

Življenje na Japonskem



ISHIKAWA

SIMBOLI PREFEKTURE



PTICA:
Planinski orel



RASTLINA:
Logarica



DREVO:
Navadna hiba



MASKOTA:
Hyakuman-san

Zemljepisna širina: 36°33'39.8" S
Zemljepisna dolžina: 136°39'23.1" V

Oddaljenost od Tokia (Kanazawa): 293 km (zračna razdalja)



ZGODOVINA



ARHEOLOŠKO NAJDIŠČE MAWAKI

Arheološko najdišče Mawaki je eno največjih iz obdobja Jōmon, ki je obdobje v japonski prazgodovini, datirano med okoli 14.000–1000 pr. n. št., in se nahaja v današnjem mestu Noto v prefekturi Ishikawa. Tukaj je ljudstvo Jōmon živel približno 4000 let.

Ruševine Mawaki in prostrani park, ponujata na ogled starodavne in obnovljene objekte, kot je kamniti krog in drugi zgodovinski spomeniki, lončene posode in kamnito orodje. V vasi Mawaki Ruins Experience Village, ki se nahaja ob parku, je mogoče doživeti delavnice lončarstva in priprave starodavnega riža.



KANAZAWA V OBDOBJIH PRED TOKUGAWO

Kmet po imenu Imohori Togoro se je preživiljal s kopanjem krompirja. Iz krompirja je spiral zlati prah v vodnjak, zato je bilo območje poimenovano Kanazawa, kar pomeni zlato močvirje. Obenem pa se omenjeni vodnjak imenuje *kinjo reitaku*, v prevodu *vodnjak zlatega gradu*, sveti vodnjak, katerega prvi in zadnji znak se ujemata s tistima, ki tvorita ime Kanazawa,

Gora Hakusan je poleg gore Fuji in Tateyama ena od treh japonskih svetih gor. Stoletja je bila v središču lokalnega ezoteričnega gorskega čaščenja. Legenda pravi, da se je budistični menih po imenu Taicho (682–767) prvi povzpел na goro Hakusan leta 717, kar predstavlja začetek tradicije romarskega vzpenjanja na goro.

V obdobju Kōji (1143) je guverner province Noto Minamoto no Toshikane ustanovil Wakayama shōen, ki je zrasel v največje posestvo v Notu. Približno v tem času se je začela proizvodnja izdelkov Suzu, ki so jih izvažali vse do Hokkaida. Območje je bilo iz starih časov znano tudi po proizvodnji soli.

V obdobju Vojskujočih se držav, imenovanem Sengoku, so se menihi Iko, sekta budizma Jodo Shinshu, povezali z nezadovoljnimi kmetovalci, šintoističnimi duhovniki in lokalnimi plemiči v gibanju *Ikko-Ikki*, ki se je leta 1488 v uporabi Kaga uspešno uprl pokrajinskemu vodstvu ter tako sprožil gibanje in vzpostavil neodvisnost, ki je trajala do 1580-ih, ko so jih združevalci dokončno zatrli.



GORA HAKUSAN



VAZA SUZU



MAEDA TOSHITSUNE



MAEDA TOSHITSUNE

VPLIV DRUŽINE MAEDA NA BLAGINJO PROVINCE KAGA

V provinci Kaga, ki je bila del Tokugawa šogunata in je približno ustrezala današnjima prefekturama Ishikawa in Toyama, je od leta 1583 do ukinitve šogunata v začetku obdobja Meiji (1868–1912) vladala družina Maeda.

Središče province Kaga je bil grad Kanazawa, vsi samuraji družine Maeda pa so morali živeti v bližini gradu, kar pomeni, da so posestva samurajev zavzemala skoraj 70 odstotkov mesta Kanazawa. Nekatera območja, kjer so živeli samuraji, na primer okrožje Nagamachi, še danes ohranjajo vzdušje obdobja Edo (1603–1867).

Bogastvo province Kaga in podpora umetnosti družine Maeda sta ustvarila cvetočo umetniško kulturo. Člane družine Maeda je skrbelo, da bi njihovo bogastvo lahko razumeli kot grožnjo vladavini šogunov, zato so svoje vire namesto vojski namenoma usmerjali v kulturne dejavnosti. Gospodarji so vabili najboljše japonske obrtnike, da ustvarjajo in živijo v Kanazawi, ter jim zagotavljali velikodušne štipendije.

Tako sta podpora in financiranje s strani družine Maeda spodbudila razvoj mnogih najpomembnejših obrti prefekture Ishikawa. Sem spadajo barvanje tkanin *Kaga-yūzen* ter proizvodnja in uporaba zlatih lističev. Priljubljenost čajne slovesnosti pa je privedla do proizvodnje čajnih skodelic *Ōhi*, ki so jih lahko izdelovali samo dediči družine Ōhi.

V družini Maeda so bili poznavalci gledališča No, provinca Kaga pa je bilo eno redkih krajev na Japonskem, kjer so navadne državljane, ne le bogate sloje, spodbujali k učenju igre No. No je bil tako priljubljen tudi med delavci, da naj bi bil Kanazawa kraj, kjer "No pada z nebes", saj so tesarji med delom na strehah recitali odlomke.

Kultura gostoljubja, ki jo je promovirala družina Maeda in je deloma spodbujena s čajno slovesnostjo, je privedla k razvoju kulinarike tega območja, imenovane *Kaga-ryōri*. Podpora gospodarjev je najboljšim kuharskim mojstrom omogočila dostop do vrhunskih sestavin in jih spodbujala, da so svoje znanje ves čas izpopolnjevali.



OBRT

SVILA KAGA YŪZEN

Leta 1712 je Yūzensai Miyazaki, znani oblikovalec pahljač, prišel v Kanazawo iz Kjota, kot oblikovalec hiše barvanja Tarodaya. S svojim izjemnim znanjem barvanja s pasto je veliko prispeval k razvoju barvanja Kaga Yūzen. Barvanje Kaga Yūzen je v Kanazawi uspevalo pod pokroviteljstvom fevdalcev iz province Kaga, iz mesta pa izhaja veliko izjemnih slikarjev in oblikovalcev. Kaga Yūzen uporablja pet osnovnih barv: indigo, škrlatna, oker, temno zelena in kraljevsko vijolična, vzorci pa prikazujejo čudovite elemente narave, kot so cvetje, ptice in pokrajine. Za slog barvanja je značilna tehnika senčenja od zunanjih do notranjih vzorcev ter realistični motivi. Modeli, uporabljeni v tradicionalni tehniki barvanja Kaga Yūzen, poudarjajo nežnost in eleganco japonskega duha.



KAGAMIZUHIKI

Japonci imajo navado, da darila okrasijo z vrvicami, imenovanimi mizuhiki. To je posebna vrsta vrvic, narejena z zvijanjem dolgih in tankih listov papirja, pomešanih z morskimi algami in belo glino, utrjenih s pasto. Kaga mizuhiki uporablja veliko zlatih in srebrnih listov, ki so spretno spleteni v oblike borovcev, bambusa in sliv, žerjavov ali želv, ki veljajo za prinašalce sreče. Vrvic kaga mizuhiki so nepogrešljiv del pomembnih priložnosti, kot so slovesne izmenjave zaročnih daril.



Več kot 99 odstotkov japonskih zlatih lističev je proizvedenih v Kanazawi. Proizvodnja se začne z večmesečnim postopkom izdelave posebnega papirja, na katerega je nato zlato pritrjeno. Mojstri zmešajo zlato s staljenim srebrom in bakrom, da nastane zlata zlitina, ki je položena med liste papirja, nato pa zvita in tolčena tako dolgo, da nastane folija, debela le desetstisočinko milimetra. Po legendi se je proizvodnja zlatih lističev začela v Kanazawi, ko je prvi gospodar Maede Toshiie (1537–1599) naročil kopja z zlatimi konicami za svoje bojovnike. V preteklosti so zlate lističe uporabljali v razkošnih rezidencah in templjih ter na budističnih oltarjih. Danes zlate lističe najdemo v široki paleti izdelkov, od okrasnih lakov do kozmetike. Zlati lističi so užiten (čeprav brez okusa) in sladoled, prelit z bleščečim lističem, pa je še posebej priljubljen med obiskovalci.



