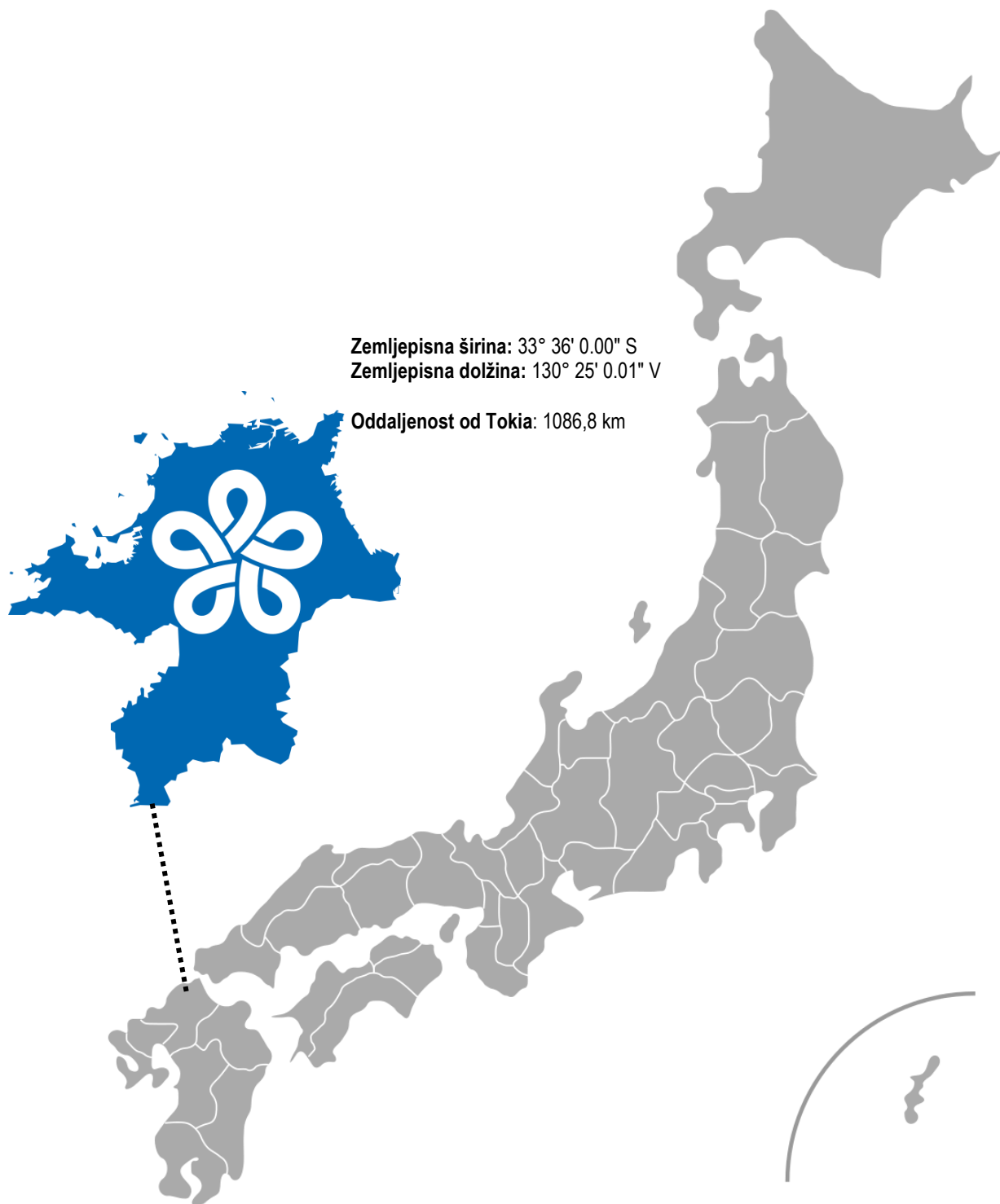


št. 1, januar 2017

Življenje na Japonskem



FUKUOKA



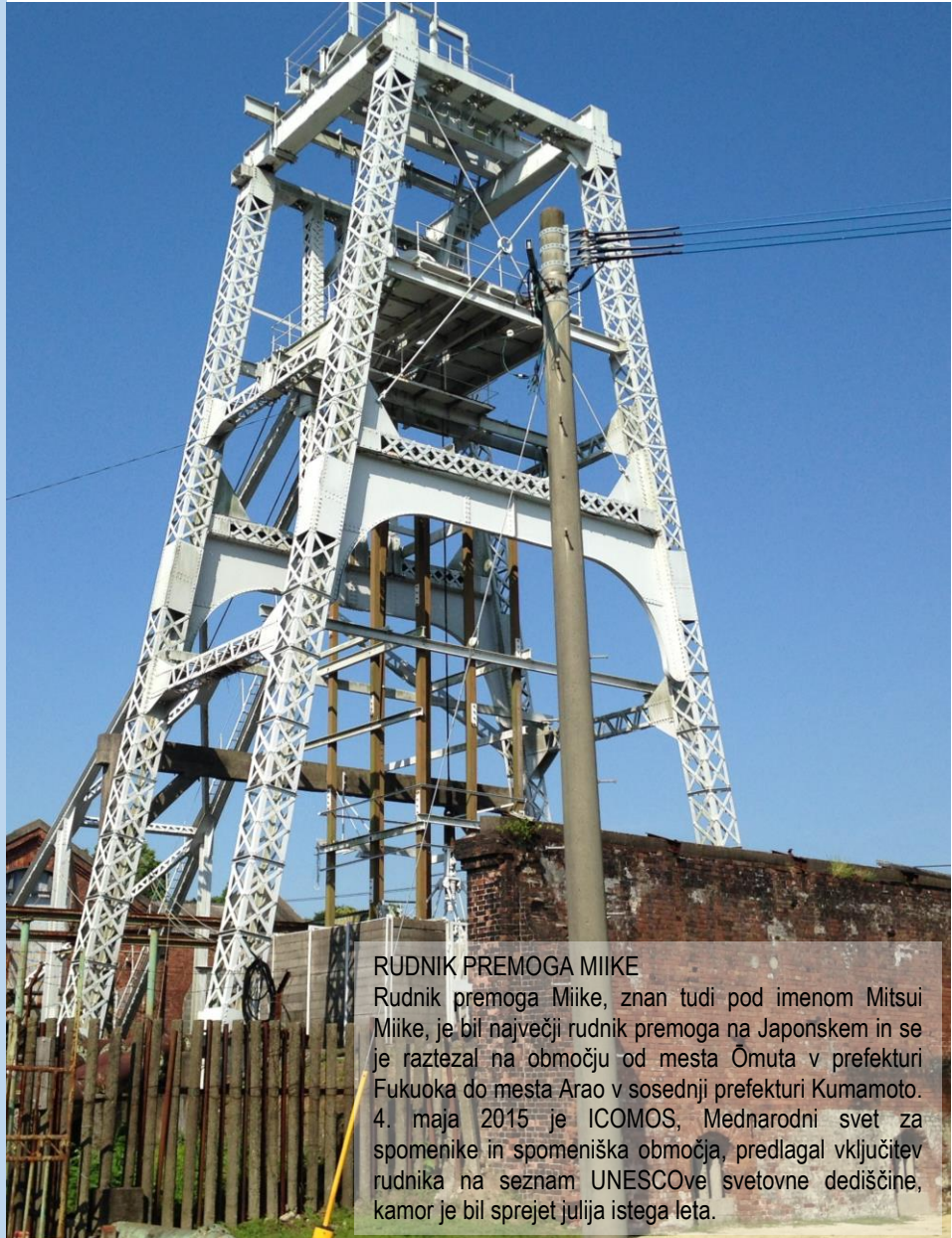
Prefektura Fukuoka se nahaja v severnem predelu otoka Kyūshū in obsega 4971,01 km². V prefekturi, katere glavno mesto se prav tako imenuje Fukuoka, živi 5.108.000 prebivalcev. Študentje pa se lahko odločajo med kar 38 univerzami. Simboli prefekture so slivov cvet, ki je upodobljen tudi v njihovem grbu, azaleja (*tsutsuji*) in japonski slavček (*uguisu*). Podnebje je milo z zmernimi padavinami in prijetnimi temperaturami skozi vso leto. Pozimi občasno sneži le v goratih predelih v notranjosti prefekture, izredno redko pa je sneg videti v mestih in nižje ležečih krajih. Prefektura Fukuoka se ponaša s čudovito naravo, zaradi česar je priljubljena destinacija za pohodnike. Prostrane obale pa ponujajo možnost za različne vodne športe.

