعة الأمريكية في القاهرة بالتعاون مع سفارة اليابان يوم الأربعاء 22 مارس 2017.



اليابان تساهم في مشروع دعم الاعتماد على الذات لللاجئين ذوي الموقف الأضعف

في يوم الثلاثاء الموافق 28 مارس 2017، قام السيد تاكويهرو كاجاساوا سفير اليابان لدى جمهورية مصر العربية والسيدة رشا معاطي المدير التنفيذي لمؤسسة فرد بالتوقيع على عقد منحة للمساعدات اليابانية للمشاريع الأهلية الأساسية وأمن الإنسان. تبلغ قيمة هذه المنحة 213,984 دولارًا أمريكيًا مقدمة من حكومة اليابان إلى مؤسسة فرد بغرض تحسين الاعتماد على الذات وتمكين معيشة اللاجئين الأكثر ضعفًا مع المجتمعات الممكنة المصرية المحلية بمدينة 6 أكتوبر من خلال تقديم فرص التدريب المهني في أعمال جديده المنازل مثل التجارة والسياحة وأعمال الكهرباء والتليط. إلى جانب أيضًا التدريبات الهزارية لتعزيز قدراتهم على العمل وإدارة الأعمال التجارية الصغيرة الخاصة بهم.



اليابان تدعم تجهيز مبنى إقامة للأطفال الأيتام وأطفال الشوارع ذوي الإعاقة الذهنية

في يوم الخميس الموافق 24 مايو 2017، قام السيد كينيتشيرو موكاي، الوزير المفوض بسفارة اليابان في مصر والسيدة هبة السيد رئيسة مجلس إدارة جمعية رهور الحياة الخيرية بالتوقيع على عقد منحة للمساعدات اليابانية للمشاريع الأهلية الأساسية وأمن الإنسان. تبلغ قيمة هذه المنحة 90,907 دولارًا أمريكيًا مقدمة من حكومة اليابان بغرض دعم وتجهيز مبنى إقامة للأطفال الأيتام وأطفال الشوارع ذوي الإعاقة الذهنية. مع توفير أنشطة تعليمية وأهلية مختلفة.



عرض فنون الخط العربي و الياباني

عُقد في 25 فبراير 2017 بمبنى السفير الياباني في مصر عرض عملي لفنون الخط، قُتل الخط العربي السيد الأستاذ مجدي محب الخط العربي يكتب القاهرة للجمعية اليابانية لتطوير العلوم JSPS ومثل الخط الياباني السيد الأستاذ موري الأستاذ بالدراسة اليابانية بالقاهرة. كما أقيم معرض لتفريغ لوحات الخط العربي والخط الياباني.



أول منتدى للعلوم بالجامعة المصرية اليابانية للعلوم والتكنولوجيا (E-JUST)

نظمت الجامعة المصرية اليابانية للعلوم والتكنولوجيا أول منتدى علمي لطلاب الثانوية العامة لطلعتين (العلوم والرياضيات) برعاية السفارة اليابانية بالقاهرة يوم الاثنين 6 مارس 2017 شارك فيه 80 طالب يتكون 11 مدرسة من مدارس الاسكندرية ويهدف المنتدى إلى إطلاع الطلاب على طرق التعلم والتكنولوجيا اليابانية المستخدمة بالجامعة ومساعدته الطلاب على وضع لقطات المستقبلية حياتهم المهنية. وعرض الدكتور/ ماساكي موريوكي نائب رئيس الجامعة المصرية اليابانية فرص الدراسة وطرق التعلم والتخصصات في الجامعة للمصرية اليابانية للعلوم والتكنولوجيا. قدمت السيدة/ أكيتي هوشينو- السكرتير الأول للسفارة اليابانية بالقاهرة عرضًا عن الثقافة اليابانية.



"مصر واليابان على قلب واحد" الذكرى السادسة لزلازل شرق اليابان الكبير

قامت سفارة اليابان في مصر بعقد فعالية إحياء ذكرى زلزال "مصر واليابان على قلب واحد" في مسرح الجمهورية في يوم 11 مارس 2011. بمناسبة الذكرى

السادسة لزلزال شرق اليابان الكبير والتسونامي الذي حدث في يوم 11 مارس 2011. تهيأ من التضامن مع أولئك الذين يعانون بعد إعاقة الإعمار في المناطق المتكوبة في اليابان ونسجهم على مواصله جهودهم من خلال مجموعة من الأثافي في كورال. في البداية ألقى السفير تاكويهرو كاجاساوا كلمة عبر فيها عن شكره وامتنانه جاء تشجيع المناطق المتكوبة من قبل المصريين.

