

št. 9, september 2017

# Življenje na Japonskem



**NIIGATA**



Prefektura Niigata se nahaja na otoku Honshu na obali Japonskega morja. Del prefekture je tudi otok Sado. Njena prestolnica je mesto Niigata, velika je 12.584,18 km<sup>2</sup>, ima 2.271.611 prebivalcev ter sedemnajst univerz in pet kolidžev. Simboli prefekture so tulipani, drevo kamelija ter japonski grivasti ibis.

Prefektura se nahaja v območju močnega sneženja, še posebej je snežnim metežem podvrženo gorato področje prefekture. Vendar pa zaradi vpliva toplega morskega toka zimske temperature niso tako zelo nizke. Sneg v prefekturi je moker in težek. Za poletje je značilen pojav z imenom fen, zaradi katerega temperatura hitro naraste, visoka pa je tudi vlažnost.



越後

親志

六十餘年名所圖

# ZGODOVINA

## ECHIGO-KOKU

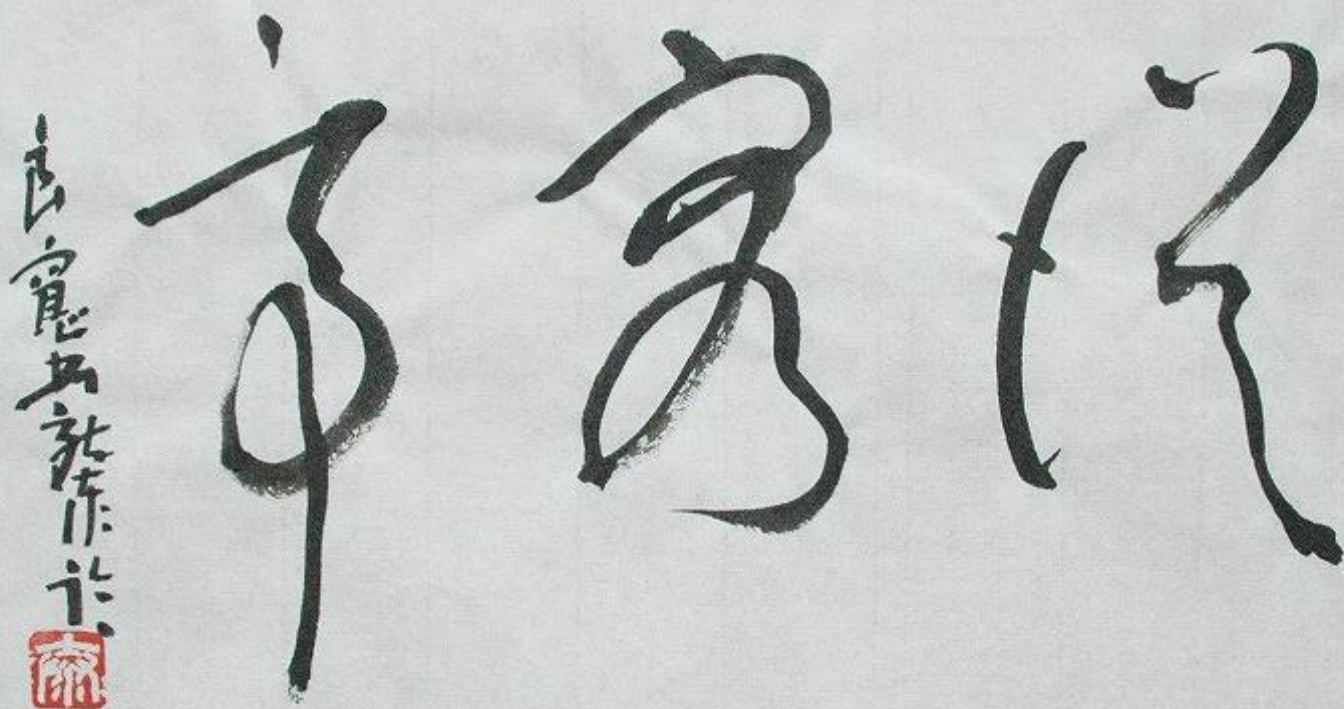
Echigo-koku je bila starodavna provinca v severnem delu osrednje Japonske na obali Japonskega morja. Nahajala se je na današnjem področju prefektуре Niigata. Nastala je v 7. stoletju pod vladavino cesarja Monmu z razdelitvijo starodavne province Koshi na tri province. V obdobju Kamakura (1192–1333) je imel oblast nad provinco klan Hōjō, od obdobja Muromachi (1338–1573) do poznega obdobja Sengoku (1467–1567) pa je oblast izvajal klan Uesugi. Pod šogunatom Tokugawa v obdobju Edo (1603–1867) je bila provinca razdeljena na več fevdalnih področij. Med obnovo Meiji, ki je vodila do temeljnih sprememb v politični in družbeni zgradbi dotedaj še fevdalno urejene Japonske, je bilo to področje prizorišče bitke pri Hokuetsuju (1868) v bošinski vojni. Po vzpostavitvi vlade Meiji so z opustitvijo sistema *han* leta 1871 različna fevdalna področja postala prefektуре. Prefektura Niigata je nastala leta 1876 z združitvijo več področij.

