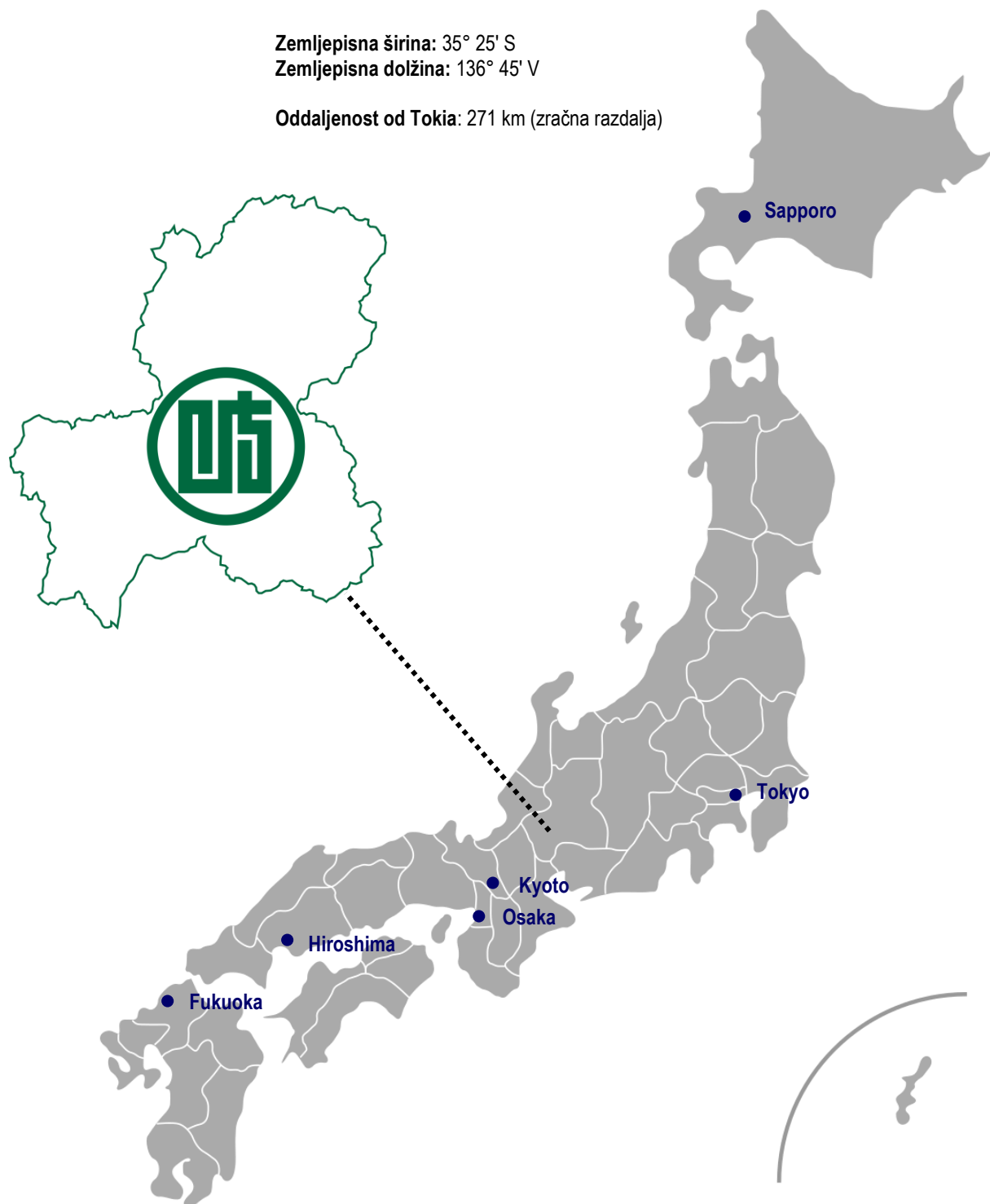


# Življenje na Japonskem



Zemljepisna širina: 35° 25' S  
Zemljepisna dolžina: 136° 45' V

Oddaljenost od Tokia: 271 km (zračna razdalja)



Prefektura Gifu z istoimenskim glavnim mestom se nahaja skoraj v središču Japonske in obsega približno 10.621 km<sup>2</sup>, kar jo po velikosti uvršča na 7. mesto. Meji na sedem drugih prefektur in je ena izmed redkih prefektur, ki ne mejijo na morje. Po zadnjih podatkih (januar 2018) ima 2.008.701 prebivalcev. Simboli prefekture so rastlina kitajski grahovec (*rengē* ali *genge*), drevo tisa (*ichii*) in ptica belka ali snežni jereb (*raichō*).



Prefekturo v grobem delimo na dve regiji: Hida na severu in Mino na jugu. Regijo Hida zaznamujejo mogočne gore, ki dosegajo tudi več kot 3000 metrov nadmorske višine, in močno sneženje v zimskem času, medtem ko so za regijo Mino značilne prostrane planjave in čiste, deroče reke. Tako nasprotje med regijama omogoča veliko pokrajinsko in kulturno raznovrstnost, ki jo drugje težko najdemo.





美濃の滝  
養老の滝

養老の滝



# ZGODOVINA





Delitev prefekture Gifu na provinci Mino in Hida je v veljavi od uvedbe ureditve *ritsuryō* v 8. stoletju. Skozi ti provinci je potekala tudi pot Tōsandō, ena izmed sedmih glavnih poti, ki so se oblikovale v 8. stoletju, in po kateri je prefektura poznana še danes. Tōsandō, ki dobesedno pomeni pomeni vzhodna gorska pot/regija, je japonski geografski izraz. Pomeni tako starodavno delitev države kot tudi glavno pot, ki je potekala skozi ta del države. Je hkrati del ureditve *gokishichidō*. Nahajala se je ob osrednjem gorovju severnega Honshūja, v regiji Tōhoku. Izraz se nanaša tudi na več poti, ki so povezovale prestolnice posameznih provinc znotraj regije. Regija Tōsandō tako zajema osem starodavnih provinc.

V 13. stoletju je bilo družina Toki dodeljeno vojaško poveljstvo v regiji Mino, družini Kyōgoku pa v regiji Hida. V obdobju Sengoku (sredina 15. stoletja–16. stoletje) je ta regija postala prizorišče delovanja bojevnikov, kot sta bila Nobunaga Oda in Dōzan Saitō. Slednji je bil tast Nobunage Ode, saj je v znamenje premirja z Nobuhide Odo leta 1548 poslal svojo hčerko Kicho za ženo njegovemu najstarejšemu sinu, Nobunagi Odi, ki je takrat imel 15 let.

Aprila 1556 je v provinci Mino izbruhnila bitka pri reki Nagara, med Dōzansom Saitōm in njegovim sinom Yoshitatsujem Saitōm. Zaradi načina, kako je pridobil provinco Mino, dejansko ni bilo več nobenega zagovornika starega klana Toki, ki bi podpiral Dōzana. Nobunaga Oda je sicer svojemu tastu poslal pomoč, ki pa ni prišla pravočasno, zato je Yoshitatsova številčnejša vojska (17.000 bojevnikov) premagala Dōzanovo (7.000 bojevnikov) in Dōzan je bil v tej bitki ubit.

Poleg tega je v tej regiji prišlo do veliko zgodovinskih bitk, kot na primer obleganje gradu Iwamura (1572–1575), ko sta se spopadla Shingen Takeda in Nobunaga Oda. Leta 1600 so se v bitki za grad Gifu pomerili predstavniki zahodnih sil Hidenobu Oda (zvest Hideyoriju Toyotomiju) in predstavniki vzhodnih sil Terumasa Ikeda, Sen Ikeda ter Masanori Fukushima (zvesti Ieyasu Tokugawi). Grad Gifu je bil v bitki porušen, bitka pa je predstavljala uvod v bitko pri Sekigahari, do katere je prišlo naslednji mesec.

#### BITKA PRI SEKIGAHARI

Bitka pri Sekigahari je bila odločilna bitka med Ieyasom Tokugawo in Mitsunarijem Ishido, med Vzhodno in Zahodno vojsko. Odvila se je v današnjem mestu Sekigahara v prefekturi Gifu 21. oktobra 1600. Tokugawa je izvedel, da je vojska Ishide v Sekigahari v obrambnem položaju. V meglenem jutru je izvidniška vojska Tokugawe naletela na nasprotnika in tako sta se obe strani ob pričakovanju bitke umaknili. Ko je okrog osmih zjutraj veter razpihal meglo, je Tokugawa napadel obrambo Ishide. Zahodna vojska je sicer štela več vojakov, vendar se je Tokugawa zanašal na svojo skrito taktiko podkupovanja fevdalnih gospodarjev (*daimyōv*), s tem ko jim je za spreobrnitev v ključnem trenutku obljubil ozemlje in prizanesljivost. Zahodna vojska Ishide je bila najprej v prednosti. Preobrat je sprožil *daimyō* Hideaki



Dōzan Saitō

Kobayakawa, sicer zaveznik Zahodne vojske, ki je neodločno čakal na gori Matsuo. Tokugawa je nanj začel streljati, saj ga je želel prisilit v odločitev, na kateri strani se bo boril, in Kobayakawa tako spodbudil, da je napadel svojega prvotnega zaveznika. Po njegovem vzoru se je Vzhodni vojski pridružilo še nekaj *daimyōjev* in bitka se je posledično izšla z zmago zaveznikov Tokugawine Vzhodne vojske. Bitka zaznamuje konec obdobja Sengoku (obdobje vojskujočih se držav) in vzpostavitev šogunata Tokugawa, ki je tudi zadnji šogunat na Japonskem. V času po bitki so nanjo gledali zgolj kot na spor med Toyotomijevimi vazali, ko pa je cesar Go-Yōzei leta 1603 Tokugawo imenoval za šoguna, je bitka dobila večji pomen. Bitka pri Sekigahari je tako upodobljena v mnogih filmih, televizijskih dramah, mangah, animejih in igrah.



