

št. 21, september 2018

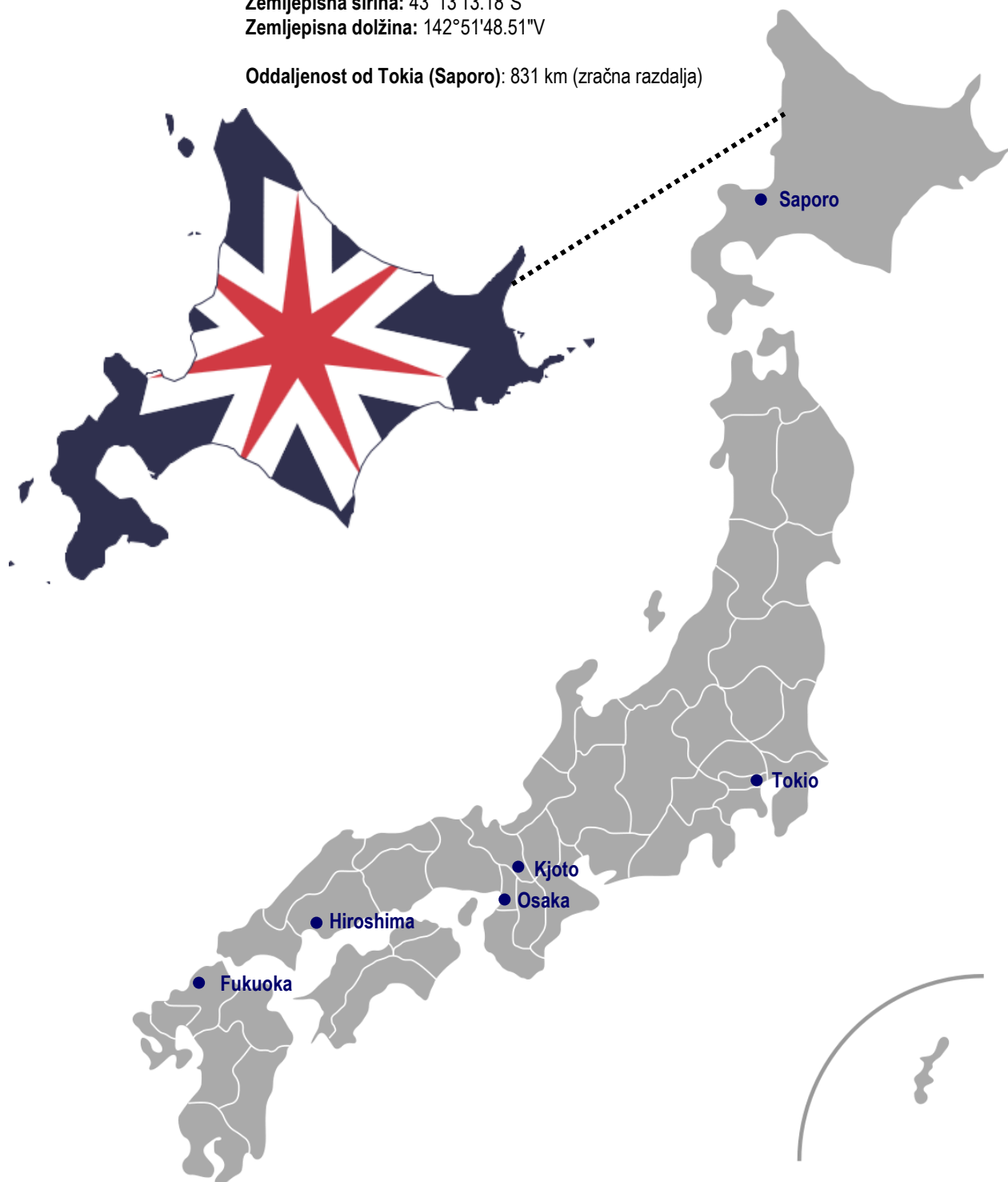
Življenje na Japonskem



HOKKAIDŌ

Zemljepisna širina: 43°13'13.18"S
Zemljepisna dolžina: 142°51'48.51"V

Oddaljenost od Tokia (Saporo): 831 km (zračna razdalja)





ZGODOVINA



EDINSTVENA ZGODOVINA

Hokkaidō ima drugačno zgodovinsko ozadje kot preostala Japonska. V nasprotju s kulturo na glavnem otoku, ki se je od nekdanj osredotočala na kmetijstvo, je Hokkaidō ohranjal kulturo Jōmon in s tem lov ter ribolov vse do 2000 let nazaj, ko je začela prevladovati kultura Ainu. Ainu so bili avtohtono prebivalstvo otoka Ezochi (danes Hokkaidō), vendar je število *wajjin*, priseljencev iz glavnega otoka, hitro naraščalo. Pred približno 150. leti je nova Meiji vlada v sklopu politike modernizacije države pričela s pridobivanjem ozemlja na Hokkaidu. Hokkaidō je pri svojem razvoju privzel veliko naprednih tehnik iz zahodnih držav. Danes je dediščina teh tehnik vidna tudi v vsakodnevni življenjski lokalnih prebivalcev.



PRAZGODOVINA

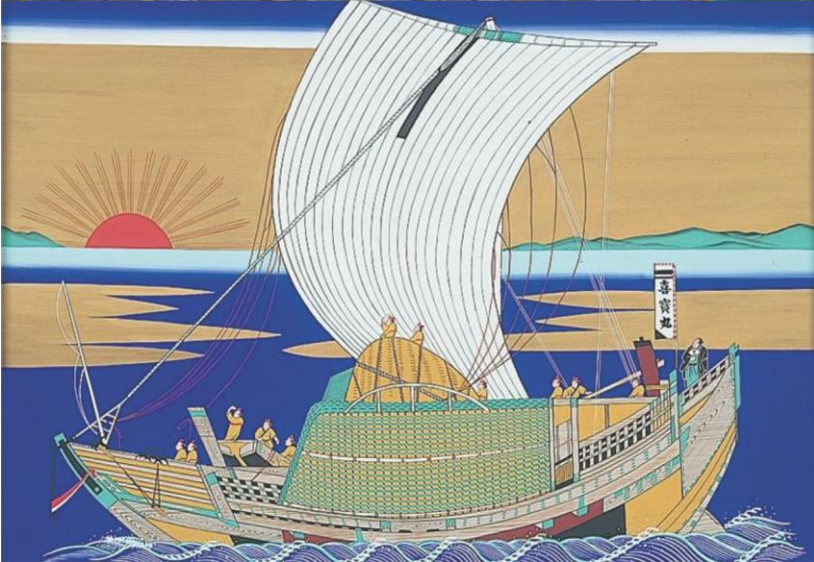
Ljudje so naselili Ezochi pred več kot 30.000 leti, priselili so se iz Sibirije, Korejskega polotoka in otokov južne Azije ter ponesli antično kulturo kamene dobe na visoko raven. Kultura Jōmon je bila na Japonskem prisotna več kot 10.000 let (od 15.000 do 2.000 let nazaj). Bila je edinstvena kultura, ki jo na svetovni ravni zaznamuje odsotnost konfliktov med ljudstvi in njihovo harmonično sobivanje z naravo. Prebivalstvo Jōmon je živelo v stalnih naselbinah, preživljali pa so se z lovom, ribolovom in nabiralništvom (namesto s poljedelstvom). Mnoge arheološke izkopanine in najdišča, med njimi grobnice in pogrebni artefakti, pričajo o obredih in ritualih ljudstva Jōmon. To lovsko-nabiralniško ljudstvo je bilo odvisno od narave in je verjelo, da ima vse v naravnem svetu dušo, zato so njihova življenja v najvišji meri prilagajali naravnemu okolju. Etos ljudstva Jōmon so prenesli na ljudstvo Ainu (razvidno iz njihovih religiozних prepričanj) in nasploh na Japonce.