越後



### KENSHIN UESUGI (1530–1578)

Kenshin Uesugi je po dolgoletni državljanski vojni združil provinco Echigo. Uesugi ni bil povezan zgolj z vojskovanjem in politiko, ampak je tudi spodbujal industrijo s ciljem razvoja province. Za pomoč pri vzpostavitvi reda so ga pogosto prosile tudi druge province in velikokrat je na pomoč odposlal svoje čete. V svojih 48. letih se je boril proti Shingenu Takedi, Masayasuju Hoju, Nobunagi Odi, vstaji v provinci Etchu, Moriujiju Ashini in številnim drugim. Še posebej so znane bitke pri Kawanakajimi (med leti 1553 in 1564), o kateri so pripovedovale še številne kasnejše generacije. Na pobudo šogunata Ashikage je poskušal vkorakati v prestolnico, pri čemer je svojo oblast želel razširiti na province Etchu, Notu in Kaga, a je umrl, preden je dosegel svoj cilj.



### RYOKAN (1758–1831)

Ryokan je bil zenovski menih, znan tudi kot pesnik in kaligraf, ki je živel v poznem obdobju Edu. Rojen je bil vasi Izumozaki v provinci Echigo. Bil je asket, nikoli ni imel v lasti templja, svoje življenje pa je posvetil izobraževanju ljudi. Njegove razlage budizma niso bile zapletene, o njem je govoril skozi svoj preporst življenjski slog in z uporabo enostavnih besed ter pregovorov, ki so enostavno razumljivi preprostim ljudem. Takšen odnos je ljudi pritegnil, zato si je hitro pridobil njihovo naklonjenost. Zelo rad je imel otroke, z njimi se je tudi pogosto igral in z veseljem zapisoval pismenke na njihove zmaje. Kljub temu da je bil menih zen budizma, za katerega veljajo stroge zapovedi, je rad popil sake (*hannyato*), pogosto je z ljudmi tudi nazdravil. Tudi ta neobremenjenost s formo je bil njegov psoeben čar. Ryokan je ljubil vsa živa bitja, enako se je pogovarjal z vsemi ljudmi ne glede na njihovo starost, spol, družbeni status. Njegovo razmišljanje o tem, kakšen bi moral biti človek, je blizu številnim ljudem še danes.





#### UNCHO ISHIKAWA (1814–1883)

Uncho Ishikawa je bil rojen v predelu Zoshigaya v mestu Edo (današnji Tokio). Znan je bil kot rezbarski mojster šole Ishikawa, nekateri so ga imenovali celo Michelangelo iz Echiga. Legenda pravi, da je prispel v Echigo s še enim znanim obrtnikom Gentarom Kobayashijem, s katerim je sodeloval pri izdelavi kipov v svetišču Mikuni Gongen na prelazu Mikuni. Številne njegovi kipi so barviti in globoko vgravirani, zanje je značilna izpopolnjena in drzna kompozicija izklesana v več plasteh. Njegova dela pričajo, da je bil nekoliko divji in drzen, a resen in srčen človek.

#### RUDNIK ZLATA SADO (KINZAN) NA OTOKU SADO

Leta 1601 je bila na otoku Sado, ki je spadal pod ozemlje šoguna Iejasuja Tokugawe, odkrita zlata žila. Od 1603 je bil tam tudi sedež lokalne upravne in sodne oblasti, Sado Bugyosho. Cvetočja proizvodnja zlatnikov je finančno podpirala delovanje šogunata v obdobju Edo (1603–1868). Začetek obdobja Edo je bila prava zlata doba; na leto so izkopali 400 kg zlata in prek 40 ton srebra. V tistem času je bil rudnik na otoku Sado eden največjih na svetu, pa tudi med najbolj znanimi rudniki srebra na Japonskem. Zlato in srebro iz rudnika je predstavljalo pomemben vir kovancev šogunata, t. i. zlatnikov in srebrnikov Keicho. Rudnik Aikawa na otoku Sado je upravljal neposredno šogunat, kar mu je zagotavljalo osrednji položaj in izjemno veliko proizvodnjo zlata in srebra. Uspeh rudnika je imel široke posledice; ker so bili rudarji za svoje delo dobro plačani, so se uspešno razvijala tudi sosednja mesta. Leta 1869, v drugem letu obdobja Meiji (1868–1912), je rudnik na otoku Sado prevzela takratna vlada; povabili so tehnične strokovnjake z Zahoda, da bi spodbudili mehanizacijo in modernizacijo proizvodnje. Leta 1889 je rudnik prešel v last cesarske družine, kar je pospešilo tehnološki razvoj rudnika in ga postavilo za vzorčen primer modernizacije japonske industrije. Ko je 1896 rudnik kupila delniška družba Mitsubishi, ga je razširila in razvila v največji rudnik zlata in srebra na Japonskem. Zaradi izgub je bil v prvem let obdobja Heisei (to je nastopilo ob smrti prejšnjega cesarja Hirohita), marca 1989 rudnik zaprt, kar je pomenilo konec njegove dolge, skoraj 400-letne zgodovine.



