

št. 44 januar / februar 2022

Življenje na Japonskem

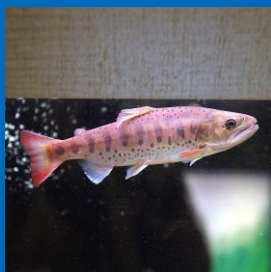


YAMAGATA

SIMBOLI PREFEKTURE



PTICA:
Mandarinska rasa



RIBA:
Losos masu



DREVO:
Češnjja



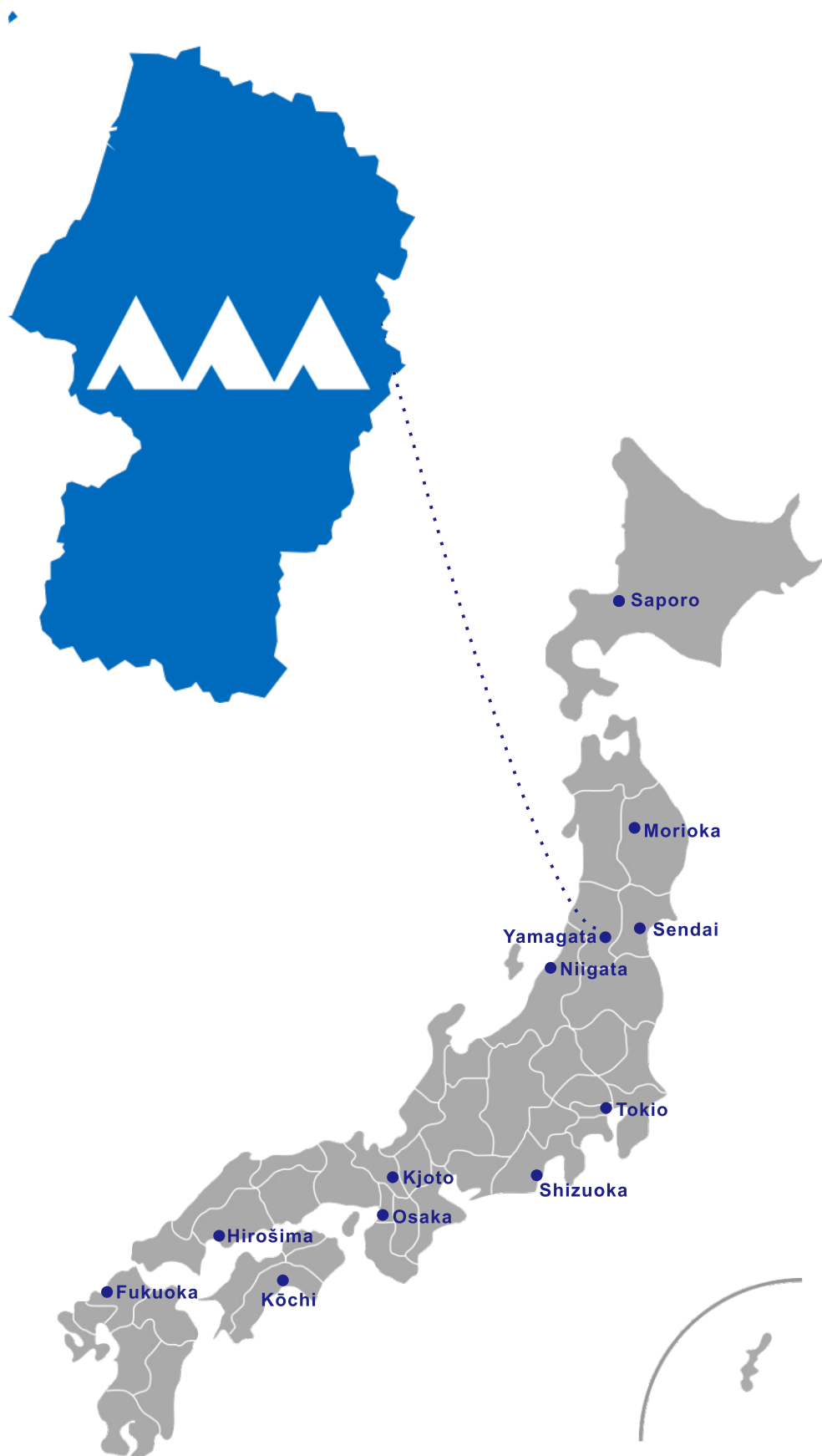
ROŽA:
Žafranika



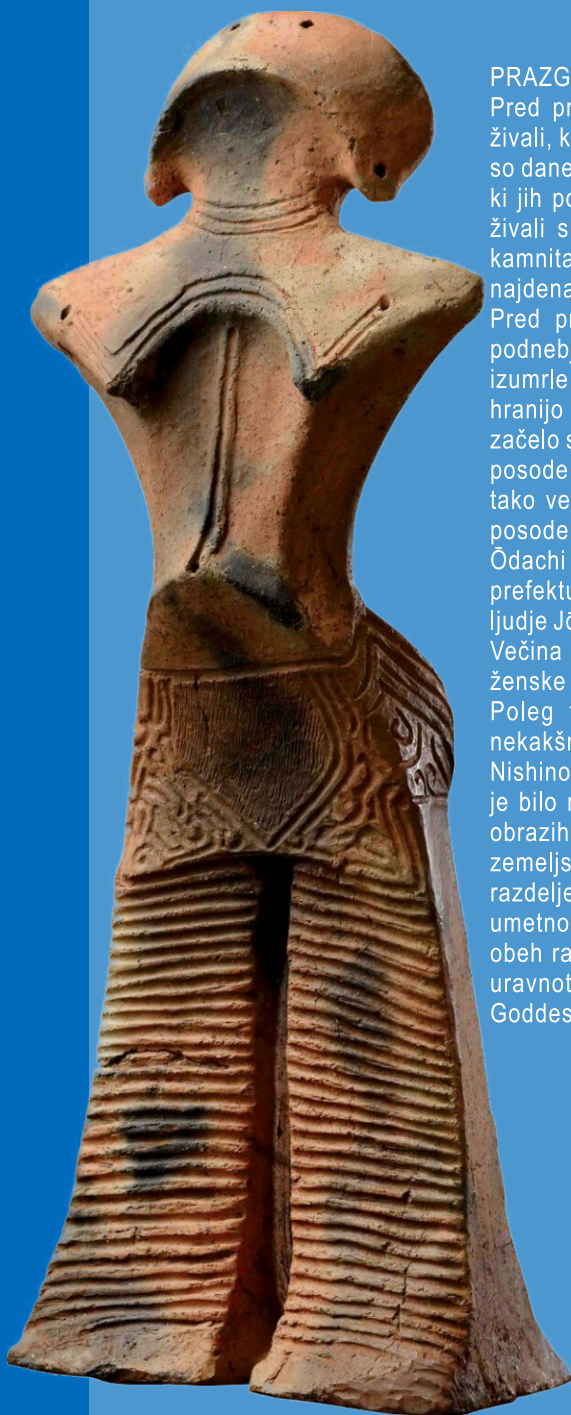
MASKOTA:
Perorin

Zemljepisna širina: 38° 14' S
Zemljepisna dolžina: 140° 21' V

Oddaljenost od Tokia (Yamagata): 291 km (zračna razdalja)



ZGODOVINA



PRAZGODOVINA

Pred približno 40.000 leti, v dobi srednjega paleolitika, so živele živali, kot so Naumannovi sloni (*Palaeoloxodon naumanni*) in losi, ki so danes izumrli, pa tudi jazbeci, rakunasti psi, zajci in divji merjasci, ki jih poznamo. Ljudje iz paleolitika so se preživljali z lovom na te živali s kamnitim orodjem, ki so ga izdelali iz rečnih kamnov. Ta kamnita orodja so najstarejša v prefekturi Yamagata in so bila najdena v lide-machi in na ruševinah B v Kamiyachiju.

Pred približno 12.000 leti, ko se je končala ledena doba in je podnebje postalo milejše, so velike živali, kot so Naumannovi sloni, izumrle in ljudje, ki so živeli v tem času, so ugotovili, da se lahko hranijo tudi z oreščki. Takrat se je začela uporabljati lončenina in začelo se je tako imenovana doba Jōmon. Zdi se, da količina lončene posode, ki je bila uporabljena v življenju ljudi v tem obdobju, ni bila tako velika, saj je bilo med ruševinami najdeno zelo malo lončene posode. Ta lončenina je bila najdena na arheološkem najdišču Ōdachi dōkutsu, ali v Ōdachi jamah v mestu Takahata v južnem delu prefekture Yamagata. Pomembna je predvsem ugotovitev, da so ljudje Jōmon živeli v tej prefekturi.