KLAN MATSUMAE

Wajjin so se v velikem številu pričeli naseljevati na južni Hokkaidō nekje v 14. stoletju s središči kot so mesta, ki jih danes poznamo kot Kaminokuni, Hokuto, Matsumae in Hakodate, ter od tam začeli širiti svoj vpliv.

V zgodnjem modernem obdobju Edo (1603 -1868) je šogunat sprejel politiko omejevanja trgovanja s preostalim svetom. Fevdalno upravno območje Matsumae je nadzorovalo Ezochi in tako imelo monopol nad pravico trgovanja na otoku. V 18. stoletju so cvetela mesta Esashi, Matsumae in Hakodate, iz katerih pristanišč so izvažali povečane količine slanikov, lososa, alg in ostalih morskih proizvodov. Zlasti se je razvilo mesto Esashi, ki je veliko poslovalo z mesti Osaka in Sakai, saj je predstavljal končno postajo pomorskih poti Japonskega morja. Za mesto Esashi so tako radi rekli, da je v maju celo bolj živahno kot mesto Edo (današnji Tokio).



Gnojilo iz slanikov, ki ga je prevažalo ladjevje Kitamaebune, so uporabljali za gojenje bombaža in ostalih rastlin, kar je prispevalo k razvoju industrije na Japonskem. Posušeni slaniki in alge konbu, ki so jih pošiljali v Kjoto in druga mesta, so postali osnovni elementi tradicionalne japonske kulinarne kulture.



Grad Matsumae

OBDODBE MEIJI

Po Meiji obnovi se je nacionalna politika popolnoma spremenila. Leta 1869 je japonska vlada preimenovala Ezochi v Hokkaidō in ustanovila Razvojno komisijo Hokkaidō. Vzpostavili so t.i. sistem *tondenhei* kmet-vojak, s katerim so želeli rekrutirati bojvnike, ki so po obnovi Meiji izgubili svoje funkcije. Namen te iniciative in promocija razvoja Hokkaida je bila prerazporediti propadle samuraje, da branijo sever države in hkrati razvijajo naravne vire. Njihova primarna naloga je bilo kmetijstvo, v primeru potrebe pa bi jih lahko mobilizirali za vojake. Na Hokkaidō je Razvojna komisija povabila še druge skupine priseljencev, tudi strokovnjake iz tujine. Med njimi je bil Horace Capron, nekdanji ameriški sekretar za kmetijstvo in drugi ameriški strokovnjaki na področju kmetijstva, gradbeništva, rudarstva, itd. Pod njihovim vodstvom so vzpostavili program razvoja Hokkaida in kljub njihovem kratkem prebivanju v regiji, so s svojimi vizijami in zagnanostjo v veliki meri prispevali k razvoju otoka. Odnose med Japonsko in ZDA je zaznamovalo enakopravno prijateljstvo med državljani obeh držav, zlasti med učenjaki in inženirji, kar je bilo ravno obratno odnosom med velikimi silami in njihovimi kolonijami v ostalih delih Azije. Napredne metode kmetovanja in razvojni koncepti, ki so jih privzeli na Hokkaidu so vplivali ne samo na industrijo, ampak tudi na kulturo in življenjski slog v regiji.

Danes je ena največjih turističnih atrakcij na Hokkaidu čudovita podeželska pokrajina z raznolikostjo pridelkov, skupaj s prostranostjo, ki je ni mogoče najti nikjer drugje na Japonskem, saj je posledica zgodnje uvedbe

naprednih Zahodnih metod kmetovanja, drzno pridobivanje ozemlja z vzpostavljanjem sistema *tondenhei* kmet-vojak in ostalih iniciativ vlade Meiji in kasnejših vlad. Pomemben dejavnik pri razvoju pokrajine Hokkaida je bil tudi trud s strani lokalnih prebivalcev za izrabo obsežnega ozemlja za namene zagotavljanja nenehne oskrbe s hrano.

V procesu industrializacije Japonske je igralo ključno vlogo tudi rudarstvo. Razvojna komisija Hokkaidō je v rudniku premoga Horonai, ki je bil v državnem upravljanju, leta 1879 pričela s projektom in po treh letih odprla železnico Honorai, preko katere so prevažali nakopano rudo do пристanišča v mestu Otaru. Komisija je prav tako dala pobudo za zgraditev več državnih tekstilnih tovarn, tovarn papirja in ostalih tovarn, s katerimi je razvoj regije Hokkaidō postal nacionalni projekt. V naslednjih enajstih letih so gradili nove rudnike in širili železniško mrežo po celotni regiji. Pristanišče v Muroranu se je prav tako razvijalo v smeri rudarskega pristanišča za pretovor premoga (primerljivo s glavnim pristaniščem v Otaru) in beleži pričetek železarske industrije. Razvoj rudarstva je spodbudil razvoj področji v notranjosti preko gradnje cestnih povezav, regulacije rek za preprečevanje poplavljanja in razvoja ostale infrastrukture. Hokkaidō je bil najprej nerazvit otok, ki ga je naseljevalo domorodno ljudstvo Ainu in manjše število prebivalcev *waijin*, v samo 130-ih letih pa se je razvil do te mere, da danes vzdržuje 5,5 milijonsko populacijo. Za modernizacijo Hokkaida je tako zaslužen industrijski razvoj, ki temelji na premogovništvu.



Ameriški strokovnjaki, člani Razvojnje komisije Hokkaidō



Sistem tondenhei, kmetje-vojaki



Nekdanji sedež Razvojne komisije Hokkaidō



Nekdanji sedež prefekturnega urada



LJUDSTVO AINU

Ljudstvo Ainu je domorodno ljudstvo, ki je živelo na severnem delu japonskega otočja, zlasti na Hokkaidu. Imeli so poseben jezik ter značilno religijo in kulturo. Glede na raziskavo prefekture Hokkaidō leta 2013, ocenjujejo, da na Hokkaidu živi okrog 17.000 pripadnikov tega ljudstva oziroma 0,4% celotne populacije regije.

Japonci so se v želji, da bi obudili kulturo ljudstva Ainu, odločili, da do leta 2020, v času olimpijskih iger v Tokiu, postavijo [Center simboličnega etničnega sobivanja](#). Center gradijo v kraju Shiraoichō na Hokkaidu. Namen centra bo promocija in razumevanje ljudstva Ainu in njihove zgodovine, kulture in običajev. Seveda bo center odpiral prostor za razmislek, kakšen je razvoj in pomen kulture Ainu v sodobnem času, v času tehnološkega napredka in globalizacije in kako omogočiti njen obstanek še naprej.





