

št. 15, marec 2018

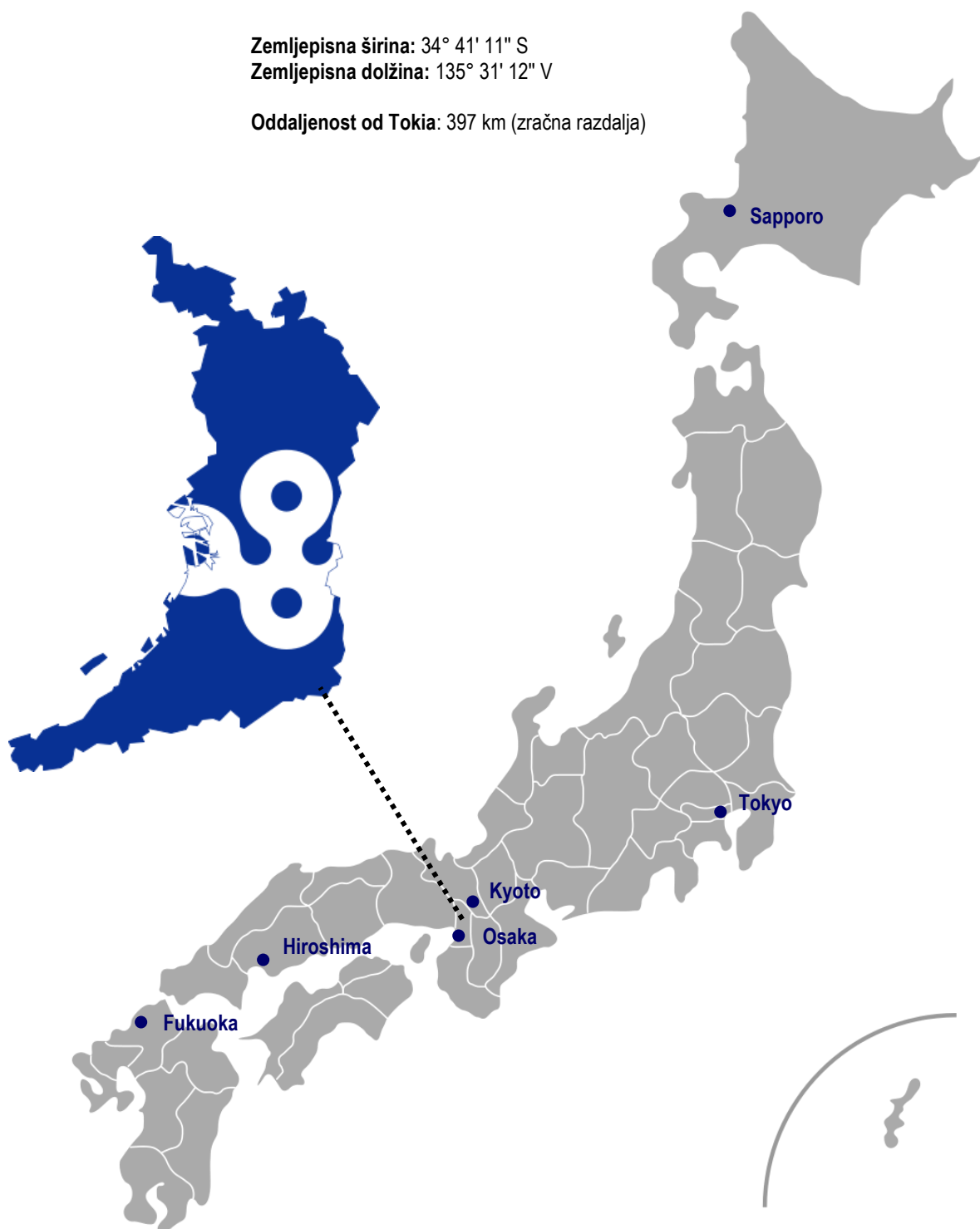
Življenje na Japonskem



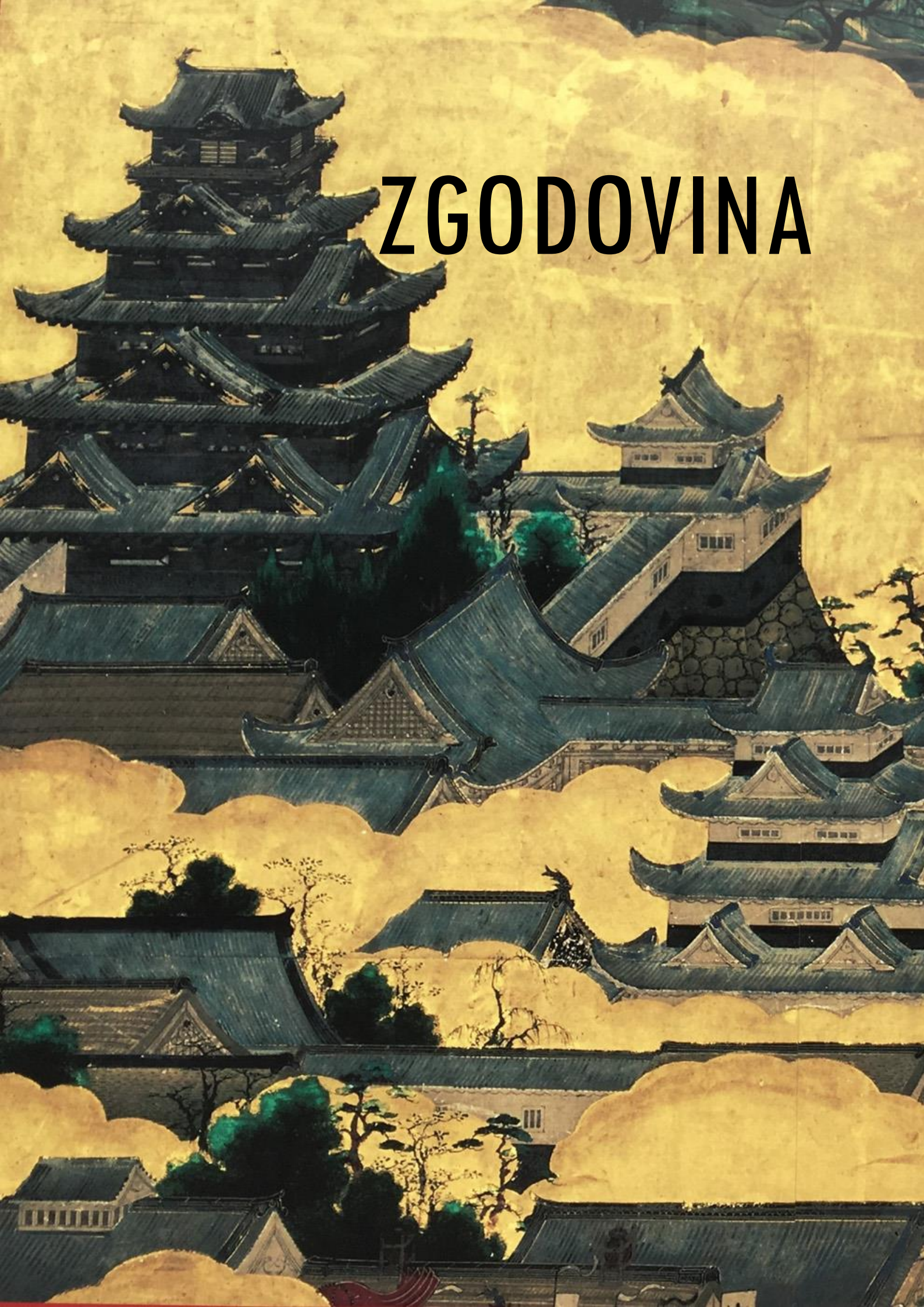
OSAKA

Zemljepisna širina: 34° 41' 11" S
Zemljepisna dolžina: 135° 31' 12" V

Oddaljenost od Tokia: 397 km (zračna razdalja)



Prefektura Osaka leži na sredini otoka Honshū. Velika je približno 1.899 km² in ima devet milijonov prebivalcev, kar jo postavlja na tretje mesto med prefekturami po gostiti poselitve, takoj za Tokiem in Kanagawo. Kulturno raznolika in mednarodno bogata prefektura se lahko pohvali s populacijo 210.000 tujcev, kar predstavlja slabih deset odstotkov vseh registriranih tujcev na Japonskem. Za prefekturo je značilna mila klima s štirimi letnimi časi, povprečno letno temperaturo 17,3 stopinje Celzija in 1.568 milimetri padavin. Prefekturo na zahodu obdaja zaliv Osaka, z ostalih strani pa je obdana z gorami. Simboli prefekture so ptica srakoper, drevo ginko, slivov cvet in trobentica.



ZGODOVINA

NINTOKOV MAVZOLEJ (5. STOLETJE)

Antična gomila cesarja Nintoka spada skupaj z grobnico cesarja Qin Shi Huang in faraona Khufu med tri največje grobnice na svetu. Zgrajena je bila sredi 5. stoletja in čeprav njena velikost in gradnja nakazujeta na to, da je bila zgrajena v čast premožne in pomembne osebe, pa si arheologi in zgodovinarji niso enotni pri tem, ali je v njej pokopan ravno cesar Nintoku.

Gomila je zato poznana pod različnimi imeni, med drugim tudi kot Daisenryō, Daisenryō kofun, hrib Goryō in hrib Nintoku. Dolga je 486 metrov, široka okoli 307 metrov, visoka pa slabih 36 metrov in jo v večjem delu prekrivajo drevesa. Okoli nje je speljan vodni obrambni jarek.

Predvidevajo, da so za njeno gradnjo potrebovali šestnajst let, pri tem pa je delalo dva tisoč ljudi od jutra do večera. Agencija cesarske družine, uradna upraviteljica gomile, je odprla zgornji del gomile za obiskovalce, medtem ko ostaja spodnji del zaklenjen.



