

Življenje na Japonskem



FUKUI (2)

INDUSTRIJA

Ključne industrijske panoge v prefekturi Fukui so tekstilna industrija, industrija izdelovanja očal, strojev ter električne in elektronske opreme, kemična industrija in proizvodnja izdelkov iz plastike.

KOVINSKO NANO BARVANJE - KIYOKAWA

V mestu Fukui so leta 1963 ustanovili podjetje Kiyokawamekkikogyo, ki se je nato pod imenom Kiyokawa Plating razvilo v eno izmed vodilnih sil kovinskega nano barvanja in galvanskih prevlek. Visoka tehnologija nano barvanja, ki so jo razvili v podjetju, omogoča boljši izkoristek naravnih materialov, hkrati pa omogoča varčevanje z energijo. Uporablja se na področju medicine, biologije, elektronike itd.

VIJAKI – FUKUI BYORA

V prefekturi je močno razvita tudi kovinostrugarska industrija. Vse se je začelo 3. novembra 1956, ko so v mestu Awara ustanovili sedež podjetja Fukui Byora, ki je raslo ter ustanavljalo svoje podružnice po celem svetu. Fukui Byora je inovator v proizvodnji kovinskih delov, saj proizvaja sam svojo tehnologijo za hladno stiskanje izdelkov. Zaradi svoje napredne tehnologije in visoke kakovosti izdelkov je podjetje cenjeno po celem svetu. Pohvalijo se lahko z tisoč dvesto enotami aparatur za hladno oblikovanje kovin, s katerimi letno proizvedejo dvanajst milijonov izdelkov in okoli osem tisoč različnih tipov kovinskih delov.

OČALA KANEKO

Optika Kaneko je bila ustanovljena leta 1958 v mestu Sabae. Njihova očala so ročno delo mojstrov iz njihovega studia, ki pri izdelavi uporabljajo več kot sto let staro tehniko. V skladu z njihovo filozofijo »nespremenljivosti« še danes izdelujejo vsaka očala posebej.

OKVIRJI ZA OČALA IZ TITANA – CHARMANT GROUP

Chartman Group je leta 1956 ustanovil Kaoru Horikawa v mestu Sabae. Z močno voljo in napredno tehnologijo je razvil podjetje, ki velja za eno izmed vodilnih proizvajalcev okvirjev za očala iz titana na svetu. Zato ne čudi, da mesto Sabae imenujejo tudi »Mesto očal Sabae.« Leta 2009 so v podjetju izumili inovativno titanovo zlitino, s pomočjo katere so še obogatili svojo ponudbo. Danes so s šest milijonov in dvesto tisoč proizvedenih izdelkov letno med vodilnimi v proizvodnji okvirjev za očala na Japonskem ter eni izmed vodilnih proizvajalcev očal na svetu. Preko partnerjev izvažajo svoje izdelke v petinšestdeset držav. V prefekturi Fukui, ki je glavna proizvajalka očal na Japonskem – tukaj jih izdelajo kar devetdeset odstotkov – pa so odpri tudi svoj Muzej očal.

MARIMBA - KOROGI

Podjetje Korogi je bilo ustanovljeno v mestu Echizen leta 1949, ko je začelo izdelovati namizne ksilofone. Danes je podjetje specializirano v izdelavi glasbil, predvsem marimb. Les za izdelavo izberejo mojstri ročno in ga pozorno spremljajo v fazi staranja, rezanja in končni obdelavi. Da bi glasbila dosegala kar najvišjo kakovost tona, ploščice pred uporabo natančno pregledajo in izberejo.

