

št. 42 september / oktober 2021

Življenje na Japonskem



SHIZUOKA

1. del

SIMBOLI PREFEKTURE



PTICA:
Japanska rajska ptica



DREVO:
Dişeci ostrolist



ROŽA:
Rododendron



MASKOTA:
Fujippi

Zemljepisna širina: 34° 54' S
Zemljepisna dolžina: 138° 19' V

Oddaljenost od Tokia (Shizuoka): 143 km (zračna razdalja)



ZGODOVINA



RUŠEVINE ISEKI TORO

Najdišče Toro je arheološko najdišče naselja iz poznega obdobja Yayoi, izpred približno 2000 let. Kraj je bil odkrit med gradnjo tovarne streliva leta 1943, v času druge svetovne vojne. Odkritje je vzbudilo precejšnjo pozornost akademskih združenj saj so takrat na Japonskem prvič odkrili ostanke riževih polj iz obdobja Yayoi.

Po drugi svetovni vojni so med leti 1947 in 1950 izvajali obsežna izkopavanja. Odkrili so veliko število artefaktov, kot so lončene posode in leseni pripomočki, izkopavanje pa je pokazalo tudi, da je bilo naselje sestavljeno iz stanovanjskega območja z ostanki hiš, skladišča in drugih stavb ter območja riževega polja.

To je pomembno vplivalo na oblikovanje podobe ljudi Yayoi, kot pridelovalcev riža v vodi. Izkopavanje je pripeljalo tudi do nastanka Japonskega arheološkega združenja, zato najdišče označuje tudi začetek povojne arheologije na Japonskem.

Leta 1952 je bilo območje označeno kot posebno nacionalno zgodovinsko območje, nato pa se je razvilo v zgodovinski park. Med leti 1999 in 2003 so ga ponovno izkopali in prišli do številnih novih odkritij, kot je velika slovesna dvorana, jarek, ki je označeval mejo naselja, in obstoj manjših pregrad v riževih poljih. Danes je območje Toro odprto za javnost kot zgodovinski park, ki poustvarja obliko naselja in prikazuje način življenja ljudi iz preteklosti.

IMAGAWA YOSHIMOTO

Imagawa Yoshimoto (1515–1569) je bil pomemben japonski daimyō v obdobju Sengoku. S sedežem v provinci Suruga je upravljal tri province - Suruga, Tōtōmi in Mikawa. Za talca je vzel Matsudairo Takechiya, ki je v zgodovini bolj poznan po imenu Tokugawa Ieyasu, sina Matsudaire iz Mikawe, in tako vladal provinci Mikawa. Z zasedbo dela province Owari je klan Imagawa dosegel vrhunec svoje moči.

Poleti 1560 se je Yoshimoto, potem ko je sklenil tristransko zavezništvo s klanoma Takeda in Hōjō, odpravil v prestolnico z Matsudairo Motoyasujem, kot se je takrat imenoval Tokugawa Ieyasu, iz Mikawe na čelu. Kljub sili močni 25 000 mož je Yoshimoto oznanil, da ima 40 000 vojakov. Medtem, ko so se mnoge frakcije te sile ustrašile, je Oda Nobunaga iz province Owari uvidel, da je to laž.

Yoshimotova vojska se je po številnih zmagah preveč sprostila in proslavljala s pesmijo in sakejem. Nenaden napad Odine vojske po nalivu s 3000 možmi je opustošil Yoshimotovo vojsko. Dva samuraja klana Oda, Mōri Shinsuke in Hattori Koheita, sta v zasedo ujela Imagawino vojsko in v Okehazami ubila Yoshimota.





Hōjō Ujinao, zadnji vladar klana Hōjō



Mathew Perry



ZGODOVINA POLOTOKA IZU

V obdobju Kamakura so na polotoku Izu vladali gospodarji klana Hōjō, ki so jih v obdobju Muromachi zaradi svoje politične moči nasledili vladarji klana Uesugi, a Izu je praviloma prešel v roke tistim, ki so vladali v provincah Sagami in Musashi v regiji Kantō. V obdobju Sengoku, imenovanem tudi obdobje vojskujočih se držav, je zopet prišel pod vladavino kasnejšega klana Hōjō, ki so imeli glavno postojanko v Odawari. Po bitki pri Odawari je Toyotomi Hideyoshi zamenjal fevd Tokugawe Ieyasuja s svojimi domenami v regiji Tōkai za regijo Kantō, Izu pa je bila ena od provinc, ki so prešle pod oblast Tokugawe. Po ustanovitvi šogunata Tokugawa je Izu postal ozemlje *tenryō*, kar je pomenilo, da je z njim neposredno upravljal šogun. Večini province je vladal upravnik, imenovan *daikan*, s sedežem v Nirayami, kljub temu, da so bili deli ozemlja dodeljeni različnim *hatamotom*, visokorangiranim samurajem, in provinci Odawara. V obdobju Edo je bilo trem starodavnim okrožjem Izu dodano še okrožje Kimisawa.

V obdobju Edo je cesta Tōkaidō od Eda do Kjota potekala skozi severni Izu s pošto postajo pri kraju Mishima-shuku. Pristanišče Shimoda na južnem delu polotoka Izu je bilo obvezno pristanišče za vsa plovila, ki so se z vzhoda približala Edu.

V obdobju Bakumatsu je vlada Tokugawa izbrala Shimodo za pristanišče, ki bo odprto za ameriško trgovino v skladu s Konvencijo iz Kanagawe, ki jo je izpogajal komodor Matthew Perry in je bila podpisana 31. marca 1854. Shimoda je bila tudi mesto neuspešnega poskusa vkrcanja Yoshida Shōin na Perryjeve »črne ladje« leta 1854. Prvi ameriški konzulat na Japonskem so odprli v templju Gyokusen-ji v Shimodi, vodil pa ga je generalni konzul Townsend Harris. Harris se je pogajal o pogodbi o prijateljstvu in trgovini med državama, ki je bila podpisana v bližnjem templju Ryōsen-ji leta 1858. Prav tako so se v Shimodi pogajali o odnosih Japonske s cesarsko Rusijo, leta 1855 pa je bila v templju Chōraku-ji podpisana Shimodska pogodba.

V obdobju Meiji sta se okrožji Naka in Kimisawa združili z okrožjem Kamo, provinca Izu pa je bila leta 1871 združena v kratkotrajno prefekturo Ashigaru, ki je bila 18. aprila 1876 razdeljena med prefekturo Shizuoka in prefekturo Kanagawa, nato pa so bili otoki Izuja iz prefekture Shizuoka leta 1878 preneseni pod Tokio.

JAPONSKO-AMERIŠKA POGODBA O MIRU IN PRIJATELJSKIH ODNOSIH
Japonsko-ameriška pogodba o miru in prijateljskih odnosih je bila sklenjena med ZDA in šogunatom Tokugawa 31. marca 1854. Izpogajal jo je komodor Matthew Perry, odprtje pristanišč Shimoda, Shizuoka in Hakodate za ameriška plovila pa je predstavljalo konec japonske 220 let stare politike zaprtja, imenovane *sakoku*. Obenem je pogodba zagotavljala varnost ameriških brodolomcev in vzpostavila položaj ameriškega konzula na Japonskem. Pogodba je pospešila podpis podobnih pogodb o vzpostavitvi diplomatskih odnosov z drugimi zahodnimi silami.

OBRT



SURUGA OKRASNE LUTKE

Okrasne lutke *Suruga hina ningyo* izdelujejo na področju mesta Shizuoka, ki je bilo znano po pridelavi riža, pri čemer se je riževa slama, tesno povita s papirjem, tam začela uporabljati za izdelavo trupa lutk. Zaradi obilice razpoložljivega materiala so Suruga lutke večje od lutk izdelanih v Tokiu in Kjotu. Ker lutke izdelujejo po delih, je mogoča masovna proizvodnja, pri čemer delež proizvodnje trupa *hina* lutk v prefekturi dosega 70 % celotne proizvodnje na Japonskem. Dlani so izdelane iz lesne volne, prav tako povite s papirjem, in na trup pritrjene z žico, ki se jo lahko ukrivi samo enkrat. Najzahtevnejši del obrtniške izdelave lutk je zato ukrivljanje rok v pozo, po japonsko *furitsuke*. Glava lutk je nameščena tako, da lutka gleda naravnost pred sabo ali nekoliko navzdol, da se lahko spogleduje tudi z osebami, ki sedijo. Moške lutke *tono* oz. *odairi-sama* in ženske lutke *hime* so oblečene v tradicionalna obredna oblačila, pri čemer lahko lutke predstavljajo mlad ali starejši par. V obdobju Edo (1600–1868) so začeli upodabljati cesarja in cesarico ter njuno več člansko spremstvo, postavitev ob festivalih pa obsega do petnajst lutk.



SURUGA MINIATURNO POHIŠTVO

Postavitev s petnajstimi lutkami, imenovano *nanadan kazari*, je razstavljena na stopničastem podstavku s sedmimi nivoji, pri čemer sta zadnja dva namenjena razstavitvi miniaturnega pohištva ali *suruga hinagu*, ki ga izdelujejo večinoma v mestih Shizuoka, Kakegawa in Yaizu. Značilnost miniaturnega pohištva in ostalih lakiranih izdelkov je, da so narejeni na enak način kot dotični obrtniški izdelki v naravni velikosti, ravno tako poslikani s cveticami, pticami, pokrajinskimi prizori in arabeskami v *maki-e* tehniki (zlato ali srebrni prah nanešen na lak).

