

Življenje na Japonskem



HYŌGO



Prefektura Hyōgo leži v osrednjem delu Japonske. Na severu meji na Japonsko morje, na jugu pa na Notranje morje Seto, ki se preko otokov Awaji povezuje s Tihim oceanom. Glavno mesto prefekture je Kōbe. V prefekturi, ki ima 5,6 milijonov prebivalcev najdemo tako velika mesta, ruralne gorske vasice kot tudi oddaljene otoke. V različnih klimatskih pasovih oziroma t.i. mikrokozmosu Japonske lahko ljudje uživajo v prostočasnih aktivnostih, kot so plavanje, smučanje in obiskovanje term. Simboli prefekture so japonska krizantema (*nojigiku*), drevo kafrovec (*kusunoki*) in bela orientalska štorclja (*kōnotori*).

Ker se prefektura Hyōgo nahaja skoraj v središču Japonske, je 1. januarja 1888 lokalni čas v mestu Akashi (135° vzhodne dolžine) začel veljati kot japonski standardni čas (JST). Od leta 1960 tako v sklopu mestnega planetarija stoji 54 metrov visok stolp, ki označuje poldnevnik JST.





ZGODOVINA

Bog Izanagi in boginja Izanami sta ustvarila japonske otoke, zato jima je posvečeno svetišče Izanagi, ki je najstarejše svetišče, ki se pojavlja v legendi Kuni-umi, zapisani v Kojiki (Zapiski o starodavnih zadevah) in Nihon Shoki (Japonska kronika). Legenda pravi, da je otok Awaji prvi otok, ki sta ga bog in boginja ustvarila. Bog Izanagi je po tem, ko je ustvaril Japonsko deželo, za vladarja postavil svojega otroka, boginjo sonca Amaterasu-Omikami, in se umaknil ter ustalil v Kakurenomiya na otoku Awaji. Po njegovi smrti so bogu postavili grobnico in zgradili prvo svetišče, svetišče Izanagi, ki je zato priljubljeno že od pradavnine.

ZGODNJA POSELITEV PODROČJA PEFEKTURE HYŌGO: TAJIMA, HARIMA, AWAJI, HARIMA, TANBA

Prefektura Hyōgo je prefektura z eno najstarejših poselitev na Japonskem. To dokazujejo tudi arheološke najdbe bakrenih ogledal in drugih predmetov, ki jih je takratno ljudstvo uporabljalo.

Na tem območju se je razvoj kmetijstva začel že pred obdobjem Heian (794–1185). V tem času so prefekturi vladali močni družinski klani, med katere je cesarski dvor razdelil prefekturo. Dolgo se je zato prefektura delila na sledečih pet provinc: Settsu, Harima, Tajima, Awaji in Tanba. Tem provincam je cesarski dvor dodelil svoje uradnike in si tako zagotovil oblast nad njimi.

Še danes se Hyōgo deli na pet okrajev, ki so dobili svoja imena po nekdanjih provincah. Vsak okraj ima svojo značilno zgodovino, podnebje, običaje in industrijo. Devetdeset odstotkov vse populacije Hyōga živi in dela v mestnih predelih, v mestih Kōbe, Hanshin, Harima, ki so industrijsko razviti (jeklo, ladjedelstvo, luka itd.). Preostali del populacije pa je raztresen po goratem, podeželskem delu prefektуре, torej v okrajih Tajima, Awaji in Tanba. Tukaj se prebivalci preživljajo pretežno z ribolovom, kmetovanjem in gozdarstvom.



GRAD HIMEJI – FEVDALNI GOSPOD TERUMASA IKEDA

V kraju Himeji je dal med leti 1601 in 1609 fevdalni gospod Terumasa Ikeda predelati manjši grad v mogočno in lepo zgradbo, ki je stoletja kasneje dobila status Svetovne kulturne dediščine Unesca. Grad Himeji je nekdanji lastnik Yoshitaka (Josui) Kuroda leta 1580 podaril samuraju Hideyoshiju Toyotomiju, ki se je boril proti Mōriju.

Po Toyotomijevi smrti so za grad skrbeli njegovi sorodniki. Vendar pa je po bitki pri Sekigahari, kjer je zmago slavil Ieyasu Tokugawa, slednji grad dodelil v oskrbo samuraju Terumasi Ikedi, ki je bil nato povzdignjen v fevdalnega gospoda Zahodnih japonskih provinc. Ikeda je po zmagi v bitki pri Sekigahari dobil še dodatno ozemlje, ki je obsegalo še velik del ozemlja province Harima. Nakar je leta 1603 dobil v last še kraj Bizen. Njegova moč je bila tako velika, da so ga nekateri imenovali celo *Šogun Zahodne Japonske*.



INCIDENT AKO – MAŠČEVANJE SEDEMINŠTIRIDESETH RŌNINOV

Aprila leta 1701 je samuraj Asano Takumi-no-kami na dvoru Edojō z mečem napadel in porezal plemiča Yoshinako Kiro. Čeprav je šlo za manjšo poškodbo, je napad razjezil šoguna Tsunayoshi Tokugawo, ki je še isti dan odvzel samurajski status klanu Asano iz upravnega območja Ako, zasegel njihovo ozemlje in ukazal samuraju Asanu Takumi-no-kamiju, da opravi obredni samomor *seppuku*.

Krivična smrt svojega fevdalnega gospoda je razjezila njegove podložnike z upravnega območja Ako, med katerimi je bil najbolj glasen njihov vodja samuraj Kuranosuke Oishi. Čeprav so ti ubogali cesarjev ukaz in brez upiranja prepustili grad njegovi vojski, so na skrivaj skovali maščevanje.

Januarja 1703 (oziroma po luninem koledarju štirinajstega decembra) so tako samuraji brez gospodarja ali japonsko *rōnin* iz upravnega območja Ako napadli rezidenco plemiča Kire in maščevali smrt svojega fevdalnega gospoda. Sedemštirideset rōninov se je s svojim dejanjem zvestobe zapisalo v zgodovino. Njihova zgodba je preživela obdobje, ko mu je vladal bojevniški kodeks *bushidō* in kasnejše obdobje miru Genroku. Incident Ako je bil uprizorjen in prirejen za številne umetnosti, med drugim gledališče *kabuki*, lutkovno gledališče *ningyō jōruri* (najsлавnejša priredba je *Kanadehon Chushingura*), knjižna dela itd. Vsaka izmed teh priredb je bila uspešnica in ljudje so drli v gledališča, da bi si lahko predstavo tudi ogledali.

Upoštevač lunin koledar še danes na televizijskih postajah v decembru predvajajo drame ali filme posvečene temu dogodku.