# TURIZEM

Prefektura Niigata, ki slovi po svoji neokrnjeni naravi, dvatisočakah in smučarskih letoviščih, velja za odlično japonsko destinacijo za vse, ki imajo radi zimsko idilo in zimske aktivnosti. Razteza se ob Japonskem morju in se nahaja v samem središču glavnega japonskega otoka Honšu. Kot pomemben pomorski in trgovski kraj z razvitimi pomorskimi povezavami in luko je izstopala v obdobju Edo med 17. in 18. stoletjem. V 19. stoletju je dobila status pomorsko-trgovskega središča in dovoljenje za trgovanje z Rusijo in Južno Korejo.

V Niigati leži gorska veriga Echigo, ki slovi po svojih termalnih vrelcih *onsen* ter smučarskih letoviščih. Reka Shinano, ki je v dolinah obdana z riževimi polji ene najbolj kvalitetnih sort riža na Japonskem, pa ima status najdaljše reke na Japonskem. Zaradi odličnih naravnih pogojev, bistro vode in kvalitetnega riža, je Niigata znana tudi po kakovostnih proizvajalcih japonskega riževega žganja *sake*.





#### GORA HAKKAI

Gora Hakkai je ena izmed treh svetih vrhov *Sangaku Shinko*, za katera verjamejo, da na njih bivajo božanstva *kamiji*. Od vznožja pa vse do četrte postaje pelje gondola, ki omogoča pohodnikom preko celega leta obisk gore. Naenkrat se lahko z gondolo na višino 2,217 metrov nadmorske višine povzpne 81 oseb. Obiskovalcem se s četrte postaje odpre čudovit razgled na okoliške vrhove in na dolino Uonuma. Vsako leto maja organizirajo ob vznožju gore v kraju Ōkura Festival hoje po ognju. Po gorečih cedrah se lahko obiskovalci sprehodijo le bos, se tako očistijo vseh grehov in pomolijo v dobrobit družine. Ker letno na tem področju zapade več metrov snega, domačini shranjujejo svoje pridelke, kot so riž, zelenjava, sadje in vino v kletah, ki jih prekrivajo debeli sloji snega.



#### PARK YAHIKO

Park Yahiko leži nedaleč stran od starega istoimenskega svetišča, posvečenega *kamiju*, ki so mu domačini še danes hvaležni za prenos znanja solinarske dejavnosti, spretnosti ribolova ter pridelave riža. V tem svetišču je shranjen tudi 220 cm dolg meč *shida-no-otachi*, najdaljši ohranjen japonski meč, ki je bil svetišču podarjen leta 1415 in velja za nacionalni kulturni zaklad. Park Yahiko je poznan po svoji »Javorjevi dolini«, kot imenujejo del parka okoli potočka ob mostu Kan-tsuki, ki ga obdaja desetine javorjevih dreves. Ta so še posebno privlačna v svoji jesenski preobleki. Pobladi pa si lahko obiskovalci ogledajo cvetoča češnjeva drevesa in razstavo bonsajev. Iz parka se lepo vidi tudi vulkanski hrib Yahiko.



#### OZE

Oze je največje japonsko visokogorsko mokrišče, ki s svojimi 37,200 hektarji leži v štirih japonskih prefekturah; Niigata, Fukushima, Tochigi in Gunma. Da bi ga še dodatno zaščitili in obvarovali pred množičnim turizmom, so ga leta 2007 odcepili od Narodnega parka Nikko in mu dodelili status samostojnega naravnega parka, ki ga še dodatno varuje status posebnega naravnega spomenika. Oze vključuje planoto Ozegahara, ki velja za najvišje ležeče barje na otoku Honshu, jezero Ozenuma, ki sta ga ustvarila reka Tadami in večletni vulkanski izbruhi, ter vulkanske in nevulkanske vrhove Hiuchigatake, Keizuru, Ayamedaira, Shibutsu, Hiuchigatake, Aizu-Komagatake, Tashiro, Taishaku. Po barju so na kolih speljane lesene poti, ki obiskovalcem omogočajo lahko dostopnost do zaščiteneh močvirnatih predelov. Med najbolj znanimi prebivalci tega območja so črn azijski medved, japonska antilopska koza, močvirnske ptice in žuželke. Med rastlinami pa so najbolj poznane dihurjevke in maslenice, ki cvetijo od prvih pomladanskih pa vse do jesenski dni.





