

天皇誕生日

Tennō Tanjōbi

Natalicio de Su Majestad
el Emperador del Japón

23 de febrero de 2023

Deseos de un 2023 sosegado

Este 23 de febrero, Su Majestad Imperial cumple 63 años. Todos los miembros de la Embajada del Japón deseamos transmitirle nuestras más sinceras felicitaciones.

En los años recientes, la pandemia, las condiciones meteorológicas extremas debidas al cambio climático o la invasión a Ucrania han cambiado nuestro entorno y cotidianidad. Sin embargo, la Embajada del Japón en Bolivia desea impulsar el pedido de Su Majestad de trabajar por la paz mundial y que las personas avancen juntas, colaborándose y respaldándose mutuamente. Para ello, queremos continuar profundizando las excelentes relaciones entre Japón y Bolivia y seguiremos trabajando en acciones a favor de los ciudadanos de ambos países.

En octubre de 2022, en el Salón Matsu-no-Ma del Palacio Imperial, tuve el honor de recibir mis cartas credenciales como embajador extraordinario y plenipotenciario de manos de Su Majestad el Emperador. Antes de mi encuentro, supuse que era inadecuado mirar a los ojos a Su Majestad, pero un funcionario del Palacio me sugirió que mantuviera un contacto visual firme. De hecho, Su Majestad sosegó mis nervios con una mirada amable y una sonrisa suave.

Años antes, también tuve la oportunidad de conocer a Su Majestad, cuando visitó la Exposición Universal de Sevilla 1992 en su calidad de príncipe Heredero. En aquel entonces, formé parte del comité organizador del Día de Japón para esta exposición internacional, y todavía recuerdo vívidamente la afectuosa consideración de Su Majestad. Seguramente notó todos nuestros errores, dado que no teníamos experiencia en el protocolo de la Casa Imperial, pero

mostró su serena aprobación a todo el trabajo que realizábamos para los preparativos de ese evento. Creo que se trató de una de las actitudes de Su Majestad para mantenerse cerca de su pueblo.

Este 2023, el papel de Japón en el mundo se hará más importante, considerando que se convertirá en miembro no permanente del Consejo de Seguridad de las Naciones Unidas y, en mayo, acogerá la cumbre de los países industrializados que se celebrará en Hiroshima.

Por otro lado, Japón está proponiendo que la elaboración tradicional del sake japonés se incluya en la Lista del Patrimonio Cultural Inmaterial de la UNESCO en 2024. Por mi parte, trabajaré activamente desde mi puesto de embajador del Japón en Bolivia para apoyar a esta iniciativa.

En estas líneas, quise compartir con ustedes el sentir de Su Majestad.

Finalmente, me gustaría manifestar mis mejores deseos de prosperidad para la Familia Imperial Bolivia y de buena salud para todos ustedes.



Embajador ONOMURA Hiroshi



Su majestad el emperador Naruhito, rodeado por la emperatriz Masako y la princesa Aiko.

Natalicio de su majestad el emperador del Japón

¿Por qué Japón celebra el natalicio de su emperador? ¿Tiene Japón una fecha de fundación?



Representación del emperador Jimmu, en la portada del informe del primer censo de Japón, en 1920. Imagen de dominio público.

La mayoría de los países celebra su fiesta nacional conmemorando su fundación o independencia, pero Japón es parte de un minoritario grupo de países que celebra, como fiesta nacional, el cumpleaños de una persona.

Historia del emperador del Japón

Se puede rastrear a los ancestros históricos de su majestad imperial Naruhito hasta el emperador Kinmei, en el siglo VI de nuestra era, de quien hay certezas sobre su fecha de nacimiento, muerte o gobierno; o el emperador Ōjin, en el siglo III, de quien no se tiene datos, pero existe un consenso sobre su existencia. Si vamos más atrás, llegaríamos hasta el emperador Jimmu, descrito en las leyendas antiguas y recogidas en el *Kojiki* y el *Nihon Shoki*, los dos libros históricos más antiguos de Japón y que recogen las crónicas de los primeros cuarenta emperadores.

El primer emperador, Jimmu, habría gobernado del 660 al 585 a. C., sin embargo, no se trata de un dato histórico, sino mitológico.

