

Življenje na Japonskem



IBARAKI



Prefektura Ibaraki se nahaja na oddaljenosti od 35 do 160 km severovzhodno od Tokia. Prestolnica prefektуре je mesto Mito, meri 6.094 km² in ima 2.907.262 prebivalcev. V prefekturi je 11 univerz. Simboli prefektуре so vrtnica, drevo slive in poljski ščinkavec. Podnebje prefektуре je pozimi suho z malo padavin, poleti pa vlažno z večjo količino padavin. Povprečna letna temperatura je približno 14°C. Prefektura se nahaja na skrajnem severu območja, ki še ni deležno močnega sneženja.



Naravno okolje prefekture Ibaraki vključuje dolgo obalo ob Tihem oceanu in gorovja 1.000 metrov nadmorske višine na severu. Naravno in vodno bogastvo predstavljata zlasti gora Tsukuba in jezero Kasumigaura. Ibaraki se ponaša še z obsežnimi in rodovitnimi ravninami, ki se raztezajo od osrednjega do južnega dela in omogočajo visoko produktivnost kmetijske proizvodnje.



Yorifusa Tokugawa



Mitsukuni Tokugawa

POGLED
NAZAJ

MITO-HAN

Mito-han ali vladavina Mito je bila ena od treh vej klana Tokugawa (*gosanke*), ki so bile upravičene do nasledstva šoguna. Povezovala se je z območjem nekdanje province Hitachi (današnja prefektura Ibaraki) s prestolnico v mestu Mito. Vladavina Mito je bila ustanovljena po vzpostavitvi šogunata leta 1603, s tem ko je prvi šogun Ieyasu Tokugawa imenoval Yorifuso Tokugawo (svojega enajstega sina) za fevdalnega lorda (*daimyō*) leta 1608. Preostali dve veji klana Tokugawa sta bili družini Kii v Wakayami in Owari v Nagoyi.

MITSUKUNI TOKUGAWA

Mitsukuni Tokugawa (11. 7. 1628 – 14. 1. 1701), znan tudi kot Mito Kōmon, je bil tretji sin Yorifuse Tokugawe in vnuk Ieyasa Tokugawe. Bil je ugleden *daimyō* in hkrati drugi *daimyō* vladavine Mito, poznan po svojem vplivu na politiko zgodnjega obdobja Edo. Leta 1657 je pričel združevati učence v šolo Mitogaku z namenom pripraviti veliko knjigo japonske zgodovine Dai Nihonshi. Knjiga je bila dokončana leta 1906 in je obsegala 397 delov, napisanih v klasični kitajščini. Vsebinsko je zajemala biografsko zgodovino od obdobja prvega cesarja Jinmu do stotega cesarja Gokomatsu. Knjiga je, podobno kot v kitajskih dinastijah, prikazovala Japonsko kot nacijo podrejeno cesarju in to je pripomoglo k dvigu nacionalizma v obdobju poznega šogunata in v vladavini Mito.

NARIAKI TOKUGAWA

Nariaki Tokugawa (4. 4. 1800 – 29. 9. 1860) je japonski *daimyō* devete generacije vladavine Mito, ki je vplival na povečanje nacionalizma in obnove Meiji. Nariaki je bil odgovoren za prizadevanja *bakfu* (vlade šogunata) proti posegom tujcev. Bil je mnenja, da mora *bakfu* okrepiti svojo vojsko in se boriti proti tujcem, za kar je bil v konfliktu z Naosukom Iijem. Bil je naklonjen cesarju in favoriziral cesarsko obnovo. Poleg tega je občutno razširil šolo Mitogaku, ki jo je ustanovil Tokugawa Mitsukuni. Leta 1853 je spisal dokument z naslovom "Japonska, zavрни zahodnjake", v katerem je navedel deset razlogov, zakaj naj Japonska ostane izolirana od preostanka sveta. Dejal je, da imajo Japonci možnost izbire med mirom in vojno, vendar je boljše izbrati vojno in tako preprečiti vmešavanje zahodnjakov v japonske zadeve. S tem, ko se je Nariaki zavzemal za svojega sina Yoshinoba, sta se Nariaki in Naosuke borila tudi za nasledstvo šoguna Iesade.

