

Življenje na Japonskem



HEI

obdobje

AN



LITERARNA ZGODOVINA

Kitajski vplivi na japonsko kulturo in politiko so se postopoma zmanjševali od 9. stoletja dalje, kar se je kazalo tudi pri upadanju števila diplomatskih obiskov. Heian (749–1185) velja za zlato dobo japonske kulture, saj se je takrat razvijala in cvetela umetnost, ki jo dandanes poznamo kot tradicionalno japonsko. Takratna knjižna dela so bila v domeni ženskih avtoric, ki so v svojih delih opisovale življenje plemstva na dvoru. Vendar pa zaradi razširjene uporabe moških psevdonimov na začetku obdobja Heian, ni jasno, ali so bili v tem času enako literarno dejavni tudi moški pisatelji. O življenju, kulturi in literaturi tega časa je veliko napisanega v antologiji japonskih mitov in legend *Konjaku monogatari*.



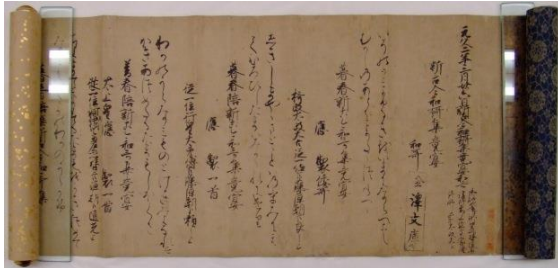
MONOGATARI

Razvoj pripovedk *monogatari* se je začel z Zgodbo o sekalcu bambusa, *Takekoto monogatari*, ki jo omenja tudi Šikibu Murasaki v svojem romanu Princ in dvorne gospe. Mnoge pripovedke, na primer Zgodbe iz mesta Ise, *Ise monogatari*, in Zgodba o votlem drevesu, *Utsubo monogatari*, so med Japonci še dandanes priljubljeno čtivo.

九月十日
菅原道真
去年今夜侍清涼
秋思詩篇獨斷腸
恩賜御衣今在此
捧持每日拜餘香

KANSHI

V obdobju Heian so bili avtorji klasične kitajske poezije *kanshi* predvsem moški, saj je uradniški izobraževalni sistem, ki je učil poezijo in kanjije sprejemal le njih. V tem obdobju je veljal za vodilnega pesnika poezije *kanshi* vplivni minister Sugawara no Michizane (845–903).



WAKA

Pesnik Ki no Tsurayuki je na cesarjevo željo leta 905 napisal zbirko starodavnih in modernih pesmi *Kokinshū*. Pesmi so bile napisane v slogu *waka*, ki se je po priljubljenosti kmalu povzpел na raven sloga *kanshi*. *Waka* poezijo so pesnili na pesniških tekmovanjih *uta-awase* in na uradnih dogodkih. Izredno priljubljena sta bila pesnika Ki no Tsurayuki in Gospa Ise.



NIKKI

Ki no Tsurayuki je napisal tudi prvi literarni dnevnik *Dnevnik Tosa* ali japonsko *Tosa Nikki*. Z besedo »dnevnik *nikki*« so takrat poimenovali zapisnike o vladnih ali družinskih zadevah, ki so bili napisani s kitajskimi pismenkami in so bili v domeni moških piscev. V tem obdobju je bilo v navadi, da so moški pisci pisali pretežno s kitajskimi pismenkami. Kane so se redkeje posluževali. Medtem pa je bila ženskim pisateljicam kana edina dostopna pisava, zaradi česar so jo imenovali kar »ženska pisava«. Posebnost *Dnevnika Tosa* pa je ta, da se ga je avtor odločil v celoti napisati v japonskem jeziku s pomočjo fonetičnih znakov kana (*hiragana* in *katakana*). Da bi se izognil tradicionalnim suhoparnim književnim oblikam in kanjijem, je Ki no Tsurayuki za prvoosebne pripovedovalca uporabil ženski lik. S tako literarno držo se je lahko osredotočil na japonski jezik in poezijo, s čimer je močno spodbudil razvoj »ženske literature«.

ŽENSKA LITERATURA

Po razvoju kane so ženske avtorice začele pisati dnevnike in pripovedke, že obstoječo literaturo pa so začeli prepisovati iz knjig v kano.

Prvič v zgodovini se tako pojavijo imenitne avtorice, kot sta Šikibu Murasaki, ki je napisala roman *Princ in dvorne gospe*, Genji monogatari, in mojstrica esejev Shōnagon Sei, ki je napisala delo *Zapisi izpod blazine*, *Makura no sōshi*. Šikibu Murasaki in Sei Shōnagon sta bili na dvoru tekmici, obe pa sta razvili literarni slog, ki je vplival na mnoge kasnejše generacije. Danes veljata za najpomembnejši pisateljici obdobja Heian in ženske literature.



Zakaj je bila ženska literatura v obdobju Heian tako uspešna?

Upoštevati moramo kar nekaj razlogov. Prvi je, da so bile ženske višjega sloja izjemno izobražene tako v pesništvu, kot tudi v poznavanju klasičnih kitajskih del. Šikibu Murasaki in Shōnagon Sei sta bili hčerki uradnikov, ki sta kot dvorni dame živeli na dvoru. Shōnagon Sei je služila cesarici Teishi, za katero je, da bi jo razveselila, na svoj kreativen in živahen način pisala eseje o tem, kar se je tisti dan zgodilo. Drugi razlog bi lahko pripisali političnim nemirom, ki so se pojavili proti koncu obdobja Heian in omračili življenje na dvoru. Ta mračnost se čuti tudi v ženskih literarnih delih, kot je na primer *Princ in dvorne gospe*, ki nazorno opisuje družbene spremembe tistega časa.

Med vidnejšimi avtoricami iz obdobja Heian je mogoče izpostaviti še Michitsuno no Haha, ki je napisala *Dnevnik enodnevnice*, *Kagero nikki*, ter Šikibu Izumi, avtorico dela *Dnevnik Izumi Šikibu*, *Izumi Shikibu nikki*.

Priljubljenost žensk in ženske literature v obdobju Heian je pripomogla k razvoju »japonskosti«, ki je edinstven pojav v japonski književnosti in šteje za enega najpomembnejših v njeni zgodovini.



Shōnagon Sei

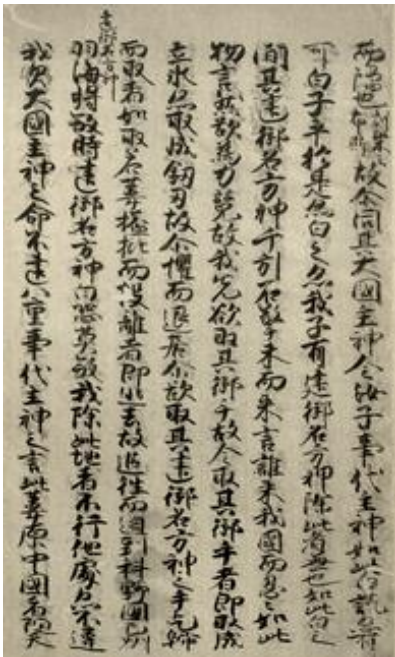
RAZVOJ PISAVE

か 力 川

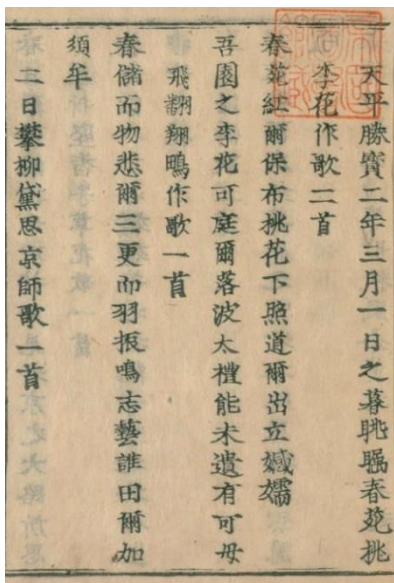
HIRAGANA
zlog ka

KATAKANA
zlog ka

KANJI
Beseda *kawa*, ki
pomeni reka



Kojiki

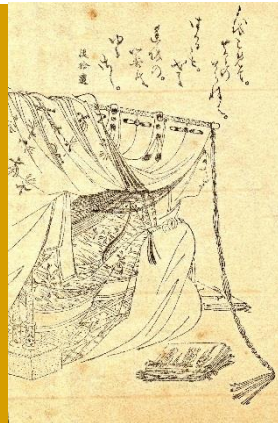


Manyōshu

Na Japonskem so danes v uporabi štiri različne pisave – zlogovni hiragana in katakana, logografska kanji (kitajske pismenke) in latinica, ki jo imenujejo rōmaji. Hiragana in katakana sta zlogovni pisavi, ki imata vsaka po 46 znakov. Hiragana se uporablja za zapis slovničnih elementov, kot so na primer členki in obrazila, katakana pa za zapis tujk. Uradni seznam kanjijev za javno uporabo vsebuje 2136 pismenk, ki se uporabljajo za zapis polnopomenskih besed in imen.

