

št. 16, april 2018

Življenje na Japonskem

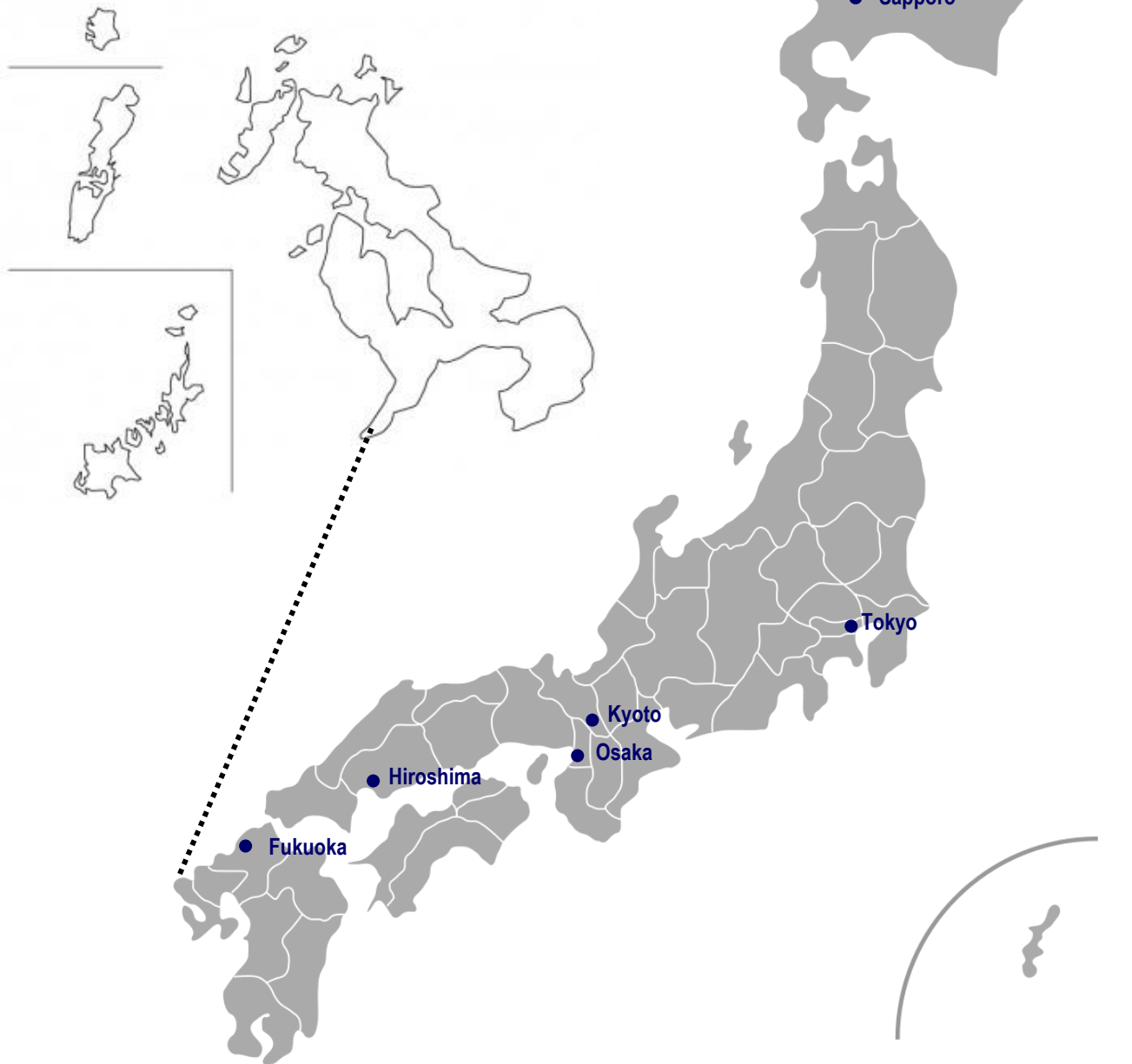


NAGASAKI



Zemljepisna širina: 32° 57' 59" S
Zemljepisna dolžina: 129° 47' 59" V

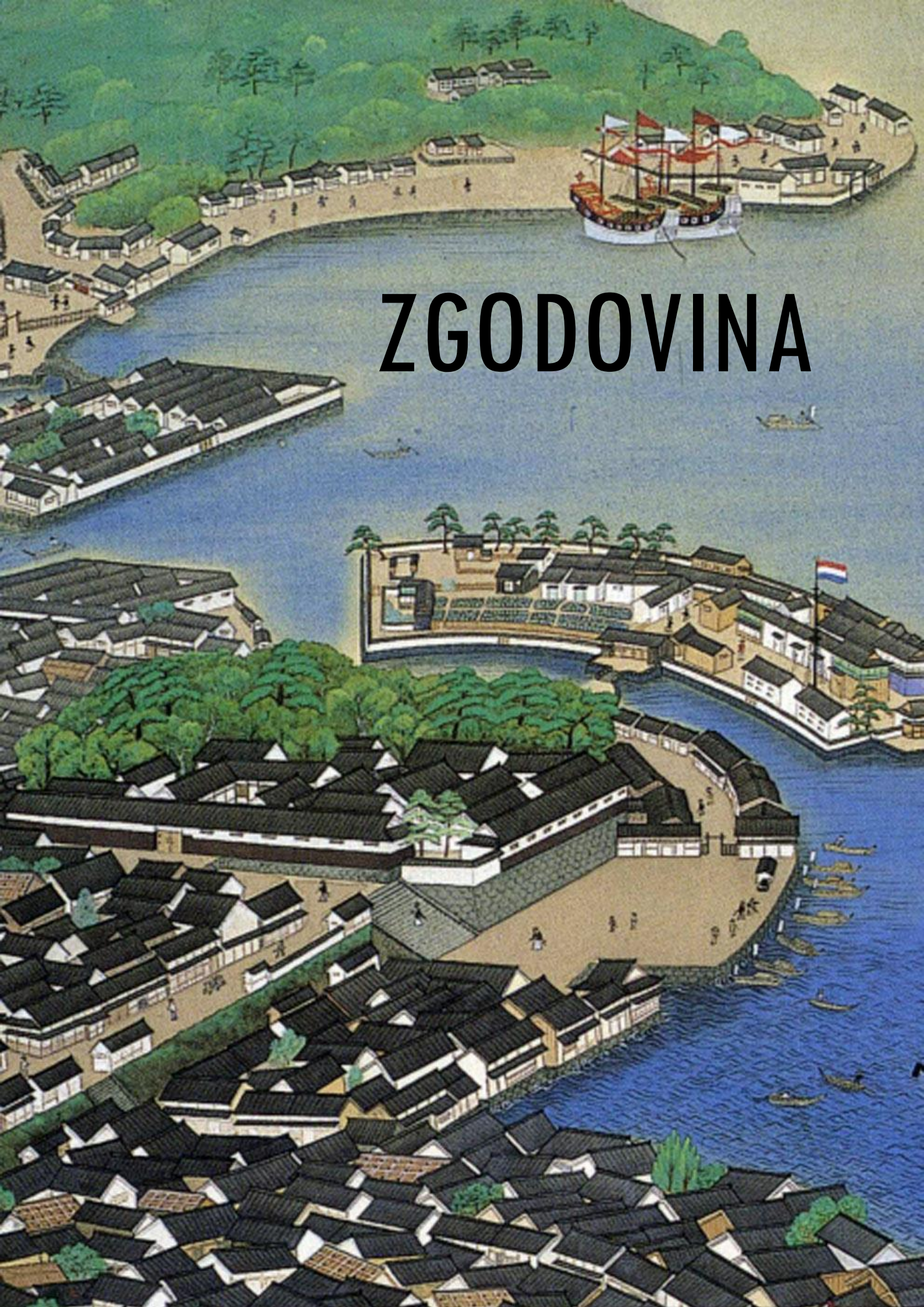
Oddaljenost od Tokia: 961 km (zračna razdalja)



Prefektura Nagasaki z istoimenskim glavnim mestom leži na severozahodu otoka Kyūshū, in velja za skrajno zahodno točko Japonske. Ima 1.348.529 prebivalcem. Prefekturo Nagasaki prekriva gričevje, nekaj ravnin ter razgibana obala polna manjših otočkov in zalivov različnih oblik. S svojo dolžino obale, ki meri 4.175 kilometrov, prednjači pred ostalimi prefekturami. Podnebje, na katerega vplivajo topli morski tokovi, je toplo z veliko padavinami, temperature pa se v goratem predelu nižajo. Povprečna letna temperatura je slabih sedemnajst stopinj Celzija. Simbolna cvetova prefekture sta rododendron z gore Unzen in kamelija, simbolno drevo je japonska cipresa, ptica pa mandarinska rasa.

Številni manjši in večji zalivi, neokrnjena narava, 588 manjših otočkov, čisto morje, z zelenjem obraslo gričevje, dva naravna nacionalna parka in šest naravnih parkov s statusom zaščitenega območja prefekture tvorijo naravni biser, ki mamljivo vabi obiskovalce.





ZGODOVINA

NAGASAKI – OKNO V SVET

Prefektura Nagasaki je znana tudi po svojem bogatem zgodovinskem dogajanju, iz katerega izvirajo bogata in pestra kulturna tradicija, običaji in navade. Področje je zgodovinsko pomembno predvsem zaradi svojega vpliva in vpletenosti v mednarodno trgovanje med Japonsko in tujimi trgovskimi silami, ki je potekalo preko aktivnega in pomembnega pristanišča Nagasaki. Prefektura Nagasaki zato velja za nekakšen simboličen most med Japonsko in celinsko Azijo ter med Japonsko iz Zahodom v času dvesto letne japonske izolacije imenovane *sakoku*, med leti 1639 in 1853.

Mesto Nagasaki je bilo ustanovljeno leta 607, a je dokončno dobilo svoj status *okna v svet* v drugi polovici 16. stoletja, ko je v pristanišče Nagasaki priplula prva portugalska ladja. Pristanišče Nagasaki je bil v obdobju *sakoku* namreč edini kraj na Japonskem, ki je lahko odprto komuniciral in trgoval s tujimi trgovci in odposlanci, to pa s prav posebnim dovoljenjem šogunata, ki mu je bilo podeljeno leta 1571. Mednarodna sodelovanja in mednarodnost kraja se je ohranila vse do današnjih dni. Pristanišče pa je še danes aktivno, tako v trgovske kot v turistične namene. Tu se je oblikovala barvita kulturna krajina, ki je posledica mešanja lokalne japonske kulture in tujih kultur, kot sta na primer kitajska in nizozemska. Sobivanje in mešanje le-teh se odraža na hrani, arhitekturi, običajih in vsakoletnih ljudskih festivalih.

Čeravno je področje doživelo in preživelo tudi veliko težkih zgodovinskih trenutkov, kot sta na primer srednjeveški pregon kristjanov ali jedrsko bombardiranje mesta Nagasaki pred 73 leti, tukajšnji ljudje ne obupujejo. Vsako leto se spomnijo tragične smrti svojih sokrajanov izpod črnih zubljev atomske bombe in vsako leto pošljejo v svet sporočilo o svoji misiji miru in harmonije na svetu.

OTOK DEJIMA

Otok na izhodu ali v originalu Dejima so umetno nasuli leta 1634 nedaleč od mesta Nagasaki, da bi na njem prebivali portugalski trgovci. Zgrajen je bil v obliki pahljače po naročilu šoguna Iemitsa Tokugawe, da bi ločil Portugalce od japonskega prebivalstva in s tem zamejil propagando jezuitskih misijonarjev, ki so želeli pokristjaniti Japonce. Kasneje so se Portugalcem pridružili še španski francišskanski misijonarji, ki so ravno tako dobili svoje prebivališče na otoku. Zaradi upora Shimabara, ki je trajal od leta 1637 do leta 1638, so po naročilu šogunata Špance in Portugalce izgnali, na prazen otok pa so iz Hirada na Dejimo preselili nizozemske trgovce in učenjake, ki so na otoku bivali pod strogim nadzorom.