العرض الأخير والأكثر إثارة للإعجاب كان كورال "هانا و ساكو" أو "الزهرة تفتح" الذي تم إنتاجه مباشرة بعد الكارثة الضخمة التي ضربت منطقة توهوكو في شمال شرق اليابان عام 2011. لبناء الدعم الشعبي للتعاافي وإعادة الإعمار في المناطق المتضررة بشدة. شارك في هذا العرض الدكتور رشا الوكيل والأستاذ هشام الجندي (تينور) والسيدة يوكو مياجوا (تشيلو) والأستاذ هيتام الوكيل (بيانو).

أيضًا في هذه الفعالية تم عمل أداء كورال من 10 مجموعات على التوالي بالتحديد من درسي اللغة اليابانية بجامعة القاهرة وجامعة عين شمس وجامعة مصر للعلوم والتكنولوجيا وجامعة أموان جامعة بنها وجامعة كورس اللغة اليابانية بمؤسسة اليابان بالقاهرة والإسكندرية. بالإضافة إلى فريق مانجوري من جامعة هيرشيفا و فريق كيزونا ومجموعة كورس القاهرة الهازموني.



سفارة اليابان تسلم الوسام الإمبراطوري للوزيرة ميرفت التلاوي

في ٥ يوليو ٢٠١٧، تم تسليم الوسام الإمبراطوري، وهو وسام الشمس المشرقة، النجمة الذهبية الفضية للوزيرة ميرفت التلاوي، الأمين العام الحالي لمنظمة المرأة العربية، والتي خدمت كأول سيدة تنوب منصب مسفير مصر لدى اليابان في الفترة من ١٩٩٣ حتى ١٩٩٧. وقد تم منح هذا الوسام للوزيرة ميرفت التلاوي لتطور إنجازاتها في توليد علاقات الصداقة والتفاهم المشترك بين مصر واليابان، حيث ساعدت في تحسين العلاقات الاقتصادية بين البلدين من خلال عملها كرئيس لجلس الأعمال المصري الياباني ومساهمتها في إنشاء كوربي السلام على قناة السويس.



حفل عيد الدفاع الياباني

أقامت سفارة اليابان بالقاهرة احتفالية الذكرى الـ ٦٤ لتأسيس قوات الدفاع الذاتي اليابانية في يوم ١١ يوليو ٢٠١٧. برز السفير كاجاوا، حضر الحفل ٢٣٨ شخصية بما في ذلك عدد من الوزراء ومتلقي وزارة الدفاع للصحة وأعضاء مجلس النواب ومسؤولي الحكومة المصرية وأعضاء البعثات الدبلوماسية بمصر.



المؤتمر الدولي بمناسبة افتتاح "مركز الدراسات اليابانية" بجامعة القاهرة

في يومي ١٦ و١٧ يوليو ٢٠١٧، نظم قسم اللغة اليابانية وأدائها بكلية الآداب جامعة القاهرة مؤتمراً دولياً بعنوان "إعادة لتقييم جربة الحداثة والتحديث في المجتمعات غير العربية: النموذج الياباني والعربي المصري" في قاعة المؤتمرات بالكلية، وذلك بمشاركة عدد من الجامعات اليابانية مثل جامعة كيوسو وجامعة هيروشيما وجامعة طوكيو للغة الأجنبية ودعم من سفارة اليابان ومكتب مؤسسة اليابان في القاهرة. وبأني تنظيم هذا المؤتمر بمناسبة افتتاح "مركز الدراسات اليابانية" بالكلية والذي يهدف إلى العمل على نقل التجربة اليابانية في الحداثة إلى مصر والعالم العربي. حضر المؤتمر الأستاذ الدكتور منعم ضو نائب رئيس جامعة القاهرة والأستاذة الدكتورة لبنى عبد النور يوسف وكلية كلية الآداب وسفير اليابان في مصر تاكيهيرا كاجاوا بالإضافة إلى حوالي ثلاثين باحثاً من الجامعات اليابانية. كما حضر من لبنان الأستاذ الدكتور منعم ضو نائب رئيس جامعة القاهرة والأستاذة الدكتورة لبنى عبد النور يوسف وكلية كلية الآداب وسفير اليابان في مصر تاكيهيرا كاجاوا بالإضافة إلى حوالي ثلاثين باحثاً من الجامعات اليابانية. كما حضر من لبنان الأستاذ الدكتور منعم ضو نائب رئيس جامعة القاهرة والأستاذة الدكتورة لبنى عبد النور يوسف وكلية كلية الآداب وسفير اليابان في مصر تاكيهيرا كاجاوا بالإضافة إلى حوالي ثلاثين باحثاً من الجامعات اليابانية. كما حضر من لبنان الأستاذ الدكتور منعم ضو نائب رئيس جامعة القاهرة والأستاذة الدكتورة لبنى عبد النور يوسف وكلية كلية الآداب وسفير اليابان في مصر تاكيهيرا كاجاوا بالإضافة إلى حوالي ثلاثين باحثاً من الجامعات اليابانية.



