

št. 7, julij 2017

Življenje na Japonskem



YAMANASHI



Prefektura Yamanashi se nahaja v regiji Chūbu na glavnem japonskem otoku Honshū. Glavno mesto je Kōfu. Površina prefekture znaša 4.465,27km² in ima 824.966 prebivalcev. Izobraževanje je mogoče na devetih univerzah in štirih kolidžih. Simboli prefekture so cvet češnje *fuji* (*fujizakura*), japonski javor (*kaede*) in japonski slavček (*uguisu*).

Približno dve uri iz Tokia se nahaja mesto z okrog 70.000 prebivalci, ki se imenuje Minami-Arupusu (Južne Alpe). To je edina občina na Japonskem, ki v svojem imenu vključuje besedo Alpe. Območje je precej razgibano, saj zajema od ravnin do vrhov, od katerih nekateri presegajo celo 3.000 metrov. Na območju Minami-Arupusu se tudi nahajata druga (Kitadake, 3.193 m) in tretja (Ainodake, 3.190 m) najvišja gora na Japonskem.



POMEMBNE OSEBE

TAKEDA SHINGEN

Vojaški poveljnik obdobja Sengoku Shingen Takeda (1521–1573) je bil starejši sin Nobutore Takede. Leta 1541 je izgnal očeta v Sunpu (današnja prefektura Shizuoka) in postal vladar province Kai (današnja prefektura Yamanashi). Vojskoval se je z vojaškimi poveljniki provinc, ki jih danes poznamo kot prefektore Nagano, Niigata in Shizuoka. Leta 1572 se je z vojsko odpravil proti Kjotu in v bitki pri Mikatagahari premagal vojaškega poveljnika Ieyasu Tokugawo, ki je bil zaveznik vojaškega poveljnika Ode Nobunage. Naslednje leto je pri 53-ih letih umrl za rakom.

Od obdobja Sengoku (1467–1590) do obdobja Edo (1603–1868) je bil priljubljen Akazonae (rdeča oprema), ki pomeni uporabo (živo) rdeče barve na bojni opremi, na primer na oklepu in zastavah. V obdobju so uporabljali tudi barvano opremo Irozonae v črni ali rumeni barvi, vendar je bila rdeča barva bolj cenjena, saj so jo pridobivali iz kakovostega cinabarita in tudi na bojnem polju je rdeča barva bolj izstopala. Akazonae so torej nosile elitne čete, ki so jih vodili izjemno pogumni vojaški poveljniki. Oprema Akazonae se je kot simbol poguma prenašala na naslednje generacije.

Toramasa Obu, pripadnik člana Takeda, je bil prvi vojaški poveljnik, ki je vodil Akazonae. Pravzaprav se izraz Akazonae največkrat uporablja za "Takeda vojsko". Po propadu klana Takeda je provinco Kai zavzel Ieyasu Tokugawa in čete so prešle pod okrilje Naomase Iija, kjer so vzbujale strah in bile poimenovane "Iijev rdeči velikan". V vojski klana Hikone, ki ji je prav tako do konca obdobja Tokugawa poveljeval Ii, so uporabljali Akazonae tudi pehotni vojaki.

SHIRO FUJIMURA

Shiro Fujimura (1845–1909) je postal guverner prefektore Yamanashi leta 1874 in vodil javno upravo 14 let. Spodbujal je izobraževanje, industrijo in gradbeništvo. Začel je z razvojem mesta Kofu v luči zahodnega arhitekturnega stila - "stila arhitekture Fujimura". Ena prvih zgradb tega sloga se danes nahaja v bližini železniške postaje v mestu Kofu. V njej je sprva delovala šola, nato krajevna skupnost, danes pa je spominski muzej Shira Fujimure.

Glavni industriji sta že od obdobja Edo bili svilna in tekstilna industrija. Leta 1874 so za tehnološki napredek v

mestu Kofu ustanovili Industrijsko tkalnico prefektore Yamanashi, ki je delovala do leta 1903. Leta 1876 je ustanovil občinski oddelek za obdelavo kristalov v mestu Kofu in spodbujal izobraževanje s tem, ko je pošiljal obrtnike na tehnične tečaje na Kitajsko. V slogu promocije novih industrij je tudi spodbujal tudi vinarstvo. V prefekturi Yamanashi se je grozdje vrste koshu v vinarstvu v privatnem sektorju uporabljalo že od začetka obdobja Meiji, vendar je Shiro Fujimura leta 1877 odprl vinsko klet zraven tkalnice industrijske svile.

PAUL RUSCH

Paul Rusch (1897–1979), po narodnosti Američan, je prvič prišel na Japonsko leta 1925 z namenom pomagati pri obnovi po Velikem Kantō potresu, nato pa ostal na Japonskem in svojo energijo vlagal v izobraževanje mladih, povojno obnovo in razvoj podeželja. Učil je ekonomijo na Rikkyo Univerzi in pomagal zbirati sredstva za razširitev mednarodne bolnišnice sv. Luke v Tokiu. Paul Rusch je najbolj poznan po tem, da je ustanovil angelikanski mladinski center Kamp Seisen Ryo na Kiyosatu, na pobočju gore Yatsugatake v prefekturi Yamanashi, ki danes nosi ime Kiyosato izobraževalni eksperimentalni projekt (Kiyosato Educational Experiment Project - KEEP) in se osredotoča na proizvodnjo mlečnih izdelkov. Farma je sprva služila kot lokalna skupnost in razvojni center za kmetijstvo, danes pa je celoletni resort in konferenčni center v sklopu katerih sta Spominski muzej Paula Ruscha in Dvorana slavnih japonskega, ameriškega nogometa. Vsako leto v oktobru pripravi Paul Rusch festival.

SATOSHI ŌMURA

Satoshi Ōmura (1935–) je japonski biokemik, ki se je rodil v mestu Nirasaki v prefekturi Yamanashi. Leta 2015 je skupaj z Williamom C. Campbellom in Tujem Youyouom prejel Nobelovo nagrado s področja fiziologije ali medicine za odkritja novih terapevtskih metod proti infekcijam, ki jih povzročajo glistasti paraziti. Na podlagi svojega odkritja so nato razvili ivermectin, ki je eno učinkovitejših zdravil proti parazitom na svetu. Študiral je na Univerzi v Yamanashiju in Tokijski univerzi za znanost in pridobil dva doktorata, iz farmacevtskih znanosti in iz kemije. Profesor Ōmura je trenutno zaslužni profesor na Univerzi Kitasano in častni predsednik Univerze Joshibi za umetnost in dizajn na Japonskem ter Max Tishler zaslužni profesor za kemijo na Univerzi Wesleyan v Ameriki.



Takeda Shingen



Shiro Fujimura



Paul Rusch



Satoshi Ōmura



JOMON

V obdobju Jomon (14.000–300 p.n.št.) je bila Japonska najbolj poseljena na vzhodnem delu, zlasti v prefekturah Yamanashi in Nagano. Gosto poseljen je bil tudi južni Kanto, zlasti v prefekturi Saitama, Kanagawa, Tokio in Chiba. Umetnost in kultura sta bili v tem času zelo razviti. V prefekturi Yamanashi so med izkopavanji odkrili 1900 ruševin in mnogo vrednih lončenih posod. V prefekturi naj bi v obdobju Jomon cvetela obrt lončarstva in sredi obdobja naj bi izpopolnili dekoracijo lončenih posod. Poimenovanje "jomon" (jap. "vrvični vzorec") se v prehistorični umetnosti nanaša na antične lončene posode, ki jih je izdelala prva japonska kultura kamene dobe.