### RAZCVET PODROČJA

Nobunaga Oda je bil *daimyō* province Owari (del današnje prefekture Aichi). V nizu uspešnih bitk je razširil svoj vpliv in ozemlje. Leta 1567 je dal oblegati grad mesta Inaba, ki ga je po zavzetju preimenoval v Gifu. Obstaja več razlag, zakaj je mesto poimenoval tako. Visoki svečenik Takugen Suon iz templja Seishu-ji v provinci Owari naj bi zagovarjal imena Gizan, Giyō in Gifu, ki jih je osnoval na kitajski zgodovinski aluziji: "Kralj iz Zhoua, ki prihaja iz države Qishan, je ponovno vzpostavil mir v deželi." Nobunaga je prav tako stremel k združitvi naroda in zato izbral ime Gifu, ki naj bi bilo že prej v uporabi med zen svečeniki. Nobunaga je nato spodbujal obnovo mesta Gifu preko oblikovanja politik, kot je na primer *rakuichi-rakuza* (prosta trgovina in odprti cehi) in *heinō-bunri* (ločevanje kmetov in samurajev).

Politiko *rakuichi-rakuza* so izvajali kot novo trgovinsko politiko. Do takrat je birokratska združba imenovana "Za", s plačevanjem taks vodilnim vplivnim *daimyōm*, ohranjala monopol na trgu in postavljala kartelne cene. Novi ponudniki se na trg niso niti uspeli vključiti. S politiko *rakuichi-rakuza* je Nobunaga odpravil "Za" in kontrolne točke ter omogočil trgovcem, da so prosto trgovali v okolici gradu Azuchi. Trgovci so začeli množično prihajati in odhajati, kar je bila posledica omejitve finančnih virov in vpliva *daimyōv*, ki so si prej kopičili bogastvo s pobiranjem dajatev na kontrolnih točkah. Grajsko mesto je bilo tako polno trgovcev, razvili sta se trgovina in industrija, s tem pa se je okrepilo gospodarstvo.

S politiko *heinō-bunri* pa je Nobunaga ločil vojake od kmetov. Tako so lahko izurjene enote odšle v vojno kadarkoli, hkrati pa so lahko za vojsko zagotavljali stabilno ponudbo hrane. Ta politika je prispevala k uspešnem izidu bitk, ki jih je vodil Nobunaga. Opaziti je mogoče, da je bil Nobunaga s svojo inovativnostjo



ureditev v novo, praktično ureditev. Takšna miselnost je še danes zelo cenjena na mnogih področjih, na primer v politiki in v gospodarstvu.

Julija 1871 je japonska vlada vzpostavila prefekturno ureditev, s tem ko je združila nekdanje province v prefekture in postopoma zmanjševala njihovo število. Devet prefektur Mina se je končno združilo v prefekturo Gifu, del katere je leta 1876 postala tudi Takayama, ki je bila sicer leta 1871 najprej priključena prefekturi Chikuma (današnja prefektura Nagano).



## CHIUNE SUGIHARA

Chiune Sugihara je bil japonski vladni uslužbenec, ki je zasedal mesto namestnika konzula Japonskega imperija v Litvi. Rodil se je 1.1.1900 v kraju Yaotsu v prefekturi Gifu. Med drugo svetovno vojno je pomagal več tisoč judom zapustiti Evropo, tako da je izdajal tranzitne vizume, s katerimi so lahko potovali preko japonskega ozemlja. Židje so bili iz zahodne Poljske (nemška okupacija), iz vzhodne Poljske (sovjetska okupacija) in iz Litve. Leta 1985 mu je Izraelska država za njegova dejanja podelila naziv "Pravični med narodi". Sugihara je edini državljani Japonske, ki mu je bilo podeljeno tovrstno odlikovanje.

V njegovem rojstnem kraju se nahaja tudi spominski muzej, ki predstavlja njegove dosežke. Zgradili so ga s pomočjo izpopolnjenih tradicionalnih gradbenih metod, pri čemer so uporabljali les cipres iz prefekture Gifu. Muzej poudarja kulturne razlike med oddaljeno Litvo in mestom Yaotsu z arhitekturo, ki prikazuje njegovo toplino in humanitarnost preko meja časa in prostora. V spominskem muzeju se nahaja prostorni razstavni salon, njegova pisarna in razgledna soba s čudovitim panoramskim razgledom na mesto Yaotsu.





A photograph of a cormorant standing on a dark, wet rock in the water. The bird is facing left, looking upwards. Its feathers are dark brown and appear slightly damp. The background is a bright blue body of water with some ripples. In the upper right corner, another cormorant is visible in the water, out of focus.

# TURIZEM

V regiji Chūbu leži prefektura Gifu, ki je s hitrim vlakom *shinkansen* oddaljena od Tokia slabi dve uri. Kar 80 odstotkov prefektуре prekriva gozd, ki se razteza tako preko visokega goratega predela Severnih Alp v Hidi kot preko ravnine Nōbi, po kateri tečejo tri reke: Kiso, Ibi in Nagara, poznane pod skupnim imenom Kiso *sansen*. Na severu prefektуре se v dolini, obdani z gorami, nahaja s statusom Unescove svetovne dediščine zaščiten predel Shirakawagō. Prefektura pa slovi tudi po svojih termalni vrelci, tradicionalnih folklornih plesih, festivalih ter ribolovu s kormorani.





## SHIRAKAWAGŌ

Etnološko pomembne stare vasice Ogimachi, Ainokura in Suganuma, poznane pod skupnim imenom Shirakawagō, ležijo na severozahodu prefekture Gifu, skrite v njenem goratem predelu. Svojo podobo iz začetka 19. stoletja so ohranile zahvaljujoč težko prehodnemu goratem območju in hudim zimam, ki zaradi pogostih in dolgih snežnih metežev ne dopuščajo pogostega stika z zunanjim svetom. Čeprav je sedaj njihova glavna gospodarska panoga turizem, so se prebivalci teh vasi vrsto let preživljali z gojenjem murv in sviloprejk. Etnološka posebnost tega kraja je tipična gradnja hiš in posebnih slamnatih streh imenovanih *gasshō zukuri*, pri izgradnji katerih sodeluje cela vas. Dopolnjujejo pa jo stara struktura cest, kanalov in kmetijski površin, ki so jo vaščani uspeli ohraniti vse do danes. S tem so zaščitili vasi pred hitro modernizacijo Japonske po drugi svetovni vojni. Zaradi izredne etnološke vrednosti je bil leta 1995 vasem podeljen status Unescove svetovne dediščine.



## UKAI – RIBOLOV S KORMORANI NA REKI NAGARA

*Ukai* je prav posebna oblika ribolova, kjer ribiči *usho* s pomočjo ptic kormoranov lovijo sladkovodne ribe aju. Ribolov na reki Nagara poteka nepretrgoma že 1.300 let, vsak večer od 11. maja do 15. oktobra. Izjemoma ribiči ne lovijo ob visoki plimi in jesenski žetveni luni. Ponoči, oblečeni v tradicionalna oblačila, zaplujejo ribiči *usho* s tradicionalno ladjo osvetljeno z baklami po reki Nagara. Ribe aju spretno lovijo s pomočjo izurjenih kormoranov privezanih na vrvice, ki so zatisnjene le toliko, da jim lahko po vratu spolzijo le manjše ribe, večje pa dobi ribič. Ribolov s pomočjo kormoranov ni tipičen le za mesto Gifu, čeravno ima prav tukaj poseben status. Le šestim ribičem *usho*, ki lovijo na reki Nagara v mestu Gifu, in trem ribičem *usho* iz Oze je namreč Agencija cesarske družine *Shikibushoku* podelila status *goryo ukai*. Prestižni status dovoljuje tem devetim ribičem, da posebej za cesarsko družino osemkrat letno opravijo ulov rib aju.



## TERME GERO

Mesto Gero leži na vzhodu prefekture Gifu, v nacionalnem parku Hida Kisogawa, nedaleč od etnološko pomembne vasice Shirakawagō. Že iz časa obdobja Edo (1603–1868), ko je terme Gero obiskal Hayashi Razan, šolar konfucijanskih študij, so bile te poznane kot ene izmed treh najbolj prestižnih term na Japonskem, skupaj s termami Arima in termami Kusatsu. Terme Gero se lahko pohvalijo s kakovostno termalno vodo, ki blagodejno vpliva na telo in duha, ter prelepo hribovito pokrajino, katere vrhovi se gibljejo do 3.067 metrov nadmorske višine (gora Ontake). Tukaj se nahajajo tudi najvišje ležeče terme na Japonskem, terme Nigorigo.





