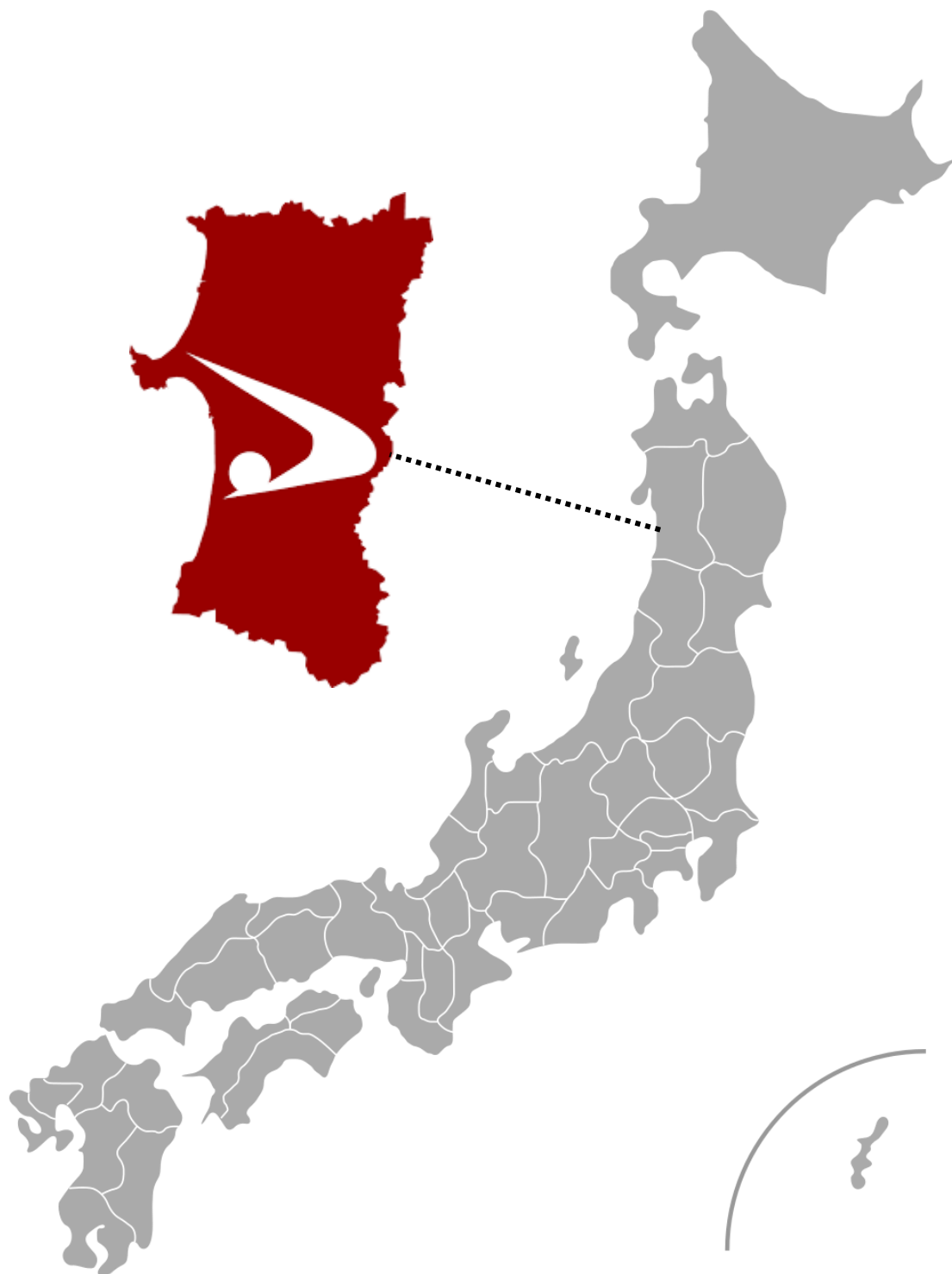


št. 2, februar 2017

# Življenje na Japonskem



**AKITA**



Perfektura Akita se nahaja na severu glavnega japonskega otoka Honshū v regiji Tōhoku. Glavno mesto prefekture je Akita. Površina prefekture znaša 11.612,22 km<sup>2</sup> in ima 1.026.983 prebivalcev. Študentje se lahko izobražujejo na eni izmed sedmih univerz. Simboli prefekture so japonski repuh (*fukui*), japonska cedra (*Akita-sugi*) in bakreni fazan (*yamadori*). Podnebje prefekture Akita je ugodno za gojenje riža. Pozimi je pričakovati močno sneženje, poleti pa je vroče in soparno. Zanimivo je, da ima Akita med vsemi prefekturami najkrajši dan.



Prefektura se ponaša z izjemnim naravnim okoljem. Kar 70% njene površine pokrivajo gozdovi, 13% pa polja. Leta 1993 je bil na Unescov seznam svetovne dediščine vključen del parka v gorovju Shirakami-Sanchi, ki ga odlikujejo neokrnjena gozdnata prostranstva.

# POGLED NAZAJ

Območje današnje prefekture Akita se je oblikovalo iz nekdanjih provinc Dewa in Mutsu. Prefektura je bila zaradi svoje oddaljenosti in gorovij Ōu ter Dewa do leta 600 precej izolirana od japonske družbe (gospodarskih in političnih središč oziroma središč zgoščenega prebivalstva). V osnovi je bila regija nomadskih plemen lovcev in nabiralcev.

Mesto Akita je prvič omenjeno v drugi najstarejši knjigi o zgodovini Japonske iz leta 720. Tukaj je poimenovano Agita. Sredi 8. stoletja je že mogoče zaslediti zapis Akuta, kar pomeni močvirje, kasneje pa zapis Akita. Prvi zgodovinski zapisi o današnji prefekturi Akita so še starejši in segajo v leto 658, ko je Abe no Hirafu premagal avtohtono pleme Ezo na območju današnjih mest Akita in Noshiro. Hirafu, takratni guverner province Koshi (severozahodni del glavnega otoka Honshū, ki meji na Japonsko morje), je dal zgraditi trdnjavo ob reki Mogami in tako spodbudil pričetek naseljevanja regije.