Pogled nazaj

Prefektura Fukuoka je zgodovinsko izrednega pomena, saj sta se tukaj razvila tedanji administrativni center otoka Kyūshū, imenovan *dazaifu*, in gostišče *kōrokan*, ki je bilo namenjeno nastanitvi tujih diplomatov. *Dazaifu* in *kōrokan* sta bila ključnega pomena za povezovanje Japonske s celinsko Kitajsko in Korejskim polotokom. *Kōrokan* je bila prva ustanova na japonskih tleh, namenjena diplomaciji in prekomorski trgovini. V obdobju Nara (710–794) je *kōrokan* služil kot diplomatski center za sprejemanje tujih diplomatov ter kot nočišče za tuje študente in japonske odprave, ki so bile namenjene na Kitajsko (čas dinastije Tang) ali v Korejo (čas dinastije Shilla). Med ruševinami *kōrokan* so našli številne kitajske in korejske porcelanaste in keramične izdelke, steklene posode iz zahodne Azije in islamske glinene izdelke, kar dokazuje, da je bilo tam resnično največje središče za mednarodne odnose v starodavni Japonski.

V 11. stoletju, v času vladavine ministra Taira no Kiyomoriya, je cvetela trgovina s Kitajsko. V 15. stoletju je shogun Toyotomi Hideyoshi osvojil otok Kyūshū in uporabil *kōrokan* kot bazo za odpošiljanje vojaških enot v Korejo. Obnovil je tudi od vojn opustošeno mesto Hakata, v današnjem času četrto mesto Fukuoka, in ga spremenil v mesto trgovcev. Hakata je dandanes še vedno znana kot trgovsko središče in prebivalci so še vedno hvaležni Toyotomiju Hideyoshiju za njegove zasluge pri razvoju mesta. Zaradi dobro razvite kopenske in pomorske prometne infrastrukture je imela prefektura Fukuoka v obdobju Edo (1603–1868) ključno vlogo pri povezovanju prefektur na otoku Kyūshū.

V času od obdobja Meiji (1868–1912) do obdobja Shōwa (1926–1989) so v regiji Chikuho izkopavali velike količine premoga. Da bi premog učinkovito porabili, so se v industrijski coni mesta Kitakyūshū in v mestu Ōmura izoblikovali kompleksi težke kemične industrije, ki so omogočili modernizacijo in gospodarski razvoj Japonske.



RUDNIK PREMOGA MIIKE

Rudnik premoga Miike, znan tudi pod imenom Mitsui Miike, je bil največji rudnik premoga na Japonskem in se je raztezal na območju od mesta Ōmura v prefekturi Fukuoka do mesta Arao v sosednji prefekturi Kumamoto. 4. maja 2015 je ICOMOS, Mednarodni svet za spomenike in spomeniška območja, predlagal vključitev rudnika na seznam UNESCOve svetovne dediščine, kamor je bil sprejet julija istega leta.

JEKLARNA YAWATA

Leta 2009 je bila na UNESCOv seznam svetovne dediščine kot eno izmed mest sodobne industrijske dediščine na otoku Kyūshū in v prefekturi Yamaguchi uvrščena jeklarna Yawata. Jeklarna Yawata je bila nominirana v seriji mest, ki so imela pomembno vlogo pri industrializaciji Japonske v obdobjih Bakumatsu (1853–1869) in Meiji (1868–1912).



