

MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA
FARROUPILHA
CAMPUS SÃO BORJA

CURSO SUPERIOR DE TECNOLOGIA EM GASTRONOMIA

FERNANDA SAYURI OKADA

**COMUNIDADE *NIKKEI* E SUA CULINÁRIA : UM ESTUDO DE CASO EM DOURADOS -
MS**

**Artigo apresentado como requisito parcial
para aprovação na disciplina de TCC I, do
Curso Superior de Tecnologia em
Gastronomia, do Instituto Federal
Farroupilha – Campus São Borja.**

Orientadora: Prof.Esp.Giovanna Nascimento Vincenti

SÃO BORJA

2025

MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA
FARROUPILHA – CAMPUS SÃO BORJA

A orientadora, Professora Esp. Giovanna Nascimento Vincenti e a aluna Fernanda Sayuri Okada, abaixo assinados, certificam-se do teor do Artigo produzido na disciplina de TCC I, do Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia, do Instituto Federal Farroupilha.

Como requisito parcial para aprovação na disciplina de Trabalho de Conclusão de Curso I.



Fernanda Sayuri Okada



Prof. Esp. Giovanna Nascimento Vincenti

SÃO BORJA
2025

RESUMO: A culinária *nikkei* se moldou durante os anos de imigração japonesa no Brasil para dar a continuidade de sua cultura e tradição onde foi inevitável adaptações de seus insumos. O respectivo objetivo deste estudo de caso é perceber a evolução e adaptações feitas pela comunidade *nikkei* no Brasil, a fim de preservar a sua identidade gastronômica e preservar sua cultura em outro país. Foi realizada uma pesquisa bibliográfica sobre o tema e realizado um estudo de caso com 7 representantes da comunidade *Nikkei* da cidade de Dourados- MS a partir de um questionário elaborado no *Google forms* e enviado aos participantes. O resultado obtido foi que apesar de atualmente os insumos sejam mais fáceis de encontrar e conseqüentemente chegar mais próximos aos preparos tradicionais, a qualidade, o sabor e aspectos vão sempre deixar a desejar, as adaptações são poucas conhecidas pela comunidade, apenas reconhecendo adaptações voltadas para o paladar ocidental . Concluindo que a qualidade dos insumos ofertados têm baixa qualidade, ressaltando que a culinária japonesa vivida no brasil é uma transformação da cultura tradicional e a troca de culturas entre seus descendentes e os brasileiros, resultando assim na cultura *Nikkei* ou *nipo* - brasileira .

Palavras-chave: *Nikkeis* , culinária japonesa, adaptações .

INTRODUÇÃO

No dia 18/06/1908, chegou ao Brasil, no Porto de Santos, o navio *Kasato Maru* trazendo as primeiras 165 famílias japonesas que vislumbraram o sonho de uma vida melhor (Da Silva *et al.*,2011). Atualmente, cerca de dois milhões de descendentes japoneses vivem no Brasil, representando a maior comunidade *nikkei* – japoneses ou descendentes de japoneses que vivem fora do Japão – do mundo (Nakano, 2023). Em Dourados , Mato Grosso do Sul, encontra-se a terceira maior comunidade japonesa do Brasil, o município recebeu as primeiras famílias japonesas por volta do ano de 1953, por um acordo entre os governos do Brasil e do Japão, a região de Dourados era conhecida, desde muito tempo, por possuir “bons ares e terra fértil”(Matsumoto; Bueno, 2015). Propaganda disseminada sobre as terras de Dourados para os imigrantes , rumores de terras maravilhosas e seus milagres de prosperidade, porém ao chegarem se depararam com áreas precárias e muita decepção (Iwamoto ; Sarat, 2023).

Pode-se perceber a gastronomia como um dos campos mais representativos da cultura de um país na medida em que ela representa a alma do povo. A gastronomia típica apresenta elementos fundamentais sobre determinado grupo étnico, no qual a alimentação manifesta um modo de pensar e um estilo de existência, o ato de comer revela não só aquilo que se come, a prática gastronômica apresenta identidades culturais e traz informações sobre a organização e a estrutura do grupo social, os ingredientes e insumos utilizados reporta à História da comunidade em estudo, às invasões sofridas na terra natal, a colonização, a cultura praticada, o clima, o solo, enfim revela as memórias do povo (Da Silva; Soares 2024).

Pesquisar sobre a culinária tradicional japonesa na comunidade de Dourados, MS, é importante para entender como a gastronomia pode atuar como um elemento central na preservação cultural, mesmo em meio a um contexto de adaptação e transformação. Essa análise não apenas resgata a história dos primeiros imigrantes japoneses na região, mas também lança luz sobre os processos de mudança e preservação de identidade que ocorrem através da alimentação, lembrando a culinária tradicional.

De acordo com Da Silva *et al.* (2011), a culinária tradicional japonesa em meio a comunidade *Nikkei* se torna uma identidade única por meio das trocas culturais, sendo inevitável adaptações e transformações. Da Silva; Soares (2024), aponta que o saber fazer gastronômico pode ser entendido como patrimônio imaterial a começar pelo seu caráter intangível, praticado de formas diferentes, distintas, ainda que possuidor de elementos comuns.

O presente trabalho visa perceber a evolução da culinária japonesa ao longo do tempo bem como as adaptações adotadas pelos imigrantes na tentativa de manter e preservar a sua identidade gastronômica em outro país a partir da abordagem da emigração da comunidade japonesa e seus descendentes no Brasil especificamente na região de Dourados no estado de Mato Grosso do Sul com foco na culinária *Nikkei*.

A partir dessas percepções objetiva-se compreender as mudanças adotadas pela comunidade *Nikkei* para dar continuidade a culinária tradicional japonesa, percebendo a evolução da culinária japonesa ao longo do tempo bem como as adaptações feitas pela comunidade *Nipo-* brasileira a fim de preservar sua identidade gastronômica, e assim, contribuir para difusão da gastronomia japonesa tradicional.