ZLATO OBDOBJE MESTA SAKAI (15. IN 16. STOLETJE)

Južno od metropole Osaka leži pristaniško mesto Sakai, ki je igralo pomembno vlogo pri razvoju sodobne Japonske. Mesto je v obdobju Sengoku (1467–1603) trgovalo s tujimi državami, kot so Španija, Portugalska in Kitajska. Gospodarstvo mesta Sakai pa ne temelji le na pomorsko-trgovski gospodarski panogi, temveč tudi na proizvodnji kvalitetnih trpežnih nožev in po izredno izpopolnjenem japonskem čajnem obredu.

Med noži je bil dolgo najbolj priljubljen *sakai kiwame*, ki so ga prvotno uporabljali za rezanje tobaka. Tega so na Japonsko ozemlje v drugi polovici 17. stoletja prinesli Portugalski, ki so z njim trgovali, nato pa so ga začeli gojiti še Japonci. Še danes so noži iz Sakaija priljubljeni med

japonskimi kulinaričnimi mojstri, ki jih najraje uporabijo, ko morajo pripraviti svežo surovo ribo sashimi.



ČAJNI OBRED IN SEN NO RIKYŪ (16. STOLETJE)

Pravijo, da so japonski čajni obred *cha no yu* izoblikovali ravno v Sakaiju, od koder se je nato razširil po celotni Japonski. Eden vidnejših strokovnjakov čajnega obreda je bil Sen no Rikyū, rojen v obdobju Sengoku, leta 1522, v času japonskih političnih nemirov. Mojster je deloval pod okriljem vidnejših samurajev tistega časa, med katerimi sta bila zanj ključna Nobunaga Oda in Hideyoshi Toyotomi. Mojster Sen no Rikyū je raziskoval in razvijal stil čajnega obreda imenovanega *wabi cha*, ki temelji na enostavni praksi. Ta je del japonskega estetskega ideala *wabi sabi*, ki temelji na prepričanju, da se lepota nahaja v nepopolnosti, minljivosti, avtentičnosti in preprostosti. Taka lepota služi temu, da ljudje lažje sprejemajo tišino, odraža pa se v različnih čustvih.



Trenutek lepote *wabi sabi* je minljiv, zato je pomembno, da ga opazovalke in opazovalci ne spregledajo in ga znajo ceniti kot edinstven trenutek v času ali *ichigo ichie*. Tudi zaradi vplivnega mojstra Sen no Rikyū se je stil čajnega obreda *wabi cha* razširil med samuraji in trgovci, ki so delovali na območju Zahodne Japonske.

Delovanje mednarodno prepoznavne šole japonskega čajnega obreda Urasenke še danes temelji na zgoraj omenjenih konceptih in na globoko cenjeni japonski gostoljubnosti. To v praksi pomeni, da gostujoči poskrbi, da je izkušnja čajnega obreda popolna, tako da za goste pripravi sobo poleg japonskega vrta, jo okraši s starimi japonskimi slikami ali kaligrafskimi deli, lično razporedi cvetje v vazah, pristavi kotliček s toplo vodo in posodo za hladno vodo, skodelice ter posodico za pripravo čaja. Občutek povezanosti, ki se stke med navzočimi v času japonskega čajnega obreda, je ključnega pomena za razumevanje njegovega estetskega ideala. Ta povezanost temelji na elementih medsebojne harmonije, spoštovanja, čistih namenov in miru, ki se tekom pitja čaja razvijejo. V času, ko je boj za obstanek tlakovan s težkimi medčloveškimi odnosi in izzivi, ponudi čajni obred prostor, da navzoči umirijo svoj um in skupaj prispevajo k bolj harmoničnemu svetu.



Nekdanji vele mojster chado tradicije Urasenke dr. Genshitsu Sen je leta 2016 obiskal Ljubljano.

HIDEYOSHIJEVO GRAJSKO MESTO (16. STOLETJE)
Samuraj Nobunaga Oda je zapustil svojo grajsko posest samuraju Hideyoshiju Toyotomi, ki je želel nadaljevati veliki načrt predhodnika in zediniti Japonsko. Čeprav je slednje uspelo šele njegovemu nasprotniku Iyasu Tokugawi, pa je dal Toyotomi leta 1583 zgraditi grad v Osaki v želji, da bi ta postala bodoča prestolnica zedinjene Japonske.

Grad je bil zgrajen na pogorišču starega budističnega templja Honno. Načrti za grad so bili zasnovani po modelu gradu Azuchi, ki mu je gospodoval Oda. Toyotomi je v želji po izkazovanju svoje veličine dal grad dopolniti tako, da je na območju dobrih treh kvadratnih kilometrov zgradil petnadstropni grad, ki ga je okrasil z zlatom. Grad je bil nato v vojni s Tokugawo leta 1615 uničen, nato pa ponovno zgrajen leta kasneje, ko je prišel pod Tokugawino oblast, ki je mestu gospodoval vse do

konca šogunata leta 1868. Leta 1931 so glavni grajski stolp rekonstruirali, ga postavili na sredo gradu in ga uporabili za vojaško bazo.

Prav ta grad je bil pomemben tudi za mojstra čajnega obreda Sen no Rikyū, ki je služil najprej Odi nato pa še Toyotomiju in si tako prislužil v dotičnem gradu prav posebej lepo izdelano čajno sobo, ki je bila v celoti prevlečena z zlatom.

Grajsko mesto se je začelo razvijati že pod okriljem Nobunage, nato pa se je razvoj nadaljeval pod rodbino Toyotomi. Toyotomi je dal v Osaki, v duhu razvoja, zgraditi dobro prometno povezavo med pristaniščem in zaledjem. Po njegovi smrti leta 1597 je njegovo delo nadaljeval njegov sin Hideyori Toyotomi. Tako Oda, kot Toyotomi sta vlagala v razvoj pristanišča in trgovine, v katerih sta videla velik potencial za razvoj mesta, iz katerega bi lahko nato širila svojo politično in ekonomsko moč.

Kot zanimivost, lepo ohranjen primerek španske stene, na katerem je ponazorjena Osaka in njen grad in je nastala ravno v času, ko je kraju vladal Toyotomi, je mogoče najti v Gradcu v gradu Eggenberg.

SANADA YUKIMURA (NOBUSHIGE) IN OBLEGANJE OSAKE (17. STOLETJE)

Sanada Yukimura (pravo ime: Sanada Nobushige) je bil samuraj v obdobju Sengoku (1467–1568). Bil je poznan zlasti kot glavni general obrambne strani v obleganjih Osaके (zimsko obleganje leta 1614 in poletno obleganje leta 1615), katerega je proti klanu Toyotomi vodil šogunat Tokugawa. Sanada je dal zgraditi utrdbo Sanada Maru na južnem delu gradu Osaka in si močno prizadeval napasti sedež šogunata Tokugawa, vendar je bil ubit leta 1615 med poletnim obleganjem Osaके. Grad v Osaki je bil porušen kot tudi okoliško mesto, kar je vodilo v propad klana Toyotomi. Kljub temu da je bil Sanada general nasprotnika, je Tokugawa občudoval njegov način bojevanja zato ga je bilo dovoljeno hvaliti tudi znotraj Edo vlade.



ŽIVAHNA »KUHINJA DRŽAVE« (17. STOLETJE)

Čeprav je bil upravni center prestavljen v Tokio, je Osaka tudi v obdobju Edo (1603–1868) ostala poslovni center z vzdevkom »Kuhinja države«. To naj bi bilo zato, ker so klani iz vse države v Osaki vzpostavili svoja skladišča *kura yashiki*, v katerih so zbirali različne vsakdanje artikle in jih pošiljali potrošnikom po celotni državi. Osaka je tako odigrala pomembno vlogo kot strateško državno gospodarsko in logistično središče. V tem času je dozorela kultura, ki je bila osredotočena na meščane, poleg tega se je uveljavil študij na zasebnih šolah kot so *kaitokudō* in v večernih šolah, ki niso bile pod nadzorom vlade. S tem sta se razvila odprta miselnost in močan podjetniški duh, ki sta gradila močne temelje za veliko moderno mesto, kar je Osaka kmalu postala.

TEKIJUKU, KŌAN OGATA IN YUKICHI FUKUZAWA (19. STOLETJE)

Tekijuku je zasebna šola nizozemskih študij in klinika, ki jo je Kōan Ogata ustanovil leta 1838 v Senbi v Osaki. Ogata je bil nizozemski učenjak, znanstvenik s področja medicine in učitelj v zadnjih dneh obdobja Edo (1603–1868). Njegovi pomembni dosežki so uvedba cepljenja, zdravljenje kolere in leta 1846 ustanovitev ustanove Jotokan, ki jo je Edo vlada leta 1858 priznala kot prvo ustanovo za cepljenje proti črnim kozam. Bil je tudi dober učitelj in učil je mnoge velike japonske domoljube, kot sta Yukichi Fukuzawa, Masujiro Omura in drugi, ki so delovali v obdobju od konca obdobja Edo do obdobja Meiji (1868–1912). Čeprav je bila Tekijuku šola za zdravnike, so se učenci zanimali tudi za nizozemske študije in študij tehnoloških znanosti. Tekijuku, Nacionalno zgodovinsko območje in Nacionalno pomembno kulturno bogastvo, še vedno deluje kot izobraževalna ustanova in je še edina šola na Japonskem, ki poučuje Zahodne znanosti v nizozemščini. Tekijuku se je razvil v današnjo Univerzo v Osaki.



Koan Ogata

Eden od Kōanovih učencev, Yukichi Fukuzawa (10. januar 1835 - 3 februar 1901), je bil samuraj v fevdalno upravnem območju Nakatsu, pisatelj, napredni mislec, ustanovitelj in založnik časopisa *Jiji Shinpo*, učitelj, prvi predsednik Tokyo Gakushikaiin (danes Nihon Gakushiin) in ustanovitelj Univerze Keio Gijuku. Od leta 1984 njegov portret tiskajo na bankovcih za 10.000 jenov.