Večina zemeljskih figuric iz tega obdobja so nosečnice in polne ženske figure, zato domnevajo, da gre za kip boginje rodovitnosti. Poleg tega sklepajo, da je bila figura pomembna pri izvedbi nekakšnega festivala, saj je bila pogosto polomljena. Na najdišču Nishinomae v mestu Funagata v severnem delu prefekture Yamagata je bilo najdenih 48 figuric, vse pa veljajo za nacionalni zaklad. Na obrazih nobene od njih ni izraženih oči, nosu ali ust. Ena največjih zemeljskih figuric na Japonskem v višino meri 45 cm. Našli so jo razdeljeno na pet delov. Njena vitka oblika spominja na sodobno umetnost, glava je oblikovana kot disk z osmimi luknjami, linije od obeh ramen do prsnega koša so ostre, ozek pas in zadnjica pa sta uravnovežena. Zaradi manekenske lepote ima vzdevek »Jōmon Goddess« ali »boginja Jōmon«.

INARIMORI KOFUN

Grobnico ali kofun Inarimori so odkrili okoli leta 1933. Od leta 1938 so domnevali, da je hrib Inarimori kofun. V letih 1977 do 1979, ko je bil grič očiščen, se je izkazalo, da ima obliko ključavnice, kar je značilno za japonske grobnice, podrobnejša preiskava med leti 1977 in 1978 pa je potrdila, da grobnica izhaja iz druge polovice 4. stoletja našega štetja. Notranjost grobnice ni bila nikoli raziskana in nobena sobana še ni bila odkrita. Lokacija je bila leta 1980 razglašena za nacionalno zgodovinsko najdišče Japonske. Skupna dolžina kofuna je 96 metrov, zaradi česar je največji v Yamagati in 7. največji v regiji Tōhoku. Krožni del ima premer 62 metrov in meri 9,2 metra v višino ter je zgrajen v treh nivojih. Pravokotni del ima širino 30 metrov in višino 5 metrov ter je zgrajen v enem nivoju. Kofun in njegovo okolico, velikosti 10.182,7 ha, vzdržujejo kot arheološki park.



IZVOR IMENA YAMAGATA

Ime Yamagata je mogoče prvič zaslediti v zgodnjem obdobju Heian (794–1192). Slovar japonskih imen z naslovom *Wamyō Ruijusho* ob geslu »Yamagata« opisuje območje južno od današnjega mesta Yamagata kot provinco, imenovano Yamagata. Takrat je bilo ime napisano z drugačnimi pismenkami kot je danes, ko so znaki pomenili »kraj z gorami«. Razlog, zakaj se je to območje imenovalo Yamagata, ni jasen, toda gore, vključno z gorama Zaō in Ryūzan, ki so znane po svoji povezanosti s tradicijami gorske duhovnosti in asketizma, se nahajajo južno od današnjega mesta Yamagata. Ime »Yamagata« se nato v zgodovinskih dokumentih ne pojavlja več do obdobja Nanboku-chō (1336–1392), ko je Shiba Kaneyori ustanovil središče svoje vlade na tem območju in je politična situacija postala bolj stabilna. Tedaj se je ime Yamagata, napisano z danes poznanimi pismenkami, ponovno začelo pojavljati v različnih dokumentih, kot so tisti o nakupu in prodaji zemlje.



PROVINCA DEWA

Provincia Dewa je stara japonska provinca, ki je danes del prefektur Yamagata in Akita. Dewa se je leta 708 odcepila od province Echigo ter se počasi raztezala proti severu, ko so Japonci potiskali nazaj staroselce severnega Honshūja. Okrožje Dewa je bilo povišano v status province leta 712 našega štetja in pridobilo še okrožji Okitama in Mogami, ki sta bila prej del province Mutsu. V obdobju Sengoku (1467–1615) je južno regijo okoli Yamagata obvladoval klan Mogami, severni del pa klan Akita, ki sta se oba borila za Tokugawo Iejasuja v bitki pri Sekigahari. V zgodnjem obdobju Edo (1603–1868) sta bila tako klan Mogami kot klan Akita razlaščen, njuno ozemlje pa je bilo razdeljeno na manjše domene, od katerih sta največje imela klana Sakai in Uesugi. V obdobju Bakumatsu (1853–1867) so se vse domene na tem območju pridružile vojaško-politični koaliciji *Ōuetsu Reppan Dōmei*, ki je bila na strani šogunata Tokugawa. Po porazu Tokugawinih sil je nova vlada Meiji leta 1868 reorganizirala provinco Dewa v provinco Ugo na severu in provinco Uzen na jugu. Ti provinci sta 2. avgusta 1876 postali prefektura Akita in prefektura Yamagata.



