67
MIDORI ISHII

74
7

HÁBITOS ALIMENTARES DE SEGMENTOS POPULACIONAIS JAPONESES:
HISTÓRICO DA NATUREZA E DIREÇÃO DE MUDANÇA

Tese de doutoramento apresentada à
Faculdade de Saúde Pública da
Universidade de São Paulo.

ORIENTADOR:
PROF. DR. YARO RIBEIRO GANDRA

SÃO PAULO
1 986

DEDICATÓRIA

In memoriam da antropóloga
MARGARETH MEAD que muito
fez para o engrandecimento
dos estudos de hábitos ali-
mentares.

AGRADECIMENTOS

- Ao mestre e mentor, Professor Doutor YARO RIBEIRO CANDRA , orientador não só do presente trabalho, mas de toda minha formação profissional, meu especial agradecimento e admiração.
- À todos os "isseis" e descendentes das colônias ITAPETÍ, SAKURA-TAKAMORI e PARATEÍ-DO-MEIO que, tão prontamente, colaboraram, fornecendo preciosas informações, sem as quais não seria possível a realização deste estudo.
- À SHIZUKA MUKAI NAGUMO, colega, que participou desde a elaboração do projeto de pesquisa, incorporando, como se fosse uma parte da minha pessoa, com amizade, competência e esforço desmedido, minha eterna gratidão.
- Especial agradecimento àquela equipe de campo que nunca esquecerei, onde o tempo só tenderá a aumentar os momentos de satisfação, tendo a certeza da qualidade alcançada no levantamento de dados, motivando o prosseguimento deste estudo.
- Às supervisoras de campo, nutricionistas, MARIA KIMICO NISHIDA, CLARA SAKANO E TEREZA YAMAMOTO que trilharam, palmo a palmo, a área rural, tão difícil de percorrer, transmitindo orientação, entusiasmo e estímulo aos entrevistadores de campo, meu muito obrigado.
- Ao Chefe do Departamento de Nutrição desta Faculdade, Professor Doutor DONALD WILSON, pelo apoio incontestado para a finalização deste trabalho, meu especial obrigado.

- Aos colegas docentes, ROSA NILDA MAZZILLI, SOPHIA CORNBLUTH SZARFARC, MARLENE TRIGO, IGÑÊS SALAS MARTINS e SÉRGIO ARAUJO ANTUNES, pelo apoio e estímulo, agradeço sinceramente comovida.
- Ao pessoal de apoio administrativo do Departamento de Nutrição da Casa de Paula Souza e Borges Vieira, nas pessoas de ELISABETH SANTOS SOUZA, SANDRA E.R.JACCOUD MOLINA, FLÁVIO ALEXANDRE CONCEIÇÃO, ROSELY NOVAES SANTIAGO, JOÃO DE PAULO, e demais funcionários, pela sua presteza.
- Ao JOSÉ CARLOS RODRIGUES que, mui prestativamente, contribuiu na revisão da redação.
- A todos aqueles que, de várias maneiras, concorreram na efetivação desta Tese.
- Ao MINISTÉRIO DE EDUCAÇÃO DO JAPÃO que outorgou o auxílio financeiro, junto à Universidade Feminina de Hiroshima, para que realizasse esta pesquisa no Departamento de Nutrição da Faculdade de Saúde Pública da Universidade de São Paulo.

RESUMO

A coexistência de segmentos populacionais de origem japonesa, no nosso meio, permite uma análise de continuidade da dinâmica dos hábitos alimentares, quando integrada ao sistema ecológico local e sujeitos a tradições culturais nacionais. Na presente pesquisa, ao se tomar os "isseis" que aqui vieram antes da II Guerra Mundial (IAG), seus descendentes "nikkeis" (D) e os "isseis" que aportaram depois da Guerra (IDG), verificou-se que a análise das duas gerações consecutivas - IAG e D - nos dá idéia da velocidade de mudança dos hábitos alimentares, mesmo quando estes hábitos estejam influenciados por uma forte pressão cultural. O posicionamento dos IDG a esta evolução, aproxima-os mais dos D do que dos IAG, em razão de já trazerem uma diversificação alimentar incorporada no Japão de pós-Guerra; a comparação de imigrantes "isseis" com seus descendentes "nikkeis" revela um evidente enfraquecimento do fator cultural de origem na dieta, que, entretanto, não foi abrangente a todos os tipos de alimentos, isto é, muitos alimentos orientais continuam a ter elevada frequência na alimentação dos D, em que pese a presença dos fatores ambientais e culturais ocidentais em seu estilo de vida; mas, se o aspecto cultural teve um papel relevante na permanência de alimentos típicos japoneses, porém, não resistiu à mudança no preparo dos mesmos, onde a incorporação de novos condimentos (e o abandono dos tradicionais) teve função de acelerar a aculturação alimentar, direcionando-os aos hábitos nacionais.

SUMMARY

The existence of different population segments of japanese origin among us, permits the analysis of the continuity and the dynamics of feeding habits when integrated to the local ecologic system, under the influence of Brazilian cultural and tradicional factors. In the present paper the study of "issei" that migrated before II World War (BWI) and their descendents compared to the study of "issei" that migrate after II World War (AWI) showed that the analysis of two consecutive generations - BWI and their descendents - gives us an idea of the speed with which feeding habits changed, even when subjected to strong cultural pressure. The position of AWI in regarding this evolution is closer to BWI descendents than to BWI proper, due to the fact that they had suffered a diversification of feeding habits introduced in Japan after II World War; comparison between the migrant "issei" and their descendents ("nikkei") shows an evident weakening of feeding cultural factors that did not, however, comprehend all types of food, that is, many oriental foods still have high frequency in the diet of the descendents; if the cultural aspects did have a relevant role concerning the maintenance of typical japanese foods they did not, however, resist the changes in preparation of food, where the introduction of occidental seasonings, abandoning the traditional ones, accelerated cultural integration.

ÍNDICE

	Pág.
1. INTRODUÇÃO	1
1.1. Generalidades	1
1.2. Justificativa para estudar um grupo populacio <u>n</u> nal de origem japonesa	2
2. ASPECTOS HISTÓRICOS DO JAPÃO	4
3. BREVE DESCRIÇÃO SOBRE A ALTERAÇÃO DOS HÁBITOS ALI- MENTARES	9
4. OBJETIVOS	15
4.1. Geral	15
4.2. Específicos	15
5. JUSTIFICATIVA DA ESCOLHA DA ÁREA DE ESTUDO	16
6. DESCRIÇÃO DA ÁREA DE ESTUDO	17
7. METODOLOGIA	20
7.1. Formulários	21
7.2. Entrevistas	21
7.3. Critérios de identificação da população pes - quisada	22
7.4. Inquérito de hábitos alimentares	23
7.4.1. Método	23
7.5. Critérios adotados para a apuração da frequê <u>n</u> cia de citações dos alimentos (UAR).....	25

Pág.

8. APRESENTAÇÃO DOS RESULTADOS.....	28
8.1. População em estudo	28
8.1.1. Estrutura familiar.....	28
8.1.2. Procedência populacional dos chefes-de- família.....	30
8.1.3. Escolaridade dos chefes-de-família.....	30
8.1.4. Anos de residência dos chefes-de-família - lia.....	30
8.2. Características do meio ambiente da área em <u>es</u> tudo.....	34
8.3. Inquérito alimentar.....	35
8.3.1. Análise dos dados de hábitos alimenta - res.....	35
8.3.2. Consumo de alimentos preponderantemente orientais.....	41
8.3.3. Consumo de alimentos preponderantemente ocidentais.....	56
8.3.4. Consumo de verduras e frutas sazo- nais.....	57
9. DISCUSSÃO E COMENTÁRIOS.....	75
10. CONCLUSÕES	81
11. REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS.....	82
12. ANEXOS.....	89

ÍNDICE DE TABELAS

TABELAS:

Pág.

- 1 - Valor numérico das categorias (diária, semanal, mensal e eventual) da Unidade Anual de Referência (UAR)..... 26
- 2 - Especificação dos alimentos pertencentes aos grupamentos alimentares: preponderantemente orientais (p. orientais) e preponderantemente ocidentais (p. ocidentais)....36
- 3 - Especificação dos alimentos pertencentes aos grupamentos alimentares: verduras e frutas sazonais..... 38
- 4 - Resultado da aplicação do teste de Sinal, $\alpha=5\%$ em cada alimento: preponderantemente orientais (p. orientais) e preponderantemente ocidentais (p. ocidentais), das famílias IAG, D e IDG..... 40
- 5 - Diferenças absolutas de citações anuais entre famílias isseis antes da Guerra (IAG) e descendentes (D) segundo ordem de grandeza dos alimentos preponderantemente orientais (p. orientais)..... 43
- 6 - Diferenças percentuais de citações anuais de alimentos orientais, considerando os IAG como 100%, segundo ordem de grandeza dos D..... 45
- 7 - Diferenças absolutas de citações de alimentos preponderantemente orientais (p. orientais) entre famílias isseis antes da Guerra (IAG) e isseis depois da Guerra (IDG), segundo ordem de grandeza..... 47
- 8 - Diferenças percentuais de citações anuais de alimentos preponderantemente orientais (p. orientais), tomando as menções das famílias IAG como 100%, segundo ordem de grandeza dos IAG..... 49

- 9 - Diferenças absolutas de citações anuais entre famílias isseis depois da Guerra (IDG) e descendentes (D), segundo ordem de grandeza dos alimentos preponderantemente orientais (p. orientais)..... 51
- 10 - Diferenças percentuais de citações anuais de alimentos orientais, considerando os IDG como 100%, segundo ordem de grandeza dos D 53
- 11 - Diferenças absolutas de citações anuais dos alimentos preponderantemente ocidentais (p. ocidentais) , entre as famílias isseis antes da Guerra (IAG) e descendentes (D), dispostas segundo ordem de grandeza..... 59
- 12 - Diferenças percentuais de citações anuais de alimentos preponderantemente ocidentais (p. ocidentais) , considerando famílias isseis antes da Guerra 61
- 13 - Diferenças em número (n) absoluto das citações anuais dos alimentos preponderantemente ocidentais (p. ocidentais), entre as famílias isseis: antes da Guerra (IAG) e depois da Guerra (IDG) 63
- 14 - Diferenças percentuais das citações anuais dos alimentos preponderantemente ocidentais (p. ocidentais), considerando as famílias IAG como 100% 65
- 15 - Diferenças em número absoluto das citações anuais dos alimentos preponderantemente ocidentais (p. ocidentais), entre as famílias isseis depois da Guerra (IDG) e dos descendentes (D), segundo ordem de grandeza..... 67
- 16 - Diferenças percentuais das citações anuais dos alimentos preponderantemente ocidentais (p. ocidentais), considerando as famílias IDG como 100% 69

ÍNDICE DE ILUSTRAÇÕES

FIGURAS:

Pág.

1 - Mapa do Estado de São Paulo e localização da área em estudo 1a. Região Administrativa da grande São Paulo, Municípios de Mogi das Cruzes e Guararema; 3a. Região Administrativa do Vale do Paraíba, Município de Jacareí	18
2 - Pirâmides populacionais: IAG(A); D(B); e IDG(C) de população em estudo, 1981	29
3A- Distribuição da procedência dos chefes-de-família IAG (1924 - 1941), segundo Região do Japão	31
3B- Distribuição da procedência dos chefes-de-família IDG (1953-1971) em porcentagem, segundo Região do Japão	32
4 - Distribuição da procedência, por local de nascimento, dos chefes-de-família descendentes segundo Região Administrativa do Estado de São Paulo (chefes-de-família)	33
5 - Apresentação gráfica os alimentos preponderante - mente orientais com freqüência anual de menções , de uma vez por semana ou mais ao ano (em percentual), segundo os grupamentos familiares: IAG(1); D (2) e IDG (3)	55
6 - Apresentação gráfica dos alimentos preponderante - mente ocidentais com freqüência anual de menções, uma vez por semana ou mais ao ano (em percentual), segundo os grupamentos familiar: IAG(1); D(2) e IDG(3)	72
7 - Apresentação gráfica das verduras mencionadas pelas famílias pesquisadas IAG(1); D(2) e IDG(3) , de consumo usual durante o ano	74
8 - Apresentação gráfica das frutas mencionadas pelas famílias estudadas - IAG(1); D(2) e IDG(3), daquelas de consumo usual durante o ano.	

ANEXOS

ANEXOS:

Pág.

1 - Formulário populacional - alimentar	A-1
2 - Formulário meio ambiente	A-12
3 - Conceituação de Fundação IBGE	A-15
4A- Distribuição do número de freqüência dos alimentos preponderantemente orientais em diária (D); semanal (S) ; mensal (M) e eventual (E), segundo grupo familiar IAG , D, IDG	A-19
4B- Lista de fatores específicos (f_e) dos alimentos preponderantemente orientais em diária (D); semanal (S); mensal (M) e eventual (E), segundo grupo familiar IAG, D e IDG	A-19
5A- Distribuição do número de freqüência dos alimentos preponderantemente ocidentais em diária (D); semanal (S) ; mensal (M) e eventual (E), segundo grupo familiar IAG , D e IDG	A-22
5B- Lista de fatores específicos (f_e) dos alimentos preponderantemente ocidentais em diária (D); semanal (S); mensal (M) e eventual (E), segundo grupo familiar IAG, D e IDG	A-22
6 - Listagem dos alimentos preponderantemente orientais, com respectivas freqüências médias anuais (dias), desvio padrão, em ordem de grandeza, e número de dias da freqüência anual (f.a.) de cada alimento mencionado pelos grupamentos familiares: IAG, D e IDG	A-26
7 - Listagem dos alimentos preponderantemente ocidentais , com respectivas freqüências médias anuais (dias), desvio padrão, em ordem de grandeza, e número de dias da freqüência anual (f.a.) de cada alimento mencionado pelos grupamentos familiares IAG, D e IDG	A-27

8 - Idade média dos chefe -de-família dos grupos familiares IAG, D e IDG.....	A-29
9 - Distribuição percentual do grau de escolaridade dos chefes-de-família, estratificados em IAG, D e IDG	A-30
10 - Tempo de residência dos chefes-de-familia, estratificados em grupos IAG, D e IDG, nos Municípios em estudo.....	A-30
11 - Distribuição da área total das propriedades em alqueire e área utilizada para produção, segundo as famílias, 1981	A-31
12 - Tipos de produção agrícola, 1981.....	A-32
13 - Condições de posse-da-terra	A-33
14 - Tipos de construção de moradia das propriedades rurais estudadas	A-33
15 - Distribuição do número de cômodos das residências, segundo as famílias	A-34
16 - Distribuição dos tipos de abastecimento d'água , revestimento do poço e instalação da bomba-d'água, segundo as famílias.....	A-35
17 - Número de sanitários, com e sem descarga , segundo localização dentro e fora de casa, entre as famílias estudadas	A-36
18 - Glossário de alimentos orientais	A-37

1. INTRODUÇÃO

1.1. Generalidades

Nos idos da década de 40, quando surgiram os primeiros programas de nutrição aplicada com o fim de melhorar o estado nutricional de populações, os especialistas em nutrição humana notaram que os beneficiários apresentavam resistência em aceitar os alimentos distribuídos para o combate à desnutrição. Verificou-se, então, que os indivíduos escolhiam os alimentos, não pelo seu valor nutricional, mas sim em decorrência do comportamento cultural. Naquele período, apesar da ciência da nutrição haver alcançado um patamar alto de conhecimentos, ainda, carecia de maior vinculação com os estudos sobre a conduta humana, frente à questão alimentar^{2,3,36}.

Para preencher esta lacuna, criou-se, em 1941, nos Estados Unidos, a Comissão sobre Hábitos Alimentares do Conselho Nacional de Pesquisa da Academia Nacional de Ciências, sob a direção da antropóloga Margareth Mead. Foi-lhe confiada a tarefa de reunir dados dispersos em diferentes áreas das ciências, no que se referia a hábitos alimentares e analisar, do ponto de vista cultural, o comportamento humano ante uma mudança alimentar, partindo da premissa de que qualquer hábito alimentar é parte inseparável do estilo de vida.^{3,37}

Se, por um lado, o conhecimento dessa relação entre o estado de saúde individual e os hábitos alimentares ainda não está consolidado, por outro lado, o comportamento alimentar do indivíduo tem uma dinâmica que evolue conjuntamente com os usos e costumes da comunidade à que pertence, exigindo contínuo desenvolver de pesquisas.⁹

Realizar o estudo de hábitos alimentares significa, antes de mais nada, adentrar na história do patrimônio

cultural

da comunidade e, deste modo, reconstituir o processo de sua emergência e das diferentes fases de sua evolução, incluindo as induções resultantes da suplementação alimentar. Não se trata, contudo, de uma reconstituição cronológica, pois o objetivo precípuo é apreender o conjunto das relações estabelecidas entre hábito e contexto geográfico e sócio-cultural mais abrangente no qual se insere, exigindo maior domínio das informações detectadas anteriormente, ampliando sua representatividade e importância.^{1,18,20,26}

Por esta razão, à medida que se multiplicam os estudos de mudanças de hábitos alimentares mais se aproxima das metas almejadas, contribuindo para a obtenção do bom desempenho, no que tange a programas de alimentação, bem como, na preservação da saúde da população-alvo.

1.2 Justificativa para estudar um grupo populacional de origem japonesa

Ao se pretender realizar estudo sobre mudança de hábitos alimentares, antes de tudo necessita-se determinar o grupo populacional específico que possa oferecer informações quanto às diferenças existentes dentro da comunidade à qual pertence.²⁵

REID^{42,43} considera o estudo em grupos étnicos de grande interesse por apresentarem um campo fértil, promissor e emergente, onde se pode analisar um comportamento na sua plenitude, condicionando-o à variável de mudança ambiental. O autor preconiza a pesquisa em migrantes intercontinentais, fazendo levantamentos epidemiológicos de algumas doenças não-transmissíveis e compará-los com os dados de seu país de origem. Isto traria contribuição para se detectar as condições históricas da natureza da doença. Há referências não sistematizadas de estudos pioneiros, desenvolvidos na Inglaterra e Estados Unidos. Os japone-

ses, residentes nos Estados Unidos, foram objeto de estudos nesse sentido, correlacionando doença com mudanças de hábitos alimentares^{28,46,48,52}.

O Brasil, desde 1908, sendo país receptor de imigrantes japoneses, apresenta, no seu bojo populacional, os migrados que aqui aportaram antes da II Guerra Mundial e aqueles que vieram pós-Guerra, genericamente denominados de "issei"^{*}. Há ainda, também, um outro grupo integrado por descendentes, brasileiros natos, oriundos dos "isseis", que, na colônia japonesa, são designados com o termo "nikkei"^{**8,39,44}

Ao ater-se no estudo desta população de origem japonesa, pretende-se obter informações sobre comportamento alimentar em diferentes estágios da adaptação cultural, pois, conta-se com três categorias do mesmo segmento populacional: 1. os "isseis" pré-Guerra, possuidores de herança cultural do Japão, baseada na tradição oriental secular e estabelecidos há mais de 40 anos no Brasil; 2. os "isseis" pós-Guerra, apresentando, em sua bagagem cultural, o Japão, com influência ocidental e estabelecidos no Brasil há cerca de 20 anos e, 3. os "nikkeis", brasileiros por nascimento, mas criados em ambiente ainda sob forte cultura dos "isseis" antes da Guerra.

Verificar os hábitos alimentares desses três segmentos da população de origem japonesa, no território nacional, será o cerne desta pesquisa, dando, assim, continuidade ao estudo iniciado e apresentado como dissertação de Mestrado²⁴.

* Issei-vocábulo japonês, significando primeira pessoa da geração e com naturalidade japonesa.

** Nikkei-vocábulo japonês, significando pessoa de origem japonesa não diferenciando as gerações a que pertençam, a partir da segunda geração ou todos os descendentes japoneses, nascidos no ultramar.

2. ASPECTOS HISTÓRICOS DO JAPÃO

Em nossos comentários mencionaremos, ainda que brevemente, a passagem do antigo regime ao moderno estado industrial e movimento migratório ao exterior.

Discorrer uma fase histórica do desenvolvimento sócio-cultural do Japão é de importância para este estudo, a fim de compreender os fatores seletivos que estimularam o movimento migratório ao hemisfério ocidental, bem como situar o estágio do momento histórico japonês, ao qual pertenciam os "isseis" 4,21,39,44,49.

O Japão, entre 1603 a 1868, passou pelo período do shogunato, sob a égide dos shoguns ou governadores militares, que ordenou o fechamento dos portos, praticamente isolando-o. A classe dominante, constituída pelos shoguns e guerreiros samurais, compunha-se de 400.000 famílias²¹, representando cerca de 7% da população total da época. As atividades produtivas do País eram exercidas pelo restante 93% da população, dividida entre camponeses, artesões e mercadores que eram muito pobres. Os camponeses, apesar de serem ignorantes e analfabetos, estavam em estrato de situação social superior ao dos artesões e mercadores, uma vez que eram responsáveis pelo suprimento alimentar da nação, principalmente o arroz, cuja produção indicava a pujança econômica de cada domínio.

O arroz era o alimento básico para a classe dominante, enquanto a maioria da população trabalhadora recorria a outros cereais e tubérculos, embora excepcionalmente.

Em 1853, os Estados Unidos forçaram a abertura ao mercado internacional, liberando o mercado japonês para a indústria americana e, posteriormente, para alguns outros países (Inglaterra, Rússia e França). Este episódio marcou o fim do shogunato e o surgimento de uma economia monetária -

ria e a emergência de uma nova classe de mercadores, até então sem prestígio. Porém, muitos shoguns aderiram a essa nova realidade, encorajando as atividades industriais e comerciais, dentro dos seus domínios e sob seu controle. Assim, desenvolveram-se as indústrias manuais de fiação e tecelagem, porcelana e "papel-de-arroz". Nessa época, os produtos exportáveis eram notadamente o chá, a seda e os produtos têxteis.

No contexto da cultura japonesa, a substituição do shogunato pelos padrões ocidentais, firmou-se a partir da ascensão do Imperador Meiji (1868-1912). O Japão sofreu transformações marcantes, tanto políticas quanto econômicas e sociais. Neste período, o idealismo pela igualdade de classes vigentes, no mundo ocidental, foi muito enaltecido, eliminando a antiga estratificação social rígida, mobilizando todo o País e contribuindo para o fortalecimento de sua unidade.