LAKIRANA POSODA WAJIMA

Lakirano posodo Wajima izdelujejo v Wajimi na polotoku Noto že več kot pet stoletij in je zelo cenjena zaradi svoje trpežnosti in prefinjenega videza. Danes je v tem majhnem mestu približno 500 lakirnih delavnic.

Lakirane posode, krožniki, palčke in jedilni pribor so bili včasih običajna, vsakodnevna namizna posoda, še danes pa je cenjena zaradi tradicionalnega sloga, naravnih materialov in izjemne trpežnosti. Posoda Wajima je še posebej močna, ker je osnovni sloj laka pomešan z lokalno prisotno kremenovo zemljo in ojačan s krpo. Kosi lahko zdržijo stotine let, zato je bilo nekaj starinskih posod odkritih v odličnem stanju.

Dokončanje posameznega izdelka Wajima lahko traja od šest mesecev do nekaj let. Vsak kos se začne z leseno osnovo, ki je prekrita z lakom, premazana, polirana, in večkrat lakirana ter pogosto okrašena z zlatimi in srebrnimi vzorci.



KANAZAWA SHIKKI

Shikki oziroma lakiranje je tradicionalna in najbolj znana obrt Japonske. Japonski lak je večkrat nanešen na obdelan trdi les, kot je les cipres ali japonske zelkove. Družina Maeda, ki je vladala klanu Kaga, je v začetku 17. stoletja vlagala v razvoj kulture v provinci in vabila mojstre, da tam ustvarjajo. Eden izmed njih je v provinco prinesel proces lakiranja in okraševanja, ki je danes poznan kot *Kanazawa shikki*. Japonski lak ima oprijemno funkcijo, zato je na površino narisana slika ali vzorec z zlatim in srebrnim prahom ter školjkami, nameščenimi na površino. Kanazawa Shikki, ki je po svetu najbolj znan zaradi svojih čudovitih dekoracij, je bil najpogosteje uporabljen za pohištvo in uporabne umetniške izdelke gospode.



POSODA KUTANI YAKI

Posodo kutani yaki, vrsto japonskega porcelana, za katerega so značilne drzne barve in inovativni modeli, sta krasila dva glavna stila, ki sta še vedno vidna v dandanašnji posodi kutani.

Prvi slog je *gosaite*, ki uporablja pet barv - zeleno, rumeno, vijolično, temno modro in rdečo - za risanje drznih slik na belo podlago. Privlačnost je v spretnem slikanju, ki se uporablja za ustvarjanje dekoracije, ki je pogosto sestavljena iz geometrijskega vzorca ali značilne kulise cvetja ali ptic. Razmik in mere, uporabljene na sliki, ustvarjajo harmoničen učinek.

Drugi slog je *aote*, ki zajema pokrivanje površine krožnika z barvami, kot so temno zelena, rumena in vijolična, tako kot da bi slikali oljno sliko. Gosta barvna glazura, uporabljena pri slikanju *aote*, daje okrasju občutek globine.

Posodo Kutani je prvič ustanovil Gotō Sajirō leta 1655 pod neposrednim ukazom gospoda Maede Toshiharuja, prvega gospoda klana Kaga Daishoji. Porcelan, narejen v tem zgodnjem obdobju, se imenuje *Ko-Kutani*, kar dobesedno pomeni star kutani. Proizvodnja tega se je nadaljevala približno 50 let.

Okoli leta 1800 so na območju okoli Kanazawe obnovili peč kutani, čeprav jo je pozneje požar uničil. Honda Sadakichi je v Wakasugiju okoli 1806–1820 zgradil nove peči z namenom oživitve starega sloga. V letih 1823–1831 so v Daishōjiu na mestu starih peči *ko-kutani* zgradili peči Yoshidaya, da bi se osredotočili na komercialno proizvodnjo porcelana s tiskanimi vzorci, proizvodnja pa se nadaljuje tudi danes. Posoda kutani je bila v Evropo prvič prenešena v šestdesetih letih 20. stoletja, takrat je bila v tretjem obdobju proizvodnje in je bila znana preprosto kot *Kutani*.

NARAVA

NARODNI PARK HAKUSAN

Naravne lepote svete gore Hakusan, ki sega v tri prefekture, so zaščitene s statusom narodnega parka. Pokrajina je vulkanskega izvora, zato najdemo tu rodovitno prst in vrelce termalne vode, jezera, ki so nastala v nekdanjih vulkanskih kraterjih, veličastne slapove, pa tudi fosile praživali - dinozavrov. Goro prekriva težko prehoden pragozd v katerem rastejo do 1800 let stare japonske cedre in bukve. Narodni park Hakusan obsega skoraj 50 tisoč hektarjev, kamor sodijo tudi dvatisočaki Onanjinine (2,684 m), Kengamine (2,677 m) in Gozengamine (2,702 m), ki veljajo za najvišje vrhove na zahodnem delu Japonske.

Narodni park je bogat s floro in favno, med katerimi izstopajo azijski črni medvedi, zlati orli in japonski seravi. Zaradi svoje biotske raznovrstnosti je zaščiten z Unescovim statusom zaščenega biosfernega rezervata. Čeprav je vrhunec gorniške sezone od zgodnjega poletja do zgodnje jeseni, pa je zaradi obilice snega, vsako leto ga zapade okoli 6 metrov, kraj poznan tudi kot smučarska destinacija.





BELA CESTA HAKUSAN SHIRAKAWAGO

Bela cesta Hakusan Shirakawago, dolga dobrih 33 kilometrov, je speljana po pisani hriboviti pokrajini Narodnega parka Hakusan in povezuje vasi Hakusan in Shirakawago. Višinska razlika ceste niha med 600 in 1450 metri nadmorske višine, vodi pa mimo nekaterih večjih naravnih znamenitosti parka, kot so 86 metrov visok slap Fukube, slap Ubagataki in termalni vrelec Oyadani no yu, vulkanska gora Hakusan, vintgar Jadani, ter kulturnih znamenitosti, kot so Kulinarični center Chugu, Naravovarstveni center Hakusan itd.

Zaradi zim bogatih s snegom, je vožnja po Beli cesti Hakusan Shirakawago mogoča proti plačilu cestnine le od junija do novembra.

GORA HAKUSAN IN SVETIŠČE SHIRAYAMA HIME

Gora Hakusan, visoka 2702 metra, velja za eno izmed treh glavnih svetih gor na Japonskem. Razteza se kar v tri prefekturi – Ishikawa, Fukui in Gifu, ki se napajajo z njenimi bogatimi gorskimi izviri. Zaradi njenega posebnega statusa svete gore so ob njenm vznožju, na začetku vseh glavnih poti, postavljena svetišča, ki ščitijo romarje na njihovi poti. Svetišče *Shirayama hime jinja oku miya*, ki je povezano z gorsko potjo *Kagazemjodo*, ima svoj izvor v letu 717, ko se je budistični menih Taicho zatekel na goro Hakusan, da bi vadil asketizem. Danes najdemo po vsej Japonski okoli 2700 svetišč, ki izvirajo iz verovanja Hakusan. To krovno svetišče skupine svetišč Hakusan in Shirayama varuje regijo Hokuriku in je posvečeno božanstvom, ki skrbijo za dober zakon in povezanost oseb, dober ulov, dobro letino, telesno zdravje, srečo, itd. Svetišče obdajajo visoka, več sto let stara drevesa japonskih cedar in javorjev, zaradi česar je pokrajina še posebej vredna ogleda v času jesenskih barv. V svetišču so shranjeni artefakti rodbine Maeda, ki je dolgo vladala regiji.





ALPSKI BOTANIČNI VRT HAKUSAN

Alpski botanični vrt Hakusan se nahaja ob vznožju gore Hakusan v kraju Shiramine. Tu je moč najti 50 različnih vrst alpskih rastlin, ki najbolj bogato cvetijo od junija do julija. Odprt je za ogled in ponuja vpogled v bogato floro Narodnega parka Hakusan, priročno zbrano na enem mestu. Alpski botanični vrt je bil zasnovan z namenom, da bi ohranili vso raznolikost lokalnega sveta. Hkrati pa se od tu razteza prelep razgled na goro Hakusan.



