

št. 13, januar 2018

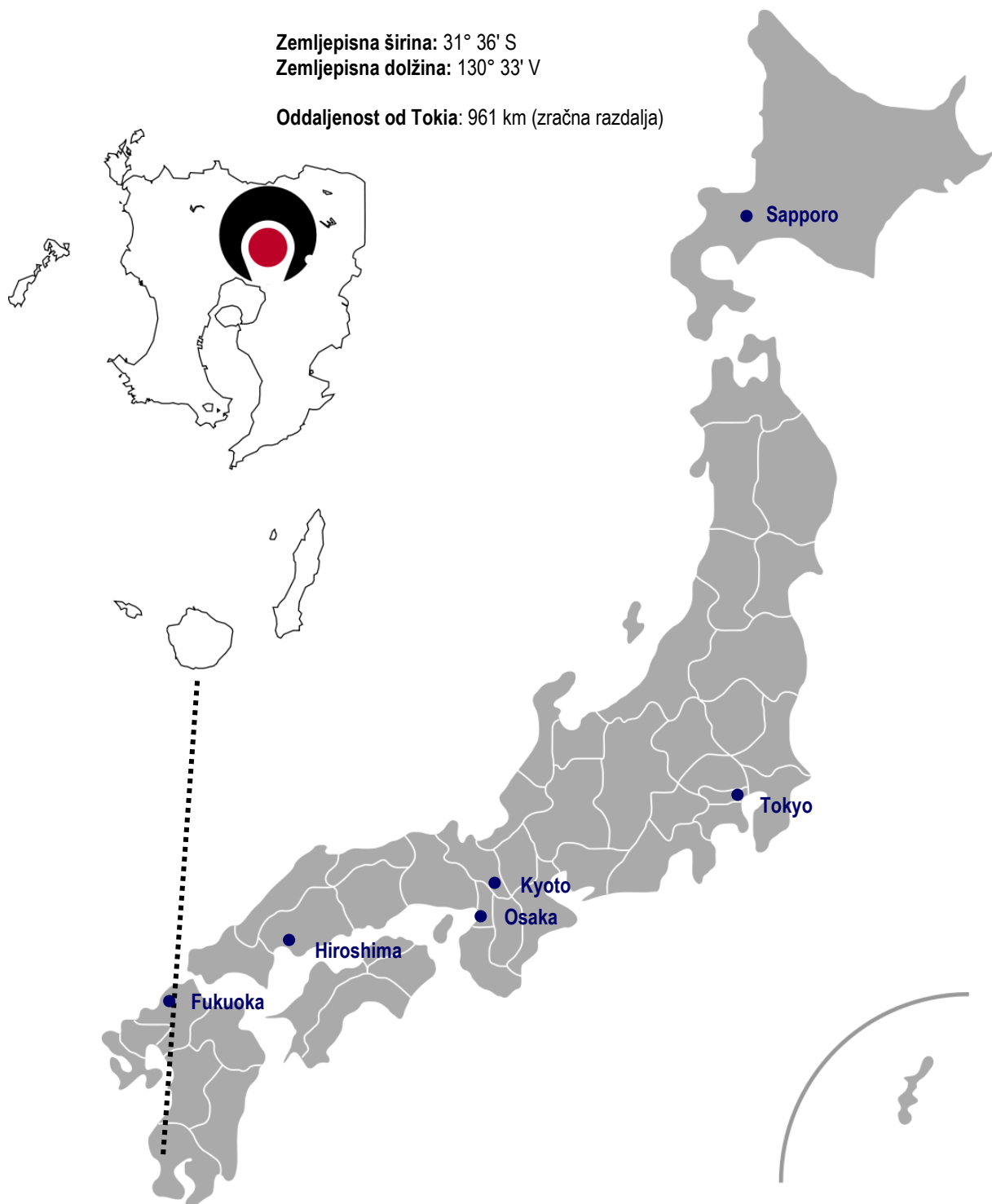
# Življenje na Japonskem



**KAGOSHIMA**

Zemljepisna širina: 31° 36' S  
Zemljepisna dolžina: 130° 33' V

Oddaljenost od Tokia: 961 km (zračna razdalja)



Prefektura Kagoshima z istoimenskim glavnim mestom leži na otoku Kyūshū, na jugozahodnem delu Japonske. S svojimi 9,188 km<sup>2</sup> velja za deseto največjo japonsko prefekturo. Na zahodu jo obdaja Vzhodno kitajsko morje, na vzhodu pa Tihi ocean. Njena obala je dolga 2,643 kilometrov. Skoraj tretjino površja prefekture predstavljajo otoki, med katere spadajo tudi Tanegashima, Yakushima in otočje Amami. Podnebje je pretežno subtropsko, zaradi česar je letna povprečna temperatura višja kot drugje na Japonskem.



Vulkanska veriga Kirishima, sestavljena iz enajstih aktivnih vulkanov, prekriva od juga proti severu velik del prefekture Kagoshima. Aktivni vulkani so tekom časa prekrili okolico z debelimi sloji vulkanskega plovca imenovanega *shirasu*. Zaradi geološke strukture Kagoshime se na tem področju nahaja veliko naravnih termalnih vrečev.



天文壬寅卯八月廿五日  
大隅國種子島歌流

ムラサキシヤウシヤ  
牟良叔舎

ヤリレタモウカ  
喜利志多王盛太

ZGODOVINA





Današnja prefektura Kagoshima zaobsega območja nekdanjih japonskih provinc Ōsumi, Satsuma in severnega dela province Satsunan. Do 8. stoletja so bile te province del upravnega področja Hyūga (današnja prefektura Miyazaki), a so se takrat od tega ločile ter pod novim zakonikom, imenovanim Ritsuryō, ki je temeljil na konfucijanskih načelih, ustvarile samostojno lokalno vlado Satsume, Ōsumi in Tane. V 9. stoletju sta se Ōsumi in Tane pod skupnim imenom Ōsumi združili v eno provinco.

V obdobju Kamakura (1185–1333) se je politična moč cesarstva delila med pet plemiških družin, ki so skupaj s šogunom krojili usodo Japonske. Tista, ki je imela privilegij, da je v času nepolnoletnega cesarja vladala namesto njega, je bila družina Konoe. Šogun Minamoto no Yoritomo je zato poslal svojega sina Tadahiso Koremuneja v uradniško službo nadzornika provinc Satsume, Ōsumi in Hyūge. Ta je dobil tudi nalogo, da v vlogi fevdalnega gospoda upravlja s privatnim posestvom družine Konoe, imenovanim Shimazu. Tadahisa Koremune se je nato odločil, da tukaj tudi ostane in da prevzame priimek Shimazu. To je začetek rodbine Shimazu z območja Satsume.



Konec 12. stoletja je šogun Minamoto no Yoritomo na Japonskem ustanovil šogunat, torej vladavino bojevnškega sloja samurajev, ki so postopoma a odločno odvzemali politično moč dotedanjim plemiškim družinam.

Na predelu današnje Kagoshime se je rodbina Shimazu, ki jo je ustanovil Yoritomov sin, širila in pridobivala na moči. Do srede 16. stoletja si je prisvojila ozemlje v skorajšnji velikosti današnje prefekture Kagoshima. Rodbina Shimazu je temu območju vladala dolgih sedemsto let, v 16. stoletju pa ji je vladal fevdalni gospod Yoshihisa Shimazu.

Prefektura Kagoshima je bila od nekdaj zanimiva za kitajske, korejske in druge trgovce z azijsko-pacifiškega področja, saj so njena pristanišča veljala za južni vhod na Japonsko. Trgovina in ladjedelstvo sta tu leta in leta cvetela in ni naključje, da so se pomembni stiki z zahodno kulturo (Portugalska), religijo in tehnologijo dogajali prav v Kagoshimi.



Prvo strelno orožje so leta 1543 na otok Tanegashima prinesli Portugalci, ki so pluli na kitajski ladji. Leta 1549 pa je portugalski jezuit Sv. Francis Xavier vstopil na Japonsko ravno v Kagoshimi in od tu začel širiti krščanstvo po novi deželi.

V času Meiji restavracije, revolucionarnem obdobju japonske industrializacije in kulturno-političnih sprememb po zgledu zahodnih družb, so na Japonskem pričala padca stoletij dolgega obdobja Edo (1603–1868), ki mu je vladal sloj samurajev.

Med ključnimi akterji Meiji restavracije, je tudi provinca Satsuma, del današnje prefekture Kagoshima, katere predstavniki so vplivali na potek tega zgodovinskega preobrata.

Zaradi preteklih slabih izkušenj v vojni Satsu-Ei Sensō leta 1863, ko so Britanci bombardirali Kagoshimo zaradi incidenta Namamugi iz Yokohame, se je provinca

Satsuma še kako dobro zavedala premoči znanosti, tehnologije in orožja, ki so ga uporabljali na Zahodu. Dobro so tudi vedeli, kako težko bi bilo še naprej ohranjati Japonsko izolirano in zaprto pred tujimi vplivi, saj jim takratna zgodovinska situacija za to ni bila več naklonjena. Vse to so bili razlogi, da se je provinca Satsuma odločila, da se prilagodi in prevzame napredne elemente zahodne civilizacije ter podpre spremembo političnega in družbenega sistema na Japonskem.

Klan Satsuma, ki ga je vodila družina Shimazu, je aktivno in entuziastično sprejemal nove in uporabne elemente zahodne kulture v času, ko je stari japonski sistem propadal. Začeli so graditi prve industrijske obrate, talilne peči, novodobne stroje in, kar je bilo ključno, da bi pridobili novo znanje in izkušnje, so svoje ljudi pošiljali študirat v Anglijo.