SURUGA BAMBUSOVI IZDELKI

Mesto Shizuoka je poznano tudi po bambusovih izdelkih. S to obrtjo se ukvarjajo že tisoče let, saj v zgornjem porečju reke Abe uspeva visoko kakovosten bambus. Arheološka odkritja bambusovih košar in sit pričajo o obstoju obrti že v obdobju Yayoi (300 pr.n.š.–250 n.š.). Obrt v japonščini imenujemo *Suruga takesensuji zaiku*, ki v prevodu pomeni »Obrt tisočih bambusovih niti Suruga«. Značilno je, da so izdelki tkani iz izjemno tankih okroglih bambusovih niti, medtem ko so drugod na Japonskem v uporabi ploščate. Izdelek skoraj v celoti izdeluje samo en obrtnik, uporablja pa posebno tehniko ukrivljanja. Leta 1873 so bili Suruga bambusovi izdelki razstavljeni na svetovni razstavi na Dunaju kot japonska posebnost. Danes izdelujejo večinoma košare, vaze, lampijončke in podobne izdelke.



SURUGA MIZARSKI IZDELKI

Lesna obrt *Suruga sashimono* se je razvila v prefekturi Shizuoka, čeprav prefektura nima večjih gorskih območij. Začetki segajo v čas, ko sta se gradila grad Sanpu in svetišče Asama, zaradi česar so vpoklicali mnoge obrtnike iz celega sveta, ki so v prefekturi nato ostali in nadalje razvijali svoje obrti. Posebnost tovrstnega mizarstva je, da ne uporabljajo žebeljev. Zanimivi so zlasti pripomočki za čajni obred, ki so izdelani tako zelo natančno, da se spojev niti ne opazi. Obrt poudarja antično aristokratsko eleganco in linearnost modernega stila.



SURUGA TEHNIKA BARVANJA

Tehnike barvanja so se v Shizuoki pospešeno razvijale zlasti od 16. stoletja dalje, vzporedno z razvojem tekstilne industrije. Z mehanizacijo tekstilne industrije v obdobju Edo (1600–1868) pa se je povpraševanje po ročno barvanih izdelkih zmanjšalo. Japonski oblikovalec tekstila Keisuke Serizawa (1895–1984) si je zato zamislil novo metodo in z nanašanjem lepila na blago, s šablono ali pa ročno, dosegel vzorec, ki se med barvanjem ni obarval. Leta 1956 je bil za svojo tehniko barvanja s šablono s strani japonske vlade imenovan za »živi nacionalni zaklad«, kot imenujejo posameznike, ki skrbijo za ohranjanje pomembne nesnovne kulturne dediščine. *Suruga wazome* je tako tehnika ročne poslikave blaga, ki združuje tradicionalno tehniko barvanja, kjer prevladuje barvanje z indigo barvo, in moderne vzorce. Najbolj razpoznavna lastnost je oster kontrast indigo in bele barve, ki naj bi v Japoncih zbuja občutek nostalgije.

SURUGA LAKIRANI GETA NATIKAČI

Suruga lakirani geta natikači ali *Suruga nurigeta* niso zgolj natikači, ampak tudi modni dodatek, ki ga zaznamujejo tradicionalne lakirne tehnike, unikatni vzorci in čudovite barve. Začetnik obrti je bil Kujiro Homma, ki ni zagovarjal cenenih natikačev in se zato leta 1887 odločil narediti visoko kakovostne lakirane geta natikače iz lesa cedar. Kljub velikemu upadu zanimanja za nošenje tradicionalne obutve po drugi svetovni vojni je prefektura Shizuoka še danes vodilni proizvajalec visoko kakovostnih lakiranih geta natikačev. Ker je priložnosti za uporabo vse manj, so postali tudi popularen izdelek za okrasitev doma in priljubljena ideja za darilo.



SHIZUOKA STRUŽENI IZDELKI

Obrt struženih lesenih izdelkov v prefekturi Shizuoka se je začela razvijati leta 1864, ko so izdelke stružili na lončarskem vretenu, in se ohranja vse do danes, ko stružnice poganja elektromotor. S to tehniko izdelujejo večino okroglih lesenih izdelkov, kot so krožniki, žlice, vaze, igrače, pohištvo ter tudi polizdelke, kot so noge stolov, ročke za pohištvo, lesene dele lutk, itd. Po drugi svetovni vojni je obrt oziroma masovno proizvodnjo spodbudila še mehanizacija in popularne izdelke (skodelice, podstavke, mlinčke za sol in poper ter kavne mlinčke) so izvažali v Združene države Amerike, pri čemer so leta 1965 izvozili okrog 80 % vseh proizvedenih izdelkov. Da bi ohranili to tradicionalno ročno obrt, se trudijo v panogo privabiti mlade in zagnane obrtnike.

NARAVA



POLOTOK IZU

Polotok Izu je na Japonskem poznan tako zaradi svoje kulinarične ponudbe, kot zaradi hribovite pokrajine ter morskih danosti, ki omogočajo raznovrstne športne aktivnosti na vodi. V zavetju prelepe narave polotoka Izu ležijo kraji Atami, Shimoda in Ito, ki so Japoncem poznani zaradi številnih term, kamor se je hodil namakati že šogun Ieyasu Tokugawa, peščenih plaž, deskarskih središč, čudovitih pohodniških lokacij, slapov, vodnih izvirov in zgodovinsko zanimivih krajev ter arhitekturnih zapuščin.

Bogata zgodovina prefekture Shizuoka, podnebje, ki je primerno za gojenje in izdelavo vrhunskega zelenega čaja, čudovite naravne danosti, ki vključujejo tako morsko krajino, kot visokogorje, so botrovali razcvetu prefekture, ki še danes velja za eno gospodarsko najbolj uspešnih prefektur na Japonskem. Polotok leži jugozahodno od Tokia, od katerega je oddaljen približno 100 kilometrov, kar je zelo priročna razdalja za oddih po napornem tednu.



PLAŽA SHIRAHAMA

Dolga peščena plaža Shirahama se nahaja na jugovzhodni obali polotoka Izu, severno od mesta Shimoda. Zaradi lahke dostopnosti, raznovrstnih vodnih aktivnosti, bližine Tokia in dolgih belih peščenih sipin je plaža popularna ne le v bližnji okolici, temveč po celotni regiji Kantō. Vsako leto plažo obišče več kot tristo tisoč ljudi. Kljub veliki gneči pa je morska voda čista in v poletnih mesecih prijetno ohladi obiskovalce. Plavalna sezona na tej 800 metrov dolgi plaži traja nekje od maja do sredine septembra.



JAMA RYŪGŪ

Skoraj na skrajnem južnem robu polotoka Izu, južno od mesta Shimoda, je pred mnogimi tisočletji podvodni vulkan ustvaril morsko jamo Ryūgū, nato pa se je vrh jame pričel sesedati in rušiti. Ta proces je ustvaril velikansko okno premera slabih 50 metrov. Okno spominja na obliko srca, zaradi česar jamo večkrat povezujejo z zaljubljenici. Stik z morjem je ohranila preko majhne odprtine, njena notranjost pa je videti kakor nekakšno skrivno bivališče.

Na severnemu robu jame je močan veter nanese velike količine svetle okoliške mivke in zasul celotni breg.

ZALIV SURUGA

Najgloblji zaliv na Japonskem, zaliv Suruga, se nahaja na severozahodu polotoka Izu. V globino meri 2500 metrov, pohvali pa se lahko z bogato morskno floro in favno ter z več kot 1000 vrstami morskih rib. V zaliv se med drugim iztekajo reke Fuji, Ōi, Abe in Kano. Okoli zaliva, predvsem na zahodni strani, se nahajajo dolge peščene plaže, na vzhodni strani pa je mogoče najti skalnate previse. Suruga je znan tudi po vodnih športih, med katerimi je zaradi bogatega življenja na morskem dnu, posebej popularno potapljanje.

Z zaliva je mogoče ob lepem vremenu uživati v prelepem razgledu na najvišjo japonsko goro, goro Fuji.