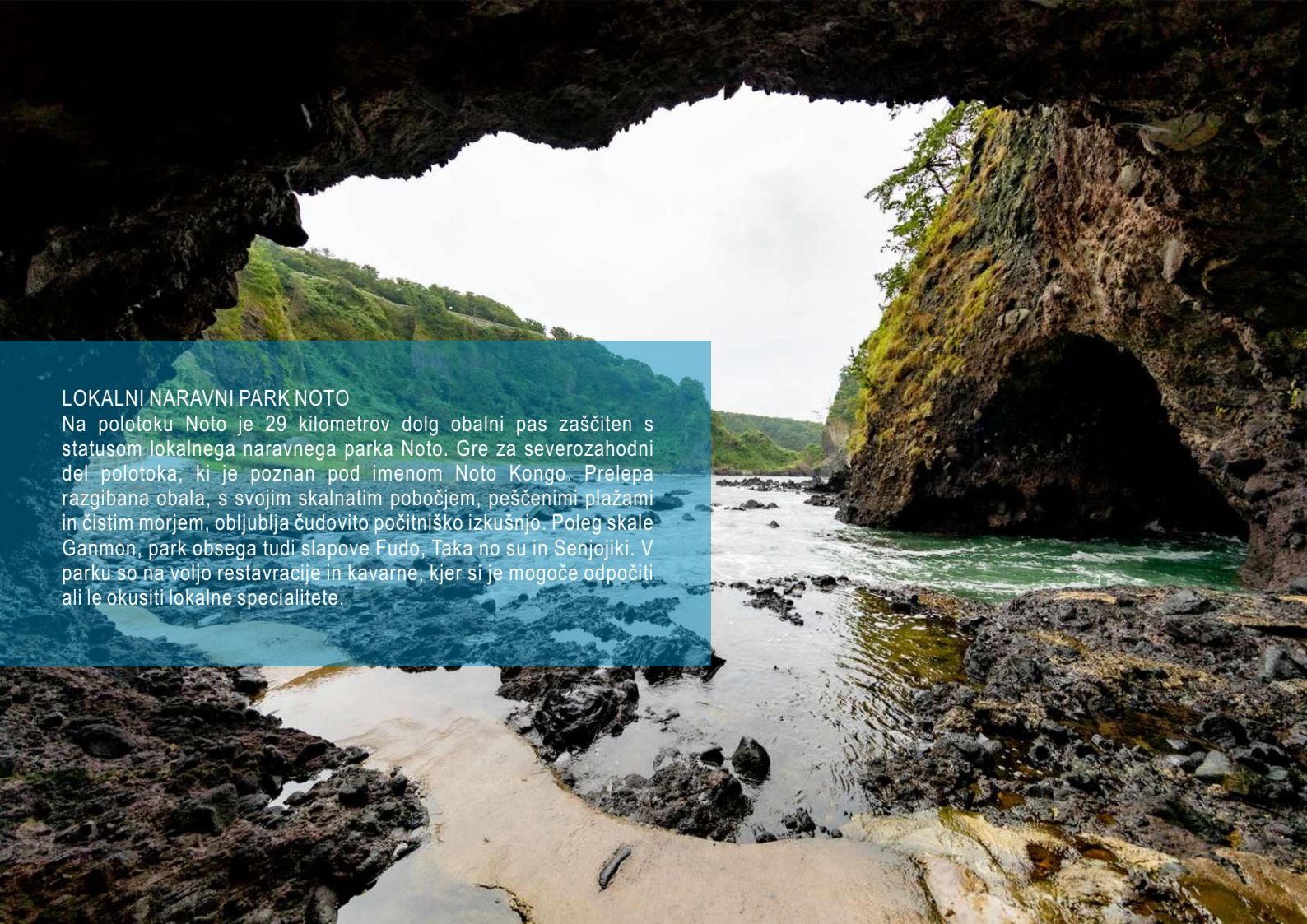
SLAP UBAGATAKI

Slap Ubagataki je visok 111 metrov, zaradi svoje oblike in lege pa voda, ki teče po skalah, oblikuje podobo, ki spominja na dolge spuščene lase, ki obdajajo obraz stare dame. Od tu izvira legenda, ki pravi, da je eremitinja v času svojega romanja in asketske prakse na gori, vsak dan prihajala do slapu in si razpustila lase. Nedaleč od slapa so zgradili zunanji bazen s termalno vodo *Oyadani no yu*, ki brezplačno ponuja vsem obiskovalcem, da vanjo namočijo noge in si tako spočijejo. Slap je dostopen po Beli cesti Hakusan Shirakawago, izključno z motornim vozilom.



POLOTOK NOTO

Na severu prefekture Ishikawa se na prelepem Japonskem morju bohota ruralni polotok Noto. Podobno, kot bližnji istoimenski otok, slovi po bogati zgodovini in kulturi, obrtništvu ter bogati agrikulturni dediščini, ki jo kot edinstveno prepozna celo Unesco. Na zahodu 100 kilometrov dolgega polotoka najdemo peščene plaže, ki jih povezujejo skalnate previsne stene. Središče polotoka Noto je mesto Wajima v katerem že 500 let izdelujejo lakirane izdelke. V vasici Okunoto pa pridobivajo morsko sol na edinstven tradicionalen način. Podobno, kot drugod na Japonskem, imajo tudi tu svoje lokalne terme onsen, svetišča in templje.



LOKALNI NARAVNI PARK NOTO

Na polotoku Noto je 29 kilometrov dolg obalni pas zaščiten s statusom lokalnega naravnega parka Noto. Gre za severozahodni del polotoka, ki je poznan pod imenom Noto Kongo. Prelepa razgibana obala, s svojim skalnatim pobočjem, peščenimi plažami in čistim morjem, obljublja čudovito počitniško izkušnjo. Poleg skale Ganmon, park obsega tudi slapove Fudo, Taka no su in Senjojiki. V parku so na voljo restavracije in kavarne, kjer si je mogoče odpočiti ali le okusiti lokalne specialitete.



JAMA GANMON

Vrednost pokrajine Noto je v njeni naravni razgibanosti, agrikulturnemu podeželskemu duhu in gostoljubnih ljudeh. Za eno lepših naravnih znamenitosti velja jama Ganmon, ki se skriva v skalnatih obalnih predelih. Dostopna je s plovilom, nastala pa naj bi zaradi morske erozije v skalo, ki se mogočno dviguje nad vodno gladino. Skala je visoka 15 metrov, široka 6 in globoka 60 metrov. Na njej izstopa staro drevo borovca, ki samotno krasi vrh. Jamo je mogoče obiskati med marcem in koncem novembra.

OTOK NOTOJIMA

Severno od mesta Kanazawa, prestolnice prefekture Ishikawa, ležita polotok Noto in otok Notojima. Otok Notojima, ki se nahaja poleg polotoka Noto v zalivu Nanao, slovi po gostoljubnih domačinih, trajnostnem kmetovanju in samozadostnosti otočank in otočanov. Ker otok dolgo ni bil povezan s kopnim, se tudi kultura in običaji domačinov razlikujejo od preostalih japonskih pokrajin. Glavni panogi sta tu še vedno tradicionalno kmetovanje in ribolov, nekaj pa je še turizma. Na otoku, ki obsega 72 kilometrov, je utrinke vsakdana mogoče ujeti s kolesarsko turo po otoku, ki je mogoča od maja do konca novembra. Pohvalijo pa se lahko tudi z akvarijem s 40 tisočimi živalcami, 500 različnih vrst, ki jih je mogoče najti v lokalnih okoliških vodah. S polotokom otok Notojima povezuje dvojni most.



VLAK NOTO SATOYAMA SATOUMI

Polotok Noto je mogoče obiskati tako z najetim vozilom, kolesom ali pa z vlakom. Posebej lepa in vredna ogleda je pokrajina med krajema Nanao in Anamizu, med katerima je speljana 33 kilometrov dolga železnica. Na vlaku je mogoče okusiti lokalno ribjo jed suši in japonski sake. Posebej zanimiva je vožnja imenovana Yuttari, ki vozi le ob vikendih in praznikih in je namenjena daljšemu turističnemu ogledu polotoka.