رسالة مسجلة للمصادقة بحضور بهذه المناسبة.

سفارة اليابان تسلم الوسام الإمبراطوري للأستاذ الدكتور بهاء زغلول

في ١٨ يوليو ٢٠١٧، تم تسليم الوسام الإمبراطوري، وهو وسام الشمس المشرقة، بالنسبة الذهبية ورباط العنق للأستاذ الدكتور بهاء زغلول، الأستاذ بركز بحوث وتطوير الفلترات ورئيس جمعية خريجي الجامعات اليابانية بمصر. وقد تم منح هذا الوسام للدكتور بهاء زغلول نظراً لإنجازاته على مدار سنوات طويلة في تعزيز العلاقات الاقتصادية والتفاهم المشترك بين مصر واليابان، حيث يعتبر الدكتور زغلول أول ملحق ثقافي تم إيفاده للعمل بسفارة مصر بطوكيو. كما ساهم الدكتور زغلول في برامج التدريب الثلاثية التي تقوم للموظفين الأفارقة باستخدام الخبرة المصرية والتطوير والتجربة اليابانية.



معرض الدراسة في اليابان بجامعة القاهرة وأسيوط

في إطار دعم التعاون الأكاديمي بين الجامعات اليابانية والجامعات المصرية، قامت جامعة كيوشو اليابانية وجامعة القاهرة وجامعة أسيوط بالتعاون مع سفارة اليابان في مصر بتنظيم معرض للدراسة في اليابان بمصر عام ٢٠١٧ بمشاركة بعض الجامعات اليابانية بهدف تقديم تعريف بالبرامج والقسم الدراسية المختلفة المتوفرة للطلاب المصريين من طلبة الجامعات والدراسات العليا وخريجي الثانوية العامة. أقيم معرض جامعة القاهرة يوم ٢١ مارس ٢٠١٧ بقاعة الفاسمي بالكتبة المركزية بالكلية. كما أقيم معرض جامعة أسيوط يوم الخميس ٢٣ مارس ٢٠١٧. تضمن برنامج هذا المعرض عرضاً عاماً عن مبادرة الشراكة المصرية اليابانية في التعليم (EJEP) وبرامج المنح المقدمة من الحكومة اليابانية للطلاب والفرص المتاحة للدراسة في اليابان إلى جانب محاضرات تعريفية بالجامعات اليابانية المشاركة في العرض.



سفارة اليابان تعقد ندوة بأسسيوط عن النظام التعليمي في اليابان

قام مركز الإعلام والثقافة بسفارة اليابان في مصر بتنظيم ندوة عن نظام التعليم في اليابان يوم الخميس ٢٣ مارس ٢٠١٧ بجامعة أسيوط. حضر الندوة كلا من السيد كانيكو كوجي، مدير مركز الإعلام والثقافة بسفارة اليابان في مصر الدكتور عادل رسمي، عميد كلية التربية بجامعة أسيوط، وشترك في الندوة حوالي ٣٠٠ طالب. وقد قامت السيدة أكيكو هوشينو، السكرتيرة الأولى بالسفارة بعرض الإطار العام لنظام التعليم في اليابان فضلاً عن إدارة المدارس والفصول والفصول الدراسية في المدارس اليابانية وعرضت بعض ملامح التعليم في اليابان مثل أهمية التعاون بين المدارس والجمع المحلي وتنمية الطلاب من خلال أنشطة الفصول الخاصة.



يوم ياباني بجامعة أسوان

أقيمت مراسم اليوم الياباني للعام الثاني على التوالي بجامعة أسوان من يوم ١٩ إلى يوم ٣٠ مارس ٢٠١٧. تضمن اليوم الياباني العديد من الفقرات المختلفة مثل كورال جماعي لأغاني يابانية ونقارير عن أنشطة الندوات البيئية وكذلك عرض لتقارير الطلاب حول مشاريعهم الذاتية عن الدراسة بجامعة هيروشيما. كما تضمن اليوم أيضاً فترة لأداء فني لمراسم تقديم الشاي الياباني. كما أقيم معرضاً للدراسة باليابان بهدف تقديم برامج الدراسة باليابان المقدمة ضمن "الشراكة التعليمية المصرية اليابانية (EJEP)".