Sodeč po ohranjenih dokumentih so iz Kitajske prve pismenke prispele na Japonsko že v 1. stoletju. Japonci so v 5. stoletju kanjije postopoma privzeli tudi za zapisovanje svojih besedil in prva zgodovinsko pomembna kronika *Kojiki* (712) je bila v celoti napisana z njimi. Ta kitajski način zapisovanja in branja kanjijev se imenuje *kanbun* in temelji na slovničnih pravilih takratnega kitajskega jezika.

Iz teh kitajskih pismenk se je na začetku 6. stoletja postopoma razvil sistem *manyōgana*, ki je pismenke obravnaval glede na njihovo izgovorjavo, in ne več le glede na njihov pomen. Lep primer take uporabe, torej zapisa in branja pismenk, je zbirka pesmi *Manyōshu* iz leta 759. Japonski jezik je v tem obdobju sestavljalo 89 glasov (8 samoglasnikov in 81 zlogov), ki so jih zapisovali z nekaj manj kot 1000 kanjiji. To je bil mogoče, ker so lahko iste zloge zapisovali z različnimi pismenkami, ali pa so z eno pismenko zapisovali več različnih zlogov. Ker je bil sistem izredno zapleten, se je pojavila želja po poenostavitvi pisave.



HIRAGANA

ひらがな

Poenostavljanja pisave so se lotili tako, da so za določeno pismenko združili njen zlogovni del (izgovorjavo) in logografski del (pomen). Na razpredelnici je razvidna poenostavitev in preoblikovanje izbranih kitajskih pismenk (rdeča) v znak pisave hiragane (črna).

a	i	u	e	o
あ	い	う	え	お
か	き	く	け	こ
か	か	き	く	こ
さ	し	す	せ	そ
さ	し	す	せ	そ
た	ち	つ	て	と
た	ち	つ	て	と
な	に	ぬ	ね	の
な	に	ぬ	ね	の
は	ひ	ふ	へ	ほ
は	ひ	ふ	へ	ほ

ma	mi	mu	me	mo
ま	み	む	め	も
ya		yu		yo
や		ゆ		よ
ra	ri	ru	re	ro
ら	り	る	れ	ろ
wa	wi*		we*	wo
わ			を	
		n		
		ん		

*znaki in glasovi niso več v uporabi

Hiragana se je razvila iz kitajskih pismenk v obdobju Heian. Heian je bilo obdobje miru, ki je omogočilo razcvet umetnosti, literature in japonskega nacionalnega značaja. Poenostavitev pisave je bila za Japonce ključnega pomena, če so se želeli osvoboditi vpliva kitajske klasične umetnosti in njenih jezikovnih pravil. Ta sprememba je omogočila razvoj izvirne japonske književnosti, ki je pretežno izhajala iz ženskih dvornih krogov. Z novo pisavo hiragano so dobile v roke izrazno orodje, s katerim so lahko po mili volji ustvarjale. Pojavile so se nove literarne zvrsti, kot so eseji *zuihitsu*, dnevniki *nikki*, pripovedke *monogatari* in druge.

Medtem ko so moški pisali suhoparna, uradniška besedila s kitajskimi pismenkami, so z razvojem hiragane pisateljice z dvora, kot sta na primer Šikibu Murasaki in Shōnagon Sei, dobile možnost izražanja v maternem jeziku. Avtorice so novo pisavo mojstrsko izkoristile za slikovit opis življenja na dvoru in tako ustvarile novo literarno zvrst, ki velja za predhodnico romana.

Ker je hiragana veljala za »žensko pisavo«, torej *onnade*, so si moški avtorji, ki so se te pisave posluževali, za svoje psevdonime izbirali ženska imena, za svoje junake pa ženske like. S tem, ko se je na primer avtor dela *Tosa nikki*, pisatelj Ki no Tsurayuki, odločil da bo zgodbo napisal v hiragani ter postavil v vlogo prvoosebne pripovedovalke žensko, se je osvobodil standardnih in togih okvirov kitajskega jezika in pismenk ter se posvetil razvoju literarne estetske vrednosti japonskega jezika.



PRINC IN

Genji monogatari

DVORNE GOSPE



Roman o Princu in dvornih gospeh ali *Genji monogatari* velja za najstarejši roman na svetu. Napisala ga je dvorna dama japonske cesarice s pisateljskim vzdevkom Šikibu Murasaki, njeno pravo ime pa ostaja neznano. Roman iz leta 1008 je napisan v arhaični japonščini, v obliki narativne proze, ki se prepleta s poezijo *waka*. Zgodba, ki nima izrazitega vrhunca, se razvija prek 54 poglavij in vključuje več kot 400 likov. Osrednji lik glavnine romana je Hikaru Genji, nezakonski otrok starodavnega japonskega cesarja, ki pa ni sina nikoli priznal, zaradi česar je bil ta prisiljen zasesti nizek položaj cesarskega uradnika. Zgodba, ki slikovito opisuje dvorno življenje v času obdobja Heian, nam razkrije njegove mnoge ljubezenske dogodivščine. Njegovo ime, dobesedno Sijajni Princ, in poimenovanja ostalih likov naj bi nakazovala na običaj dvora Heian, da se dvorjanov ne poimenuje z njihovimi praviimi imeni, temveč z vzdevki, ki izvirajo iz njihovega statusa, načina oblačenja, itd.

Prav tako v romanu izstopajo opisi formalnih oblačil dvornih dam, imenovanih *kazami*, ki so lahko imela celo trideset slojev, običajno pa je bilo zunanjih slojev pet. Prestižna oblačila so bila narejena iz svile in so z barvami nakazovala uradni položaj posameznice. Čeprav obstajajo dvomi, da je Šikibu Murasaki delo v celoti napisala sama, pa ostaja roman o Princu in dvornih gospeh mojstrovina japonske književnosti.





MESTO UJI

prizorišče romana PRINC IN DVORNE GOSPE

Mesto Uji leži ob reki Uji, med starima prestolnicama Nara in Kjoto. V obdobju Heian (794–1185) je kraj služil kot duhovno in počitniško zatočišče dvornih spletk sitih plemičev, ki so svoj notranji mir iskali v svoji podeželskih hiškah. Uji je od centra Kjota oddaljen slabe tri četrt ure z vlakom.

Ker je šogun Yoshimitsu Ashikaga prepoznal gospodarski potencial za gojenje čaja v kraju s čisto vodo in dobrimi naravnimi danostmi, je danes Uji poznan po odličnem zelenem čaju. Domačni se radi pohvalijo z dejstvom, da v čajnici Tsuen strežejo zeleni čaj vse od 12. stoletja dalje. Na začetku so ga gojili predvsem menihi po navodilih meniha Eisaija, ki je svoje znanje o budizmu Zen in o zelenem čaju pridobil neposredno na Kitajskem. Še danes se v mnogih templjih v Ujiju izvaja čajni obred v sobah s prelepim razgledom na reko Uji.

Princ in dvorne gospe je ljubezenski roman avtorice Šikibu Murasaki. Avtorica, ki je dobro poznala dvorjane in dvorne spletke, o katerih je pisala, je za kraj svojega umetniškega dela izbrala pokrajino Kansai, ki ji je bila domača. Deset poglavij zadnjega dela romana je umestila v mesto Uji, ki je bilo v obdobju Heian priljubljeno med plemiči. Dvorjani so se sem zatekali, da bi si oddahnili in se odpočili od aktivnega političnega življenja na dvoru Heian. Zaradi tega se je v Ujiju ohranilo tudi veliko templjev in svetišč, ki so jih zgradili, da bi pokazali svojo finančno zmogljivost in versko predanost. Morda je tu prav zaradi posebnega statusa plemiškega zatočišča mogoče najti veliko aristokratskih grobnic iz obdobja Heian.