YOSHINOBU TOKUGAWA

Yoshinobu Tokugawa (28.10.1837 – 22.11.1913), petnajsti in hkrati zadnji šogun Tokugawa šogunata, je bil rojen v Mito. Bil je član gibanja, ki se je zavzemalo za reformo starajočega se šogunata, vendar neuspešno. Med leti 1853 in 1867 je v poznem obdobju Tokugawa šogunata (*bakumatsu*) Japonska prekinila politiko mednarodne izolacije sakoku in svoj fevdalni šogunat modernizirala v Meiji vlado. S tem se je končalo obdobje Edo in pričelo obdobje Meiji. Šogun Yoshinobu se je, po odstopu leta 1867, upokojil in se preostanek svojega življenja večinoma izogibal javnosti.



Nariaki Tokugawa



Yoshinobu Tokugawa

A large, standing Buddha statue, known as the Ushiku Daibutsu, is the central focus of the image. The statue is shown in profile, facing right, with its right hand raised in a gesture. It is situated behind a dense line of trees, some of which are bare, suggesting a cooler season. The sky is a clear, pale blue. In the foreground, there is a field of dry, yellowish grass and a small patch of snow or white ground.

TURIZEM

Prefektura Ibaraki se ponaša z najvišjim kipom v državi. Ushiku daibutsu, kip stoječe Bude, je bil zgrajen leta 1993 in je do leta 2002 nosil naziv najvišjega kipa na svetu. Kip, ki se nahaja v mestu Ushiku, meri v višino 120 metrov in je težek 4000 ton. V notranjosti se nahajata muzej in razgledna ploščad na višini 85 metrov, od koder je ob lepem in jasnem vremenu možno videti stolp Skytree v Tokiu in goro Fuji.

Ibaraki je pretežno podeželska prefektura, vendar so zaradi bližine Tokia tudi ugodnosti velikega mesta zmeraj na doseg roke. Prav zaradi bližine metropole, je prefektura Ibaraki več kot dobrodošla lokacija za oddih in pobeg pred mestnim vrvežem. Ena izmed najlepših točk v prefekturi je prav gotovo slap Fukuroda, ki se nahaja v mestu Daigo in meri v višino 120 metrov, v širino pa 73 metrov. Slap Fukuroda, ki velja za tretji najlepši slap na Japonskem, ponuja tudi pozimi prav posebno pašo za oči, saj voda, ki se preliva čez skalovje, zmrzne.

Osupljiv pogled pa v vseh letnih časih ponuja tudi pokrajinski vrt Kairakuen, ki ga je v mestu Mito leta 1841 dal zgraditi *daimyō* Nariaki Tokugawa. Kairakuen se od drugih vrtov tega obdobja razlikuje predvsem po tem, da je bil že od svoje izgradnje namenjen širši javnosti in ne samo omejenemu krogu plemiških družin. Na odprt značaj vrta nakazuje tudi njegovo ime, ki pomeni *park*, v katerem uživamo skupaj z drugimi. Kairakuen, ki spada med tri najlepše pokrajinske vrtove na Japonskem, je utrpel veliko škodo v času potresa, ki je prizadel vzhodno Japonsko marca 2011, vendar so ga izredno hitro obnovili, saj je bil za javnost ponovno dostopen že februarja naslednje leto. Park se med drugim ponaša tudi z bambusovim gozdom in nasadom ceder, vendar pa je najbolj znan po slivah, ki cvetijo od poznega februarja in vse do konca marca. V vrtu je namreč nasajenih več kot 100 različnih vrst sliv, ki cvetijo v belih, roza in rdečih odtenkih.

Dehtečih slivovih cvetov pa se je mogoče naučiti tudi na gori Tsukuba, kjer prav tako od poznega februarja do konca marca cveti slivov gozdiček. Gora Tsukuba je izredno priljubljena destinacija za pohodništvo, saj se je do njenih dveh vrhov, Nyotaisan (877m) in Nantaisan (871m), mogoče povzpeli po številnih potkah, ki se večinoma začnejo pri svetišču Tsukubasan. Tsukuba je osamljena gora sredi riževih polj, zaradi česar ponuja izreden razgled na pokrajino pod sabo. Ob lepem in jasnem vremenu lahko celo z golim očesom uzremo stolp Skytree, ki se nahaja v Tokiu, in goro Fuji. Izlet do gore si obiskovalci lahko popestrijo tudi z ogledom že omenjenega svetišča Tsukubasan in obiskom toplic.