Leta 733 je klan Satake razvil obstojnejše ceste in infrastrukturo, na območju današnjega mesta Akita (pri Takashimizu) pa zgradil novo vojaško naselbino, ki so

kasneje preimenovali v Grad Akita. V regiji je bil glavni sedež operacij japonskega imperija med preganjanjem avtohtonega ljudstva Ezo in severnega Honshūja. Med obdobji Nara in Heian so potekale izmenjave med Japonsko in vzhodno-azijskimi državami. Grad Akita je igral pomembno vlogo kot povezava med Japonsko in kraljestvom Balhae (698–926), ki je danes del severovzhodne Kitajske. Kraljestvom Balhae je med leti 727 in 919 poslalo na Japonsko 34 odprav. Grad Akita je bil hkrati pomembna ustanova in diplomatska povezava s kontinentom.

V času šogunata Tokugawa je lastništvo gradu prevzel klan Satake, ki je vladal regiji 260 let in razvil poljedelsko ter rudarsko industrijo, ki ostajata dominantni industriji še danes.

Današnji prefekturi Akita in Yamagata sta takrat bili poznani kot provinca Dewa. Leta 1871 so bila v sklopu Meiji reform ukinjena in upravno prestrukturirana ozemlja fevdalnih lordov daimyō; s preoblikovanjem province Dewa so se oblikovale meje današnje prefekture Akita.





# TURIZEM

Prefektura Akita je znana predvsem po neokrnjeni naravi, pridelavi izredno kvalitetnega riža in sakeja ter lepih dekletih s svetlo poltjo, imenovanih *Akita bijin*. Na meji prefektur Akita, Aomori in Iwate se razteza narodni park Towada Hachimantai, ki je dobil ime po jezeru Towada in gori Hachimantai. Narodni park je precej oddaljen od večjih japonskih mest in je zato odlično zatočišče za vse, ki si želijo zbežati pred mestnim truščem in se naužiti miru narave. Predvsem poletje je primerno za pohodništvo ali plovbo s čolnom po jezeru Towada, ki je največje kratersko jezero na Japonskem. Južno od narodnega parka se nahaja jezero Tazawa, ki je z globino 423 metrov najgloblje jezero na Japonskem.