NIBUTANI ITA

Izrezljani leseni pladnji *nibutani ita* predstavljajo kulturno zapuščino ljudstva Ainu, ki so pladnje nekoč vsakodnevno uporabljali kot krožnike. Izdelujejo jih v mestu Biratori-cho (Saru-gun), ki je beseda, katero je ljudstvo Ainu uporabljalo za poimenovanje klifa. Za pladnje so značilni posebni, tradicionalni vzorci. Vzorec je sestavljen iz oblik spirale (*moreunoka*), trnja (*aiushinoka*) ali očesa. Prazen prostor med vzorci pa zapolnjujejo oblike lusk. Spretna izdelava teh lesenih pladnjev je predstavljala statusni simbol za moškega, saj so te izdelke podarjali ženski ob snubitvi. Ti leseni izdelki so zato zelo cenjeni in veljajo za drago darilo, katerega so izvažali v regijo Tōhoku.



NIBUTANI ATTOUSHI

Nibutani attoushi je tkanina iz vlaken lubja. Največ jih izdelajo v okolici mesta Heike-cho (Saru-gun). Izraz *nibutani* označuje kraj z gosto vegetacijo, zato je logično poimenovanje teh izdelkov, ki izraža harmonično sobivanje Ainu ljudstva z naravo. Tkanino je ljudstvo uporabljalo za svoja tradicionalna formalna oblačila. Niti so iz vlaken z notranje strani lubja brestov ali lip, ki rastejo ob porečje reke Saru, za izdelavo pa uporabljajo enake pripomočke in metode že več sto let. Ta naravna tkanina z značilno teksturo velja za zračno in vodoodporna. Uporabljajo jo za kimone, kratke plašče *hanten*, predpasnike, pasove, itd. Proizvodnja izdelkov iz tkanine *nibutani attoushi* je bila največja v drugi polovici 18. stoletja, vendar zaradi pomanjkanja podatkov še vedno raziskujejo točen izvor obrti.



FOLKLORNA SKUPINA

Ženska folklorna skupina ljudstva Ainu imenovana Marewrew poje tradicionalne pesmi ljudstva Ainu, ki jih imenujejo *upopo*. Skupina Marewrew poskuša izvajati tradicionalne pesmi, kot so jih nekoč izvajali njihovi predniki. To pomeni, da vnašajo v glasbo ritem, ki se je prenašal iz roda v rod in ki v poslušalcu vzbuja pristno doživetje glasbenega izkustva domorodnih ljudi Ainu.

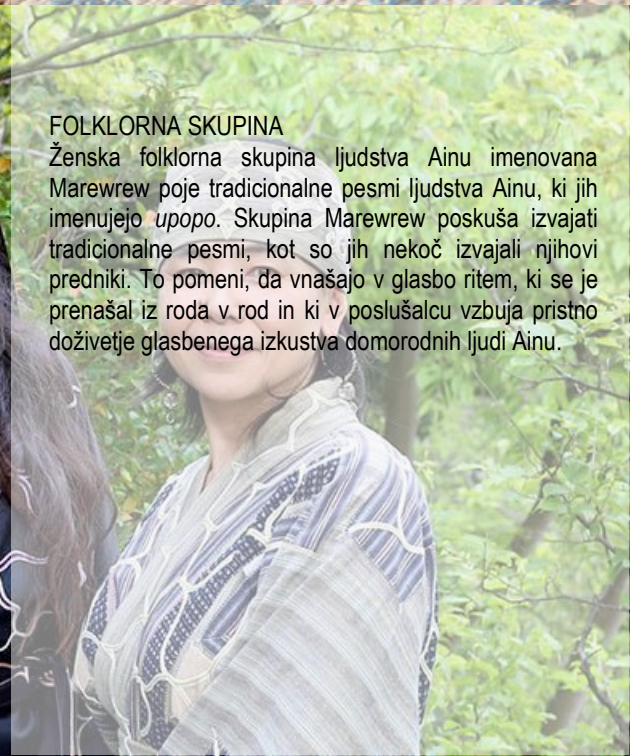




Illustration: 文倉十
(C)VOCALOMAKETS Powered by Bumpy Factory Corporation.

AMBASADORJI KRAJA OKHŌTSK

Ambasadorji iz kraja Okhōtsk so umetniki, ki so bili zaradi svojega kulturnega delovanja izbrani, da promovirajo lepote kraja Okhōtsk. Med vsemi umetniki, ki so se rodili ali živijo in delajo v Okhōtsku, je vse ambasadorje izbrala prav lokalna turistična organizacija.

Leta 2015 sta dobila tak naziv ambasadorjev turizma kraja Okhōtsk tudi flautistka Makiko Tanifuji in njen duetni partner kitarist Yuichiro Honda. Duet Horanero s sedežem v kraju Engaru ustvarja geo-glasbo, pri čemer za spremljavo flauti in kitari, uporabljata mlade šolarčke, ki namesto njiju zaigrajo na kamne, slamo, les in podobne naravne predmete iz okolja. S tem pristopom želita mlade ozavestiti o naravnih danostih kraja in njihovem umetniškem potencialu. Duet igra tako originalne pesmi, kot priredbe znanih japonskih popevk. Duet Horanero je priljubljen na Japonskem in v tujini. Glasbenica Makiko Tanifuji je bila določena za 13. ambasadorico turizma Okhōtsk že leta 2011, nato pa sta z življenjskim in umetniškim partnerjem Yuichikom Honda dobila skupaj ta naziv še leta 2015.

Med ambasadorji mesta Okhōtsk je tudi virtualni lik Yukari Yuzuki, deklica v stripovski podobi, ki jo sestavlja zvok za govor in značaj, ki so si ga njeni ustvarjalci Vocalomakets in AH-Software zamislili leta 2011. Yukari Yuzuki so leta 2014 uporabili tudi za maskoto na letališču Memanbetsu, ki je vstopna točka v regijo Okhōtsk. Ta virtualni lik idol je leta 2017 postal 17. ambasador turizma Okhōtsk.



TURIZEM

Prelepi neokrnjeni gozdovi iglavcev in listavcev, biotska raznovrstnost, ekstremne zimske razmere, zveri skrite v tisočeri hektarih neokrnjenih pragozdov, najsevernejša točka Japonske, arheološki ostanki antičnih naselbin prvotnih ljudstev, zrcalne gladine jezer in kristalna voda rek, okusna domača kulinarika, gostoljubni domačini, prvovrstna smučarska središča, gornišтво in druge aktivnosti na prostem vabijo medse vse, ki so željni novih dogodivščin na Hokkaidu.

Na otoku, ki leži na enaki zemljepisni širini kot Slovenija in ki delno spominja na Gorenjsko, se nahaja šest nacionalnih zaščitenih parkov, ki jih dopolnjuje še pet večjih regijskih naravnih parkov in dvanajst krajinskih parkov. Divje živali, ki so si tu ustvarile svoja domovanja, so rdeča lisica Ezo, rjavi medved, tjulenj, jelen Ezo, veverice Ezorisu in Ezoshimarisu, ribja sova blakiston in orel, če jih naštejemo le nekaj. Hokkaidō se lahko pohvali tudi s kar 70 odstotki naravnega gozda.