TURIZEM

POKRAJINA PETIH JEZER FUJI

Pet jezer Fuji ali Fujigoko leži ob vznožju severne stene gore Fuji na skoraj tisoč metrih nadmorske višine. Jezera so vulkanskega izvora in se raztezajo med prefekturama Yamanashi in Shizuoka. Najbolj obiskani in turistično urejeni sta jezera Yamanakako in Kawaguchiko. Ker je področje zelo turistično, tu ne manjka hotelov, termalnih kopališč ter možnosti za različne športne aktivnosti. Posebej poleti sta jezera Yamanakako, najbolj vzhodno in največje od petih jezer, in Kawaguchiko priljubljeni zbirališči mladih, ki radi jadrajo, surfajo, igrajo tenis, planinarijo itd. V bližini se nahajata tudi dve znani termalni kopališči Benifuji-no-yu in Ishikawa-no-yu. Pravijo, da so v jesenskem času, ko se listavci obarvajo v tople barve *momiji*, najlepši razgledi na obarvano pokrajino ravno z jezera Kawaguchiko. Ostala tri jezera Saiko, Shojiko in Motosuko so z javnim prevozom težje dostopna, kar je botrovalo temu, da so ohranila bujno neokrnjeno naravo.

GORA FUJI, SEVERNA STRAN

Glavna naravna znamenitost prefekture Yamanashi je gotovo gora Fuji ali Fujisan, ki je ena izmed treh svetih gora na Japonskem. Že v antiki je burila domišljijo Japoncev, saj so verjeli, da na njej biva božanstvo. Danes ta speči vulkan nadmorske višine 3.776 metrov, ki je zadnjič bruhal leta 1707, s svojo simetrično podobo in kontrastnimi barvami temnega vulkanskega materiala in zimsko belo snežno kapo predstavlja enega najlepših vizualnih spektaklov, ki jih lahko otoška država ponudi popotnikom. Fujisan, ki velja tudi za enega izmed svetovno prepoznavnih simbolov Japonske, je gotovo ena najbolj opevanih in upodabljenih gora na svetu ter odlična destinacija za hribolazce. V času uradne sezone, ki traja od julija do avgusta, se lahko slednji povzpnejo nanjo tudi z njene severne strani. Izhodišni kraj za vzpon s te strani je peta postaja Kawaguchi, nedaleč od jezera Kawaguchiko. Na vseh straneh pa so med peto in deveto postajo gorske kočice. Vremenske razmere se na tako visoki gori menjujejo hitro. Temperaturne razlike so precejšnje že med južno in severno stranjo, prav tako med vznožjem gore in vrhom, kjer lahko temperaturna razlika dosega tudi 20°C.

BAJER OSHINO HAKKAI

Fujigoko danes sestavlja pet jezer, nekoč jih je bilo šest. Šesto jezero, jezero Oshinoko, je zaradi izbruhov vulkana Fuji in geoloških sprememb, ki so jih ti povzročili, skozi zgodovino večkrat spremenilo svojo obliko in se začelo postopoma izsuševati. Po več desetletjih je jezero izgubilo, na njegovem mestu pa se je izoblikovalo osem manjših ribnikov, ki jih danes poznamo pod imenom Oshino Hakkai. Ribniki, ki ležijo med jezeri Kawaguchiko in Yamanakako, so leta 2013 so skupaj z okolico dobili status svetovne kulturne dediščine.

Največji, a najmanj turističen ribnik je Deguchiike, ob katerem se nahaja tudi šintoistično svetišče Deguchi Inari. Ker leži na »izhodu« iz pokrajine in ker je oddaljen od ostalih ribnikov, je dobil ime Ribnik na izhodu. Naslednji, ribnik Okamaike, je najmanjši, a morda najbolj zanimiv, ker zaradi vulkanskega vrelca pod njim voda brbota kot v kotlu.

Ob ribniku Sokonashiike se nahaja muzej Hannoki bayashi, kjer je obiskovalcem na ogled tipična tradicionalna kmečka hiša s slamnato streho. V njej so med drugim razstavljeni tradicionalni japonski predmeti za kmetovanje, samurajsko orožje in samurajski oklep.

Ribnika Chōshiike in Wakuike povezuje sprehajalna pot. Wakuike je bogat s čisto izvirsko vodo, zato lahko obiskovalci tu potešijo svojo žejo. Od ribnika Wakuike pelje pot preko turistične vasice Oshino do ribnika Kagamiike. »Zrcalni ribnik« je dobil svoje ime po prelepih odsevih gore Fuji na gladini jezera. Vzhodno od njega leži ribnik Shōbuike ali Ribnik perunik, ki s svojimi

številnimi vodnimi perunikami očara obiskovalce. Ribnik Nigoriike velja za najbolj motnega med vsemi ribniki.

Vsi ribniki so bogat vir kristalno čiste vode, zato ni nenavadno, da je Oshino hakkai pristal na seznamu stotih nacionalnih virov čiste vode. Ker ležijo v bližini svete gore Fuji, so se nekoč planinci pred vzponom na goro v njih okopali in se tako svečano očistili. Turizem, kot ga poznamo danes, se je začel razvijati po drugi svetovni vojni, od leta 1965 dalje. Ko so bili ribniki leta 1985 izbrani za enega izmed stotih nacionalnih virov čiste vode, se je njihova obiskanost le še povečala.

GLEDALIŠČE KAWAGUCHIKO STELLAR THEATRE

Nedaleč stran od jezera Kawaguchiko so sredni mirne naravne pokrajine leta 1995 po zgledu rimskega amfiteatra zgradili odprto gledališče Kawaguchiko Stellar Theatre. To je edinstveno gledališče takega tipa, iz katerega ima občinstvo čudovit pogled na japonsko sveto goro Fuji. Gledališče lahko sprejme do tri tisoč gledalcev. V primeru slabega vremena streho zaprejo in omogočijo gledalcem nemoten ogleda predstave.

MITAKE SHŌSENKYŌ VINTGAR

Mitake Shōsenkyō ali na kratko Shōsenkyō vintgar je štiri kilometre dolg vintgar na severu mesta Kofu in je del 1.250 kvadratnih kilometrov velikega nacionalnega parka, ki se razteza preko prefektur Yamanashi, Saitama, Nagano in Tokio. Od mostu Nagatorobashi vodi po soteski reke Arakawa planinska steza, ki pelje vse do znanega slapa Sengataki. Zaradi neokrnjene narave in čiste vode velja tudi soteska reke Arakawa za enega izmed stotih nacionalnih virov čiste vode na Japonskem. Vintgar je poznan po zanimivo oblikovanih kamnih, ki lahko spominjajo na japonsko mitološko bitje *tengu*, opico in druge živali ali predmete. Pravijo, da je Shōsenkyō vintgar vredno obiskati preko celega leta, a vendarle velja, da je najlepši ravno v času, ko listavci spremenijo svoje barve v tople odtenke.