HARFA - AOYAMA

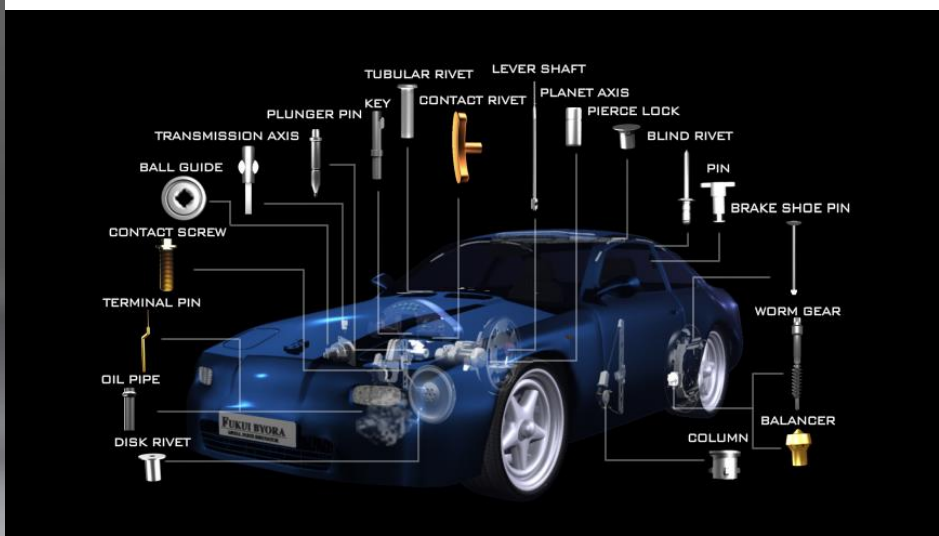
Podjetje Aoyama je edino podjetje, ki na Japonskem izdeluje harfe. Leta 1897 je Jitarō Aoyama ustanovil podjetje Aoyama Musical Instrument Manufacturing Company, nato pa je bila ponudba podjetja razširjena ponovno v 60. letih 20. st, ko so začeli izdelovati tudi ljudske harfe. Podjetje je znano po svojih koncertnih in ljudskih harfah. Tovarna harf Aoyama je dobila današnjo zaključeno podobo leta 1992, bogatita pa jo koncertna dvorana in Muzej antičnih harf.

TEKSTILNA INDUSTRIJA - FUKUI TATEAMI

V mestu Fukui se nahaja tudi tovarna Fukui Tateami, ki na Japonskem proizvaja tekstil že od leta 1944. Podjetje je specializirano za taknje blaga za ženska oblačila, športna oblačila, podloge idr. Smernice tovarne sledijo potrebam strank in razvoju nove tehnologije. Posebna tehnika tkanja, ki so jo razvili v podjetju, je bila tudi osnova za izdelavo umetnih žil iz stoddototne svile, ki pa so še v fazi preizkušanja.

JEDRSKE ELEKTRARNE V PREFEKTURI FUKUI

Japonska mora uvoziti 84% svoje energije. Glavni vir energije ji predstavljajo jedrske elektrarne. Prva med njimi je začela obratovati leta 1966 in od leta 1973 dalje velja jedrska energija za enega ključnih faktorjev za uresničitev nacionalne strategije razvoja. Zaradi velike naravne katastrofe, ki jo je leta 2011 povzročil rušilni tsunami, ki je hudo poškodoval jedrsko elektrarno v Fukushima, so na Japonskem poostriili nadzor nad obratovanjem delujočih jedrskih elektrarn in se resno umerili v iskanje novih virov energije. V prefekturi Fukui se nahaja kar nekaj jedrskih elektrarn (Mihama, Tsuruga, Ōi, Takahama). Med temi so nekatere delujoče, nekatere pa čakajo na dovoljenje inšpektorjev za ponovni zagon.



FUKUI BYORA
METAL PARTS INNOVATOR

KOROGI
Marimbas, and Xylophones

世界が認める、ニットテクノロジー。
フクイ タテアミ

CHARMANT



ナノめっき
JAPAN TECHNOLOGY nano PLATING





TRADICIONALNA OBRT

ECHIZEN WASHI / ECHIZEN TORI NO KO (PAPIR)

Mesto Echizen v prefekturi Fukui je že stoletja dom japonskega papirja *Echizen-washi*. Približno osemdeset tovarn, ki se ukvarjajo s proizvodnjo papirja, je skoncentriranih v eni majhni dolini. Večinoma gre za družinska podjetja, ki ponujajo pester izbor različnega papirja – tradicionalni debelejši papri za obrede in močan gladek papir *torinoko*. Na voljo so tudi različne velikosti papirja, na primer za vizitke, razglednice ter za risanje in pisanje. Proizvodnja papirja *Echizen-washi* je bila leta 1976 prepoznana kot tradicionalna obrt.



