


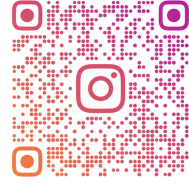
MONJA



Montreal Japanese Bulletin

March 2026
Vol. 81 Issue 1.

インスタ
始めました。
フォロー
おねがい
いたします。



MONTREALJAPANESEBULLETIN

VIEW OF THE YAMASKA RIVER
FROM THE MEMORIAL SITE IN
PARC WILSON, FARNHAM, QC.

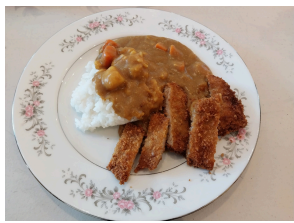


Formerly the Montreal Bulletin, Est. 1946

DISCLAIMER:
Where opinions are expressed
they do not necessarily reflect the
views of the Montreal Japanese
Bulletin.

Email
newmontrealbulletin@gmail.com
for inquiries, digital subscriptions
or to unsubscribe.

Follow us on Instagram
@montrealjapanesebulletin for
info on events between issues!



Katsu-curry.
Drop-In photos courtesy of
Reiko Nakajima.



**Article en
français sur
l'histoire des
nouilles
instantanées
(p. 10) !**

Setsubun event at the Montreal Japanese Language Center.
Photo: Mariko Nishi

Community Scanning Day



Hosted at the Japanese Canadian Cultural Centre of Montreal
Sunday, March 1, 2026 8155 Rue Rousselot, Salle Labrecque, 2PM - 6PM

Volunteers will be present to
help you digitize your personal
and family archives
Transportation can be
arranged upon request
Refreshments will be served



- What to bring:**
- Family photos
 - Letters
 - Drawings
 - Old documents
 - Newspaper clippings
 - Anything else you'd like to digitize!



Kimono Swap et Cie. at the JCCCM. Photo by Sasa Cheung
This issue of the Montreal Japanese Bulletin was produced by:
Michael Cooper, Elly Xie Dozono, Takeshi Fukushima, Karen Koyanagi Geiger, Yoko Horimitsu,
Ayami Ikebe, Mariko Ikeda, Mariko Imanaka, Alan Itakura, Anne Koizumi, Rosa Komatsu,
Yoshiko Lajoie, Susan Shoji Levesque, Jacinthe, Kinuko Matsushita, Tatsy Matsushita, Reiko
Nakajima, Miyako Pelletier, Mimi Sakamoto, Aya Tsukada, Noby Tsujimoto,
Don Watanabe, and Team Orange Participants. Editor: Mariko Nishi



Centre culturel canadien-japonais de Montréal
Japanese Canadian Cultural Centre of Montreal
モントリオール日系文化会館

fév/mars 2026 – Feb/Mar 2026 – 年2年3月2026



Kimono Swap et cie. - Un grand merci à tous les visiteurs, bénévoles et personnes qui ont fait don des kimonos. Un merci spécial à Thé Guru pour le don de matcha, à Sasa Design pour les photos et à Yurie Nakamura pour le service de kitsuke. C'était un événement très sympa entièrement consacré au kimono et nous avons récolté 1800 \$ pour le centre en plus! Nous espérons organiser un prochain événement à la future, donc les dons de kimonos, d'obis et d'accessoires sont toujours les bienvenus :)



Kimono Swap photos courtesy of Sasa Cheung

Kimono Swap & cie - many thanks to all the visitors, volunteers, and kimono donors. Special thanks to Thé Guru for the matcha donation, Sasa Design for the photos, and Yurie Nakamura for the kitsuke service. It was a fun event all about kimono, and we raised \$1800 for the center! We hope to host another event in a future, so donations of kimono, obi and accessories are always welcome :)



着物SWAP (取り換えっこ) イベント
 会館初めての着物取り換えっイベントは、沢山のボランティア、来場者、着物類のご寄付をくださった皆様のお陰で、盛会となりました。1800ドルの基金を集めることができました。ありがとうございました! また抹茶提供のThé Guru、写真撮影のSasa Design、着付けサービスの中村ゆりえさんには特に協力感謝いたします。今後もまたこのようなイベントを開催する予定です。着物、帯、小物類のご寄付は常に受け付けておりますので、どうぞご協力宜しくお願いいたします。

Kaiwa échange linguistique -

Les dates des prochaines rencontres seront le dimanche, 22 fév, 8 & 22 mars, de 13h30 – 15h30. Ouvert aux membres du CCCJM seulement. Places limitées, entrée libre, mais **l'inscription requise**. Nous demandons qu'un niveau minimum de japonais soit requis pour participer; JLPT N5 / environ CCCJM niveau 2B. Pour devenir membre du CCCJM, visitez notre [site Web](#).

Natto & Miso à vendre -

Il y a une quantité limitée de miso (6\$), Natto (4\$), ~~Koji (\$13)~~ et de fèves de soja (sans OGM, 8 \$ / 2 kg) disponibles à l'achat au Centre. En raison de la popularité de ces articles, nous limitons désormais la vente aux seuls membres de CCCJM. ARGENT COMPTANT SEULEMENT. Veuillez téléphoner pour disponibilité et plus de détails 514-728-1996.

Kaiwa Language Exchange - The date of the next meetings will be Sunday, Feb 22, Mar 8 & 22, from 1:30 – 3:30pm. Open to JCCCM members only. Limited space, no charge – sign up required. We ask that a minimum level of Japanese is required to participate; JLPT N5 / approx. JCCCM level 2B. To become a JCCCM member, visit our [Membership page](#).

Thursday Drop-in - Coordinator: Yoko Horimitsu, Animator: Reiko Nakajima

The next Drop-In will be held on Thursday, Mar 12, from 10:30 to 2pm. The lunch fee will be \$10. Reservations are required. Please let us know if you would like to participate, by email to Reiko Nakajima reiko_leo@yahoocanada.com or phoning 514-728-1996, by Mar 9.

Drop-in Café - Thursday, Mar. 26, from noon – 2 pm. Freshly made Japanese sweets and a rice dish are available for takeout or eat-in. All Nikkei seniors are welcomed.