Industrija



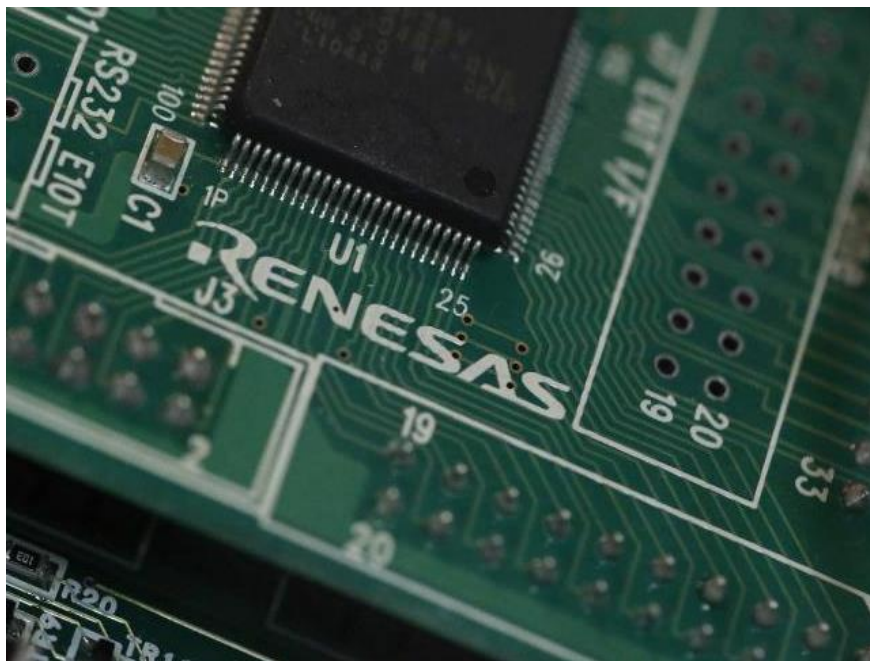
Perfektura Fukuoka se je razvila v ekonomsko središče zahodne Japonske, ki ustvari BDP primerljiv z BDPjem povprečne srednje velike države (npr. Madžarska). Mesto Fukuoka je močno gospodarsko središče in največje start-up mesto na Japonskem, saj ponuja ugodne pogoje za odpiranje novih podjetij. Mesto je že sedmo leto zapored drugo po številu konferenc (363 leta 2015). Zanimivo je tudi, da je Fukuoka eno izmed šestih mest na Japonskem, ki imajo svojo borzo.

Perfektura je privlačna lokacija za podjetja, ki delujejo na vzhodnoazijskem trgu, saj sta v prefekturi dve mednarodni letališči, Fukuoka in Kitakyūshū. Maja 2016 so samo na letališču v Fukuoki zabeležili 362 letov na dan in 628 mednarodnih letov na teden. Ni presenetljivo, da je letališče Fukuoka četrto najbolj prometno letališče na Japonskem. S središčem mesta je povezano s podzemno železnico, ki potnike pripelje na glavno železniško postajo Hakata v petih minutah, do centra Tenjin pa v enajstih minutah.

Odlično logistično podporo zagotavljata tudi dve pristanišči, Hakata in Kitakyūshū, vsako ponuja približno 40 rednih mednarodnih kontejnerskih linij. Zlasti je pomembno pristanišče Hakata, ki je najbolj prometno mednarodno potniško pristanišče na Japonskem že od leta 1993. Dobre transportne povezave pozitivno vplivajo na tržnost regije, nižje najemnine kot tiste v Tokiu pa omogočajo prihranjena sredstva vlagati v razvoj. 75% vseh tujih investicij je namenjenih strategiji razvoja, ki ne vključuje zgolj Japonske ampak tudi ostale vzhodnoazijske države. V regiji deluje približno 400 podružnic tujih podjetij, večinoma severnoameriških in evropskih, zadnja leta pa se povečuje tudi delež podjetij drugih azijskih držav, kot so Kitajska, Južna Koreja in Indija. Eden izmed dejavnikov privlačnosti je nedvomno podpora regije, saj spodbuja razvoj industrij z različnimi subvencijami. Poleg tega spodbuja oblikovanje grozdov podjetij znotraj iste panoge in tako omogoča boljše sodelovanje na področju razvoja ter posledično pozitivno vpliva na gospodarski razvoj. Ključnega pomena za doseganje hitrejšega napredka je še povezovanje gospodarstva z mnogimi lokalnimi univerzami, na katerih se izobražuje okrog 5.000 mednarodnih študentov.



