

# Življenje na Japonskem



**AICHI**



Prefektura Aichi leži v osrednjem delu Japonske. Glavno mesto prefekture je Nagoya, ki ima dobra dva milijona prebivalcev, medtem ko biva v prefekturi Aichi slabih sedem in pol milijonov ljudi. Prefektura se lahko pohvali z milim podnebjem s pogostimi poletnimi padavinami in mildno zimo, razen v notranjih goratih predelih, kjer pogosto sneži zaradi sezonskih vetrov, ki prihajajo z osrednjih predelov otoka Honshū. Simboli prefekture Aichi so vodna perunika ali *kakitsubata*, japonski javor ali *hananoki* in ptica veliki skovik.

諸  
國  
名  
橋  
奇  
覽  
三  
河  
卷  
八  
橋  
里  
圖

前  
以  
奇  
為  
一  
筆



Provincia Mikawa



尾張  
津藩  
天王祭  
五十余州名不圖書

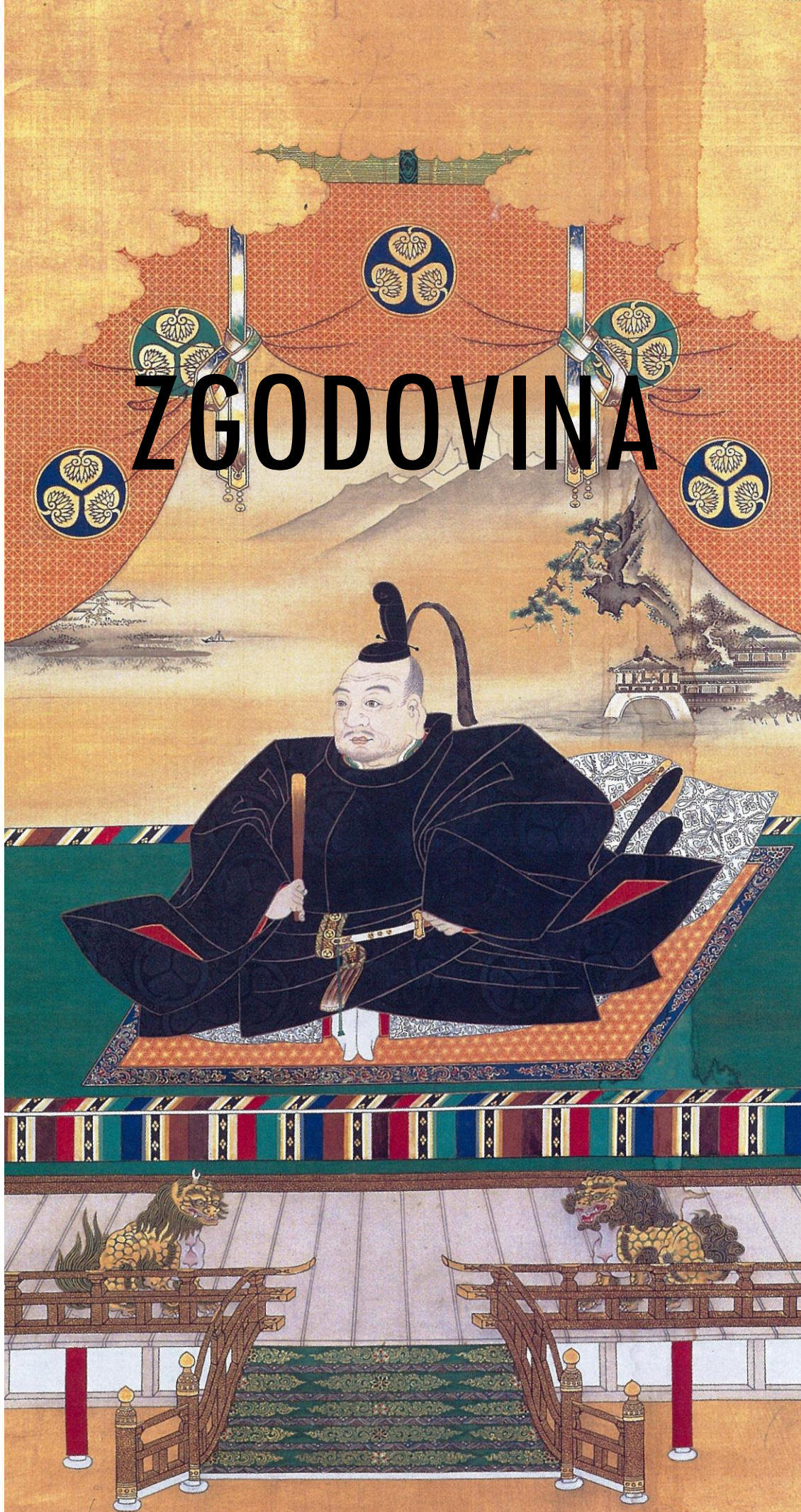
Provincia Owari

V času pred konfucijanskim političnim sistemom *ritsuryō* je bil Aichi razdeljen na tri regije – Owari (sem spadata predela reke Kiso in reke Shonai), Mikawa (zahodni predel Mikawe in predel reke Yahagi) in Ho (vzhodni predel Mikawe in predel reke Toyo). V 7. stoletju pa so z reformo *taika* reorganizirali regijo in jo razdelili na dve provinci - na Owari in na Mikawa. Tako je bila prefektura razdeljena vse do obdobja Edo (1603–1868).

Leta 1871, ko so ukinili sistem klanov, ki so do tedaj vladali različnim provincam, je postala provinca Owari (z izjemo okraja Chita) del prefekture Nagoya, provinca Mikawa pa je skupaj z okrajem Chita postala prefektura Nukata. Nato so aprila 1872 prefekturo Nagoya preimenovali v današnjo prefekturo Aichi, medtem ko so novembra istega leta z Aichijem spojili še prefekturo Nukata. Tako lahko rečemo, da nekoč samostojni provinci Owari in Mikawa sestavljata današnjo prefekturo Aichi.



# ZGODOVINA



## KŪYA – BUDISTIČNI MENIH SEKTE JŌDO

Potujoči menih Kūya (903–972) je znan po svojih dobrih delih in po tem, da je med preprostim ljudstvom skupaj z menihoma Genshinom in Jakushinom promoviral prakso imenovano *nembutsu*, torej skandiranje molitve *Na-mu-a-mi-da-butsu*. Verjel je, da bo ta praksa prinesla ljudem odrešitev in vstop v čisto deželo Bude Amide. Sekta je postala popularna proti koncu obdobja Heian (794–1185), ko so bili ljudje prepričani, da so začeli vstopati v budistično dobo *mappō*, v kateri bodo budistične vrednote postopoma degenerirane in pozabljene.

Kūya je leta 922 vstopil v meniški stan v samostanu, ki se je nahajal v provinci Owari, in se tam preimenoval v Kūya. Čeprav naj bi bil potomec plemiške ali cesarske družine, je bil Kūya človek, ki je svoje življenje posvetil budizmu. Zato ga imenujejo tudi *Tendai upāsaka*. Z gore Hiei se je preselil v Kjoto, da bi med tamkajšnjim prebivalstvom širil budistično prakso *nembutsu*, zaradi česar se ga je prijel vzdevek *Ichi hijiri* oziroma *Amida hijiri* ali svetnik s tržnice. Kamorkoli je šel, ga je spremljala podoba Bude, molitev *nembutsu* in ples *odori nembutsu*. Pravijo, da je tako kot menih Gyōki življenje posvetil dobrim delom, sploh tistim, ki so bili v javno dobro – denimo grajenje cest in mostov, pokop zavrženih trupel ipd.

V templju Rokuharamitsu-ji stoji kip Kūye, ki velja za spomenik kulturne vrednosti. Predstavlja pa Kūyo v njegovem naravnem elementu – hoji. Ob tem je obut v slamnate sandale, okrog vratu ima gong, v eni roki leseno tolkalo, v drugi pa meniško palico. Iz ust mu prihaja šest majhnih podob Bude Amida, ki ponazarjajo šest zlogov njemu ljube molitve *Na-mu-a-mi-da-butsu*.