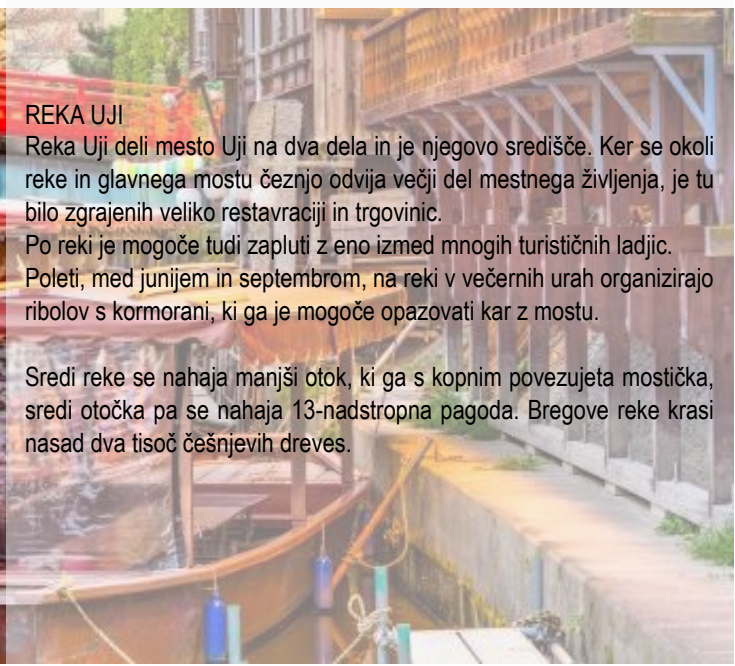


REKA UJI

Reka Uji deli mesto Uji na dva dela in je njegovo središče. Ker se okoli reke in glavnega mostu čezno odvija večji del mestnega življenja, je tu bilo zgrajenih veliko restavracij in trgovin.

Po reki je mogoče tudi zapluti z eno izmed mnogih turističnih ladic. Poleti, med junijem in septembrom, na reki v večernih urah organizirajo ribolov s kormorani, ki ga je mogoče opazovati kar z mostu.

Sredi reke se nahaja manjši otok, ki ga s kopnim povezujeta mostička, sredi otočka pa se nahaja 13-nadstropna pagoda. Bregove reke krasi nasad dva tisoč češnjevih dreves.





MOST NA REKI UJI

Mesto Uji je prizorišče literarnega dela *Princ in dvorne gospe*, torej prvega japonskega romana, ki ga je napisala pisateljica Šikibu Murasaki. Med dramaturško pomembnejšimi prizorišči sta tudi reka Uji in stari most, ki ga mora junak prečkati da bi prišel do svoje ljubljene, ki domuje na vzhodnem bregu reke, medtem ko imata on in njegov tekmeč hiši postavljeni na zahodnem bregu. Romantični zapleti iz romana so pripomogli k slovesu mostu, ki je bil prvič zgrajen sredi 7. stoletja. Most Uji velja zato za najbolj romantičen kraj v mestu in se lahko po slavi kosa z znanim Mostom vzdihljajev v Benetkah.

Most je tudi del legende o fevdalnem gospodu Hideyoshiju Toyotomiju, ki naj bi iz reke tik pod mostom pridobival vodo za svoje čajne obrede. V spomin na to legendo domačini vsako leto priredijo festival Ujicha, torej festival zelenega čaja iz Ujija. V času dogodka za pripravo čaja uporabijo vodo, ki jo črpajo na enak način, kot je to nekoč počel Toyotomi.



TEMPELJ BYŌDŌIN

Tempelj Byōdōin je dal leta 1052 zgraditi plemič Yorimichi Fujiwara, ko se je odločil, da bo očetov podeželski vikend spremenil v versko zatočišče. V središču templja se skriva s statusom Unescove svetovne dediščine zaščitena dvorana Hōōdo ali Feniksova dvorana. Ime izvira iz dveh lično oblikovani podob feniksov, zaščitnikov templja, ki se nahajata na strehi nad vhodom v dvorano. Dvorana, ki je upodobljena tudi na kovancu za 10 jenov, velja za odličen primerek budistične arhitekture. V njej se nahaja tudi v zlate lističe odet kipec Bude Amida, ki ga obkroža 52 kipcev bodisatev. Tempelj obdaja lično oblikovan vrt z večjim ribnikom.

SVETIŠČE UJIGAMI

Svetišče Ujigami je bilo zgrajeno leta 1060, potem ko je tempelj Byōdōin že stal. Ohranjeni prvotni temeljni stebri so dokaz starosti svetišča, ki velja za najstarejše ohranjeno japonsko svetišče, zgrajeno v slogu *nagare zukuri*. Prvotni namen svetišča je bil obvarovati tempelj Byōdōin, zato je bilo zgrajeno nedaleč stran. Zgodovinsko obdobje Heian se odraža v estetiki in načinu gradnje svetišča. Bolj rahločutni knjigoljubi pa se bodo ob vstopu v svetišče v trenutku znašli v katerem izmed poglavij romana *Princ in dvorne gospe*.



MUZEJ PRINC IN DVORNE GOSPE

Muzej, posvečen romanu *Princ in dvorne gospe*, so na pobudo mesta Uji zgradili leta 1998, da bi obiskovalcem predstavili utrip kraja Uji v času obdobja Heian, v katerem se odvija zgodba romana. Video posnetki so posvečeni celotnemu romanu, posebej pa je izpostavljenih deset poglavij, v katerih se liki potepajo po mestu Uji. Ogledati si je mogoče tudi kratek dokumentarec o avtorici Šikibu Murasaki, prisluhniti predavanju o njenem literarnem delu ter si ogledati replike vozil in oblačil, ki so jih uporabljali v tistem času.



U M E

T N O

S T



壬午秋月 畫於 蘇州 蘇州 蘇州 蘇州





JAKUCHŪ ITŌ

Jakuchū Itō (2. marec 1716 – 27. oktober 1800) je bil japonski slikar iz obdobja Edo (1603–1868), ko se je Japonska odprla zunanjemu svetu. Številne njegove slike upodabljajo tradicionalne japonske motive, zlasti piščance in druge ptice. V mnogih njegovih sicer tradicionalnih delih je opaziti poigravanje s perspektivo in nekatere druge zelo moderne stilske elemente. V primerjavi z nekaterimi drugimi, bolj ekscentričnimi slikarji tega obdobja (npr. Soga Shōhaku), velja za zelo mirnega in zadržanega. Trdno je sledil idealom zen budizma in celo veljal za posvetnega meniha, a se je hkrati zavedal svoje vloge v kjotski družbi, ki je postajala vedno bolj komercialna.

Jakuchū je bil najstarejši sin kjotskega trgovca Ganzaemona, čigar trgovina Masuya je ležala v središču mesta v okrožju Nishiki, znanem po živilski tržnici. Po očetovi smrti leta 1739 je prevzel trgovino in jo vodil do leta 1755, ko jo je predal enemu od bratov.

V slikarstvu je ustvarjal pod vplivom navdiha iz narave in preučevanja kitajskih slik v zenovskih templjih. Nekateri viri nakazujejo, da je morda študiral pod Ōko Shunbokujem, umetnikom iz Osake, znanem po svojih ptičjih in cvetnih motivih. Čeprav številne njegove slike prikazujejo eksotična ali fantastična bitja, kot so tigri in feniksi, je iz podrobnosti in živahnega videza njegovih upodobitev piščancev in drugih živali razvidno, da je svoje delo opiral na dejansko opazovanje. V poznih tridesetih si je na zahodnem bregu reke Kamo zgradil dvonadstropni atelje. V istem času se je spoprijateljil z menihom Daitenom Kenjojem, ki je kasneje postal opat templja Shōkoku-ji v Kijotu. Tako je Jakuchū pridobil dostop do velike tempeljske zbirke kitajskih in japonskih slik ter novih družbenih in umetniških krogov. Nekateri verjamejo, da je bil prav Daiten tisti, ki mu je prvi nadel ime "Jakuchū", ki je vzeto iz kitajske knjige modrosti Tao Te Ching in pomeni "kot praznina".