Pragmatični nizozemski trgovci so izkoristili svoje bivanje na Dejimi tako, da so se s svojim znanjem približali Japoncem in tako krepili diplomatske in trgovske vezi med Japonsko in Nizozemsko. Znanje, ki so ga Nizozemci predali Japoncem, je pomenil napredek znanosti in tehnologije po vzoru takratnih evropskih držav. Predvsem je tu šlo za medicinsko znanost, kar se še danes odraža v japonski medicinski terminologiji, ki

namesto latinskih izrazov uporablja nizozemske. Učili pa so se tudi astronomskih, botaničnih in vojaških znanj. Nagasaki je tako postal središče za nizozemske študije imenovane *rangaku*.



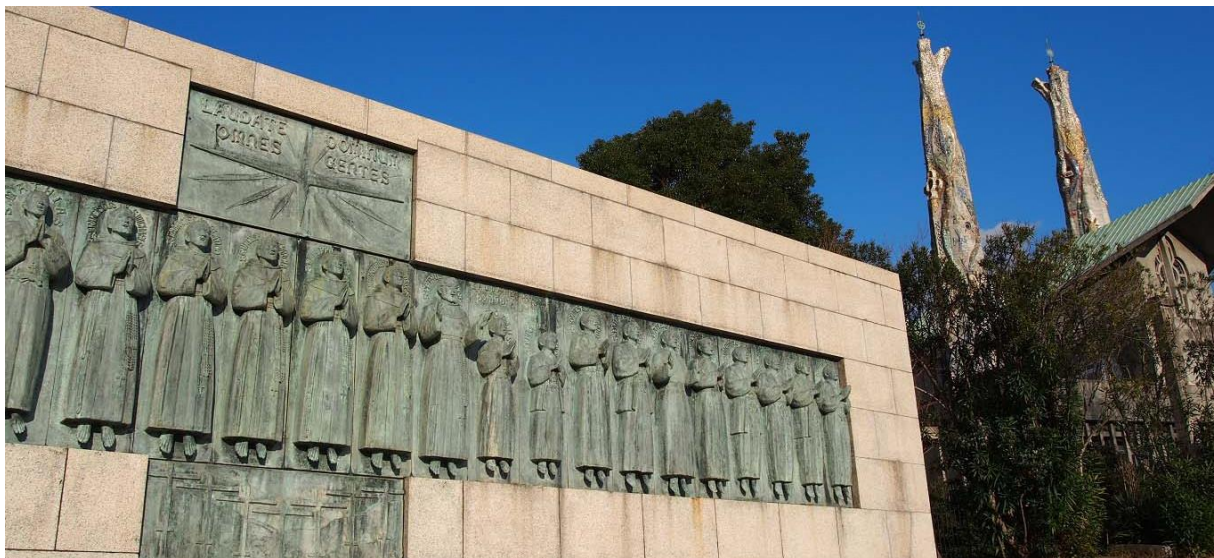
PRIHOD KRŠČANSKIH MISIJONARJEV IN NJIHOV PREGON

Pionir krščanstva na Japonskem je jezuitski misijonar Francis Xavier, ki je v kraj Kagoshima na otok Kyūshū priplul leta 1549. V kratkem času mu je uspelo v krščansko religijo spreobrniti kar sto tisoč vernikov. Med temi so bili tudi nekateri fevdalni gospodje *daimyō*. V tem času se je pravzaprav šele začel pravi razvoj pristanišča Nagasaki, ki je zaradi prihoda krščanstva na japonski otok Kyūshū in prepričljivih misijonarjev postal azijska prestolnica krščanstva. Zaradi tega krščanskega vpliva, se je kraja prijelo ime *Mali Rim*.

Čeprav je šogunat sprva podpiral krščansko religijo in njene misijonarje, za katere je upal, da mu bodo pomagali okrepiti trgovske odnose s Španijo in Portugalsko ter omiliti religiozno moč takrat prevladujoče religije budizma na Japonskem, pa temu ni bilo tako. Predstavniki šogunata so bili razočarani nad delom misijonarjev in negotovi zaradi hitre popularizacije krščanstva. Zato so v strahu pred tujo nadvlado, ki je ravno takrat zavzela in kolonizirala Filippine, začeli kristjane na Japonskem preganjati. Leta 1587 je samuraj Hideyoshi Toyotomi izdal dekret o prepovedi vstopa na Japonsko jezuitskim misijonarjem, ki so jih zatem izgnali. Krščanstvo pa je bilo zatirano z obrazložitvijo, da škoduje zedinjenju Japonske.

Šestindvajset kristjanov, ki so danes znani pod skupnim imenom Šestindvajset japonskih mučnikov *Nihon nijūroku seijin*, so februarja 1597 usmrtili. Nato pa so leta 1614 izdali strogi dekret o prepovedi krščanske religije na Japonskem. S tem dekretom se je pričelo obdobje pregona kristjanov na Japonskem. Nekatere so izgnali, spet druge, ki niso hoteli zavreči nove religije, so usmrtili, nekatere so celo tako dolgo mučili, da so se nazadnje odločili za samomor. Intenzivni pregon kristjanov je trajal 15 let, in sicer med leti 1617 in 1632. V tem času so pobili 205 oseb. Do leta 1640 ni bilo na Japonskem več nobenih duhovnikov, ki bi pričali o kratkem, a uspešnem pohodu krščanskih misijonarjev na Japonskem. Domačini, ki so hoteli preživeti in hkrati ohraniti novo religijo, pa so to prakticirali na skrivaj. Imenovali so jih *kakure kirishitan* ali *tajni kristjani*.

Kršćanstvo je bilo na Japonskem prepovedano do leta 1871, ko je bil šogunat v zatonu in je Japonska odprla svoje meje Zahodnim trgovcem in učenjakom ter uvedla svobodo veroizpovedi. Konec 19. stoletja so misijonarji z Zahoda ponovno poskusili svojo srečo na otoku in znova začeli širiti krščansko religijo.



PHILIP FRANZ VON SIEBOLD (1796–1866)

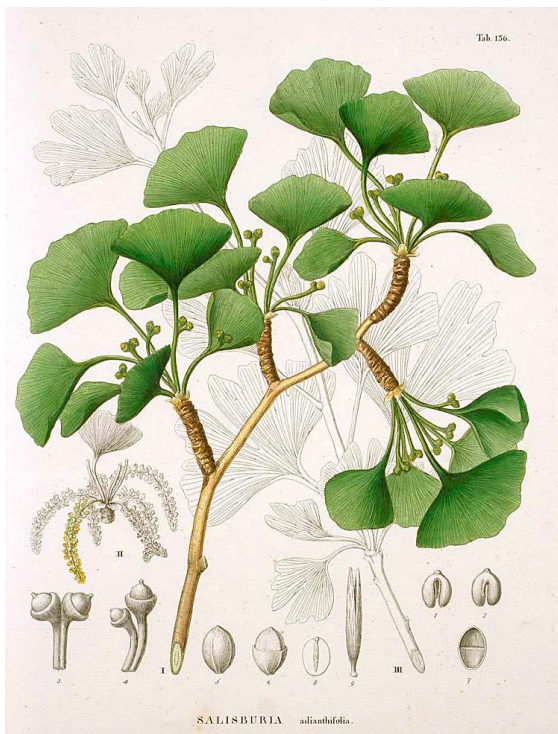
Philipp Franz von Siebold je bil nemški zdravnik in naravoslovec, ki je priplul v Nagasaki z nizozemsko trgovsko ladjo in se nato naselil na otoku Dejima. Siebold je obiskal Japonsko kar dvakrat – prvič je to storil na svojem potovanju, ki ga je leta 1823 peljalo najprej do indonezijske Batavie (današnje Džakarta), od tam pa še do Nagasakija.

Spretno se je izognil tesnim mejam Dejime tako, da je uspešno ozdravil lokalnega uradnika šogunata. Zatem se je poročil z Japonko Taki Kusumoto, njuna hči Oine pa je postala prva zdravnica na Japonskem.

Z dovoljenjem šogunata Tokugawa je ustanovil šolo *Narutaki-juku*, ki se je kasneje razvila v inštitut za nizozemske študije ali *rangaku*. Preko tega inštituta je Zahodna znanost postopoma, a vztrajno vstopala na Japonsko. Leta 1830 so ga zaradi nedovoljenega posedovanja večih zemljevidov Japonske izgnali nazaj v Evropo, incident pa poimenovali *incident Siebold*.

V drugo je Japonsko obiskal leta 1859 in tam ostal vse do leta 1863. To je bilo ravno v času obdobja Bakumatsu (1853–1868), torej poslednjih dni šogunata. Razočaran nad videnim se je vrnil na Nizozemsko.

Na Japonskem se je Siebold zapisal v spomin predvsem zaradi svojih študij japonske flore in favne. Skupaj s svojimi japonskimi asistenti raziskovalci je zbral številne rastlinske in živalske primerke ter jih popisal, nato pa jih prepustil lokalnim ali nizozemskim umetnikom, da so jih še skicirali. S svojim delom *Flora Japonica*, ki velja za prvo študijo japonske flore, je zaslovel širom Evrope. Prvi primerek orjaškega močerada je v Evropo poslal ravno Siebold. Njegovo delo je danes na ogled v muzeju.

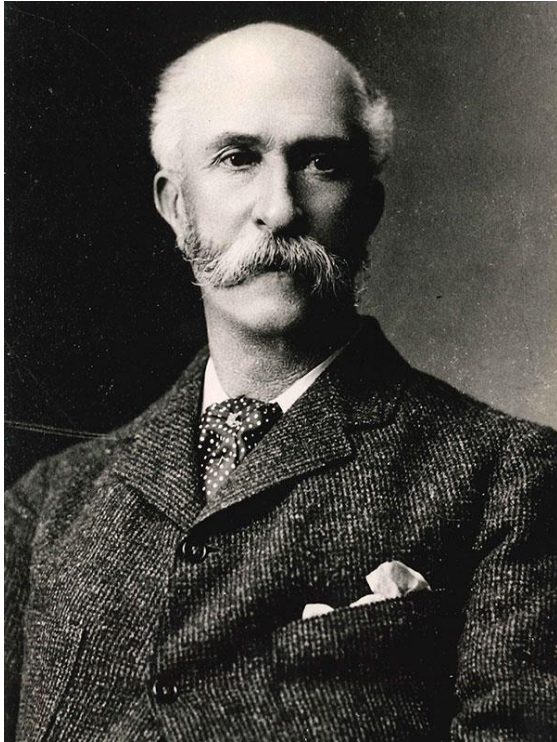


THOMAS GLOVER (1838–1911)

Škotski trgovec Thomas B. Glover je prišel na Japonsko leta 1859, da bi pomagal vzpostaviti trgovske vezi z japonskimi trgovci in da bi vodil novoustanovljeno predstavništvo Britanske trgovske družbe v Nagaskiju. Glover je s širjenjem znanja o rudnikih, modernih ladjah in ladjedelnicah, parnih lokomotivah in podobnih tehnologijah aktivno sodeloval pri japonski industrijski revoluciji. Bil je spreten poslovnež, ki je pomagal svojemu prijatelju Yataru Iwasakiju in njegovemu bratu Yanosukeju ustanoviti podjetje, iz katerega se je nato razvilo danes svetovno prepoznavno podjetje Mitsubishi. Yataro je zastopal interese klana Tosa iz Nagasakija, zaradi česar se je usmeril v razvoj ladjedelstva in orožja. Zaradi dobrih odnosov z njim je Glover postal prvi trgovskih posrednik na tem področju v Nagasakiju. Štirideset let je bilo Gloverjevo znanje in razumevanje mednarodnega trgovanja, nepogrešljivi vir moči, informacij in nasvetov za Yataro, ki je v tem obdobju razvijal Mitsubishi.