الحكومة اليابانية تقدم قرصاً مسجلاً للشراكة المصرية اليابانية من أجل التعليم (EJEP)

في يوم الثلاثاء الموافق ٢ مايو ٢٠١٧، قام السيد تاكيهيرا كاجاوا، سفير اليابان لدى جمهورية مصر العربية والدكتورة سحر نصر، وزيرة الاستثمار والتعاون الدولي بالتوقيع وإيصال الخطابات للتبادلية للقرص المسجل بين اليابان من أجل "الشراكة المصرية اليابانية من أجل التعليم" مشروع تنمية الموارد البشرية. وذلك لتقديم قرصاً مسجلاً تمثل أقصى قيمة له إلى ١٠٠,٠٠٠,٠٠٠,٠٠٠ ياباني (ما يعادل حوالي ٩١.٨ مليون دولاراً أمريكياً). ثم قام السيد تيريوكي إينو، الممثل الرئيسي لمكتب هيئة التعاون الدولي اليابانية (إيجيكا) في مصر والدكتور خالد عبد الغفار، مدير التعليم العالي والبحث العلمي بالتوقيع على اتفاقية القرص لهذا المشروع.



اليابان يكتشفها طلاب مصريون

エジプト人留学生による日本発見

محافظة فوكوكا 福岡県

الطالب: محمد منصور

طالب دكتوراه بجامعة كيوشو

ムハンマド・マンスール:九州大学博士課程

محافظة فوكوكا هي إحدى محافظات اليابان وتقع في جزيرة كيوشو. وعاصمتها هي مدينة فوكوكا.

تطل محافظة فوكوكا على البحر من ثلاث جهات، ويحيط بها من البر محافظات أويتا وساجا وكوماموتو. وتواجه محافظتي ناجاساكي وياماجوتشي من البحر.

في المدينة الهادئة تختلط نسمات البحر مع أصوات الطرطال فصل الصيف فيشكلان مكانًا رائعًا لقضاء وقتًا ممتعًا بالراحة والسعادة. أجمل ما أبهرني في هذه المدينة الرائعة هي الطبيعة الخلابة من جبال وغابات وأشجار الساكورا التي تزين الشوارع في فصل الربيع.

مدينة فوكوكا بها العديد من المعالم السياحية والتي هي محط أنظار السائحين حول العالم حيث يأتي إليها كل عام ما يقارب الخمسة ملايين سائح. ٧٠٪ منهم من الكوريين والصينيين وذلك يرجع إلى قرب المسافة بينهم.

أهم المعالم السياحية والأثرية

(1) دازايفو تينماجو (Dazaifu Tenmangu):

هو ضريح مشهور في المدينة وشيد في القرن التاسع الميلادي لعالم يسمى ميتشيزاني (Michizane) والذي كان يكتب القصائد الشعرية. وعندما غضبت منه عشيرته نفته إلى جزيرة كيوشو وجاء على ظهر ثور من كيوتو إلى كيوشو. واستقر الثور عند مدخل مدينة دازايفو وهناك عند



دازايفو تينماجو

(4) ياناغاوا (Yanagawa):

هي قناة تم حفرها بالقرب من قلعة ياناغاوا قبل ٤١٠ عام وذلك بغرض جمع مياه الأمطار. هذه القناة أصبحت مرآة سياحية حيث يستطيع السياح عبور القناة في خلال ساعة واحدة باستخدام القوارب الصغيرة.

(5) شلالات شيراتوي (Shiraito Waterfall):

بسبب الحرارة المرتفعة والرطوبة العالية في فصل الصيف. يستمتع اليابانيون بقضاء العطلة الصيفية في هذه البقعة الساحرة من شلالات شيرايتو. تمتاز ببعدها عن ضوضاء المدينة ومثل مكانًا هادئًا لقضاء الإجازة.

مدخل الضريح يرقد هذا الثور. وتقول الأسطورة أن رأس هذا الثور مباركة ويعتقد الكثير من اليابانيين أن لمس رأسه جلب الذكاء. وفي شهر إبريل من كل عام، يزور الكثير منهم الضريح وخصوصًا الطلبة لاعتقادهم أن النجاح والتفوق يأتي بلمس رأس هذا الثور.

