



نشرة غير دورية  
العدد الثاني ٢٠١٢ - ٢٠١٣  
يصدرها مركز الإعلام والثقافة  
سفارة اليابان في جمهورية مصر العربية

Information Bulletin - JAPAN  
2012 2nd / No.292

Issued by Information and Culture  
Center, Embassy of Japan in Egypt



# اليابان



تبادل ياباني مصري  
من خلال

## الطعام

食を通じた  
日エジプト交流





٣ رسالة من السفير

## ٤ أخبار

مساهمة اليابان في إنشاء الخط الرابع من مترو الأنفاق  
وزير الخارجية السيد جيمبا يزور مصر المولودة من جديد  
بعد الثورة

## بعد الثورة

صفحات خاصة

تبادل ياباني مصري  
من خلال الطعام

### أصل الأرز المصري بوجود اليابان

### ٨-٩ ثقافة اليابان الغذائية، وثقافة مصر الغذائية

أخيراً تم افتتاح مطعم "ماكينو" الياباني بالزمالك ١٠

مطعم "الشوجون" من المطاعم اليابانية الرائدة بالقاهرة ١١

شباب شبكة اليابان ومصري يحكون: أفكار عن الطعام الياباني  
١٢-١٣

أسئلة وأجوبة عن الأطعمة المصنعة باليابان ١٤-١٥

۱۶ إنتاج شركه كويى بوستان من خير مزارع مصر وشمس مصر

أنواع من المنتجات الغذائية التي تستخدم للوخية تلامي إيليا  
في اليابان ١٧

## ١٨ أحداث ثقافية

فائمة أطباق يابانية لذيذة المذاق وبسيطة: عدد ٣:

### ١٨ تشاهان الارز والملوحيه

نقد الكتب: الخطاب وأميرة القصر- سيرة شعبية  
بابانمة ١٩

يا بانيه ١٩

مدينة يابانية أود أن أزورها : بحر أوكيناوا الجميل ٢٠٢١

مدینة یابانیہ اود ان ازورھا : بحر اوخلیلو

११-१३

## ٢٤ وقت للتصوير

نشرة «اليابان» الإعلامية العدد رقم ٢٩٢  
تبادل ياباني مصري من خلال الطعام

رئيس التحرير : ريزوي ناكاجاكي  
 تحرير : كينتا سوزوكي  
 تصميم : ميوكي فوجيىا

إصدار:  
مركز الإعلام والثقافة، سفارة اليابان بمصر  
العنوان: ٨١ شارع كورنيش النيل، المعادي، القاهرة  
تليفون: ٢٥٢٨٥٩٠٣ / ٢٥٢٨٥٩٠٤  
البريد الإلكتروني: culture@ca.mofa.go.jp  
http://www.eg.emb-japan.co.jp

# رسالة من السفير

## 奥田大使からのメッセージ



カイロも本格的な夏の到来を感じさせる天候となってきましたが、あるやばんの読者の皆さんもお元気ですか。今回のあるやばんでは、文化を語る上で欠かすことのできない「食」の交流について特集しています。

日本人の主食である「お米」。私自身も毎朝ご飯を食べています。昔から日本人は稲作を主要な産業として、「お米」とともに発展してきました。エジプトが日本米を導入して品種改良に成功したことで、現在ではエジプトの食卓にも広く浸透しています。私自身、35年前に外交官補としてカイロに赴任し、エジプト人の家族とともに寝食を共にしたことから、エジプトの食文化を深く体験することができました。このメッセージの上にも写真があり、マハシーを持っていますが、お米を使ったエジプトの代表的な家庭料理で、私の好物の一つです。ホストファミリーがよく作ってくれた家庭料理が、祖国を遠く離れた若き日の自分をいつも癒してくれたことを今のこのように覚えています。「食」を知るといことは、互いの文化を知る上で欠かせないものではないでしょうか。

最近のエジプトでは健康志向の高まりに伴い、日本食への関心も高まっており、寿司をはじめとする日本食レストランも多く存在しています。日本の食品・食文化を知っていただこうと、日本とエジプトの企業や料理人の方々が日夜努力されています。一人でも多くのエジプトの皆さんが、日本食・日本の食文化に触れ、日本という国家に関わるきっかけとなっていいただければと思います。

أتمنى أن يكون السادة قراء مجلة اليابان بخير وصحة وقد اصطبغت القاهرة بأجواء فصل الصيف هذا العدد من مجلة اليابان خصصناه للتحدث عن ثقافة "الطعام"، الجزء الذي لا يتجزأ من ثقافة أية دولة فلا نستطيع أن نتحدث عن الثقافة في دولة ما بدون التطرق إلى ثقافة "الطعام" في هذه الدولة.

فأنا مثلاً أتناول "أرزاً" يومياً في إفطاري، فهو المكون الأساسي في طعام اليابانيين. وقد طوّر اليابانيون زراعة الأرز منذ القدم كإحدى الصناعات الرئيسية وطوّروا أيضاً "الأرز" ذاته. والأرز الياباني متواجد الآن بكثافة على المائدة المصرية أيضاً بعد جلب مصر لنوع الأرز الياباني ونجاحها في تطويعه ليلائم المائدة المصرية. وقد استطعت أن أعرف على ثقافة الطعام المصرية بعمق فقد شاركت العديد من الأمور المصرية الطعام والإقامة وذلك منذ ٣٥ عاماً عندما تسلمت عملي كمعلق بسفارة اليابان بالقاهرة. وتصبح هذه الرسالة صورة لي أحمل طبقاً من "المحشي" وهو واحد من أشهر الأطباق المصرية يستخدم فيه الأرز، وهو محبوب إلى بشدة فأنا ما زلت أذكر جيداً أن العائلة المصرية المضييفة لي طالما صنعت لي هذه الأكلة والتي كثيراً ما خففت عني عبء البعد عن الوطن في شبلي. وأعتقد أن تعرّف كل منا على ثقافة الآخر لا يمكن أن ينفصل عن التعرّف على ثقافة "الطعام" عند بعضنا البعض.

يوجد الآن في مصر العديد من المطاعم اليابانية التي تقدم أنواع الأطعمة اليابانية بدءاً من السوشي وغيرها من الأطعمة خاصة أن الشعب المصري في الآونة الأخيرة يولي اهتماماً للعديد من الأطعمة اليابانية تزامناً مع ارتفاع اهتمام المصريين بالطعام الصحي. وهناك العديد من الشركات اليابانية والمصرية والعاملين بمجال الأغذية من الجائنين الذين يعملون ليلاً ونهاراً لتوصيل الثقافة الغذائية لكلا الجانبين. وأتمنى أن يسهم ذلك في تواصل أكبر عدد من المصريين مع الثقافة اليابانية وثقافة الطعام الياباني كخطوة للتعرف على اليابان كأمة ودولة.