Según cuentan estas crónicas legendarias, el emperador Jimmu fue tataranieta de

la diosa Amaterasu, diosa del sol, y nieto de Ninigi no Mikoto, quien bajó del cielo enviado por Amaterasu y su presencia permitió pacificar el oeste de Japón.

Los siguientes herederos continuaron la misión de pacificar los dominios de Amaterasu y se extendieron hacia el este de Japón. Luego de tener éxito, se erigió una capital para toda la nación y el líder de las expediciones de pacificación, Jimmu, ascendió como primer emperador de la nueva nación.

Para quienes no conocen la mitología japonesa, lo descrito arriba daría a entender que Japón tiene unos tres mil años, si se calculara la historia desde la llegada de Ninigi. Como dato interesante, la mitología o las leyendas dicen que Ninigi reinó por más de 318 000 años, y sus dos sucesores por inclusive más tiempo, hasta la llegada del emperador Jimmu.

¿Hubo alguna fundación de Japón?

Según las crónicas legendarias, el emperador Jimmu ascendió como emperador de la nueva nación el primer día del año 660 antes de nuestra era.



Sus majestades imperiales el emperador Naruhito y la emperatriz Masako.

En 1872, como parte de las reformas de la era Meiji, Japón cambió del calendario lunisolar al calendario gregoriano. Consecuentemente, el día después del 2 de diciembre del año 5 de Meiji (1872) no fue 3 de diciembre, sino 1 de enero del año 6 de la era Meiji (1 de enero de 1873, según el calendario gregoriano). Este cambio también influyó en el cálculo de la fecha del ascenso del emperador Jinmu, que comenzó a celebrarse cada 11 de febrero.

Sin embargo, desde un punto de vista científico, los historiadores no conocen ninguna fecha real del origen de la dinastía Yamato, que evolucionó hasta convertirse en el Japón de hoy.

Los nombres de las eras

Si somos estrictos con la mitología, el primer emperador fue Kan'yamato Iwa-rehiko no Mikoto. Únicamente fue llamado Jinmu tras su muerte.

En Japón, los reinados de los emperadores son identificados con un nombre específico. Por ejemplo, su majestad imperial Naruhito cumple su quinto año de reinado, y estamos en el quinto año de la era Reiwa. Un panel de expertos eligió el nombre de la era, que en español se podría

traducir como «bella armonía».

El padre del actual emperador es su majestad el emperador emérito Akihito, y su era se llamó Heisei.

El abuelo de Su Majestad, que en vida recibió el tratamiento de «su majestad imperial Hirohito», es referido hoy por su nombre póstumo: «el emperador Showa», tal como se llamó su era.

La celebración del natalicio del emperador

A partir de la entronización de su majestad el emperador Naruhito, el *Tennō Tanjōbi*, o Día del Natalicio del Emperador, se celebra cada 23 de febrero.

Su majestad imperial nació en 1960, y este 2023 cumplió 63 años.

Es el centésimo vigésimo sexto emperador del Japón, contando desde el mítico emperador Jinmu.

En Japón, el Día del Natalicio del Emperador se celebra con banquetes con ministros y representantes de diversos ámbitos, y ceremonias del té con los jefes de las misiones diplomáticas de varios países. En años anteriores, se invitaba al público al palacio para celebrar el cumpleaños del Emperador, pero en 2021 se

canceló la celebración para evitar la propagación de la COVID-19.

Importancia del emperador

La Constitución japonesa reconoce al emperador como un símbolo de la nación.

Si uno considera el origen de la familia imperial y la historia del propio país, ambos fundidos en una mitología milenaria, podrá reconocer sin duda el valor de este simbolismo para Japón.

De igual manera, el emperador acompaña a su pueblo en los momentos felices y duros, y mantiene una posición sensata sobre el acontecer del país. Este año, su saludo de año nuevo se enfocó en pedir por la felicidad y el desarrollo de todos.

Por otro lado, la Constitución también reconoce al emperador como símbolo de la unidad de su pueblo. Se dice fácil, pero se trata de una misión fundamental que requiere una meditación profunda sobre lo que debe hacer desde su posición de figura pública.