NARODNI PARK SHIRETOKO

Na skrajnem severovzhodnem delu Japonske leži pod Unescrom zaščiten naravni narodni park Shiretoko, ki v jeziku ljudstva Ainu pomeni »konec sveta«. Park je velik 71.100 hektarjev in obsega predel od sredine polotoka Shiretoko, kjer se nahajajo vrhovi, ki segajo do 1600 m višine, pa vse do rta Shiretoko in okoliškega 3 kilometre dolgega morskega predela v morju Okhotsk, ki sega do globine 200 metrov. Park je kljub zimskim nizkim temperaturam in ledenim ploščam, ki se vsako leto oblikujejo na morski gladini, biotsko pester. Tu najdemo tudi zaščitene vrste sov in vijolic, tjulnje, različne vrste kitov in drugih morskih sesalcev, orle, na kopenskem delu gnezdiijo ptice selivke, tu pa biva tudi ena večjih populacij rjavega medveda na Japonskem. Tako mešanje kopenskih in morskih sistemov tvori neverjetno bogat ekosistem. Park je zaščiten tako z japonskimi zakoni kot z Unescovim pravilnikom. Morski ribolov je tu strogo reguliran. Park je dostopen iz dveh izhodišč, pri čemer se prvo *Utoro* nahaja na severozahodu polotoka, drugo *Rausu* pa na jugovzhodu polotoka Shiretoko.



PETERO JEZER GOKO

Petero jezer Goko, ki se nahaja v naravnem parku Shiretoko, sestavlja pet manjših jezer v osrčju pragozda Shiretoka, ob istoimenski gorski verigi. Kristalna voda jezer, ki je obdana z neokrnjeno prvinsko naravo pragozda je prava paša za oči. Do jezer Goko je mogoče priti po dveh poteh – po leseni poti na kolih ali po gozdni poti. Zaradi velike koncentracije rjavih medvedov, ki je največja predvsem na predelu peterih jezer, prijazni naravovarstveniki vse obiskovalce pred obiskom jezer poučijo o različnih poteh in o primernem obnašanju v parku, da ne bi s svojim obnašanjem ogrozili sebe ali drugih. Za začetnike je tekem celega leta predvsem primerna lesena pot na kolih, saj jo na spodnjem delu obdaja električni pastir, ki preprečuje medvedom, da bi se po pomoti povzpeli nanjo.



JEZERO TOYA

Jezero Toya leži jugozahodno od mesta Saporu med smučarskih središčem Niseko in pacifiškimi zalivom Uchiura. Na sredi jezera se nahaja otok Nakajima, okoli njega pa so domačini postavili zunanje terme *onsen*. Obiskovalci lahko med namakanjem v topli vodi uživajo v čudovitih razgledih. Okoli jezera so speljane peš in kolesarske poti, možno pa je tudi kampirati. Z vzpenjačo ali peš se je mogoče povzpeli na vulkan Usu, s katerega se razteza čudovit razgleda na jezero Toya in Pacifiški ocean, kamor poleti rade zahajajo orke in delfini. Kot zanimivost so leta 2008 v luksuznem hotelu Windsor Hotel Toya Resort & Spa ob jezeru Toya organizirali Vrh G-8.



[RT SOYA](#)

Rt Soya je s svojo zemljepisno širino 45 stopinj, 31 minut in 22 sekund najsevernejša točka Japonske. Zato so tu postavili trikotno piramido, ki spominja na zvezdo Severnico. S kipom so želeli opozoriti na pomembnost kraja. V času dobre dnevne vidljivosti je od tu mogoče videti obris 43 kilometrov oddaljenega ruskega kraja Sakhalin. V čast lepote tega severnega rta je leta 1976 izšla pesem »Soya Misaki« ki je bila napisana za japonsko glasbeno zvrst *enka*. Nedaleč od rta Soya se nahaja mesto Wakkanai, ki je odlična izhodiščna točka za obisk rta in Nacionalnega parka Rishiri-Rebun-Sarobetsu. Mesto je zanimivo tudi zaradi mešanja treh kultur - ruske, Ainu in japonske kulture. Med drugo svetovno vojno je bilo mesto vojaška postojanka za podmornice in zato pomembna strateška lokacija. Danes tu živijo pretežno od turizma in ribolova.



[DOLINA SŌNKYO](#)

Dolina Sōnkyo je tisti kraj na Japonskem, kamor jesen prva zaide. Nahaja se blizu mesta Kamikawa, ki je odlično izhodišče za obisk doline, posebej v jesenskem času, ko je obarvana v tople jesenske barve. Pod skalnato steno, ki je dolga 24 kilometrov, teče reka Ishikari, obdajajo pa jo veličastni vrhovi, med njimi gora Taisetsu. Tik ob vhodu v dolino rdečega japonskega javorja Momijidani se nahajajo številni naravni termalni vrelci *onsen*. Prvič so Japonci obiskali dolino leta 1857, ko jih je s svojo lepoto tako prevzela, da so se vanjo še naprej vračali. Na območju mesta Kamikawa se nahaja tudi najvišji vrh na otoku Hokkaidō, to je vulkanska gora Asahi, ki spada k Nacionalnemu parku Daisetsuzan. Kraj nudi tudi okusne kulinarične dobrote, sploh v jeseni vam bodo postregli z odličnimi gobjimi jedmi ali toplimi ajdovimi rezanci soba.



[MESTO OTOBE](#)

Otobe je eno lepših mest regije Hiyame, ki se nahaja na jugozahodnem delu Hokkaida. Zaradi prijetnih temperatur in prelepe narave, ni čudno, da so se Japonci z otoka Honshū v času obdobja Heian (794 - 1185) in nato vse do obdobja Edo (1603 - 1868), ko so iskali nova ozemlja na severu najprej naselili ravno tu, v današnji regiji Hiyama. Zgodovinsko je regija zanimiva, ker se je druga svetovna vojna neposredno ni dotaknila, in zato so se zgodovinsko pomembne listine in stavbe ohranile do danes. Mesto Otobe leži pod goro Otobe dake in se razteza vse do zaliva Tatenosaki, ki ga zaradi njegove slikovitosti in oblike imenujejo tudi »Veliki kanjon Vzhoda«. Najpomembnejši naravni spomeniki so gotovo beli klif *shirafura* in obala Takise ter od leta 1972 s statusom naravnega spomenika zaščiten zaliv Shibinosaki.



CERKEV NA VODI

Cerkev na vodi se nahaja v mestu Tomamu, ki leži vzhodno od Sapora. Zasnoval jo je Tadao Ando med leti 1985 in 1988, ko je bila v pičlih petih mesecih tudi dokončana. Nahaja se na čistini sredi bukovega gozda ob umetnem jezeru, ki se v petih nivojih spusti protu manjši reki. Na zahodni strani jo obdajajo hribi, na vzhodni strani pa stoji hotelski kompleks. Cerkev je sestavljena iz dveh sekajočih se pravokotnih prostorov. Večji je obrnjen proti jezeru in služi kot kapela, manjši, ki je v celoti steklen, pa služi kot vhod, ki je s kapelo povezan s polkrožnim stopniščem. Iz kapele se razgrinja pogled na jezero, iz katerega raste križ, ki označuje oltar. Takšna pozicija oltarja izraža odprtost in prepletenost cerkve z okoljem.