在エジプト日本国大使 奥田紀宏

نوريهيرو أوكودا سفير اليابان لدى مصر



# نحو مستقبل مصر الم



## مساهمة اليابان في إنشاء الخط الرابع من مترو الأنفاق

日本、地下鉄4号線の建設を支援

وبالإضافة إلى ذلك فإن الخط الرابع للمترو الذي من المقرر أن يتم افتتاحه في عام ٢٠٢٠، من المتوقع أن يخدم، تبعاً لخطة للتنفيذ، حوالي مليون و ٣٥٠ ألف مواطن يومياً، ويصل هذا العدد إلى مليونين و ٥٠٠ ألف مواطن بحلول عام ٢٠٥٠ خاصة أن مشكلة للكثافة المرورية بمنطقة القاهرة الكبرى أصبحت مشكلة مؤرقة.

ومن المتوقع أيضاً أن يساهم هذا المترو في خدمة السياحة وانتعاشها حيث يمكن الوصول في ٣٠ دقيقة فقط بين وسط القاهرة ومنطقة الأهرام التي يزورها كثير من السياح كل سنة.



تساهم اليابان في إنشاء الخط الرابع من مترو الأنفاق كجزء من مساعدة مصر بعد الثورة. حيث تم التوقيع في ١٩ مارس ٢٠١٢ بين سفير اليابان السيد نوريهيرو أوكودا والسيدة فليزة أبو النجا وزيرة التخطيط والتعاون الدولي على اتفاقية قرض ياباني ميسر تصل قيمته إلى ٣٢ ملياراً و ٧١٧ مليون ين ياباني للدعم الفني للمرحلة الأولى من الخط الرابع لمترو الأنفاق. ومن ناحية أخرى تم التوقيع على عقد قرض بين السيدة ساداكو أوجاتا، رئيسة الوكالة اليابانية المسابقة للتعاون الدولي والسيد جلال سعيد وزير النقل والمواصلات.

و تهدف هذه الخطة إلى تخفيف الكثافة المرورية حيث يمتد طول هذا الخط حوالي ١٧ كيلو متر ويتكون من ١٦ محطة ويبدأ من وسط القاهرة ويصل حتى منطقة الأهرام مما يجعله يتعامل مع الاحتياجات المرورية المتزايدة ويساهم في استقرار الاقتصاد والمجتمع المصري وتحقيق التطور من خلال زيادة فرض العمل.





# شرق.....



صورة محطة



صورة محطة



قطار الخط الثالث  
الجديد (قطار  
ياباني مكيف)

صورة داخل  
محطة

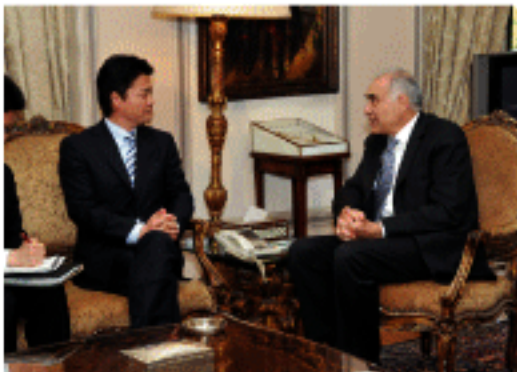
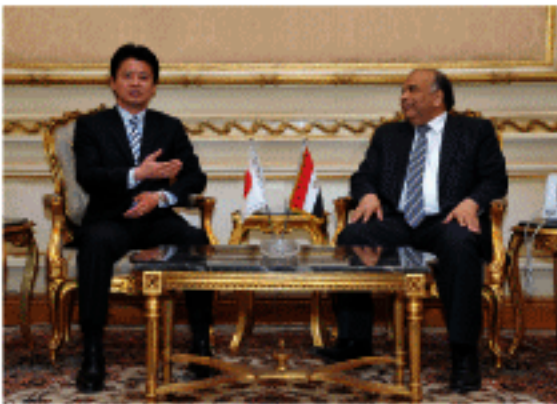






## وزير الخارجية السيد جيمبا يزور مصر المولودة من جديد بعد الثورة

玄葉外務大臣、革命後の新生エジプトを訪問



قام السيد جيمبا وزير الخارجية الياباني بزيارة مصر في يوم ٣ مايو ٢٠١٢ كأول زيارة رسمية لمصر بعد الثورة حيث أجرى مباحثات مع الدكتور نبيل العربي الأمين العام لجامعة الدول العربية، والدكتور محمد سعد الكتاتني رئيس مجلس الشعب، والدكتور كمال الجنزوري رئيس الوزراء، والسيد محمد كامل عمرو وزير الخارجية.

وقد أعرب السيد جيمبا للجانب المصري عن تأكيد اليابان أن استقرار مصر عامل رئيسي لاستقرار منطقة الشرق الأوسط وأفريقيا بأكملها وأن اليابان ستكون لمصر كرفيق السباق وستسعى معها وستدعم كل الجهود المصرية. ومن أجل ذلك قامت اليابان برغم الظروف المالية العسيرة التي مرت بها بعد كارثة زلزال شمال شرق اليابان، قامت في العام الماضي بتوقيع عقد منح مصر قرضاً ميسراً جديداً لإنشاء الخط الرابع للمترو، وكذلك وقعت عقد منحة لا ترد وذلك لمرتين (قيمة كل واحدة ٥٠٠ مليون ين ياباني)، كذلك قدمت مساعدات إضافية (حوالي ١١ مليون و ٥٠٠ ألف دولار) في الميزانية التكميلية لخلق فرص عمل، وأعرب الوزير عن أمله في أن تستخدم هذه المعونات على نحو فعال في استقرار مصر وتطوير اقتصادها.



تبادل ياباني مصري من خلال

# الطعام

食を通じた日エジプト交流



على ذلك تم تطويع وتحسين نوع الأرز بمصر ليلائم الاستخدام المصري وأصبح المحصول الرئيسي بمصر حتى أن ٨٠ ٪ من الأرز الذي يزرع بمصر من نوع الجابونيكا، وتمتلى به الموائد المصرية لينعشها.

ويصنّر أرز الجابونيكا من خلال مصر إلى بلاد الشرق الأوسط ولم يعد وجوده يقتصر على مصر فقط بل امتد لدول الشرق الأوسط أيضاً.

في الواقع، العلاقات بين مصر واليابان في مجال الأغذية لا تتوقف عند الأرز فقط بل هي تتعمق أكثر سنوياً في مجالات التعاون التقني في الزراعة وصيد الأسماك وغيرها من مجالات الأغذية.

والآن فلنستمع إلى أحدث ما قام التبادل بها على "ثقافة الطعام" بدءاً من شركة يابانية تصدر المحاصيل الغذائية المصرية إلى اليابان، ثم العاملين بمجال الطهي من الطهاة الذين يحاولون أن يوصلوا لكلا الجانبين مميزات الثقافة الغذائية للآخر، وأخيراً نتعرف على شباب مصري عاشق للطعام الياباني.

