

JEAN PAUL MORENO PALOMINO / GLADYS FELÍCITA TRINIDAD NAVARRO

EXPERIENCIAS EXITOSAS DEL JAPÓN, PARA EL DESARROLLO ENDÓGENO, ESPONTÁNEO DEL PERÚ



AGENCIA DE COOPERACIÓN
INTERNACIONAL DE JAPÓN

Moreno Palomino, Jean Paul y Trinidad Navarro, Gladys Felícita
EXPERIENCIAS EXITOSAS DEL JAPÓN, PARA EL DESARROLLO ENDÓGENO,
ESPONTÁNEO DEL PERÚ

Fondo Editorial:

Adaptado y aumentado:

Diseño, diagramación y artes finales:

Impresión:

Dirección:

Tiraje :

Impreso en el Perú / 2008

Hecho el depósito legal

Publicación de la Agencia de Cooperación Internacional de Japón

Prólogo

Con aproximadamente 127 millones de habitantes, el mercado japonés indudablemente es uno de los más grandes del mundo. Si a esto le aunamos que tiene una capacidad adquisitiva muy alta y una distribución relativamente equitativa de la renta, se hace indispensable explicar el fenómeno de sus mercados y la filosofía que los alimenta.

No en vano, el Japón ha pasado a ser la segunda potencia mundial en sólo 150 años, cuando se rompe el discurrir de la historia feudal. En un archipiélago que consta de cuatro grandes islas (Hokkaido, Honshu, Shikoku, Kyushu) y más de 6.000 islas pequeñas, el 70% de su economía se basa en los servicios, siendo el resto de su economía proveniente de su riqueza manufacturera. Si bien es cierto su sector agrícola es muy pequeño en términos cuantitativos, es poderoso en términos políticos.

De eso trata las “EXPERIENCIAS EXITOSAS DEL JAPÓN PARA EL DESARROLLO ENDÓGENO, ESPONTÁNEO DEL PERÚ” que ahora se publica, considerando además un agregado significativo y que consiste en detallar la práctica de producir y consumir productos en cada localidad. La práctica de esta filosofía es el establecimiento de una correcta interrelación entre el cuerpo y la tierra (shindo-fuji), entre el ambiente corporal y la naturaleza.

En la distribución del gasto en los hogares japoneses, la alimentación representa algo más del 25%, le sigue el transporte con un 13%, ocio 11 % y la vivienda un 8%. Este hecho es el que ha servido como fuente de producción para el presente texto y por ello, los elementos que forman parte estructural de la organización de los mercados constituyen modelos que requieren solidez. Además, se trata de revitalizar lo regional, aquello que forma parte de la localidad, sobre todo de sus zonas rurales explicando sus componentes más significativos.

Se trata de mercados que en el Japón expresan un simbolismo que permite explicar la coexistencia entre la naturaleza y el ser humano, entre seres humanos, entre el pueblo del sur y del norte y entre el hombre y la mujer, hecho que se pone de manifiesto en un contexto regional y que también significa la posibilidad de recuperación de instalaciones vetustas. Con ello, la noción de desarrollo adquiere una dimensión que va más allá de los cambios individuales,

poniéndose énfasis en los valores propios de cada una de las zonas donde se implementan los mercados.

Estas apreciaciones son las que justifican este importante texto “EXPERIENCIAS EXITOSAS DEL JAPÓN PARA EL DESARROLLO ENDÓGENO, ESPONTÁNEO DEL PERÚ” que ahora se publica, ya que sirve como un espacio para crear la historia cultural, formando las mejores condiciones para la vida social y el desarrollo de una personalidad, que permite compartir la riqueza en conjunto.

Presentación

“EXPERIENCIAS EXITOSAS DEL JAPÓN PARA EL DESARROLLO ENDÓGENO, ESPONTÁNEO DEL PERÚ” que ahora se publica, ha sido escrito por dos talentosos peruanos Jean Paul Moreno Palomino y Gladys Felícita Trinidad Navarro que tuvieron la oportunidad de acceder al sistema de becas proporcionada por la Agencia de Cooperación Internacional de Japón (JICA).

Es un libro que expresa las experiencias que corresponden al desarrollo de los mercados centrales mayoristas. Para ello, se divide el libro se divide en dos partes.

En una primera parte, bajo el título de Desarrollo endógeno, espontáneo y fomento regional en el Japón, se explica el significado de lo que es la revitalización regional, aprovechando los valores indígenas en zonas rurales, considerándolos como espacios que crean la historia cultural del lugar.

A continuación, consideran los componentes de esta revitalización cuyos componentes son la existencia de una población suficiente con medidas de empleo y de vida, que permitan la continuidad de este programa. Se desarrolla además, el significado del Turismo Verde que sirve como una alternativa integral para el avance y desarrollo regional.

En la segunda parte, denominada Experiencias exitosas del Japón, se desarrolla el perfil de los mercados centrales mayoristas municipales y la historia de los mismos. Se mencionan algunos casos emblemáticos como el de Osaka y Wazuka.

También se desarrollan los antecedentes en la construcción de plantas cooperativas y se culmina con la visión del significado del Te Verde, con sus variedades.

Texto fundamental, que permite el reconocimiento organizacional de una institucionalidad que ocupa un lugar preponderante en la vida cotidiana de las personas.

Dedicatoria

GLADYS TRINIDAD

Agradezco a Dios, a toda mi familia por todo el apoyo, a mi pueblo Acobamba Corazón, para seguir trabajando por su desarrollo

JEAN PAUL

Agradezco a Dios, a mis padres Miguel Ernesto Moreno Vicuña, Rosalinda Clarisa Palomino Espinoza, a mi esposa Milena Elizabeth Goyas Fabián, a mis hijos Pamela Milena y Yosef Paul, a la bebe que viene a toda mi familia. Con el compromiso de seguir difundiendo, y trabajando por el desarrollo endógeno del Perú.

Agradecimiento

Quisiéramos expresar nuestro sincero agradecimiento en la publicación de nuestro libro “EXPERIENCIAS EXITOSAS DEL JAPÓN PARA EL DESARROLLO ENDÓGENO, ESPONTÁNEO DEL PERÚ” que ahora se publica, a la Agencia de Cooperación Internacional del Japón (JICA - Perú), por haber organizado el curso de experiencias exitosas, en la cual fuimos seleccionados 15 peruanos.

Participamos del Curso “Desarrollo local a través de los casos exitosos”, del 12 de marzo, 2007 al 29 de marzo del 2007, en Japan International Cooperation Agency (JICA - Osaka) Tenemos que destacar también, la cooperación que desarrollamos con nuestros compañeros de viaje: María Lourdes Febres Chirinos, Glodoaldo Álvarez Oré, Ángel Vedencio Mantari Ramos, Alfredo Edgar Vera Arana, Juan Ricardo Víctor Sotomayor García, Cipriana Victoria Quispe Achata, quienes presentaron sus experiencias exitosas en el Perú; se sumaron al grupo Santos Kaway Komori, Ernesto Alessandro Leo Rossi, José Elías Zeña del Valle, Kareen Deifilia Ríos Valdez, Mario Serafin del Carpio Vizcardo, Luis Francisco Rodríguez Rodríguez y Elida Olivia Ronceros Sanche.

Agradecimiento a la Municipalidad Distrital de Acobamba, Provincia de Tarma, Región Junin, a su Alcalde Prof. Hector Muñoz Lavado, por todo el apoyo a favor de difundir la cultura de nuestro país, agradecer a los Alcaldes y autoridades, de Osaka, Wazuka (Kyoto Pref.), Koura (Shiga Pref.), Kamikatsu (ToKushima Pref.), al proyecto Irodori, por su hospedaje y enseñanzas. A nuestros maestros Ishida San, Chuyo San, a nuestra traductora Yuri San y a los trabajadores del Centro Osaka.

Agradecimiento al Congresista de la República, Dr. Ricardo Pando Córdova, por todo el apoyo en la elaboración del presente manual y por ser una de las personas que difunde el desarrollo endógeno en el país.

A Servicios Educativos, Promoción y Apoyo Rural, SEPAR, al Presidente Ejecutivo Percy Flores Chávez, al Director de Consultorías y Programas Especiales Econ. Jorge Perea Valencia, por apoyar en el viaje al Japón en representación de dicha institución.

Reconocimiento, al JICA Perú, por estar trabajando en la lucha contra la pobreza, apoyo al sector social, mejoramiento de la infraestructura económica, proyección del medio ambiente y otros temas a favor de nuestro país.

PRIMERA PARTE

Desarrollo endógeno, espontáneo y fomento regional en el Japón

I) REVITALIZACIÓN REGIONAL APROVECHANDO LOS VALORES INDÍGENAS DE LAS ZONAS RURALES EN EL JAPÓN

Es importante el aporte de información para compartir la visión (el sueño del futuro), de cada uno para participar en el fomento regional. Problemas de desarrollo extrínseco y la necesidad del desarrollo endógeno (realizar por iniciativa de la zona) y sus métodos y condiciones. El turismo verde, capacitación en el extranjero.

a) ¿Qué significado tiene “Chisan Chisho”?

- En sentido estricto: Producir y consumir los productos en la misma localidad.
- En sentido amplio: Unión entre los productores que se empeñan en producir productos seguros y sabrosos y los consumidores conscientes que deben mantener su vida dietética abundante y saludable.
- Conformidad con la comida lenta / Shindo - fuji (Inseparabilidad entre cuerpo y tierra).

La unión de los productores, la continuidad del desarrollo local, la importancia de la comida casera, campaña de promoción de cultivos.

Shindo - fuji, permite el funcionamiento de nuestro cuerpo por la comida saludable, el ambiente corporal y la naturaleza, además de la manera de investigar el mercado (la gente, el medio ambiente y el producto).



1.1. Casos anticipados en Kyushu del Norte

- Cooperativa Agrícola Shimogo de ex -Yabakei - machi,
Producción de diversas especies en pequeña cantidad e intercambio entre los productores y los consumidores.
- Green Co - op, la Federación de Sociedades Cooperativas de Japón.
“Coexistencia entre la naturaleza y el ser humano”.
“Coexistencia de seres humanos”
“Coexistencia entre el pueblo del sur y del norte”
“Coexistencia entre el hombre y la mujer”
Suministro de arroz local con reducción del uso de pesticidas.



En Kyshu, se prueba para vender sus productos, campaña de distribución de productos, intercambio de productores y agricultores. Los vegetales van a la capital y a los mercados.

1.2. Informe de Iwate / Nagano

- Educación dietética / almuerzo escolar en la Prefectura de Iwate. Establecimiento de la Organización de Chisan - Chisho de la prefectura de Iwate en el 2001. Método Daito (coordinación entre los productores locales y proveedores existentes).
- Comercialización de encurtidos en Nagano
Restauración de la especie regional de tradición “Seinaiji - Akane”.
Selección de especies adecuadas al nuevo método de elaboración.
Ingenios para la comercialización de las especies seleccionadas.

II) ¿QUÉ SIGNIFICA DESARROLLAR?

2.1. Desarrollo

Generalmente se entiende por explotar los recursos naturales para el provecho de la vida, pero en el contexto de desarrollo regional, muchas veces significa la rehabilitación de las instalaciones.

El origen del término inglés (de -velop) tiene el significado de extraer algo de



adentro, y en el contexto del desarrollo regional, es importante extraer los valores propios de la zona objeto del desarrollo.

2.2. Estrategias del desarrollo regional convencional

- Mediante la inversión pública, se rehabilita el capital social (infraestructura) para bajar el costo directo de producción. En el Japón, se adoptó el sistema de desarrollo, en la base a las nuevas ciudades industriales a partir de 1960.
- Hay dos tipos de rehabilitación del capital social: “Tipo de superar el camino restringido” y “Tipo inversión anticipada” (evocación de demanda).



2.3. Problemas de estrategias para el desarrollo del tipo convencional

- Aunque se haga una inversión anticipada (pública), no siempre tiene lugar la introducción de las empresas. Por tanto, aumenta la carga que recae sobre la zona que ha admitido la inversión anticipada.
- Además, aunque se introduzcan las empresas, será difícil establecer un enlace adecuado con las empresas locales. Las empresas introducidas se movilizan a las zonas que les conviene.
- El sistema del desarrollo en la base produce muy poco efecto repercutido en las zonas rurales vecinas. Más bien, se observan impactos negativos tales como evacuación de la población y abandono de la agricultura.

III) SITUACIÓN PELIGROSA EN QUE SE ENCUENTRA LA REGIÓN

3.1. Características de las inversiones públicas en el período de alto crecimiento económico

- Distribución de fondos públicos a las provincias por el gobierno central
- Política para corregir la diferencia interzonal
- Condiciones
 - La globalización desarrolló limitadamente y podía disponer la industria doméstica.
 - Gracias al alto crecimiento económico, la situación financiera era fácil y fue posible la distribución de recursos (fondos) por el Gobierno Central.

3.2. Proceso en que la región pierde autonomía

- La inversión pública utilizada al desarrollo de la industria no tuvo efectos positivos
- La inversión pública no tuvo efectos en la productividad (elevación de la productividad por generación de las actividades económicas privadas), sino sólo en la demanda (generación de efectos de empleo y demandas relacionadas a través de las obras realizadas).



- Evanescencia de la autonomía

Modo 1

- Inversión (pública)
- Invitación de plantas (del exterior)
- Construcción de plantas en la región
- Concentración de la riqueza en las zonas urbanas/ empeoramiento del medio ambiente regional
- Decadencia de las industrias regionales
- Evacuación de la población
- Destrucción de finanzas provinciales
- Destrucción de la autonomía regional

Modo 2

- Inversión (pública)
- Invitación de plantas (del exterior)
- Construcción de plantas en la región
- Fracaso de la invitación (decisión por el sector privado)
- Peligro de finanzas provinciales
- Destrucción de la autonomía regional

IV) PUNTOS DE VISTAS DE REVITALIZACIÓN DE LA REGIÓN

- La región no debe estar subordinada al Gobierno Central, sino debe ser un espacio de vida independiente de los residentes bajo ningún dominio.
- Es un espacio para crear la historia cultural, formando las mejores condiciones para la vida social y desarrollando la personalidad.
- Con las características intrínsecas de la individualidad y mediante su desenvolvimiento, todos (Japón) comparten la riqueza en conjunto, extendiendo esta riqueza (del mundo).

a) Brote del desarrollo espontáneo

- La comprensión y creación de la cultura de la naturaleza y la vida de la región y la voluntad hacia el trabajo, son fuerzas que impulsan el desarrollo espontáneo.
- No sólo el desarrollo lineal (acercamiento a la zona avanzada o a la zona urbana) basado en el desarrollo regional convencional, representa el camino hacia el desarrollo.
- Bases establecidas en el aprendizaje / Plan / Gestión empresarial + Tecnología local / Industria / Cultura por los mismos residentes de la región.

**b) Concepto del desarrollo espontáneo**

- Mientras que la teoría de modernización es considerada como una teoría general, la teoría del desarrollo espontáneo es un caso del cambio social individual de la localidad con bajo grado abstracto.
- Aunque el objetivo es común de la humanidad, son diversos los modelos/ cambios de la sociedad que llegará al logro del objetivo.
- Sin diferenciar lo primero y lo último, se realiza el desarrollo polifacético, se promueve el desarrollo espontáneo a escala múltiple.

c) Condiciones del desarrollo espontáneo

- Autoayuda de la región (zona rural), la misma que utiliza las facultades latentes que posee.
- Intercambio / coordinación en posición de igualdad entre la zona rural y urbana (necesidad del intercambio cuantitativo así como del cualitativo).
- Política de mantenimiento y fomento de la zona rural por el Estado (aportación de fondos y retiro de la intervención innecesaria).

V) LOS TRES ELEMENTOS NECESARIOS DE LA POLÍTICA DE REVITALIZACIÓN REGIONAL

- Medida de la población: Es necesario asegurar la población suficiente para mantener la situación activa de la comunidad aldeana y su compo-

sición. En cuanto a la composición, debe presentar atención especial a la gente de edad avanzada.

- Medidas de empleo: Relaciona la formación y el establecimiento de la red de la industria existente y cultiva una industria de utilización de recursos regionales. Aquí debe tenerse en cuenta, que las medidas de empleo no siempre representan creación de empleo y de la misión de las mujeres.
- Medidas de vida: Buscar mejoras, aprovechando el estilo de vida de la zona rural (utilizando de la nueva comunidad, etc.) y al mismo tiempo, desarrollar la rehabilitación de la infraestructura de la vida.



