

# Інформаційний бюлетень Українсько-Японського Центру НТУУ «КПІ»

Том №2, випуск №2, вересень-грудень 2011

## Зміст

- Особливості японського Різдва 1
- Привітання посла Японії в День народження імператора Японії 2
- Виклики тенденції «сильної ени» 4
- Передноворічна співоча битва 6
- Новини Українсько-Японського Центру НТУУ «КПІ» 7
- Анонс подій Українсько-Японського Центру НТУУ «КПІ» 10

## Особливості японського Різдва



Японія не є традиційно християнською країною. Відповідно до Всесвітньої книги фактів ЦРУ, лише декілька відсотків населення Японії є християнами (незважаючи на те, що християни є третьою за величиною групою вірян в країні після синтоїзму та буддизму). А тому, Різдво в Японії є не релігійним святом, а радше святом Санта Клауса та Різдвяної ялинки.

Прогулюючись містом цієї пори року, Ви неодмінно усюди побачите неймовірно красиву ілюмінацію. Відвідуючи «сто-єнові» магазини (*де можна придбати безліч різноманітних товарів за 100 єн, що приблизно дорівнює 10 грн. – прим. автора*), покупці знайдуть усі види дрібних прекрас до свята.

У центрі уваги на Різдво знаходяться діти, які отримують подарунок від Санта Клауса, та закохані пари. Хочу відмітити, що характерною особливістю Різдва в Японії є те, що це свято є святом закоханих подібно до Дня Св. Валентина. Багато пар святково вдягаються та влаштовують побачення в ресторані за розкішною вечерею для відзначення початку святкового сезону.

В Японії традиційним на Різдво є різдвяний пиріг. Ви можете замовити різдвяний пиріг у місцевому магазині або пекарні, які в цей час переповнені вражаючими ароматами. Оскільки в Японії презентація їжі має надзвичайно велике значення, кожний різдвяний пиріг є справжній витвором мистецтва. І Ви, безперечно, знайдете саме той різдвяний пиріг, зовнішній вигляд якого задовольнить будь-який, навіть найбільш вибагливий смак, та зробить Вас щасливими, а Ваше свято неповторним!

*Ximowii HAKAMURA*





## Привітання посла Японії в День народження імператора Японії

6 грудня в одному з готелів Києва відбувся урочистий прийом, організований Посольством Японії в Україні з нагоди Дня народження імператора Японії Акіхіто. Пропонуємо Вашій увазі святкову промову пана Саката, новопризначеного посла Японії в Україні:

*Доброго вечора, Поважні гості,  
Пані та Панове!*

Я надзвичайно радий бачити Вас на прийомі з нагоди нашого Національного дня, Дня Народження Його Величності Імператора Японії, Акіхіто.

Мені дуже приємно бачити Вас усіх сьогодні.

23 грудня цього року, Імператору настане 78 років.

На початку минулого місяця Імператор трохи застудився, але скоро одужав і вже минулого тижня повернувся до своїх офіційних повноважень.

Я приїхав до Києва, як новопризначений Посол Японії в Україні 10 жовтня цього року і передав Вірчі Грамоти Його Високоповажності Президенту України Віктору Януковичу 16 листопада.

Говорячи про мою попередню кар'єру, вона була доволі довгою, адже я працював у сфері науки, технологій, освіти, культури та спорту в уряді Японії.

Саме тому, я, особисто, є глибоко вмотивованим якомога краще використати результати своєї кар'єри та зв'язків, а також рішуче налаштований служити для подальшого розвитку дружніх відносин між Японією та Україною.

Уже минуло майже 9 місяців з часу,

коли Японія пережила небувалу трагічну катастрофу, Великий східнояпонський землетрус і цунамі, а також вибухи на атомній електростанції «Фукушіма-1» у березні.

Тоді, Україна відреагувала однією з найперших. Не лише Уряд, але й багато простих громадян України висловили співчуття та запропонували нам свою люб'язну допомогу.

Від імені Уряду та японського народу, дозвольте висловити свою щирю подяку за усю надану допомогу від України.

Японія з її єдністю народу буде продовжувати докладати усі можливості для відновлення та відбудови країни. Оскільки, одним з найвищих пріоритетів є якнайшвидше відродження Японії.

Озираючись назад, цього року, ми мали надзвичайно важливу історичну переломну подію.