KAIWA ランゲージエクステンジ:
2月22日(日) & 3月8日, 22日
1時30分~3時30分

第2 & 4日曜日(祝日のある週末は例外)の午後、日本語-フランス語-英語でのランゲージエクステンジを開催。参加は無料ですが、JCCCM会員になって頂く必要があります。予約必須(予約は、[KAIWA ランゲージエクステンジ](#))



<シニア木曜ドロップイン: 3月12日(木)、10:30~14:00>

日系、邦人シニアの皆さん、どうぞお気軽に参加ください。要予約。ランチ代\$10。参加申し込みは3月9日までに、メール reiko_leo@yahoocanada.com、もしくは会館電話 (514-728-1996) までご連絡をお願いします。



<ドロップイン・カフェ: 3月26日(木) 12時~14時>

シニアプログラムの一環として、作りたての和菓子とご飯ものを、イートイン&テイクアウト用に用意します。日系、邦人シニアの皆さん、どうぞお気軽に参加ください。現金のみ。

Adhésion CCCJM 2026 – C'est le temps de renouveler votre adhésion au CCCJM, ce qui permet de valider tout ce que le Centre offre à la communauté. L'abonnement d'un an comprend l'adhésion à la bibliothèque du CCCJM, ce courriel sur les activités mensuelles et l'accès à des promotions spéciales de plusieurs entreprises locales. Si vous souhaitez contribuer un montant d'au moins 15 \$ en plus des frais d'adhésion, nous vous remettrons un reçu d'impôt pour ce montant. Les frais d'adhésion sont de : 35 \$ – pour les particuliers ; 25 \$ – pour les aînés ; 40 \$ - pour les couples âgés ; 50 \$ - pour les couples ou les familles. L'adhésion et les dons peuvent également être payés en utilisant notre site [Web](#). Veuillez envoyer un courriel au centrejaponais@bellnet.ca avec les détails de votre paiement.

Bourses d'études CCCJM 2026 – Félicitations aux lauréats de cette année, Allison Wolanyk et Ihaya Wong, qui ont chacun reçu 500 \$ pour poursuivre leurs études postsecondaires. Merci à tous ceux qui ont soumis leur candidature ; nous avons reçu des soumissions.

Bibliothèque du CCCJM - Heures d'ouverture : dim & mer 13h-16h; jeu 10h30-14h30
Nous avons des livres à vendre pour 1\$ chaque.

En raison des importants dégâts d'eau dans la bibliothèque et la perte de plusieurs centaines de livres, nous essayons de maintenir les services de la bibliothèque autant que possible. Nous vous remercions de votre coopération et de votre patience habituelle.

Japanese Community Choir "UtaOh Kai" - Thursday, February 26, 12:45 -1:30 pm - No matter your experience, age or gender, anyone can enjoy singing with live piano accompaniment instead of karaoke. Let's sing Japanese songs that everyone knows, such as seasonal songs, nursery rhymes, and local folk songs, in Japanese. Piano accompaniment: Kanae Nobori. Fees: \$5 for JCCCM members, \$8 for non-members. Call 514-728-1996 or email to Reiko Nakajima reiko_leojp@yahoo.co.jp to sign up.

JCCCM membership 2026 – It's time again to renew your JCCCM membership, which helps to validate everything the Centre provides the community. Included in a one-year membership, is membership to the JCCCM library, this monthly activities email, and access to special promotions from several local businesses. Should you wish to contribute an amount of at least \$15 in addition to the membership fee, we will gratefully issue a tax receipt for the amount. Membership fees are: \$35 – for individuals; \$25 – for seniors; \$40 - for senior couples; \$50 - for couples or families.

Membership and donations can be paid using our [website](#): Please send an email to centrejaponais@bellnet.ca with the details of your payment.

JCCCM Scholarship 2026 – Congratulations to this year's recipients, Allison Wolanyk and Ihaya Wong, who have each been awarded \$500 to further their post-secondary studies. Thank you to everyone who submitted an application; we clearly received some strong applications this year, and feel that we were successful in selecting the two that showed the applicant's dedication to local Japanese community activities, and an interest in furthering their implication.

子どもクラブ

モントリオールで子育てをする日系の親の憩いの場として、金曜日（不定期）に各自弁当持参で開催。参加費1ドル。子供の年齢に近い親同士の出会いの場でもあります。初めての育児で友達をお探しの方など、気軽に遊びに来て下さい。事前に参加申し込みをお願いします。参加連絡やお問い合わせは、子どもクラブ kodomoclub.montreal@gmail.com

日系コミュニティーコーラス『歌おう会』3月26日（木曜日）12時45分-1時30分
カナダに暮らしていて、たまに日本語の歌が懐かしくなったり、「日本語で歌いたいな」って思うことはありませんか？年齢・性別・経験は問いません。どなたでも、カラオケではなく生のピアノ伴奏で、季節の唱歌・童謡・地方民謡など誰もが知っている日本の歌を、日本語で歌いましょう。ピアノ伴奏&合唱指導：登 かなえ。参加費：JCCCM会員5ドル、一般8ドル。保護者同伴の12才以下は無料。参加申し込み、お問い合わせは、電話 514-728-1996、又はメール reiko_leojp@yahoo.co.jp まで。

<和菓子作りボランティア募集>

月に1~2度、シニアプログラムやバザーで販売する和菓子作りのボランティアを募集しています。興味のある方は会館 (jcccm_yh@bellnet.ca) までご連絡ください。

2026年度日系会館会員 新規登録&更新
2026年度会員登録更新受け付け中。会員の特典として、日系会館図書館会員、モントリオール市内の協賛ビジネスでのJCCCM会員優待割引利用（会員優待詳細は [会員優待ページ](#)）、毎月の会館アクティビティEメール送付などあります。年会費のみのお支払いには、税額控除目的の領収書は発行ありませんが、15ドル以上のご寄付に対しては領収書を発行しております。会員費は昨年同様、個人\$35、シニア\$25、シニアカップル\$40、カップル&家族\$50。会費のお支払い手続き等、詳細については会館のサイトにてご確認ください ([website](#))。会館のアクティビティやサービスを継続できるよう皆様のサポートをどうぞ宜しくお願いいたします。



Natto & Miso for sale - There is a limited quantity of Miso (\$6), Natto, (\$4) and soya beans (Non-GMO, \$8/2kg) available to purchase at the Centre. Sales to JCCCM members only. CASH ONLY. Please call for details at 514-728-1996.

手作り麹、味噌、小粒大豆販売中

遠藤さんの手作り味噌 (\$6)、納豆 (200g、\$4)、麹 (約800g、\$14) 小粒大豆(非遺伝子組み換えのケベック産、2kg袋、\$8)販売中。販売は会館会員のみ対象。現金のみ。在庫のお問い合わせは会館まで



JCCCM Library - The Japanese section of our library has re-opened. Please phone the Centre at 514-728-1996 for updates on the English/French section of books.

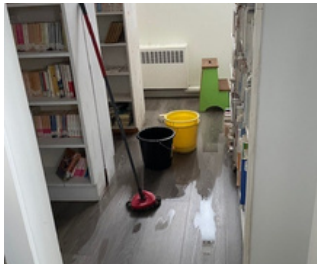
Due to a loss of heat during the holidays, hot water pipes cracked, causing significant damage in the Library, and the loss of hundreds of books. Despite this, we will do our best to maintain Library services. Thank you for your cooperation!