## YORITOMO MINAMOTO (1147–1199)

Rodbina Fujiwara je bila ena pomembnejših in močnejših plemiških rodbin v obdobju Heian. Svojo vilo so imeli nedaleč stran od šintoističnega svetišča Atsuta, ki so ga tudi upravljali. Pravijo, da se je tu rojena hči Fujiwara Suenorija, Yura-gozen, poročila z bojevnikom Yoshitomom Minamotom in leta 1147 na mestu, kjer danes stoji budistični tempelj Seigan-ji, rodila sina Yoritoma.

Yoritomo Minamoto je bil ustanovitelj šogunata Kamakura, ki je trajal od leta 1129 pa vse do leta 1333. On je tisti, ki se je z vladavino vojske in bojevnikov samurajev zoperstavil vladavini plemstva in cesarja iz obdobja Heian. Državo je vodil iz današnjega mesta Kamakura, ki se nahaja v prefekturi Kanagawa.



## KLJUČNA TRENUTKA JAPONSKE ZGODOVINE – BITKA PRI OKEHAZAMI IN BITKA PRI NAGAKUTI

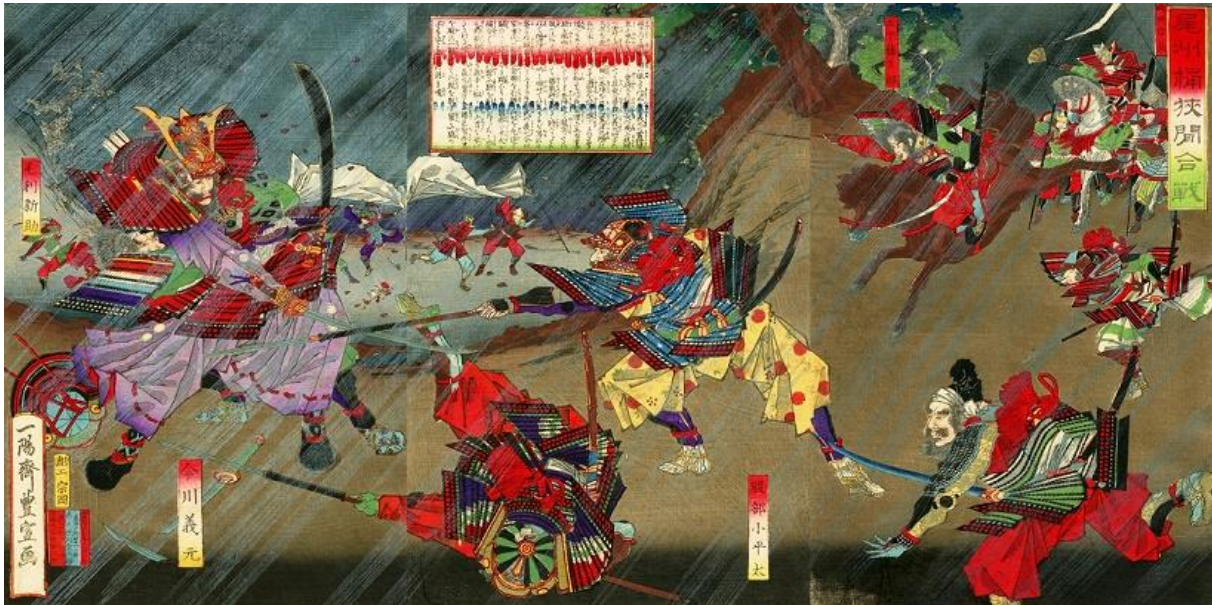
### BITKA PRI OKEHAZAMI (JUNIJ 1560)

Junija 1560 sta se v kraju Okehasama, ki leži jugovzhodno od današnjega mesta Nagoya, spopadla dva zgodovinsko pomembna poveljnika. Prvi, Yoshimoto Imagawa je prišel iz province Suruga, današnje prefekture Shizuoka, v želji, da bi razširil svojo posest in zavladal provinci Owari. Zato je junija leta 1560 nad poveljnika, takrat mladega fevdalnega gospoda Nobunago Odo, pognal najmanj dvajset tisoč glavo vojsko. Oda je imel takrat na razpolago le skopo vojsko tri tisočih bojnikov. Čeprav so bili nasprotniki v premoči, je zmagal Oda z uspešno vojaško strategijo premagati nasprotnega poveljnika in njegovo številčnejšo vojsko.

Ta neverjetna zmaga, po zaslugi katere je pristala bitka pri Okehasami v učbenikih japonske zgodovine, še danes velja za čudežni rezultat dobre ali nore vojaške taktike.

Oda se je namreč taktično odločil, da bo nasprotnika napadel ob groznem neurju, ob spremljavi močnega vetra, dežja in toče. V takem vremenu Imagawina vojska ni bila pripravljena ne na napad ne na obrambo napada, ki bi se lahko zgodil. Tako je Oda uspelo znatno zmanjšati število Imagawine vojske in jo tako psihološko in materialno načeti. Obramba večglave vojske je zaradi vremena popustila in Oda se je lahko vtihotapil vse do Imagawe, kjer sta se poveljnika direktno spopadla s svojimi meči in kopji. S pomočjo bojnika Yoshikatsa Mōrija je v spopadu zmagal Oda. Ko je bil Imagawa mrtev, se je tudi vojska razpustila in tako je Oda dosegel svojo zmago.

Po tem spopadu so se Odi pridružili pomembni fevdalni gospodje in samuraji, kot je na primer Motoyasu Matsudaira iz province Mikawa, ki je bil Odi zvest vse do njegove smrti. Motoyasu Matsudaira, ki je nadaljeval Odino vizijo o zedinjeni Japonski, se je kasneje preimenoval v Ieyasu Tokugawo



### BITKI PRI KOMAKIJU IN PRI NAGAKUTI (MAREC – NOVEMBER 1584)

V sklopu bitk pri Komakiju in Nagakuti se je spopadla vojska Hideyoshija Toyotomija z vojskama Ieyasu Tokugawe in Nobukatsa Ode. V provinci Owari so se bojevali devet mesecev.

Povod za bitko je bila smrt fevdalnega gospoda Nobunage Ode in vprašanje njegovega nasledstva. Ker je Toyotomi želel uresničiti sanje o zedinjeni Japonski svojega fevdalnega gospoda Nobunage Ode, je prevzel njegovo mesto na bojnem polju. V strahu za Toyotomijevo nadvlado se je temu uprl Oda prvorojenec Nobukatsu in s tem se je začel boj za nasledstvo.

Ker je Nobukatsu sumil, da so njegovi trije uradniki Yoshifuyu Tsugawa, Shigetaka Okada in Nagatoki Azai delovali skupaj s Toyotomijem, jih je kaznoval. Pri tem je prosil za pomoč Tokugawo. Skupaj sta nato oblikovala strategijo, kako obkoliti Toyotomijevo vojsko in jo učinkovito napasti. V ta namen je Nobukatsu postavil svoj centralni štab v kraju Owari Komakiyama in kmalu zatem porazil vojsko poveljnika Nagayoshi Morija, ki je imel štab v kraju Haguro. Ravno v tem času je Toyotomi zapustil Osako in postavil svoj štab v kraju Gakuden, današnjem mestu Inuyama. Tu so se vojske nato spopadle.

Toyotomi je poslal sto tisoč glavo vojsko na bojno polje, medtem ko naj bi naveza Tokugawa-Nobukatsu imela le med šestnajst in sedemnajst tisoč glavo vojsko. Bitka je poznana pod imenom bitka pri Komakiju.

Vodila sta jo poveljnika Nagayoshi Mori in Tsuneoki Ikeda, ki sta si želela zmage zaradi nedavnega poraza v kraju Haguro. Da bi kar najhitreje dosegla zmago, sta se odločila za napad v trenutku, ko ga bosta nasprotni vojski najmanj pričakovali. Napad je vodil Toyotomijev nečak Hidetsugu Hashiba. A ker je druga stran izvedela za načrtovani napad, so se ti odzvali tako, da so jih prehiteli in jih napadli v kraju Nagakute. V bitki pri Nagakuti, kjer je slavil Tokugawa, je umrlo 2.500 vojakov Toyotomijske vojske ter poveljnika Nagayoshi Mori in Tsuneoki Ikeda.

Toyotomiju po tej bitki leta 1584 ni preostalo drugega kot umik, Tokugawa pa se je zmagovito vrnil v Kiyosu. Ker pa je imel Toyotomi še vedno vojaško in politično premoč

nad Nobukatsujem, sta se ta dva, ne da bi bil Tokugawa o tem obveščena, dogovorila za premirje pri reki Yada vzhodno od Kuwane v provinci Ise.