Gloverja je leta 1908 cesar Meiji vključil v prestižni japonski red Vzhajajočega sonca. Zatem pa se je sam povezal s skupino investorjev, med katerimi je bil tudi Yanosuke Iwasaki, ki je leta 1885 prevzel v tistem času propadajočo pivovarno Spring Valley iz Jokohame. Skupaj sta ustanovila pivovarno Japan Brewery Company, iz katere se je razvila danes priljubljena japonska pivovarna Kirin.

Hiša Thomas B. Glover, ki je bila zgrajena v Nagasakiju leta 1863, je skupaj z ohranjenimi hišami ostalih britanskih trgovcev iz tistega časa (Frederick Ringer, William J. Alt ipd.) danes zaščitena s statusom kulturne dediščine.



WILLIAM ADAMS (1564–1620)

Leta 1600 je Anglež William Adams, poznan tudi z japonskim imenom Miura Anjin, kot prvi predstavnik svoje nacije pristal na japonskem otoku Kyūshū. V Nagasaki ga je pripeljala nizozemska ladja podjetja Dutch East India, ki se je skupaj s še štirimi tovrstnimi ladjami odpravila na trgovsko ekspedicijo. Adams je bil eden od le dveh preživelih na tej ekspediciji, ki se je končala s pristankom na Kyūshūju. Skupaj s sopotnikom Janom Joostenom se je ustalil na Japonskem in postal prvi, ki je dobil naziv *Zahodni samuraj*.

Adams je kmalu po prihodu na Japonsko postal ključni svetovalec šoguna Ieyasu Tokugawe. S svojim znanjem in nasveti mu je pomagal zgraditi prvo ladjo po zahodnem vzoru in načrtih. Ko si je pridobil šogunovo zaupanje, mu je ta izdal dovoljenje za ustanovitev družb za trgovanje z Nizozemsko in Anglijo. V začetku 17. stoletja, v zgodnjem obdobju šogunata, je poveljeval štirim ekspedicijam, v času katerih so z oboroženimi tovornimi ladjami prepluli jugovzhodno Azijo.

Adams je umrl na Japonskem star 55 let. Danes velja za enega najvplivnejših Zahodnjakov na Japonskem v času obdobja Edo (1603–1868).



INDUSTRIALIZACIJA IN MODERNIZACIJA

Pristaniški mesti Sasebo in Nagasaki sta s svojim odprtim mednarodnim značajem močno vplivali na hiter razvoj Japonske po obdobju Edo (1603–1868), ko se je končala stara oblika vladavine šogunata in se je Japonska odprla znanju in kulturi iz Zahodnih držav. Pristanišči, ki sta se zaradi ugodne lege nedaleč od Koreje in Kitajske hitro razvijali, sta postali v obdobju Meiji (1868–1912) ključni za mednarodno trgovanje. V njihovi bližini so gradili industrijsko napredne obrate železarstva, jeklarstva, premogovništva in ladjedelništva, ki so omogočili proces industrializacije Japonske. Leta 1886 so v mestu Sasebo zgradili tudi bazo Japonske cesarske mornarice.

Še danes se v Sasebu nahajata tudi center Japonskih pomorskih samoobrambnih sil in center Ameriške mornarske flote. V bližini se nahaja še skladišče, ki je bilo v 19. stoletju zgrajeno iz rdečih opek, in eden najstarejših žerjavov na svetu, ki je še danes v uporabi v sicer moderni ladjedelnici. Nedaleč se znotraj kompleksa ladjedelnice Mitsubishi Nagasaki nahaja tudi leta 1898 iz rdečih opek zgrajena tovarna, ki jo danes uporabljajo kot muzej.

MUSASHI

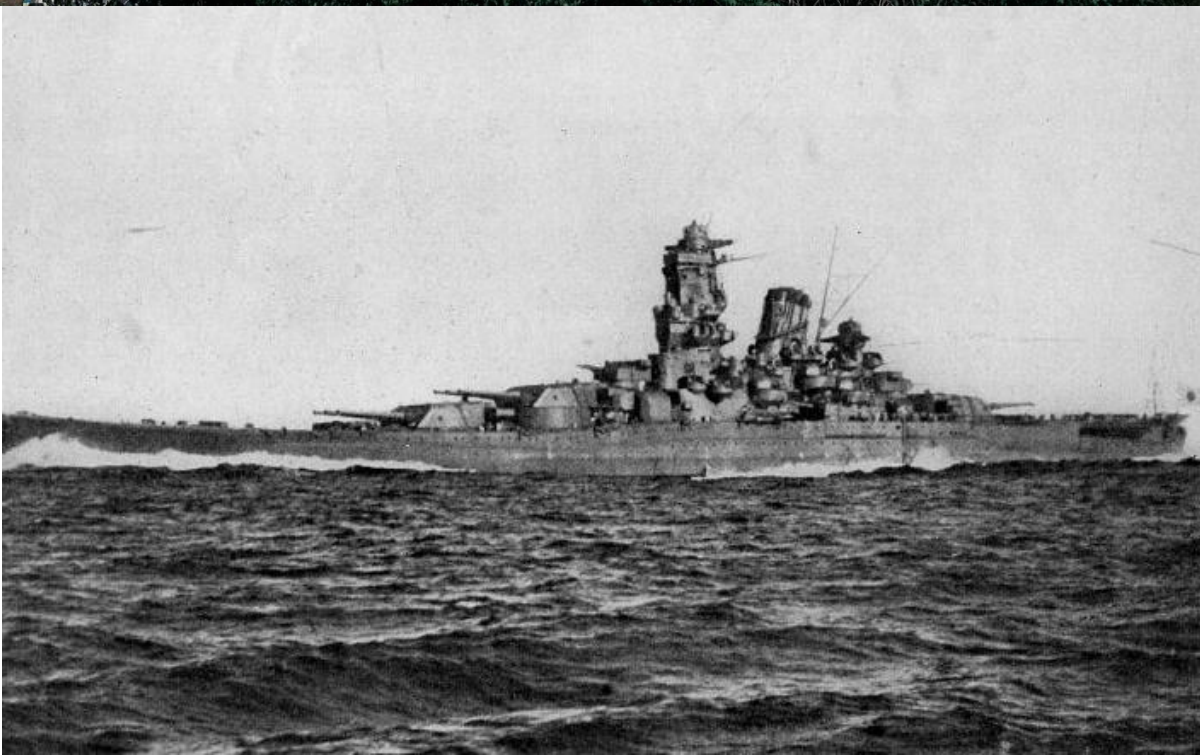
V 30. letih 20. stoletja so v ladjedelnici Mitsubishi Nagasaki zgradili prvi prototip vojne ladje Musashi, ki jo je nato Japonsko cesarska mornarica s pridom uporabljala. Musashi je bila dolga 263 metrov, na njej pa je delovala dva tisoč petsto glava posadka. Februarja leta 1943 je ladja Musashi izplula na Pacifik in obiskala Brunej, Leyte in Filipine. Istega leta meseca oktobra, je ladjo zajela in v morju Sibuyan potopila Ameriška mornarica.



Pristanišče Nagasaki



Pristanišče Sasebo



Bojna ladja Musashi



Američani so svojo prvo atomsko bombo spustili na japonsko mesto Hirošima 6. avgusta 1945. Tri dni zatem, 9. avgusta, pa so drugo atomsko bombo odvrkli še na mesto Nagasaki. Več sto tisoč ljudi je takrat izgubilo življenje, mnogi preživeli pa so se celo življenje borili z mučnimi zdravstvenimi posledicami tega bombnega napada.

V želji, da bi mesto znova zaživel, so se preživeli bombnega napada na Nagasaki povezali med seboj in združili svoje moči. Naravna krajina, ki je skozi leta okrevala, velja danes za enega najlepših in najbolj priljubljenih nočnih razgledov na svetu.

Ostanke atomske bombe in napada so domačini shranili in razstavili v muzeju Atomske bombe iz Nagasakija, ki se nahaja nedaleč od Nacionalne spominske dvorane Nagasaki. Prebivalci mesta Nagasaki vsako leto obudijo spomin na tragičen dogodek, zaradi katerega se vztrajno in aktivno bojujejo proti jedrskemu oboroževanju po celem svetu.



TURIZEM



DIH JEMAJOČA NARAVA, RAZNOLIKA KULTURNA DOŽIVETJA, BOGATA ZGODOVINA IN EDINSTVENA KULINARIKA

Ravno tam, kjer se konča glavni in turistično najbolj oblegan japonski otok Honshū, pravi popotniki, ki neumorno raziskujejo in odkrivajo nove kraje, pridejo do bisera japonskega ekoturizma - prefekture Nagasaki.



Prefektura Nagasaki ali *Dolgi rt* leži na severozahodu otoka Kyūshū, katerega ime v dobesednem prevodu pomeni *Devet dežel*. Večji del ozemlja prefekture Nagasaki je vulkanskega izvora, na vzhodu jo obdajajo gore, na zahodu pa morje. Leži nedaleč od Korejskega polotoka in kitajske celine. Prefektura se lahko pohvali z milim podnebjem, bujnim rastjem in termalnimi vreli *onsen*, odličnimi lokalnimi jedmi ter barvitimi festivali.

Prelepa dolga in razgibana obala, ki jo obdajajo številni manjši otočki in skriti neokrnjeni zalivi pod toplim soncem in sinjin nebom mamljivo vabi obiskovalce, da jo odkrijejo in se naužijejo toplih sončnih žarkov in čistega morskega zraka.

Razgibana pokrajina ponuja številne možnosti za treking, ki pohodnike nagradijo s čudovitimi pogledi na bujno in barvito rastlinje ter divje ptice, možnosti za potapljanje in občudovanje koralnih grebenov ter nešteto neponovljivih točk za vožnjo s kajaki in ribolov. V notranjosti prefekture cveti kmetijstvo, slikoviti hriboviti predeli pa ponujajo vrsto dodatnih aktivnosti. Obiskovalci lahko med drugim sami nabirajo sadje in ga uporabijo za pripravo odličnih slaščic.



Prelepa obmorska krajina ter bogata zgodovina, na katero so vplivali mednarodni kulturni tokovi, ki so se pretakali preko pomembnega obmorskega pristanišča in prestolnice prefekture, so zaznamovali mesto Nagasaki.

Za tiste popotnike, ki so željni kulturnih doživetij in zgodovinskih dejstev, je prefektura Nagasaki s svojo bogato in včasih kruto zgodovino pravo odkritje. Ko je denimo Japonski vladal šogun in so bile njene meje zaprte, je bilo pristanišče Nagasaki edino, ki je smelo trgovati s tujimi trgovskimi odposlanci. Ti so prinesli v pristaniško mestece pravo bogastvo dobrin in zanimivih kulturnih mešanj. Nagasaki je med drugim v času druge svetovne vojne utrpel bombni napad, ki je pustošil okolico še desetletja. V spomin na žrtve atomske bombe so postavili muzej, spominsko dvorano in park.



Jedi, ki jih je mogoče okusiti v Nagasakiju so zaradi svoje mednarodne note prava pravcata posebnost japonske kuhinje. V restavracijah je mogoče naročiti od japonskih rezancev *udon*, pa vse do turškega riža, in portugalske slaščice *castella*. Zaradi vseh dobrot in različnih okusov, priporočamo, da se odpravite v Nagasaki s praznim želodcem in pošteno željni novih odkritij.

Prefekturo je nenazadnje vredno obiskati že zaradi njenih prebivalcev, ki so zaradi stoletij dolgih medkulturnih stikov izredno odprti in prijazni.