Yukichi Fukuzawa

Yukichi je želel ohraniti svoje znanje in jezikovne spretnosti zahodnih kultur, zato se je leta 1860 odpravil v Ameriko z ladjo *Kanrin Maru*. Spoznal je različne ureditve, načine razmišljanja in veliko drugega, kar mu je razširilo obzorja. Po tem je napisal knjige »Zadeve zahodnih držav«, »Spodbuda učenju« in »Pregled teorije civilizacije« ter s tem tedanji Japonski predstavil duh Zahodne civilizacije. V svojem življenju je napisal več kot 50 knjig. V Nakazatu je leta 1868 na zahtevo gospodarja klana odprl šolo Zahodnih študij Rangaku juku in jo poimenoval »Keio Gijuku« ter se od takrat naprej posvetil izobraževanju. Tako se je pričela zgodovina Univerze Keio Gijuku.



Grad in mesto Osaka v Hideyoshijevem času



Obleganje Osake



Živahna »Kuhinja države«

TURIZEM

Prefektura Osaka, z istoimenskim glavnim mestom, leži v regiji Kinki na zahodu Japonske in velja za eno najmanjših prefektur na Japonskem. Osaka se je zaradi ugodne obmorske lege, nedaleč od starih prestolnic Nare in Kjota, skozi zgodovino razvijala kot pomembno trgovsko in pomorsko središče, kjer so se pretakale kulture, znanje in dobrote s celega sveta. Morda ji je ravno ta odprtost do tujih kultur prinesla naziv zibelke zahodne kulture na Japonskem. Danes je istoimensko glavno mesto Osaka moderna tehnološko razvita metropola, ki ohranja svoj živahen utrip. Prefektura, ki se lahko pohvali z dobro prometno infrastrukturo in mednarodnim letališčem, velja za vstopna vrata v regijo Kansai, ki zajema velik del zahodne Japonske.





GRAD OSAKA

V gradu Osaka, ki se bohota v prestolnici Osaki, je imel svoje domovanje pomemben japonski samuraj Hideyoshi Toyotomi. Ta je dal nekoč budistični tempelj Hongan preurediti v mogočen grad, čigar pohištvo, oklepe in celo orožje je dal preobleči v zlato. Grad, ki je doživel več zgodovinskih pretresov, je bil nazadnje obnovljen leta 1931. Leta 1997 pa so mu dodelili status kulturne dediščine. Prav posebno zanimiva za ogled je čajna soba, ki jo je dal Toyotomi zgraditi po vplivom mojstra čajnega obreda Rikyuja Sena. Zanimiv je tudi muzej starih oklepov in zgodovinskih predmetov iz obdobja Azuchi Momoyama (1574–1600). Okoli gradu se razteza nekaj sto hektarov velik park, v katerem se nahaja več sto češnjevih, mareličnih, slivovih in javorjevih dreves.



SUMIYOSHI TAISHA

Da je metropola Osaka zrasla na zgodovinsko aktivnem področju, priča tudi krovno svetišče dvatisoč tristoletnih šintoističnih svetišč Sumiyoshi, imenovano Sumiyoshi Taisha. V času novega leta oshōgatsu, ko Japonci množično obiskujejo svetišča, se lahko na ta dan Sumiyoshi Taisha pohvali s približno dvema milijonoma obiskovalcev. Staro svetišče, ki je posvečeno božanstvu zaščitniku mornarjev, je bilo skozi čas večkrat restavrirano. V svoji prvotni obliki pa so se do danes ohranile glavna dvorana, ki ima status nacionalnega zaklada in tisoč let stara drevesa. Tekom leta v svetišču opravijo več pomembnih in barvitih tradicionalnih obredov, med katerimi so najbolj prepoznavni januarski obred toka, več kot tisoč osemsto let star junijski obred unoha v počastitev zaščitnika svetišča božanstva Sumiyoshi Taisha ter julijski in avgustovski obred za dobro letino, imenovan ōtaue, ki je del pomembne nesnovne kulturne dediščine Japonske.



TEMPELJ SHITENNO

Na jugu metropole Osaka se nahaja leta 539 zgrajen tempelj Shitenno, ki je uradno zabeležen kot najstarejši tempelj na Japonskem. Njegovo gradnjo je naročil princ Shotoku Taishi, ki velja za pionirja budizma na Japonskem. Tempelj je poimenoval po štirih nebesnih kraljih budistične tradicije *shitenno*, ki ščitijo svet pred zlom, v času ko budizem še ni bil tako razširjen, kot je danes. Tempelj je poseben tudi zato, ker je zgrajen v arhitekturnem slogu zgodnjih budističnih templjev na Japonskem, v katerih se odraža močan kitajski vpliv. Navkljub večkratnim restavracijam templja, so se do danes ohranili sakralni objekti iz 6. in 7. stoletja, ki so zaščiteni s statusom Nacionalnega zaklada Japonske. Pravijo, da je na začetku svojega delovanja tempelj služil kot medicinsko središče za revnejši sloj prebivalstva, ki si drugače zdravstvene oskrbe niso mogli privoščiti.



FESTIVAL TENJIN

Osaški festival Tenjin velja skupaj s festivalom Gion iz Kjota in festivalom Kanda iz Tokia za enega izmed treh veličastnih festivalov, ki jih že tisoč let prirejajo na Japonskem. Vsako leto ga priredijo julija v svetišču Osaka Tenmangu v spomin na umetnika Sugawaro no Michizaneja (845–903), zaščitnika izobrazbe in umetnosti. Po mestu se zato v času festivala odvijajo dogodki tradicionalnih japonskih umetnostnih zvrsti, kot sta na primer glasbena zvrst *kagura* ali lutkovno gledališče *bunraku*. Festival doseže svoj vrhunec v času parade, ko se okoli 3.000 ljudi, oblečenih v plemiška oblačila iz obdobja med 8. in 12. stoletjem, sprehodi po mestu in odnese do ladij več deset prenosnih svetlišč, s katerimi se potem nanje tudi vkrcajo in zaplujejo po reki Ō. Ladje ob mraku osvetlijo z lanternami, s katerimi pričarajo pravo pravcato praznično večerno vzdušje. Festival, ki mu sledi velik in barvit ognjemet, letno obišče dober milijon ljudi.



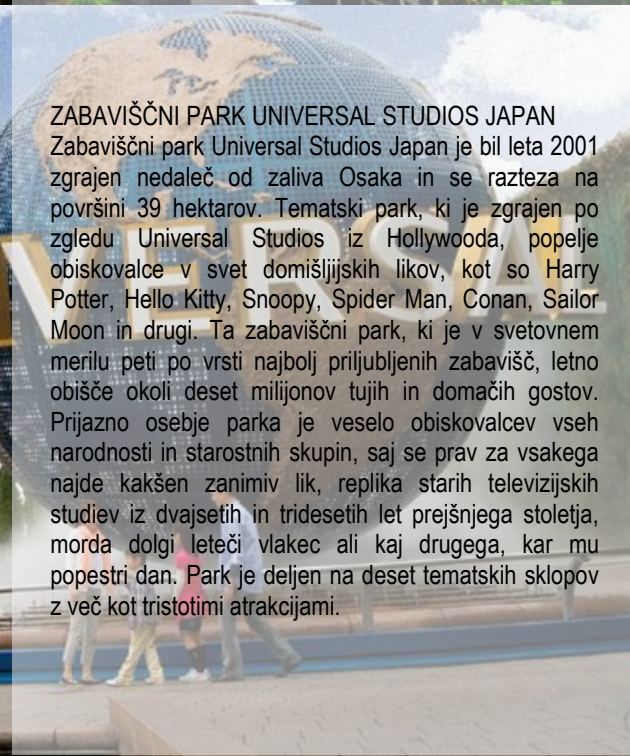
MESTNI PREDEL NAMBA

Metropola Osaka je razdeljena na več predelov, med katerimi po svoji živahnosti najbolj izstopa južni predel Namba. Predel, ki velja za glavno nakupovalno središče kraja, ponuja raznovrsten izbor lokalnih in tujih jedi, trgovin, dogodkov, restavracij in barov. Tu se nahaja tudi območje, imenovano Mesto elektronike ali *Denki machi* oziroma skrajšano *DenDen*, ki je še posebej zanimivo za ljubitelje najnovejših elektronskih naprav ter japonskih stripov in animacije. V Nambi se nahaja tudi edinstvena tržnica *Kuromon ichiba*, z nadimkom Kuhinja Osake, kjer je mogoče vsak dan med stosedemdesetimi ponudniki kupiti vse od svežega sadja, zelenjave, jajce, kvalitetnega mesa, do tujih kulinaričnih sestavin. Tržnica z izbrano, a raznovrstno ponudbo, je še en dokaz odprtega in trgovskega značaja kraja, ki se je tekom zgodovine ponašal z mednarodnim karakterjem, ki ga ohranja še danes.



ZABAVIŠČNI PARK UNIVERSAL STUDIOS JAPAN

Zabaviščni park Universal Studios Japan je bil leta 2001 zgrajen nedaleč od zaliva Osaka in se razteza na površini 39 hektarov. Tematski park, ki je zgrajen po zgledu Universal Studios iz Hollywoda, popelje obiskovalce v svet domišljjskih likov, kot so Harry Potter, Hello Kitty, Snoopy, Spider Man, Conan, Sailor Moon in drugi. Ta zabaviščni park, ki je v svetovnem merilu peti po vrsti najbolj priljubljen zabavišč, letno obišče okoli deset milijonov tujih in domačih gostov. Prijazno osebje parka je veselo obiskovalcev vseh narodnosti in starostnih skupin, saj se prav za vsakega najde kakšen zanimiv lik, replika starih televizijskih studiev iz dvajsetih in tridesetih let prejšnjega stoletja, morda dolgi leteči vlakec ali kaj drugega, kar mu popestri dan. Park je deljen na deset tematskih sklopov z več kot tristo timi atrakcijami.