Ker po tem premirju Tokugawa ni imel več razloga za nadaljevanje bitke, se je umaknil v svoj grad Hamamatsu. Istega leta se je Tokugawa dogovoril s Toyotomijem, da bo slednji posvojil njegovega drugo rojenca Ogija, ki so ga v novi družini preimenovali v Yukija Hideyasa.

V bitkah pri Komakiju in Nagakuti je morala vojska prečkati ozemlje v lasti Tokugawe in mu tako omogočila večji nadzor nad višjimi lokalnimi uradniki in bogatejšimi kmeti. Tokugawina politična moč se je zato še povečala.



## PROVINCI OWARI IN MIKAWA

V osrčju Japonske leži prefektura Aichi, ki je bila upravno središče Japonske v obdobju Sengoku oziroma v obdobju vojskujočih se držav, ki ga umeščamo v pozno obdobje Muromachi (1336–1573). Okoli sedemdeset odstotkov vseh fevdalnih gospodov z uradnim nazivom *daimyo* in samurajskih družin, ki so v obdobju Edo delovali po celotni Japonski, je izviralo iz provinc Owari in Mikawa. Zato ni presenetljivo, da je bilo največ bitk ravno na tem področju in tudi, da so največji bojevniki tega časa izvirali ravno iz teh krajev. Med njimi so bili tudi Nobunaga Oda, Hideyoshi Toyotomi in Ieyasu Tokugawa, ki jim je kot prvim uspelo zediniti in poenotiti Japonsko.

## KLAN OWARI-TOKUGAWA

Klan Tokugawa ali *Tokugawa Gosanke*, ki je imel drugo mesto v šogunatu, takoj za primarnim klanom Tokugawa, so sestavljale tri rodbine - Owari Tokugawa iz današnje prefekture Aichi, Kishū Tokugawa iz današnje prefekture Wakayama in juga prefekture Mie ter Mito Tokugawa iz današnje prefekture Ibaraki. V primeru, da primarna družina Tokugawa, torej šogunat, ni imel moškega naslednika, so predlagali in določili naslednika iz ene izmed teh treh rodbin. Tako ni presenetljivo, da so imele te tri poseben in najvišji status v času vladavine šogunata.



# TURIZEM

Aichi imenujejo tudi dežela samurajev. Prefektura vabi s svojimi naravnimi lepotami in bogato kulturno-zgodovinsko dediščino turiste, ki si želijo še več doživetij in pristnosti, ko potujejo iz Tokia v Kjoto. Velja za prefekturo z največjim številom budističnih templjev na Japonskem, čemur je verjetno botrovala uredba leyasa Tokugawe. Tokugawa je, da bi se izognil pokristjanjevanju države ter poenotil japonsko ljudstvo pod okriljem budistične religije, v sodelovanju z budističnimi templji uvedel sistem *danka*, pri katerem gospodinjstva finančno podpirajo budistični tempelj v zameno za duhovno oskrbo, in tako vzpostavil register prebivalstva.

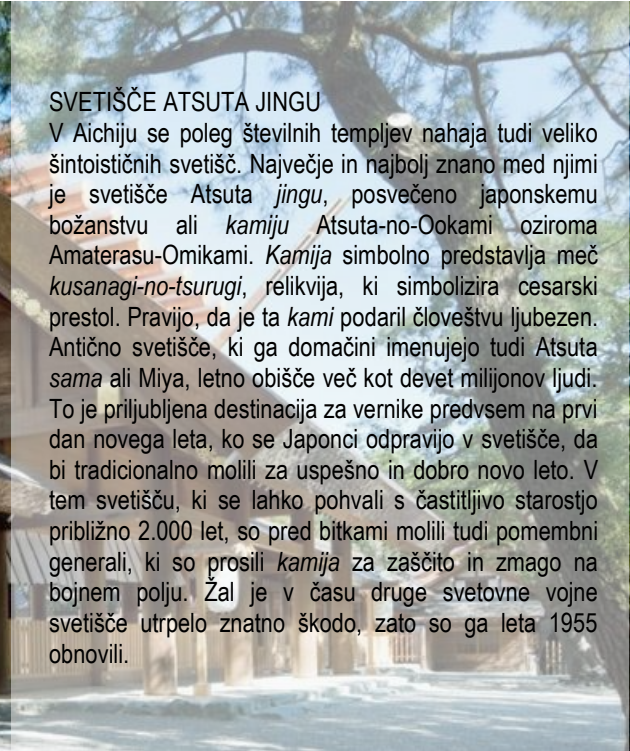






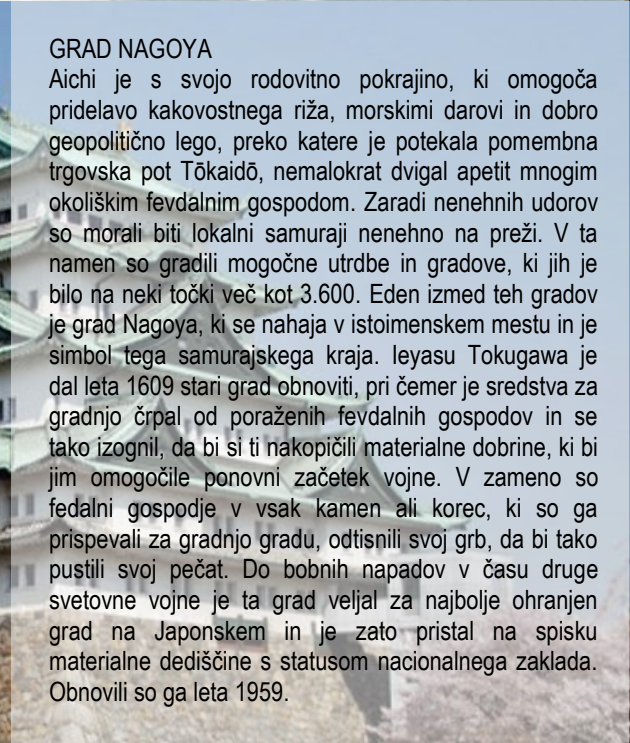
### SVETIŠČE ATSUTA JINGU

V Aichiju se poleg številnih templjev nahaja tudi veliko šintoističnih svetišč. Največje in najbolj znano med njimi je svetišče *Atsuta jingu*, posvečeno japonskemu božanstvu ali *kamiju* Atsuta-no-Ookami oziroma Amaterasu-Omikami. *Kamija* simbolno predstavlja meč *kusanagi-no-tsurugi*, relikvija, ki simbolizira cesarski prestol. Pravijo, da je ta *kami* podaril človeštvu ljubezen. Antično svetišče, ki ga domačini imenujejo tudi *Atsuta sama* ali *Miya*, letno obišče več kot devet milijonov ljudi. To je priljubljena destinacija za vernike predvsem na prvi dan novega leta, ko se Japonci odpravijo v svetišče, da bi tradicionalno molili za uspešno in dobro novo leto. V tem svetišču, ki se lahko pohvali s častitljivo starostjo približno 2.000 let, so pred bitkami molili tudi pomembni generali, ki so prosili *kamija* za zaščito in zmago na bojnem polju. Žal je v času druge svetovne vojne svetišče utrpelo znatno škodo, zato so ga leta 1955 obnovili.