O artigo está organizado em referencial teórico, metodologia, resultado e discussão, conclusão e referências.

REFERENCIAL TEÓRICO

Atualmente, cerca de 2,5 milhões de descendentes japoneses vivem no Brasil, representando a maior comunidade *nikkei* – japoneses ou descendentes de japoneses que vivem fora do Japão – do mundo (Embaixada do Japão no Brasil,2025).

O fluxo migratório entre Japão e Brasil teve início a partir de momentos históricos e econômicos destes países, ligados às importantes mudanças políticas da virada do século XIX ao século XX, No Brasil existia escassez de mão de obra nas lavouras cafeeiras, e no Japão havia a crise econômica e social (Nakano, 2023).

Este processo de imigração divide-se em três períodos.O Primeiro de 1908 a 1924, onde navio foi desembarcado no Porto de Santos em São Paulo,o segundo de 1924 a 1941 onde a imigração aumentou em decorrência do subsídio de custos de transporte pelo governo japonês e o Brasil precisou limitar a imigração, e, o terceiro de 1952 a 1973 houve a imigração em massa, em todas vertentes possíveis para imigração no Brasil (Suzuki,1995).

Bonatti (2020) relata que a imigração japonesa veio não só como solução para substituir a mão de obra escrava , mas também para evolução da sociedade e do país, apesar que no contexto da emigração japonesa foi a solução para a superlotação , a fome, a baixa empregabilidade, além da inserção no economia mundial.

De acordo com Nakano (2023) a imigração seria de por curto período, porém a estadia se tornou definitiva após os imigrantes perceberem que poderiam evoluir no Brasil ao invés de recomeçar novamente na terra natal.

A imigração japonesa em Dourados-MS começou entre 1940 a 1959, durante a marcha para o Oeste, política de Vargas implantada para expansão e ocupação de áreas criando colônias agrícolas(Inagaki, 2002). Muitos imigrantes e migrantes se interessaram por essa região, garantindo terras para 10 mil famílias, dentre elas os japoneses, nordestinos, mineiros, paulistas, gaúchos e imigrantes de diversos países (Oliveira, 1999 apud Iwamoto;Sarat, 2023).

Iwamoto e Sarat (2023) notam que a grande vinda dos imigrantes japoneses para a região de Dourados se deve pelos rumores que as terras tinham. Com diferentes grupos multietários e de diferentes gerações na região a comunidade se preocupa com a educação e a continuação dos valores culturais trazidos, introduzindo escolas japonesas na região de Dourados em 1990(Iwamoto ;Koichi, 2021).

Clube *nipônico* de Dourados foi fundado em 1953, no intuito de reunir imigrantes e seus descendentes para dar continuidade a sua cultura e tradições (Iwamoto, 2023). Uma das atividades efetuadas pelo clube é a dança tradicional normalmente apresentadas em datas comemorativas além da linguagem nativa para melhor comunicação entre os mais velhos (Iwamoto; Sarat, 2016). Outras atividades feitas são: práticas esportivas de *baseball*, *karaokê*, *taiko* (aulas instrumental de tambor), *gete ball kai* (parecido com golfe) (Kawahara, 2021).

A culinária tradicional japonesa (*washoku*) foi considerada como Patrimônio Cultural Intangível da Humanidade pela UNESCO em 2013 (Japan House, 2019). Conforme Da Silva *et al.* (2011), a cultura de um grupo étnico é transmitida de geração a geração, e no caso da gastronomia, não é diferente, ainda que o paladar dos imigrantes japoneses tenha demorado a se adaptar ao cardápio brasileiro, mesmo após alguns anos da imigração, os pratos servidos nas casas dos imigrantes tentavam reproduzir a alimentação à moda japonesa, ao mesmo tempo em que se assimilava os temperos brasileiros.

A culinária japonesa foi fortemente influenciada pelo budismo e movimento *Zen*, um fator marcante no desenvolvimento dessa culinária foi o surgimento do Budismo, no século VI, ocorreram nos séculos posteriores à introdução do Budismo no Japão, leis e decretos imperiais que eliminaram gradualmente o uso de diversos tipos de carne animal e aves na alimentação, o que impactou fortemente na tradição culinária do país (Ribeiro, 2024). A culinária japonesa estruturou-se em refeições saudáveis, constituídas no que podemos chamar de tríade da gastronomia japonesa: o arroz, o peixe e as verduras (Da Silva *et al.*, 2011). O confucionismo, uma filosofia chinesa, também influenciou na alimentação e na harmonia dos ingredientes (Ocada, 2002). Houve também, introdução de ingredientes como o *tofu* e o *shoyu*, e a criação de diferentes tipos de banquetes (Ribeiro, 2024).

A refeição tradicional japonesa é dividida em dois grupos: o prato principal, chamado de *Gohan* ou *meshi* que é o arroz cozido sem tempero, e o grupo dos acompanhamentos, denominado “*okazu*”, verduras e peixes temperados, principalmente, com *shoyu* ou *missô* (Da Silva *et al.*, 2011). De acordo com Da Silva *et al.* (2011), o arroz tornou-se o alimento mais importante por volta de 2.500 a.C quando a sociedade tornou-se agrícola. A introdução do arroz no Japão tem muitas teorias, a mais comum é pela introdução da China pela Coreia, para o Japão (Kameda 2019). O arroz é o prato principal porque é um carboidrato que fornece minerais, como cálcio, fósforo, potássio e ferro, e vitaminas principalmente, do complexo B. A categoria coadjuvante, *okazu*, tem a função de estimular o apetite e de atenuar o sabor do arroz (Da Silva *et al.*, 2011).