TRADICIONALNA VASICA AKASAWA-JUKU

Skrita globoko v gozdu med gorama Minobu in Shichimen se nahaja tradicionalna japonska vasica Akasawa, ki s svojimi tradicionalnimi lesenimi hiškami in umirjenim življenjem priča o minuli japonski zgodovini. Med obdobji Kamakura in Showa je bila vas priljubljena destinacija romarjev budistične sekte *nichiren*, saj se krovni tempelj te sekte nahaja na bližnji sveti gori Minobu. V času razcveta je v vasi delovalo devet gostišč. Kraj je doživel svoj zaton, ko so sodobne prometne povezave izboljšale dostopnost drugih krajev. V sami vasi so zgodovinsko pomembne stavbe današnji informacijski center Shimizuya, staro romarsko gostišče, gostišče Edoya in restavracija Musashiya, ki je edina restavracija v vasi. Slednja je znana po svojih domačih rezancih *soba*, ocvrti zelenjavi *tempura* in različnih prilogah iz svežih lokalnih sestavin. Zaradi svojih dobro ohranjenih tradicionalnih lesenih stavb, je vas leta 1993 dobila status nacionalno pomembnega kulturnega kraja.



Shōsenkyō vintgar



Ribnik Kagamiike



Vasica Akasawa-juku

ISAWA ONSEN

Zaradi svoje lege in geološke strukture tal ima Japonska več kot dvatisoč toplih termalnih vrelov, ki jih otočani že od nekdaj cenijo in izkoriščajo v zdravstvene in turistične namene. Največji s termami *onsen* bogat kraj v prefekturi Yamanashi je mesto Fuefuki. Tu izstopata termalni vasi Isawa in Kasugai. Ko je leta 1961 termalna voda nepričakovano poplavlila vinograd v vasi Isawa, je omogočila razvoj danes največji termalni vasi v prefekturi Yamanashi. Kraj slovi po kakovostni termalni vodi, nasadih breskev in grozdja ter približno sto dvajsetih hotelih in japonskih tradicionalnih gostiščih *ryokan*.

ZABAVIŠČNI PARK FUJI-Q HIGHLAND

Ob vznožju gore Fuji v kraju Fujiyoshida so leta 1968 odprli enega največjih zabaviščnih parkov na Japonskem. Danes ponuja štirideset različnih atrakcij, upravljalci pa obljublajo, da se za vsakega obiskovalca najde primerna atrakcija. Ponudba zabaviščnega parka obsega vse od vlakca smrti, tematskih parkov za ljubitelje japonskih animiranih serij, do hiše strahov in tematskih doživetij primernih za celo družino.

SARUHASHI

Most Saruhashi, ki se nahaja v kraju Otsuki, velja za enega bolj znanih mostov na Japonskem. S svojo gradnjo in estetiko pripoveduje zgodbo o spretnih obrtnikih in inženirjih, ki so leseni most nad reko Sagami zgradili že v 7. stoletju. Ker so inženirji črpali navdih za gradnjo mostu iz opičje tehnike držanja za roke med prečkanjem reke, so most poimenovali Saruhashi ali Opičji most. Čeprav je bil večkrat obnovljen, se je prvotna oblika ohranila.

TEMPELJ MINOBUSAN KUONJI

Leta 1274 zgrajen tempelj Minobusan kuonji je krovni tempelj budistične sekte *nichiren* in velja za sveti kraj privrženecv Lotusove sutre. V njem skrbno hranijo relikvije ustanovitelja sekte in višjega meniha Nichirena (1222–1282). Tempelj se nahaja na gori Minobu, 35 kilometrov južno od mesta Kofu in nedaleč stran od gore Fuji. Do glavnega templja vodi 287 kamnitih stopnic. Tempelj pa ne slovi le kot romarsko središče, temveč tudi kot eden izmed stotih najlepših krajev na Japonskem za ogledovanje cvetočih češnjevih dreves *hanami*.

SVETIŠČE TAKEDA

Šintoistično svetišče Takeda v kraju Kofu je bilo zgrajeno leta 1919 na mestu, kjer je nekoč stala rezidenca Shingena Takede, slavnega vodje nekdanjega upravnega območja Kai. Pozimi je svetišče priljubljen kraj za molitev in izrekanje želja ob začetku novega leta, spomladi pa za ogled cvetočih češnjevih dreves. V zakladnici so shranjeni zgodovinsko dragoceno orožje in drugi predmeti rodbine Takeda, ki je pokrajini vladala petsto let. Fevdalnega gospoda Shingena Takedo so imenovali tudi »Tiger iz Kaija«, saj je v razburkanem vojnem obdobju Sengoku uspešno vodil in vojaško varoval področje. Njegova vojaška spretnost, vizionarstvo

(namakalni sistem, razvoj kmetijstva in trgovine) in skrb za svoje ljudi, so mu prinesle mesto junaka v japonskih literarnih delih tistega časa. Danes ima rezidenca status nacionalno pomembnega zgodovinskega kraja.

TEMPELJ DAIZENJI

Po naročilu budističnega meniha Gyoka so leta 718 na obrobju mesta Kōshū zgradili tempelj Daizenji. Tempelj je svoj razcvet doživel v obdobju Heian pod cesarjem Shomom. Skozi zgodovino je bil večkrat prenovljen, med drugim tudi leta 1286, ko so denar za obnovo prispevali domačini iz prefektur Yamanashi in Nagano. Legenda pravi, da je meniha Gyoka obiskal Yakushi Nyorai (Buda Medicine), ki je držal v roki grozd. V čast tej legendi je v templju postavljen čudovit sakralni kip Bude Medicine z grozdom v roki iz obdobja Heian. Tempelj zato imenujejo tudi »izvorni kraj grozdja iz Kōshū«, kip pa »Grozni Buda.« Skupaj s kipi stražarjev Oyobi Ryowakijizo, glavno dvorano in oltarjem Zushi ima status japonskega nacionalnega zaklada in je na ogled le enkrat na pet let. Naslednjič bo to leta 2018.

TEMPELJ SEIHAKUJI

Tempelj Seihakui je dal leta 1333 zgraditi Takauji Ashikaga, šogun iz obdobja Muromachi. Zgrajen je v kitajskem slogu *zenshu*. Tempelj, ki velja za japonski nacionalni zaklad, je znan po svojem sto metrov dolgem drevoredu mareličnih in slivovih dreves *ume-sando*, ki v času cvetenja s svojim vonjem omamljajo obiskovalce. Sorti češnje *gyoiko ukon* in slive *saiko ume*, ki ju je na Japonsko prinesel menih Muso Soseki, veljata za znanilki pomladi.

FESTIVAL SHINGENKO

V kraju Kofu vsako leto zgodaj aprila organizirajo festival Shingenko v čast slavnemu lokalnemu samuraju Shingen Takedi. Na hiše izobesijo zastave z grbom družine Takeda ter organizirajo parado Takedine vojske, ki nato uprizori zgodovinsko bitko pri Kawanakajimi. Lokalno prebivalstvo in ostali obiskovalci festivala se lahko preoblečejo v zgodovinske kostume slavnih Takedinih štiriindvajsetih viteзов in več tisoč glave pehote ter se preizkusijo v bojevanju. Tako opremljeni se nato z baklami v rokah sprehodijo po mestu. Vrhunec festivala je uprizoritev zgodovinsko ključnega boja ob reki Fuefuki med samurajema Shingenom Takedo in Kenshinom Uesugom, ki je opisan v Zvitku borbe pri Kawanakajimi v obdobju Sengoku.