POLJA OLJNE OGRŠČICE

Opazovanje cvetočih češenj je na Japonskem skoraj najpomembnejše spomladansko opravilo, ki privabi številne obiskovalce, a to pomeni, da je najboljših lokacij za ogledovanje cvetočih češenj skoraj vedno gneča. Za tiste, ki iščejo bolj avtentično izkušnjo brez turistov, so polja okoli mesta Takikawa, kjer spomladi naenkrat vzcveti oljna ogrščica, pravi naslov. Obiskovalci si lahko spočijejo ob pogledu na brezmejna polja rumene barve. Najprimernejši čas za obisk je okrog maja.



Stari Kulturni dom mesta Hakodate

ARHITEKTURA - VPLIV ZAHODA

Zgodnji vplivi Zahoda na Japonsko so opazni tudi v arhitekturi. Lepe ohranjene primere zgodnje zahodne arhitekture, torej iz druge polovice 19. stoletja, najdemo v mestih Hakodate in Saporu. Večinoma so za gradnjo teh zgradb uporabljali les in opeke.

Hakodate je pristaniško mesto in najjužnejša točka Hokkaida, kjer so se pojavile prve stavbe v zahodnem stilu. To je bilo poleg pristanišč Yokohama in Nagasaki še edino tako pristanišče, ki je leta 1859 prejelo dovoljenje za odprto trgovanje s tujino. Lep primer ohranjene zahodne arhitekture je tu na primer stari Kulturni dom Hakodate ali iz opek zgrajena stavba nekdanje pošte Hakodate Meijikan.

Na ohranjeni arhitekturi zahodnega tipa je nasprotno v mestu Saporu opazen močan vpliv ameriške estetike. Lep ohranjen primerek take gradnje je Urni stolp, ki je pripadal Vojaškemu domu nekdanje Šole za agronomijo.



ŠPORT

Naravne danosti Hokkaida ponujajo obiskovalcem v vseh letnih časih veliko priložnosti za aktivnosti na prostem. Tako poleti kot pozimi otok ponuja veliko priložnosti za gibanje v neokrnjeni naravi, kjer si lahko mimoidoči napasejo oči in spočijejo duha. Med drugim se tu nahaja v svetovnem merilu odlično smučarsko središče Niseko, z več kilometri dolgimi progami. Po dolgem zimskem dnevu smučanja ali deskanja se priležeje tople kopeli naravnih vrečev *onsen*. Otok je tudi pravi raj za pohodnike, ljubitelje jahanja in ponijev, kajakaše in raftarje, ljubitelje pasje vprege, strastne raziskovalke in raziskovalce divje narave in divjih živali ter še veliko več.



SMUČARSKO SREDIŠČE NISEKO

Smučarsko središče Niseko se nahaja 120 kilometrov jugozahodno od Sapora, med mestoma Niseko in Kutchan. Niseko velja za najbolj priljubljeno smučarsko središče na Japonskem. To po velikosti najboljše smučarsko središče na otoku Hokkaidō, vsako leto obišče več tisoč tujih gostov, ki jih lokacija privabi s svojo neokrnjeno naravo, dobro infrastrukturo, kilometri urejenih smučarskih prog, termalnimi vrelicami *onsen* ter odlično lokalno kulinariko. Februarja, sredi globoke zime in pravilne zimske idile, prirejajo domačini v kraju Kutchan festival Kutchan Yukitopia, kjer lahko umetniki predstavijo svoje ledene skulpture. Nič nenavadnega pa ne bo, če boste tekom smučarske sezone naleteli na slovenskega inštruktorja in inštruktorico smučanja, saj so naši smučarji cenjeni tudi med Japonci, ki jih radi povabijo med svoje vrste, v smučarske šole.

Turizem pa tu ni prisoten le pozimi, temveč tudi poleti, ko so obiskovalcem na voljo še športne dejavnosti od raftinga, do supanja, golfa, gorskega kolesarstva in gornišva. Med vrhovi, ki jih lahko neutrudljivo popotnice in popotniki osvajajo, je tudi najvišji vrh Hokkaido-vulkan Yotei. Na predelu Niseko Higashiyama pa so arheologi našli 4000 let staro okroglo kamnito strukturo iz obdobja Jomon, ki pravi o eni najstarejših poselitev na Japonskem.



PASJA VPREGA

Nekoč, ko ni bilo primernih prevoznih motornih vozil za sneg, so domačini na Hokkaidu v času hudih zim in po zgledu z Zahoda začeli uporabljati pasjo vprego s sankami, ki jih je popeljala do željene destinacije. Danes pasjo vprego uporabljajo izključno v turistične namene, delno zato, da bi ohranili tradicijo vprege same, delno zato, da bi ohranili lokalne pasme psov, ki so jih nekdaj vpregali na sanke. Gotovo je vožnja s pasjo vprego po snežni idili enkratno doživetje, v katerem boste brez občutka krivde uživali le, če boste pred tem preverili možne ponudnike in izbrali tiste, ki kar najlepše delajo s svojimi štirinožnimi prijatelji.





KONJENIŠKO TEKMOVANJE BANEI

Na Hokkaidu je zelo priljubljena vzreja konj, tudi za tekme imenovane *banei*. Osem avtohtonih pasem konj najdemo na Japonskem, med temi so čokati in močni delovni poniji, zaradi razširjene kmetijske panoge še posebej popularni na Hokkaidu. V času tekmovanj morajo poniji težke železne sani in jahača z mahajočimi ostrimi vajetmi v roki vleči od začetka do konca proge, ki je na določenih predelih dvignjena. Najmočnejši in najhitrejši konj zmaga. Takšna tekmovanja so pogosta predvsem v krajih Obihiro, Shiretoko and Kushiro. Prirejajo jih od leta 1951 in so edinstvena v svetu.



ZIMSKE OLIMPIJSKE IGRE

Med 3. in 13. februarjem 1972 je Sapporo gostil zimске olimpijske igre. Sodelovalo je 1006 športnic in športnikov iz 36 držav. To so bile prve zimске olimpijske igre, ki so se odvijale izven Evrope ali Združenih držav Amerike. Takrat so prirejali tekmovanja le iz šestih športnih panog. Čeprav se je večina dogodkov odvijala v mestu Sapporo, so smučarke in smučarji tekmovali na gori Eniwa, ki spada pod sosednje mesto Chitose. S številčno 110-glavo skupino je Japonska slavila in prvič v zgodovini iger dosegla najvišjo stopničko. Predvsem so blesteli skakalci, ki so zasedli vse tri stopničke v sosledju Yukio Kasaya (zlato), Akitsugu Konno (srebro) in Seiji Aochi (bron). Igre so omogočile kraju Sapporu, da se je razvil v lahko dostopno mesto in prestolnico Hokkaida, saj so takrat zgradili različne uporabne infrastrukture, kot je podzemna železnica. Na gori Okura so poleg skakalnice in v spomin na leto 1972 postavili Muzej zimskih športov Sapporo.