Em 1871, o Estado, com o objetivo de combater o analfabetismo e a ignorância da população, criou o Ministério de Educação e, logo no ano seguinte, implantou o sistema de ensino compulsório de 1º Grau para as crianças de 6 a 14 anos de idade.

Em 1890, o Imperador Meiji decretou a "Rescrito Imperial* sobre a Educação", vigente até 1945, servindo de guia à formação moral e cívica do povo japoneses. Nele continha a absoluta fidelidade ao trono, normas de convivência (obediência aos genitores, harmonia entre cônjuges, compreensão entre amigos, etc) e amor à Pátria. Estas normas de conduta proporcionaram o desenvolvimento de um regime monárquico centralizado, onde a figura do Imperador representava o Senhor Supremo da Nação.

* Rescrito Imperial⁴⁹ significa resolução do rei, comunicada por escrito.

Esse esforço, empreendido pelo Estado ao sistema educacional, propagou-se rapidamente, facilitando a introdução das culturas e costumes ocidentais no Japão, enquanto que, ao mesmo tempo, coexistia o culto ao Imperador e aos valores tradicionais.

Na realidade, no período de 1870 a 1910, as condições de vida no País foram bastante difíceis para os contingentes de campo. Os camponeses e servidores dos shoguns, com a "reforma agrária", de posse de terra, passaram a ser cidadãos comuns, com todos os encargos de sobrevivência de sua família, embora com renda insuficiente. Esta situação provocou o êxodo rural, transferindo-os para as indústrias tradicionais locais, sob baixo salário, e, eventualmente, reforçavam seus rendimentos com o amanho da terra, dentro das possibilidades encontradas. Esse baixo poder aquisitivo, de numerosa parte da população, resultou em mercado interno pouco estimulante para o consumo dos produtos manufaturados, fato que induziu a indústria nascente a se orientar mais ao mercado externo.

A receita, proveniente da exportação desses produtos, somada com a arrecadação do imposto territorial muito passado, foi destinada à aquisição de bens de capital para a grande indústria, resultando em concentração de renda nesse setor. Estabeleceu-se, com isso, a instabilidade social daquela população marginalizada por esse processo industrial de passagem ao capitalismo, conduzindo a muitas revoltas populares. O grande número de pequenos proprietários rurais, pela insolvência dos impostos do uso da terra e com a exigência de pagamento em dinheiro, foram obrigados a se tornarem arrendatários dos grandes proprietários ou, então, foram expulsos do seu meio rural pela hipoteca de sua propriedade, relegando-os à uma situação de penúria.

A primeira experiência de emigração, ocorreu em 1868, entre jovens desocupados do porto de Yokohama com destino às ilhas de Guan e Havai. Devido às péssimas condições de trabalho, muitos perderam a vida, o que levou à sua proscrição.

Observa-se que com o advento da época Meiji, houve forte crescimento populacional, mormente a partir de 1872, mediante a organização médico-hospitalar, a vacinação e a assistência comunitária para a população em geral. Esse aumento populacional veio reforçar a necessidade de absorver a mão-de-obra que, impedida de se dirigir ao exterior, forçou a mobilização interna, realocando-se os samurais que estavam sem atividade desde a queda do regime anterior e, posteriormente, os camponeses sem-terra para o norte do território japonês, ainda devoluto e inóspito, garantindo sua colonização e garantindo as fronteiras do País. Prosseguiu-se dali, a corrente migratória ao exterior para Rússia Asiática, China, Manchúria e Coreia^{39,44}.

O movimento migratório, desencadeado para o exterior, direcionou o tipo de imigração por período de tempo determinado, mediante contrato entre governos, a saber: Estados Unidos, 1868-1924; Canadá, 1877-1925; Austrália, 1883-1925 e para América do Sul, o primeiro país a receber foi o Peru, 1899-1921.

O movimento migratório japonês, direcionado ao Brasil, iniciou-se a partir de 1908, porém, somente veio intensificar-se a partir da década de 20, devido à restrição imposta por outros países, tradicionalmente receptadores de imigrantes.

* Cronologicamente, esse movimento migratório internacional sucedeu-se ao longo de três reinados do trono japonês. Iniciou-se na era Meiji (1868-1912), toda a seguinte e curta era Taisho (1912-1926) e ao longo da atual era Showa, reinando o Imperador Hiroito, desde 1926 até os dias de hoje.

Assim, o registro de maior entrada dos japoneses no Brasil, foi durante o período de 1920 a 1934, até a implantação do "Sistema de Quotas", quando já representavam 68,6% dos ingressantes no País.

Os imigrantes japoneses, até 1920, eram de origem rurícola, menos afeitos à mudança cultural do próprio país de origem, porém, mais próximos do impacto da era Meiji. Os que para aqui vieram, no período de 1920 a 1930, foram aqueles atingidos pela depressão econômica, após a deflagração da I Guerra Mundial com a quebra das grandes empresas no Japão.

Os japoneses, no território brasileiro, inicialmente foram enviados à área rural, em colônias isoladas, rústicas e etnocêntricas. A expectativa de retorno levou-os a transferirem^{se} seus filhos muitos dos seus valores originais. Durante a II Guerra foram pressionados pelo Governo e Empregadores a assumir a instrução básica brasileira, forçando sua aculturação, enquanto se sustava a corrente migratória japonesa.

Após a II Guerra Mundial, reiniciou-se a corrente emigratória, formada pelos japoneses criados numa outra realidade, que conviveram com a Guerra e a destruição de sua cultura, face à proibição do "Rescrito Imperial", emanado do Imperador Meiji, pelas forças de Ocupação. São produtos de um país já extremamente ocidentalizado, de jovens à procura de novas esperanças, deslocando-se do meio competitivo de reconstrução do País e daqueles repatriados da China, Manchúria e Coreia, desacostumados da cultura pátria. Somente o surto industrial pós-reconstrução, a partir de 1963, diminuiu sensivelmente este movimento ao exterior. Possuem instrução mais acurada, com visão mais ampla do mundo ocidental, diferente dos seus antecessores com concentração restrita à cultura japonesa e com idéias estereotipadas referentes ao mundo ocidental.

3. BREVE DESCRIÇÃO SOBRE A ALTERAÇÃO DOS HÁBITOS ALIMENTARES NO JAPÃO

Embora, seja escassa na literatura ocidental, a descrição detalhada sobre os hábitos alimentares no Japão, é necessário, ao presente estudo, tecer algumas considerações neste sentido.^{23,32,33,34,40}

OISO⁴¹ e GALLAGHER¹⁴, ainda que sucintamente, abordam o transcurso do padrão alimentar no Japão, nestes últimos 70 e 80 anos.

Os referidos autores consideram que a consolidação da verdadeira mudança alimentar, de eminentemente oriental, ao passar para um estágio mais ocidentalizado, veio somente ocorrer na década de 60. Isto, justamente, no momento em que os resultados do Inquérito Nacional de Alimento registrou o declínio do consumo per capita-dia do arroz e do acentuado abandono de alimentos considerados habituais da população japonesa, tais como: cevada, centeio, tubérculos, shoyu e misso, cedendo lugar aos alimentos próprios do mundo ocidental: carne, ovo, óleo, gordura e açúcar.

Entretanto, o fator casual desta modificação alimentar desencadeou-se no período correspondente a dois anos, antes e depois do fim de II Guerra Mundial, quando toda extensão territorial enfrentou a maior crise alimentar, provocada pela falta de gêneros alimentícios. A população foi submetida a um drástico racionamento e a produção nacional de arroz encapada pelo Governo.

Dentre as citações de doenças preocupantes de origem nutricional da população, na época, aparecem a desnutrição protéico-energética, anemia além de outras doenças carenciais.

O saldo positivo desta situação de penúria foi que a população retrôgada à mudança alimentar, diante do impac

to da fome, veio incluir na dieta familiar, logo ao findar a Guerra, os alimentos estranhos ao habitual, enviados pela Organização de Socorro. Constatou-se que o consumo energético diário não excedia de 1800 kcal,¹⁴ mesmo computando as calorias provenientes dos alimentos recebidos do Exterior.

No entanto, a preocupação com o estado nutricional do povo japonês já era motivo de consideração na era Meiji. Assim, em 1911, o médico Tadasu Saiki, ao retornar dos Estados Unidos para o Japão, após findar os estudos da ciência da nutrição, iniciou esforços para melhoria das condições nutricionais da população.

Em 1914, Saiki criou o Instituto de Pesquisa de Nutrição,³³ em caráter particular, visando dois objetivos: 1. desenvolver pesquisas científicas e 2. popularizar os conhecimentos de nutrição. Para tanto, formou uma equipe de pessoal treinado, cuja atividade consistia em mudar o hábito de consumir as três refeições principais do dia, à base quase exclusiva de arroz, que respondia por 75% das necessidades energéticas diárias³² para duas somente e a terceira, à base de trigo e, ainda, incentivar o consumo de produtos de soja, fontes protéicas de origem animal e verduras nas refeições. Havendo a necessidade de de pessoal melhor treinado, às suas expensas, fundou a primeira Escola de Nutrição, em 1925, com vistas a desenvolver atividades de nutrição nos serviços de atendimento público das províncias, fábricas, hospitais, escolas e prisões. As atividades de nutrição obtiveram o reconhecimento de sua importância somente em 1934, quando os técnicos de nutrição implantaram a cozinha comunitária, numa área rural, ao norte da ilha principal, para programas de emergência face ao surto de fome. Razão pela qual, por Decreto, em 1937, as atividades de nutrição tornaram-se obrigatórias em todas as unidades de saúde do País,

a fim de combater o alto consumo de hidratos de carbono e restrito em proteínas, gorduras e vitaminas.

A contribuição preponderantemente dos técnicos de nutrição, logo após a Guerra, foi sua atuação no sentido de esclarecer os métodos de cocção dos alimentos da cozinha ocidental, envolvendo diretamente a população, fazendo-a participar nos programas de alimentação. A escola serviu muito para tal fim, com convocação obrigatória, por rodízio, das mães de alunos, para o preparo de almoço escolar. Carros-ambulantes para demonstração da culinária ocidental, cobriram toda a comunidade, inclusive a área rural. Além dessas atividades mencionadas, desenvolveu-se o programa de incentivo ao consumo de alimentos enriquecidos.^{32,41}

No entanto, as orientações nutricionais, emanadas do Instituto Nacional de Nutrição, somente foram acolhidas em 1945, fazendo com que o povo japonês iniciasse a diversificação de sua alimentação tradicional, apesar de ter "fome de arroz".¹⁴

O grão arroz tem , para o japonês a conotação secular de "alimento nobre" e o povo atribui-lhe alta consideração.

Entretanto, o arroz nem sempre constituiu a base da dieta de todo povo japonês, variando, segundo a localidade geográfica do País. Assim, nas áreas de rizicultura, o arroz participava da dieta, porém, por não ser abundante, muitas vezes, este era misturado com cevada e centeio. Nas regiões montanhosas, eram consumidos, tão somente, o sorgo e painço . Os alimentos básicos tinham como acompanhantes, os pratos preparados com verduras muito cozidas em shoyu, conserva (tsuque mono) de nabo ou de vegetais folhosos e sopa de misso. Em algumas localidades, o arroz era substituído por tubérculos (batata-doce e inhame), sendo os pratos acompanhantes, a soja e

seus derivados (tofu, ague e misso). Nas regiões litorâneas , nestes pratos complementares apareciam os peixes e mariscos e algas marinhas. Em geral, somente em ocasiões especiais, eram utilizados os pescados e outros produtos do mar, ovos, leite , óleo e gorduras. O cerceamento a estes alimentos, deve-se, principalmente, ao fator financeiro familiar.⁴¹

Portanto, até a época da II Guerra Mundial, a alimentação dos japoneses era quase que monótona, rica em carboidratos e verduras, carentes, entretanto, de proteínas, lipídios e vitaminas.

JUDD²⁷ , referindo-se aos efeitos das influências externas sobre os hábitos alimentares dos japoneses, durante o período correspondente a dez anos de ocupação do Japão pelas Forças Armadas Americanas, comenta que as conseqüências foram superficiais e quase que limitadas. Pois, a essência da preferência alimentar ainda recaía naqueles tradicionais peixes, mariscos e outros produtos de mar em vez de carnes. As principais mudanças dos hábitos alimentares consistiram no aumento do consumo de leite (em pó, importado), aumento do uso de carne bovina, na forma de bife, grande consumo de trigo , maior procura de arroz enriquecido com tiamina (contendo gérmen) e significativo acréscimo de consumo do açúcar.

Sendo o sabor doce muito valorizado pelos japoneses, houve a adoção do uso de açúcar nas formas mais diversas, notadamente, nas bebidas quente e fria, refrigerantes aromatizados com sabor artificial de frutas, balas, goma de mascar , bolos e pão-doce e doces ocidentais e orientais, à base de feijão.

Verificou-se marcante influência das cozinhas francesas e americana, logo após a assinatura do Tratado de Paz , com expansão de restaurantes especializados em pratos aromatizados com ervas, molhos e frituras. A seguir, este impulso ini

cial de expansão dos restaurantes da cozinha internacional retraiu-se, voltando à cozinha japonesa.

Uma das razões que veio contribuir, profundamente, na modificação alimentar no Japão foi, sem dúvida, a im-plantação de nova estrutura fundiária, imposta pelas Forças de Ocupação Americana, eliminando as grandes propriedades rurais, deversificando a exploração da terra e induzindo à tecnologia moderna agrícola, visando a produtividade por área plantada. Esta reforma agrária resultou positiva a partir da década de 50 e, em 1966, o Japão conseguiu elevar a produção de arroz em nível de auto-suficiência. A diversificação programada de produção agrícola veio favorecer a oferta hortifrutigranjeira à população.¹⁴

Como anteriormente mencionado, o desenvolvimento de programas de suplementação alimentar nas escolas, nos serviços comunitários em fábricas e escritórios, ao incentivar o consumo de pão e macarrões como substitutivo do arroz, na época de dificuldade, veio induzir ao subsequente consumo de produtos lácteos (manteiga e queijo), margarina, geléia, vegetal cru, ovo, embutido e óleo comestível.

Como o povo desconhecia, até então, o método de cocção da cozinha ocidental, os técnicos de alimentação centraram sua atenção no treinamento e divulgação do preparo de no-vos alimentos. Para facilitar o uso de alimentos ocidentais, promoveu-se a industrialização dos produtos processados à base de trigo: salgados, massas para frituras, bem como, a carne do tipo "hamburger" e salsicha. Estas novas modalidades de alimento atingiram, notadamente, a população jovem. Por volta de 1951, este recurso alimentar industrializado começou a acele-rar o consumo, coincidindo com a reconstrução econômica do Japão.^{23,32,33,41}

Os estudos epidemiológicos de algumas doenças

não transmissíveis indicam que houve transferência das doenças carenciais para aquelas consideradas mais próprias ao mundo ocidental: doenças cardíacas, diabetes melito e alguns tipos de neoplasmas malignos, considerando como um dos fatores causa is a mudança de comportamento alimentar dos japoneses. Concretamente, em 40 anos (1935-1975), ao se observar a ingestão ali mentar per capita-dia, notam-se as seguintes diferenças: o con sumo de arroz decaiu em 35% e o dos tubérculos, em 50%. Ao con trário, houve o incremento na ingestão de óleos e gorduras em 7 vezes, do açúcar em 1,3 vezes e das carnes em 12,5 vezes. Os vegetais, as frutas e as algas marinhas, neste período conside rado, mostraram-se mais estacionários, com discreta elevação de consumo.⁴¹

Pode-se concluir, pelo exposto, que, até a eclo são da II Guerra Mundial, os hábitos alimentares no Japão eram extremamente conservadores, com características orientais, e os japoneses depois da Guerra, pelas circunstâncias que o País es tava atravessando e as condições sócio-econômicas e culturais estavam favoráveis às modificações alimentares, fez com que a alimentação se aproximasse à semelhança dos hábitos alimenta res da sociedade ocidental.

4. OBJETIVOS

São objetivos do presente trabalho:

4.1. Geral

Conhecer e caracterizar a alimentação de famílias , segundo três tipos de segmentos populacionais de um grupo étnico, com assentamento espacial no ambiente rural paulista. Estes três tipos de segmentos foram constituídos de "isseis" antes da Guerra, descendentes e "isseis" depois da Guerra.

4.2. Específicos

a) Comparar os hábitos alimentares das famílias imigrantes japonesas ("isseis"), que aportaram no País antes da II Guerra Mundial, com os daquelas famílias de seus descendentes ("nikkeis").

b) Comparar os hábitos alimentares dos imigrantes japoneses, estabelecidos no País antes da II Guerra Mundial, com os dos que para aqui vieram pós-Guerra.

c) Comparar os hábitos alimentares das famílias descendentes com os dos "isseis" de pós-Guerra.

d) Analisar os hábitos alimentares dessas famílias , assim estratificadas, segundo alguns determinantes causais.

e) Delinear estratégia de estudo para aferir a mudança de comportamento alimentar.

5. JUSTIFICATIVA DA ESCOLHA DA ÁREA DE ESTUDO

A área para se desenvolver este estudo deveria contar com algumas condições específicas para poder-se atingir os objetivos.

Assim, a comunidade deveria ser de tipo conglomerado isolado, com atividade produtiva semelhante, tanto do ponto de vista histórico quanto econômico, porém, que não estivesse em fase de estagnação, preferentemente de proprietários de terra e podendo contar com estratos populacionais propostos no objetivo do estudo e, ainda, estar assentado na área há mais de 5 anos.

A área que melhor se enquadrava nessas condições foi encontrada em três colônias rurais japonesas, circunvisinhas, na Zona Leste da Região Metropolitana de São Paulo. Seus habitantes eram, na maioria, donos de pequenas glebas de terra, com clima e temperatura amenos, a 700m acima do nível do mar. Historicamente, nesta área, desde 1919, explorava-se a horticultura e a fruticultura. Tanto isto é verdade que, mais recentemente, tornou-se um centro hortifrutigranjeiro, abastecedor das cidades de São Paulo e Rio de Janeiro.

Pelo visto, a fixação do elemento nipônico, na área, é antiga e a produção agrícola é tradicional.

As três colônias, da área escolhida, foram formadas pela aquisição do loteamento de glebas de terra, em 1961. A exploração da terra é semelhante em toda a região, basicamente hortifrutigranjeira.

6. DESCRIÇÃO DA ÁREA DE ESTUDO

As três colônias incluídas no estudo, localizam-se ao longo da Rodovia Federal Presidente Dutra, nos municípios limítrofes da 1a. Região Administrativa da Grande São Paulo (Municípios de Mogi das Cruzes e Guararema) e da 3a. Região Administrativa do Vale do Paraíba (Município de Jacareí), Estado de São Paulo, distando da Capital entre 50 e 70km (FIGURA 1).

O início da ocupação desta região coberta pela pesquisa, tem registro em época distante e histórica de São Paulo. É considerada como o berço das mais antigas povoações do planalto paulista, de onde partiram as entradas e bandeirantes, no fim do século 16, para o desbravamento do sertão brasileiro.

Devido à localização entre duas cidades, São Paulo e Rio de Janeiro, era passagem obrigatória àqueles que demandassem às duas Capitais desde a época do Brasil Colonial. Era, também, por esta região que se transitava em direção ao litoral. Suas culturas agrícolas tradicionais eram o milho, a mandioca e feijão.²²

A instalação dos japoneses iniciou-se em 1919, devido ao seu clima ameno e saudável. Sem ter sido uma área de colonização, a formação de núcleos de japoneses prende-se à mobilização dos antigos colonos da área de expansão cafeeira, atraídos pelo clima, bem como por orientação médica, S. Takaoka a indicava para a recuperação da saúde perdida em regiões quentes e úmidas. Uma outra razão para aí se estabelecerem foram as condições de poderem ser proprietários de glebas de 4 a 5 ha, a fim de exploração da hortifruticultura.²⁹

KUNIYOSHI e PIRES²⁹ descrevem, com propriedade, esta atração e crescente fixação dos japoneses nesta área em estudo. "Na realidade, a concentração japonesa em Mogi das Cruzes,

FIGURA 1 - MAPA DO ESTADO DE SÃO PAULO E LOCALIZAÇÃO DA ÁREA EM ESTUDO: 1a. REGIÃO ADMINISTRATIVA DA GRANDE SÃO PAULO, MUNICÍPIOS DE MOGI DAS CRUZES E GUARAREMA; 3a. REGIÃO ADMINISTRATIVA DO VALE DO PARAÍBA, MUNICÍPIO DE JACAREÍ

voltada para a produção hortifrutigranjeira, esteve intimamente relacionada à crescente industrialização e urbanização da metrópole paulistana e dos municípios vizinhos, ao aumento da demanda de abastecimento exigida pela expansão demográfica e à modificação dos hábitos alimentares dessa produção. Outro fator para o desenvolvimento dessa produção foi a melhoria das condições de transporte no Vale do Paraíba, que abriu possibilidades de ligação com dois grandes mercados consumidores (São Paulo e Rio de Janeiro), assim com a formação e consolidação de Cooperativas Agrícolas, que apoiaram as atividades dos lavradores, por meio do fornecimento de sementes, adubos, da assistência técnica e da comercialização de seus produtos".

7. METODOLOGIA

Para o conhecimento de hábitos alimentares de uma comunidade é necessário o registro do histórico alimentar por um período de tempo que cubra todo um ciclo alimentar e o registro das características da população e do meio ambiente em que viveu durante o período de análise.

Uma vez que a população e a área de estudo já foram previamente definidas, cabe dimensionar:

- . a representatividade estatística da população;
- . a caracterização do instrumental mais adequado ao registro e coleta das informações;
- . a forma de tratamento e análise dos resultados.

Com relação à representatividade da população, em função de sua dispersão geográfica em três núcleos rurais, e ao pequeno número de famílias (186), optou-se por aplicar a pesquisa à totalidade da população.

Para o registro e coleta de dados, adotou-se como instrumental um conjunto de formulários.

A análise dos resultados centrou-se na evolução dos hábitos alimentares nas situações abaixo:

- . IAG "isseis" que imigraram antes da II Guerra Mundial;
- . D-*nikkeis* ou descendentes;
- . IDG - "isseis" imigrados no pós-guerra.