RT OSEZAKI

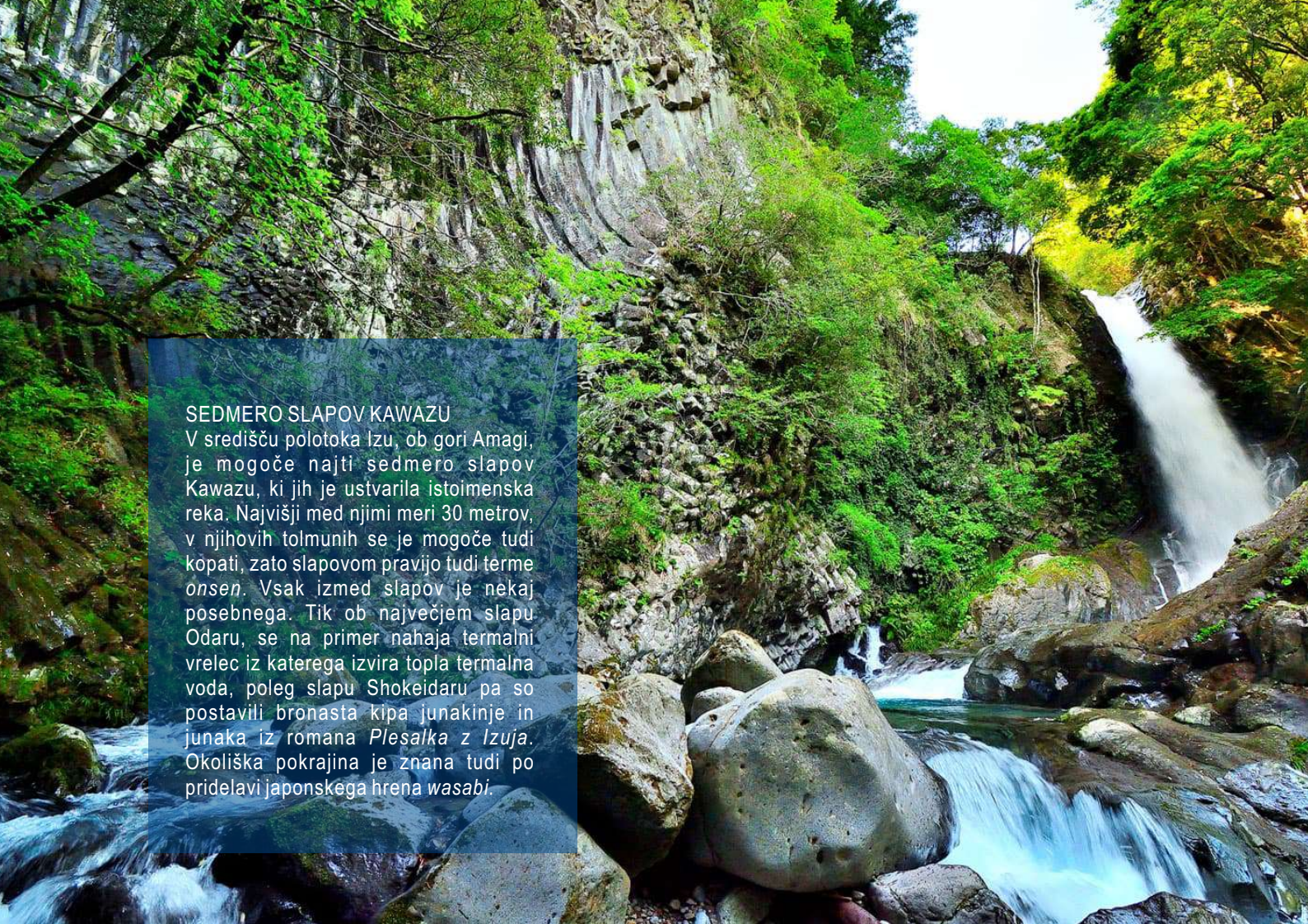
Na severozahodu polotoka Izu, le dobrih 25 kilometrov od mesta Izu, se nahaja Rt Osezaki. Rt tvorijo skalnate gmote, ki se raztezajo dober kilometer proti središču zaliva Suruga. Velja za eno najlepših razglednih točk v okolici, ob lepem vremenu pa se z rta bohoti čudovit razgled na goro Fuji. Na sredi konice rta, kjer rastejo tudi 1000 let stara brinova drevesa obdana z morjem, se nahaja sladkovodni ribnik Kamiike, ki je poseben ravno zaradi izvira sladke vode. Na tem svetem kraju polotoka Izu so postavili tudi svetišče Ose. Rt Osezaki je poznan tudi kot odlična destinacija za vse navdušence potapljanja.



GORA FUJI

Japonska sveta gora Fuji, visoka 3776 metrov NV, velja za enega glavnih simbolov Japonske. Severni del leži v prefekturi Yamanashi, južni pa v prefekturi Shizuoka. Na južnem delu gore Fuji se nahajajo mogočni slapovi Shiraito in hribovita pokrajina Asagiri, poznana po neokrnjeni naravi, gorniških športih, živinoreji in mlečnih izdelkih. V bližini je tudi naravni rezervat Park Fuji safari. Na goro Fuji iz Shizuoke vodijo tri gorske poti, izhodišče zanje je staro šintoistično svetišče *Fujisan Hongu Sengen Taisha*.





SEDMERO SLAPOV KAWAZU

V središču polotoka Izu, ob gori Amagi, je mogoče najti sedmero slapov Kawazu, ki jih je ustvarila istoimenska reka. Najvišji med njimi meri 30 metrov, v njihovih tolmunih se je mogoče tudi kopati, zato slapovom pravijo tudi terme *onsen*. Vsak izmed slapov je nekaj posebnega. Tik ob največjem slapu Odaru, se na primer nahaja termalni vrelec iz katerega izvira topla termalna voda, poleg slapu Shokeidaru pa so postavili bronasta kipa junakinje in junaka iz romana *Plesalka z Izuja*. Okoliška pokrajina je znana tudi po pridelavi japonskega hrena *wasabi*.



IZVIR REKE KAKITA

Reka Kakita je dolga dober kilometer, izteka pa se v veliko daljšo reko Kačo. Velja za eno najčistejših in najlepših vodnih virov Japonske. Pred 8500 leti je njen vodotok in področje mesta Mishima oblikovala lava, ki je izbruhnila iz vulkanske gore Fuji. Kristalno čista voda, ki tvori reko Kakita izvira nedaleč od mesta Mishima, ki leži na severozahodu polotoka Izu. Izvirna voda, ki pod površjem priteka z gore Fuji in pronica na površje skozi luknje v vulkanski kamnini, dnevno proizvede milijon ton pitne vode.

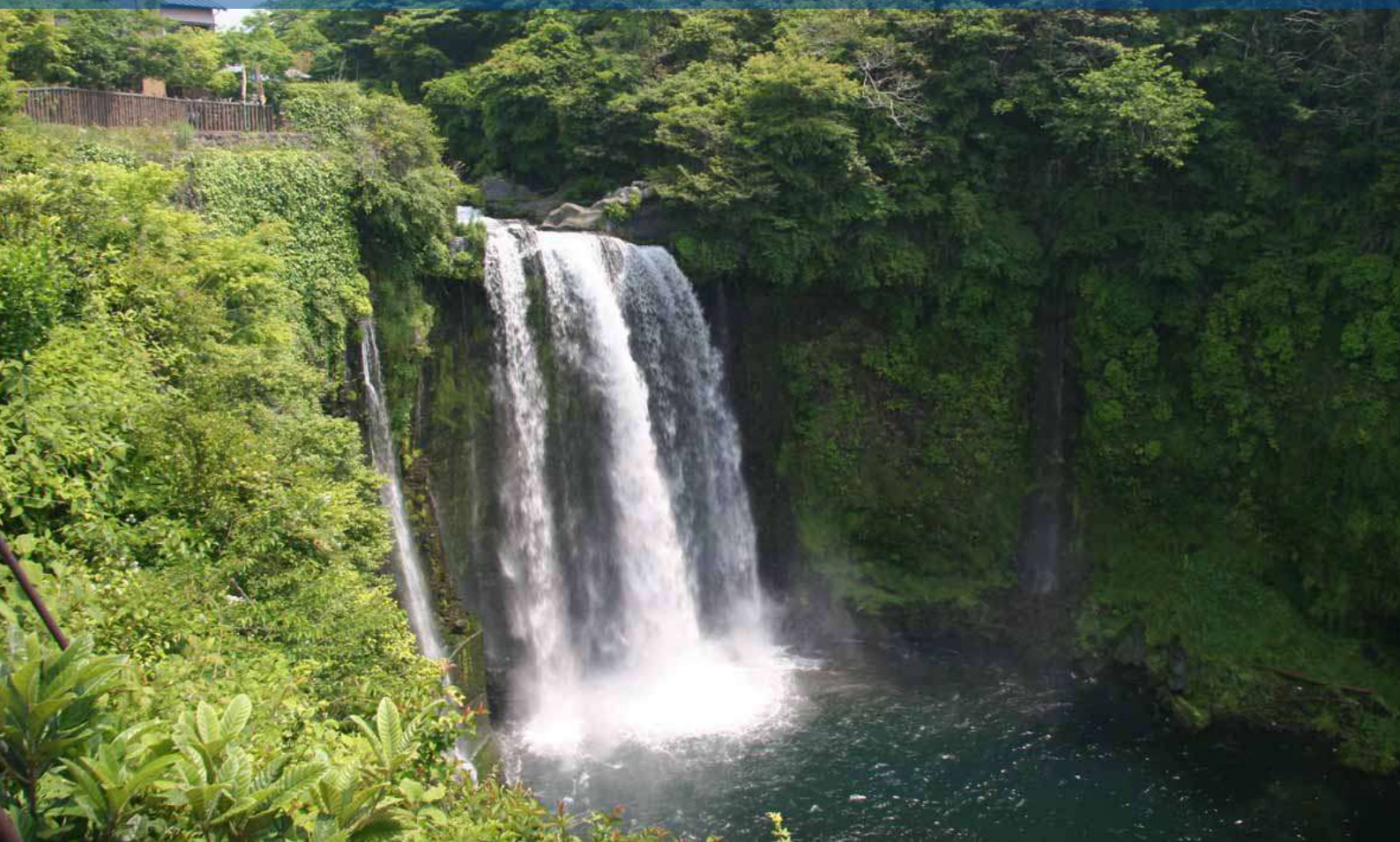


SLAP SHIRAITO

Ko se prične sneg na gori Fuji topiti, oživi slap Shiraito. Voda se na 200 metrov dolgi steni iz lave spusti 20 metrov v globino pri čemer tvori tanko vodno zaveso. Slap zaradi svoje lepote slovi med poeti, država pa ga je zaščitila s statusom naravnega zaklada.