## أصل الأرز المصري يوجد باليابان

**بحلول** عام ٢٠١٢، تمر على العلاقات المصرية اليابانية ١٥٠ عاماً منذ أن زار الأراضي المصرية في عام ١٩٦٢ وفد ياباني كان في طريقه إلى أوروبا وأقام أول تبادل سجله التاريخ بين مصر واليابان. وبهذه المناسبة، نخصص هذا العدد للحديث عن "ثقافة الطعام اليابانية"، فهي مثلها مثل لغة الدولة لا نستطيع التحدث عن ثقافة أي دولة دون التعرض لتقافتها الغذائية.

الطعام الرئيسي لليابانيين هو الأرز. ليس الأرز البسمتي (التايلاندي) ذو الحبة الطويلة بل حبه قصيرة مثل الأرز الذي يأكله المصريون تماماً (أرز الجابونيكا).

تم تقديم الأرز الياباني (الجابونيكا) إلى مصر بعد تفاقم مشكلة نقص الغذاء عقب الحرب العالمية الأولى في عام ١٩١٧ وذلك لوفرة محصوله، و بناءً



حقل أرز السيد حسين علي  
في قها بمحافظة القليوبية





# ثقافة اليابان الغذائية، وثقافة مصر الغذائية

日本の食文化, エジプトの食文化

أولاً لنستمع إلى أحاديث تبادل "الثقافة الغذائية" من الطاهيين الاثنين المسؤولين عن طعام سفير اليابان .

## السيد هيدا طاهي السيد السفير

أوشك أن يمر عامان على وصولي لمصر. في الحقيقة الأسواق المصرية تعتبر مطبخاً للمصريين فهي حيوية جداً ومليئة بكل أنواع الخضراوات والفواكه واللحوم والأسماك حتى أنك تستطيع أن تحصل على كل ما تريده. أذهب إلى السوق من مرتين لثلاث مرات أسبوعياً لأبحث عن المواد اللازمة للأطعمة

مستمتعاً باختلاف الثقافة عن اليابان بدءاً من طريقة نداء البائعين على بضائعهم، إلى الأشخاص الذين يجوبون السوق، وغيرها مثل المفاوضات حول الأسعار.

ومما يميز الأطعمة المصرية استخدام التوابل



مثل الكمون والكزبرة والفلفل وغيرها، وكذلك الاعتماد على صلصة الطماطم في العديد من الأطعمة.

ومما يميز مكونات الأطعمة المصرية أيضاً أن مذاقها طيب جداً بدءاً من الأطعمة البحرية من البحر المتوسط أو البحر الأحمر، أو الخضراوات التي تمتعت بقدر عال جداً من أشعة الشمس، وانتهاءً بلحم الطيور اللين الطيب. فمثلاً الملوخية التي أصبحت شهيرة باليابان أيضاً يمكن مثلاً أن تسلق ويمكن أن تستخدم في أطعمة مختلفة وعلى نطاق واسع في الأطعمة اليابانية.

أقدم بصفة مستمرة الأطعمة اليابانية للعديد من الضيوف المصريين ولعلمي أن هناك بعض المصريين الذين لا يحبون الطعام النقي أحاول دائماً أن أطوِّع الطعام ليكون مستساغاً لهم فمثلاً أجعله مطبوخ جيداً على النار أو أستبدل بعض المكونات بخضراوات أو ما إلى ذلك. وبالطبع أقدم لهم الأطعمة الأساسية اليابانية مثل حساء الميسو، وحلوى الياباني مثل "اليوكان" و"الدانجو".

وأود أن أستمّر في تعريف الشعب المصري بثقافة "الطعام الياباني" وسأستمر في بذل كل جهدي لذلك.



## السيرة الذاتية للسيد هيدا

عمل لمدة ١٢ عاماً بمطعم في أحد الفنادق ثم أصبح الطاهي الخاص بسفير اليابان في مصر.





الطعام الياباني وأن يصبحوا أكثر صحة.

## الطاهي: السيد حافظ

كنت شغوفاً جداً باليابان التي حققت تقدماً مذهلاً بعد انتهاء الحرب العالمية الثانية، ولكن في الحقيقة بداية ارتباطي بثقافة الطعام الياباني كانت عن طريق تقديم صديق لي العمل بمطعم ياباني بالقاهرة.

ومن المعروف بمصر بل والشرق الأوسط أن الطعام الياباني مفيد جداً لصحتنا حيث يستخدم به العديد من المكونات الجيدة وأنه يعتمد بالأساس على صلصة الصويا والميسو المكونين من فول الصويا.

بالطبع أعشق السوشي والتتيرورا ولكن طبق اللحم بالبطاطا "نيكوجاغا" من الأطباق المفضلة لدي أيضاً.

ومع تزايد وعي المصريين بالأطعمة الصحية بدأ العديد من المصريين يولي اهتماماً كبيراً بالأطعمة اليابانية. بالطبع الطعام الياباني مفيد صحياً ولكن هناك العديد من النقاط الأخرى التي نستطيع أن نتعلمها من الطهي الياباني. على سبيل المثال عدم الاعتماد على التوابل وإظهار الطعم الأصلي للمواد المستخدمة نفسها.

والمطاعم اليابانية التي تقدم طعاماً يابانياً بمصر في ازدياد ولكن هناك العديد من الحالات التي يقدم فيها الطعام الياباني كجزء من قوائم المطاعم الصينية أو الكورية ولا نستطيع أن نقول إن هذا يعد تقدماً سليماً للطعام الياباني كما يجب. وأتمنى أن أستطيع أن أقدم للمصريين الطعم الياباني وثقافة الطعام الياباني "الحقيقية" مستفيداً من خبرة العمل مع طهاة يابانيين لمدة ٢٠ عاماً تعلمت منهم الكثير. وأتمنى أن يتعرف المصريون أكثر على

## السيرة الذاتية للسيد حافظ

عمل لفترة طويلة بمطاعم يابانية بالقاهرة وبعد خبرة طويلة أصبح الطاهي الخاص بالسيد سفير اليابان بقطر. وبعد عودته للقاهرة أصبح الطاهي الخاص بسفير اليابان بالقاهرة لسنوات طويلة حتى الآن.





# أخيراً تم افتتاح مطعم "ماكينو" الياباني بالزمالك

كايروの和食レストラン:  
「牧野」待望のソブトオープン!



ونسعى إلى أن نجعل كل من يأكل الطعام الياباني عندنا لأول مرة  
عاشقاً للطعام الياباني والثقافة اليابانية."



طعام المطعم



السوشي الطازج

تحدثنا مع السيدة "إيشي" مديرة المطعم عن قصة المطعم الذي  
تم افتتاحه بمنطقة الزمالك التي يقطنها العديد من الجالية اليابانية.

"بدأنا الاستعدادات لافتتاح المطعم منذ نهاية العام الماضي أملين في  
أسواق المستقبل في مصر والوطن العربي وتم افتتاح المطعم بالفعل  
ونأمل أن نستطيع أن نوصل لأصدقائنا بالوطن العربي وإفريقيا  
"الثقافة اليابانية" من خلال الأطعمة اليابانية. وتزامناً مع ارتفاع  
التصور "الصحي" عن الطعام الياباني، نود أن يعرف أصدقائنا أن  
الطعام الياباني يحتوي على أنواع كثيرة أخرى وليس "السوشي"  
فقط.