KLAN HONMA

Pošiljke riža in edinstvenih izdelkov, kot so žafranike Mogami, so ustvarile cvetočo trgovsko pot vzdolž reke Mogami. Končna vzpostavitev t.i. *Zahodne ladijske poti* je pripomogla k temu, da je pristanišče Sakata postalo najbolj aktivno pristanišče ob Japonskem morju. Sakata je postalo eno od redkih uspešnih trgovskih mest v državi, družina Honma, ki izvira iz Sakate, pa je postala največja posestnica na Japonskem. Že od Motomitsuja, pripadnika prve generacije, je družina Honma zagovarjala idejo »pomoči socialno ranljivim« in »prispevanja k lokalni skupnosti«. Honma Mitsuoka, pripadnik tretje generacije, ki je znan po svojih prizadevanjih za spodbujanje javne blaginje, je začel poslovati s tovornimi ladjami, a se je obenem posvetil tudi izboljšanju kmetijskih zemljišč in pogozdovanju za zatiranje erozije, da bi za več let zaščitil ljudi na kopnem. Družina Honma, ki se razvijala skupaj z regijo, je še vedno cenjena zaradi svojih dosežkov, v mestu Sakata pa se skriva veliko znamenitosti, povezanih z družino Honma, kot so borovci ter donirani templji in svetišča.

OBRT



KOVINSKI IZDELKI YAMAGATA IMONO

Korenine pričetka obrti tradicionalnih kovinskih izdelkov segajo v obdobje Heian (794–1185). V mestu Yamagata se je zgodilo več uporov, pri čemer so oblasti v svojih vojaških vrstah imele tudi oblikovalce kovin, ki so ugotovili, da sta rečni pesek in zemlja v parku Chitose odlična za oblikovanje kalupov za vlivanje kovin, zato so se v Yamagati ustalili in začeli širiti obrt. *Yamagata imono* ima največji tržni delež na Japonskem v izdelavi železnih posod *chagama*, ki se uporabljajo za segrevanje vode pri čajnem obredu, saj so lahke in oblikovane do popolnosti. Izdelujejo pa tudi različne okrasne elemente, bronaste vaze, železne vrče in posodo za kuhanje.



BUDISTIČNI OLTAR YAMAGATA BUTSUDAN

Yamagata budistične oltarje izdelujejo v mestu Yamagata, Tendo, Obanzawa in Sakata v prefekturi Yamagata, ki je največje središče proizvodnje budističnih oltarjev v regiji Tōhoku. Oltar odlikujejo robustnost, toplina lesa in uporaba visoko kakovostnega *urushi* laka. Krasijo ga *maki-e* lakirane dekoracije in zlati ornamenti, ki upodabljajo božanstva, krizanteme in ptice.



JAPONSKE ŠAHOVSKE FIGURE TENDO SHOGI KOMA

Japonske šahovske figure ali *shogi koma* so bile leta 1996 priznane kot državna tradicionalna obrt. Izdelujejo jih skoraj izključno v mestu Tendo (več kot 90 %), manjši delež pa tudi v mestih Yamagata in Murayama. Čeprav naj bi igra izvirala v Indiji, od koder so jo na Japonsko prinesli v obdobju Nara (710–784), so *shogi* na Japonskem začeli izdelovati šele na začetku obdobja Edo (1603–1868). Figure predstavlja 40 debelejših ploščic iz lesa magnolije, pušpana ali barvanega javorja. Vsaka ploščica ima vrisan *kanji* oziroma pismenko, napisano z bleščečim črnim lakom v kurzivni obliki. Po drugi svetovni vojni so začeli pismenke zapisovati tudi v bolj oglati obliki, danes pa uporabljajo okrog 150 različnih oblik pisav, med načini pisanja pa najdemo tudi reliefni napis, odtis pismenke s štampiljko, zlasti priljubljene pa so vgravirane pismenke. V mestu Tendo se nahaja muzej japonskega šaha, konec aprila pa v sklopu festivala cvetočih češenj pripravijo *človeški shogi* in mnoge dejavnosti, ki vključujejo igranje japonskega šaha.