PASMA HOKKAIDO

Med lokalnimi pasmami je najstarejša gostodlaka pasma hokkaidō, tudi *hokkaidōken* oziroma *hokkaidō inu*, ki spada med azijske špice. To je pasma srednje velikosti, ki jo je zgodovinsko izredno prilagodljivo ljudstvo Ainu uporabljalo za delo in lov na merjasce in rjave medvede s Hokkaida. V začetku 20. stoletja so to pasmo uporabili tudi za reševanje v gorah. Pasma, ki jo danes ščiti zakon, naj bi izvirala iz srednje velike lovske pasme *hatagiken*, ki je pospremila ljudstvo Ainu iz toplejših japonskih regij, na severni otok Hokkaidō. *Hokkaidō inu* je srednje čokate postave, zvitega kosmatega repa, mišičastega vratu, rahlo ploščatega čela, ozke podolgovate čeljusti, majhnih oči in trikotnih štrlečih ušes. Barve kožuha se gibljejo med belo, oranžno in črno. Karakterno veljajo za predane, inteligentne in pogumne pse, z dobro razvitim vonjem in občutkom za smer. Za komunikacijo uporablja od kratkega in dolgega laježa do tuljenja. To je delovna pasma in zato potrebuje veliko fizične in mentalne stimulacije.



GOSPODARSTVO

POSEBNA PREHRAMBNA CONA

Hokkaidō je edina prefektura, ki ji je bil dodeljen naziv strateško pomembnega območja za proizvodnjo hrane na Japonskem, namen česar je nadalje okrepiti konkurenčno prednost regije na področju pridelovanja hrane in izvoza prehrambnih izdelkov. Organizacija za promocijo prehrambne industrije v prefekturi Hokkaidō je vzpostavila program »posebna prehrambna cona« z namenom spodbujanja raziskovalnih aktivnosti v tej panogi in za pomoč pri spodbujanju izvoza, pridobivanju certifikatov, itd. Med drugim proizvajajo tudi halal živila, kar jim omogoča izdelke izvažati v države kot so Indonezija, Malezija, Dubaj in druge.





PREHRAMBNA INDUSTRIJA

Hokkaidō se ponaša z odlično lego za razvoj prehrambne industrije. Leži na približno enaki geografski širini kot Slovenija, zato lahko vidimo veliko podobnosti v pokrajini. Ponaša se z največjo raznovrstnostjo pridelka na Japonskem. Prefektura je največji japonski proizvajalec prehrambnih izdelkov, kot so pšenica, soja, fižol adzuki, sladkorna pesa, koruza, korenje, krompir, čebula in buče, prednjači pa tudi pri predelavi mleka, govedine in reji dirkalnih konjev. 70% pridelka izvozijo na ostale japonske otoke.

RIBOLOV

Otok Hokkaidō na severovzhodnem delu meji na Ohotsko morje in se tako ponaša z okusnim morskim ulovom, nekateri pravijo celo, da je najboljša morska hrana na Japonskem ravno na Hokkaidu. Ob obalah otoka potuje tok Oyashio (t.i. starševska plima), hladen oceanski tok, ki je bogat s planktonom in skupaj z močnim plimovanjem ustvarja ugodne razmere za rast morskih organizmov. Za preživetje v tem mrzlem morju morajo imeti ribe več maščobe in so zato ob zaužitju okusnejše. Odlični so zlasti raki, lososove ikre in morski ježki. Najboljše meso morskega ježka na Japonskem lahko okusite v okolici mesta Otaru. V Hokkaidu letno vzgojijo več kot 100.000 ton pacifiškega lososa in s tem je regija vodilni proizvajalec na svetu.

MLEKO IN MLEČNI IZDELKI

Živinoreja v prefekturi Hokkaidō predstavlja približno 20% celotne proizvodne vrednosti živinoreje na Japonskem. Živinorejo in s tem proizvodnjo mlečnih izdelkov omogočajo obsežna podeželska območja. Prefektura Hokkaidō tako proizvede približno polovico vsega mleka v državi, 40% katerega se uporabi za predelavo v maslo, sir, jogurt in sladoleđ. Vpliv mlečne industrije se opazi tudi v kulinariki, saj je za prefekturo značilno, da jedem dodajajo mlečne izdelke (npr. v ramen dodajajo rezino masla).

OVČEREJA

Ovčereja je značilna zlasti za obalni predel Rumoi in se osredotoča na ovce pasme Suffolk, ki se prosto pasejo na travnikih, kjer je trava bogata z morskimi minerali. Ovce pasme Suffolk izvirajo iz Anglije, prepoznamo pa jih po črni glavi in črnih nogah. Čeprav zaradi nizkih cen večino ovčetine uvozijo iz Avstralije in Nove Zelandije, se vse bolj ceni kakovostno sveže meso in volna, ki jo uporabljajo za domačo obrt. Lokalno pridelano ovčetino zaradi svoje kakovosti večinoma izvažajo. Kljub relativno majhnemu številu, so ovce priljubljena turistična atrakcija, zlasti na otoku Yagishiri.





KROMPIR

Na agrarnem področju v prefekturi Hokkaidō pridelajo skoraj desetkrat več poljščin kot v ostalih prefekturah prav zaradi prostranih obdelovalnih površin, relativno majhnega števila prebivalcev ter ugodnega podnebja in prsti. Krompir lepo uspeva v hladnejšem podnebnju, zato ga pridelujejo v celotni prefekturi in tako pridelajo 78% vsega krompirja na Japonskem. Pridelujejo tri vrste krompirja: vsestransko uporaben krompir, krompir za predelane izdelke, kot so čips in pomfrit, ter moknat krompir za pridelovanje škroba. V prefekturi Hokkaidō se nahaja eno izmed petih in vodilno podjetje na Japonskem na področju izdelovanja oblatov (40% tržni delež). Oblat je tanek, prozoren sloj iz škroba, ki se uporablja za ovijanje želatinastih slaščic z namenom zaščite pred vlago in za lažje uživanje zdravil v prahu, ki so neprijetnega okusa. Oblate uporabljajo tudi za okraševanje jedi, saj je nanje mogoče risati.



BUČE

Buče so začeli pridelovati predvsem zaradi njihove hranilne vrednosti in dolge obstojnosti, danes pa je priljubljena povrtnina ljudmi vseh starosti. V Hokkaidu pridelujejo tri različne vrste buč, največ pridelajo muškatinih buč, ki so jih Portugalci prinesli z Zahoda. Japonci bučo te vrste imenujejo japonska buča, njena lupina je zelene barve. Pridelujejo še buče velikanke in vrtno buče. Letno jih pridelajo več kot 100.000 ton. Za primerjavo lahko omenimo prefekturo Kanagawa, kjer letno pridelajo okrog 13.000 ton buč in se po količini uvrščajo na drugo mesto. Ker je Hokkaidō prefektura na Japonskem, kjer pridelajo največ buč, so japonske buče velikanke pod imenom »buča hokaido« poznane tudi v Sloveniji. Buča je popularna sestavina različnih sladici (torte, pudingi, kreme, itd.). V mestu Wassamu se nahaja »Kraljestvo buče«, kjer lahko pokusite točeni sladoled z okusom buče, pečene bučne krokete ali bučne krofe. Vsako leto na prvo nedeljo v oktobru priredijo tudi festival buč z bučami velikankami, tekmovanjem izrezovanja buč in stojnicami z bučnimi jedmi.