من المثير والمدهش جداً أن الأطعمة اليابانية والمصرية مختلفتان  
في طريقة الطهي والتصور ذاته للتعامل مع المكونات، فنفس  
المكونات تنتج طعاماً يختلف تماماً في كلا الثقافتين وذلك بمجرد  
تغيير طريقة التقطيع أو التوابل. لذلك نود أن يتعرف السادة الزوار  
على طريقة مختلفة للاستمتاع بطريقة طهي جديدة ومذاق مختلف.  
ونود أن نقدم طعاماً يابانياً حقيقياً معتمدين فيه على المكونات التي  
نحصل عليها من مصر وتلك المستوردة، كذلك أيضاً ننتمي لتقديم  
أطعمة ذات مذاق خفيف وبسيط في حالة اصطحاب الزوار  
اليابانيين لأصدقائهم من غير اليابانيين.

## المطعم الياباني "ماكينو"

العنوان: هيلتون القاهرة الزمالك - ٢١ شارع  
مظهر، الزمالك، القاهرة.

رقم الهاتف المباشر للمطعم: ٥١٦٣-٢٧٣٧-٢.

مواعيد العمل: العشاء، من الساعة ٦ إلى ١٢

مساءً (آخر طلب الساعة ١١)





# مطعم "الشوجون" من المطاعم اليابانية الرائدة بالقاهر

「将軍」の格本屈指の Cairo

نستمع هنا للحديث السيد كونيبيكو كوماتسو رئيس الطهاة في مطعم "شوجون" بمبتي ستارز انتركونتينتال وهو أحد المطاعم الرائدة والمشهورة بتقديم طعام ياباني أصلي.

"تتزايد أعداد مطاعم "السوشي" الآن في مصر بشكل ملحوظ جداً مع تصاعد شعبيته، ولكن التعامل مع الأسماك الطازجة يلزمه بشدة معرفة بكيفية استخدامها وإعدادها.

نحرص على أن يتعلم العاملون المصريون معنا الطريقة السليمة لإعداد الأسماك غير المطهية محققين مبادئنا وأخلاقيتنا في مطعم "شوجون" بعدم تقديم أية أطعمة لزوارنا إلا بعد إعدادها وتجهيزها كما يجب والمحافظة على درجة طزاجتها جيداً.

اعتقد أن المحافظة الحقيقية على الثقافة الغذائية اليابانية تتمثل في تقديم طعام ياباني جميل وآمن ونظيف لكل من يأكله وبذلك يشعر الشعب المصري على مميزات الطعام الياباني.

والعديد من الأطباق التي نقدمها تلقى شعبية كبيرة وليس السوشي فقط، فأيضاً المشويات محببة جداً لزائرينا وكذلك التمبورا، ويبدو أن الأطعمة ذات المذاق الطاهر أو الأقوى محببة أكثر لدى السادة الزوار من المصريين.

ولكن المصريين واليابانيين يتشاركون في حب الاستمتاع بالمذاق الأصلي للطعام نفسه سواء كان لحماً أو سمكاً.

أعتقد أن ثقافة الطعام الياباني ستنتشر وتتعمق بثقافة الطعام المصري متخذة أشكالاً جديدة ومغيرة من شكلها. أنا شخصياً أسعى دائماً أن أسهم بأي شكل في المجتمع المصري عن طريق الطعام."



السيد كوماتسو  
طاهي المطعم



الساشيمي الطازج



أنواع متعددة  
من السوشي  
الطازج



## المطعم الياباني "شوجون"

العنوان: سيتي ستارز انتركونتينتال - المستوى

الثاني المبنى الرئيسي

رقم التليفون: ٢٤٨٠٠٠٠ - ٢٤٨٠٠٠٠

مواعيد العمل: من ٥ مساءً - حتى منتصف الليل

(المواعيد في رمضان من ٥ مساءً - ١١ مساءً)

www.citystars.intercontinental.com







الأستاذ أحمد في اليابان



طبق "جيودون" الذي يحبه الأستاذ أحمد

في البداية كنت أتعجب عند رؤيتي لليابانيين وهم يأكلون الأرز ٣ مرات يومياً، ولم أعتقد أنني سوف أقوم بهذا أبداً، ولكن عند تجربته وجدته طعمه يختلف كثيراً عن طعم الأرز الذي اعتدت عليه في مصر. وأصبح احد الأصناف المفضلة لدي.

ومع التأقلم على أنواع الطعام الياباني شعرت بتحسن كبير في الحالة الصحية، وإن لم يكن هذا التحسن من خلال زيادة قى الوزن أو ماشابه ذلك، ولكن كنت أشعر بأنني مهما اكلت استطيع ان أكمل يومي بنشاط وحيوية، عكس كثير من الأكلات المصرية التي ينتابك شعور شديد بالحاجة للاسترخاء بعد أكلها.

وعلاوة على القيمة الغذائية كانت هذه النقطة بالتحديد أحد أسباب إعجابي بالطعام الياباني.



السيد أحمد كريم

الدراسة في جامعة واسيدا كطالب أجنبي

من الأطعمة التي يحبها "جيودون"، و"سانساي أودون"، و"أوكونومي ياكى".

طبق "أودون" الذي يحبه الأستاذ أحمد



## شباب شبكة اليابان ومصر يحكون

# أفكار عن الطعام الياباني

JEN YOUTHが語る、日本食への思い

**مع** وصولي في منتصف شهر رمضان إلى اليابان بدأت رحلة معانتي مع الطعام الياباني. خصوصاً لاختلاف مواعيد الوجبات وعادات الطعام ومذاقه، وعدم القدرة على تجهيز الطعام بمفردي آنذاك، كل هذا كان له الأثر الأكبر في قضاء ساعات لتحضير وجبه واحده أو البحث عن مطعم مناسب.

ولكن مع مرور الوقت أصبح مذاق الطعام الياباني وطريقة تناوله من الأشياء التي أستمتع بها.

مطعم الجيودون الذي يتردد عليه الأستاذ أحمد







مطعم الأوكونومي ياكى وطهي الطعام أمامك



طبق "أوكونومي ياكى" الذي تحبه الأستاذة منى



#### الآنسة منى

الدراسة في جامعة تشيبا كطالبة أجنبية من الأطعمة التي تحبها "سوشي"، و"سوبا"، و"ياكي سوبا"، و"أوكونومي ياكى". تقوم أيضاً بطهي أطعمة يابانية بنفسها أثناء دراستها في اليابان.

#### الآنسة منى في اليابان



#### الآنسة منى وهي تأكل تاكو ياكى



**قبل** أن أذهب إلى اليابان لم أكن قد تذوقت الطعام الياباني. وفي الواقع كان كل ما أعرفه عن الطعام الياباني هو أن غالبية نيتي وهو ما لم نتعود عليه في مصر. واكتشفت أنه في اليابان ليس كل الطعام يقدم نيئاً علاوة على أن الطعام الذي يقدم نيئاً (مثل السوشي) مذاقه لذيذ بالنسبة لي.