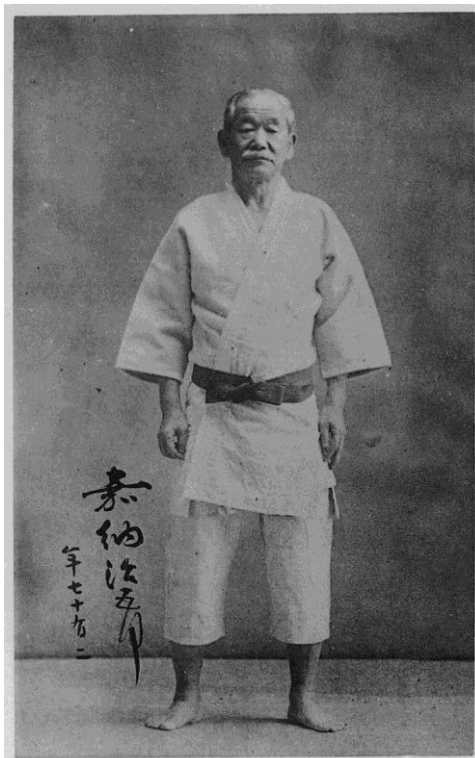
OWADA NO TOMARI – HYOGO-TSU ALI HYOGO NO TOMARI – KOBE

"Owada no Tomari" je pristanišče (*tomari* v stari japonščini pomeni pristanišče), ki ga je v času obdobja Nara (710–794) ustanovil budistični menih Gyōki. V takratnjem času so trgovali s Kitajsko in Korejskim polotokom. V obdobju Heian (794–1192), natančneje leta 1174, je Taira no Kiyomori dal nasuti umetni otok Kyogashima in ga uporabljal kot trgovsko središče za trgovanje med Japonsko in Kitajsko.

V obdobju Kamakura (1192–1333) se je ime "Owada no Tomari" postopoma začelo opuščati. Do obdobja Edo

(1603–1868) se je uporabljalo ime "Hyogo-Tsu" ali "Hyogo no Tomari". V času izolacije Japonske v obdobju Edo je pristanišče imelo pomembno vlogo za notranji promet.

Po odprtju pristanišča za trgovanje s tujino leta 1868, so na Japonsko prišle zahodne kulture, ki so občutno spremenile družbeni sistem in način življenja. V mestu Kōbe so se začela pojavljati četrti, kjer so živeli tujci, pristanišče pa se je z najnovejšo tehnologijo razvilo v eno izmed vodilnih pristanišč, ki se lahko primerjajo z Londonom, New Yorkom in Hamburgom. Nekaj časa je v Hyōgu živelo celo več ljudi kot v Tokiu ali Osaki.



JIGORO KANO (KODOKAN JUDO)

Jigoro Kano se je leta 1860 rodil v provinci Settsu (danes mesto Kōbe). Je ustanovitelj Kodokan juda, "oče športne vzgoje" in "oče olimpijskih iger na Japonskem". Zavzemal se je za spodbujanje japonske telesne vzgoje in športa ter kot prva azijska članica Mednarodnega olimpijskega komiteja prispeval k razvoju olimpijskega gibanja. Odigral je pomembno vlogo pri predstavitvi kandidature Tokia za gostitev olimpijskih iger leta 1940, ki so bile zaradi vojne najprej prestavljene v Helsinke in nato odpovedane. Tekmovanje v judu je prvič potekalo v sklopu olimpijskih iger v Tokiu leta 1964.

TURIZEM

Prefektura Hyōgo se je nekoč delila na pet provinc – Settsu, Harima, Tajima, Tamba in Awaji. Prefektura je znana po številnih gradovih, za katere nekateri pravijo, da jih je več tisoč in veliko več kot kjerkoli drugje na Japonskem. Razvaline le-teh pa še danes pričajo o burni pretekli zgodovini prefekture. Rekonstruirane gradove ali njihove razvaline najdemo po celi prefekturi - bodisi v bolj hribovitem predelu, kar sredi gozda, bodisi v mestih. Najbolj prepoznavni so gradovi Akashi, Ako, Tatsuno, Takeda, Sasayama, Sumoto ter seveda Himeji, ki je del Unescove kulturne dediščine in velja za nacionalni zaklad. Posebnost japonskih gradov je, da je bilo veliko truda vložene v kvalitetno gradnjo in uporabnost zgradbe. Obiskovalci naj si gradove ogledajo z vseh strani in ne le z vhoda, saj si bodo tako lažje ustvarili celotno sliko arhitekture, namembnosti zgradbe in nekdanjega načina življenja. Danes so grajska dvorišča še dodatno polepšali s češnjevim drevesi ali javorji ter tako še dodatno popestrili grajsko vzdušje skozi različne letne čase.





GRAD HIMEJI

Če bi si bilo na potepu po Japonski dovoljeno ogledati le en grad, bi to skoraj zagotovo bil svetovno znani grad Himeji, ki ga zaradi njegove bele barve in strukture imenujejo tudi *Grad bele čaplje*. Pred štiristotimi leti ga je dal zgraditi fevdalni gospod Terumasa Ikeda, nazadnje pa so ga obnovili leta 2015. Velja za enega lepših ohranjenih gradov, ki je od leta 1993 zaščiten s statusom Unescove kulturne dediščine. Z gradu je čudovit razgled na okoliško mesto Himeji, ki leži na jugozahodu prefekture Hyōgo in je drugo največje mesto v prefekturi. Na severu mej Himeji na gorsko verigo Chūgoku sanchi, na jugu pa ga obdaja Notranje morje Seto. Zaradi ugodne lege so bile prve naselitve tu že zelo zgodaj, nato pa sta se tu razvila še pomorstvo in trgovina. Filmska uspešnica *Poslednji samuraj* je za eno izmed svojih prizorišč uporabila tudi Himeji.



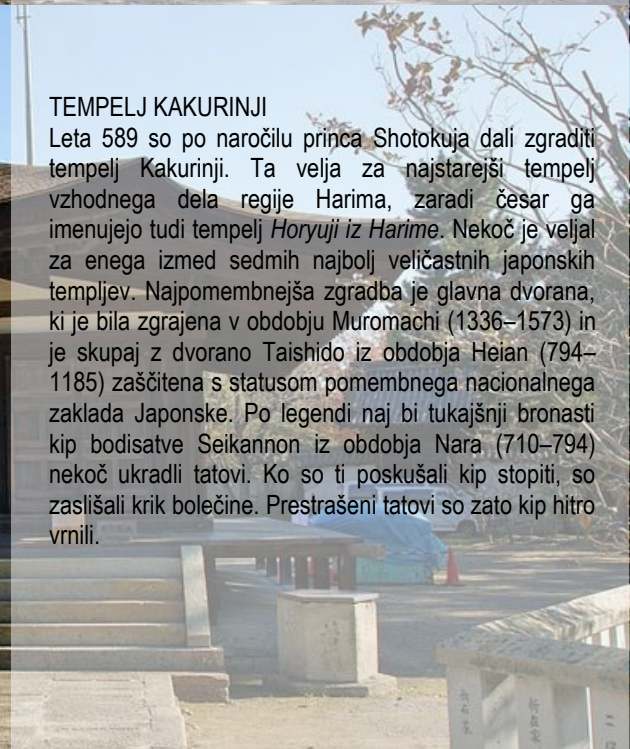
TEMPELJ ICHIJOIN

Tempelj Ichijoin, ki spada pod budistično sekto Tendai, je dal zgraditi cesar Kōtoku leta 650. Danes je ta tempelj šestindvajseti po vrsti na romarski poti Saigoku Kannon. V sklopu tega kompleksa se nahaja tudi trinadstropna pagoda, ki ima status nacionalnega zaklada Japonske. Zgradili so jo leta 1171 in velja za najstarejšo pagodo v prefekturi Hyōgo. Arhitekturni slog, v katerem je bila grajena, se imenuje *wayō*, kar v dobesednem prevodu pomeni *japonski slog*. Največ obiskovalce obišče tempelj spomladi, ko cvetijo češnjeva drevesa in jeseni, ko se listi javorjevih dreves obarvajo v rumeno ali rdečo barvo.