<2026年度JCCCM奨学金プログラム受賞者>

日系コミュニティに貢献する日系ユースの学費をサポートする目的のJCCCM奨学金各500ドルの今年度の受賞者はAllison Wolanykさんと Ihaya Wongさんに決まりました。

ご応募いただいた皆様、ありがとうございます。今年は例年より多くの応募があり、その中で特に日系コミュニティ活動への熱意と、関心の高さが伺える2名を選考することができました。

Allisonさん、Ihayaさん、受賞、おめでとうございます!



<図書館からのお知らせ>

図書館開館時間は、日曜日 & 水曜日 午後1時～4時、木曜日 10時30分～午後2時30分です。会館入り口にて売本コーナー (1冊1ドル、現金のみ) もありますのでご利用ください。図書館は水漏れの為、2階に本を移動しておりますが、ご利用は可能です。ご不便をおかけしますが、ご理解の程宜しくお願いいたします。

Merci au donateurs déc - fév. - Donations received Dec - Feb - 12月 - 2月のご寄付お礼。寛大なご寄付に心より感謝申し上げます。

Many of our activities and programs would not exist without our dedicated volunteers, and the generous donations we receive throughout the year.

Our thanks to all who kindly donated since the last Bulletin: K. Campeau Kageyama, G. Cao, C. Chan, R. & L. DeJean, F. Dion-Ferrara, M. Endo, Y. Gelinas, S. Gutierrez, K. Hagiwara, V. Hasegawa, E. Hashimoto, M. Hayakawa, M. Ikeda, F. Ishii, F. Itonaga, R. Kitagawa, B. Kobayashi, S. Kojima, R. Kudo, J. Kuwabara, S. Kuwabara in memory of V. Kuwabara, S. Shoji Levesque, A. Mallette, M. Matsuda, M. Matsushita, P. Miyamoto, Montreal Buddhist Church, M. Nakauchi, M. T. Oda & M. K. Seo & D. M. Oda Seo, I. Ohashi, J. Ohashi, R. Okuda, S. Omoto for Senior program, S. Saito, M. Sakamoto, J. Strange, Ken Shikatani, Kim Shikatani, H. Suzuki, A. Tomoike, J. Toyota, D. Vanasse & F. Comeau, K. Yasuhara, T. Yasunaka.

Donations in memory of Louise Duquette: M. Bilas, M. Clark, A. Nishi Naud, received with thanks.

Donation received in memory of Donnie Shimotakahara, with thanks: D. Niiya & family, H. Ichiyen & family.

VISITEZ NOTRE SITE WEB POUR D'AUTRES INFO: WWW.JCCCM-CCCJM.CA



Team Orange Gyoza Party!

March 15 12:00

Please sign up here

<https://forms.gle/fxtR91fLttCknVrn7>

or email:

mnishi.jamsnetcanada@gmail.com

Updates from the last event on Feb 1: **Unagi bowls** using eel pouches purchased from the frozen section at C&T. Recipe: <https://www.youtube.com/watch?v=joj78psjXBA>





モンリオールの日本語センター

Le centre de la langue japonaise de Montréal

モンリオール日本語センターニュースレター

スピーチコンテストが終了しました

11月に開催された今年度のスピーチコンテストでは、参加者一人ひとりの想いが伝わる、素晴らしいスピーチを聞くことができました。年齢や経験に関わらず、日本語で自分の考えを表現する姿がとても印象的で、画面越しではありましたが、和やかで温かい雰囲気の中で行われました。

各部門の最優秀賞受賞者は以下のとおりです。

- ・低学年の部：志賀 創介さん（モンリオール市内在住）
- ・高学年の部：吉澤 匠さん（モンクトン在住）
- ・中高等の部：オリビア 旭 尾本 デマレイさん（モンリオール郊外在住）

受賞者の皆さん、おめでとうございます。

また、惜しくも受賞に至らなかった参加者の皆さんも、堂々とした発表で、それぞれの魅力が光るスピーチを披露してくれました。例年にも増して、心に残るスピーチコンテストとなりました。

来年度は日本語センター設立50周年

2026年度は、日本語センター設立50周年という大きな節目の年を迎えます。これまでセンターを支えてくださった地域の皆さまに、心より感謝申し上げます。

50周年を記念し、記念品の制作や記念イベントなども現在企画中です。詳細は決まり次第、改めてお知らせいたします。飛躍の年となる来年度も、引き続き日本語センターへの温かいご支援をよろしくお願いいたします。

なお、2026年度の登録期間はすでに終了していますが、入校希望者は随時募集しております。ご興味のある方は、下記よりお気軽にご連絡ください。

センターの3学期の様子

日本語センターの3学期は、1学期の書き初めから始まり、2月には節分イベント、3月の学年末には発表会と卒業式が予定されています。

書き初めでは、幼児部から成人部まで、どのクラスも真剣に習字に取り組みました。また、節分イベントでは鬼が登場し、幼児部では思わず泣いてしまう子もいるなど、笑顔と驚きがあふれる一日となりました。現在は、どのクラスも発表会に向けて練習に励んでいます。



モンリオール日本語センターの
詳細はこちらから



お問い合わせ: info@japanesecenter.com
ホームページ: <https://japanesecenter.com>

日本語センターのFacebook アカウント及びインスタグラムのFollow・Like よろしくお祈いします!

お知り合いの方にも是非ご紹介ください!

BY ANNE KOIZUMI

FARNHAM NIKKEI MEMORIAL PROJECT – UNVEILING EVENT ON NOV. 9, 2025

VIEW OF THE YAMASKA RIVER FROM THE
MEMORIAL SITE IN PARC WILSON, FARNHAM, QC.



On November 9, 2025, community members gathered in Farnham, Quebec, for the unveiling of the Farnham Nikkei Memorial, commemorating the forced uprooting and relocation of Japanese Canadians during and after the Second World War. This event marked one of the largest and most meaningful gatherings hosted by the NAJC-QC in recent years, bringing together descendants, supporters, and community partners to honour a history that has too often remained invisible in Quebec. During World War II, over 22,000 Japanese Canadians were uprooted from their communities on the West Coast, stripped of their rights, and unjustly incarcerated by the federal government.

Following the war, they were forbidden from returning home and were forcibly relocated east of the Rockies. Between 1946 and 1947, over 200 Nikkei were sent to relocation sites established on military grounds in Farnham, many arriving as internment camps in British Columbia were being closed and dismantled. From Farnham, families sought work and housing, and some ultimately chose to remain and build their lives there.

The memorial is located on Farnham's Rue Principale, in a park space donated by the City of Farnham as part of the project. The site includes a Japanese-inspired rock garden designed by Stephen Kawai, and at its heart is a large boulder with a granite plaque dedicated to the Nikkei families and individuals who were



NAJC-QC

relocated to Farnham, offering a permanent and visible recognition of their presence in the region's history. A crab apple tree was also planted in the park as a living symbol of memory, resilience, and continuity for future generations, its blossoms echoing the sakura of Japan, and honouring the generations who endured displacement and those who put down new roots.