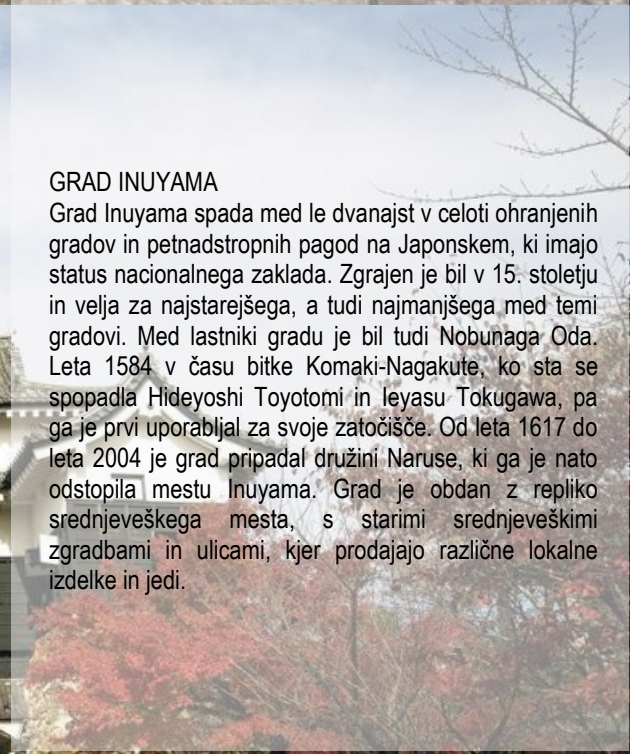
### GRAD NAGOYA

Aichi je s svojo rodovitno pokrajino, ki omogoča pridelavo kakovostnega riža, morskimi darovi in dobro geopolitično lego, preko katere je potekala pomembna trgovska pot Tōkaidō, nemalokrat dvigal apetit mnogim okoliškim fevdalnim gospodom. Zaradi nenehnih udorov so morali biti lokalni samuraji nenehno na preži. V ta namen so gradili mogočne utrdbe in gradove, ki jih je bilo na neki točki več kot 3.600. Eden izmed teh gradov je grad Nagoya, ki se nahaja v istoimenskem mestu in je simbol tega samurajskega kraja. Ieyasu Tokugawa je dal leta 1609 stari grad obnoviti, pri čemer je sredstva za gradnjo črpal od poraženih fevdalnih gospodov in se tako izognil, da bi si ti nakopičili materialne dobrine, ki bi jim omogočile ponovni začetek vojne. V zameno so fevdalni gospodje v vsak kamen ali korec, ki so ga prispevali za gradnjo gradu, odtisnili svoj grb, da bi tako pustili svoj pečat. Do bobnih napadov v času druge svetovne vojne je ta grad veljal za najbolje ohranjen grad na Japonskem in je zato pristal na seznamu materialne dediščine s statusom nacionalnega zaklada. Obnovili so ga leta 1959.



### GRAD INUYAMA

Grad Inuyama spada med le dvanajst v celoti ohranjenih gradov in petnadstropnih pagod na Japonskem, ki imajo status nacionalnega zaklada. Zgrajen je bil v 15. stoletju in velja za najstarejšega, a tudi najmanjšega med temi gradovi. Med lastniki gradu je bil tudi Nobunaga Oda. Leta 1584 v času bitke Komaki-Nagakute, ko sta se spopadla Hideyoshi Toyotomi in Ieyasu Tokugawa, pa ga je prvi uporabljal za svoje zatočišče. Od leta 1617 do leta 2004 je grad pripadal družini Naruse, ki ga je nato odstopila mestu Inuyama. Grad je obdan z repliko srednjeveškega mesta, s starimi srednjeveškimi zgradbami in ulicami, kjer prodajajo različne lokalne izdelke in jedi.





#### UNESCOVA NESNOVNA KULTURNA DEDIŠČINA

*Yama, hoko* in *yatai* je naziv za 33 ljudskih praznovanj ali *matsuri*, ki so bili leta 2016 vključeni v Unescov seznam nesnovne kulturne dediščine. Za Japonce velja, da so kulturno močno povezani z menjavo letnih časov in naravo, kar se odraža tudi v njihovi animistični religiji šintoizmu. Še danes denimo ob menjavi letnega časa menjajo tudi menije v restavracijah ali okraske v trgovinah. Vsako naravno obdobje prinese nove izzive v vsakdanu in za vsakega od tega se najde *kami*, ki bo priskočil na pomoč. Vsakemu od teh *kamijev* se na Japonskem radi zahvalijo tako, da priredijo *matsuri*. Za Japonce je udeležba na teh praznovanjih obvezna, saj je to posebno praznično vzdušje, ko si nadenejo poletni kimono *yukata* in se posladkajo s katero od sezonskih sladici; za tužce pa je to prav posebna kulturna izkušnja. *Matsuri* torej priča o spremembi letnega časa in eni izmed najlepših so organizirani ravno v prefekturi Aichi.



#### MATSURI OWARI TSUSHIMA TENNO

Več sto let star *matsuri owari tsushima tenno*, ki ga je praznoval tudi sam Nobunaga Oda, priredijo vsako leto konec julija nedaleč od svetišča Tsushima na reki Tenno. *Matsuri* spada po velikosti med tri največja obrečna praznovanja na Japonskem in velja za enega najlepših v poletnih mesecih. Deli se na dva dela, na *yoi matsuri*, torej nočni del festivala, ki ga sestavlja uprizoritev samurajske bitke, predstava s plesom in petjem ter ognjemet *tezutsu hanabi*. Večerni del se zaključí, ko s slamnatimi ladjami *makiwarabune*, okrašenimi s papirnatimi lanternami, ki jih je toliko, kolikor je mesecev in dnevov v enem letu, ob spremljavi bobnov in flavt zaplujejo po reki Tenno. Temu sledi še *asa matsuri*, jutranji del festivala, ko mora deset mladih moških oboroženih s samurajsko halebardo oziroma *naginato* skočiti z ladje na reki Tenno, priplavati na rečni breg ter dostaviti orožje v svetišče Tsushima, kjer ga izročijo *kamiju*.



#### MATSURI INUYAMA

Na poziv tedanjega upravljalca gradu Inuyama, lokalnega lorda Narusa Hayata no Shoja Masatora, člana klana Owari Tokugawa, so leta 1635 prvič praznovali *matsuri* Inuyama v svetišču lokalnega božanstva oziroma *kamija* Haritsuna. *Matsuri* priredijo vsako leto aprila v času, ko cvetijo češnje in ustvarijo romantično vzdušje na prizorišču dogodka. Osrednji del praznovanja predstavlja trinajst tronadstropnih vozov, na katera postavijo lutke, tipične za gledališče *karakuri*. Ob spremljavi bobnov in flavt z njimi uprizorijo predstavo. Ko se stemni, prižgejo na vsakem vozu po 365 papirnatih lantern, eno za vsak dan v letu. Voze nato peljejo pod cvetočimi češnjami preko starega grajskega mesta.



#### MATSURI KAMEZAKI SHIOHI

*Matsuri kamezaki shiohi*, posvečen legendarnemu cesarju Jimmu, priredijo vsako leto prve dni v mesecu maju. Legenda pravi, da so *matsuri* začeli praznovati na pobudo osemnajstih samurajskih družin, ki so se preselile v Kamezaki v nemirnih časih obdobja Ōnin in Bummei v poznem 15. stoletju. Strokovnjaki pa so si enotni, da je *matsuri* obstajal že v obdobjih Genroku in Horeki, torej od konca 17. do začetka 18. stoletja in je zato star vsaj tristo let. Za ta *matsuri* je značilnih pet bogato okrašenih paradnih vozov, na katerih nastopajo gibljive mehanske lutke. Te vozove lokalni moški, oblečeni v festivalne kostume, z vlečejo iz vode na obalo in jih tam porazdelijo v vrsto. Obredne ceremonije potekajo v svetiščih Owari *sansha* in Kanzaki. V okviru *matsurija* si je mogoče ogledati lutkovno gledališče *takeda ningyōza*, ki ga je v 20. stoletju oživel in populariziral lutkar Sennosuke Takeda. Danes je gledališče zaščiteno s statusom nesnovne kulturne dediščine.



#### MATSURI CHIRYU

Tudi izvor *matsurija chiryu* gre iskati v obdobju Edo, točneje v 17. stoletju. To je edino tako praznovanje na Japonskem, kjer na paradnih vozovih uprizarjajo predstave tako tradicionalnega lutkovnega gledališča *jōruri* kot *karakuri*. Vsako od petih lokalnih mest je zadolženo, da pripravi po en voz *dashi*, ki ga nato pripelje in predstavi na paradi vozov ob glasni spremljavi tradicionalne glasbe. Ti vozovi so visoki vsak po sedem metrov in težki pet ton. Zaradi dolgotrajnosti priprav organizirajo praznovanje z vozovi le vsako drugo leto maja, ki mu nato sledi leto manjšega praznovanja. Krovno svetišče festivala je svetišče Chiryu.