У січні відбувся візит Його Високоповажності, Президента України, Віктора Януковича до Японії. І разом з Прем'єр-міністром Японії було підписано «Спільну заяву про японсько-українське глобальне партнерство». На основі даної Спільної угоди, наша двостороння кооперація проходить дуже добре, для прикладу, зазначу декілька подій: проведення 3-го спільного засідання

комітету Економічної Співпраці, початок переговорів про угоди інвестицій, прогрес першого проекту єнового кредиту «Проект реконструкції державного міжнародного аеропорту Бориспіль», розвиток співпраці за Схемою Зелених Інвестицій відповідно до Кіотського Протоколу, проведення 2-го засідання японсько-української комісії з питань науково-технічного співробітництва, здійснення візитів делегацій з Японії до ЧАЕС, постійне впровадження проектів Безпеки Людини КУСАНОНЕ, розвиток співпраці між ГУАМом та Японією, відзначення 40-річчя встановлення побратимських відносин між Києвом і Кіото, та багато інших.

На додаток, хотів би сказати, що 26 січня 2012 року Японія та Україна відзначатимуть 20-річчя заснування дипломатичних відносин. З цієї нагоди, ми пла-

нуємо проведення ряду культурних заходів у Києві та Токіо.

Я переконаний, що важливі відносини між Японією та Україною мають розвиватися й надалі в усіх сферах та на всіх рівнях, як урядових, так і громадянських.

На завершення, дозвольте мені ще раз висловити свою найглибшу вдячність Вам усім за надзвичайно важливу підтримку постраждалим під час березневої катастрофи.

Ці зв'язки між Японією та Україною, так само як і з міжнародною спільнотою будуть назавжди у пам'яті японського народу.

Дуже дякую.

*Тоїчі САКАТА*

### **Біографічна довідка**

<b>Ім'я</b>	Тоїчі САКАТА
<b>Нинішня посада</b>	Надзвичайний та повноважний посол Японії в Україні
<b>Дата та місце народження</b>	24.11.1948, м. Осака, Японія
<b>Освіта</b>	1972, бакалавр інженерії, Токійський університет 1974, магістр інженерії (машинобудування), Токійський університет 1979, магістр факультету менеджменту, аспірантура ділового і державного управління, Корнельський університет
<b>Професійна кар'єра</b>	
Квітень 1974	Японське агентство науки і технології
Липень 1985	Перший секретар Посольства Японії в США
Червень 1990	Директор відділення атомного палива Японського бюро атомної енергетики (Японське Агентство науки і технології)
Червень 1993	Директор відділення космічних стратегій бюро досліджень і розробок (Японське Агентство науки і технології)
Липень 1995	Радник Інституту фізичних і хімічних досліджень (RIKEN)
Червень 1996	Директор загальної координації у секретаріаті міністра (Японське Агентство науки і технології)
Січень 2001	Заступник директора Бюро сприяння розвитку наукових досліджень Міністерства освіти, культури, спорту, науки і технологій Японії
Січень 2003	Заступник генерального директора, міністерський секретаріат Міністерства освіти, культури, спорту, науки і технологій Японії
Липень 2003	Генеральний директор Бюро досліджень і розробок Міністерства освіти, культури, спорту, науки і технологій Японії
Липень 2005	Виконавчий директор Інституту фізико-хімічних досліджень (RIKEN)

(продовження)

Липень 2007	Генеральний директор, міністерський секретаріат Міністерства освіти, культури, спорту, науки і технологій Японії
Липень 2008	Заступник міністра Міністерства освіти, культури, спорту, науки і технологій Японії
Липень 2009	Перший заступник міністра Міністерства освіти, культури, спорту, науки і технологій Японії
Вересень 2010	Старший радник Міністерства освіти, культури, спорту, науки і технологій Японії
Жовтень 2010	Радник Президента Японського агентства науки і технологій

## Огляд сучасної тенденції «сильної єни»

Преса Японії визначає катастрофу 11 березня разом з аварією на атомній станції, скорочення запасів електроенергії, спричинених катастрофою, та довготривалу тенденцію «сильної єни» як «три удари японської економіки». Дійсно, економіка Японії переживає серйозні проблеми та робить усе можливе для подолання існуючої ситуації. У цьому випуску, я спробую розказати, як я бачу тенденцію «сильної єни».

Станом на 14 грудня 2011 року (час, коли я писав цю статтю) обмінний курс японської єни становив 77,97 єн за 1 американський долар та 101,55 єн за 1 євро (прим. дані Центробанку Японії). На графіку представлена тенденція зміни обмінного курсу єни починаючи з 1973 року, і є очевидним, що за останній час єна різко зросла. Відповідно до повідомлень у пресі та ЗМІ, єна помітно зміцніла, в основному, за рахунок проблем в економіці США та Європи. Здається, знадобиться ще певний час для повернення американської та європейської економік у благоприємний стан, і нам необхідно бути готовими до того, що тенденція «сильної єни» продовжиться ще на деякий час.