The unveiling event included heartfelt remarks from guest speakers, a moving taiko performance, and a shared meal that brought the community together in the spirit of remembrance and connection. The day was not only about honouring the past, but also about affirming the importance of gathering, sharing stories, and ensuring that this chapter of history remains present. *Cont...*

Fay Ishii recalled that the food “wasn’t great at first,” but eventually improved, and remembered the mixture of hardship, resilience, and everyday life such as walking across an old road to reach the mess hall, and living in a postwar climate where anti-Asian sentiment still lingered. She also recalled being told by family and fellow residents: “shouganai, ganbari, all that stuff.”

By 1962, of the 12 families who originally settled in Farnham, only 4 remained, as many children moved away, married, and built lives elsewhere, yet some stayed, putting down roots and forming connections across English and French communities.



Kunio Takeda’s sisters Ruriko, Tamiko and Naomi wearing kimono outside their house, which was one-half of a military building that was transported from the Farnham relocation camp to a lot the Takedas purchased on Bedford Road. Photo courtesy of the Takeda family.



FARNHAM MEMORIAL GROUP PHOTO

We extend our deepest thanks to everyone who joined us for this important day of reflection and community-building, and special thanks to Julie Tamiko Manning and Alianne Kimura for their dedication and leadership in planning both the memorial project and the unveiling event. The NAJC-QC gratefully acknowledges support from the Japanese Canadian Legacies Society, Quebec Anglophone Heritage Network, National Association of Japanese Canadians, and Heritage Canada. We would also like to thank all of our community partners and supporters, and we look forward to returning to the memorial garden for future NAJC-QC gatherings.

Watch the CBC coverage [here](#).

To learn more about the Farnham Nikkei Memorial Project and read stories from Farnham, please visit the project website: farnhamnikkeimemorial.ca.

Intergenerational Tea Time – Kizuna Workshop Series Finale

To conclude our Kizuna Workshop Series, we are delighted to invite you to an Intergenerational Tea Time!

Join us on **Saturday, March 28, 2026, from 3:00–5:00 PM at the JCCCM Main Hall (8155 rue Rousselot)** for a cozy afternoon of connection, conversation, and community.

Enjoy tea and Japanese snacks while taking part in gentle, facilitated ice-breakers, cross-generational dialogue, and open social time designed to foster meaningful connections between community members of all ages.

The gathering will be facilitated by NAJC-QC board member Julie Tamiko Manning, who will guide the afternoon in a welcoming and inclusive spirit.

Date: Saturday, March 28, 2026

Time: 3:00–5:00 PM

Location: JCCCM Main Hall (8155 rue Rousselot)

Please register here:

<https://forms.gle/t4U2Y4D1NSh72dsZ6>

Everyone Welcome!

Follow @najcqc on Instagram or email najcquebec@gmail.com to stay in touch.



先駆者SENKUSHA: Stories of Japanese Canadian Trailblazers Series

SENKUSHA SPOTLIGHT: ALAN ITAKURA - A Legacy of Creativity and Care

By: Karen Koyanagi Geiger



Alan Mitsuru Itakura was born on December 16, 1945, in the Kaslo internment camp during the Second World War. His birth came during a time of profound disruption for Japanese Canadians whose lives had been forcibly uprooted. His father, Iwao Itakura, was born in Steveston and followed his father into the fishing industry. His mother, Mariko, was raised in the Haney neighbourhood of Maple Ridge and was the eldest of eight children born to Makiji and Sumano Kajiura, both from Okayama Prefecture in Japan. Although Alan entered the world amid displacement, his life would unfold into a journey shaped by creativity, reflection, and a deep commitment to community.

After the war, the Itakura family relocated to Hamilton, Ontario, where Alan spent his childhood as his parents worked to rebuild their lives. Hamilton's working-class North End became the backdrop of his early years—a place where he learned to observe quietly and listen closely. Growing up as a visible minority in the 1950s brought unspoken challenges and questions of belonging at a time when racism was rarely acknowledged openly. “You learned early on to pay attention,” Alan recalls. “A lot was said without words, and you had to make sense of things on your own.”

In 1967, Alan graduated from McMaster University with a Bachelor of Science in mathematics. He was also an accomplished athlete, competing on the varsity rowing and judo teams. After graduation, he made a transformative decision to move to Tokyo to continue

his judo training at the Kodokan Judo Institute. While living in Japan, Alan studied the language, met extended family, taught English, and immersed himself in a culture that felt both familiar and foreign.

His time in Japan clarified his understanding of identity and heritage. He was 100% Japanese, yet his Canadian upbringing and limited language skills marked him as an outsider. “Japan helped me understand who I was,” he says, “but it also showed me how deeply Canada had shaped me.” This period also rekindled his artistic interests. Alan embraced photography and printmaking as ways to express what words could not. In 1971, two of his prints were selected for the College Women's Association of Japan's 16th Annual Print Show, with proceeds supporting scholarships and education.

Later that year, Alan returned to Canada and settled in Montreal, a city whose multilingual and multicultural spirit suited his inquisitive spirit. He earned a Bachelor of Fine Arts at Concordia University and continued printmaking at Atelier Graphia. Professionally, he built a successful career in advertising, eventually becoming a respected media director. In 1997, he launched the first website dedicated to covering the Canadian advertising industry, earning recognition as a thoughtful mentor known for clarity, insight, and careful listening. For more than fifty years, Alan has been deeply involved in Montreal's Japanese Canadian community. An early member of the Quebec Chapter of the National Association of Japanese Canadians, he attended the 1988 Redress rally on Parliament Hill carrying the only French-language banner. He helped raise funds through the Eight Artists for Redress project and served as board member and president of the Japanese Canadian Cultural Centre of Montreal. He also volunteered for decades with the Montreal Bulletin, eventually becoming its publisher and managing editor.

Alan Mitsuru Itakura's life reflects the broader Japanese Canadian journey—from uprooting to renewal. Through creativity, leadership, and quiet generosity, he strengthened a community that continues to thrive because of people like him. Thank you, Alan Itakura, for being a treasured SENKUSHA whose legacy lives on in the stories and hearts of those who follow.



**KINUKO
MATSUSHITA**
**Japanese
Internment Camp
Memoir**

Transcribed from an email
from Kinuko Matsushita
to Kinuyo Matsushita
May 3, 2009

Summary of episode 1 from November 2025 issue

After the Pearl Harbor bombing in December 1941, the Canadian government confiscated property belonging to Japanese Canadians and ordered mass evacuation. About 22,000 people of Japanese origin were forced inland or onto farms. Kinuko's father was sent to a road camp and her family was later ordered to go to Hastings Park in Vancouver. Families could carry only essentials. Women and children were housed in former livestock buildings with straw mattresses and army blankets, separated from men. Conditions were degrading, crowded, and unsanitary. Despite hardship and shame felt by adults, children sometimes found moments of normalcy.