En las ciudades que se visitó, se pudo observar que se asegura la prestación del agua, electricidad para los ciudadanos para sus servicios y mantenimiento.

a) Nueva relación entre la ciudad y la zona urbana

- La zona rural no es un simple objeto de la inversión de la ciudad. La zona rural y la ciudad son compañeros que se coordinan con igualdad. El desarrollo rural que beneficia sólo a los residentes ciudadanos, sólo causa crecimiento de la diferencia entre la ciudad y la zona rural, sin poder garantizar la sostenibilidad.
- Además, no obstante que se requiera la carga de coste por parte de la administración pública, es deseable que se limite adecuadamente su intervención.

b) Condiciones necesarias para la realización

- Ideológica (Sueño / Visión). Lo más importante.
- Participación subjetiva de los residentes, en todas las fases de planificación / ejecución / evaluación.
- Conocimiento de los recursos regionales por los residentes regionales y voluntad en la conservación y utilización de los recursos.
- Asistencia adecuada de las partes externas.

c) Consideraciones tácticas en el momento de la materialización

- Plan de alto perfeccionamiento- Sin embargo, es necesario efectuar cambios necesarios según las circunstancias.
- Participación voluntaria de los residentes regionales- Se requieren residentes que participen de diversos puntos de vista, con un buen entendido del contenido del desarrollo.

- Existencia de liderazgo- Deben haber líderes por parte de la administración pública así como de los residentes.
- Aseguramiento del fondo de administración- La inversión inicial puede venir acompañada con subsidios, pero el fondo de administración debe ser conseguido por su propio esfuerzo.
- Marketing- Es necesario mantener la coordinación con los consumidores y también es necesario transmitir siempre la información.



d) Caso: Fracaso del poblado de Yufuin

- Confesión de Kentaro Nakatani, quien ocupó la presidencia de la Asociación de Turismo de Yufuin: Para salvar una zona rural moribunda, intenté introducir la energía del mercado de cada ciudad, pero parece imposible detener su destrucción. A lo mejor no se podrá resolver este problema. Sin embargo, todas las zonas rurales del Japón, no deberán rendirse, todos debemos buscar la manera de salir de este tremendo aprieto.
- En Yufuin una población rural de Japón de 12,000 habitantes, llegaron a visitar 4 000,000 de visitantes al año, en un pueblo tan pequeño llegaron muchos turistas.

VI) PARTICIPACIÓN DE LOS RESIDENTES URBANOS EN LA LUCHA POR LA SUPERVIVENCIA

- Para la coexistencia de la zona rural y la ciudad, no basta con socorrer la agricultura/ zona rural decaídas, mediante el desarrollo de productos de especialidad e introducción del turismo.
- Utilizando medios como el turismo, se debe realizar la participación para la revitalización mediante los residentes, revisar la vida/ cultura de la comunidad arraigadas a la agricultura y realizar un desarrollo que implique el área urbana, para poder así contener la destrucción de la zona rural que se extiende, basándose en la teoría de la modernización bajo la ideología convencional.

a) Concepto de la amenidad rural

Amenidad significa normalmente el estado en que hay lo que debe haber. La amenidad de la zona rural, significa una combinación

diversificada de la naturaleza y actos humanos, con una propiedad no transferible a ninguna otra parte. Pero la gente que visita dicha zona rural puede disfrutar de la amenidad y reconocer los valores existentes en ella.

b) Importancia de la creación cultural

- Cultura: En general, es el logro físico y espiritual formado por el retoque de la naturaleza por el hombre, en el que se incluyen el estilo y el contenido de la formación de vida tales como, además de la comida, ropa y resguardo, la tecnología / estudio / arte / moral / religión / política, etc.
- En el desarrollo actual, se exige considerar tanto la consolidación de la visión propia de la comunidad como la coexistencia del multiculturalismo (civilización). Se espera rectificar los errores del universalismo (interrogaciones al desarrollo económico: arruinamiento de la teoría individual, límite del desarrollo económico) en los futuros desarrollos.

c) Turismo verde

- La activación de la agricultura, la preservación de las funciones multidisciplinarias de la agricultura / zona rural tales como la naturaleza, el paisaje, la cultura, etc. y las actividades de ocio de los residentes urbanos, son los tres objetivos primordiales.
- En caso de las zonas que no cuentan con industria primaria y recursos turísticos tradicionales, se espera que el turismo verde revitalice la economía a través de la creación de empleo de la localidad.
- Es una interrogación donde adquiere importancia el factor de cuánto puede contribuir la administración pública y los residentes locales, en la ocasión de la introducción del turismo verde y la utilización de la herencia cultural natural de la zona.



d) Consideraciones conceptuales del turismo verde

- Turismo verde que propone la administración pública (diferencia con Europa Occidental). Acciones políticas que fueron tomadas por la administración de mejoramiento estructural del Ex Ministerio de Agricultura, Silvicultura y Pesca.

- Se eleva la voz por la activación de las regiones rurales / estructura de la relación de coexistencia entre la ciudad y las regiones rurales, pero en realidad todo es por bienestar de los habitantes de la ciudad.
- Turismo verde que necesita las
 - Condiciones desfavorables de la vida social.
 - Desventajas de la concentración (en especial, el tránsito / vivienda/ambiente de vida no saludable) y largas horas de trabajo, etc.
 - Problemas de adquisición de alimentos seguros.
 - Cambio del sentido de valor de vida.
 - Mayor énfasis en la vida de ocio, entretenimiento.
 - Ampliación del campo de acción, sistema de transporte.
- Utilización de estrategias en el Turismo Verde
 - Experimentar cada uno que vive en la ciudad el Turismo Verde, y aunque no pueda comprender todo lo que entraña la idea de la agricultura, podrá ver la gente local que trabaja considerando la naturaleza.
 - En vez de experimentar sólo fracciones de la naturaleza y la cultura por un viaje de turismo, se puede experimentar generalmente la naturaleza / cultura arraigada en la ecología. En ese momento, se puede asignar a los residentes de la zona urbana, una especie de bendición que nace de la relación entre del hombre con la naturaleza propia de la agricultura (o la industria primaria) en la zona rural, la vida de la zona rural que muestra su valor trae un efecto de revitalización fuera de lo económico.
- Desarrollo de los valores indígenas que posee la región
 - Los objetos en general poseen su valor indígena, pero de no ser identificado por el hombre, este valor no podrá utilizarse eficientemente. Es decir, se descubre el valor efectivo del objeto cuando el hombre está dotado de la capacidad de disfrutar el valor indígena.
 - Valor nativo por capacidad de disfrutar igual valor efectivo.
 - Aunque una región posea el valor indígena (en realidad, muchas regiones lo poseen), si no puede ser disfrutado por los residentes locales y los que viven en la ciudad, no será posible realizarse el desarrollo local.
- Industria local adoptando el sistema de autosuficiencia como medida extrema
 - La industria local, es un medio que suministra bienes / servicios, de acuerdo con la demanda local, con los elementos de producción locales (técnica laboral / capital / terreno).

- Lo que está en el extremo opuesto, es la economía comercial moderna,
- El fomento de la industria local, la introducción del capital externo y la coordinación con la ciudad mediante la entrega directa de productos de los agricultores, que son políticas contradictorias, puede que se realicen al mismo tiempo.
- Es importante que el esfuerzo y el capital sean concentrados para el fomento de la industria local para revitalizarla, y como resultado estructural una red de comunicación con la ciudad en una posición de igualdad.

e) Efectos de explotación de productos no utilizados

- Nivel del mercado (Turismo Verde en el Perú)
 - Generalidades.- La ecología agrícola como parte de la atracción, organizar y sistematizar el desarrollo turístico. Preservar las haciendas como programa de agroecoturismo. Establecer el menú de productos tradicionales de la Cordillera de los Andes.
 - Evaluación.- Extracción de los valores económicos fuera de la producción de variedades natales. Organización espontánea / prevención de la movilización de la población joven.
- Reconocimiento de la herencia cultural (mejora de la conciencia de los consumidores en Kenya)
 - Antecedentes.- Concepto de ser “moderno” al consumir verduras “extrínsecas” y comer verduras de origen local “atrasado”.
 - Objetivo.- Recuperación de la demanda de verduras de origen local.
 - Generalidades.- A través de reafirmación de la herencia cultural y el origen tradicional, aumento del consumo de variedades provisionales.
- Acerca de la variedad de verduras natales (Kan 1987)
 - Las verduras de especialidad local, son aquellas que se cultivan bajo las condiciones climáticas y de tierra propias de la localidad, con su propio tipo genético y que no pueden producirse en cantidad por el limitado terreno adecuado.
 - En ese terreno adecuado, se aprovechó al máximo su cocina, formando estas variedades una parte del complejo cultural de la vida.
- El principio de la agricultura desde el punto de vista de distribución (Shiro Morita)
 - De acuerdo al cambio de la bolsa mercantil de la “transacción de efectivo” a “transacción de producto” y posteriormente a

“transacción de acciones, se fue agravando la situación de la sociedad industrial.

- En el aspecto de la agricultura, “transacción de marcas” ha provocado la estandarización y resultado de industrialización de la agricultura.
- Lo que debe considerarse en el turismo verde es que si, a través del turismo de la idea de la agricultura que no puede normalizarse (restauración de la relación entre el hombre y el medio ambiente), cómo el donante y el productor pueden mostrar explícitamente a los consumidores, y si los consumidores aceptan con seriedad y llegan a solidarizarse.
- Punto de vista de la administración
 - Diversos líderes = agricultores / corporación productora / cooperativa agrícola / empresa semipública / capital PYME (tiendas / plantas de elaboración).
 - Restablecer a la comunidad el valor agregado obtenido, mediante el intercambio entre la ciudad y la zona rural.
 - Equilibrio entre la economía comunal (común) (compañerismo / apoyo mutuo) y la formación del espacio comercial y público.
 - Casos de establecimiento de negocios por mujeres.
- Desarrollo regional y papel de la administración pública
 - Hay importancia del conocimiento del cómo se informa a las partes interesadas locales, sobre los recursos que pueden hacerse uso en el desarrollo regional.
 - Es necesario mejorar las condiciones que posibiliten la participación oportunamente.
 - Establecer un mecanismo que permita la participación de las diversas partes interesadas (liderazgo y compañerismo).
 - El desarrollo es un proceso y hay necesidad de consolidar la manera de evaluar el proceso (cambio de la forma de participar).



SEGUNDA PARTE

Experiencias exitosas del Japón, para el desarrollo endógeno, espontáneo del Perú

I. PRIMERA EXPERIANCIA EXITOSA

1.- Perfil de los Mercados Centrales Mayoristas Municipales de Osaka

1.1 Historia de los Mercados Centrales Mayoristas

Era la época en que fue construido el Castillo de Osaka cuando nació por primera vez el mercado donde se negocia con vegetales, frutas, productos marinos, etc., que se servían a la mesa diariamente. Después, en la época de Edo, a medida de que aumentaba la población y prosperaba el pueblo de Osaka como “Cocina del Mundo”, los mercados se convertían en centros importantes del tráfico por las vías acuáticas y terrestres, arraigándose ampliamente en la vida de poblador de Osaka. Sobre todo los mercados “Temma”, “Zakoba”, “Utsubo”, “Kizu” y “Namba”, eran famosos, cuya prosperidad duró hasta principios de la época de Showa.

En el año 1918, cuando finalizó la Primera Guerra Mundial, con



el objeto de vender también artículos de uso diario y estabilizar los precios ante los cambios rápidos de la situación económica, la ciudad de Osaka estableció mercados municipales. En el mismo año, se armó “El motín de reclamantes de arroz”, que expresaba la gran inestabilidad reinante en aquella época en el régimen alimenticio del público, debido a lo cual el Estado comenzó a examinar las medidas adecuadas a adoptar.

De este examen se reconoció sobre todo, la necesidad creciente del suministro estable de los alimentos crudos y frescos, y con el fin de regularizar los negocios y establecer precios razonables, fue establecida la Ley de Mercado Mayorista Central en 1923, por lo cual también en Osaka se realizó una serie de estudios e investigaciones destinados a la apertura de los Mercados Centrales Mayoristas que sirvieran de base para los mercados municipales.



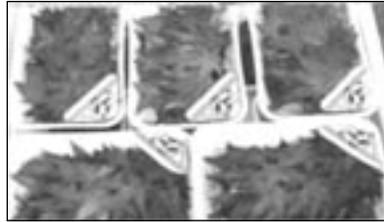
Finalmente se obtuvo la autorización estatal para la apertura de los mismos en marzo de 1925. Con esta autorización, se establecieron los Mercados Centrales Mayoristas (Mercado Principal) en actual Noda, del Barrio de Fukushima en noviembre de 1931. El funcionamiento de los mismos mercados fue interrumpido temporalmente antes y después de la Segunda Guerra Mundial, pero se reiniciaron sus actividades habituales con el levantamiento de la regulación del gobierno.

En noviembre de 1964, para hacer frente al aumento del volumen de negocios en los Mercados, debido al alto crecimiento económico, se abrió el mercado Este de Imabayashi, del barrio de Higashi - Sumiyoshi, el cual ha venido desempeñando un gran papel como mercado popular, junto con el Mercado Principal.

Con respecto al mercado de carne, fue abierto por primera vez en Japón un mercado mayorista de carne, construida al lado del “Lugar de Feria y Matadero” en Tsumoru, del barrio de Nishinari en 1958.

Para afrontar los cambios notables del sistema de distribución en los mercados de estos últimos años, entre 1972 y 1976 fue reparado el edificio de oeste del Mercado Principal (sección de ventas de las frutas y alimentos elaborados). Entre 1976 y 1980 fueron rehabilitadas tanto la sección de ventas de alimentos elaborados como el edificio intermedio de ventas al por mayor del Mercado Este y en abril de 1984, el mercado de carne fue trasladado a Nanko del barrio Sumioe,

como mercado de Nanko, dotado de establecimientos modernos e higiénicos, que incluían establecimientos de procesamiento de carne. Además, el 2002 terminaron todas las obras de reconstrucción y rehabilitación del Mercado Principal, iniciadas en 1989, renovando los establecimientos situados dentro de los mercados y al mismo tiempo estructurando el sistema de información de los alimentos crudos y frescos.



1.2 ¿Qué son mercados centrales mayoristas?

Los mercados centrales mayoristas desempeñan el rol principal de distribución de los alimentos crudos y frescos, hecho que consiste en reunir, de acuerdo con los planes, alimentos crudos y frescos, tales como frutas, productos marítimos, carnes comestibles, etc., indispensable en nuestra vida cotidiana, además de determinar sus precios razonables y distribuirlos establemente a los consumidores públicos. Los alimentos crudos y frescos se caracterizan por la dificultad de su conservación por un largo período, debido a su frescura fácil de perder, y por sus precios variables según la variación de la cantidad de suministro, causada por la fluctuación del volumen de producción, susceptible de influencia por parte del clima y otros fenómenos naturales.

Por estas razones, los mercados centrales mayoristas desempeñan el papel de estabilizar el régimen alimenticio del público mediante la distribución segura y estable de alimentos, reuniendo y distribuyendo eficientemente grandes cantidades de alimentos crudos y frescos, y estableciendo precios razonables mediante negocios justos.



Con tal fin, las entidades públicas locales establecen los mercados centrales mayoristas, los administran y gestionan bajo la autorización del Ministro de Agricultura, Silvicultura y Pesquería, de acuerdo con la Ley de Mercados Mayoristas.

1.3 Estructura de la Distribución

Funciones de los mercados centrales mayoristas

Los mercados mayoristas tienen 4 funciones importantes:

- 1.- **Función de reunir los productos**
Reúnen una gran variedad de mercancías
- 2.- **Función de fijar los precios**
Determinan los precios razonables mediante los negocios tales como "seri" (subasta) reflejando la relación de oferta y demanda.
- 3.- **Función de distribuir las mercancías**
Distribuyen las mercancías rápidamente a numerosos comerciantes de venta al por menor
- 4.- **Función de liquidar los negocios**
Liquidan el importe de negocios rápida y seguramente
- 5.- **Función de prestar informaciones**
Recogen y transmiten informaciones sobre la oferta y la demanda.

1.4 Personas que trabajan en los mercados centrales mayoristas

- a) **Comerciantes de venta al por mayor**
Compran los alimentos crudos y frescos y otros productos de los productores, los reúnen en el mercado y venden a los comerciantes intermediarios de venta al por mayor y a los participantes en la compra venta a través de subastas o licitaciones. (Estas personas necesitan obtener autorización del Ministro de Agricultura, Silvicultura y Pesquería para realizar sus actividades).