Dentro da cultura japonesa há uma filosofia, a gastronomia também possui a chamada “arte da culinária sem arte” onde dentro da culinária japonesa não deveria haver interferência de tecnologias no preparo do alimento, preferencialmente, sendo este consumido o mais próximo do natural possível. O exemplo mais fidedigno dessa “arte culinária sem arte” é o *sashimi* que é um prato extremamente simples, consumido cru e com *shoyu* (Da Silva *et al.*,2011). O estilo de alimentação foi estabelecido no período *Nara* com alimentos básicos e acompanhamento, ou seja, *ichiju-sansai* (uma sopa e três acompanhamentos) refeições que continham pouca gordura animal, saudável, balanceada e que continha muito *umami* (Japan house,2019). Da Silva *et al.*(2011) reforça ainda que dentro desse ideário de “arte culinária sem arte”, “o ideal de cozinhar é não cozinhar” e a estética da comida japonesa também segue essa filosofia “sem arte”. Os alimentos devem ser servidos de tal forma, que as técnicas utilizadas não apareçam. Por esse motivo, buscam valorizar suas formas e cores naturais e percebe-se a preocupação com uma estrutura assimétrica e a valorização da sazonalidade.

O *sushi* o prato mais conhecido no mundo em sua versão mais antiga o arroz era fermentado junto com peixes e carnes para dar o gosto azedo , temperado com sal, a versão atual só foi ser desenvolvida no século XIX na região de Edo a atual Tóquio (Ribeiro,2024). O macarrão japonês mais antigo foi introduzido pela China (Japan House, 2020).No preparo dos alimentos, a culinária japonesa permanece muito tradicional, principalmente, quanto ao uso de condimentos artificiais, aromas fortes como o alho, a pimenta e a gordura, seja ela animal ou vegetal (Da Silva *et al.*,2011).

O consumo de carne só voltou a ser praticado, em 1868, com um governo moderno para o Japão que até então vivia num sistema de economia agrícola (Da Silva *et al.*,2011). A partir das abertura dos portos do Japão ocorreu a troca de técnicas culinárias como as frituras de frutos do mar e vegetais , temperos e então o consumo da carne vermelha (Ribeiro , 2024). Com a introdução da proteína da carne na culinária, a dieta nutricional dos japoneses alcançou um equilíbrio ideal (Da Silva *et al.*,2011).

Da Silva *et al.*(2011) cita dois exemplares da abertura gastronômica da influência européia são o desenvolvimento de pratos típicos como *Sukiyaki* e o *Tonkatsu*: o primeiro é de origem bovina e o segundo suína, no entanto, eram pratos para serem consumidos fora de casa, pois no cotidiano familiar a culinária tradicional permanecia. No século XX surge o *kare raisu*, um ensopado feito com a especiaria indiana *curry* (Embaixada do Japão no Brasil, 2012).

Em suma, as refeições japonesas preparadas tradicionalmente incluem o arroz, sopa de *missô*, e o *picles* (*tsukemono*), já o acompanhamento pode variar de região para região como vegetais cozidos, *tofu*, peixe grelhado, *sashimis*, carne, frango ou porco (Embaixada do Japão no Brasil, 2012).

Muitos imigrantes de variadas origens após chegar ao Brasil, adaptaram suas receitas com diferentes insumos . Os imigrantes japoneses também adaptaram e produziram suas versões de pratos e insumos tradicionais, para manter a cultura e suas tradições (Da Silva *et al.*,2011).

Nishikido(2018) fez um levantamento de dados na região do Amazonas descrevendo as adaptações feitas :

[...] o *shoyu* (molho de soja) feito a base de tucupi[...], [...] *missô* (pasta de soja) feita com “feijão de praia”[...], [...], *kinpira gobo* (refogado de bardana- uma erva, cuja raízes são comestíveis, e as folhas, usadas em saladas)[...], [...] A banana[...]serviu para fazer a pasta base para o *tsukemono* [...] , [...]os peixes de rios , fez se *sashimi*, *kamaboko* (massa de peixe) e o feijão verde ou feijão de metro [...]como recheio de *makizushi* (sushi enrolado)[...], [...] os imigrantes elaboram o *dango* , espécie de bolinho, como substituto do pão[...].

Yamaguchi (2008) expõe adaptações como o *dashi* (tempero feito de peixe Bonito) feito com sardinhas secas e salgadas, *sashimis* de peixe branco e também *Hana umê*(conserva de hibiscus) criada para substituir o *umeboshi* (ameixa em conserva) (Yshida;Amaral, 2018).

METODOLOGIA

Este estudo caracteriza-se como um estudo de caso com abordagem predominantemente qualitativa, focando na compreensão das influências culturais e gastronômicas da imigração japonesa na cidade de Dourados-MS, com ênfase na comunidade *Nikkei* local. Dados da pesquisa aborda também características quantitativas através de gráficos de simples frequência. A pesquisa foi estruturada em duas etapas principais: levantamento bibliográfico e coleta de dados junto aos membros da comunidade.

Na etapa inicial, foi realizada uma pesquisa bibliográfica para contextualizar o tema, abrangendo a imigração japonesa no Brasil e em Dourados-MS, a culinária japonesa tradicional e a gastronomia *Nikkei*. As fontes consultadas incluíram bases de dados como *SciELO* e *Google Acadêmico*, além de sites institucionais, como o da Embaixada do Japão no Brasil e IBGE, e fontes não acadêmicas, como jornais *online*, *blogs* de culinária asiática traduzidos pelo *Google Tradutor* e busca em *e-books* do *Google Livros*.

As palavras-chave utilizadas nas buscas foram: “imigração japonesa no Brasil”, “imigração japonesa no MS”, “culinária japonesa”, “gastronomia *Nikkei*” e “*Nikkeis* MS”.

Os resultados das buscas foram analisados qualitativamente, priorizando artigos, livros e materiais que trouxessem contribuições relevantes ao tema. Foram selecionados apenas os materiais que abordassem de forma significativa os aspectos históricos, culturais e gastronômicos.