Kagoshima je tako postala močna in vplivna sila znotraj Japonske. Vizionarstvo in hitra prilagoditev novim razmeram sta ji omogočila odločilno vlogo pri vzpostavitvi novega političnega sistema Japonske. Stara družba se je bila primorana spremeniti in zakorakati s takratnim časom, ki ga je narekovala tehnologija z Zahoda. Spremembe so omogočile še večjo povezanost med regijami znotraj države. Ključni osebi pa sta bila samuraja Takamori Saigō in Toshimichi Ōkubo, ki sta aktivno sodelovala v novi vladi. Leta 1868 se je tako pričelo za Japonsko novo zgodovinsko obdobje Meiji.



Takamori Saigō, rojen leta 1828 v Satsumi (današnjem mestu Kagoshima), je ena bolj poznanih zgodovinskih osebnosti zadnjih dni obdobja Edo in začetka obdobja Meiji, ko je bil odpravljen šogunat Tokugawa in se je Japonska po odprtju drugim državam začela modernizirati.

V času obdobja Edo so se delovna mesta dodeljevala glede na dedni položaj, vendar so v Satsumi konec obdobja Edo na pomembnejše položaje postavljali sposobne ljudi ne glede na njihovo družino. Tak primer je Takamori Saigō, ki je bil zgolj samuraj nižjega razreda, vendar je napredoval po zaslugi vladarja Satsume Nariakire Shimazuja. To se je nadaljevalo tudi po smrti Nariakire Shimazuja, ko je oblast prevzel Hisamitsu Shimazu in omogočil napredovanje moškim iz skupine samurajev nižjega razreda *seichu-gumi*, katere člana sta bila Takamori Saigō in Ōkubo Toshimichi. Tisti člani skupine, ki so v času Meiji restavracije igrali osrednjo vlogo, so se nato povzpeli na pozicije, tako da je Meiji restavracija izoblikovala več vplivnih zgodovinskih osebnosti.

Provinca Satsuma je, kot rečeno, imela pomembno vlogo v obdobju velikih sprememb v času Meiji restavracije. Imeli so svoj lasten izobraževalni sistem ter sistem in omrežje regionalnega upravljanja. Zaradi lege na skrajnem jugo-zahodu Japonske je bila provinca Satsuma od nekdaj izpostavljena pritiskom zahodnih sil in z izrinjanjem tujih sil so se tudi sami zavedali, kako težko je oblast vzdrževala svojo politiko izolacije. Da bi torej zaščitili neodvisnost Japonske so v Satsumi bili mnenja, da je potrebno združiti Japonsko in slediti modernizaciji.

Med vojno *Boshin* se je, preden je vojska izvedla napad na grad Edo, Takamori Saigō kot poveljnik cesarske vojske srečal s podpornikom Tokugawe, grofom Kaishūjem Katsujem. Dosegla ste miroljuben dogovor in Edo se je predal brez boja. Po tem, ko se je mesto izognilo uničenju, se je po Meiji restavraciji preimenovalo v Tokio in postalo središče sodobne narodne vzpostavitve.

Satsuma si je prizadevala posodobiti industrijo s sledenjem praksam z Zahoda na področju jeklarstva, proizvodnje artilerije, ladjedelništva in tekstilne industrije. Namen teh prizadevanj ni bil kljubovati šogunatu, ampak združiti Japonsko preko sodelovanja cesarjevega dvora in šogunata ter tako vzpostaviti obnovljen narod, ki se lahko primerja z Zahodom. Meiji vlada je izvedla reforme na področju politike, gospodarstva in družbe ter tako postavila temelje sodobni Japonski. Tekom procesa sprememb so mnoge vplivne osebe odigrale pomembno vlogo na različnih področjih.

Po Meiji restavraciji je Takamori Saigō kot vladni svetovalec izvedel še nekaj sprememb, med njimi *haihan-chiken* (ukinitev sistema provinc) in *chouheirei* (vojaški sistem na vpoklic). Po konfliktu z Ōkubom zaradi vprašanja o Koreji se je Saigō vrnil v Kagoshimo in ustanovil *shigakko*, zasebno šolo za mlade samuraje iz Satsume. Učenci so sčasoma postali radikalizirani do Meiji vlade in Saigō ni uspel preprečiti vedno večjih trenj, kar je vodilo v upor, ko so se v 9. letu obdobja Meiji nezadovoljni samuraji uprli proti novi cesarski vladi. Satsuma je namreč postala domovina nezaposlenih samurajev, ki so po vojaški reformi izgubili svoj status.



Upor je izbruhnil 29. januarja 1877 in trajal do septembra istega leta, ko so ga uspeli zadušiti in je njihov vodja, Saigō, izvedel *seppuku* in si vzel življenje, po tem ko so mu bile zadane smrtne rane v bitki pri Shiroyami v Kagoshimi. Takamori Saigō se je zavedal svoje usode in

tekem svojega življenja ljudem izkazoval ljubezen ter naklonjenost, sledeč svojemu motu: "*Keiten Aijin*" (spoštovati božanstvo in imeti rad ljudi). Njegov upor je bil zadnji in najresnejši izmed uporov, ki so izbruhnili proti novi oblasti.



Bitka pri Shiroyami

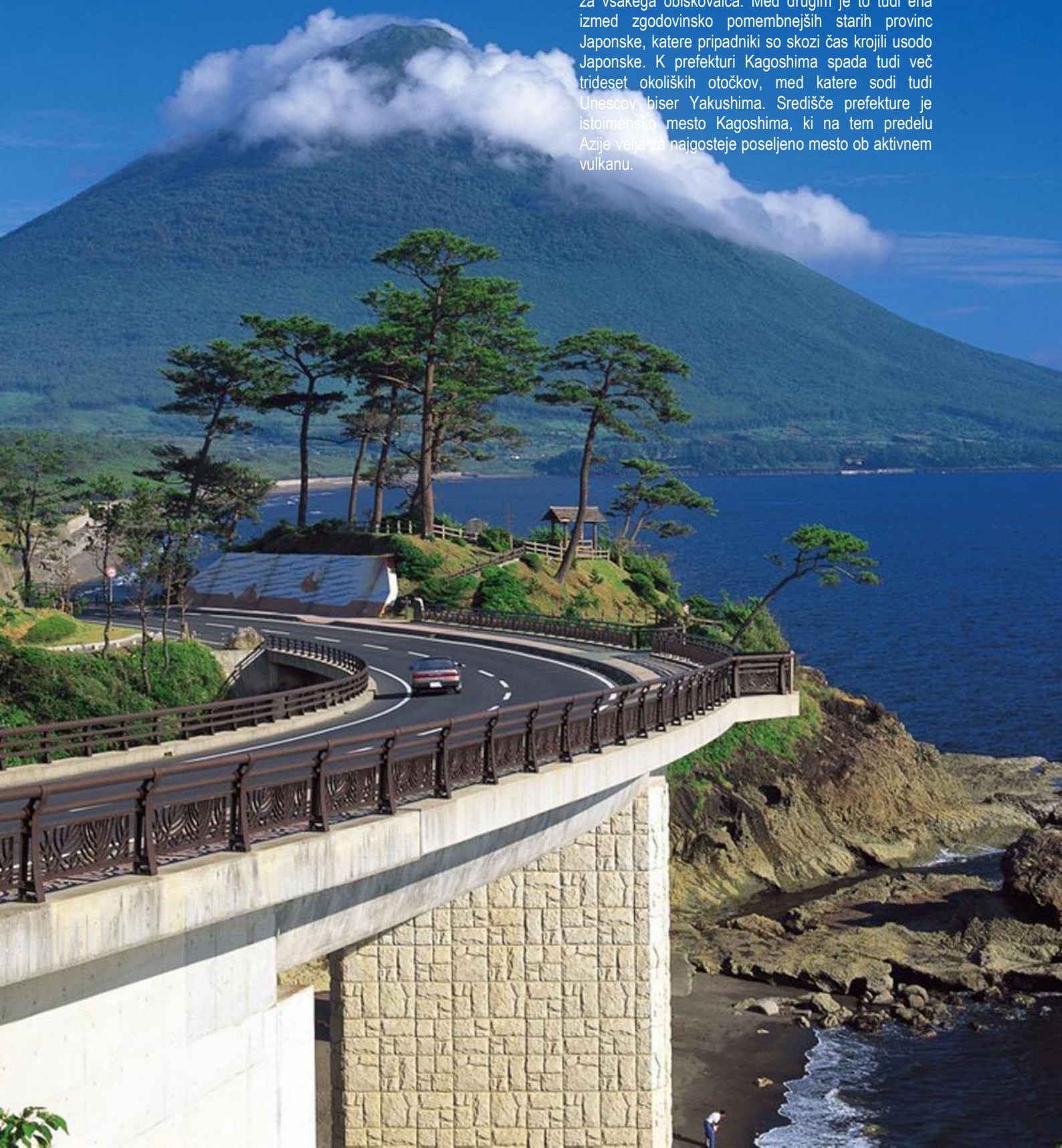


Strelno orožje iz obdobja Edo



# TURIZEM

Prefektura Kagoshima se lahko pohvali z mnogimi turističnimi atrakcijami. Podnebje s subtropskimi značilnostmi, čisto morje, vulkanska gorska veriga, vulkan Sakurajima sredi morja in termalni vrelci ustvarjajo prav posebej privlačno turistično doživetje za vsakega obiskovalca. Med drugim je to tudi ena izmed zgodovinsko pomembnejših starih provinc Japonske, katere pripadniki so skozi čas krojili usodo Japonske. K prefekturi Kagoshima spada tudi več trideset okoliških otočkov, med katere sodi tudi Unescov biser Yakushima. Središče prefekture je istoimensko mesto Kagoshima, ki na tem predelu Azije velja za najgosteje poseljeno mesto ob aktivnem vulkanu.