Comparando-se os resultados, obtiveram-se os diferenciais de hábitos alimentares em três grupos gerados em situações e momentos histórico-sociais característicos.

7.1. Formulário

Utilizou-se como instrumental de coleta e registro de dados, duas modalidades de formulários abrangendo aspectos populacionais - alimentares e do meio ambiente, sendo que o primeiro refere-se à informes familiares, histórico alimentar e recordatório de vinte e quatro horas.

Os formulários referentes aos informes familiares, ao meio ambiente e à história familiar foram elaborados especificamente para o presente trabalho.

Com relação ao recordatório de vinte e quatro horas foi utilizado um questionário elaborado no Departamento de Nutrição da Faculdade de Saúde Pública da Universidade de São Paulo (ANEXOS 1 e 2).

Para a elaboração do formulário do meio ambiente utilizou-se a conceituação¹³ estabelecida pela Fundação do IBGE para o PNAD - Pesquisa Nacional de Amostragem por Domicílio, 1976 (ANEXO 3).

Estes formulários foram submetidos a teste prévio, aplicados numa localidade rural, do Município de Atibaia, Estado de São Paulo, cuja atividade agrícola assemelhava-se com o local de estudo.

7.2. Entrevistas

A aplicação dos formulários foi executada por equipe composta por doze entrevistadores universitários. O perfil de entrevistador que melhor se adaptou a este estudo, foi o do estudante de Nutrição, com ascendência japonesa. O levantamento de dados em campo foi supervisionados por três nutricionistas, também de origem nipônica, que, por sua vez, tinham o

assessoramento e a coordenação de dois nutricionistas-docentes. Toda a equipe submeteu-se a treinamento prévio, visando a obtenção de dados homogêneos .

Quanto à técnica de entrevista, seguiu-se a mesma aplicada pelo Autor na elaboração da dissertação de Mestrado,²⁴ mantendo, assim, as condições de comparabilidade dos resultados. "Entrevistou-se concomitantemente, o chefe-de-família e a dona-de-casa e, na ausência desta, aquele era sempre auxiliado pelo membro da família que costumeiramente preparava as refeições. Quando presente somente a dona-de-casa, procurava-se complementar as informações com um outro elemento da família, com idade superior a 15 anos. Para bem transmitir as perguntas formuladas e obter respostas confiáveis da população estudada, procedeu-se à entrevista em português e japonês" .

O tempo dispendido para cada entrevista variou de uma hora a duas horas. Cada entrevista era composta de duas partes por consecutivas, limitando-se o levantamento dos dados a duas famílias por entrevistador por dia.

7.3. Critério de identificação da população pesquisada

A população em estudo constou da totalidade das famílias de origem japonesa, residentes nas localidades.

Tomou-se a família como unidade de estudo, alinhando-se, entretanto, as famílias constituídas por casal inter-racial, pois isto poderia interferir no comportamento do problema a que se propôs analisar.

Utilizou-se, para identificar os imigrantes e seus descendentes, a nomenclatura já consagrada pela colônia japonesa: "Issei" (os japoneses vindo do Japão) e "nikkei" (os descendentes dos isseis).

Para se padronizar e referir o grau de geração a que pertencia o indivíduo, tomou-se como base apenas a linha

paterna, conforme a seguir esquematizado:

Termo	Sigla	Condição de grau de geração
Issei	I	Os nascidos no Japão
Nikkei	D*	Filhos de pai I e mãe I ou D ou Filhos de pai D e mãe I ou D

* convecionou-se com sigla D, de descendente, em vez de N, de "nikkei", para fins práticos na construção de tabelas.

No que se refere à unidade de estudo, classificaram-se as famílias como "issei" e descendentes ("nikkeis"), seguindo o mesmo critério já citado, isto é, pelo grau de geração a que pertencia o chefe-de-família.

Nas áreas de estudo, todas as famílias japonesas e seus descendentes foram identificados e localizados.

As três colônias japonesas, incluídas no estudo, estavam bem delimitadas na zona rural e completamente isoladas entre si, cada uma pertencendo a um Município.

7.4. Inquérito de hábitos alimentares

7.4.1. Método

Em razão de poder contar com pessoal auxiliar para se obter informações mais extensivas sobre padrão alimentar da população em estudo, foram empregados dois procedimentos de coleta de dados no inquérito alimentar: o método da história alimentar e o consumo quantificado de vinte e quatro

horas da família⁷. Esta decisão permitiu atender às proposições primordiais propostas para a detecção do consumo de alimentos usuais das três colônias japonesas, localizadas nos Municípios de Mogi das Cruzes, Guararema e Jacareí, SP, captar a frequência com que esses alimentos são consumidos em um período anual, bem como, quantificá-los, em gramas, cobrindo uma semana completa em cada colônia.

Para o método da história alimentar, utilizou-se formulário com lista de alimentos e suas respectivas frequências de consumo (diária, semanal, mensal e eventual). Esta listagem de gêneros alimentícios foi resultante de levantamentos preliminares, obtida por meio de diferentes visitas in loco, entrevistando em cada colônia, sua respectiva representante da Associação Feminina local.

Para se elaborar a listagem referente às verduras e frutas, empregaram-se não só a verificação in loco, como também complementou-se a lista com dados constantes dos boletins estatísticos do ano de 1980, fornecidos pelo Entrepasto Terminal de São Paulo - CEAGESP.⁶ Assim feito, pôde-se conhecer a sazonalidade da oferta desses produtos agrícolas.

As variedades dos alimentos encontrados em uma primeira aproximação, conforme se apresenta no formulário, foram estratificadas em essencialmente orientais e não-orientais, sendo que, neste último grupamento, incluíram-se os alimentos comuns ao ocidente e oriente.

O método da história alimentar fornece uma idéia longitudinal do consumo de alimentos durante determinado período que, no presente trabalho, foi de doze meses. No entanto, apesar desse método depender de memorização, tem a vantagem de cobrir o período também de um ano. Para contornar a limitação da memória, utilizou-se, concomitante, o método de con

sumo familiar de vinte-quatro horas. Este método consiste na indagação sobre o consumo de alimentos no dia da entrevista, pesando-se também todos os ingredientes utilizados, com equipamentos próprios de medição. No dia subsequente, realiza-se o retorno, a fim de confirmar ou complementar as informações fornecidas (coleta vertical). Por sua vez, este método sofre limitações porque somente fornece dados sobre a alimentação de um dia da semana; procurou-se, então, cobrir o período de sete dias consecutivos, de forma simultânea, nas três localidades, para que estas informações representassem as variações semanais do uso de alimentos e seus respectivos preparos.

Além dos dados alimentares, foram incluídos outros, complementares, tais como: meio ambiente, atividade principal da família, sua composição, idade, sexo, grau de instrução e geração, parentesco, naturalidade, ano de imigração dos isseis. Essas informações objetivaram enriquecer o trabalho, auxiliando assim, a análise da mudança dos hábitos alimentares.

7.5. Critérios adotados para a apuração de frequência de citações dos alimentos (UAR)²⁴

Os alimentos consumidos pela população em estudo classificam-se em: preponderantemente orientais, preponderantemente ocidentais, incluindo, ainda, as verduras e as frutas que apresentavam sazonalidade.

Para facilitar a detecção de possíveis mudanças ocorridas nos hábitos alimentares dessa população, gruparam-se as citações da frequência de consumo dos diversos alimentos em Unidade Anual de Referência (UAR)²⁴ a saber: diária, semanal, mensal e eventual. Para tanto, utilizaram-se somente aqueles alimentos referidos no formulário de hábitos alimentares e ob-

tidos pelo método, já descrito, da história alimentar, cerce-
ando no que tange às verduras e frutas pelas razões apresenta-
das de sazonalidade.

As famílias estudadas, quanto ao período de
instalação no País, foram catalogadas em três tipos: famílias
"isseis" que para aqui migraram antes da eclosão de II Guerra
Mundial (IAG); famílias "nikkeis", descendentes dos IAG (D) e
as famílias isseis que imigraram depois da Guerra (IDG).

Para que se pudessem obter a frequência anual
de menções dos alimentos, transformaram-se os dados em uma
grandeza quantificável. Desta forma, inicialmente, fixaram -
se os valores numéricos correspondentes às diferentes UAR
(TABELA 1).

TABELA 1 - Valor numérico das categorias (diária, semanal ,
mensal e eventual) da Unidade Anual de Referência
(UAR)

UAR	Proporção anual	Valor numérico
Diária	$\frac{365}{1}$	365
Semanal	$\frac{365}{7}$	52
Mensal	$\frac{365}{30}$	12
Eventual	não permitente	Valor específico*

* Somatória da frequência de cada alimento de consumo esporádico, acima da categoria mensal, durante o ano, dividida pelo número de alimentos mencionados.

Para cada alimento, a soma de citações dentro de cada UAR (ANEXOS 4A e 5A), quando já multiplicada pelo respectivo valor numérico (TABELA 1) e pelo fator específico (f_e)* do mesmo alimento (ANEXOS 4B e 5B) dará o consumo anual total deste alimento. Dividindo-se esta última cifra pelo número total de famílias, ter-se-á o consumo familiar médio anual deste alimento na comunidade estudada.

Este procedimento foi desenvolvido para os grupamentos de famílias "isseis" antes da II Guerra Mundial (IAG), famílias "nikkeis" ou descendentes (D) e isseis depois da Guerra (IDG). Isto permitiu estudar, comparativamente, a densidade de consumo dos diferentes alimentos pelos grupamentos equacionados (ANEXOS 6 e 7).

Para nortear a diferença existente no comportamento da frequência de citações anuais dos alimentos entre as famílias IAG, D e IDG, recorreu-se ao teste estatístico não-paramétrico do sinal⁴⁵, com nível de significância $\alpha = 5\%$ ¹⁶.

As considerações sobre os resultados de ocorrência da frequência de menções anuais dos alimentos foram analisados, a partir de 14% da frequência anual (equivalente a 52 dias por ano ou, pelo menos, 1 vez por semana).

Com referência a verduras e frutas, foram abalizadas de modo específico, por não se poder estender à frequência anual como para os outros alimentos. Assim somente se verificou o percentual do número de citações, por itens das verduras e frutas, mencionadas em cada grupamento famílias: IAG, D e IDG. Traçou-se deste modo, o perfil das verduras e frutas mais comuns, entre os diferentes segmentos populacionais de origem japonesa pertencentes ao estudo.

* O fator específico (f_e) da categoria "diária" será sempre hum (1). Já nas categorias "semanal", "mensal" e "eventual", os fatores específicos, nada mais são do que as médias das citações de cada alimento nos períodos mencionados.

8. APRESENTAÇÃO DOS RESULTADOS

8.1. População em estudo

O estudo abrangeu o universo das famílias de origem japonesa, com assentamento espacial no ambiente rural da área escolhida.

Por meio de cadastramento, in loco, tomaram-se as famílias residentes nas três colônias, localizadas em zona rural, pertencentes aos municípios circunvisinhos de duas Regiões Administrativas do Estado de São Paulo: 1^a Região da Grande São Paulo (duas colônias) e a 1^ª Região do Vale do Paraíba (uma colônia). As duas colônias da Região da Grande São Paulo eram: Itapetí, com 80 famílias, no Município de Mogi das Cruzes e Sakura-Takamori, com 60 famílias, no Município de Guararema. Na Região do Vale do Paraíba, no Município de Jacareí, estava localizada a colônia de Parateí-do-Meio, com 46 famílias, perfazendo o total de 186 famílias. E, deste total de famílias, 90,9% (169 famílias compostas de 939 indivíduos) participaram do levantamento do meio ambiente.

No inquérito alimentar a participação foi de 89,8% do universo das famílias cadastradas (167 famílias compostas de 931 indivíduos).

8.1.2. Estrutura familiar

A estrutura familiar das 169 famílias, compostas de 939 indivíduos, está exposta em pirâmide populacional para cada tipo de estrato familiar (Figuras 2A, 2B, 2C)*.

* IAG (33), D (38) e IDG (98).

FIGURA 2 - PIRAMIDES POPULACIONAIS: IAG(A); D(B) e IDG(C)

A idade média dos chefes-de-família, que compõem as famílias IAG, D e IDG, foi de 58,4 anos, 41,2 anos e 48,0 anos, respectivamente (ANEXO 8).

8.1.3. Procedência populacional dos chefes-de-família

Ao se examinar as informações sobre a procedência dos chefes-de-família IAG e IDG, segundo a região de nascimento no arquipélago japonês, nota-se que eles são originários de oito Regiões do Japão, com exceção de uma, correspondente à Okinawa.

Observa-se nesses dois tipos de chefes-de-família "isseis" que os da região meridional do País têm maior representatividade, área esta tradicional pela saída de migrantes (Figuras 3A e 3B).

Quanto aos chefes-de-família descendentes, verifica-se grande variabilidade entre os locais de nascimento do interior do Estado de São Paulo (Figura 4).

8.1.4. Escolaridade dos chefes-de-família

Sobre a escolaridade dos chefes-de-famílias evidenciou-se que 73,1% deles tinham 1º Grau, 25,7% 2º Grau e somente 1,2% possuíam Grau Superior. (ANEXO 9).

8.1.5. Anos de residência dos chefes-de-famílias

Indagando-se sobre o tempo de residência dos chefes-de-família IAG, D e IDG, na área em estudo, verificou-se que havia, nos três agrupamentos familiares, uma fração dos que residiam na região, antes do assentamento das colônias consideradas. O contingente maior (52,7%) foi o dos chefes-de-famílias

FIGURA 3A- DISTRIBUIÇÃO DA PROCÊDENCIA DOS CHEFES-DE-FAMÍLIA
IAG (1924-1941), EM PORCENTAGEM; SEGUNDO REGIÃO DO JAPÃO

FIGURA 3B - DISTRIBUIÇÃO DA PROCEDÊNCIA DOS CHEFES-DE-FAMÍLIA
IDG (1953-1971), EM PORCENTAGEM, SEGUNDO REGIÃO DO JAPÃO

lia D, que moravam há mais de 20 anos na localidade, seguidos por IDG e IAG, respectivamente, com percentual inferior a 20% (ANEXO 10).

8.2. Características do meio ambiente da área de estudo

A área total ocupada pelas três colônias (Itapetí, Sakura-Takamori e Parateí-do-Meio) é de 875a* e, destes, cerca de 56% são destinados à produção agrícola.

O tamanho das propriedades apresentou grande amplitude de variações (1 a 30 a); no entanto, 55,4% do total das propriedades correspondem ao tamanho de 2 a 5a (ANEXO 11).

Kuniyoshi e PIRES²⁹, ao historiar a instalação de japoneses numa área próxima à colônia Itapetí, na década de 30, mencionaram que as glebas destas áreas eram de 4 a 5 ha, o que vem validar as informações obtidas como sendo o comum na região.

Basicamente, as colônias produziam verduras, frutas e flores, dedicando-se a essas culturas 84,1% das famílias. O cultivo das flores é atividade mais recente, visando a diversificação da exploração da terra. Também verificou-se que a avicultura é uma das atividades agrícola, acoplada à tradicional hortifruticultura (ANEXO 12).

Em relação à situação de posse-da-terra, os dados indicaram que 85,2% eram proprietários na condição de totalmente paga (ANEXO 13).

As 169 famílias estudadas, compostas por 939 pessoas, equivaleu à média de 5,55 pessoas/família. No Brasil,

*a - alqueire paulista (1a = 24 200m²),

em 1970, as famílias eram compostas, em média, na área rural, de 5,3 elementos¹³, bem próxima à encontrada na região.

Quanto às condições de habitação das famílias estudadas, estas aproximam-se muito da conceituação de "adequada", segundo o conceito IBGE¹² (ANEXO 9). Os resultados estão abaixo esquematizados:

CONDIÇÕES DE HABITAÇÃO¹² DAS 169 FAMÍLIAS EM ESTUDO

Ítems	Resultados em %
Material de construção durável	88,2% (ANEXO 14)
Densidade domiciliar (1 pessoa/cômodo)	1,2 pessoas/cômodo (ANEXO 15)
Abastecimento d' água	100,0% (ANEXO 16)
Instalação sanitária	100,0% (ANEXO 17)
Instalação elétrica	100,0%*
* A população toda é servida por rede de eletrificação rural.	

8.3. Inquérito alimentar

8.3.1. Análise dos dados de hábitos alimentares

A lista de alimentos de origem preponderante - mente oriental, preponderantemente ocidental, além das verduras e frutas sazonais, encontra-se nas TABELAS 2 e 3. A listagem não é exaustiva; limita-se somente àqueles alimentos citados, pelos entrevistados, como de uso habitual, eliminando-se aqueles que não se enquadraram na categoria de "eventual", pela baixa menção no período anual.

TABELA 2- Especificação dos alimentos pertencentes aos grupamentos alimentares: preponderantemente orientais(p.orientais) e preponderantemente ocidentais(p.ocidentais)

45 alimentos p. orientais*	
Ague	Mesashi
ajinomoto	Mirim
arroz	Misso
azuki	Motti
Cará	Natto
Cebolinha	Nori
Chá oriental	Okara
Chá verde	Óleo de gergelim
Curry	Peixe-conserva
Dasbico	Peixe fresco
Fukudinzuke	Sake
Gengibre	Sembei
Gergelim	Shoyu
Hondashi	Soja
Inhame	Sunomoto
Kamaboco	Tikua
Kampio	Tofu
Kinaco	Tsukudani
Kombu	Tsuquemono
Konhaku	Umeboshi
Leite de soja	Wakame
Mandju	Yacult
Menlui	

* Vide glossário -ANEXO 18.

55 alimentos p. ocidentais	
Açúcar refinado	Azeite
Açúcar outros*	Bebidas alcoólicas outras **
Aguardente	Banha
Alho	Batata-doce
Amendoim	Batata-inglesa

Continua...

continuação...

55 alimentos p. ocidentais

Café	Leite condensado
Chá mate	Leite fresco
Chá preto	Leite em pó
Caldo Knor	Limão
Carne de aves	Linguiça
Carne bovina	Macarrão
Carne suína	Maionese
Carne seca	Maizena
Cebola	Mandioca
Cerveja	Mandioquinha
Chocolate	Margarina
Condimentos outros***	Manteiga
Crème de leite	Massa de tomate
Embutido outros****	Mel
Ervilha	Óleo
Farinha de mandioca	Ovo
Farinha de trigo	Pão
Feijão	Pimenta
Fígado	Queijo
Fubá	Refrigerante
Iogurte	Salsicha
Leguminosa-outras*****	Suco de frutas
	Vinagre

* Açúcar -outros(cristal, mascavo, glauçúcar)

** Bebidas alcoólicas-outras (whisky,vinho)

*** Condimentos outros (orégano,salsa,hortelã)

**** Embutido-outros(presunto,salame,mortadela, presuntada)

***** Leguminosa-outras(grão de bico,lentilha).

TABELA 3 - Especificação dos alimentos pertencentes aos grupamentos alimentares: verduras e frutas sazonais.

33 verduras		17 frutas
Abóbora	Rabanete	Abacate
Abobrinha	Repolho	Abacaxi
Acelga	Salsão	Banana
Agrião	Samambaia (broto) *	Caqui
Alface	Tomate	Goiaba
Bambú (broto)	Vagem	Laranja
Bardana*		Maçã
Beringela		Mamão
Beterraba		Manga
Brócoli		Maracujá
Cenoura		Melancia
Chicória		Melão
Chuchu		Morango
Cogumelo		Nêspera
Couve		Pera
Couve-flor		Pinha
Espinafre		Uva
Ervilha (vagem)		
Giló		
Lotus (raiz)		
Milho verde		
Moyashi		
Nabo		
Nirã*		
Pepino		
Pimentão		
Quiabo		

* Vide Glossário- ANEXO 18.

A bem da clareza, sobre as possíveis diferenças existentes entre o consumo anual desses alimentos pelas famílias IAG, D e IDG, submeteu-se, como foi mencionado, os resultados ao tratamento estatístico não-paramétrico, teste de Sinal, com nível de significância $\alpha = 5\%$.¹⁶

Pela comparação pareada dos três segmentos familiares verifica-se que houve diferença significativa de menções em cinco grupamentos de alimentos, dentre os seis considerados (TABELA 4).

. Há diferença significativa no consumo dos alimentos preponderantemente orientais, conforme se trata de famílias IAG ou de famílias D ou de famílias IDG, independentemente de viverem na mesma área. Observou-se que os descendentes (D), significativamente, consomem menos alimentos orientais do que os ascendentes "isseis" antes da Guerra.

. Há diferença significativa no consumo de alimentos preponderantemente orientais entre as famílias IAG e IDG. Assim, as famílias IDG consomem mais alimentos preponderantemente orientais do que as IAG.

. Há diferença significativa do consumo de alimentos preponderantemente orientais entre as famílias IDG e D. Naturalmente, as famílias IDG consomem mais alimentos orientais do que as D.

. Há diferença significativa, também, no consumo de alimentos preponderantemente ocidentais, conforme se trata de famílias IAG ou D. Assim, as famílias D consomem mais alimentos ocidentais do que as famílias IAG.

. Há diferença significativa no consumo de alimentos preponderantemente ocidentais entre as famílias IDG e D. Como é de se prever, as famílias descendentes consomem significativamente mais os alimentos ocidentais do que as famílias IDG.

TABELA- 4 - Resultado da aplicação do teste de sinal, $\alpha = 5\%$ ¹⁶, em cada alimento: preponderantemente orientais (p. orientais) e preponderantemente ocidentais (p. ocidentais), das famílias IAG, D e IDG.

Alimentos	grupamento familiar			(A) Relação de sinais do grupo (a) em relação ao grupo (b)		Valor de nível de signifi- cância $\alpha = 5\%$	Interpretação**
				Positivo(+)	Negativo (-)		
	(a)	Versus	(b)				
P. orientais	IAG	X	D (1)	33	12	15	significativo
	IAG	X	IDG (2)	14	30	15	significativo
	IDG	X	D (3)	11	34	15	significativo
p. ocidentais	IAG	X	D (4)	17	37	19	significativo
	IAG	X	IDG (5)	30	25	19	ñ significativo
	IAG	X	D (6)	19	36	19	significativo

Fonte: TABELAS: 5 (1); 7 (2); 9 (3); 11 (4); 13 (5); 15 (6)

* Usado como nível de significância

** significativo $\alpha < A$

Não significativo $\alpha > A$

8.3.2. Consumo de alimentos preponderantemente orientais

Pela análise da TABELA 5 verifica-se que 73,3% dos alimentos preponderantemente orientais foram mais consumidos pelas famílias IAG do que pelos seus descendentes. Nota-se que os sete primeiros alimentos, alinhados em ordem de grandeza das menções de frequência anual pelos IAG também o foram pelos D (arroz, ajinomoto, shoyu, cebolinha, misso, tsuquemono e dashico). Constatou-se que dentre esses alimentos, os mais mencionados pelos grupos de ambas as famílias, referiam-se aos ingredientes de preparo japonês tradicional (FIGURA 5).