Na segunda etapa, buscou-se identificar membros da comunidade *Nikkei* em Dourados-MS, utilizando o suporte da Associação Cultural *Nipo-Brasileira Sul-Mato-Grossense* de Dourados. A comunicação com os membros foi feita via telefone e redes sociais, como *Instagram* e *WhatsApp*, foi identificada nove pessoas, sendo 7 representantes da associação cultural nipo brasileira sul matogrossense e 10 nipo-brasileiros que residiam em Dourados sem nenhum vínculo com a associação, o convite foi enviado para participação na pesquisa. Apesar da limitação no número de respostas, 7 participantes aceitaram contribuir para a pesquisa.

A coleta de dados foi realizada por meio de um questionário elaborado no *Google Forms*, que continha um Termo de Consentimento Livre e Esclarecido (TCLE) e 10 perguntas descritivas e objetivas. As perguntas foram adaptadas com termos acessíveis e amplamente utilizados pela comunidade *Nikkei*, visando maior clareza e identificação.

Os dados coletados foram analisados qualitativamente, considerando as narrativas, percepções e informações compartilhadas pelos membros da comunidade. Essa abordagem buscou compreender as interações entre as práticas culturais e gastronômicas da comunidade *Nikkei* em Dourados-MS, para que se pudesse atingir os objetivos deste estudo. As 10 questões abordadas estão apresentadas no Quadro 1.

Quadro 1- Questionário enviado pelo *Google Forms*.

Nº	Pergunta	Tipo
1	Sua família é originária de qual região do Nihon (Japão)?	Descritiva
2	Qual geração você pertence?	Objetiva
3	Você reside em que bairro de Dourados?	Descritiva
4	Na sua tradição familiar é habitual consumir preparos japoneses típicos?	Objetiva

5	Quais preparos japoneses mais consumidos pela sua família ? De três exemplos do dia a dia , 3 de datas comemorativas e 3 raramente	Descritiva
6	Você tem facilidade em encontrar insumos (ingredientes) da culinária japonesa no Brasil, ou precisa fazer adaptações desses insumos?	Descritiva
7	Quais ingredientes da gastronomia japonesa tradicional não são encontrados no Brasil?	Descritiva
8	Você tem conhecimento de preparos que precisam ser adaptados com ingredientes locais ? Se sim quais ?	Descritiva
9	Como esse conhecimento foi passado para sua geração?	Descritiva
10	Qual a sua percepção em relação as adaptações feitas nos preparos da culinária japonesa?	Descritiva

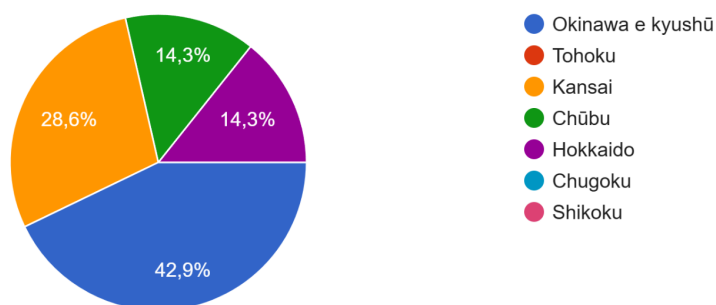
Fonte: Elaborada pela autora (2025)

RESULTADOS E DISCUSSÃO

A percepção da região do *Nihon* (Japão) que os imigrantes vieram se faz necessária uma vez que o consumo de certos pratos e ingredientes varia de região para região diante disso, a pergunta número 1 do questionário enviado referia-se a qual região originária a família do entrevistado pertencia. Foram obtidas respostas variadas, no entanto os entrevistados mencionaram nomes de províncias não de regiões expostas na Figura 1.

Figura 1: A Região Do Nihon (Japão) Que Os Entrevistados Pertencem

Regiao do Nihon que os entrevistados pertecem
7 respostas



Fonte: Elaborado pela autora (2025)

Foram observadas algumas regiões parecidas, entre elas três respostas de *kyushū* e *Okinawa*, duas respostas com duas regiões sendo elas *Tohoku* e *Kansai*, uma resposta de *Chūbu* e uma de *Hokkaido*. Representada na Figura 1. Entre os entrevistados, a maior região encontrada foi a de *Kyushū* e *Okinawa*. Freitas (2002) confirma que os *okinawanos* foram os que mais tiveram contribuição em número migracional no Brasil para São paulo SP.

Ao buscar dados para o estudo em páginas na internet, foi encontrado no sistema de busca do “ Museu Histórico da Imigração Japonesa no Brasil”, onde a busca foi delimitada por navios (aproximadamente de 36 navios), durante os principais períodos de imigração, descartando os navios que por sua maioria não constava a chegada, ou nenhum passageiro que desembarcou no Brasil, ou que sua chegada foi entre os períodos. Com o resultado de desembarcados foram definidas as principais regiões: *Kyushū* e *Okinawa*, *Chugoku*, *Tohoku*, *Shikoku* e *Hokkaido*. Muto e Aragón(2015) também notam as principais regiões de origem dos imigrantes japoneses : região de *Kyushū* (28,1% dos imigrantes), *Chugoku* (13,5%) e de *Tohoku* (11,6%).

A região de Okinawa é conhecida pela cultura *UCHINANCHU* (cultura típica de *Okinawa* e que se deriva do reino de *Uchiha*) que teve muita influência chinesa, marcando assim uma diferença cultural das outras regiões do *Japão*. E a culinária foi muito influenciada, o uso de vegetais subtropicais da região , plantas medicinais e carne de porco muito utilizados pelos *OKINAWANOS*, destacando o prato *Sobá* (Gomes ;et al, 2012) .

Gomes, et al.,2012, reforça também as crenças ao se consumir o *sobá* um prato muito típico de *Okinawa* (prato feito de macarrão,caldo, proteína e condimentos) consumido no ano novo para atrair dinheiro e longevidade, o prato ficou muito conhecido na cidade de Campo Grande MS. O blog japonês *Okifun* (2022) descreve as características principais da culinária da região de *Okinawa* sendo muito influenciada também pela América e Estados Unidos no período pós-guerra, o alto consumo de carnes vermelhas enlatadas, baixo consumo de peixes, ingredientes consumidos pela região : *Goya* (pepino amargo), quiabo, *rakkyo*(alho chinês) , *shikwasa* (tipo um limão), abacaxi, manga, banana e pitaya .