V perfekтури prevladujejo avtomobilska industrija, industrija elektronskih komponent (npr. polprevodnikov), biotehnologija in nanotehnologija, robotika, okoljsko ozaveščenost podpira raziskovanje na področju okoljskih tehnologij in vodika kot vira energije itd. Eden boljših japonskih grozdov podjetij s področja informacijskih in telekomunikacijskih tehnologij vključuje podjetja kot so Sony, NEC, Hitachi, Fujitsu in posledično zagotavlja visoko raven podpornih komunikacijskih storitev za ostale industrije. V avtomobilski industriji izstopajo Toyota, Nissan in Daihatsu, ki dosegajo letno kapaciteto proizvodnje 1.5 milijonov vozil. Perfektura je tudi del "Silicijevega morskega pasu" v sklopu katerega v sodelovanju z Južno Korejo, Tajvanom, Šanghajem, Hong Kongom in Singapurjem dosegajo skoraj 50% svetovne proizvodnje polprevodnikov. Nenazadnje imata v perfekтури Fukuoka svoj sedež podjetje TOTO, ki je poznano zlasti po naprednih straniščih, in korporacija Yaskawa Electric, ki je vodilni proizvajalec industrijskih robotov na svetu in ima največje število patentov na področju industrijske robotike. Perfektura se tudi ponaša s tem, da je prizana kot prvo Posebno območje za razvoj in praktične poizkuse z robotiko na Japonskem, pri čemer so do sedaj izvedli že 88 demonstracij in poizkusov na javnih površinah.



YASKAWA

Korporacijo Yaskawa Electric je leta 1915 ustanovil Keiichiro Yasukawa. Je vodilni ponudnik celovitih tehnoloških rešitev sodobnega časa s poudarkom na tehnologijah za nadzor gibanja, robotiki in sistemskemu inženiringu, pri čemer si vseskozi prizadeva za ohranjanje najvišje ravni kakovosti. Sedež se nahaja v mestu Kitakyūshū na severu perfekture. Skupno ima na Japonskem dva raziskovalna centra, štiri proizvodna središča in 23 poslovnih enot, hkrati pa je korporacija prisotna v 29-ih državah sveta. V 60. letih so razvili koncept mehatronike, fuzije mehanike z elektroniko, in ga registrirali kot blagovno znamko. Leta 2015 so ob obeležitvi 100. obletnice delovanja prenovili sedež podjetja v "robotsko vas", ki omogoča poslovnim partnerjem ali lokalnim prebivalcem, da neposredno spoznajo delovanje korporacije. Vizija korporacije je spodbujati poslovanje, ki prispeva k napredku družbe in blaginji človeštva, zato se želijo še naprej razvijati zlasti na področjih mehatronike, humatronike (družbe, kjer so sposobnosti človeka maksimizirane z uporabo najnoveše tehnologije s področja zdravstva) in čistih virov energije.

Yaskawa Electric je prisotna tudi v Sloveniji, kjer ima dve podjetji Yaskawa Slovenija in Yaskawa Ristro. V lanskem letu pa je sprejela odločitev, da bo v Sloveniji postavila še tovarno industrijskih robotov.



Turizem



Prefektura Fukuoka ponuja veliko število naravnih in drugih turistično zanimivih lokacij. Tukaj se nahajata tudi največji mesti otoka Kyūshū, Fukuoka in Kitakyūshū. V mestu Fukuoka, ki je prestolnica prefekture, se vsako leto novembra odvija tudi zadnji izmed šestih velikih sumo turnirjev na Japonskem, imenovan *kyūshū basho*. Mestna četrt Hakata pa se ponaša tudi s prvim zen budističnim templjem na japonskih tleh.

Tempelj *shōfuku ji*, ki spada pod zen budistično sekto rinzai, je leta 1195 s pomočjo prvega japonskega shoguna Minamota Yoritoma zgradil zen budistični menih Eisai, ki je bil začetnik sekte rinzai na Japonskem. Tempelj je zgrajen v skladu z zen budistično filozofijo in se razlikuje od templjev, ki so bili zgrajeni pred obdobjem Kamakura (1185–1333). Stavbe na zemljišču niso razporejene simetrično, prav tako ne bomo našli pagode, značilne pa so ukrivljene strehe *mokoshi* in zaobljena okna *katomado*, ki so na vrhu ošpičena.

Priljubljena turistična točka je tudi tempelj Dazaifu *tenmangu*, ki se nahaja v mestu Dazaifu. Zgrajen je bil v čast učenjaka

Sugaware Michizaneja, ki na Japonskem velja za moža čistega srca ter dobrih del, zaradi česar je po svoji smrti leta 903 postal božanstvo izobraževanja. Dazaifu *tenmangu* je zato priljubljena destinacija za šolarje in študente, ki se priporočijo duhu Sugaware Michizaneja, da bi v času svojega šolanja blesteli in bili kasneje zaradi tega uspešni v svoji karieri.