ECHIZEN SHIKKI (LAKIRANI IZDELKI)

Zgodovina lakiranih izdelkov *Echizen shikki* sega v 6. stoletje. Princu, ki je kasneje postal 26. japonski cesar, je obrtnik popravil krono z uporabo laka. Prestolonaslednik je bil nad njegovim delom tako navdušen, da je začel spodbujati izdelavo lakiranih izdelkov. To je bil začetek lakiranih izdelkov Echizen, ki veljajo za najstarejše lakirane izdelke (*shikki*) na Japonskem.

LAKIRNA TEHNIKA WAKASA NURI

Tako kot lakirane izdelke Echizen, so v prefekturi Fukui razvili tudi način lakiranja *Wakasa nuri*, ki v primerjavi z drugimi načini okraševanja izgleda precej razkošno. Razvili so ga v obdobju Edo, ko so spoštovali skromnost, tako da so te izdelke kupovali samo premožni trgovci in samuraji. Obstajajo različne tehnike lakiranja *wakasa nuri*: »vzorec jajčnih lupin«, pri katerem uporabijo jajčne lupine, »vzorec školjk«, pri katerem uporabijo školjke, in »dvignjeni vzorec«, za katerega uporabijo oluščke riža ali borove iglice.





ECHIZEN YAKI (KERAMIKA)

Echizen Yaki je ena od »šestih starih peči« na Japonskem. Njena zgodovina sega približno 850 let nazaj v konec obdobja Heian. Do danes je bilo na tem področju odkritih več kot dvesto starih peči, ki so jih uporabljali za izdelavo različnih izdelkov, kot so vaze, lonci, kozarci za sake, črnilniki za *ohaguro* (barvanje zob v črno) in druge. Keramika je, zahvaljujoč značilnostim tamkajšnje zemlje, preprosta in trpežna ter odraža etnično lepoto s kančkom toplime zemlje in pepelnate glazure.

IZDELKI IZ AHATA (MENOU)

Ahat (*menou*) že dolgo časa velja za enega izmed sedmih zakladov – preostali so zlato, srebro, biseri, kristali, korale in lapis lazuli. Ročno narejeni izdelki iz ahata – Wakasa Menou – katerih začetki segajo v obdobje Edo, so še danes priljubljeno okrasje in nakit, predvsem zaradi svoje bleščeče rdeče barve in izjemno detajlirane izdelave. Ustvarjalec najprej na osnovi črt in prask v kamnu določi obliko končnega izdelka, nato sledi dolgotrajno in vztrajno poliranje kamna, ki poveča njegov sijaj.





ECHIZEN UCHI HAMONO (NOŽI)

Izdelava nožev Echizen uchi Hamono ima sedemstoletno tradicijo. Leta 1337 se je kovač Chiyozuro Kuniyasa iz Kyōta preselil v mesto Fuchu (današnji Echizen) v iskanju primerne zemljišča za izdelavo mečev. Poleg mečev je izdeloval tudi srpe za kmete v sosednjih vaseh. To je bil začetek. V obdobju Edo so nato bile organizirane združbe v skladu s protekcionistično politiko klana Fukui, znotraj katerih so se tehnike izdelave nožev prenašala in razvijale. Danes so glavni artikli Echizen uchi Hamono kuhinjski noži, srpi za kmetijske dejavnosti in vrtnarjenje, sekire, vrtni škjarje in motike, ki so izdelani v tradicionalnih tehnikah in ročno dodelani.