- b) **Comerciantes intermediarios al por mayor**
Son aquellas personas que venden a los comerciantes al por menor y a otros compradores los alimentos crudos y frescos y otras mercancías, clasificando o ajustándolos en sus tiendas dispuestas dentro del mercado. (Estas personas necesitan obtener el premi-

so del fundador del mercado, o sea el alcalde de la ciudad, para realizas sus actividades.)

c) Participantes en la compra venta

Estas personas son los comerciantes intermediarios de venta al por mayor, pero pueden comprar mercancías a los comerciantes de venta al por mayor.

(Estas personas necesitan obtener el permiso del fundador del mercado, o sea el alcalde de la ciudad, para realizas sus actividades.)

d) Suministradores de servicios relacionados

Son aquellas personas que ofrecen en los mercados servicios que enriquecen las funciones del mercado, o los servicios que proporcionan facilidades a los usuarios del mismo.

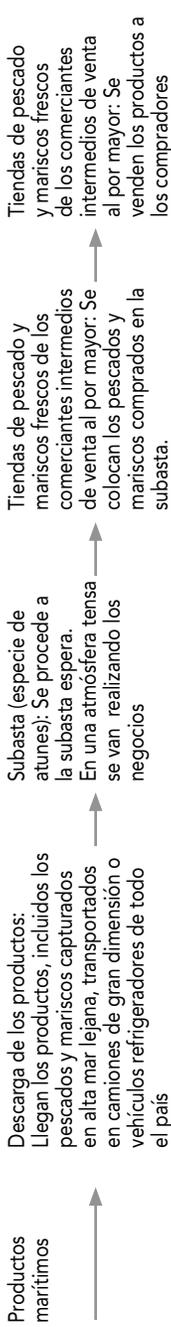
(Estas personas necesitan obtener el permiso del fundador del mercado, o sea el alcalde de la ciudad, para realizas sus actividades.)

e) Fundador (ciudad de Osaka)

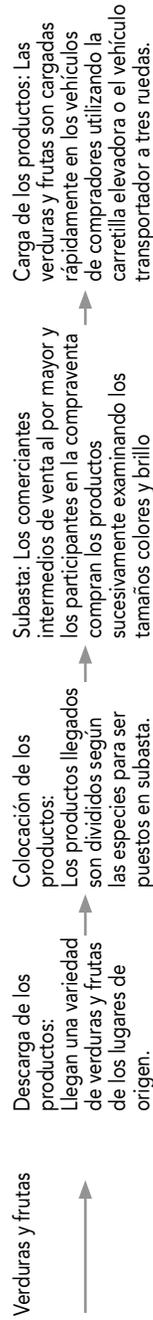
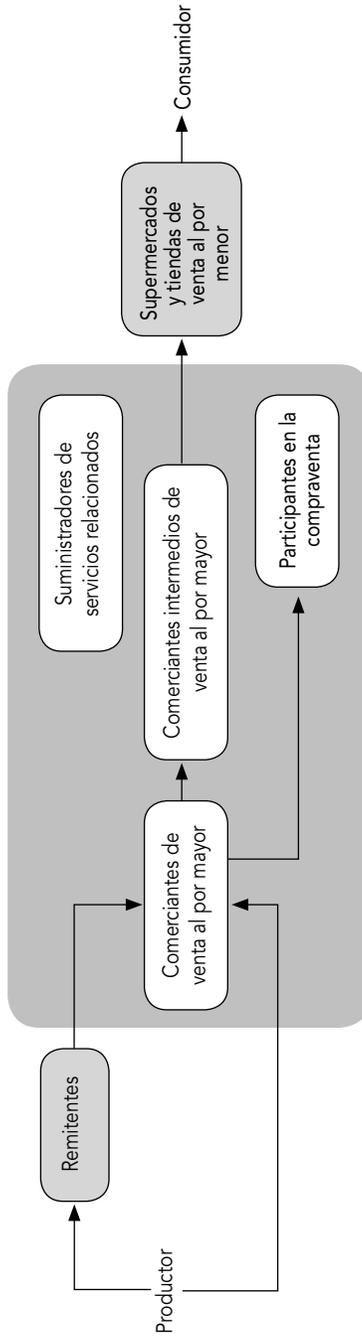
El fundador de los mercados obtiene la autorización del Ministerio de Agricultura, Silvicultura y Pesquería para establecer los mercados, mantener y controlar sus establecimientos, orientar y vigilar los negocios que se realizan en ellos.



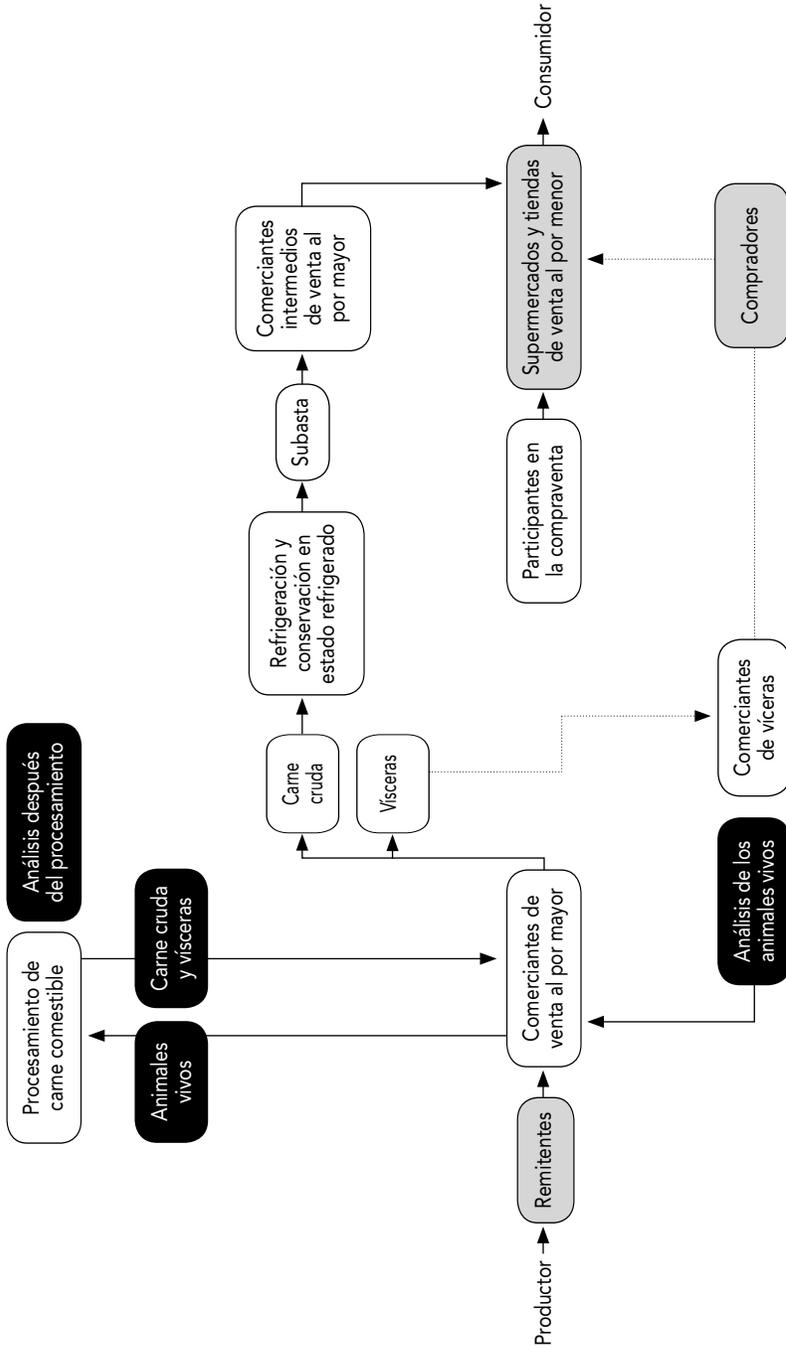
1.5 Mercado Principal



Mercado este



1.6 Mercado de Nanko



1.7 Laboratorio Higiénico de Alimentos (Departamento de salud y bienestar del Municipio de Osaka)

Para garantizar la seguridad de los alimentos distribuidos en los mercados y contribuir a la protección de la salud del público, este laboratorio desarrolla las siguientes actividades:

- a) *Servicio de análisis (análisis bacteriológico, análisis fisicoquímico)*
- Bacterias de intoxicación alimentaria
 - Bacterias de referencia de contaminación bacteriana
 - Normas de ingredientes de alimentos
 - Sustancias antibacterianas
 - Aditivos alimenticios
 - Sustancias contaminantes ambientales (PCB, mercurio, TBTO)
 - Pesticidas residuales
 - Análisis de alimentos in situ
 - Ensayo de contaminación superficial (“wipe - tesp”) de los establecimientos y otros análisis



- b) *Servicio de vigilancia y orientación (de la madrugada o normales)*
- Se realiza la vigilancia del mercado antes del comienzo de la subasta y también se realiza la verificación sobre el control apropiado de los alimentos, haciendo ronda en todo el mercado.
- Eliminación de pescado y mariscos nocivos
 - Frescura
 - Indicación
 - Conservación (estado, temperatura)
 - Tratamiento higiénico y otros elementos

c) ***Servicios de educación higiénica***

Se dan consejos sobre la higiene y se realizan las actividades para difundir los conocimientos sobre la higiene alimenticia a los administradores y empleados de las tiendas y a todo el público dentro y fuera de los mercados.



d) ***Orientación y consulta***

- Orientación y consulta sobre la mejora de establecimiento y autorización de negocios
- Parásitos
- Alimentos con reclamos
- Indicaciones de alimentos y otros elementos

Con las actividades arriba mencionadas, el laboratorio trata de eliminar los alimentos defectuosos y alimentos impropios para aumentar la seguridad y certeza en los alimentos de los mercados.

1.8 **Laboratorio higiénico de carnes comestibles alimentos**
Departamento de salud y bienestar del Municipio de Osaka

a) ***Análisis para matanza de los alimentos***

El veterinario del laboratorio realiza el análisis de cada animal sobre todo a las vacas y puercos.

- Análisis de animales vivos
- Análisis después del procesamiento
- Análisis minucioso (Se realiza a los animales sospechosos de abandono total en el análisis para matanza).

b) ***Análisis de EEB (para vacas)***

Desde el principio de agosto del 2005 se ha suprimido el fundamento legal para realizar el análisis de EBB respecto a las vacas de 20 meses o menos de edad, pero en el Mercado de Nanko se continúa realizando el mismo análisis a todos los animales.

c) ***Análisis de residuos químicos de antibióticos y medicamentos para animales***

d) ***Análisis bacteriológico de carne cruda y vísceras (incluido el análisis de o - 157)***

- e) *Educación higiénica a los que trabajan dentro del mercado y orientación para mejora de los establecimientos.*

Del Mercado de Nanko se envía solamente las carnes aprobadas en todos los análisis.

¿Cómo funciona el mercado central mayorista?

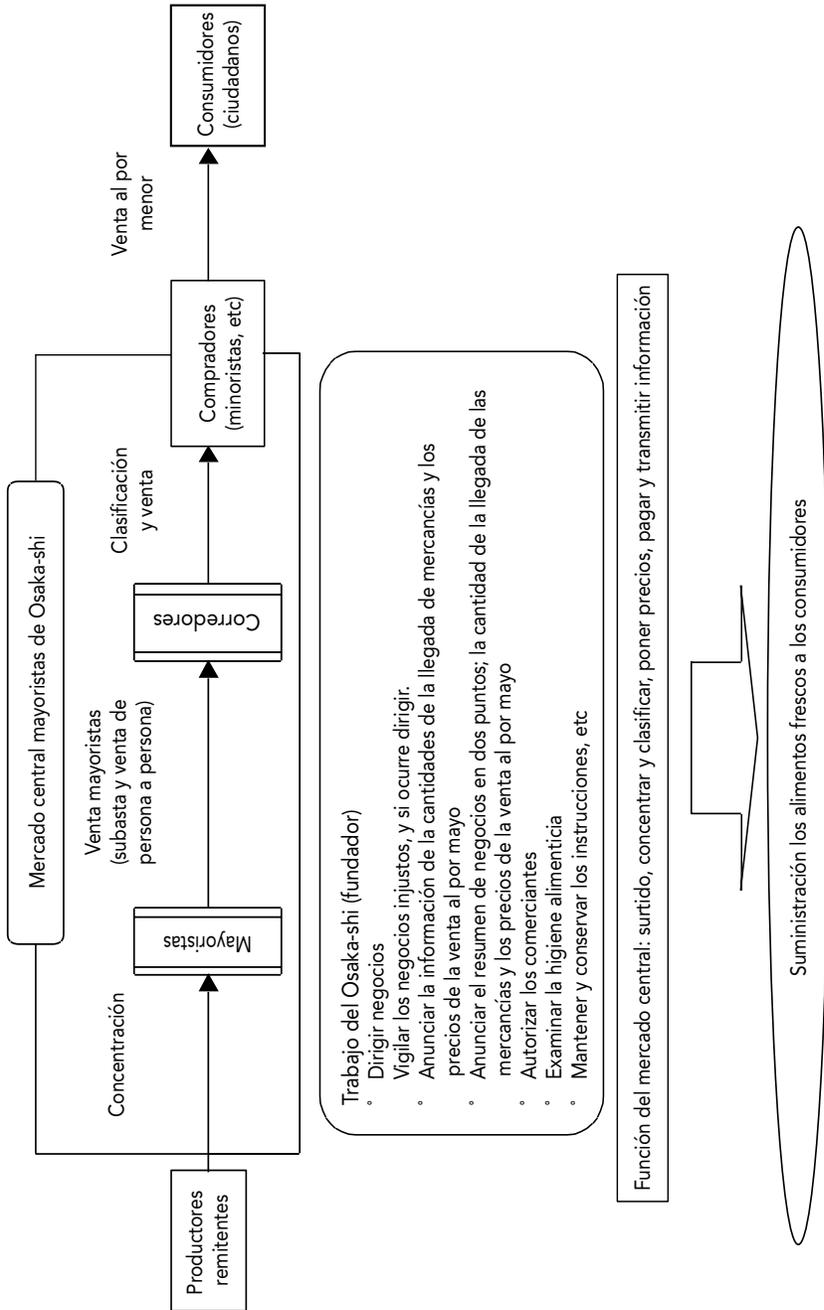
El mercado central mayorista desempeña un papel central en la distribución de los alimentos frescos, concentrando premeditadamente los alimentos desde la región productora, poniendo los precios justos y suministrándolos con estabilidad a los consumidores.