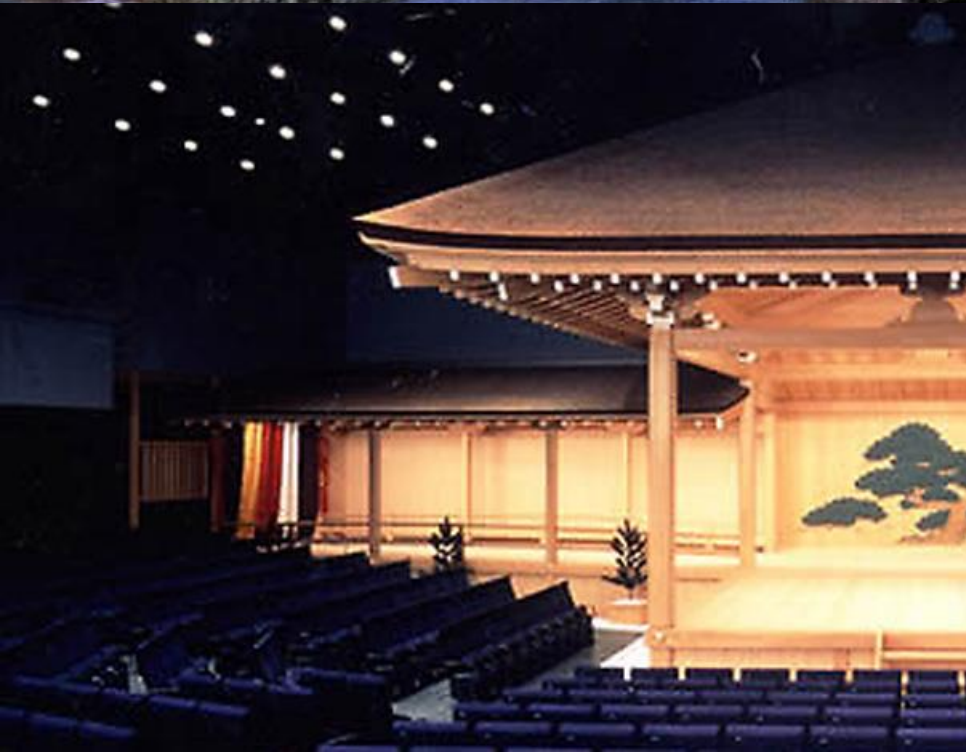
#### TERASASTA RIŽEVA POLJA TANADA

*Tanada* riževa polja na terasasti pokrajini je mogoče videti le na določenih krajih na Japonskem. V prefekturi Niigata, znani po pridelavi kvalitetnega riža, najdemo ena najlepših na Japonskem. Nahajajo se na pobočjih hribov Matsuno-yama in Matsudai, ki upravno spadajo pod mesto Tokamachi. Ta čudovita polja so ustvarile roke lokalnega prebivalstva, neustavljiva sila narave pa jim je vdahnila spremenljivo in nikoli dolgočasno komponento in tako omogočila obiskovalcem, da v vsakem letnem času posebej občudujejo polja z drugačne estetske perspektive, torej skozi posebnosti letnega časa, v katerem jih obiščajo. Tako se na primer spomladi in jeseni okoliška pokrajina zrcali v vodah polj, poleti polja zapolnijo odrasle rastline riža, pozimi pa jih k počitku vabi visoka zimska odeja.



#### VAS SHUKUNEGI

Vas Shukunegi, ki leži na polotoku Ogi, velja za zgodovinsko pomemben kraj in kulturno dediščino ladjedelstva. V 17. stoletju so se tu specializirali za izdelavo trgovskih ladij, saj kraj leži nedaleč od otoka Sado, kjer so imeli rudnik zlata. V ta namen so razvili pristanišča ter drugo infrastrukturo, ki jim je omogočila gospodarski razvoj kraja. Do danes se je ohranilo več kot sto tradicionalno grajenih lesenih hiš, ki jih med sabo povezujejo in prepletajo ozke ulice. V vasi, ki je kot nekakšen živi muzej, si lahko ogledate popolnoma restavrirano leseno tovorno ladjo *hakusanmaru* in tradicionalne lesene hiše.



#### ITOIGAWA NŌ, TRADICIONALNO JAPONSKO GLEDALIŠČE

Japonsko tradicionalno glasbeno in plesno gledališče *nō* se je skupaj z gledališčem *kyogen* razvilo v 14. stoletju, v obdobju Muromachi. Igralci, ki nastopajo na scensko skoraj praznem odru, si pokrijejo obraz z vrhunsko izdelano masko, ki jo menjajo vsakič, ko zamenjajo vlogo. Sam oder, sestavljen iz treh delov, je zelo specifično grajen in spominja na prostore templja ali svetišča. Igre za gledališče *nō* pa navadno temeljijo na japonski klasični dvorski literaturi. Pri *nō* gre za poskus izraza simbolnega ideala estetskega. Zato ni čudno, da so ključni akterji pri ustvarjanju *nō* drame poleg glavnega igralca, še stranski igralci in glasbeniki, ki preko plesa in glasbe dopolnjujejo estetiko zgodbe. Leta 2001 sta *nō* in *kyogen* dobila status Nesnovne kulturne dediščine Unesca.