A Região de *Kyushu* é citada junto da região de *Okinawa*, pois são duas ilhas que fazem parte do *Japão* . O blog da organização de turismo de *Kyushū* (2017) destaca alguns preparos que são tradicionais como o *lâmen* (macarrão), *hot pots*(ensopados), *mochi* (bolinho de arroz glutinoso)recheados de *anko* (pasta de feijão *azuki*) e pétalas de flor de ameixa, além do *saquê*(bebida alcoólica) feita de cevada *oita* (cevada produzida na região).

O sistema de busca da Instituição Educacional Japonesa *Shokuiku* (2018) descreve sobre a culinária local de *Tohoku*, caracterizado por suas conservas(*iburigakko*- rabanete em conserva ; *hatahata* sushi de peixe, arroz e algas conservadas no sal;), devido seu clima frio, o consumo de muitos pratos ensopados, priorizando pratos que não desperdiçam muitos alimentos: Panela *junsai* (ensopado de frango, raiz de bardana, cogumelos, tofu e vagem), morcego salgueiro(sopa de bolinhos de trigo sarraceno que tem formato de salgueiro), *kozuyu* (prato feito de *tofu*, cenouras, cogumelos,entre outros), batatas cozidas, *hittsumi* (sopa com macarrão feito de trigo,carne e vegetais), panela quente *kiritanpo* (ensopado de frango, cheiro verde, cogumelos e *missô*), sopa de biscoito de arroz.

O sistema de busca da Instituição Educacional Japonesa *Shokuiku* (2018) deixa claro que a culinária tradicional de *Kansai* ou *Kinki* é conhecida pela sua variedade de superfícies que ajudam a produzir mais variedade de insumos locais, pratos como *sushi* prensado,*tofu* (queijo vegetal) de gergelim e conservas, *mehari* *sushiyama* (bolinho de arroz com mostarda). Diferentes de outras regiões seu solo e fértil o que favorece a diversificação de insumos, temperos para omeletes são sempre mais doces, temperos leves são muito usados (como *dashi* feito de sal, ou de peixes bonito), seus pratos elegantes, uso do *shoyu* (molho de soja) claro (For your life, 2020).

A coluna do sistema de busca *Uohatsu* (2023) descreve a Culinária tradicional de *Chubu* diferente para cada província/prefeitura mais ao norte não se consome tanto vegetais nem carne , consumido *missoshiro* (sopa de *missô*)de vegetais de aspectos claro, províncias próximas à região de *Tohoku* a culinária era mais valorizada. Uma visão geral que da região são os pratos simples de sopa de *missô* com legumes e carnes . Outros pratos destacados: *sushi* de nabo, peixe em conserva de farelo de arroz(*cavala Heshiko*), sopa de *bukkake* (usa se raiz de *bardana*, *konnyaku*, *tofu* frito), *kurikinto kurikinto*(doce de castanha portuguesa), *sukiyaki hirikuzi*(ensopados de carne bovina ou de frango) (Instituição Educacional Japonesa *Shokuiku*, 2018).

A cultura alimentar de *Hokkaido* e a combinação de todos os tipos de culturas alimentares incluindo a tradicional, onde habitantes de todas as regiões do Japão se concentram em recriar as próprias cidades natal, pratos principais: *Imomochi* (bolinho de batatas), panela quente de *ishikari*(ensopado), *chanchan* de salmão grelhado(chachan-onomatopeia para o barulho da espátula raspando na frigideira), *sampeijiru* (ensopado de peixe salgado e legumes) ,*lamen* (macarrão), *curry*(prato indiano adaptado para o paladar japonês), porco e frutos do mar (Horei, 2022).

Figura 2 - Mapa da Região do Japão

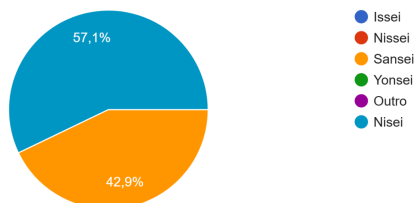


Fonte: JapanMap360^o (2025)

De acordo com a pergunta número 2 do questionário, percebe-se que a maioria dos entrevistados são *Nissei*, ou seja, pertencem à segunda geração (filhos da primeira geração, onde a primeira geração é proveniente do Japão), e os outros entrevistados são da terceira geração ou seja *Sansei* (filhos da segunda geração). Conforme a Figura 2.

Figura 3: Geração De Imigrantes Dos Entrevistados.

2. A qual geração você pertence?
7 respostas



Fonte: Elaborado pela autora (2025)

Nocente (2024) explica melhor as posições e gerações que a comunidade japonesa impôs no Brasil para descendentes e imigrantes:

“O Issei se caracteriza como a primeira geração, ou seja imigrantes originais que chegaram ao Brasil.[...] nisseis são os filhos dos imigrantes, a primeira geração nascida em solo brasileiro.[...] sanseis, netos de japoneses, que possuem uma relação completamente distinta com o Japão.”

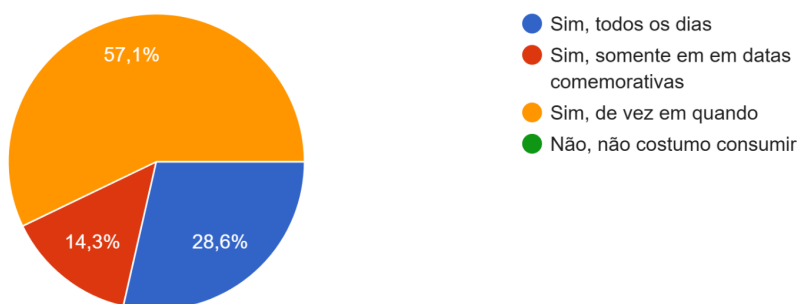
Na questão 3 do questionário foi perguntado sobre o bairro que os entrevistados residiam na cidade de Dourados. As respostas foram variadas e percebe-se que eles residem entre os bairros Jardim Caramuru, Jardim Clímax, Jardim Marília, Jardim Paulista, Parque Alvorada e Centro.