Expressando esses resultados em termos percentuais poder-se-á ter idéia mais clara do grau de abandono do hábito de consumir alimentos orientais entre as famílias D (TABELA 6).

Ao se apurarem os dados das famílias "isseis", segundo a época que imigraram, antes da II Guerra Mundial e depois da Guerra (TABELA 7) observou-se que os gêneros alimentícios orientais, mais citados pelos dois tipos de famílias "isseis", foram os primeiros seis itens a seguir: arroz, ajinomoto, shoyu, cebolinha, misso e tsuquemono. O que mais chama a atenção é a semelhança com os resultados anteriores, entre IAG e D, com exceção do dashico, que os IDG mencionam muito menos vezes. Na verdade, este produto alimentício, básico para o preparo do caldo do peixe, foi substituído, pelos IDG, por um outro industrializado e instantâneo, o hondashi. O grupo familiar IDG diferencia-se do IAG quanto às citações de frequência do uso dos condimentos misso, hondashi e cebolinha. Os dados sugerem que, ainda, há uma certa tendência na conservação desse hábito nas famílias IDG, como atualmente no Japão, alimentos estes, com características de preparo rápido, que oferecem maior facilidade de uso, enquanto que entre os IAG e D, pro

vavelmente, face às menções sobre os condimentos, os tipos de preparações sejam mais trabalhosos.

A FIGURA 5 apresenta visualmente estas diferenças, bem como a TABELA 8, expressas em termos percentuais das diferenças entre IAG e IDG.

Quanto ao consumo dos alimentos preponderantemente orientais, entre os IDG e D (TABELA 9), verifica-se, com raras exceções, que famílias IDG demonstram superioridade de menções em relação à frequência anual. Entretanto, os seis primeiros itens de alimentos orientais foram: arroz, ajinomoto, shoyu, misso, cebolinha e tsuquemono.

Por mais estranho que pareça, os D apresentam preferência superior em relação aos IDG em dashico. Este alimento, também, foi citado pelos IAG mais do que pelos IDG.

Expressando-se esses resultados, em termos percentuais, TABELA 10, poder-se ter idéia mais clara do grau de abandono do hábito de consumir alimentos preponderantemente orientais entre as famílias IDG e D.

Os alimentos preponderantemente orientais mencionados no mínimo 1 vez por semana ao ano, dentre os três seguimentos familiares, (IAG, D e IDG) foram: arroz, ajinomoto, shoyu, cebolinha, misso, tsuquemono, chá verde, peixe fresco, gengibre, fukudinzuke, memlui, umeboshi e sembei.

A representação gráfica (FIGURA 5) visualiza que entre os D, realmente há retração quanto ao consumo de alimentos orientais, embora a maioria esteja presente pelo menos 14% ao ano (equivale a 1 vez ao ano), tal como, IAG e IDG. Portanto os "nikkeis" que descendem dos "isseis" antes da Guerra, representam o retrato atenuado de seus pais, que lhes transmitiram seu padrão alimentar japonês tradicional.

TABELA 5 - Diferenças absolutas de citações anuais entre famílias isseis antes da guerra (IAG) e descendentes (D), segundo ordem de grandeza dos alimentos preponderadamente orientais (p. orientais)

Alimentos p. orientais	Frequência de citações anuais/família		de Diferença em n abs _o luto entre famílias IAG e D.	
	IAG(a)	D(b)	(a-b)	
	n	n	n	
Arroz	365,0	362,2	+	2,8
Ajinomoto *	349,2	351,4	-	2,2
Shoyu *	343,4	285,3	+	58,1
Cebolinha *	245,2	183,4	+	61,8
Misso *	240,6	222,1	+	18,5
Tsuquemono	226,7	192,5	+	34,2
Dashico *	110,1	108,3	+	1,8
Chá verde	101,5	57,4	+	44,1
Peixe fresco	98,7	92,1	+	6,6
Gengibre *	94,4	53,3	+	41,1
Fukudinzuke	94,2	86,0	+	8,2
Hondashi *	89,8	46,6	+	43,2
Menlui	78,8	66,4	+	12,4
Inhame	64,8	46,6	+	18,2
Chá oriental	58,9	0	+	58,9
Umeboshi	53,7	51,5	+	2,2
Sembei	53,6	53,9	-	0,3
Tofu	49,2	25,9	+	23,3
Gergelim *	36,8	15,3	+	21,5
Tsukudani	35,2	17,4	-	17,8
Curry *	28,3	22,8	+	5,5
Ague	20,1	15,8	+	4,3
Cará	17,5	17,0	+	0,5
Mesashi	16,1	8,6	+	7,5
Tikua	16,0	13,7	+	2,3
Mandju	15,7	16,6	-	0,9
Konhaku	13,4	19,9	-	6,5
Kamaboco	12,9	8,9	+	4,0
Mirim*	12,2	2,4	+	9,8

Continua...

Continuação ... TAB.5

Alimentos p. orientais	Frequência de citações anuais/família		Diferença em n abso luto entre famílias IAG e D.	
	IAG(a)	D(b)	(a-b)	
	n	n	n	
Motti	11,7	13,5	-	1,8
Nori	11,5	6,1	+	5,4
Yacult	11,0	35,9	-	24,9
Kampio	10,0	9,7	+	0,3
Natto	9,4	9,7	-	0,3
Wakame	9,2	6,3	+	2,9
Azuki	8,6	9,0	+	0,4
Kombu	7,7	5,0	+	2,7
Soja	7,2	6,0	+	1,2
Sunomoto *	6,4	3,0	+	3,4
Óleo gergelim *	5,8	0,2	+	5,6
Peixe conserva	4,4	3,7	+	0,7
Kinaco *	0,9	0,3	+	0,6
Sake	0,2	8,2	-	8,0
Leite de soja	0	1,8	-	1,8
Okara	0	2,1	-	2,1

* -Condimentos

TABELA 6 - Diferenças percentuais de citações anuais de alimentos orientais, considerando os IAG como 100%, segundo ordem de grandeza dos D

Alimentos p. orientais	Porcentagem de citações anuais das famílias D em relação à IAG, considerando 100%	
	D %	± % D em relação à IAG
Sake	4 100	+4 000
Yacult	326	+226
Konhaku	148	+ 48
Motti	115	+ 15
Mandju	106	+ 6
Azuki	105	+ 5
Natto	103	+ 3
Ajinomoto	101	+ 1
Sembei	101	+ 1
Arroz	99	- 1
Dashico	98	- 2
Cará	97	- 3
Kampio	97	- 3
Umeboshi	96	- 4
Peixe fresco	93	- 7
Misso	92	- 8
Fukudinzuke	91	- 9
Tikua	86	- 14
Tsuquemono	85	- 15
Menlui	84	- 16
Peixe conserva	84	- 16
Soja	83	- 17
Shoyu	83	- 17
Curry	81	- 19
Ague	79	- 21
Cebolinha	75	- 25
Inhame	72	- 28
Kamaboco	69	- 31
Wakame	68	- 32
Kombu	65	- 35
Chá verde	56	- 44

continua

Continuação ... TAB. 6

Alimentos p. orientais	Porcentagem de citações anuais das famílias D em relação à IAG, considerando 100%	
	D %	% D em relação à IAG
Gengibre	56	- 44
Mesashi	53	- 47
Nori	53	- 47
Tofu	53	- 47
Hondashi	52	- 48
Tsukudani	49	- 51
Sunomoto	47	- 53
Gergelim	42	- 58
Óleo gergelim	34	- 66
Kinaco	33	- 67
Mirim	20	- 80
Chá oriental	-	-
Leite de soja	-	-
Okara	-	-

TABELA 7 - Diferenças absolutas de citações dos alimentos preponderantemente orientais (p. orientais) entre famílias isseis antes da guerra (IAG) e isseis depois da Guerra (IDG), segundo ordem de grandeza

Alimentos p. orientais	frequência de citações anuais/família		Diferença em n absoluto entre famílias IAG e D. (a-b) n
	IAG(a) n	IDG(b) n	
Arroz	365,0	365,0	0
Ajinomoto*	349,2	348,9	+ 0,3
Shoyu*	343,4	339,6	+ 3,8
Cebolinha*	245,2	267,4	- 22,2
Misso*	240,6	292,6	- 52,0
Tsuquemono	226,7	266,0	- 39,3
Dashico*	110,1	35,6	+ 74,5
Chá Verde	101,5	212,9	-111,4
Peixe fresco	98,7	117,2	- 18,5
Gengibre*	94,4	85,7	+ 8,7
Fukudinzuke	94,2	73,6	+ 20,6
Hondashi*	89,8	115,1	- 25,3
Menlui	78,8	87,7	- 8,9
Inhame	64,8	58,3	+ 6,5
Chá oriental	58,9	52,7	+ 6,2
Umeboshi	53,7	103,9	- 50,2
Sembei	53,6	57,0	- 3,4
Tofu	49,2	106,2	- 57,0
Gergelim*	36,8	51,2	- 14,4
Tsukudani	35,2	44,9	- 9,7
Curry*	28,3	30,2	- 1,9
Ague	20,1	71,9	- 51,8
Cará	17,5	26,0	- 8,5
Mesashi	16,1	2,9	+ 13,2
Tikua	16,0	6,6	+ 9,4
Mandja	15,7	26,5	- 10,8
Konhaku	13,4	34,8	- 21,4
Kamaboco	12,9	5,6	+ 7,3

Continuação. ... TAB.7

Alimentos p. orientais	frequência de citações anuais/família		Diferença em n absoluto entre famílias IAG e D.	
	IAG(a) n	IDG(b) n	(a-b) n	
Mirim *	12,2	23,1	-	10,9
Motti	11,7	14,9	-	3,2
Nori	11,5	4,9	+	6,6
Yacult	11,0	24,7	-	13,7
Kampio	10,0	7,3	+	2,7
Natto	9,4	24,5	-	15,1
Wakame	9,2	4,2	+	5,0
Azuki	8,6	10,9	-	2,3
Kombu	7,7	4,6	+	3,1
Soja	7,2	12,1	-	4,9
Sunomoto *	6,4	11,3	-	4,9
Óleo gergelim *	5,8	8,9	-	3,1
Peixe-conserva	4,4	6,2	-	1,8
Kinaco*	0,9	1,3	-	0,4
Sake	0,2	21,7	-	21,5
Leite de soja	0	8,5	-	8,5
Okara	0	2,9	-	2,9

*- Condimentos

TABELA 8 - Diferenças percentuais de citações anuais de alimentos preponderadamente orientais (p. orientais), tomando as menções das famílias IAG como 100%, segundo ordem de grandeza dos IDG

Alimentos p. orientais	Porcentagem de citações das famílias IDG em relação à IAG considerando 100%	
	IDG %	# % IDG em relação à IAG
Sake	10.850	+ 10 750
Ague	358	+ 258
Natto	261	+ 161
Konhaku	260	+ 160
Yacult	224	+ 124
Tofu	216	+ 116
Chá verde	210	+ 110
Umeboshi	193	+ 93
Mirim	189	+ 89
Sunomoto	177	+ 77
Mandju	169	+ 69
Soja	168	+ 68
Óleo gergelim	153	+ 53
Cará	149	+ 49
Kinaco	144	+ 44
Peixe conserva	141	+ 41
Gergelim	139	+ 39
Tsukudani	128	+ 28
Hondashi	128	+ 28
Motti	127	+ 27
Azuki	127	+ 27
Misso	122	+ 22
Peixe fresco	119	+ 19
Tsuquemono	117	+ 17
Menlui	111	+ 11
Cebolinha	109	+ 9
Curry	107	+ 7
Sembei	106	+ 6
Arroz	100	0

Continua...

Continuação... TAB. 8

Alimentos p. orientais	Porcentagem de citações das famílias IDG em re- lação à IAG considerando 100%	
	D %	≠ % IDG em relação à IAG
Ajinomoto	100	0
Shoyu	99	- 1
Gengibre	91	- 9
Inhame	90	- 10
Chá oriental	89	- 11
Fukudinzuke	78	- 22
Kampio	73	- 27
Kombu	60	- 40
Nori	43	- 57
Kamaboco	43	- 57
Tikua	41	- 59
Dashico	32	- 68
Mesashi	18	- 82
Wakame	5	- 95
Leite de soja	-	-
Okara	-	-

TABELA 9 - Diferenças absolutas de citações anuais entre famílias isseis depois da guerra (IDG) e descendentes (D), segundo ordem de grandeza dos alimentos preponderadamente orientais (p. orientais)

Alimentos p. orientais	Frequência de citações anuais/família		Diferença em n absoluto entre famílias IDG e D.	
	IDG(a)	D(b)	(a-b)	
	n	n	n	
Arroz	365,0	362,2	+	2,8
Ajinomoto *	348,9	351,4	-	2,5
Shoyu*	339,6	285,3	+	54,3
Misso*	292,6	222,1	+	70,5
Cebolinha*	267,4	183,4	+	84,0
Tsuquemono	266,0	192,5	+	73,5
Chá verde	212,9	57,4	+	155,5
Peixe fresco	117,2	92,1	+	25,1
Hondashi*	115,1	46,6	+	68,5
Tofu	106,2	25,9	+	80,3
Umeboshi	103,9	51,5	+	52,4
Menlui	87,7	66,4	+	21,3
Gengibre*	85,7	53,3	+	32,4
Fukudinzuke	73,6	86,0	-	12,4
Ague	71,9	15,8	+	56,1
Inhame	58,3	46,6	+	11,7
Sembei	57,0	53,9	+	3,1
Chá oriental	52,7	0	+	52,7
Gergelim *	51,2	15,3	+	35,9
Tsukudani	44,9	17,4	+	27,5
Dashico*	35,6	108,3	-	72,7
Konhaku	34,8	19,9	+	14,9
Curry *	30,2	22,8	+	7,4
Mandju	26,5	16,6	+	9,9
Cará	26,0	17,0	+	9,0
Yacult	24,7	35,9	-	11,2
Natto	24,5	9,7	+	14,8
Mirim *	23,1	2,4	+	20,7
Sake	21,7	8,2	+	13,5
Motti	14,9	13,5	+	1,4

Continuação... TAB.9

Alimento p. orientais	Frequência de citações anuais/família		Diferença em n abso- luto entre famílias IDG e D.	
	IDG(a)	D(b)	(a-b)	
	n	n	n	
Soja	12,1	6,0	+	6,1
Sunomoto *	11,3	3,0	+	8,3
Azuki	10,9	9,0	+	1,9
Óleo gergelim *	8,9	0,2	+	8,7
Leite de soja	8,5	1,8	+	6,7
Kampio	7,3	9,7	-	2,4
Tikua	6,6	13,7	-	7,1
Peixe conserve	6,2	3,7	+	2,5
Kamaboco	5,6	8,9	-	3,3
Nori	4,9	6,1	-	1,2
Kombu	4,6	5,0	-	0,4
Wakame	4,2	6,3	-	2,1
Mesashi	2,9	8,6	-	5,7
Okara	2,9	2,1	+	0,8
Kinaco *	1,3	0,3	+	1,0

*- Condimentos

TABELA 10 - Diferenças percentuais de citações anuais de alimentos orientais, considerando os IDG como 100%, segundo ordem de grandeza dos D

Alimentos p. orientais	Porcentagem de citações das famílias D em relação à IDG considerando 100%	
	D %	≠ % D em relação à IDG
Dashico	304	+ 204
Mesashi	296	+ 196
Tikua	208	+ 108
Kamaboco	159	+ 59
Wakame	150	+ 50
Yacult	145	+ 45
Kampio	133	+ 33
Nori	124	+ 24
Fukudinzuke	117	+ 17
Kombu	109	+ 9
Ajinomoto	101	+ 1
Arroz	99	- 1
Sembei	95	- 5
Motti	91	- 9
Shoyu	84	- 16
Azuki	83	- 17
Inhame	80	- 20
Peixe fresco	79	- 21
Misso	76	- 24
Menlui	76	- 24
Curry	75	- 25
Okara	72	- 28
Tsuquemono	72	- 28
Cebolinha	69	- 31
Cará	65	- 35
Mandju	63	- 37
Gengibre	62	- 38
Peixe conserva	60	- 40
Konhaku	57	- 43
Soja	50	- 50
Hondashi	40	- 60

Continua...

Continuação... TAB 10

Alimentos p. Porcentagem de citações das famílias D em relação
orientais à IDG considerando 100%

	D %	≠ % D em relação à IDG
Tsukudani	39	- 61
Sake	38	- 62
Chá verde	27	- 73
Sunomoto	26	- 74
Tofu	24	- 76
Kinaco	23	- 77
Óleo gergelim	22	- 78
Ague	22	- 78
Leite de soja	21	- 79
Mirim	10	- 90
Umeboski	5	- 95
Gergelim	3	- 97
Chá oriental	-	-

FIGURA 3 -APRESENTAÇÃO GRÁFICA DAS FRUTAS MENCIONADAS PELAS FAMÍLIAS ESTUDADAS- IAG(1); D(2) e IDG(3), DAQUELAS DE CONSUMO USUAL DURANTE O ANO

8.3.3. O consumo de alimentos preponderantemente ocidentais

Da análise pareada dos resultados, entre os grupos IAG e D, depreende-se que houve diferença significativamente maior para os D no que se refere ao consumo dos alimentos preponderantemente ocidentais (TABELA 4).

Nota-se na TABELA 11 que os oito primeiros alimentos, alinhados em ordem de grandeza, consumidos pelos D, também o foram pelos IAG: óleo, açúcar refinado, café, alho, cebola, pão, margarina e pimenta.

O feijão, mediante o número de frequência citado ao ano (261,1 dias) pelos D, denota que houve sua incorporação na alimentação neste grupo familiar. Já os IAG, apesar da sua longa permanência no Brasil de umas décadas, ainda se apresenta com frequências aquém dos seus descendentes (TABELA 11).

Entre as bebidas alcoólicas que apresentou maior expressão numérica de frequência anual, foi a aguardente mencionada pelos IAG (TABELA 11).

Expressando esses resultados em termos percentuais (TABELA 12) poder-se-á ter idéia mais clara do grau de incorporação dos hábitos alimentares nacionais.

Seria de se esperar, que não houvesse diferenças marcantes entre os IAG e os IDG, uma vez que ambos são imigrantes isseis. Entretanto houve diferenças em conseqüências advindas dos momentos históricos em que esses grupos deixaram sua terra natal. Assim os IAG sofreram a interferência fora do seu País, através de contacto abrupto com os hábitos alimentares nacionais ao desembarcarem no Brasil.

Já os IDG, o contacto com os alimentos ocidentais foi, em parte, em sua própria terra de origem, convivendo

com a ocidentalização alimentar, principalmente naqueles momentos circunstâncias, logo após a II Guerra Mundial.

Como era de se esperar, a frequência pareada de menções anuais dos alimentos preponderantemente ocidentais entre os grupamentos familiares IDG e D, quando submetida ao teste não-paramétrico, com nível de significância $\alpha = 5\%$, mostrou diferença significativa no sentido de maior consumo desta categoria por esses grupos (TABELA 4).

Dentre os alimentos preponderantemente ocidentais mencionados pelos IDG e D, estes últimos apresentaram maior frequência anual de : óleo, açúcar, pão, margarina, café, alho, feijão, chá mate, leite em pó, farinha de trigo, macarrão, caldo knor, chocolate, manteiga e banha.

Qualitativamente, nota-se portanto, que os IDG indicam sua preferência àqueles alimentos que já conheceram anteriormente em seu país de origem.

O consumo anual de feijão foi mais elevado entre os D que entre os IDG. No entanto, a ingestão do aguardante foi maior para os IDG.

A FIGURA 6, representa o conjunto do comportamento referente ao consumo anual de alimentos preponderantemente ocidentais de 14% ao ano ou mais (equivale a uma vez por semana ou mais).

Portanto, a população de origem japonesa, nesta área de estudo, encontra-se, em estágios díspares quanto à aquisição de hábitos alimentares do País adotado, estando os extremos entre os D e os IDG, e no intermediário, o grupo IAG.

8.3.4. Consumo de verduras e frutas sazonais

As menções, em percentuais, feitas pelos grupos familiares IAG, D e IDG sobre o consumo de verduras e frutas

(FIGURAS 7 e 8) indicam que os três segmentos dessa população de japoneses utilizam uma mescla das verduras e frutas habituais no oriente e ocidente.

Quanto às verduras (FIGURA 7), aquelas mais mencionadas, não apresentam maiores diferenças entre as famílias IAG, D e IDG.

Talvez pudesse se suspeitar de algum tipo de influência que os D tenham sofrido, devido as atividades agrícolas desenvolvidas pelos seus ancestrais no Brasil.

O mesmo se pode dizer quanto ao consumo de frutas (FIGURA 8).

TABELA 11 - Diferenças absolutas de citações anuais dos alimentos preponderadamente ocidentais (p.ocidentais), entre as famílias isseis antes da guerra (IAG) e descendentes (D), dispostas segundo ordem de grandeza.