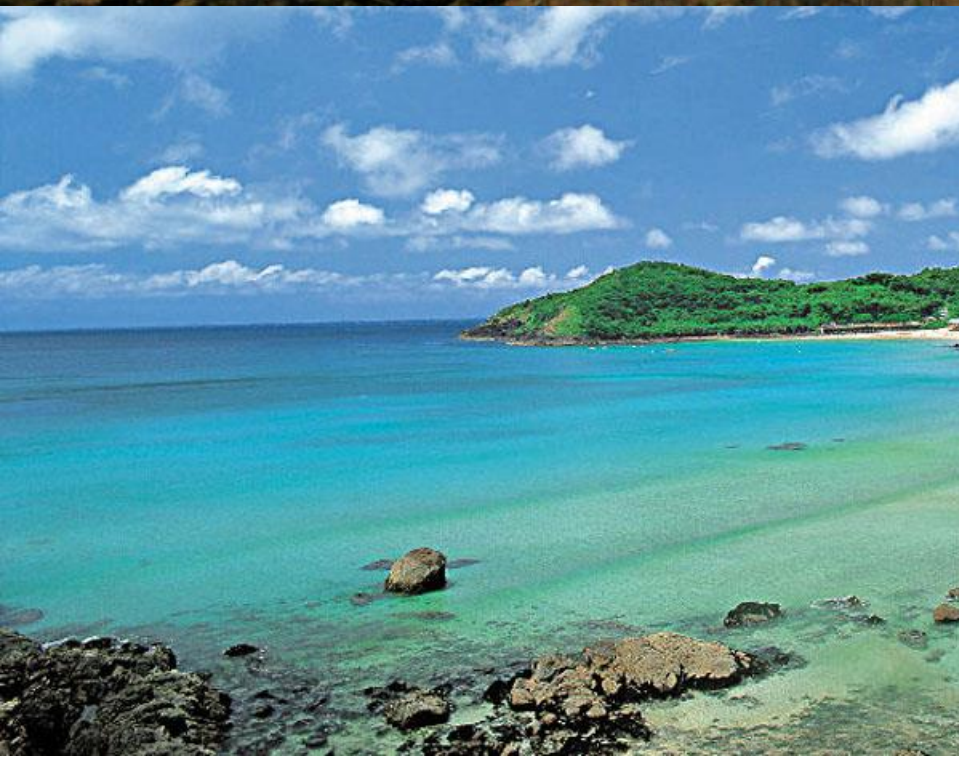
NARODNI PARK UNZEN

Sredi čudovite naravne krajine prefekture Nagasaki leži narodni park Unzen, ki se s tem nazivom ponaša že od leta 1934. Obsega dobrih 28 hektarov in se razteza preko prefektur Nagasaki, Kumamoto in Kagoshima. Večji del parka sestavlja vulkanska pokrajina vulkana Unzen z več kot dvajsetimi vrhovi in neokrnjeno otočje Amakusa, ki je prav tako vulkanskega izvora. Obiskovalci se lahko namakajo v vreclih naravne termalne vode, med katerimi najbolj izstopajo terme Jigoku ali Peklenske terme, polne vode, ki izvira prav izpod čudovite vulkanske gore Unzen, ki slovi kot ena izmed treh svetih gora na Japonskem.



GEOPARK SHIMABARA

Polotok Shimabara spada k aktivnemu vulkanskemu gorskemu predelu Unzen, čigar najvišji vrh je bil do leta 1995 gora (vulkan) Fugen (1359 m NV), ki ga je prehitel novonastali vrh Heisei shinzan (1483 m NV). Področje okoli vrha Fugen slovi kot eno lepših na otoku Kyūshū v času občudovanja barvitih odtenkov jesenskih listavcev. Pod okriljem Unesca, ki povezuje geološko pomembne kraje s celega sveta, so na polotoku Shimabara ustanovili Geopark Shimabara. Na območju polotoka Shimabara, ki so ga štiri milijone let ustvarjali izbruhli podvodnih vulkanov, se skriva pravo bogastvo flore in favne. Geološko je področje zaradi svoje tvorbe podvrženo nenehnim raziskavam in preučevanjem. Geopark Shimabara je prvi tak park na Japonskem.



NARODNI PARK SAIKAI

Narodni park Saikai je pridobil status zaščitenege območja leta 1955. Pokriva slabih 25 tisoč hektarov na severovzhodu otoka Kyūshū in slovi po čudovitem okoliškem otočju Goto, Hirado, Ikitsuki ter slikoviti pokrajini, ki jo je teh štiristo otočkov oblikovalo. Park je v veliki meri vulkanskega izvora, zaradi česar je tu mogoče najti veliko biotsko raznovrstnost tako nad morsko gladino kot pod njo. Otočje Goto je sestavljeno iz neokrnjenih belih peščenih plaž, med katerimi najbolj izstopa plaža Takahama, ki velja za eno izmed stotih najlepših plaž na Japonskem. Morsko dno prekrivajo koralni grebeni, ki s svojo lepoto vabijo potapljače, da si jih ogledajo in odkrijejo vse njihove skrite kotičke. Kulturno je področje zanimivo zaradi svoje mednarodne zgodovine, o kateri pričajo krščanske cerkve in ostanki nekdanje vojaške baze v pomorskem predelu mesta Sasebo, ter celo nekaj uvoženih rastlin, kot so na primer lilije.



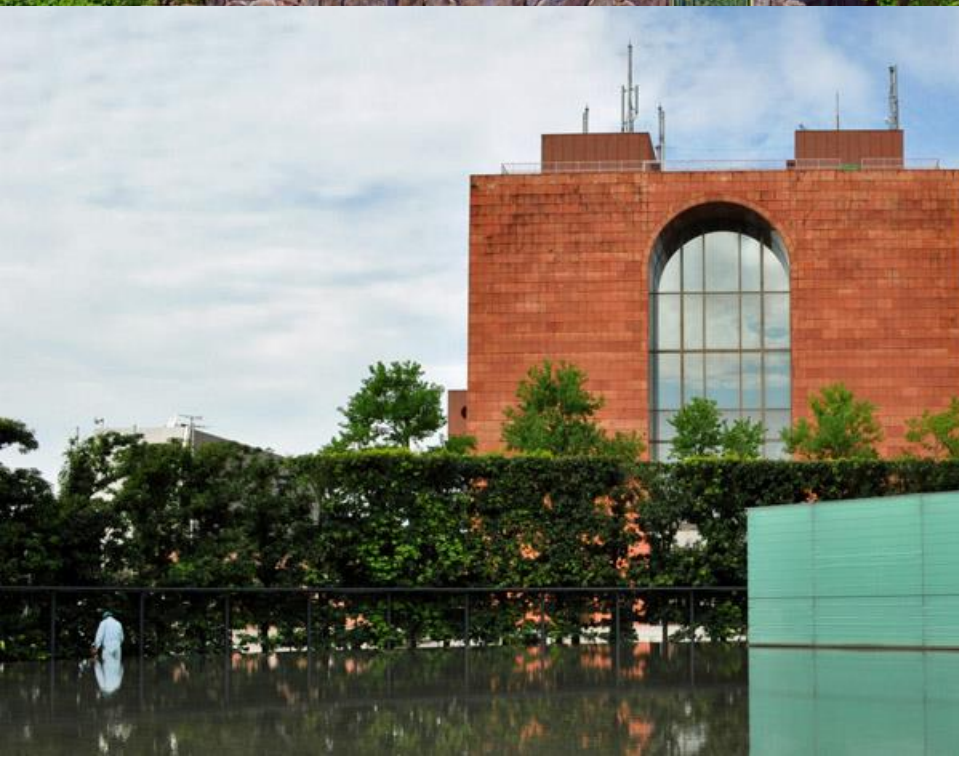
NARODNI PARK KUJUKU SHIMA

Narodni park devetindevetdesetih otokov ali Kujukushima je del Nacionalnega parka Saikai. Leži nedaleč od mesta Sasebo in ker otoki dolgo niso bili poseljeni, so se okoli njihovega nastanka ustvarile legende o cesaricah in božanstvih. Morda je prav zaradi svoje čarobnosti ta predel postal idejna zasnova in zgodovinsko prizorišče filmske uspešnice Poslednji samuraj. Obalni del se razteza na 25 kilometrov dolgem priobalnem pasu med pristaniščem Sasebo in mestom Hirado, ki ga obdaja 208 otočkov, med katerimi so štiri še neposeljeni. Naravni razgledi, neokrnjena narava in gosto posejani otočki parka Kujukushima nudijo obiskovalcem edinstveno morsko doživetje. Park je možno obiskati z ladjo, ki pelje iz pristanišča Ainoura. Otoki, na katerih so pustili svoj religiozni pečat kristijani, so zanimivi tudi za kajakaše, ki lahko zaveslajo od enega otočka do drugega, kjer so ti bolj strnjeni in je prehod možen.



PARK MIRU NAGASAKI

Ameriške vojaške sile so 9. avgusta 1945 odvrgele atomsko bombo na Nagasaki. Več deset tisoč ljudi je takrat zgubilo svoja življenja, več sto tisoč ljudi je bilo za celo življenje zaznamovanih zaradi posledic radiacije, ki so ji bili izpostavljeni. V spomin žrtvam in v želji, da se tak dogodek ne bi nikoli več ponovil, so leta 1955 postavili sredi parka bronast spomenik moškega, ki ponazarja mir. Kipar Seibo Kitamura ga je oblikoval s pomembnim sporočilom – kip moškega ima levo roko iztegnjeno proti nebu zato, da bi z njo simbolično priklical mir med ljudmi; priprte oči, ki spominjajo na oči vernika, pa ponazarjajo molitev za mir in spokoj duš umrlih. Obraz ni tipično japonski, s čimer je kipar želel pokazati, da je želja miru želja vseh ljudi na svetu, ne le Japoncev.



MUZEJ ATOMSKE BOMBE IN NACIONALNA SPOMINSKA DVORANA NAGASAKI

V spomin na grozno opustošenje, ki ga je za sabo pustila atomska bomba, so leta 1996 zgradili Muzej atomske bombe Nagasaki. Mladi ljudje, ki se ne spominjajo več vojne in grozot, ki jih ta pušča za sabo, se lahko tu poučijo o kritičnem zgodovinskem trenutku svoje dežele. V muzeju je poleg razstavljenega orožja mogoče obiskati tudi knjižnico z gradivom, ki priča o tem času. Leta 2003 so ob muzeju zgradili še dvorano v spomin ljudem, ki so izgubili življenje ali trpeli posledice jedrskega bombardiranja. Glavni namen te dvorane je ponuditi prostor spomina preživelim in njihovim potomcem, v katerem lahko molijo in žalujejo. Taka spominska dvorana je bila zgrajena tudi v mestu Hirošima, nad katerega so odvrgli prvo atomsko bombo.



TEMATSKI PARK HUIS TEN BOSCH

V zalivu Omura, nedaleč od mest Sasebo in Saikai, se nahaja tematski park Huis ten Bosch ali Hiša v gozdu, ki je bil zgrajen leta 1992 po podobi nizozemskega mesta iz 17. stoletja. V tematskem parku, ki s svojimi kanali in naravnimi parki ter gozdom spominja na kakšno nizozemsko mesto, je mogoče obiskati zabavišni park, hotel, restavracijo, terme, marino in čudoviti vrt, s katerim so leta 2013 zmagali v prestižnem tekmovanju vrtov Canadian and International Garden Tourism Award. Poleti dogajanje v tematskem parku poživijo s tekmovanjem najlepših ognjemetov, pozimi pa s festivalom zimske osvetlitve. Zabavišni park nudi otrokom številne zanimivosti - od predelov, narejenih po predlogi najbolj priljubljenih japonskih stripov *mang*, do pravljič, labirintov, gozda dinosavrov in gozda sov, palače robotov, gledališča itd. Za gurmane poskrbijo različne mednarodne restavracije, kjer je mogoče okusiti jedi iz vseh koncev sveta.