Обмінний курс, передбачений японськими промисловими компаніями на початку 2011 року, становив близько 82 єн за доллар США та 115 єн за євро. Вплив, який матиме сучасна сильна єна на дохід

та прибуток, є неминучим. Багато з підприємств електронної промисловості, що є однією з основних сил в економіці Японії, перевели свої виробничі потужності за кордон, диверсифікувавши свої ланцюги постачання. Більше того, цикли виробництва їхньої продукції є короткими. А тому, можна сказати, що такі підприємства є гнучкими та сильними відносно змін в обмінному курсі єни.

Однак, з іншого боку, автомобільна промисловість, що є іншою основною силою в економіці Японії, серйозно страждає від нещодавніх обмінних курсів. Повідомляється, що Тойота втрачає 30 млрд. єн із зростанням 1 єни в обмінному курсі. Бізнес процвітання японської економіки після вибуху економічної бульбашки, завжди ініціювалося експортом. Більшість торгових операцій як всередині країни, так і за її межами базувалися і продовжують базуватися на іноземній валюті, а тому умови торгівлі (ціна експорту порівняно з ціною імпорту), в основному, погіршилися в умовах тенденції сильної єни, що, безумовно, негативно впливає на економіку Японії.

Результати дослідження, проведеного на 61 провідному підприємстві Японії цього літа щодо ситуації, що виникла під впливом сильної єни, свідчать, що 41% зазначених підприємств «отримують комплектуючі з-за кордону» як контрзахід

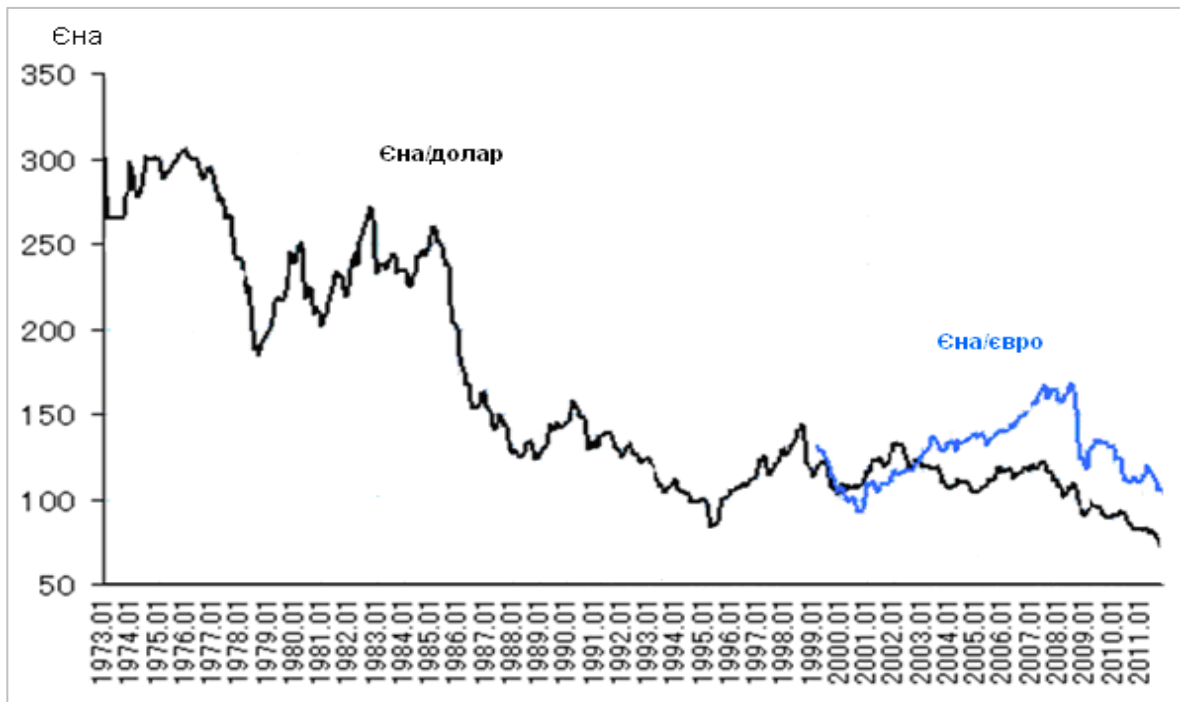


Рис. 1. Тенденція зміни обмінного курсу єни, 1973-2011 (IMF, Principle Global Indicators)

проти ситуації з сильною єною, а 23% зазначених підприємств «переводять виробничі потужності та/або дослідницькі бази за кордон». Результати подібного дослідження для 93 малих та середніх підприємств показали, що 73% підприємств стурбовані «зменшенням прибутку», спричиненого «вимогами клієнтів (великі компанії) щодо скорочення цін», а 28% підприємств намагаються «налагодити виробництво за кордоном» як один з контрзаходів в даній ситуації. Не залежно від розміру підприємства, велике воно чи середнє-мале, перенесення виробничих потужностей за кордон є неминучим трендом, що може призвести до занепаду однієї з основних характеристик структури «японських ремесел (виробництво)», що ґрунтується на пліч-о-пліч співробітництві між японськими підприємствами.