Alguien llamado a velar por la unidad de su pueblo no puede tomar a la ligera ningún acto o manifestación verbal. Debe mostrarse imparcial y al mismo tiempo apasionado por su gente. -



日本酒

En los registros históricos del siglo III, se describe a los japoneses como poseedores de un «gusto por el sake». También hay una crónica sobre las celebraciones del natalicio del emperador Konin, en el 775, y cómo sus súbditos le obsequiaron un banquete con su sake favorito. Para el 2024, Japón propuso que la elaboración tradicional de sake sea incluida en la Lista del Patrimonio Cultural Inmaterial de la UNESCO.

Los kanjis de arriba dicen «nihon-shu», que significa «bebida alcohólica japonesa». El kanji «shu» (酒) también se lee «sake», un término conocido en Latinoamérica.

En esta sección les enseñaremos los aspectos básicos del sake, para que puedan entender (y ojalá percibir) las sutiles diferencias entre botella y botella.

El sake

El *nihon-shu*, o simplemente sake para los hispanohablantes, es una bebida alcohólica que se elabora a partir del fermentado del arroz en agua.

El arroz

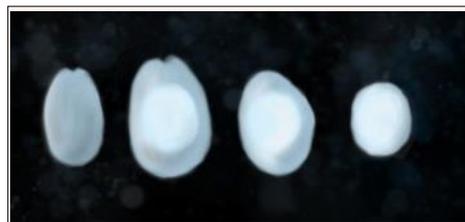
Hay granos de arroz apropiados para elaborar sake, generalmente más grandes

que los consumidos en la comida japonesa. Hay casi un centenar de variedades de arroz para hacer sake.

Usualmente, se busca un grano con *shimpaku*. Al observar un grano de arroz a contraluz, este es translúcido. En algunas variedades, cada grano tiene un núcleo blanquecino visible: este es su *shimpaku*, que significa «corazón blanco». Se dice que un buen sake proviene de un grano con un buen *shimpaku*. Tal vez por esto, las variedades de arroz yamadanishiki y gohyakumangoku dominan el 60 % de la producción total.

Grado de pulido de arroz

El *seimai-buai* es un dato que encontrarás en toda etiqueta de sake. Se trata del grado de pulido de los granos de arroz. Un valor del 70 % significa que se ha pulido el



De izquierda a derecha: grano de arroz para comida, grano integral con *shimpaku*, grano pulido al 70 % (*seimai-buai* de 70 %) y grano con *seimai-buai* de 40 %.

arroz integral original hasta quitarle un 30 % de su peso. En este caso, cada grano de arroz todavía mantiene una forma alargada y característica del arroz. En cambio, un pulido al 40 % de *seimai-buai* logra pequeños granos esféricos, parecidos a perlas diminutas.

La idea detrás del pulido es aumentar la presencia relativa del *shimpaku*.



Alcohol *jōzō*

Además del agua, el arroz y el *koji* (un arroz especial para fermentar la levadura del sake), hay variedades de *nibon-shu* que incluyen alcohol fermentado de caña, denominado alcohol *jōzō*.

Algunos sakes no tienen alcohol *jōzō*, otros solo utilizan una pequeña cantidad para ofrecer un sabor distinto y hay sakes que pueden llegar a tener hasta un 50 % de alcohol *jōzō* sobre el peso original de arroz, para lograr un sake ligero. Todo depende del sabor que le quiera dar el fabricante. La mayor parte de los sakes premiados en concursos balancean el sabor del *jōzō*.

Contenido alcohólico

Por ley, un *nibon-shu* o *seishu* tiene una graduación menor a 22 grados. Hay casas que producen bebidas que llegan hasta un 46 %, usando el mismo proceso para el sake, pero sus productos entran en la categoría de «licores».

Generalmente, encontrará botellas de *nibon-shu* con una graduación de alcohol

entre el 15 % y el 16 %, aunque también hay sakes enfocados en quienes prefieren una bebida más ligera, entre 6 a 8 grados.



Designaciones especiales

Dependiendo del tipo de arroz y del sistema de elaboración, los sakes pueden obtener alguno de los tres tipos de denominaciones: *ginjō*, *junmai* o *honjōzō*. Desde estas tres se desprenden otras denominaciones, como *daiginjō* (gran *ginjō*), *junmai-ginjō* (combinación de ambos) o *tokubetsu honjōzō* (*honjōzō* especial), entre otras.