YOSHIDA NO HIMATSURI

Yoshida no himatsuri ali Praznik ognja iz kraja Yoshida praznujejo vsako leto 26. avgusta v svetišču Fuji Sengen, ki ga obdajajo več deset metrov visoke tisočletne cedre. Ta festival predstavlja simbolični zaključek planinske sezone na gori Fuji. Na dan festivala vsaka družina iz kraja Fujiyoshida prižge svojo baklo in jo postavi pred hišo, tako da je videti, kot da je mesto prekrito z ognjenim morjem.



Isawa onsen



Most Saruhashi



Kawaguchiko Stellar Theater



Svetišče Takeda



Yoshida no himatsuri



Grozni Buda



Prefektura Yamanashi se ponaša z eno največjih količin pobranega grozdja, breskev, sliv in češenj na Japonskem, zato je poznana tudi po imenu "Kraljestvo sadja". Zadnja leta je sadje iz prefekture Yamanashi postalo priljubljeno tudi v tujini. Češnje pobirajo na začetku poletja in jih imenujejo "sadni draguli". Pobiranje sadja je za Japonce posebno doživetje, saj kmetije omogočajo, da si lahko obiskovalci sadje naberejo kar z drevesa. Vsako leto 15. oktobra praznujejo dan kmetijstva in ob tej priložnosti poteka tudi prefekturni festival kmetijstva.

VINOGRADNIŠTVO

V pokrajini Katsunuma so ugodni pogoji za gojenje grozdja, zato se je vinogradništvo na Japonskem začelo razvijati prav tam. Prefektura Yamanashi tako velja za prefekturo, kjer pridelajo eno najokusnejših sort grozdja na Japonskem in je hkrati območje proizvodnje kakovostnega vina. V prefekturi deluje približno 80 podjetij, ki dosegajo okrog 40% domače proizvodnje vina.

Posebna sorta vina, ki jo pridelujejo samo v prefekturi Yamanashi, se imenuje *koshu*. Grozdje *koshu* so na Japonsko prinesli iz Kavkaza preko svilne poti skupaj z budizmom. Po legendi naj bi menih Gyoki imel vizijo, kako "buda za medicino" v roki drži grozdje, zaradi česar je dal zgraditi Daizenji ter začel vzgajati grozdje. Sprva so grozdje pridelovali za medicinske namene, prvič pa sta vino pridelala Masanari Takano and Tatsunori Tsuchiya, ko sta se leta 1877 vrnila iz študija vinogradništva v Franciji. Kljub temu se je vinarstvo na Japonskem začelo bolj razvijati šele v drugi polovici 20. stoletja. Belo vino iz grozdja *koshu* velja za odlično spremljavo japonski kuhinji.

VINSKA KLET LUMIERE IN FRANCOSKA RESTAVRACIJA ZELKOVA

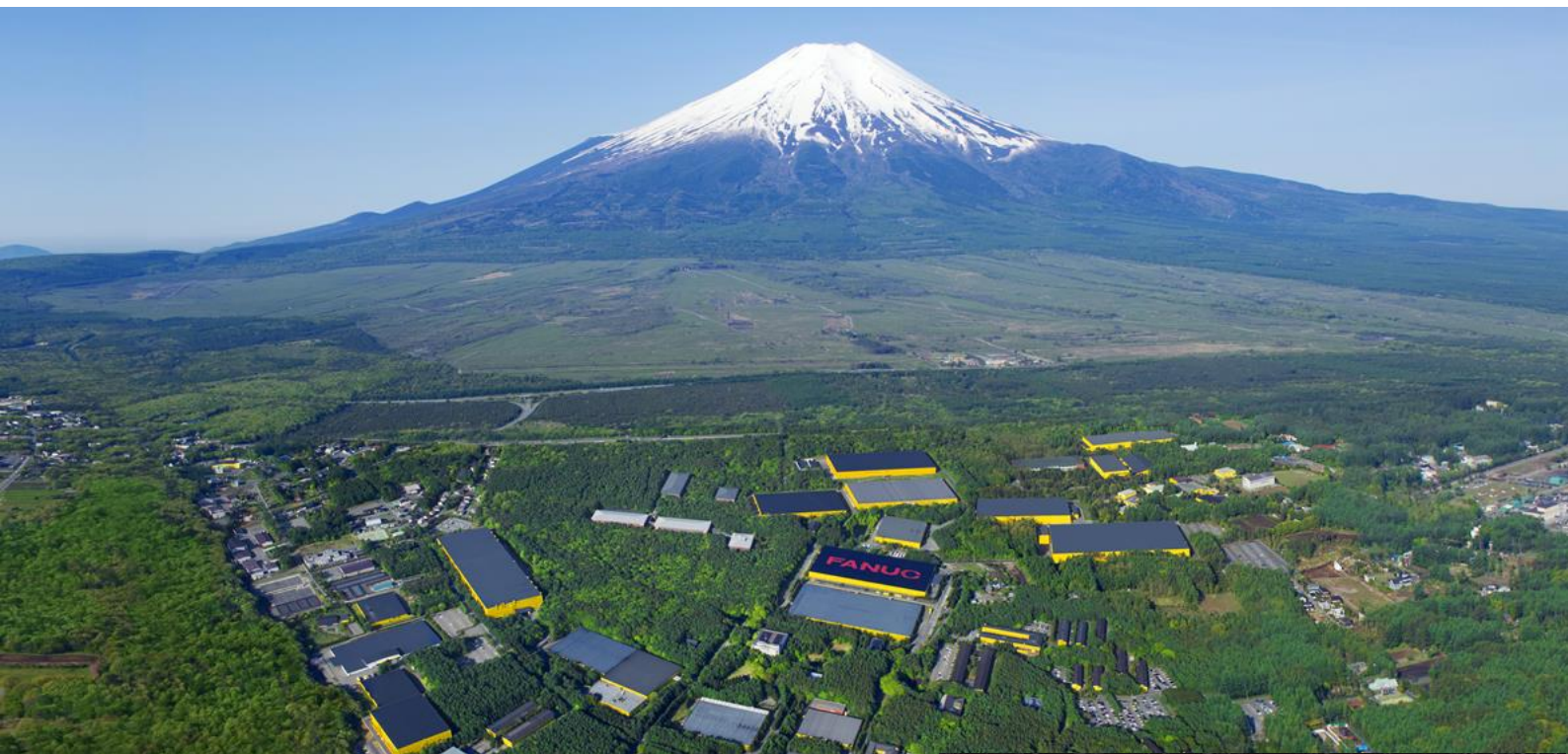
Vinska klet Lumiere se ponaša z več kot 130-letno tradicijo (od leta 1885). Od leta 1967 njihova vina dosegajo nagrade na najboljših evropskih vinskih ocenjevanjih. V sklopu restavracije s francosko hrano Zelkova Lumiere skrbi tudi za širjenje kulture pitja vina v povezavi s kulinariko. Pripravljajo mavrično postrv, govedino koshu, domači Lumiere vinski pršut, korenje otsuka, navadno vodno krešo in sezonsko lokalno sadje, vse to brez uporabe masla, zgolj lahko začinjeno z domačim vinom, kisom in piransko soljo.