Komur pa so bolj kot vrhovi pri srcu reke in jezera, mora vsekakor obiskati drugo največje japonsko jezero. Jezero Kasumigaura je sestavljeno iz treh sosednjih jezer, ki jih povezuje reka. Glavno jezero se imenuje Nishiura, manjši dve jezera pa Kitaura in Sotonasakaura. Posebej priljubljen je rekreacijski ribolov, veliko ljudi pa pride

opazovat ribiške čolne z jadri, *hobikibune*, ki so posebnost tega jezera.

Prefektura Ibaraki ponuja veliko število naravnih lepot, vendar tudi ljubitelji kulturne dediščine in znanosti ne bodo prikrajšani. Svetišče Kashima jingu, ki je bilo zgrajeno v 7. stoletju, je dom božanstva groma po imenu Takemikazuchi, ki so ga častili tudi kot varuha vojaške moči in boga vojne. Ob takšni tradiciji seveda ne preseneča, da prav v tem svetišču hranijo najstarejši meč z ravnim rezilom na Japonskem. Meč, ki velja za enega izmed japonskih nacionalnih zakladov, je bil izdelan v obdobju med 5. stoletjem in začetkom obdobja Heian (794–1185) in se razlikuje od kasnejših japonskih mečev, ki so imeli ukrivljeno rezilo. Ukanomitama, ki je božanstvo žetve, kmetijstva, trgovine, ribolova in dobre sreče, pa prebiva v svetišču Kasama Inari. Na Japonskem je veliko svetišč, ki imajo v svojem imenu opredelitev *Inari*. Glavna poteza teh svetišč so rdeča vrata *toori* in kipci belih lisic, ki so sli božanstva *Inari*. Svetišče je bilo zgrajeno v 7. stoletju, stene pa krasijo kipi zmajev, potonik in levov. Svetišče Kasama Inari je eno izmed treh največjih in najpomembnejših svetišč *Inari* na Japonskem.

Tudi kompleks Kōdōkan, ki je bil največja šola *han* obdobja Edo (1603–1868), se nahaja v prefekturi Ibaraki. Tri izmed stavb tega kompleksa spadajo med pomembno kulturno lastnino Japonske (*jūyō bunkazai*). Kōdōkan, kjer se je šolal tudi zadnji šogun klana Tokugawa, je bila šola, ki je temeljila na principu doživljenjskega učenja. Otroci fevdalnih gospodarjev so bili v to šolo sprejeti pri starosti 15 let, vendar svojega šolanja niso nikoli uradno zaključili. V Kōdōkan so se lahko vpisali tudi odrasli starejši od 40 let. Šola je ponujala široko paleto različnih predmetov, kot so borilne veščine, medicina, farmakologija, astronomija in znanje iz zahoda.

Znanstveni nadobudneži in radovedneži pa morajo vsekakor obiskati Tsukubo, mesto znanosti. Leta 1985 se je v tem mestu odvijala mednarodna znanstvena in tehnološka razstava Tsukuba Expo '85. V okviru te razstave je bil zgrajen znanstveni muzej Tsukuba Expo Center, katerega rdeča nit se glasi *poglej, dotakni se in uživaj v učenju*. V muzeju je razstavljenih veliko eksponatov, ki temeljijo na izkustvu obiskovalca. Obiskovalci lahko preizkusijo zračno bazuko, se na sončni križarki podajo na izlet do sonca in nazaj ter se poigrajo s premikanjem 50 tonskega kamna *urugi ishi*. Glavna atrakcija muzeja pa je eden izmed največjih planetarijev na svetu. Na kupolo s premerom 25,6 metrov namreč projicirajo več kot 350.000 zvezd.