Якщо ціни на імпорт ресурсів та сировини зменшаться за рахунок сильної єни, то очікується, що умови торгівлі для Японії покращаться. Однак, насправді, експортні ціни були затиснуті набагато більше, ніж переваги від низьких імпортних, а тому умови торгівлі погірши-

лися. Коротко кажучи, японські підприємства змушені продовжувати свої зусилля заради підтримання низьких експортних цін через різноманітні заходи зі скорочення ціни, тримаючись в жорсткій міжнародній конкурентній боротьбі. На противагу, американські та європейські компанії включають підвищені ціни на сировину в свою експортну ціну та підтримують таким чином торгові умови.

Здається, що Японія ще не в бізнесі (ґрі) для багатьох продуктів, де необхідно пропонувати якомога низькі ціни, а тому, японські компанії завжди «то оптимістично, то песимістично» гойдаються вперед-назад з підйомами та спадами обмінного курсу. У результаті постійних заходів із зниження цін, збільшення прибутку стає недосяжним, що спричинює дефляцію, яка породжує сильну єну, що в свою чергу призводить до погіршення умов торгівлі та подальших заходів зі зниження цін. Економіка Японії потрапила в це «порочне» коло. Оскільки майбутнє зростання прибутку не можна передбачити достовірно, виникають так звані «змішані» почуття щодо сучасної економіки Японії. Нам потрібна

нова інноваційна бізнес модель для того, щоб розірвати такий ланцюг «режиму скорочення».

Повідомляється, що японські так звані «білі товари» (велика побутова техніка), наприклад, кондиціонери, досить добре продаються в Азії. Незважаючи на те, що Японія програє Китаю та Кореї в ціні, японські екологічно дружні та порівняно тихі кондиціонери стають все більш популярними. Інші японські види діяльності, такі як служба доставки товарів додому, мережі ресторанів суші та рамен також досить добре працюють на азійському ринку. «Японський бренд» на японські товари та послуги поширюється у всі сфери, не лише у сфері анімації та

культури «манга». Японський бренд має зростати, а розвиток таких бізнес моделей, що приносять додану вартість і не залежать від впливу сильної ієни, має продовжуватися. Вкрай важливо підвищити продуктивність, і вона має відбуватися не за рахунок запровадження цінознижуючих заходів, які домінують на сьогоднішній день, а шляхом створення товарів і послуг із доданою вартістю. В іншому випадку, проблеми, які ми переживаємо нині, вирішити неможливо.

*Осаму МІДЗУТАНІ*

Переклад – Ольга БРОНДЗЯ

## Передноворічна співоча битва «Червоні та Білі»



Кожного року 31 грудня, напередодні Нового року, по телевізору відбувається трансляція програми «Ко-Хаку Ута Гассен» (співоча битва «Червоні та Білі»). Ця програма є найбільш популярним шоу завершення року в Японії. Вперше шоу з'явилося на екрані в 1953 році, коли більшість населення Японії ще не мала телевізорів. Саме тому, люди ходили до сусідів, які мали телевізор, щоб

подивитися шоу. Це було гарною звичкою збиратися разом для перегляду співочого шоу.

Ця програма транслюється на каналі NHK, який є єдиним національним телевізійним каналом, і з роками програма стала традиційною програмою передноворічного вечора.

У часи найбільшої популярності програми її рейтинг становив близько 80 % аудиторії, тобто 4 з 5 глядачів віддавали перевагу саме співочому шоу. Останнім часом, з огляду на появу нових цікавих телевізійних програм, кабельних та супутникових каналів, досить високу конкуренцію серед каналів за глядацьку аудиторію, більше того, більшість людей їде за кордон на новорічні канікули, рейтинг шоу «Червоні та Білі» становить 40%, що є відносно непоганим показником порівняно з іншими колись популярними шоу (так наприклад, телевізійна програма, що має рейтинг більше 20% нази-

вається «великим хітом»).

У співочому шоу беруть участь більше 50 співаків, половина з них жінки – Червона команда, інша половина – чоловіки, які представляють Білу команду. Учасники з кожної команди по черзі виконують пісні. Суддями виступають глядачі в залі, а також спеціально запрошені гості, наприклад, спортсмени, актори, письменники, будь-хто, для кого рік, що закінчується, став визначальним. Звичайні люди також можуть долучитися до суддівства, проголосувавши через мобільні телефони або комп'ютери.