TEMPELJ KAKURINJI

Leta 589 so po naročilu princa Shotokuja dali zgraditi tempelj Kakurinji. Ta velja za najstarejši tempelj vzhodnega dela regije Harima, zaradi česar ga imenujejo tudi tempelj *Horyuji iz Harime*. Nekoč je veljal za enega izmed sedmih najbolj veličastnih japonskih templjev. Najpomembnejša zgradba je glavna dvorana, ki je bila zgrajena v obdobju Muromachi (1336–1573) in je skupaj z dvorano Taishido iz obdobja Heian (794–1185) zaščiten s statusom pomembnega nacionalnega zaklada Japonske. Po legendi naj bi tukajšnji bronasti kip bodisatve Seikannon iz obdobja Nara (710–794) nekoč ukradli tatovi. Ko so ti poskušali kip stopiti, so zaslišali krik bolečine. Prestrašeni tatovi so zato kip hitro vrnili.





GRAD TAKEDA

Grad Takeda je dal na 354 metrih nadmorske višine zgraditi fevdalni gospod Sōzen Yamana leta 1431. Danes o nekoč mogočnem gradu pričajo po hribu raztreseni ostanki starih kamnitih zidov. Grad so gradili s tehniko polaganja kamnov *nozurazumi*, ki upošteva naravno obliko kamnov. Arhitekturni slog *yamashiro* pa je tipičen za japonske gradove s hribovitih predelov Japonske. Grad je dobil svojo zadnjo podobo šele v 16. stoletju, ko mu je gospodoval samuraj Hirohide Akamatsu. Zaradi meglice, ki ob jutrih prekrije vznožje hriba, medtem ko pusti vrh neobdan in jasno viden, se zdi, kot da bi grad Takeda lebdel nad oblaki. Ruševine gradu so na ogled od konca februarja pa vse do konca decembra.



GRAD SASAYAMA

Leta 1609, ko se je šogun Ieyasu Tokugawa odločil spopasti z napadalci z gradu Osaka, je dal zgraditi novo obrambno oporišče, grad Sasayama. Zgradili so ga v rekordnih devetih mesecih. Grad je dobro služil svojemu namenu in varoval šoguna ter njegovo vojsko v času spopadov z uporniki iz Osake. Po zmagi nad uporniki se je kraj Sasayama razvil in postal središče regije Tanba ravno zahvaljujoč novo pridobljenemu gradu. Še danes vzdušje in arhitektura kraja pričata o starem grajskem mestu in njegovi pestri zgodovini. Kraj je na seznamu Pomembnih nacionalnih krajev arhitekturne dediščine Japonske. Še posebej je mesto vredno obiskati spomladi, ko ga prekrivajo roza cvetovi češnjevih dreves.



MESTO KŌBE - KITANOCHŌ

Mesto Kōbe je šesto največje mesto na Japonskem in središče prefekture Hyōgo. Kōbe je tudi ena prvih luk, ki je v obdobjih Meiji (1868–1912) in Taisho (1912–1926) imela dovoljenje, da trguje s tujimi državami. Ostanki bogate kulturne izmenjave se še danes odražajo na različnih ravneh mesta, med drugim na lokalni arhitekturi. V severnem predelu Kōbeja, predelu Kitanocho, se denimo nahajajo stavbe ki so bile zgrajene iz opek v zahodnem arhitekturnem slogu. Tem stavbam pravijo *ijinkan*, torej *stavbe tujih ljudi*. Ravno te v mestu Kōbe veljajo za najboljše ohranjene stavbe *ijinkan* na Japonskem. Okoli dvajset od nekoč več tisočih vil nosi status muzeja in so na ogled širši javnosti. Simbolno predstavlja ta predel iz opek sezidana hiša *Kazamidori no Yakata* iz leta 1909, ki jo je dal zgraditi nemški trgovec. Kitanocho pa je popularen tudi med mladimi, ki se zvečer radi zadržujejo v trendovskih lokalih, kavarnah in restavracijah.



MESTO IZUSHI

Staro grajsko mesto Izushi, ki leži na severnem delu prefekture Hyōgo, je omenjeno že v najstarejših japonskih kronikah iz 8. stoletja *Kojiki* in *Nihon shoki*. Po legendi naj bi mesto ustanovilo božanstvo Amenohiboko. Danes je mesto znano po svojem zgodovinskem vzdušju, belem porcelanu, izdelkih iz svile in po odličnih ajdovih rezancih imenovanih *izushi soba*, katerih posebnost je, da so servirani na petih majhnih krožnikih namesto na enem večjem, kot je to navada v drugih prefekturah. V Izushiju vsako leto novembra priredijo *Grajski festival*, v času katerega po mestu zakoraka 120 ljudi oblečenih v tradicionalne kostume in s sulicami v roki. Tu si je mogoče ogledati tudi gledališče Eirakukan Kabuki, eno najstarejših kabuki gledališč na Japonskem, ki je bilo zgrajeno leta 1901.



TERME KINOSAKI

Star termalni kraj Kinosaki, ki nemoteno deluje že 1.300 let na severu prefekture Hyōgo, krasijo čudoviti drevoredi vrh in češenj, stare stavbe in obiskovalci term, ki se po ulicah sprehajajo v tipičnih japonskih oblačilih *yukata*. Legenda pravi, da je budistični menih Douchi Shonin dobil prerokbo, da naj tisoč dni moli za zdravje lokalnega prebivalstva. Njegove molitve so bile uslišane in v kraju so se pojavili zdravilni termalni vrelni, iz katerih so se razvile Terme Kinosaki. Druga legenda pravi, da so najstarejši vrelci odkrili tako, da so domačini videli ranjeno štokrklo, ki namaka svoje rane v vrelcu *Kounoyu* in ga preizkusili še sami. Po hudem potresu *Tajima* iz leta 1925 je Kinosaki utrpel gmotno škodo. Današnja podoba je dobil ravno v času obnove po rušilnem potresu.