Na zahodnem obrežju jezera je postavljen znameniti kip dekleta po imenu Tatsuko, ki je postal lokalni simbol. Po legendi je lepa Tatsuko neumorno molila v svetišču boginje usmiljenja Kannon, da bi večno ohranila svojo

neizmerno lepoto. Po stotih dneh se je boginja Kannon odzvala na njene molitve in ji dejala naj popije vodo iz jezera in njena lepota bo ohranjena za vse čase. Tatsuko je storila kot ji je bilo rečeno, vendar se je, ko je spila vodo, spremenila v zmaja, ki se je nato potopil na dno jezera.

Blizu jezera Tazawa se nahaja še eden izmed japonskih vrhov, ki so vredni ogleda. Od junija do avgusta je gora Akita Komagatake posejana z morjem cvetočih gorskih cvetic, jeseni pa se odene v prekrasne barve jesenskega listja. Pešpot na goro vodi tudi nad drevesno mejo, kar omogoča čudovit razgled na nižje ležeča pobočja pobarvana z jesenskimi odtenki. V zimskem času pa tudi ljubitelji smučanja ne bodo razočarani, saj se gorati predeli prefektore Akita ponašajo s številnimi odličnimi smučišči.



Vsekakor pa je obvezen tudi obisk toplic Nyūtō onsen. Nyūtō onsen je skupina večih tradicionalnih japonskih gostišč *ryokan*, ki se nahajajo v goratem predelu prefektуре. Najstarejše gostišče, ki ima tristoletno tradicijo, se imenuje Tsuru no yu. K vsakemu gostišču spadajo tudi toplice, ki pa niso namenjene zgolj obiskovalcem gostišča, ampak se v njih lahko v zameno za manjšo vstopnino okopajo in si oddahnejo od napornega potovanja tudi drugi izletniki.



Omeniti pa je potrebno tudi staro samurajsko mesto Kakunodate. Podoba mesteca še dandanes krasi veliko število samurajskih hiš ter tradicionalnih japonskih domov in vrtov. Kdor pa želi izkusiti starodavno vzdušje mesta v popolnosti, naj zavije iz glavne poti v majhne stranske uličice kjer so skrite tradicionalne trgovinice in hiške ter kjer na skoraj vsakem koraku počiva majhno šintoistično svetišče.

# INDUSTRIJA

Perfektura Akita je perfekturna s peto najnižjo industrijsko proizvodnjo na Japonskem; glavna industrijska panoga je industrija elektronskih komponent za avtomobile. Perfektura je pomembna logistična točka v pomorsko-železniškem prometu, saj Japonska preko pristanišča Akita in transibirske železnice izvažata veliko produktov avtomobilске industrije v Saint Petersburg. Pristanišče tako odpira možnost za gospodarsko sodelovanje z

Rusijo ter v perfekturno privablja podjetja, ki se zanimajo za povezovanje z ruskim trgom.

Akita je poznana po prehrambni industriji, natančneje po pridelovanju riža, saj naj bi tukaj proizvajali drugi najboljši riž na Japonskem (riž vrste *Akita komachi*). V Akiti je veliko čiste vode, zato iz okusnega riža pridelujejo tudi vrhunski sake.