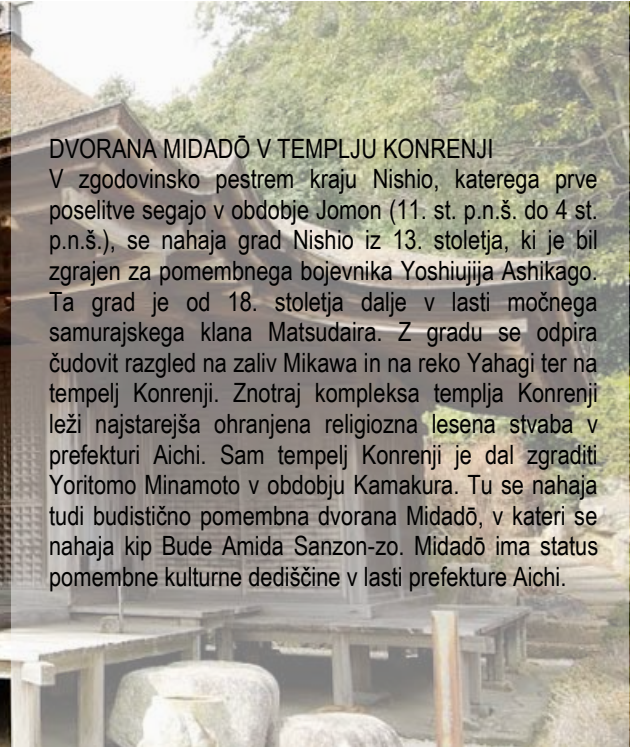
#### MATSURI SUNARI

*Matsuri sunari* je bil pred štiristotimi leti prvič organiziran pod okriljem svetišč Tomiyoshi Takehaya in Hakken v želji, da bi z njim pregnali bolezni in ohranili zdravje. V času praznovanja, ki traja približno sto dni, zaplujejo po reki Kanie s slamnatimi ladjam *makiwarabune*, okrašenimi z dvanajstimi navpično postavljenimi lanternami, ki simbolično ponazarjajo dvanajst mesecev, in s 356 lanternami v polkrogu, ki predstavljajo dni v letu. V času jutranjega dela prireditve *asa matsuri* dvignejo tudi most Miyoshi in pustijo, da ladje okrašene z lutkami in cvetovi sliv ter češenj zaplujejo po reki nazvgor. Tekom *matsurija*, ki ga organizirajo prve dni meseca avgusta, potekajo različni šintoistični obredi, ki so namenjeni ohranjanju zdravja in odganjanju bolezni.



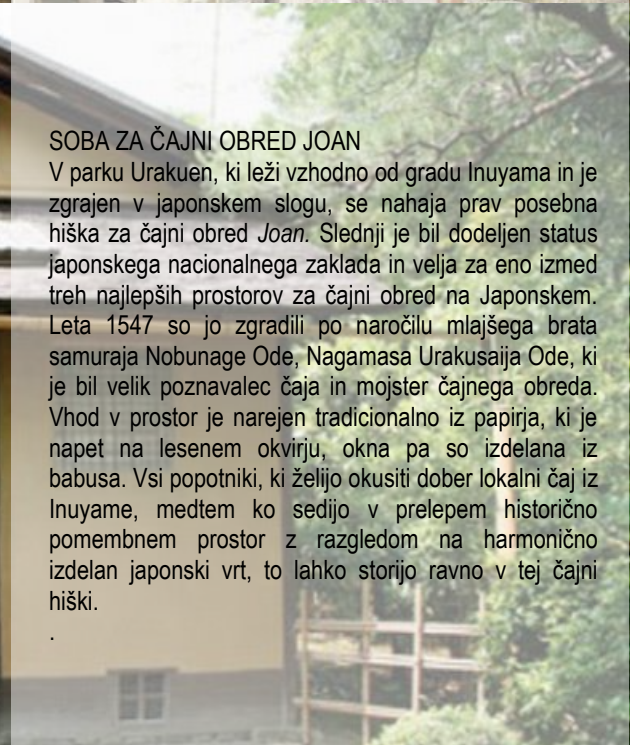
#### DVORANA MIDADŌ V TEMPLJU KONRENJI

V zgodovinsko pestrem kraju Nishio, katerega prve poselitve segajo v obdobje Jomon (11. st. p.n.š. do 4 st. p.n.š.), se nahaja grad Nishio iz 13. stoletja, ki je bil zgrajen za pomembnega bojovnika Yoshiuujija Ashikago. Ta grad je od 18. stoletja dalje v lasti močnega samurajskega klana Matsudaira. Z gradu se odpira čudovit razgled na zaliv Mikawa in na reko Yahagi ter na tempelj Konrenji. Znotraj kompleksa templja Konrenji leži najstarejša ohranjena religiozna lesena stvaba v prefekturi Aichi. Sam tempelj Konrenji je dal zgraditi Yoritomo Minamoto v obdobju Kamakura. Tu se nahaja tudi budistično pomembna dvorana Midadō, v kateri se nahaja kip Bude Amida Sanzon-zo. Midadō ima status pomembne kulturne dediščine v lasti prefekture Aichi.



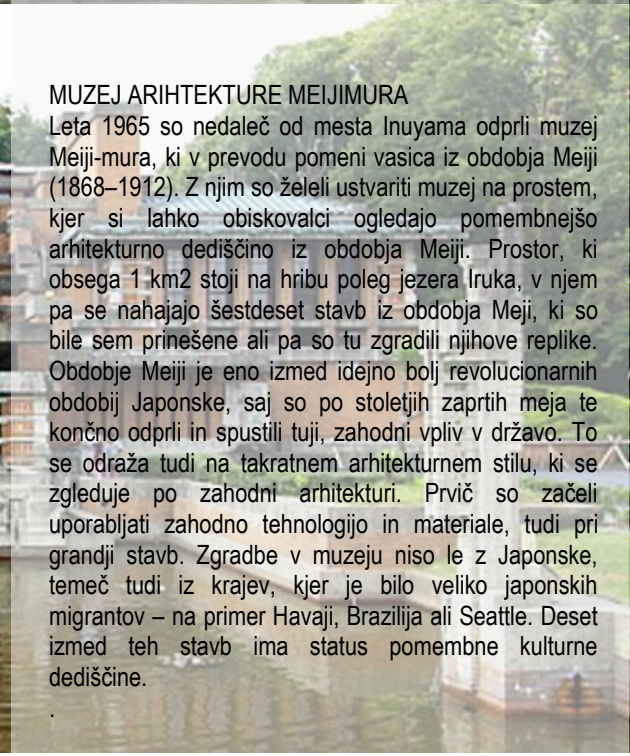
#### SOBA ZA ČAJNI OBRED JOAN

V parku Urakuen, ki leži vzhodno od gradu Inuyama in je zgrajen v japonskem slogu, se nahaja prav posebna hiška za čajni obred *Joan*. Slednji je bil dodeljen status japonskega nacionalnega zaklada in velja za eno izmed treh najlepših prostorov za čajni obred na Japonskem. Leta 1547 so jo zgradili po naročilu mlajšega brata samuraja Nobunage Ode, Nagamasa Urakusaija Ode, ki je bil velik poznavalec čaja in mojster čajnega obreda. Vhod v prostor je narejen tradicionalno iz papirja, ki je napet na lesenem okvirju, okna pa so izdelana iz babusa. Vsi popotniki, ki želijo okusiti dober lokalni čaj iz Inuyame, medtem ko sedijo v prelepem historično pomembnem prostor z razgledom na harmonično izdelan japonski vrt, to lahko storijo ravno v tej čajni hiški.



#### MUZEJ ARIHTEKTURE MEIJIMURA

Leta 1965 so nedaleč od mesta Inuyama odprli muzej Meiji-mura, ki v prevodu pomeni vasica iz obdobja Meiji (1868–1912). Z njim so želeli ustvariti muzej na prostem, kjer si lahko obiskovalci ogledajo pomembnejšo arhitekturno dediščino iz obdobja Meiji. Prostor, ki obsega 1 km<sup>2</sup> stoji na hribu poleg jezera Iruka, v njem pa se nahajajo šestdeset stavb iz obdobja Meiji, ki so bile sem prinesene ali pa so tu zgradili njihove replike. Obdobje Meiji je eno izmed idejno bolj revolucionarnih obdobij Japonske, saj so po stoletjih zaprtih meja te končno odprli in spustili tuji, zahodni vpliv v državo. To se odraža tudi na takratnem arhitekturnem stilu, ki se zgleduje po zahodni arhitekturi. Prvič so začeli uporabljati zahodno tehnologijo in materiale, tudi pri grandiji stavb. Zgradbe v muzeju niso le z Japonske, temeč tudi iz krajev, kjer je bilo veliko japonskih migrantov – na primer Havaji, Brazilija ali Seattle. Deset izmed teh stavb ima status pomembne kulturne dediščine.





