Copa do Mundo – Japão

Com a Copa do Mundo de Futebol em 2022 a seleção japonesa participará de sua sétima edição. Desde a sua primeira participação em 1998, o Japão participa de todas as edições da Copa do Mundo.

Dentre suas participações as melhores posições conseguidas foram nas copas de 2002, 2010 e 2018 onde chegaram até as oitavas de finais.

**Conquistas Coletivas**

O Japão como uma grande seleção de futebol tem várias conquistas nacionais dentre elas são:

Copa da Ásia: 1992, 200, 2004 e 2011.

Copa das Nações Afro-Asiáticas: 1993 e 2007

AFC/OFC Cup Challenge: 2001

Copa Kirin: 1995, 1996, 1997, 2000, 2001, 2004, 2007, 2008, 2009, 2011, 2015

EAFF Dynasty Cup: 1992 e 1995 e 1998

EAFF Asian Football Championship: 2013 e 2022

**Conquistas Individuais**

Algumas das conquistas individuais, feitas por jogadores japoneses, são:

Hidetoshi Nakata: 1x Futebolista do Ano, 1x Vencedor da Taça da Itália, 1x

Campeão da Itália. Masami Ihara: 1x Campeão Japonês, 1x Vencedor da Super Copa Japonesa, 1x Vencedor da Copa do Japão.

Kazu Miura: 2x Futebolista do Ano, 1x Campeão da Ásia, 1x Campeão da Croácia, 2x Campeão do Japão, 1x Vencedor OFC-Champions League.

**Grandes Ídolos**

Alguns dos grandes jogadores de futebol do Japão são:

**Defensores**: Alex Santos, Masami Ihara.

**Meias**: Keisuke Honda, Hidetoshi Nakata, Okudera.

**Atacantes**: Kazu Miura, Kamamoto.

**Principal esporte e Grandes esportistas.**

O sumô é considerado o esporte nacional do Japão e é muito popular, tendo assim grandes nomes do sumo japonês como:

- Hakuhō Shō

- Harumafuji Kōhei

- Kisenosato Yutaka

**Continente, Capital, N° de Habitantes.**

O Japão está presente no continente Asiático, a sua capital é Tóquio e possui aproximadamente 126 milhões de habitantes.

**Idioma e moeda**

O idioma predominante é o japonês e a moeda usada é o iene.

**Culinária Japonesa**

A culinária japonesa é bastante equilibrada, sendo muito rica em peixes (ômega 3), vegetais, massas e ingredientes frescos. É uma comida muito saudável e com baixo teor de gordura, afinal, a maioria dos alimentos são preparados de forma refogada, salteada ou cozida a vapor.

Alguns pratos:

- Sushi.

- Sashimi.

- Onigiri.

- Tempurá de peixe ou outros ingredientes.

- Yakitori.

- Ramen (um dos mais famosos pratos japoneses quentes)

- Udon.

- Sobá