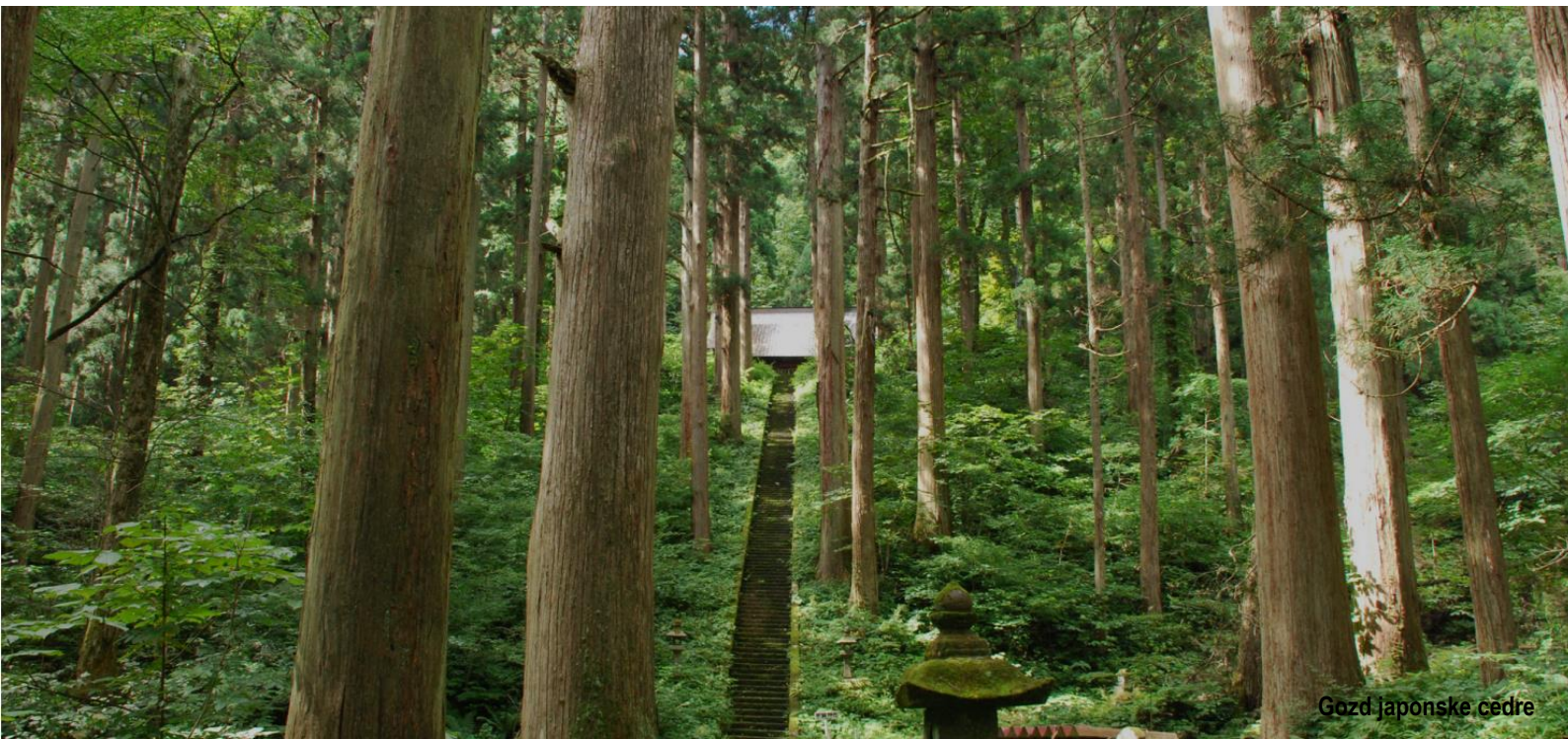
Riževa polja



Pridelovalnica sakeja

Akita je prepoznavna tudi po lesno predelovalni industriji. Gozd japonske cedre iz Akite velja za enega izmed treh

najlepših gozdov na Japonskem, les pa uporabljajo pri gradnji hiš, za pohištvo in za obrt *magewappa*.