وقد أعجبتني خفة الأكل الياباني على المعدة وقلة ما يسببه من اضطرابات في الهضم.

وأخص بالذكر وجبة الأوكونومي ياكى وذلك لتنوع مكوناتها وتكامل عناصرها الغذائية حيث تحتوي على البروتينات (الببيض واللحوم أو الأسماك) ومصادر الفيتامينات (كالكرنب والبصل) والنشويات (النقيق).

ولعل إطلال مصر على كل من البحر المتوسط والبحر الأحمر بالإضافة إلى وجود النيل والبحيرات المختلفة يجعل وجبات الأسماك مع الأرز الأبيض من أشهر الوجبات. وفي ذلك تتلاقى مصر واليابان.

#### "السوشي" الذي تحبه الأستاذة منى





# أسئلة و أجوبة عن الأطعمة المصنعة باليابان

## 日本産食品Q&A

### س٣: ما هي درجة سلامة أسماك الماكريل التي تجمد باليابان؟

يتم أخذ عينة أسبوعياً من أسماك الماكريل بالتعاون مع المحافظات المعنية والجماعات المختصة ويتم أخذ عينات من أسماك الماكريل وذلك من الموانئ الرئيسية فهي أسماك تتحرك في نطاقات واسعة جداً من البحر ويتم فحصها للتأكد من سلامتها. ويتم عرض نتيجة الفحص فوراً على الموقع الإلكتروني لهيئة صيد الأسماك ويستطيع أي شخص الاطلاع عليها والتأكد بسهولة من المعلومات الخاصة بسلامة الأسماك. وبالإضافة إلى ذلك، أسماك الماكريل التي تصدر من اليابان يتم تقوم الهيئات التي تحددها الحكومة بإجراء فحص لها عند التصدير وترفق شهادة بنتيجة هذا الفحص مع كل شحنة مصدرة. وهكذا تواصل الحكومة اليابانية جهودها الدائمة لتوفير الأطعمة الآمنة و توصيلها سالمة.

### س٤: ما هي ظروف استيراد الأطعمة اليابانية الآن بمصر؟

بعد شهر مارس من العام الماضي وحادثة مفاعل فوكوشيما النووي الأول توقف استيراد الأطعمة اليابانية طبقاً للخطوات التي اتخذتها الحكومة المصرية. ولكن بعد جهود ومحاولات مع الحكومة المصرية وقيام أساتذة يابانيين متخصصين في سلامة الأطعمة البحرية بعمل ندوات عن سلامتها وأمنها، وكذلك مع الجهد المستمر والخطوات الأمنية التي تقوم بها الحكومة اليابانية للحفاظ على تقديم أطعمة آمنة، كالتأكد من هذه الجهود بالنجاح حيث تأكد الجانب المصري من سلامة وأمان الأطعمة اليابانية وتم رفع حظر الاستيراد من اليابان على بعض المنتجات الغذائية المصنعة باليابان وبعض المنتجات البحرية وذلك في مايو ٢٠١٢. و مؤخراً تم رفع الحظر على الماكريل المجمد بعد أن تخطى الاختبارات الصحية بالموانئ المصرية ويستمر استيراده في الوقت الحالي أيضاً.

استمعنا إلى حديث العديد من المتعاملين مع "التبادل الغذائي" بين اليابان ومصر. ولكن لنلق نظرة على مدى العلاقة العميقة بين مصر واليابان في مجال تصدير واستيراد الأغذية.

### س٥: ما هو واقع التبادل التجاري بين مصر واليابان في مجال الأغذية؟

٩٨٪ من صادرات اليابان لمصر تتمثل في سمك الماكريل المجمد. وتحصل مصر المكائنة رقم ١ في قائمة البلاد المستوردة لسمك الماكريل المجمد من اليابان حيث تبلغ نسبة استيراد مصر (٣٤,٤٪) من قيمة صادرات اليابان لأسماك الماكريل بقيمة ٣٨ مليون دولار أمريكي (طبقاً لأرقام ٢٠١٠)، وحتى بمقارنة بكميات الواردات من سمك الماكريل بكوريا، الصين، تايلاند التي تحتل من المركز الثاني إلى الرابع في الاستيراد لأسماك الماكريل من اليابان وهي دول قريبة جغرافياً من اليابان، نجد أن مصر تفوقهم بشدة في كميات الواردات. ولكن بعد كارثة زلزال اليابان في مارس ٢٠١١ توقفت واردات مصر من اليابان بسبب القواعد الصارمة التي اتخذتها الحكومة المصرية تجاه الواردات اليابانية.

### س٦: ما هي درجة سلامة الأطعمة اليابانية السمكية بعد كارثة الزلزال؟

تحرص اليابان على تقديم أطعمة آمنة تماماً لذلك تلتزم كل المحافظات اليابانية بالقواعد والمقاييس التي فرضتها الحكومة اليابانية حيث يتم أخذ عينات مرة أسبوعياً من الأسماك والتقواقع وغيرها مما تم صيده من البحار والأنهار في منطقة اليابان، ويتم عمل فحص لها للتأكد من سلامتها وصلاحياتها للطعام ومطابقتها للمواصفات. وفي حالة ظهور معدلات إشعاعية أعلى من المقاييس الطبيعية تمنع الحكومة اليابانية الصيادين من بيع وشراء هذا النوع من الكائنات البحرية بل وتمنع صيده أيضاً فالحكومة اليابانية تتعامل بمنتهى الحزم في هذا المجال.







# نقدم لكم الأطعمة المصرية التي تباع الآن باليابان

إنتاج شركة كوبي بوشان من خير مزارع  
مصر وشمس مصر

エジプトの農場から太陽の恵みを～神戸物産の取り組み～



كوبي بوشان لا تقتصر على سلسلة محلات  
السوبر ماركت (جيومو سوبر) بل تعمل شركة  
كوبي بوشان في مجال الأطعمة المصنعة وفي  
مجال الأغذية والزراعة حيث تعمل في مجال  
المطاعم وتنتج الشركة منتجات غذائية مصنعة  
تحمل اسمها لذلك فهي تستخدم المحاصيل  
الزراعية التي تزرعها بمصر كمكونات أساسية  
بمنتجاتها الغذائية المصنعة وتباع للمستهلكين  
اليابانيين.

وتخطط شركة كوبي بوشان لتوسيع نطاق  
الأرض الزراعية في مصر وتقديم المنتجات  
المصرية الآمنة للمستهلكين اليابانيين.

هكذا تباع المنتجات  
المصرية باليابان



هناك العديد من الشركات اليابانية التي تعمل بمجالات عديدة ومختلفة  
بمصر، ولكننا سنقدم لكم بهذه المقالة شركة كوبي بوشان اليابانية التي  
قامت بشراء قطعة أرض زراعية بمحافظة قنا شمال الأقصر وذلك في  
عام ٢٠٠٨ حيث تقوم بزراعتها وبدأت تصدير المنتجات في العام  
الماضي إلى اليابان.