Jakuchū je bil poznan in cenjen v kjotski umetniški srenji, zato je dobil veliko naročil za slike na platnu. Poleg zasebnih naročil je prejel tudi naročila za poslikave plošč ali zaslonov v številnih budističnih templjih in šintoističnih svetiščih po vsej Japonski, vključno z zelo znanim in pomembnim templjem Rokuon-ji, kjer se nahaja tudi znameniti zlati paviljon Kinkaku-ji. Kljub komercialnim uspehom je živel življenje literarnega intelektualca (*bunjina*). Prijateljaval je z mnogimi drugimi pomembnimi *bunjini*, z njimi potoval in bil pod vplivom njihovih umetniških stilov. Večina njegovih del je v obliki visečih svitkov, ki jih je poslikal v kombinaciji kitajskih in tradicionalnih japonskih načinov in slogov. Zelo pogosta tema njegovih del so ptice, zlasti piščanci in petelini, čeprav nekaj njegovih najbolj znanih slik prikazuje kakaduje, papige in fenikse. Poleg eksperimentov z zahodnimi materiali in perspektivo je včasih uporabljal tudi metodo drgnjenja odtisov (*taku hanga*), eksperimentiral pa je tudi z različnimi oblikami tiska ter občasno uporabljal šablone.

Kljub samosvojesti in vpletenosti v znanstveno in umetniško skupnost, je bil Jakuchū močno religiozen in se je proti koncu svojega življenja preselil v tempelj Sekihō-ji na južnih obronkih Kijota. Tukaj je zbral številne privrženca in nadaljeval slikanjem do smrti pri petinosemdesetih letih.





SHŌEN UEMURA

Shōen Uemura (23. april 1875 – 27. avgust 1949) je psevdonim pomembne japonske slikarke, aktivne v obdobju Meiji (1868–1912), Taishō (1912–1926) in zgodnjem obdobju Shōwa (1926–1989). Njeno pravo ime je bilo Tsune Uemura. Shōen je bila znana predvsem po svojih slikah lepih žensk *bijin-ga* v slogu *nihonga*, čeprav je ustvarila tudi številna dela z zgodovinskimi in tradicionalnimi tematikami. Shōen velja za pomembno inovatorico v žanru *bijin-ga*, kljub dejstvu, da jo je pogosto še vedno uporabljala za prikaz tradicionalnih standardov lepote žensk. Shōen je na Japonskem prejela številne nagrade in priznanja, bila je tudi prva ženska prejemnica nagrade Reda za kulturo, kot uradno umetnico jo je najel tudi cesarski dvor, s čimer je postala še druga ženska na tem položaju.

Shōen se je rodila v Kijotu kot druga hči trgovca s čajem, ki je umrl dva meseca pred njenim rojstvom, zato je odraščala z materjo in tetami. Pri dvanajstih letih je že risala in kazala precejšnjo nadarjenost za risanje človeških figur. Že pri petnajstih je razstavljala in za svoja dela prejemala nagrade na uradnih natečajih umetnosti ter slikala po naročilu zasebnih pokrovitelje. Obsedena je postala z lesorezi *ukiyo-e* Hokusaija. Mati jo je podprla v želji po umetniški karieri, kar je bilo za tiste čase nenavadno, saj, kljub nekaterim izjemam, ženske večinoma še vedno niso del japonskega javne umetniške scene izven Tokia.

Shōen se je vpisala na Kjotsko prefekturalno slikarsko šolo, kjer je študirala pod slikarjem krajinarjem kitajskega sloga

Shōenom Suzukijem. Prav tako je začela študirati slikarski šoli Kanō in Sesshū. Leta 1894 je postala učenka Baireija Kōna in kasneje njegovega naslednika Seiha Takeuchija. Prvo lokalno priznanje je prejela leta 1898 za delo, izbrano za Razstavo nove in stare umetnosti ("Shinko Bijutsu Tenrankai" ali "Shinkoten") v Kijotu. Prvo nacionalno nagrado je osvojila leta 1900 za sliko na razstavi, ki jo je sponzorirala Japonska likovna akademija (Nihon Bijutsuin) v sodelovanju z Japonsko slikarsko zvezo (Nihon Kaiga Kyokai). Kasneje se je osredotočila na produkcijo del za razstavo in prodajo na razstavah Bunten, ki jih je od leta 1907 sponzorirala japonska vlada. S svojim delom je sodelovala tudi na Svetovni razstavi v Chicagu leta 1983, kamor jo je z drugimi uglednimi japonskimi umetniki tistega časa, ki so bili vsi starejši in večinoma iz Tokia, povabila japonska vlada. Za svoje delo, variacijo na sliko Lepota štirih letnih časov, je prejela nagrado.

Shōen je pod vplivom umetniških usposabljanj in osebnega zanimanja za lesoreze ter starejše slikarske sloge razvila nove tehnike in sloge kompozicije s široko tematiko. V njenih delih se pogosto pojavlja tematika in elementi tradicionalnega gledališča *no*, a v njenih delih vendarle prevladujejo podobe lepih žensk (*bijin-ga*).

Leta 1941 je postala prva slikarka na Japonskem, ki je bila povabljen, da se pridruži Cesarski umetniški akademiji. Leta 1944 je bila imenovana za dvorno slikarko, leta 1948 pa je postala še prva ženska, ki je prejela prestižni Red za kulturo. Njena slika *Jo no mai* je bila sploh prva slika katerekoli japonske slikarke, ki jo je Agencija za kulturne zadeve označila kot pomembno kulturno dediščino.





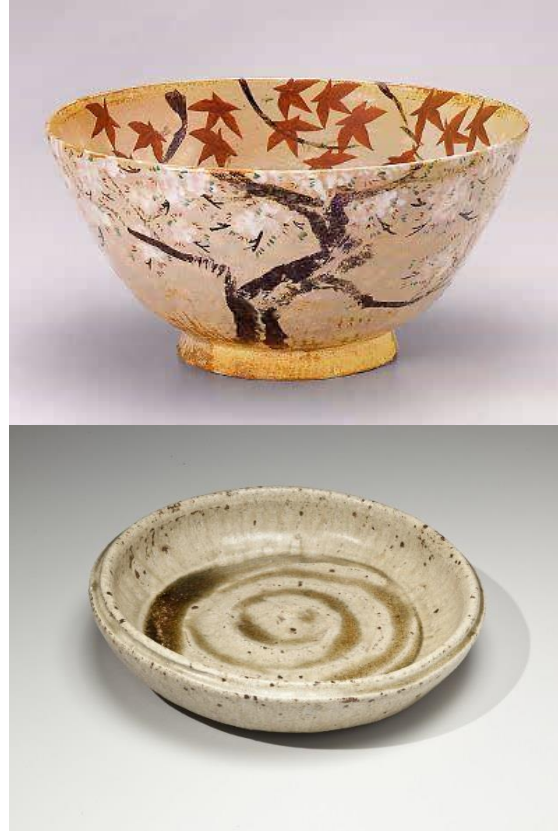
ROSANJIN KITAŌJI

Rosanjin Kitaōji (23. marec 1883 – 21. december 1959) je psevdonom znanega umetnika in kulinaričnega poznavalca iz obdobja Shōwa (1926–1989). Njegovo pravo ime je bilo Kitaōji Fusajirō. Bil je človek številnih talentov, ukvarjal se je s kaligrafijo, keramičarstvom, graverstvom, slikanjem, lakiranjem in restavratorstvom.

Rodil se je v današnjem Kjotu kot mlajši sin glavnega duhovnika v svetišču Kamigamo. Po očetovem samomoru ga je pri šestih letih posvojil in vzel v vajeništvo kjotski graver lesa Takeshi Fukuda. Pri desetih letih, ko je še obiskoval osnovno šolo, je delal tudi pri lokalnem kitajskem zeliščarju. Leta 1903 se je preselil v Tokio z namenom študija japonske kaligrafije, že naslednje leto pa je na tekmovanju Japonske umetniške akademije osvojil prvo nagrado. Leta 1905 ga je sprejel v vajeništvo znameniti kaligraf Ippei Okamoto, ki ga je od leta 1908 do 1910 poslal na severno Kitajsko, kjer je študiral kaligrafijo in umetnost izdelovanja pečatov.