Gozd japonske cedre

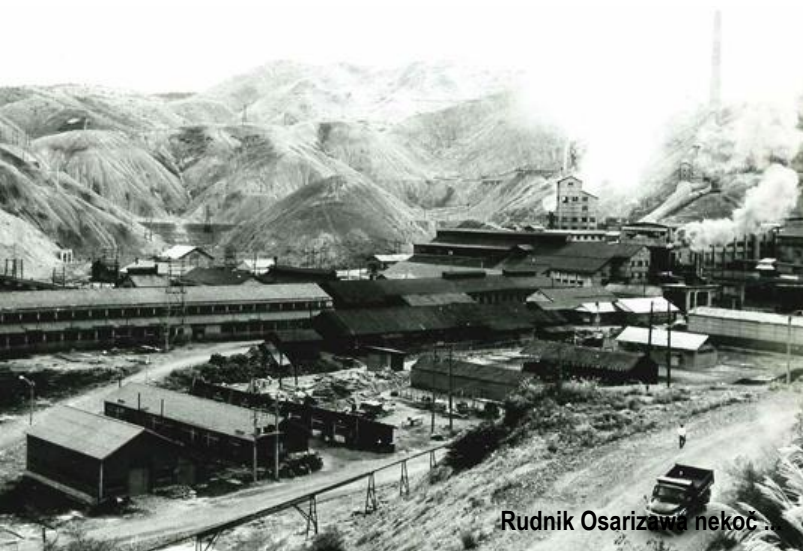
V obmorskem območju prefekture najdemo kar nekaj nahajališč nafte in plina, ki so nekoč obsegale 80% nacionalne proizvodnje. Po jedrski nesreči v Fukushimi je Japonska zaradi večje potrebe po alternativnih oblikah energije začela bolj izkoriščati svoje ostale vire, med njimi naftni skrilavec. Japex v prefekturi Akita upravlja z naftnimi črpališči Ayukawa, Yurihara in Sarukawa. Podjetje ocenjuje, da se pod površjem prefekture Akita nahaja še za 100 milijonov sodčkov naftnega skrilavca, kar je 8% letne porabe nafte na Japonskem.

V preteklosti je bila v Akiti pomembna rudarska dejavnost. Izpostavimo lahko rudnike Osarizawa, Kosaka in Hanaoka, kjer so dolga leta kopali premog in se ukvarjali s pridobivanjem bakra, svinca, zlata, srebra in cinka. Zaradi cenejšega uvoza surovin iz tujine so rudnike postopoma opustili. Rudnik Osarizawa so na primer preoblikovali v turistično atrakcijo. Rudnik Kosaka je bil nekoč največji rudnik na Japonskem, danes pa se ukvarjajo le še s predelovanjem industrijskih odpadkov, iz katerih ločujejo različne kovine.

Leta 1998 so zagnali projekt EKO-mesto severna Akita, v sklopu katerega se ukvarjajo z reciklažo malih

gospodinjstskih aparatov, predelavo odpadne plastike in splošnim ravnanjem z odpadki. V projekt je vključenih devet mest v severni Akiti z namenom ohranjanja harmoničnega odnosa z naravnim okoljem. Ker se v prefekturi nasploh zavedajo pomembnosti trajnega ekološkega razvoja, je mogoče opaziti alternativne vire kot so sončna energija, zlasti v obmorskih predelih pa so pogoste veterne elektrarne.

Glavno mesto Akita je poleg administrativnega centra prefekture pomembno tudi za spodbujanje gospodarstva; tukaj se nahaja AKITA Industrijsko tehnološki center (AIT). AIT je tehnični možganski trust, ki si prizadeva za vitalnost in trajnost industrijskega razvoja v prefekturi (zlasti trajnost zaposlitev) preko zagotavljanja tehničnega svetovanja in podpornih storitev. Center sodeluje z Univerzo Akita in Akita prefektorno univerzo. V sklopu oddelka za tehnološke inovacije skrbijo za povezovanje podjetij znotraj iste panoge s poudarkom na štirih glavnih industrijah v prefekturi: na področju elektronskih komponent, medicine, ekologije in energetike ter avtomobilizma in letalstva.



Rudnik Osarizawa nekoč...