Gora Tsukuba



Slap Fukuroda



Svetišće Kashima Inari



Ognjemeti, katerih prvotna funkcija je bila odganjanje zlih duhov, so neločljivo povezani z japonsko kulturo. Nasprotno z zahodnim svetom na Japonskem razkošni ognjemeti niso običajni ob praznovanju novega leta. Sezona ognjemetov se prične poleti in se raztegne globoko v jesen. Na Japonskem v tem času prirejajo veliko število tekmovanj za najlepši ognjemet. Prefektura Ibaraki vsako leto gosti eno izmed treh največjih in najprestižnejših tekmovanj v državi. Tekmovanje se odvija v mestecu Tsuchiura vsako prvo soboto v oktobru. Izvor te prireditve je spominska slovesnost, ki so jo leta 1925 priredili v čast padlih mornariških častnikov. Ta slovesnost se je skozi leta ohranjala in se razvila v spektakel izrednih razsežnosti. Dandanes se v Tsuchiuri zberejo najboljši japonski pirotehniki in dodobra razkažejo svoje znanje in spretnosti. Tekmovanje, ki traja dve uri in pol, je razdeljeno v različne segmente: tekmovanje za največjo eksplozijo, najboljšo tehniko izstrela, najlepše barve, najboljši vzorec in druge. Čeprav lahko razžarjeno nebo obiskovalci opazujejo po vsem mestu, se tekma za najboljša mesta za opazovanje ognjemetov prične že ure pred začetkom žareče predstave.



KMETIJSTVO

Prefektura Ibaraki velja za drugo najbolj produktivno kmetijsko regijo na Japonskem, takoj za Hokkaidōm, in je glavni ponudnik hrane na območju metropole Tokio. Kmetijstvo prefekture predstavlja hortikultura (48,8%), pridelovanje riža (22,3%) in živinoreja (26,3%). Kmetijski proizvodi prefekture so poznani pod blagovno znamko "Umai-Mon-Dokoro", ki v dobessednem prevodu pomeni "kraj z okusno hrano".

Glavni poljedelski proizvodi, ki se po kakovosti uvrščajo na prvo mesto v državnem merilu, so piščančja jajca, (sušen) sladki krompir, melone, lotusova korenina, zelena paprika, itd. Melone, lotusova korenina in zelena paprika so hkrati proizvodi, katerih največjo količino pridelajo ravno v tej prefekturi. Januarja 2011 je bil ustanovljen Odbor za promocijo izvoza kmetijskih, gozdarskih in ribiških izdelkov Ibaraki, ki skrbi za izvoz večinoma predelanih ribjih izdelkov, alkohola in sojine omake. Nedavno so začeli spodbjati tudi izvoz melon in hrušk v jugovzhodno Azijo.

Visoka povprečna starost kmetijskih delavcev (okrog 66,7 let) in visoka tehnološka razvitost prefekture spodbujata razvoj kmetijskih robotov, ki bi pomagali razbremeniti

kmetovalce. Nacionalna raziskovalna organizacija za kmetijstvo in prehrano (NARO) je osrednji japonski inštitut za raziskave in razvoj na področju kmetijstva in prehrane. V sklopu NARO deluje Raziskovalni inštitut za ruralni inženiring (NIRE), ki se s svojim raziskovanjem osredotoča na razvoj namakalnih tehnologij, tehnologij za večanje produktivnosti in tehnologij za merjenje in prilagajanje na spremembe naravnega okolja.

Eden izmed zanimivih projektov na področju robotike je daljinsko voden robot za žetje, ki 800m² požanje že v eni uri, pri čemer lahko premaguje tudi vzpetine s 40% nagibom. NARO raziskovalni center za kmetijstvo v Tsukubi je naredil korak naprej tudi pri obdelovanju riževih polj, ko je leta 2004 predstavil prototip robota za transplantiranje riža z vgrajenim GPS-om.

Izziv kmetijske robotike je nedvomno varno delovanje, saj so ti zunanji roboti izpostavljeni različnim vremenskim razmeram. Japonska vlada je na začetku leta 2015 postavila cilj, da naj bi do leta 2020 štirikrat povečali trg robotov, in primarni sektor je ključno področje, na kateremu je potrebno povečati uporabo robotov.