Na questão 4 do questionário, perguntou-se sobre o consumo e os hábitos de preparo japoneses típicos, exposto na Figura 3.

Figura 4: O consumo de preparos típicos japoneses pelas famílias dos entrevistados.

4. Na sua tradição familiar é habitual consumir preparos japoneses típicos ?

7 respostas



Fonte: Elaborada pela Autora (2025)

Constatou-se que entre os entrevistados o consumo de preparos japoneses é apenas consumido em datas comemorativas pelos *Nikkeis*. A questão 5 consistia na descrição desses preparos, a fim entender os preparos mais consumidos, e aqueles consumidos somente em datas comemorativas. As preparações mais citadas pelos entrevistados foram : o arroz japonês preparado de forma tradicional apenas com água para seu cozimento sem nenhum tipo de tempero (*Gohan*), *tofu* (queijo vegetal), *gobô* (raiz de bardana), conservas como *shoga* (conserva de gengibre), *tsukemono* (pode ser feito de qualquer alimento), *takuan* (conserva de nabo), *sunomono* (feito de pepino), ensopados como o *nishime* (preparado com flor de lótus, raiz de bardana, inhame e cenoura) e o *sukiyaki* (feito com carne vermelha, verduras

normalmente folhosos, tofu) , produtos fermentados como o *natto* (soja fermentada) e *missô* (pasta de soja fermentada).

Os preparos consumidos em datas comemorativas são: o *sushi* e as variações (*makizushi*- arroz enrolado no *nori*, recheado normalmente com cenoura, *shiitake*, *shoga*, pepino, omelete, massa de peixe tipo *kamaboko* e o *inarizushi*- *Sushi* de tofu frito), além de *ozooni* (sopa de *missô* com *mochi*) e *mochi* (bolinho de arroz glutinoso), pratos de macarrão como o *Yakisoba* (macarrão, cenoura, cebola, brócolis, couve flor, repolho, temperado com shoyu, açúcar, óleo de gergelim torrado) e o *Sobá* (prato feito de macarrão, caldo, proteína e condimentos). Ressalta-se que as preparações tradicionais das regiões condizem com as respostas enviadas.

A questão 6 e 7 do questionário perguntava a sobre ao acesso aos insumos japoneses, Na questão 6 a maioria dos entrevistados respondeu que tem muita facilidade de encontrar insumos ,porém a questão sete revelou a dificuldade em encontrar insumos mais tradicionais como cita um dos entrevistados : “[...] Mas no brasil eu consegui encontrar uma marca de *umeboshi* (ameixa japonesa em conserva)importado, outros molhos específicos e que não são populares na culinária japonesa ,o *matcha* também é um pouco difícil de encontrar na forma de saquinho de chá, sua versão em pó geralmente vem uma quantidade muito pouca, além de que muitas vezes está misturado com várias coisas”.

Constata-se que é difícil encontrar variedade e qualidade de produtos importados japoneses ou em produtos japoneses produzidos e distribuídos por marcas brasileiras.

Na questão 8, ao perguntar se os entrevistados tinham conhecimento dos preparos japoneses que precisavam ser adaptados com ingredientes locais, foi afirmado que os pratos tradicionais não precisam ser adaptados com ingredientes locais, apenas uma preparação foi discutida o *Hana Ume* (conserva de *hibiscus*), foi criado como substituto do *Umeboshi* (conserva de ameixas japonesas)(Yshida;Amaral, 2018).

Na questão 9, a respeito da forma como adquiriram os conhecimentos sobre a culinária japonesa, os insumos e as formas de adaptá-los , a maioria dos participantes responderam que muitos dos costumes foram passados de geração para geração, apenas um dos entrevistados respondeu que os conhecimentos obtidos provêm da internet. Silva e Soares (2011) ressalta a importância do registro dos saberes, das tradições e adaptações dos imigrantes, para o reconhecimento e a valorização das contribuições para a diversidade cultural no Brasil.

Ao perguntar aos participantes sobre a sua percepção em relação às adaptações feitas nos preparos da culinária Japonesa no Brasil, (Questão 10) percebeu-se contrariedade ao que foi respondido na questão 8 onde eles afirmaram não haver adaptações, pois nas respostas mencionam as percepções de pratos comercializados nos estabelecimentos de culinária japonesa no Brasil, que são adaptações para o paladar brasileiro/ ocidental , também foi relatado pelos entrevistados que os simpatizantes da culinária japonesa não conhecem o seu verdadeiro sabor, isso demonstra que a comunidade *Nikkei* não conhece ou reconhece os pratos que foram adaptados pela primeira geração.

CONCLUSÕES E CONSIDERAÇÕES FINAIS

Foi possível compreender que os insumos tradicionais atualmente podem ser facilmente encontrados na cidade de Dourados, porém a qualidade dos produtos ofertados não são muito altas, produtos mais difíceis de serem encontrados são ofertados por apenas uma marca, que normalmente não possui qualidade. Apesar do pouco conhecimento dos entrevistados sobre as adaptações que foram feitas de pratos tradicionais , podemos ressaltar que a culinária *nikkei* é muito diferente da culinária japonesa, pela troca de saberes entre as gerações de descendentes e a troca de culturas com a comunidade brasileira .

A culinária japonesa é reconhecida no Brasil por sua grande adaptação para o consumo totalmente voltado para o público Ocidental, onde é consumida e vista como a culinária tradicional apenas dando essa visibilidade para o *sushi* , porém ao longo do tempo foi muito modificado, até perdendo o conceito base da alimentação tradicional, pois a escolha de cada ingrediente é vista e definida de forma que o prato seja o mais equilibrado nutricionalmente , essas modificações excessivas podem perder o valor do prato como cultura e a má representatividade dela.