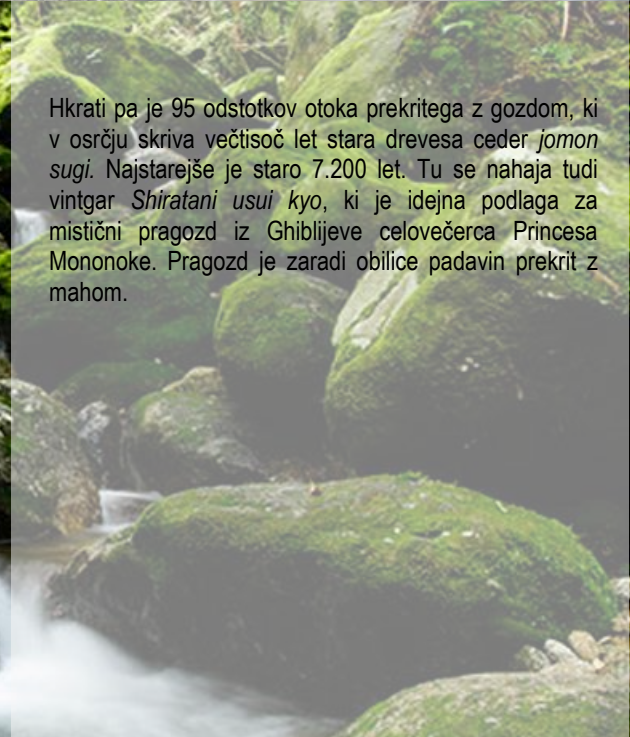


## OTOK YAKUSHIMA

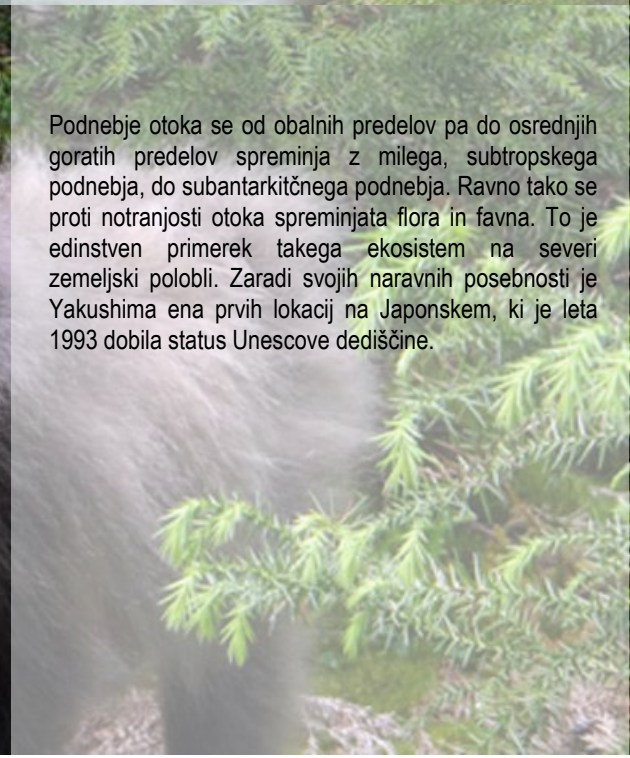
Otok Yakushima, ki se nahaja dobrih dvesto kilometrov južno od mesta Kagoshima, imenujejo tudi *plavajoče Alpe*, saj je kar 75 odstotkov otoka goratega. Med temi vrhovi se nahaja tudi najvišji vrh prefekture Kagoshima, 1.935 metrov visoka gora Miyanōra. Otok je obdan s kristalno čistim morjem in peščenimi plaži, na katerih se vsako leto izvalijo številne želvice.



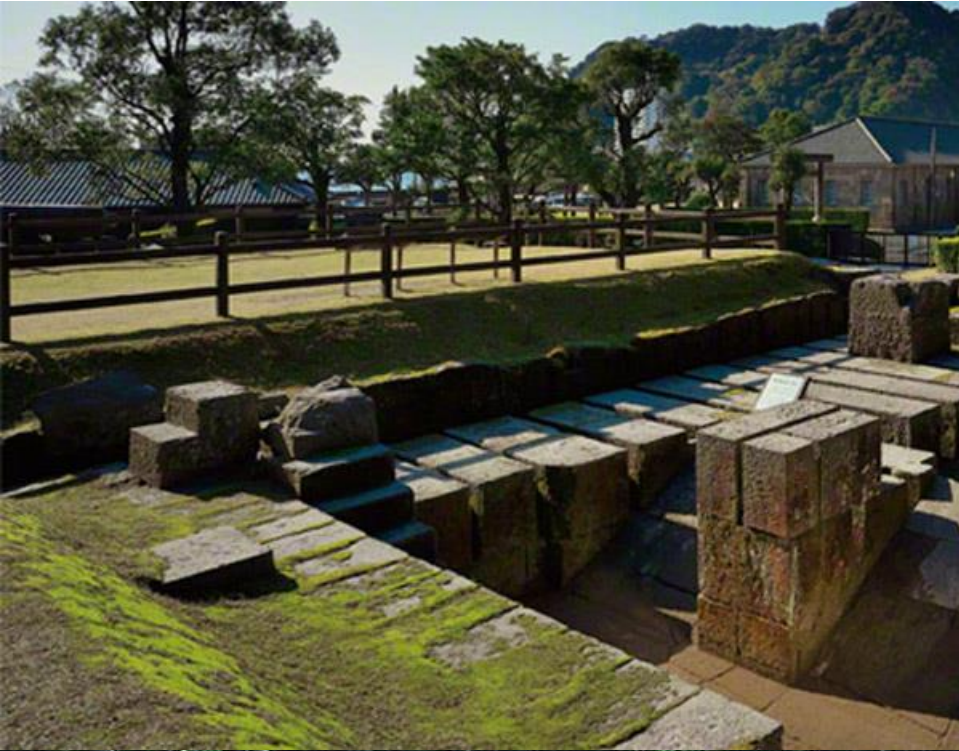
Hkrati pa je 95 odstotkov otoka prekrita z gozdom, ki v osrčju skriva večtisoč let stara drevesa ceder *jomon sugi*. Najstarejše je staro 7.200 let. Tu se nahaja tudi vintgar *Shiratani usui kyo*, ki je idejna podlaga za mistični pragozd iz Ghiblijeve celovečerca Princeesa Mononoke. Pragozd je zaradi obilice padavin prekrit z mahom.



Podnebje otoka se od obalnih predelov pa do osrednjih goratih predelov spreminja z milega, subtropskega podnebja, do subantarkitčnega podnebja. Ravno tako se proti notranjosti otoka spreminjata flora in favna. To je edinstven primer takega ekosistema na severi zemeljski polobli. Zaradi svojih naravnih posebnosti je Yakushima ena prvih lokacij na Japonskem, ki je leta 1993 dobila status Unescove dediščine.

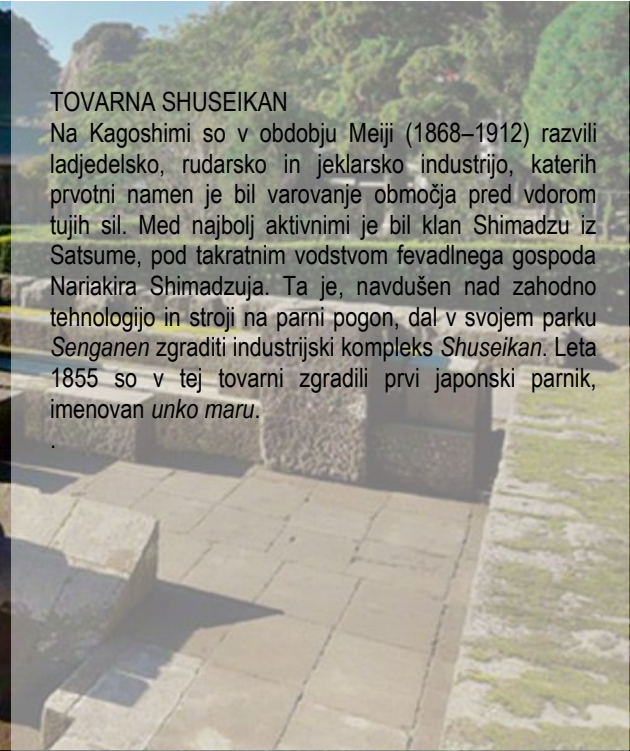




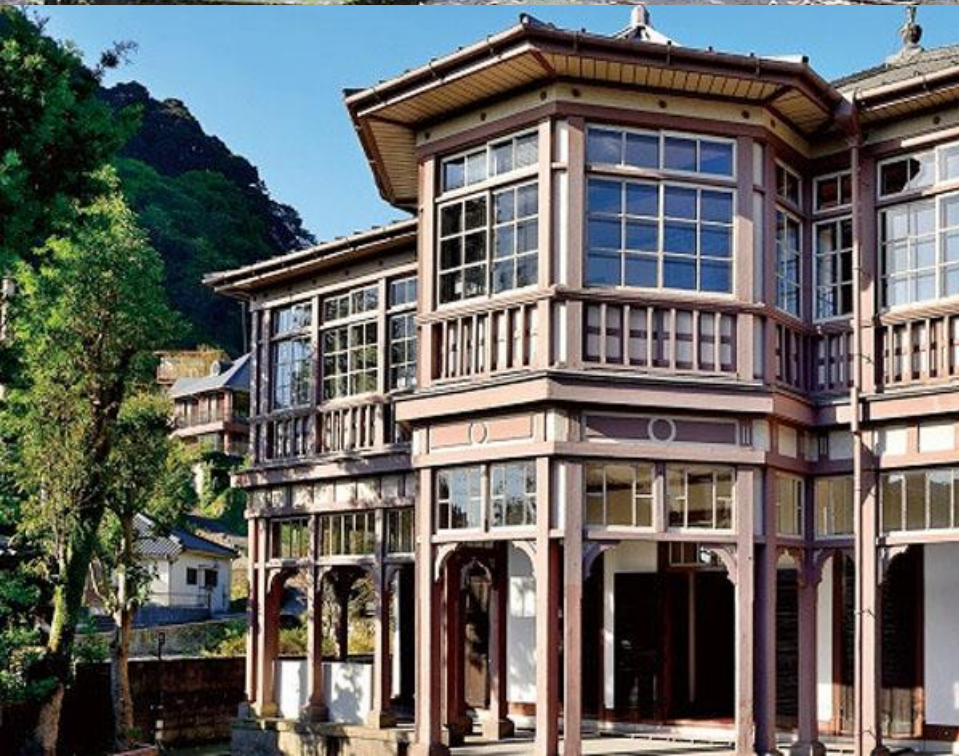
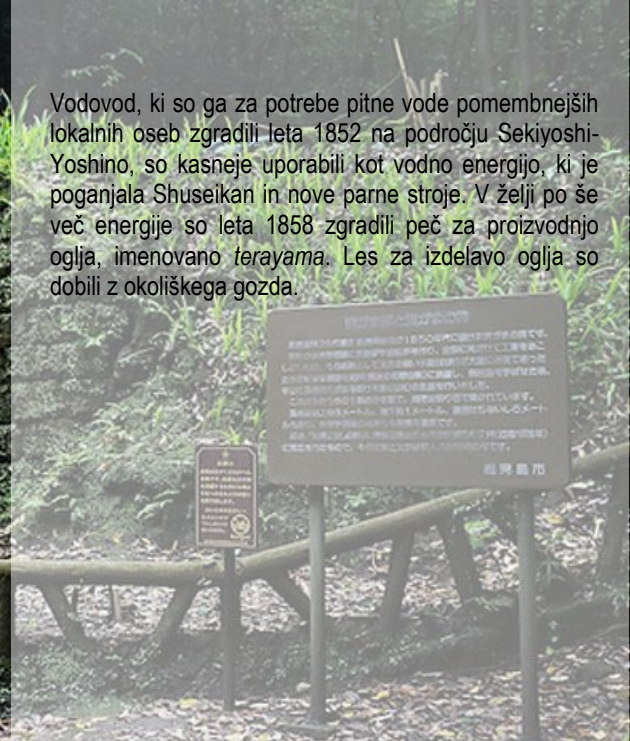