NAJDALJŠA KLOP NA SVETU

Na zahodni plaži polotoka Noto imenovani Masuhogaura, je postavljena najdaljša klop na svetu. Klop ki jo je leta 1987 izdelalo 830 prostovoljk in prostovoljcev, meri v dolžino nepretrgoma 460,9 metrov in je zaradi svoje dolžine bila zabeležena v Guinnessovo knjigo rekordov leta 1989. Klop je obrnjena proti beli peščeni plaži Masuhogaura, polni belih školjčnih lupin, in modrim morskim valovom, ki se dvigajo nadnjo. Čeprav danes njena dolžina ni več prva med klopmi, pa klop še vedno velja za eno lepših točk za ogled sončnega zahoda na polotoku Noto.



VOŽNJA PO PLAŽI CHIRIHAMA NAGISA

Na zahodu polotoka Noto pa najdemo še eno zanimivo plažo. Gre za peščeno plažo Chirihama Nagisa, kjer lahko vsak obiskovalec s svojim motornim vozilom vozi po peščeni obali, tik ob morju. Proga je dolga 8 kilometrov, vožnja po mivki pa je mogoča v obe smeri. Plaža je bogata z naplavljenimi školjkami, med katerimi veljajo za najlepše tiste nežno roza, ki spominjajo na češnjev cvet spomladi. Ob plaži so postavljene tudi stojnice z lokalno morskoro hrano in prigrizki.





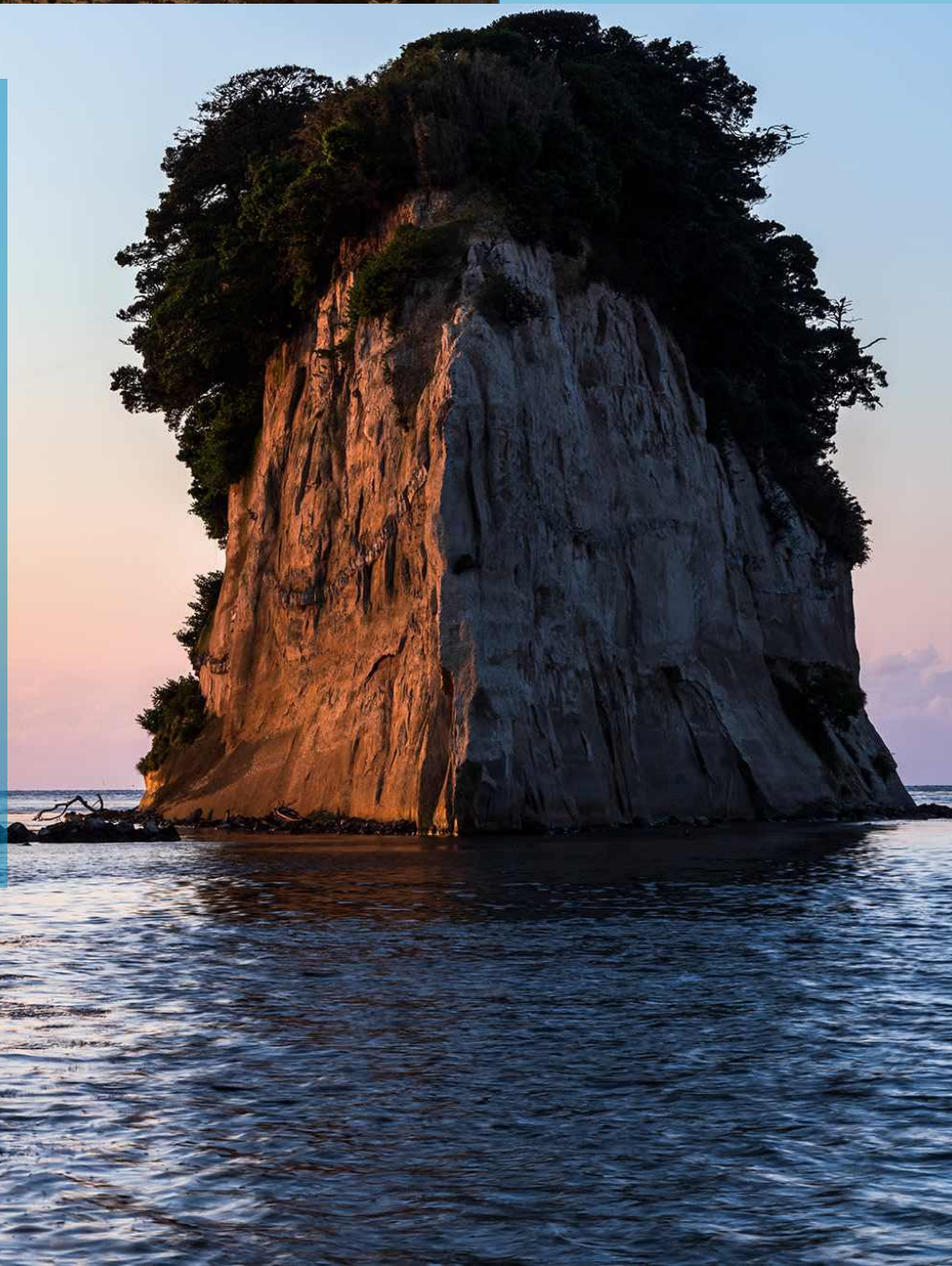
RIŽEVE TERASE SHIROYONE SENMAIDA

Posebnost ruralne pokrajine polotoka Noto je tudi tisočero riževih teras imenovanih Shiroyone Senmaida, nedaleč od mesta Wajima. Teras, ki krasijo morsko pokrajino, so namenjene gojenju riža na tradicionalen način. Veljajo za ene najlepše ležečih razglednih točk riževih teras na Japonskem. Skozi leto se njihova estetika spreminja skupaj z rastjo plodu. Leta 2011 so terase zaščitili s posebnim statusom pomembnih globalnih agrikulturnih področji. Domačini so se odločili, da jih vsako leto osvetlijo z 21 tisočimi sončnimi svetilkami od srede oktobra do srede marca, potem ko septembra poberejo pridelek.

OTOK MITSUKEJIMA

Samotna skala Mitsukejima velja za sveti kraj zaljublencev, kamor le-ti prihajajo, da bi pozvonili na zvon, ki jih bo povezal za celo življenje. Samski obiskovalci pa lahko pozvonijo na zvon in zaprosijo za ljubezenskega sopotnika.

Skala tvori manjši otoček, obsega 400 metrov in višine 28 metrov, do katerega je mogoče dostopati po kamniti potki v času morske oseke. Mitsukejima se nahaja nedaleč od kraja Suzu na severovzhodu polotoka Noto, na vrhu klifa pa rastejo drevesa. Ker je polotok Noto bogat z glino, je tudi kraj Suzu poznan po svojih glinenih posodicah za kadilne palčke imenovane *shichirin*. Poleg zvona zaljublencev, kraj slovi po prelepih sončnih vzhodih, ki zlato obarvajo morsko krajino.