... in danes



 秋田県産業技術センター  
Akita Industrial Technology Center







# TRADICIONALNA OBRT





### ŌDATE MAGE WAPPA

*Ōdate mage wappa* je vrsta lesenih posod za shranjevanje malice, ki jih, kot že nakazuje ime, izdelujejo v mestu Ōdate. Za izdelavo izrecno uporabljajo cedrovino prefekture Akita, ki jo narežejo na trakove, ki jih nato z namakanjem v vroči vodi mehčajo. Zmehčane trakove upognejo v želeno obliko, zlepijo, posušijo ter zašijejo z lubjem divje češnje. Cedrovina ima antibakterijske lastnosti, istočasno pa absorbira tudi vlago, zaradi česar je še posebej primerna za shranjevanje kuhanega riža. Prijeten vonj lesa cedre pa naj bi še dodatno vzpodbujal apetit. Posode *Ōdate mage wappa*, ki postajajo vse bolj priljubljene med Japonci vseh generacij, so znane predvsem po lepi ukrivljeni obliki in eleganci, ki jo ustvarja tekstura cedrovine.



### KABA ZAIKU

Mesto Kakunodate v prefekturi Akita je edina lokacija na Japonskem, kjer izdelujejo *kaba zaiku*, izdelke iz lubja divje češnje. Avgusta in septembra rokodelski mojstri izberejo primerna drevesa ter jih olupijo s posebnim rezilom, pri čemer so zelo pozorni, da dreves ne poškodujejo. Še posebej cenjeno je lubje starejših dreves, ki so preživela mnogo ostrih in neusmiljenih zim. Pridobljeno lubje naprej sušijo do dve leti. Iz lubja nato izdelujejo različne predmete kot so posode za shranjevanje čaja, zajemalke, krožnički, vaze in broške. Izdelki *kaba zaiku* so trpežni in vodoodporni, značilen pa je tudi lesk predmetov in nežni barvni odtenki.



# FESTIVALI

## YOKOTE KAMAKURA

V mestu Yokote vsako leto februarja priredijo festival z več kot štiristoletno tradicijo, imenovan *Yokote kamakura*. V tem času po vsem mestu zgradijo majhne in velike iglujem podobne snežene hišice, imenovane *kamakura*. Nekatere izmed njih so ravno dovolj velike, da vanje postavijo majhne svečke, nekatere pa so večje in lahko v svojo notranjost sprejmejo tudi manjšo skupino ljudi. V večjih hišicah gostitelji mimoidoče povabijo v notranjost in jim ponudijo brezalkoholno riževo vino *amazake* ter riževe kolačke *daifuku*. Snežene hišice služijo kot počivališče vodnih bogov, zato v hišicah tudi zanje na posebno mesto položijo vino in kolačke kot darove ter priprošnjo za obilo vode v prihajajočem letu.



## KANTŌ MATSURI

Festival *kantō matsuri* se odvija med 3. in 6. avgustom v mestu Akita. Zanj so značilni bambusovi drogovi, imenovani *kantō*, ki jih sodelujoči balansirajo na dlani, čelu, rami ali boku. Drogov, ki so visoki od 5 do 12 metrov in težki do 50 kg, so okrašeni s 46 papirnatimi lampijoni, v katerih gorijo sveče. Ti naj bi pričarali vtis riževega klasja, saj je namen festivala priprošnja bogovom za obilno žetev. Vrhunec festivala so nočne povorke, ko sodelujoči ob spremljavi bobnov in piščali ogromne drogove dvignejo visoko proti nebu, gledalci pa jih vzpodbujajo z vzkliki »dokoisho, dokoisho«.





# NAMAHAGE

*Namahage* je ime nenavadnega božanstva, ki spominja na demona, imenovanega *oni*. Božanstva *namahage*, ki sicer živijo v gorah, na novoletni večer – nekoč na večer lunarnega novega leta, danes 31. decembra – obiskujejo domove ljudi. Ta starodavna tradicija je značilna za mesto Oga in okolico.

Na silvestrovo se tako skupina dveh ali treh vaških mladeničev namaskira v božanstvo *namahage*, ki je precej grotesknega videza. Nadenejo si velike maske, obleko iz slame in pasove, v rokah pa držijo lesene nože in vedra. V takšni opravi v temi obiskujejo hiše, plešejo in grozovito kričijo ter sprašujejo: »Ali otroci kaj jočejo? Ali vsi otroci ubogajo svoje starše? Ali katera snaha lenari in zanemarja svoje delo?«

*Namahage* sprejme glava družine v formalni obleki, ponudi jim *sake* in riževe tortice *mochi*. Izkazana gostoljubnost *namahage* pomiri, zato zapustijo hišo, še prej pa njene stanovalce blagoslovijo z zdravjem, bogatim ulovom in obilno letino v prihajajočem letu. Kljub svoji grozljivi podobi so *namahage* dobra bitja, saj domove zaščitijo pred zlim, zaradi česar jih ljudje cenijo.