SODELOVANJE MED UNIVERZAMI

V sklopu Univerze v Yamanashiju deluje Inštitut za enologijo in vinogradništvo. Inštitut je bil ustanovljen leta 1947 in se deli na tri laboratorije: laboratorij za mikrobiologijo in biotehnologijo vina, laboratorij za biofunkcionalno znanost in laboratorij genetskega inženiringa za sadje. Pri raziskovanju se na mednarodni ravni povezuje tudi s Centrom za raziskave vina, ki od leta 2008 deluje pod okriljem Univerze v Novi Gorici.

INDUSTRIJA



SEDEŽ PODJETJA FANUC

V vasi Oshino v prefekturi Yamanashi ima na gozdnem območju ob vznožju gore Fuji sedež korporacija FANUC. Specializirani so za industrijsko avtomatizacijo, že odkar so leta 1956 uspešno razvili prve NC in SERVO programe (programe za numerično krmiljenje). Njihovi proizvodi so razdeljeni v tri kategorije: FA (CNC in SERVO), roboti in robotski stroji. FANUC proizvodi niso priznani samo na Japonskem, ampak po celem svetu. Korporacija ima 275 podružnic v 45-ih državah. V Celju ima sedež FANUC Adria d.o.o., ki pokriva področje Slovenije, Hrvaške, Srbije, Bosne in Hercegovine, Črne gore in Kosova.





Yamanashi
Jewelry
Museum



REZANJE IN POLIRANJE KRISTALOV IN DRAGIH KAMNOV

V gori Kinpu so kopali kristal, zato se je tudi razvila industrija nakita, ki pa se je do Edo obdobja delila na poliranje dragih kamnov in obdelovanje kovin. Mesto Kofu je vodilni svetovni center za rezanje in poliranje dragih kamnov, primerljivo s središčem Idar Oberstein v Nemčiji. V mestu se nahaja tudi edini muzej nakita na Japonskem. V obdobju Meiji sta se obe veji industrije združili z namenom proizvodnje okrasnega nakita.



KOSHU KISEKI ZAIKU

Industrijo rezanja in poliranja dragih kamnov so izpopolnili s tehnikami, ki so jih šintoistični menihi prinesli iz Kjota. Obdelujejo predvsem kristal, ahat, žad in opal. Rezanje dragega kamna pričnejo tako, da najprej nanj narišejo skico, nato pa oblikujejo približno obliko. Kamen oblikujejo s pomočjo kovinskega in lesenega svedra. Uporabljajo dve metodi rezanja, rezanje ploskev, s katero dosežejo največjo možno brilliantnost, in rezanje cabochon, ko kamne režejo in polirajo v okrogle oblike. Za končno poliranje uporabijo leseni sveder in kromov oksid.

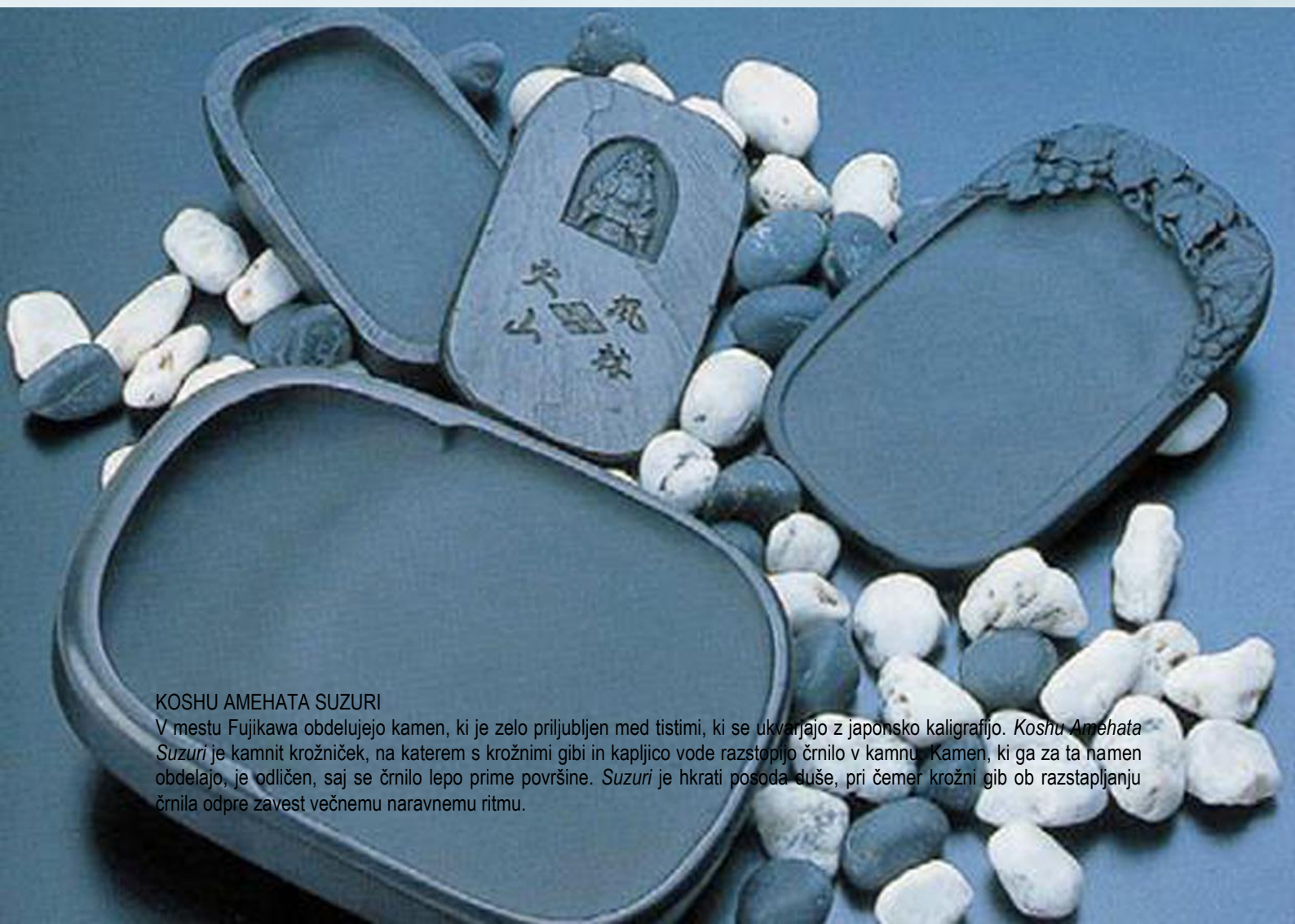
TRADICIONALNA OBRT





KOSHU-INDEN

Obrt *inden* se je razvila, ko so v obdobju Edo na Japonsko iz Indije prinesli usnjene modne dodatke. Ime *inden* tako izvira iz *Indo denrai*, kar pomeni "poslano iz Indije". *Koshu inden* so izdelki iz jelenjega usnja, okrašeni s tehniko ustvarjanja vzorcev z lakom. To tradicionalno metodo je izumil Yushichi Uehara, družinska skrivnost pa se je prenašala samo ustno naslednji glavi družine. Danes je ta tehnika splošno razširjena in jo uporabljajo pri izdelavi torbic, denarnic, pasov in podobnih dodatkov. V vzorcih, ki so večinoma motivi iz narave, se odraža japonska kultura čaščenja narave. Najbolj priljubljeni so *seigaha* (širni ocean, ki naj bi prinašal srečo), *kozakura* (češnjev cvet, ki se povezuje s filozofijo *bushida*), *takane* (gora Fuji v vseh letnih časih) in *tombo* (kačji pastir, ki leti samo naprej in se zato povezuje z zmago). Vzorec kačjih pastirjev in češnjevih cvetov se je pogosto pojavljal na opravi samurajev.