PREDALNIK (TANSU)

Tansu je tradicionalni prenosni predalnik, ki izvira iz Japonske. Prvi zapiski o predalniku segajo v obdobje Edo. Namenjeni so bili shranjevanju dragocenosti, kot so na primer nakit, oblačila ali denar, saj so bili opremljeni s posebnim zapletenim mehanizmom odpiranja. Originalne predalnik odražata moč in lepota, zaradi njihove redkosti in visoke kakovosti izdelave, pa so se prenašali iz roda v rod, s čimer so še pridobili na vrednosti.



KULINARIKA



SUŠI YAKI SABA

Prefektura Fukui je znan po skušini cesti (*saba kaidoo*), po kateri so iz pristanišča Obama prevažali skuše v 75-kilometrov oddaljeni Kyoto. V starih časih so tako nastale različne jedi s skušo. Ena teh je suši *yaki saba*, pri katerem na riž položijo kos skuše, ki ga pred tem popečejo na žaru. Jed je topla, aromatična in odličnega okusa ter je priljubljena predvsem med tistimi, ki ne marajo surove ribe.

SVINJINA V OMAKI (SAUCE KATSUDON)

Katsudon je riževa skleda z ocvrto svinjino, jajcem, zelenjavo in različnimi začimbami. Ime je sestavljeno iz japonskih besed *tonkatsu* (svinjski kotlet) in *donburi* (riževa skleda). Obstajajo številne različice te jedi, ena od njih je *sauce katsudon*, pri kateri je dodana vorčesterska omaka.





ABURA AGE

Abura age so tanke rezine ocvrtega tofuja. Jed je blagega sojinega okusa, gobaste strukture in dobro vpija začimbe. Ocvrte rezine lahko zarežemo, tako da dobimo žepek, ki ga lahko uporabimo za pripravo sušija *inari*, če ocvrti tofu narežemo na tanke rezine, pa ga lahko uporabimo v juhi *miso*. Pogosto se dodaja tudi v jedi z rezanci *udon* in v zimsko enolončnico *oden*.

HABUTAE MOCHI

V prefektura Fukui, ki je bila dolgo znana kot »kraljestvo tekstila«, poznajo slaščico *habutae mochi*, ki je podobne teksture kot svila. Izdelujejo jo že okrog tristo let, tako da v parjeno riževo moko dodajo sladkor in sirup. Turisti jo pogosto kupijo kot spominek, izbirajo pa lahko med mnogimi različicami, vključno s polnili paste sladkega fižola, čokolade ali jagod.



MIZU-YOKAN

Yokan je tradicionalna japonska želirana slaščica iz rdečega fižola, agarja in sladkorja. Obstajata dve osnovni vrsti te slaščice: *neri-yokan* in *mizu-yokan*, ki se razlikujeta v vsebnosti vode. *Mizu-yokan* vsebuje večji delež vode, zato je tudi blažjega okusa. Pogosto ga ponudijo ohlajenega v poletnem času, razen v prefekturi Fukui, kjer je priljubljena zimska slaščica.



KAMISHO SATOIMO (TARO)

Taro je gomoljnica, ki se pojavlja predvsem v kuhinji jugovzhodne Azije in Indije, uživajo pa jo tudi v Karibih in na Havajih. Tako listi kot gomolj rastline so užiten kuhani, surovi pa so strupeni. Obstaja več vrst te gomoljnice, najpogostejše pa se pripravljajo podobno kot krompir. V primerjavi z belim krompirjem ima trikrat več vlaknin in je bogat vir kalija, železa ter vitaminov A in C. Japonsko ime za gomoljnico je *satoimo*, *Kamisho satoimo* pa pridelujejo v okrožju Kamisho v mestu Ono na vzhodnem delu prefekture Fukui. Ta vrsta gomoljnice taro ima edinstveno strukturo ter je bolj lepljiva in čvrsta od drugih, tako da tudi med večurnim kuhanjem ohrani svojo obliko.

GOVEDINA WAKASA

Govedo *wakasa* redijo že od obdobja Meiji v različnih predelih prefekture Fukui, še posebej veliko pa je v mestu Sakai na severnem delu prefekture. Meso razvrščajo v pet razredov in samo tisto, ki doseže četrti ali peti razred, prodajo kot govedino *wakasa*. Kakovost govedine je odvisna od vsebnosti maščobe, imenovane *sashi*, ki daje mesu bogat, sladkast okus in rahlost.