TERME ARIMA

Prefektura Hyōgo je zaradi svoje geološke zgradbe bogata s termalnimi vrelni. Med bolj znane spadajo tudi Terme Arima, ki jih sestavlja sedem termalnih vrelni. Ti slovijo po svojih zdravilnih lastnostih in veljajo za ene najstarejših poznanih termalnih vrelni na Japonskem. Posebnost termalnih vrelni Arima je, da vodo črpajo šestdeset kilometrov pod zemeljskim površjem iz ostankov pramorja, ki je zalivalo tukajšnje kopno pred šestimi milijoni leti. To je v svetovnem merilu edinstven geološki pojav. Vrelce, v katerih je velika koncentracije železa in soli ter je zato voda rdečkasto rjave barve, imenujejo *Zlati vrelci* ali *Kinsen*; tiste, v katerih je prisoten ogljik in blago radioaktiven radij, pa imenujejo *Srebrni vrelci* ali *Ginsen*. Dodatno vrednost jim dajo stara češnjava drevesa iz obdobja Edo, med katerimi je najstarejša češnjava stara 270 let. Kraj Arima je tudi odlično pohodniško izhodišče za obisk Nacionalnega parka gore Rokko.



GLEDALIŠČE TAKARAZUKA

Na Japonskem ni nič nenavadnega, če v gledališču odigrajo vse vloge le moški (*kabuki, nō*) ali le ženske (*takarazuka*). Prva predstava gledališča *takarazuka* je leta 1914 uprizorila gledališka skupina Takarazuka Girls Revue, v času ko se je Japonska pod vplivi zahodnega sveta začela drastično spreminjati. Dekleta, ki si želijo postati del ansambla prestižnega gledališča Takarazuka, ki je dobilo ime po izvornem mestu Takarazuka iz prefekture Hyōgo, se začnejo šolati že zelo zgodaj. Predstave gledališča Takarazuka danes ustvarja pet igralskih ansamblov, med katerimi sta najstarejša *Flower in Moon*, nato pa jima po starosti sledita *Snow, Star and Cosmos* in *Senka*. Vsak od ansamblov ima svoji zvezdi, ki igrata vedno le glavno moško vlogo, tj. *otoko yaku*, ali le glavno žensko vlogo tj. *musume yaku*.



VISEČI MOST AKASHI KAIKYO

Akashi Kaikyo velja za najdaljši viseči most na svetu. Dolg je skoraj štiri kilometre in povezuje mesto Kōbe z otokom Awaji preko morske ožine Akashi, katere najširši del dosega štiri kilometre, najgloblji pa 110 metrov. Most, ki poteka preko Notranjega morja Seto, so začeli graditi leta 1988, dokončali pa so ga leta 1998. Zasnovan je tako, da je struktura odporna na potresne sunke, kablji pa so bili napeljani upoštevajoč novo tehnologijo, ki preprečuje rjavenje. Po mostu je napeljana železniška proga *Kōbe-Awaji-Naruto*. Skupaj z mostom Onaruto, predstavlja most Akashi Kaikyo pomembno prometno povezavo otoka Shikoku z otokom Honshū. Da bi mu dodali estetsko vrednost, so po mostu napeljali več kot tisoč lučk, ki jih prižgejo zvečer. Za ljubitelje mostov so na voljo lokalni vodeni ogledi mostu.



NOČNI RAZGLED Z GORE ROKKO

Nad zalivom Osaka in mestom Kōbe se dviga gora Rokko, ki velja za eno lepših na Japonskem. Z njenega vrha se razteza čudovit razgled na okoliške kraje in na regijo Kansai. Odlična izhodiščna točka na goro Rokko je za pohodnike termalni kraj Arima. Do vrha pa se je moč povzpeti tudi z vzpenjačo, ki je bila postavljena leta 1932. Enega izmed lepših razgledov nudi observatorij na vrhu hriba, ki s svojo arhitekturno zasnovo daje prostoru posebno umetniško vrednost. Hkrati pa se lahko v mrzlem večeru obiskovalci pogrejejo s čajem v bližnji kavarni. Na sami gori je z vseh koncev sveta zbranih več kot 1.500 vrst gorskih rastlin prilagojenih na gorsko klimo.

KŌBE LUMINARIE

Kōbe Luminarie, torej praznično nočno razsvetljavo mesta Kōbe, so prvič postavili leta 1995. Umetnika Japonec Hirokazu Imaoka in Italijan Valerio Fest, sta tistega leta v sodelovanju z italijansko vlado in mestom Kōbe oblikovala razsvetljavo v spomin na žrtve rušilnega potresa Hanshin-Awaji. Razsvetljavo, ki je bila med meščani dobro sprejeta, so nato postavili vsako leto v prvi polovici meseca decembra. Tematika je vsako leto drugačna in vedno znova razveseli tudi mimoidoče obiskovalce. Z njo so v mestu ustvarili prav posebno praznično vzdušje. Mesto Kōbe velja v tem času za enega bolj romantičnih mest, ki ga vsako leto v tem času obišče okoli tri milijone ljudi.



Prefektura Hyōgo ima razvejano mrežo kopenskih, zračnih, pomorskih in železniških povezav znotraj ter zunaj Japonske. Zlasti zaradi lahko dostopnih cestnih povezav z večjimi Japonskimi mesti lahko podjetja, ki se nahajajo v tej prefekturi, minimizirajo stroške nacionalne distribucije. Industrijska regija Hanshin (Ōsaka in Hyōgo) je ena večjih industrijskih regij na Japonskem. Hyōgo je eno izmed proizvodnih središč težke industrije, jeklarstva, ladjedelništva (skoncentrirano v bližini пристanišča v mestu Kōbe) in ostalih naprednih tehnoloških podjetij. Za prefekturami Aichi, Kanagawa, Ōsaka in Shizuoka ima peto najvišjo vrednost izvoza industrijskih izdelkov (113 milijard evrov leta 2015).

GOSPODARSTVO



PRISTANIŠČE KŌBE

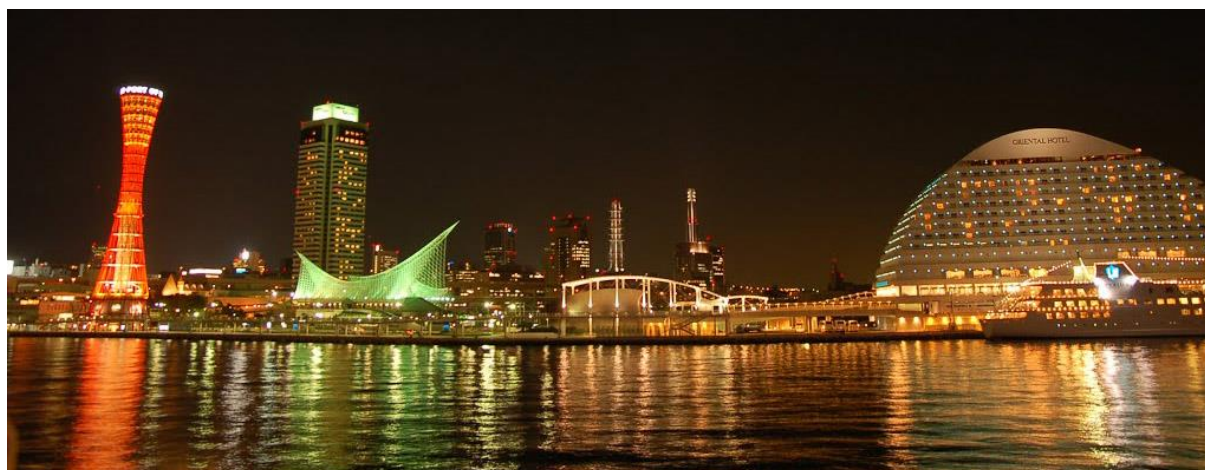


Pristanišče Kōbe so odprli prvega januarja 1868 in tako je mesto Kōbe postalo poznano kot "mesto za mednarodno trgovino". Začela se je razvijati kultura, ki je bila odprta za tujce, t.i. kultura *haikara*. V predelu Kitano je še vedno mogoče najti stavbe, ki so bile zgrajene za pisarne in prebivališča za tujce.