Mid September 1942

Mom and 6 children, my grandparents, 2 aunts and another aunt and family (2 adults and 2 children) were evacuated to New Denver, B.C. We traveled by train. The coaches were very old and had hard wicker seats. This was a rough ride. Many people had motion sickness. The trip took at least 24 hours to Slocan city as we traveled day and night and we still had to travel from Slocan city on the back of the truck. The road, which ran along side Slocan Lake, was very winding and narrow. It took about 1/2 hours to do the 20 miles trip before we reached New Denver. We were so glad to see Father waiting for us. He had been sent there from the road camp to help build the huts for the evacuees waiting for places to live. This area of New Denver was called "The Orchard". Because father was already building huts for families, he was able to get a hut for his family. All the women and children (our relatives) stayed in the hut while the men slept in a large tent until sometime in October when my grandparents and my 2 aunts got half a hut to live in and the Kido family got half a hut on another street. All the huts were made of wood and tar paper covered the inside walls for protection from the wind, snow and cold weather. Shingles were used on the roofs. The hut was divided into 3 rooms - 2 bedrooms and the kitchen in the middle. At first, we used candles, then kerosene lamps and much, much later electricity was installed into our homes. From what I heard this took place in February - March 1944. Father made the bunk beds from wood and the B.C. Security Commission provided the blankets and pillows.

They also gave us a table and benches. I'm not sure if we had a couple of chairs. It was already cold in New Denver with no heating in the hut until the potbelly stove was provided. The men built outhouses and there was one behind our house. One outhouse served the needs of four to six families. The outhouse was divided into a men's side and a women's side. It was partitioned into 3 stalls and each had a toilet which was a hole in the board. I remember it was the job of this gentleman probably in his early 60s to go around regularly with a bucket full of lime to put in the holes for sanitation. The smell was strong. We ate our meals in the mess hall and the food was no better than what was served in Hastings Park. When the wood stove for cooking arrived, we all jumped with joy. It was wonderful to eat mom's home cooked food once again. She did her shopping in town/village. Of course, most things were rationed but we were a large family and Mom was able to purchase most things she needed with the coupons provided. She used to bake these delicious cakes, bread, cookies without following recipes which she didn't have and even if she did, she couldn't read English. March 3rd is Girls' Festival Day. On this day it is the Japanese custom to display dolls but we had to leave them behind. I'll never forget that Mom always remembered to bake us special treats. She baked 3 thin cakes in pink, green and white, put them together with thin layers of jam, iced the top of the cake and cut them into diamond shapes to make them attractive. She also made jellyroll and the pink colored Anko from white beans and sugar paste for the center. Mom gave us a tea party. She was an amazing person. In June 1943 water pipe lines ran through the streets with taps at intervals. My job was to fetch the water in buckets for drinking, cooking and washing from across the street.

(to be continued in the next issue)

Senryu

笑女

寒がりの夫の姿はハワイアン

鞠鈴

貰ったチョコ夫にまわすバレンタイン

痴婆

ニュースだと思い見たら広告だ

亥の子

物壊れ心くつつくこれぞ縁

姥桜

八十路坂そろりそろりと下り坂

ボケ花

痩せぬはず食べるの控えつまみ食い

お茶目

鼻痒し春を教える花粉症

京兵衛

又雪だアポと運転取り止めだ



インスタントラーメンの誕生話

-L'arrivée des nouilles instantanées -

Par : Elly Xie Dozono

Relecture: Mariko Imanaka

ああ、見て！またインスタントラーメンを食べている人がいるよ！現在、インスタントラーメンは世界中で流通しており、何百万人もの人々に愛されています。ところで、この麺が最初に販売されたのはいつ頃かご存じですか？1960年代、日本の山奥の村に住んでいた私の祖母は、インスタントラーメンが初めて発売された時代に生きていました。この話を知り私は、当時インスタントラーメンがどのように発明され、日本で発売されたのか、それによって市民の生活にどのような影響をもたらされたのか知りたくなりました。そこで、祖母のインタビューをもとに当時の社会的背景を調べてみました。

まず、祖母について少し話しましょう。彼女は、両親、姉、兄、との5人家族の末っ子です。彼女は奈良県の山奥の村で育ち、自然に囲まれていたため、自給自足で持続可能な生活をしていました。自分の食べ物を育て、山の湧き水だけで生活し、木を切り、布団や衣服を自分で作り、魚釣りをし、歩いて移動し、時には自転車に乗り、薪を燃やして毎日料理や入浴をしていました（日本では基本毎日入浴し、お米も毎日炊きます）。村は近代化からは程遠く、彼女は毎日学校に通うのに1時間から1時間半ほど歩かなければなりません。祖母は昔から自然と共に暮らしていました。

祖母が11歳のとき、村に初めてインスタントラーメンがやってきました。ここで、インスタントラーメンの誕生についてお話ししましょう。

Page 10

Ah ! Regardez, encore quelqu'un qui mange des nouilles instantanées pour le dîner ! De nos jours, les nouilles instantanées circulent partout dans le monde et sont adorées par des millions de personnes. D'ailleurs, savez-vous quand ces nouilles ont été vendues pour la première fois ? Ma grand-mère, qui habitait au Japon dans un village dans les montagnes vers les années 1960, a connu le moment où les nouilles instantanées ont été mises en vente pour la première fois. Suite à une séance d'échange avec elle, je me suis intéressée à comment l'invention et l'arrivée des nouilles instantanées dans les années 1960 au Japon a fait réagir la population et a impacté la vie des habitants. Pour ce faire, j'ai fait mes recherches sur ce sujet suite à une entrevue avec ma grand-mère.

Commençons par une petite parenthèse sur ma grand-mère. Elle est la benjamine de sa famille de cinq personnes : ses parents, sa sœur et son frère aînés et elle. Ma grand-mère a vécu son enfance dans un village dans les montagnes au préfecture de Nara. Puisqu'elle était entourée de nature, son mode de vie était très autosuffisant et durable : ils cultivaient leur nourriture, vivaient avec seulement l'eau de source des montagnes, coupaient le bois, faisaient du compost, fabriquaient eux-même leur couverture et leur vêtements, pêchaient leur poisson, se déplaçaient à pied et occasionnellement à vélo, puis brûlaient du bois pour cuisiner et prendre leur bain à chaque jour (Les japonais prennent habituellement leur bain à chaque jour et cuisent leur riz à chaque jour). Le village était loin d'être modernisé et elle devait marcher entre une heure à une heure et demie pour se rendre à l'école chaque jour. En gros, elle vivait en symbiose avec la nature.