Alimentos p. ocidentais	Frequência de citações anuais/família		Diferença em n absoluto entre famílias IAG e D ≠ (a-b)
	IAG(a)	D(b)	
	n	n	n
Óleo	365,0	365,0	0
Açúcar ref.	365,0	356,7	+ 8,3
Café	344,8	338,9	+ 5,9
Alho	296,3	327,4	- 31,1
Cebola	294,7	307,3	- 17,6
Pão	280,9	309,1	- 28,2
Margarina	276,1	316,9	- 40,8
Pimenta	257,1	216,7	- 40,4
Leite PÓ	254,5	176,9	+ 77,6
Ovo	248,9	261,1	- 12,2
Limão	220,6	234,2	- 13,6
Chá mate	200,2	229,0	- 28,8
Vinagre	163,9	180,6	- 16,7
Feijão	163,2	261,2	- 98,0
Suco de frutas	161,7	131,8	+ 29,9
Far. trigo	148,6	103,2	+ 45,4
Chá preto	141,7	107,7	+ 34,0
Leite fresco	139,7	129,0	+ 10,7
Batata-inglesa	136,5	142,6	- 6,1
Macarrão	127,1	106,8	+ 20,3
Carne bovina	115,4	143,6	- 28,2
Aguardente	111,8	24,5	+ 87,3
Carne-aves	71,6	80,9	- 9,3
Mel	64,8	62,2	+ 2,6
Refrigerante	58,9	58,4	+ 0,5
Mandioca	44,1	44,6	- 0,5
Queijo	43,0	61,1	- 18,1
Banha	41,1	69,7	- 28,6
Açúcares-outros	36,5	30,6	+ 5,9
Caldo Knor	33,9	93,6	- 59,7

Continua...

Continuação... TAB.11

Alimentos p. ocidentais	Frequência de citações anuais/família		Diferença em n absoluto entre famílias IAG e D ≠ (a-b)
	IAG(a)	D(b)	
	n	n	n
Chocolate	32,1	62,5	- 30,4
Linguiça	30,6	33,9	- 3,3
Manteiga	27,3	62,5	- 35,2
Batata-doce	25,9	7,9	+ 18,0
Leite Condensado	23,0	36,1	- 13,1
Embutidos-outros	21,7	46,5	- 24,8
Azeite	20,2	17,8	+ 2,4
Iogurte	19,5	33,5	- 14,0
Salsicha	18,1	22,6	- 4,5
Maizena	16,6	24,3	- 7,7
Maionese	16,0	16,9	- 0,9
Beb.alcool.-outras	14,1	12,4	+ 1,7
Cerveja	11,9	35,0	- 23,1
Massa tomate	11,7	42,5	- 30,8
Carne suína	9,7	18,8	- 9,1
Condimentos-outros	8,3	11,9	- 3,6
Mandioquinha	7,1	13,8	- 6,7
Fubá	5,6	11,3	- 5,7
Ervilha	5,3	1,1	+ 4,2
Creme de leite	3,5	6,2	- 2,7
Carne seca	0,8	8,2	- 7,4
Fígado	0,8	1,0	- 0,2
Far. mandioca	0,6	3,0	- 2,4
Leguminosas-outras	0,4	0,3	+ 0,1
Amendoim	0,2	6,4	- 6,2

TABELA 12 - Diferenças percentuais de citações anuais de alimentos preponderadamente ocidentais (p. ocidentais), considerando famílias isseis antes da Guerra

Alimentos p. ocidentais	Porcentagem de citações anuais das famílias D em relação à IAG, considerando 100%	
	D %	+ % D em relação à IAG
Amendoim	3 200	+ 3 100
Carne seca	1 025	+ 925
Far. mandioca	500	+ 400
Massa tomate	363	+ 263
Cerveja	294	+ 194
Caldo knor	276	+ 176
Manteiga	229	+ 129
Embutidos-outros	214	+ 114
Fubá	202	+ 102
Chocolate	195	+ 95
Mandioquinha	194	+ 94
Carne suína	194	+ 94
Creme de leite	177	+ 77
Iogurte	172	+ 72
Banha	170	+ 70
Feijão	160	+ 60
Leite condensado	157	+ 57
Maizena	146	+ 46
Condimentos-outros	143	+ 43
Queijo	142	+ 42
Fígado	125	+ 25
Salsicha	125	+ 25
Carne bovina	124	+ 24
Margarina	115	+ 15
Chá mate	114	+ 14
Carne aves	113	+ 13
Linguiça	111	+ 11
Vinagre	110	+ 10
Alho	110	+ 10
Pão	110	+ 10
Limão	106	+ 6
Maionese	106	+ 6
Ovo	105	+ 5

Continua...

Continuação... TAB.12

Alimentos p. ocidentais	D %	≠ % D em relação à IAG
Batata-inglesa	104	+ 4
Cebola	104	+ 4
Mandioca	101	+ 1
Óleo	100	0
Refrigerante	99	- 1
Açúcar refinado	98	- 2
Café	98	- 2
Mel	96	- 4
Leite fresco	92	- 8
Azeite	88	- 12
Beb. álcool.-outras	88	- 12
Macarrão	84	- 16
Pimenta	84	- 16
Acúcares-outros	84	- 16
Suco de frutas	81	- 19
Chá preto	76	- 24
Leguminosas-outras	75	- 25
Leite pó	69	- 31
Far. trigo	69	- 31
Batata-doce	30	- 70
Aguardente	22	- 78
Ervilha	21	- 79

TABELA 13- Diferenças em número (n) absoluto das citações anuais dos alimentos preponderadamente ocidentais (p. ocidentais), entre as famílias "isseis": antes da guerra (IAG) e depois da guerra (IDG)

Alimentos p. ocidentais	Frequência de citações anuais/família		Diferença em n absoluto entre famílias IAG e IDG.	
	IAG(a)	IDG(b)	(a-b)	
	n	n	n	
Óleo	365,0	363,7	+	1,3
Açúcar ref.	365,0	344,5	+	20,5
Café	344,8	288,3	+	56,5
Alho	296,3	278,1	+	18,2
Cebola	294,7	327,8	-	33,1
Pão	280,9	307,4	-	26,5
Margarina	276,1	306,0	-	29,9
Pimenta	257,1	223,9	+	33,2
Leite em pó	254,5	108,6	+	145,9
Ovo	248,9	291,6	-	42,7
Limão	220,6	255,6	-	35,0
Chá mate	200,2	136,8	+	63,4
Vinagre	163,9	125,5	+	38,4
Feijão	163,2	138,8	+	24,4
Suco de frutas	161,7	131,1	+	30,6
Far. trigo	148,6	123,1	+	25,5
chá preto	141,7	80,1	+	61,6
Leite fresco	139,7	161,9	-	22,2
Batata-inglesa	136,5	180,6	-	44,1
Macarrão	127,1	85,3	+	41,8
Carne bovina	115,4	156,0	-	40,6
Aguardente	111,8	115,7	-	3,9
Carne aves	71,6	109,5	-	37,9
Mel	64,8	61,6	+	3,2
Refrigerante	58,9	77,5	-	18,6
Mandioca	44,1	26,7	+	17,4
Queijo	43,0	73,2	-	30,2
Banha	41,1	17,6	+	23,5
Açúcar-outros	36,5	73,8	-	37,3
Caldo Knor	33,9	45,2	-	11,3

Continuação TAB.13

Alimentos p. ocidentais	Frequência de citações anuais/família		Diferença em n absoluto entre famílias IAG e IDG.	
	IAG(a)	IDG(b)	(a-b)	
	n	n	n	
Chocolate	32,1	40,1	-	8,0
Linguixa	30,6	18,0	+	12,6
Manteiga	27,3	24,6	+	2,7
Batata-doce	25,9	18,5	+	7,4
Leite condensado	23,0	21,3	+	1,7
Embutidos-outros	21,7	36,6	-	14,9
Azeite	20,2	14,2	+	6,0
Iogurte	19,5	18,6	+	0,9
Salsicha	18,1	31,9	-	13,8
Maizena	16,6	19,0	-	2,4
Maionese	16,0	23,7	-	7,7
Beb.Alcool.-outros	14,1	36,6	-	22,5
Cerveja	11,9	42,1	-	30,2
Massa tomate	11,7	12,5	-	0,8
Carne suína	9,7	14,8	-	5,1
Condimento-outros	8,3	5,2	+	3,1
Mandioquinha	7,1	4,8	+	2,3
Fubá	5,6	1,0	+	4,6
Ervilha	5,3	5,1	+	0,2
Creme de leite	3,5	4,1	-	0,6
Carne seca	0,8	0,6	+	0,2
Fígado	0,8	0,6	+	0,2
Far. de Mandioca	0,6	0,1	+	0,5
Leguminosa-outros	0,4	-	+	0,4
Amendoim	0,2	3,7	-	3,5

TABELA 14-- Diferenças percentuais das citações anuais dos alimentos preponderadamente ocidentais (p. ocidentais), considerando as famílias IAG como 100%

Alimentos p. ocidentais	Porcentagem de citações das famílias IDG em relação à IAG considerando 100%	
	IDG %	± % IDG em relação à IAG
Amendoim	1 850	+ 1 750
Cerveja	354	+ 254
Beb. alcool. - outras	260	+ 160
Açúcares-outros	202	+ 102
Salsicha	176	+ 76
Queijo	170	+ 70
Embutidos- outros	169	+ 69
Carne aves	153	+ 53
Carne suína	153	+ 53
Maionese	148	+ 48
Carne bovina	135	+ 35
Caldo knor	133	+ 33
Batata-inglesa	132	+ 32
Refrigerante	132	+ 32
Chocolate	125	+ 25
Creme de leite	117	+ 17
Ovo	117	+ 17
Leite fresco	116	+ 16
Limão	116	+ 16
Maizena	114	+ 14
Margarina	111	+ 11
Cebola	111	+ 11
Pão	109	+ 9
Massa de tomate	107	+ 7
Aguardente	103	+ 3
Óleo	100	+ 0
Mel	95	- 5
Iogurte	95	- 5
Açúcar ref.	94	- 6
Alho	94	- 6

Continua...

Continuação... TAB. 14

Alimentos p. ocidentais	Porcentagem de citações das famílias IDG em relação à IAG considerando 100%	
	IDG %	# % IDG em relação à IAG
Leite condensado	93	- 7
Manteiga	90	- 10
Pimenta	87	- 13
Feijão	85	- 15
Café	84	- 16
Far. trigo	83	- 17
Suco de frutas	81	- 19
Vinagre	77	- 23
Carne seca	75	- 25
Fígado	75	- 25
Batata-doce	71	- 29
Azeite	70	- 30
Chá mate	68	- 32
Mandioquinha	68	- 32
Macarrão	67	- 33
Condimentos-outros	63	- 37
Mandioca	60	- 40
Linguiça	59	- 41
Chá preto	56	- 44
Leite em pó	43	- 57
Banha	43	- 57
Fubá	18	- 82
Far. mandioca	17	- 83
Ervilha	1	- 99
Leguminosa	0	-

TABELA 15 - Diferenças em número absoluto, das citações anuais dos alimentos preponderadamente ocidentais (p.ocidentais), entre as famílias isseis depois da guerra (IDG) e descendentes (D), segundo ordem de grandeza

Alimentos p. ocidentais	Frequência de citações anuais/família		Diferença em n absoluto entre famílias IDG e D
	IDG(a)	D(b)	
	n	n	(a-b) n
Óleo	363,7	365,0	- 1,3
Açúcar ref.	344,5	356,7	- 12,2
Cebola	327,8	307,3	+ 20,5
Pão	307,4	309,1	- 1,7
Margarina	306,0	316,9	- 10,9
Ovo	291,6	261,1	+ 30,5
Café	288,3	338,8	- 50,6
Alho	278,1	327,4	- 49,3
Limão	255,6	234,2	+ 21,4
Pimenta	223,9	216,7	+ 7,2
Batata-inglesa	180,6	142,6	+ 38,0
Leite fresco	161,9	129,0	+ 32,9
Carne bovina	156,0	143,6	+ 12,4
Feijão	138,8	261,2	-122,4
Chá mate	136,8	229,0	- 92,2
Suco de frutas	131,1	131,8	- 0,7
Leite em pó	125,5	180,6	- 55,1
Vinagre	125,5	103,2	+ 19,9
Aguardente	115,7	24,5	+ 91,2
Far. trigo	123,1	176,9	- 51,4
Carne aves	109,5	80,9	+ 28,6
Macarrão	85,3	106,8	- 21,5
Chá preto	80,1	107,7	- 27,6
Refrigerante	77,5	58,4	+ 19,1
Açúcar-outros	73,8	30,6	+ 43,2
Queijo	73,2	61,1	+ 12,1
Mel	61,6	62,2	- 0,6
Caldo knor	45,2	93,6	- 48,4
Cerveja	42,1	35,0	+ 7,1
Chocolate	40,1	62,5	- 22,4

Continuação ... TAB.15

Alimento p. ocidentais	Frequência de citações anuais/família		Diferença em n absoluto entre famílias IDG e D	
	IDG(a)	D(b)	(a-b)	
	n	n	n	
Beb.alcool.-outras	36,6	12,4	+	24,2
Embutido-outras	36,6	46,5	-	9,9
Salsicha	31,9	22,6	+	9,3
Mandioca	26,7	44,6	-	17,9
Manteiga	24,6	62,5	-	37,9
Maionese	23,7	16,9	+	6,8
Leite condensado	21,3	36,1	-	14,8
Maizena	19,0	24,3	-	5,3
Iogurte	18,6	33,5	-	14,9
Batata-doce	18,5	7,9	+	10,6
Linguiça	18,0	33,9	-	15,9
Banha	17,6	69,7	-	52,1
Carne suína	14,8	18,8	-	4,0
Azeite	14,2	17,8	-	3,6
Massa tomate	12,5	42,5	-	30,0
Condimento-outras	5,2	11,9	-	6,7
Ervilha	5,1	1,1	+	4,0
Mandioquinha	4,8	13,8	-	9,0
Creme de leite	4,1	6,2	-	2,1
Amendoim	3,7	6,4	-	2,7
Fubá	1,0	11,3	-	10,3
Carne seca	0,6	8,2	-	7,6
Fígado	0,6	1,0	-	0,4
Far. Mandioca	0,1	3,0	-	2,9
Leguminosa-outras	0,0	0,3	-	0,3

TABELA 16 - Diferenças percentuais das citações anuais dos alimentos preponderadamente ocidentais (p.ocidentais), considerando as famílias IDG como 100%

Alimentos p. ocidentais	Porcentagem de citações anuais das famílias D em relação à IDG, considerando 100%	
	D %	% D em relação à IDG
Far. mandioca	3 000	2 900
Carne seca	1 367	1 267
Fubá	1 130	1 030
Banha	396	296
Massa de tomate	340	240
Mandioquinha	287	187
Manteiga	254	154
Condimentos-outros	229	129
Caldo knor	207	107
Feijão	188	88
Linguiça	188	88
Iogurte	180	80
Amendoim	173	73
Leite condensado	169	69
Mandioca	167	67
Fígado	167	67
Chá mate	167	67
Chocolate	156	56
Creme de leite	151	51
Vinagre	144	44
Leite em pó	141	41
Chá preto	134	34
Maizena	128	28
Carne suína	127	27
Embutidos -outros	127	27
Azeite	125	25
Macarrão	125	25
Alho	118	18
Café	117	17
Margarina	104	4

Continua...

Continuação ... TAB. 16

Alimentos p.
ocidentaisPorcentagem de citações anuais das famílias D
em relação à IDG, considerando 100%

	D %	% D em relação à IDG
Açúcar ref.	103	3
Pão	101	1
Mel	101	1
Óleo	100	0
Suco de frutas	100	0
Pimenta	97	- 3
Cebola	94	- 6
Limão	92	- 8
Carne bovina	92	- 8
Ovo	89	- 11
Far. trigo	84	- 16
Queijo	83	- 17
Cerveja	83	- 17
Leite fresco	80	- 20
Batata-inglesa	79	- 21
Refrigerante	75	- 25
Carne aves	74	- 26
Salsicha	71	- 29
Maionese	71	- 29
Batata-doce	43	- 57
Açúcares-outros	41	- 59
Ervilha	22	- 78
Aguardente	21	- 79
Beb. alcool. outras	34	- 66
Leguminosas -Outras	-	-

FIGURA 6- APRESENTAÇÃO GRÁFICO DOS ALIMENTOS PREPONDERANTEMENTE OCIDENTAIS

COM FREQUÊNCIA ANUAL DE MENÇÕES, ACIMA DE UMA VEZ POR SEMANA (EM PERCENTUAL), SEGUNDO OS GRUPAMENTOS FAMILIARES: IAG(1); D(2) e IDG(3)

* 14% equivale a 1 vez por semana ao ano ou 52 dias ao ano.

Continua...

FIGURA 7- APRESENTAÇÃO GRÁFICA DAS VERDURAS MENCIONADAS (EM PERCENTUAL) PELAS FAMÍLIAS PESQUISADAS -IAG(1);D(2) e IDG(3), DAQUELAS DE CONSUMO USUAL DURANTE O ANO.

Continuação...

FIGURA 3 -APRESENTAÇÃO GRÁFICA DAS FRUTAS MENCIONADAS PELAS FAMÍLIAS ESTUDADAS- IAG(1); D(2) e IDG(3), DAQUELAS DE CONSUMO USUAL DURANTE O ANO

9. DISCUSSÃO E COMENTÁRIO

Um dos instrumentos recomendados para melhorar o estado nutricional de comunidades é a implantação de programas de educação alimentar, cujos objetivos precípuos são os de difundir conhecimentos e modificar atitudes e práticas alimentares da população-alvo.¹¹

Autores, tais como BURGESS³, DICKINS¹⁰, GARINE¹⁵, GUSSOW e CONTENTO¹⁷, MEAD³⁰, TODHUNTER⁴⁷ e outros tantos especialistas, preocupados em desenvolver programas alimentares, identificaram resistências relativas à aceitação de suas atividades de intervenção alimentar. Observaram que a forma como os indivíduos selecionam, consomem e utilizam os alimentos estava interligada à sua cultura e ao estágio industrial da área em que residiam.

YUDKIN⁵⁰, em 1978, observara que, normalmente, os hábitos alimentares são considerados como sendo mais ou menos constantes, porém estão em permanente mudança. Os fatores de terminantes dos hábitos alimentares são, entre outros, a cultura, a religião, a estrutura agrícola, as facilidades na oferta de aquisição dos alimentos, a renda familiar, bem como, as facilidades e técnicas de infraestrutura. Também, interferem nas preferências familiares e individuais o contacto com a vizi-nhança e comerciantes, ou, ainda, os escolares podem ainda carrear à sua família novas concepções sobre o valor nutricional dos alimentos, assim como informações sobre o que comem os ou-tros povos.

REID^{42,43} considera que um campo fértil e informativo para/o estudo de mudanças de atitudes comportamentais é, certamente, oferecido pelos grupos populacionais de etnias diferen-

ses com costumes distintos, quando migram para áreas de hábitos diversos, submetendo-se, aí, a um processo de adaptação às novas condições, evidenciando, assim, aqueles comportamentos mais susceptíveis às mudanças, bem como os mais resistentes a elas, isto é, os componentes mais ou menos incorporados às estruturas culturais anteriores.

Na realidade, sempre há troca de hábitos, pois se a imigração for de grande massa e de grupos com nível cultural superior ao da população local, esta pode incorporar novos hábitos alimentares.^{25,26}

MUIR³⁵ sugere os estudos futuros devem ser levados a efeito em correntes migratórias mais recentes, onde o autor acredita que possam oferecer promissoras informações sobre o comportamento dos hábitos alimentares como exemplo citam-os descendentes indianos nas comunidades paquistanesas; indianos em Fiji e adjacências; comunidades japonesas e européias no Brasil; europeus na Argentina, indianos orientais, hindus e paquistaneses no Reino Unido; migrantes da Europa Central e Setentrional para o Canadá e a população chinesa em Hongcong e Ilha Formosa.

Estudos de grupos étnicos que se trasladaram mais recentemente para outro meio ambiente, podem mostrar resgate de uma tradição já desaparecida no país de origem, mas que pode ter persistido entre migrantes que deixaram a pátria-mãe em épocas mais distantes.¹⁹

Nessa linha de raciocínio, as pesquisas atuais tem-se direcionado para os aspectos sócio-culturais, a fim de mensurar em modificações do estilo de vida.

Em 1964, MEAD³¹ fez uma análise retrospectiva da atuação da Comissão de Hábitos Alimentares. Seus resultados levaram à conclusão de que o assunto não se esgotara, estando em

pleno vigor à procura da identificação dos fatores causais que atuam sobre os hábitos alimentares.

O Instituto Americano de Nutrição⁵¹, em 1977, definiu uma nova disciplina emergente no campo de nutrição, denominada "Antropologia Nutricional" como sendo o estudo sócio-cultural, voltado para a identificação de alimentos e dietas que afetam a saúde e o estado nutricional da população.

No Brasil, os imigrantes japoneses, embora constituindo um grupo minoritário, têm forte concentração no Estado de São Paulo.⁸

Tendo em vista a proposição de MUIR³⁵ quanto ao interesse por incentivar pesquisas sobre os aspectos de adaptação cultural, ainda pouco explorados em nosso meio, esse grupo oferece campo fértil de estudos. A coexistência de três segmentos- IAG, D e IDG- permite uma análise de continuidade das mudanças, de forma a se obterem informações consistentes dos fatores causais da dinâmica dos hábitos alimentares dessa população, quando integrada ao sistema ecológico local e sujeita às tradições culturais nacionais.

Na presente pesquisa, ao se tomar segmentos da população de origem japonesa, residentes em um mesmo meio ambiente, observou-se que apresentavam certo número de alimentos de uso comum entre eles. Verificou-se que os alimentos preponderantemente orientais mais citados, durante um ano foram: arroz, ajinomoto, shoyu, misso, cebolinha e tsuquemono.

No confronto deste resultado com os dados obtidos em pesquisa anterior levada a efeito em área paulista de expansão cafeeira (municípios de Getulina e Guaimbê), a cerca de 500 km da Capital, constatou-se que esses mesmos alimentos orientais aparecem, também, como os mais freqüentemente mencionados²⁴. Uma vez que, duas áreas tão díspares, apresentaram coincidência na preferência alimentar, pode-se inferir que esses

alimentos preponderantemente orientais são os componentes mais resistentes, anteriormente incorporados às estruturas culturais da colônia japonesa.

Ao se fazer, no presente estudo, uma observação comparativa entre os grupos IAG, D e IDG, quanto aos hábitos alimentares orientais, depreende-se que os D aproximam-se quantitativamente mais dos IAG do que dos IDG. Naturalmente, como comenta NOGUEIRA³⁸, os D conviveram em núcleos interioranos fechados, sofrendo, assim, forte influência da cultura dos "isseis" criados no Japão, durante a era Meiji.

Porém, ao se fazer a análise comparativa entre as menções anuais de alimentos orientais nos grupamentos familiares IAG e IDG, estes últimos ainda apresentam forte influência dos hábitos alimentares orientais. Em parte, isto se justifica, uma vez que os IDG, ao chegarem no Brasil, já encontraram, no mercado, muitos alimentos japoneses por aqui industrializados, fato este que não aconteceu quando aqui chegaram os IAG.