TSUKUBA - MESTO ZNANOSTI

Ob vznožju gore Tsukuba so z državno strategijo leta 1963 ustanovili mesto Tsukuba za raziskave na področju naprednih tehnologij in danes velja za "mesto znanosti", saj tukaj v okviru približno 300 raziskovalnih inštitutov deluje več kot 20.000 raziskovalcev. Največji raziskovalni center je Nacionalni inštitut za napredno industrijsko znanost in tehnologije (AIST), kjer izvajajo nanotehnološke raziskave. V sklopu centra deluje Raziskovalni center za robotske inovacije, katerega poslanstvo je ugotoviti ali robotika lahko prispeva k inovativnosti posamezne industrije preko oblikovanja protokola za ugotavljanje učinkovitosti in varnosti robotskih naprav. Pomembnejši je še Vesoljski center Tsukuba, saj igra osrednjo vlogo v razvoju japonske vesoljske politike.



UNIVERZA V TSUKUBI IN UNIVERZA V LJUBLJANI

V osrčju mesta znanosti je bila leta 1973 ustanovljena ena najuglednejših državnih univerz na japonskem, Univerza v Tsukubi. Na oblikovanje izobraževalno-raziskovalnih konceptov je imel velik vpliv dr. Jigoro Kano, ki je japonsko visoko šolstvo odprl za mednarodno skupnost, zaradi česar univerza danes velja za mednarodno središče intelektualnih aktivnosti. Ima okrog 2.000 tujih študentov iz 100 držav. Univerza v Tsukubi in Univerza v Ljubljani sta sklenili partnerstvo leta 2012 z namenom izmenjave in povezovanja na vseh študijskih področjih. Zavezali sta se k izmenjavi med fakultetami, diplomskimi in podiplomskimi študenti, k združni izmenjavi ter k izmenjavi informacij. Trenutno se japonska univerza povezuje z Filozofsko fakulteto Univerze v Ljubljani in prek Oddelka za azijske študije vsako leto izpelje številne izmenjave.



KEK IN INSTITUT JOŽEF STEFAN

KEK je osrednji japonski inštitut za fiziko osnovnih delcev, ustanovljen leta 1997 in pomemben v svetovnem merilu. Danes 600 znanstvenikov, inženirjev in študentov izvaja raziskovalno dejavnost na območjih kampusa Univerze v Tsukubi ter Univerze Tokai v Tokiu. Vsako leto KEK gosti tudi preko 100.000 domačih in tujih raziskovalcev. Na trkalniku elektronov in pozitronov SuperKEKB dela več kot 500 znanstvenikov iz 23 držav in regij. V aprilu je predvidena integracija 3 km dolgega obroča trkalnika in nadgrajenega detektorja za identifikacijo nabitih delcev Belle II, na katerem že od začetka sodeluje 12 raziskovalcev iz Odseka za eksperimentalno fiziko osnovnih delcev Instituta Jožef Stefan. Med drugim so izvedli številne meritve, ki so eksperimentalno potrdile napoved teoretičnih fizikov dr. Kobayashija in dr. Maskawe, ki sta leta 2008 za svoje delo prejela Nobelovo nagrado. Pri pripravi sestavnih delov eksperimentalne aparature sodelujeta tudi slovenski podjetji Instrumentation technologies in CosyLab. Oktobra 2016 sta KEK obiskala tudi predsednik vlade dr. Miro Cerar in veleposlanica Slovenije na Japonskem Simona Leskovar.

TRADICIONALNA OBRT

YŪKI TSUMUGI

Yūki *tsumugi* je blago, ki je stkano iz svilenih niti. Izdelujejo ga na območju reke Kinu v mestih Yūki in Oyama, ki ležita na meji med prefekturama Ibaraki in Tochigi. Pod izrazom svileno blago si ponavadi predstavljamo gladko in sijočo tkanino, vendar Yūki *tsumugi* ne ustreza temu stereotipu, saj je za to razkošno blago značilna groba tekstura. Yūki *tsumugi* od pridobivanja preje do končnega tkanja blaga v celoti izdelajo ročno, zato je prav vsak kos unikaten. Glede na zahtevnost vzorca lahko izdelava zadostne količine blaga za kimono odrasle osebe traja od treh mesecev do dveh let. Kimoni, sešiti iz tega blaga, so lahki, mehki, dobro zadržujejo toploto in se ne mečkajo. Zaradi njihove izredne kvalitete jih dedujejo iz roda v rod in zanje velja, da naj bi se šele v tretji generaciji dokončno ustalili in prilagodili obliki človeškega telesa. Blago Yūki *tsumugi* je uvrščeno na seznam nesnovne kulturne lastnine Japonske, *mukei bunkazai*, in na Unescov seznam nesnovne kulturne dediščine človeštva.