Leta 1915 se je Rosanjin preselil v Kjoto in Kanazawo, kjer je najprej začel eksperimentirati z okrašeno keramiko in razvijati svoje estetske teorije o odnosu med hrano in zasnovi keramike, na kateri je bila postrežena. Leta 1919 se je vrnil v Tokio, kjer je odprl umetniško galerijo, leta 1920 pa je v drugem nadstropju svoje galerije ustanovil Klub Bishoku (klub sladokuscev), kjer je začel streči hrano na svoji zbirki tradicionalne keramike. Leta 1925 se je restavracija preselila v okolico Nagatachō v Tokiu, kjer je bila preimenovana v Hoshigaoka-saryo.

Veliki tokijski potres leta 1923 je uničil večino njegove zbirke keramike, zato jo je Rosanjin začel izdelovati sam.



Leta 1926 je s pomočjo Toyoza Arakawe ustanovil lončarsko delavnico v soseski Yamasaki v Kamakuri. Začel je s posnemanjem klasičnih oblik japonskih keramik *mino*, *shigaraki*, *bizen* in *kutani*, pa tudi klasičnih modro-belih izdelkov in barvnih porcelanov iz obdobja Ming na Kitajskem. Pogosto pa je presegel klasične oblike in postal znan po svojih preprostih, a drznih, izvirnih modelih, ki so včasih vključevali tudi elemente japonske kaligrafije.

V povojnem obdobju je kljub nekaterim finančnim težavam leta 1946 odprl restavracijo v okrožju Ginza v Tokiu, imenovano Kadōkadō-byō. Zgornji sloji ameriških okupacijskih sil so restavracijo podprle in Rosanjinu pomagale pridobiti ugled v tujini. Rosanjin je leta 1954 začel izdajati četrtletno revijo Doppo. Istega leta je sprejel povabilo Fundacije Rockefeller, da v Muzeju sodobne umetnosti v New Yorku pripravi samostojno razstavo svojih del. Pot ga je zanesla tudi v Evropo, kjer se je srečal s Pablom Picassom in Marcom Chagallom. Leta 1955 je japonska vlada eno njegovih izdelkov keramike *oribe* izbrala za pomembno kulturno dobrino Japonske. Leta 1959 mu je vlada podelila naziv »živeči narodni zaklad« (*Living National Treasure*), ki pa ga je zavrnil. Umril je istega leta v Yokohami, pokopan pa je v templju Saihō-ji v Kjotu.

Danes njegovo keramiko hranijo v vseh pomembnejših svetovnih muzejih, [Muzej sodobne umetnosti v Kjotu](#) pa mu je namenil samostojno sobo.



VEČNI MUZEJ SODOBNE UMETNOSTI

[Večni muzej sodobne umetnosti v Kjotu](#) (Forever Museum of Contemporary Art, Gion-Kyoto) se nahaja znotraj gledališkega kompleksa Gion Kobu Kaburenjo, ki je znano središče tradicionalne japonske kulture. Natančneje, muzej se nahaja v klubu Yasaka, ki je bil zgrajen leta 1913 in ima status snovne kulturne dediščine. S preoblikovanjem tradicionalnega kulturnega objekta v muzej sodobne umetnosti, so združili tako tradicionalno kot sodobno in s tem svetu prinesli novo vrsto kulture.

Cilj muzeja je obiskovalcem ponuditi najnovejše razstave sodobne umetnosti in nov način ogledovanja del, ki izhaja iz japonske tradicije. Velika posebnost muzeja so tako razstavniki, v katerih so tla prekrita s tatamiji, ki dajejo prostoru privlačnost tradicionalne japonske arhitekture. Slike visijo na nekoliko nižji višini kot v drugih muzejih, obiskovalci pa si jih ogledujejo sede na tatamijih.

Muzej je v več kot tridesetih letih zbral skoraj 700 umetniških del, od katerih je skoraj 60% del Yayoi Kusama. Da bi zagotovili celovit pregled njenega dela, so skupaj z umetnico sestavili zbirko Yayoi Kusama, ki vsebuje vse od njenih zgodnjih del do umetnosti iz zadnjih let, s poudarkom na delih iz 90. let prejšnjega stoletja. Zbirka obsega tudi 352 od 372 grafik, ki jih je ustvarila. Muzejska zbirka tako ponuja obsežen pregled Kusaminih umetniških del, ustvarjenih med leti 1979 in 2016. Stalna zbirka pa vključuje tudi dela drugih umetnikov z Japonske in tujine, med njimi dela Josepha Beuysa, Anselma Kieferja, Richarda Longa, Tatsua Miyajime in Oscarja Oiwe.



KULI

NARI

KA

Kot nekdanja japonska prestolnica in sedež cesarskega dvora ima Kjoto bogato, tisočletno kulinarično tradicijo. Lokalna prehrabena industrija je raznolika in obsega vse od aristokratskih večerij *kaisei ryori* do vegeterijanskih mehiških jedi *shojin ryori* do preprostega domačega načina kuhanja *obanzai ryori*. Sicer je pa Kjoto znan po odlični vodi, ki je pomembna pri pripravi izvrstnega tofuja, čaja in sakeja.

Medtem ko nekatere restavracije iščejo navdih v preteklosti, druge eksperimentirajo z novimi okusi. V mestu lahko najdete tudi fusion restavracije, ki združujejo sestavine in tehnike kjotske kuhinje s slogi kuhanja iz drugih delov sveta. Okrožje nočnega življenja [Pontocho](#) je eden najboljših krajev, kjer lahko poleg tradicionalnih restavracij najdete tudi dobre fuzijske restavracije. Nedaleč stran predel [Gion](#) ponuja tudi široko paleto zanimivih restavracij, pozabiti pa ne gre niti na območje [kjotske železniške postaje](#).



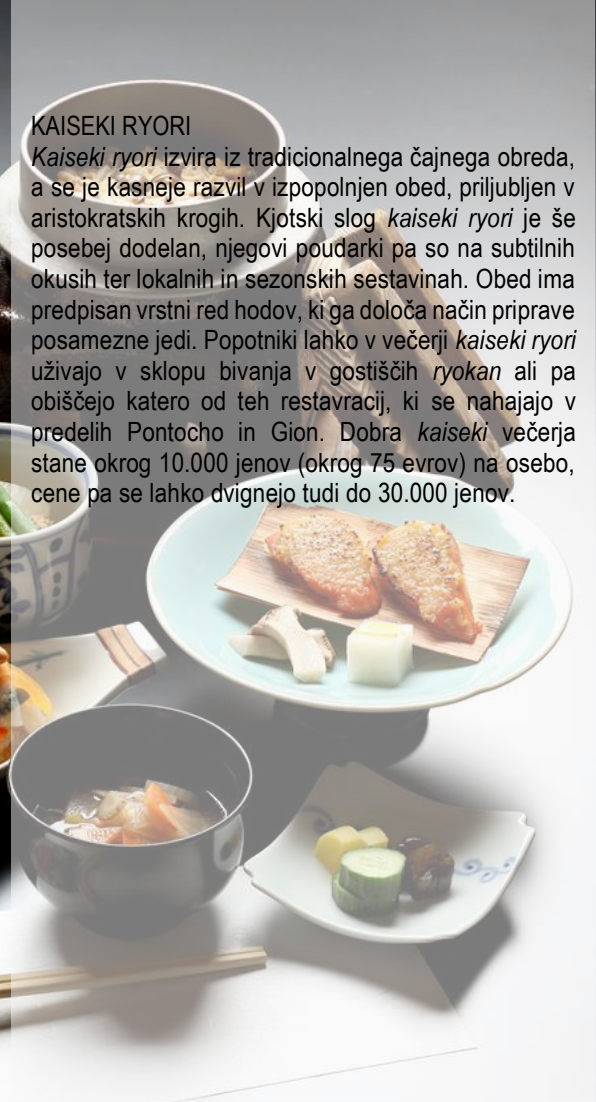
OBANZAI RYORI

Obanzai ryori je tradicionalni način domačega kuhanja v Kjotu. Obed je sestavljen iz večjega števila manjših jedi, ki so običajno precej enostavne za pripravo. Najprimernejši so lokalne sezonske sestavine. Čeprav metode kuhanja običajno niso zapletene, pa lahko izkušeni kuharji iz enostavnih sestavin izvabijo njihove naravne okuse in naredijo jedi *obanzai* izjemno okusne. Restavracije, ki strežejo jedi *obanzai ryori*, lahko najdete povsod po mestu. Mnoge od njih imajo sproščeno in prijazno vzdušje, ki odraža domači slog kuhanja.