Ma grand-mère avait 11 ans quand les nouilles instantanées sont arrivées pour la première fois

第二次世界大戦直後の1940年代と1950年代、日本では食糧が不足しており、多くの人が飢え、中には亡くなる人もいました。インスタントラーメンの発明者である安藤百福氏は、



「やっぱり食が大事。食がなければ、衣も住も、芸術も文化もあったものではない」

と、食べることの大切さを痛感しました。この状況を何とかしたいと切望していた安藤氏は、ラーメン屋に長い行列ができているのを見て、日本人の麺類への関心の高さや食への大きな需要に気づきました。戦後、日本はアメリカから輸入された小麦粉を消費するよう奨励していたため、ビスケットやパンを頻繁に食べるようになり、その慣れない食生活に飽き飽きしていました。そこで安藤氏は、同じ小麦粉を使って、日本人がもっと好きなものを作れないかと考えました。

その日から、彼は手頃な価格で、長期保存が可能で、調理も簡単で、安全で衛生的、栄養価が高く完全な食事になり、そして何よりも、飽きないおいしい麺を作るために試行錯誤を繰り返しました。そしてついに、「瞬間熱油脱水」と呼ばれる方法を考案する事に成功しました。これは簡単に言えば、麺を熱した油で急速に脱水させて保存する方法です。食べる際にはお湯をかけると脱水の際に麺に生じた穴から水が浸透し、麺が元の状態に戻るといった画期的なものでした。その後、1958年8月25日に最初の販売が行われました。最初は、カップに入った麺ではなく、個包装の麺でした。

dans son village. Avant de continuer son histoire, permettez-moi de parler de la découverte des nouilles instantanées.

Remontons entre les années 1940 à 1950, juste après la Seconde Guerre mondiale. Le Japon manquait de ressources alimentaires et énormément de personnes souffraient de faim, à tel point que certaines en mourraient. Momofuku Andō, l'inventeur des nouilles instantanées, a réalisé l'importance de bien se nourrir : l'alimentation est à la base de toute chose puis nous ne pouvons rien faire sans manger. Momofuku voulait absolument faire quelque chose pour cette situation. Après la guerre, le Japon devait consommer le surplus de farine des États-Unis qui avait le contrôle sur le pays du soleil levant après la guerre. Les habitants mangeaient donc souvent des biscuits et du pain, puis ils étaient déstabilisés et fatigués par un mode d'alimentation inhabituelle. Ainsi, Ando s'est dit : pourquoi ne pas faire quelque chose qui plaît davantage aux japonais en utilisant la même farine ?

Peu après, il voit une énorme file d'attente pour manger du ramen, ce qui lui fait constater l'amour que japonais avaient pour le ramen en même temps de voir la demande incombée de nourriture.

Depuis ce jour, il a fait d'innombrables expériences pour créer des nouilles accessibles et pas trop cher, qui peuvent se conserver longtemps, qui sont rapides et faciles à préparer, sécuritaires et hygiéniques, qui est assez nutritif pour être un repas complet, et surtout, qui a un bon goût qui ne se lasse pas facilement. Plus tard, il a trouvé une méthode nommée « déshydratation instantanée par l'huile chaude » qui est, en bref, une méthode qui fait déshydrater les nouilles rapidement grâce à l'huile pour la conservation. Pour le manger, il suffit d'y verser de l'eau chaude puis trous laissés dans les nouilles vont permettre à l'eau de s'infiltrer dedans pour que les nouilles

reprennent leur forme. Cette découverte a finalement mené à la première vente qui a eu lieu le 25 août 1958. Les premiers produits étaient dans des sacs et non dans les contenants.



さて、祖母の話に戻りましょう。彼女の村では、女性が主婦の役割を担っており、よく世間話をしていました。新聞作成のため、村民から情報を集める役割も担っていた祖母の母親は、この魔法の麺についての情報を聞き、帰りに袋麺を12袋入りの箱ごと買ってきました。祖母の父親は、この特別な夕食のために蓋付きの器を5つ買いました。

そして、熱湯を入れ、麺が元の姿に戻るまで3分待ち、みんなで食べました。

「あの瞬間は今でも覚えているわ。まるで魔法のようだったわ。出来上がるまでの速さにびっくりしたし、やっとお腹がいっぱいになるまで食べれて嬉しかった。美味しかった！」と祖母は言っていました。

私の調べによると、祖母の反応は他の日本国民と同じだったようです。発売時の第二次世界大戦後は日本にとって最も大きな経済成長期のひとつでした。1964年のオリンピックに備えて多くのインフラが建設され、白黒テレビや洗濯機などの発明がたくさんありました。電子機器や電子冷蔵庫が導入され、より高収入の仕事を求めて都市化がますます進みました。

また、オリンピックや好景気によって国民の間にポジティブな雰囲気広がり、戦後最長となる57

カ月間続いたことが経済の急速な発展を促しました。さらに多くの家庭で両親が共働きを始めた時代でもあったため、インスタントラーメンは人々にとって大きな助けとなり、またこの商品はテレビの広告のおかげで急速に需要も広まりました。



Revenons à l'histoire de ma grande mère maintenant, vers 1960. Dans son village, les femmes restaient au foyer et se parlaient souvent entre eux pour échanger des informations et des fois même des rumeurs. Sa mère, qui était en plus chargée de ramasser de l'information des habitants pour les nouvelles, a entendu l'information à propos de ces nouilles magiques puis elle est revenue le soir avec une boîte de 12 paquets de nouilles. Son père est même allé acheter cinq bols avec des couvercles pour ce souper spécial.

Ils ont mis de l'eau bouillante, attendu 3 minutes pour que les nouilles reprennent leur forme, puis l'ont savouré ensemble.

« Je me rappelle encore de ce moment, c'était magique. J'étais impressionnée par la vitesse de préparation, mais surtout, je me sentais enfin pleine puisque je ne mangeais pas nécessairement à ma faim. C'était délicieux », a mentionné ma grand-mère.

Suite à mes recherches, ceci semble avoir été la réaction de la majorité de la population au Japon lors de la première vente. Cette époque après la Deuxième Guerre mondiale est l'un des plus grandes époques de croissance économique pour ce pays. Beaucoup d'infrastructures se sont construites en vue des Jeux Olympiques de 1964, plusieurs inventions comme la télévision monotone, la laveuse électronique et le réfrigérateur électronique ont été mises au monde, puis l'urbanisation avançait de plus en plus pour avoir accès à des travaux qui payent plus.