## ZIMSKO LETOVIŠČE NA GORI ARAI

Leta 1993 je zimsko letovišče na gori Arai odprl Hideo Morita, sin enega izmed ustanoviteljev podjetja Sony. To za japonske standarde sicer manjše letovišče je več let uspešno obratovalo, nato pa so ga bili primorani zapreti leta 2006 zaradi ekonomske krize. Po mnogih letih je južnokorejski mogotec Lotte letovišče odkupil in ga popolnoma prenovil. Lotte obljublja, da bo letovišče v novi preobleki in z novo ponudbo znova zaživel leta decembra. Letovišče nudi 11 smučarskih stez, med katerimi meri najdaljša dobrih pet kilometrov. Snega je na pretek, saj ga pade tudi do 15 metrov. Kot zanimivost je med leti 1997 in 2001 na teh smučarskih stezah smučalo kar nekaj pomembnih zgodovinskih imen smučarskega sveta. Med drugim tudi Italijan Alberto Tomba in Slovenec Jurij Franko.



# GOSPODARSTVO





## RIŽ

Prefektura Niigata velja kot eno največjih območij proizvodnje riža. Zlasti predel Unuma slovi po pridelovanju riža visoko cenjene vrste *koshihikari*, saj ob velikih temperaturnih spremembah taljenje snega na pobočjih gora Echigo zagotavlja čisto vodo za pridelovanje riža. Govori se, da ko enkrat ta riž poskusiš, nikoli ne pozabši tega okusa in da je riž celo tako okusen, da ne potrebuje nobenega dodatka.

Kjer je najboljši riž, lahko delajo tudi vrhunski sake. Niigata se tako ponaša z 96-imi vrstami sakeja. Poleg tega je največji proizvajalec riževih krekerjev na Japonskem. Poznamo dve vrsti riževih krekerjev: *okaki* krekerji so narejeni iz lepljivega riža in zato mehkejši, *sempai* krekerji pa iz navadnega riža. Krekerjem dodajo različne okuse, zato je mogoče kupiti slane krekerje, krekerje z okusom sojine omake, sira, solate, limone, itd. Obrtniki dnevno izdelajo 1.500-3.000 riževih krekerjev na dan, skupina Kuriyama Beika pa skupaj pridelala 4 milijone dnevno. V bližini letališča Niigata se nahaja celo »Kraljestvo riževih krekerjev«.

# CORONA

## NAFTA IN PETROLEJSKE PEČKE

Čeprav veliko nafte tudi uvozijo, je Niigata eden izmed predelov, kjer pridobivajo surovo nafto (okrog 60% proizvodnje na Japonskem). Poleg tega izdelujejo petrolejske pečke, ki jih grejejo v mrzlih zimah. Leta 1937 je bilo ustanovljena korporacija Corona, ki je danes vodilni proizvajalec grelnikov na petrolej za notranjo uporabo na Japonskem. Petrolejske pečke so zlasti priročne, ker jih je mogoče prenašati iz sobe v sobo, tiste, ki imajo še ventilator, ki meša zrak, pa sobo ogrejejo še toliko hitreje.



# SUWADA



## KOVINSKO ORODJE

V mestu Sanjo podjetje Suwada že od leta 1926 izdeluje rezalno orodje, kot so kozmetične škarjice, škarje za oblikovanje bonsajev, kuhinjsko in vrtnarsko orodje. Vsi izdelki so narejeni ročno, pri čemer z uporabo kakovostnih materialov zasledujejo tako funkcionalnost (ostrino) kot tudi estetskost. Samo 30% kovanega jekla gre skozi 30 faz brušenja in poliranja izpod rok izkušenih mojstrov, kar zagotavlja vrhunsko kakovost.



**TRADICIONALNA  
OBRT**

## OJIYA CHIJIMI

*Ojiya chijimi*, krep tekstil iz mesta Ojiya, je uvrščen na UNESCO seznam nesnovne kulturne dediščine. Tkanina iz ramije je tkana tako, da tesna zanka ustvarja značilno gubo (*shibo*). To vrsto tekstila še vedno izdelujejo na tradicionalen način, pri čemer tekstil na koncu raztegnejo na snegu za 10 do 20 dni, da se posvetli. Ta prizor oznanjuje prihod pomladi v mestu Ojiya. Zaradi svoje lahкости je priljubljena tkanina za poletni kimono in ostala oblačila.



## SHIOZAWA TSUMUGI

*Shiozawa tsumugi* je svilena tkanina, ki jo izdelujejo v predelu Shiozawa, pri čemer prav tako uporabljajo tradicionalne tehnike tkanja. Glavna značilnost izdelovanja tega tekstila je vzorec, ki nastane z združevanjem zank. Pomembna priprava je izris vzorca na milimetrski papir, na podlagi katerega tkalec prepleta svilene niti. Tkanina je navadno enobarvna, hladnih barv, npr. temno modra ali črno-bela kombinacija. Na UNESCOv seznam je bila uvrščena leta 2009.