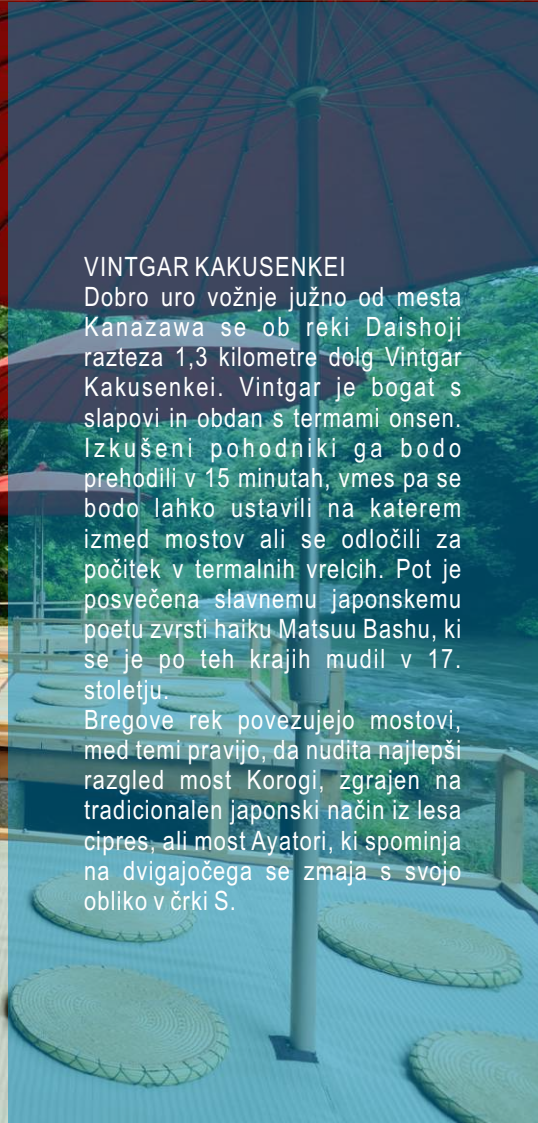




VINTGAR KAKUSENKEI

Dobro uro vožnje južno od mesta Kanazawa se ob reki Daishoji razteza 1,3 kilometre dolg Vintgar Kakusenkei. Vintgar je bogat s slapovi in obdan s termami onsen. Izkušeni pohodniki ga bodo prehodili v 15 minutah, vmes pa se bodo lahko ustavili na katerem izmed mostov ali se odločili za počitek v termalnih vrelih. Pot je posvečena slavnemu japonskemu poetu zvrsti haiku Matsuo Bashu, ki se je po teh krajih mudil v 17. stoletju.

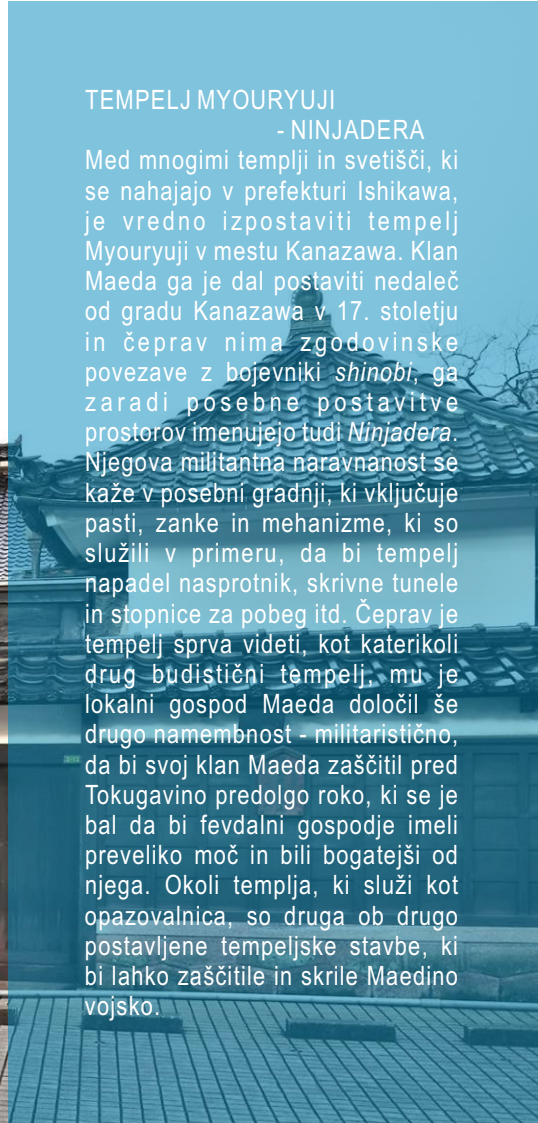
Bregove rek povezujejo mostovi, med temi pravijo, da nudita najlepši razgled most Korogi, zgrajen na tradicionalen japonski način iz lesa cipres, ali most Ayatori, ki spominja na dvigajočega se zmaja s svojo obliko v črki S.



TEMPELJ MYOURYUJI

- NINJADERA

Med mnogimi templji in svetišči, ki se nahajajo v prefekturi Ishikawa, je vredno izpostaviti tempelj Myouryui v mestu Kanazawa. Klan Maeda ga je dal postaviti nedaleč od gradu Kanazawa v 17. stoletju in čeprav nima zgodovinske povezave z bojavniki *shinobi*, ga zaradi posebne postavitve prostorov imenujejo tudi *Ninjadera*. Njegova militantna naravnost se kaže v posebni gradnji, ki vključuje pasti, zanke in mehanizme, ki so služili v primeru, da bi tempelj napadel nasprotnik, skrivne tunele in stopnice za pobeg itd. Čeprav je tempelj sprva videti, kot katerikoli drug budistični tempelj, mu je lokalni gospod Maeda določil še drugo namembnost - militaristično, da bi svoj klan Maeda zaščitil pred Tokugavino predolgo roko, ki se je bal da bi fevdalni gospodje imeli preveliko moč in bili bogatejši od njega. Okoli templja, ki služi kot opazovalnica, so druga ob drugo postavljene tempeljske stavbe, ki bi lahko zaščitile in skrile Maedino vojsko.



TURIZEM

石山の石より白し秋の風

*Jesenski veter
je bolj bel od kamenja
kamnite gore.*

Matsuo Basho je naravo templja Natadera
počastil s haikujem



TEMPLEJ NATADERA

Gora Hakusan zaradi svoje lepote predstavlja kraj čaščenja že več kot 2000 let. Že v obdobju Jōmon (14.000–1000 pr. n. št.) so ljudje jame na gori Hakusan primerjali z maternicami in jih označili kot kraj *Umarekiyomaru*, kraj kroga smrti, očiščenja in ponovnega rojstva, ter odhajali tja moliti za očiščenje duše grehov in za nov začetek. Leta 717 se je na goro povzpел menih Taichō in dal zgraditi tempelj Natadera po tem, ko se mu je med meditacijo prikazala boginja usmiljenja *Kvamon*. V leseno konstrukcijo dvoran templja so izrezljane živali kitajskega horoskopa, potonike in krizanteme. V glavni dvorani se nahaja slabih 8 metrov visok kip boginje, obkrožen s porcelanastimi ploščicami Kutani. Arhitektura templja vključuje tudi elemente šintoizma (vrata torii) in čaščenja narave, povezavo s katero izraža zlasti dejstvo, da je tempelj zgrajen v naravni jami.



SVETIŠČE OYAMA

Svetišče Oyama je ena izmed ikoničnih točk mesta Kanazawa. Zgrajeno je bilo že leta 1599, od leta 1873 pa se nahaja na današnji lokaciji. Posvečeno je vojaškemu poveljniku Toshieju Maedi, enemu izmed vodilnih generalov Nobunage Ode. Glavni vhod v svetišče je oblikoval nizozemski arhitekt, pri čemer je vključil evropske, japonske in kitajske verske prizore. Nad spodnjim delom, v katerem vidimo azijske vplive, se dviga stolp s steklenimi okni v nizozemskem stilu, ki so ga nekoč uporabljali kot svetilnik. Svetišče obdaja čudovit park.



GRAD KANAZAWA

Grad Kanazawa, simbol mesta Kanazawa, je nekdanje domovanje klana Maeda, ki je vladal v provinci Kaga. Graditi so ga začeli leta 1583 in kasneje je bil zaradi več uničujočih požarov večkrat obnovljen, pri čemer so se trudili čim bolj upoštevati izvirno obliko, z uporabo tradicionalnih tehnik in materialov. Posebej zanimiv pa je obnovljeni stolp Hishi-Yagura, ki je s svojo diamantno obliko kazal na bogastvo in inženirsko moč province. Zaradi bližine parku Kenrokuen so najbolj poznana vrata Ishikawa-mon, za katera sta značilna dva različna stila polaganja kamenja in po dobrih 230 letih so še vedno v izvirnem stanju. V drugi polovici 20. stoletja je del prostorov gradu zasedala Univerza Kanazawa.