## TOVARNA SHUSEIKAN

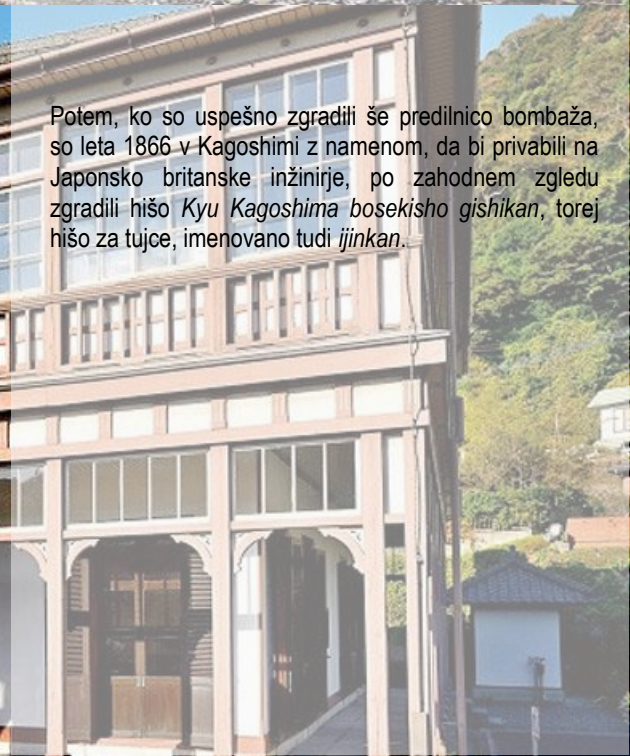
Na Kagoshimi so v obdobju Meiji (1868–1912) razvili ladjedelsko, rudarsko in jeklarsko industrijo, katerih prvotni namen je bil varovanje območja pred vdorom tujih sil. Med najbolj aktivnimi je bil klan Shimadzu iz Satsume, pod takratnim vodstvom fevdalnega gospoda Nariakira Shimadzuja. Ta je, navdušen nad zahodno tehnologijo in stroji na parni pogon, dal v svojem parku *Senganen* zgraditi industrijski kompleks *Shuseikan*. Leta 1855 so v tej tovarni zgradili prvi japonski parnik, imenovan *unko maru*.



Vodovod, ki so ga za potrebe pitne vode pomembnejših lokalnih oseb zgradili leta 1852 na področju Sekiyoshi-Yoshino, so kasneje uporabili kot vodno energijo, ki je poganjala Shuseikan in nove parne stroje. V želji po še več energije so leta 1858 zgradili peč za proizvodnjo oglja, imenovano *terayama*. Les za izdelavo oglja so dobili z okoliškega gozda.



Potem, ko so uspešno zgradili še predilnico bombaža, so leta 1866 v Kagoshimi z namenom, da bi privabili na Japonsko britanske inžinirje, po zahodnem zgledu zgradili hišo *Kyu Kagoshima bōsekisho gishikan*, torej hišo za tujce, imenovano tudi *ijinkan*.







### TERME IBUSUKI

Na skrajnem jugu polotoka Satsuma se na vulkanskem področju s subtropskim podnebjem nahaja kraj Ibusuki. Zaradi specifične tal je tu moč najti številne vrele naravne termalne vode, ki so botrovali razvoju lokalnega termalnega turizma. Posebnost term Ibusuki je edinstvena peščena parna kopel *sunamushi onsen*, pri kateri do vratu v haljo oblečene obiskovalce zakopljejo v tople pesek na kilometer dolgi plaži. Temperatura peska dosega med petdeset in petinpetdeset stopinj celzija. Pravijo, da ti hlapi ugodno vplivajo na telo, saj ga razstrupljajo in dovajajo kisik v kri, s tem pa pospešujejo cirkulacijo. Med čudovito zvočno spremljavo morskih valov se tako obiskovalci prepustijo toplemu pesku.



### TERME KIRISHIMA

Terme Kirishima, ki veljajo za ene najbolj kvalitetnih termalnih krajev na Japonskem, se nahajajo v hriboviti pokrajini Kirishima. Zaradi svojih naravnih lepote je to prva pokrajina, ki je na Japonskem dobila status zaščitenega nacionalnega krajinskega parka. Tu se nahaja triindvajset vulkanskih vrhov, med katerimi je s 1.700 metri nadmorske višine najvišji vrh Karakuni. Zaradi ugodne geološke strukture tal veljajo tukajšnji termalni resorti za ene boljše na Japonskem. Obiskovalci si lahko po dnevu hribolazenja na okoliške vrhove v njih odpočijejo in napolnijo z energijo. Termalna voda je bogata z naravnim žveplom, ki naj bi pomlajeval kožo in blagodejno vplival na telo. Kot zanimivost se tu nahaja tudi kraj *Uenohara jomonomori*, ki sodeč po arheoloških najdbah, velja za najstarejše poseljeno področje na Japonskem (8. st. p.n.š.).



### SVETIŠČE KIRISHIMA JINGU

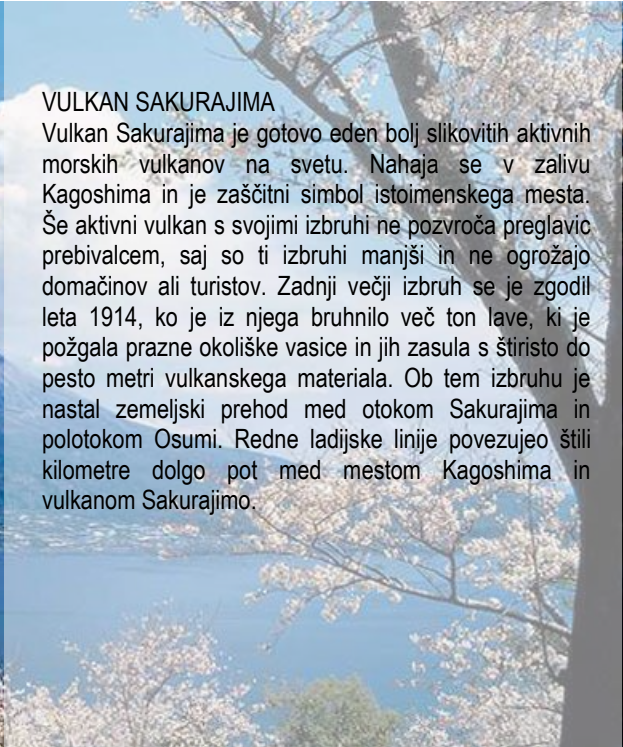
Svetišče Kirishima iz 6. stoletja je posvečeno japonskem božanstvu *kamiju Niniginomikoto*, ki velja za enega izmed legendarnih kamijev, ki so ustvarili japonsko otočje. Po legendi je bil Niniginomikoto vnuk boginje sonca Amaterasu, ki se je spustil na Zemljo z namenom, da vzpostavi cesarsko linijo. Svojo sulico, s katero je ustvarili Japonsko, je nato zalučal v vulkan Takachihonomine, da bi s tem označil kraj, kjer se je spustil z neba. Prvotno je bilo svetišče postavljeno ob vznožju vulkana, a so ga zaradi rednih vulkanskih izbruhov in požigov svetišča prestavili na današnje lokacijo. Današnje osrednje svetišče je dobilo sedanjo podobo leta 1715 pod okriljem fevdalnega gospoda Yoshitaka Shimadzuja in je zaščiteno s statusom pomembne kulturne dediščine Japonske. Svetišče krasijo visoka drevesa ceder, med katerimi nekatera veljajo za sveta.