GLOVERJEV PARK

Gloverjev park se razprostira na vzpetini nad pristaniščem v Nagasakiju in je pomembna kulturna dediščina, saj se je mogoče sprehoditi med mnogimi hišami zahodnega stila, v katerih so živeli britanski trgovci. Prvotno so hiše tam postavili Thomas B. Glover, Frederick Ringer in William J. Alt, kasneje pa so v park postavili še nekaj drugih rezidenc, ki so jih tuji trgovci postavili na različnih lokacijah v mestu Nagasaki. Puccinijeva oper *Madam Butterfly* se dogaja v Nagasakiju, zato so v Gloverjev park postavili tudi kip Puccinija in priznane japonske operne pevke Tamaki Miura, ki je zaslovela s svojo vlogo v tej operi.



STARA GLOVERJEVA HIŠA

V Gloverjevem parku se nahaja Gloverjeva hiša, ki je najstarejša lesena zgradba zahodnega stila na Japonskem, zgrajena leta 1963. Škot Thomas Blake Glover je bil eden tistih trgovcev, ki so po ponovnem odprtju Japonske naselili in trgovali v Nagasakiju. Pomembno je prispeval k modernizaciji Japonske z razvijanjem ladjedelništva, premogovništva in industrije proizvodnje čaja. Glover je tako imenovani skriti junak Meiji reform, saj je pomagal mnogim, ki so želeli pridobivati znanje z zahoda, tam študirati ali tja potovati.



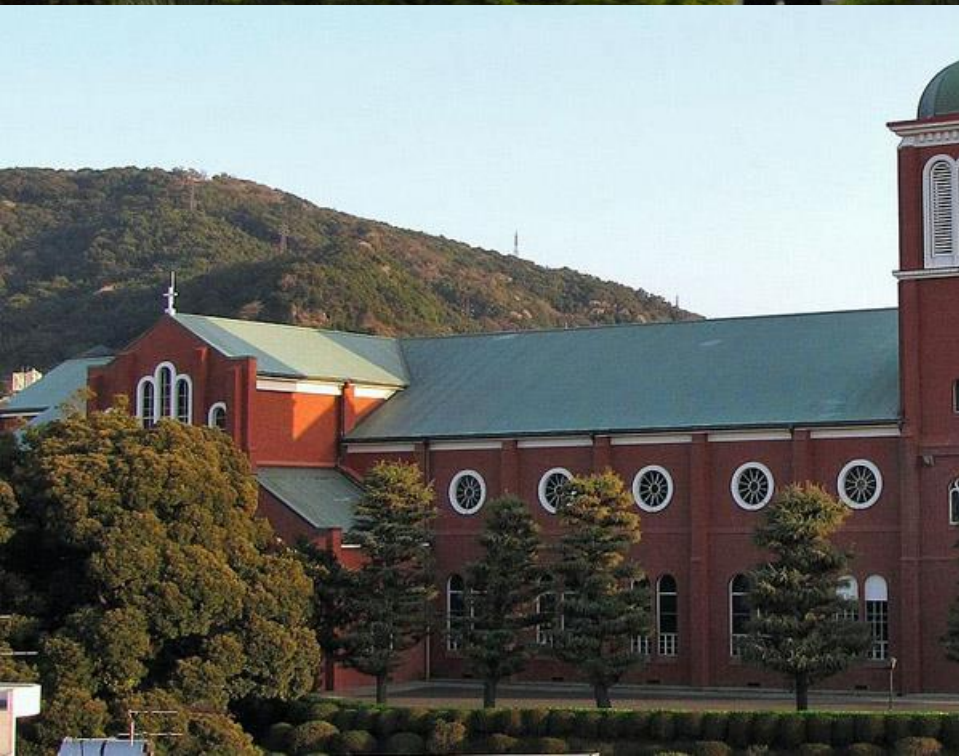
RUDNIK HASHIMA

Rudnik Hashima je pravzaprav otok, ki je zaradi dimnikov, iz katerih se je nekoč nenehno kadilo, poznan tudi pod imenom *Gunkanjima* (otok vojne ladje). Podmorski rudnik je vodilo podjetje Mitsubishi, ki ga je prevzelo od Gloverja (enako velja za rudnik Takeshima). Vrtine so segale tudi do 1000 metrov v globino, izkopavali pa so kakovostno rudo za jeklo. Po dobrih 50-ih letih delovanja je otok postal trikrat večji kot prvotno. Vse do zaprtja leta 1974 je rudnik pomembno prispeval k ponudbi energije na Japonskem. Danes je otok zapuščen, uporabili pa so ga med snemanjem filma Jamesa Bonda - Skyfall. Leta 2015 je bil uvrščen na Unescov seznam svetovne dediščine v sklopu industrijske dediščine Japonske, ki zajema 23 lokacij, od tega osem v prefekturi Nagasaki (Rudnik Takeshima, Kosugejev dok, Nekdanja tovarna lesenih vzorcev za ulitke, Suhi dok št. 3, Veliki konzolni žerjav in Gostišče Senshokaku).



KATOLIŠKA CERKEV OURA

Katoliška cerkev Oura je najstarejša lesena cerkev gotskega stila na Japonskem. Leta 1864 jo je zgradil francoski misionar, zaradi česar je bila poznana kot »francoski tempelj«. Cerkev je posvečena 26-im mučnikom, ki so bili usmrčeni na vzpetini Nishizaka. Bakrene kipci na cerkvi in tisti na spomeniku na vzpetini Nishizaka so obrnjeni drug proti drugemu. Leta 1981 jo je obiskal sam papež Janez Pavel II., predlagali so jo celo za uvrstitev na UNESCOV seznam kulturne dediščine.



KATEDRALA URAKAMI

Devici Mariji posvečena katedrala Urakami je bila poznana kot največja rimo-katoliška cerkev na Vzhodu. Hipocenter eksplozije atomske bombe, ki je porušila Nagasaki, je bil le 500 metrov južneje, zato je bila katedrala popolnoma uničena. Preživeli verniki so jo obnovili in od leta 1962 je prevzela dotedanjo vlogo cerkve Oura in postala katedrala nadškofije Nagasaki. Danes si je tam mogoče ogledati brezglave kipce svetnikov, del enega izmed zvonikov in leseno figuro device Marije, ki je misteriozno prestala vročino eksplozije.

SOTOME

Sotome je podeželsko obalno območje na polotoku severno od osrednjega Nagasakija, ki je od glavnega mesta prefekture oddaljeno okrog 50 minut vožnje z avtomobilom. Med prepovedjo krščanstva v obdobju Edo (1603–1868) je na tem območju živela skrivna skupnost kristjanov. V Sotome so se priselili tudi kristjani iz drugih predelov Nagasakija, saj jim je ta oddaljena lokacija omogočila izvajanje vere na skrivaj. V poznem 19. stoletju, ko je bila prepoved krščanstva odpravljena, se je del lokalnega prebivalstva ponovno pridružil katoliški cerkvi. V kraju in njegovi okolici je danes možno obiskati številne lokacije, povezane s krščanstvom in njegovo tradicijo, na primer cerkev Kurosaki ter cerkev Shitsu z nekdanjim centrom za pomoč, ki je deloval kot izobraževalno središče za mlade ženske, v katerem so se učile izdelovati makarone, rezance *somen* in tekstil.



Zgodba skrivne družine kristjanov iz Nagasakija je bila tudi navdih za roman *Molk* pisatelja Enda Shusakuja (1923–1996), po kateri je leta 2016 Martin Scorsese posnel istoimenski film. Slavnemu pisatelju je posvečen muzej literature – *Endo Shusaku Literary Museum* – v katerem je predstavljeno njegovo življenje in delo. V zbirki je več kot 30 tisoč člankov, v veliki meri povezanih s krščanstvom, vključno z izvirnimi rokopisi in knjigami o njegovih delih.

Tukaj se nahaja še Muzej zgodovine in folklore, ki je tipični muzej lokalne zgodovine in kulture. Sotome pa je tudi področje, kjer lahko obiskovalci uživajo v naravi in lepi pokrajini.



Levo zgoraj: Cerkev Shitsu
Levo spodaj: Muzej literature
Desno: Notranost cerkve Kurosaki

Letališče in pristanišče Nagasaki povezujeta prefekturo z večjimi japonskimi mesti ter s tujino. Svoja letališča imajo tudi nekateri otoki. Nagasaki ima odlične prometne povezave s sosednjimi prefekturami, zlasti s prefekturami Saga, Kumamoto, Fukuoka, zato je dobra izhodiščna točka tudi za obisk drugih turističnih destinacij.



Saga se nahaja na severo-zahodu otoka Kyūshū in je edina s katero ima prefektura Nagasaki kopensko mejo. Največja turistična znamenitost je porcelan, ki ga izdelujejo v okolici mest Arita in Imari. Turisti si radi ogledajo tudi zgodovinski park Yoshinogari, ki je največje in najpomembnejše arheološko najdišče iz obdobja Yayoi (300 p. n. š. - 300 n.š.).

Primer poti med mesti: Nagasaki → Saga (105,0 km)
 avto: 1:16 min 8 - 13 €
 vlak: 1:14 min 22 - 27 €



Kumamoto se nahaja na zahodni obali otoka Kyūshū oziroma ga s prefekturo Nagasaki povezujejo trajekti, ki vozijo preko zaliva Shimabara. Mnoge povezave javnega prometa potekajo po kopnem, skozi prefekturo Saga. Prefektura Kumamoto je poznana po termah Kurokawa, ki so pravzaprav tradicionalno termalno mestece, kjer se obiskovalci lahko razvajajo v *onsenih* ali termah na prostem *rotenburo*. Priljubljena destinacija sta tudi gora Aso, aktivni vulkan z enim največjih obsegov kraterja na svetu (100 kilometrov), in glavno mesto Kumamoto s svojim gradom.

Primer poti med mesti: Nagasaki → Kumamoto (98,5 km)
 avto: 2:01 min (trajekt čez zaliv Shimabara) 15 - 18 €
 avtobus: 4:57 min (prestop na letališču Fukuoka, prefektura Fukuoka) 34 - 45 €
 vlak: 2:22 min (prestop v Shin-Tosu, prefektura Saga) 46 - 59 €

GOSPODARSTVO

V prefekturi Nagasaki prevladujejo ladjedelniška in strojna industrija, industrija elektronskih komponent, ribištvo, turizem in keramičarstvo. Gledano z vidika industrije so temelj proizvodnje v prefekturi Nagasaki velika podjetja s svojimi proizvodnimi obrati na področju ladjedelništva (Nagasaki Shipyard & Machinery Works), polprevodnikov (Sony Semiconductor Co., Ltd.) in digitalnih fotoaparotov (Nagasaki Canon Inc.). Prefekturne oblasti se trudijo povečati raznolikost med lokalnimi podjetji in spremeniti strukturo lokalne industrije, da bi ta omogočala več delovnih mest. V Nagasakiju je tudi veliko klicnih centrov in podpornih administrativnih centrov (zavarovalništvo, storitve turističnih rezervacij, itd.). Leta 2011 je 30,3% industrijskega izvoza predstavljala transportna mehanizacija, 17,9% mehanizacija za splošne namene in 13,6% živilski proizvodi, kar kaže na vodilno vlogo industrije ladjedelništva.



LADJEDELNIŠTVO

Začetki podjetja Nagasaki Shipyard & Machinery Works segajo v leto 1857, ko so nizozemski inženirji pričeli graditi prvo popravilnico bojnih ladij, danes pa je podjetje del skupine Mitsubishi Heavy Industries. Leta 1937 so zasnovali bojno ladjo Musashi, ki še danes velja za največjo bojno ladjo vseh časov. Podjetje izdeluje

plovila visoke dodane vrednosti, kot so tankerji na utekočinjeni zemeljski plin in luksuzne križarke. Dejavní so tudi na področju obrambne in vesoljske tehnologije, gradijo visoko zmogljive elektrarne ter hkrati razvijajo energetske vire prihodnosti (gorivne celice).