1.- Función del mercado central mayorista

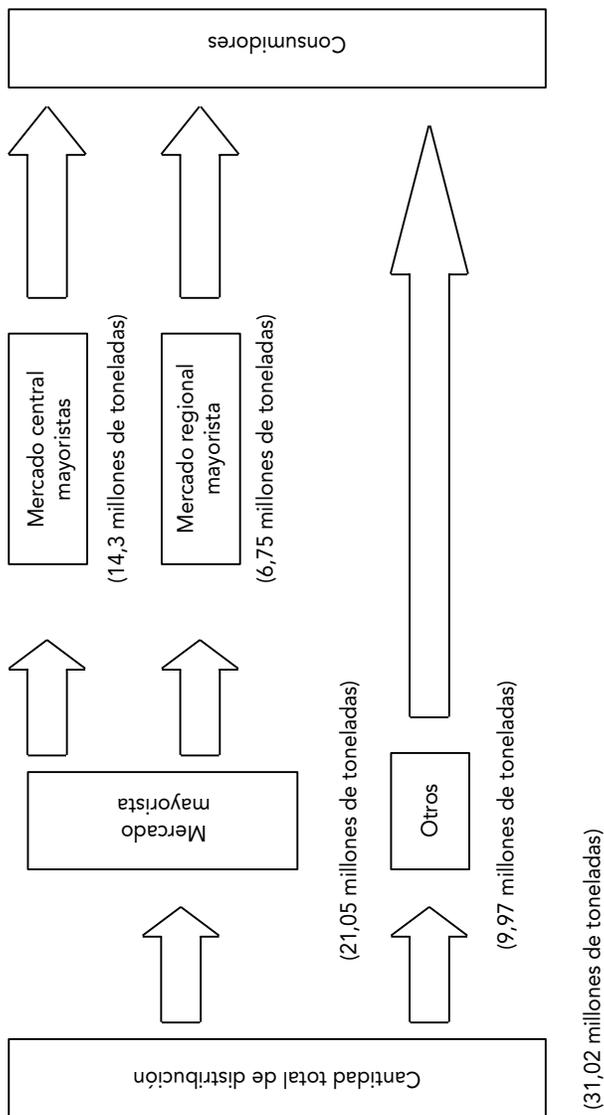
“Estructura clave de la distribución de los alimentos frescos”

- a) Función de surtido
- b) Función de concentrar y clasificar mercancías
- c) Función de distribución física
- d) Función de poner precios
- e) Función de pagar
- f) Función de transmitir información

1.9.- Mercado central mayorista
Diagrama de comercio en el mercado central



1.10.- Situación de la distribución de los alimentos frescos
(verduras, frutas y pescado)

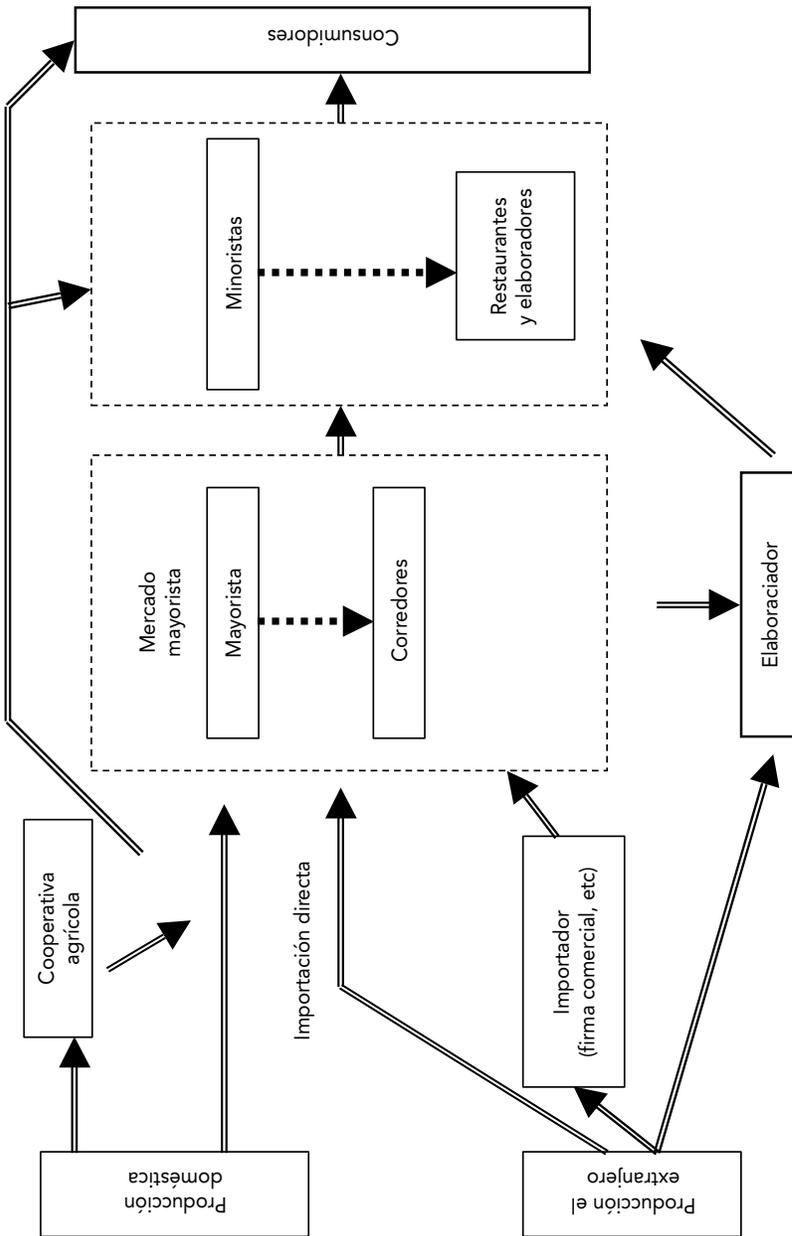


* Cantidad total de la distribución = Producto interno bruto + Importación - Exportación

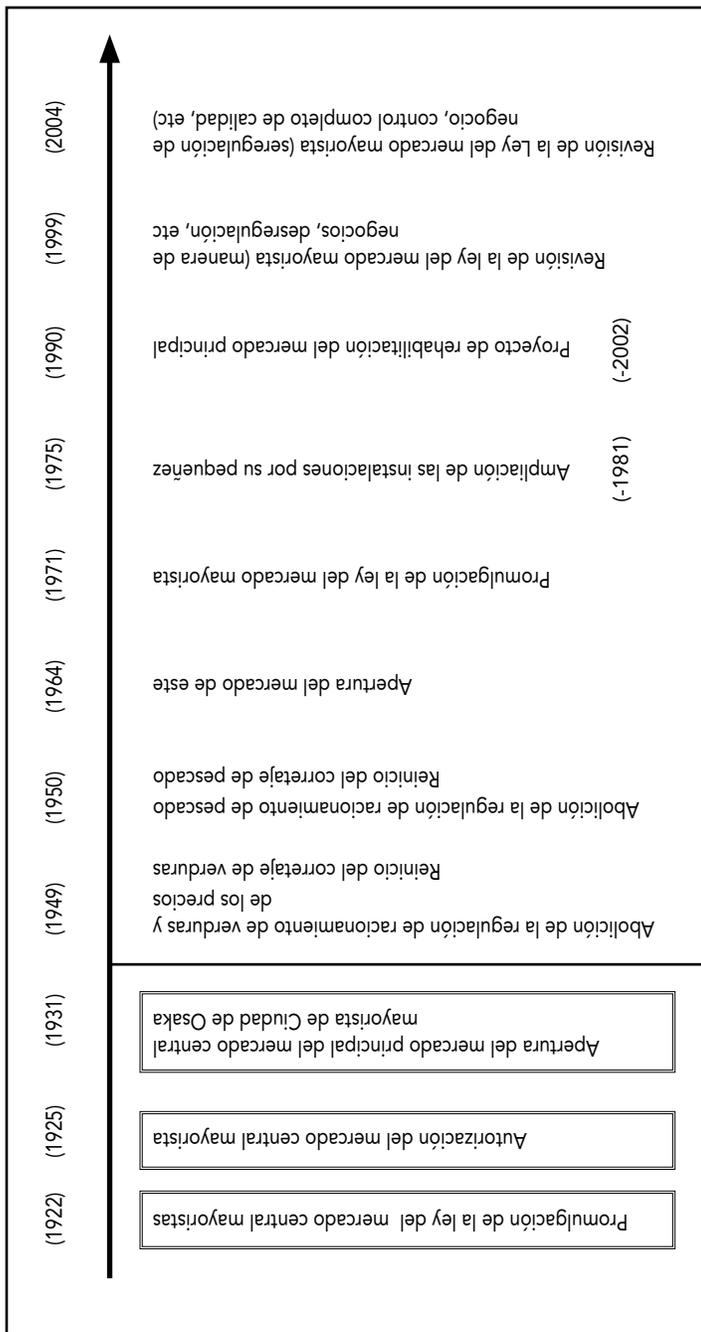
* Los datos son del 2003

Datos: "Datos del mercado mayorista "Misterio de Agricultura, Silvicultura y Pesca

1.11.- Diagrama clave de la distribución de los alimentos (verduras y frutas)



1.12.- Transición del mercado central mayorista de Osaka



Datos: Publicación "Para un nuevo salto", en conmemoración del setenta aniversario del mercado principal del mercado central mayoristas de Osaka y de la construcción del nuevo mercado; Publicación en conmemoración del cuarenta aniversario del mercado de este del mercado central mayorista de Osaka.

II. EXPERIENCIA EXITOSA WAZUKA, SORAKU - GUN (KYOTO PREF)

1.- DESCRIPCIÓN GENERAL DE WAZUKA - CHO

1.1. Situación geográfica

Wazuka-cho se sitúa en el noreste de Soraku-gun que se ubica en el extremo sur de la Prefectura de Kyoto; del norte al este de Soraku-gun colinda con Shigaraki-cho, Prefectura de Shiga, y la ciudad de Ueno, Prefectura de Mie, conocidos por cerámica en forma de tejón y por NINJA, respectivamente y del sur al este forma parte de la ciudad de Estudios Culturales y Científicos de Kansai que se desarrolla como un proyecto nacional.



Wazuka-cho se extiende de este a oeste a lo largo de 15 km, de norte a sur a lo largo de 10 km y cubre un área total de 64.87 km cuadrados. Se ubica a 40 km de la ciudad de Hyoto, a 15 km de Osaka, a 20 km de la ciudad de Nara que constituye una zona importante para la vida cotidiana de sus habitantes.

1.2. Condiciones naturales

- *Topografía*

En el noreste del municipio se encuentran montañas escarpadas, entre las cuales, la más alta es Jyubu-zan de 685 metros sobre el nivel del mar y en el sur se extienden montañas respectivamente más bajas que las del norte.

En el medio de estas 2 zonas atraviesa de este a oeste el Río Wazuka, desde sus orillas hacia ambas zonas montañosas se forman comunidades y campos de cultivo.

Las zonas montañosas ocupan alrededor de 76% de la superficie total del mu-



nicipio y funcionan para recargar la fuente de agua y conservar el ambiente natural, etc.

El bosque artificial ocupa cerca del 48%, pero están incrementando bosques donde no se aclaran los árboles no se cortan las ramas, debido a los bajos precios de la madera y el envejecimiento de los trabajadores.

- **Clima**

Hace poco viento ya que se rodea por las montañas, sin embargo, en el invierno es fuerte el viento estacional que sopla de la cordillera de Jyubu-zan y el aire frío es muy riguroso.

Por lo que cae nieve, pero casi no se observa una nevada acumulada. La temperatura varía mucho, ya que algunas veces baja a 2 centígrados bajo cero en el invierno y sube a 35 centígrados en el verano.

La pluviosidad anual es de 1.500 mm por término medio: llueve mucho entre junio y julio, y poco entre diciembre y enero.

| Mes | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 | 12 | |
|-------------------|-----|-----|-----|------|------|------|------|------|------|------|-----|-----|------------------|
| C Temperatura | 2,4 | 2,0 | 6,0 | 13,7 | 16,7 | 19,3 | 23,6 | 25,5 | 22,3 | 14,2 | 8,3 | 2,6 | Promedio 14,5 |
| mm Pluviosidad | 51 | 81 | 104 | 147 | 99 | 232 | 216 | 169 | 139 | 83 | 74 | 62 | Total 1.457 |

- **Condiciones sociales y económicas**

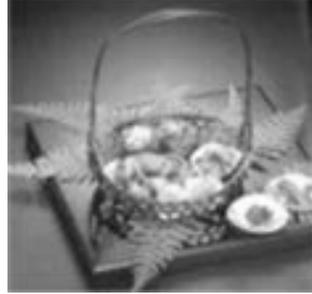
El actual Wazuka-cho se ha constituido fusionándose las 3 aldeas, Higasiwazuka-mura, Nakawazuka-mura y Nishiwazuka-mura, el 15 de diciembre de 1954 e incorporando Yufune-mura en 30 de setiembre de 1956.

La población total, después de llegar a la cifra máxima en 1955 (7.614 personas), sigue disminuyendo años tras año y ahora es de 5.306 personas (al 1º de agosto de 2005). Se observa notablemente una sociedad envejecida con la tasa de natalidad baja, ya que las personas de 65 años o más de edad ocupan un 3-27,8% de la población total.

| | 1995 | 2000 | 2001 | 2002 | 2003 | 2004 | 2005 | 2006 | 2007 |
|-----------------------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|
| Población | 5.921 | 5.738 | 5.625 | 5.585 | 5.502 | 5.411 | 5.309 | 5.293 | 5.146 |
| Variación | ▲ 46 | ▲ 81 | ▲ 113 | ▲ 40 | ▲ 83 | ▲ 91 | ▲ 102 | ▲ 16 | ▲ 147 |
| 65 años o más de edad | 1.251 | | | | 1.466 | 1.453 | 1.475 | 1.490 | 1.505 |
| | 21,1% | | | | 26,6% | 26,8% | 27,7% | 28,2% | 29,2% |

En cuanto a las carreteras, por el extremo sur del municipio pasa un tramo de la carretera nacional N° 163; sin embargo, las carreteras principalmente utilizadas en el municipio son la carretera prefectural Kizu-Shigaraki que atraviesa de este a oeste y la carretera prefectural Uji-Kiya que atraviesa de norte a sur, ambas se arreglaron a principios de la década de 1955, por lo que existen algunas partes por donde no se pueden desviar o entrar.

Hablando de los medios de transporte, la “Línea Wazukakosugi-Kizu” del autobús de Nara Kotsu es el único transporte público. Se dan los servicios de autobús hasta la estación de JR Kizu con el subsidio del Estado y de la Prefectura, cubriendo el déficit por el municipio.



Para impulsar el uso de autobuses, el municipio otorga a los estudiantes de bachillerato una subvención de 50% de los gastos de abono de pasajes; sin embargo, según sus padres los llevan o recogen en su coche particular y también los trabajadores usan su coche particular para ir al trabajo, por lo que la carga del municipio para ofrecer los servicios de autobús de Nara Kotsu está aumentando año tras año.

La industria principal de WaZuka-cho, sustentada desde los tiempos antiguos por las condiciones naturales enriquecidas y la historia de muchos años, es la “industria del té” gracias a las técnicas excelentes de fabricación y se conoce a nivel nacional su fama como región productora de SENCHA de primera clase.

Para su distribución, con el nombre de “Ujicha”, extiende el mercado por todo el país y se comercializa con el precio más alto en el país.

Además, en estos últimos años, se ha desarrollado el uso de té verde para otros propósitos (aditivos alimenticios, entre otros) y se está incrementando la demanda de TENCHA, por tanto se inclina el incremento de los agricultores que producían sólo sencha, marcha bien con una tendencia ascendiente.

(Se comercializa un producto de té a precio unitario promedio más alto en el mercado japonés.)

Lo anterior permite que no aumenten mucho los campos asolados que se observan generalmente en otros pueblos rurales y montañosos, y se tiene asegurados hasta cierto punto los jóvenes sucesores agricultores.

- *Número de familias agricultoras*
(Censo de agricultura)

| Clasificación | Número de familias agricultores (casas) | | | | Población de agricultores (personas) | | |
|---------------|---|----------------|---------------|-------|--------------------------------------|-------|-------|
| | Tiempo Completo | Tiempo parcial | | TOTAL | HOMBRE | MUJER | TOTAL |
| | | 1ra categoría | 2da categoría | | | | |
| 1980 | 142 | 297 | 444 | 883 | 2.037 | 2.097 | 4.134 |
| 1985 | 129 | 279 | 432 | 840 | 1.943 | 1.993 | 3.936 |
| 1990 | 112 | 231 | 385 | 728 | 1.340 | 1.438 | 2.778 |
| 1995 | 82 | 218 | 327 | 627 | 1.417 | 1.500 | 2.917 |
| 2000 | 85 | 141 | 342 | 568 | 1.238 | 1.298 | 2.536 |
| 2005 | | | | 384 | | | |

- A partir de las estadísticas del 2005, se ha eliminando el factor que clasifica entre el tiempo completo y el parcial, sustituyéndolo por la clasificación de las familias en agricultura, vendedoras o no vendedoras.
- La cifra 384 para el año 2005 es de familias agricultoras vendedoras.

- *Volumen de producción y valor de ventas*
(Unidad: toneladas, en yenes)

| | Categoría | 1ra de Sencha | 2da de Sencha | 1ra de Tencha | 2da de Tencha | Otros | Total |
|------|-----------|---------------|---------------|---------------|---------------|---------|-----------|
| 2001 | Volumen | 215,0 | 216,7 | 87,3 | 55,5 | 105,1 | 676,6 |
| | Valor | 644,788 | 291,127 | 340,743 | 125,204 | 68,214 | 1,470,076 |
| 2002 | Volumen | 209,2 | 167,7 | 98,1 | 87,0 | 105,0 | 667,0 |
| | Valor | 747.627 | 222.290 | 509.209 | 222.791 | 65.151 | 1.767.068 |
| 2003 | Volumen | 205,3 | 180,5 | 131,8 | 77,2 | 75,6 | 670,4 |
| | Valor | 797.825 | 257.942 | 572.826 | 184.072 | 105.777 | 1.918.442 |
| 2004 | Volumen | 195,1 | 215,0 | 126,8 | 85,7 | 122,2 | 744,8 |
| | Valor | 803.693 | 367.201 | 535.408 | 210.416 | 102.034 | 2.018.752 |
| 2005 | Volumen | 220,6 | 196,6 | 137,4 | 104,9 | 93,3 | 752,8 |
| | Valor | 877.301 | 282.302 | 619.732 | 298.247 | 86.994 | 2.164.576 |
| 2006 | Volumen | 237,4 | 164,4 | 168,3 | 96,1 | 144,6 | 810,8 |
| | Valor | 1.018.417 | 222.760 | 719.299 | 225.160 | 110.330 | 2.296.020 |

- El volumen de producción y el valor de ventas que se indican arriba, son de las transacciones registradas en las ventas de hojas secas de té que organiza la Cooperativa Agrícola. En el caso de Wazuka-cho, se realizan transacciones individuales con las tiendas al por mayor, por lo que no se determinan definitivamente el volumen de producción ni el valor de ventas. Se estima que las transacciones en las ventas de hojas secas de té que se organizan por la Cooperativa Agrícola, ocupan alrededor del 70% de todas las transacciones realmente realizadas.