#### MESTO TAKAYAMA - PREDEL SANMACHI

Sanmachi ali Furui *machinami* imenujejo stari predel mesta in glavno turistično atrakcijo mesta Takayama, ki leži na severu prefekture Gifu. Do današnjih dni so se tu ohranile ulice še iz časa, ko so mestu z gradu vladali fevdalni gospodje in so po ulicah s svojo robo trgovali premožni trgovci. Posebej zanimiva je stavba imenovana Takayama *jinya*, ki je bila v času obdobja Edo upravno središče mesta. Med štirinšestdesetimi upravnimi pisarnami, ki so bile raztresene po Japonski, se je do danes ohranila le ta. Predel je zaščiten s strogimi urbanističnimi zakoni in predpisi, ki ohranijo videz starega predela enoten in edinstven. V njih se nahajajo trgovine s tradicionalnimi slaščicami ali drugo lokalno obrtjo. Za gradnjo teh stavb temno rjavih in črnih otenkov je bil uporabljen najboljši les cipres in ceder, s čimer so lastniki kazali svoje bogastvo. Ker pa je bil v tistih časih ta les prepovedan za gradnjo zasebnih poslopij, so lastniki stavb, da bi preslepili inšpektorje, te prebarvali s sajami ali lesnim taninom, ki so ga pridobivali iz kakijevih dreves.



#### MESTO MINO – PREDEL UDATSU

V osrčju prefekture Gifu leži mesto Mino, ki je znano tako po svoji obrti izdelovanja japonskega papirja *washi*, kot po ulici, kjer so se do danes ohranile stavbe premožnih trgovcev iz obdobja Edo, imenovane *udatsu*. Ime so dobile po istoimenskem požarnem zidu, ki se nahaja med eno hišo in drugo. Namen zidu je bil preprečiti širitev požara na sosednjo hišo. Ker je bila v tistem času gradnja *udatsuja* draga, so si ga lahko privoščili le najbolj premožni. Ulica, kjer so se ohranile hiše, ki imajo vgrajen *udatsu*, je zaščiten s statusom pomembne kulturne dediščine. Danes uporabljajo prostore ohranjenih hiš kot razstavne prostore lokalnih umetnikov, za muzej umetnosti, prodajo spominkov, izdelkov lokalnih obrti itd.



#### GRAD GIFU

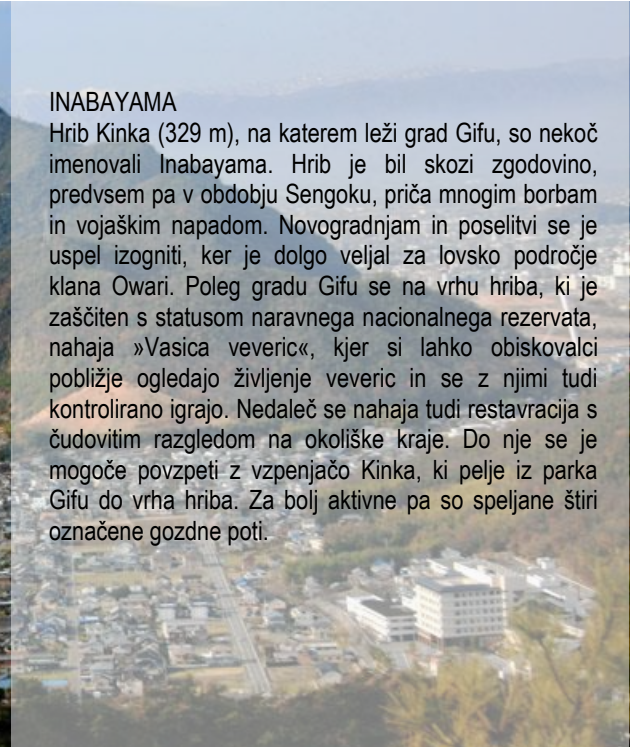
Grad Gifu, ki se nahaja na vrhu hriba Kinka nad mestom Gifu, je dal v začetku 13. stoletja zgraditi fevdalni gospod Yukimasa Nikaido. Takrat so grad imenovali Inabayama. Nato je grad v 16. stoletju obnovil in z notranjim stolpom ter ječami dopolnil fevdalni gospod Dosan Saito, ki je bil neposredni predhodnik znamenitega samuraja Nobunage Ode. Tako mesto kot grad je slednji preimenoval z imenom Gifu, ki odraža duh takratnega časa in vrlin. Grad je bil postavljen na hribu, da so lahko imeli fevdalni gospodje dober razgled na mesto in dogodke pod njim. Prestal je burni obdobji vojskujočih se držav Sengoku in Edo in bil leta 1943 v času druge svetovne vojne požgan. Današnja rekonstrukcija je plod del iz leta 1956. Grad se lahko pohvali tudi z bogato zbirko starih samurajskih oklepov.





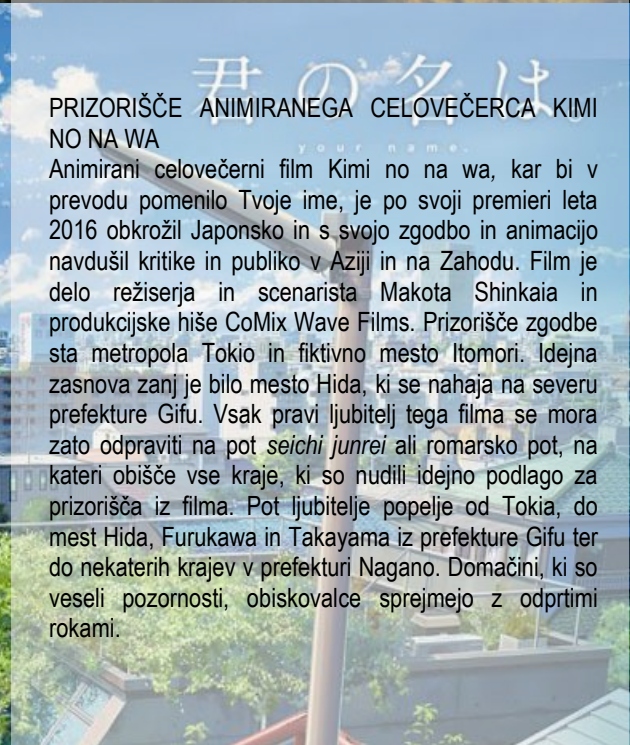
## INABAYAMA

Hrib Kinka (329 m), na katerem leži grad Gifu, so nekoč imenovali Inabayama. Hrib je bil skozi zgodovino, predvsem pa v obdobju Sengoku, priča mnogim borbam in vojaškim napadom. Novogradnjam in poselitvi se je uspel izogniti, ker je dolgo veljal za lovsko področje klana Owari. Poleg gradu Gifu se na vrhu hriba, ki je zaščiten s statusom naravnega nacionalnega rezervata, nahaja »Vasica veveric«, kjer si lahko obiskovalci poblížje ogledajo življenje veveric in se z njimi tudi kontrolirano igrajo. Nedaleč se nahaja tudi restavracija s čudovitim razgledom na okoliške kraje. Do nje se je mogoče povzpeti z vzpenjačo Kinka, ki pelje iz parka Gifu do vrha hriba. Za bolj aktivne pa so speljane štiri označene gozdne poti.



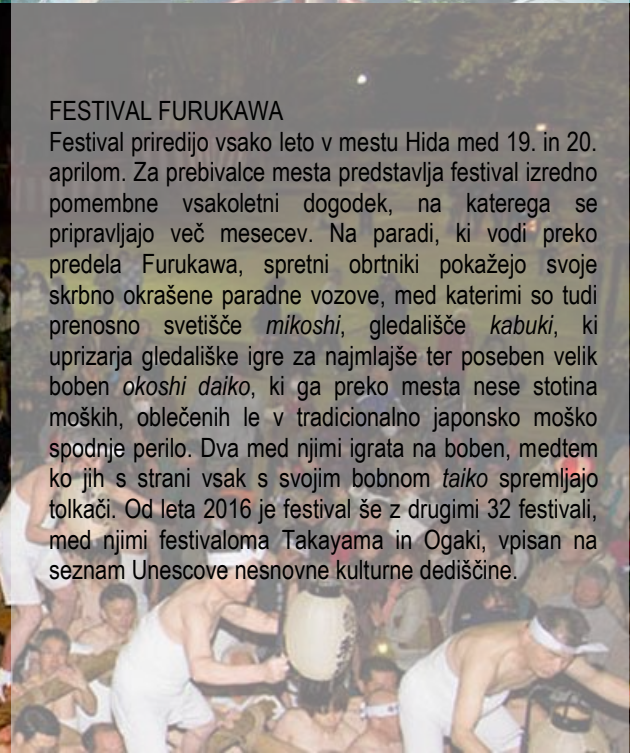
## PRIZORIŠČE ANIMIRANEGA CELOVEČERCA KIMI NO NA WA

Animirani celovečerni film *Kimi no na wa*, kar bi v prevodu pomenilo Tvoje ime, je po svoji premieri leta 2016 obkrožil Japonsko in s svojo zgodbo in animacijo navdušil kritike in publiko v Aziji in na Zahodu. Film je delo režiserja in scenarista Makota Shinkaia in produkcijske hiše CoMix Wave Films. Prizorišče zgodbe sta metropola Tokio in fiktivno mesto Itomori. Idejna zasnova zanj je bilo mesto Hida, ki se nahaja na severu prefekture Gifu. Vsak pravi ljubitelj tega filma se mora zato odpraviti na pot *seichi junrei* ali romarsko pot, na kateri obišče vse kraje, ki so nudili idejno podlago za prizorišča iz filma. Pot ljubitelje popelje od Tokia, do mest Hida, Furukawa in Takayama iz prefekture Gifu ter do nekaterih krajev v prefekturi Nagano. Domačini, ki so veseli pozornosti, obiskovalce sprejmejo z odprtimi rokami.