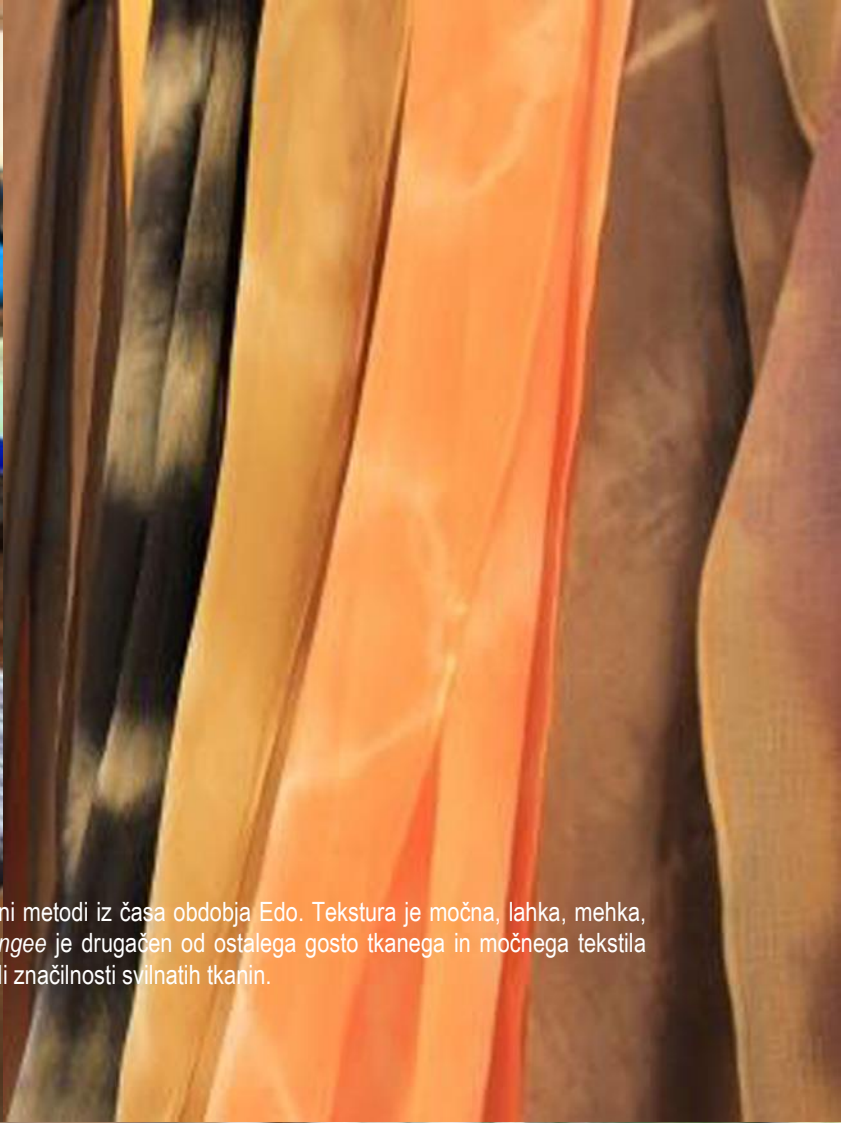
KOSHU AMEHATA SUZURI

V mestu Fujikawa obdelujejo kamen, ki je zelo priljubljen med tistimi, ki se ukvarjajo z japonsko kaligrafijo. *Koshu Amehata Suzuri* je kamnit krožniček, na katerem s krožnimi gibi in kapljico vode razstopijo črnilo v kamnu. Kamen, ki ga za ta namen obdelajo, je odličen, saj se črnilo lepo prime površine. *Suzuri* je hkrati posoda duše, pri čemer krožni gib ob razstapljanju črnila odpre zavest večnemu naravnemu ritmu.



KOSHU OISHI TSUMUGI

Oishi pongee je vrsta tekstila, ki je narejen po tradicionalni metodi iz časa obdobja Edo. Tekstura je močna, lahka, mehka, zanjo so značilne vse prednosti svilenih tkanin. *Oishi pongee* je drugačen od ostalega gosto tkanega in močnega tekstila vrste *pongee*, saj ima poleg značilnosti tekstila *pongee* tudi značilnosti svilnatih tkanin.



NISHIJIMA TESUKI WASHI

Papir Nishijima so začeli ročno izdelovati leta 1571. Po naročilu vojaškega poveljnika Takede Shingena se je Mochizuki Sebei začel učiti metode izdelave papirja *washi* v današnji prefekturi Shizuoka in po povratku v rojstni kraj, vas Nishijimo, je svoje znanje delil z sovaščani in tistimi, ki so živeli ob porečju reke Fuji. Papirji, ki jih je Mochizuki Sebeija prinesel s sabo, so bili vglavnem izdelani iz grmovnice edvortije, zato gladki in primerni za pisanje s čopišem. Takeda Shingen je bil nad papirjem izredno navdušen in ga poimenoval *nishi-hitsuji*, Mochizuki Sebeija pa postavil za uradnega izdelovalca papirja. Do obdobja Meiji so papir izdelovali skoraj z enakimi pripomočki kot v obdobju Sengoku in kljub potrebam po masovni proizvodnji se je Nishijima Washi še vedno posluževal metod ročne izdelave. Po drugi svetovni vojni so Nishijama Washi še pred ostalimi konkurenti začeli prodajati papir *gasenshi*, trši papir za kaligrafijo in slikanje, ki je takoj postal izredno priljubljen.