Polotok Itoshima se ponaša s čudovitimi peščenimi obalami, ljubitelji čaja pa se vsekakor morajo odpraviti v mesto Yame in si ogledati tamkajšnje prostrane nasade čajevca. Zraven zelenih listov čajevcev pa prefektura Fukuoka ponuja tudi različne cvetove. Na otoku Nokonoshima se nahaja park, ki je do zadnjega kotička napolnjen z različnimi cveticami. Otok je zaradi velike količine različnih cvetic zanimiv skozi vso leto, konec aprila in v začetku maja pa so prava paša za oči tudi tuneli in nasadi visečih glicinij v predelu Kawachi v bližini mesta Kitakyūshū. V tem vrtu, kjer raste več kot dvajset različnih vrst glicinij, sta glavna atrakcija 110 in 80 metrov dolga cvetlična tunela.



Tempelj dazaifu tenmangu



Tempelj shōfuku ii



Glicinije



Nasad čajevca

Tradicionalna obrt

HAKATA NINGYŌ

Eden izmed najbolj prepoznavnih izdelkov prefekture Fukuoka so *hakata ningyō*, neglazirane glinene lutke, ki izvirajo iz četrti Hakata v mestu Fukuoka. Pobarvane so z nežnimi barvami, njihovi obrazi pa so delikatni, a izraziti. *Hakata ningyō* upodabljajo raznolik nabor likov, med njimi lepa dekleta, igralce gledališča *nō* in kabuki ter živali. Svetovni javnosti so se predstavile leta 1900 kot del svetovne razstave v Parizu in so še dandanes visoko cenjene na Japonskem in v svetu.

KOISHIWARA YAKI

Koishiwara yaki je oblika lončarstva, ki izvira iz mesta Asakura v prefekturi Fukuoka. Izdelovalci te vrste keramike stremijo k ustvarjanju lepih izdelkov, ki pa niso zgolj okras, ampak so tudi praktično uporabni. Vsaka posoda je ročno izdelana in poslikana. Obstaja več tehnik poslikave, a najbolj značilni tehniki sta *tobikanna* in *hakeme*. *Tobikanna* je tehnika, pri kateri lončar ustvarja vzorec na površini posode s poskakujočo kovinsko paličico, medtem ko se ta vrti na podlagi. Pri tehniki *hakeme* se vzorec prav tako nanaša na površino med vrtenjem na podlagi, a z uporabo čopiča.



Festivali

HAKATA GION YAMAKASA

Hakata gion yamakasa je poletni festival, ki se vsako leto julija odvija v četrti Hakata. Vrhunec festivala je 15. julij, ko se zjutraj ob točno 4.59 prične dirka s prenosnimi splavi. Člani sedmih ekip, ki zastopajo četrti v Fukuoki, si na ramena naložijo splave in oddirjajo po pet kilometrov dolgi progi. Med tekmo se po tleh poliva voda, da prenosni splavi lažje zdrsijo po podlagi, saj nimajo kolesc. Z vodo polivajo tudi tekmovalce, da se ti med naporno dirko ohladijo in osvežijo. Obstajata dve različici prenosnih splavov, *kazariyama* in *kakiyama*. *Kazariyama* so bogato okrašeni ter visoki približno 10 metrov in težki dve toni. Z njimi se danes več ne tekmuje, služijo pa kot okras in so v času festivala razstavljeni po mestnih četrtih. *Kakiyame* uporabljajo v dirki in so manjša različica prenosnih splavov, visoki so 5 metrov in težki eno tona.

HAKATA DONTAKU

Festival *Hakata dontaku*, katerega vrhunec je povorka po mestnih ulicah, se odvija v Fukuoki v četrti Hakata 3. in 4. maja. Festival velja za najbolj obiskan dogodek v času zlatega tedna (konec aprila in začetek maja), saj si ga vsako leto ogleda okoli dva milijona obiskovalcev. Izraz »dontaku« izhaja iz nizozemske besede »zontag«, kar pomeni nedelja oz. praznik. Skupine iz vseh koncev otoka Kyūshū se zgrnejo v Fukuoko, da bi sodelovale v množični povorki, v kateri vsako leto sodeluje več kot 400 skupin, od lokalnih prebivalcev, šolarjev, malih in velikih podjetij, mažuretk, tradicionalnih japonskih bobnarjev, pihalnih godb in mnogih drugih, ki ob glasbi plešejo in se sprehodijo po ulicah Fukuoke. Ena izmed posebnosti povorke je tudi uporaba lesenih žlic za mešanje in serviranje riža *shamoji*, s katerimi udeleženci plešejo in udarjajo v ritmu. Uporaba teh lesenih žlic naj bi dajala vtis gospodinje, ki se je mudila s kuho, a je pritekla na cesto, da bi se pridružila povorki.