وتمتلك شركة كوبي بوشان سلسلة من محلات السوبر ماركت اسمها  
(جيومو سوبر) وهي متخصصة في بيع الأطعمة، حيث تباع الآن الشركة  
الطماطم المثلجة التي زرعت بمزارع الشركة بمصر.

تتمتع مصر بمناخ ملائم جداً للزراعة وبمياه جوفية وفيرة، كما أنها لا  
تعرض لأية كوارث مائية، وحالات ظهور

الحشرات الزراعية قليلة. لذلك يمكن التقليل من استخدام المبيدات الحشرية  
والكيماويات بشكل كبير مما ينتج منتجات زراعية آمنة. كما أن شركة





منتج فريد يستخدم **الملوخية**  
و يتمتع بشعبية عالية في  
الأسواق اليابانية

日本で大人気!  
モロヘイヤを使ったユニークな食品あれこれ



▲ صورة بالمنصف: تباع بأخياس بالسوبر ماركت

**ظهرت** الملوخية واليابان منذ ما يقرب من ربع قرن ولتمتعها بوفرة الفيتامينات والمعادن الغذائية لاقت إعجاباً من اليابانيين وأصبحت من الأطعمة المحببة لهم وهي الآن تزرع بكافة أنحاء اليابان وتستطيع شراءها من الموزير ماركت ومحلات الخضراوات.

واتخذت الملوخية أشكالاً متعددة من طرق الطهي في اليابان، فهي لا تقتصر على طبق الشورية أو شكل الحساء بل يتناولها اليابانيون في شكل سلطة أيضاً وكذلك يصنعون منها عصائر كما يخلطونها بعجائن الخبز والكيك والكعك وكذلك الأيس كريم وغيرها من الحلوى، أو نخلطها بالبوظة ونقلبها، أو نضعها على عجائن المكرونة ونستمع بالنكهة المميزة لها وغيرها من الطرق المختلفة للاستمتاع بالملوخية. كما نصنع منها مسحوقاً لتكون سهلة الاستخدام، أو على شكل أقراص تلعب للاستفادة من قيمتها الغذائية.

ومن المعروف في اليابان أن الملوخية نبات مصري الأصل، وهي تتمتع بحب اليابانيين، وهي غنية بالقيم الغذائية تعرضت من خيرات النيل ومناخ مصر الدافئ.

حتى في  
السوفت كريم!!





# قائمة أطباق يابانية لذيذة المذاق وبسيطة!

من إعداد السيد هيدا  
طباخ منزل السفير

簡単!おいしい!  
エジプトの食材で  
できる、  
肥田大使公邸料理人の  
和食レシビ  
③モロヘイヤ・チャーハン



كل المواد المستخدمة يمكن الحصول عليها بسهولة في القاهرة!

## عدد ٣ تشاهان الأرز والملوخية

### طريقة العمل

- ١ يغسل الأرز بالماء، ويضاف الماء والزيت (ملعقتان صغيرتان)، ثم تطهى في غلاية الأرز الكهربائية أو في طاسة.
- ٢ تفرم الملوخية حتى تصبح ناعمة.
- ٣ يكسر البيض ويوضع في إناء ويخفق.
- ٤ تمسخن مقلاة وتدهن بمسحة من الزيت وبعد وضع البيض المخفوق كما في رقم ٣ يضاف الأرز المطهو ويتم الطهو على نار عالية الحرارة أثناء التقليب بملعقة خشبية.
- ٥ يضاف الملح والفلفل ويقلب مع صلصة الصويا.
- ٦ أخيراً تضاف الملوخية وتقلب وتصبح ناضجة بعد أن تسخن الملوخية.

### ملحوظة

للحصول على لون جميل لهذا الطبق يتم التأكد من إضافة الملوخية في النهاية. يمكن حسب الرغبة - إضافة ثوم مفروم أو مسحوق أو لانشون.

### المكونات / لثلاثة أشخاص

- أرز : فنجان واحد
- ماء : فنجان واحد
- زيت : ملعقتان صغيرتان
- بيض : بيضتان
- ملح وفلفل : مقدار قليل
- صلصة الصويا : ملعقة صغيرة
- ملوخية : ملء يد واحدة ( يمكن استخدام الملوخية المحفوظة أيضاً )





## حكاية

الحطاب وأميرة

القمر TAKETORI

MONOGATARI

هي واحدة من أقدم وأشهر الحكايات الفولكلورية اليابانية المكتملة الأركان والتي نجدها في مقررات تاريخ الأدب الياباني في المدارس الإعدادية اليابانية جنباً إلى جنب مع الحكايات الفولكلورية الأخرى التي تصنف غالباً تحت بند أدب الأطفال مثل (الطفل المعجزة موموتاروه) و (عقلة الاصبع) و (أوراشيما طاروه) وغيرها من الحكايات الفولكلورية الكثيرة الأخرى التي تميز التراث الشعبي الياباني ويحفظها الأطفال والكبار معا في اليابان عن ظهر قلب لهذه الحكاية عدة مخطوطات قديمة تعود إلى أكثر من ألف عام مضى، ومنها مخطوطات مصحوبة برسوم توضيحية لعدة مشاهد رئيسية من الحكاية بالإضافة إلى وجود تنوع كبير من الحكايات الشفوية والتي حتى لو اختلفت تفصيلاتها ضمن إطار رئيسي ذي عناصر واضحة لا تتغير ولا تتبدل.

في حكاية الحطاب وأميرة القمر نزلت الأميرة من



القمر للأرض كعقوبة لها لاقتراها نذب ما، كما أنها لم تنزل مرتدية حرملة السماء المجنحة وبالتالي لم يسرق رجل انسي حرماتها لتضطر للزواج منه. لكن تلك الحرملة تظهر في نهاية الحكاية، وبهذا تصير الحرملة المجنحة هي نقطة الاشتراك بين حكاية الحطاب وأسطورة الجنية ذات الحرملة المجنحة. ومن هنا أيضاً نستنتج أن حكاية الحطاب وأميرة القمر قد ركزت على إبراز وضع المرأة وأسلوب حياتها داخل مجتمع الرجال باليابان في العصور القديمة ولم تركز على نمط حكاية زواج امرأة جنية برجل انسي.

## المترجم

د. أحمد فتحي مصطفى

استاذ مساعد بقسم اللغة اليابانية، كلية الآداب، جامعة القاهرة  
دار النشر: جمعية لواء للترجمة والتنمية والحوار  
السعر: ١٥ جنيهاً مصرياً

المترجم

カイロ大学日本語日本文学科 准教授  
アブマド・ファトヒー博士





**البحر في أوкинаوا** شديد الجمال إلى درجة مذهلة ولديه الكثير ليقدمه للناظرين. ومن الصعب تخيل الحيلة في أوкинаوا بدون البحر. وإذا زرت أوкинаوا فسيأسرك جمالها الطبيعي.