### PARK TOKUGAWA

Japonsko je vredno obiskati tudi zaradi čudovitih vrtov oziroma parkov, ki so zaradi svoje harmonične zasnove zasloveli širom po svetu. V prefekturi Aichi sta posebej znana dva. Park Tokugawaen v lasti šogunske družine Tokugawa poznajo po vsej Japonski zaradi prelepih trestotih javorjevih dreves in trdoleskah, ki se živo obarvajo sredi novembra in s svojimi jesenskimi barvnimi odtenki poživijo park. V čast tej lepoti priredijo praznovanje obarvanega jesenskega listja *koyo matsuri*, in v večernih urah v ta namen park osvetlijo. V samem središču parka se nahajata tudi ribnik in manjši slap, kar odraža arhitekturni slog iz obdobja Edo. Tu se nahajata tudi restavracija s čudovitim razgledom na park in Muzej umetnosti Tokugawa, v katerem hranijo bogate zbirke mečev, japonskega orožja, oklepov, keramike, mask in kostumov gledališča *nō*.



### PARK SHIROTORI

Drugi, turistično bolj zanimiv park v prefekturi Aichi, je park Shirotori, ki v prevodu pomeni *Bela ptica* oziroma *Labod*. Ravno tako je izdelan v tipičnem japonskem stilu s stezo, ki vodi mimo potočka in ribnika, prelepo leseno lopo za pitje čaja in z lesenimi mostovi. Park obsega slabe štiri hektare. V parku so oblikovali predele, ki simbolično predstavljajo zaliv Ise, vulkansko goro Ontake in reko Kiso. Sredi parka stoji čajna hiša Sei-u-tei s posebno oblikovani ribnikom, ki spominja na laboda, ki se spušča na gladino vode. Park je med obiskovalci posebej priljubljen spomladi, ko cvetijo češnjeva drevesa, ali poletim ko kačji pastirji preletavajo ribnik in škržati glasno igrajo na svoje strune.

Prefektura Aichi dosega 7% proizvodnje na Japonskem, kar jo postavlja na tretje mesto za Tokiom in Osako. Že 37. zaporedno leto ima najvišjo vrednost izvoza industrijskih izdelkov, kar je 14,7% nacionalne vrednosti izvoza oziroma več kot 350 milijard evrov. Drugo najvišjo vrednost dosega prefektura Kanagawa, ki pa beleži pol manjšo vrednost. Industrija prefekture zajema od visoko tehnoloških panog kot so avtomobilizem, obdelovalni stroji, aeronavtika do tradicionalnih panog, kot so tekstilna in keramična industrija. Pomembna značilnost prefekture je tudi indutrijski turizem. V prefekturi izdelajo kar 47% vseh zračnih plovil in 45% vseh avtomobilov na Japonskem.

# GOSPODARSTVO



## AVTOMOBILSKA INDUSTRIJA

V kraju Toyota, jugovzhodno od mesta Nagoya, leži centralna uprava svetovnega avtomobilskega velikana Toyota Motor Corporation. Predhodnico Toyoda Automatic Loom Works, ki je na začetku izdelovala avtomatizirane tkalne statve, je leta 1926 ustanovil Sakichi Toyoda. Ker je ustanovitelj videl potencial v proizvodnji novih transportnih strojev – avtomobilov, je

skupaj s pomočjo sina Kiichira Toyode razvil današnje podjetje Toyota Motor Corporation. Danes je Toyota avtomobilski mogotec, ki s težnjo po nenehnih izboljšavah in v želji, da prispeva nekaj k družbenem razvoju, nenehno izpopolnjuje svoje avtomobile in se razvija s posluhom za potrebe kupca. Toyota pa bo tudi častni partner in sponzor Mednarodnega olimpijskega komiteja in Mednarodnega paraolimpijskega komiteja na olimpijskih igrah v Tokiu leta 2020.



## KERAMIČNI IZDELKI

V Nagoyi ima sedež podjetje NGK Insulators. Ukvarja se s proizvodnjo in prodajo opreme, povezane z električno energijo, vključno z izolatorji (keramičnimi in polimerskimi), keramičnimi nosilci katalizatorja za čiščenje izpustnih plinov, industrijskimi proizvodi in izdelki iz berilija in bakra. Konec oktobra je bilo podjetje na ravni prefekture priznано kot eno izmed vodilnih podjetij, ki podpirajo in v delovno okolje vključujejo ženske.

Podjetje INAX se ukvarja s proizvodnjo ploščic in sanitarne opreme in je danes vodilni proizvajalec v globalnem merilu. Podjetje z mnogimi inovacijami (npr. napredna avtomatska stranišča) stremi k oblikovanju prestižnih izdelkov, ki združujejo Japonski stil z modernostjo. Leta 1967 so predstavili prvo stranišče s toplo vodono prho in funkcijo sušenja. Njihove ploščice so bile uporabljene pri gradnji enega najstarejših in najprestižnejših hotelov na Japonskem - Imperial Hotel v Tokiu.



## JEKLARSTVO

Aichi Steel je eden največjih japonskih proizvajalcev jeklenih, kovanih in elektromagnetnih produktov. Čeprav ima podružnice tudi drugje na Japonskem in po svetu, pa je center podjetja v mestu Tokai, južno od mesta Nagoya. Podjetje je v resnici sestrično podjetje avtomobilskega velikana Toyota Motor Corporation, ki se je leta 1945

razvilo iz skupnega krovnega podjetja tkalnih statev Toyota Automatic Loom Works. Njihovi jekleni izdelki so visoke kakovosti zaradi česar jih uporabljajo pri izdelavi strojev, ki jih uporabljajo v vodi, ali pri izdelavi strojev in struktur, ki zahtevajo vzdržljive komponente, kot je na primer jedrska elektrarna. Njihovi elektromagneti pa so zelo cenjeni tudi v zobozdravstvu.





## LETALSTVO

Na letališču v Nagoji ima sedež korporacija Mitsubishi Aircraft, ki se ukvarja z razvojem, proizvodnjo, prodajo in podporo strankam reaktivnih letal Mitsubishi Regional Jet. Zaposluje približno 1900 ljudi. Ponaša se z izdelavo letal, ki imajo najnižji strošek obratovanja med letali v njihovem razredu, kar dosegajo s tehnologijo motorja Geared

Turbofan™ in napredno aerodinamiko. Z najnižjo porabo goriva, hrupom in izpusti med primerljivimi letali, presega ekološke standarde prihodnosti. Je del skupine Mitsubishi Heavy Industry, ki se je z več kot 130 letno tradicijo uveljavilo kot največje zasebno podjetje na Japonskem, ki proizvaja ladje, težko mehanizacijo, letala, avtomobile, itd.





**TRADICIONALNA  
OBRT**

## KERAMIKA TOKONAME

V obdobju Heian (794–1185) je bilo območje mesta Tokoname eno izmed šestih središč lončarstva na Japonskem, saj je tam delovalo približno 60 žgalnih peči. Za lončarske izdelke Tokoname je značilna uporaba gline z visoko vsebnostjo železa, ki jo pridobivajo na polotoku Chita. Izkušeni obrtniki so sprva izdelovali večje posode, v obdobju Edo (1603–1868) pa so se pojavili še manjši izdelki, kot so posode za *ikebano* (aranžiranje cvetja), pripomočki za *chado* (čajni obred), *shudei* (neglazirani rdeče-rjavi lončarski izdelki), strešniki, cevi, itd. Barva *shudei* izdelkov je tako postala zaščitna barva lončarskih izdelkov Tokoname.



## KERAMIKA SETO

Izdelke *Seto sometsuke* vse od obdobja Edo proizvajajo na območju mest Seto in Owariasahi. Prepoznamo jih kot bele neglazirane keramične izdelke poslikane z risbo z realističnimi podrobnostmi. Za poslikavo večinoma uporabljajo mineral absolit oziroma indigo modro barvo, motivi pa predstavljajo naravno okolje in pokrajino mesta Seto. V obdobju Meiji (1868–1912) se je ta obrt še razširila in poleg skodelic in škatlic so začeli izdelovati večje izdelke, kot so mize, viseče lanterne in posode za rože. Seto je na Japonskem tako zelo popularen, da beseda "Seto-mono" pomeni keramika na splošno.