Hakata gion yamakasa



Hakata dontaku

Kot ena od prefektur, ki so najbližje celinski Aziji, je Fukuoka razvila edinstveno in zanimivo kulinariko pod vplivom korejske in kitajske kuhinje. Nekatere jedi, kot sta na primer rezanci *ramen* iz Hakate in enolončnica *motsunabe*, so hitro postale izjemno priljubljene po vsej državi.

Kulinarika



REZANCI RAMEN IZ HAKATE

Ramen iz Hakate je lokalna jed iz tankih rezancev v gosti, kremasti juhi *tonkotsu*, pripravljene z veliko svinjske maščobe, z marinirano svinjino *chashu*.



MENTAIKO

Mentaiko je začinjena različica slanih trskinih iker (*tarako*), ki jo uživajo z rižem, uporabljajo kot polnilo za riževe kroglice ali kot dodatek testeninam. Jed so prvi začeli pripravljati v Fukuoki pod vplivi iz Koreje.



MOTSUNABE

Motsunabe je enolončnica iz govejih ali svinjskih vampov, zelja, česna, drobnjaka in pekoče paprike *togarashi*, skuhana v sojini omaki ali juhi *miso*. Ta cenovno ugodna, rahlo pikantna jed se običajno kuha na mizi na prenosnih gorilnikih in se postreže s skledo belega riža.



CMOKI GYOZA TETSUNABE

Gyoza so žlikrofi kitajskega izvora, običajno polnjeni z mešanico mlete svinjine, zelja in šalotke, pripravljene na vroči ponvi. Pojavljajo se na jedilnikih po vsej Japonski in so tudi priljubljena posebnost v Fukuoki, kjer jih postrežejo na keramičnih ali vročih železnih ploščah.



MIZUTAKI

Mizutaki je enolončnica iz piščančjega mesa in zelenjave. V lonec najprej dajo piščančjo jušno osnovo, nato dodajo piščančje meso in različno zelenjavo v določenem vrstnem redu. Ko je posamezna sestavina kuhana, jo vzamejo iz lonca, pomočijo v omako *ponzu* (sojina omaka s citrusi) in zaužijejo. Ko ostane samo še tekočina, v lonec dajo riž in skuhamo neke vrste rižoto.



HAKATA TORIMON

Slaščica *hakata torimon* je bila predstavljena leta 1993, njena priljubljenost pa je od takrat samo naraščala. Ta slasten cmok je polnjen z edinstveno mešanico sladkega belega fižola, masla in smetane. Slaščica je prejela številne nagrade, pojavila pa se je tudi v izjemno priljubljenem stripu *manga* z naslovom *Hakatacko Junjo*.



HAKATA NO HITO

Hakata no hito je majhna rolada z nadevom iz rdečega fižola. Embalaža je izjemno prefinjena in enostavno prepoznavna. Na njej je podoba lutke *hakata*, odete v kimono s tradicionalnimi japonskimi tekstilnimi vzorci.



KEIRAN SOMEN

Kreatorji slaščice *keiran somen* so našli navdih pri portugalskih trgovcih, ki so v 16. stoletju pristali na obalah Japonske in prinesli slaščico *fios de ovos*. Stepen rumenjaki vlijejo v vroč stopljen sladkor in ustvarijo dolge tanke rezance, ki jih pogosto tesno zvijejo v debelejša pramena in razrežejo na manjše kose ali pa jih položijo na krožnik, da izgledajo kot špageti.