## FESTIVAL FURUKAWA

Festival priredijo vsako leto v mestu Hida med 19. in 20. aprilom. Za prebivalce mesta predstavlja festival izredno pomembne vsakoletni dogodek, na katerega se pripravljajo več mesecev. Na paradi, ki vodi preko predela Furukawa, spretni obrtniki pokažejo svoje skrbno okrašene paradne vozove, med katerimi so tudi prenosno svetišče *mikoshi*, gledališče *kabuki*, ki uprizarja gledališke igre za najmlajše ter poseben velik boben *okoshi daiko*, ki ga preko mesta nese stotina moških, oblečenih le v tradicionalno japonsko moško spodnje perilo. Dva med njimi igrata na boben, medtem ko jih s strani vsak s svojim bobnom *taiko* spremljajo tolkači. Od leta 2016 je festival še z drugimi 32 festivali, med njimi festivaloma Takayama in Ogaki, vpisan na seznam Unescove nesnovne kulturne dediščine.

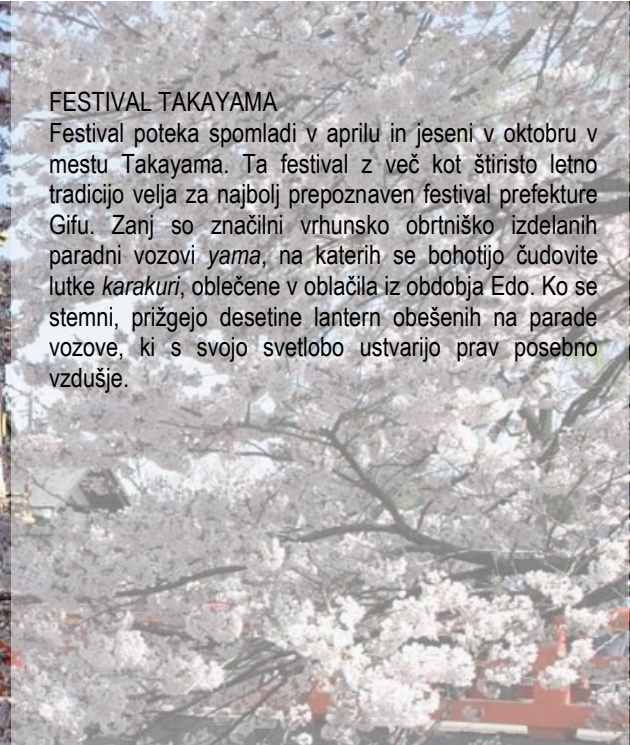






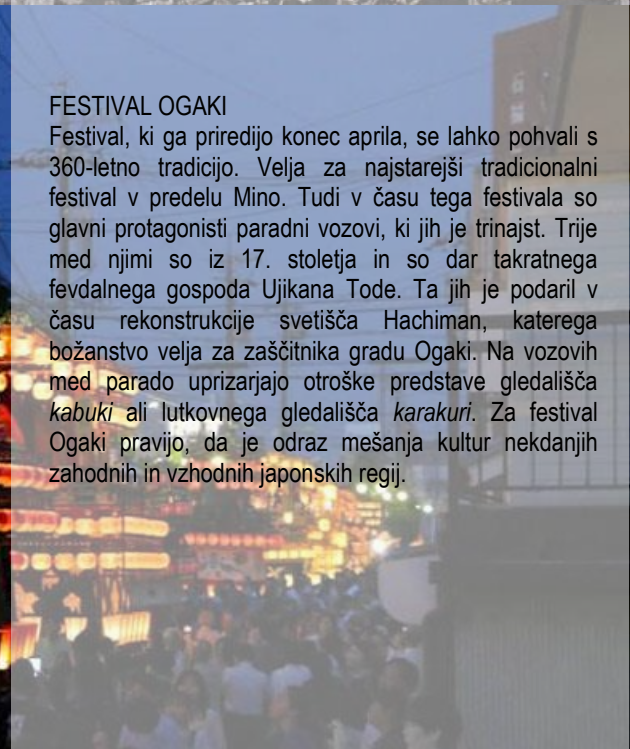
#### FESTIVAL TAKAYAMA

Festival poteka spomladi v aprilu in jeseni v oktobru v mestu Takayama. Ta festival z več kot štiristo letno tradicijo velja za najbolj prepoznaven festival prefekture Gifu. Zanj so značilni vrhunsko obrtniško izdelani paradni vozovi *yama*, na katerih se bohotijo čudovite lutke *karakuri*, oblečene v oblačila iz obdobja Edo. Ko se stemni, prižgejo desetine lantern obešenih na parade vozove, ki s svojo svetlobo ustvarijo prav posebno vzdušje.



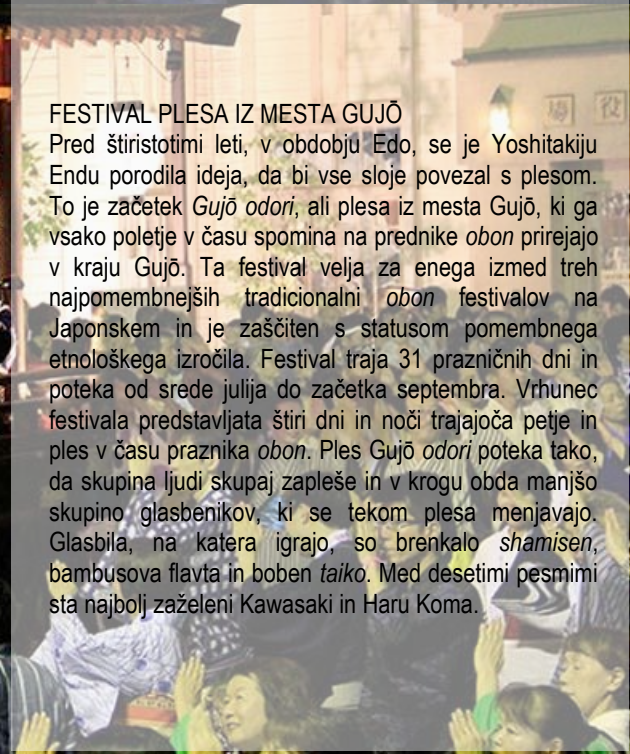
#### FESTIVAL OGAKI

Festival, ki ga priredijo konec aprila, se lahko pohvali s 360-letno tradicijo. Velja za najstarejši tradicionalni festival v predelu Mino. Tudi v času tega festivala so glavni protagonisti paradni vozovi, ki jih je trinajst. Trije med njimi so iz 17. stoletja in so dar takratnega fevdalnega gospoda Ujikana Tode. Ta jih je podaril v času rekonstrukcije svetišča Hachiman, katerega božanstvo velja za zaščitnika gradu Ogaki. Na vozovih med parado uprizarjajo otroške predstave gledališča *kabuki* ali lutkovnega gledališča *karakuri*. Za festival Ogaki pravijo, da je odraz mešanja kultur nekdanjih zahodnih in vzhodnih japonskih regij.



#### FESTIVAL PLESA IZ MESTA GUJŌ

Pred štiristotimi leti, v obdobju Edo, se je Yoshitakiju Endu porodila ideja, da bi vse sloje povezal s plesom. To je začetek *Gujō odori*, ali plesa iz mesta Gujō, ki ga vsako poletje v času spomina na prednike *obon* prirejajo v kraju Gujō. Ta festival velja za enega izmed treh najpomembnejših tradicionalni *obon* festivalov na Japonskem in je zaščiten s statusom pomembnega etnološkega izročila. Festival traja 31 prazničnih dni in poteka od srede julija do začetka septembra. Vrhunec festivala predstavljata štiri dni in noči trajajoča petje in ples v času praznika *obon*. Ples *Gujō odori* poteka tako, da skupina ljudi skupaj zapleše in v krogu obda manjšo skupino glasbenikov, ki se tekom plesa menjavajo. Glasbila, na katera igrajo, so brenkalo *shamisen*, bambusova flauta in boben *taiko*. Med desetimi pesmimi sta najbolj zaželeni Kawasaki in Haru Koma.







## FESTIVAL UPRIZARJANJA ZGODOVINSKE BITKE PRI SEKIGAHARI

Zgodovinska bitka pri Sekigahari se je odvijala leta 1600 in velja za odločilno bitko, ki je vplivala na zaključek nemirnega obdobja Sengoku. Boj se je bil med vojsko leyasa Tokugawe in med vojsko Hideyoshija Toyotoma, ki naj bi zastopal interese preminulega Nobunage Ode. Leta 1600 se je bitka zaključila z zmago Tokugawe, ki je zasedel grad Gifu, v katerem je bival Nobunagin vnuk Hidenobu. V spomin na to zgodovinsko prelomnico se vsako leto oktobra z namenom, da bi uprizorili bitko v kraju Sekigahara, zberejo udeleženci, oblečeni v oklepe in replike zgodovinskih vojnih oblačil in uprizorijo spopad. V času festivala je mogoče preizkusiti tradicionalna japonska orožja, prisluhniti koncertu in se najesti japonskih festivalnih jedi.