OČE JAPONSKEGA VISKIJA

Masataka Taketsuru je poznan kot oče japonskega viskija in je ustanovitelj destilarne na severnem delu Hokkaida, saj je to območje kar najbolj podobno Škotski. Že kot otrok je spoznal kompleksno umetnost varjenja sakeja. Čeprav je študiral kemijo z namenom prevzeti družinsko podjetje za proizvodnjo sakeja, ga je viski tako navdušil, da se je odpravil na Škotsko, kjer je študiral in se usposabljal v destilarnah ter tako bil prvi Japonec, ki je študiral umetnost viskija. Po povratku na Japonsko se je zaposlil v podjetju Kotobukiya (današnji Suntory) v Osaki, kjer je pomagal zgraditi destilarno za viski. Ker je imel drugačno vizijo glede izdelovanja viskija, je leta 1934 v mestu Yoichi na Hokkaidu ustanovil podjetje Nikka in venomer zasledoval samo najvišjo kakovost. V destilarni v Yoichiju še danes uporabljajo tradicionalno metodo neposrednega segrevanja kotlov z drobno mleto šoto, katero redko uporabljajo celo na Škotskem, in tako proizvajajo sladni viski z bogatim, šotnim okusom. O njegovem življenju, njegovi škotski ženi in prvem japonskem viskiju so posneli televizijsko serijo, ki so jo leta 2014 predvajali na nacionalni televiziji.



KULINARIKA



Zahvaljujoč vplivu kmetijskih tehnik Zahoda v 19. stoletju, se je na Hokkaidu razvila edinstvena kultura prehrane, ki se razlikuje od preostalih delov države. Čeprav so te inovacije in vplivi pomemben razlog, zakaj Hokkaidō danes poznamo kot gurmansko središče Japonske, pa so predvsem lokalne sestavine tiste, zaradi katerih je tukajšnja hrana tako izjemnega okusa. Hokkaidō je namreč izrazito kmetijska prefektura, ki slovi po sveži zelenjavi, mleku visoke kakovosti, pivu in sakeju ter najboljših ribah in morskih sadežih.

Obkrožena je z mogočnimi severnimi morji (Japonsko morje, Ohotsko morje in Tihi ocean), iz katerih celo leto pridobivajo različne vrste rib in školjk, bogata pa je tudi z drugimi vodnimi viri. Prefektura je znana po visoki kakovosti in svežini svojih morskih sadežev in je vodilni proizvajalec morskih izdelkov na Japonskem, kar se odraža tudi v lokalni kulinariki. V prefekturi so nekatera območja še posebej znana po določenih proizvodih;

otoka Rishiri in Rebun na primer slovita predvsem po morskih ježkih (*uni*). Nekateri drugi zelo cenjeni morski sadeži so še *kani* (rak), *ika* (lignji), *ikura* (lososov kaviar) in *hotate* (pokrovače).

Priljubljen način pokušanja prefekturnih slavnih morskih sadežev je obisk ribiških trgov – med najbolj priljubljenimi so Nijo v Sapporu, jutranja tržnica v mestu Hakodate in Washo v kraju Kushiro – in *donburi* (riževa skleda), s tipičnimi dodatki že omenjenih morskih sadežev, ki si jo mnogi privoščijo že za zajtrk.

Sicer pa lahko domačini in turisti kar najbolje spoznajo raznovrstnost in odličnost prefekturne kulinarike na [Festivalu jeseni](#), ki ga vsako leto organizirajo v Sapporu. Letos poteka med 15. in 30. septembrom. Na festivalu, ki se odvija v parku Odori, predstavljajo jedi in izdelke iz skoraj vseh mest in občin v prefekturi. To je odličen način, da na enem mestu poskusite večino lokalnih dobrot.



ENOLONČNICA JIN-GISU-KAN (GENGHIS KHAN)

Za razliko od drugih delov Japonske je Hokkaidō velik potrošnik ovčetine in jagnjetine. Eha izmed najbolj znanih prefekturnih jedi je *genghis khan*, ki ga pripravijo iz jagnjetine in zelenjave, kot so buča *kabocha*, zelje in sojini kalčki. Vse sestavine kuhajo na žaru, ki je v obliki čelade, dodajo pa jim še posebno omako. Nekateri pravijo, da je jed poimenovana po mongolskih bojevnikih, ki so meso pekli na svojih čeladah. *Genghis khan* je okusna in tipična lokalna jed, ki jo lahko uživate v zaprtih prostorih ali na prostem skozi celo leto. Nekatere trgovine ponujajo tudi piknik storitev, ki vključuje vse pripomočke, prenosni žar in podlogo za sedenje na tleh.



RAMEN HOKKAIDO

Ramen hokkaidō so številni različni stili ramna, od katerih je vsak na svoj način okusen. V Saporu boste našli *ramen miso* z debelimi, valovitimi rezanci, ki jim dodajo lokalne sestavine, kot so maslo, sladka koruza in celo sveže pokrovače. V Hakodateju lahko uživate v *ramnu shio*, pripravljenem na slani piščančji osnovi, ki ji včasih dodajo še svinjino. Rezanci so tanki, ravni in postreženi nekoliko mehkejši. Asahikawa je znana po *ramnu shoyu*, pri katerem je jušna osnova pripravljena iz soje, piščanca, morskih sadežev in svinjske kosti, zaradi katere po njeni površini plava tanka plast maščobe. Rezanci so tanki, valoviti in žvečljivi in so izdelani z manj vode, tako da lahko popijejo več jušne osnove. V zadnjih letih se je povečala tudi priljubljenost kari *ramna*, ki izvira iz mesta Muroran. Rezanci so debeli, valoviti in nekoliko žvečljivi.



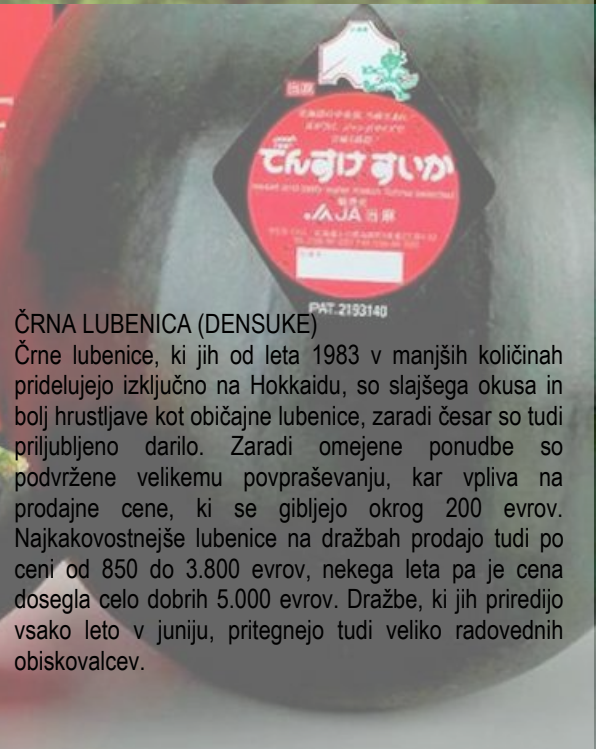
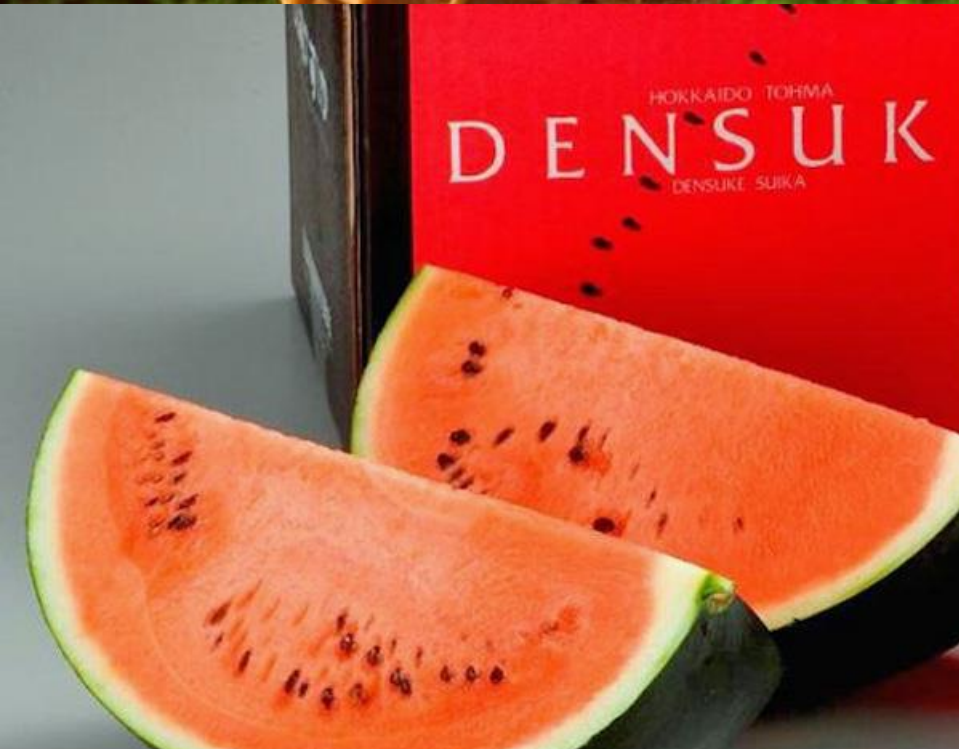
MELONA YUBARI