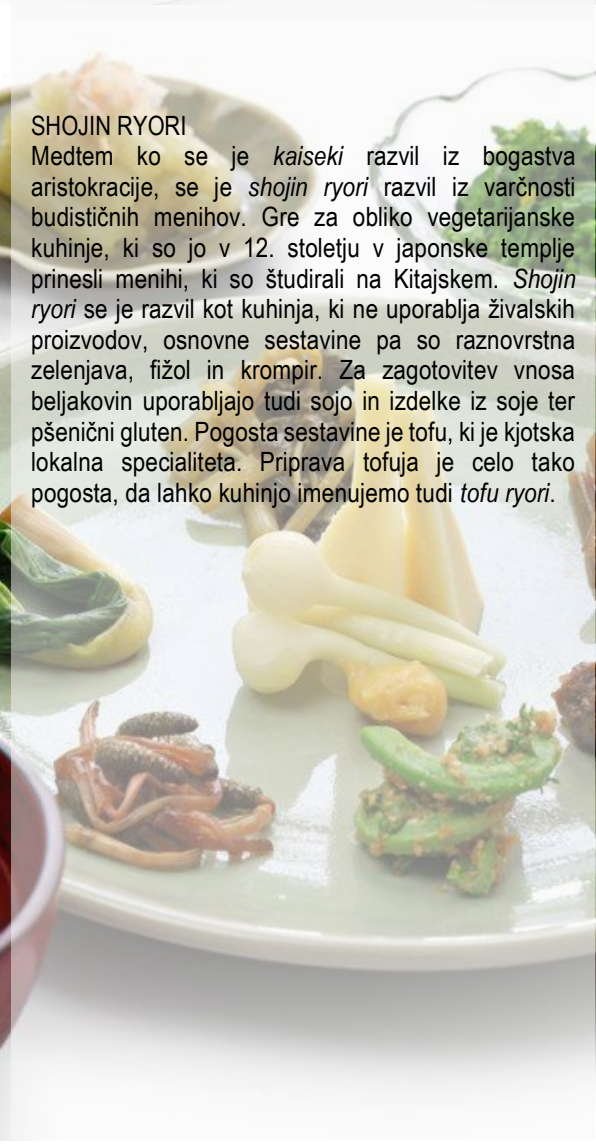
KAISEKI RYORI

Kaiseki ryori izvira iz tradicionalnega čajnega obreda, a se je kasneje razvil v izpopolnjen obed, priljubljen v aristokratskih krogih. Kjotski slog *kaiseki ryori* je še posebej dodelan, njegovi poudarki pa so na subtilnih okusih ter lokalnih in sezonskih sestavinah. Obed ima predpisan vrstni red hodov, ki ga določa način priprave posamezne jedi. Popotniki lahko v večerji *kaiseki ryori* uživajo v sklopu bivanja v gostiščih *ryokan* ali pa obiščejo katero od teh restavracij, ki se nahajajo v predelih Pontocho in Gion. Dobra *kaiseki* večerja stane okrog 10.000 jenov (okrog 75 evrov) na osebo, cene pa se lahko dvignejo tudi do 30.000 jenov.



SHOJIN RYORI

Medtem ko se je *kaiseki* razvil iz bogatstva aristokracije, se je *shojin ryori* razvil iz varčnosti budističnih menihov. Gre za obliko vegetarijanske kuhinje, ki so jo v 12. stoletju v japonske templje prinesli menihi, ki so študirali na Kitajskem. *Shojin ryori* se je razvil kot kuhinja, ki ne uporablja živalskih proizvodov, osnovne sestavine pa so raznovrstna zelenjava, fižol in krompir. Za zagotovitev vnosa beljakovin uporabljajo tudi sojo in izdelke iz soje ter pšenični gluten. Pogosta sestavine je tofu, ki je kjotska lokalna specialiteta. Priprava tofuja je celo tako pogosta, da lahko kuhinjo imenujemo tudi *tofu ryori*.





TRŽNICA NISHIKI

Tržnica Nishiki je ozka in dolga nakupovalna ulica, na kateri se nahaja več kot sto trgovin in restavracij. Znana tudi pod imenom »kjotska kuhinja« ponuja vse, kar je povezano s hrano, tudi nože in kuhinjske pripomočke. Je odlično mesto za sezonske jedi in kjotske specialitete, kot so japonske slaščice, vložena zelenjava, sušene ribe in morski sadeži ter suši. Trgovine so različnih velikosti, večina pa jih je specializirana za določeno vrsto hrane in skoraj vse, kar se tukaj prodaja, je lokalno proizvedeno in nabavljeno. Tržnica ima večstoletno zgodovino, številne prodajalne pa so v lasti istih družin že več generacij. Vse se je začelo kot grosistični trg s prvim prodajnim mestom okrog leta 1310. Tržnica se je kasneje razširila z novimi prodajalnami in se preusmerila na maloprodajo. Danes ostaja pomembna za prebivalce, pogosto pa je polna tudi domačih in tujih turistov.



TOFU

Tofu je pomemben sestavni del kjotske regionalne kuhinje. O izvoru tofuja, ki nastane s strjevanjem sojinega mleka s pomočjo soli ali kislin, obstaja več teorij. Prevladujoče strinjanje je, da so tofu prvi pripravili na Kitajskem v času dinastije Han pred dva tisoč leti, od tam pa so ga v 8. stoletju skupaj z budizmom prinesli na Japonsko. Budisti po vsej Aziji, ki sledijo vegetarijanstvu, so odvisni od tofuja kot glavnega dela svoje prehrane. Ni čudno, da je mesto Kjoto, ki je eno najpomembnejših budističnih središč na Japonskem z več kot 2000 templji, v svoji kuhinji tradicionalno osredotočeno prav na tofu.

Kjoto na Japonskem velja za dom najboljšega tofuja. Poglavitni razlog za visoko kakovost tukajšnjega tofuja je odlična voda: tofu je resda narejen iz soje, vendar 90% teže predstavlja voda. Neokrnjena narava in gorski predeli okrog Kjota so vir izredno kakovostne, mehke vode.

Številne restavracije v mestu ponujajo različne jedi s tofujem. Med najbolj priljubljenimi je zagotovo regionalna specialiteta *yudofu*, ki jo uživajo predvsem pozimi. Jed je zelo preprosta za pripravo: koščke tofuja skuhamo v juhi na osnovi alg (*kombu*), nato pa jih pomočimo v omako na osnovi sojine omake in postrežemo z dodatki, kot sta na primer stoletna čebula (*negi*) in lističi posušene polande (*bonito*). Med domačini in obiskovalci je priljubljena tudi jed *tofu dengaku* – na žaru popečen tofu na palčki, obdan z okusno mešanico začimbe *miso* in poganjkov gorskega popra (lat. *Tasmannia lanceolata*). Še ena priljubljena jed iz soje je *yuba*. Med vretjem sojinega mleka se na površini tekočine ustvari film oziroma koža, ki jo poberejo in posušijo v rumenkaste liste, imenovane *yuba*. Tehnično gledano to ni pravi tofu, ima pa podobno strukturo in okus kot nekateri izdelki iz tofuja.



ČAJ UJI

Mesto Uji, ki se nahaja med starodavnima prestolnicama Kjoto in Nara, je blagoslovljeno s kakovostno zemljo in naravnimi danostmi, ki so pogoj za enega najbolj znanih japonskih izdelkov, zeleni čaj *matcha*. Čaj so tukaj začeli pridelovati v zgodnjem 11. stoletju, to tradicijo pa ohranjajo še danes. Čeprav sama tradicija pridelava čaja na Japonskem izvira iz templja Kozanji v Kjotu, pa je prav čaj iz kraja Uji postal znan po svoji vrhunski kakovosti.