V letih med 1973 in 1978 je pristanišče Kōbe veljalo za najbolj prometno pristanišče na svetu. Po velikem potresu v Hanshinu, ki je porušil večino mesta, so uspeli pristanišče obnoviti, vendar je danes zgolj četrto japonsko pristanišče po obsegu pretovora. Razpolaga s 34-imi privezi za tovorne ladje in dvema potniškima

terminaloma za skupno sedem potniških ladij. Pristanišče ima dobre povezave z mestom, letališčem Kōbe in mednarodnim letališčem Kansai ter tako povezuje preko 500 pristanišč v 130-ih državah.

Eden izmed znamenitosti in pomembnih simbolov mesta Kōbe je pristaniški stolp, s katerega je čudovit panoramski razgled na pristanišče, mesto, goro Rokko, itd. Zgradili so ga leta 1936 v parku Meriken. Visok je 108 metrov, njegova edinstvena oblika in struktura pa spominjata na japonski boben *tsuzumi*. Rdeča barva stolpa je vidna že od daleč, kar simbolizira dobrodošlico ladjam, ki plujejo proti pristanišču.



KORPORACIJA DAIHEN

V sklopu korporacije Daihen v mestu Kōbe od leta 2007 deluje obrat Rokko, ki se osredotoča na področje varjenja in mehatronike. Proizvajajo, prodajajo in servisirajo varilne ter rezalne stroje in industrijske robote. Filozofija korporacije Daihen je "Zanesljivost in kreativnost". Leta 2014 je Daihen prevzel slovenskega proizvajalca varilnih strojev - podjetje Varstroj (danes Daihen Varstroj). Podjetje sedaj s svojimi kreativnimi in kakovostnimi rešitvami ter strategijo, ki jo gradijo na japonski tehnologiji, nastopa kot proizvodno-razvojni center za Evropo.

DAIHEN

 **DAIHENVARSTROJ**



SUMITOMO RUBBER INDUSTRIES

Prvo sodobno tovarno za predelavo kavčuka na Japonskem je ustanovil Dunlop U.K. leta 1909. Leta 1917 je bila vzpostavljena japonska korporacija, ki jo je leta 1936 prevzela skupina Sumitomo in jo tako preimenovala v Sumitomo Rubber Industries. Danes zaposluje skoraj 6.700 ljudi, sedež ima v mestu Kōbe, tovarne pa se nahajajo v več državah po celem svetu. Proizvajajo gume

za motorna vozila in industrijske stroje, aluminjasta kolesa, gumijaste dele za farmacevtsko industrijo in medicino, umetno travo za športne objekte, gumjaste rokavice, itd. V prihodnjem letu v Sloveniji pričakujemo pričetek gradnje tovarne medicinskih elastomerov, ki jo bo v Logatcu gradila Sumitomova švicarska podružnica Lonstroff.



UNIVERZA KŌBE IN UNIVERZA V LJUBLJANI

Univerza Kōbe ima z več kot 100-letno tradicijo. Začetki segajo v leto 1902, ko so ustanovili Visoko trgovsko šolo Kōbe, leta 1949 pa so sedem izobraževalnih institucij združili v univerzo. Danes ima približno 16.100 študentov, od tega je 1.200 mednarodnih študentov. Univerza sodeluje s 334 partnerskimi institucijami iz 60 držav, leta

2013 so celo vzpostavili Center za akademsko sodelovanje z EU. Junija 2016 sta partnerstvo sklenili tudi Univerza Kōbe in Univerza v Ljubljani.





**TRADICIONALNA
OBRT**

LONČENI IZDELKI TANBA TACHIKUI

Lončene izdelke *tanba tachikui* oziroma preproste posode za vsakodnevno uporabo izdelujejo v mestih Konda in Sasayama že 800 let. Izdelke žgejo približno 60 ur na okrog 1.300°C. Značilnost teh lončenih izdelkov sta edinstvena barva in vzorec, ki nastaneta zaradi kemične reakcije, ko se saje borovega lesa, ki ga uporabljajo za kurivo, spojijo z železom, ki ga vsebujeta glina in emajl. Pri oblikovanju izdelkov si pomagajo z lončarskim vretenom, ki se vrti v smeri nasproti urinega kazalca. Danes izdelujejo pestro paleto izdelkov od posodic različnih velikosti, čajnikov in skodelic za čaj, do manjših vrčkov za sake.



PORCELAN IZUSHI

Porcelan *izushi* po tradicionalnih metodah izdelujejo v štirih lončarskih delavnicah v predelu Izushi mesta Toyooka. Značilen snežno bel porcelan je nenavaden celo za Japonsko. V nekaterih delavnicah dodajo izdelkom edinstvenost s podrobno dekoracijo. Za izdelavo potrebujejo več kot en mesec, po žganju pa izdelke še dva dni pustijo v peči, kjer se ohlajajo. Izdelki s svilnato belo glazuro so primerni tudi za vsakodnevno rabo, cenjeni so postali zlasti zaradi uporabe pri postrežbi ajdovih rezancev *izushi*.