SLAP OTODOME

Nedaleč stran od Slapu Shiraito, na jugozahodnem vznožju gore Fuji, se sončnim žarkom nastavlja tudi 25 metrov visok slap Otodome, ki v širino meri 5 metrov. Slap tvori reka Shiba, spada pa pod upravo mesta Fujinomiya, ki leži ob vznožju gore Fuji. Mogočni slap so vključili na seznam stoterih najlepših slapov na Japonskem. Še posebej lep pa je jeseni, ko se okoliška drevesa obarvajo v pisane jesenske barve.



MOST HÔRAI

Preko mest Shizuoka in Shimada teče reka Ōi, in prav na tej reki so leta 1879 zgradili najdaljši leseni most na svetu namenjen le pešcem. Most je bil zgrajen predvsem zaradi trgovcev, ki so tovorili čaj in druge pridelke v bližnja mesta. Most Hōrai je dolg 897 metrov, širok pa 2,4 metra. Tekom let je bil zaradi poplav večkrat uničen, zato so ga leta 1965 protipoplavno sanirali in namesto lesenih stebrov, postavili cementne.



VINTGAR SUMATAKYŌ

V osrčju gozdov je smaragdna reka Sumata oblikovala Vintgar Sumatakyō. Pitoreskna pokrajina vintgarja vsako leto s svojo lepoto očara več tisoč obiskovalcev. Bližnje mesto Kawanehon je odlično izhodišče za obisk tako vintgarja, kot okoliških hribov. Le kdo pa si ne želi sprehoditi po slavnem visečem mostu *Yume no Tsuru Bashi*, znamenitosti vintgarja, ki prečka reko Sumata in s katerega je še posebej jeseni eden najlepših razgledov na japonsko naravno krajino. Most je širok le 35 centimetrov, dolg pa je 90 metrov, 8 metrov pod njim pa teče prelepa smaragdna reka.

TURIZEM



VIEW-O - OBSERVATORIJ MORSKE GLADINE PRISTANIŠČANUMAZU

Ogromna morska vrata View-o, na vhodu v pristanišče Numazu, so bila zgrajena na tem delu zaliva Suruga z namenom, da bi ščitila pristanišče pred morebitnimi visokimi valovi tsunami. Visoka so 30 metrov, s te višine pa se iz observatorija na vrhu razteza čudovit razgled na zaliv Suruga, goro Fuji, Južne japonske Alpe, zaliv Osezaki itd. Taka zaščita pred visokimi valovi v kombinaciji z valobrani ni na Japonskem nič nenavadnega, so pa View-o ena največjih struktur te vrste. V primeru potresa bi se vrata avtomatično zaprla in preprečila vdor vode v pristanišče.



GLOBOKOMORSKI AKVARIJ NOMAZU

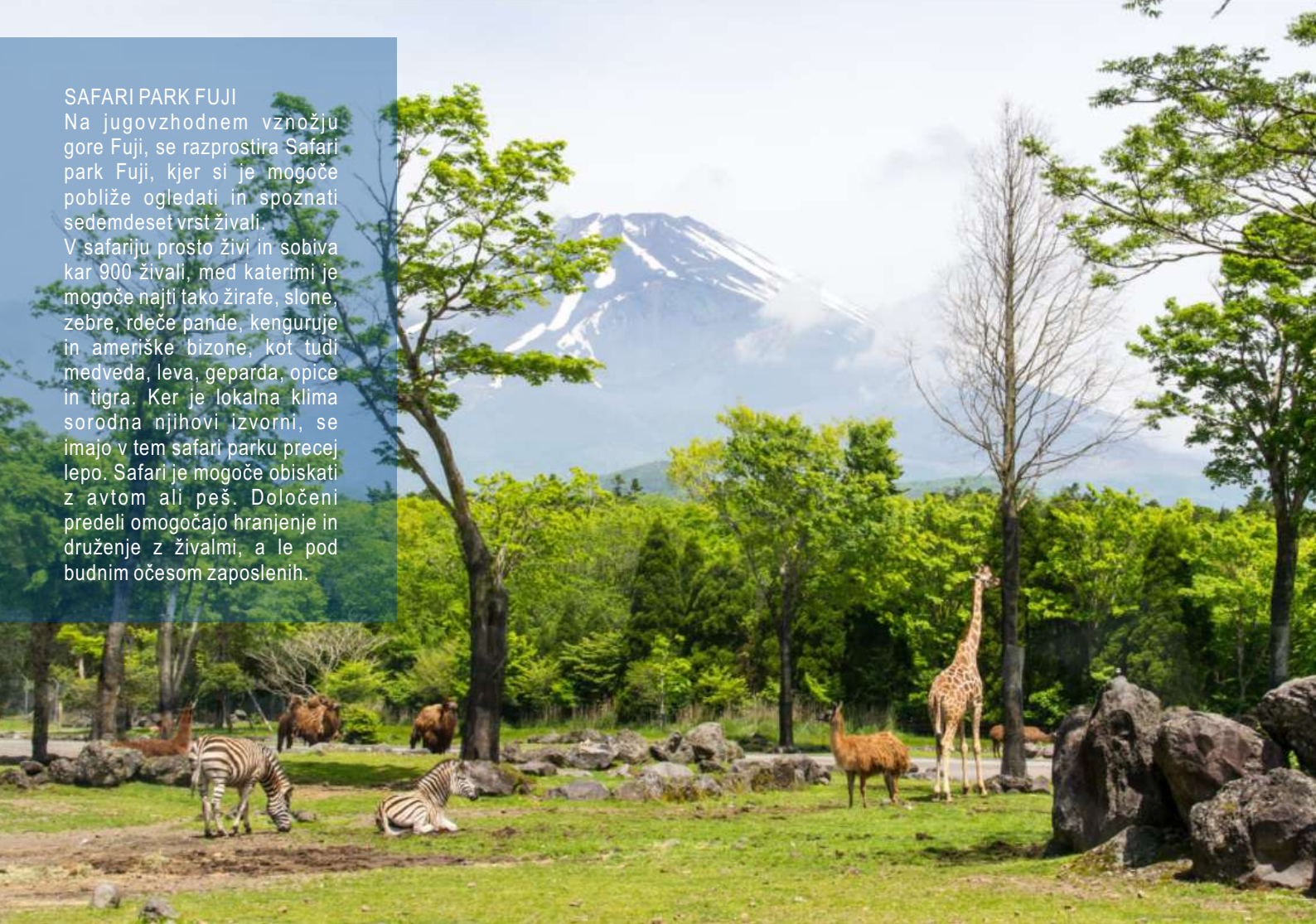
Dvonnadstropni globokomorski akvarij Numazu v bližini pristanišča Numazu je prvi akvarij na svetu, specializiran za predstavitev globokomorskih živali. Predstavlja vrste, ki živijo v zalivu Suruga, ki je z globino 2500 metrov najgloblji na Japonskem, in edinstvene globokomorske vrste, zbrane iz celega sveta. Akvarij so odprli leta 2011, potem ko je lokalno pomorsko podjetje v gradnjo vložilo 6 milijard jenov lastnih sredstev, s ciljem promocije zaliva Suruga. Sestavljen je iz dveh delov. V prvem nadstropju si lahko ogledate veliko skrivnostnih in redkih vrst, ki prebivajo v najglobljih, najtemnejših delih svetovnih oceanov. Glavna posebnost pa je zbirka celakantov, zaradi česar je eden najredkejših akvarijev na svetu. Nahaja se v drugem nadstropju akvarija, kjer domuje pet celakantov, dva zamrznjena in trije nagačeni primerki.