- *Mejoras de condiciones de vida*

En cuanto al sistema de agua potable, se suministra mediante el sistema simple de abastecimiento de agua con 7 establecimientos para tal efecto, sin embargo, con el fin de planificar el servicio de desagüe, mejorar los establecimientos desgastados y suministro de manera estable de agua segura y buena, se están realizando las obras para la integración y mejora del principal sistema simple de abastecimiento de agua y se tiene previsto concluir todas las obras en 2005.

Para el sistema de desagüe, en 1992 se definió el Plan de sistema de desagüe y están realizando las obras del sistema de desagüe público para la protección ambiental específica, bajo una meta para terminar todo el 2011.

Cabe mencionar que debido a la condición topográfica de Wazuka es difícil construir el sistema de desagüe por todas las partes del municipio, por lo que para las áreas no sujetas al plan se fomenta el sistema de váter, otorgando una subvención para instalar un tanque individual de tratamiento y depuración de aguas residuales.

El basurero se realiza en el Centro del Este de basurero, organizando una cooperativa entre los 3 municipios (Wazuka-cho, Kasagi-cho y Minamiyamashiro-mura) de la región este de Soraku-gun.

1.3. Plan integral de desarrollo de Wazuka-cho

- *Temas para el desarrollo Municipal*

“Wazuka; comunidad con la gente alegre, llena de encanto y zonas verdes hermosas”

En el proyecto y plan básico de Wazuka-cho, se busca impulsar las medidas pertinentes bajo las “6 políticas para el desarrollo comunal”, clasificando el proyecto municipal en las siguientes 6 áreas:

- 1.- *Desarrollar una comunidad que reúne los sueños de todos los habitantes*
Comunidad abierta con la participación de todos en el desarrollo municipal

En vez del desarrollo municipal que se ha realizado por iniciativa de la autoridad, se establecerá una estructura para el desarrollo municipal con la participación de los habitantes, compartiendo entre ellos las tareas tanto para su localidad como para todo el municipio.

- 2.- *Desarrollar una comunidad vital con la naturaleza resplandeciente*
Comunidad que conviva con la naturaleza de la tierra
Se llevará a cabo un desarrollo municipal que mantenga para siempre la naturaleza verde, restaurando la corriente, limpiar el Río Wazuka y los bosques abundantes, así como se conservarán los paisajes de la plantación de té y se arreglarán los lugares que brindan la tranquilidad y el descanso.
- 3.- *Desarrollar una comunidad hermosa que dé satisfacción por vivir*
Comunidad que construya un fundamento de intercambio hacia el futuro.
Se aseguran las carreteras principales ampliamente extendidas y los servicios de transporte público, así como se mejorarán las condiciones habitacionales y la red informática, con el fin de ofrecer una vida conveniente para los trabajadores, estudiantes y consumidores
- 4.- *Desarrollar una comunidad cariñosa para la salud de todos*
Comunidad en que se pueda llevar una vida sana y tranquila
Se mejorará el sistema de apoyo al cuidado voluntario y constante de la salud, desde los niños hasta los ancianos, para estar siempre saludables durante toda la vida.
- 5.- *Desarrollar una comunidad llena de vigor y energía*
Comunidad donde se pueda vivir en contacto con la cultura y los deportes
Se intentará formar personas y asociaciones, así como asegurar un fundamento como programa de aprendizaje, para que los habitantes puedan realizar diversos tipos de estudios continuados, actividades creativas y deporte.
- 6.- *Desarrollar una comunidad de paraíso de té*
Comunidad de intercambio que publicite la imagen de una región famosa por la producción de té
Se intentará una marca comercial para el té de Wazuka con el propósito de fomentar la industria del té que simboliza este municipio.

2.- PROYECTO PARA EL FOMENTO Y REVITALIZACIÓN DE LA INDUSTRIA DE TÉ JAPONÉS

2.1.- Proyectos realizados por el Centro de Revitalización

- Viajes organizados para la cosecha de té verde.
- Ventas de té de Wazuka enlatado.

2.2.- Proyectos realizados por la Cámara de comercio e Industria

- Círculo Hokkori (aproximadamente con 500 miembros registrados)
(Sistema de propiedad de campos asolados de té para su restauración, Cosecha de té, concurso de degustación de té: “Chakufuku”, entre otros)
- Ceremonia a la Memoria del Té (Ocha Kuyo Matsuri) - Comité Ejecutivo.
- Participación en la “Feria nacional de Desarrollo Regional” celebrada en una famosa tienda por departamentos de Tokyo.
- Proyecto de Apoyo al Desarrollo de Marcas Comerciales de Japón (Promoción en la Feria Internacional en Francia).

2.3.- Proyectos realizados por asociaciones agrícolas

- Asociación de jóvenes de la industria de té (Participación en la Festival Prefectural de Agricultura, Silvicultura y Pesca, así como en los eventos organizados por los municipios cercanos).
- Club 4H (“Tienda de tierra de Kyoto (Kyo no Furusato Shop)” en Arashiyama, Kyoto).
- Asociación para Estudios de Industria de Té Orgánico (Invitación al campamento internacional de taller de trabajo de NICE)
(A mediados de agosto, la gente de diversos países visita a Wazukacho durante unas 2 semanas y experimentan principalmente lo relacionado con el té verde, así como realizan un intercambio con niños preescolares y alumnas de primaria y secundaria).
- Asociación para la Preservación de Té Cosechado a Mano (Colaboración con la Cámara de Comercio e Industria, Demostración para los alumnos de primaria y secundaria).

2.4. Proyectos realizados por el gobierno municipal.

- Oferta de información para los medios informativos como editoras de periódico.
- Colaboración con el Centro Internacional de la Prefectura de Kyoto.

(En la temporada de shincha, se realiza la cosecha de té, así como Chakafuku.)

- Colaboración con la Prefectura de Kyoto (Invitar en Wazuka-cho a los elementos agrícolas que se organizan por iniciativa prefectural).
- Servir en RIHGA ROYAL HOTEL los platillos a la francesa con el uso del té de Wazuka para ceremonias del té.

3.- ANTECEDENTES DE LA CONSTRUCCIÓN DE PLANTAS COOPERATIVAS

3.1. Miembros de la cooperativa

Antecedentes de la construcción de plantas cooperativas (entre 5 y 10 agricultores = miembros de la cooperativa)

Se pueden considerar, a grandes rasgos, los siguientes 3 factores:

1. Reducción de inversión individual en instalaciones y equipo (Reducción de costo de producción).
2. Producción de té de buena calidad.
3. Reducción de labores para mujeres (señoras).

La temporada de té es corta. Sobre todo, el té del inicio de temporada tiende a ser comprado a un precio alto sin importar tanto su calidad. (En la temporada de SHINCHA, a veces su precio puede que se cotice por kilo entre 1.000 a 2.000 yenes menos que el día anterior, debido a sólo un día de retraso para su lanzamiento.) Además el té fabricado con máquinas desgastadas será de mala calidad y se cotiza más barato. Para solucionar estos problemas, las medidas que se desean tomar son:

- (1) Cambiar máquina nuevas, y
- (2) Cambiar a máquinas más grandes que ahora, para acortar el tiempo de fabricación de té y reducir la mano de obra.
(Tamaño de máquina - 60kg, 90 kg, 120 kg, 180 kg, 240kg)

Para cambiar las máquinas, se necesitan:

- (1) Construir nuevamente una planta de fabricación de té, y
- (2) Cambiar no solamente una parte de las máquinas, sino también todas las máquinas. Para realizar (1) y (2) se necesitan una gran cantidad de dinero.

Planta: 10 millones de yenes, Máquinas (de segunda mano): entre 20 y 30 millones de yenes.

Financiación, recursos propios, préstamos financieros.

3.2. Construcción de plantas cooperativas para solucionar estos problemas

1.- Se otorgan el subsidio nacional, prefectural y municipal aproximadamente hasta un 60% de los gastos del proyecto de construcción o instalación de máquinas.

Este subsidio también incluye el gasto de equipo para el control computarizado de máquinas de fabricación de té.

- La implementación de computadoras permitirá la fabricación de manera uniforme con menos personal.

2.- Comparación de recursos económicos para las instalaciones:

- Forma individual: máquinas (de segunda mano) y construcción de una planta nueva.

Se necesitarán entre 30 y 40 millones de yenes aproximadamente.

- Forma Cooperativa: máquina (incluyendo computadoras) y planta 100 millones de yenes.

Subsidio: 60 millones de yenes

Importe restante: 40 millones de yenes / número de miembros de la cooperativa (6 personas).

Los recursos propios por persona serán de unos 6 millones 700 mil yenes. Como resultado de lo antes mencionado, se ha hecho posible realizar los factores indicados inicialmente.

3.3. Reducción de labores para las mujeres.

a) En caso de una planta individual

Como se menciona antes, la temporada de fabricación de té no dura mucho y el té del inicio de temporada se puede vender a un precio alto, por lo cual, es necesario terminar su fabricación en poco tiempo.

Pero, con las máquinas pequeñas se obtiene una productividad baja, por lo que será necesario trabajar desde muy temprano de la mañana hasta muy tarde de la noche.

Trabajo en plena temporada (máximo)

- Cosecha de hojas: 7:00 am - 2:00 pm
- Proceso de fabricación: 2:00 pm - 4:00 am del día siguiente.

La cosecha de hojas se realiza con una máquina cosechadora para 2 personas y es necesario salir juntos al trabajo.

Por lo que la mujer tiene que levantarse más temprano que el hombre para terminar el cuidado de niños y quehacer domésticos. Además, en el proceso de fabricación se necesitan 2 personas

y la mujer tiene que dedicarse al trabajo hasta que termine todo el proceso

- b) En caso de una planta cooperativa
- Un equipo de 2 miembros masculinos se dedica por turno al proceso de fabricación.
 - Las máquinas son más grandes y se puede acortar el tiempo de fabricación de té:
 - En los días en que no trabajan en el proceso de fabricación, pueden dedicarse a la cosecha durante todo el día (7:00 am - 6:00 pm); por lo que se puede obtener una mayor cosecha que en el caso de una planta individual e incluso no será necesario dedicarse al proceso de fabricación una vez que se termine el trabajo de cosecha.
 - Se reducirán las horas laborales.
 - Turno de trabajo en una planta cooperativa con 6 miembros
1er día: proceso de fabricación
2do día: Cosecha
3er día: Cosecha

Se repite este turno de manera alterna

4.- TÉ VERDE JAPONÉS Y SU PROCESAMIENTO



4.1. Variedades del té japonés

- *Maccha*

Es el té que se toma en las ceremonias de té, aunque se dice que no pertenece al grupo de té japonés. Se fabrica, al igual que GYOKURO, con las hojas de té cultivadas cubriendo con persianas de carrizo, estas hojas se cuecen al vapor y se secan sin sobar para hacerlas una vez hojas secas de té que se llaman TENCHA. Esta TENCHA se muele en un molino de piedra hasta que se hace en polvos y se convierte en MACCHA. Se toma haciendo espuma con un batidor especial para el té "CHASEN".

- *Gyokuro*

Es el té verde de primera calidad. Antes de cosechar las hojas de té se cubren con persianas de carrizos durante 2 semanas o más, y así evitando la luz directa del Sol se inhibe la fotosíntesis para contener el sabor dulce en sus componentes y reducir el sabor amargo. El proceso de fabricación consiste en cocer al vapor las hojas de té y sobarlas durante el secado.

- *Sencha*

Es del tipo representante del té verde japonés. A diferencia de GYOKURO, se cultivan las hojas con abundante luz natural. El proceso de fabricación es igual que GYKURO. Las hojas cosechadas entre los finales de abril y los mediados de mayo se llaman SHINCHA (el primer té) y las cosechadas en junio se llaman NIBANCHA (el segundo té). El té servido es de color dorado.

- *Kabusecha*

Es el té cuya fabricación está incrementándose estos últimos años. Igual que GYOKURO, se cubre las hojas con persianas de carrizos durante 2 semanas aproximadamente; el proceso de fabricación es igual que GYOKURO y SENCHA. El té servido es de color verde.



- ***Bancha***
Generalmente, después de cosechar SHINCHA, se quitan las hojas restantes de SHINCHA y las escleróticas para igualar los brotes de NIBANCHA. Se fabrica de la misma manera que GYOKURO y SENCHA. De esta BANCHA se hace “HOJICHA”, que es BANCHA tostada a fuego vivo para extraer un buen aroma. Su sabor no es fuerte por lo que es recomendable para los ancianos y los niños. El té servido es de color castaño claro (marrón oscuro).
- ***Genmaicha***
Se agrega arroz integral tostado a SENCHA o BANCHA y se puede disfrutar su aroma. Básicamente se mezcla SENCHA y arroz integral en misma cantidad.
- ***Konacha***
Se trata de los polvos de té que se generan durante el proceso de fabricación de té. Los polvos provenientes de GYOKURO o SENCHA de calidad superior se venden como “KOMACHA”. Generalmente se sirve como “AGARI” en los restaurantes de sushi.
- ***Kukicha***
Se reúne los tallos extraídos en el proceso de acabado de la fabricación de GYOKURO o SENCHA; se llama té “KARIGANE.

4.2. Procesamiento del Té Japonés

Los jardines de té están de sombra desde mediados de abril a mayo de cada año.

4.2.1. *Procesamiento de TENCHA (MATCHA)*

- a) Proceso para la preparación de aracha
 - 1) MUSHI-KI:
Las hojas seleccionadas son vaporizadas mediante la máquina Mushi-ki (caldera a vapor), a la que son transportadas por el transportador.
 - 2) SANCHI-KI Y KANSOU-RO:
Las hojas vaporizadas son extendidas uniformemente mediante la máquina Sanchi-ki (esparcidora de té) y luego secadas en el Kansou-ro (desecador).
El producto obtenido es una clase de té llamada como aracha de tencha.

- b) Proceso de acabado
- 3) SETSUDAN-KI:
Las hojas secadas son desmenuzadas en la máquina Setsudan-ki (cortadora).
 - 4) TOUMU:
Las hojas son clasificadas y los vástagos extraídos mediante la maquina Toumu (aire comprimido).
 - 5) FURUI-WAKE-KI:
Las hojas desmenuzadas son cribadas mediante la máquina Furui-Wake-ki (cribadora).
 - 6) KANSOU-KI:
La hojas son nuevamente secadas en la máquina Kansou-ki (secado) de manera de que ofrezcan un sabor característico de té.
 - 7) SENBETSU-KI:
Las hojas son refinadas quitando los vástagos y las hojas viejas en la máquina Senbetsu-ki (clasificadora).
 - 8) HIKICHA-KI:
Finalmente, las hojas son molidas en la máquina Hikichaki (moledora).

4.2.2. *Modo de disfrutar del té*

La acción de exterminación de bacteria del Catechin contenido en el té está llamando la atención a partir del brote del envenenamiento de alimentos Escherichia coli O157. Los otros efectivos del té y su agente, Catechin son:

- 1) *Eliminación de olor:*
Se puede eliminar el olor quemando (o vaporizando) las hojas de té en una sala o poniendo las hojas secas en una caja de calzado. El olor de las cazuelas y tajo de cocina pueda eliminarse limpiándolos con las hojas de té usadas. Coloque una cucharada de hojas de té en una tetera para evitar producción de moho.
- 2) *Sanitización de la sala*
El piso puede limpiarse sin levantamiento de polvo si esparce ligeramente hojas de té y luego las barre.
Las alfombras también pueden limpiarse más fácilmente si quita primeramente el polvo con las hojas de té.
- 3) *Prevención contra corrosivos*
Protege las botellas o cazuelas de acero contra la corrosión, limpiándolas con hojas de té usadas. (Se dice que el tanino contenido dentro de las hojas de té crea una barrera para proteger el acero).