A continuación, una pequeña pauta para que conozcan las características de estas tres designaciones.



Ginjō. El pulido del arroz llega entre el 50 % y el 60 %. Se fermenta a baja temperatura durante mucho tiempo. Tiene la fama de requerir manos expertas y es el arquetipo del arte de elaborar sake.



Junmai. Su característica es que no usa alcohol *jōzō*. En otras palabras, es un sake de puro arroz, aunque también puede contener *koji*.



Honjōzō. Sí incluye alcohol *jōzō* para crear un gusto más suave o liviano. La mayor parte de los sakes incluyen *jōzō*.

El aporte de una japonesa a la difusión del café boliviano

Conectando al mundo a través de una pasión

Entrevistamos a Mai Suzuki, de la plataforma Typica, dedicada al comercio directo del café en varios países. Nos regaló su sonrisa durante toda la charla. Se notó su amor por Bolivia y su gusto por lo que hace: en sus propias palabras, conectar al mundo a través del café.



¿ Hay negocio en el café? Para responder la pregunta, uno puede ir por dos caminos: pensar en las estrategias para exportar café a países como Japón o enamorarse de las historias que cuentan quienes tuvieron éxito. Hoy les contamos nuestra conversación sobre el segundo camino.

Una de las reflexiones que suelen repetir los expertos en comercio o cooperación es que, para poder exportar a países con mercados grandes, no hay otra manera que asegurar altos volúmenes de pro-

ducción y con una calidad estable. Por ello, muchas iniciativas de pequeños productores son descartadas desde el inicio, ya que no producen ni para llenar la pequeña parte de un contenedor. Sus unidades de medida son los kilogramos, mientras la de los grandes mercados son los contenedores de 18 toneladas.

En 2016, un grupo de tostadores japoneses de café quiso ayudar a caficultores cubanos para mejorar sus capacidades de exportación. Inicialmente, se trató de una idea basada en el clásico concepto de agrupar a varios productores para que

pudieran cumplir con las cantidades requeridas por la demanda en los países de destino. Cuando el proyecto comenzó a funcionar, el huracán Irma, uno de los más violentos de las últimas décadas, hizo añicos todo el proyecto.

Este huracán, ocurrido entre agosto y septiembre de 2017, fue el epílogo de una serie de aflicciones que enfrentaban los productores de café. A pesar de que el proyecto funcionaba, el precio que recibían los productores era muy bajo: alrededor de ocho centavos de dólar por kilogramo. Agobiados por esta realidad y el



desenlace del huracán, estos japoneses estudiaron alternativas para ayudar a los caficultores. Su sueño, aunque suene trivial, fue que querían cambiar el mundo para los caficultores.

Un golpe del destino para conectar al mundo

Mientras aquello ocurría en Cuba, Mai Suzuki, una japonesa que creció en Bolivia, buscó algún buen café boliviano para obsequiarlo a sus amigos en Japón. Es una costumbre japonesa regalar algo cuando se va de visita, y los japoneses que viven en Bolivia acostumbran comprar sal o café, dado que son dos productos, que, si bien son universales (la sal o el café), son también únicos (de Uyuni o de Bolivia).

A Mai siempre le gustó el café, pero no lo conocía tanto como ahora. En ese entonces, pensó que sería buena idea ir a buscar algún café premiado en el torneo del Café Presidencial Evo Morales Ayma.

Así recibió el primer golpe del destino.

Durante su búsqueda, conoció a tres compradores japoneses que habían llegado a Bolivia buscando cafés interesantes. Se hicieron amigos de Mai y rápidamente surgió la idea de viajar juntos a Honduras, para visitar algunas fincas.

Mai fue como traductora, dado que domina el japonés y el español.

Al llegar a la primera finca, se enteró que los japoneses ya llevaban diez años comprando café de estos productores. Los saludos fueron familiares, como los que suelen darse los viejos conocidos. Sin embargo, durante la conversación, la primera con una intérprete, los japoneses y los hondureños pudieron compartir varias ideas que no habían logrado transmitirse antes. A veces, hay que medir el valor de un intérprete en términos de cuánto acerca a las personas. Ese día, Mai sintió que había conectado a ambos hemisferios del mundo.