У передноворічний вечір є гарною традицією усім членам сім'ї збиратися разом у вітальні за столом за переглядом шоу «Червоні та Білі», випивати пиво чи саке, закусуючи легкими стравами та мандаринами. Вони відпочивають та спіл-

куються, обговорюючи все, що сталося, в році, що минає. Насправді, це надзвичайно гарна нагода для людей згадати все, що відбулося протягом року.

Програма «Червоні та Білі» закінчується за мить до опівночі, о 23.45. Після цього канал ННК транслює сцену з храму, де монах дзвонить у спеціальні передноворічні дзвони, що звуться *джоя-но-кане*, такі удари відбуваються одночасно в кожному храмі по своїй країні. Люди їдять *тошікоші-соба* (новорічна гречана локшина), що символізує гарну вдачу в новому році. Після опівночі, люди радісно говорять один одному *акемашіте-омедето-годзаймас* (привітання з Новим роком), бажаючи гарного Нового року.

Ясуко АБЕ

Переклад – Ольга БРОНДЗЯ

## НОВИНИ УКРАЇНСЬКО-ЯПОНСЬКОГО ЦЕНТРУ НГУУ «КПШ»

### Семі-но оінорі – Молитва цикад

За підтримки Українсько-Японського Центру НГУУ «КПШ» 29 вересня в рамках ХХІІ Міжнародного фестивалю «Київ Музик Фест'2011» у приміщенні Київської дитячої академії мистецтв відбувся концерт пам'яті жертв аварії на АЕС Фукусіма та Чорнобильської трагедії.

У програмі українсько-японського музичного діалогу «Семі-но оінорі – Молитва цикад» у виконанні Президентського оркестру України під диригуванням Уено Такаші прозвучали композиції українських композиторів:



М. Чемберджі, О. Злотника, М. Скорика, Є. Станковича, В. Пилицкача, а також твір японського композитора Маруяма Кадзунорі «Танець дракона на

небесах». Кульмінацією концерту став твір «Семі-но оінорі – Молитва цикад», написаний паном В.Пилипчаком, солістом-валторністом оркестру Національного театру опери та балету України, на прохання пана Уено, щоб нагадати про трагічні події у Фукусімі та Чорнобилі.

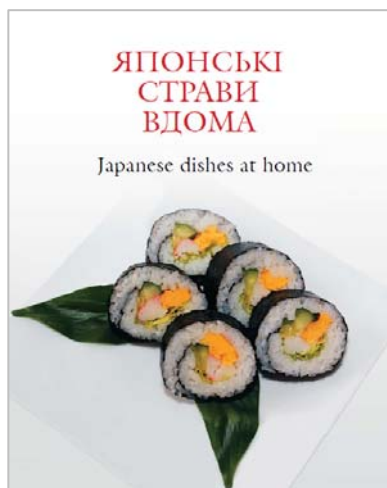
Українсько-японська творча співпраця Т. Уено та В. Пилипчака розпочалася в далекому 1993 році, коли пан Уено разом з паном Пилипчаком став співзасновником першого українсько-японського музичного фестивалю «Цвітень», який проходив у Національному театрі опери та балету України. У 2003 році в музичному залі *Бунка кайкан* в Токіо у відповідь пройшов

перший японсько-український фестиваль, де японська публіка вперше почула твір Є.Станковича «Камерна симфонія №1 для флейти та струнних».

У березні 2012 року для відзначення 20-річчя встановлення дипломатичних відносин між Україною та Японією, а також з метою вшанування трагічних подій у Фукусімі та Чорнобилі в Національному театрі опери та балету України планується проведення великого симфонічного концерту творів В. Пилипчака та М. Кадзунорі під диригуванням Уено Такаші.

Ольга БРОНДЗЯ

## Презентація кулінарної книги



10 листопада у рамках чотирнадцятого книжкового ярмарку «Медвін: світ книг – 2011» Українсько-Японський Центр НТУУ «КПІ» провів презентацію кулінарної книги «Японські страви вдома». Під час презентації, дружини японських експертів, які проживають в Києві під керівництвом Кейко МІДЗУТАНІ приготували деякі страви з Кулінарної книги.

Готуючи, ми відкрили деякі секрети японської кухні. Ті, хто зацікавився японською кухнею, мали змогу придбати книгу «Японські страви вдома» прямо на виставці і, таким чином, відкрити для себе більше секретів приготування японських страв.

Спочатку японські дружини приготували пресовані суші з вугрем. Як вони зауважили, без цієї страви не могла обійтися презентація, оскільки українці дуже любляють вугор. Після суші, відвідувачі мали змогу спробувати інші страви, які не подаються в українських ресторанах японської кухні: м'ясні кульки з рисом, *окономіякі* (а ля японська піца) та тушкований тофу.