KULINARIKA



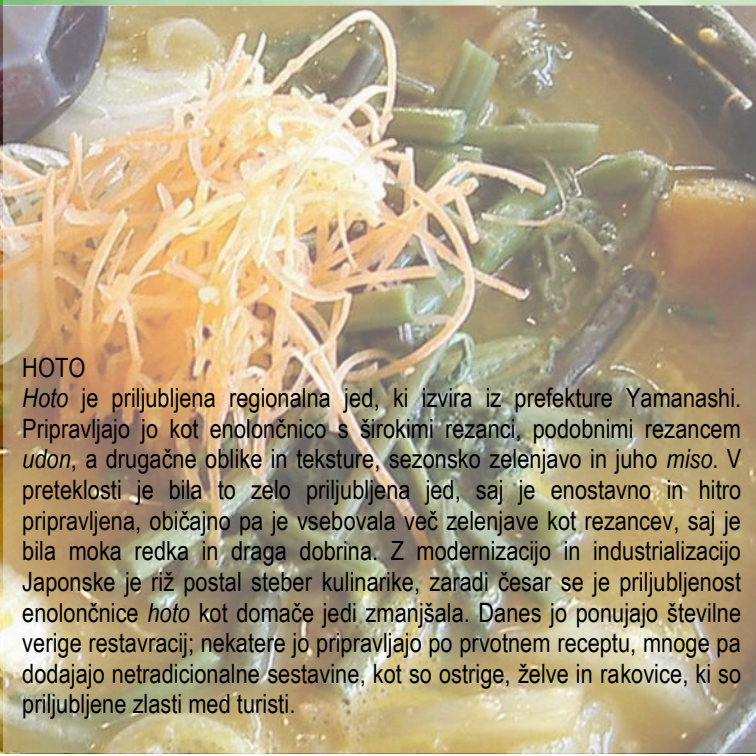
GROZDJE KOSHU

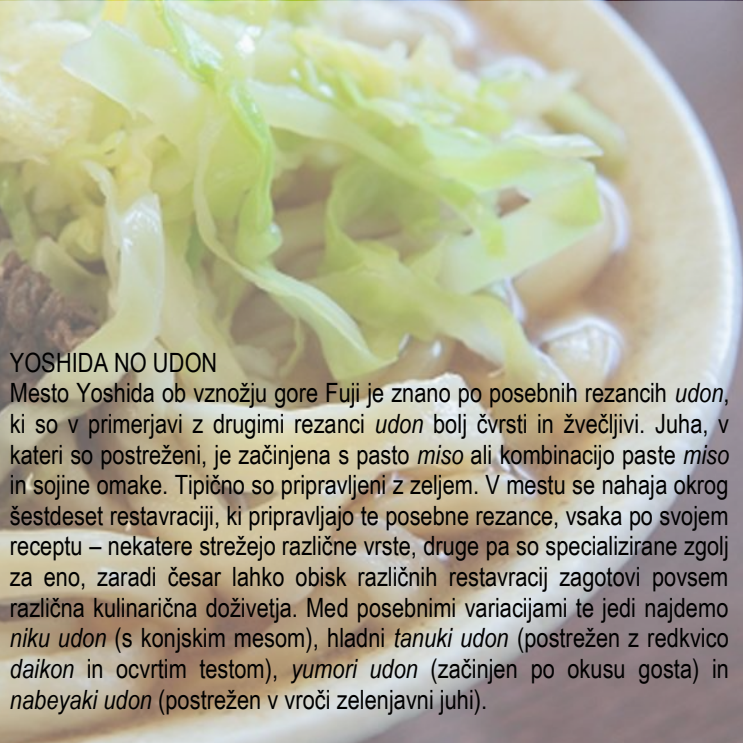
Grozdje *koshu* gojijo predvsem v prefekturi Yamanashi, ki velja za zibelko japonskega vinarstva. *Koshu* je tudi staro ime za Yamanashi. Tukaj je zasajenih 95% vseh trt sorte *koshu* na Japonskem, ki je v deželo prispela pred približno 800 leti. Posebne značilnosti te sorte grozdja so blede barva ter mehka, sadna cvetica z izstopajočo aromo citrusov in breskev. Vino je nežnega in svežega okusa, zaradi česar je odlični spremljevalec japonske kuhinje. V splošnem je potrebno vino *koshu* hraniti na temperaturi med 10 in 16 stopinjami, za bolj suhi okus pa je lahko vino še bolj ohlajeno.



HOTO

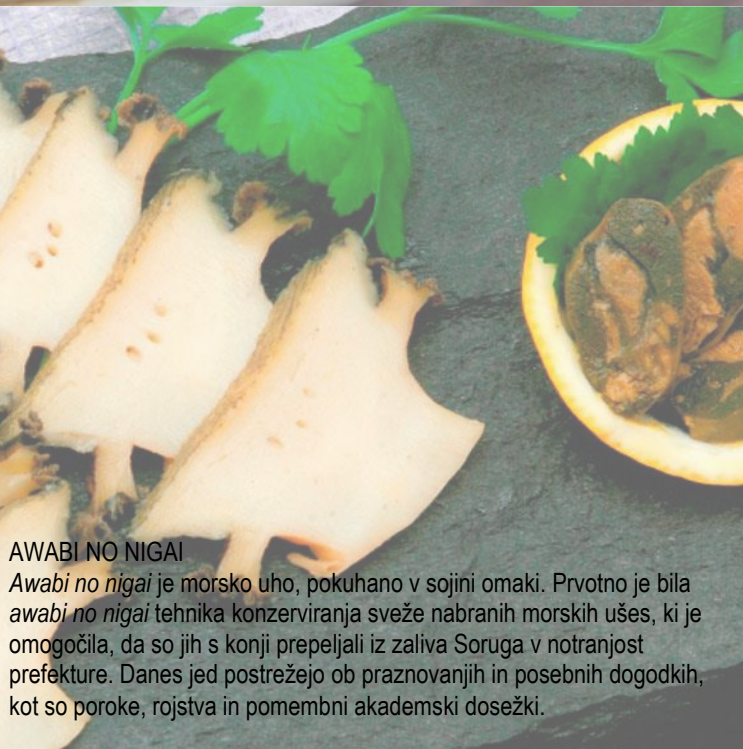
Hoto je priljubljena regionalna jed, ki izvira iz prefekture Yamanashi. Pripravljajo jo kot enolončnico s širokimi rezanci, podobnimi rezancem *udon*, a drugačne oblike in teksture, sezonsko zelenjavo in juho *miso*. V preteklosti je bila to zelo priljubljena jed, saj je enostavno in hitro pripravljena, običajno pa je vsebovala več zelenjave kot rezancev, saj je bila moka redka in draga dobrina. Z modernizacijo in industrializacijo Japonske je riž postal steber kuhinje, zaradi česar se je priljubljenost enolončnice *hoto* kot domače jedi zmanjšala. Danes jo ponujajo številne verige restavracij; nekatere jo pripravljajo po prvotnem receptu, mnoge pa dodajajo netradicionalne sestavine, kot so ostrige, želve in rakovice, ki so priljubljene zlasti med turisti.





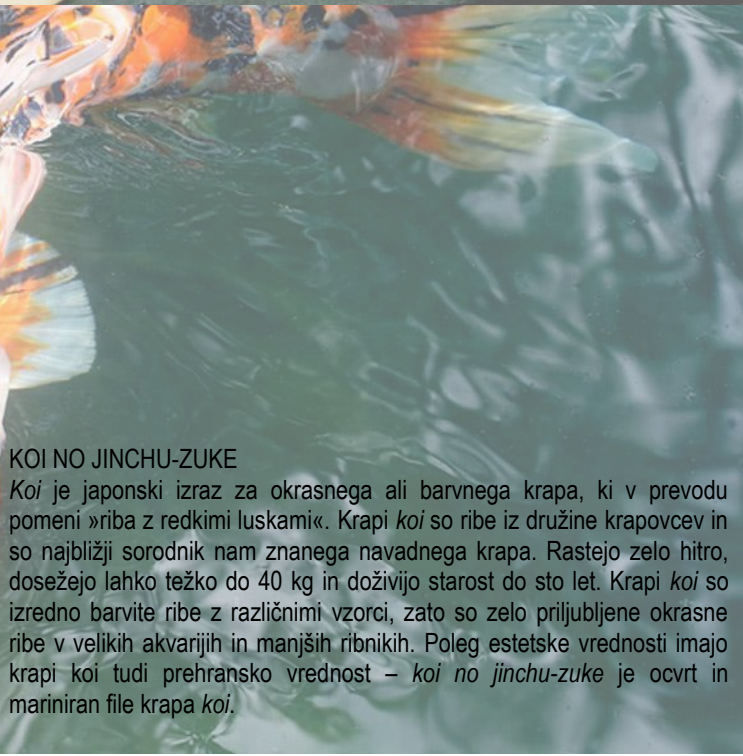
YOSHIDA NO UDON

Mesto Yoshida ob vznožju gore Fuji je znano po posebnih rezancih *udon*, ki so v primerjavi z drugimi rezanci *udon* bolj čvrsti in žvečljivi. Juha, v kateri so postreženi, je začinjena s pasto *miso* ali kombinacijo paste *miso* in sojine omake. Tipično so pripravljene z zeljem. V mestu se nahaja okrog šestdeset restavracij, ki pripravljajo te posebne rezance, vsaka po svojem receptu – nekatere strežejo različne vrste, druge pa so specializirane zgolj za eno, zaradi česar lahko obisk različnih restavracij zagotovi povsem različna kulinarčna doživetja. Med posebnimi variacijami te jedi najdemo *niku udon* (s konjskim mesom), hladni *tanuki udon* (postrežen z redkvico *daikon* in ocvrtim testom), *yumori udon* (začinjen po okusu gosta) in *nabeyaki udon* (postrežen v vroči zelenjavni juhi).