郡上八幡音楽祭2017

雨天のため、会場振替。

会場 | 郡上市総合文化センター (愛宕公園となり)

# West African

マリの歌と弦楽  
演

BUY TICKET



## GLASBENI FESTIVAL GUJŌ HACHIMAN

Ta mednarodni glasbeni festival priredijo vsako leto v mestu Gujō, ki je v obdobju Edo veljalo za pomembno lokalno trgovsko stičišče. Zato še danes velja, da so se v Gujō pretakali in menjavali kulturni vplivi z zahodnih in vzhodnih japonskih regij. Ta medkulturnost se je ohranila do danes in se odraža na lokalnih šegah in običajih. Morda je ravno ta botrovala nastanku tega edinstvenega mednarodnega glasbenega festivala Gujō Hachiman, s katerim želijo preko glasbe ponovno vzpostaviti vez med ljudmi in zemljo (naravo). Festival je leta 2013 prvič priredil Toshiyuki Tsuchitori. Mednarodni festivali pa so priljubljeni tudi v drugih krajih prefekture, med drugim je zanimiv festival klasične glasbe Hida Takayama Music Festival v kraju Hida, ki ga organizira ena svetovno bolj cenjenih in estetskih umetnostnih galerij Hida Takayama Museum of Art, ter mednarodni festival keramike Mino v mestu Mino, ki privabljajo udeležence iz vseh koncev sveta, tudi iz Vzhodne Evrope.







# GOSPODARSTVO

Osredna industrija prefekture je proizvodna industrija, saj zaposluje 24,1% ljudi, ki delajo v industriji, kar prefekturo postavlja na 5. mesto po številu zaposlenih v proizvodni industriji na Japonskem. Med najbolj značilnimi proizvodnimi industrijami najdemo modno, keramično, pohištveno, lesno, papirno, plastično, industrijo izdelovanja nožev in prehrabno industrijo.



## KMETIJSTVO

V prefekturi Gifu pridelujejo različne prehrabne izdelke za katere je značilna tradicija *monozukuri*, ki dobesedno pomeni "ustvarjanje stvari", vključuje pa širšo idejo "volje po ustvarjanju odličnih proizvodov in sposobnost nenehnega izboljševanja proizvodnega procesa. Zaradi milega podnebja in ravnin na jugozahodu pridelujejo riž, na višjih nadmorskih višinah pa paradižnik, špinačo in poletno japonsko redkev.

Po podatkih Organizacije Združenih narodov za prehrano in kmetijstvo (FAO) se Japonska po proizvodnji kakija nahaja na tretjem mestu na svetu (Slovenija zaseda 11. mesto). Samo za prefekturo Gifu so značilne 3 vrste kakijev. Vrsta *Dōjō hachiya kaki* izvira iz predela Hachiya

mesta Minokamo. Legenda pravi, da je to vrsto kakija podeželski samuraj ponudil šogunu vladavine Kamakura in ker je bil okus "sladek kot med", je šogun ta kaki in tedanjo vas poimenoval "Hachiya". Izraz *dōjō* pa pomeni plemenitost, saj so ga uživali vladarji in visoki uradniki. Vrsta *Ijira ohmi kaki* nosi ime po regiji Ohmi (današnja prefektura Shiga), iz katere izvira, v prefekturi Gifu pa se prideluje večinoma v okolici Yamagata. Kakiji so manjši in so primerni za sušenje. Imenujejo se *ren-gaki*, saj jih za sušenje pritrdijo na bambusove palce in kot zavese predstavljajo značilno idilično podobo prefekture. Polgrenko vrsto *Minami Hida fuji kaki* pridelujejo v mestu Gero, zraste pa nekoliko kvadratne oblike in ima črne pege.





## PLASTIČNI VZORCI JEDI

Na Japonskem je povsem običajen prizor, da restavracije v svojih vitrinah razstavijo jedi, ki jih ponujajo. Te jedi sicer niso užitne, ampak jih izdelujejo večinoma iz voska in želatine, na koncu pa jih pobarvajo. Prednost vzorcev jedi je v tem, da gost že v naprej vidi, kakšno jed lahko pričakuje in se lažje odloči, za to pa ni potrebno zavreči prave hrane. Za razvoj industrije, ki danes proizvede približno 60% vseh izdelkov na Japonskem, je zaslužen Takizo Iwasaki, ki se je na začetku 20. stoletja domislil izdelovanja umetnih vzorcev jedi in postavil tovarno v svojem rojstnem mestu Gunjoyawata. Vzorcev jedi ne izdelujejo samo za restavracije, temveč tudi za dekoracijo vsakodnevnih izdelkov, kot so obeski za ključke, USB ključki, računalniške miške, ovitki za pametne telefone, itd.



## NOŽARSTVO

Mesto Seki je svetovno znano središče nožarstva. Začetki obrti segajo v obdobje Kamakura, ko so pričeli kovati meče. Legenda pravi, da naj bi izdelovalec mečev Motoshige v 13. stoletju tam odkril idealne pogoje za obdelovanje jekla (visokokakovostna ruda, borovo oglje, obilo čiste vode). Danes v sklopu obrti, ki ima več kot

700-letno tradicijo in meji že na umetnost, izdelujejo visoko kakovostne kuhinjske nože in rezila, pri čemer se poslužujejo tako tradicionalnih kot modernih metod izdelave. Znamka Moka ima najostrejša rezila na svetu, noži pa so izdelani izključno iz nerjavečega jekla. Vsako leto v tem mestu poteka tudi festival rezil, kjer v živo prikazuje tehnike izdelave.





#### LESNA INDUSTRIJA

Približno 80% površine prefekture pokrivajo gozdovi in lesarska industrija zaposluje veliko ljudi, zato Gifu velja za poslovno središče lesarstva. Pohištvena industrija s poudarkom na izdelavi stolov predstavlja pomembno industrijo prefekture. Razvila se je leta 1920 v mestih Hida in Takayama. Pred tem so les bukev, ki so rastle na tistem področju, uporabljali večinoma za gradbeni les, gorivo ali pa so iz njega izdelovali japonske sandale *geta*.

Les ciprese ima dobro strukturo in čudovite barve. Je vzdržljiv, ima antibakterijski učinek, odganja klope in je

enostaven za obdelovanje. Uporablja se za gradnjo svetišč in templjev, najdemo ga v suši restavracijah v obliki rezalnih desk, lahko se tudi skopamo v kadi, narejeni iz lesa ciprese, pri čemer dobimo občutek, da se sprehajamo po gozdu. Lesena kopalna kad v kopalnici ustvari zdravilno vzdušje, kar je pomembno zlasti v starajoči se družbi. Iz lesa izdelujejo tudi kopalne kadi, ki so prilagojene starejšim in invalidnim osebam, ter invalidne vozičke.





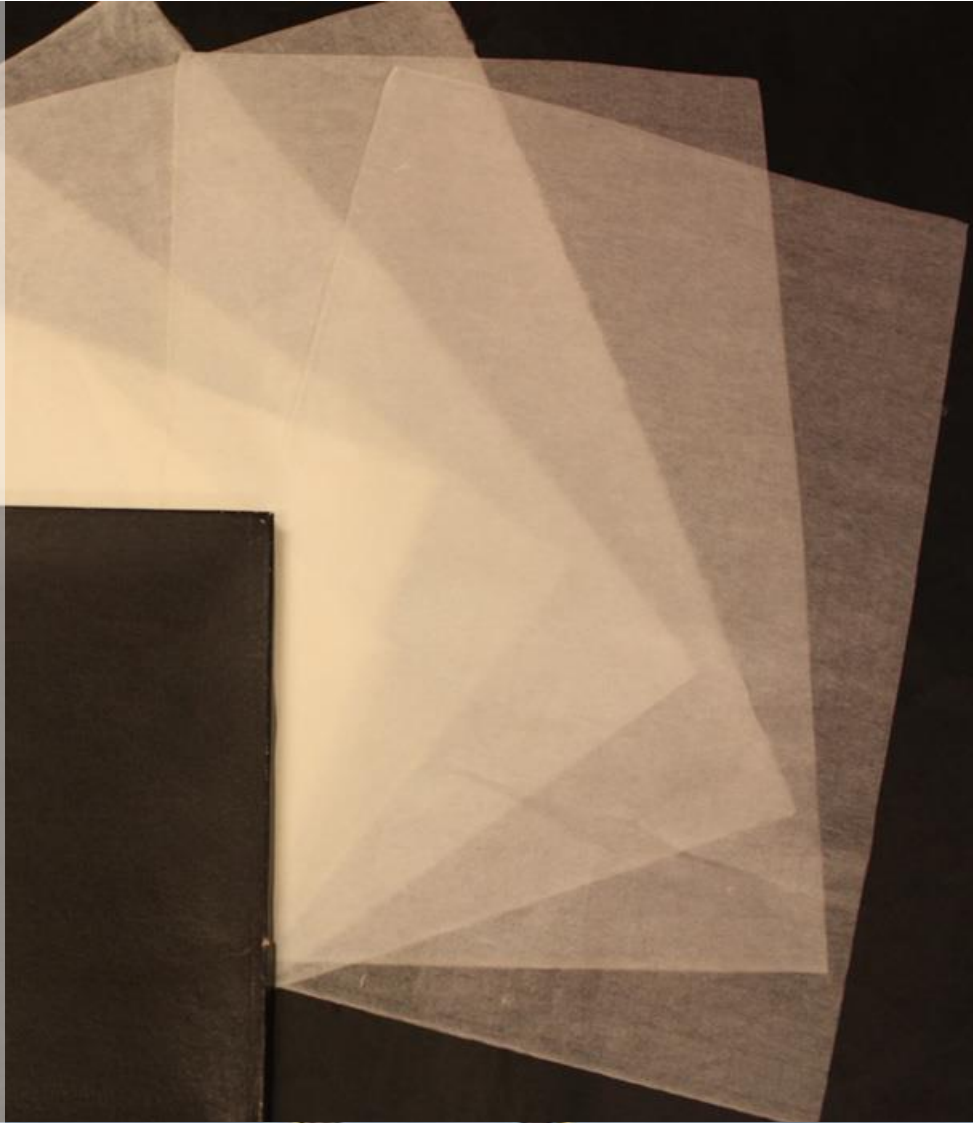
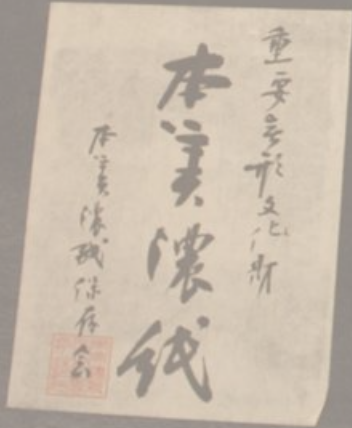