Également, une ambiance positive de la population, grâce aux Jeux Olympiques et du bon déroulement économique, a duré 57 mois, le plus longtemps après la guerre, ce qui a encouragé le développement rapide de l'économie. C'était aussi une époque où les parents de plusieurs familles ont commencé à travailler tous les deux, donc les nouilles instantanées étaient d'une grande aide pour la population en tant que repas rapide et relativement nourrissant. Ces nouilles se sont répandus rapidement grâce aux bandes annonces dans les télévisions.

自然の中でシンプルな生活をしていた祖母にとっては大きな変化がありました。それまでは、自分たちで育てていた100%自然食品の食生活とは異なり、加工食品であるインスタントラーメンの到来は、ハムなどのその他加工食品の到来を促し、徐々に食生活を変えていきました。

また、インスタントラーメン発売の5年前、伊勢湾台風のために祖母の家族を含む何百人もの人々が家屋や資産を失い、流れに流される家屋、愛情を込めて育てた鶏や隣人が溺れるのを目の当たりにするなど想像を絶する災害を経験しました。したがって、その直後発明されたこのインスタントラーメンは、将来の緊急事態に備えた非常食となったのです。現在でもインスタントラーメンは各家庭の非常用バッグに入っています。

Pour le village de ma grand-mère, ceci était un grand changement : puisqu'ils cultivaient la nourriture eux-même, leur alimentation était 100% naturelle. L'arrivée de ces nouilles instantanées, qui sont des aliments manufacturés, ont démarré et encouragé l'arrivée des aliments transformés comme le jambon, ce qui a peu à peu transformé leur mode d'alimentation.

Aussi, cette invention rassurait les habitants parce que 5 ans avant l'arrivée de ces nouilles, des centaines de personnes dont la famille de ma grand-mère ont été victime du typhon Vera et ils ont été témoins de situations invraisemblablement dures comme perdre toute sa maison (et le voir se faire emporter par le courant), perdre les ressources, voir des personnes se noyer, et pour ma grand-mère, ses poules qu'elle élevait avec affection. Cette invention qui est arrivée juste après cet évènement tragique pouvait servir de nourriture de secours pour les futurs cas d'urgence. À ce jour, ces nouilles ont gardé cette utilité et figurent dans les sacs de secours de chaque famille.

参考文献 - Bibliographie -

- 安藤百福クロニクル. (s. d.). Consulté 2 mai 2025, à l'adresse <https://origin-2024-www.nissin.com/jp/company/chronicle/>
- 伊勢湾台風. (2025). Dans Wikipedia. <https://ja.wikipedia.org/wiki/伊勢湾台風>
- チキンラーメン ニッポン・ロングセラー考 - COMZINE by nttコムウェア. (s. d.). Consulté 2 mai 2025, à l'adresse https://www.nttcom.co.jp/comzine/no057/long_seller/index.html
- 1960年代の日本. (2025). Dans Wikipedia. <https://ja.wikipedia.org/wiki/1960年代の日本>
- Les nouilles instantanées: 50 ans d'une réussite à l'échelle mondiale. (2013, juillet 18). <https://www.nippon.com/fr/features/c00512/>



はじめまして、堂園恵理です。ケベック市で生まれ、モントリオール市で育ちました。モントリオール日本語センターに通っていて、今年3月に卒業します。現地では、ウートルモンにある Pensionnat du Saint-Nom-de-Marie という私立中学校に通っている中学4年生です。この記事は、もともと学校の歴史の授業での課題のために書いたものを日本語に翻訳しました。

Bonjour !

Je suis Elly Xie Dozono. Je suis née à Québec et je grandis à Montréal. Je vais aussi au Centre de la langue japonaise de Montréal, où je suis finissante cette année.

Je suis élève en secondaire 4 au Pensionnat du Saint-Nom-de-Marie dans le quartier Outremont.

Cette article a été originalement rédigée pour un projet pour le cours d'histoire, puis elle a été traduite en japonais par la suite.

デジタル版購読者への切り替えをご希望の方は、newmontrealbulletin@gmail.comまでご連絡ください
If you are ready to switch to a digital subscription, please email newmontrealbulletin@gmail.com

読者の皆様、そしてボランティアの皆様：

前号以降、いかがお過ごしでしょうか？いつものように最近の進捗状況、変化や課題についてお話ししたいと思います。

Dear Readers and Volunteers!

How have you been since our last issue? I hope you all had a great holiday season, and a great break!

Now that we are back, I would like to take this opportunity to discuss recent progress and challenges with you.

まず、今回初めて封筒なしで郵送しました。マイケルさん、労力、コスト、二酸化炭素排出量を削減するための提言をありがとうございました。また、今号では新しい寄稿者も加わりました。ビクトリア在住のカレン・コヤナギ・ガイガーさんは、NAJC-ケベックによって Japanese Canadian Legacies Senkusha Trailblazers projectの記事のインタビュー対象者として推薦されたブレテン英語版前編集長アラン・イタクラさんに関する記事を提供してくださいました。

First, this is our first issue sent without envelopes! Michael-san, thank you so much for your great suggestions on how to reduce labour, costs and our carbon footprint. We also welcomed new contributors this issue:

Karen Koyanagi Geiger in Victoria kindly shared her article with us about our former editor Alan Itakura, who was nominated by NAJC-Quebec to be interviewed as part of the Japanese Canadian Legacies Senkusha Trailblazers project.

堂園恵理さんは、中学校で取り組んだプロジェクトで、日本に住む彼女のお祖母さんと一緒にインスタントラーメンの歴史について調べた内容を日本語への翻訳とフォーマットとともに提供してくださいました。彼女の記事は、私が去年ブレテンの編集を引き継いで以来、初めての日仏バイリンガル記事となります。今後、フランス語の記事も多く掲載できることを願っています。お二人の貢献に心から感謝いたします。

Elly Xie Dozono submitted her secondary school project on the history of instant noodles, a work of collaboration with her grandmother in Japan, and translated and formatted it for this issue. Her article also marks the first French-Japanese bilingual content since I started editing the Bulletin last year, and I hope to start including more French content in the near future. I appreciate their contributions very much!

また、若い読者やボランティアを獲得するために、**Instagram**アカウントを開設しました。ユーザー名は **montrealjapanesebulletin** です。お友達やご家族もお誘い合わせの上フォローをお願いいたします。私たちの目標は広告収入で運営することですが、広告スポンサーを獲得するためには大きな読者層、つまり多くのFollowerが必要です。

Next, we started an **Instagram** account in order to reach out to more young readers and volunteers. **PLEASE FOLLOW @montrealjapanesebulletin and invite your friends and family members too!** Our goal is to end subscriptions all together and finance ourselves by advertisements. For the purpose of getting advertising sponsors, we need to have significant readership, namely the numbers of followers, so we really rely on your cooperation to survive.