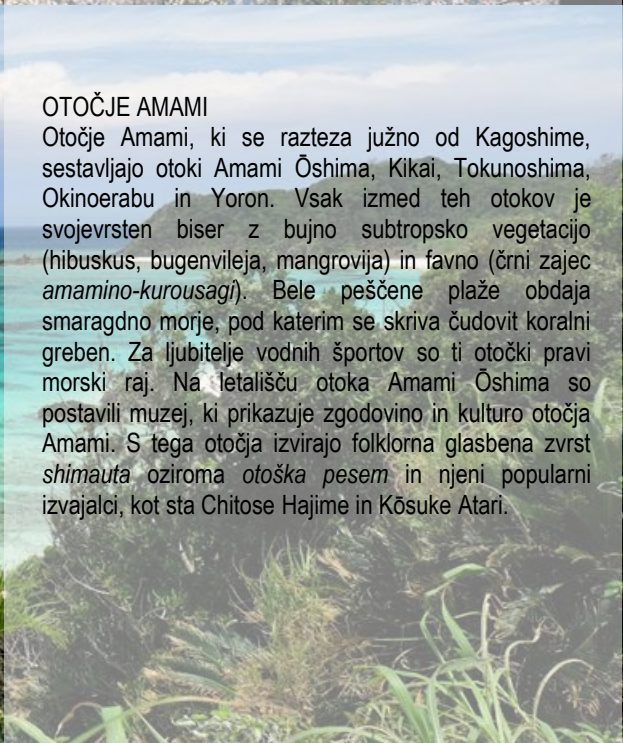
### VULKAN SAKURAJIMA

Vulkan Sakurajima je gotovo eden bolj slikovitih aktivnih morskih vulkanov na svetu. Nahaja se v zalivu Kagoshima in je zaščitni simbol istoimenskega mesta. Še aktivni vulkan s svojimi izbruhi ne povzroča preglavic prebivalcem, saj so ti izbruhi manjši in ne ogrožajo domačinov ali turistov. Zadnji večji izbruh se je zgodil leta 1914, ko je iz njega bruhnilo več ton lave, ki je požgala prazne okoliške vasi in jih zasula s štiristo do pesto metri vulkanskega materiala. Ob tem izbruhu je nastal zemeljski prehod med otokom Sakurajima in polotokom Osumi. Redne ladijske linije povezujejo štiri kilometre dolgo pot med mestom Kagoshima in vulkanom Sakurajimo.



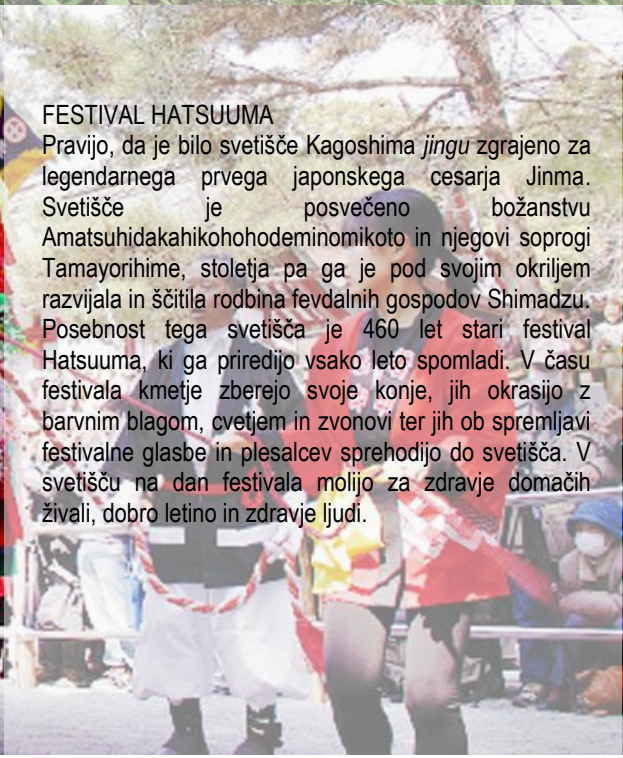
### OTOČJE AMAMI

Otočje Amami, ki se razteza južno od Kagoshime, sestavljajo otoki Amami Ōshima, Kikai, Tokunoshima, Okinoerabu in Yoron. Vsak izmed teh otokov je svojevrsten biser z bujno subtropsko vegetacijo (hibiskus, bugenvileja, mangrovija) in favno (črni zajec *amamino-kurousagi*). Bele peščene plaže obdaja smaragdno morje, pod katerim se skriva čudovit koralni greben. Za ljubitelje vodnih športov so ti otočki pravi morski raj. Na letališču otoka Amami Ōshima so postavili muzej, ki prikazuje zgodovino in kulturo otočja Amami. S tega otočja izvirajo folklorna glasbena zvrst *shimauta* oziroma *otoška pesem* in njeni popularni izvajalci, kot sta Chitose Hajime in Kōsuke Atari.



### FESTIVAL HATSUUMA

Pravijo, da je bilo svetišče Kagoshima *jingu* zgrajeno za legendarnega prvega japonskega cesarja Jinma. Svetišče je posvečeno božanstvu Amatsuhidahikohohodeminomikoto in njegovi soprogi Tamayorihime, stoletja pa ga je pod svojim okriljem razvijala in ščitila rodbina fevdalnih gospodov Shimadzu. Posebnost tega svetišča je 460 let stari festival Hatsuuma, ki ga priredijo vsako leto spomladi. V času festivala kmetje zberejo svoje konje, jih okrasijo z barvnim blagom, cvetjem in zvonovi ter jih ob spremljavi festivalne glasbe in pesalcev sprehodijo do svetišča. V svetišču na dan festivala molijo za zdravje domačih živali, dobro letino in zdravje ljudi.







#### FESTIVAL KOSHIKIJIMA NO TOSHIDON

Festival Koshikijima no toshidon, ki je del Unescope nesovne kulturne dediščine, priredijo vsako leto na silvestrski večer na otoku Shimo koshiki. Po tradiciji si lokalna izbranca nadeneta slamnata plašča, ki sta okrašena z avtohtonimi rastlinami. Nato svoja obraza skrijeta za strašljivima maskama z dolgimi špičastimi nosovi, čekani in demonskimi rogovi in se tako za en večer prelevita v božanstvi Toshidon. Tako opravljena se sprehodita po mestu in potrkata na vrata vseh hiš, kjer se nahajajo otroci. Ko jima odprejo vrata, se priplazita v hišo in pokličeta domače otroke k sebi, da jih okarata zaradi vragolij preteklega leta in jih poučita o pravilnem obnašanju. Otroci za nagrado dobijo kolač. Po končanem delu božanstvi v ritenski hoji zapustita hišo in se odpravita naprej.



#### FESTIVAL ARASETSU AKINA

V mestu Tatsugo v predelu Akina na otoku Amami Ōshima vsako leto priredijo festival Arasetsu. Večer pred festivalnim dnevom vaščani zapešejo lokalni ples osmega luninega meseca in ob plesu in glasbi obišejo vsako hišo v vasi. Ženske se nato naslednjega dne zgodaj zjutraj okopajo v morju in se s tem obredno očistijo. Tistega dne pripravijo daritvene jedi, kot so na primer rižev kolač, sladki krompri, vino in ribe in jih na pladnju postavijo v nišo na verandi svojih hiš, imenovano *tokonoma*. Na ta poseben dan skuhamo tudi *sekihan*, riž z rdečim fižolom. Z vodo, ki je ostala od izpiranja riža, pa poškopijo prostore v hiši in jih s tem obredno očistijo. Temu obrednemu čiščenju, ki ga opravijo ob spremembi letnega časa, pravijo tudi *sechibakeshun*. Naslednji dan si domačini privoščijo zabavo in počitek imenovana *keshibade*.





**GOSPODARSTVO**



## POLJEDELSTVO IN ŽIVINOREJA



Kagoshima je pomembno kmetijsko območje, pri čemer kmetijski proizvodi predstavljajo več kot polovico izvoza prefekture in jo tako uvrščajo na tretje mesto po vrednost izvoza kmetijskih proizvodov na Japonskem.

Milo podnebje in vulkanska prst ustvarjata odlične pogoje za gojenje sladkega krompirja *satsuma imo*. V prefekturi Kagoshima pridelajo največ sladkega krompirja na Japonskem, približno 322.000 ton (37% nacionalne proizvodnje). Poznajo več kot 100 vrst sladkega

krompirja, tudi nejedilne, ki jih gojijo izključno za pridelovanje alkoholne pijače *shochu*. *Satsuma imo* ima veliko hranilno vrednost in pozitivne učinke na zdravje.

V prefekturi pridelajo tudi največ prašičjega mesa na Japonskem (14% nacionalne proizvodnje), dolga tradicija reje črnih prašičev pa je vplivala na oblikovanje blagovne znamke svinjskega mesa "Kagoshima Kurobuta". Ker ima drobne mišične vezi in je bogato z amino kislinami, velja za mehko in okusno meso, ki ga cenijo po celi Japonski. H kakovosti mesa prispeva tudi to, da prašiče krmijo s sladkim krompirjem.



Prijubljen je tudi fižol *soramame* ("nebeški fižol"), ki je ime dobil po tem, da raste obrnjen v nebo. Ima večja zrna in močen sladkoben okus. Največ fižola te vrste je prav tako pridelanega v prefekturi Kagoshima.

Kagoshima je drugi največji proizvajalec zelenega čaja (30% nacionalne proizvodnje), razlog pa je v milem podnebju, ki omogoča zgodnje obiranje, to je v začetku aprila. Čaj ima osvežilno aromo in zelo izrazit okus. Največji delež pridelka prefekture predstavljata zelena čaja vrste *sencha* (67%) in *bancha* (30%).



## GOJENJE RIB

Kagoshima zaseda vodilni položaj v gojeju jegulj, katerih meso ima veliko prehransko vrednost (vitamina A in D). Jegulje, ki jih skrbno gojijo v milem podnebju polotoka Ōsumi v vodi iz podtalnice, filtrirane skozi naravno prst, nimajo vonja in imajo mehko meso, kar predstavlja visoko kakovosten proizvod. Praviijo, da kdor na začetku poletja je jeguljo, bo lažje premagal otopelost v poletni vročini.

Kagoshima je največji proizvajalec rib in gojenih rumenoplavutnic na Japonskem. Japonskega rumenorepega gofa (*seriola quinqueradiata*) so tradicionalno poimenovali z različnimi izrazi, glede na velikost ribe, danes pa naj bi se manjša, gojena riba imenovala *hamachi*, večja, prostoživeča pa *huri*. Kljub temu se poimenovanje *huri* večkrat uporablja tudi za gojene ribe. Ker je prostor v morskih bazenih omejen, imajo gojene ribe manj prostora za gibanje, imajo več maščobe in posledično svetlejšo meso.