# TRADICIONALNA OBRT



## MINO WASHI

*Mino washi* je tip papirja, ki ga ročno izdelujejo v prefekturi, gosto poseljeni z drevesom navadna papirjevka (papirna murva). Visoko kakovosten papir, ki ga v mestu Mino izdelujejo že približno 1.300 let, slovi po pravem razmerju tankosti, vzdržljivosti in lepote. V obdobju Edo je veljal za najboljši papir, bil je uradno priznan za izdelavo drsnih vrat *shōji* in bil je najbolj priljubljen papir šogunata Tokugawa. Poleg tega samo papir, ki ustreza strogim kriterijem, pridobi posebno oznako kakovosti *Hon mino* (10% vsega *mino washija*). Uporabljati morajo samo goščo murve, izključno naravne aditive, pri čemer je beljenje papirja prepovedano, tehnika izdelave pa zajema tako horizontalno kot vertikalno tresenje ogrodja za izdelavo papirja. Glede na uspešnost samega papirja so se pojavile mnoge obrti, ki so z uporabo tega papirja izdelovale papirnate lampijone, dežnike in pahljače.



## LAMPIJONI GIFU CHOCHIN

*Gifu chochin* so papirnati lampijoni iz *mino washija*, ogrodja iz kakovostnega bambusa in svečke. Najbolj značilni lampijoni so jajčastih oblik, čudovito poslikani z motivi jesenskega cvetja, ptic in pokrajin, lahko pa so tudi okrogli ali samostoječi. Fevdalni gospod Owarija naj bi jih v 17. stoletju celo podaril klanu Tokugawa. Do takrat so bili lampijoni in sveče zelo dragi, zato so jih uporabljali samo za verske obrede in kot razsvetljava za plemstvo, samuraje ter nočne policijske patrulje. Z masovno proizvodnjo sveč na začetku 19. stoletja pa so lampijoni postali bolj dostopni. Lampijon je mogoče tudi zložiti in pospraviti do naslednje uporabe, čeprav je čudovit okras tudi brez prižgane sveče. Dandanes jih prižigajo zlasti ob prazniku *obon* (čaščenje duš umrlih prednikov).





## MINO YAKI

*Mino yaki* so lončeni izdelki, ki na Japonskem trgu dosegajo 50% delež vseh lončenih izdelkov. Izdelujejo jih v predelu Tono (nekdanja regija Mino) in pri tem uporabljajo visoko kakovostno lončarsko glino. Tradicija teh izdelkov sega v 7. stoletje, priljubljeni pa so postali zlasti v obdobju Momoyama, ko so izdelali mnoge skodelice, čajnike in pripomočke za čajni obred. Okolje v prefekturi Gifu je naklonjeno vsem, ki se ukvarjajo s to obrtjo in nudi bogato infrastrukturo, od izobraževalnih ter raziskovalnih ustanov, do muzejev in galerij.



## HIDA SHUNKEI

Za lakirane izdelke *hida shunkei* je značilen preplet harmonije preproste lepote naravne teksture lesa in prozornega laka, ki daje barvnemu odtenku globino. Formula lakov je varovana skrivnost posameznega obrtnika, zato je mogoče zaznati odstopanja v odtenkih, z uporabo izdelka pa se sijaj še poveča. Izdelujejo pladnje, vaze, škatle in pripomočke za čajni obred. Med drugo svetovno vojno se je proizvodnja zmanjšala, ker je bilo težje dobiti lak, po vojni pa so se izdelki začeli prodajati kot darila in so še danes priljubljen spominek.





### ICHII ITTO BORI

Rezbarske izdelke *ichii* izdelujejo v regiji Hida, pri čemer uporabljajo izključno tisovino. Tisa (jap. *iichi*) je simbol prefektуре in dobesedno pomeni "prvo mesto". Rezbarijo cenjen les, ki je staran 400 do 500 let. Izdelkov ne barvajo, saj tako poudarijo naravno teksturo lesa. S časom se barva lesa spremeni in ustvari se lesk, kar je še ena posebnost teh rezbarskih izdelkov. Danes s to tehniko poleg tradicionalnih okraskov netsuke (za pritrditev torbice za pas kimona), izdelujejo tudi pripomočke za čajni obred, okrasne izdelke, dodatke za mobilne telefone in ostale sodobne izdelke.



### MERILNI LONČEK IZ CIPRESOVINE

Lonček masu so tradicionalno uporabljali kot merilni lonček za riž (en lonček je 1-2 porcije kuhanega riža) in sake. Največ lončkov na Japonskem proizvedejo ravno v prefekturi Gifu, v mestu Ogaki. Izdelujejo jih iz lesa cipres, ki velja za redkega, saj cipresa potrebuje 300 let da zraste do polmera 30 cm. S pojavom metričnega sistema je lonček izgubil svoj izvorni namen, vendar je še vedno priljubljen za pitje sakeja, saj aroma ciprese dodatno poudari okus. Je lepo spominsko darilo, lahko pa se uporablja tudi kot škatlica za drobnarije ali namizna dekoracija za sol, poper in ostale začimbe.







# KULINARIKA

Prefektura Gifu se nahaja skoraj v središču glavnega otoka Honshu. Ker nima dostopa do morja, so domačini razvili kulturo hrane, ki se opira na darove gora. Ena teh sestavin je list japonske magnolije *hoba*, ki je bistven za pripravo hrane. Tukajšnje gore so tudi dom različnih vrst sladkovodnih rib, kot so aju, zlatovčica in jegulja. Domačini radi uživajo tudi pečeno vloženo zelenjavo, kar je v očeh preostale Japonske nenavadno.





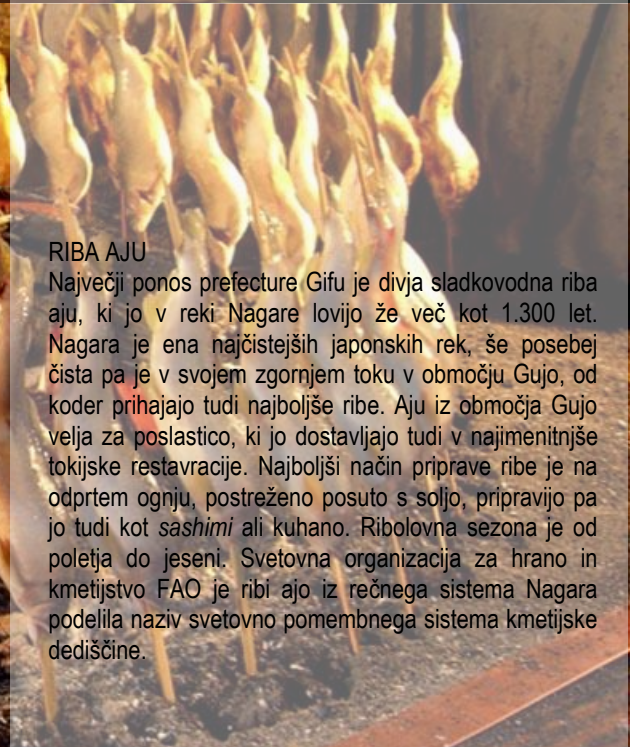
#### GOVEDINA HIDA

Govedino hida ali *Hida-gyū*, kot je znana v japonščini, uvrščajo med najboljše goveje meso na Japonskem skupaj z govedinama *kobe* in *matsusaki*. Regija Hida se nahaja v severnem delu prefekture in je znana po gorah ter vročih vrelcih. Govedina je zelo cenjena in znana po marmorirani maščobi in kakovosti. Postrežejo jo na različne načine, na primer v hamburgerjih, kot suši ali dodatek rezancem *ramen*.