HIYOKO

Kolačke *hi-yoko* so pred več kot sto leti začeli izdelovati v Fukuoki, čeprav mnogi zmotno mislijo, da izvirajo iz Tokia. Še danes so najljubša slaščica Japoncev. *Hi-yoko* pomeni piščanček, zato so tudi takšne oblike. Tradicionalno ima okus po sladkem fižolu, notranost kolačka pa je nekoliko svetlejša rumene barve. Obstajajo tudi sezonski okusi, kot sta okus zelenega čaja in češnjevih cvetov.

Yatai so stojnice s hrano na prostem in so morda največja značilnost mesta Fukuoke. Ob stojnici je običajno prostora za sedem ali osem oseb, ki lahko v posebnem vzdušju uživajo ob različnih vrstah preproste in nasitne hrane. V Fukuoki je več kot 150 stojnic *yatai*, največ na južnem koncu otoka Nakasu, ki se nahaja v središču Fukuoke.



Življenje na Japonskem in ikebana

Besedilo in fotografije:
Mezaki Mayumi,
študijska skupina Ikenobo Italija

Vsem bralcem želim srečno novo leto!

Primerno novemu letu vam bom tokrat predstavila enega izmed tradicionalnih japonskih običajev, in sicer bom govorila o materialih za pripravo aranžmaja imenovanega *kadomatsu*. Na Japonskem že od davnih časov obstaja navada, da ob začetku novega leta v svoje domove povabimo bogove leta, *toshi no kami*, in molimo za obilno jesensko žetev, blaginjo ter srečo družine. Na novega leta dan okrasimo vhode naših domov z aranžmajem *kadomatsu*, ki služi kot znamenje in povabilo bogovom leta, naj vstopijo. Nepogrešljivi sestavni deli aranžmaja *kadomatsu* so bor, bambus in slivovi cvetovi. Zanimivo je, da ima vsak izmed njih svoj poseben pomen. Žal pa je kultura davnih časov, iz katere ti pomeni izvirajo, dandanes že pozabljena.

Ker se bor v japonskem jeziku izgovori enako kot beseda »čakati«, oboje se namreč izgovori *matsu*, pomeni »čakati na obisk boga«. Bor je zimzeleno drevo in je zaradi tega že v davnih časih postal *kami no yorishiro*, predmet, ki privablja bogove in deluje kot njihovo prebivališče. Bambus, ki spada v

skupino travnatih rastlin s členki, nosi pomen priložnosti za rast in razvoj človeškega bitja, kar omogočajo prelomni trenutki v življenju. Istočasno pa vsebuje tudi konotacijo poguma, hrabrosti in neustrašnosti, saj je pismenko 武, ki ima ta pomen, možno prebrati tudi kot *take*, *take* pa v japonščini pomeni bambus. Beseda sliva, *ume*, se v japonskem jeziku izgovori enako kot beseda »roditelj«. Sliva se v novem letu prva okiti s prijetno dišečimi cvetovi. Ko odvrže cvetove, pa obrodi sadove z veliko uporabno vrednostjo. S povezovanjem zvena in pomena ljudje molijo za blaginjo in srečo. Skrivnost besed! To je posebnost japonske kulture, mar ne?

Aranžma, ki ga vidite na sliki, se imenuje *tachibana shin fūtei* in je narejen iz praproti, imenovane *urajiru* (*gleichenia japonica*). *Urajiru* je vrsta praproti, praprot pa se v japonščini zapiše s pismenkama 齒朶. Prva pismenka 齒 pomeni starost nekoga, druga pismenka 朶 pa pomeni vejo, zaradi česar praprot vsebuje pomen dolgega življenja. Novoletni *urajiru* se uporablja kot simbol dolgega življenja para, ki se skupaj postara. Nista pa pomembna zgolj ime in izgovorjava, moč *urajira* je, da tudi pozimi ohrani zeleno listje in te lepote nikakor ne smemo prezreti. V svetu aranžiranja se čudimo nad dihajočo naravo in jo pozorno opazujemo. Človeška bitja rožam zaupamo raznovrstne prošnje... globoko premišlujem o tej dolgi zgodovini.

Iz srca si želim, da bi bilo to leto srečno za vse ljudi sveta.



Uredniški odbor Matej Črnjavič, Anja Hedl, Sara Naraglav, Hironao Ohashi, Reiko Sugiura

Oblikovanje Matej Črnjavič, Anja Hedl

Uporabljene fotografije niso last Veleposlaništva Japonske v Sloveniji.