SAFARI PARK FUJI

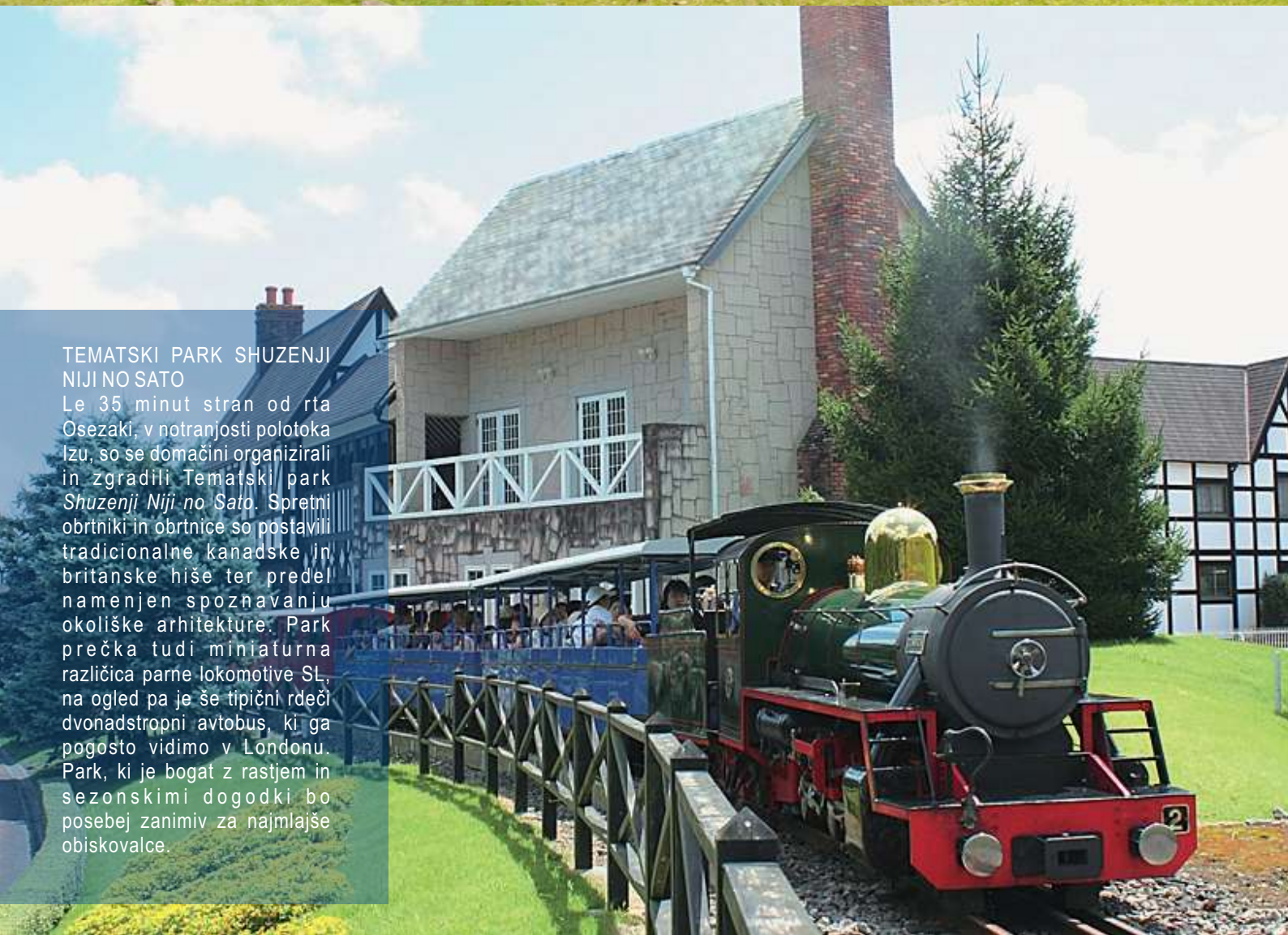
Na jugovzhodnem vznožju gore Fuji, se razprostira Safari park Fuji, kjer si je mogoče pobliže ogledati in spoznati sedemdeset vrst živali.

V safariju prosto živi in sobiva kar 900 živali, med katerimi je mogoče najti tako žirafe, slone, zebre, rdeče pande, kengurije in ameriške bizone, kot tudi medveda, leva, geparda, opice in tigra. Ker je lokalna klima sorodna njihovi izvorni, se imajo v tem safari parku precej lepo. Safari je mogoče obiskati z avtom ali peš. Določeni predeli omogočajo hranjenje in druženje z živalmi, a le pod budnim očesom zaposlenih.



TEMATSKI PARK SHUZENJI NIJINO SATO

Le 35 minut stran od rta Osezaki, v notranjosti polotoka Izu, so se domačini organizirali in zgradili Tematski park Shuzenji Niji no Sato. Spretni obrtniki in obrtnice so postavili tradicionalne kanadske in britanske hiše ter predel namenjen spoznavanju okoliške arhitekture. Park prečka tudi miniaturna različica parne lokomotive SL, na ogled pa je še tipični rdeči dvonadstropni avtobus, ki ga pogosto vidimo v Londonu. Park, ki je bogat z rastjem in sezonskimi dogodki bo posebej zanimiv za najmlajše obiskovalce.



VINARNA NAKAIZU

V dolini v osrčju polotoka Izu, je podjetje Shidax, ki je bolj poznano po svojih karaoke sobah, dalo zgraditi 8,2 hektara veliko Vinarno Nakaizu. Mila klima in rodovitna zemlja sta botrovali uspehu te vinarne, ki poleg dvanajstih vrst vina ponuja tudi hotel z bazenom in športnimi površinami za oddih. Med njihovimi vini najbolj izstopajo vrste Chardonnay, Merlot in Rizling. Vinarna Nakaizu je od Tokia oddaljena le 2 uri.



MUZEJ TŌKAI DŌ HIROSHIGE

Umetniški muzej Tōkaidō Hiroshige v mestu Shizuoka je posvečen *ukiyo-e* umetniku Utagawi Hiroshigeju (1797–1858) in njegovim delom. Hiroshige je najbolj znan po svojih grafikah *Triinpetdesetih postaj Tōkaidō* in *Sto znanih pogledov na Edo*.

Muzej, ustanovljen leta 1994, se nahaja ob nekdanji cesti Tōkaidō, ki je bila v fevdalni dobi glavna povezava med Tokiem in Kijotom. Nahaja se v nekdanjem poštnem mestu Yui, nedaleč od prelaza Satta, ki je upodobljen na enem od Hiroshigejevih odtisov, ki sestavljajo njegovo znamenito serijo *Triinpetdeset postaj Tōkaidō*.



PRELAZ TŌKAI DŌ SATTA

Ob pogledu na Yui-shuku v grafiki *Triinpetdesetih postaj Tōkaidō* (verzija Hōeidō) Hiroshigeja Utagawe, je gorski prelaz obeležen le kot pečina, trije ljudje zgoraj levo pa so narisani tako, da pod kotom 45 stopinj skoraj padajo s pobočja. Hiroshige je v drzni kompoziciji izrazil strmino tega gorskega prelaza. Pravijo, da se je ob velikem potresu v 7 letu obdobja Kaei, oziroma leta 1854, obala dvignila in da jo je bilo možno varno prečkati, brez da bi prečkali strmo pot prelaza Satta. Danes se čez razgibano obalo prepletajo proga Tōkaidō, avtocesta in hitra cesta med Tokiem in Nagoyo. S prelaza pa lahko še vedno izkusite slavn pogled na goro Fuji, ki ga je ovekovečil Hiroshige in ki še vedno ostaja tak, kot je bil v starih časih.





TEMPELJ SEIKENJI

Tempelj Seikenji je tradicionalni tempelj sekte Rinzai, skupine Myosinji. Ko je bil Tokugawa Ieyasu še otrok, so ga v ta tempelj poslali kot talca družine Imagawa. Znan je kot odličen kraj za opazovanje lune in kovanje verzov. Obsega glavno stavbo, veliko študijsko sobo, sprejemno sobo, knjižnico in zvon, s pogledom na zaliv Suruga. Tam se nahajajo kipi 500 duhovnikov, ki so bili izdelani v 18. stoletju, drevo japonske marelice, ki jo je zasadil Tokugawa Ieyasu, in spomenik ladji Kanrinmaru. Vrt je nastal v 18. stoletju in slovi kot slikovita točka Japonske.



SVETIŠČA SHIZUOKA SENGEN

Tri shinto svetišča, Kanbe Jinja, Sengen Jinja in Ōtoshimioya Jinja, se skupinsko imenujejo Shizuoka Sengen Jinja in se nahajajo na gori Shizuhata v okrožju Aoi. Šoguni so te templje spoštovali in tam je tudi Takechiyo, kot se je v svojem otroštvu imenoval Tokugawa Ieyasu, priredil slovesnost ob polnoletnosti, zato mu je v obdobju Edo, kateremu je vladal, namenil posebno skrb. Sedanje stavbe svetišča so bile tako v obdobju Edo obnovljene, kompleks pa tvorijo veličastne lakirane in pisane skupine zgradb. Glavna dvorana za čaščenje je visoka 25 metrov in je edinstvena, vseh 26 zgradb svetišča pa velja za nacionalno pomembno kulturno dobro.

V Muzeju za kulturne dobrine so razstavljeni predmeti, povezani s Tokugawo Ieyasujem, relikvije Imagawe in Takede ter predmeti, izkopani iz kofuna, kupolastega grobišča, Shizuhatayama.



SVETIŠČE KUNOZAN TOSHOGU

Na zahodni obali zaliva Suruga, nedaleč stran od mesta Shizuoka, stoji svetišče Kunozan Toshogu. Svetišče, ki ima status nacionalnega zaklada, je bilo zgrajeno pred 400 leti, v njem pa je posvetitev šogunu Ieyasuju Tokugawi. Tu sta posvečeni še dve pomembni zgodovinski osebnosti - Hideyoshi Toyotomi in Nobunaga Oda, ki sta skupaj s šogunom Tokugawa združila Japonsko. Svetišče je bilo zgrajeno po smrti prvega šoguna Tokugawa, saj je ta zadnjih 10 let življenja preživel prav v mestu Shizuoka.

Po 400 letih je svetišče še vedno lepo ohranjeno, zraven pa se nahaja tudi muzej z različnimi artefakti in šogunovo tekstovno zapuščino. V svetišču vsako leto organizirajo okoli šestdeset obredov.