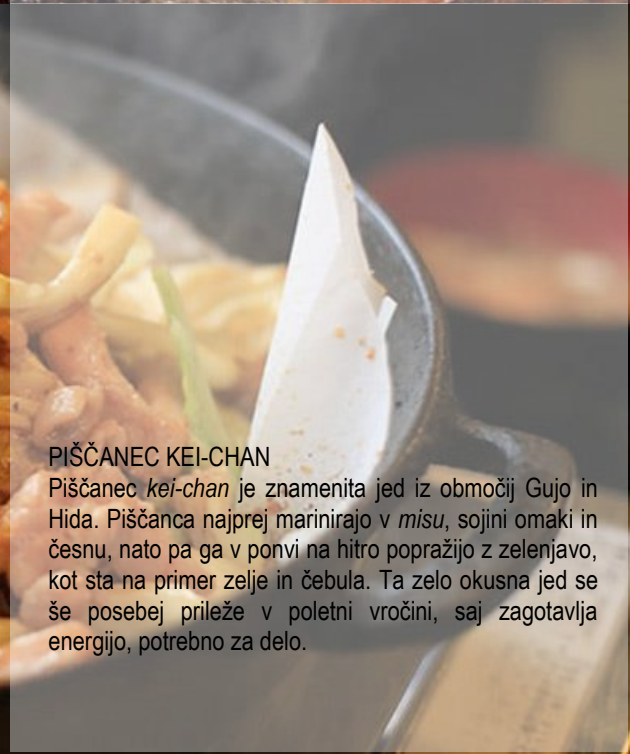
#### RIBA AJU

Največji ponos prefecture Gifu je divja sladkovodna riba aju, ki jo v reki Nagare lovijo že več kot 1.300 let. Nagara je ena najčistejših japonskih rek, še posebej čista pa je v svojem zgornjem toku v območju Gujo, od koder prihajajo tudi najboljše ribe. Aju iz območja Gujo velja za poslastico, ki jo dostavljajo tudi v najimenitnejše tokijske restavracije. Najboljši način priprave ribe je na odprtem ognju, postreženo posuto s soljo, pripravijo pa jo tudi kot *sashimi* ali kuhano. Ribolovna sezona je od poletja do jeseni. Svetovna organizacija za hrano in kmetijstvo FAO je ribi aju iz rečnega sistema Nagara podelila naziv svetovno pomembnega sistema kmetijske dediščine.



#### PIŠČANEC KEI-CHAN

Piščanec *kei-chan* je znamenita jed iz območij Gujo in Hida. Piščanca najprej marinirajo v *misu*, sojni omaki in česnu, nato pa ga v ponvi na hitro popražijo z zelenjavo, kot sta na primer zelje in čebula. Ta zelo okusna jed se še posebej prileže v poletni vročini, saj zagotavlja energijo, potrebno za delo.







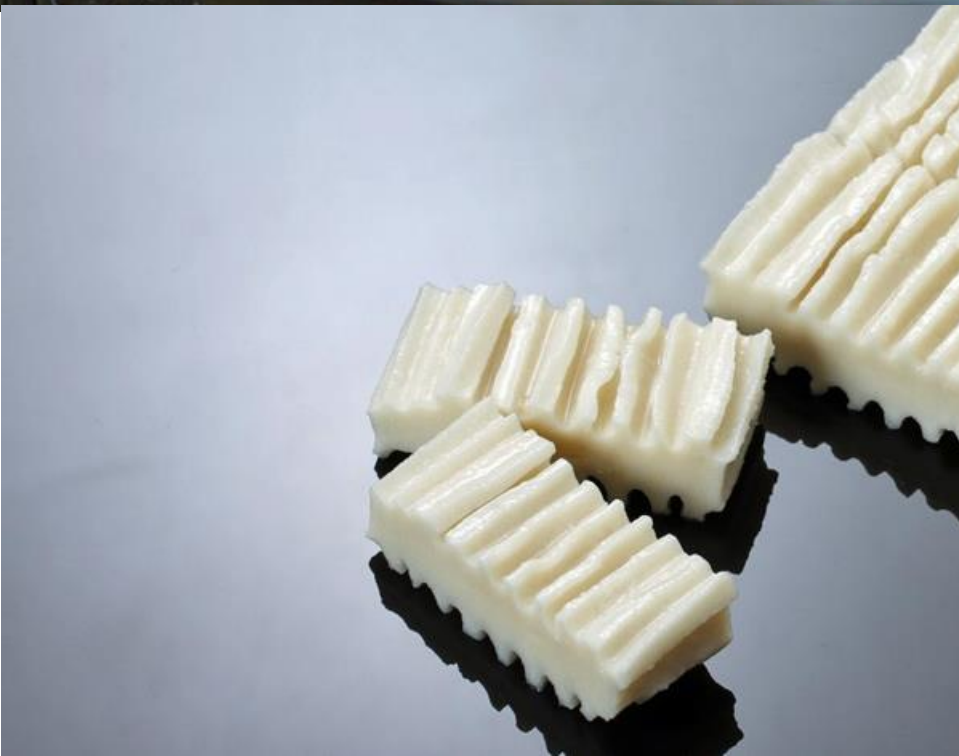
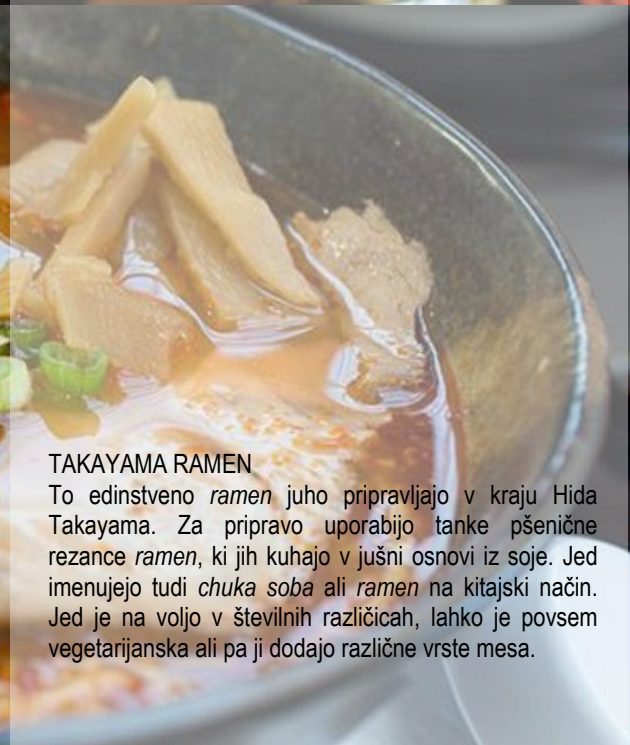
#### HOBA MISO

*Hoba miso* je poimenovanje za fermentirano sojino pasto *miso*, pečeno na posušenih listih japonske magnolije *hobe*. *Misu* dodajo še zelenjavo, na primer por, gobe šitake in kumarice, in vse skupaj popečejo na razgretem oglju, da dobijo izjemno okusno jed, ki jo postrežejo tudi z rižem. Jed so najprej pripravljali na območju Hida, kjer so v ostrih zimah živila pogosto zmrznila in so jih pred zaužitjem pogrevali na ognjišču. Za to so uporabljali ognjevzdržne liste *hoba*, ki so do danes postali osnova lokalne kuhinje prefekture.



#### TAKAYAMA RAMEN

To edinstveno *ramen* juho pripravljajo v kraju Hida Takayama. Za pripravo uporabijo tanke pšenične rezance *ramen*, ki jih kuhajo v jušni osnovi iz soje. Jed imenujejo tudi *chuka soba* ali *ramen* na kitajski način. Jed je na voljo v številnih različicah, lahko je povsem vegetarijanska ali pa ji dodajo različne vrste mesa.



#### KAKUFU

*Kakufu* je zelo lokalna jed, ki jo uživajo le v nekaterih delih regije Mino v prefekturi Gifu in regije Owari v prefekturi Aichi. Jed je pripravljena iz glutena, pridobljenega iz pšenice. *Fu* naj bi bil kitajski izum, ki so ga prinesli na Japonsko v obdobju Muromachi (1338–1573). To je bila hrana za običajne ljudi, ki se je v različnih delih države razvijala v različne smeri. V regijah Miro in Owari se je razvila v lepljiv in sočen *kakufu*, ki ga pogosto dodajajo jedem *nimono* in *nabe* (enolončnica), saj dobro vpija omake in juho. Jed velja za zdravo, saj ima nizko vsebnost maščob in visoko vsebnost beljakovin.





#### MIZU MANJU

*Mizu manju* je japonska slaščica (*wagashi*), ki jo tradicionalno pripravljajo poleti. Spada v skupino slaščic z imenom *manju*, ki so običajno narejene iz riževe moke in so polnjene s sladko pasto iz rdečega fižola. Pri *mizu manju* pa je zunanost narejena iz škroba gorskega fižola (*kuzu*), zaradi česar je prozorne barve – od tod je slaščica tudi dobila ime, saj *mizu* v japonščini pomeni voda. Obstajajo različne variacije te slaščice, pri katerih sladki rdeči fižol zamenjajo s kakšnim drugim polnilom, na primer češnjevim cvetom ali zelenim čajem *matcha*.