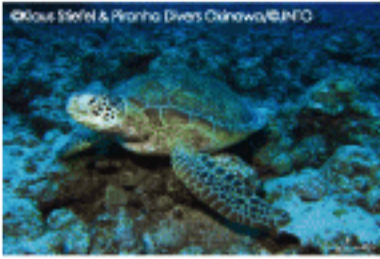
وتتكون محافظة أوкинаوا من جزر ريوكيو التي تبدأ في أقصى طرفها الجنوبي جزيرة نانسبي، وتقع بين تايوان وكيشو - وهي الجزيرة التي تقع في أقصى الجنوب من اليابان وتشكل مع ثلاث جزر أخرى الجزر الأربع الرئيسية المكونة لليابان. كما أن أوкинаوا تتكون من ١٦٠ جزيرة مختلفة الأحجام ومتناثرة عبر مساحة متسعة من المحيط. وتشبه درجة الحرارة في الشتاء درجة حرارة الربيع في طوكيو وأوساكا، مما يجعلها دافئة ومريحة خلال العام.

ويمكن التمتع بمشاهدة الزهور الجميلة في أي فصل من



فصول السنة لأن أوкинаوا تقع في المنطقة تحت الاستوائية. فهناك

جنة الشعاب المرجانية والأسماك الاستوائية



ما يبدو وكأنه حفل من الزهور الاستوائية: زهور الكرز التايوانية، وزهور الخبازي الحمراء، وزهور البونفلية، وزهور السوسن ناصعة البياض. ومن المعالم الأخرى البحر الأزرق اللؤلؤي بشواطئه ذات الرمال البيضاء وأسماكها للراقصة تحت الشعاب المرجانية الذي يجذب من يريد أن يقضي إجازته هناك كمنتجع به عدة مواقع للغوص.

ولمدة ما يقرب من ٤٥٠ عاماً، من القرن الخامس عشر حتى القرن

► اسم هذا الجزء الجميل من الساحل هو "مانزامو"، أطلقه عليه ملك مملكة ريوكيو السابقة. ومعناه "مكان يتمتع به كل شخص".



# بحر أوкинаوا الجميل

沖縄の海へ





التاسع عشر، ازدهرت أو كيناوا باسم مملكة ريوكيو، وهي ولاية مستقلة عن الحكومة اليابانية المركزية. ولا تزال الأفكار والخصائص الثقافية التي ظهرت نتيجة للعلاقات مع الدول الأجنبية موجودة في صورة صيغ شيقة مثل الحرف اليدوية والمهرجانات، مما يعطي مسحراً إضافياً لأوكيناوا. ومن المواقع التي تجذب أعداداً كبيرة من الزائرين بصفة خاصة قلعة "شوري" في مدينة "ناها"، وهي قلعة مملكة ريوكيو، القلعة المسجلة ضمن مواقع التراث العالمي.

ويقام في أو كيناوا العديد من المهرجانات والمناسبات على مدى العام. فيمكنك التمتع بمشاهدة الزهور ومشاهدة الحيتان في الشتاء والربيع، وبالرياضات

من أعلى،  
صور

• مشاهدة  
الجزيرة على عربة  
يجرها ثور

• سوق "ماكيشي"  
العام به كثير من  
المنتجات من داخل  
البلاد ومن البحر.

• "سالا أنداجي" - زلاية  
أو كيناوا.

• سباق قوارب التنين  
"هاري دراجون".

• قلعة "شوري".



جسر "إيكوما أوهاشي" - الذي يبلغ طوله 1.2 كم  
مئلاً يربط جزيرتين. والمياه أسفل الجسر  
شديدة الصفاء وأحياناً يتغير لونها إلى اللون  
الأزرق الزمردي الجميل.

نباتات  
البوجنغلية  
تزهّر في  
الشوارع



البحرية ويعروض الفنون  
المسرحية التقليدية في  
الصيف، وبالمسابقات  
الثقافية ورياضات  
الميلادين في الخريف.  
ويعرض المهرجانات  
والاحتفالات التقليدية  
تشمل مابق قوارب التنين  
"هاري دراجون" في  
مايو.

▲ أحد أفخم منتجات أو كيناوا -  
"بوسينا تيراس".

• خليج كابيرا - خليج في غاية الجمال  
يلبهر به حلى السكان المحليين.

► "شيسا" - زخرفة تقليدية  
تحمي المنزل من بعض الشرور.





## حياة مصري في اليابان

Life of an Egyptian in Japan



### السيد أبو بكر الفاتح موظف بشركة في طوكيو

東京の会社員、  
アブーバクル・アルファートホさん

الانتمال من الماهرة الكبرى إلى أوموري، ثم إلى مدينة طوكيو الكبرى....

قضى السيد أبو بكر الذي ولد في أسوان فترة الدراسة مع أبناء عمه في مسكن بالتحريير. وفي أثناء معيشته مع أبناء عمه العاملين كانت أعمال المنزل بالتناوب فيما بينهم، ويجلب دراسته كانت هناك أيام يقوم فيها بإعداد الطعام للجميع.

ولأن نتائج الدراسة كانت دائما الأعلى، اجتاز المستوى الثاني من امتحان إجابة اللغة اليابانية وهو في الصف الثالث الجامعي. ويُعد هذا أمرا نائرا في مصر. وكان دائما يحلم بالسفر للدراسة في اليابان، ولكن لم يحظ بترشيح الجامعة له لأن والده سوداني ولا يحمل الجنسية المصرية.

وعندما تحققت رغبته في الدراسة في اليابان باجتازه اختبار منحة وزارة التعليم اليابانية للدراسة في اليابان، أراد أن يتعلم لهجة إقليمية وأن يتعمق في ثقافة الأقاليم، فذهب إلى أوموري (محافظة تقع في أقصى شمال جزيرة هونشو اليابانية). وبينما هو يجرب الحياة في جليد الشتاء القارس، حيث كان الطابق الأول من المبنى يُغطي بالجليد كثيفة، أخذت تتعمق الأواصر القوية بينه وبين سكان الإقليم.

والآن وبعد أن توظف يعيش بمفرده في وسط مدينة طوكيو الكبيرة (على مسافة قريبة من عمله). في بادئ الأمر، كان السيد أبو بكر يرغب في أن يحيا حياة الريف الياباني الذي يتشابه مع مسقط رأسه أسوان حيث العلاقات الإنسانية الدفينة، ونمط الحياة المتمهل الهادئ أما الآن فكيف هي حياته في طوكيو؟ وكيف هي حياته كموظف بشركة يابانية تختلف كثيرا عن نظيراتها المصرية؟ وكيف

حل العمل مع اليابانيين؟



أثناء رحلة عمل في كوريا الجنوبية

### الحياة كموظف بشركة يابانية

"عندما سكنت في

طوكيو بالفعل وجدتها

ملائنة وجيدة.