Concluindo que as adaptações foram necessárias para a manutenção da cultura japonesa na comunidade Nipo- brasileira que se formou ao longo dos anos de imigração , mesmo que não sejam fiéis à cultura tradicional. Muitas famílias ainda consomem com frequência a culinária Nipo- brasileira .

Esse estudo de caso buscou compreender sobre a culinária japonesa sob a ótica da culinária da comunidade *nikkei* enquanto cultura difundida na cidade de Dourados e o quanto ela se distancia da tradição original. Identificando que os insumos tradicionais se diferem em

detalhes pequenos do que são ofertados no Brasil, por marcas brasileiras a diferença aumenta, enquanto produtos importados suas características são mais próximas ao originais, em questão de insumos frescos são mais difíceis normalmente ofertados em épocas do ano que são mais consumidos, porém nem sempre com qualidade, como exemplo da flor de lótus e o broto de bambu apesar desses ingredientes serem vistos na culinária chinesa, é muito consumido pela culinária japonesa que foi influenciada pela China.

Sugestão do tema para novas pesquisas para uma busca mais aprofundada sobre adaptações da comunidade *Nikkei* ao longo do tempo da imigração japonesa que ultrapassa seus 100 anos de imigração.

REFERÊNCIAS

BONATTI, Thiago Fernando. Entre famílias e enxadas: **os três principais fluxos imigratórios dos japoneses para o Brasil (1908-1958) e suas diferentes características demográficas**. Revista de Demografia Histórica-Journal of Iberoamerican Population Studies, v. 38, n. 2, p. 35-55, 2020. Disponível em : <https://dialnet.unirioja.es/servlet/articulo?codigo=7714223> . Acesso em: 6 dez 2024.

DA SILVA, Alexandra Begueristain; SOARES, André Luis R.; WOLF, Rayssa Almeida. **Registro da gastronomia japonesa como patrimônio imaterial dos nikkeis residentes no Brasil**. Revista Mouseion, n. 10, p. 150-157, 2011. Disponível em :<https://revistas.unilasalle.edu.br/index.php/Mouseion/article/view/247>. Acesso em: 02 jan 2025.

DA SILVA, Alexandra Begueristain; SOARES, André Luis Ramos. **História Oral, Identidade e Memória Nikkei: Mulheres Japonesas em Santa Maria**. 2011. Disponível em : anpuh.org.br. Acesso em : 25 dez 2024.

DA SILVA, Alexandra Begueristain; SOARES, André Luís Ramos. **Os Saberes E Fazeres Da Gastronomia Nipo-Gaúcha Como Patrimônio Cultural Dos Imigrantes Japoneses No Estado Do Rs**. 2024. Disponível em : <https://www.enecult.ufba.br/modulos/submissao/Upload-699/152217.pdf>. Acesso em Jan.2025.

Embaixada do Japão no Brasil. **Cultura Alimentar** . Artigo. 2012. Disponível em:<https://www.br.emb-japan.go.jp/cultura/culturaalimentar.html>. Acesso em : 2 Nov 2024.

Embaixada do Japão no Brasil. **Mensagem do embaixador**. 2025. Disponível em :https://www.br.emb-japan.go.jp/itpr_pt/ano-intercambio-amizade-jp-br-mensagem.html. Acesso em : 24 Jan 2025.

FREITAS, Sônia Maria de. **Espírito Uchinanchu Okinawanos Em São Paulo**. 2002. Disponível em : <https://travessia.emnuvens.com.br/travessia/article/view/852>. Acesso: em 6 Nov 2024.

FOR YOUR LIFE. **Resumo das diferenças entre Kanto e Kansai. Apresentando várias diferenças de comida e idioma, costumes, etc.** 2020. Disponível em: <https://fumakilla.jp/foryourlife/369>. Acesso em: 20 Jan 2025.

GOMES, Laura Aparecida dos santos; LE BOURLAGAT, Cleonice Alexandre; MACIEL, Josemar Campos. Soba de Okinawa ou Sobá de Campo Grande .**Imigração e Territorialização do Soba** . 2012. Disponível em :academia.edu. Acesso em : 24 dez 2024.

HORIE, Yuko. **Prove a província Hokkaido**. 2022. Disponível em :<https://www.meiji.co.jp/meiji-shokuiku/japaneseculture/column/hokkaido/>. Acesso em : 24 Jan 2025.

INAGAKI, Edna Mitsue. Dourádossu: caminhos e cotidiano dos nikkeis em Dourados (século XIX e XX). 2002. Disponível em: <https://www.ufms.br/> . Acesso em : 6 Nov 2024.

Intuição educacional shokuiku . **Culinária local japonesa - edição Chūbu** . 2018. Disponível em : <https://www.educe-shokuiku.jp/news/speciality/kyodoryori-04/>. Acesso em : 20 Jan 2025.

Intuição educacional shokuiku . **Culinária local japonesa - edição Kinki** . 2018. Disponível em : <https://www.educe-shokuiku.jp/news/speciality/kyodoryori-05/>. Acessado em : 20 Jan 2025.

Intuição educacional shokuiku . **Culinária local japonesa - edição Tohoku**. 2018. Disponível em : <https://www.educe-shokuiku.jp/news/speciality/kyodoryori-02/>. Acesso em : 20 Jan 2025.

IWAMOTO, Vivian. **Cultura Nipo-Sul-Mato-Grossense de Dourados: corpos possíveis**. 2023. Tese de Doutorado. Universidade de São Paulo. 2023. Disponível em : <https://www.teses.usp.br/teses/disponiveis/48/48135/tde-23052023-105420/en.php>. Acesso em : 6 dez 2024.

IWAMOTO, Vivian; KOCHI, Joice Camila dos Santos. **Educação dos imigrantes japoneses em Dourados/MS: dos valores familiares à concepção escolar na cultura nipo-brasileira**. 2021. Disponível em : <https://doi.org/10.55028/pdres.v8i17.12683> . Acesso em : 4 dez 2024.