NOGUEIRA³⁹ destaca, ainda, que os IAG quando embarcavam para o Brasil lhes era terminantemente proibido o transporte de quaisquer tipos de alimento para posterior consumo. Assim, quando os colonos japoneses, ao adentrarem pelo interior de São Paulo, em contacto direto com a realidade nacional, não tiveram outra opção alimentar se não a local.

Os condimentos- o shoyu e o misso, tão importantes no preparo da alimentação japonesa, estiveram ausentes nas refeições dos IAG durante longo tempo. Mais tarde, com o plantio da soja, houve o seu retorno à mesa dos japoneses.

O abandono da alimentação tradicional japonesa poderá ser melhor observado na diminuição da frequência anual de consumo dos alimentos orientais pelo grupo D, em relação ao do IAG. Houve, por exemplo, o desaparecimento, praticamente total,

do chá oriental, leite de soja e okara.

Alimentos que os IAG já haviam retomado em seu cardápio habitual, eram também utilizados pelos D, embora com frequência sensivelmente menor. É o que põe em evidência a TABELA 6.

Observa-se que foram os condimentos aqueles que sofreram maior abandono, caracterizando, assim, uma mudança drástica no preparo da alimentação e, portanto, talvez no paladar.

Enquanto os IAG tiveram sua ocidentalização alimentar, promovida por um conjunto de alimentos encontrados, na época, na população brasileira local, os IDG, por um lado, receberam, já no Japão, alimentos ocidentais fornecidos por outras origens da cultura ocidental.^{14,23} Por outro lado, ao chegarem ao Brasil, encontraram já uma estrutura sedimentada de suprimento para os alimentos orientais.

Se, na realidade, as diferenças quantitativas foram mínimas, o mesmo não se poderia dizer das espécies de alimentos ocidentais introduzidos nesses dois grupos de imigrantes.

Notou-se que a aguardente foi mais citada entre os IAG que entre os D. Talvez, o tipo de educação em que foram criados os D fosse a razão para omitirem a informação ou então, realmente, o consumo seja menor. Sabe-se, entretanto, que, segundo a tradição, os idosos têm maior liberdade, respeitando-se, em geral, suas "extravagâncias".^{8,44}

Quando se comparou a menção sobre bebidas alcoólicas entre os IAG e IDG, estes últimos citaram-nas mais frequentemente o consumo de aguardente. No Japão moderno esta restrição à bebida alcoólica é insignificante. Talvez, por estarem em um novo País, esses migrantes ajam neste sentido, mais naturalmente, sem vigilância excessiva de conduta.

CARDOSO⁵ , em sua palestra de abertura na III Conferência Panamericana, "NIKKEI" (1986), focaliza a identificação sócio-cultural dos "nikkeis", dentro do contexto nacional, posicionando-se ao afirmar que esta identificação abrange a somatória das duas culturas em sua dinâmica e não a destruição de uma em benefício da outra.

10. CONCLUSÕES

- Mesmo em populações com forte tradição cultural observam-se mudanças em seus hábitos alimentares. Circunstâncias ecológicas têm papel importante nessas alterações.
- A comparação de "isseis" com seus descendentes "nikkeis" revelou um evidente enfraquecimento do fator cultural de origem no que diz respeito à alimentação que, entretanto, não foi abrangente a todos os tipos de alimentos. Embora mantendo elevada frequência do consumo de alimentos orientais, observou-se rápida ocidentalização da dieta dos D.
- A análise de duas gerações consecutivas - IAG e D - nos dá idéia da velocidade de mudança nos hábitos alimentares, mesmo quando estes hábitos ainda estejam influenciados por uma forte pressão cultural. O posicionamento dos IDG, nesta evolução, aproxima-os mais dos D do que dos IAG, em razão de trazerem diversificações alimentares já incorporadas no Japão de pós-Guerra.
- O aspecto cultural teve um papel relevante na permanência de alguns alimentos típicos japoneses, porém, não resistiu à mudança no preparo usual dos alimentos, onde a incorporação de novos condimentos e abandono dos tradicionais teve função de acelerar a aculturação alimentar em direção aos hábitos nacionais.
- Estudos desta natureza podem trazer contribuição ao planejamento de programas de suplementação alimentar e no prognóstico da aceitação de novos produtos alimentícios.

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

1. AMERICAN INTERNATIONAL NUTRITION - Contributions of anthropology to the assessment of nutrition status. Feder. Proc., 37:47-76, 1978.
2. ANGOVE, R. - Nutrition education for change. J. Human Nutr., 33:65- 9, 1979.
3. BURGESS, A. & DEAN, R.F. A. - La malnutrición y los hábitos alimentarios. Washington, D.C., Organización Panamericana de la Salud, 1963. (OPS-Publ. cient., 91).
4. CÂMARA DE COMÉRCIO E INDÚSTRIA JAPONESA NO BRASIL. O método japonês. São Paulo, ed. Ohno, 1985.
5. CARDOSO. F.H.- Americanidade dos "nikkeis". In: CONVENÇÃO PANAMERICANA NIKKEI- O nikkei e sua americanidade. São Paulo, ed. Ohno, 1986./ Temas apresentados na III Convenção Panamericana nikkei/.
6. COMPANHIA DE ENTREPOSTOS E ARMAZÉNS GERAIS DE SÃO PAULO -- Boletim informativo anual 1980. CEAGESP, 1981, Departamento de Economia/ Serviço de Estatística. São Paulo. (Impresso).
7. CHRISTAKIS, G. - Nutritional assessment in health programs. Part 1: methodology. Amer. J. Publ. Hith. 63 (supl.11): 11- 7, 1973.

8. CONVENÇÃO PANAMERICANA NIKKEI - O nikkei e sua americanidade. São Paulo, ed. Ohno, 1986./ Temas apresentados na III Convenção Panamericana nikkei/.
9. DeWALT, K.M.- Diet as adaptation: the search for nutritional strategies. Feder. Proc. 40: 2606-10, 1981.
10. DICKINS, D. - Factors related to food preferences. J. Home Econom., 57:427-30, 1975.
11. FOLEY, C. et al. - Attitudes and food habits-a review. J. Amer. Diet. Ass., 75, 13- 7, 1979.
12. FUNDAÇÃO INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA - Indicadores sociais; Relatório 1979 . Rio de Janeiro, IBGE, 1979.
13. FUNDAÇÃO INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA - Perfil estatístico de crianças e mães no Brasil: características sócio-demográficos 1970- 1977, Rio de Janeiro, IBGE/UNICEF, 1982.
14. GALLAGHER, C.F. - Japan and the world food problem. Fieldstaff Reports, East Asia series, Japan, 12:1-17 , 1975.
15. GARINE, E.I. The socio-cultural aspects of nutrition. Ecol. Food Nutr., 1:143-63, 1972.
16. GINDLER, E.M. - Some nonparametric statistical tests for quick evaluation of clinical data. Clin. Chem. 21 : 309-14, 1975.

17. GUSSOW, J.D. & CONTENTO, I. - Nutrition education in a changing world. Wld Rev. Nutr. Diet., 44:1-56, Basel, Karger, 1984.
18. HAAS, J.D. & HARRISON G.G. - Nutritional anthropology and biological adaptation. Ann. Rev. Anthropol., 6:69-101 1977.
19. HAENSZEL, W. Report of the working group on studies of cancer and related diseases in migrant populations. Int. J. Cancer, 4:364-71, 1969.
20. HERTZLER, A.A. & OWEN, C. - Culture, families, and the change process - a system approach, J. Amer. diet. Ass., 84: 535-43, 1984.
21. IIDA, L. - Pequena e média empresa no Japão. São Paulo. SÃO PAULO, CNPq, 1984.
22. INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA - Enciclopédia dos municípios brasileiros, Rio de Janeiro, v. 28, 29, 1957
23. INSULL, Jr., W. et al. - Diet and nutritional status of japanese. Amer. J. clin. Nutr., 21: 753-77, 1968,
24. ISHII, M. - Estudo de uma população de origem japonesa e de seus hábitos alimentares quando integrada no sistema ecológico de duas localidades de expansão cafeeira paulista. São Paulo, 1980/Dissertação de mestrado. Faculdade de Saúde Pública da USP/.

25. JEROME N. W. & PELTO, G.H. - Integrating ethnographic research with nutrition studies. Feder. Proc., 40: 2601-5, 1981.

26. JEROME N.W. et al. - Nutritional anthropology, contemporary approaches to diet and culture. In: SCHNETZ M. et al., Migration and nutrition Thailand. Ecol. Food Nutr., 15: 89-107, 1984.

27. JUDD, J. - Century old dietary taboos in 20th century Japan. J. Amer. diet. Ass., 33:489-91, 1957.

28. KAGAN, A. et al. - Dietary and other risk factors for stroke in hawaiian japanese men. Stroke, 16, 390- 6, 1985.

29. KUNIYOSHI, C. & PIRES, W. - Casarão do chá (Mogi das Cruzes). São Paulo, CONDEPHAAT, 1984.

30. MEAD, M. - El alimento y la familia. Buenos Aires, ed. Sudamericana, 1951.

31. MEAD, M. - Food habits research. Problems in the 1960's. Publ. 1225. Washington, D.C. National Academy of Sciences, 1964. In: HERTZLER, A.A. & OWEN, C. - Culture, families, and the change process -a system approach. J. Amer. diet. Ass., 84:535-43, 1984.

32. MINISTRY OF HEALTH AND WELFARE. Japanese government. Malnutrition and nutrition activities in Japan. Tokyo, 1956.

33. MINISTRY OF HEALTH AND WELFARE - Bureau of Public Health.
Nutrition Section. National nutrition survey. Nutrition in Japan. Tokyo, 1964.
34. MINISTÉRIO DE SAÚDE E BEM ESTAR - Departamento de Saúde Pública. Resultados do inquérito nacional de nutrição (1972-1973). Toquio, 1977/ transliterado do original em japonês/.
35. MUIR, C. In: Report of the working group on studies of cancer and related diseases in migrant populations. Inter. J. Cancer, 4 : 364-71, 1969.
36. NATIONAL RESEARCH COUNCIL - The problem of changing food habits; Report of the committee on food habits, 1941-1943, Washington, D.C., National Academy of Sciences, 1943 (Bull. 108).
37. NATIONAL RESEARCH COUNCIL - Manual for the committee on food habits. Washington, D.C., National Academy of Sciences, 1945. (Bull. 111).
38. NOGUEIRA, A.R.- A imigração japonesa para a lavoura cafeeira paulista (1908-1922). São Paulo, Instituto de Estudos Brasileiros, ed. USP, 1973.
39. NOGUEIRA, A.R.- Imigração japonesa na história contemporânea do Brasil. São Paulo, Centro de Estudos Nipo-Brasileiros, ed. Ohno, 1983.

40. OISO, T. & SUZUE, R.- Tonic of nutrition in Japan. Amer. J. clin. Nutr., 23: 1096- 8, 1970.
41. OISO, T.- Changing food patterns in Japan. Food & Nutr. Research Ass. Tokyo, 1980. (mimeo).
42. REID, D.D. - The future of migrant studies. Israel J. med. Sci., 7:1592- 6, 1971.
43. REID, D.D. - International studies in epodemiology. Amer. J. Epidema., 102:469-76, 1975.
44. SAITO H. & MAEYAMA, T. - Assimilação e integração dos japoneses no Brasil, São Paulo, ed. USP, 1973.
45. SIEGEL, S. - Estatística não-paramétrica para as ciências do comportamento. São Paulo, ed. Mcgraw-Hill do Brasil, 1975.
46. TILLOLSON, J. et al - Epidemiology of coronary heart disease and stroke in japanese men living in Japan, Hawaii and Califórnia: methodology for comparison of diet. Amer. J. clin. Nutr., 26:177-84, 1973.
47. TODHUNTER, E.N. - Food habits, food faddism and nutrition. In: RECHCIGL, M., ed. Food nutrition and health; world review of nutrition and dietetic. Basel, Karger, 1973. v. 16, p. 286-317.

ANEXO 1

-01-

DH-FSP-USP (BPACIL) e DAN-FIU-UFU (JAPÃO), 1981

DADOS FAMILIARES GERAIS

MUNICÍPIO _____ DATA / / 1981 DIA DA SEMANA _____ Nº DO FORMULÁRIO: _____

NOME DO CHEFE DA FAMÍLIA: _____ COLÔNIA: _____

COMPOSIÇÃO FAMILIAR

[illegible]

OBS.: Para os filhos não residentes, anotar na folha seguinte (folha 2).

Nome do Entrevistador

-02-

DADO: 1/10 FILLOS ABUELOS

[illegible]

FREQUÊNCIA DE CONSUMO FAMILIAR DE ALIMENTOS
OCIDENTAIS E COMUNS AOS DOIS

-03-

ALIMENTOS	CONSUMO				PROCEDÊNCIA		OBSER- VACÃO
	D	S nº ve- zes	M nº ve- zes	E nº ve- zes	prod. própria	compra	
1. <u>Cereal e Derivados</u>							
arroz							
pão							
macarrão							
outros (espec.)							
2. <u>Tubérculos, Raízes e derivados</u>							
batata							
cará							
inhame							
outros (espec.)							
3. <u>Leguminosas secas</u>							
feijão							
soja							
azuki							
outros (espec.)							

D = diário

S = semanal

M = mensal

E = eventual

-06-

ALIMENTOS	CONSUMO				PROCEDÊNCIA		OBSERVAÇÃO
	D	S nº ve zes	M nº ve zes	E nº ve zes	Prod. própria	compra	
7. <u>Ovos</u>							
8. <u>Leite e Derivados</u>							
condensado							
em pó							
fresco							
iogurte							
queijo							
yakult							
outros (espec.)							
9. <u>Açúcares e Doces</u>							
cristal*							
mascavo*							
mel*							
refinado*							
outros (espec.)							

* anotar o consumo mensal médio

-07-

ALIMENTOS	CONSUMO				PROCEDÊNCIA		OBSERVAÇÃO
	D	S nº ve zes	M nº ve zes	E nº ve zes	Prod. própria	compra	
10. <u>Óleos e Gorduras</u>							
banha de porco*							
manteiga*							
margarina*							
óleo (espec.)*							
creme de leite*							
11. <u>Bebidas</u>							
aguardente							
café							
chá mate							
chá preto							
chá verde							
cerveja							
refrigerante							
sakê							
suco fresco							
outros (espec.)							

* anotar consumo médio mensal

-08-

ALIMENTOS	CONSUMO				PROCEDÊNCIA		OBSER VAÇÃO
	D nº ve zes	S nº ve zes	M nº ve zes	E nº ve zes	Prod. própria	compra	
12. Condimentos							
alho							
cebola							
cebolinha							
limão							
pimenta do reino							
sal*							
vinagre							
13. Miscelâneas							

* anotar consumo mensal médio

-09-

ALIMENTOS ORIENTAIS

ALIMENTOS	CONSUMO				PROCEDÊNCIA		OBSER VAÇÃO
	D nº ve zes	S nº ve zes	M nº ve zes	E nº ve zes	Prod. própria	compra	
1. <u>Soia</u>							
aguê							
misso*							
tofu							
shoyu*							
2. <u>Peixes</u>							
dashico							
kamaboco							
mesashi							
tikua							
3. <u>Algas</u>							
kombu							
nori							
wakame							

* Anotar consumo médio mensal

-11-

INQUÉRITO ALIMENTAR RECORDATÓRIO DE 24 HORAS E PESAGEM

DESJEJUM:

Nome da preparação

Alimentos

Quantidade (g)

nº de ordem dos ausentes

ALMOCO

nº de ordem dos ausentes

-12-

JANTAR:

nº de ordem dos ausentes

ENTRE AS REFEIÇÕES:

Horário

nº de ordem dos ausentes

RESPONSABILIDADE DO PREPARO:

Número de refeições ao dia:

Data: / / 1981

Dia da semana:

OBSERVAÇÕES:

DN-FSP-USP (BRASIL) e DAN-FED-UFH (JAPÃO), 1981.

HABITAÇÃO E MEIO AMBIENTE

1. Área da Propriedade Total _____ alqueire(s)
2. Área utilizada para produção _____ alqueire(s)
Tipo de produção _____
3. Condição de Posse da Propriedade
Própria e paga () Própria em aquisição ()
Parceiro () Meeiro ()
Outro (especificar) _____
Sem declaração ()
4. Tipo de Construção da Moradia
Tijolo () () Outro (especificar) _____
5. Número total de cômodos: _____
OBS: Todos os compartimentos integrantes do domicílio separados por paredes, inclusive os existentes na parte externa do prédio, desde que constituírem parte integrante do domicílio, com exceção de corredores, alpendres, varandas, garagens, depósitos e outros compartimentos para fins não residenciais.
6. Número de Dormitórios: _____
OBS: Além dos quartos, considera-se as demais dependências que estiverem em caráter permanente servindo de dormitório. Excluir os quartos que habitualmente não estiverem servindo de dormitório.

7. Tipo, número e localização do sanitário e esgoto

Dentro de casa: Nº _____

sem descarga hídrica Fora de casa: Nº _____

Tipo de esgoto: _____

com descarga hídrica Dentro de casa: Nº _____

Fora de casa: Nº _____

Tipo de esgoto _____

8. Abastecimento de água de consumo humano.

- Poço () convencional () freatico ()

perfurado () artesiano ()

Revestimento interno sim ()

não ()

Bomba sim ()

não ()

localização do poço em relação a fossa: amontante* ()

ajuizante* ()

Distância _____ metros

- Nascente () _____

- Outro (especificar) _____

Tratamento da água de beber: Sim () Não ()

Se, SIM:

Filtra () Ferve () Clora ()

Outro (especificar) _____

* amontante - acima da fossa

ajuizante-- abaixo da fossa

9. Disposição do lixo:

Queimado até o 29 dia () Jogado a céu aberto ()

Enterrado () Distância: _____ metros da casa

Outro (especificar): _____

10. Dados de Bens Materiais e de Lazer

Telephone ()

Rádio ()

Televisão: Preta e Branca () Colorida ()

Video Cassete ()

Aparelho de Som ()

Geladeira ()

Freezer ()

Liquidificador ()

Panela Elétrica para Arroz - Denkigama ()

Máquina de lavar roupa ()

Aspirador ()

Batedeira ()

Enceradeira ()

Jornal (especificar)

Aquisição	
regular	esporádico
<p>1. <u>_____</u></p> <p>2. <u>_____</u></p> <p>3. <u>_____</u></p> <p>4. <u>_____</u></p> <p>5. <u>_____</u></p> <p>6. <u>_____</u></p> <p>7. <u>_____</u></p> <p>8. <u>_____</u></p> <p>9. <u>_____</u></p> <p>10. <u>_____</u></p> <p>11. <u>_____</u></p> <p>12. <u>_____</u></p> <p>13. <u>_____</u></p> <p>14. <u>_____</u></p> <p>15. <u>_____</u></p> <p>16. <u>_____</u></p> <p>17. <u>_____</u></p> <p>18. <u>_____</u></p> <p>19. <u>_____</u></p> <p>20. <u>_____</u></p>	<p>1. <u>_____</u></p> <p>2. <u>_____</u></p> <p>3. <u>_____</u></p> <p>4. <u>_____</u></p> <p>5. <u>_____</u></p> <p>6. <u>_____</u></p> <p>7. <u>_____</u></p> <p>8. <u>_____</u></p> <p>9. <u>_____</u></p> <p>10. <u>_____</u></p> <p>11. <u>_____</u></p> <p>12. <u>_____</u></p> <p>13. <u>_____</u></p> <p>14. <u>_____</u></p> <p>15. <u>_____</u></p> <p>16. <u>_____</u></p> <p>17. <u>_____</u></p> <p>18. <u>_____</u></p> <p>19. <u>_____</u></p> <p>20. <u>_____</u></p>

_____	()	()
_____	()	()
_____	()	()
_____	()	()

Revista (especificar)

regular ^{Aquisição} esporádico

_____	()	()
_____	()	()
_____	()	()
_____	()	()

11. Meios de Transporte

Automóvel para passeio () número _____

Caminhão ()	número
--------------	--------

Trator () número _____

Outro (especificar)	número
---------------------	--------

1 vez ao dia ()

Onibus 2 vezes ou mais ao dia ()

12. Associação a que pertence

Religiosa () Esportiva Cultural ()

Outro (especificar) _____

ANEXO 3

CONCEITUAÇÃO

As conceituações, abaixo apresentadas, são as utilizadas pelo FIBGE e que foram aplicadas no presente estudo.

" População residente- A população residente é constituída pelas pessoas moradoras no domicílio, mesmo que ausentes na data da Pesquisa.

Situação no domicílio- Segundo a localização do domicílio, a situação pode ser urbana ou rural, definida por lei municipal. Como situação urbana consideram-se as áreas correspondentes às Cidades (sedes municipais) ou às Vilas (sedes distritais). A situação rural abrange toda a área situada fora desses limites.

População urbana e rural- Considerou-se como População urbana a pesquisada nas cidades ou vilas, e como População rural a pesquisada fora dos limites das cidades ou vilas.

Tipo de construção- Classificaram-se os Domicílios particulares, segundo o tipo de construção, em: Permanentes, assim considerados os construídos para fins residenciais; e Improvisados, os que não atendessem à referida condição, embora servissem de moradia na data de referência, tais como lojas, salas, prédios em construção, embarcações, carroças, vagões, tendas, barracas, grutas, pátios, etc.

Com base no material empregado nas paredes, piso e cobertura, os Domicílios particulares permanentes foram classificados em Duráveis e Rústicos. Consideravam-se Duráveis

veis os domicílios localizados em prédios em cuja construção predominassem paredes de alvenaria ou de madeira preparada ou, ainda, de outros materiais, exclusive taipa não revestida ou palha, mas com piso de madeira, cimento ou cerâmica e cobertura de laje, telha de barro ou cimento-amianto.

Os demais dados referem-se somente a Domicílios particulares permanentes.

