

LIONS CLUBS International Youth Camps And Exchange



Kouamelan Franck Patrick Junior



• • • • Ceremony • • • • •

- 1 Opening remarks/Moderator
- 2 Introduction of participants/
- 3 Greeting/334-D Dist.Governor L.Kunio TOKUDA
& Dist.YCE Chairperson L.Nashisa KASHI
- 4 Speech by exchange student

We'd love to hear a bit about you and your experience in Japan.
Could you come up and speak for about two minutes?



- 5 Presentation of commemorative gifts/334-D Dist. Governor L.kunio TOKUDA
- 6 Enjoy your meal.
- 7 Message from the host family
- 8 Recreation from the YCE-OB Association/District 334--D YCE-OB Association & 2026 Malaysia YCE Participants
- 9 First Vice District Governor L.Osamu Toda





Greeting/334-D Dist.Governor L.Kunio TOKUDA



Presentation of commemorative gifts/334-D Dist. Governor L.kunio TOKUDA



Masaki Yamada



Mr.Franck Patrick Junior Kouamelan



Saichi Yamada



Toshiharu Mikami



Kotomi ADACHI

Le kendama est un jouet traditionnel japonais où une épée (ken) et une balle sont reliées par une ficelle, et on s'amuse à poser ou piquer la balle sur les assiettes ou la pointe de l'épée.



Mr.Franck (France) Mi.Yeh Pei Chen (Taiwan)
Ms.Ece Kurtulmus(Turkey)
Governor Kunio Tokuda



Saichi Yamada Kotomi ADACHI
Mr.Franck Patrick Junior Kouamelan



Yoko Yamada Mr. Franck Patrick Junior Kouamelan



Yoko Yamada Mr. Franck Patrick Junior Kouamelan
Merci d'être venu



Yamada Family



Saich Yamada
Mr. Franck Patrick Junior
Kouamelan
Yuji Nishimoto



Mr. Franck Patrick Junior Kouamelan Yoko Yamada

Tanabata est une fête traditionnelle japonaise qui a lieu chaque année le 7 juillet, connue comme le jour où Orihime et Hikoboshi peuvent se rencontrer une seule fois par an sur la Voie lactée.

Pour les vœux de Tanabata, vous pouvez les écrire sur des tanzaku en y mettant vos souhaits de croissance personnelle, le bonheur de votre famille et de vos amis, ainsi que de petits désirs du quotidien, ce qui rend l'expérience encore plus significative et agréable.



L'origine du sarrasin remonte à l'Asie centrale, dans ce qui est aujourd'hui le sud-ouest de la Chine, et il est arrivé au Japon à l'époque Jomon. Dans la préfecture de Kochi, on a découvert du pollen de sarrasin vieux de 9 300 ans, et à Saitama, des graines vieilles de 3 000 ans. Des documents de l'époque Nara (710 - 794) mentionnent également le sarrasin. On pense qu'au départ, on le faisait cuire pour en faire une sorte de bouillie, et à l'époque Heian (794 - 1185), il est même apparu dans des poèmes waka et était apprécié par le peuple.

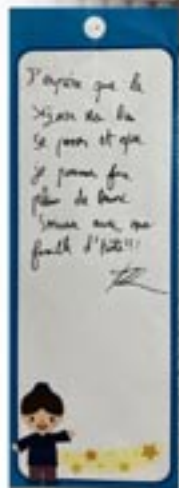
Au Moyen Âge, dans la cuisine végétarienne bouddhiste, est apparu le « sobagaki », une préparation traditionnelle à base de farine de sarrasin mélangée avec de l'eau chaude ou froide, qui constitue le prototype du soba actuel. Avec les progrès de la mouture, le sarrasin est devenu un aliment de base nutritif et, en période de famine, il servait également de nourriture de secours pour les paysans.

À l'époque Edo (1603 - 1868), le « sobakiri » a fait son apparition et est devenu populaire parmi les gens et les samouraïs. De nombreux restaurants réputés ont vu le jour et la culture des soba s'est développée. En même temps, des recettes locales de sarrasin ont émergé et, face à la diffusion du riz blanc, le sarrasin a été considéré comme une source importante de nutrition pour prévenir le bérubéri.



Les villages de maisons à toit en pente raide de Gokayama se trouvent dans des endroits comme Ainokura et Suganuma à Nanto, dans la préfecture de Toyama, et ce sont des villages où les gens vivent encore aujourd'hui. Avec Shirakawa-go (dans la préfecture de Gifu), ils sont inscrits au patrimoine culturel mondial en tant que « Villages de maisons à toit en pente raide de Shirakawa-go et Gokayama » et sont connus comme des endroits où l'on peut découvrir les paysages traditionnels du Japon et la vie quotidienne d'autrefois.