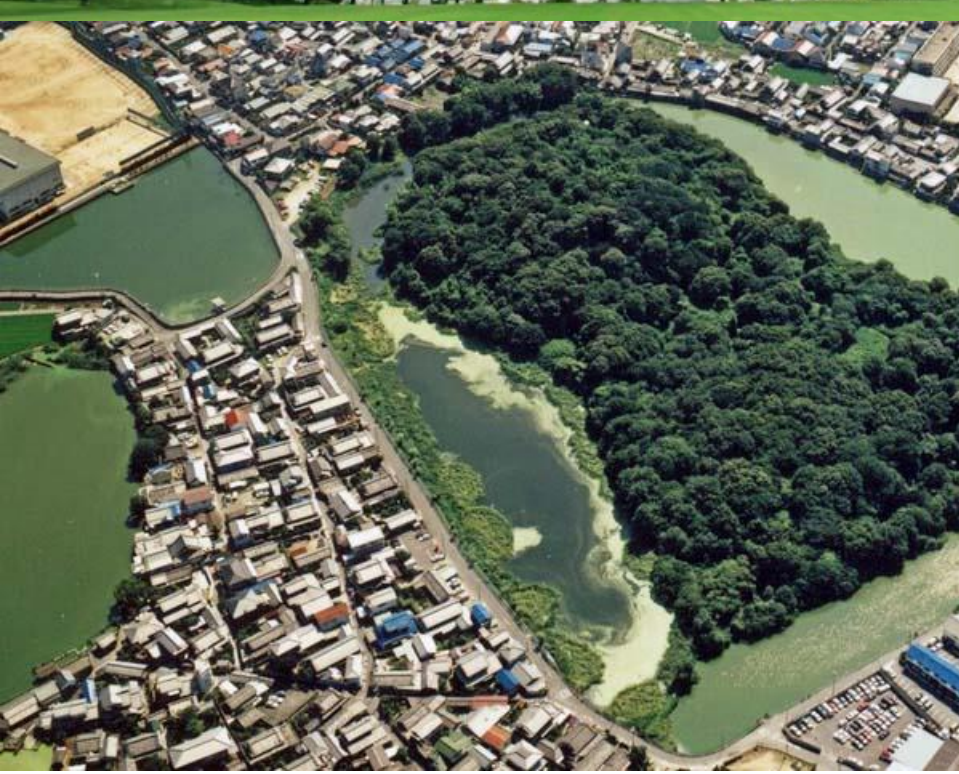
NACIONALNO GLEDALIŠČE BUNRAKU OSAKA

Osaka ima že vrsto stoletji status prestolnice lutkovnega gledališča *bunraku* ali *ningyō jōruri bunraku*, ki je del Unescove nesnovne kulturne dediščine. Gledališče je bilo zgodovinsko najmočnejše zastopano na področjih današnje Osake in Kjota. Priljubljenost gledališča je dosegla svoj vrhunec v obdobju Edo (1603–1868), ko so gledališča, kot sta *bunraku* in *kabuki* veljala za redko razvedrilo, namenjeno preprostim ljudem. Kokuritsu Bunraku Gekijō ali Nacionalno gledališče bunraku Osaka je eno izmed redkih, kjer si je od ustanovitve leta 1984 mogoče ogledati v živo uprizorjene gledališke lutkovne igre z možnostjo simultane prevoda v angleščino. Igralci, ki premikajo lutke, so v celoti ogrnjeni v črna oblačila in iz ozadja scene premikajo lutke. Spremlja jih pripovedovalec in lutnja s tremi strunami, imenovana *shamisen*. Isto igro lahko uprizarjajo do dva tedna, priljubljeni meseci uprizoritev pa so januar, april, junij, julij ali avgust in november.



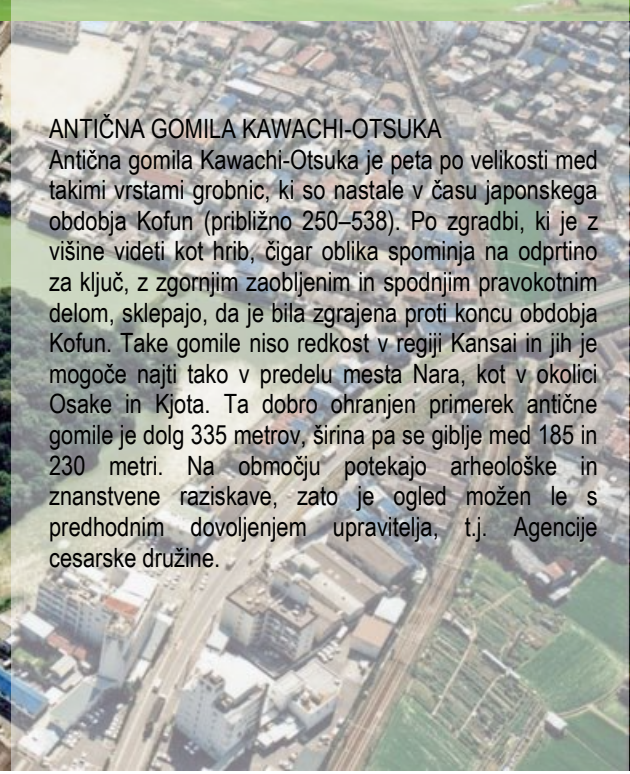
SPOMINSKI PARK EXPO '70

Območje Spominskega parka Expo '70 je leta 1970 služilo za razstavni prostor svetovne razstave Expo Osaka 1970. V spomin na dogodek so na 260 hektarov velikem območju razstave oblikovali park, ki ga krasi več sto češnjevih, slivovih in javorjevih dreves. Prav posebej pa so zanimivi tamkajšnji Japonski vrt, Muzej japonskega ljudske obrti Osaka in Nacionalni etnološki muzej, v katerem imajo na ogled tako japonsko kot tujo etnološko izročilo. Posebnost parka je t.i. *Stolp sonca*, visok 65 metrov in širok 25 metrov, na katerem so na različnih delih ponazorjeni trije obrazi sonca. Notranjost stolpa, ki je narejen iz jeklenega ogrodja, oblečenega v beton, je v času Expa služila kot razstavni prostor. V parku je moč najti tudi hotel in terme, kamor se lahko zatečejo oddiha željni in se tako napolnijo z novo energijo.



ANTIČNA GOMILA KAWACHI-OTSUKA

Antična gomila Kawachi-Otsuka je peta po velikosti med takimi vrstami grobnic, ki so nastale v času japonskega obdobja Kofun (približno 250–538). Po zgradbi, ki je z višine videti kot hrib, čigar oblika spominja na odprtino za ključ, z zgornjim zaobljenim in spodnjim pravokotnim delom, sklepajo, da je bila zgrajena proti koncu obdobja Kofun. Take gomile niso redkost v regiji Kansai in jih je mogoče najti tako v predelu mesta Nara, kot v okolici Osake in Kjota. Ta dobro ohranjen primerek antične gomile je dolg 335 metrov, širina pa se giblje med 185 in 230 metri. Na območju potekajo arheološke in znanstvene raziskave, zato je ogled možen le s predhodnim dovoljenjem upravitelja, t.j. Agencije cesarske družine.





TEMPELJ SEIGAKU

Tempelj Seigaku velja za enega redkih templjev budistične sekte shugendō, ki ni grajen na nekem odročnem predelu sredi gozda, temveč nedaleč od mestnega središča. Tempelj, ki so mu podelili status Nacionalne kulturne dediščine, je znan predvsem po učilišču z enim učiteljem *terakoya*, ki se nahaja znotraj templja. Nekdaj so se tu šolale osebe, kot je na primer Ekai Kawaguchi, prvi Japonec, ki je obiskal Tibet in Nepal, to pa v začetku 20. stoletja z namenom, da bi poglobil svoje znanje o budizmu. Mesto Sakai, kjer se tempelj nahaja, je bilo zaradi svojega aktivnega pristanišča znano širom po Japonski kot eno najuspešnejših in močnejših trgovskih mest. Ko je v nemirnem obdobju Sengoku (1467–1603) politična moč nihala, so lokalno oblast v kraju Sakai prevzeli trgovci.



48 SLAPOV TAKIHATA

Jugovzhodno od Osake se lahko narave željni odmaknejo v mirno zavetje območja Takihata, ki spada upravno pod mesto Kawachinagan. Kar 70 odstotkov področja prekrivajo gore, gozdovi, reke, ravnice in gričevje. Ugodno podnebje omogoča pridelovanje raznovrstnega sadja in zelenjave. Leta 1982 so tu zgradili jez, nad katerim se je oblikovalo umetno jezero, ki ga obdajajo drevesa ginka, javorjev ter iglavcev, ki nudijo zatočišče divjim živalim. Okoli jezera so speljane sprehajalne poti, kamp in prostori za rekreacijo in počitek. To je tudi izhodišče za obisk znamenitih 48 naravnih slapov Takihata in templja Kotaki, ki se nahaja na tem območju. Izlet pa je možno popestriti še z ogledom kulturnega centra Mori, ki s svojo starinsko podobo priča o preteklosti ljudi, ki so nekoč tukaj živeli. To območje velja za eno najlepših zelenih točk prefekture Osaka.

An aerial photograph of a long, multi-lane bridge spanning a large body of water. In the background, an airport with runways and taxiways is visible. In the foreground, there are some buildings, including a tall white one, and a parking lot. The bridge has multiple lanes in both directions and is supported by many piers. The water is a deep blue, and the sky is clear.

GOSPODARSTVO

Prefektura Osaka je glede na višino bruto domačega proizvoda druga na Japonskem, takoj za Tokijem, na svetovni ravni pa se lahko primerja z Dansko. Osaka že dolgo velja za trgovsko središče, v zadnjih desetletjih pa je svoj gospodarski položaj le še okrepila, zlasti na področju mednarodne trgovine, ki jo omogočajo dobre prometne povezave znotraj Japonske in s svetom (letališča, pristanišča ...).