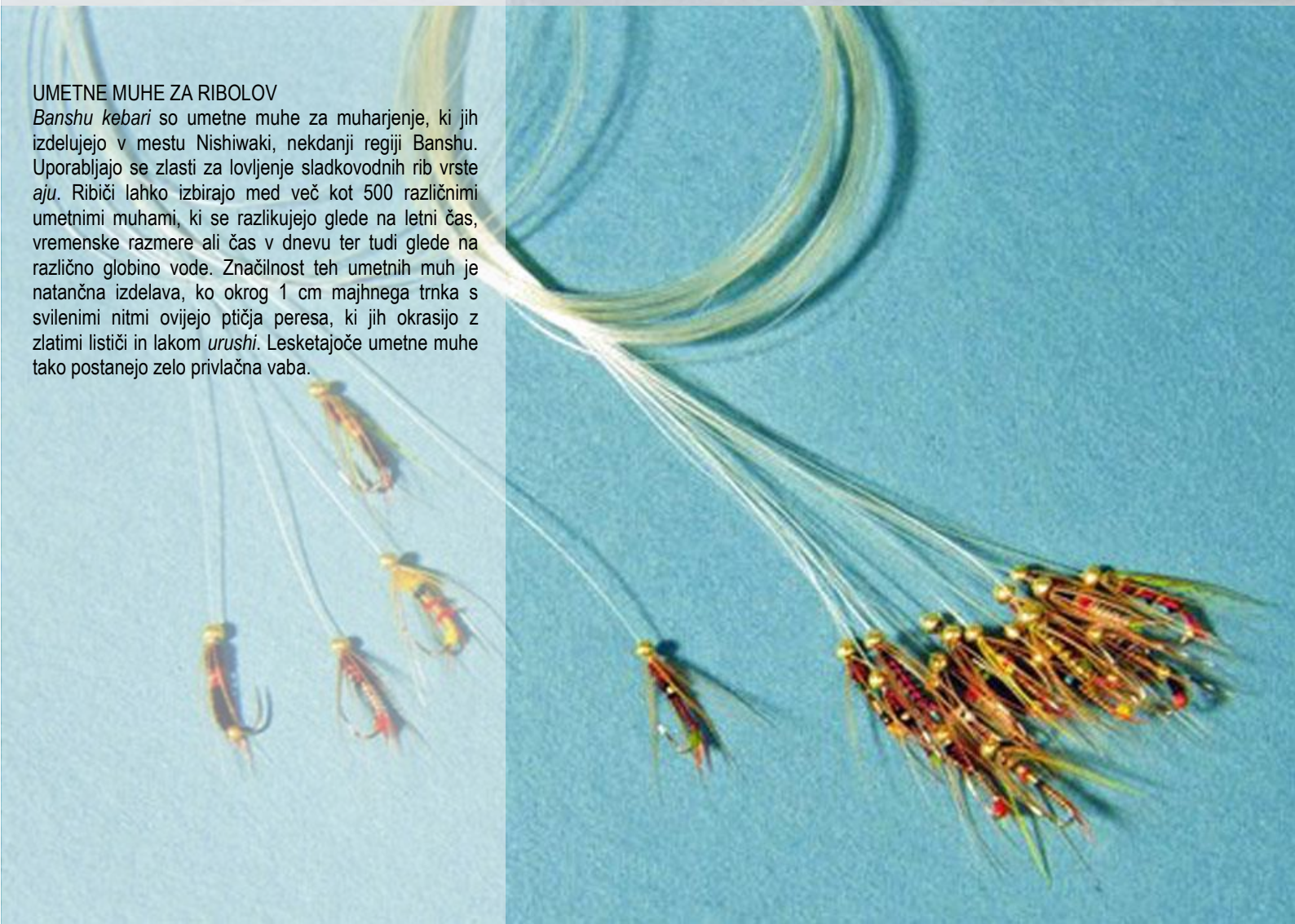
ABAKUS

Banshu soroban je abakus, ki ga izdelujejo v mestu Ono v jugovzhodnem delu prefektore. Izdelovanje abakusov je predstavljalo dopolnilno dejavnost kmetijstvu v času izven sezone. Širšo uporabo v vsakdanjem življenju je dosegel z uvedbo različnih barv in oblik, ki so pritegnile tudi otroke, ter zlasti v obdobju Edo, ko so v privatnih šolah *terakoya* otroke spodbujali, da "berejo, pišejo in računajo z abakusom". Čeprav se je povpraševanje zmanjšalo po izumu kalkulatorjev in računalnikov, abakusi še vedno ostajajo ključni pripomoček pri učenju doma in v šoli.



UMETNE MUHE ZA RIBOLOV

Banshu kebari so umetne muhe za muharjenje, ki jih izdelujejo v mestu Nishiwaki, nekdanji regiji Banshu. Uporabljajo se zlasti za lovljenje sladkovodnih rib vrste *aju*. Ribiči lahko izbirajo med več kot 500 različnimi umetnimi muhami, ki se razlikujejo glede na letni čas, vremenske razmere ali čas v dnevu ter tudi glede na različno globino vode. Značilnost teh umetnih muh je natančna izdelava, ko okrog 1 cm majhnega trnka s svilenimi nitmi ovijejo ptičja peresa, ki jih okrasijo z zlatimi lističi in lakom *urushi*. Lesketajoče umetne muhe tako postanejo zelo privlačna vaba.



ČOPIČI Z LUTKO ARIMA

Čopiči z lutko *arima* so edinstvena domislica, ki je ni mogoče najti nikjer drugje na Japonskem.. Ima 450-letno zgodovino. Svilene niti, ki so ovite okrog držala čopiča, ustvarjajo čudovite geometrične, tradicionalne japonske vzorce. Zanimivost tega čopiča je, da se v pokončnem položaju iz držala prikaže miniaturna lutka, ki se skrije, ko čopič odložimo. Takšnemu mehanizmu pravijo *karakuri*, kar pomeni "mehanizem za trike, presenečenja".



JAPONSKI PAPIR SUGIHARA GAMI

Glavna značilnost papirja *sugihara-gami* je njegova belina, saj ima več naravne beline kot papir, ki ga belijo. Belino obrtniki dosegajo s procesom *kawasarasi*, pri katerem papir belijo z umivanjem v reki. Poleg tega je papir zelo mehek na dotik. Ob uporabi tega papirja za kaligrafijo, črna barva črnila bolj izstopa.



KERAMIČNI IZDELKI AKO UNKA YAKI

Ako unka yaki so edinstveni keramični izdelki, ki jih je izdeloval Koukoku Oshima v mestu Ako v času obdobja Edo. Mojster ni imel veliko učencev in tudi ni izdelal veliko izdelkov, zato javnost zanj dolgo ni vedela. Sto let kasneje je podjetje Ako-Setouchi-Gama poustvarilo njegovo delo in leta 1993 od prefekture prejelo certifikat "Tradicionalna obrt, Hyōgo". Posebnost izdelkov je v tem, da njihova površina spominja na čudovito zgodnje večerno nebo.



JAPONSKE SVEČE

Japonske sveče so ročno izdelane iz snovi *mokuro*, ki je vrsta voska, izdelanega iz semen drevesa *hazenoki*. Sveče ročno pobarvajo z živahnimi barvami. Takšnim umetniškim svečam se po japonsko reče *erousoku* in so pogosto dražje od običajnih sveč. So tudi kakovostnejše, saj je bilo v nekoč pretežno lesenih hišah potrebno paziti na varnost.



KULINARIKA



GOVEDINA KOBE

Prefektura Hyōgo je dom verjetno najslavnejše govednine na svetu – govedine *kobe*, ki spada v vrsto japonske govedine (*wagyu*) z imenom *tajima*. Govedina *kobe* je na japonskem registrirana blagovna znamka združenja za promocijo in distribucijo govedine *kobe* Kōbeniku Ryūtsū Suishin Kyōgikai, ki je postavilo tudi stroge pogoje, ki jih mora govedina izpolnjevati, da lahko nosi ime *kobe*. Meso je prava specialiteta, v svetu cenjena zaradi okusa, rahlosti ter marmorirane teksture. Govedo krmijo z žitom in ga občasno krtačijo, da se dlaka lepo poleže. Na visoko ceno govedine *kobe* vpliva tudi dejstvo, da lahko ta naziv pridobijo zgolj okrog 3.000 glav goveda. Govedino so prvič izvozili šele leta 2012, po svetu pa redijo govedino v skladu s pravili za govedino *kobe*, ki pa jo zaradi zaščitenege imena lahko tržijo in ponujajo zgolj kot govedino na način *kobe* (*Kobe-style*).