PARK KENROKUEN

Zametki parka Kenrokuen segajo v 17. stoletje, ko je ob vходу v grad Kanazawa nastal manjši zunanji park, ki so ga naslednje generacije klana Maeda postopoma povečevale. Velja za enega izmed treh najlepših tradicionalnih parkov na Japonskem in je uvrščen na seznam nacionalnih zakladov. Poleg gradu, velja za simbol mesta Kanazawa. Kenrokuen pomeni »park združenih šest«, saj združuje vseh šest lastnosti idealnega parka po merilih starodavnega kitajskega spisa, ki jih je sicer težko doseči znotraj enega parka (prostornost in zasebnost, človeške umetnine in sledovi časa, vodni elementi in razgledi). V parku, ki je čudovit v vsakem letnem času, se nahaja več čajnih hiš, najstarejša je bila zgrajena leta 1774.

PREDEL MESTA KANAZAWA - CHAYA

Chaya je predel, v katerem se nahajajo čajne hiše. Kanazawa je imela več takih predelov, zgrajenih okoli leta 1820, arhitektura katerih še danes priča o občutku življenja v obdobju Edo, ko so goste s plesom in igranjem na glasbilo shamisen ter boben taiko zabavale gejša. Do danes so svojo zgodovinsko podobo ohranili trije taki predeli, vzhodni, zahodni in predel Kazuemachi. Poleg čajnih hiš se tam nahajajo še številni bari, restavracije in trgovine s spominki. Največji je vzhodni predel in spada med spomeniško zaščitene tradicionalne zgradbe.



NAGAMACHI

V obdobju Edo (1603–1868) je bila Kanazawa poleg Osake in Eda (današnji Tokio) eno izmed treh velikih mest. Lepo je ob vznožju gradu ohranjen tudi predel Nagamachi, kjer so v obdobju Edo živeli samuraji nižjega in srednjega sloja. Ozke kamnite ulice na obeh straneh obdajajo zemeljski zidovi in mostovi preko najstarejšega vodnega kanala v mestu (kanal Onosho) vodijo do vhoda v nekdanje rezidence samurajev. Največja znamenitost predela je obnovljena samurajska rezidenca *Nomura-ke*, ki je skupaj z manjšim vrtom odprta za javnost.





MUZEJ SODOBNE UMETNOSTI 21. STOLETJA

V Muzeju sodobne umetnosti 21. stoletja so razstavljena dela sodobnih japonskih in tujih umetnikov ter arhitektov. Številni vhodi v osrednjo stavbo okrogle oblike in obdanost z okni simbolizirajo odprtost muzeja svetu. Koncept muzeja je »ustvarjati novo kulturo« in »oživitev skupnosti« mesta Kanazawa, zato je del muzeja zasnovan po principu parka, ki ga lahko kdorkoli brezplačno obišče. Večji del razstavnega prostora je namenjen začasnim razstavam, ki so velikokrat interaktivne. Del stalne razstave pa je tudi poznani »bazen« argentinskega umetnika Leandra Erliche.



SHINKANSEN LINIJA HOKURIKU IN POSTAJA KANAZAWA

Leta 2015 je bila vzpostavljena linija hitrih vlakov, ki glavno mesto prefekture Ishikawa povezuje s Tokiom, poznana pod imenom Hokuriku Shinkansen. Iz Tokia v Kanazawo je tako mogoče priti v dveh urah in pol. Zaradi nove linije se je pojavila potreba po prenovi železniške postaje, ki je danes eden izmed modernih arhitekturnih biserov, saj estetsko povezuje modernost in tradicijo, ki je v mestu zelo prisotna. Najbolj veličastna so Tsuzumi-mon, masivna vrata torii pred vhodom v postajo, ki so postala eden izmed simbolov mesta in prejela številne mednarodne nagrade. Moderna »kupola gostoljubnosti« pa nudi čakajočim zavetje pred dežjem in snegom, sončne celice pa zagotavljajo okolju prijazen vir energije.

FESTIVALI

SEIHAKUSAI FESTIVAL

Festival Seihakusai se običajno odvija vsako leto, med 3. in 5. majem. Poznan je predvsem po visokih premičnih ploščadih. Te premične ploščadi se imenujejo *dekayama* ali *gore velikanke* in so visoke 12 metrov, ter tehtajo 20 ton. Tri *dekayame* so na novo izdelane vsako leto, za vsako izmed četrti Uomachi, Fuchumachi in Kajimachi. Vsaka ponazarja slavno sceno iz predstav kabuki, ter je okrašena z raznobarnimi zastavami z grbi omenjenih četrti. Te nato prenašajo po središču mesta Nanao tako, da jih prostovoljci vlečejo s pomočjo debelih vrvi ob spremljavi obrednih napevov in glasbe.



HYAKUMANGOKU FESTIVAL

Vsak prvi vikend v mesecu juliju, se odvija največje praznovanje leta v Kanazawi. To praznovanje se imenuje Hyakumangoku festival, kjer se lahko izkusi marsikatero tradicijo iz obdobja Kaga (1538–1869) do dandanes. Samo ime festivala pomeni »en milijon enot riža«, kar naj bi predstavljalo količino riža, ki ga ena oseba porabi v enem letu in prikazuje bogastvo ter kulturno moč Kanazawe pod vodstvom družine Maeda. Glavna točka festivala je parada Hyakumangoku, ki se odvija v soboto in poteka od postaje Kanazawa vse do gradu Kanazawa. Začetek parade naznani predstava taiko bobnov, ki prikličejo prihod Maede Toshiieja, ki vodi procesijo samurajev, plemičev in princes iz 16. stoletja. Predstava se konča s prihodom na grad, kjer proslavljajo s ponazoritvami zgodovinskih dogodkov in plesom leva. Prav tako so v sobotni noči, ob svetlobi bakelj, ponazorjene predstave no. Vredna ogleda je tudi parada plesa v nedeljo, v kateri več kot 12000 plesalcev, oblečenih v tradicionalno obleko yukata, pleše festivalne plesne po glavni ulici Kanazawe.

WAJIMA TAISAI FESTIVAL

Festival je niz štirih dogodkov, ki se poleti odvijajo tekom štirih dni v Wajimi. V praznovanju so vključene živahne procesije nošenja prenosnih templjev *mikoshi*, in visokih lantern imenovanih *kiriko*.

Praznovanje se prične s festivalom *Okutsuhime-jinja*, 22. avgusta. S to procesijo združijo dve zaljubljeni božanstvi shinto religije tako, da lokalni moške s pomočjo mikoshija prinesejo žensko božanstvo iz gora do morja, kjer se nato sreča z moškim božanstvom. Tekom procesije otroci poskušajo ustaviti prenos templja. Domačini menijo, da dlje kot traja procesija, boljši bo ulov rib v tekočem letu. Prav tako se moški nosilci oblečejo in naličijo v ženske, da ne izzovejo moškega božanstva in zagotovijo čimbolj uspešno srečanje.

23. avgusta zažgejo 10-metrski kres, okoli katerega neprenehoma nosijo mikoshi. Ta se imenuje Festival *Juzo-jinja*. Ko kres zgori do konca, pusti za seboj 3 amulete, ki prinašajo srečo. Da bi udeleženci festivala našli te amulete, se zaženejo v iskanje le-teh v pogorele ostanke.

Na Festivalu *Sumiyoshi-jinja*, ki se odvija 24. avgusta, nosači *kiriko* na vso moč zavrtijo in jih nato hitro nesejo čez most Shimbashi. Procesijo spremljajo taiko bobni.

Zadnje praznovanje se odvije 25. avgusta in se imenuje Festival *Wajimazaki-jinja*. Ta praznuje vir preživetja ribiške vasi z lanternami v obliki kozic in orad. Praznovanje se prav tako zaključuje zgori velik kres. Če ostanke kresa padejo v smer gora pomeni, da bo prihodnja letina uspešna, če padejo proti morju, bo ulov rib dober.