4) *Acción de exterminación de bacteria*

Si pone un paño remojado con té sobre su piel, podrá usted evitar la infección por la acción de exterminación de bacteria que posee. Usted puede mantener limpio la piel inferior de bebé limpiándola con un paño remojado en té. Las hojas de Bancha pueden ser las más adecuadas para esa aplicación.

4.3.- Resumen de Chakufuku

Sobre Chakafuku, “Chakabuki” o Chakafuku”, se refiere a un concurso (juego) para atinar la marca o la región productora del té. Algunas veces esta palabra se escribe en japonés “Chakabuki” con los mismos caracteres chinos para la palabra Kabuki del teatro japonés. De distinta manera se llama “Toucha-kai (competencia del té”).

- *Historia*

En la era Song de la antigua China, cuando se reunía la gente, se divertía frecuentemente con un juego llamado “TOUCHA”, en el que se competía entre todos distinguiendo la región productora de MACCHA y/o el tipo de agua con el que se preparaba el té. Este juego “TOUCHA” fue introducido en Japón a principios de la época feudal, junto con la introducción del cultivo del té y el método de su fabricación.

Al principio, un monje del budismo zen llamado Eisai transmitió (1191) AL VENERABLE MONJE Myoue el té producido en la región Toganoo de Kyoto. Este té fue considerado como “HONCHA” (té verdadero), mientras el té cosechado en otras regiones se llamaba “HICHA” (té verdadero, o no de Toganoo), y la costumbre de distinguir estos 2 tipos de té se difundió como “Toucha”.

Se dice que “TAUHCA” atravesó una época de pleno florecimiento entre la era de Nanbokuchou (1336 - 1392) y la época Higashiyama que corresponde a principios de la era de Muromachi (1392 - 1573). En aquellos tiempos, el té tomaba entre los nobles de la corte y/o los samurais de la alta sociedad, por la que la costumbre de TOUCHA estaba de moda como un juego de elegancia. Sin embargo, cada vez iba volviéndose más ostentosa hasta el punto que a veces se llegaba a jugar apostando dinero y causaba ruptura de las relaciones entre la gente. Por lo tanto, el shogunato de Ashika promulgó en el año 3 de Kenmu (1339) un derecho de prohibición.

Hablando del origen de la palabra Chakafuku o chakabuki, este jugo no se consideraba como una debida ceremonia del té, sino una ceremonia “declinada” (en japonés, “kabu-ita”), por lo que empezó a decirse “chakabuki”. Asimismo, de las costumbres de “kabu-ku (jugar)” nació la denominación del teatro “kabuki” y de ahí empezó a escribir “chakabuki” con los mismos caracteres chinos para la palabra KABUKI del teatro japonés.

- *Modo jugar chakafuku*

Generalmente, se usan 2 tipos de GYOKURO y 3 de SENCHA, y para cada uno de té se pone un nombre seleccionado entre “flor, pájaro, viento, luna, invitado”. Primero, se colocan en las bandejas las muestras de hojas de los 5 tipos de té para que las observen los concursantes, quienes podrán imaginar qué tipos de té se les van a servir, según la forma, el color y el aroma de las muestras de hojas de té. Ahora, la persona “SENJI-TE” pone 8 grados de té en una tetera pequeña y agrega agua caliente; después de 90 segundos, lo sirve con igualdad en las tazas de tamaño de la copa de SAKE.

Luego, otra persona “KUBARI-TE” lo entrega a cada uno de los concursantes, quienes tomarán el té servido para distinguir su marca, utilizando:

“Olfato - aroma”, “vista - color” y “paladar - sabor”. Cada vez que toman una taza de té, los concursantes deben poner en una caja previamente preparada su respuesta mediante una ficha con el nombre de la marca del té que cada quien cree. Después de terminar una serie de degustación (5 tazas de té), se abre la caja para puntuar los resultados. Repitiendo 5 veces este proceso, se determinará la clasificación definitiva de acuerdo con la suma de los puntos ganados.

- *¿Cómo puntuar?*

Después de terminar una serie de degustación, se mostrarán a los concursantes las fichas de respuesta correcta y el orden de los té servidos, con el fin de puntuar sus resultados. Si todas las respuestas son correctas, se dará la calificación máxima (“KAITEN”) con 5 puntos y para otros casos se dará 3, 2, 1 ó 0, según los resultados. En el caso de equivocarse en todas las respuestas, se dice “CHOTTO (POCO)”.

5.- TRABAJO DE LA CÁMARA DE COMERCIO E INDUSTRIA DE WAZUKA – CHO

5.1.- Trabajo de la cámara de comercio

Desde hace 12 años aproximadamente, la cámara de Comercio e Industria de Wazuka-cho ha tomado medidas pertinentes para la revitalización regional, llamados Proyectos Muraokoshi (desarrollo comunal), aparte de la asesoría en administración empresarial que se brindaba tradicionalmente.



Al principio, se realizó un estudio de recursos regionales y después se han desarrollado diversos trabajos con el uso de los recursos regionales, principalmente el té verde.

Siendo colindante con las zonas urbanas de la región de Kansai, Wazuka-cho aún guarda los paisajes y la naturaleza desde los tiempos antiguos y se conoce muy bien en el sector industrial de té como una importante región productora de té de Uji, el cual se considera de primera calidad de té verde japonés.

Se ha tomado un método de mercadeo cultural utilizando el té verde como palabra clave y se celebra desde hace 10 años la “Ceremonia a la Memoria de Té (Ocha Kuyo Matsuri)” para agradecer los árboles viejos de té verde, en uno de los patrimonios locales de Wazuka-cho, “Templo Kontai-ji de Jyubu-zan”, centro de ascetismo austero fundado por el asceta Enno Ozuno. En la Cámara celebrada en el 2006, se recibió una visita de la delegación de representantes coreanos de la industria del té, quienes mostraron gran interés por el evento.

Este evento puede servir para realizar una actividad promocional de temporada y muchas personas fuera del municipio llegan a visitar, sin embargo, es propenso a terminar como una actividad transitoria.

Por lo tanto, hace 6 años se formó un grupo llamado “Círculo Hokkori”, como una medida para realizar un intercambio interactivo y permanente entre los habitantes de este municipio y la gente de otros países. El número de los miembros registrados una vez alcanzó su punto culminante con 650 personas aproximadamente y aún ahora están inscritas cerca de 500 personas. Incluso



en colaboración con las organizaciones no lucrativas que trabajan en Wazuka-cho, se realizan positivamente las actividades del Círculo, por ejemplo, seminarios en las universidades, intercambios con varias organizaciones y asociaciones como NICE (Never-ending International workCamps Exchange), Centro Internacional de Prefectura de Kyoto, entre otras.

Como extensión de estas actividades, de acuerdo con la idea de un miembro del Círculo Hokkori quien trabaja en París, se llevó a cabo, principalmente en los restaurantes de comida japonesa relativamente conocidos en París, una demostración de cómo servir un té verde sabroso. Como resultado dos de ellos, Restaurante YEN y Restaurante AZUBU, empezaron a servir el Té de Wazuka.

Además, en el 2005, el té de Wazuka fue seleccionado para el proyecto novedoso y más notable del Centro Internacional de la Prefectura de Kyoto, "Proyecto de Apoyo al Desarrollo de Marcas Comerciales de Japón". También se presentó en la Feria Internacional de Alimentos SIAL celebrado en París, y así se realizaron las actividades promocionales del té de Wazuka principalmente en París e incluso en Bélgica, entre otros países.

De esta manera, hasta la fecha se están llevando a cabo diversas actividades, como promociones a tiendas que manejan los tés de calidad relativamente superior, entre otras, la más importantes, Fauchon y Mariage Frères, que expanden sus negocios desde Francia hacia el mundo exterior; restaurantes no solamente de comida japonesa, sino también francesa, etc.; medios de comunicación de masas. Además, se han obtenido las oportunidades de impartir clases especiales en la famosa escuela de cocina, Le Cordon Beu.

Por otro lado, gracias al efecto propagandístico del "Proyecto de Apoyo al Desarrollo del Marcas comerciales de Japón", así como a diversos proyectos realizados hasta la fecha por el Centro de Revitalización de Wazuka-cho y otras organizaciones no lucrativas etc.; se celebró en el 2005 junto con RIHGA ROYAL HOTEL



KYOTO una feria de platillos a la francesa con el uso del té de Wazuka, la cual recibió una acogida favorable. Por lo tanto, en el 2006 se celebró la misma feria ahora incluso en RIHGA ROYAL HOTEL OSAKA Y KYOTO. También en el 2007 se tiene previsto celebrar por tercer año consecutivo esta actividad.

5.2.- De la iniciativa de Tienda de Té Nakaoen S.R. L.

Al principio esta iniciativa consistía en un servicio de venta inatendido de verduras cultivadas y silvestres comestibles al precio unitario de 100 yenes, en un espacio a la entrada de la misma tienda, que pidió prestada al dueño de la tienda un grupo compuesto de 14^a amas de casa de agricultores.

Esta iniciativa recibía una buena acogida entre los consumidores, porque se podía comprar verduras frescas a bajo precio, pero después la iniciativa se suspendió, principalmente debido a que había mucha gente que llevaba los productos sin pagar, lo que causó falta de dinero y que no había ninguna persona en el grupo que pudiera encargarse de la contabilidad mensual.

Más tarde, en la ocasión de la reparación de la tienda de té Nakaoen, realizada en 1989, se decidió instalar un rincón de venta de verduras, bajo su propia responsabilidad, considerando que esta actividad sería útil para la promoción de venta de té de la propia tienda. Esta venta continúa hasta el presente.

Actualmente viene a visitar la tienda mucha gente de la provincia de Nara (ciudad de Nara, ciudad de Ikoma), provincia de Osaka (ciudad de Hirakata, ciudad de Kadoma, ciudad de Higashi-Osoka) y otros lugares, para comprar verduras frescas a bajo precio, y además, para disfrutar del paseo en coche en busca de bellos paisajes y naturaleza. En la tienda no sólo se venden verduras sino también arroz, flores y plantas, frutas, productos elaborados (tsukeomo o verduras en salmuera, konnyaku o pasta gelatinosa hecha de raíces de la planta “konnyaku”) y otros productos. Esta iniciativa también ha traído los siguientes beneficios:



- 1.- Creación del placer de vivir de los ancianos (Están registrado 140 agricultores como suministradores).
- 2.- Aumento de la fama de Wazuka-cho a través de intercambio entre las ciudades y pueblos agrícolas.
- 3.- Publicidad de té de Wazuka-cha y expansión de la ruta de venta de té verde de alta clase (enseñando la manera de preparar té sabroso con tetera).

III. EXPERIENCIA EXITOSA KORA (SHIGA PREF.)

1. BUEN ESPÍRITU Y GENTE RESPLANDECIENTE

El respeto a los derechos humanos y la planificación del Parque Sereragi hecho por los ciudadanos. La frase “mejora de los Derechos Humanos” ha sido utilizada largamente desde su creación. Es obvio que quienes debemos mejorar y respetar los derechos humanos, valga la redundancia, somos nosotros los “humanos”.

Dentro del Segundo Plan General de Kora, aprobado en 1999, al pensar en las peculiaridades de la planificación urbana de Kora, se tuvo en cuenta el movimiento de liberación de los buraku con el barrio de Honcho, cuya población buraku en el sector Dowa sobrepasa el 47%. En él está escrito lo siguiente:

Dentro de los movimientos realizados a nivel nacional orientados a abolir la discriminación de los “baruku” comenzados en la década de los 40, la labor desempeñada por nuestra ciudad es de gran importancia. Nuestro principio y lema es: “mejorar nuestra comunidad con nuestras propias manos” y después involucrar a los organismos administrativos para así cimentar la base de estas actividades, realizadas esencialmente por los miembros de la comunidad. De esta forma, el Parque Seseragi se convirtió en la piedra fundamental de este movimiento.

No son pocos los que se sorprenden al conocer el plan administrativo propuesto, pero es de suma importancia reconocer el valor de este proceso de planificación urbana del parque Seseragi como soporte espiritual y emocional.

1.1 Presentación de la ciudad de Kora

Kora está situada en la zona este del lago Biwa, llanura de Koto, casi en el centro del distrito de Inagami, que a su vez ocupa la zona central de la prefectura de Shiga. La ciudad se extiende desde la cadena montañosa de Suzuka en dirección al lago Biwa. Cuenta con una



población de sólo 8,102 habitantes y con tendencia a disminuir. El área de la comunidad comprende 1,366 hectáreas, con 13 aldeas y no es considerada una comunidad agrícola muy extensa.

En 1990, con el lema de la “La ciudad de Parque Seseragi en marcha”, 14 lugares fueron adecuados como parques hidrológicos, utilizando el agua destinada para la industria agrícola.

El agua fue tratada y distribuida en los centros de irrigación. Además, con la colaboración de la comunidad y del sector público, se adecuaron canales de agua urbana y bosques, transformándolos en el hábitat de cangrejos y escarabajos (ciervo volante). Haciendo uso de la prominente tecnología de irrigación de nuestros antepasados, se tomó como motivo los múltiples usos del agua y sus canales y podemos decir que es una planificación urbana confortable y “fresca”.

1.2 Dos factores del progreso

Unos 25 años atrás, el cerrado sistema administrativo de Kora impedía la formación de un acuerdo mutuo orientado al mejoramiento de la ciudad y ocasionó un déficit en el sector público municipal, que estaba al borde del colapso debido a las deudas fiscales. Los habitantes y funcionarios públicos estaban completamente desesperanzados y la situación era caótica. No obstante, esta sombría imagen se transformó en una energía positiva que fue encauzada a cambiar la ciudad.



No obstante, esta sombría imagen se transformó en una energía positiva que fue encauzada a cambiar la ciudad.

Entonces, con 39 años, el Sr. Kureteke, líder local de la Alianza para la Liberación de la Zonas Marginadas (buraku), postuló a la alcaldía y resultó electo por primera vez. Él consiguió situar a la Alianza como núcleo motor alrededor del cual se unieron las demás fuerzas de la ciudad.

En resumen, la urgencia de una reforma administrativa impulsó a la comunidad a tomar el control de la dirección administrativa de la ciudad. Este hecho, en términos políticos, tiene un significado muy importante (Factor psicológico).

En 1981 fueron presentados los planes de ordenamiento de las zonas de cultivo y asimismo en 1983 la mejora del sistema de canalización del agua utilizada para la irrigación, creando acueductos. Sin embargo, afloró la preocupación de los habitantes de que estas reformas afectarían el paisaje y el medio ambiente propios de esta zona agrícola (Factor situacional).

Factores como el no depender de otros, el trabajo de la totalidad de la comunidad y no sólo una parte o el que trabajan juntos los funcionarios públicos y los ciudadanos, crearon una coyuntura que originó

la recuperación del orgullo y el apego hacia la región por parte de los habitantes, así como el redescubrimiento del valor de Kora como zona rural.

Ciertamente no cabe duda de que la planificación del Parque Seseragi va a seguir siendo apoyado por el hondo sentimiento de los ciudadanos de que con sus propias manos pueden mejorar la región.

1.3 **El trabajo comunal que motivó el mejoramiento de la comunidad**

El “trabajo comunal” es el único motivo que causó el mejoramiento de la comunidad. La vida cotidiana de la comunidad, la conservación de los caminos, canales y parques eran planificados y llevados a cabo por los responsables de los organismos administrativos junto con las partes interesadas de la región. En lugar de este procedimiento, se optó por promover la participación de los miembros de la comunidad, quienes son los que realmente utilizan estos servicios, promoviendo el planteamiento de estas obras mediante métodos simples como el dibujo. Tal sistema y técnicas adoptadas eran lo que la comunidad y la administración realmente requerían.

Merece especial atención el que profesores de universidad y especialistas tuvieran la oportunidad de participar, lo cual conllevó un “proceso de aprendizaje” tanto de los habitantes como de los órganos administrativos y elevó la calidad de la planificación urbana.

1.4 **El mejoramiento de la ciudad es un proceso de aprendizaje y práctica**

En 1990, se aprobó el Primer Plan General, proponiendo la “Idea del Parque Seseragi”. Dentro de este plan, se dio prioridad máxima a la preservación y conservación del paisaje rural y se determinó la participación de los miembros de la comunidad para el mejoramiento de la ciudad como política básica del órgano administrativo.