AWABI NO NIGAI

Awabi no nigai je morsko uho, pokuhano v sojini omaki. Prvotno je bila *awabi no nigai* tehnika konzerviranja sveže nabranih morskih ušes, ki je omogočila, da so jih s konji prepeljali iz zaliva Soruga v notranjost prefekture. Danes jed postrežejo ob praznovanjih in posebnih dogodkih, kot so poroke, rojstva in pomembni akademski dosežki.



KOI NO JINCHU-ZUKE

Koi je japonski izraz za okrasnega ali barvnega krapa, ki v prevodu pomeni »riba z redkimi luskami«. Krap *koi* so ribe iz družine krapovcev in so najbližji sorodnik nam znanega navadnega krapa. Rastejo zelo hitro, dosežejo lahko težko do 40 kg in doživijo starost do sto let. Krap *koi* so izredno barvite ribe z različnimi vzorci, zato so zelo priljubljene okrasne ribe v velikih akvarijih in manjših ribnikih. Poleg estetske vrednosti imajo krap *koi* tudi prehransko vrednost – *koi no jinchu-zuke* je ocvrt in mariniran file krapa *koi*.



KONJSKO MESO

Konjsko meso ima nizka vsebnost maščob, visok odstotek kakovostnih beljakovin ter je bogato z železom in minerali. Še posebej znana po uživanju konjskega mesa je prefektura Kumamoto, visoko kakovostno konjsko meso pa proizvajajo tudi v prefekturi Yamanashi in regiji Tohoku. Najpogostejši način uživanja konjskega mesa je v obliki *sashimija*, torej surovega, z dodatkom sojine omake, naribanega ingverja, česna, mlade čebule, čilija in *wasabija*.



KOFU TORI MOTSU-NI

Kofu tori motsu-ni izvira iz kraja Kofu v prefekturi Yamanashi. Jed pripravljajo iz piščančjih želodčkov, srca, jeter in neznesenih jajc. Ključna za okus jedi je slano-sladka karamelizirana omaka, ki jo dobijo z reduciranjem sladkorja in sojine omake na visoki temperaturi. Jed je nastala okrog leta 1950, ko je lastnik neke restavracije v mestu Kofu razmišljal o uporabi piščančje drobovine, ki so jo ob kuhanju sicer zavrgli. Okus nove jedi je zelo ustrezal lokalnemu prebivalstvu, zato so jo kmalu prevzele še druge restavracije v mestu. *Kofu tori motsu-ni* je še danes priljubljena jed ob alkoholu in je osrednji element pripravljenih kosil v lokalnih restavracijah, ki ponujajo jedi z rezanci *soba*.



SHINGEN MOCHI

Shingen mochi je priljubljen rižev kolaček (*mochi*), ki izvira iz prefekture Yamanashi. Slaščico, ki je dobila ime po znamenitem fevdalnem gospodu Takedi Shingenu, je razvila slaščičarna Kikyouya, ki je izjemno priljubljena med lokalnim prebivalstvom že od obdobja Meiji (1868–1912). Rižev kolaček postrežejo z rjavim sladkornim sirupom in praženo sojino moko (*kinako*). Slaščica je tudi razpoznavni spominek prefekture.



KURODAMA

Kurodama je še ena prepoznavna slaščica prefekture Yamanashi. Te črne kroglice so pripravljene iz paste iz sladkega zelenega graha s koščki sladkega graha s Hokaida, obdane z želejem iz fižola *azuki*, sladkanim s sladkorjem *muscovado* (nerafiniran ali delno rafiniran rjavi sladkor z okusom, podobnim melasi) z Okinave. Sladkor *muscovado* in blago sladka grahova pasta se odlično dopolnjujeta.



MINOBU MANJU

Manju je priljubljena tradicionalna japonska slaščica. Obstaja več vrst te slaščice, večini pa je skupna zunanost iz moke, riževega prahu in ajde ter nadev iz paste rdečega fižola (*anko*), narejene iz kuhanega fižola *azuki* in sladkorja. Je tipični spominek mesta Minobu v prefekturi Yamanashi.



Ime skodelice: Svilna pot
Avtorica skodelice: Anja Slapničar
Fotograf: Peter Čuhalev

CHADO

Besedilo in fotografije:
Društvo Chado Urasenke Tankokai Slovenija

Smo v drugem najbolj vročem japonskem mesecu leta, zato je treba razmišljati, kako naj z ustreznimi pripomočki pričaramo prijeten hlad in svežino. Spet je glavna naloga čajnega mojstra zagotoviti, da gostje pozabijo na poletno vročino. Še vedno se uporablja motivika vode, ledu, oblakov, ladij, ipd. Pojavi pa se še motiv votle buče, ki se jo tradicionalno uporablja za prenašanje vode.

Keramika je tokrat temno rjave ali bele barve. *Natsume* (škatlica za čaj) je lesena ali steklena. Poletni *chawan* (skodelica) je razširjene, bolj odprte in sploščene oblike. Čajna soba je minimalistično opremljena, da pričara občutek odprtega prostora in hkrati zatemnjena, da pričara hlad. In kot je zapisal čajni mojster Sasaki Sanmi v svojem almanahu čajnih mojstrov, je lahko celo kadilo proti komarjem orodje za izvabljanje nostalgičnega spomina na poletne večere.

Eden od glavnih festivalov v mesecu juliju je Tanabata Matsuri (Zvezdni festival ali Festival tkalca). Festival se odvija 7. julija. Legenda pravi, da je imel Gospodar nebes hčerko po imenu Vega (vzhodna zvezda), ki je ves čas tkala na vzhodnem bregu reke (Mlečne ceste). Oče jo je poročil z moškim po imenu Altair (zahodna zvezda), ki je živel na zahodnem bregu reke. Ko se je Vega poročila, je prenehala tkati, kar je tako razjezilo Gospodarja nebes, da jo je vrnil nazaj na vzhodni breg reke, kjer je ponovno začela tkati. Od takrat se mož in žena srečata le enkrat letno in to je prav 7. julija.

Sezonski izraz je tokrat *san-puku* (višek poletne vročine). Izraz se nanaša na dolgo obdobje med poletnim solsticijem in začetkom jeseni. Vročina poletja se je šele začela. Primerna imena za poimenovanje čajnih pripomočkov so *natsu no hi* (vroč poletni dan), *suzu-kaze* (osvežujoč vetrič), *natsu no kumo* (poletni oblak) in podobna.

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

Oblikovanje Matej Črnjavič

Uporabljene fotografije niso last Veleposlaništva Japonske v Sloveniji.