## LAKIRANI IZDELKI

Mesto Niigata je bilo od nekdaj trgovsko središče in stičišče različnih kultur, zato se je prav tam razvila obrt lakiranih izdelkov. Na začetku obdobja Edo so se pričeli učiti tehniko lakiranja iz prefekture Akita, katero so sprva uporabljali za lakiranje pladnjev in mizic. Sčasoma so se razvile tehnike lakiranja izdelkov, značilne za Niigato, kot so *take-nuri* (najbolj značilna, posnema izgled bambusa), *kinma-nuri* (uporablja zlate lističe), *isokusa-nuri* (posnema izgled morske trave), *hana-nuri* (lakiranje brez vzorcev), *nishiki-nuri* (z zlatimi vzorci) in *ishime-nuri* (posnema izgled kamna).



## OBDELOVANJE KOVIN

V bližini glavnega mesta prefekture se nahajata mesti Tsubame in Sanjo, kjer cveti industrija obdelovanja kovin, ki se je pričela razvijati pred približno 400 leti. Kljub temu, da se je proizvodnja usmerila bolj v izdelavo izdelkov, ki jih uporabljamo v današnjem času (npr. pribor), obrtniki še vedno ohranjajo nekatere tradicionalne obrti, kot je izdelava kovanih bakrenih čajnikov. Mnogi hvalijo napredne tehnike izdelave skodelic iz nerjavečega jekla in pribora, ki se uporablja celo na sprejemu ob podelitvi nobelovih nagrad. Usmerili so se tudi v proizvodnjo okrasnih izdelkov. V oktobru poteka festival, ko kovaške delavnice odprejo svoja vrata za obiskovalce, da lahko spoznajo proces obdelovanja kovine od blizu.







# KULINARIKA

## KANZURI

*Kanzuri* je začimbna pasta za kuhanje iz rdečega čilija, riževega slada, citrusa yuzu in soli. Posebnost te paste so čiliji. Januarja, na vrhuncu zime, jih postavijo na sneh, ki iz njih izleče grenkobo in sol ter poveča njihovo sladkost. Znano po pridelavi paste *kanzuri* je območje mesta Myoko



#### SHOYU SEKIHAN

*Sekihan* ali rdeči riž je tradicionalna japonska jed, ki jo sestavljajo lepljivi riž mochi in rdeči fižol azuki, zaradi katerega je jed obarvana rdeče. *Sekihan* pogosto postrežejo ob posebnih priložnostih in praznovanjih, najverjetneje zaradi njegove rdeče barve, ki na Japonskem simbolizira srečo. V prefekturi Niigata *sekihan* pogosto začinijo tudi s sojino omako shoyu.



#### ENOLONČNICA NOPPE

Enolončnica *noppe* je tradicionalna jed iz Niigate. Sestavine za to enolončnico so zelo ohlapno določene, saj naj bi bila namenjena uporabi ostankov zelenjave in drugih živil. Osnovo enolončnice predstavlja zelenjava, na primer korenje, bambusovi vršički, korenina taro in gobe šitake. Sestavine na hitro popražijo na sezamovem olju, nato jih zalijejo z vodo, začinijo in skuhamo do mehkega. Juho nato zgostijo, tako da ji dodajo sojino omako ali rastlino konjak, ki deluje kot zgoščevalec oziroma želirno sredstvo.