(2) أوكينوشيم (Okinoshima):

وتعني جزيرة أوكينو. وتقع على بعد ٦٠ كم من الساحل الغربي لجزيرة كيوشو. في عام ٢٠١٦، تم تسجيلها كجزيرة أثرية في اليونسكو وذلك لما تحتويه من معابد ومقدسات تمتد للحقبة ما بين العام الرابع إلى التاسع بعد الميلاد.

(3) برج فوكوكا (Fukuoka tower):

بالقرب من وسط البلد يقع برج فوكوكا والذي يعتبر خفة معمارية في المدينة. يقع بالقرب من ساحل بحر اليابان ويصل ارتفاعه إلى ١٢٣ متر وبه



برج فوكوكا

حجرة في الجزء العلوي منه تستطيع أن تشاهد من خلالها المدينة كلها. ويحتوي البرج على ٨٠٠٠ مرة تعمل على انعكاس أشعة الشمس عن البنى وذلك للحفاظ على الحرارة الداخلية للمبنى وبالتالي توفير الطاقة الكهربائية للبنو لت تشغيل أجهزة التكيف!!!!. كما إنه جدير بالذكر أن البرج يوجد به العديد من عروض الإضاءة الموسمية التي تعرض ليلًا على مدار العام.

بعض المناسبات الخاصة

(1) هاكاتا ياماساكا (Hakata Yamasaka):

يعد من أشهر الاحتفالات في المدينة حيث يقام كل عام في الفترة من ١ يوليو إلى ١٥ يوليو. يشارك في هذه الاحتفالية الرجال فقط ولا يسمح لهم بتناول الخبار طوال هذه الفترة. أما النساء فلا يسمح لهم مطلقًا بحضور هذا الحفل. لا أعرف السبب!!!!

(2) هاكاتا دونتاكو (Hakata Dontaku):

وهو احتفالية تقام في بداية شهر مايو من كل عام. وهذا الاسم مشتق من اللغة الهولندية من كلمة (Zondag) وتعني يوم الأحد ولم خريفها إلى دونتاكو باللغة اليابانية. يحضر هذا الحفل معظم الأجانب بالمدينة.

أشهر المأكولات الموجودة في جزيرة كيوشو

١. "جامي ني" وهي موجودة بكثرة في جزيرة كيوشو وتعتبر الوجبة المفضلة هناك وعادة يتم تناولها خلال أعياد رأس السنة.
٢. "مينتاكو" أو الأسماك للشوية. من الوجبات المفضلة لدى اليابانيين ويتم تناولها مع الأرز ويضاف إليها بعضًا من التوابل لإعطائها الطعم اللذيذ.
٣. "أوكيتو" هو نوع من الأعشاب البحرية اكتشف عن طريق الصيادين خلال رحلتهم للبحر لاصطياد الأسماك.
٤. "التيمبورا" من أشهر الأطعمة التي يحبها اليابانيون ولها عدة مطاعم بالقرب من المكان الذي أعيش فيه. يتكون هذا الطبق من السمك اللذي مع الشورية اليابانية اللذيذة ويضاف إليه بعضًا من التوابل والخضراوات.



مينتاكو



تيمبورا



جامي ني

أخيرًا. أود أن أنهي مقالتي بمثل ياباني (Nanakorobi yaoki) 七転び八起き (نانا كوروبي ياوكي)

يعني إذا تغلبت عليك الحياة مرة فقف ثانية. ستلاقي الكثير من المصاعب ولكن ثابر على هدفك وستصل حتماً في النهاية.



شلالات شيراتوي



قناة ياناغاوا

ピクチャー
タイム

وقت للتصوير



لجين أحمد (٨)

لوي أحمد (١٢)



إيك (٢)



بلال أحمد (٣)



جنا أحمد (٨)

ياد أحمد (٦)

روان أحمد (١٢)

كلمة المحرر كوجي كانيكو

مدير مركز الإعلام والثقافة
سفارة اليابان بمصر

يحظى الطعام الياباني في مصر بشهرة واسعة .
وأشهر الأكلات بلا منازع في الشارع المصري هو
"السوشي" لدرجة أنني فوجئت في بعض المناطق
المصرية بما يسمى بالسوشي بيك وهي عبارة عن
عربة صغيرة محمولة علي دراجة تباع السوشي .
وكما أنني عاشق للطعام الياباني ، فإني أعشق
الطعام المصري وخصوصًا الكشري والملوخية .
أتمنى أن تستمتعوا وأنتم تقرأون هذا العدد عن
الطعام الياباني.