## RUDARSTVO

Na severnem delu prefekture se nahaja rudnik Hishikari, ki ga upravlja Sumitomo Metal Mining. Odkar obratuje, so izkopalni že več kot 224 ton zlata. Kljub temu da je bilo nekoč na Japonskem ogromno rudnikov kovin, je Hishikari edini, ki še obratuje na komercialni ravni, in tam

še danes letno izkopljejo 7 ton zlata. Ponaša se z visoko vsebnostjo zlata v rudi (Hishikari: 30-40g zlata/1t rude, pomembnejši svetovni rudniki zlata: 5g zlata/1t rude). Zlate žile rudnika naj bi nastale približno pred enim milijonom let, neizkopanih pa naj bi bilo še 250 ton zlata.



## VESOLJSKI CENTER

Vesoljski center Tanegashima je eden izmed centrov Japonske vesoljske raziskovalne agencije (JAXA). Je največji center za izstrelitev raket na Japonskem, ki naj bi bil hkrati najlepši na svetu. Infrastruktura centra vključuje izstrelitveni center Yoshinobu, izstrelitveno mesto za velike rakete, center za testiranje in sestavljanje vesoljskih plovil, itd. Vesoljski center Tanegashima ima ključno vlogo pri izstreljevanju satelitov, skrbi za sestavljanje, vzdrževanje, končno pregledovanje, njihov

transport do mesta izstrelitve, izstrelitev in sledenje po vzletu.

Zadnja v seriji izstrelitev v centru Tanegashima je bila 23. decembra lani. Mitsubishi Heavy Industries in JAXA sta uspešno izstrelila raketo, ki je v orbito ponesla satelit za spremljanje podnebja (Global Changing Observation Mission - Climate "SHIKISAI") in testni satelit za delovanje na nizki višini (Super Low Altitude Test Satellite »TSUBAME«).



# TRADICIONALNA OBRT

## SATSUMA-YAKI

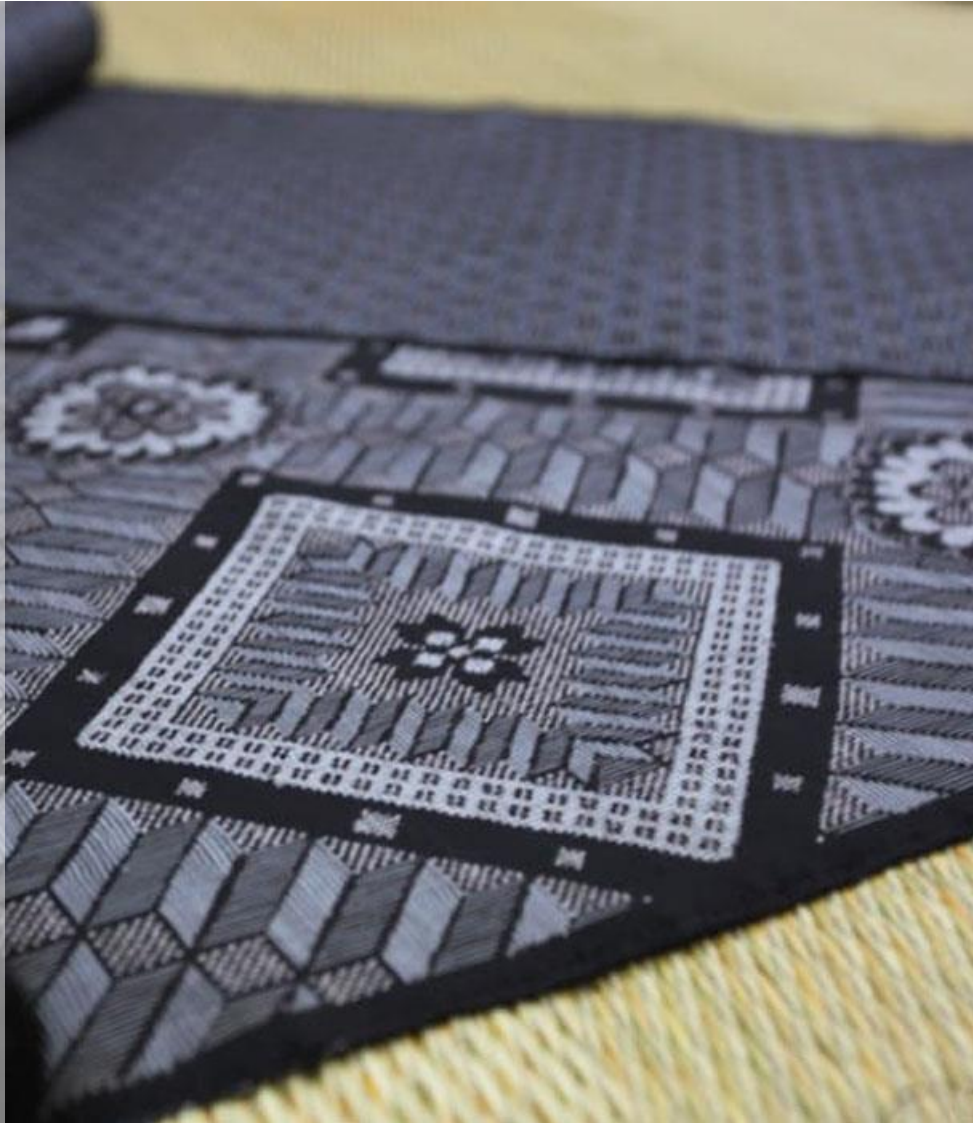
Izdelava Satsuma lončenih izdelkov se je začela pred več kot 400 leti na zahodnem delu prefekture Kagoshima (nekdanja provinca Satsuma), ko je Yoshihiro Shimazu pripeljal s sabo iz Koreje tudi 80 lončarskih mojstrov. Žgalne peči najdemo po celotni prefekturi, zlasti v mestu Miyama, ki velja za rojstni kraj lončarstva Satsuma. Danes večinoma izdelujejo bele lončene izdelke *shiro satsuma* (*shiromon*), ki so bili nekoč namenjeni plemstvu, ali črne lončene izdelke *kuro satsuma* (*kuromon*), ki so jih izdelovali za navadne ljudi. *Shiromon* izdelki so izdelani iz svetlo rumenkastega porcelana s prozorno glazuro, ki zapolni površinske razpoke, lahko so tudi dekorirani. *Kuromon* pa so izdelki iz lončarske gline z veliko vsebnostjo železa in barvno glazuro, največkrat so to posode za pogrevanje alkoholne pijače *shōchū*.





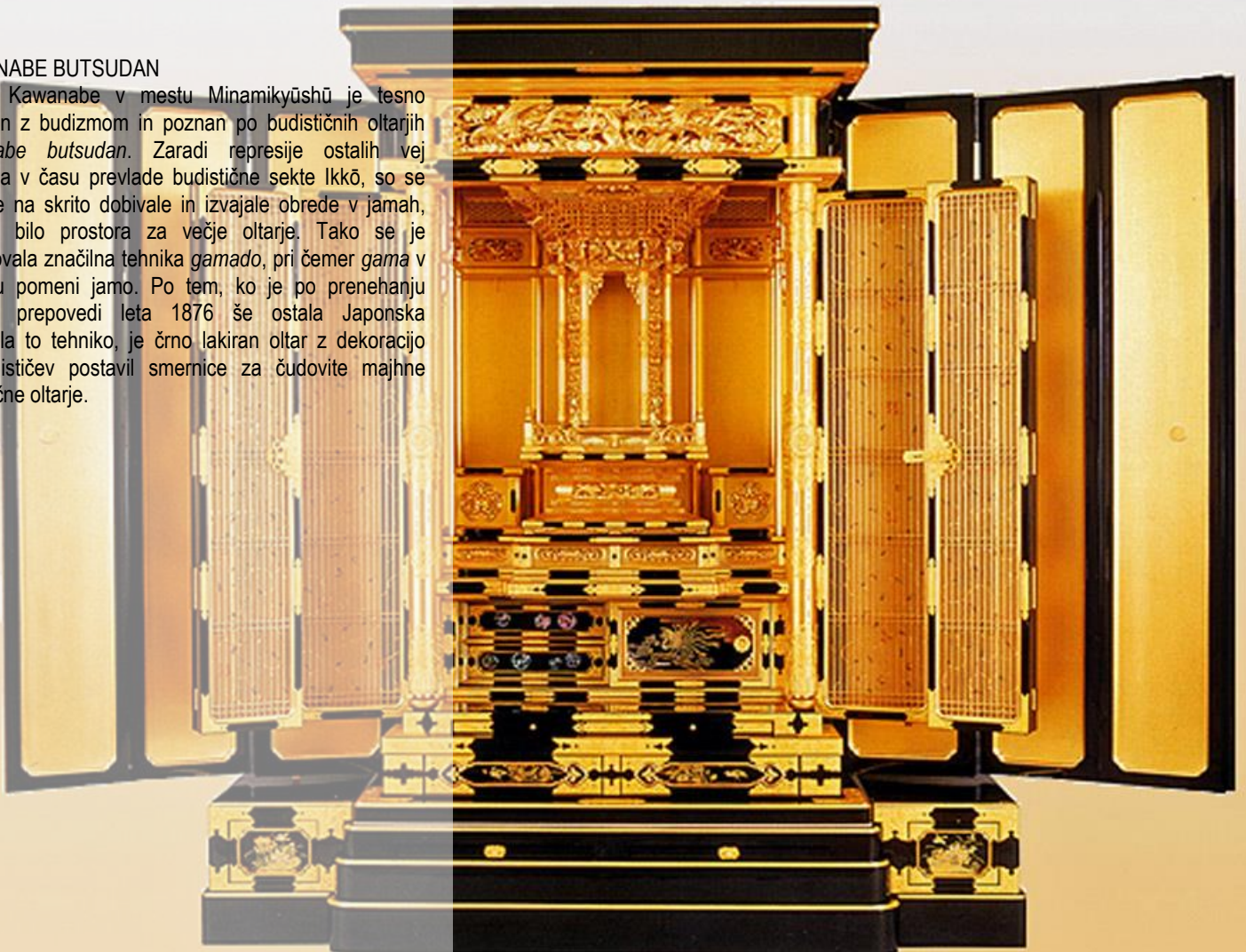
### SVILA OSHIMA TSUMUGI

Proces tkanja svile *oshima tsumugi* zajema več kot 30 korakov, pri čemer izdelava traja vsaj pol leta. Metoda barvanja svile z uporabo drevesa *Rhaphiolepis umbellate* in blata, bogatega z železom, ki se je razvila iz starodavnih metod, je v uporabi že od 7. stoletja in tako velja za najstarejšo tradicionalno metodo barvanja tekstila na Japonskem. Tkanina z nošenjem skoraj ne izgubi oblike, je lahka in se ne mečka, zato velja za zelo udobno za nošenje. Z sodobnimi barvami in vzorci je ta tradicionalna tkanina postala priljubljen material za kimono za sprejem ob praznovanju polnoletnosti in za proke.