FESTIVALI



FESTIVAL JESENSKIH LISTOV IN CVETOČIH SLIV ATAMI BAIEN

Slivov vrt Atami, znan tudi po najzgodnejših cvetočih slivah na Japonskem, je pravzaprav idealno mesto za ogled jesenskega listja. V parku je približno 380 javorjev, na katerih se listje v jesenske barve odene najkasneje, saj drevesa v vrtu vsako leto spremenijo barvo šele med koncem novembra in začetkom decembra. To naj bi se dogajalo predvsem zaradi toplega vremena. Iz enakega razloga pa zgodnje slive pričnejo cveteti zgodaj decembra. Tako lahko hkrati občudujemo jesensko listje in cvetoče slive. Med festivalom si lahko privoščimo še namakanje nog ali se udeležimo fotografskega natečaja Atami Plum Garden Momiji festivala. Na voljo pa so tudi drugi dogodki, kot so nedeljski jazz koncerti in osvetlitev javorjev.





FESTIVAL HORTENZIJ V SHIMODI

Na Japonskem hortenzije cvetijo v mesecu juniju, zato se med 1. in 30. junijem v parku Shimoda odvija festival hortenzij, na Japonskem jih imenujejo *ajisai*. Park Shimoda se nahaja na manjši gori, katere pobočje krasi približno tri milijone hortenzij. V tem času se lahko odpravite po slikoviti poti, ki se vije skozi pisane nasade te znamenite rože, z vrha parka pa se odpre čudovit razgled nanje, z bližnjim mestom v ozadju. V času festivala se obiskovalci pogosto zabavajo v parku, kjer prodajajo tudi sadike. Festival spremljajo tudi različni dogodki, kot so nordijska hoja, nastop bobnov *taiko*, izdelava cvetličnih origamijev, ples Shimode gejš in drugi.

MATSUKAWA FESTIVAL REČNIH KADI

V mestu Ito, ki ni daleč od znane turistične točke Hakone, se vsako prvo nedeljo v mesecu juliju odvija dirka po reki Matsukawa. Glavna posebnost te dirke, dolge 400 metrov, med mostom Ideyu in trgom Matsukawa-fuji je, da ta poteka v leseni kopalni kadi imenovani *tarai*, kot veslo pa se uporablja lesena lopatica za riž. Odvija se več vrst dirk, kot so skupinska dirka, kjer so štiri kadi povezane skupaj, mednarodna dirka, namenjena tujim turistom in popotniško tekmovanje, namenjeno tistim, ki nosijo *yukato*.



FUJI TAIKO FESTIVAL

Festival se odvija na posebnem prizorišču na nadmorski višini 1400 metrov ob plezalni poti Gotemba-guchi. Slogan festivala je »Japonska št. 1 gora Fuji, japonski št. 1 festival«. Festivala se udeležijo tako taiko skupine iz bližnjega mesta Gotenba, kot tudi skupine iz cele Japonske. Vsako leto je povabljenih več priznanih skupin. Med nastopajočimi so tudi skupine otrok in skupine gibalno oviranih. Omeniti moramo tudi simbol festivala, ki je boben, imenovan Gora Fuji. V višino meri 3,77 metra in tehta 2,5 tone.



KAWAZU FESTIVAL CVETOČIH ČEŠENJ

Medtem, ko večina japonskega glavnega otoka Honshuja na cvetenje češenj čaka do sredine marca, drevesa v mestu Kawazu cvetijo približno en mesec prej, samo cvetenje pa traja dlje kot drugod. Zaradi tega je festival, ki traja od 10. februarja do 10. marca izjemno priljubljen pri obiskovalcih, ki si želijo videti konec zime, prihod toplote in barv življenja. Festival se razprostira po mestu Kawazu najbolj priljubljena točka pa sta bregova reke Kawazu. Stojnice s hrano in pijačo se vrstijo ob ulicah ob reki, kjer prav tako lahko kupimo izdelke lokalne obrti in spominke. Organizirani so tudi dogodki za obiskovalce festivala, zvečer pa so drevesa osvetljena s čudovitimi barvami.





FESTIVAL SHIZUOKA

Festival Shizuoka je največji pomladni festival mesta Shizuoka. Tridnevni dogodek vključuje Yatai muro ali vasico s hrano na prostem, festival Nebuta, cvetoče češnje, razne parade ter predstave. Legenda pravi, da se je festival začel s tem, ko je šogun Tokugawa Ieyasu peljal svoje spremljevalce v grad Sunpu na ogled češnjevih cvetov. To je tudi del predstave, kjer se meščani Senpuja, oblečeni kot spremstvo iz tistih časov, odpravijo na ogled, kot so to počeli nekoč. Zvečer pa lahko poleg cvetov občudujemo tudi ples češnjevih cvetov v katerem zapleše okoli 10 000 plesalcev.



YOSHIWARA GION FESTIVAL

Yoshiwara gion festival je eden izmed najbolj priljubljenih festivalov v mestu Fuji, s kar 350-letno zgodovino. Lokalni prebivalci ga imenujejo tudi *otenno-san*. Festival sledi tradiciji festivala Gion v Kjotu, ki služi razganjanju zlih duhov in kuge. Naznanja tudi prihod poletja in se odvija drugo soboto in nedeljo v mesecu juniju. V soboto se po nakupovalni ulici Yoshiwara najprej prične parađa okrašenih splavov ob živahni glasbi. Nato sledi sprevod prenosnih svetišč, ki jih nosijo samo ženske. Ob četrti uri pa si lahko na ulici Yoshiwara-honcho ogledamo predstavo na bobnih Miya-taiko. Vrhunec nastopi v nedeljo, ko poteka bitka med prenosnimi svetišči. S temi se od tretje ure dalje zaletavajo drug v drugega, v večernih urah pa poteka sprevod enaindvajsetih okrašenih splavov in prenosnih svetišč. Na voljo so številne stojnice s hrano, ter posebni rdeči pečati nekaterih templjev, ki jih lahko dodamo svoji zbirki.

OSTATNI



MOMOKO SAKURA

Momoko Sakura je ime, ki si ga je nadela ustvarjalka mang iz Shizuoke Miki Miura, najbolj poznana po mangi Chibi Maruko-chan, ki je temeljila na njenem otroštvu. Sakurino delo je bilo prvič javno objavljeno leta 1984, Chibi Maruko-chan pa so v reviji Ribon, namenjeni najstnicam, objavljali med leti 1986 in 1999, leta 1990 pa so izdali tudi anime serijo, ki se v svoji drugi izdaji od leta 1995 nadaljuje še danes. Sakura je zaradi raka dojke umrla 15. avgusta 2018, stara 53 let. Če želite izkusiti en dan v življenju Maru-chan, lahko obiščete muzej »dežela Chibi Maruko-chan«, ki se nahaja v tretjem nadstropju S-Pulse Dream Plaze, v okrožju Shimizu, v Shizuoki.



HARUMI KURIHARA

Harumi Kurihara se je rodila leta 1947 v mestu Shimoda v prefekturi Shizuoka. Ko je odrasčala in med kuhanjem natančno opazovala svojo mamo, je kuharske veščine pridobila, ne da bi se morala za to posebej potruditi. Tako je postala ena najbolj znanih pisateljic kuharskih knjig in receptov na Japonskem. Njeni recepti, ki temeljijo na japonski domači kuhinji, so polni njenih izvirnih zamisli. V svoji 30-letni karieri kuharske pisateljice je izdala 140 knjig v več kot 30 milijonov izvodih in predstavila več kot 4000 izvirnih receptov. Prav tako vodi trgovine *Share with Kurahari Harumi*, ki imajo 53 podružnic, kjer prodajajo njen izvirni namizni pribor, kuhinjske predmete, predmete za notranjo opremo, predpasnike in oblačila, ter upravlja restavracije *Yutori no kūkan* in kavarne *Café Yutori no kūkan*, skupaj 7 restavracij in kavnarn. Skozi vse svoje dejavnosti je poskušala pokazati, kako uživati v življenju in razveseljevati družinsko življenje z domačo kuhinjo.



YOSHITAKA AMANO

Yoshitaka Amano je japonski likovni umetnik, oblikovalec, ilustrator, scenograf kostumograf, rojen 26. marca 1952 v majhni vasici ob vznožju gore Fuji v Shizuoki. Leta 1967 je začel delati na oddelku za animacijo Tatsunoko Productions, kamor je prišel star komaj 15 let. Uveljavil se je konec šestdesetih let prejšnjega stoletja pri delu na anime adaptaciji Speed Racerja. Leta 1982 se je osamosvojil in postal svobodni umetnik, uspel je kot ilustrator za številne znane avtorje in sodeloval pri najbolj prodajanih izdajah, kot sta The Guin Saga in Vampire Hunter D. Znan je tudi po ilustracijah za priljubljeno franšizo video iger Final Fantasy. Amano od devetdesetih let 20. stoletja ustvarja in razstavlja slike svojih ikoničnih retro pop ikon v galerijah po vsem svetu. Je petkratni dobitnik nagrade Seiun, leta 1999 pa je prejel tudi nagrado Bram Stoker za sodelovanje z Neilom Gaimanom.