KASAMA YAKI

Lončene izdelke Kasama *yaki* izdelujejo v okolici mesta Kasama, ki se nahaja v zahodnem delu prefekture Ibaraki. Mesto je znano kot eno izmed poglavitnih lončarskih središč v regiji Kantō. Glina, iz katere izdelujejo Kasama *yaki*, je lahko gnetljiva in ima visoko vsebnost železa, zaradi česar se ob žganju obarva rjavo. Izdelke praviloma glazirajo in tako preprečijo vpijanje vode. Pri poslikavi se večinoma poslužujejo preprostih tehnik, kot sta kapljanje in prekrivanje glazure. Keramika je trpežna in odporna na madeže, zaradi česar jo v veliki meri uporabljajo za izdelavo raznovrstnih posod in predmetov za vsakdanjo rabo, kot so krožniki, posode in kozarci. Kasama *yaki* izdelujejo že od konca obdobja Edo (1603–1868), vendar kljub dolgoletni tradiciji pri izdelavi ni strogo določenih pravil. Izdelovalci se lahko izražajo na veliko različnih načinov in tako neprestano ustvarjajo nove tehnike in metode. V današnjem času ustvarjajo široko paleto tako vsakodnevnih kot tudi umetniških predmetov. Tradicija, ki se prenaša iz roda v rod, je veselje do ustvarjanja in inovacije.

MAKABE ISHIDŌRŌ

Kamnite laterne Makabe *ishidōrō* izdelujejo v predelu Makabe, ki se nahaja v mestu Sakuragawa. Ta tradicionalna obrt se je razvila v obdobju Kamakura (1192–1333), ko je na tem območju že cvetela predelava kamna. Za izdelavo latern uporabljajo kamen pridobljen na gori Kaba in drugih lokalnih destinacijah, katerega ocenjena starost je 600.000 let. Pri izbiri primerne kamna za klesanje je izrednega pomena dobra kakovost in nepoškodovanost, saj lahko vsaka razpoka laterno uniči že med procesom izdelave. Kamen iz gore Kaba je granit, ki daje laternam Makabe *ishidōrō* značilno belo barvo. Značilne pa so tudi tehnike klesanja, ki se vse do današnjega dne prenašajo iz mojstra na vajenca. Izklesane laterne dajejo poseben čar templjem, svetiščem in japonskim vrtovom, vendar postanejo še bolj privlačne, ko jih z leti prerase mah in jih harmonično zlije s pokrajino.



KULINARIKA

MORSKA ŽABA (ANKO)

Lovljenje morskih žab je v prefekturi Ibaraki zelo priljubljeno in prefektura se uvršča med vodilne dobaviteljice te ribe. Ribo pripravljajo na različne načine – na primer v enolončnici, juhi iz ribjih jeter *dobujiru*, ocvrto ali marinirano. Njeni užitni deli so razdeljeni v sedem skupin: plavuti, koža, škrge, jetra, želodec, jajčniki in meso. Za vsako od skupin so značilni različni okusi in strukture. Morske žabe prodajajo na ribjih tržnicah in ponujajo v restavracijah pozimi.

INARI SUSHI V SVETIŠČU INARI V KASAMI

Inari *sushi* je dobil ime po šintoističnem božanstvu Ukanomitama-no-Kami, ki ga na Japonskem tradicionalno povezujejo s hrano in kmetijstvom, in ga včasih enačijo z Inarijem, bogom riža. Svetišče Inari v Kasami je eno od treh največjih svetišč, posvečenih temu božanstvu na Japonskem. Inari *sushi* so ocvrti žepki iz tofuja (*aburaage*), polnjeni z okisanim rižem, sladko-slanega okusa. Posebna inačica te jedi je z dodatkom sojinih rezancev. Priljubljena lokacija za uživanje tega *sushija* so prav kioski vzdolž ulice, ki vodi do vhoda v svetišče Inari v mestu Kasama.