### KAWANABE BUTSUDAN

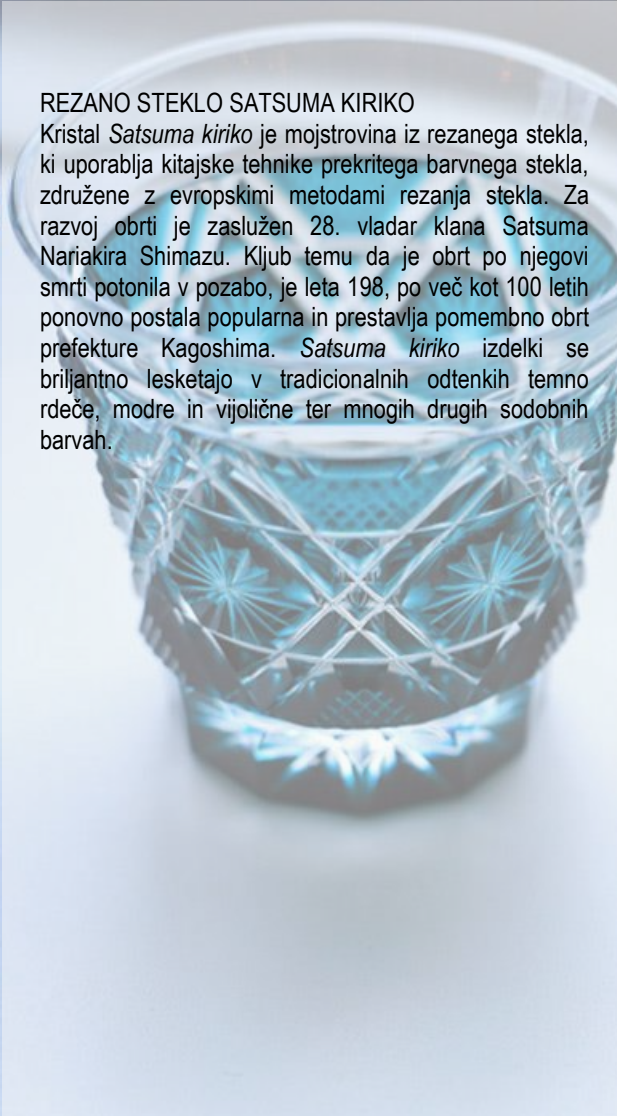
Predel Kawanabe v mestu Minamikyūshū je tesno povezan z budizmom in poznan po budističnih oltarjih *kawanabe butsudan*. Zaradi represije ostalih vej budizma v času prevlade budistične sekte Ikkō, so se skupine na skrito dobivale in izvajale obrede v jamah, kjer ni bilo prostora za večje oltarje. Tako se je izoblikovala značilna tehnika *gamado*, pri čemer *gama* v dialektu pomeni jamo. Po tem, ko je po prenehanju veljave prepovedi leta 1876 še ostala Japonska spoznala to tehniko, je črno lakiran oltar z dekoracijo zlatih lističev postavil smernice za čudovite majhne budistične oltarje.





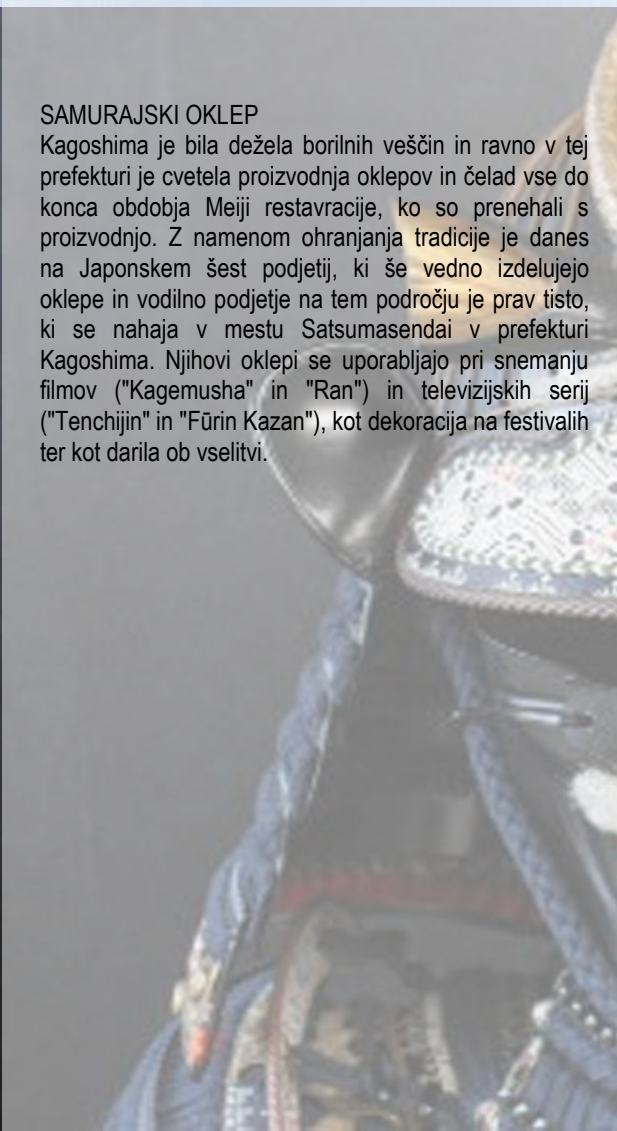
## REZANO STEKLO SATSUMA KIRIKO

Kristal *Satsuma kiriko* je mojstrovina iz rezanega stekla, ki uporablja kitajske tehnike prekritega barvnega stekla, združene z evropskimi metodami rezanja stekla. Za razvoj obrti je zaslužen 28. vladar klana Satsuma Nariakira Shimazu. Kljub temu da je obrt po njegovi smrti potonila v pozabo, je leta 198, po več kot 100 letih ponovno postala popularna in predstavlja pomembno obrt prefekture Kagoshima. *Satsuma kiriko* izdelki se briljantno lesketajo v tradicionalnih odtenkih temno rdeče, modre in vijolične ter mnogih drugih sodobnih barvah.



## SAMURAJSKI OKLEP

Kagoshima je bila dežela borilnih veščin in ravno v tej prefekturi je cvetela proizvodnja oklepov in čelad vse do konca obdobja Meiji restavracije, ko so prenehali s proizvodnjo. Z namenom ohranjanja tradicije je danes na Japonskem šest podjetij, ki še vedno izdelujejo oklepe in vodilno podjetje na tem področju je prav tisto, ki se nahaja v mestu Satsumasendai v prefekturi Kagoshima. Njihovi oklepi se uporabljajo pri snemanju filmov ("Kagemusha" in "Ran") in televizijskih serij ("Tenchijin" in "Fūrin Kazan"), kot dekoracija na festivalih ter kot darila ob vselitvi.





## IZDELKI IZ KOSITRA

Leta 1655 so v zaledju mesta Kagoshima odkrili rudnik kositra, ki je za klan Satsuma predstavljal pomemben vir prihodkov, saj je bila takrat vrednost kositra primerljiva z vrednostjo zlata in srebra. Kovino so uporabljali za raznovrstne čajnike in posode za sake. Sake, ki je pogret v kositrni posodi, naj bi bil še posebej okusen, zato so izdelki iz kositra priljubljeno darilo. Kljub temu da je povpraševanje po kositru po 2. svetovni vojni zamrlo, je njegova uporaba ponovno postala priljubljena pri posebnih tehnikah zaključnega sloja, imenovani "površina hruške", ki skriva praske in se zato uporablja za fotoaparate, ure, mobilne telefone, itd.



## ŠKARJE TANE BASAMI

Vse od obdobja Edo je bilo območje prefekture Kagoshima znano po mečih (rezila *naminohira*), ki so jih izdelovali s tehniko nanašanja mehkega železa na jeklo. Ta tehnika se še danes uporablja za izdelavo srpov, kuhinjskih nožev, škarij, itd. Zaradi bogate naravne vsebnosti železa v pesku je na otoku Tanegashima začelo cveteti kovaštvo, po tem ko je leta 1543 s portugalsko ladjo na Japonsko prispel izdelovalec škarij iz Kitajske. Ostre in praktične ročno izdelane škarje *tanebasami* temeljijo na tradicionalnih metodah izdelave, ki so jih neprestano izboljševali.







# KULINARIKA

## VELIKA BELA REDKEV SAKURAJIMA

Redke *sakurajima* velja za največjo redkev na svetu. Običajna teža posamezne redkve je šest kilogramov, dosežejo pa lahko tudi težo 45 kilogramov in velikost 50 centimetrov. Redkev je dobila ime po nekdanjem vulkanskem otoku Sakurajima v prefekturi Kagoshima, kjer jo gojijo že vsaj od leta 1804. Setveno obdobje je med avgustom in septembrom, pobirajo pa jo med decembrom in februarjem. Redkev ima nizko svebnost vlaknin in je slajša od drugih japonskih sort redkev. Primerna je za vlaganje v slanici in kuhanje ter uporabo v juhah.