RIŽ KOSHIHIKARI

Riž vrste *koshihikari* ima na Japonskem podoben status kot govedini *waygu* in *kobe*, zato so ga še do leta 2003 gojili samo tam. Pismenka za *koshi* ponazarja starodavno provinco Koshi, ki je segala od današnje prefekture Fukui do Yamagata. Ime Koshihikari lahko prevedemo kot »luč Koshija«. Je super premium kratkozrnat riž z edinstvenimi značilnostmi – čvrstost, konsistentnost, aroma in naravna sladkoba – ki mu v svetu ni para. Je umazano bele barve in ima nizki glikemični indeks ter je odličen za pripravo sušija.



ECHIZEN SOBA

V prefekturi Fukui geografski in klimatski pogoji omogočajo gojenje ajde, iz katere moke nato ročno pripravijo ajdove rezance soba izredno bogatega okusa. Za mesto Echizen je značilna jed oroshi soba, ki so ajdovi rezanci z veliko količino naribanega daikona (japonska bela redkev), mlado čebulo in kosmiči posušene palamide. Veliko delavnic ponuja tečaje, kjer si obiskovalci lahko rezance sami pripravijo. Vsakoletno v Echizenu poteka tudi vsejaponski amaterski festival priprave sobe.

ECHIZEN GANI

Nemogoče je govoriti o zimski hrani, ne da bi omenili rake. Največ jih ulovijo med novembrom in marcem, ko tudi prekličejo prepoved lovljenja. Največji raki so dolgi več kot 50 cm in jim pravijo »kralj rakov«, tako v velikosti kot v sladko sočnem okusu. Raki Echizen so edini raki, ki jih vsako leto ponudijo cesarski družini.



AMA EBI (SLADKA KOZICA)

Poleg rakov Echizen in Wakasa *fugu* je *ama ebi* (»sladka kozica«) ena izmed boljših zimskih jedi v prefekturi Fukui. Z namenom ohraniti svežino in mesnat okus, kozice zamrznejo že na ribiških ladjah takoj po ulovu. Včasih ribiči ulovijo tudi kakšno kozico Echizen, ki je temnejše vijolične barve, a prvovrstnega okusa. *Ama ebi* se uporablja tudi pri pripravi sušija *nigiri*.

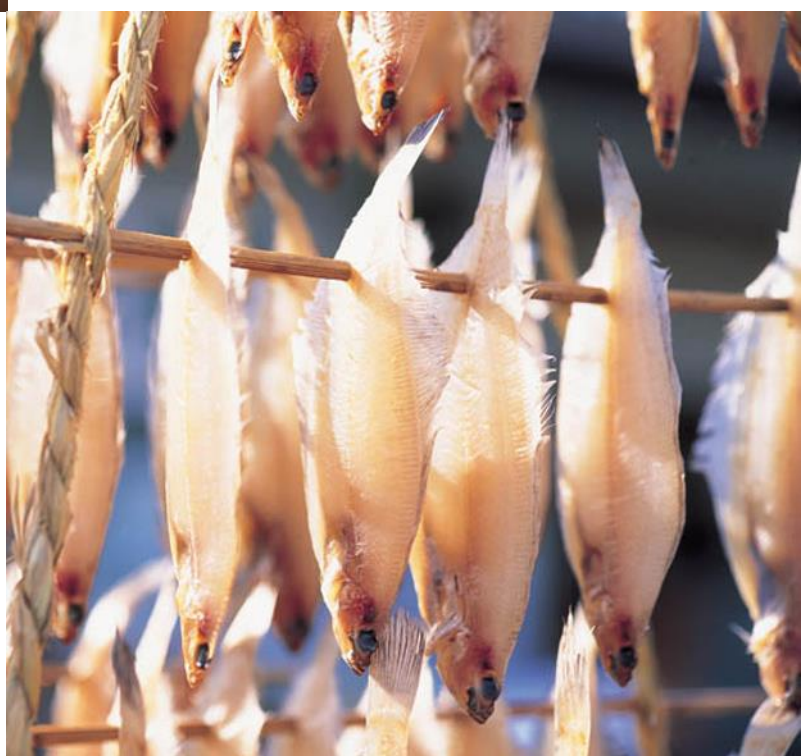


WAKASA GUJI (BRANCHIOSTEGUS JAPONICUS)