Condição de ocupação- Foram consideradas as seguintes Condições de ocupação: Próprio- Já acabou de pagar (quando a família residia em domicílio de sua propriedade, totalmente pago, independentemente de o terreno ser ou não de sua propriedade); Próprio- Não acabou de pagar (quando a família residia em domicílio de sua propriedade, mas ainda não tivesse pago o valor total da aquisição, independentemente de o terreno ser ou não de sua propriedade); alugado; Cedido (inclusive os domicílios de trabalhadores na agropecuária residentes nas fazendas onde exercessem sua ocupação, mesmo que tivessem residindo em domicílio que não se enquadrasse em nenhuma das categorias anteriormente mencionadas". Em nossa pesquisa transpôs esta conceituação no sentido do proprietário de terra: Próprio e pago; próprio em aquisição; meeiro ou parceiro, o cedido àquele que explorava a terra sem pagamento em dinheiro ou em espécies, e outra condição- quando se não enquadrasse em nenhuma das categorias definidas.

Abastecimento d'água- Investigou-se a forma de abastecimento d'água dos domicílios, de acordo com as seguintes condições estabelecidas nos instrumentos de coleta: Rede geral, com ou sem canalização interna; Poço ou nascente, com ou sem canalização interna; Poço ou nascente, com ou sem canalização interna; e Outra forma, assim considerados os abastecimentos

oriundos de fontes públicas, poços ou torneiras localizadas fora do domicílio,

Instalações sanitárias- Pesquisou-se a existência de instalações sanitárias que foram classificadas, por tipo de escoadouro, em: Rede geral; Fossa séptica; Fossa rudimentar; e Outro escoadouro, quando fossem usados, diretamente, como lagos e rios.

Foram considerados como não tendo instalações sanitárias os domicílios cujos moradores utilizassem instalações comuns a mais de um domicílio.

Iluminação elétrica- Formulou-se indagação sobre a existência de iluminação elétrica nos domicílios, independentemente de ser fornecida através de uma rede geral.

Total de cômodos- Foram computados todos os compartimentos integrantes do domicílio separados por paredes, inclusive os existentes na parte externa do prédio desde que se constituíssem parte integrante do domicílio, com exceção de corredores, alpendres, varandas, garagens, depósitos e outros compartimentos para fins não residenciais (banheiros).

Dormitórios- Além dos quartos, foram consideradas todas as demais dependências que estivessem, em caráter permanente, servindo de dormitório. Foram excluídos os quartos que habitualmente não servissem de dormitório.

Densidade domiciliar- Numerosas pesquisas indicam ser a densidade domiciliar um determinante importante na saúde física e mental dos moradores de uma unidade domiciliar.

Um outro indicador de densidade domiciliar é o número de pessoas por cômodo habitável, o banheiro e a cozinha

endo excluídos do total de cômodos habitáveis. Até 1,5 pessoas por cômodo habitável é normalmente considerado uma densidade "aceitável".

ANEXO 4

A-19

	A				B				
	Distribuição de número de frequência dos ali- mentos p. orientais em diária (D); semanal (S); mensal (M) e eventual (E), segundo gru- po familiar IAG, D, IDG				Lista de fatores específicos(fe) dos alimentos p. orientais em diária (D); semanal (S) ; mensal (M); eventual (E), segundo grupo fa- miliar IAG, D e IDG				
	Grupo familiar	D	S	M	E	D	S	M	E
	IAG	0	4	11	12	0	1,8	1,6	3,1
	D	0	3	16	14	0	1,6	1,6	3,1
	IDG	0	49	28	14	0	2,3	1,8	3,4
no	IAG	29	1	0	1	1,0	4,5	0	8,0
	D	36	1	0	1	1,0	4,0	0	6,0
	IDG	92	5	1	0	1,0	2,2	3,0	0
	IAG	31	0	0	0	1,0	0	0	0
	D	37	1	0	0	1,0	5,0	0	0
	IDG	98	0	0	0	1,0	0	0	0
	IAG	0	1	11	1	0	1,0	1,6	3,8
	D	0	1	13	18	0	2,0	1,4	2,4
	IDG	0	5	52	24	0	1,0	1,4	3,7
	IAG	0	5	2	7	0	1,8	2,0	3,6
	D	0	6	13	6	0	1,3	1,4	3,5
	IDG	0	25	31	11	0	1,5	1,5	3,3
a	IAG	17	11	1	0	1,0	2,4	2,0	0
	D	12	18	3	0	1,0	2,7	1,7	0
	IDG	57	30	10	1	1,0	3,3	2,0	10,0
ental - outros	IAG	5	0	0	0	1,0	0	0	0
	D	0	0	0	0	0	0	0	0
	IDG	14	1	0	0	1,0	1,0	0	0
de	IAG	8	2	4	0	1,0	1,5	1,5	0
	D	5	3	2	5	1,0	2,0	1,0	4,1
	IDG	53	15	3	0	1,0	1,9	1,0	0
	IAG	0	3	20	4	0	1,0	3,0	4,5
	D	0	2	23	7	0	1,5	2,5	3,2
	IDG	0	25	42	5	0	1,1	3,0	4,0
	IAG	5	9	2	4	1,0	3,3	1,5	3,0
	D	7	10	3	2	1,0	2,9	1,3	2,0
	IDG	9	2	0	0	1,0	2,0	0	0
uke	IAG	6	6	5	5	1,0	2,0	1,2	3,5
	D	6	8	9	8	1,0	2,1	1,7	2,6
	IDG	13	20	25	13	1,0	1,9	1,5	2,9
a	IAG	1	8	7	3	1,0	1,5	1,7	3,3
	D	0	4	7	11	0	2,0	1,6	2,9
	IDG	2	37	28	16	1,0	1,9	1,7	3,7

Continua...

A					B				
preponderadamente- tais (Alimentos p. a)	Distribuição de número de frequência dos alimentos p. orientais em diária (D); sema- nal (S); mensal (M) e eventual (E), segun- do grupo familiar IAG, D, IDG.				Lista de fatores específicos (fe) dos alimen- tos p. orientais em diária (D); semanal (S); mensal (M); eventual (E), segundo grupo fa- liar IAG, D e IDG.				
	Grupo familiar	D	S	M	E	D	S	M	E
	IAG	4	14	7	2	1,0	1,8	1,8	2,7
	D	2	14	12	5	1,0	1,5	1,3	3,3
	IDG	7	54	22	6	1,0	1,9	1,8	5,5
	IAG	6	7	1	0	1,0	1,6	1,0	0
	D	3	6	6	3	1,0	1,8	1,5	1,7
	IDG	24	16	11	2	1,0	2,8	1,4	3,7
	IAG	0	16	8	2	0	2,2	1,8	2,7
	D	0	16	11	6	0	1,8	1,9	3,3
	IDG	0	45	35	9	0	2,1	1,8	4,3
	IAG	0	3	9	16	0	1,0	1,3	2,6
	D	0	3	9	15	0	1,0	1,8	3,2
	IDG	0	6	8	4	0	1,2	1,7	2,5
	IAG	0	1	6	14	0	2,0	2,0	4,3
	D	0	3	5	19	0	1,3	1,6	3,7
	IDG	0	1	34	51	0	1,0	1,2	3,4
	IAG	0	0	2	2	0	0	1,0	2,7
	D	0	0	1	0	0	0	1,0	0
	IDG	0	0	3	3	0	0	1,3	3,3
	IAG	0	1	8	16	0	1,0	1,4	3,3
	D	0	1	6	15	0	1,0	1,3	3,3
	IDG	0	2	13	8	0	1,5	1,7	4,2
	IAG	0	2	16	10	0	1,0	1,4	4,2
	D	0	8	17	10	0	1,0	1,5	5,3
	IDG	0	30	53	12	0	1,5	1,6	4,5
soja	IAG	0	0	0	0	0	0	0	0
	D	0	1	1	1	0	1,0	1,0	3,0
	IDG	2	1	0	0	1,0	2,0	0	0
	IAG	0	5	11	11	0	1,0	1,4	3,9
	D	0	6	15	13	0	1,0	1,5	3,9
	IDG	0	25	48	14	0	1,2	1,7	3,9
	IAG	2	15	6	4	1,0	2,0	1,8	5,5
	D	2	14	10	6	1,0	2,1	2,0	4,5
	IDG	4	56	20	2	1,0	2,2	2,3	6,5
	IAG	0	6	4	9	0	1,3	1,5	2,3
	D	0	4	5	8	0	1,2	1,0	2,3
	IDG	0	1	7	0	0	3,0	1,5	0
	IAG	0	4	2	4	0	1,5	2,0	4,5
	D	0	0	5	4	0	0	1,4	2,3
	IDG	1	19	7	7	1,0	1,7	2,3	3,3
	IAG	14	16	1	0	1,0	2,8	1,5	0
	D	16	18	4	0	1,0	2,7	1,5	0
	IDG	64	33	0	0	1,0	3,1	0	0
	IAG	0	4	6	20	0	1,0	1,3	3,2
	D	0	4	12	17	0	1,0	1,8	2,8
	IDG	0	10	41	43	0	1,1	1,5	3,3
	IAG	0	3	3	1	0	1,3	2,3	5,0
	D	0	4	4	5	0	1,2	2,2	2,6
	IDG	0	28	11	3	0	1,4	1,2	2,7

Continua...

Distribuição de número de frequência dos alimentos p. orientais em diária (D); semanal (S); mensal (M) e eventual (E), segundo grupo familiar IAG, D, IDG		Lista de fatores específicos(fc)dos aliment orientais em diária (D); semanal (S); mensa (M); eventual (E), segundo grupo familiar IAG, D e IDG								
Grupo familiar	D	S	M	E	D	S	M	E		
preponderada- Metals u p. orientais).	IAG	0	2	12	17	0	1,0	1,3	3,8	
	D	0	1	7	23	0	1,0	1,1	3,8	
	IDG	0	3	7	18	0	1,8	1,6	3,6	
	IAG	0	0	0	0	0	0	0	0	
	D	0	1	2	1	0	1,0	1,0	3,0	
	IDG	0	2	1	0	0	2,5	2,0	0	
	IAG	0	2	3	1	0	1,0	2,0	4,0	
	D	0	0	0	2	0	0	0	4,0	
	IDG	0	6	8	2	0	2,0	2,5	3,7	
- conserva	IAG	0	1	4	1	0	1,0	2,2	6,0	
	D	0	0	8	2	0	0	1,4	3,5	
	IDG	0	5	17	5	0	1,0	1,6	5,0	
- fresco	IAG	3	21	7	0	1,0	1,7	1,5	0	
	D	0	30	6	2	0	2,0	1,7	2,7	
	IDG	9	77	11	1	1,0	2,0	1,8	3,5	
	IAG	0	0	0	4	0	0	0	1,6	
	D	0	2	0	1	0	3,0	0	1,0	
	IDG	5	4	3	18	1,0	1,0	1,7	1,9	
	IAG	3	8	5	6	1,0	1,1	1,4	4,2	
	D	3	10	11	8	1,0	1,4	1,5	3,4	
	IDG	6	37	25	8	1,0	1,5	1,6	3,5	
	IAG	28	2	1	0	1,0	3,7	0	0	
	D	26	10	0	0	1,0	2,6	0	0	
	IDG	84	14	0	0	1,0	3,6	0	0	
	IAG	0	2	8	2	0	1,0	1,2	2,9	
	D	0	1	9	1	0	1,0	1,6	2,9	
	IDG	0	10	18	8	0	1,5	1,8	2,7	
	IAG	0	1	10	7	0	1,0	1,0	3,8	
	D	0	0	8	3	0	0	1,0	6,9	
	IDG	0	6	7	12	0	3,0	1,4	4,2	
	IAG	0	4	14	6	0	1,0	1,6	3,0	
	D	0	5	9	18	0	1,2	1,4	3,1	
	IDG	0	5	12	5	0	1,4	1,9	2,0	
	IAG	0	17	9	1	0	1,5	1,8	5,5	
	D	0	11	16	7	0	1,2	1,4	4,0	
	IDG	7	66	19	3	1,0	2,0	1,8	4,3	
	- mani	IAG	2	4	2	0	1,0	1,5	2,0	0
		D	1	3	1	9	1,0	1,7	1,0	2,3
IDG		7	13	11	12	1,0	2,4	1,4	3,1	
- monono	IAG	17	7	3	3	1,0	2,1	1,3	4,0	
	D	15	15	6	1	1,0	2,2	1,7	1,0	
	IDG	60	28	5	1	1,0	2,8	1,4	6,0	
- shi	IAG	3	4	6	4	1,0	2,1	1,7	3,0	
	D	3	8	3	4	1,0	1,9	1,7	2,2	
	IDG	17	32	15	10	1,0	2,2	1,6	2,9	
	IAG	0	3	3	10	0	1,3	1,7	2,0	
	D	0	3	3	7	0	1,2	1,0	2,1	
	IDG	0	4	5	6	0	1,5	1,6	3,6	
	IAG	0	3	3	0	0	1,8	1,7	0	
	D	1	10	8	3	1,0	1,6	1,6	4,0	
	IDG	1	20	19	6	1,0	1,6	1,6	3,8	

A		B							
Alimentos p. ocidentais (Alimentos p. ocidentais)		Distribuição de número de frequência dos alimentos p. ocidentais em diária (D); semanal (S); mensal (M) e eventual (E), segundo grupo familiar IAG, D, IDG				Lista de fatores específicos (f _a) dos alimentos p. ocidentais em diária (D); semanal (S); mensal (M); eventual (E), segundo grupo familiar IAG, D e IDG			
	Grupo familiar	D	S	M	E	D	S	M	E
refinado	IAG	31	0	0	0	1,0	0	0	0
	D	36	2	0	0	1,0	4,0	0	0
	IDG	91	2	1	0	1,0	5,0	2,0	0
outros	IAG	3	0	2	0	1,0	0	1,5	0
	D	3	0	3	1	1,0	0	1,7	5,0
	IDG	18	5	3	2	1,0	2,1	2,7	9,0
ante	IAG	9	1	2	0	1,0	3,0	1,0	0
	D	2	1	3	0	1,0	3,0	1,3	0
	IDG	24	20	2	3	1,0	2,4	2,7	4,7
	IAG	23	6	1	1	1,0	2,4	3,0	6,0
	D	31	7	0	0	1,0	3,1	0	0
	IDG	62	29	4	0	1,0	3,0	2,0	0
	IAG	0	0	0	1	0	0	0	5,0
	D	0	4	2	1	0	1,0	1,5	1,0
	IDG	0	4	8	2	0	1,0	1,5	4,5
	IAG	1	2	0	0	1,0	2,5	0	0
	D	1	2	0	0	1,0	3,0	0	0
	IDG	2	4	1	0	1,0	3,0	3,0	0
col.	IAG	0	4	0	0	0	2,1	0	0
	D	0	4	2	0	0	2,1	1,5	0
	IDG	7	7	2	1	1,0	2,7	2,0	6,0
	IAG	2	4	1	0	1,0	2,5	2,0	0
	D	6	4	0	0	1,0	2,2	0	0
	IDG	3	5	4	2	1,0	2,2	1,0	6,0
doce	IAG	0	8	1	1	0	1,9	1,0	1,0
	D	0	2	10	8	0	1,0	1,3	5,1
	IDG	0	19	17	4	0	1,5	1,6	2,4
inglesa	IAG	3	25	1	1	1,0	2,4	1,0	5,0
	D	4	33	1	0	1,0	2,3	1,0	0
	IDG	22	74	2	0	1,0	2,5	2,0	0
	IAG	29	1	0	0	1,0	2,0	0	0
	D	34	3	0	0	1,0	1,8	0	0
	IDG	71	17	2	1	1,0	2,6	1,7	5,0
	IAG	16	3	1	0	1,0	2,2	2,0	0
	D	23	3	1	0	1,0	1,7	3,5	0
	IDG	35	5	3	0	1,0	2,2	1,7	0
	IAG	11	4	2	0	1,0	1,7	1,0	0
	D	10	6	1	0	1,0	1,3	3,0	0
	IDG	16	14	11	2	1,0	2,5	1,4	3,5
	IAG	1	6	0	0	1,0	2,2	0	0
	D	8	4	1	0	1,0	3,0	1,0	0
	IDG	11	22	5	1	1,0	2,9	1,7	10,0
	IAG	0	19	12	0	0	2,0	1,7	0
	D	1	25	9	3	1,0	1,9	2,1	4,7
	IDG	8	68	19	0	1,0	2,1	1,7	0
ovina	IAG	4	20	7	0	1,0	1,9	1,7	0
	D	6	28	3	1	1,0	2,2	1,7	3,0
	IDG	17	65	12	1	1,0	2,6	2,0	4,0
ovina	IAG	0	1	12	5	0	1,0	1,6	3,5
	D	0	8	8	12	0	1,4	1,1	2,2
	IDG	0	15	26	18	0	1,2	1,5	2,4
ca	IAG	0	0	2	0	0	0	2,0	0
	D	0	3	0	0	0	2,0	0	0
	IDG	0	3	0	2	0	1,0	0	4,0

Continua ...

Alimentação...		A				B				
Alimento preponderadamente vegetais (Alimentos vegetais)		Distribuição de número de frequência dos alimentos p. ocidentais em diária (D); semanal (S); mensal (M) e eventual (E), segundo grupo familiar IAG, D e IDG.				Lista de fatores específicos (f _e) dos alimentos p. ocidentais em diária (D); semanal (S); mensal (M); eventual (E), segundo grupo familiar IAG, D e IDG.				
		Grupo familiar	D	S	M	E	D	S	M	E
Alimento	IAG	23	6	1	0	1,0	2,3	2,0	0	
	D	31	2	0	0	1,0	3,5	0	0	
	IDG	81	17	0	0	1,0	2,9	0	0	
Alimento	IAG	0	4	6	8	0	1,0	1,9	3,0	
	D	2	4	9	7	1,0	2,1	1,3	3,1	
	IDG	3	28	18	12	1,0	1,8	1,7	3,4	
Alimento	IAG	2	2	2	1	1,0	2,2	1,5	1,5	
	D	2	10	3	1	1,0	3,0	2,3	4,0	
	IDG	6	18	7	1	1,0	1,7	1,7	3,0	
Alimento	IAG	0	1	7	5	0	1,5	1,9	4,0	
	D	0	4	9	5	0	1,0	2,0	6,0	
	IDG	0	3	2	5	0	2,7	3,0	3,5	
Alimento de leite	IAG	0	1	3	5	0	1,0	1,0	4,2	
	D	0	2	7	9	0	1,0	1,3	2,7	
	IDG	0	3	12	10	0	1,0	1,4	4,1	
Alimento	IAG	0	9	10	4	0	1,1	1,2	3,7	
	D	0	20	11	3	0	1,5	1,5	3,7	
	IDG	0	31	34	21	0	1,8	1,5	3,6	
Alimento	IAG	0	1	3	0	0	2,0	1,7	0	
	D	0	0	3	2	0	0	1,0	3,5	
	IDG	0	5	2	1	0	1,8	1,0	4,0	
Alimento mandioca	IAG	0	0	0	4	0	0	0	5,0	
	D	0	1	4	4	0	1,0	1,0	3,5	
	IDG	0	0	0	4	0	0	0	2,7	
Alimento trigo	IAG	4	23	2	0	1,0	2,6	1,5	0	
	D	2	22	4	1	1,0	2,7	2,0	5,5	
	IDG	10	66	8	0	1,0	2,4	1,9	0	
Alimento	IAG	9	15	4	0	1,0	2,2	1,2	0	
	D	22	13	3	0	1,0	2,7	2,0	0	
	IDG	17	56	20	1	1,0	2,4	1,7	2,0	
Alimento	IAG	0	0	2	1	0	0	1,0	1,0	
	D	0	0	3	3	0	0	1,0	1,0	
	IDG	0	0	4	7	0	0	1,0	2,0	
Alimento	IAG	0	2	1	1	0	1,5	1,5	1,0	
	D	0	5	2	2	0	1,6	1,5	1,5	
	IDG	0	1	2	2	0	1,0	1,7	2,5	
Alimento	IAG	1	2	4	1	1,0	1,0	2,7	6,0	
	D	1	10	10	4	1,0	1,3	1,8	4,2	
	IDG	1	15	15	5	1,0	1,5	1,5	3,0	
Alimento minosa-	IAG	0	0	1	0	0	0	1,0	0	
	D	0	0	1	0	0	0	1,0	0	
	IDG	0	0	0	0	0	0	0	0	
Alimento condensado	IAG	1	2	7	6	1,0	1,5	2,0	4,2	
	D	1	9	17	6	1,0	1,4	1,6	4,5	
	IDG	1	17	34	14	1,0	1,2	1,5	3,6	
Alimento fresco	IAG	9	7	7	1	1,0	2,4	2,0	5,5	
	D	10	10	5	3	1,0	2,2	1,6	4,0	
	IDG	37	19	4	1	1,0	2,3	1,7	4,0	
Alimento em pó	IAG	8	5	1	1	1,0	1,9	2,0	5,0	
	D	15	9	3	1	1,0	2,5	2,0	6,0	
	IDG	24	17	7	1	1,0	2,0	1,3	5,0	

continua...