La sensación agradable que tuvo en este viaje la motivó a conocer más sobre el café. Comenzó a estudiar cuanto estuvo a su alcance: se inscribió a cursos de barismo y cata, y conoció a amantes y entusiastas del café. Luego se animó a viajar a Yungas y otras regiones cafetaleras de Bolivia, para conocer a los productores en persona, repitiendo su experiencia en Honduras.

El modelo de Typica

A finales de 2019, los japoneses que intentaron su proyecto en Cuba idearon

un nuevo modelo de negocio, basado en una plataforma en línea de comercio directo. La llamaron Typica —igual que la variedad del grano, del que se dice es el más cercano a la semilla originaria—, como una manera de simbolizar su deseo de aproximarse a las raíces o esencia de las cosas.

No se trata de una idea meramente simbólica. De hecho, la fortaleza del modelo de trabajo de Typica consiste en el contacto directo que se logra entre los caficultores y los tostadores. En un sistema clásico de comercio internacional, los dueños de una tostadería en Tokio difícilmente conocerían a un productor de café en Yungas de La Paz. Solo los intermediarios conocen a los extremos de la cadena comercial.

Por otro lado, el contacto directo con los productores permite a los tostadores en Japón explicar más detalles sobre el café que preparan. Ya no se trata tan solo de aromas, cuerpo o sabor, sino de una conexión más próxima con los caficultores y las historias que hay detrás.

La pandemia y el segundo golpe del destino

Los muchachos de Typica ya tenían su idea clara: para que la plataforma funcio-

nara, tenían que salir de Japón y buscar sus contactos en las zonas productoras.

En ese momento llegó el segundo golpe del destino: la COVID-19.

En Bolivia, como en todo el mundo, los inicios de la pandemia estuvieron llenos de incertidumbre y miedo. Las medidas tomadas por casi todos los gobiernos afectaron al comercio, y los caficultores bolivianos no fueron la excepción.

En su búsqueda de alternativas, los dueños de las fincas comenzaron a llamar a Mai para ver si conocía a alguien dispuesto a comprarles café en un momento de pandemia. Para ayudar a sus amigos, Mai llamó a sus conocidos, como por ejemplo a aquellos con quienes viajó a Honduras.

Mientras tanto, en el otro lado del mundo, Ayane Yamada y Masashi Goto, los fundadores de Typica, buscaban a alguien que los pudiera ayudar en Bolivia, adonde pensaban ir para buscar fincas. Mai no sabe cómo operó el destino, pero recibió una llamada de los fundadores.

El impacto de un modelo pensado en la gente y basado en la pasión

Hoy, la plataforma Typica tiene tres años de vida y trabaja en 32 países. Solo en Japón, tiene a más de cuatrocientos tostadores y locales de café registrados, y en Bolivia hay nueve fincas participantes.

Para que el modelo de trabajo sea sostenible, se debe garantizar un buen precio para los caficultores. De otro modo, no habría cumplido el objetivo inicial de los fundadores. Por otro lado, asegurar un buen precio garantiza la provisión de granos de calidad para las próximas cosechas.

Otro aspecto atractivo del modelo es que los productores pueden mostrar su propia marca o distintivo, ya que no se trata de un sistema de acopio, en el que todos los granos se mezclan. Cada uno comercializa su producto con su estilo, sabor y marca.

Además, el sistema consiste en que se envía muestras de los granos a los potenciales compradores, para que sea más fácil definir un precio basado en la calidad per-

cibida.

Antes de este modelo, los productores bolivianos vendían su café en los sistemas de acopio mezclado, obteniendo unos cinco dólares por kilogramo, sin excepción. Con el modelo de Typica, obtienen, como mínimo, unos ocho dólares. También hay casos exitosos que superan los veinte dólares y algunos excepcionales que superan los cien dólares.

Desde el punto de vista de los compradores, se hacen de granos diferenciados a un precio razonable, con la certeza de haberlos probado con anticipación. Sin duda, es la cualidad diferenciadora de un modelo diseñado por amantes del café.

