



Origine
Diversité
Territoires

[Morisaki, Mihoko]
[Osaka City University/ Université Lumière Lyon 2],
[JAPON]
Foro Origine, Diversité et Territoires
[Taller n°2], [Sesión n°1]



Transmisión de la cultura alimentaria en Japón: el caso de los kyogashi, una confitería wagashi de Kioto

En Japón existe una cultura alimentaria de consumo de alubias rojas (azuki) y recientemente han aumentado las importaciones procedentes de Canadá (50% de las importaciones). Las alubias rojas importadas son un suministro barato y estable. Sin embargo, los pasteles tradicionales wagashi que se elaboran en Kioto ("kyogashi"), incluidos los clientes de la ceremonia del té y de los templos, son particulares de las judías azuki de Tamba (una región cercana a Kioto). Los clientes y fabricantes tradicionales afirman que el "sabor" del Tamba dainagon es importante como materia prima para el kyogashi y no puede ser sustituido por las judías azuki importadas o por las judías azuki de Hokkaido (la principal zona de producción de azuki). Además, el dainagon de Tamba, cosechado y seleccionado a mano, ha sido valorado muy positivamente en cuanto a su sabor.

Sin embargo, la judía azuki nativa de Tamba dainagon es difícil de cultivar, y como es un trabajo duro desde la cosecha hasta el envío, se está dejando de cultivar poco a poco debido al envejecimiento de los cultivadores y a la falta de sucesores. Por ello, con el apoyo de los municipios, se ha mecanizado la producción de judías azuki Tamba dainagon. Al principio, las judías azuki recolectadas a máquina no eran nada apreciadas por los panaderos de kyogashi, pero el aprendizaje de su elaboración (tienda de kyogashi) les hizo aceptar las judías azuki recolectadas a máquina. Para los cultivadores, la cantidad de trabajo se ha reducido considerablemente y el fomento de la producción continúa. Los intermediarios especializados y las cooperativas de agricultores, que son intermediarios de las judías azuki, han empezado a contratar la producción y a ajustar la oferta y la demanda cada año, por ejemplo, creando un almacén frigorífico para las judías azuki. En general, la producción de judías azuki varía cada año. Algunos fabricantes de wagashi dejan entonces de utilizar la producción nacional y buscan granos importados. El gobierno japonés trata de fomentar la contratación.

En el marco de la pandemia de coronavirus, las ventas de productos de confitería kyogashi disminuyeron considerablemente debido a la suspensión de los eventos tradicionales de los clientes (ceremonia del té, ceremonias en templos budistas) y al estancamiento de la demanda turística. Sin embargo, los intermediarios especializados y las cooperativas agrícolas han estado comprando y apoyando las judías azuki de Tamba dainagon, reservando los productos en sus almacenes refrigerados.

En cuanto a los panaderos kyogashi, han empezado a intentar vender productos de confitería por correo y Uber, etc., utilizando un ordenador personal y un smartphone. No utilizan alubias rojas importadas de otras regiones o países, por lo que se mantiene la cadena de valor tradicional de la alubia roja mediante la colaboración en la cadena.

La política agrícola japonesa fomenta la reconversión del monocultivo de arroz a una variedad de cultivos, incluida la diversificación hacia la soja, el trigo y las legumbres. De este modo, se sigue promoviendo la producción de judías azuki vinculada a la cultura alimentaria local.



Origine
Diversité
Territoires

[Morisaki, Mihoko]
[Osaka City University/ Université Lumière Lyon 2],
[JAPON]
Foro Origine, Diversité et Territoires
[Taller n°2], [Sesión n°1]



Referencias bibliográficas

Morisaki,M.(2021).Transformation from Hand-Picked to Harvest Mechanized Harvest System
A Case Study of Tamba-Dainagon Azuki Beans(in Japanese), Journal of Food System
Research, 27(4), pp.310-315.