TSUNEJIRŌ TOMITA

Tsunejirō Tomita, rojen Tsunejirō Yamada 28. februarja 1865 v mestu Numazu v prefekturi Shizuoka. Poznan je kot prvi učenec juda, saj je njegovo ime prvo vpisano v vpisno knjigo Kōdōkana. Tomita je skupaj s Saigōm Shirōjem prvi v zgodovini juda, ki mu je ustanovitelj Jigorō Kanō, ki je vzpostavil tudi sistem rangiranja po pasovih, podelil stopnjo *shodan*, oziroma mojstrski črni pas 1. DAN. V Kodokan je vstopil junija 1882 kot *uchi deshi* ali tam-živeči študent na priporočilo očeta Jigora Kana. Čeprav je bil najmanj fizično nadarjen od prejšnjih učencev Kana, je pokazal predanost in močno voljo. Ko je Jigorō Kanō začel razvijati judo iz jujutsuja, so njegova prizadevanja naletela na nasprotovanje. A Kanō je zbral zveste sledilce, med njimi izjemne borce. Tako je nastala skupina *Štirje varuhi Kōdōkana*, kamor so spadali Tsunejirō Tomita, Yoshitsugu Yamashita, Sakujirō Yokoyama in Shiro Saigo. 39-letni Tomita se je v poslanstvu širjenja juda po svetu odločil preseliti v New York. Umrli je 13. januarja 1937.

ICHIRO OGIMURA

Ichirō Ogimura »Ogi« se je rodil 25. junija 1932 v mestu Itō v Shizuoki. Že v nižji srednji šoli je začel igrati namizni tenis in s treningi nadaljeval v srednji šoli in na univerzi v Tokiu, kjer je študiral film. V tem času je osvojil tako moške posamične kot ekipne naslove na svetovnem prvenstvu v Londonu leta 1954. V svoji karieri je osvojil 12 naslovov svetovnega prvaka v kategorijah moški posamezno, mešanih dvojicah in ekipnem tekmovalju. Po upokojitvi je kot trener deloval na Švedskem, Kitajskem in v ZDA, ter kot funkcionar v olimpijskem komiteju Japonske in v japonski namiznoteniški zvezi. Izvršni član Mednarodne namiznoteniške zveze je postal leta 1973, predsednik pa leta 1987. Leta 1994 je umrl zaradi pljučnega raka, leta 1997 pa so ga uvrstili v dvorano slavnih mednarodne namiznoteniške zveze. Pripisujejo mu tudi zasluge za ponovno vzpostavitev diplomatskih odnosov med ZDA in Kitajsko s tako imenovano ping-pong diplomacijo, pri čemer je šlo za izmenjavo igralcev namiznega tenisa med ZDA in Ljudsko republiko Kitajsko v zgodnjih sedemdesetih letih prejšnjega stoletja, ki se je začela leta 1971 na Svetovnem prvenstvu v namiznem tenisu v Nagoji na Japonskem, kot posledica srečanja igralcev Glenna Cowana (ZDA) in Zhuanga Zedonga (LRK). Dogodek je utrl pot obisku predsednika Richarda Nixona v Pekingu leta 1972. Vrhunec Ogimurove ping-pong diplomacije je bilo njegovo delo pri usmerjanju Severne Koreje in Južne Koreje, da bi kot enotno korejsko moštvo igrali na svetovnem prvenstvu v namiznem tenisu leta 1991 v Chibi na Japonskem. Pred prvenstvom je Ogimura 20-krat obiskal Južno Korejo in 15-krat odpotoval v Severno Korejo in dosegel, da sta državi nastopili z eno ekipo, ki je osvojila eno zlato, eno srebrno in dve bronasti medalji.



KYOKO IWASAKI

Kyoko Iwasaki se je rodila v mestu Numazu, v prefekturi Shizuoka, 21. julija 1978. V japonsko zgodovino se je vpisala z osvojitvijo zlate olimpijske kolajne v plavanju v prsnem slogu v Barceloni leta 1992, ko je bila stara le 14 let. Ne samo, da je bila mlada, bila je tudi manjša od vseh ostalih tekmovalk, saj je v višino merila le 1,75 metra in tehtala 45 kilogramov.

GOŠPODARSTVO



PRISTANIŠČE SHIMIZU

Začetki pristanišča Shimizu segajo v obdobje Asuka (7. stoletje), zaradi svoje centralne lege pa je že od nekdaj imelo pomembno strateško vlogo. Preko pristanišča so najprej izvažali zeleni čaj, nato pa so začeli trgovati s proizvodi bližnjega območja (citrusi, konzervirana živila, motorji in glasbeni instrumenti). Uvažali so surovine, kot so soja, gradbeni les in boksit. Pomol, kjer se nahaja kontejnerski terminal je grajen z obzirom na protipotresne standarde, tam pa lahko istočasno razkladata ali natovarjata dve veliki kontejnerski ladji. Je eno izmed treh najlepših pristanišč na Japonskem, že samo zaradi veličastnega pogleda na goro Fuji, ter tudi zato, ker z barvanjem infrastrukture v nevtralne odtenke poskrbijo, da se pristanišče čim bolj zlije z okolico.

Pomol Ejiri je ribiški pomol, kjer se nahajata dve skladišči in kjer beležijo največji pretovor rib v državi. Pristanišče Shimizu in pristanišče v mestu Yaizu, sta eni izmed najpomembnejših ribiških pristanišč na Japonskem. S tem prefektura Shizuoka zaseda 4. mesto na Japonskem na področju ribištva, pri čemer beleži največji ulov palamide, rumenoplavute tune in sakura kozic ter največjo količino vzgojenih šarenk in japonskih šurov.



TUNA

V pristanišču Shimizu ulovijo 50% vse tune, ki jo uživajo na Japonskem, in tako beležijo najvišji ulov tune v državi, hkrati tudi uvozijo največjo količino zmrznjene tune. Zato ni čudno, da je ravno prefektura Shizuoka japonska prefektura, kjer zaužijejo največ tune. Mesto Shizuoka zato imenujejo tudi »mesto tune«. Lokalna specialiteta je nedvomno obilna riževa skleda *o-toro don* z najboljšim delom tune.



SAKURA KOZICE

Sakura kozice so izredno majhna, redka vrsta in posebnost, značilna samo za prefekturo Shizuoka. Lovijo jih izključno v zalivu Suruga, v mestu Shizuoka, v pristanišču Yui, in mestu Yaizu, v pristanišču Oigawa. Lahko se jedo surove, ocvrte na tempura način *kaki-age*, ali v vročem loncu *oki agari*, ki je specialiteta lokalnih ribičev. Sakura kozice tudi sušijo, tako da ulov za en dan razprostrejo na sonce ob strugi reke Fuji in uporabljajo za posip mnogih japonskih jedi. Prizori sušenja sakura kozic, nad katerimi se v daljavi dviga gora Fuji, so resnično veličastni.





WASABI

Shizuoka je prefektura, kjer so pred več kot 400 leti eni izmed prvih začeli pridelovati wasabi - japonski hren, sedaj pa pokriva tudi največji delež domače proizvodnje tega živila (76 %). Pogoji za rast wasabija so zelo specifični in še takrat potrebuje tudi do 3 leta, da zraste. Rastlina zahteva severno lego, konstantno temperaturo in obilico čiste, mrzle tekoče vode, za kar so idealni pogoji na gorskem področju na polotoku Izu. Wasabi, ki raste v plitvini oziroma na izdelanih terasah ob gorskih potokokih je najkakovostnejša vrsta, imenovana *sawa*, medtem ko vrsta *hata* raste v zemlji. Pravi wasabi je zaradi težavnosti pri vzgoji zelo drag, zato večina restavracij ob sušiju ponuja wasabi pasto, narejeno iz hrena, gorčice in barvila. Leta 2017 je bila tradicionalna tehnika gojenja wasabija v vodi certificirana kot japonska kmetijska dediščina, leta 2018 pa kot kmetijska dediščina globalnega pomena. Wasabi se odlično prilega k morski hrani, doda piko na i v sladoledu, listi pa se lahko ocvrejo na tempura način.

Hagoromo

はごろもフーズ



SKUPINA HAGOROMO

Skupina Hagoromo, katere začetki segajo v leto 1931, danes združuje podjetja živilske industrije s področja proizvodnje in prodaje živilskih proizvodov, 80 podružničnih tovarn ter več kot 20 prodajnih obratov. Proizvaja in prodaja več kot 1000 različnih vrst živilskih proizvodov, med drugim testenine in omake, konzervirane ribe imenovane seachicken ali *morski piščanec*, riž in začimbne mešanice za riž, sadje in zelenjavo, hrano za živali in proizvode za grosistično prodajo. Sedež podjetja se nahaja v mestu Shizuoka.



©2010 熊本県くまモン
くまもとサプライズ・くまモンは熊本県の登録商標です

PODJETJE TAMIYA

V mestu Shizuoka ima svoj sedež podjetje Tamiya, ki je leta 1948 začelo prodajati didaktične lesene modele, danes pa je v svetovnem merilu eno izmed vodilnih podjetij na področju modelarstva. Ukvarja se z razvojem in proizvodnjo plastičnih, radijsko vodenih didaktičnih in ostalih modelarskih kompletov, pri čemer na prvo mesto postavlja visoko kakovost, kar se kaže v izjemnih podrobnostih in enostavni sestavljivosti (t.i. Tamiya standard). Leta 2016 so po potresu v prefekturi Kumamoto lansirali maketo dirkalnika z maskoto Kumamon (*Kumamon Mini 4WD*) in ves dobiček donirali prefekturi za popotresno obnovo.