Bajo esta política, posteriormente a las “Actividades de creación de la tierra natal”, a 13 aldeas de la ciudad se les donó la cantidad de un millón de yenes de ayuda económica para que los habitantes por sí mismo llevaran a cabo actividades de mejoramiento, tales como la Campaña de Flores (Hana-ippi) y la Campaña Buena imagen de la Aldea (Kaozukuri) de la aldea. Como resultado, estas actividades continúan hoy día. Este hecho es una de las fuerzas impulsoras que hacen continuar las actividades de mejora propias de cada aldea.

Al mismo tiempo, gracias a estas actividades promotoras, las aldeas y órganos administrativos juntos, compartiendo información, consiguieron la oportunidad de poner en práctica soluciones a los problemas de las aldeas, lo que es un logro notable.

En 1988 fueron introducidos el “Proyecto de uso avanzado de los sistemas de riego agrícola” y el “Proyecto de mantenimiento de medio ambiente acuático” creado por el Ministerio de Agricultura, Silvicultura y Pesca. Además, gracias al agua irrigada por canales subterráneos para el uso del sector agrario, se pudieron adecuar cascadas y fuentes de agua, usando distribuidores de agua. Estos lugares suman un total de catorce. Por otra parte se llevaron a cabo obras de conservación de paisajes e irrigación interna de siete sistemas de canales de la aldea.

Además, los proyectos de promoción para el desarrollo de la región (realizados durante el periodo 1990 - 1992) que sucedieron a las “Actividades de formación de la tierra natal”, ayudaron a la conservación de tres tareas naturales conocidas como “Bosques de los insectos”, al salvaguardar los árboles de cultivo y además el mantenimiento de seis caminos. Gracias a estos proyectos, la imagen de la aldea en el futuro que los habitantes tenían no terminó siendo



un castillo en el aire, y se está haciendo realidad. Esto conllevó una renovación de la energía y la confianza de los mismos habitantes y de los funcionarios públicos. Este hecho es de extrema significación.

En síntesis, con la experiencia acumulada de años y de intentos y de errores cometidos, el continuo crecimiento y aumento en las mejoras de la ciudad, no es nada más ni nada menos que un proceso de aprendizaje y práctica protagonizado por los mismos habitantes, resultado de una fusión de conocimientos obtenidos bajo el esfuerzo y sufrimiento de los aldeanos y de los órganos administrativos aunados.

1.5 Comisión de desarrollo de las aldeas y la academia Seseragi Mugen

Aunque existan ciertas diferencias, cada comité, aparte de presentar servicios como organismos de consulta complementarios a la unión de miembros de las aldeas, considera las propuestas y las acepta, de manera muy flexible, y luego realiza las actividades.

En cuanto a las organizaciones, en varias aldeas los alcaldes de barrio ingresan en el Comité General (conformado por el jefe del comité y los directores de cada sección), participan en la toma de decisiones y bajo la dirección del comité se constituyen subcomités que actúan como miembros ejecutores de cada actividad u obra. El mando de

los alcaldes de barrio y los demás cargos inferiores es de un año; en cambio, el mandato de los miembros del comité varía de dos a tres años.

Con respecto a las actividades, están apareciendo aldeas donde se registra minuciosamente cada detalle de dichas actividades, que son de interés de los vecinos. Por ejemplo: la planificación de las aldeas, el lugar, los gastos (pagados por cada localidad), la fecha de inicio, etc. Esto tiene una gran importancia al intentar conseguir el consenso de los habitantes y cuando los miembros ejecutores deben realizar las explicaciones correspondientes al momento de exigir el pago de los gastos en cada casa, Al hablar de este hecho, no es una exageración afirmar que la administración es realizada de forma autónoma.

En la actualidad, el mejoramiento y desarrollo de cada aldea es independiente pero no siempre se consiguen los resultados esperados desde un principio y las aldeas se ven obligadas a repetir el sistema de prueba y error constantemente, Por este motivo, se estableció la Academia Seseragi Munge, donde se viene educando a los líderes que realizarán las tareas de mejoramiento.

Especialistas como profesores de universidad, cara a cara con los estudiantes, llevan a cabo clases y talleres en los centros comunitarios de las aldeas, inspecciones de los casos más avanzados del país, etc. El hecho de que los profesores y los estudiantes realicen juntos estudios regionales, es un factor que eleva la calidad de las actividades por el mejoramiento de las aldeas y también podemos decir que aceleraron el proceso de formación de un trabajo continuo. Esta relación como los especialistas y tiene una duración de 16 años.

1.6 La planificación del Parque Seseragi

El 18 de diciembre de 1995, el periódico Yomiuri publicó un editorial sobre el movimiento de desarrollo y mejoramiento de la ciudad Kora. Con el título “Actividades enfocadas a expandir la propiedad ayuda y la solidaridad”, este editorial describía el trabajo de la ciudad de la siguiente manera:

“Debemos valorar estas actividades como un esfuerzo orientado a resolver los problemas y las labores de forma comunal, con un carácter autónomo que tiene sus orígenes en la región”.

Otros fragmentos destacan lo siguiente:

“Las discusiones sobre el tema de la descentralización son intensas, pero los resultados obtenidos demuestran que la prioridad de Kora es el desarrollo y mejoramiento de la ciudad, obtenidos gracias al trabajo de los mismos habitantes”.

Además, el 22 de julio del 2002, el periódico Asahi publicó en su sección “Mi Perspectiva” un artículo escrito por el profesor Omori Watura de la Universidad de Chiba, donde escribía:

“Por ejemplo, la ciudad de Kora en la prefectura de Shiga viene preparando los reglamentos de planificación urbana en vista a fortalecer los cimientos de los organismos autónomos de los habitantes y fomentando el desarrollo de la región, preparándose así para la unificación de ciudades que se llevará cabo tres años después. Estableciendo apropiadamente los derechos y autoridad de las actividades independientes organizadas, el desarrollo será mayor”.

A mi parecer, estos artículos plantean la importancia de la relación existen entre la formación de las comunidades y la vida cotidiana de los vecinos, al momento de construir una sociedad descentralizada.

Además, entre los proyectos de la JICA (Agencia de Cooperación Internacional del Japón), figura el



programa de entrenamiento de personal relacionado con los órganos autónomos de las zonas rurales de Tailandia. Los profesores, al tomar como tema el caso de Kora, mencionaron lo siguiente:

“Este proyecto enfocó su atención en el proceso de compartir información como base en la búsqueda del consenso en la sociedad regional. Los mismos vecinos definieron su situación, detectaron los problemas y determinaron las labores necesarias, planteando de forma optimista este proceso, que no fue regulado por agentes externos. Al pensar en sus problemas, su propia definición (conciencia) como pobladores se fue formando (identificación) y al mismo tiempo, trajo como resultado el comportamiento con los órganos autónomos de la región y la confianza mutua. La confianza formada sin mediadores se originó a partir de la distribución de las labores de forma concreta y la aclaración de las funciones y relaciones entre las dos partes. De esta forma, el sentimiento de cooperación surgió en ambas partes.

No simplemente la teoría tecnológica, sino la “tecnología junto con el método” fueron el motivo del funcionamiento en las labores y lugares de trabajo de la teoría de la formación social.

Aquí no se trata de resaltar el hecho de que la mayoría aprobatoria representa el fundamento, sino que también al considerar y aclarar la opinión de la minoría opositora, se fue concretando el cimiento del acuerdo mutuo, que a su vez resultó en “una tecnología social con carácter público y esta política de gobierno viene siendo el sostén del proyecto desarrollado por la región autónoma de Kora”.

La planificación urbana de Kora no excluye en absoluto a las minorías. Por el contrario, crea oportunidades para tomar toda clase de decisiones, tomando el tiempo necesario y agotando los temas de discusiones, para así llegar a un acuerdo. Estas sólidas políticas de trabajo son visibles.

La planificación urbana del Parque Seseragi, al respetar la diversidad de “caracteres”, estimula el reconocimiento mutuo y el diálogo. Esto a su vez incrementa las energías de acción para la creación y formación de la comunidad. El caso del Parque Seseragi nos puede servir de referencia cuando se trata de pensar en el desarrollo de una nueva comunidad.

1.7 Regulación de una planificación urbana con altas aspiraciones

Han transcurrido cuatro años desde la creación de los reglamentos de la planificación urbana de Kora (en vigor desde el uno de abril del 2003).

En el preámbulo de estos reglamentos se define claramente que, desde la antigüedad, gracias a un rico medio ambiente y cultura de la tierra, el problema referente a los derechos humanos que representa la segregación de ciertos sectores (buraku), debe ser encarado frontalmente por cada aldea. Además destaca la importancia del reconocimiento mutuo. Asimismo, demuestra una fuerte voluntad, donde la planificación urbana del Parque Sesaragi de ahora y del futuro es una “aspiración” fuertemente arraigada en la cultura local y que fue realizada gracias al continuo esfuerzo de los propios habitantes. Por lo tanto, es deber de todos el no dejarlo en manos de personas ajenas ni tampoco dejarlo como una carga a las futuras generaciones.

Además, un principio básico de la planificación urbana es el aprendizaje en conjunto de la población con los órganos administrativos, siendo un factor que conlleva a elevar la calidad del desarrollo de la ciudad. Este concepto, conocido como “Principio de aprendizaje regional”, fue introducido con el objetivo de que las pequeñas aldeas deban planificarse como lo que son, pequeñas aldeas, y las grandes aldeas, como grandes aldeas respectivamente. El hecho de que cada una de las 13 aldeas de la ciudad haya establecido un sistema de apoyo para el mejoramiento de la ciudad, registrando el proceso de planificación y los puntos de desarrollo, es notable.

1.8 Derechos humanos exigidos y mecanismos de los órganos autónomas

En la “reforma de los tres niveles” (Sanmiittainokaikau) y en el XX-VII Reporte de las Comisión de Investigación de las Provincias entre

otros, se constata que las condiciones que envuelven a los organismos regionales vienen sufriendo grandes cambios.

En el futuro, en cualquier época, lo que se exigirá es que los servicios “públicos” que vienen realizando los ayuntamientos también sean realizados por empresas privadas o OSFL (Organización Sin Fines Lucrativos), dando lugar a un “nuevo servicio público”. Después de la fusión de municipios, aunque los órganos autónomos básicos cambiarán, los mecanismos de apoyo de planificación urbana se encontrarán en las pequeñas unidades de los órganos autónomos.

De aquí en adelante, un viento favorable soplará impulsando la mejora de los derechos humanos y la planificación urbana de los órganos autónomos. La vida cotidiana de cada uno de nosotros, en ese futuro, deberá ser definida y mantenida por todos sin excepción, como una costumbre universal.

En la ocasión de materializar como medidas y mecanismos cada uno de artículos del estatuto para la formación y mejora de Koura – machi, establecido con el fin de llevar adelante las actividades imprescindibles para la consecución de una sociedad descentralizada, sería mejor reconocer la “diferencia” como una “particularidad” y desarrollarla entre todos y cada uno de nosotros, en vez de rechazarla simplemente.

IV. EXPERIENCIA EXITOSA

KAMIKATSU (TOKUSHIMA PREF)

1.- ENTRE LAS MONTAÑAS, LAS SONRISAS FLORECEN UN PUEBLO

1.1 El pueblo de Kamikatsu

Se trata de explicar el desarrollo de Irodori desde su establecimiento hasta el presente como la estrategia agrícola del pueblo Kamikatsu. Nada me hace tan feliz como encontrar mi propio lugar.



1.2 El pueblo de Kamikatsu

- Población 2,074. Superficie total de 109.68 km². El 85.6% es montañoso.
- El pueblo de menor población en la isla Shikoku.
- Tasa de envejecimiento 47.44% con 983 personas. El mayor en la prefectura.

- % empresas del tercer sector e el pueblo aprovechando recursos locales.
- No hay muchos ancianos encamados.
- El costo médico por persona es igual que las ciudades.
- Clasificación de residuos en 34 tipos. Meta para disminuir la emisión a cero hasta 2020.
- “Transporte por voluntarios pagados” aprovechando el sistema del distrito de reforma estructural.
- Aguas termales aprovechando biomas de madera (de árboles entresecados).
- Pocas tierras de cultivo.
- El pueblo de Kamikatsu hace 26 años
- Conciencia de que las ciudades han ganado a la zona rural.
- Realidad de que la burocracia obstaculiza el trabajo en los pobladores
- Críticas cotidianas a otras personas.
- Falta de voluntad dándose por vencido antes de iniciar.
- Ambiente con pocos lugares de trabajo para las mujeres
- Falta de sensibilidad a la hora límite.
- Liberarse de malas costumbres.



2.- EL PROYECTO IRODORI

- Cómo se descubrió “Irodori”
 - ¿No hay trabajo para mujeres en un pueblo con muchos ancianos?
 - Un incidente casual en una tienda en Osaka.
 - Emoción no por la comida sino por los adornos.
 - Se debe aprovechar más la diferencia ambiental que tienen.
 - En Tokio recolectan 100 gramíneas no es nada fácil.
 - Gran variedad de hojas se produce en las montañas.
 - Intuición de que lo pueden hacer.
- Se propuso algunas personas, sin embargo
 - No quieren vender estas cosas.
 - Tienen orgullo, les da vergüenza vender cosas comunes y corrientes en estos lugares.
 - Es increíble que se vendan estas cosas.
 - No serás un astuto tejón.
 - Antes que nada, vamos a empezar, solo 4 personas iniciaron.

- No tenían conocimiento sobre la situación real del sitio
 - Enviaban sus productos, sin embargo, no se han vendido. Precios de 5 yenes, 10 yenes.
 - Envío de paquetes de hojas sin ninguna elaboración.
 - Justo antes de renunciar, se encontró a un cocinero.
 - Se dieron cuenta de que no sabía nada sobre la situación real.
 - Se visitó un restaurante estilo japonés, sin embargo los productos fueron rechazados.
- 
- En ese sitio se dieron muchas pistas
 - Características de cada material
 - Hemos conocido las necesidades de los cocineros
 - No continúa el mundo de entrenamiento.
 - Se aprendió el significado de “diez mil hojas”.
 - Comprensión de punto de vista de los usuarios.
 - El espíritu de la cocina.
 - Se visito los restaurantes estilo japonés día a día.
 - Acciones siguientes
 - Reconocimiento del valor de “nuestro lugar”.
 - Se presento los lugares para usar el producto.
 - Inexperimentada sorpresa.
 - Puntos maravillas descubiertos.
 - Vamos: Acción.
 - Invitación a los cocineros hacia el pueblo, aprender cómo y por qué se usan estos artículos.
 - Ahora lo veo claro, es porque se vende mucho.
 - Con mayor interés, aumentó rápidamente el número de productores.
 - Muchos participantes a la reunión y/o a la formación en el mercado.
- 

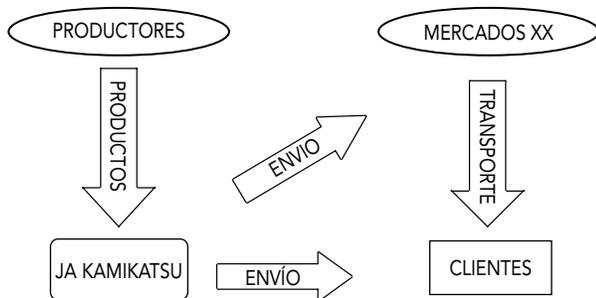
- Productores actuales de “Irodori”
 - Los productores principales son mujeres y ancianos.
 - Edad promedio 70 años, 190 participantes.
 - Sra. Makiko Shobu (81 años)
 - Sra. Tsuneko Hariki (84 años).

- Empaque: ¡Es muy ligero! ¡Formidable!
 - Ligero, bonito, elaborado con paciencia. Trabajo adecuado para ancianos.
 - Quieren trabajar hasta que se mueran, ellas continúan plantando plántones, hasta qué edad continuarán.



- Características de los productos
 - Cambio de pedido según los eventos.
 - Tiempo corto para entrega. Envío en el mismo día
 - Muchas variedades, producción en pequeñas cantidades, ventas individuales.
 - 320 variedades se preparan.
 - Hojas de arce (coloradas)
 - Nandina (verde)
 - Caqui (colorada, sep - nov).