Prefektura Nagasaki ima skupno 82 pristanišč in je tako prefektura z drugim največjim številom pristanišč na Japonskem. Glavna pristanišča so pristanišče Nagasaki, Sasebo in Izuhara. Začetki pristanišča Nagasaki segajo v leto 1571, ključni pomen za razvoj pa je imelo trgovanje s tujimi deželami, zlasti v obdobju izolacije Japonske po

letu 1597, ko so ohranjali trgovske stike le še z Nizozemci in Kitajci. To naravno pristanišče, ki ga obkroža zeleno hribovje, velja za eno najbolj slikovitih pristanišč na Japonskem. Ima redno mednarodno kontejnersko linijo z Busanom v Južni Koreji, ki vozi trikrat tedensko, potniške ladje pa med pristaniščem

Hitakatsu na Tsushimi in Busanom vozijo tudi do štirikrat dnevno.



KMETIJSTVO

Prefektura se ponaša z mnogimi naravnimi danostmi, ki omogočajo kakovostne lokalne kmetijske proizvode. Značilni kmetijski proizvodi so japonske nešplje in krompir, zaradi obsežnega morskega območja pa prednjači ribištvo. Dolga razčlenjena obala, mnogi otoki in ugodni morski tokovi nudijo idealno okolje za ribolov

(prefektura beleži drugi največji ulov na Japonskem) in gojenje ostrig. Vsak letni čas ponudi različne sezonske ribe, pogost ulov pa predstavljata rumenorepi gof (*seriola lalandi*) in lignji. Ostrige iz Nagasakija imajo čvrsto meso. Jeseni in pozimi jih pečejo ob obali ali kuhajo nad paro naravnih vrelic, imajo pa celo festival ostrig.





TRADICIONALNA OBRT

PORCELAN HASAMI

Hasami-yaki je popularni namizni pribor, ki so ga začeli izdelovati okrog leta 1599. Posebna značilnost tega porcelana je čudovita belina in poseben indigo emajl. Kot že ime pove, je ta obrt značilna za mesto Hasami. Najbolj poznani izdelki *hasami-yaki* so skodelice *kurawanka*, steklenice *compra* in pribor *warenikka*. Skodelice *kurawanka* so dobile ime po tem, ko so prodajalci v njih ponujali sake in *mochi*. Steklenice *compra* so uporabljali za izvoz sakeja in sojine omake v Evropo, ki je konec obdobja Edo (1603–1868), v času izolacije Japonske, potekal izključno preko pristanišča Nagasaki. Pribor *warenikka* predstavlja začetek ojačenega porcelana, ki se je sprva uporabljal za uživanje *bento* kosila v osnovnih šolah v Hasamiju, danes pa se uporablja v šolah in bolnišnicah povsod v državi.

STEKLARSKI IZDELKI

Steklarstvo se je na Japonskem začelo razvijati po letu 1570, ko so ga s seboj prinesli Portugalci. Steklarski izdelki *Nagasaki bīdoro* so dobili ime po portugalski besedi za steklo - *vidro*. Unikatnost izdelkov je zaznamoval vpliv kitajskih, čeških in nizozemskih tehnik. Steklarskih izdelkov danes ne proizvajajo več masovno, sta pa še vedno priljubljena spominka dekanter za sake z dolgim dulcem (*Nagasaki chirori*) in steklena igračka, iz katere je mogoče s pihanjem izvabljeti zvoke (*popen*).



ZMAJI

V obdobju nacionalne izolacije so izdelali 200 različnih vrst zmajev *Nagasaki hata*, ki so vključevali elemente lastne tradicije kot tudi kulturne elemente drugih držav, s katerimi se je Japonska spoznala preko Dejime (japonski papir *washi*, indonezijska oblika, barve nizozemske zastave). Omeniti velja še nekaj drugih vrst zmajev. *Ondako* je ogromen zmaj z motivom demona, značilen za otok Iki, pripoveduje pa zgodbo o junaku Kintaru, ki je iz otoka pregnal demone. V mestu Goto pa zmaje *Goto baramon* spuščajo z željo po zdravem razvoju otrok. Na hribih okrog mesta Nagasaki vsako leto priredijo tekmovanje, pri čemer imajo zmaji za bitke posebno vrvico, obloženo s steklenim prahom (*vidro yoma*), da lahko s pravim manevrom lažje pretrgajo vrvico nasprotnika.



BISERI

Prefektura Nagasaki je ena izmed prefektur, kjer vzgojijo največ biserov na Japonskem in je znana predvsem po velikosti svojih biserov. Največ jih vzgojijo na 99 otokih naravnega rezervata Saikai in v zalivu Omura. S svojo pestro biodiverzitetjo pa je otok Tsushima eno izmed treh najbolj priznanih področij za pridobivanje biserov na Japonskem. Ti biseri so poznani pod imenom Akoya in zanje je značilen rožnati lesk in popolna sferičnost. Na dan oberejo okrog 50.000 školjk, vzgajanih 1-2 leti. Čas obiranja je ključnega pomena, čeprav po navadi 45-55% školjk umre, zaradi česar njihov biser izgubi sijaj. Poleg bisera za namene prehrabne industrije oberejo tudi mišico, lupino školjk pa namenijo za različne obrti. Proces obdelave teh biserov poteka izključno v mestu Kobe, kjer v sklopu »Ulice biserov« deluje okrog 200 podjetij.



VRTAVKA

Sasebogoma je vrtavka, ki je s svojimi živahnimi barvami in obliko, podobno kitajski čebuli, poznana po vsej Japonski. Vrtavka ima ostro konico, barve pa naj bi se povezovale s kitajsko filozofijo *jing jang* ter teorijo petih elementov (zelena, rdeča, rumena, črna in bela/barva lesa predstavljajo »svet« ali »vesolje«). Vrtavko se zavrti tako, da se okrog spodnjega dela navije vrvica, ob metu vrtavke na tla pa se vrvica potegne nazaj, kar zavrti vrtavko. Igra z vrtavkami je namenjena dvema ali več igralcem, ki običajno tekmujejo, čigava vrtavka se bo vrtela dalj časa. Za vrtavke *sasebogoma* pa je poleg dolgega vrtenja značilna še vzdržljivost, saj je namen tekmovanja tudi izriniti ali uničiti nasprotnikovo vrtavko.



LUTKE KOGA

Lutke *Koga ningyo* so ene izmed treh najkakovostnejših glinenih lutk, ki so značilne za Japonsko (še *Fushimi ningyo* iz Kjota in *Tsutsumi ningyo* iz Sendaja). Oblikovane so po vzoru »zahodne gospe« in »Acha-san« (vzdevek za Kitajce) ter prikazujejo tujce, ki so v času nacionalne izolacije prebivali v Nagasakiju. Za lutke je značilna preprosta oblika gline in izrazite barve. Danes to tradicionalno obrt ohranja samo Kenichi Ogawa (potomec 19. generacije), ki vse lutke v celoti izdelava ročno. Zanimivo je, da se že od obdobja Edo (1603–1868) iz roda v rod prenaša 90 različnih dizajnov lutk Koga, ne da bi ustvarili kakšen nov dizajn.



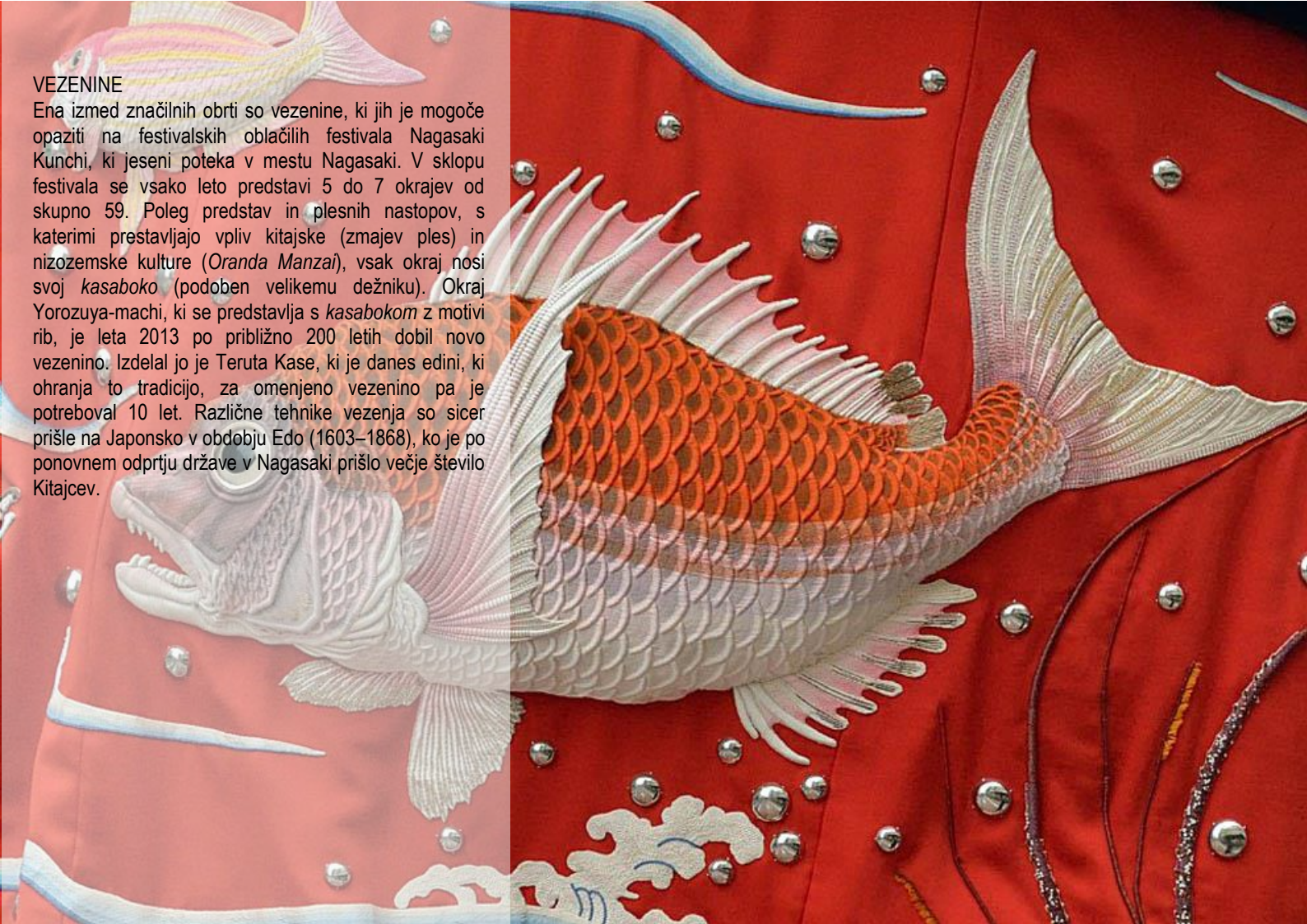
PORCELAN MIKAWACHI

Tako kot *hasami-yaki* je tudi *mikawachi-yaki* porcelan z več kot 400-letno tradicijo, izdelujejo pa ga v vasi Mikawachi v okolici mesta Sasebo, kjer se s to obrtjo ukvarja 25% prebivalstva. Tehnike izdelave *mikawachi-yaki* je na Japonsko prinesel Korejec Ei Nakazato, ki je prišel na Kyūshū ob koncu invazije Hideyoshija Toyotomija na Korejskem polotoku. Kljub temu da je vsak izdelek ročno izdelan, je proces izdelave danes poenostavljen z uporabo kalupov. Z značilno modro barvo (pigment kobalta) na belem porcelanu se uvršča med izdelke visoke kakovosti. Pogosto upodabljajo motiv igre kitajskih otrok, ki je pravzaprav talisman in pomeni uspeh ter zadovoljstvo (izvira iz Kitajske, dinastija Ming). Vsakodnevno se uporablja kot pribor ali kot dekoracija.