Descrição...	A				B				
preponderadamente p.ocidentais (Alimentos p.ocidentais)	Distribuição de número de frequência dos alimentos p.ocidentais em diária (D); semanal (S); mensal (M) e eventual (E), segundo grupo familiar IAG, D, IDG				Lista de fatores específicos (f _e) dos alimentos p.ocidentais em diária (D); semanal (S); mensal (M); eventual (E), segundo grupo familiar IAG, D e IDG				
	Grupo familiar	D	S	M	E	D	S	M	E
	IAG	16	8	0	0	1,0	2,4	0	0
	D	19	14	0	0	1,0	2,7	0	0
	IDG	60	21	4	1	1,0	2,8	1,7	10,0
	IAG	0	10	12	2	0	1,4	1,5	3,0
	D	0	12	12	3	0	1,7	1,5	3,3
	IDG	0	27	24	4	0	1,0	1,2	3,5
	IAG	5	23	3	0	1,0	1,7	2,3	0
	D	4	33	1	0	1,0	1,5	2,0	0
	IDG	3	73	19	1	1,0	1,8	1,9	1,0
	IAG	0	4	4	0	0	2,0	1,7	0
	D	0	6	3	10	0	1,7	2,0	1,5
	IDG	0	20	19	0	0	1,8	2,0	0
	IAG	0	5	1	2	0	1,9	1,0	4,5
	D	1	6	8	1	1,0	1,3	1,6	1,0
	IDG	1	16	9	2	1,0	1,6	1,5	3,5
	IAG	0	16	6	3	0	1,6	1,6	1,5
	D	0	18	14	5	0	1,5	1,5	8,0
	IDG	0	21	27	13	0	1,8	1,8	3,4
quinha	IAG	0	2	1	0	0	2,0	1,0	0
	D	0	5	3	1	0	1,8	1,5	3,0
	IDG	0	4	2	1	0	2,0	2,0	4,5
planta	IAG	22	6	0	0	1,0	1,7	0	0
	D	32	5	1	0	1,0	2,7	2,0	0
	IDG	76	17	3	0	1,0	2,5	1,0	0
alga	IAG	2	1	1	0	1,0	2,0	1,0	0
	D	6	1	1	1	1,0	3,0	2,0	4,0
	IDG	5	4	2	1	1,0	2,6	2,0	4,0
de tomate	IAG	0	5	2	0	0	1,3	1,0	0
	D	4	2	0	0	1,0	1,5	0	0
	IDG	1	8	1	0	1,0	2,0	2,0	0
	IAG	4	4	4	6	1,0	2,0	2,0	6,0
	D	4	3	4	6	1,0	5,0	2,0	4,8
	IDG	9	21	8	7	1,0	2,3	2,2	4,6
	IAG	31	0	0	0	1,0	0	0	0
	D	38	0	0	0	1,0	0	0	0
	IDG	97	1	0	0	1,0	4,5	0	0
	IAG	17	13	1	0	1,0	2,2	2,0	0
	D	20	18	0	0	1,0	2,8	0	0
	IDG	65	32	1	0	1,0	2,9	2,0	0
	IAG	21	9	1	0	1,0	2,2	1,0	0
	D	24	14	0	0	1,0	4,1	0	0
	IDG	74	21	3	0	1,0	2,8	1,7	0
fruta	IAG	19	8	1	1	1,0	2,4	2,5	6,0
	D	17	15	0	0	1,0	2,6	0	0
	IDG	0	3	2	5	0	2,7	3,0	3,5
	IAG	1	10	10	7	1,0	1,5	1,3	4,4
	D	3	11	15	1	1,0	1,6	1,7	4,0
	IDG	8	33	28	13	1,0	2,1	1,8	3,8

continua ...

Situação ...	A	B							
Alimento preponderantemente ocidentais (Alimentos ocidentais)	Distribuição de número de frequência dos alimentos p. ocidentais em diária (D); semanal (S); mensal (M) e eventual (E), segundo grupo familiar IAG, D, IDG	Lista de fatores específicos (f) dos al. p. ocidentais em diária (D); semanal (S); mensal (M); eventual (E), segundo grupo familiar IAG, D, IDG.							
	Grupo familiar	D	S	M	E	D	S	M	E
Alimento digerante	IAG	3	6	10	9	1,0	1,5	1,9	3,8
	D	2	13	16	5	1,0	1,8	1,3	4,4
	IDG	10	29	24	12	1,0	2,3	1,5	3,7
Alimento de massa	IAG	0	8	11	1	0	1,0	1,1	1,5
	D	0	14	8	5	0	1,0	1,2	3,4
	IDG	0	54	21	3	0	1,0	1,2	4,3
Alimento de frutas	IAG	8	16	1	0	1,0	2,5	1,0	0
	D	5	20	8	1	1,0	2,9	1,7	5,0
	IDG	15	53	10	3	1,0	2,6	1,7	4,0
Alimento verde	IAG	10	13	1	0	1,0	2,1	1,0	0
	D	14	13	2	2	1,0	2,5	2,0	8,0
	IDG	20	33	8	3	1,0	2,8	2,0	2,0

f - Listagem dos alimentos preponderadamente orientais, com respectivas frequências médias anuais (dias), desvio padrão, em ordem de grandeza, e número de dias da frequência anual (f.a.) de cada alimento mencionado pelos agrupamentos familiares : issei antes da guerra (IAG) descendente (D) e issei depois da guerra (IDG)

Alimentos	Média de f.a. (dias)	Desvio padrão	GRUPAMENTO FAMILIAR		
			IAG	D	IDG
			f.a. (dias)	f.a. (dias)	f.a. (dias)
Alimentos orientais	364,1	1,6	365,0	362,2	365,0
Amendoim	349,8	1,4	349,2	351,4	348,9
Arroz	322,8	32,5	343,4	285,3	339,6
Feijão	251,8	36,5	240,6	222,1	292,6
Milho	232,0	43,5	245,2	183,4	267,4
Macarrão	228,4	36,8	226,7	192,5	266,0
Carne verde	123,9	80,1	101,5	57,4	212,9
Carne fresca	102,7	13,0	98,7	92,1	117,2
Carne seca	84,7	42,5	110,1	108,3	35,6
Carne suína	84,6	10,4	94,2	86,0	73,6
Carne bovina	83,8	34,6	89,8	46,6	115,1
Carne de frango	77,8	21,7	94,4	53,3	85,7
Carne de vaca	77,6	10,7	78,8	66,4	87,7
Carne de porco	69,7	29,6	53,7	51,5	103,9
Carne de cordeiro	60,4	41,3	49,2	25,9	106,2
Carne de cabrito	56,6	9,2	64,8	46,6	58,3
Carne oriental	55,8	44,4	58,9	0	52,7
Carne de vaca	54,8	1,9	53,6	53,9	57,0
Carne de frango	35,9	31,2	20,1	15,8	71,9
Carne de vaca	34,4	18,1	36,8	15,3	51,2
Carne de vaca	32,5	13,9	35,2	17,4	44,9
Carne de vaca	27,1	3,8	28,3	22,8	30,2
Carne de vaca	23,9	12,5	11,0	35,9	24,7
Carne de vaca	22,7	11,0	13,4	19,9	34,8
Carne de vaca	20,2	5,1	17,5	17,0	26,0
Carne de vaca	19,6	6,0	15,7	16,6	26,5
Carne de vaca	14,5	8,6	9,4	9,7	24,5
Carne de vaca	13,4	1,6	11,7	13,5	14,9
Carne de vaca	12,6	10,3	12,2	2,4	23,1
Carne de vaca	12,1	4,9	16,0	13,7	6,6
Carne de vaca	10,0	10,9	0,2	8,2	21,7
Carne de vaca	9,5	1,2	8,6	9,0	10,9
Carne de vaca	9,2	6,6	16,1	8,6	2,9
Carne de vaca	9,1	3,7	12,9	8,9	5,6
Carne de vaca	8,4	1,4	10,0	9,7	7,3
Carne de vaca	8,4	3,2	7,2	6,0	12,1
Carne de vaca	7,5	3,5	11,5	6,1	4,9
Carne de vaca	6,9	4,2	6,4	3,0	11,3
Carne de vaca	6,6	2,5	9,2	6,3	4,2
Carne de vaca	5,8	1,7	7,7	5,0	4,6
Carne de soja	5,1	4,7	0	1,8	8,5
Carne de gergelim	5,0	4,4	5,8	0,2	8,9
Carne de conserva	4,8	1,3	4,4	3,7	6,2
Carne de vaca	2,5	0,6	0	2,1	2,9
Carne de vaca	0,8	0,5	0,9	0,3	1,3

1- Listagem dos alimentos preponderadamente ocidentais; com respectivas frequências médias anuais (dias), desvio padrão, em ordem de grandeza, e número de dias da frequência anual (f.a) de cada alimento mencionado pelos grupamentos familiares issei antes da Guerra (IAG); descendente (D) e issei depois da Guerra (IDG)

	Média de f.a (dias)	Desvio padrão	GRUPAMENTO FAMILIAR		
			IAG Menção f.a (dias)	D Menção f.a (dias)	IDG Menção f.a (dias)
tais	364,6	0,7	365,0	365,0	363,7
refinado	355,4	10,3	365,0	356,7m,	344,5
	324,0	31,1	344,8	338,9	288,3
	309,9	16,7	294,7	307,3	327,8
	300,6	24,9	296,3	327,4	278,1
	299,7	21,1	276,1	316,9	306,0
	299,1	15,8	280,9	309,1	307,4
	267,2	22,0	248,9	261,1	291,6
	236,8	17,6	22,6	234,2	255,6
	232,6	21,5	257,1	216,7	223,9
	188,7	47,2	200,2	229,0	236,8
	187,7	64,8	163,2	261,2	138,8
	180,0	73,0	254,5	176,9	108,6
	156,7	28,5	163,9	180,6	125,5
inglesa	153,2	23,9	136,5	142,6	180,6
fresco	143,5	16,8	139,7	129,0	161,9
frutas	141,5	17,5	161,7	131,8	131,1
bovina	138,3	20,8	115,4	143,6	156,0
grão	125,0	22,8	148,6	103,2	123,1
peixe	109,8	30,9	141,7	107,7	80,1
ovos	106,4	20,9	127,1	106,8	85,3
aves	87,3	19,7	71,6	80,9	109,5
leite	84,0	51,6	111,8	24,5	115,7
vegetal	64,9	10,9	58,9	58,4	77,5
	62,9	11,7	64,8	62,2	61,6
	59,1	15,2	43,0	61,1	73,2
	57,6	31,7	33,9	93,6	45,2
outros*	47,0	23,4	36,5	30,6	73,8
leite	44,9	15,8	32,1	62,5	40,1
	42,8	26,1	41,1	69,7	17,6
carne	38,5	10,2	44,1	44,6	26,7
peixe	31,1	21,1	27,3	62,5	24,6
outros**	34,9	12,5	21,7	46,5	36,6
ovos	29,7	15,8	11,9	35,0	42,1
carne	27,5	8,4	30,6	33,9	18,0
Condensado	26,8	8,1	23,0	36,1	21,3
leite	24,2	77,0	18,1	22,6	31,9
peixe	23,9	8,3	19,5	33,5	18,6
tomate	22,2	17,6	11,7	42,5	12,5
alcoólica-outras***	21,0	13,5	14,1	12,4	36,6
carne	20,0	3,9	16,6	24,3	19,0
peixe	18,9	4,2	16,0	16,9	23,7
leite	17,4	3,0	20,2	17,8	14,2

Continua...

Produtos	Média de f.a (dias)	Desvio padrão	GRUPAMENTO FAMILIAR		
			IAG Menção f.a (dias)	D Menção f.a (dias)	IDG Menção f.a (dias)
Alimentos básicos					
Doce	17,4	9,0	25,9	7,9	18,5
Carne suína	14,4	4,6	9,7	18,8	14,8
Carne bovina	8,6	4,7	7,1	13,8	4,8
Carne de aves	8,5	3,3	8,3	11,9	5,2
Carne de outros	7,0	5,2	5,6	11,3	1,0
Leite	4,6	1,4	3,5	6,2	4,1
Óleo	3,8	2,4	5,3	1,1	5,1
Almôndoas	3,4	3,1	0,2	6,4	3,7
Amêndoas	3,2	4,3	0,8	8,2	0,6
Castanha	1,2	1,5	0,6	3,0	0,1
Castanha-de-india	0,8	0,2	0,8	1,0	0,6
Castanhas-de-outros	0,3	0,1	0,4	0,3	0,0

Açúcar-outros (cristal, mascavo, glauçúcar).

Embutidos-outros (presunto, salame, mortadela, presuntada).

Beb. Alcool.-outros (viski, vinho).

Condimento-outros (orégano, salsa, hortelã).

Leguminosas-outros (grão-de-bico, lentilha).

ANEXO 8 - Idade média dos chefes-de-família dos grupos familiares
IAG, D e IDG

Faixa etária	Chefe-de-família		TOTAL de Idades
	n	(chefe-de-família X n)+(...)+ ...	
40 - 45 IAG	2	(41x1)+(45x1)	= 86
46 - 50	3	(47x2)+(45x1)	= 143
51 - 55	4	(51x1)+(53x1)+(54x1)+(55x1)	= 213
56 - 60	11	(56x1)+(57x4)+(58x2)+(59x3)+(60x1)	= 637
61 e mais	11	(61x2)+(64x2)+(65x1)+(66x2)+(67x1)+ +(71x1)+(72x1)+(76x1)	= 733
	31		1812 anos

Idade média dos chefes-de-família IAG 58,4 anos

D			
30 - 35	5	(31x2)+(32x1)+(34x1)+(35x1)	= 163
36 - 40	14	(35x1)+(36x4)+(37x6)+(39x3)+(35x1)	= 523
41 - 45	8	(41x1)+(42x2)+(43x3)+(44x2)	= 342
46 - 50	8	(46x2)+(47x2)+(48x2)+(49x1)+(50x1)	= 381
51 - 55	3	(51x1)+(52x1)+(55x1)	= 158
	38		1567 anos

Idade média dos chefes-de-família D 41,2 anos

IDG			
25 - 30	5	(28x1)+(29x3)+(30x1)	= 145
31 - 35	8	(31x2)+(32x1)+(34x2)+(35x3)	= 267
36 - 40	16	(36x2)+(37x4)+(38x3)+(39x2)+(40x5)	= 612
41 - 45	15	(41x7)+(42x1)+(43x2)+(44x2)+(45x3)	= 638
46 - 50	17	(46x2)+(47x5)+(48x4)+(49x3)+(50x3)	= 816
51 - 55	11	(51x4)+(54x4)+(53x2)+(55x1)	= 581
56 - 60	7	(56x1)+(57x3)+(58x1)+(59x2)	= 403
61 e mais	19	(61x2)+(62x2)+(63x3)+(64x1)+(65x1)+ +(66x5)+(67x1)+(68x1)+(71x1)+(73x1)+ +(77x1)	= 1250
	98		4712 anos

Idade média dos chefes-de-família IDG 48,0 anos

ANEXO 9- Distribuição percentual do grau de escolaridade dos chefes-de-família ,estratificados em IAG,D e IDG

Chefes-de-família	1º Grau				2º Grau		Grau Superior		TOTAL
	1-4 séries		5-8 séries		n	%	n	%	
	n	%	n	%					
IAG	21	67,7	6	19,4	4	12,9	0	-	31
D	27	71,1	8	21,0	3	7,9	0	-	38
IDG	21	21,4	39	39,9	36	36,7	2	2,0	98
TOTAL	69	41,4	53	31,7	43	25,7	2	1,2	167 100%

NEXO 10 - Tempo de residência dos chefes-de-família, estratificados em grupos IAG,D. e IDG, nos municípios em estudo

Tempo de residência (anos)	IAG			D			IDG		
	n	%	%ac.	n	%	%ac.	n	%	%ac.
5 - 9	10	32,3	32,3	7	18,4	18,4	26	26,5	26,5
10 - 14	6	19,3	51,6	4	10,5	28,9	11	11,3	37,8
15 - 19	9	29,0	80,6	7	18,4	47,3	30	30,6	68,4
20 - 24	2	6,5	87,1	7	18,4	65,7	29	29,6	98,0
25 e mais	4	12,9	100,0	13	34,3	100,0	2	2,0	100,0

ANEXO 11 - Distribuição da área total das propriedades em alqueire*
e área utilizada para produção, segundo famílias, 1981.

Área em alqueire (a)	Área total de propriedade		Área utilizada para produção	
	Família n	%	Família n	%
até 1 a	9	5,3	28	16,6
1 - 2 a	11	6,5	50	29,6
2 - 3 a	46	27,3	37	22,0
3 - 4 a	22	13,0	17	10,0
4 - 5 a	26	15,4	16	9,5
5 - 6 a	14	8,3	8	4,7
6 - 7 a	7	4,1	4	2,4
7 - 8 a	7	4,1	2	1,2
8 - 9 a	9	5,3	2	1,2
9 - 10 a	1	0,6	-	-
10 - 20 a	15	8,9	4	2,4
20 - 30 a	1	0,6	-	-
de - 30 a	1	0,6	-	-
sem informação	-	-	1	0,6
TOTAL	169	100,0	169	100,0

* Alqueire paulista , 1a = 24. 200 m²

ANEXO 12- Tipos de produção agrícola , 1981

Tipo de Produção	Família	%
	n	
Flores	47	27,8
frutas	27	16,0
flores e frutas	22	13,0
verduras	8	4,7
flores e verduras	4	2,4
frutas e verduras	28	16,6
flores, frutas e verduras	6	3,6
avicultura	5	3,0
avicultura e flores	1	0,6
avicultura e frutas	3	1,8
avicultura, flores e frutas	2	1,2
avicultura,frutas e verduras	1	0,6
outros*	9	5,3
sem produção (empregados)	4	2,4
sem informação	2	1,2
TOTAL	169	100,0

*outros -atividade comercial e agrícola.

ANEXO 13- Condições de posse da terra

Condições de posse	Família n	%
própria pago	144	85,2
própria em aquisição	3	1,8
parceiro	2	1,2
meeiro	8	4,7
empregado	4	2,4
arrendado	3	1,8
cedido	4	2,4
sem informação	1	0,6
TOTAL	169	100,0

ANEXO 14- Tipos de construção de moradia das propriedades rurais estudadas

Tipos utilizadas para cons- trução de moradia	Família n	%
tijolo ou bloco	149	88,2
madeira	19	11,2
misto (tijolo e madeira)	1	0,6
TOTAL	169	100,0

ANEXO 15 - Distribuição de número de cômodos* das residências
segundo famílias

Cômodos	Famílias	%
n	n	
2	1	0,6
3	7	4,1
4	15	8,9
5	30	17,8
6	29	17,2
7	21	12,4
8	17	10,1
9	25	14,8
10	7	4,1
11	7	4,1
12	5	3,0
14	3	1,8
15	1	0,6
sem informação	1	0,6
TOTAL	169	100,0

OBS: Não houve famílias com 13 cômodos.

* Vide ANEXO 3.

ANEXO - 16

Distribuição dos tipos de abastecimento d'água, revestimento do poço e instalação bomba-d'água, segundo famílias

Tipo abastecimento d'água			Revestimento de poço			Instalação de bomba-da-água		
	n	%		n	%		n	%
poço: freático	159	94,1	sim	145	89,0	sim	159	94,0
artesiano	1	0,6	não	-	-	não	5	3,0
sem informação	3	1,8	-	17	11,0			
						sem infor- mação	5	3,0
fonte	6	3,5						
TOTAL	169	100,0		162	100,0		169	100,0

ANEXO 17 - Número de sanitários, com e sem descarga, segundo localização dentro e fora de casa, entre famílias estudadas

Sanitários	Sem descarga		Com descarga			
	Fora de casa		Dentro de casa		Fora de casa	
	Famílias		Famílias		Famílias	
n	n	%	n	%	n	%
0	83	49,1	87	51,5	122	72,2
1	84	49,7	67	39,6	41	24,3
2	2	1,2	15	8,9	5	3,0
3	-	-	-	-	1	0,6
TOTAL	169	100,0	169	100,0	169	100,0

ANEXO 18

GLOSSÁRIO DE ALIMENTOS ORIENTAIS

Aguê	- Queijo de soja, fatiado e frito.
Ajinomoto	- Glutamato monossódico.
Azuki	- Leguminosa seca, <u>Phaseolus Angularis (Willd)</u> <u>WIGHT</u> .
Bardana	- Raiz de <u>Arctium Rappa L.</u>
Broto de samambaia-	<u>Pteridium aquilinum KUHN var. latiusculum</u> <u>UNDERWOOD</u> .
Chá oriental	- Folhas desidratadas de <u>Thea Sinensis L.</u> , mis- turados com grão de cereal ou de flor de jasmim.
Chá verde	- Folha de chá (<u>Thea sinensis L.</u>), desidratada.
Curry	- Mistura de condimentos em pó (rizomas de fa- mília de gengibre, mostarda, pimenta em pó , salsa, cominho, canela, nóz moscada, cravo da Índia, pimenta vermelha).
Dashico	- Peixe bem desidratado, utilizado na obtenção de extrato de peixe para preparar caldos.
Fukundinzuke	- Conserva de hortaliças, salgada e curtida em shoyu.
Gengibre	- Rizoma de <u>Zingiber officinale Rosc.</u>
Gergelim	- Sementes de <u>Sesamun indicum D.C.</u>
Hondashi	- Glutamato de monossódio enriquecido com ex- trato de peixe Bonito.
Kamaboco	- Preparado de massa de filé de peixes selecio- nados, amido de milho, açúcar, sal, ajinomoto e água gelada, moldada sobre uma tira de ma- deira e cozida á vapor.
Kampio	- Cucumis, fatiadas em forma de fita desidrata- da.

Kinaco	- Farinha de soja, tostada.
Kombu	- Alga marinha <u>Laminaria longissima MIYABE</u> .
Konhaku	- Amido extraído de <u>Amorphophalus Konjack K. KOCH</u> .
Mandju	- Doce japonês, feito com uma massa de farinha de trigo recheada com doce de feijão, cozida em banho-maria.
Menlui	- Variedade de macarrões (sarraceno, gluten de trigo, instantâneo (temperado)).
Mesashi	- Sardinha inteira, salgada e dessecada.
Mirim	- Variedade de sakê adoçado para o preparo de pratos japoneses.
Misso	- Pasta fermentada de soja que serve como extrato de caldos.
Motti	- Pasta de arroz cozido e macerado.
Natto	- Grão de soja inoculados com <u>Bacillus subtilis (b.natto)</u> .
Nina	- Folha de <u>Allium tuberosum ROTTLER</u> .
Nori	- Alga marinha, <u>Enteromorpha compressa GREV</u> .
Okara	- Resíduo de soja, após a retirada do leite de soja.
Peixe em conserva	- Patê de pescado, curtido com muito sal.
Sake	- Vinho japonês feito de arroz.
Sembei	- Bolacha japonesa feita a base de farinha de arroz.
Shoyu	- Molho de soja obtido pela fermentação por <u>Aspergillus oryzae</u> , e acrescidos de cloreto de sódio.
Sunomoto	- Ácido acético diluído.
Tikua	- Semelhante à kamaboko, porém difere por usar na massa de peixe variedade maior de peixe.

- Tofu - Queijo de soja obtido por meio de coágulo de leite de soja.
- Tsukudani - Conserva de carne ou peixe cozido em shoyu e temperos.
- Tsuquemono - Conserva de verduras cruas, salgadas e /ou fermentadas em farelo de arroz e sal.
- Umeboshi - Conserva de ameixa anã, Promus Mume SIEB. et ZUCC.
- Wakame - Alga marinha, Undaria pinnatifida Sur. dessecada.
- Yacult - Bebida láctea fermentada.