BOKKAKE

Bokkake je lokalna jed iz sesekljanih govejih vampov in gomoljnice konjak (*konnyaku*) v omaki iz soje in *mirina*. *Bokkake* se pogosto dodajajo k drugim jedem, na primer v kari, riž in rezance *udon*.





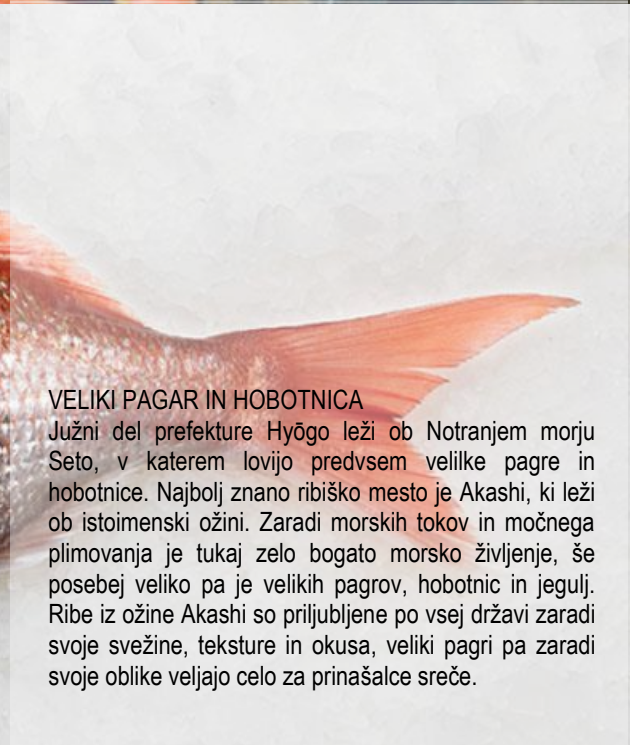
SNEŽNA RAKOVICA (MATSUBA)

Prefektura Hyōgo je velika ponudnica različnih vrst rakovic. Ena od njih je snežna rakovica, ki jo lovijo med novembrom in marcem v Japonskem morju, to je na severu prefektуре v regiji Tajima. Lokalno rakovico poznajo pod imenom rakovica *matsuba*. Od ostalih snežnih rakovic se razlikuje po tem, da gre za odraslega snežnega raka moškega spola. Je sladkega okusa in ga pripravijo na različne načine, na primer v enolončnicah in kot *sashimi*.



VELIKI PAGAR IN HOBOTNICA

Južni del prefektуре Hyōgo leži ob Notranjem morju Seto, v katerem lovijo predvsem velike pagre in hobotnice. Najbolj znano ribiško mesto je Akashi, ki leži ob istoimenski ožini. Zaradi morskih tokov in močnega plimovanja je tukaj zelo bogato morsko življenje, še posebej veliko pa je velikih pagrov, hobotnic in jegulj. Ribe iz ožine Akashi so priljubljene po vsej državi zaradi svoje svežine, teksture in okusa, veliki pagri pa zaradi svoje oblike veljajo celo za prinašalce sreče.



BOTAN NABE

Botan nabe je enolončnica z mesom divjega prašiča, raznovrstno zelenjavo in gobami. Sladkast okus maščobe divjega prašiča in bogat okus mesa izboljšajo okus drugih sestavin v loncu. Je zimska jed, ki jo restavracije ponujajo med sredino novembra in sredino marca, saj je v tem obdobju dovoljen lov na divje prašiče. *Botan* je japonska beseda za potoniko; meso divjega prašiča namreč zložijo na krožniku v obliki cveta potonike.





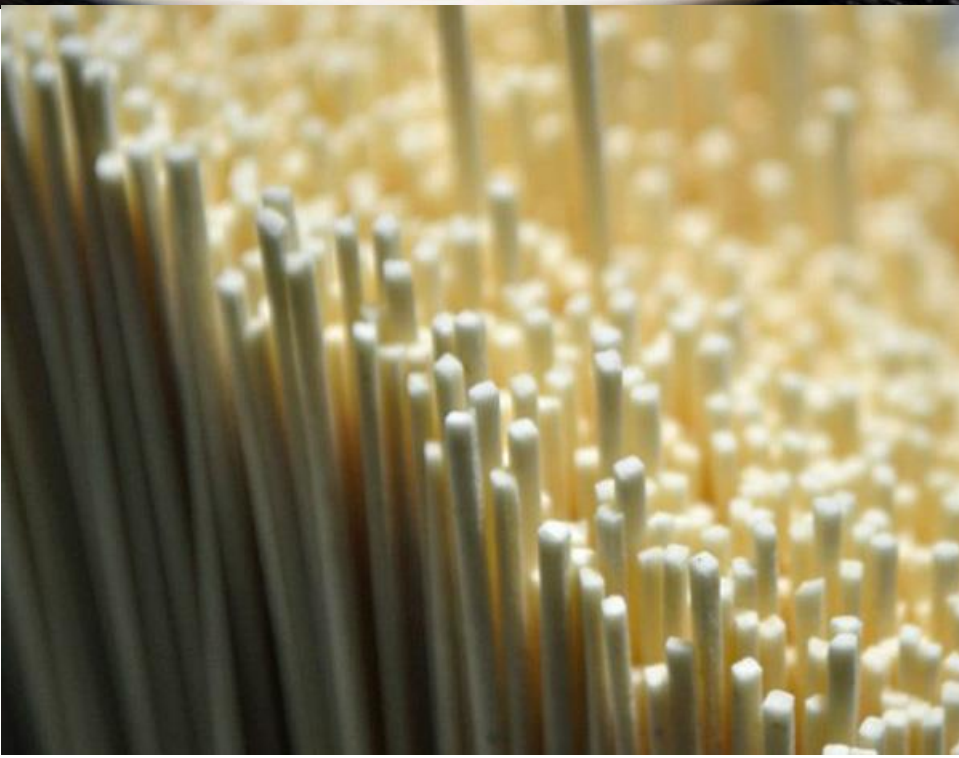
MOMIJI NABE

Momiji nabe je enolončnica z divjačino. Tradicionalne sestavine te jedi so jelenjad, repinec, gobe šitake, čebula, konjak, tofu in zelena zelenjava. Juha, v kateri osnovne sestavine kuhamo, je pripravljena na osnovi omake *miso* in kosmičev ribe bonito. Čeprav je jelenje meso dostopno vse leto, sta najboljša letna časa za pripravo te jedi poletje in jesen; poleti preprečuj utrujenost zaradi vročine, v hladnejši jeseni pa s svojimi bogatimi hranili okrepi telo. Divjačina je namreč znana po visoki vsebnosti beljakovin, nizki kaloričnosti in vsebnosti maščob ter visokimi količinami železa, ki preprečujejo slabokrvnost. *Momiji* v japonščini pomeni rdeč javorjev list, jed pa svojega imena ni dobila zaradi barve jelenjadi, ampak izvira iz tradicionalne igre s kartami *hanafuda*, pri kateri je jelen upodobljen skupaj z rdečimi javorjevimi listi. Prav tako naj bi budistični menihi, ki jim je bilo prepovedano uživanje kakršnegakoli mesa, uporabljali besedo *momiji* kot skrivno ime za divjačino.