VEZENINE

Ena izmed značilnih obrti so vezenine, ki jih je mogoče opaziti na festivalskih oblačilih festivala Nagasaki Kunchi, ki jeseni poteka v mestu Nagasaki. V sklopu festivala se vsako leto predstavi 5 do 7 okrajev od skupno 59. Poleg predstav in plesnih nastopov, s katerimi predstavljajo vpliv kitajske (zmajev ples) in nizozemske kulture (*Oranda Manzaï*), vsak okraj nosi svoj *kasaboko* (podoben velikemu dežniku). Okraj Yorozyua-machi, ki se predstavlja s *kasabokom* z motivi rib, je leta 2013 po približno 200 letih dobil novo vezenino. Izdelal jo je Teruta Kase, ki je danes edini, ki ohranja to tradicijo, za omenjeno vezenino pa je potreboval 10 let. Različne tehnike vezenja so sicer prišle na Japonsko v obdobju Edo (1603–1868), ko je po ponovnem odprtju države v Nagasaki prišlo večje število Kitajcev.



REZILA

Prefektura Nagasaki ima tudi dolgo zgodovino izdelovanja rezil. Izbrani materiali, kakovostna voda in glina, tradicionalne tehnike obdelave ter skrbno kaljenje so zaslužni za visoko cenjena rezila, poznana po ostrini in trdnosti. Nanos gline upočasnjuje hlajenje in naredi rezilo bolj fleksibilno, na rob rezila pa se ne nanaša, zato ta ostaja trden. Značilnosti rezil se razlikujejo glede na predel prefektуре, izpostavimo lahko Matsubara srp in kuhinjski nož (mesto Omura), Kayaki kuhinjski nož (mesto Kayaki) ter kmetijsko orodje (mesti Nagasaki ter Shimabara).





KULINARIKA

Nagasaki je prefektura za sladokusce. Naravno bogato okolje je vir številnih okusnih živil iz zemlje in morja, ki so znani po vsej državi. V regionalni kulinariki pa se odražata tudi večplastna zgodovina in kultura. V obdobju japonske izolacije Sakoku (17. do 19. stoletje) se je tukaj izoblikovala edinstvena kultura prehrane, za katero so značilne številne edinstvene jedi. Obiskovalci lahko poleg vrhunskih restavracij, ki pri pripravi jedi uporabljajo visokokakovostne sestavine, obišejo tudi številne t.i. *b-kyu* restavracije, ki strežejo jedi za množice.



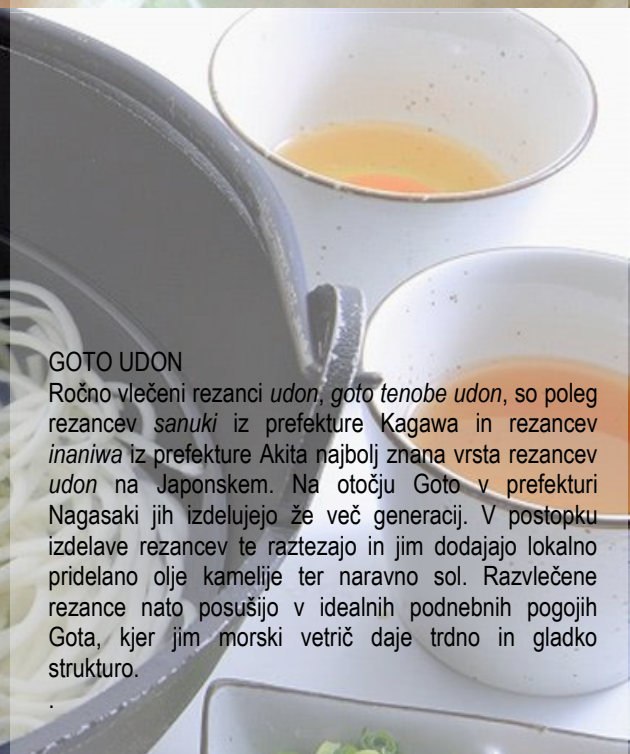
CHAMPON

Champon je jed z rezanci, pripravljenimi na kitajski način, s svinjino, morskimi sadeži in zelenjavo. Ime jedi bi lahko prevedli kot "naključna mešanica". Juha se razlikuje glede na letni čas in je običajno pripravljena na svinjski ali piščančji osnovi. Rezanci so podobni rezancem ramen, a so nekoliko drugačni, saj jih dodajo neposredno v mešanico sestavin in jih kuhajo v juhi. Champon so prvi pripravili v neki restavraciji v Nagasakiju, ki je bila priljubljena pri kitajskih študentih v obdobju Meiji (1868–1912). Jed je tako cenovno ugodna in nasitna. Restavracija Kouzanrou sredi kitajske četrti v Nagasakiju še posebej slovi po svojih rezancih *champon*. Najbolj priljubljeni so »prvovrstni rezanci *champon*« s široko paleto sestavin in okusno juho.



GOTO UDON

Ročno vlečeni rezanci *udon*, *goto tenobe udon*, so poleg rezancev *sanuki* iz prefekture Kagawa in rezancev *inaniwa* iz prefekture Akita najbolj znana vrsta rezancev *udon* na Japonskem. Na otočju Goto v prefekturi Nagasaki jih izdelujejo že več generacij. V postopku izdelave rezancev te raztezajo in jim dodajajo lokalno pridelano olje kamelij ter naravno sol. Razvlečene rezance nato posušijo v idealnih podnebnihih pogojih Gota, kjer jim morski vetrič daje trdno in gladko strukturo.



SARA UDON

Sara udon je še ena znamenita jed Nagasakija; pripravljena je s hrustljivimi, tankimi ali debelejšimi rezanci *champon*. Tanki hrustljavi rezanci so ocvrti v olju in tako spominjajo na kitajsko jed *chow mein*. Različni kuharski mojstri uporabljajo različno debele rezance, nato pa nanje naložijo ocvrto zelje, kalčke in drugo zelenjavo, pa tudi lignje, kozice, svinjino, *kamaboko* (krema pridelana iz konzerviranih morskih sadežev) in drugo. Kadar si *sara udon* deli več jedcev, si ti običajno postrežejo s skupnega večjega krožnika.





HAMBURGER SASEBO

Hamburger Sasebo je nastal okrog 1950 na pobudo ameriških mornarjev, nameščenih v Sasebu. Ročno izdelani polpeti so pripravljene nadvse skrbno, sendvič pa je tudi precej nasiten. Sproti pečenemu mesu priložijo čim večje količine lokalno pridelane zelenjave, na primer paradižnik in solato ter vse skupaj položijo v bombetko. Večina v mestu priznanih ponudnikov doda klasični jedi svoj edinstven pečat, goveje meso denimo zamenjajo s svinjino, piščančjim zrezkom, mesno štruco ali jajčno omeleto, spet drugi pa se ponosno držijo tradicije in uporabljajo izključno goveje meso. Med najstarejšimi ponudniki burgerja Sasebo je Hikari, ki je svojo stojnico s hamburgerji zagnal že leta 1951.



TORUKO

Toruko ali turški riž z nekoliko neobičajnim imenom nejasnega izvora je znamenita jed iz mesta Nagasaki, ki je nastala pod vplivom Zahoda. Riž *pilaf* in špageti naložijo na krožnik ter dodajo svinjski kotellet z obilico omake. Gostilne uporabljajo različne sestavine, nekatere tudi morske sadeže in govedino, in prelive ter tako ustvarjajo veliko različic te jedi. Jed, poznana kot posebnost Nagasakija, je bila prvič pripravljena pred 60 leti. V tem času so si običajni ljudje želeli Zahodnih jedi, jed *toruko* pa je predstavljala pravo izpolnitev sanj.



GUZOUNI

Guzouni je lokalna jed iz regije Shimabara, pripravljena z riževimi kolački *mochi* in več kot desetimi vrstami sestavin, pridobljenimi iz lokalnega morja in gora. Jed je polnega okusa, ki ga prinaša kombinacija lahke juhe in prijetno slanosti sestavin.



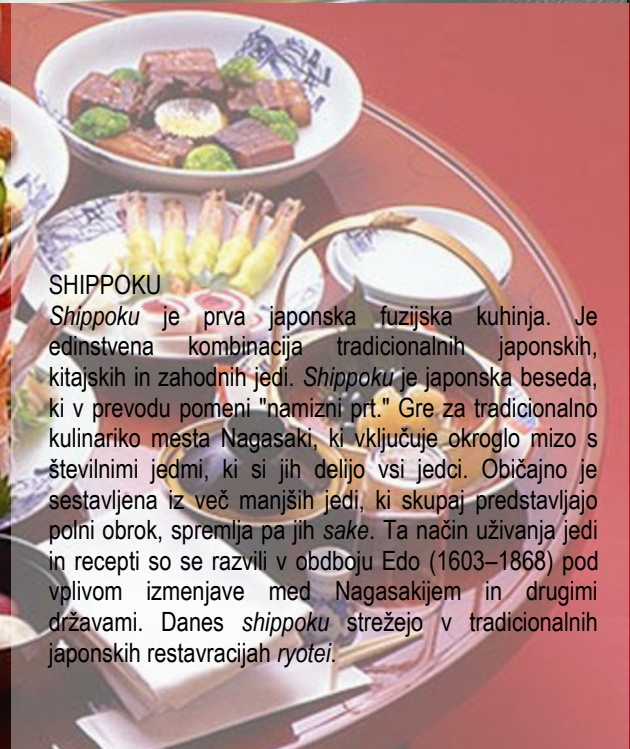
CASTELLA

Castella je sladko, sočno biskvitno pecivo. Pripravljajo ga na osnovi recepta, ki so ga v začetku 16. stoletja prinesli portugalski misijonarji, nato pa so ga prebivalci Nagasakija dopolnili. Ta priljubljeni japonski biskvit je pripravljen iz sladkorja, moke, jajc in škrobnega sirupa. Ime izhaja iz portugalskega *pão de Castela*, kar pomeni "kruh iz Castele". Običajno ga prodajajo v dolgih škatlah, dolžine okrog 27 cm. Nekoliko je podoben madeirski torti, ki je prav tako povezana s Portugalsko, vendar pa je njegov najbližji sorodnik *pão-de-ló*, ki je še en portugalski kolač.



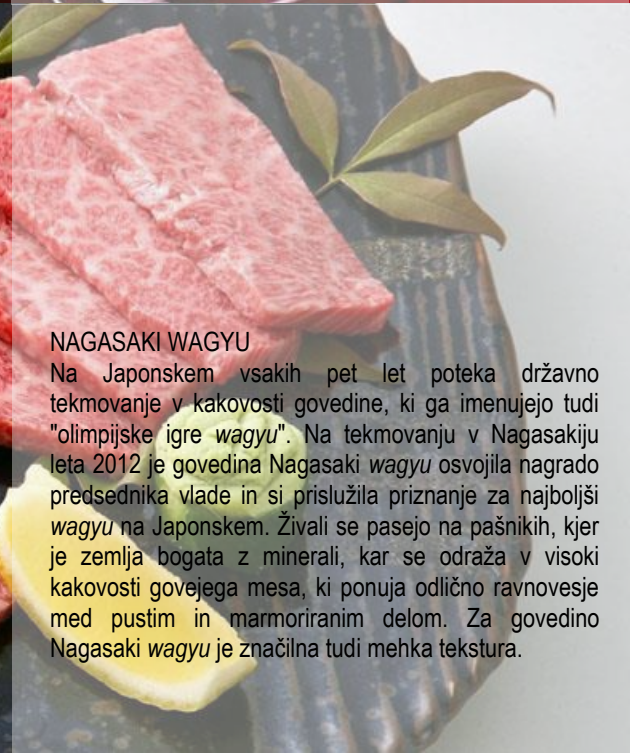
SHIPPOKU

Shippoku je prva japonska fuzijska kuhinja. Je edinstvena kombinacija tradicionalnih japonskih, kitajskih in zahodnih jedi. Shippoku je japonska beseda, ki v prevodu pomeni "namizni prt." Gre za tradicionalno kulinariko mesta Nagasaki, ki vključuje okroglo mizo s številnimi jedmi, ki si jih delijo vsi jedci. Običajno je sestavljena iz več manjših jedi, ki skupaj predstavljajo polni obrok, spremlja pa jih sake. Ta način uživanja jedi in recepti so se razvili v obdobju Edo (1603–1868) pod vplivom izmenjave med Nagasakijem in drugimi državami. Danes shippoku strežejo v tradicionalnih japonskih restavracijah *ryotei*.