Українці були здивовані тим, що японські страви так легко можна приготувати з українських продуктів. Усі відвідувачі сказали, що дуже люблять



японську кухню, проте зазвичай вони ходять в ресторан, щоб скуштувати японські страви. Після ж демонстрації приготування японських страв з українських продуктів усі висловили бажання придбати книгу «Японські страви вдома» та готувати японські страви самотужки. Сподіваємося, що і без того популярна японська кухня, стане ще популярнішою в Україні! Ми впевнені, що знайомство з японською кухнею приведе Вас до нових відкриттів у японській культурі та збільшить інтерес до Японії.

Отже, якщо Вас зацікавила японська кухня та культура, обов'язково завітайте до Українсько-Японського Центру НТУУ «КПІ»!

До Вашої уваги надаємо рецепт однієї із страв, представлених в книзі «Японські страви вдома».

### **Ішікарі-набе** (лосось та овочі в одній чаші)



#### **Інгредієнти:**

400 г лосося	100 г пасти <i>місо</i>
3 картоплини	3 ст.л. саке
6 пелюсток капусти	2 ст.л. соусу <i>мірін</i>
3 цибулини	10 г масла
1 цибулина-порей	3 шматки водоростей <i>комбу</i>
300 г тофу	1 л води



1. Поріжте лосось на великі шматки. Картоплю розріжте на 4 частини та покладіть в термостійку посудину, накрийте та поставте в мікрохвильову піч на 2–4 хвилини (600 Вт). Поріжте пелюстки капусти на великі шматки. Цибулю поріжте на 10–12 шматків. Цибулю-порей поріжте по діагоналі на шматки завтовшки 1 см. Тофу поріжте на великі кубики.



2. Налийте воду у велику кастрюлю (бажано глиняну) та покладіть туди водорості *комбу*. Коли вода почне закипати, вийміть водорості.

3. Покладіть в киплячу воду лосось та овочі. Коли овочі стануть м'якими, покладіть в кастрюлю тофу. Додайте саке, *мірін* та розчиніть пасту *місо* в кастрюлі з усіма інгредієнтами. Не кип'ятіть страву після того, як додали *місо*!



4. Коли страва нагрілася знову після додавання *місо*, покладіть вже готову картоплю та масло.

**Смачного!**

**Готуйте із задоволенням!**

*Світлана ПАСІЧНИК*

### Участь у міжнародному кінофестивалі

12 листопада 2011 року стартував другий Трускавецький міжнародний кінофестиваль телевізійних фільмів «Корона Карпат». Кінофестиваль проходив у курортному місті Трускавець з 12 до 17 листопада. Програма кінофестивалю була насиченою спеціальними подіями, серед яких – Акт солідарності з народом Японії, в рамках якого було представлено український документальний фільм "Афтершок" та японський документальний фільм «Японія. Своєрідна культура». Саме 14 листопада 2011 року було присвячено Японії. Спочатку Українсько-Японський Центр НТУУ «КПІ» продемонстрував

фільм про культуру Японії. З цього фільму українці дізналися про повсякденне життя японців, а також їхні звичаї. Після такого оптимістичного фільму учасники фестивалю також мали змогу переглянути документальний фільм «Афтершок», у якому йшлося про трагедію, що сталася в Японії 11 березня 2011 року, а також про її наслідки. Згодом українці мали змогу запустити в небо ліхтарики, і цим самим вшанувати душі загиблих під час землетрусу та цунамі в Японії. Японіє, будь певна, українці співпереживають вашим втратам! Гамбаре, Ніппон!\*

\*Японіє, тримайся!

Світлана ПАСІЧНИК

## АНОНС ПОДІЙ УКРАЇНСЬКО-ЯПОНСЬКОГО ЦЕНТРУ НТУУ «КПІ»

### 8 лютого



8 лютого о 19.10 в УЯЦ НТУУ «КПІ» відбудеться 33-й показ документального фільму про Японію «Японська кухня. Суші та суп місо».

Суші це, мабуть, найвідоміша страва японської кухні. Заклади «кайтендзуші», в яких тарілки з суші подаються на конвеєрі, можна зустріти сьогодні у великих містах різних країн світу. У супермаркетах продаються упаковані набори суші. Однак,

те, що європейці зазвичай вважають за суші є лише маленькою часткою культури суші. В Японії дуже багато різновидів суші: *ошидзуші*, домашні суші, а також вишукані суші, які подаються в дорогих ресторанах, де навіть не вказані ціни в меню.

Поряд з відвареним рисом та суші, важливим компонентом харчування японців є суп *місо*. Соева паста *місо* та висушений тунець-боніто – продукти процесу ферментації. Час і праця мікроорганізмів створюють неповторний аромат та смак, які не підвладні аналізу науки. У фільмі йдеться про світ суші та *місо*, їх розвиток в Японії та інших країнах світу.

Мова перегляду японська з російськими субтитрами.