KORPORACIJA HASEGAWA

Drugi proizvajalec plastičnih maket, ki se nahaja v mestu Yaizu, je korporacija Hasegawa, ustanovljena leta 1941. Podobno kot v Tamiyi, se tudi v Hasegawi trudijo, da bi bile makete čim bolj enake originalom, lahko sestavljive in da se deli perfektno prilegajo. Razpon produktov zajema makete vozil, letal, ladij in vesoljskih plovil ter namišljenih likov. Velik uspeh na trgu je požela maketa bojne ladje Yamato. V letošnjem letu Hasegawa praznuje 80 let delovanja in ob tej priložnosti so pripravili spletno tekmovanje plastičnih maket, na katero je svoje makete prijavilo okrog 1200 modelarjev.



IZOBRAŽEVANJE



UNIVERZA V SHIZUOKI

Univerza v Shizuoki je bila ustanovljena v času japonske reforme izobraževalnega sistema leta 1949. Je humanistična in naravoslovna univerza s sedežem v osrednji prefekturi Shizuoka, po kateri se tudi imenuje. Kampusa ima v mestih Shizuoka in Hamamatsu, oba pa sta od gore Fuji oddaljena približno 2 uri vožnje. Univerza Shizuoka ima šest fakultet - fakulteto za humanistiko, fakulteto za izobraževanje, fakulteto za informatiko, fakulteto za znanost, fakulteto za inženiring in fakulteto za kmetijstvo. Fakulteta za informatiko je bil prvi inštitut na Japonskem, ki je v interdisciplinarnem pristopu združil študij telekomunikacij s humanistiko. V Shizuoki obstajata tudi dva raziskovalna inštituta, in sicer za elektroniko in zelene znanosti.

Leta 2015 so pričeli izvajati program Asia Bridge, ki ponuja štipendije študentom v državah Indije, Indonezije, Tajske in Vietnam. Diplomski program za Asia Bridge poteka na šestih oddelkih, štirje oddelki pa ponujajo dvoletni magistrski študij v angleščini. Mednarodni center ponuja pouk japonskega jezika za vse tuje študente.



PREFEKTURNA UNIVERZA V SHIZUOKI

Prefekturna univerza v Shizuoki je javna univerza v Shizuoki, ki je ne smemo zamenjati z bližnjo Univerzo v Shizuoki. Ustanovljena je bila leta 1987 z združitvijo treh nekdanjih javnih šol. Trenutno pa je razširjena na pet visokih šol: šolo farmaceutskih znanosti, šolo za prehrano in prehrano, fakulteto za mednarodne odnose, šolo za upravo in informatiko ter šolo za zdravstvene nege. Poleg dodiplomskih programov, univerza ponuja tudi podiplomske programe v vsaki od petih šol, kot tudi različne raziskovalne inštitute, interdisciplinarna središča in druga raziskovalna središča. Univerza ponuja tudi dveletno nižjo šolo, ki je v ločenem kampusu od glavne univerze. Na voljo ima tudi nekaj programov za tuje študente, ki pa so na voljo le za univerze partnerice.

KULINARIKA



SHIRASU

Shirasu so mladice sardel ali inčunov, velikih do 2 centimetra. Prefektura Shizuoka, natančneje tamkajšnji zaliv Suruga, je vodilni vir shirasu ulova za celotno Japonsko. Shirasu je poln kalcija, ki je odličen za kosti, tavrina in kalija, ki dobro vplivata na delovanje jeter, ter številne druge vitamine in minerale, ki jih telo potrebuje. Obenem je bogat tudi z ribonukleinsko kislino, ki pomaga pri regeneraciji. V bližnjih restavracijah na ulici Shirasu kaido lahko uživate v svežem, lokalno ulovljenem shirasuju, ki vam ga na več načinov postrežejo na skledici riža. Nekateri jih ponujajo tudi kot posušene in zapečene krekerje, imenovane *tatami iwashi*.

SAKURAEBI

V prefekturi Shizuoka se nahaja globok zaliv Suruga, kjer lovijo kozice, imenovane sakura ebi. Ujeti jih je mogoče le v pristanišču Yui v Shizuoki in pristanišču Oigawa v mestu Yaezu. V spomladanski sezoni, ki traja od marca do junija, in v zimski sezoni, ki traja od oktobra do decembra, lahko ob reki Fuji opazite polja, kjer se sušijo kozice sakura ebi. V restavracijah jih postrežejo surove, ocvrte na način tempura in v juhi, imenovani *oki agari*, ki jo obožujejo lokalni ribiči.



AJI

Posušen šnjur ali aji spada v japonsko zvrst posušene hrane, imenovane *himono*. Gre za posebno tehniko sušenja, ki so se je Japonci posluževali za ohranjanje jedi. Posušene ribe jedo takšne kot so, na žaru, kot dodatek ali kot sestavino drugih jedi.



ISE EBI

Japonski rarog s polotoka Izu, imenovan Ise ebi, je za Japonce slavnostna morska hrana in že stoletja, zlasti v novem letu, predstavlja del tradicionalnih prazničnih jedi. Polotok Izu slovi po letnem ulovu Ise ebija in številna majhna ribiška pristanišča ob južni obali polotoka so se specializirala za ulov te poslastice, sezona pa običajno traja od oktobra do aprila.





KURO HANPEN
Hanpen je ribja jed, blagega okusa, narejena iz ribje paste surimi, naribanega japonskega sladkega kromperja in jušne osnove iz morskih alg. Običajno je bele barve, narezan v kvadratne in trikotne oblike. V Shizuoki hanpen pridelujejo iz skuš in sardel, kar mu daje značilno črno ali pepelnato barvo, zato ga tam imenujejo kuro hanpen, ali črni hanpen. Kuro hanpen pripravijo na žaru in postrežejo z mešanico ingverja in sojine omake ali pa v enolončnici



FUJINOMIYA YAKISOB
Majhno mesto Fujinomiya ob vznožju gore Fuji je poznano po yakisobi, klasičnih japonskih ocvrtih rezancih. Yakisoba je običajno kombinacija ocvrtih rezancev, svinjine in zelja, kuhana na veliki kuhalni plošči in postrežena s prilogo kislega ingverja. Različica Fujinomiya pa je posuta še z ribjim posipom iz lokalno pridelanih sardin, ki jedi daje edinstven okus.

SHIZUOKA ODEN

Mesto Shizuoka je znano po edinstvenem odenu, priljubljeni zimski enolončnici, ki jo sestavljajo raznovrstna nabodala, marinirana v dashi juhi. Shizuoka oden se od klasičnega razlikuje v juhi, ki je nenavadno temna, skoraj črna, vendar omogoča, da sestavine absorbirajo največ okusa. Pogoste sestavine vključujejo konnyaku, japonsko redkev daikon, krompir jaga imo in trdo kuhano jajce. Ena najboljših lokacij, kjer lahko poskusite Shizuoka oden, je Aoba Koen Oden Machi, cela ulica, namenjena izključno majhnim restavracijam, ki se odprejo ob 16.30 in sprejmejo največ 5–10 ljudi. Tam lahko ob pijači in odenu uživate v prijetnem domačem vzdušju.



ABEKAWA MOCHI

Abekawa mochi je tradicionalna japonska slaščica iz riža, posuta z zlatim kinako prahom, ki ga pridelajo iz pražene sojine moke. Abekawa je bila nekoč tradicionalna rudarska regija, kjer so rudarili zlato, zato so lokalne čajne hiše o biskovalcem pripovedovale, da je njihov mochi posut z zlatom iz rudnikov.





SHIZUOKA CHAGORI

Ime chagori je oblikovano iz dveh besed, maccha – japonski zeleni čaj in kakigori – nastrgan led. V Shizuoki, največji proizvajalki zelenega čaja, so ustanovili projekt, ki traja od julija do konca septembra in predstavlja več kot šestdeset čajnic in kavarn po vsej prefekturi, kjer vsaka na svoj način nudi nastrgan led z okusom japonskega čaja maccha.

CHOJIYA

Ena najstarejših restavracij na Japonskem imenovana Chojiya je bila ustanovljena v obdobju vojskujočih se držav leta 1596. Mesto Sunpu, ki se danes imenuje Shizuoka, je bilo požgano, Toyotomi Hideyoshi pa je svoje vojake popeljal čez prelaz Utsunoya ter pričel z obleganjem Odaware. V teh časih je ustanovitelj Chojiye Heikichi odprl svojo dejavnost. Od takrat je Chojiya doživela vse zgodovinske prelomnice, vključno z izbruhom gore Fuji, obnovo cesarske vladavine in svetovne vojne. Chojiya se pojavlja v mnogih zgodbah, haikujih, spisih, *ukiyo-e* osebnosti, kot so Matsuo Basho, Jippensha Ikku in Utagawa Hiroshige, pa pravijo da je Chojiya vedno bdela nad popotniki in nudila gostoljubje vsakomur, ne glede na njihov družbeni status. Najbolj poznan menu je Mariko, ki ga v osnovni različici sestavlja juha iz japonskega krompirja tororo, ječmen in miso juha, oplemenititi pa ga je mogoče z raznolikimi dodatki.



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