SUŠENI SLADKI KROMPIR

Prefektura Ibaraki je druga največja pridelovalka sladkega krompirja na Japonskem in največja proizvajalka sušenega sladkega krompirja, saj od tukaj prihaja kar 90% vse ponudbe. Sušeni sladki krompir je zelo hranljiv in bogat vir različnih vitaminov, vlaknin in železa.



NATTO

Natto je tradicionalna jed iz fermentiranih sojinih zrn. Običajno jo postrežejo za zajtrk s sojino omako, gorčico *karashi* in mlado čebulo. Jed je zelo specifičnega okusa z močnim vonjem in okusom ter sluzasto teksturo.



HITACHI AKI SOBA

Ajda Hitachi cveti poleti, žanjejo pa jo jeseni. Zanje so značilne odlična kakovost, okus, aroma in sladkoba. Pridelujejo jo na območju Kanasago v severnem delu prefekture Ibaraki že od davnih časov. Leta 1987 so jo registrirali pod imenom *Hitachi-aki-soba*, kar v prevodu pomeni jesenska ajda Hitachi. Vsako leto novembra, ko je pripravljena nova letina, v mestu Hitachiota poteka festival jesenske ajde Hitachi.



GOVEDINA HITACHI (HITACHIGYU)

Wagyu je izraz za japonske pasme goveda, katerih meso je nežne teksture, bogatega okusa in prvovrstne kakovosti. *Hitachi-gyu* je govedo, skoteno in vzrejeno v prefekturi Ibaraki. Hranijo ga ročno s skrbno izbrano krmo, kar daje mesu enakomerno marmoriranost in rahlost. Zaradi visoke kakovosti in odličnega okusa je govedina *Hitachi-gyu* med najbolj priljubljenimi na Japonskem.



SOJINA OMAKA SHIBANUMA

Podjetje Shibamura Shoyu Brewery je bilo ustanovljeno davnega leta 1688 v mestu Tsuchiura. Še danes ohranja tradicionalno metodo proizvodnje sojine omake v več kot sto let starih sodih, v katerih so skozi obdobja Edo (1603–1868), Meiji (1867–1912) in Taisho (1912–1926) vzgojili različne plesni, zaradi katerih so njihovi izdelki resnično edinstveni. Njihove omake so prejemnice številnih nagrad tako na Japonskem kot v tujini.





IKEBANA

Besedilo in fotografije:
Mezaki Mayumi,
študijska skupina Ikenobo Italija

Moj dom je Niigata. To je prefektura z veliko snega, zato pozimi nestrpno pričakujemo pomlad. Ker spomladi kot na en dah skupno zacvetijo slive, japonske češnje in kamelije prefektore Niigata, je to izredno vesel in poseben čas. Čeprav še hlad kar vztraja, praznujemo 3. marca praznik imenovan Hina matsuiri. Hina matsuiri je praznik, ob katerem prosimo za zdravo rast in srečo deklet. Za svojo hčerko tudi sama od sredine februarja hišo okrasim z lutkami hina ningyō, 3. marca pa pripravim sladice kot so nanohana sushi in hina arare, povabim prijatelje ter uživam v prijetnem dogodku. Ob obhajanju tega praznika seveda nikakor ne smejo manjkati cvetovi breskve. Kljub temu, da je okrasitev s cvetovi breskve ob dnevu deklet tradicionalni japonski običaj, je izvorno povezan z najvišjo kitajsko boginjo Xi Wangmu. V povezavi s spremembami kitajskih legend in miselnosti Shenxian, se je v obdobju šestih dinastij uveljavil taoizem, za tem je veliko ljudi pričelo častiti to božanstvo, ki obvladuje večno mladost. Čaščenje te boginje in japonsko praznovanje praznika Hina matsuiri kot nalašč pade v obdobje, ko cvetijo breskve. Tudi šola ikebane Ikenobo v svojih aranžmajih velikokrat uporablja spomladanske cvetove breskve. V primerjavi z močnimi slivami so breskve nežne in blage... to je tradicionalna prikupnost, mar ne?

S pomočjo sezonske hrane in cvetja sem vam predstavila japonski običaj praznovanja praznika Hina matsuiri. Ikebana hodi z roko v roki s tradicijo in človeško dušo, letos pa obeležujemo že 555 let te tradicije.



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.