El cambio de mentalidad

Mai dice que, antes de la entrada de Typica, los productores guardaban sus secretos para la producción de buenos granos. Al vivir de un sistema de «produce más para ganar más», no les interesaba tanto la calidad. Hoy, en cambio, nota que el incentivo de los caficultores participantes es el de mejorar la calidad general del





café boliviano, dado que los beneficia directamente. Una mejor imagen del café boliviano ayuda a posicionar su propio café. Por esta razón, ha sido testigo de varios ejemplos en los que los productores ayudaron a otros caficultores a mejorar su café.

Otro de los cambios observados fue el carácter de los caficultores. Ahora que conocen lo que busca del comprador y, en algunos casos, de alguna tostadora específica. Los participantes de la plataforma hablan con más confianza sobre la calidad de su propio café, basados en su conocimiento sobre lo que gusta y lo que se demanda.

Sin embargo, esto no fue un resultado inesperado. De hecho, la plataforma organizó encuentros entre productores y compradores. En una ocasión, los tostadores extranjeros vinieron a Bolivia. En otra, los caficultores de Bolivia y de otros países fueron invitados a Japón.

Gracias a estos encuentros, los tostadores japoneses dicen que pueden ver el rostro de sus amigos productores en el

café que sirven a sus clientes, y los productores bolivianos saben cómo pueden ayudar a sus amigos baristas japoneses a posicionar un mejor café de especialidad.

Nuevo esquema de cooperación

Considerando que asegurar la calidad es indispensable para cerrar buenos negocios, los productores deben invertir tiempo y recursos para mejorar su granos.

Sin embargo, acceder a préstamos es difícil para la mayoría de ellos. Por eso, Typica ha innovado un esquema de cooperación que consiste en prestar dinero a los caficultores con gran potencial de mejora.

Entre los ejemplos del éxito de este esquema hay uno en Bolivia. Uno de los productores afiliados se compró un sistema de almacenamiento de granos y una secadora, y ganó el primer lugar en la Tasa Presidencial. No solo mejoró su calidad y afianzó la imagen de su finca, lo que le permite mejorar sus ingresos, sino que también puede pagar el préstamo con los productos de sus cosechas futuras.

Mensaje final

¿Qué es lo que más recuerda Mai de toda esta experiencia?

En 2018, Mai viajó a un torneo de café en Estados Unidos. No había ni un solo café boliviano.

Luego, cuando conoció a uno de los caficultores bolivianos y habló de esta ausencia, ambos comenzaron a hablar de sus sueños. En ese entonces, Mai todavía no había conocido a Typica, pero lanzó a su amigo una promesa: «iremos algún día».

Unos años después, cuando se realizó el viaje organizado por Typica para acercarse a los caficultores con los tostadores, a finales de 2022, este productor le dijo, ya en Tokio: «me acuerdo lo que dijiste... lo cumpliste». Estando en Japón, con sus clientes extranjeros, su amigo sintió que había cumplido su sueño.

Por su parte, Mai comprendió que había conectado, nuevamente, al mundo a través del café.



Otra de las actividades de Mai es enseñar a los entusiastas en Bolivia a degustar el café. Para ello, utiliza los granos que va encontrando y seleccionando en sus viajes, aunque en pequeñas cantidades. Cree que el nombre de sus bolsas no es muy original, aunque creemos que es perfecto para identificar a su autora: el café se llama MaiMai.

Cooperar desde una embajada

Este año, dos colegas nuestros culminan su carrera en la Embajada del Japón. Aprovechamos su larga trayectoria para que nos describieran el trabajo dentro de una oficina dedicada al desarrollo.

Les presentamos a Kenji Motegi y Junko Kimura, ambos de la sección de cooperación de la Embajada del Japón en Bolivia. Después de trabajar varios años con proyectos de la cooperación japonesa, llegó el año que marca el final de una etapa en sus vidas.

A pesar de sus largos años de experiencia en la Embajada, Junko es una de las funcionarias más sencillas y siempre está a disposición de quien requiera su ayuda o consejo. Según Kenji, jefe de cooperación de la Embajada, Junko es su «jefa en la sombra» y la mamá de la sección de cooperación.

Por su parte, Kenji es uno de los diplomáticos con más tiempo en la historia de la embajada en Bolivia. Está casi seis años —generalmente, nuestros diplomáticos están entre dos a cuatro— y se caracteriza por sus opiniones francas, su gran



Junko Kimura, asesora de la sección de cooperación de la Embajada del Japón



Kenji Motegi, jefe de cooperación de la Embajada del Japón

corazón y su buen humor.