Melona *yubari* je znana sorta melone, ki jo pridelujejo v regiji Yubari in je hibrid dveh drugih sort. Njeno meso je izrazito oranžne barve in je zelo sočno ter sladko. Njena lupina je gladka in tanka, po obliki pa je skoraj popolna krogla. Melone v trgovinah dosegajo visoke cene (tudi več deset in sto evrov), tiste najdražje, ki so najbolj okrogle in imajo najbolj gladko kožo, pa dosežejo ceno tudi več deset tisoč evrov. Japonci si melone *yubari*, lično zapakirane v leseni škatli ali darilni embalaži, tudi podarjajo.



TOČEN SLADOLED

Skrivnost točenega sladoleda s Hokkaida leži v visokokakovostnem mleku in mlečnih proizvodih. Zaradi uporabe svežega, dišečega mleka in bogate, polnomastne smetane, je tukajšnji sladoled mehkejši in bolj mlečnega okusa. Na voljo so različni okusi, od klasične vanilije in čokolade, do posebnih lokalnih okusov, kot so sivka (kraj Furano), sake (Saporo), vrtnica (Eniwa) in svetovno znana melona *yubari*. Ne glede na izbrani okus, bo tekstura sladoleda gladka, bogata in kremasta.



ČRNA LUBENICA (DENSUKE)

Črne lubenice, ki jih od leta 1983 v manjših količinah pridelujejo izključno na Hokkaidu, so slajšega okusa in bolj hrustljave kot običajne lubenice, zaradi česar so tudi priljubljeno darilo. Zaradi omejene ponudbe so podvržene velikemu povpraševanju, kar vpliva na prodajne cene, ki se gibljejo okrog 200 evrov. Najkakovostnejše lubenice na dražbah prodajo tudi po ceni od 850 do 3.800 evrov, nekega leta pa je cena dosegla celo dobrih 5.000 evrov. Dražbe, ki jih priredijo vsako leto v juniju, pritegnejo tudi veliko radovednih obiskovalcev.



PIVO SAPPORO

Pivo je postalo najbolj priljubljena alkoholna pijača na Japonskem, po tem, ko so ga na začetku obdobja Meiji (1868–1912) pripeljali iz Nemčije. Sapporo, ena najbolj priljubljenih znamk piva na Japonskem, je bil ustanovljen na Hokkaidu leta 1876 kot prva japonska pivovarna. Danes so na voljo različne vrste piva Sapporo, zanje pa je značilen sladkast in svež okus z izstopajočo aromo hmelja. Popotniki lahko spoznajo zgodovino piva na Hokkaidu v Muzeju piva Sapporo, kjer lahko uživajo tudi v pokušini piva. Degustacije piva pa ponujajo tudi v trgovskem centru Sapporo Factory, nekdanji lokaciji prvotne pivovarne.



ČOKOLADA

Prefektura slovi po odličnem mleku in izvrstnih mlečnih izdelkih visoke kakovosti. Zato ne preseneča, da s Hokkaida prihaja tudi odlična čokolada.

Eden najbolj znanih piškotov, ki je tudi eden najbolj priljubljenih spominkov s Hokkaida, nosi ime Shiroy Koibito, kar v prevodu pomeni »beli ljubimec«. Setavljen je iz dveh maslenih piškotov in nadeva iz bele ali mlečne čokolade. Znameniti piškot proizvaja podjetje Ishiya, ki je na svojem sedežu zgradilo pravi tematski park z imenom »[Shiroy Koibito Park](#)«. Park je sestavljen iz prosto dostopnega območja s trgovino, kavarno in restavracijo ter plačljivega območja z različnimi eksponati, ki so povezani s čokolado, in, kar je najbolj zanimivo, nekaj velikimi okni, skozi katere lahko obiskovalci opazujejo proces izdelave piškotov v tovarni. Obiskovalci lahko izdelajo tudi lastne piškotke na praktičnih delavnicah. V parku vsako uro poteka tudi parada mehaničnih lutk "Čokoladni karneval", prav tako je tukaj na ogled model lokomotive "Shiroy Koibito", ki je nastal po vzgledu parne lokomotive Benkei, otroci pa se lahko igrajo v "Gulliverjevi hiši".

Druga, prav tako zelo prepoznavna znamka čokolade, je Royce. Leta 2011 je podjetje odprlo prav posebno trgovino s čokolado »Royce Chocolate World« - gre za prvo tovarno čokolade in muzej čokolade v letališki zgradbi na Japonskem. Ta edinstven čokoladni svet domuje na novem letališču v mestu Chitose, ki je največje mednarodne letališče na Hokkaidu. Zabavna in živahna trgovina s spominki ponuja več kot 200 izdelkov, ki jih ne morete kupiti nikjer drugje. V muzeju se lahko podučite o zgodovini čokolade in vseh stvareh, povezanih s čokolado, v tovarni pa lahko skozi stekleno steno spremljate postopek izdelave čokoladnih izdelkov. Po ogledu si lahko odpočijete v čokoladni pekarni in kavarni, kjer si lahko privoščite še topla, sveže pečena peciva s čokolado. Več o podjetju Royce in njihovem čokoladnem svetu si lahko preberete [tukaj](#).



Shiroyi Koibito Park



Royce Chocolate World

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

Oblikovanje Matej Črnjavič

Uporabljene fotografije niso last Veleposlaništva Japonske v Sloveniji.