ABARE MATSURI

Abare festival ali festival divjanja se odvija prvi petek in soboto v juliju na območju Ushitsu. Nekateri ga imenujejo tudi festival ognja in nasilja. Ta festival naznani prihod poletja za celotno regijo Nato. V petek prenesejo več kot 40 *kiriko* iz пристanišča Ushitsu v središče mesta. Ko te prispejo v mesto, so paradirane med petimi gorečimi stebri. V soboto vržejo dva mikoshija v ocean in reko, predno jih uničijo ter zažgejo na kresu. Vse to v namen, da se pomiri božanstvo *Gozu Tenno*, ki obožuje hrupne dejavnosti.



OFFERBNOSTI

NAGAI GO

Manga ustvarjalec Kiyoshi Nagai, bolj znan kot Go Nagai, se je rodil 6. septembra 1945 v Wajimi, v prefekturi Ishikawa. Leta 1967 debitira z mango Meakashi Pori Kichi, naslednje leto pa objavi kontroveržno mango Harenchi Gakuen »Brezsramna srednja šola«, s katero sproži revolucijo v manga industriji in postane velik hit. Leta 1971 izide manga Devil King Dante, o demonu, ki se zbudi v sedanosti, da uniči človeštvo. Naslednje leto ustanovi svoje podjetje Dynamic Productions izidejo pa tudi njegova najboljša dela, med katerimi najdemo mangi Devil-Man in Mazinger Z, s katerim je sprožil priljubljenost žanra »super robot« na Japonskem. Dobro poznana je tudi manga o androidni deklici Honey Kisaragi, ki se iz svetlolase Kisaragi preobrazi v rdečelaso Cutey Honey in se bori proti pošastim in demonom.

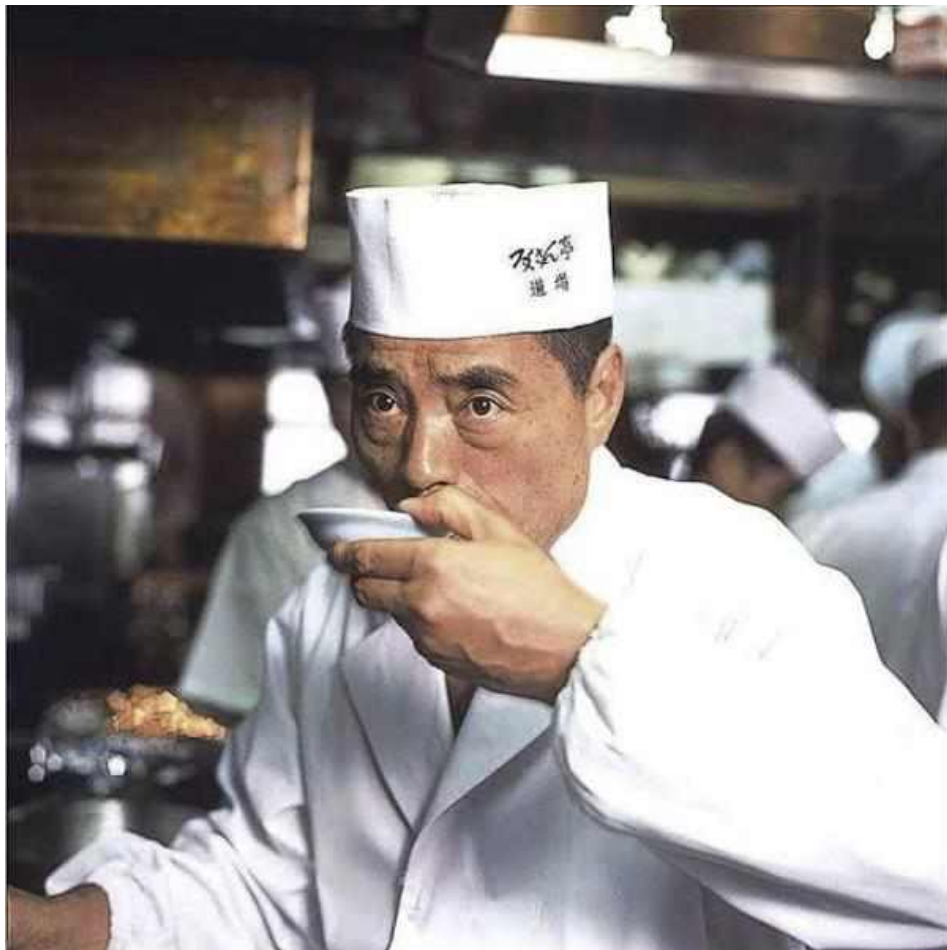
Njegova dela so bila dobro sprejeta tudi v tujini in mu prinesla svetovno priljubljenost. Poleg tega so v zadnjih letih na podlagi njegovih mang posneli filme, vseeno pa še naprej uživa priljubljenost med bralci, ki presega državne in generacijske meje. Navdušenci lahko obišejo muzej Go Nagai Wonderland, ki se nahaja v Wajimi, v prefekturi Ishikawa, in si v živo ogledajo priljubljene like.



HIROMASA YONEBAYASHI

Hiromasa Yonebayashi, znan tudi kot Maro, je japonski animator in režiser, ki si je svoj sloves pridobil v znanem studiu Ghibli kot animator pri nepozabnih delih, kot sta *Princesa Mononoke* (1997) in *Čudežno potovanje* (2001), ter kot režiser pri *Ko je bila Marnie tam* (2014). Decembra 2014 je zapustil Ghibli in leta 2015 ustanovil svoj studio, imenovan Studio Ponoc, ter ustvaril *Mary in čarobna roža* (2017).





MICHIBA ROKUSABURO

Michiba Rokusaburo je bil eden izmed nastopajočih v japonski kuharski oddaji Iron Chef, ki jo je Televizija Fuji predvajala med leti 1993 in 1999, z nekaj dodatnimi oddajami do leta 2002. Oddajo so predvajali tudi v Kanadi, Združenih državah Amerike in Avstraliji. Na začetku oddaje leta 1993 so bili trije iron chefi: Japonski iron chef Rokusaburo Michiba, kitajski iron chef Chen Kenichi in francoski iron chef Yutaka Ishinabe. Na začetku četrte sezone leta 1996 je Michiba na svoj 65. rojstni dan napovedal upokojitev. Nadomestil ga je Nakamura Koumei. V oddaji je še občasno nastopil, producenti pa so mu celo posvetili posebno epizodo, imenovano *Legenda o Michibi*. Michiba je veljal za posebnega zaradi svoje filozofije, da »pri sestavinah ni meja.« Čeprav je bil v glavnem japonski kuhar, se Michiba ni bal vključiti ne-japonskih elementov v svoje jedi.

MATSUMOTO KAORI

Matsumoto Kaori znana tudi kot »zverina« je slavna japonska judoistka, ki je na olimpijskih igrah v Londonu leta 2012 osvojila zlato medaljo, v Riu de Janeiru 2016 pa bronasto. Je tudi nekajkratna svetovna prvakinja v judu, ki je zasedala prvo mesto na lestvici najboljših judoistk sveta med leti 2010 in 2013. Matsumoto, ki se je poročila kmalu po olimpijskih igrah v Riu in rodila junija 2017, je v letu 2019 dejala, da čuti, da je dosegla svoje meje in da se trudi z žongliranjem materinstva in uspešne judo kariere, prav tako pa je čutila, da ne bo mogla doseči zelenih rezultatov in uvrstitve na olimpijske igre v Tokiu 2020, kljub želji, da bi postala »mamica z zlato olimpijsko medaljo«. Na novinarski konferenci je naznanila tudi, da je njena prihodnost v trgovini s sladoledom v tokijski četrti Takadanobaba, kjer želi delati sladoled, ki je dober za telo, sladoled, ki ga lahko jeste tudi med dieto, sladoled za športnike. Tako bo nasmeš na obraze namesto s svojimi uspehi v judu privabljal s sladoledom.