## 1-15 лютого

З 2012 року в Українсько-Японському Центрі НТУУ «КПІ» розпочинається пілотний курс японської мови для початківців.

Навчання буде проводитися за оригінальним підручником «*Marugoto*», розробленим Японською Фундацією.

Протягом навчання основна увага буде приділятися розвитку навичок спілкування.

Дні та час проведення: понеділок, середа, 19.30 – 20.30.

Кількість студентів в групі: 12 людей (в порядку черговості запису).

Вартість навчання: 1000 грн.

Набір на курси триває з **1 по 15 лютого**.

Детальна інформація за тел. 406 81 66 (Наталя), Українсько-Японський Центр НТУУ «КПІ» або [www.ua-jc.com.ua](http://www.ua-jc.com.ua).

## 22 лютого



22 лютого о 19.10 в УЯЦ НТУУ «КПІ» відбудеться 34-й показ документального фільму про Японію «Японська кухня. Донбурі та сукіякі».

Слово «донбурі» перекладається як глибока піала, яка наповнюється рисом, зверху якого викладаються різноманітні компоненти. Назва готової страви змінюється залежно від компонентів на рисі. Якщо покласти шматки апетитної

яловичини, то готова страва буде називатися «гюдон». Варто залити рис гарячою сумішшю зі збитого яйця, викласти нарізані овочі та шматочки курки, і вийде страва «оякодон».

Страва «донбурі» - це перевірка мистецтва повара, чи вдома, чи в ресторані. Наскільки вміло повар поєднує соус та суп, чи підкреслює оригінальний смак кожного виду «донбурі», без сумніву, характеризує його майстерність.

У ресторанчиках з «донбурі» завжди багато людей. Їх приваблює низька ціна та відмінний смак цієї дивовижної страви.

Важливим компонентом харчування японців є страва «сукіякі». Хоча традиційно японці їдять мало м'яса, проте «мармурова» яловичина, основний компонент «сукіякі» дуже ціниться в Японії. І страва «сукіякі» різко відрізняється від інших страв японської кухні.

Мова перегляду японська з російськими субтитрами.

## 27-28 лютого та 1-2 березня

КАЙДЗЕН Клуб в Україні спільно з Українсько-Японським Центром НТУУ «КПІ» за підтримки Японського агентства міжнародного співробітництва (JICA) проводить семінар на тему «Управління виробництвом. Управління якістю». 2-денний відкритий семінар під керівництвом пана Тецуо ФУКУЯМА, експерта JICA та ЄБРР, відбудеться в Харкові та Донецьку.



Мета семінару – передача японських ноу-хау в області управління виробництвом та контролю якості українським підприємствам для глибшого

розуміння японського стилю управління бізнесом. Протягом семінару японський експерт ознайомить з технологіями практичного застосування інструментів та методів KAIZEN, ощадливого виробництва.

Лектор Тецуо ФУКУЯМА має 30-річний практичний досвід у сфері реструктуризації, стратегічного планування і управління проектами розвитку бізнесової діяльності не лише в Японії, але й в багатьох країнах колишнього СРСР.

Цільова аудиторія семінару – керівники підприємств, керівники відділів виробництва та менеджери середньої ланки.

**Дата та місце проведення:**

27-28 лютого – м. Харків

1-2 березня – м. Донецьк

**Вартість участі:** 1200 грн. Учасники семінару отримують сертифікати.

Детальна інформація за тел. 406 81 66 (Віктор), КАЙДЗЕН Клуб в Україні або [www.kaizenclub.com.ua](http://www.kaizenclub.com.ua).

## 11 березня

За підтримки Українсько-Японського Центру НТУУ «КПІ», Посольства Японії в Україні, Міністерства культури України 11 березня о 19.00 в Національному театрі опери та балету України відбудеться Українсько-японський музичний діалог пам'яті трагічних подій у Чорнобилі та Фукусімі.

Програма концерту буде складатися з творів Василя Пилипчака (Україна) та Маруяма Кадзунорі (Японія). Диригент – Такаші Уено (Японія).

У програмі концерту світові прем'єри від В. Пилипчака: Українська Бахіана, «Амагумо-но» - вокальна сцена для сопрано і камерного ансамблю, «Човен» - новелета для солістів, дитячого хору, арфи і марімби, та М. Кадзунорі: «Ясіма – молитва до богів Ямато» - реквієм за

Чорнобилем та Фукусімою, а також перше виконання в Україні увертюри «Сяюча Земле».

## 20 березня



На запрошення Українсько-Японського Центру НТУУ «КПІ» в березні Київ вдруге відвідає делегація провідних японських університетів для участі в щорічному ярмарку «Освіта в Японії».

Мета візиту – ознайомлення українських студентів, аспірантів, молодих вчених, учнів випускних класів України з освітніми програмами університетів Японії; встановлення науково-технічної співпраці з університетами України.