Budistični menih Eisai, ki je okrog leta 700 s Kitajske na Japonsko prinesel zen budizem in zeleni čaj, je svetoval menihom iz Ujija, kako pridelovati in pripravljati čaj. V obdobju Kamakura (1192–1333) se je priljubljenost čaja razširila tudi med plemstvo, kmalu za tem še med običajno prebivalstvo, Uji pa je zaslovel po svojem odličnem čaju. Ta še danes velja za enega treh velikih japonskih čajev, poleg čajev Shizuoka in Sayama.

PLANTAŽE ČAJA WAZUKA

Wazuka je majhno naselje s 5.000 prebivalci, ki leži južno od Kjota in je dom številnih plantaž čaja. Pidelava čaja ima več kot 800-letno tradicijo in danes tukaj proizvedejo polovico vsega zelenega čaja v prefekturi. Prostrani nasadi čaja ustvarjajo čudovito krajino, ki mesto, ki velja za eno najlepših naselij na Japonskem, preoblikuje v umetniško delo.

V mestu se nahaja več slikovitih plantaž čaja – na primer Ishitera, Harayama in Erihara – ki obiskovalcem ponujajo čudovite razglede. Poleg neverjetne pokrajine mesto ponuja tudi številne druge zanimive aktivnosti, povezane z zelenimi čaji, kot so vodeni ogledi, obiranje grmov čaja, lekcije iz čajnega obreda in kuharski tečaji. Več o lepotah kraja si lahko preberete [tukaj](#).



SAKE

Sake, znan tudi pod imenom *nihonshu*, je japonska alkoholna pijača iz fermentiranega riža, plesni *koji* in vode. Vsebnost alkohola je običajno med 10-20%, uživati pa ga je mogoče vročega ali hladnega. Mehka voda iz Kjota je že dolgo pomemben vir destilarn v okrožju Fushimi, ki velja za enega najstarejših in najpomembnejših središč proizvodnje sakeja na Japonskem.

Fushimi leži ob reki Horikawa v južnem Kjotu. Zaradi izobilja čiste in mehke vode, je okrožje dom skoraj štiridesetim pridelovalcem sakeja. Poleg okrožja Nada v mestu Kobe je Fushimi vodilno območje pridelave sakeja v državi. Med lokalnimi proizvajalci je tudi industrijski velikan [Gekkeikan](#), ki je bil ustanovljen leta 1637. Veliko tukajšnjih zgradb je ohranilo tradicionalni videz z lesom in belo ometanimi zidovi. Nekateri pridelovalci je odprtih za javnost in obiskovalcem ponujajo T-pokušino in nakup njihovih izdelkov, restavracije in muzeje.

Fushimi je kot lokacija proizvodnje sakeja doživel razcvet v obdobju Azuchi-Momoyama (1573–1603) predvsem zaradi svoje strateške lege na križišču dveh rek, dobre vode in povpraševanja graščakov in mesta po alkoholnih pijačah. V najboljših časih so se po reki drenjali leseni čolni z ravnim dnom, ki so premikali blago v grajsko mesto in iz njega. Lesene čolne lahko vidimo še danes, a so danes namenjeni prevažanju potnikov za ogled znamenitosti.

Obiskovalcem, ki jih bolj zanima sake, priporočamo obisk naslednjih lokacij:

- [Muzej sakeja Gekkeikan Okura](#)
- [Destilarna in muzej sakeja Kizakura Kappa Country](#)



WAGASHI

Wagashi je japonska beseda, s katero poimenujejo različne sladkarije, slaščice in peciva. Posebej Kjoto je odlično mesto za pokušanje sladke strani japonske kuhinje, to pa zaradi močnih povezav s svetom čaja, ki zahteva le najboljše slaščice, da dopolnijo grenkobo slavnega čaja *matcha*. Kot je to običajno za Japonce, so nekaj tako preprostega, kot so slaščice, spremenili v umetnost, ki nagovarja vseh pet čutov.

Osnovna sestavina slaščic *wagashi* je fižolova pasta *an*, narejena iz fižola in sladkorja. Odličen je zlasti fižol *azuki*, brez katerega si je *wagashi* pravzaprav težko zamisliti. Njegov okus je brez primere, njegova rdečkasta barva pa je povezana s starodavnimi prepričanji, da rdeča odganja katastrofe in bolezni. Fižol skuhamo s sladkorjem, nato pa ga bodisi zmečkamo v gladko pasto *koshi an* bodisi pustimo nekaj večjih koščkov, da dobijo pasto *tsubu an*. Ti dve pasti sta temeljni sestavini slaščic *wagashi*, medtem ko se bel fižol uporablja za izdelavo bele paste *shiro an*. Te različne fižolove paste postanejo osnova za široko paleto slaščic *wagashi*.

Nabor slaščic *wagashi*, ki jih lahko poskusite na Japonskem, ni omejen le z recepturami in tehnikami, temveč tudi z letnimi časi. Japonska kultura že dolgo praznuje spreminjajoče se sezone skozi festivale, umetnost in hrano, a morda te spremembe najboljše odraža prav *wagashi*. Slaščičarne glede na sezono spremenijo svojo ponudbo slaščic *wagashi*. Cvetje, ptice, ribe, sadje, pokrajine ... vse te podobe je mogoče ustvariti s skrbnim oblikovanjem sestavin, tako da odražajo letni čas.



V osnovi ločimo dve vrsti slaščic *wagashi*: suhe, imenovane *higashi*, in sveže, imenovane *jogashi*. *Jogashi* so slaščice, ki jih izdelujejo v Kjotu in veljajo za visokokakovostni *wagashi*. Slaščice *jogashi* so dostavljali na cesarski dvor, plemičem, v templje in svetišča ter čajne hiše ob posebnih priložnostih. Zanje je značilen umetelen izgled.

Več o zgodovini slaščičarstva v Kjotu lahko izveste v [Slaščičarskem muzeju Kjoto](#). V mestu pa se lahko udeležite tudi delavnic izdelovanja slaščic *wagashi*, ki jih ponujajo različni izvajalci, med njimi [Jinmatsuan](#), kjer lahko poleg slaščic spoznate tudi čajni obred in gejšo pripravnice *maiko*.



ヨーロッパの手作り料理
ピカポロニツア
since 2001

ピカポロニツア

PIKAPOLONCA



Igor Leiler s sinom

Pikapolonca je edina slovenska restavracija na Japonskem. Svoje goste že od leta 2001 vabi v Kjoto, kjer jim Igor Leiler postreže sezonske jedi in dobrote in različnih slovenskih regij: potico, kisló zelje, ajdovo zlivanko, gibanice, obare, pečenke, krvavice in še marsikaj, zaradi česar se gostom cedijo sline.

Igor, ki na Japonskem živi že štirideset let, je doktoriral iz teoretične ekologije na Univerzi v Kjotu, potem pa se je po kratkotrajnem spustu v svet računalništva odločil, da bo raje vihtel kuhalnico. Z ženo Tomoe, ki je študirala angleščino in oglaševanje, skrbita za svojo Pikapolonco in zadovoljstvo njenih gostov – kar 99% jih je Japoncev in vsi se vračajo z nasmehom. Igor pri kuhanju nima težav s sestavinami – veliko stvari naredi sam, na primer kisló zelje in kisló repo, druge dobi pri prijateljih. Z ženo skrbita tudi za velik zelenjavni vrt v kraju Miyama, kjer na ekološki način in brez uporabe kemikalij pridelata zelenjavo.

Če se boste kdaj mudili v Kjotu, vas Igor in Tomoe vljudno vabita, da ju obiščete in poskusite tradicionalne slovenske jedi, kot jih pripravljata na drugem koncu sveta. Več informacij o restavraciji pa najdete [tukaj](#).

Igor Leiler je za Življenje na Japonskem strnil svoje vtise o Japonski in pripravil seznam stvari, za katere meni, da jih popotnik v Kjotu ne sme zamuditi.



Tukaj živim že 40 let, prvi vtisi so že pozabljeni, a vsakokratni obisk mesta naredi name nov, svež vtis. Dežela sprememb, a hkrati dežela ljudi, ki so ponosni na tradicijo, kar pa jih ne moti, ko je treba kaj prenoviti. Spremembe v hardware-u (fizični okolici) so hitre, spremembe v software-u (psihični notranjosti) so pa zelo počasne... (toda to verjetno ni japonska posebnost).