GOŠPODARSTVO



KOMATSU

Komatsu Ltd. je vodilni proizvajalec strojev za gradbena, industrijska, rudarska dela in vojaško opremo na Japonskem in drugi na svetu na tem področju. V prefekturi Ishikawa v mestu Komatsu je podjetje Takeuchi Mining Industry leta 1917 ustanovilo Komatsu Iron Works za proizvodnjo obdelovalnih strojev in rudarske opreme. Komatsu Limited je postala samostojna družba leta 1921, čez trideset let, leta 1951, pa je svojo glavno pisarno preselila v japonsko metropolo Tokio. V prefekturi Ishikawa se nahajata dve tovarni. Tovarna Kanazawa in tovarna Awazu, ki je bila ustanovljena leta 1938 in se nahaja v središču lokalnega poslovanja in industrije ter je vodilni objekt za proizvodnjo buldožerjev, menjalnikov, hidravličnih bagrov, kolesnih nakladalcev in grederjev. Zanimivo je ime družbe komatsu, ki pomeni »majhno borovo drevo«, pa čeprav proizvajajo ogromne stroje.

UNIVERZA V KANAZAWI



金沢大学

KANAZAWA UNIVERSITY

Univerza v Kanazawi je državna univerza, ki skrbi za izobrazbo v regiji že od leta 1862, ko so tam ustanovili Center za cepljenje Hikoso, ki so se mu do leta 1949, ko je bila ustanovljena univerza, pridružile še mnoge druge izobraževalne ustanove različnih stopenj. Univerzo danes sestavljata dva glavna kampusa – Kakuma in Takaramachi Tsuruma, kjer ponujajo predavanja na področju humanistike, družbenih ved, znanosti in tehnike ter medicine. Pridružuje se svetovnim raziskovalnim projektom in iniciativam ter ustanavlja napredne raziskovalne inštitute na področju nanotehnologije, rakavih obolenj, vesoljske znanosti, farmacije in druge.

JAPONSKI NAPREDNI INŠTITUT ZA ZNANOST IN TEHNOLOGIJO



Japonski napredni inštitut za znanost in tehnologijo (JAIST) je bil ustanovljen oktobra 1990. Sedaj obsega devet področij raziskovanja - oblikovanje človeškega življenja, upravljanje znanja, varnost in omrežja, inteligentna robotika, zabavna tehnologija, energija in okolje, kemija materialov, uporabna fizika, bioznanost in biotehnologija. Praviloma sprejemajo podiplomske raziskovalce in visoko motivirane dodiplomske študente, ki so zaključili vsaj tri leta dodiplomskega študija, ne glede na dodiplomsko specializacijo. JAIST tesno sodeluje z območno skupnostjo ter industrijo po vsem svetu.

KULINARIKA

KANAZAWA WAGASHI

Kanazawa wagashi so tradicionalne japonske slaščice, ki so se pojavile v obdobju Edo (1603–1868) v povezavi s tradicijo čajnih obredov, odražajo prefinjen okus gospodarjev domen Kaga. Pripomočki, ki se uporabljajo pri obredu, so izbrani glede na temo in združujejo užitek za oči in veselje za brbončice. Sčasoma so te slaščice, ki so prava mala umetniška dela, postale del vsakdanjega življenja, kot del zaznamovanja letnih časov in pomembnih življenjskih dogodkov. Najbolj cenjene so slaščice *jōnamagashi*, ki nudijo posebno veselje ob ogledu in jedi. Narejene so iz sestavin, primernih letnemu času, in oblikovane v različne strukture, ki odražajo sezonske in klasične literarne teme. Vsaka unikatno oblikovana slaščica ima svoje ime. Njeno ime, barva in oblika, nežna dišava, mehak dotik ter okus in tekstura so vsi vidiki, ki pričajo o vrhunski izdelavi slaščic wagashi.





JIBUNI

Jibuni je tradicionalna jed, ki se je pojavila v obdobju Edo (1603–1868). V juhi, začinjeni s sojino omako in sladkorjem, se raca (ali piščanec) obdane s škrobom *katakuriko*, ki juho tudi ravno prav zgosti, duši s pečenim pšeničnim glutenom, imenovanim fu, gobami šitake in zelenjavo.

JIBUNABE

Jibunabe je različica jedi jibuni, ki vse zgoraj omenjene sestavine nudi v obliki enolončnice. Značilnost jedi, ki vključujejo besedo nabe, je da so to neke vrste enolončnice, ki se kuhajo na grelniku sredi mize. Ko so posamezne sestavine kuhane si jih prisotni vzamejo, v juho pa znova dodajo sveže sestavine.





ZELENJAVA KAGA

Zelenjava kaga je splošno ime za 15 različnih vrst zelenjave, ki jo gojijo v predmestju Kanazawe od leta 1945, v kulinariki kaga pa imajo že od nekdaj glavno mesto. Zahvaljujoč nedavni priljubljenosti, zelenjava Kaga pridobiva vse večjo prepoznavnost po vsej Japonski, zato jo uvrščajo tudi ob bok kjotski zelenjavi Kyo-Yasai. Kupite jo lahko na tržnici Omicho Market v Kanazawi, kjer je označena s potrdilom o pristnosti.



KABURAZUSHI

Kabura je japonsko ime za repo, kabura-zushi pa se nanaša na suši iz repe in rib. Sestavljen je iz nasoljenih filejev japonskega rumenorepa *buri*, vstavljenega med rezino vložene repe in občasno korenja. Vse skupaj nato vložijo v *koji*, japonsko riževno plesen. Tradicionalno so *kabura-zushi* jedli pozimi, da so zagotovili prepotrebne vitamine iz zelenjave, beljakovine iz rib in druga hranila iz procesa fermentacije. Sladki, kisli in umami okusi jedi se še posebej dobro ujemajo s kozarcem sakeja.



JAPONSKI RUMENOREP

Japonski rumenorep je zimska poslastica, ki jo v Kanazawi lovijo lokalno in pripravijo na mnogo različnih načinov – surov sashimi, na žaru ali kuhan na pari. Ime ribe se spreminja z njeno rastjo – »wakashi« je ime, ki ga dobijo ribe z dolžino 10-30 cm, »inada« za približno 30-60 cm, »warasa« za približno 60-80 cm in Buri za tiste 80 cm ali več. Japonski rumenorep je riba, ki vsebuje veliko zdravih maščobnih kislin, za katere je značilno, da pomagajo preprečevati srčno-žilne bolezni, infarkt in diabetes, vsebuje pa tudi vitamine B1, B2 in D.



GORI-KARA-AGE

Gori so zelo majhne sladkovodne ribe, ki so značilne predstavnice območja Kanazawa. Cenili so jih že v času družine Kaga, najdemo pa jih v rekah Asano in Sai. Kara-age pa je način priprave mesa v japonski kuhinji, kjer meso marinirajo v mešanici sojine omake in ingverja, povaljajo v krompirjevem škrobu in ocvrejo do zlatorjave barve. Medtem ko je sashimi gorija lahek in osvežujoč, le-ta v načinu gori-kara-age dobi veliko bogatejši okus. Najbolj se prileže v kombinaciji s hladnim pivom.

【すわいがに】 楚蟹



SNEŽNI MORSKI PAJEK

Izmed morskih sadežev, ki jih je v Ishikawi v izobilju, je snežni morski pajek najboljši in najbolj ekstravaganten. Številni ryokani, tradicionalni japonski hoteli, po vsej Japonski pozimi postrežejo z njimi, Kanazawa pa je kraj ob obali, kjer lahko poceni kupite sveže rake.



KOBAKO KANI-DON

Kobako Kani-don je priljubljena lokalna jed, v kateri na riževno podlago naložijo obilico jajčec, znanih kot *sotoko* (oplojena jajčeca) in *uchiko* (jajčniki) snežnih morskih pajkov. Ne samo zato, ker so *sotoko* in *uchiko* na voljo samo pri samicah, ampak tudi zato, ker je sezona lova omejena le na en mesec v letu, so izjemno priljubljena poslastica tega območja, kobako kani-don pa je jed, ki nudi popoln užitek v vseh bogatih okusih.

Uredniški odbor Sanja Paradiž, Darja Hrvatini, Sara Naraglav, Reiko Sugiura, Andraž Lipovac, Sayaka Yamashita

Oblikovanje Sanja Paradiž

Uporabljene fotografije niso last Veleposlaništva Japonske v Sloveniji.

Ta izvod in arhiv najdete na spletni strani: https://www.si.emb-japan.go.jp/itpr_si/Zivljenje_na_Japonskem.html