O izvoru besede *namahage*: nekoč so v zimskem obdobju več časa preživali ob odprtem ognjišču, zaradi česar so po dlaneh in podplatih dobili mehurje, ki so jim v lokalnem narečju rekli *namomi*. Odstranjevanje mehurjev (*namomihagi*) je metafora za izogibanje lenobi. Sčasoma je beseda *namomihagi* dobila današnjo obliko *namahage*.



#### HATAHATA

*Hatahata* je japonska vrsta ribe, ki večino časa preživi na peščenem morskem dnu. Ker je sezona drstenja v zimskih mesecih, ko so pogosta neurja, so jih ljudje začeli povezovati z nevihtami ali jih dojemati kot znak začetka zime. Med ostrimi zimami, ko ni bilo veliko druge hrane, so bile zelo dragocen vir beljakovin. RIBE so na prvi pogled videti nenavadno, saj nimajo lusk, zaradi česar pa so enostavne za pripravo na različne načine, na primer v enolončnici, na žaru, ocvrte, sušene, vložene, fermentirane. Januarja jo postrežejo tudi kot *sushi* in prebivalci prefektore pogosto rečejo, da ni pravega občutka novega leta brez ribe *hatahata*. Posebna specialiteta so njena temnomodra jajčeca *buriko*.

## KULINARIKA



#### AKITA KAYAKI

Akita *kayaki* je okusna in poceni jed, ki jo pripravljajo predvsem v mestu Akita. *Kayaki* je enolončnica iz školjk, postrežena v školjčni lupini. Beseda *kayaki* se je v lokalnem narečju razvila iz besede *kaiyaki*, ki pomeni na žaru pečeni lupinarji.



#### YOKOTE YAKISOBA

To variacijo pečenih rezancev so začeli pripravljati kmalu po drugi svetovni vojni v mestu Yokote kot popoldanski prigrizek za otroke. Ravne rezance iz pšenične moke popečejo v voku, začinijo z omako, podobno vorčesterski, in postrežejo s pečenim jajcem na vrhu. Kot prilogo postrežejo zelenjavo, marinirano v sojini omaki, ki jo imenujemo *fukujin-uke*.



#### (ENOLONČNICA) KIRITANPO

*Kiritanpo* je tradicionalna japonska jed iz kuhanega riža, ki ga pregnetejo in opečejo na nabolalu. Jed pripravljajo med septembrom in marcem, še posebej priljubljena pa je v novembru, ko je naprodaj riž zadnje letine. *Kiritanpo* v prefekturi poznajo pod vzdevkom "okusu mamine domače kuhinje" in ga zelo pogosto postrežejo ob obiskih. Jed radi pripravijo tudi v obliki enolončnice s piščančjo jušno osnovo, ki v hladnih dneh prijetno ogreje telo.



#### REZANCI UDON INANIWA

*Inaniwa*, *sanuki* in *kishimen* so tri najbolj znane vrste rezancev *udon* na Japonskem. Jed *udon Inaniwa* je pred več kot tristo leti ustvaril Ichibe Sato, ki je živel na območju današnje prefekture, izboljšal pa jo je Kichizaemon Inaniwa na sredini obdobja Edo (1603–1867) in še povečal njeno priljubljenost. Zaradi posebnega ročnega načina izdelave rezancev in izbranih sestavin jed sprva ni bila dostopna širokim množicam, saj rezancev niso zmogli izdelati v večjih količinah. Šele po obdobju Meiji (1868–1912) je postala znana kot lokalna specialiteta prefekture, prejela pa je tudi številne nagrade.