El camino hacia la embajada

Junko llegó de Japón a mediados de los ochenta para trabajar como investigadora en la Embajada, un puesto que ofrece la oportunidad a jóvenes académicos japoneses de profundizar sus estudios. También estuvo a cargo de la oficina de asuntos culturales, donde construyó recuerdos, como el traje morado e impecable del presidente Víctor Paz, la bondad de la promotora del cine boliviano Amalia Gallardo, el silencio de Yolanda Bedregal o las charlas con Huáscar Cajías o Néstor Taboada Terán.

También pasó por el área administrativa de la embajada y, desde 2004, trabaja en la sección de cooperación.

Por su parte, Kenji resignó su sueño de viajar por el mundo como baterista en una banda de rock, según dice, porque reconoció su falta de talento. Por ello,

decidió viajar por el mundo como cooperante. Primero se hizo voluntario en pesquería de la Agencia de Cooperación Internacional del Japón (JICA). Durante estos primeros años, su vida se llenó de anécdotas, como la de todo cooperante que viaja por el mundo... aunque tal vez un poco más que el promedio, dado que recibió un disparo en Acapulco y en otra ocasión tuvo que remar durante cinco horas para buscar ayuda y rescatar a sus compañeros que se habían quedado a la deriva en el mar. Según cuenta Kenji, en la misma época fue capturado por una hondureña, quien hoy es su esposa.

Después de la JICA, Kenji pasó a una agencia llamada Japan International Cooperation System (JICS), especializada en la ejecución de proyectos de la cooperación del Gobierno japonés. Llegó a Bolivia en 2017 como jefe de la sección de cooperación de la Embajada del Japón.

Las oficinas de cooperación

Cuando se habla de la cooperación japonesa, se piensa en la JICA. Esto es normal, considerando que es una de las agencias de cooperación más grandes del mundo. Está a cargo de operar la asistencia oficial para el desarrollo (AOD) que ofrece Japón al mundo, excepto un esquema de trabajo manejado por las embajadas.



La JICA también está presente en Bolivia, y muchos de sus proyectos son conocidos: el aeropuerto de Viru Viru, la carretera que conecta Patacamaya con Tambo Quemado, hospitales, el criadero de truchas del lago Titicaca y más de una centena de proyectos de larga escala.

En cambio, las embajadas, que son los puentes entre los gobiernos, suelen tener una pequeña oficina de cooperación, que coordina con la JICA y busca materializar los acuerdos formales. En el caso de las embajadas japonesas, estas oficinas de cooperación también están a cargo de la APC, que es una forma abreviada de *asistencia*



tencia financiera no reembolsable para proyectos comunitarios de seguridad humana, un esquema de cooperación que otorga recursos económicos para financiar iniciativas de pequeña escala. Solo en Bolivia, la APC está cerca de llegar a los setecientos proyectos. La mayor parte de los proyectos que piden los municipios y organizaciones sin fines de lucro a la embajada están enfocados a mejorar la educación y la salud, aunque hay muchos otros sectores que se benefician con este esquema.

Dinamismo de la cooperación

Junko percibe que la cooperación está bajando su intensidad en Bolivia. Por una parte, el trabajo de la oficina de cooperación de la embajada es cada vez menor, considerando que la JICA se hace cargo de casi todo el trabajo operativo. Por otra, cada vez hay menos firmas de convenios de cooperación para proyectos, salvo el momento de la pandemia, que intensificó el trabajo de la mayoría de los cooperantes.

Por otro lado, a Junko le da la impresión de que los cooperantes se han hecho menos visibles en los medios de comunicación. Lo dice alguien que monitorea los medios para analizar las tendencias en la cooperación. Al respecto, ya no es común encontrar artículos de prensa sobre la entrega de equipos u obras financiadas con recursos de la cooperación. Sin embargo, lo cierto es que la cooperación internacional continúa trabajando en Bolivia, y seguramente continuará.



El trabajo, desde dentro

Desde fuera, el trabajo de una Embajada se ve siempre interesante: reuniones con autoridades, contacto constante con Japón, proyectos que hacen noticia, convenios de importancia que se suscriben de cuando en cuando...