最後に、ミミ・サカモトさんとスーザン・マルヤさん、印刷版の運営にご協力いただき、本当にありがとうございました！現在、下記の通りご支援を募っております。

1) Instagramアカウントのプロモーション、2) 対面作業日（COVID前までブレテンの伝統として毎月行われていたお食事がメインの“production day”）の企画・運営、**3) 購読管理**をお手伝いいただける方を募集しています。ご興味のある方は、newmontrealbulletin@gmail.com までお問い合わせください。

Finally, Mimi Sakamoto and Susan Maruya, thank you so much for offering your help with the printed-version logistics, and welcome (back) to the Bulletin! Now we are also looking for volunteers with the following:

1) Instagram (social media) account promoter, 2) In-person final review day (lunch) organizer (to help us resume the Bulletin tradition that was suspended due to COVID), and **3) subscriptions**. Please email newmontrealbulletin@gmail.com if you are interested and tell us what you can offer (for example, if you only have a little time, maybe we could ask you to just take one sub-task rather than the whole role).

4) **ご寄付**。2025年4月以降、デジタル版の購読者数は倍増しましたが、その内印刷版からの切り替えはわずか5名でした。そのため、印刷版購読者への印刷と郵送を継続するためには、まだ資金が必要です。ご寄付に関する詳細は、**Laura Kobayashiさん lkoby.23@gmail.com** までメールでお問い合わせください。

4) **Donations**. Since April 2025, the number of digital subscribers doubled, but print subscribers switching to digital only accounted for 5 new digital subscribers. Thus, we still need more funds so that we can continue printing and mailing paper issues. **Please email lkoby.23@gmail.com for further information on donations.**

モンリオール日系コミュニティブレテンへの変わらぬご関心とご支援に感謝申し上げます。

Thank you for your continued support for the Montreal Japanese Bulletin.

3) **投稿ガイドライン**

以下の点にご留意ください。

- 記事／広告は、掲載可能な形式で、可能であればCanvaデザインとしてお送りください。(掲載可能な形式に調整できるよう、「デザインを共有」を選択し、「リンクを知っている全員」に「編集可能」権限を与えてください。) そうでない場合は、下記の締め切りまでに、原稿（フォーマットなし）と写真を別々の添付ファイルとして newmontrealbulletin@gmail.comまでお送りください。
- 印刷は引き続き行っておりますので、不要な色やインクの使用はご遠慮ください。(例えば、色で塗りつぶされたバナーに白文字など)。
- 読みやすいフォントとフォントサイズをご使用ください。
- 四辺すべてに0.5インチの余白を設けてください。
- 提出を予定されている場合は、可能であれば前月の第1週までにご連絡ください。(原稿の提出期限は、最終ページをご覧ください。)

3) **Submission guidelines.**

Please respect the following:

- Send your article/ad in publication-ready format as a Canva design if you can. (Please "Share design" and provide "Can edit" access to "Anyone with the link" so we can make small changes to make things fit.) Otherwise, please send your manuscript without formatting and your photos as separate attachments to newmontrealbulletin@gmail.com by the deadlines below. Please do NOT send pdfs.
- We still print, so please avoid unnecessary colouring. Black text on white background is best. Please avoid solid-coloured backgrounds. It will make the paper stick and smear, especially text layered on it.
- Use an easy-to-read font and font size. Keep a half-inch margin on all four sides.
- If you are not sure, please submit your manuscript as **unformatted text** and **images as attachments** to newmontrealbulletin@gmail.com. It is much easier for us to work from scratch than correct formatting issues.
- Mention the names of all authors, editors and photographers and references to works cited on the article itself.
- If you plan to submit something, please let Mariko Nishi (newmontrealbulletin@gmail.com) know as early as possible so we can save pages for your submission.

Issue	Unformatted manuscript	Publication-ready Canva design
May 2026	April 10, 2026	April 14, 2026
July 2026	June 10, 2026	June 13, 2026
September 2026	August 10, 2026	August 15, 2026
November 2026	October 10, 2026	October 15, 2026
January 2027	December 10, 2026	December 14, 2026



MONTREALJAPANESEBULLETIN

newmontrealbulletin@gmail.com for inquiries, digital subscriptions or to unsubscribe. Follow us on www.facebook.com/TheMontrealBulletin and @montrealjapanesebulletin on Instagram.

Mazekoze



Japanese Student Association
McGill University

Omatsuri 2026

Friday, March 20, 2026, 4:30pm-
8:30pm SSMU Ballroom
(3480 McTavish St)

Open to the general public

Confirmed participants (as of Feb 15):

KotoAn Wagashi, Cafe Noya, Resto Chillax,
Cafe Ri Yue, Thés Guru, Em Bakehouse, Lam
Atelier, Kimono Yuki, MTL Shamisen Project,
Misao Tsutsumi (KotoAn), Komachi Montreal,
Soran Soran, Documentary film by Sayana
Fujita, DJ Shosho



Donalda (Donnie)
Michiko
Shimotakahara
(née Tsuyuki):



Passed in her
94th year on
December 29,
2025. Survived by
her husband (Don
Niiya), sister
(Addie Kobayashi),
five children, and
six grandchildren.

Events



NATIONAL ASSOCIATION
OF JAPANESE CANADIANS

NAJC-JNIC

New Immigrants' Committee



Toby Kimura
Master's Recital



Saturday, May 2, 2026
6:00pm

Multimedia Room (MMR)
Schulich School of Music
527 Sherbrooke Street O.

Toby Kimura, NAJC-QC
board member, will be
presenting a program of
saxophone works by
Japanese composers,
celebrating the richness
and diversity of Japanese
music.

All are welcome! FREE!



JNIC Presents
日系カナダ史セミナー

カナダ時間: 2026年4月9日 (木)
5 PM (PT) / 6 PM (MT) / 7 PM (CT) / 8 PM (ET)

日本時間: 4月10日 (金) 9AM

日史セミナー・パート2・第5回
「水安丸事件」120周年と「佐藤惣右衛門物語」

1906年、宮城の片田舎から密航者82名が水安丸に乗り、海を渡ってきた。その10年ほど前に渡航した及川甚三郎と佐藤惣右衛門は、フレーザー河の無人島の開拓と対岸の村も合わせた同郷人のコロニーを形成し、漁業・農林業の拠点とした。2021年、佐藤家の孫3人が、1世紀にわたる家族史と、日系人戦時下の苦難を「佐藤惣右衛門物語」に集大成させた。

どなたでも無料で参加できますが
登録が必要です

登録はこちらから:

[https://us02web.zoom.us/meeting/register/
kXeypKDISpCcssHQ1340-eg](https://us02web.zoom.us/meeting/register/kXeypKDISpCcssHQ1340-eg)
お問合せ: Jnic@najc.ca



二〇二四年度
日本自費出版
文化賞受賞



ゲスト講演者
梅津恒夫氏

主催:
全カナダ日系人協会 (NAJC)
新移住者委員会 (JNIC)