## BARVANI TEKSTIL ARIMATSU IN NARUMI

Arimatsu Narumi Shibori je tekstil, barvan s posebno tehniko, ki ga izdelujejo v okraju Midori v okolici mesta Nagoya. Na tem območju (območje Arimatsu in Narumi) pravzaprav proizvajajo večino tekstila, barvanega s to tehniko. Značilno je povezovanje tekstila pred barvanjem, s čimer ob barvanju ustvarijo različne teksture vzorcev in kontraste v senčenju. Na tekstil najprej s posebno barvo natisnejo vzorec, glede na katerega tekstil z bombažnimi ali svilenimi vlakni tesno povežejo, vzorec pa pred barvanjem izperejo. Povezani deli se ne obarvajo in tako ustvarijo vzorec.



## ČOPIČI

Mesto Toyohashi je za mestom Kumano drugo največje območje po proizvodnji čopičev na Japonskem. Letno jih izdelajo kar 1,8 milijonov. *Toyohashi-fude* so visokokakovostni čopiči, ki so največkrat namenjeni kaligrafiji, izdelujejo pa tudi čopiče za kozmetičarje, slikarje in obrtnike. Za izdelavo uporabijo dlako rakuna in podlasice, pri čemer natančno določijo debelino, dolžino, trdoto in fleksibilnost posamezne vrste vlaken z namenom doseči dobro vpojnost črnila in gladko drsenje po podlagi. Na voljo je več sto različnih vrst čopičev.



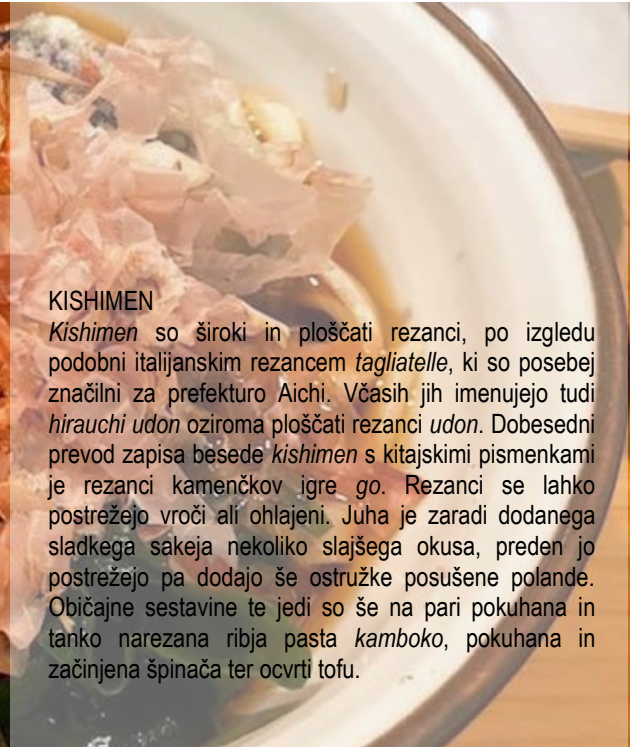
# KULINARIKA





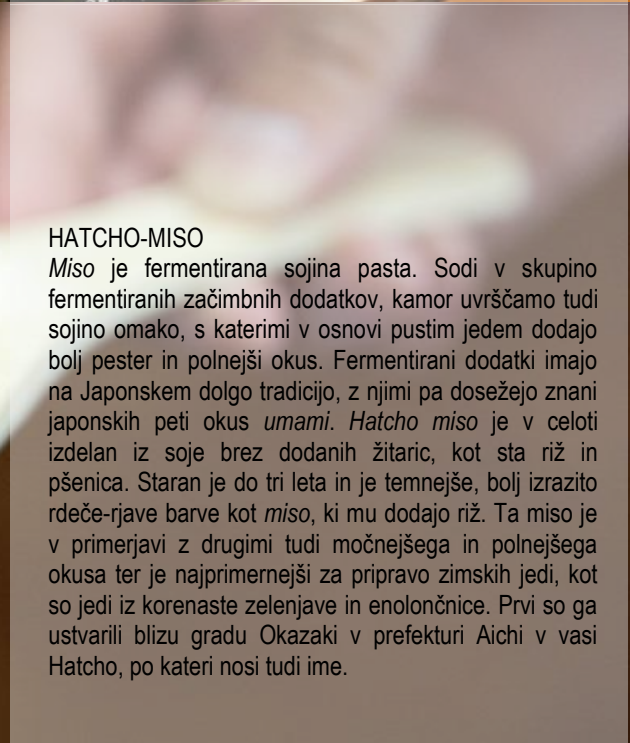
#### KISHIMEN

*Kishimen* so široki in ploščati rezanci, po izgledu podobni italijanskim rezancem *tagliatelle*, ki so posebej značilni za prefekturo Aichi. Včasih jih imenujejo tudi *hirauchi udon* oziroma ploščati rezanci *udon*. Dobesedni prevod zapisa besede *kishimen* s kitajskimi pismenkami je rezanci kamenčkov igre *go*. Rezanci se lahko postrežejo vroči ali ohlajeni. Juha je zaradi dodanega sladkega sakeja nekoliko slajšega okusa, preden jo postrežejo pa dodajo še ostružke posušene polande. Običajne sestavine te jedi so še na pari pokuhana in tanko narezana ribja pasta *kamboko*, pokuhana in začinjena špinača ter ocvrti tofu.



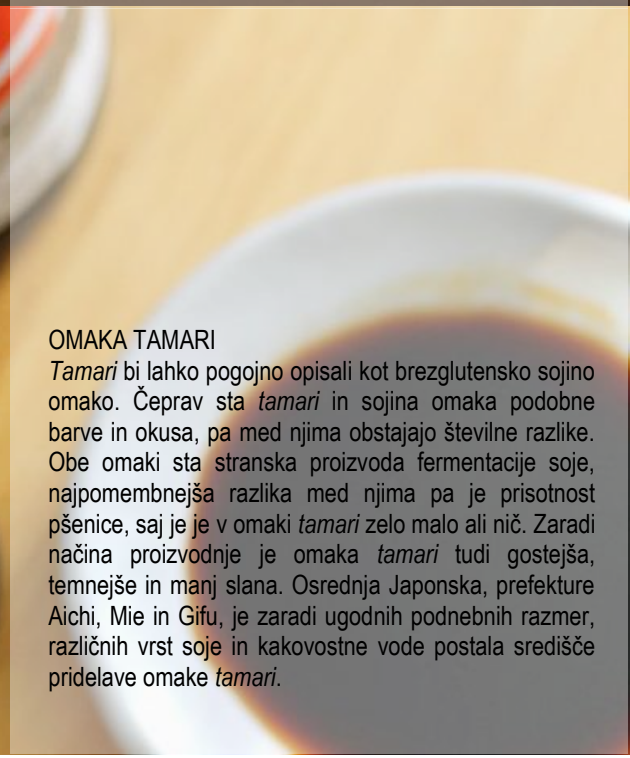
#### HATCHO-MISO

*Miso* je fermentirana sojina pasta. Sodi v skupino fermentiranih začimbnih dodatkov, kamor uvrščamo tudi sojino omako, s katerimi v osnovi pustim jedem dodajo bolj pester in polnejši okus. Fermentirani dodatki imajo na Japonskem dolgo tradicijo, z njimi pa dosežejo znani japonskih peti okus *umami*. *Hatcho miso* je v celoti izdelan iz soje brez dodanih žitaric, kot sta riž in pšenica. Staran je do tri leta in je temnejše, bolj izrazito rdeče-rjave barve kot *miso*, ki mu dodajo riž. Ta miso je v primerjavi z drugimi tudi močnejšega in polnejšega okusa ter je najprimernejši za pripravo zimskih jedi, kot so jedi iz korenaste zelenjave in enolončnice. Prvi so ga ustvarili blizu gradu Okazaki v prefekturi Aichi v vasi Hatcho, po kateri nosi tudi ime.