Consideramos que lo anterior es cierto, y recibimos comentarios de personas que quisieran trabajar en un lugar así.

Desde dentro, y pidiendo franqueza total, preguntamos a Kenji y Junko cuáles son los proyectos que más recuerdan.

Al respecto, Kenji suele mencionar que los proyectos que mejoran al acceso al agua son los que le llenan el alma. Siente que el resultado de cualquier proyecto que transporta agua a las comunidades tiene un gusto diferente. Dice que la alegría de quienes ven brotar agua desde un grifo, propio o compartido, genera una sensación inigualable. A Kenji le gustan los proyectos con un impacto palpable.

En cuanto a Junko, su memoria es un registro detallado de muchísimos proyectos, y se acuerda especialmente de los más problemáticos. También se acuerda de sus interminables horas evaluando y traduciendo cientos —literalmente cientos— de proyectos o redactando informes hasta el amanecer. Ya no se trabaja así. Evidentemente el ritmo de la cooperación bajó.

Trabajar con los bolivianos

Una de las mayores debilidades de las instituciones públicas bolivianas es su excesiva rotación de personal. Esto afecta su capacidad de avanzar en sus políticas públicas o en el fortalecimiento de sus sistemas de trabajo. Cuando Junko habló sobre los proyectos problemáticos, algunos tienen relación con esta debilidad, aunque los más complejos se relacionaron con el tratamiento impositivo para los proyectos de cooperación.

Por su parte, Kenji suele decir que si un país tuviera instituciones sólidas no necesitaría de la cooperación internacional. Con su característico buen humor, suele concluir que los cooperantes no deben quejarse por la debilidad institucional de los países receptores, dado que es su entorno cotidiano.

A pesar de esta debilidad, el trabajo con los funcionarios bolivianos suele estar lleno de satisfacciones. Los bolivianos suelen suplir la falencia institucional con una dedicación extraordinaria.

Junko recordó varios nombres de personas a las que llegó a estimar. Se trata de personas que la ayudaron a buscar soluciones y que no escatimaron esfuerzos

para que la cooperación fluya. Algunas de ellas ya nos dejaron en esta vida, pero supieron construir un puente sólido para que fluya la relación de Bolivia con Japón.

Se dice que, al final del camino, las relaciones entre los países son construidas sobre la base de las relaciones entre las personas.

¿Cómo es Bolivia?

Kenji valora la seguridad que percibe en Bolivia. Suele llamar la atención a los voluntarios jóvenes que tienen a Bolivia como su primera misión. Les critica su costumbre de caminar solos por las noches, mirando sus celulares o con la cartera en el brazo. Les dice que hay pocos países en el mundo que son así y que no crean que será fácil en otros lugares. Bueno, lo dice alguien que recibió un balazo en el abdomen y, gracias a ello, se encargó durante algunos años de la seguridad de los cooperantes técnicos.

Por su parte, Junko, quien ya vive dos décadas en Bolivia, fue testigo de varias transformaciones sociales y económicas. Ya no lucha contra la tierra y el polvo que invadían su casa en Cochabamba —la ciudad progresó mucho— y valora la tendencia positiva hacia la inclusión.

Ambos, Kenji y Junko, creen que Bolivia tiene un gran potencial. Sin embargo, les preocupa la división de todas las opiniones en dos bandos. Desde fuera, ven a dos grupos con sus aspectos destacables y criticables, como cualquier colectivo humano, y que no están logrando encontrar un camino por el que puedan caminar juntos.

El futuro de la cooperación a Bolivia

Poco a poco, Bolivia se está graduando de varios esquemas de la cooperación japonesa. Por otro lado, la economía de Japón ya no es tan robusta como hace unas décadas y se espera que Bolivia siga creciendo.

Con este panorama, los dos cooperantes que se jubilan este año esperan que pase el tiempo de la asistencia oficial para el desarrollo (AOD) y llegue el de los negocios y el comercio.

Este nuevo camino, sin duda, será la misión de los sucesores de Junko y Kenji.

Gracias a ambos por cooperar a la cooperación y por construir tantos puentes de amistad entre Japón y Bolivia.