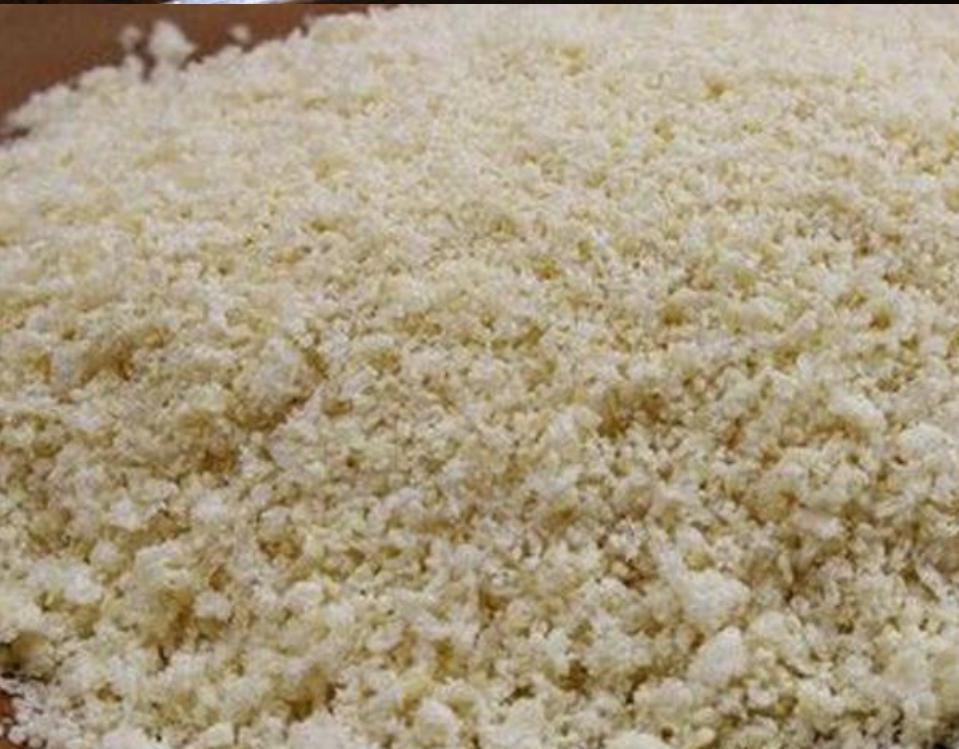
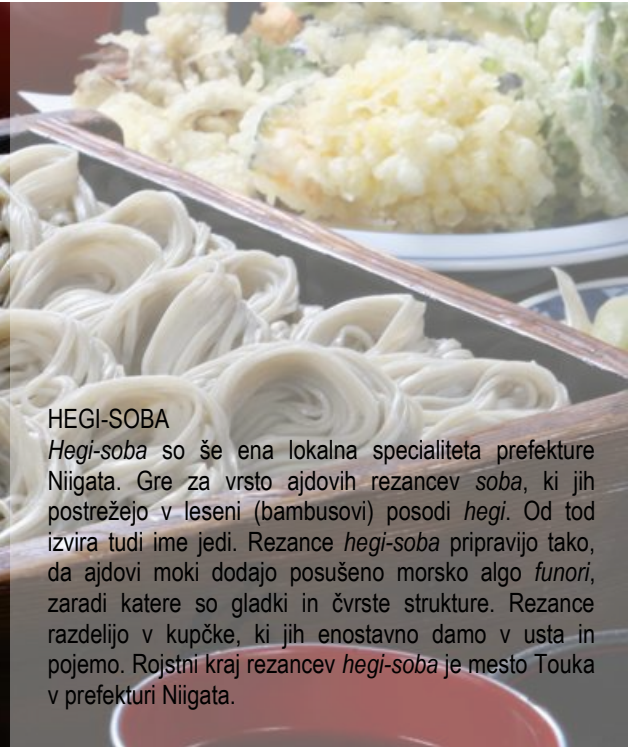
#### WAPPA-MESHI

*Wappa-meshi* je japonska jed, pripravljena v posebnih okroglih posodah iz krivljenega lesa cedrovine, imenovanih *mage-wappa*. Posode so čudovita umetniška dela, ki so v nekaterih japonskih regijah v uporabi že 600 let. Tradicionalno so te posode uporabljali za shranjevanje kosila, ki so ga vzeli s sabo na delo. Pri jedi *wappa-meshi* v posodi postrežejo riž, ki je bil skuhan v rahlo slani jušni osnovi *dashi*, nanj pa položijo na pari pripravljene ribe in druge morske sadeže. Tako postrežena jed prevzame tudi nekaj arome lesene posode, ki ji doda poseben okus. Jed naj bi prvič pripravil lastnik lokalne restavracije v mestu Niigata leta 1952.



#### HEGI-SOBA

*Hegi-soba* so še ena lokalna specialiteta prefekture Niigata. Gre za vrsto ajdovih rezancev *soba*, ki jih postrežejo v leseni (bambusovi) posodi *hegi*. Od tod izvira tudi ime jedi. Rezance *hegi-soba* pripravijo tako, da ajdovi moki dodajo posušeno morsko algo *funori*, zaradi katere so gladki in čvrste strukture. Rezance razdelijo v kupčke, ki jih enostavno damo v usta in pojemo. Rojstni kraj rezancev *hegi-soba* je mesto Touka v prefekturi Niigata.



#### KIRAZU

*Kirazu* je skupno ime za jedi, pri katerih se uporablja *okara*. *Okara* je bele ali rumenkaste barve in je sestavljena iz netopnih delov sojinega fižola, ki ostanejo pri proizvodnji sojinega mleka ali tofuja. Ima nizko vsebnost maščob in visoko vsebnost vlaken, vsebuje pa tudi beljakovine, kalcij, železo in riboflavin. Večino *okare* uporabijo kot krmo za živino, zlasti za prašiče in krave molznice, majhna količina pa se uporablja v kuhinji.



#### KAKINOMOTO

*Kakinomoto* ali cvetovi užitne krizanteme so hrustljavi in imajo rdečkasto barvo. Običajno jih začinijo z mešanico sojine omake, kisa in sladkega riževega vina *mirin*.





#### SASA-DANGO

Ljubitelji lepljivih riževih cmočkov *dango* bodo zagotovo navdušeni tudi nad tradicionalnimi cmočki *sasa-dango* iz prefekture Niigata. *Sasa* je vrsta bambusovih listov, tako da ime slaščice v dobesednem prevodu pomeni »rižev cmoček ovit v bambusov list«. Slaščica izvira iz obdobja Edo, ko so bambusove liste uporabljali za konzervacijo hrane. Cmočke izdelajo iz glutenskega riže, ki ga skuhamo na pari in začinijo z japonskim pelinom. Z rižem obdajo pasto iz rdečega fižola, oblikujejo cmoček in ga ovijejo v bambusov list. Tako pripravljen cmoček kuhajo na pari, pri čemer se riž navzame vonja in okusa bambusa.