# AKITA INU

Akita *inu* (japonska beseda za psa) izvira iz prefekture Akita in je na Japonskem proglašen za nacionalni zaklad. Spada med najstarejše avtohtone japonske pasme. Njegovi predniki niso točno določeni, verjetno pa sta bila med njimi tudi volk in lovski pes, ki je živel v 8. stoletju. Pasma so tradicionalno uporabljali za lov na jelene in medvede, za pomoč pri ribolovu, kot psa čuvaja, bojnega in vlečnega psa. Najprej je bil prisoten predvsem na podeželju, nato pa se je preselil na dvor, kjer so ga imeli višji sloji. Na Japonskem verujejo, da majhni kipci teh psov k hiši prinašajo zdravje, srečo in rodnost.

Akita je prepoznaven po svoji medvedu podobni glavi, močnem telesu in zavitem repu, značilnem za špice. Njihovo telo je močne konstitucije in skladno. Ima srednje dolgo, ravno in trdo dlako z mehko podlanko. Možne barve dlake so rdeča, bela ali sivo bela tigrasta. Ne glede na barvo, pa mora imeti obvezno prisotno belo barvo ob smrčku, na licih, spodnjem delu gobca, pod vratom, po prsih in trebuhu, po zunanji strani repa ter po notranji strani vseh okončin. Temu pogoju se japonsko reče *urajiro*. Samci so visoki med 64 in 70 cm, ter tehtajo okoli 40 kg. Samice tehtajo malo manj, okoli 32 kg in so visoke med 58 in 64 cm. Akita je zdrava pasma, saj povprečno živijo kar 14 let.

Po naravi je akita pogumen in zaščitniški pes, močno je navezan na svojega lastnika, do ostalih družinskih članov je prijazen. To je pes, ki je že po naravi dominanten in zato potrebuje izkušenega, avtoritativnega in doslednega lastnika, drugače lahko postane neobvladljiv. Zanimivo je, da ti psi le redko lajajo, kar pa ne pomeni, da se tudi redko oglašajo – znani so po svojem »pogovarjanju«, saj kar naprej ustvarjajo različne zvoke.

Pes Hachiko, verjetno najbolj znan pes na Japonskem, je bil pasme akita. Hachiko, ki ima tudi svoj spomenik v Tokiu, je tudi po smrti skrbnika vsak dan hodil na železniško postajo in ga tam zvesto čakal.

# IKEBANA

Besedilo in fotografije:  
Mezaki Mayumi,  
študijska skupina Ikenobo Italija



Po tradicionalnem koledarju *koyomi* se pomlad začne 4. februarja. Ta dan se, kljub temu da je februar še vedno hladen mesec, imenuje *risshun* oz. prvi pomladni dan. Vendar nam nabrekli popki slivovih cvetov in sončna svetloba namigujejo, da je pomlad blizu. Cvetje, ki v hladu s prav posebnim vonjem prvo zacveti, so cvetovi slive. Veje v sobi enega za drugim odpirajo popke in širijo sladke vonj... kadar se spomnim dneva, ko sem prvič začutila dišavo slivovih cvetov, me zaobjame občutek sreče. Spominjam se našega skupnega veselja, kadar sem v naročje dvignila mladega dečka ali deklico in jim dala poduhati cvetove. Sliva ima hrapavo deblo, iz katerega neovirano poganja mlade veje in jih steguje proti nebu. Občutek, ki ga dobijo Japonci, ko vidijo življenjsko moč sveže in močne mlade veje, se imenuje *subae*.

Februarja in marca uporabljamo za izdelavo aranžmajev raznorazno vejevje. Vsaka stvar, ki zakoraka skozi zimo napolnjena z vitalnostjo, izraža dinamiko zgodnje pomladi. Globoko spoštujem življenje vsake cvetlice. Sreča je zame čas, ki ga preživim ob aranžiranju. Če se uzrem v svet, vidim nesreče in prepire, ki jim ni konca. Želim si, da bi se v svetu razširilo skromno veselje. Sporočilo in prošnja, ki jo želim posredovati s pomočjo aranžmajev, je, da bi vsi ljudje, ki plujemo na tej veliki ladji, imenovani Zemlja, skupno preživljali srečne čase.