Kjoto je mesto, ki je zelo ponosno nase (pred 1200 leti je bil Kjoto japonska prestolnica), kar je zelo opazno, ko človek obišče starejše lokale in trgovine. V tem smislu morda malce spomina na Anglijo, na London... Nekateri predeli mesta so še vedno taki, kot so bili pred 200, 300 leti, drugi pa so pozabili na zgodovino... Mesto ponuja nekaj za vsakogar; vse od zanimivih razstav, lepih svetišč in čudovite okolice do zelo dobre hrane, pa naj bo japonska, evropejska, azijska ali še kaj drugega.

Tega v Kjotu ne gre zamuditi:

- [The Museum of Kyoto](#);
- [Kyoto International Manga Museum](#);
- sprehod po ulici Sanjo od ulice Kawaramachi do ulice Senbon;
- tržnica Nishiki;
- toplice [Yu-no-hana Onsen](#);
- predel [Arashiyama](#), ki je znan po lepi naravi;
- vas [Miyama](#), poznana po lepem okolju, slamnatih strehah in odlični hrani.



GOSP

ODAR

STVO



ROBOTIKA

Kjoto ni samo zgodovinsko in tradicionalno mesto, saj na tehnološkem področju ne zaostaja. V Kjotu [deluje Laboratorij za pametno robotiko in komunikacijo](#). Razvili so simpatične robote za komunikacijo v vsakdanjem življenju. Njihovi projekti zajemajo vseprisotnega mrežnega robota za pomoč starejšim in invalidom, geminoida (tehnologija, ki bi ljudem omogočala udeležbo na daljavo, preko uporabe geminoida), raziskave na temo simbioze med roboti in ljudmi ter analize človeškega obnašanja, na primer moči stiska dlani ob držanju nečesa, kar želijo aplicirati na delovanje človeškega robota humanoida. Razvijajo tudi avtomatski sistem za ocenjevanje vožnje, namenjen predvsem za starejše in za voznike začetnike, s pomočjo katerega bi objektivno ocenjevali njihovo zmožnost za vožnjo. Laboratorij v Kjotu je dolgoročni partner [Laboratorija za humanoidno in kognitivno robotiko](#), ki deluje na Inštitutu Jožef Stefan v okviru odseka za Avtomatiko in robotiko. Omeniti velja še podjetje [Kyoto Robotics](#), ki proizvaja robote s 3D vidom, inteligenco in robotsko roko za uporabo v proizvodnji in v skladiščih.

NIDEC



V Kjotu ima sedež japonska multinacionalka, ki proizvaja elektromotorje. Podjetje [Nidec](#) je leta 1973 skupaj s tremi prijatelji ustanovil Shigenobu Nagamori, ki ga vodi še danes. Podjetje se natančneje ukvarja z razvojem, proizvodnjo in prodajo malih preciznih motorjev, avtomobilskih motorjev, motorjev za gospodinjske aparate, komercialnih in industrijskih motorjev, strojnih motorjev, elektronskih in optičnih komponent ter drugih sorodnih izdelkov. Praktično se ukvarjajo z »vsem, kar se vrtil in premika«, tako z motorji malih kot z motorji velikih velikosti. Njihovi proizvodi so sestavni deli v raznoraznih napravah, ki jih uporabljamo v vsakdanjem življenju. Razvijajo pa tudi tehnologijo senzorjev za avtonomno vožnjo.



OMRON



V Kjotu deluje tudi vodilno tehnološko podjetje [Omron](#), ki je bilo ustanovljeno leta 1933 v Osaki, po uničujočem požaru med drugo svetovno vojno pa se je podjetje preselilo v Kjoto. Ustanovil ga je izumitelj in inovator Kazuma Tateishi, ki je bil predan »umetnosti ustvarjanja stvari« *monozukuri* in učinkovitemu upravljanju. Podjetje je sprva pričelo z izdelavo časovnikov za rentgen, kasneje pa so bili prvi na svetu, ki so predstavili brezkontaktno stikalo, avtomatski semafor, avtomatska vrata za kontrolo vozovnic na železniških postajah in avtomatski bankomat, povezan na splet. Podjetje se ponaša še z mnogimi drugimi izumi kot so sistem za opozarjanje na razdaljo za motorna vozila, naprava za prepoznavanje ponarejenih bankovcev različnih valut in tehnologija za prepoznavo obraza za mobilne telefone. Primarna dejavnost Omrona je proizvodnja in prodaja komponent, opreme in sistemov za avtomatizacijo, vendar so splošno poznani po svoji medicinski opreml (digitalni termometri, merilci krvnega tlaka, razpršilci). Poslanstvo Omrona je »izboljševati življenja in prispevati k boljši družbi,« zato s spoštovanjem do vseh sprejemajo izziv, da kot vodilni inovator zadovoljujejo potrebe družbe.





NINTENDO

Podjetje [Nintendo](#) je leta 1889 v Kjotu ustanovil Fusajiro Yamauchi, sprva kot podjetje, ki je proizvajalo igralne karte *hanafuda*. Šele v 1970-ih so se usmerili v razvoj video iger in tako postali eno izmed najvplivnejših podjetij v industriji. Manjši uspeh je prinesel razvoj arkadnih iger, nenaden uspeh pa je podjetju prinesla igra Donkey Kong, ki jo je leta 1981 ustvaril razvijalec Shigeru Miyamoto. Dve leti kasneje so predstavili konzolo za video igre za domačo uporabo in tako revolucionirali industrijo video iger. Razvijalec Gunpei Yokoi je med svojim potovanjem na delo opazil nekoga, ki se je kratkočasil s kalkulatorjev in tako dobil idejo za prenosno video igro. Yokoi je v nadaljevanju s svojim timom zasnoval nadvse popularni Game Boy, ki še danes velja za najbolj uspešno izdajo igralne konzole. Leta 2006 je Nintendo izdal igro Wii, ki je na področje zabavnih iger ponovno vnesla inovacijo, saj je bila za igranje potrebna telesna aktivnost. Mario, The Legend of Zelda in Pokémon so njihove najbolj prodajane video igre, medtem ko je Mario maskota in najbolj poznan lik podjetja Nintendo.

Pomembnejši podružnici podjetja sta Nintendo America in Nintendo Europe.



UNIVERZA DOSHISHA

[Univerza Doshisha](#) je zasebna univerza v Kjotu. Ustanovljena je bila leta 1875 in je ena najstarejših zasebnih visokošolskih ustanov na Japonskem. Ustanovil jo je Joseph Hardy Neeshima, ki je pri 21 letih odšel v ZDA, kjer je med študijem prevzel krščanstvo in razvil posebno željo – na Japonskem ponuditi izobrazbo osnovano na krščanskih načelih. Deset let po vrnitvi na Japonske je v Kjotu ustanovil Doshisha Eigakko (Angleško akademijo). Do leta 1920 je Doshisha dobila status univerze in se razvila v polnopravno univerzo v angleško-ameriški akademski tradiciji. Danes je Doshisha ena najprestižnejših univerz na Japonskem, na kateri študira okrog 30.000 študentov. Združuje 14 fakultet in 16 podiplomskih šol s številnimi pridruženimi institucijami. V raziskavi iz leta 2013 je zasedla četrto mesto na lestvici zasebnih univerz, kamor bi želeli starši vpisati svoje otroke.

Podiplomska šola za globalne študije Univerze Doshisha ima vzpostavljene povezave tudi s Slovenijo in Univerzo v Ljubljani. Leta 2017 in 2018 so prof. Masanori Naito in študentje sodelovali na Strateškem forumu Bled in Strateškem forumu Bled za mlade. Od začetka letošnjega leta pa ima s Fakulteto za družbene vede sklenjen sporazum o sodelovanju, s katerim želita okrepiti odnose z razvijanjem tesnejših akademskih in kulturnih izmenjav na področjih izobraževanja, raziskav in drugih dejavnosti.

Uredniški odbor Matej Črnjavič, Darja Hrvatini, Sara Naraglav, Reiko Sugiura, Yuki Tanaka, Sanja Paradiž

Oblikovanje Matej Črnjavič, Sanja Paradiž

Uporabljene fotografije niso last Veleposlaništva Japonske v Sloveniji.