MEDNARODNO LETALIŠČE KANSAI

Prefektura Osaka ima dve letališči. Mednarodno letališče Osaka izvaja samo notranje lete. Mednarodno letališče Kansai je zgrajeno na umetnem otoku v zalivu Osaka in je prvo pravo letališče na morju na svetu, 3.750 metrov

dolg most, ki letališče povezuje s celino pa najdaljši dvojni most za železnico in motorna vozila. Je tretje najbolj prometno letališče na Japonskem in edino, ki izvaja lete 24 ur na dan.



PRISTANIŠČE OSAKA

Pristanišče Osaka se nahaja na sredini mirnega zaliva Osaka in dobri vremenski pogoji že od nekdaj predstavljajo miren pristan. Že v starodavnih časih je bilo izhodišče za ladje, ki so plule na Korejski polotok in Kitajsko. Po tem, ko se je Japonska odprla za mednarodno trgovino in so dogradili pristanišče, se je

promet zelo povečal ter danes velja za eno najpomembnejših japonskih in azijskih pristanišč. Sprejme lahko plovila daljša od 150 m in ima skupno 181 privezov. Križarke pristajajo v pristaniški vasi Tempozan, kjer se nahaja tudi eden največjih svetovnih akvarijev in panoramsko kolo.



INDUSTRIJSKA REGIJA HANSHIN

Prefekturi Hyōgo in Osaka tvorita industrijsko regijo Hanshin, eno večjih industrijskih regij na Japonskem. Če je v Hyōgu skoncentrirana jeklarska in ladjedelniška industrija, v Osaki prevladujejo medicinska, kemična, kovinska industrija in industrija elektronike. Čeprav prefektura velja za prefekturo malih in srednjih podjetij (65% vse proizvodnje), ima v prefekturi sedež tudi več priznanih podjetij, kot so na primer Daihen (omenjen v decembrski številki o prefekturi Hyōgo), Kansai Paint, Panasonic, s sedežem v mestu Osaka, in Sharp, Shimano, s sedežem v mestu Sakai.

KANSAI PAINT

Kansai Paint Co.,Ltd. je korporacija, ki zaposluje 14.282 ljudi. Proizvaja in prodaja avtomobilске, industrijske in dekorativne premaze. Med drugim so razvili tehnologijo reciklaže plastenk za surovino za barve in bili prvi na Japonskem, ki so razvili osnovni premaz za avto reparaturo na vodni osnovi. Uporabljajo korporativno blagovno znamko Alesco (lat. rast, razvoj). Lansko leto je družba v okviru svoje strategije rasti prevzela skupino Helios, ki je tako postalo njihovo evropsko središče za inovacije, raziskave, razvoj, proizvodnjo in distribucijo.



PANASONIC

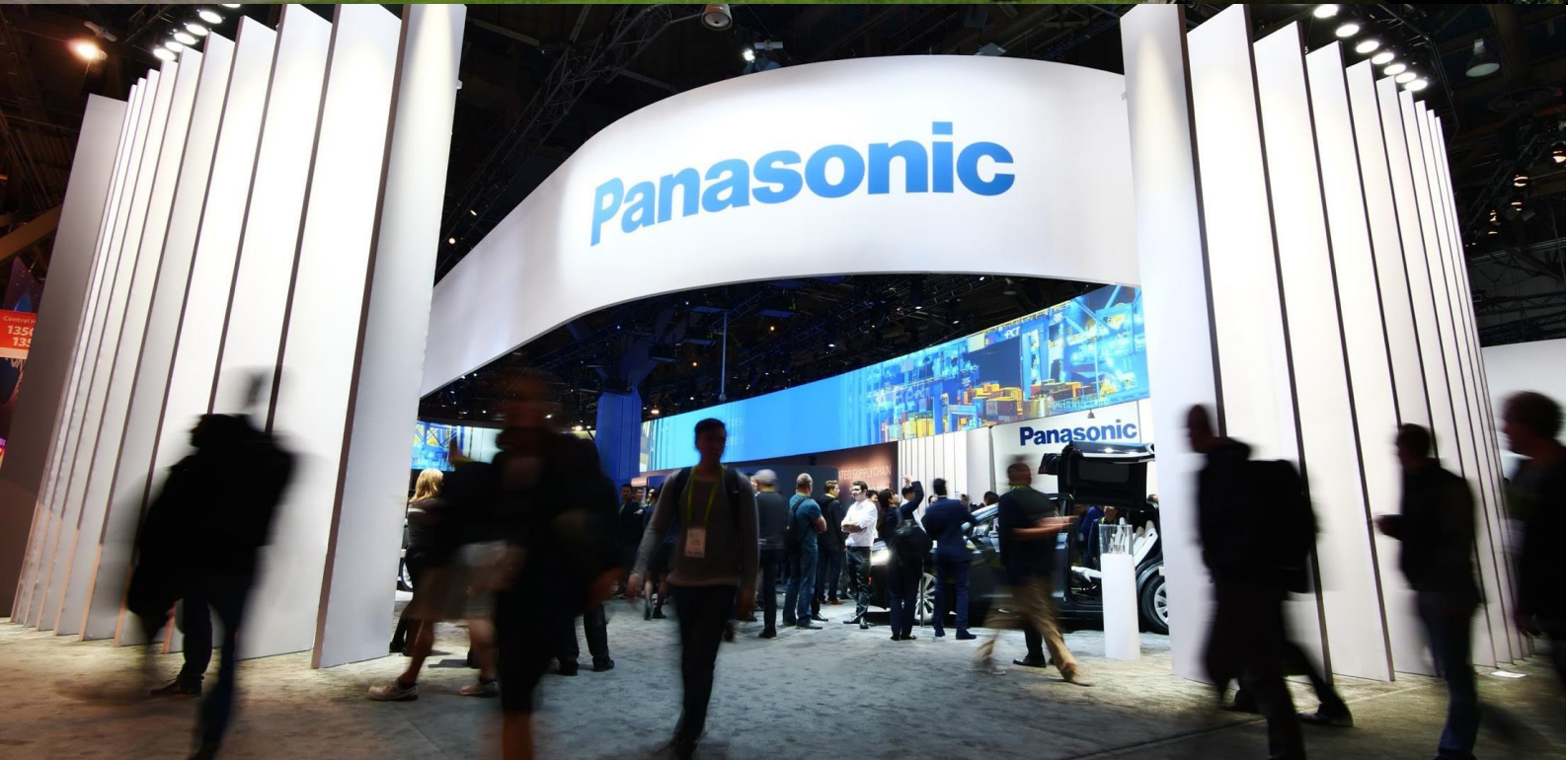
Korporacija Panasonic ima 495 hčerinskih družb in zaposluje 257.533 ljudi. S proizvodnjo so pričeli pred 100 leti, danes pa se njihovo delovanje deli na štiri poslovna področja: področje potrošne elektronike, stanovanjsko, avtomobilsko in B2B področje. So največji proizvajalec litijevih ionskih baterij za električne avtomobile na svetu. Korporacija je prevzela tudi eno vodilnih japonskih podjetij na področju zabavne elektronike, Sanyo Electric Co., Ltd.. Njihov slogan je »Boljše življenje, boljši svet«. Panasonic je od zimskih olimpijskih iger v Calgariju leta 1988 tudi svetovni olimpijski in paraolimpijski partner, od leta 1995 pa z namenom ohranjanja pomembnih svetovnih zakladov, v sodelovanju z UNESCOm, izdaja Koledar svetovne dediščine.

Panasonic

SHARP

18-letni Tokuji Hayakawa je leta 1912 ustanovil podjetje, po tem ko je prejel patent za zaponko za pas brez lukenj "Tokubijo". Podjetje se je kasneje preimenovalo po mehničnem svinčniku, ki je prevzel svet («Ever-Ready Sharp Pencil»). Podjetju pripisujejo mnoge inovacije, tako v državnem kot tudi v svetovnem merilu. Zaslužni so za začetek prodaje prvega namiznega elektronskega kalkulatorja, ki je tedaj tehtal 25 kilogramov, in prvi so začeli prodajati žepne kalkulatorje z LCD zaslonom. Na Japonskem so bili eni prvih, ki so organizirali proizvodnjo z montažno linijo, izdelali so prvi kristalni radio in prvi pričeli s komercialno proizvodnjo televizij. So med vodilnimi v optoelektroniki in raziskavah sončne energije. Prvi na svetu so predstavili internetno mikrovalovno pečico, televizijo s sliko v sliki in marsikatero druge inovacije, zlasti na področju LCD tehnologije.

SHARP





SHIMANO

Podjetje Shimano, Inc. je ustanovil Shozaburo Shimano leta 1921 v mestu Sakai, ko je pričel s proizvodnjo kolesarskih verižnikov, tehnološko najzahtevnejšega dela kolesa. Danes proizvajajo visoko kakovostno opremo za kolesarjenje, veslanje in ribolov, pri čemer zaposlujejo

okrog 11.829 ljudi po celem svetu. Njihovo poslanstvo je spodbujati zdravje in zadovoljstvo preko uživanja v naravi in svetu okrog nas. V mestu Sakai se nahaja tudi muzej koles (Shimano sklad: Shimano kolesarski razvojni center), zato je mesto poznano kot »kolesarsko mesto«.



TURISTIČNA AGENCIJA HANKYU TRAVEL INTERNATIONAL

Turistična agencija Hankyu Travel International je del holdinga Hankyu Hanshin in ima sedež v Osaki. Ponujajo potovanja po Japonski, tako za domače kot za tuje goste, in organizirajo zasebna ter poslovna potovanja Japoncev v tujino. Imajo 43 poslovalnic na Japonskem in tri v tujini. Ponujajo tudi ture po Sloveniji in Hrvaški. Slovenski del ture vključuje ogled Ljubljane, Bleda in Postojne, običajno s prihodom ali odhodom z ljubljanskega letališča



HANKYU TRAVEL
INTERNATIONAL CO., LTD.