#### KAKI NO TANE

*Kaki no tane* v dobesednem prevodu pomeni »kakijeva semena«. V resnici pa so to drobni, puhasti riževi krekerji v obliki semen, ki so različno začinjeni, na primer z mešanico sojine omake in različnimi tipičnimi japonskimi aromami, kot so sladkor, posušeni lističi palamide, čili in druge. *Kaki no tane* je običajno del pakiranega prigrizka *kaki-pi*, ki ga postrežejo ob pivu. *Kaki* v besedi *kaki-pi* se nanaša na *kaki no tane*, *pi* pa je okrajšava za besedo *piinattu* oziroma arašid. Gre torej za kombinacijo začinjenih riževih krekerjev v obliki kakijevih semen in arašidov.



#### SAKE

V prefekturi Niigata proizvajajo najboljši sake na svetu. Razlog za to je podnebje, še posebej velike količine snega, ki ustvarjajo eno najbolj čistih okolij na svetu za rast riža. Bistvena za proizvodnjo sakeja visoke kakovosti je čista voda, ki nastane ob taljenju snega. Edinstveno podnebje Niigate pa je samo del celotne zgodbe. Večina proizvajalcev sake izdeluje na tradicionalne načine, to je v manjših količinah in z veliko pozornostjo, masovno proizvodnjo pa puščajo drugim prefekturam. Tako Niigata ni največja prefektura po proizvodnji sakeja, saj tukaj proizvedejo le slabih osem odstotkov vsega sakeja na Japonskem.



Slovenj Gradec



Myoko

# MYOKO IN SLOVENJ GRADEC

Izmenjava Slovenj Gradca z japonskim partnerskim mestom Myoko traja vse od leta 2000, ko sta mesti uradno podpisali listino o sodelovanju. Poleg izmenjav na občinski ravni pa od leta 2001 dalje poteka tudi izmenjava dijakov med obema gimnazijama, ki krepi prijateljstvo in sodelovanje tudi med prebivalci obeh mest. Poseben vrhunec sodelovanja med mestoma predstavlja japonski paviljon, v celoti izdelan iz lesa, ki so ga nedavno postavili v Slovenj Gradcu ob sodelovanju fakultet, podjetij in posameznikov iz Slovenije in Japonske. Gre za prvi primer japonske arhitekture v Sloveniji.



Japonski paviljon v Slovenj Gradcu



Fotografija: Tempelj Shokokuji v soju septembrske lune, Kyoto  
Fotografski arhiv društva Chado Urasenke Tankokai Slovenija

# CHADO

Besedilo:  
Društvo Chado Urasenke Tankokai Slovenija

## SEPTEMBER

Ker se v čajnem koledarju začne jesen že avgusta, je zato septembra že v polnem zamahu. V vsem obilju, ki ga prinaša, je še pomembneje, da smo osredotočeni na princip *wabi* in dajemo prednost preprostem. Znamenja letnega časa v naravi, kot npr. obarvanost listja v jesenske barve, so dobrodošel motiv. Vključimo lahko tudi motive jesenskih trav, cvetic in žuželk. Med pomembnimi poetičnimi motivi sta selitev divjih gosi in srnjad, vendar pa moramo slednji motiv uporabiti premišljeno, saj simbolizira tudi osamljenost. Tudi jesenska jutranja zarja je pomemben motiv, še posebej skupaj z roso. Pomlad ponazarjamo z meglicami, jesen pa z jasnim dnem in visokimi oblaki.

Na Japonskem se 09.09., ki velja za srečen datum, odvija *choyo*, praznik krizantem. Sprva se je navezoval na čas cvetenja krizantem, toda s prevzemom solarnega koledarja je praznik prehitel čas naravnega cvetenja krizantem. Vseeno imamo neskončno možnosti, da cvet krizanteme prikažemo na motivih čajnih pripomočkov – na zvitku v *tokonomi*, na čajnih skodelah, koticu, žlički za čaj, posodici za čaj, posodicah za dišavo in seveda na sladcah.

Drugi pomembni praznik v čajnem svetu je opazovanje lune, posvečen žetveni luni. Po lunarnem koledarju naj bi bila luna v noči 15. avgusta (po solarnem je to v septembru) še posebej jasna (*mei-getsu*). Luna je zelo močan jesenski poetični motiv. Ves september se lahko pojavlja v motivih na čajnih pripomočkih in v njihovih imenih. Obstaja posebna vrsta čajnega obreda s pripomočki v škatli, ki je namenjena prav za ta festival (*tsuki chabako*) in ga lahko izvedemo kjerkoli, kjer opazujemo luno.

---

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

**Oblikovanje** Matej Črnjavič

Uporabljene fotografije niso last Veleposlaništva Japonske v Sloveniji.