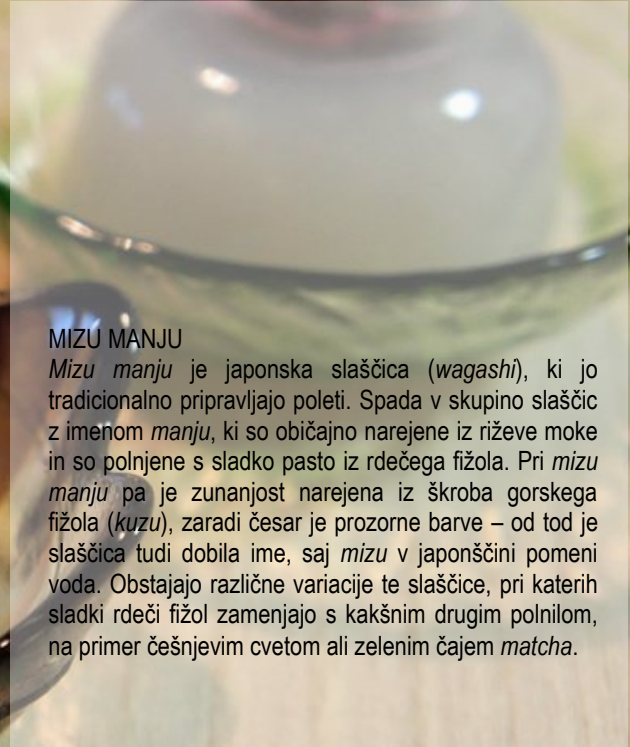
#### KURI KINTON

*Kuri kinton* je ime za slaščice iz kostanja. Kostanj najprej pokuhajo s sladkorjem, zmesi nato dodajo pire sladkega krompirja in jo oblikujejo v obliko kostanja. Slaščica je tudi ena od jedi *osechi ryori*, ki jih pripravijo ob tradicionalnem japonskem novoletnem praznovanju. Tradicija priprave posebnih novoletnih jedi *osechi ryori* izvira iz obdobja Heian (794–1185), *kuri kinton* pa je zaradi sladkega okusa še posebej priljubljen pri otrocih. Slaščica je zaradi rumenkasto-zlate barve simbol bogastva.



#### MIDARASHI DANGO

*Dango* je japonski kolaček iz riževe moke. Običajno jih v skupinah po tri do pet postrežejo na leseni palčki. Obstaja več vrst kolačkov *dango*, med njimi *midarashi dango*, ki so prekriti s sirupom iz sojine omake (*shoyu*), sladkorja in škroba.







# MARIJA SKUŠEK

Tsuneko Kondo Kawase je bila rojena leta 1893 v ribiškem mestu Gifu. Bila je hči dvornega arhitekta Kagijorija Konda Kawaseja, ki je bil tudi strasten zbiratelj umetnin in je zbral na stotine dragocenih japonskih in kitajskih artefaktov, nekaterih celo iz kitajskega cesarskega dvora. Po rusko-japonski vojni se je z družino preselila v Peking, kjer je študirala medicino, vendar študija ni dokončala. V Mednarodnem klubu je spoznala pomorskega častnika Ivana Skuška (1877–1947), ki je tja prispel z avstrijsko vojno ladjo SMS Kaiserin Elisabeth še pred začetkom prve svetovne vojne.

Par se je leta 1920 civilno poročil in se skupaj s sinom in hčerko iz njenega prvega zakona preselil v Ljubljano, kjer se je Tsuneko kmalu naučila slovenskega jezika, sprejela pa je tudi slovensko kulturo in krščansko vero ter se preimenovala v Marijo Skušek. Od leta 1930 je imela po Sloveniji vrsto najprej nemških, nato pa slovenskih

predavanj o Japonski, njeni kulturi in tradiciji, ter vlogi japonske ženske v hitro spreminjajoči se družbi. Njena predavanja so bila objavljena v različnih časopisih, prav tako pa je o Japonski predavala tudi v sklopu oddaj na Radiu Ljubljana. Aktivna je bila tudi v Rdečem križu, za svoje humanitarno delo pa je prejela posebno priznanje. Umrla je leta 1963, pokopana je na ljubljanskem pokopališču Žale.

Ko je leta 1920 prišla v Slovenijo, je s seboj prinesla zbirko okrog petstotih kitajskih in japonskih umetnin, starin in drugih dragocenosti, ki ji jih je ob poroki poklonil oče, Skušek pa jo je dopolnil. Te predmete je po njeni smrti leta 1963 prevzel Slovenski etnografski muzej. Zbirka nosi njeno ime kot poklon ženski, ki je Slovincem dala prvi pravi vpogled v dežele vzhodne Azije in njihove tradicije.



# NAPOVEDUJEMO

V drugi polovici leta bo Slovenijo obiskala Hiromi Nishimoto, ki danes velja za eno bolj prepoznavnih strokovnjakinj na področju japonskega bontona. Svoje znanje prenaša naprej na predavanjih, s katerimi omogoči tako Japoncem kot tujcem, da se preko japonskega bontona približe spoznajo z japonsko kulturo in običaji.

Po drugi svetovni vojni se je na Japonskem začela pospešeno razvijati industrija tekstila in oblačil. Pomembnejši obrati tekstilne industrije so se nahajali v mestih Gifu, Tokio in Osaka. V mestu Gifu je po desetletjih uspešnega poslovanja ta oblika industrije postopoma zamirala. Vendar so tudi v času recesije uspeli ohraniti nekaj vidnejših podjetji, med katere spada tudi podjetje Igin Co. Ltd., ki ima licenco za proizvodnjo oblačil znamk, kot so Nina Ricci, Chloe in Yuki Torii. Predsednik uprave podjetja Igin gospod Inoue Ginichi meni, da je prišlo do pomembnega razvoja v panogi, in sicer v smislu dodatnega razvoja kulture ženskih formalnih oblačil s kombinacijo najnovejših trendov na področju modnega oblikovanja in tradicionalne japonske kulture upoštevanja bontona in obnašanja. Podjetje tako daje velik poudarek poznavanju poslovnega in medosebnega bontona svojih uslužbencev. Ko je eden od zaposlenih zapustil podjetje, se je vrnil v družinsko vodeni muzej Hineno, ki hrani umetniške zbirke iz različnih obdobij med 16. in 20. stoletjem. V tem muzeju gospa Hiromi Nishimoto poučuje umetnost japonskega bontona in vedenja.

Hiromi Nishimoto se je najprej izobraževala na področju bontona *ogasawara-ryu*. Gre za sistem borilnih veščin in bontona, ki ga je formaliziral klan Ogasawara v obdobju Kamakura (1185–1333). Šola Ogasawara je postavila temelje bontona samurajskega razreda. Pravila in praksa določajo pravila priklanjanja (šola določa devet različnih načinov priklona), uživanja hrane, poroke in drugih vidikov vsakdanjega življenja, vse do podrobnih navodil za odpiranje in zapiranje vrat. Danes gospa Nishimura poučuje bonton *hineno-ryu*.

Prisrčno vabljeni!







Fotografija: Sladica v obliki cveta slive (*ume*)  
Fotografski arhiv društva Chado Urasenke Tankokai Slovenija

# CHADO

Besedilo:  
Društvo Chado Urasenke Tankokai Slovenija

## FEBRUAR

V čajnem koledarju je februar začetek pomladi. To je mesec, ko se veselimo prihajajočega toplejšega obdobja, čeprav je zunaj še sneg. V čajnem obredu lahko to storimo na dva načina – lahko sprejmemo mrz in sneg in uporabimo motive zime ali pa s simboli pomladi pričaramo gostom občutek, da le ta ni več daleč.

Če se odločimo za zimo, uporabimo manj močne simbole kot decembra in januarja ter ustvarimo vtis, da se le še zadržuje ob sicer naraščajoči toploti. Popki listov in cvetov v ledu ali kukajoči izpod snega so močna prisposoba, s katero nakažemo, da ne bo dolgo, ko se bosta sneg in led stopila pod sončnimi žarki. Če pa se odločimo za spomladanske motive, pa skorajda ne moremo mimo slivovega cveta, ki je glavni znanilec pomladi na Japonskem. Lahko ga prikažemo na sladica, na zvitku v čajni niši (*tokonomi*) ali pa ga vključimo v poetična imena čajnih pripomočkov. Pomladanski motiv so tudi ptice, še posebno fazani in ptice pevke (*uguisu*). Lep motiv so tudi meglice, še posebej, če ovijajo gore.

Posebne motive narekujejo tudi prazniki. *Setsubun* (3. ali 4. februar) je bil tradicionalni dan, ko se je na japonskem dvoru praznovalo premik zime v pomlad z odganjanjem zlih duhov in privabljanjem blagostanja. To naj bi privabil tudi običaj, da ljudje spijo s sliko bogato otovorjene ladje pod blazino. Februarja je tudi dan konj, ki se praznuje v templju Inari. Vse te motive lahko vključimo tudi med motive čajnega obreda v februarju.

Čeprav je 28. februarja obletnica Rikyujeve smrti jo šola Urasenke obeležuje v marcu, zato o tem več v naslednjem prispevku.



**Uredniški odbor** Matej Črnjavič, Darja Hrvatina, Sara Naraglav, Reiko Sugiura, Yuki Tanaka

**Oblikovanje** Matej Črnjavič

---

Uporabljene fotografije niso last Veleposlaništva Japonske v Sloveniji.