NAGASAKI WAGYU

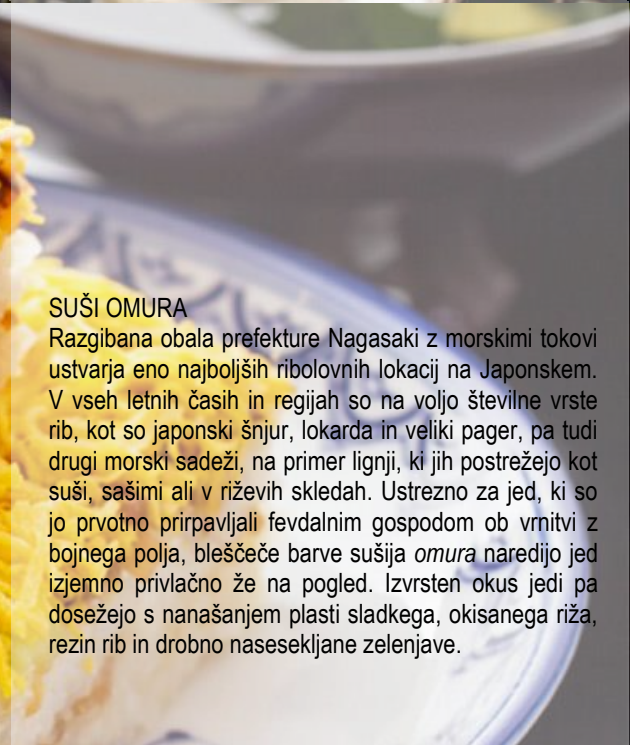
Na Japonskem vsakih pet let poteka državno tekmovanje v kakovosti govedine, ki ga imenujejo tudi "olimpijske igre wagyu". Na tekmovanju v Nagasakiju leta 2012 je govedina Nagasaki wagyu osvojila nagrado predsednika vlade in si prislužila priznanje za najboljši wagyu na Japonskem. Živali se pasejo na pašnikih, kjer je zemlja bogata z minerali, kar se odraža v visoki kakovosti govejega mesa, ki ponuja odlično ravnovesje med pustim in marmoriranim delom. Za govedino Nagasaki wagyu je značilna tudi mehka tekstura.





OSTRIGE

Ostrige, gojene v Nagasakiju, so znane po svojem polnem, čvrstem mesu. Ko se poletje prevesi v jesen in zimo, lahko uživate v okusnih ostrigah na žaru, ki jih pripravljajo v številnih kioskih vzdolž obale, ali pa si privoščite ostrige, poparjene na naravnih termalnih vrelicah. Na pokušino lokalno gojenih ostrig pa vabijo tudi številni festivali.



SUŠI OMURA

Razgibana obala prefekture Nagasaki z morskimi tokovi ustvarja eno najboljših ribolovnih lokacij na Japonskem. V vseh letnih časih in regijah so na voljo številne vrste rib, kot so japonski šnjur, lokarda in veliki pager, pa tudi drugi morski sadeži, na primer lignji, ki jih postrežejo kot suši, sašimi ali v riževih skledah. Ustrezno za jed, ki so jo prvotno pripravljali fevdalnim gospodom ob vrnitvi z bojnega polja, bleščeče barve sušija *omura* naredijo jed izjemno privlačno že na pogled. Izvrsten okus jedi pa dosežejo s nanašanjem plasti sladkega, okisanega riža, rezin rib in drobno nasesekljane zelenjave.



IKI SHŌCHŪ

Otok Iki, ki leži severno od otoka Kjušu, je rojstni kraj ječmenove alkoholne pijače *shōchū*. Z uporabo postopkov izdelave pijače *shōchū*, ki so jih prinesli s Kitajske, so destilarne na otoku Iki razvile lastni, prepoznavno alkoholno pijačo na osnovi ječmena. Leta 1995 je Svetovna trgovinska organizacija *shōchūju* z Ikija dodelila označbo geografskega porekla. Trenutno na otoku delujejo sedem desetilarn, ki obiskovalcem ponujajo vodene ogledne in pokušine.

Prebivalci Nagasakija lahko uživajo v odlični hrani nekaterih vrhunskih restavracij v družbi tradicionalnih gejš. Nagasaki Kenban je skupina tradicionalnih gejš, tukaj imenovanih *geiko*, ki slovijo kot prvovrstne umetnice, usposobljene za petje, ples, pogovore in igranje na tradicionalna japonska glasbila, kot sta *shamisen* in *koto*. Nagasaki je bil dom ene najbolj znanih četrti z gejšami na Japonskem. V obdobju japonske izolacije pa so bile gejše skorajda neformalne diplomatke, saj jo bile edine ženske, ki jim je bil dovoljen vstop v Dejijmo. Njihovo vedenje je bilo predstavljeno Zahodu kot utelešenje japonske kulture, gejše iz Nagasakija pa so tako postale prve, ki so v tistem času izkusile tujo kulturo. Prav te gejše so bile navdih za številna umetniška dela, kot je na primer opera *Madama Butterfly*. Število gejš v Nagasakiju je danes sicer v upadu, a še vedno uživajo ugled. Njihovi nastopi so tudi del velikega jesenskega festivala *Okunchi*. V zadnjih letih pa v četrti *Maruyama*, kjer so nekoč prebivale gejše, poteka festival *Hana*, s katerim obujajo zlate dneve obdobja Edo (1603–1868).



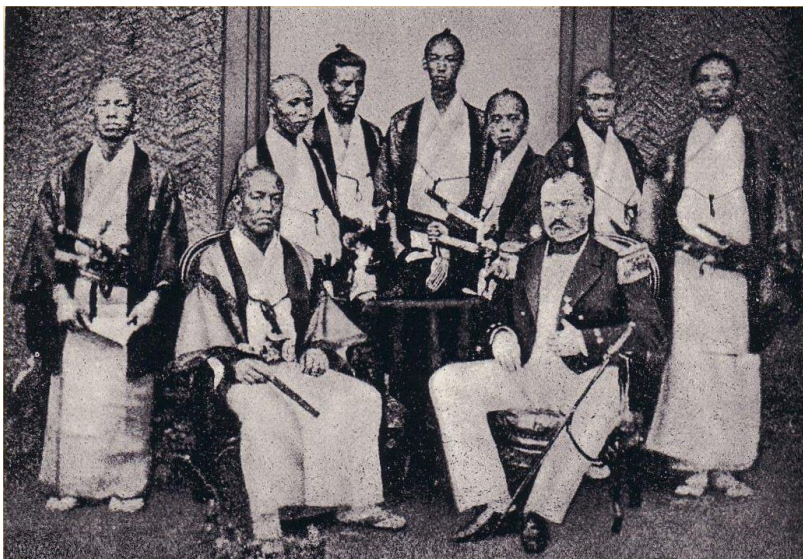
UNIVERZA NAGASAKI



Univerza Nagasaki je bila ustanovljena leta 1949 z združitvijo več nacionalnih institucij, in sicer Medicinske fakultete (vključno s fakultetno bolnišnico in Fakulteto za farmacevtske znanosti), Ekonomsko fakulteto, Splošno šolo, Splošno šolo za mlade in Srednjo šolo Nagasaki. Najstarejša od institucij je bila Medicinska fakulteta, ki so jo ustanovili novembra 1857, ko je nizozemski vojaški kirurg J. L. C. Pompe van Meerdervoort začel izvajati predavanja s področja medicine za vladnega zdravnika Ryojuna Matsumota in enajst drugih slušateljev. Medicinski izobraževalni inštitut je bila ena prvih medicinskih šol zahodnega tipa na Japonskem.

Danes v okvir Univerze Nagasaki spadajo naslednje šole: Fakulteta za izobraževanje, Fakulteta za farmacevtske znanosti, Fakulteta za strojništvo, Fakulteta za okoljske študije, Fakulteta za ribištvo, Medicinska šola, Zobozdravstvena šola in Ekonomska fakulteta. Podiplomske programe ponujajo: Podiplomska šola za izobraževanje, Podiplomska ekonomska šola, Podiplomska šola za znanost in tehnologijo, Podiplomska šola za biomedicinske znanosti in Podiplomska šola za mednarodni razvoj zdravja. Poleg omenjenih šol, v sklopu univerze delujeta še Inštitut za tropsko medicino in Inštitut za bolezni jedrske bombe.

Med najbolj prepoznanimi diplomanti univerze velja omeniti Osamuja Shimomuro, organskega kemika in morskega biologa, ki je še z dvema ameriškim kemikom leta 2008 prejel nobelovo nagrado za kemijo, in sicer za odkritje in razvoj zelenega fluorescentnega proteina GFP.



Zgoraj: Kampus Univerze Nagasaki
Spodaj: J. L. C. Pompe van
Meerdervoort s študenti



Fotografija: Cvetlično oblako s češnjami
Fotografski arhiv društva Chado Urasenke Tankokai Slovenija

CHADO

Besedilo:
Društvo Chado Urasenke Tankokai Slovenija

APRIL

April je v čajnem koledarju zadnji mesec pomladi in je posvečen cvetju, saj narava bujno cveti. Medtem ko slive in breskve že odcvetajo, se začenjajo odpirati češnjevi cvetovi. Prav aprila je osrednji motiv posvečen češnjam (*sakura*), ki neformalno velja za japonski nacionalni cvet. Priljubljeno je opazovanje češnjevih cvetov na prostem (*hanami*), ki je tudi primerna priložnost za posebno obliko čajnega obreda (*chabako-temae*). V tem čajnem obredu so vsi najpomembnejši pripomočki za pripravo čaja shranjeni v posebni škatli, v kateri se jih prinese na prizorišče, kjer se na posebej predpisani način pripravi čaj in se jih nato znova v predpisanem zaporedju zloži v škatlo. Eno od najbolj priljubljenih prizorišč za opazovanje češnjevih cvetov je tempelj Yoshino (prefektura Nara), kjer raste 30.000 češnjevih dreves.

April je zaradi svoje barvitosti prazničen mesec. Tudi vreme se že dodobra otopli in veselimo se prehoda v poletno sezono (*furo*), kar se ponavadi zgodi v začetku maja. V čajni sobi je primerno, da uporabimo keramiko s cvetličnimi motivi (kot npr. keramika Iga Karatsu, Shigaraki in Mishima). Uporabimo tudi širši kotliček za vročo vodo, da gostom manj seva vročina z ognjišča.

Drugi primerni motivi za mesec april so nabiranje čajnih lističev (čeprav se sicer čaj običajno obira v začetku maja), sejanje semen, ptice, kot na primer škrljanec (*hibari*), lastovica (*tsubame*), ptice pevke (*uguisu*) in metulji.

Izraz meseca je "*hana-gumori*" kar dobesedno pomeni cvetlično oblako in se nanaša na dejstvo, da so spomladanski dnevi v času cvetenja največkrat oblačni. Izraz se uporablja tudi kot poetično ime za čajno skodelico ali čajno žličko.

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

Oblikovanje Matej Črnjavič

Uporabljene fotografije niso last Veleposlaništva Japonske v Sloveniji.