#### OMAKA TAMARI

*Tamari* bi lahko pogojno opisali kot brezglutensko sojino omako. Čeprav sta *tamari* in sojina omaka podobne barve in okusa, pa med njima obstajajo številne razlike. Obe omaki sta stranska proizvoda fermentacije soje, najpomembnejša razlika med njima pa je prisotnost pšenice, saj je je v omaki *tamari* zelo malo ali nič. Zaradi načina proizvodnje je omaka *tamari* tudi gostejša, temnejše in manj slana. Osrednja Japonska, prefektura Aichi, Mie in Gifu, je zaradi ugodnih podnebnih razmer, različnih vrst soje in kakovostne vode postala središče pridelave omake *tamari*.





#### MIRIN

Mirin je bistvena japonska začimba, znana tudi kot sladki sake za kuhanje, ki vsebuje več sladkorja in manj alkohola kot običajni sake. V starih časih so ga uporabljali za odstranjevanje slinastega in slanega vonja rib in drugih morskih sadežev. Jedem lahko doda kanček sladkobe in izboljša njihovo aromo. Mirin je glavna sestavina omake *teriyaki*, odlično pa se poda tudi svinjini, govedini in drugim vrstam mesa.



#### TEMMUSU

*Temmusu* je manjša riževa kroglica (*onigiri*) s kozico, ocvrto na japonski način *tempura*. Prvi del imena »tem« izhaja iz besede *tempura*, »musu« pa iz besede *musubi*, kar pomeni riževa kroglica. Riž pripravijo povsem nesoljen, saj okus prispeva začinjena kozica, najboljšega okusa so tiste, ujele spomladi. Jed je danes poznana kot specialiteta Nagoye, izvirala pa naj bi iz mesta Tsu v prefekturi Mie, kjer so jo pripravljali za delavce.



#### TOPLI SENDVIČ OGURA

Topli sendvič *ogura* pripravijo tako, da debelo rezino kruha opečejo, jo premažejo z margarino ali maslom in dodajo pasto iz sladkega rdečega fižola (*ogura-an*). Najpogosteje ga strežejo v kavarnah kot prigrizek, znan je zlasti kot poseben jutranji obrok v kavarnah v Nagoyi. Prigrizek je v zadnjem času postal tako priljubljen, da so trgovci po vsej državi začeli prodajati že pripravljen posebni *ogura-an* kruh.



#### NAGOYA COCHIN

Cochin je pasma piščancev, ki jo redijo v prefekturi Aichi že okrog 150 let. Je ena izmed bolj znanih pasem, ki daje tako dobro meso kot jajca. Meso je polnega okusa in prijetne teksture. Pripravimo ga lahko na različne načine, kot so *sashimi*, piščančja nabolada na žaru (*yakitori*), riževa skleda s piščancem in jajci (*oyakodon*). V Nagoyi pripravljajo tudi priljubljeno jed *hikizuri*, pri kateri piščanca skuhamo v vroči juhi oziroma enolončnici na način *sukiyaki*, to je z veliko zelenjave in juho s sojino omako. Tudi jajca so zelo polnega in kremastega okusa, zaradi česar so priljubljena pri slaščičarjih.



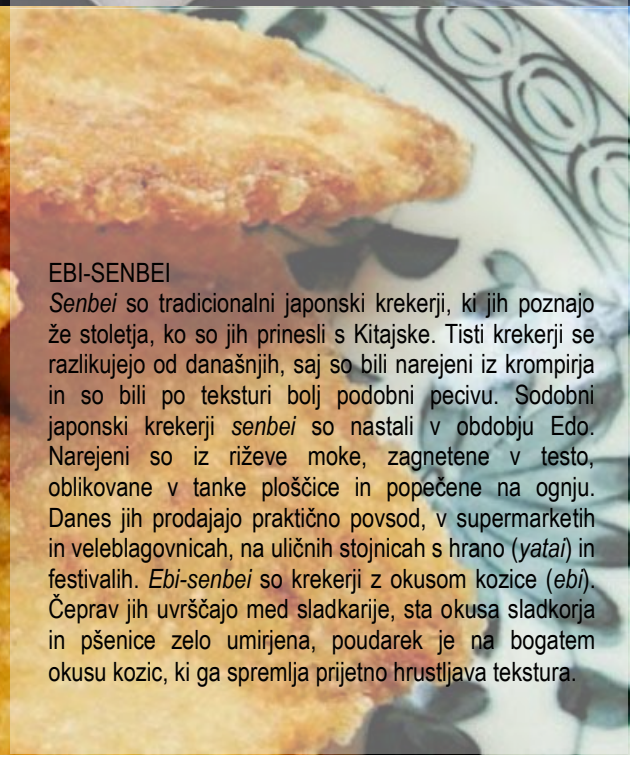
#### UIRO

*Uiro* ali *uiro-mochi* je tradicionalni slaščica, po kateri je še posebej znana Nagoya. Je na sopari pripravljen rižev kolaček, katerega osnovni sestavini sta brezglutenska riževa moka in sladkor. Je mehek, žvečljiv in blago sladkega okusa, zaradi česar ga lahko postrežemo k različnim vrstam pijače, najbolj pa se prileže k zelenemu čaju. Dodatki drugih sestavin, kot so rjavi sladkor, zeleni čaj v prahu, sladek fižol, slani listi češnjave ali kostanj, slaščici obogatijo okus in ji dajo privlačno barvo.



#### EBI-SENBEI

*Senbei* so tradicionalni japonski krekerji, ki jih poznajo že stoletja, ko so jih prinesli s Kitajske. Tisti krekerji se razlikujejo od današnjih, saj so bili narejeni iz krompirja in so bili po teksturi bolj podobni pecivu. Sodobni japonski krekerji *senbei* so nastali v obdobju Edo. Narejeni so iz riževe moke, zagnetene v testo, oblikovane v tanke ploščice in popečene na ognju. Danes jih prodajajo praktično povsod, v supermarketih in veleblagovnicah, na uličnih stojnicah s hrano (*yatai*) in festivalih. *Ebi-senbei* so krekerji z okusom kozice (*ebi*). Čeprav jih uvrščajo med sladkarije, sta okusa sladkorja in pšenice zelo umirjena, poudarek je na bogatem okusu kozic, ki ga spremlja prijetno hrustljava tekstura.







Fotografija: Ognjišče  
Fotografski arhiv šole Urasenke Konnichian, Kyoto, Japonska

# CHADO

Besedilo:  
Društvo Chado Urasenke Tankokai Slovenija

## NOVEMBER

Na Japonskem november oznanja začetek zime. V tem času se v čajnem svetu zgodita dve največji srečanji. Prvo je praznovanje ob odprtju osrednjega ognjišča (imenovano *robinaki* ali *irori no cha*) in odpiranje pečata čajnega vrča (*kuchi-kiri*), v katerega je bil spomladi položen sveže obran čaj. V preteklosti so čajni mojstri poslali svoje vrče (*chatsubo*) na plantaže čaja v Uji. Pridelovalci so vrče napolnili s zavojčki čaja, ki se ga uporablja za gosti čaj (*koicha*), te zavojčke pa obdali z čajnimi listi *usucha* (redki čaj). Na *kuchi-kiri* srečanju so nato čajni mojstri najprej slavnostno odprli pečat na čajnem vrču in nato postreglo obrok, ob katerem bi gostje poslušali kako gostitelj za njih na kamnitem mlinu melje sveži čaj. Čeprav se danes dobi čaj že zmlet, je simbolika *chatsubo* vrča še vedno prisotna v tem letnem času.

Ker se pri čajnem obredu prične uporabljati bambusovo zajemalko (*hishaku*), izberemo tudi večjo čajno skodelico (*chawan*). V novembru cvetove in trave v vazi zamenjajo veje grmičevja ali dreves, kot npr. kamelija ali leska.

Primerna tema za sezono je vse, kar zadeva mraz in hladne zimske dni in noči. Na začetku meseca se mogoče še lahko poigramo z uporabo podobe spreminjajočih se listov (zlasti javorjev listov - *momiji*) in krizantem (*kiku*). Od sredine meseca naprej pa je čas, da začnemo razmišljati o snegu in o občutku, ko se zatečemo v notranjost bivališč in posedamo ob prijetnem ognjišču. Druge teme za mesec vključujejo nenadne deževne plohe, ogenj in oglje, bor ali iglice, *tsubaki* (kamelija) in lovske teme, kot so zajci, jastrebi in sove.

Beseda meseca je *ko-garashi* (hladen veter, ki ožge liste na drevesih).

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

**Oblikovanje** Matej Črnjavič

---

Uporabljene fotografije niso last Veleposlaništva Japonske v Sloveniji.