KOSTANJ IN ČRN SOJIN FIŽOL IZ REGIJE TANBA

Regija Tanba se ponaša z dvema pridelkoma – kostanjem in črnim sojinim fižolom. Kostanj zaradi svoje velikosti, popolne oblike in sladkosti velja za zelo kakovostnega in je znan po vsej Japonski. V preteklosti so nekdanjih fevdalni gospodje iz tega področja kostanj pogosto celo podarili cesarju in šogunu kot uradno darilo. *Kuromame* je ime za črn sojin fižol, ki ga pogosto pripravijo ob praznovanju novega leta, tako da ga na rahlem ognju kuhajo v sladki in nekoliko slani omaki. Najbolj znani *kuromame* prihajajo prav iz regije Tanba.



PŠENIČNI REZANCI »IBO NO ITO«

Somen so zelo tanki beli japonski rezanci iz pšenične moke debeline manj kot 1,3 milimetra, kar jih razlikuje od drugih vrst japonskih pšeničnih rezancev, kot sta *hiyamugi* in *udon*, ki so debelejši. Testo zagnetejo iz pšenične moke in vode, nato pa ga s pomočjo rastlinskega olja raztegujejo, da dobijo zelo tanke rezance, ki jih sušijo na zraku. Iz prefekture Hyōgo prihajajo verjetno najbolj znani in cenjeni rezanci *somen*, imenovani *ibo no ito somen* – *ito* pomeni nit, *ibo no*, pa da prihajajo iz okrožja Ito. Izdelani so iz najkakovostnejše pšenične moke, kristalno čiste vode iz reke Ibo in so ročno raztegnjeni (*tenobe*). Celoten postopek izdelave rezancev *somen ibonoito* je pod strogim nadzorom prefekturnega združenja za ročno izdelane rezance Hyōgo Prefecture Tenobe Somen Association.



AJDOVI REZANCI IZUSHI

Izushi je zgodovinski kraj, ki ga omenjajo v starodavnih knjigah Kojiki in Nihonshoki. Danes je del mesta Toyooka v severnem delu prefekture Hyōgo. Znan je predvsem po svojem vzdušju stare Japonske in ajdovih rezancih *izushi-soba*, ki je postreženo na majhnih krožničkih. Vsaka porcija teh rezancev je razdeljena na pet krožničkov. Postrežejo jih z omako za pomakanje na jušni osnovi iz rib in alg, imenovani *dashi*, in izborom začimbnih dodatkov, kot so surovo jajce, nariban jam (*tororo*), nasesekljana mlada čebula, naribana japonska bela redkev (*daikon*) in japonski hren (*wasabi*).



AKASHIYAKI

Akashiyaki so jajčni cmočki s hobotnico, ki jih pred zaužitjem pomočijo v *dashi*. Medtem ko je ta jed lokalno poznana kot *tamagoyaki*, jo v preostalih delih Japonske poznajo pod imenom *akashiyaki*, saj je *tamagoyaki* v ponvi pečena jajčna omleta pravokotne oblike. *Akashiyaki* je podoben na Japonskem bolj priljubljenim cmočkom *takoyaki*. Obe vrsti cmočkov pripravijo v posebni *takoyaki* ponvi, jedi pa se razlikujeta primarno v tem, da je masa za *akashiyaki* jajčnata, zaradi česar so cmočki mehkejši, masa za *takoyaki* pa je pripravljena iz pšenične moke.



JAPONSKI SAKE – NADA GOGO

Nada je en od devetih okrajev mesta Kobe v jugovzhodnem delu prefekture Hyōgo. Je eden glavnih proizvodnih področij sakeja, saj od tukaj prihaja kar 30 odstotkov vse sake ponudbe na Japonskem. Pet proizvodnih območij sakeja v okraju Nada je znanih pod imenom *Nada gogo* (pet vasi v Nada). Ta so Nishi-go, Mikage-go, Uozaki-go, Nishinomiya-go in Imazu-go. Nahajajo se ob južni obali prefekture, kjer je proizvodno področje visokokakovostnega riža *yamada nishiki*. Poleg riža na okus sakeja vplivata še voda in podnebne razmere – tukajšnja voda *miyamizu* je bogata s kalijem in fosforjem, ki sta pomembna v procesu fermentacije, odlikuje pa jo tudi nizka vsebnost železa. Hladni veter, ki piha z gore Rokko v zimskem času, in vlaga, ki poleti z ocena doseže obalo, pa dajeta sakeju njegov čist, suh in poln okus, zaradi česar ga imenujejo tudi *otoko-sake* ali moški sake.



Fotografija: Zima
Avtorica fotografije: Majda Verbič

CHADO

Besedilo:
Društvo Chado Urasenke Tankokai Slovenija

DECEMBER

Ni presenetljivo, da so glavne teme v decembru sneg in led ter prijetnost preživljanja časa v toplini doma. Tudi luna in sneg (dvojica velikega poetičnega tria: sneg - luna - cvet) sta primerna motiva, s katerima se lahko poigramo pri izbiranju pripomočkov za čajno ceremonijo. Izbiramo lahko še med motivi zmrzali, vej preobloženim s snegom in motivom tankega ledu.

Pri posodi se prednostno izbira keramika, ki v uporabniku vzbuja občutek toplote. Najbolj primerne so čajne skodelice oblike *shioke* (solni kozarec) in *tsutsu* (visoka, cilindrična oblika).

V decembru se lahko poigramo tudi s temo *hota*. Beseda *hota* se dobesedno nanaša na drevesne korenine, ki se uporabljajo za drva. Če je beseda zapisana s kitajskimi pismenkami, dobi dodaten pomen - dober okus. Ta pomen se na Japonskem povezuje tudi z domačo obrtjo, zato lahko za čajne pripomočke uporabimo izdelke domače obrti, katerim je bila prvotno namenjena popolnoma drugačna uporaba.

Seveda je lahko tema tudi priprava na novo leto in slovo od starega leta. S to tematiko se na Japonskem v decembru odvija vrsto prireditev in festivalov. Med njimi *koto-hajime* (začetek priprave za novo leto), *seibo no kama* (kotliček za konec leta) in *joya-gama* (slovo od starega leta). Slednji se, če je možno, izvaja na prednovoletni večer. Najbolj priljubljeno srečanje pa je *ayuki no cha*, ki pomeni praznovanje prvega snega.

Izraz meseca je *fuyu no tsuki* (zimski luna). Tudi *kan-getsu*. Ta besedna zveza se nanaša na luno v zimskem času, ki zaradi svoje bledeosti daje vtis, da je zmrznjena.



Uredniški odbor Matej Črnjavič, Darja Hrvatina, Sara Naraglav, Hironao Ohashi, Reiko Sugiura

Oblikovanje Matej Črnjavič

Uporabljene fotografije niso last Veleposlaništva Japonske v Sloveniji.