Ярмарок «Освіта в Японії» відбудеться 20 березня 2012 року в Центрі культури та мистецтв НТУУ «КПІ» (пр. Перемоги, 37). У програмі ярмарку заплановані презентації японських університетів та спілкування з їхніми представниками на стендах.

Окрім того, 19 березня заплановані спеціальні лекції від японських професорів.

Попередньо свою участь в ярмарку підтвердили наступні університети: Kyoto University (м. Кіото), Nagoya University (м. Нагоя), Oita University (м. Ойта), Ritsumeikan University (м. Кіото), Shizuoka University (м. Шідзуока), Tohoku University (м. Сендай), Toyo University (м. Токіо), University of Tsukuba (м. Цукуба).

Ярмарок буде проходити за підтримки Міністерства освіти і науки, молоді та спорту України, Посольства Японії в Україні, Японського агентства міжнародного співробітництва (JICA).

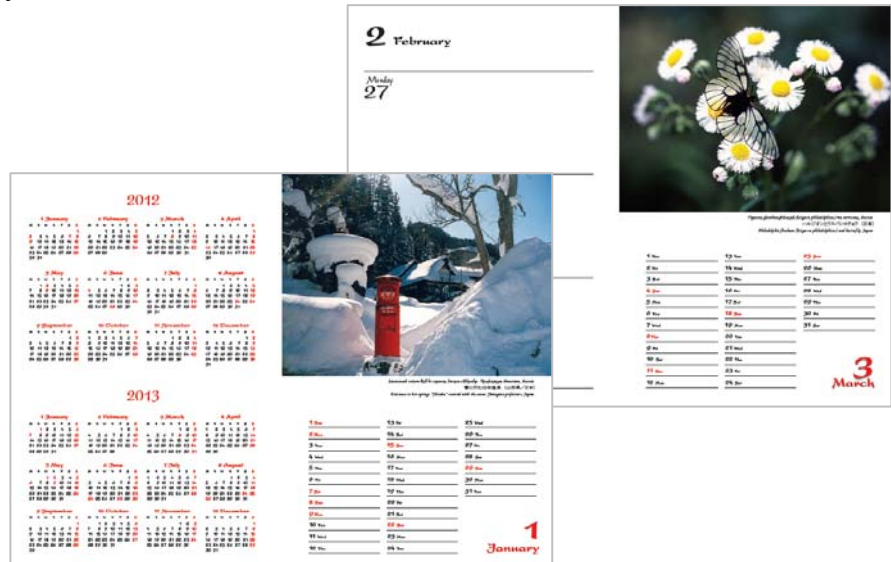
## Річний щоденник від Українсько-Японського Центру НТУУ «КПІ»

У грудні ми випустили чудовий подарунок для ділових та творчих людей – річний щоденник, який насичений фотографіями природи чотирьох сезонів України та Японії.

Творіння природи є універсальними, однак, кожен регіон – особливий, кожен регіон має свої характерні риси і представляє свою власну красу. Засніжені гори навесні змінюються квітами, а у літній період – зеленню дерев. Восени листя змінює свій колір, опадаючи з дерев, що готуються до зими. Ми в захваті від величі природи, ми натхненні її красою, і нас завжди дивує її різноманітність і швидкі зміни сезонів. Усі живі істоти є частиною цієї природи. І хоча Україна та Японія – далекі країни, українці і японці мають однакові цінності, почуття і любов

до природи. Дивлячись на величні Карпатські гори, милуючись безкраїм Чорним морем і чарівними квітами при дорогах, наші серця «танцюють» від радощів. Пейзажі японських полів та сіл зворушують наші серця. Ми вчимося силі витривалості і стійкості у паростка, який пробивається крізь залишки снігу. Мелодійні співи жабок дають нам відчуття душі поезії. Уважно прислухайтеся до подиху природи і Ви зможете почути пісню природи двох далеких світів.

Отже, якщо Ви бажаєте доторкнутися до природи Японії та насолодитися чудовими краєвидами, завітайте до Українсько-Японського Центру НТУУ «КПІ» та придбайте чудовий подарунок собі та своїм близьким!



Головний редактор – Ольга БРОНДЗЯ

Автори статей: Осаму МІДЗУТАНІ, Ясуко АБЕ,  
Хітоші НАКАМУРА, Світлана ПАСІЧНИК

Переклад – Ольга БРОНДЗЯ

Українсько-Японський Центр НТУУ «КПІ»

Просп. Перемоги, 37  
Бібліотека НТУУ «КПІ», 4-й поверх  
Київ, 03056, Україна

Тел. (044) 406 81 66, факс: (044) 406 80 48

E-mail: uajc@kpi.ua