IZUMLJENO V OSAKI



Ker je prefektura poznana po svojem smislu za racionalnost in lastnemu pristopu do poslovnih zadev, se Osaka ponaša tudi z mnogimi svetovnimi izumi. Izstopajo sladkarije z igralko podjetja Ezaki Glico (1927), nož z lomljivim rezilom oziroma olfa nož podjetja Olfa (1956), instant rezanci podjetja Nissin Food Products (1958), kalkulator podjetja Sharp (1964) in instant vakumsko pakirana hrana podjetja Otsuka Foods (1968), ki ima dolgi rok trajanja ter je zato primerna za zalogo hrane v primeru izrednih razmer.

Nakupovalna ulica Tenjimbashisuji v mestu Osaka je dolga 2,6 kilometrov in velja za najdaljšo nakupovalno arkado na Japonskem, enotirna železnica pa se je z glavno progo dolgo 21 kilometrov zapisala v Guinnessovo knjigo rekordov kot najdaljši enotirni železniški sistem na svetu.





TRADICIONALNA OBRT

BUDISTIČNI OLTAR OSAKA BUTSUDAN

Osaka butsudan je budistični oltar, ki ga izdelujejo v prefekturi Osaka. Čeprav izdelujejo tudi pozlačene in lakirane oltarje, so zlasti poznani po oltarjih *karakimeiboku*, pri katerih je vidna struktura lesa uvoženih dragocenih dreves. Za budistični oltar iz Osake je značilna tehnika poslikave *takamaki-e*, pri čemer vzorec sekte, narisane z lakom na prednji del vrat oltarja, dobi izgled kovinskega okrasja. Na takšen način lesa oltarja ne poškodujejo, kot bi ga s pritrdjevanjem kovinskih delov.

REZILA SAKAI UCHIAMONO

Proizvodnja tradicionalnih rezil *Sakai uchihamono* je značilna za mesti Sakai in Osaka. Pri tej tradicionalni metodi izdelave rezil, obrtniki s kovaškim kladivom oblikujejo rezilo, ki ga sestavljata mehko železo in jeklo. Taka rezila so trdna, vzdržna in ostra. Sakai noži naj bi predstavljali več kot 90% vseh nožev, ki jih uporabljajo kuharski mojstri.



KOSITRNI IZDELKI

Osaka naniwa suzuki so izdelki iz kositrne zlitine, precej mehke kovine, ki jo je težko strojno obdelovati. Vsak izdelek je tako v celoti ročno izdelan, zato se tudi cene izdelkov istega obrtnika lahko precej razlikujejo. Zelo cenjena je vzdržnost te kovine. Ker naj bi kositer omehčal okus sakeja, iz te kovine izdelujejo sete za sake. Proizvodnja je osredotočena okrog mesta in prefekture Osaka.



OSAKA RANMA

V prefekturi Osaka je državno priznana tradicionalna obrt tudi *Osaka ranma*, dekorativna plošča nad drsnimi vrati med dvema sobama, ki omogoča več svetlobe in boljši pretok zraka. Značilna je izdelava različnih vrst dekorativnih plošč. Največ časa za izdelavo vzame rezljanje motivov pokrajin iz lesa japonske cedre (*chokoku ranma*). Izdelujejo še plošče *sukashibori ranma*, (vzorci iz lesa pavlovnije dajejo občutek odprtega prostora), *osa ranma* (enakomerno razporejeni trakovi), *kumiko ranma* (geometrijski vzorci), itd. Tankost plošč nakazuje na skrb za funkcionalnost izdelkov (večji preboj svetlobe).



OSAKA KARAKI SASHIMONO

Osaka karaki sashimono so izdelki iz lesa dreves, ki rastejo večinoma v JV Aziji (palisander, ebenovina, kitajska kutina in črni les Bombaj), pri čemer je *sashimono* ime mizarske tehnike, sestavljanja pohištva brez uporabe žebeljev (sistem spojev na pero in utor). Za izdelke je značilna svetleča, polna in privlačna barva z gladkimi lakiranimi površinami. Izdelujejo vse od manjših šatulj in jedilnih palčk do nizkih miz, čajnih polic ter kredenc, ki se podajo dobro tudi k modernemu interjerju.



BAMBUŠOVA SENČILA

Senčila *Osaka kongo sudare* izdelujejo v mestih Tondabayashi in Kawachi-Nagano. V glavnini jih še vedno izdelujejo ročno iz kakovostnega japonskega lesnega bambusa, ki raste v okolici mesta Tondabayashi ob vznožju najvišje gore v prefekturi. Uporabljajo jih za razmejitev prostorov in za zaščito pred močno svetlobo ter žuželkami. Naravna bambušova senčila so idealna za poletne dni, saj omogočajo zračnost in v prostor pa spuščajo nežno svetlobo, lahko pa služijo samo za dekoracijo.



LESENI PREDALNIKI

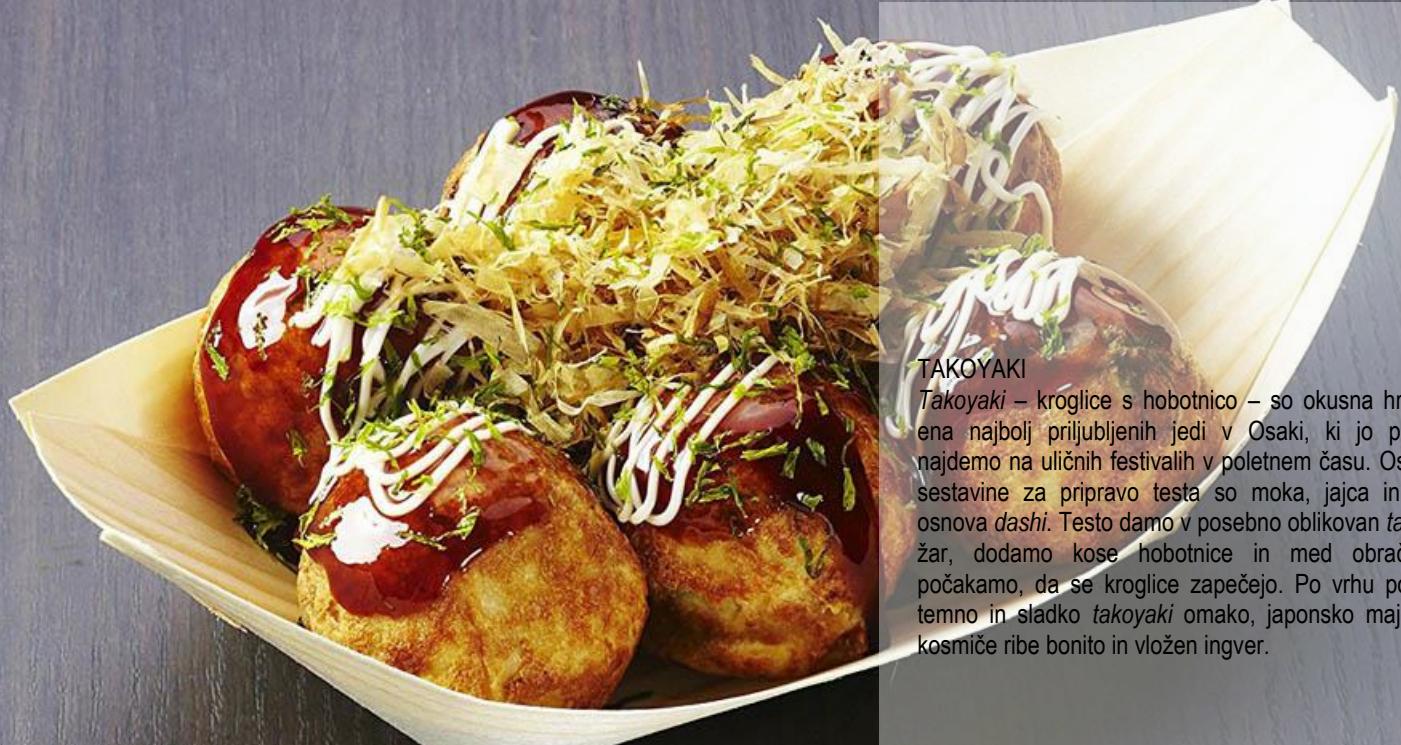
Osaka senshu kiri tansu so predalniki iz lesa pavlovnije, ki jih izdelujejo v okolici mest Kishiwada in Sakai. Les pavlovnije cenijo zaradi njegove trpežnosti, odlične vlažnosti in odpornosti na visoke temperature. Za izdelke, narejene v tej prefekturi, je značilna visoko kakovostna tehnika spajanja, nežna struktura in delo najbolj spretnih obrtniških rok. Zaradi zapletenih tehnik, izdelajo zgolj majhno količino teh dragocenih izdelkov, ki so bili nekoč priljubljena dota.





KULINARIKA

Osaka je znana kot ena od najboljših kulinaričnih destinacij. Za tukajšnje prebivalce velja, da za hrano porabijo več denarja kot za karkoli drugega. Izraz »kuidaore« (jej do onemoglosti) naj bi izviral prav od tod. Tudi ni presenetljivo, da Osaka slovi po različnih lokalnih jedeh, od katerih so nekatere dosegle nacionalno in celo mednarodno slavo.



TAKOYAKI

Takoyaki – kroglice s hobotnico – sookusna hrana in ena najbolj priljubljenih jedi v Osaki, ki jo pogosto najdemo na uličnih festivalih v poletnem času. Osnovne sestavine za pripravo testa so moka, jajca in jušna osnova *dashi*. Testo damo v posebno oblikovan *takoyaki* žar, dodamo kose hobotnice in med obračanjem počakamo, da se kroglice zapečejo. Po vrhu polijemo temno in sladko *takoyaki* omako, japonsko majonezo, kosmiče ribe bonito in vložen ingver.