#### KIBINAGO

*Kibinago* je majhna riba, ki spada v red sledom podobnih rib. Glavna sezona za lovljenje teh rib je poletje. Ker njihova prosojna telesa spominjajo na steklene umetniške izdelke, jih imenujejo tudi »ribe dragulji«. Ribe najpogosteje pripravijo na način *sashimi* (surova riba, narezana na tanke rezine), še posebej priljubljena pa je jed z imenom *krizantema*, pri kateri tanke rezine ribe položijo na krožnik v obliki krizanteme in jih garnirajo z belo sojino pasto *miso*. Ribo pogosto pripravijo tudi ocvrto na način *tempura* in pečeno na žaru s soljo.



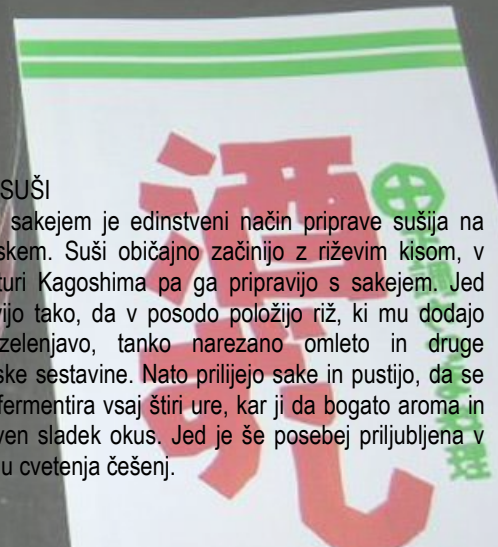
#### RUMENOREPI GOF

V prefekturi Kagoshima gojijo velike rumenorepe gofe od devetdesetih let 20. stoletja. Prefektura je tudi največji proizvajalec te ribe na Japonskem. Prodajajo jo na ribjih tržnicah po vsej državi in je prepoznana kot riba s posebnim poreklom. Velja za luksuzno ribo in je med ljudmi vedno bolj priljubljena, še posebej pripravljena na način *sashimi*.



#### SAKE SUŠI

Suši s sakejem je edinstveni način priprave sušija na Japonskem. Suši običajno začinijo z riževim kisom, v prefekturi Kagoshima pa ga pripravijo s sakejem. Jed pripravijo tako, da v posodo položijo riž, ki mu dodajo ribo, zelenjavo, tanko narezano omleto in druge sezonske sestavine. Nato prilijejo sake in pustijo, da se jed fermentira vsaj štiri ure, kar ji da bogato aroma in edinstven sladek okus. Jed je še posebej priljubljena v obdobju cvetenja češenj.







#### GANE

*Gane* so tanke rezine sladkega krompirja, pomokane v pšenični ali ajdovi moki in ocvrte na način *tempura*. Same beseda *gane* v lokalnem narečju pomeni rakovica, na katero bi naj jed spominjala po izgledu. Sladkemu krompirju včasih dodajo tudi narezano korenje in drugo korenasto zelenjavo.



#### SATSUMA-AGE

*Satsuma-age* je ocvrti ribji polpet. Jed izvira iz nekdanje province Satsuma, ki je danes del prefekture Kagoshima. Tukaj jo poznajo pod imenom *tsuke-age*. Masa za polpet je narejena iz zmlete ribe, začinjena s soljo, sladkorjem in drugimi začimbami. Doda se jih lahko tudi zelenjavo in druge morske sadeže, na primer sipo, hobotnico in škampe. Polpete ocvrejo in ponudijo s pomako iz ingverja in sojine omake ali gorčice in sojine omake. *Satsuma-age* je tudi priljubljeni dodatek k zimski enolončnici *oden*.



#### REZANCI MAGURO RAMEN

*Ramen* je tipična japonska jed iz pšeničnih rezancev, kuhanih v mesni ali ribji jušni osnovi *dashi*, začinjeni s sojino omako ali fermentirano sojo *miso* z dodatki različne zelenjave, mesa in drugega. Pri ostalih jedeh *ramen* je *dashi* večinoma pripravljen iz posušene, nastrgane ribe polande, *maguro ramen* pa ima za osnovo *dashi* iz tune (*maguro*). Za jušno osnovo uporabijo ribje glave, ki jih kuhajo s česnom, ingverjem, šalotko in različno zelenjavo. Za polnejši okus dodajo tudi malo sojine omake. *Maguro ramen* je lokalna jed v okolici пристanišča Kushikino, ki je znano po ulovih tune.





#### SHOCHU

Dve glavni alkoholni pijači na Japonskem sta sake in *shochu*. Sake lako pridelujejo samo iz riža, *shochu* pa lahko destilirajo iz različnih virov, vključno s pšenico, krompirjem, rjavnim sladkornim trsom, japonskim kostanjem in ajdo, kar daje pijači pestro ponudbo okusov. Višja je tudi vsebnost alkohola, ki se giblje okrog 25 odstotkov, zaradi česar ga pogosto pijejo razredčenega s hladno ali vročo vodo. Kagoshima je prefektura, v kateri zaužijejo največ pijače *shochu* na Japonskem. Prebivalci so najbolj navdušeni nad *shochujem* iz sladkega krompirja, ki je eden glavnih pridelkov prefekture. Ta vrsta *sochuja* se imenuje *imojochu*.



#### KARUKAN

*Karukan* je najbolj tipična slaščica prefekture Kagoshima, ki jo poznajo po celotni Japonski. Obstaja veliko teorij o izvoru njenega imena, najverjetnejša razlaga zapisa pa je, da gre za lahko (*karu*) slaščico iz želeja iz sladkega fižola (*kan*). Slaščica je pripravljena na sopari in je narejena iz sladkega krompirja, neglutenskega riža in sladkorja. Priljubljeni so tudi kolački, polnjeni s pasto iz rdečega fižola, imenovani *karukan manjuu*.



#### KAKARAN DANGO

*Kakaran dango* so riževi kolački z blanširanimi listi rastline *yomogi*, sorodnice navadnega pelina, ki ga poznamo tudi v Evropi. Obdani so s pasto iz rdečega fižola in zaviti v liste rastline *kakaran*, vzpenjalke iz družine opančevk, ki je avtohtona rastlina jugovzhodne Azije.





#### SHIROKUMA

*Shirokuma* je slaščica iz nastrganega ledu, kondenziranega mleka, vloženega sadja in sladke paste iz rdečega fižola. Slaščica je dobila ime po polarnem medvedu – *shirokuma* v japonsščini namreč pomeni polarni medved – ki je bil na nalepki uporabljenega kondenziranega mleka. Ime pa naj bi bilo povezano tudi z izgledom slaščice, saj je bilo sadje postavljeno tako, da je oblika spominjala na polarnega medveda.



#### BONTAN

*Bontan* so kandirani koščki pomaranče. Beseda *bontan* pa pomeni tudi velika pomaranča.







# NIFS - KANOYA

NACIONALNI INŠTITUT ZA FITNES IN ŠPORT V KANOYI

Inštitut je bil ustanovljen leta 1981 in je edina javna univerza na Japonskem, k ponuja študij na področju športa. Lanskega decembra je inštitut obiskala delegacija slovenske judo reprezentance v sklopu priprav na olimpijske igre v Tokiu leta 2020.

SPORT  
FOR  
TOMORROW







Fotografija: Kadomatsu z mochibano - tradicionalna japonska novoletna okrasitev vhodnih vrat  
Fotografski arhiv društva Chado Urasenke Tankokai Slovenija

# CHADO

Besedilo:  
Društvo Chado Urasenke Tankokai Slovenija

## JANUAR

Najbrž ni nobeno presenečenje, da je glavna tema tega meseca novo leto in praznovanje, ki ga prinaša. Osredotočamo se na živahne, vesele motive, ki ponazarjajo vstop v novo leto, dolgoživost in srečo.

Kaligrafija, ki je ustvarjena na novo leto, je kot nalašč za izobešanje v *tokonomi*. Vsekakor je primerno, da vključimo tudi motiv kitajskega zodiaka, ki ga prinaša novo leto. Drugi primerni motivi so borovci, žerjavi, mladi bambusovi poganjki, slivovi cvetovi, vedra vode, ki simbolizirajo črpanje sveže vode iz vodnjaka za pripravo prvega čaja v novem letu ali pa oblaki z meglicami.

Japonci verjamejo, da so srečni simboli za novo leto tudi gora Fuji, sokoli in jajčevci, zato je primerno, da se ti motivi pojavijo v čajnih obredih na novoletni dan. Pri izbiri keramike je primerno vse posodje, ki ima držaje v obliki »ušes«, saj velja za znanilca dobrih novic. Vrbove vejice, ki simbolizirajo veselje, so obešene v *tokonomi* v času novoletnega praznovanja.

Ker vstopamo v najhladnejši mesec leta, je pomembno, da izberemo pripomočke, ki pričarajo občutek toplote, kot so na primer korejska žgana keramika in cevasto oblikovane čajne skodele (*tsutsu*), ki zadržujejo toploto vode. Najprimernejši čas dneva za pripravo čajnega obreda je večer, ki vabi goste, da posedijo na toplem.

Januarja Japonci praznujejo praznik *ebisu*, ki je posvečen blagostanju. Motivi za čajna srečanja na ta dan naj odražajo srečo, blagostanje, dobrotelost. Lep simbol so tudi riževe vreče. Najhladnejši dan v letu na Japonskem, *dai-kan*, je okrog 20. januarja in tako še posebej primeren, da nas ob ognjišču



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

**Oblikovanje** Matej Črnjavič

---

Uporabljene fotografije niso last Veleposlaništva Japonske v Sloveniji.