Wakasa *guji* je ime dobila po tem, ko so ribo vrste *akāma dai* po »ribji poti« *saba kaidō* prinesli iz zaliva Wakasa v Kyoto. Belo meso ribe je lahko in zelo mehko, zato zaradi izrazitega okusa velja za gurmansko jed. Da je riba priznana kot Wagasa *guji*, mora biti ulovljena s pomočjo parangala, biti sveža in lepe oblike. Posebnost je tudi pakiranje, zlasti nalepka z imenom pristanišča, v katerem je bila riba ulovljena.

WAKASA KAREI (BOKOPLAVUTARICA)

Izmed 40-ih različnih vrst ribe vrste *yanagimushi karei* na Japonskem, je tista iz Wakase, Wakasa *karei*, izvrstnega okusa in jo tako kot Echizen rake, vsako sezono ponudijo cesarski družini kot daritev. Nežen in sočen okus je mogoče še izboljšati s tem, ko ribo posušijo (na soncu) in jo začinijo s soljo. Wakasa *karei*, tradicionalno obešene pred ribiškimi hiškami, naznanjajo zimski čas.



WAKASA-FUGU (JAPONSKA NAPIHOVALKA)

Prefektura Fukui je eno največjih in najsevernejših območij na Japonskem, kjer lovijo *torafugu* (tigrasto napihovalko), ki velja za najbolj okusno med užitnimi napihovalkami. Napihovalke so zelo občutljive na čistočo morja in temperaturo, zato je miren zaliv Wakasa zelo primeren za njihovo gojenje. Za blagovno znamko Wakasa *fugu* je značilna velika skrb pri gojenju, zaradi česar se tudi ponaša z imenom »kralj napihovalk«.



HESHIKO (VLOŽENA SKUŠA)

Heshiko je ime za skušo, vloženo v mešanici fermentiranih riževih otrobov in slanice, ki je priljubljeni način uživanja ribe v obmorskih mestih. Vlaganje rib omogoči dolgo obstojnost, to tehniko pa naj bi uporabljali že v času obdobje Edo (okrog 1716 ali še prej). Skušo vložijo jeseni, ko požanjeno nov pridelek riža, po enem letu s skuše sperejo večji del mešanice za vlaganje in jo narežejo, včasih tudi spečejo.

SHIOUNI (SLAN MORSKI JEŽEK)

V poletnem času v prefekturi Fukui pripravljajo *shiouni*, jed iz jajčec morskega ježka. Pri pripravi je potrebna velika natančnost. Jajčeca operejo in s pinceto odstranijo koščke lupine ter ostale nečistoče. Nato jih solijo in pustijo zoreti na soncu ter morskem vetru. Ljudje, ki so živeli ob morju, naj bi nekoč pred pitjem alkohola med dlesen in spodnjo ustnico vstavili manjšo količino *shiouni*-ja, saj naj bi tako alkohol imel boljši okus.



TORORO KONBU (NASTRGANA ALGA KONBU)

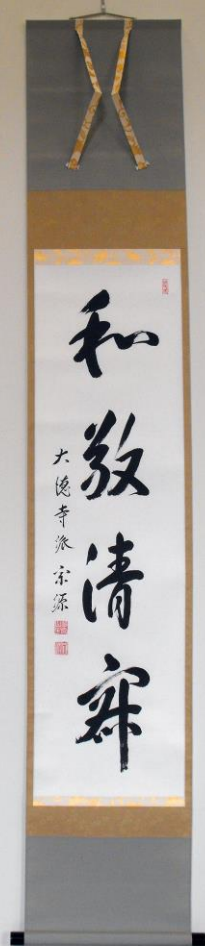
Tororo konbu dobijo tako, da algo *konbu* najprej vložijo v kis, da se omehča. Nato jo posušijo, stisnejo v več plasteh in na drobno nastrgajo. Uporablja se za pripravo juh, kot so na primer miso juha, udon ali soba rezanci. *Tororo konbu* se lahko doda v *onigiri* ali enostavno poje z belim rižem.