فالمعيشة هنا سهلة لوجود المطاعم المصرية، الكثير من أصدقائي الأجانب بالقرب مني. ولكنني حتى الآن أشعر بأن أوموري هي بلدي، وعندما أتعب من الحياة الصعبة بطوكيو أعود إلى أوموري أحيانا لاستعيد نشاطي وحيويتي. ولأنني كموظف أقوم بعملتي ثامنا على النحو الذي يقوم به أقراني

أمام محطة شيبويا بطوكيو في الساعة السابعة مساء، ومن الجانب الآخر حيث الزحام الشديد بسبب عودة الموظفين لبيوتهم، وانتظار الأشخاص المتوا عدين معاً جاء لجنبي يرتدي بذلة مسرعا يقول: "معذرة على التأخير". إنه السيد أبو بكر. من النادر في مثل هذا الوقت أن يأتي إلى هنا بسبب عمله. لقد مرت خمس سنوات منذ أن التحق السيد أبو بكر بإحدى الشركات اليابانية. لقد تخرج في جامعة القاهرة قسم اللغة اليابانية وأدبها، ثم سافر عام ٢٠٠٤ للدراسة في جامعة هيروساكي كطالب وافد بدعم من منحة وزارة التعليم اليابانية. وبعد أن حصل على درجة الماجستير استغل قدراته الفريدة في اللغة اليابانية في اجتياز امتحان التوظيف الصعب للغاية والتحق بشركة توشيبا.

ويبلغ السيد أبو بكر من العمر ثلاثين عاما، ويعمل حاليا في إعداد دراسات حول احتياجات أسواق جنوب شرق آسيا في القسم الأول بقطاع الطاقة الحرارية بالخارج، وهو أيضا المسؤول عن القطاع الخارجي لتسويق محطات الطاقة الحرارية بنفس الشركة. ويتقدمنا له على هذا النحو ربما تظنون أنه محظوظ أو منعم بظروف جيدة. ولكن أساس ما هو فيه الآن يعود لطبيعته التي لا تستسلم للظروف الجدا، وبذله جهداً ضِعف الآخرين منذ أن كان طالبا في القاهرة.



في داخل الشركة





على مكتبه في الشركة



حفلة منزلي

ماهرون للغاية، ويتفرغ هو تماماً لتناول الطعام.

أما بالنسبة للأمور التي تعجبه جداً في الحياة في اليابان فهي انضباط وسائل المرور للغاية، مما يجعله يستطيع الوصول حيثما أراد وفقاً لمواعيده تماماً. وكذلك نظام البريد الياباني السريع والمنضبط، وإمكانية توصيل الأشياء المرسلة في الوقت الذي يحدده المرسل إليه وفقاً لظروفه.

### حلم المستقبل وشموه نحو الوطن

يذكر السيد أبو بكر أنه يكرس نفسه بهذا الشكل في الدراسة والعمل في اليابان من أجل تحقيق حلمه بأن يكون في يوم ما مديراً لأحد الفروع في الشرق الأوسط. إلا أنه في نفس الوقت لا تفارق عيناه دائماً وطنه الحبيب مصر، ويقول:

"أشعر بأن مصر الآن على طريق التغيير، وعلينا أن نصبر. فنحن في فترة ما بعد غرس البذور، أي الفترة التي نروي فيها الزرع، ونعرضه لضوء الشمس، وننتظر جميعاً بصبر حتى تنفتح أزهاره. وإن ما يؤازرونى ويعصننى وأنا أعمل في طوكيو هو وطني مصر القوية".

اليابانيون، أشعر بضغوط من أنه يجب على التوافق التام مع نموذج العمل الياباني، إلا أن هذا يُعد في نفس الوقت أيضاً دافعاً جيداً بالنسبة لي. بالطبع يوجد اختلاف كبير بين تقييمي للأمور كمصري وبين نظرة اليابانيين التقييمية، ولكنني أحرص دائماً على أن أحدث توازناً من خلال إدراكي النقاط الجيدة عند اليابانيين والنقاط الجيدة عندي كمصري. كما أنني كمصري أبذل جهدي دائماً، لكي يكتشف اليابانيون في عملنا سوياً المزيد من القيم الإضافية.

### مؤهلات وشروط عمل الأجانب في اليابان

حسناً! ما هي إذن النقاط الهامة لكي يعمل الأجانب أمثاله في اليابان؟ أو ما هي المؤهلات والتي يجب أن تتوفر في المصريين لكي يعملوا في الشركات اليابانية؟ كانت إجابة السيد أبو بكر كالتالي:

- "اعتقد أن أهم شيء هو فهم الثقافة اليابانية. فالشركات اليابانية (خاصة في حالة خريجي التخصصات الأدبية) لا تُعول كثيراً على دراسة الموظف الجامعية، ولأنها تدرجه ليتوافق مع متطلبات العمل، فهي تنظر بعين الاعتبار لجهوده بعد الالتحاق بالشركة وقدرته على التحصيل. كما أن الكثير من الشركات اليابانية تعمل على أسس فريق العمل الجماعي وليس على المستوى الفردي. ولأنها تنظر بمثابة إلى استعراض قدراتها كفريق عمل وللاشتراك في هدف كبير مع تنمية القدرات الفردية، فهي تهتم أيضاً اهتماماً بال شخصية التي تستطيع احترام وتقدير مفهوم العمل الجماعي.



لاعب سومو مصري

ويلطبع، فإن القدرة على إجادة اللغة اليابانية تعد أمراً هاماً. فأننا عادة أقرأ المستندات اليابانية مثل أقراني اليابانيين، وكذلك أحضر الاجتماعات التي تعقد باللغة اليابانية فقط".

إن حياة الموظف في اليابان تجمع ما بين التوتر والشعور بقيمة ما يقوم به. ونظام الإجازة بالشركة هو يومي السبت والأحد. ويبدو أن السيد أبو بكر يقضي إجازته في لعب كرة القدم الخماسية مع أصدقائه، إلا أن أفضل متعة هي مشاركة أصدقائه من اليابانيين محبي مصر.



أثناء تناول الطعام مع أصدقاء

والمصريين المقيمين في اليابان في طهي طعام مصري سوياً. ولكنه يقول أنه يترك الطهي لأصدقائه فهم





من بنیان (مبادرة شبابية مصرية)



من مدارس مصر للغات



في مكتبة شبرا الخيمة العامة



في مكتبة ٦ أكتوبر



في مدرسة المنيرة التجريبية



من مركز تعليم الأمل الأفريقي



من المدرسة الإندونيسية بالقاهرة



من مدارس الفرير دي لاسال القاهرة

# وقت للتصوير

مجموعة صور  
من مؤسسات  
تعليمية

تقوم سفارة اليابان بزيارة المؤسسات التعليمية التي تريد التعرف على ثقافة وتاريخ اليابان أو تستقبل هذه المؤسسات. ومن خلال هذه الأنشطة تتيح السفارة فرصة إيجابية للتبادل بين اليابان ومصر. لمزيد من المعلومات:

<http://www.eg.emb-japan.go.jp/a/index.htm>



في مهرجان دولي في الجامعة البريطانية