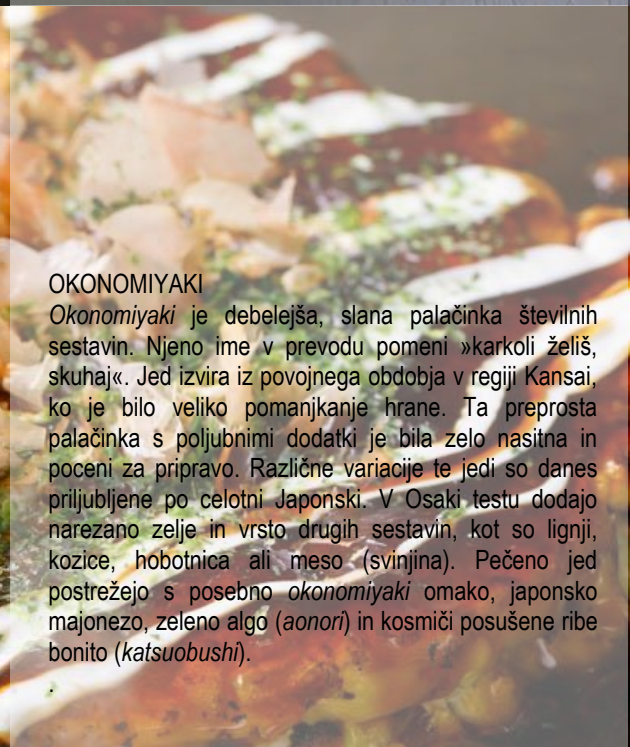
OKONOMIYAKI

Okonomiyaki je debelejša, slana palačinka številnih sestavin. Njeno ime v prevodu pomeni »karkoli želiš, skuhaj«. Jed izvira iz povojnega obdobja v regiji Kansai, ko je bilo veliko pomanjkanje hrane. Ta preprosta palačinka s poljubnimi dodatki je bila zelo nasitna in poceni za pripravo. Različne variacije te jedi so danes priljubljene po celotni Japonski. V Osaki testu dodajo narezano zelje in vrsto drugih sestavin, kot so lignji, kozice, hobotnica ali meso (svinjina). Pečeno jed postrežejo s posebno *okonomiyaki* omako, japonsko majonezo, zeleno algo (*aonori*) in kosmiči posušene ribe bonito (*katsuobushi*).



NEGIYAKI

Negi je vrsta japonske čebule, ki po izgledu spominja na por in je zelo priljubljena zelenjava tako surova kot kuhana. Testo, ki je podobno kot pri *okonomiyaki* pripravljeno iz moke in vode, vlijemo v ponev in dodamo velike količine narezane čebule *negi*. Ko je jed pečena, po vrhu dodamo sveže narezano čebulo in sojino omako.





KITSUNE UDON

Kitsune udon je preprost jed iz debelih pšeničnih rezancev *udon*, postreženih v vroči juhi s kosom ocvrtega tofuja (*aburaage*), ki se je kuhal v sladki sojini omaki. *Kitsune* v japonsščini pomeni "lisica", jed pa je dobila to ime, ker naj bi bil ocvrt tofu najljubša jed lisic. *Kitsune udon* danes pripravljajo po celotni Japonski, izvira pa iz Osake. V primerjavi z drugimi vrstami *udona*, na primer tokijsko, je *udon* iz Osake blažjega okusa. Okusna juha, pripravljena z lahko sojino omako (*usukuchi*) je zaščitni znak kuhinje iz regije Kansai.



KUSHIKATSU

Kushikatsu so ocvrti kosi mesa ali zelenjave na palčki. Postrežejo jih takoj po cvrtju, še vroče, z dodatkom goste omake za pomakanje. Pri uživanju te jedi je pomembno ohraniti v mislih, da je isto nabodalo nevljudno pomočiti v omako več kot enkrat. Po restavracijah, ki ponujajo *kushikatsu*, je znan predvsem predel Tsutenkaku v Osaki.



YAKINIKU

Yakiniku pomeni "meso na žaru" in je japonski izraz, ki se v najširšem pomenu nanaša na mesne jedi z žara. Beseda je prvotno označevala zahodno hrano na žaru. Danes se *yakiniku* pogosto nanaša na japonski slog priprave mesa velikosti grizljaja (običajno govedina) in zelenjave na rešetki nad ognjem ali plinskim oziroma električnim žarom. V mnogih delih sveta je *yakiniku* pogosto tudi poimenovanje za "japonski žar". Današnji slog *yakiniku* restavracij izhaja iz korejskih restavracij v Osaki po drugi svetovni vojni. Gost v restavraciji naroči pripravljene surove sestavine, ki jih sam speče na žaru, vgrajenem v mizo, in jih nato pred zaužitjem pomoči v omako. Najpogostejša omaka je pripravljena iz japonske sojine omake, sakeja, riževega vina *mirin*, sladkorja, česna, sadnega soka in sezama. Včasih se uporabljajo tudi omake na osnovi iz česna in šalotk ali *miso*-osnove.



HORUMON

Horumon, poznan tudi kot *motsu*, se nanaša na organe in drugo vrsto drobovja govedi in prašičev, prvotno pripravljenih kot *yakiniku*. Kitazato Shigeo, kuhar v restavracije *yōshoku* (restavracije, ki so specializirane za jedi zahodnega porekla) v Osaki, je razvil to jed in jo leta 1940 tudi registriral kot blagovno znamko. Drobovina je na Japonskem veljala za izvrsten način obnove vzdržljivosti telesa in vnosa hranljivih snovi ter se je dobro ujela z japonsko miselnostjo izogibanja potratnosti (*mottainai*) v kuhinji. Deli drobovine so bili poceni, okusi pa so se odlično ujeli z alkoholnimi pijačami. Ščasoma so ljudje začeli uživati v *horumonu* tudi v drugih jedeh, ne samo kot *yakiniki*. *Horumon* pripravijo na različne načine, med drugimi na žaru (*horumonyaki*), kot cvrtje (*tempura*), v riževi skledi (*horumon don*) ali kot enolončnico (*horumon nabe*).



DOTEYAKI

Doteyaki so goveje kite, kuhane v obari iz paste *miso*, sladkega sakeja in sladkorja. Je vrsta jedi *horumon*, ki jo pripravljajo v restavracijah *yakiniku* in *izakaya*, kupiti pa jo je mogoče tudi v supermarketih in mesnicah. Ta priljubljena jed je močnega okusa, zato se odlično poda k pivu in drugim alkoholnim pijačam.



HAKOZUSHI

Hakozushi, poznan tudi kot *oshizushi* (stisnjeni suši), je dobil ime po načinu priprave, pri kateri uporabijo pravokotni leseni obod. V model v slojih nanašajo različne sestavine: okisani riž, ribe in morske sadeže, alge, omleto in druge. Vse sestavine nato z lesenim pokrovom stisnejo, odstranijo obod in narežejo koščke sušija, ki jih postrežejo v leseni škatli. S stiskanjem se okusi riža in drugih sestavin pomešajo in skupaj ustvarijo zelo lep okus, drugačen kot pri drugih vrstah sušija. Jed je leta 1841 razvil Yoshino Torazo, lastnik restavracije Yoshino Zushi v okraju Senba. Ker je postopek izdelave utrujajoč, ga danes pripravljajo le redke restavracije, ostaja pa priljubljena posebnost prefekture.



TECCHIRI

Tecchiri je enolončnica z zloglasno japonsko ribo napihovalko *fugu*, ki jo morajo pripraviti posebej usposobljeni kuharji. Čeprav je znana po svojem smrtonosnem strupu, ima *fugu* blag in nežen okus, ki se čudovito ujame z zelenjavo, s katero se kuha v juhi. Po zaužitju čvrstih sestavin preostalo juho zmešajo z rižem in razžvrkljanim jajcem, da dobijo okusno kašo.



TAIKO-MANJU

Taiko-manju je vrsta japonske pečene sladice. Testo iz moke, jajc in sladkorja spečejo v jeklenem ali bakrenem modelu, v notranjosti pa se skriva sladka fižolova pasta. *Taiko* pomeni boben, slaščica pa je dobila ime po svoji bobnu podobni obliki.



TAIYAKI

Taiyaki je sladica v obliki ribe velikega pagra, ki ga po japonsko imenujemo *tai*. Od tod izvira tudi njeno ime, ki v dobesednem prevodu pomeni pečen veliki pager. Najpogostejše je polnjena s kremo sladkega rdečega fižola *azuki*, kupimo pa lahko tudi takšne z jajčno kremo, čokolado, sirom ali sladkim krompirjem. Pri izdelavi uporabijo običajno maso za vafle, ki jo vlijejo v model v obliki ribe. Posebej vlijejo maso v levo in desno stran kalupa, na eno od obeh strani dodajo polnilo, kalup pa nato zaprejo. Slaščica je pečena, ko je zlatorjave barve.





AME-CHAN

V regiji Kansai ženske v zrelih letih pogosto nosijo s sabo trde bonbone, ki jih ljubkovalno imenujejo *ame-chan*. Japonska beseda za trde bonbone je sicer *ame*, *chan* pa je pripona za mlajšo ali ljubko osebo (tudi za domače ljubljence). *Ame-chan* so posebna kultura v regiji Kansai, ki ljudi spremlja že od otroštva. Kadarkoli so kot otroci kašljali ali bili nemirni, so jim gospe v bližini ponudile bonbončke *ame-chan*. Te gospe so prijazne in družabne, ki rade skrbijo za druge, *ame-chan* pa so zanje sredstvo sporazumevanja in navezovanja stikov.