Yamada Family Mr.Franck Patrick Junior Kouamelan in GOKAYAMA

能登半島地震

108La Lions Club Prato C.Malaparte
Takaoka Alert Lions Club 合同Activity

輪島市災害支援 米贈呈式



Yamada Masaki Ayuko Yamawaki
Nobuo Enshoji Mr.Franck Patrick Junior Kouamelan
Yasutaka Noka



Ceremony

Takaoka Alert Lions Club &
108La Lions Club Prato C.Malaparte
Yasutaka Noka → Ayuko Yamawaki



Mr.Franck Patrick Junior Kouamelan



Janeal Masaki Yamada Mr.Franck Patrick Junior Kouamelan



Le sushi peut se manger à la main ou avec des baguettes, mais l'essentiel est de tremper légèrement le côté du poisson dans la sauce soja et de le savourer en une bouchée.

Utilisation des mains et des baguettes

Il est traditionnel de manger le sushi avec les mains, ce qui permet de le porter à la bouche sans écraser le riz. La bonne façon de le tenir est de le pincer légèrement avec le pouce, l'index et le majeur, en mettant le poisson vers le bas avant de le mettre dans la bouche. Avant d'utiliser les mains, il est conseillé de se nettoyer avec une serviette humide et d'humidifier le bout des doigts avec le vinaigre du gingembre mariné pour manger confortablement.



Les rizières apres le tremblemento de terre (Senmaida)

Le grand vallon situé à environ 2 450 mètres d'altitude, à 5 minutes à pied de la gare de Murod☑ dans la préfecture de Toyama, accumule beaucoup de neige à cause des accumulations, et peut dépasser 20 mètres de hauteur. La célèbre « Muraille de neige » se forme en déneigeant la neige accumulée sur la route à péage de Tateyama qui traverse ce vallon, et le tronçon d'environ 500 mètres où les murs se suivent est appelé le « Grand Vallon de neige ». Ensuite, la promenade à travers ces murs de neige, appelée « Snow Corridor Walk », est un événement saisonnier incontournable du printemps, que l'on peut profiter de la mi-avril à la mi-juin. En avançant à travers le Grand Vallon de neige, vous serez récompensé par la vue spectaculaire sur la chaîne de montagnes de Tateyama ! Pourquoi ne pas découvrir les merveilles de la nature sur la Tateyama Kurobe Alpine Route et son « Grand Vallon de neige », accessible seulement à cette période de l'année ?



Montagne TATEYAMA



たい焼
(Taiyaki a la pate de
hancots rouges)

団子 (boulette de riz)

鰻どんぶり (Bol de saumonette) カップ麺 (ramen instantane)



Fabrication de petits verres a sake



Doraemon fait en metal Takaoka city

Nosaku's products are made from tin. Tin is a valuable metal, second only to gold and silver, and it has properties that make it resistant to oxidation and strongly antibacterial. Also, it doesn't have the metallic smell, which makes it a perfect material for tableware where hygiene is important. Usually, tin is mixed with other metals to make it harder and easier to work with, but Nosaku's tin doesn't contain any of that. Using traditional casting techniques, they produce tin that is 100% pure.

Special fete d'adieu



Sante



J'ai aussi commence a utiliser des baguettes pour cuisiner.



C'était des jours amusants avec Franku



Chaussures de randonnee en cadeau
De la part du Lions club Takaoka Alert



Yamada qui serre Doraemon dans ses bras



Un repas reposant chez la famille Yamada



Cadeau souvenir Kazumasa Kitabayashi

Directeur YCE Katsuji Futakuchi



Cadeau souvenir Yuji Nishimoto



Cadeau souvenir Nobuo Enshoji



Remplacement de la bannière



Présentation du clb dans le livre



Photo de groupe de tout le monde



Offrir le bouquet en secret



Le fameux ramen noir de Toyama



Conversation pendant le séjour



De l'eau glacée pour l'été chaud de Japon



Un bouquet de fleurs avec des remerciements de la part de Franck

emploi du temps		
date limite	Action principale	
2026/7/18	334-D quartierfete de bienvenue	Masaki Yamada Nobuo Enshoji Janeal
2026/7/19	Tourisme des maisons traditionnelles Gossho de Gokayama	Yoko Yamada Masaki Yamada Nobuo Enshoji
2026/7/20	Activites de benevolat pour le trempiemento de terre de Noto	Noka Yasutaka Nobuo Enshoji Masaki Yamada Mr.Frank Patrick Junior Kouamelan
2026/7/21	Ascension dumont Tateyama	
2026/7/22	Experience de fabrication de petits verres a sake	Fete d' adieu 6 : 00pm Lions Member
2026/7/23	faire ses adieux Meeting point:Shin-Takaoka station 9 : 15am 9 : 31am No558	Masaki Yamada Nobuo Enshoji