SHŌJIN RYŌRI V TEMPLJU EIHEI (BUDISTIČNA VEGETARIJANSKA KULINARIKA)

Dogen, ustanovitelj templja Eihei, je tudi začetnik budistične vegetarijanske kuhinje. Budistična vegetarijanska kuhinja *shōjin ryōri* temelji na preprostosti in harmoniji. Jedi so pripravljene v ravnovesju petih različnih barv in okusov. *Shōjin* pomeni vnesti na poti k razsvetljenstvu, zato je priprava *shōjin ryōri* osnovna praksa budizma. Ena izmed najbolj poznanih jedi te kuhinje je *goma-dōfu* (tofu iz sezama), priprava katere je zelo zapletena in dolgotrajna, vendar ravno to trdo delo pozitivno vpliva na oblikovanje osebnosti menihov. Poleg praktičnega načela, da naj se porabijo vsi ostanki hrane, je pomemben tudi filozofski element prehranjevanja – petverzna molitev, s katero se zahvalimo za hrano vsem, ki so bili vpleteni v pripravo (kuhar, kmet, dostavljalec, izdelovalec kmetijskega orodja in blagajničarka).





CHADO

Besedilo in fotografije:
Društvo Chado Urasenke Tankokai Slovenija

Društvo Chado Urasenke Tankokai Slovenija, ustanovljeno leta 2016, je neprofitna nevladna organizacija, katere cilj je, da kot 110. uradna predstavnica Urasenke šole poti čaja izven Japonske, razširja znanje ter razumevanje poti čaja (Chado). Skromen prispevek k temu cilju bodo tudi kratki uvidi v nesnovno kulturno dediščino čajnega obreda v obliki prispevkov članov Urasenke Slovenija v tej rubriki. Eden od pomembnih vidikov chada je odsevanje spreminjajočih se letnih časov oziroma sezonskost, ki se odraža na različne načine. Preko teh bomo spoznavali svet poti čaja. Tako pričenjamo z aktualnim mesecem – junij.

Junij je mesec, ko se temperature dvignejo v poletne višave in tako je naloga čajnega mojstra, da z izbiro čajnih pripomočkov ter drobnimi pozornostmi namiguje na hladno osvežitev. V tem času so primerni čajni pripomočki v modrih odtenkih, ki spominjajo na vodo ter v beli barvi, ki simbolizira led. Prav tako so ustrezni predmeti in neobdelanega lesa ali iz še zelenega bambusa. Izmed keramičnih predmetov pa izberemo naprimer tiste, ki so vrste Bizen ali Shigaraki.

Poleg teh so primerni tudi predmeti, ki se nanašajo na poletne prizore, kot je ladja na vodi, hladen vetrič, brzice in slapovi, senca ozelenelih drevesnih krošenj in podobno. Iz živalskega sveta so v juniju primerni motivi race, gosi in labodi, škržati in kačji pastirji. Ustrezen pa je tudi motiv pahljače, saj namiguje na ohladitev v vročih dneh.

Okrog 10. junija se na japonskem prične deževno obdobje in čas, ko se sadi riž. Poleg podob riža je za junij priljubljena ideja o čajni hiši kot zatočiščem pred nenehnim dežjem.

Sezonski izrazi, s katerimi poimenujemo čajne predmete v juniju, so: suzushi (hladnost), natsu no asa (poletno jutro) ali natsu no yu (poletni večer), ki sta tudi pravšnja za čajno srečanje, ko se želimo izogniti poletni vročini sredi dneva.

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

Oblikovanje Matej Črnjavič

Uporabljene fotografije niso last Veleposlaništva Japonske v Sloveniji.