EXPO 2025

Regija Kansai s središčem Osako se z drznim duhom loteva izzivov in ima bogato kulturo, ki združuje tradicionalno z modernim. Osaka je dom številnih edinstvenih idej in izumov, kot so instant rezanci, karaoke in suši trak, ki so koristni v vsakdanjem življenju ljudi. V regiji Kansai je visoka koncentracija najboljših biomedicinskih grozdov, ki obsegajo številne raziskovalne inštitute in korporacije, regija pa je tudi središče različnih vrst naprednih tehnologij. Tukaj se nahajajo tudi tri vrhunska letališča in dve veliki pristanišči. Mednarodno letališče Kansai ponuja več kot 1.200 mednarodnih letov tedensko. S preostalo Japonsko je regija povezana tudi z odličnimi avtocestami in svetovno znanimi hitrimi vlaki *shinkansen*. Poleg napredne tehnologije ponuja tudi bogato kulturo in dediščino – nenazadnje je bila regija več kot 1.600 let dom japonske prestolnice, tukaj pa se nahaja tudi več kot polovica japonskih nacionalnih zakladov in pet lokacij Unescove svetovne dediščine.



OSAKA-KANSAI
JAPAN
EXPO 2025

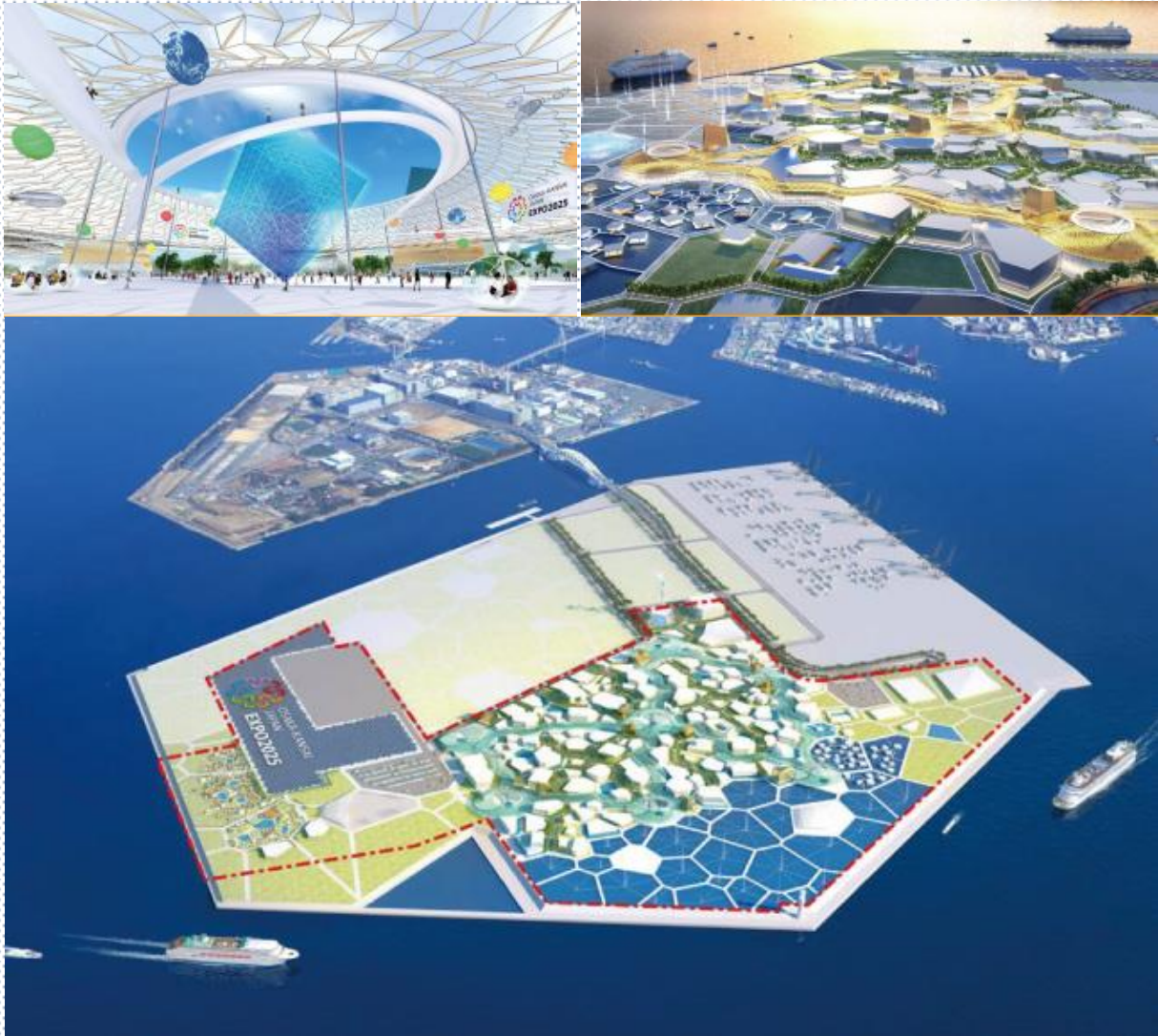


World Expo 2025
Candidate



LOKACIJA

Predlagana lokacija za EXPO 2025 je umetni otok Yumeshima, kar v japonsščini pomeni »Otok sanj«. Načrt lokacije s svojima osrednjima konceptoma decentralizacije in razpršenosti odraža vizijo družbe prihodnosti. Naključno postavljeni paviljoni predstavljajo posamezne državljane po vsem svetu in odražajo družbo prihodnosti, ki jo bodo soustvarjali vsi ljudje tega planeta.



TEMA

Koncept lokacije podpira tudi glavno temo svetovne razstave: »Oblikovanje družbe prihodnosti za naša življenja« (*Designing Future Society for Our Lives*). Tema bo ob upoštevanju današnjih globalnih izzivov, kot so ekonomska neenakost in družbeno sprejemanje prodornih tehnologij, pozivala vsakega posameznika, da razmišlja o svojih željah in mu omogočila, da uresniči svoj polni potencial. To bo spodbudilo svetovno prizadevanje za oblikovanje skupne vizije trajnostne družbe, ki bo zajemala vse te želje.

Tema bo uresničena in poudarjena z dvema med seboj povezanim podtemama:

- Kako voditi zdrav življenjski slog na različne načine
- Vzdržni družbeno-ekonomski sistemi

Ključna je družba prihodnosti – družba 5.0

Družba 5.0 je japonska vizija naslednje faze človekovega družbenega razvoja, ki naj bi sledila štirim predhodnim fazam: 1) lov-nabiranje, 2) kmetovalstvo, 3) industrija, 4) podatki. Ta pobuda se ukvarja z reševanjem različnih globalnih vprašanj na področjih, kot so zdravje, kmetijstvo in okolje, z uporabo tehnoloških prebojev, kot so internet stvari, umetna inteligenca, robotika, veliki podatki, biotehnologija in drugi.

JAPANFOUNDATION

V odgovor na vse večje število učencev japonskega jezika v tujini in vse bolj raznolike razloge in motivacije za študij japonskega jezika, je Japonska fundacija maja 1997 v Osaki ustanovila Inštitut Japonskega jezika, Kansai. Inštitut ponuja različne programe, namenjene različnim skupinam, na primer osebju diplomatskih predstavništev in drugim javnim uslužbencem tujih držav, različnim strokovnjakom s področja kulture ter mladim raziskovalcem s področja japonskih študij. Inštitut izvaja tudi kratkotrajne študijske programe, s katerimi Japonska fundacija vabi učence, naj obiščejo Japonsko, s čimer jih želi dodatno motivirati za študij japonskega jezika. Jezikovnih programov se je udeležilo tudi že veliko slovenskih študentov.





Fotografija: Cvetoče češnje v Kjotu, Japonska
Fotografski arhiv društva Chado Urasenke Tankokai Slovenija

CHADO

Besedilo:
Društvo Chado Urasenke Tankokai Slovenija

MAREC

V čajnem koledarju predstavlja marec sredino pomladi, čeprav je v resnici to šele prvi mesec, ko opazimo prebujanje narave. Zato je skrajni čas, da v čajni sobi uporabimo pomladne motive. Priljubljena sta slivov in breskov cvet ter tudi sama breskev. Motiv češnjevih cvetov uporabimo proti koncu meseca. Za marec so značilni tudi motivi pomladanskih meglic (*kasumi*), še posebej, če zasenčijo npr. cvet ali pa goro v ozadju motiva. Prav tako so močan simbol mehko padajoči dež in potoki z otočki snega, kot so tudi jutranja zarja, ponovna ozelenitev narave, popki mladega listja, vrnitev ptic selivk, nabiranje školjk ob oseki. Tradicionalno je marca tudi čas, ko lahko uporabimo viseči kotliček za vročo vodo in ga obesimo nad pogreznjenim (*ro*) ognjiščem.

Med prazniki je na Japonskem marca priljubljen praznik deklíc (3. marca). Takrat lahko ta praznik odražajo vsi čajni pripomočki – zvitek v *tokonomi*, čajna skodela (*chawan*), posodica s čajem (*natsume*) in tudi posoda s hladno vodo (*mizusashi*). 15. marca je na Japonskem spominski dan Budine smrti, čajni obred je takrat bolj premišljujoč in v duhu zena. Šola Urasenke 28. marca obeležuje obletnico Rikyujeve smrti (Rikyu-ki). Spomin na velikega čajnega mojstra, ki si je moral vzeti življenje po ukazu šoguna Hideyoshija, obeležujejo vse čajne šole mesec po dnevu njegove smrti 28. februarja. Spominski čajni obred poteka v duhu štirih načel *chada* in ob spoštovanju skrajne preprostosti izbranih pripomočkov (*wabi*), kar je utemeljil ravno Sen-no Rikyu. Za to priložnost je primerno, da v *tokonomo* postavimo beli cvet kamelije (*tsubaki*) in izberemo preprosto vazo.

Uredniški odbor Matej Črnjavič, Darja Hrvatini, Sara Naraglav, Reiko Sugiura, Yuki Tanaka

Oblikovanje Matej Črnjavič

Uporabljene fotografije niso last Veleposlaništva Japonske v Sloveniji.