IWAMOTO, Vivian; SARAT, Magda. **Danças japonesas e a trajetória uma professora imigrante**. 2016. Disponível em: https://openurl.ebsco.com/EPDB%3Agcd%3A6%3A7737494/detailv2?sid=ebsco%3Aplink%3Ascholar&id=ebsco%3Agcd%3A120957933&crl=c&link_origin=scholar.google.com.br. Acesso em : 1 dez 2024.

IWAMOTO, Vivian; SARAT, Magda. **HISTORIA DAS ESCOLAS JAPONESAS NO MATO GROSSO DO SUL**. 2023. Disponível em: books.google.com.br. Acesso em: 7 FEV 2025.

JAPAN MAPS 360°, **Mapa da Região do Japão**. 2025. Disponível em: <https://pt.japanmap360.com/mapa-da-regi%C3%A3o-do-jap%C3%A3o> . Acesso em : 7 FEV 2025.

JAPAN HOUSE. **Stories 8 - Washoku**. 2019. Artigo. Disponível em: <https://www.japanhouse.jp/pt/stories/08-washoku.html>. Acesso: 4 Nov 2024.

JAPAN HOUSE . **TOSHIKOSHI SOBA:O TRADICIONAL MACARRÃO CONSUMIDO NA VIRADA DO ANO JAPONESA**. 14 de Dezembro de 2020. Artigos. Disponível em: <https://www.japanhousesp.com.br/artigo/toshikoshi-soba/> . Acesso: 4 Nov 2024.

KAWAHARA, Nelson Yuwao. **A ARTE DE MANTER A TRADIÇÃO NIPÔNICA: educação das novas gerações dos descendentes em Cuiabá-MT**. 2021. Disponível em :

<https://revista.institutoies.com/?s=A+arte+de+manter+a+tradicao+niponica>. Acesso em : 4 Nov 2024.

MATSUMOTO, André Suehiro; DA SILVA BUENO, Elza Sabino. **O Contexto Diglóssico Da Comunidade Nikkei Em Dourados-Ms**. Anais Do Enic, n. 2, 2015. Disponível em: <https://anaisonline.uems.br/index.php/enic/article/view/1190>. Acesso em: 01 Jan 2025.

MUTO, Reiko; ARAGON, Luis Eduardo. **O JAPÃO NO CONTEXTO DAS GRANDES IMIGRAÇÕES** .2015. Disponível em : <https://periodicos.ufpa.br/index.php/pnaea/article/view/11218>. Acesso em : 4 Jan 2025.

NAKANO, Mariana Fachiano. **A construção de uma história oficial: uma análise das contribuições acadêmicas sobre a imigração japonesa no Brasil**. 2023. Disponível em: <https://repositorio.unesp.br/server/api/core/bitstreams/3ba7b4e0-2e75-4f05-8e83-9c4bcb7826b6/content>. Acesso em: 22 Nov 2024.

NISHIKIDO, Linda Midori Tsuji. **Sushi de feijão e shoyu de tucupi: como imigrantes japoneses recriaram pratos típicos na Amazônia**. 17 de março de 2018. Disponível em: <https://www.bbc.com/portuguese/brasil-43352295>. Acesso em: 2 Nov 2024.

NOCENTE, Mateus Aoki. **Análises e Discussões sobre o Japonês como lingua de herança no contexto migratório brasileiro**. 2024. Disponível em : <https://repositorio.unesp.br/items/2c035d4f-f2e8-4250-83cc-7a49bcb91907>. Acesso em : 24 Jan 2025.

OCADA, Fábio Kazuo. **A cultura e o Habitus japonês: ingredientes da experiência**. XIII Encontro da Ass. Brasileira de Estudos Populacionais, Minas Gerais, 2002. Disponível em : sintunesp.org.br . Acesso em: 22 Nov 2024.

Organização de Turismo de Kyushū. **Quanto você sabe sobre a comida de Kyushu?**.2017. Disponível em : <https://www.welcomekyushu.jp/article/?mode=detail&id=94>. Acesso em : 23 Jan 2025.

OKIFUN. Blog, **Quais são as características da culinária de Okinawa ? Eu pesquisei a cultura alimentar de Okinawa**. 2022. Disponível em: <https://www.okifun.com/news/2628/>. Acesso em : 20 Jan 2025.

UHATSU INC. **Difere de acordo com a prefeitura ?! Sobre a culinária local de Chūbu que também está incluída na merenda escolar.** 2023. Disponível em : <https://uohatsu.co.jp/column/post-12836/>. Acesso em : 23 Jan 2025.

RIBEIRO, Ana Laura Dornelas. **O espaço, a cultura e a culinária japonesa: Proposta de complexo gastronômico plural e imersivo para a cidade de Uberlândia.** 2024. Disponível em : <https://repositorio.ufu.br/handle/123456789/43649>. Acesso em: 25 Nov 2024.

SUZUKI, Teiiti. **A imigração japonesa no Brasil.** Revista do Instituto de Estudos Brasileiros, n. 39, p. 57-65, 1995. Disponível em : <https://revistas.usp.br/rieb/article/view/72056/75297>. Acesso em: 22 Nov 2024.

Sistema de busca: **Museu Histórico da imigração japonesa no brasil.** Disponível em : <http://imigrantes.ubik.com.br/>. Acesso em : 1 dez 2024.

YAMAGUCHI, Gabi. 2008. **Blog Furikake** . Disponível em : http://www.japao100.com.br/blog_furikake/. Acesso em : 2 Nov 2024.

YSHIDA, Kelly; AMARAL, Fabiana Mortimer. **HANA UME: apropriação do Hibiscus sabdariffa L. na alimentação nipo-brasileira.** A&C, 2018. Disponível em : <https://repositorio.ifsc.edu.br/handle/123456789/986>. Acesso em 2 Nov 2024.