- Artículos adecuados para transporte aéreo

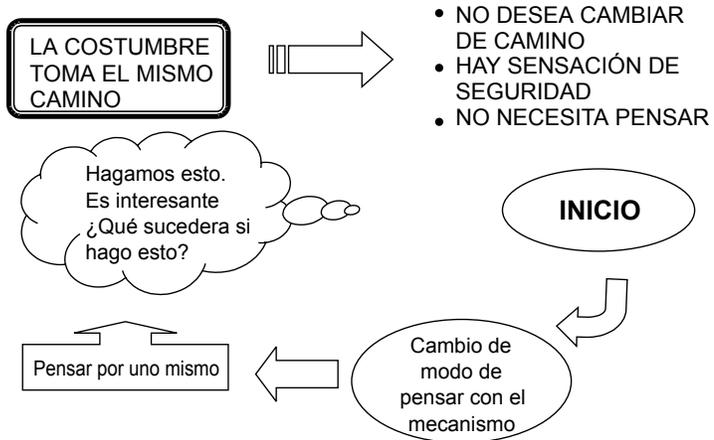


- Uso de radio para prevención de desastres del pueblo

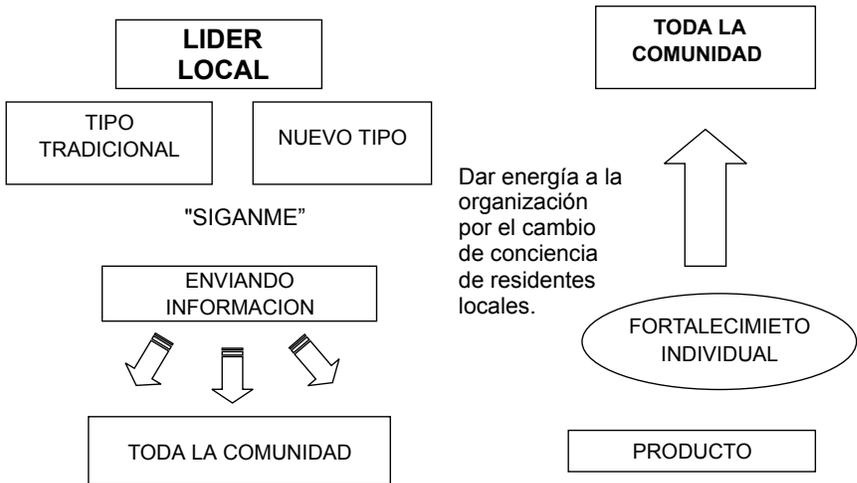
- Cómo se realiza un pedido
 - Por Fax con inalámbrico, todos están en iguales condiciones.
 - Transmisión gratuita en el ayuntamiento.

- El más rápido obtiene el pedido aun por un segundo.
 - Solamente pedidos urgentes se transmiten.
 - Haciendo el trabajo cotidiano, juzgar por sí mismo cuál tiene prioridad.
 - Debe tener siempre buen control de la cantidad y el producto cosechado.
 - La abuela cosechando, ella cosecha de prisa.
 - Ja Kamikatsu en trabajo.
 - Leer la etiqueta del código de barra
 - Terminal imprimidora de etiquetas del código de barra.
 - Se ha desarrollado computadoras exclusivamente para ancianos.
 - Pensando que era necesario mostrar datos a los ancianos.
 - Los ancianos no pueden usar las mismas máquinas que los jóvenes.
 - Conocemos la importancia de contenido que interesan a los ancianos.
 - Empezamos una computadora en el proyecto experimental, con un sistema de prueba para su uso.
 - Apuntador. Mouse - al hacer click, se mueve resultando “arrastre.
 - Panel de teclas - Caro, sin sensación de click.
 - La gran esfera, con este tipo, es fácil de entender, después de mover el cursor, quitando la mano puede presionar el botón.
- Creando el mecanismo y cambió la forma de pensar de la gente
 - Simplemente trabajar no produce nada.
 - Solamente el trabajo requerido por otro “a hacerse”.
 - Es difícil acabar con las viejas costumbres.
 - Dependiendo solamente de proyectos públicos y subsidios, no nace el deseo voluntario para hacer algo.
 - Siempre otra persona prepara el trabajo.
 - El efecto de conferencia y visitas no duró mucho.
 - El trabajo repetitivo no estimula, no produce nuevas ideas.

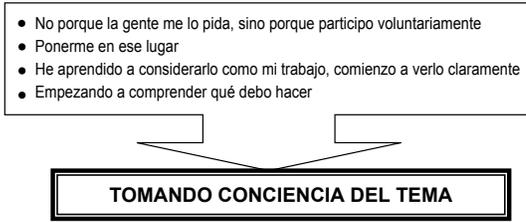
3.- DEL LÍDER LOCAL AL PRODUCTOR



• El líder local



• Tiene que hacerlo por sí mismo.



• Es necesario entrenar el cerebro

Vida fácil

ENTRENAMIENTO PARA
DESARROLLAR LA
HABILIDAD DEL
PENSAMIENTO



- Acostumbrarse siempre a organizar la información obtenida.
- Adquirir habilidad para resolver cualquier situación

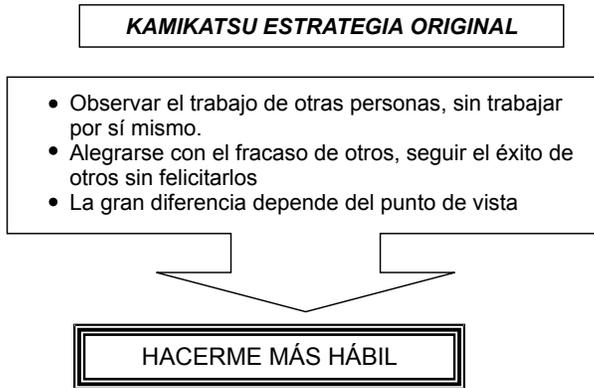


INFORMACION ES "MÍA"

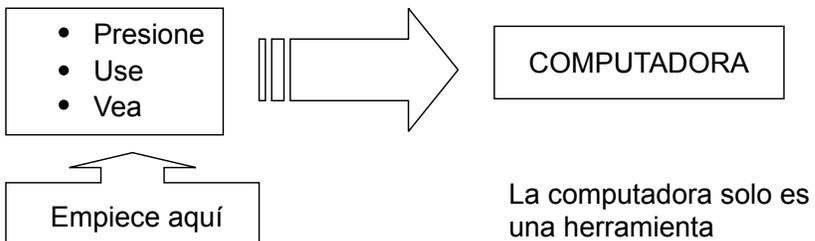
• Entrenar el área prefrontar del cerebro.



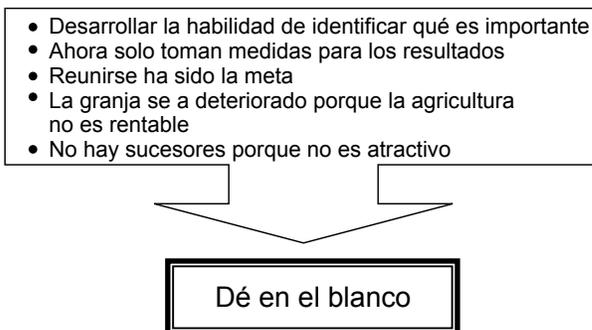
• **Desarrollo mental por la información**



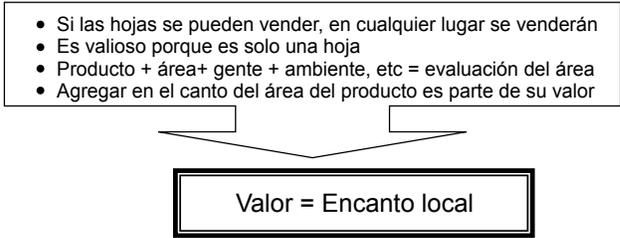
• **Tablero del “espíritu” (Ki)**



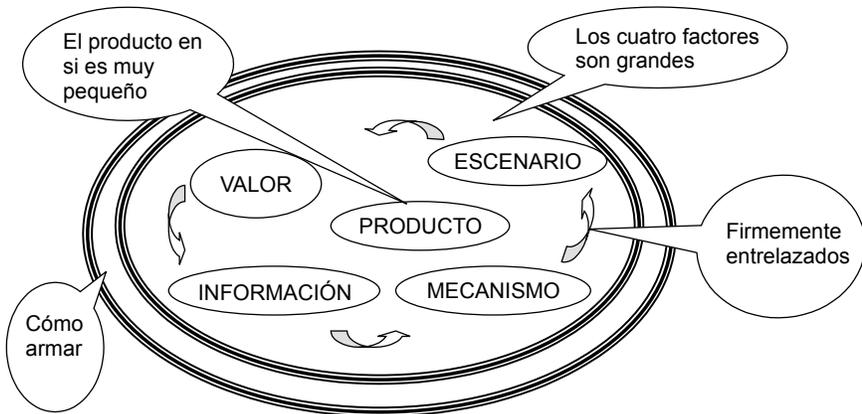
• **Si no ve qué tiene que hacer, no podrá actuar**



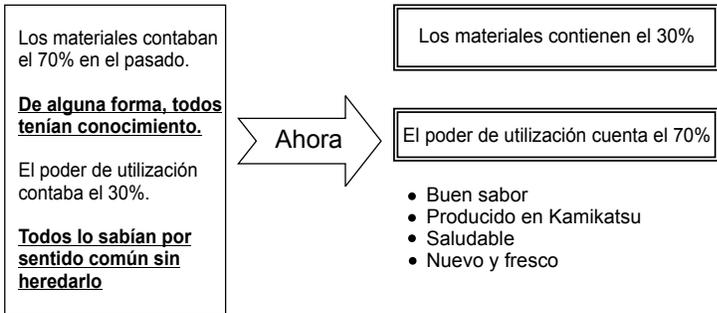
• **Venda el valor**



• **No es solamente vender productos**



• **Inversión entre el poder de materiales y poder de utilización**



• Elaborando la mejor carta para una marca

- ¿Cuáles pueden ser la mejor carta para el producto

- Transformar el punto débil en la fuerza

TENER CONFIANZA

- En agricultura
 - Salud.... funcionalidad
 - Sentido de seguridad... certificado contenido
 - Familiaridad... cara de producto, nombre y condición de cultivo.
 - Historia.. Entre montañas, agua natural, cultivo orgánico.
 - Consejo amigable... la mejor temporada, mejor manera de comerlo
 - Psicología para el ambiente... dioxina, material, ion negativo

• Ahora si no hace nada, usted está en la escalera que baja.

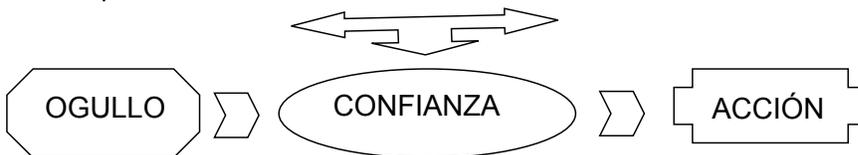
- Malos rumores se multiplican 23 veces.
- Buenos rumores se multiplican solo 6 veces.
- Historia oscura atrapa la energía en el área
- Si hay puntos fuertes, los puntos malos pueden reducirse de 10 a 9, 8 y aun 7.
- Extender buenas historias para iniciar la maquinaria.



Un mecanismo que haga girar la rueda es necesario

• ¿Esta usted orgulloso de su pueblo y su área?

- Encuentre qué le da orgullo.
- Compártalo con todos.
- Más buenas historias..., menos malas historias...
- Aceptamos el lado bueno de esto, todos.

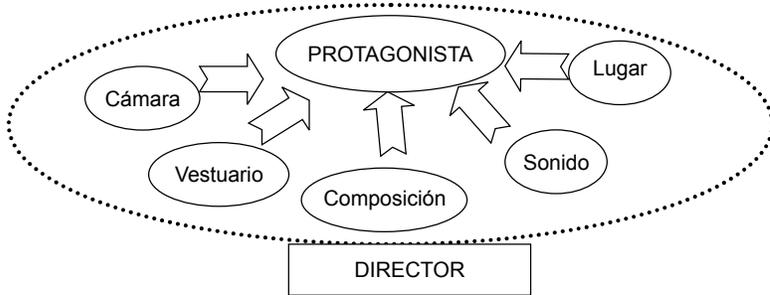


• Esencia del envío de información

- Ofresca artículos y programas, no dinero.
- Realce las marcas locales con la información.
- Haga que el valor sea aceptado mediante información. Conocerse por la influencia exterior.
- Técnica para llevar en un buen flujo
- Si no envía nada, no entrará información.
- Si no envía nada, no estará información.



• Reúna los deseos no solamente protagonistas, todo es una unidad



• Sistema de buena circulación de Kamikatsu



- **“TODAS LAS PERSONAS PUEDEN SER PROTAGONISTAS”**

Me gusta esta palabra.

Las personas de Kamikatsu que anteriormente no tenían ninguna oportunidad han encontrado un nicho finalmente y han estado trabajando arduamente. El otro día una señora de edad dijo mientras plantaba las semillas del arce: “Es verdad que yo no podré cosechar las hojas de estas semillas mientras viva. Pero yo estoy plantando mi sueño aquí. Yo me pregunto cuantos años tendré cuando esas semillas hayan crecido en arces maduros. Y yo cero que mis hijos y nietos estarán aquí para cosecharlo. Teniendo la fe en sus sucesores, las personas están trabajando hoy arduamente. El pueblo de Kamikatsu se ha vuelto un lugar donde las personas pueden estar verdaderamente orgullosas de nacer aquí.

Aun si busca en todo el mundo no encontrará trabajo tan agradable como este.

Si tiene oportunidad de viajar al Japon visitan el pueblo de kamikatsu, veran el trabajo de las activas ancianas, ellas nos están esperando.

Gracias Japón.





Bibliografía

- La política y el sistema administrativo del Japón. Hiroshi Matshita (Profesor emérito de la Universidad de Kobe) 15 de marzo de 2007.
- Concepto y método del desarrollo regional mediante el Desarrollo endógeno/ desarrollo participativo. Yoshiaki Nishikawa. 14/03/2007.
- Material de referencia para el curso de capacitación por País destinado a la República del Perú, 2006 “Presentación de casos de Desarrollo Regional en la Comunidad Autónoma.
- Programa de aceptar a los peruanos. Yoshio Yamada. Subjefe de la sección de Proyecto del departamento de administración general Ayuntamiento de Kora. 2007.
- Material proyecto Irodori. Entre las montañas, las sonrisas florecen en un pueblo. Preparado por el Sr. Tomoji Yokoishi, Presidente de Irodori S.A.2007
- <http://www.city.osaka.jp/shijo/>
- <http://www.biwa.ne.jp/~kouracho/>
- <http://wazuka.Kyoto-fsci.or.jp>

Datos bibliográficos de los autores

GLADYS FELICIA TRINIDAD NAVARRO, nació en Huasahuasi - Tarma, Realizo sus estudio en el Instituto Braw Secretariado Ejecutivo - Lima, en el Instituto British, Asistente de Gerencia - Lima. Laboro en el Grupo San Antonio de Tarma de 1974 a 1988, en el I.S.T. Santa Lucia - Tarma de 1999 - 2004, Desempeño cargo de Regidora de 1999 - 2002, en el Distrito de Acobamba.



Becado por el Gobierno Japonés al Curso “DESARROLLO LOCAL A TRAVES LOS CASOS EXITOSOS”. Japan International Cooperation Agency Japan. Jica Osaka Internacional Center. País de Japón 14 de marzo al 28 de marzo de 2007.

En la Actualidad fue elegida Regidora de la Municipalidad Distrital de Acobamba por el periodo 2007 - 2010 y viene trabajando a favor de la colectividad Acobambina y Tarmeña.

JEAN PAUL MORENO PALOMINO, nació en Tarma, realizo sus estudios primarios en la Escuela “José G. Otero”, secundarios en C.N San Ramón de Tarna, Titulándose como economista en la Universidad Nacional Daniel Alcides Carrion de Cerro de Pasco. Egresado de la Maestría de Finanzas y estudiante del Doctorado en Economía Universidad Inca Garcilazo de la Vega,



Laboró en la Municipalidad Provincial de Tarma con el Alcalde Humberto Miyazawa Nagay, en la Municipalidad Provincial de Yauli - La Oroya con el Alcalde Clemente Quincho Panes, ONG Servicios educativos promoción y desarrollo rural “SEPAR”,

Becado por el Gobierno Japonés al Curso “DESARROLLO LOCAL A TRAVES LOS CASOS EXITOSOS”. Japan International Cooperation Agency Japan. Jica Osaka Internacional Center. País de Japon 14 de marzo al 28 de marzo de 2007.

En la actualidad labora en el Congreso de la República como asesor, en el despacho del Congresista Ricardo Pando Córdova. También es Consultor en tributación municipal, gestión municipal, formulador y evaluador de proyectos de Inversión Publica acreditado por el Ministerio de Economía y finanzas del País.