POVEZAVA DO VIDEO O TENDO SHOGI KOMA:

<https://www.youtube.com/watch?v=uxP0zBxi2c4>

SHOGI V SLOVENIJI

Shogi ima tudi v Sloveniji nekaj navdušencev in eden izmed njih je ustanovil Facebook stran ter tako začel promovirati to japonsko igro. V tem času je že več ljudi usposobil za igranje prek spleta in v decembru 2021 pripravil tudi predavanje o shogiju, ki ga je izvedel s pomočjo učiteljice japonščine. V prihodnosti načrtuje projekte za večjo prepoznavnost shogija v Sloveniji ter ustanovitev klubov in združenj, saj je shogi po njegovih besedah odličen šport in družabna aktivnost, v Sloveniji pa je ogromno šahistov in bistrh, radovednih umov, katerih potencial je zelo velik.



Sem Rok Potočnik iz Kranja in že od nekdaj občudujem kulturo japoncev, pravzaprav od malih nog. Šah, katerega sta me naučila stara starša, pa igram od svojega četrtega leta. Ko sem se nato odločil preizkusiti v japonskem šahu me je dobesedno prevzel. Zabavna, strateška in kljub temu, da nekateri na spletu igrajo hitro, tako mirna igra. Ima dinamiko, ki je nisem zasledil nikjer drugod, v kateri koli drugi igri.



POVEZAVA DO FACEBOOK STRANI:

<https://www.facebook.com/ShogiTutorSlo>





UMETNINE IZ BRESKOVIH KOŠČIC MOMONO-MI KOGEIHIN

V prefekturi Yamagata uspevajo različna sadna drevesa, med njimi tudi breskve. Na vzhodu že od pradavnine breskove koščice povezujejo z življenjem in zaščito pred zlim, lepota in trdnost semen pa je Teisakuja Kamodo tako navdušila, da jih je začel uporabljati za svoje obrtniške izdelke. V mestu Ōe koščice obrusijo, zlepijo in spolirajo, ter iz njih izdelujejo pladnje, podstavke za skodelice, posode za čaj in podobne vsakdanje izdelke. Zanimivo je, da izdelki iz te edinstvene surovine z uporabo pridobivajo na sijaju. Med izdelke *momono-mi kogeihin* pa spadajo tudi koščice kot take, ki se uporabljajo kot obeski ali stojala za zobotrebce.



TEHNIKA ŠIVANJA SHŌNAI SASHIKO

Izvirno se je tovrstna tehnika šivanja uporabljala v revnejših in manj razvitih področjih Japonske, kjer niso imeli dostopa do novih materialov in oblačil ter so zato skupaj sešili več slojev starega tekstila, da je oblačilo nudilo zadostno toploto, zlasti pozimi. Z dodajanjem blaga ali zgolj s tem šivom so tudi popravljali in ojačevali material svojih oblek. V prefekturi Yamagata se je ta tehnika neprekinjenega šiva razvila v regiji Shōnai, od koder tudi ime *shōnai sashiko*. Danes se tradicija te edinstvene tehnike uporablja za ustvarjanje umetniških vzorin, pri čemer so njena posebnost vzorci, ki nastajajo s prepletanjem ravnih belih niti na indigo blagu. Osnovnih vzorcev je okrog 40 in vsak izraža tudi posebno željo (po obilnem pridelku, poslovnih boginji, družinski sreči, itd.).



VIŠEČI OKRASKI KASA-FUKU

Tradicija visečih okrasov *tsurushi-kazari* iz mesta Sakata sega v obdobje Edo (1603–1868). *Kasa-fuku* so ena izmed treh največjih vrst visečih okrasov na Japonskem. Izgledajo kakor baldahin z resicami in okraski iz blaga, pri čemer imajo okraski tudi simbolni pomen: jajčevca pomeni ambicioznost, *sarukko* vzorec pa odganja nesrečo. Po običaju, ljudje podarajo viseče okraske *kasa-fuku* lokalnim templjem in svetiščem, s čimer prosijo za blaginjo njihovih potomcev, vidimo pa jih tudi na procesiji prenosnih oltarjev *mikoshi* (festival Sanno v svetišču Hiei). Tradicija je že začela toniti v pozabo, vendar so jo v Ženskem združenju gospodarske zbornice mesta Sakata ponovno obudili in z izdelavo visečih okrasov oživljajo mesto.

JAPONSKA ŽAFRANIKA BENIBANA V TRADICIONALNI KOZMETIKI

Rumeno-oranžni cvetovi žafranike vsebujejo 99% rumenega in 1% rdečega barvila, pri čemer je rdeče barvilo potrebno ločiti na poseben način, zaradi česar je toliko bolj cenjeno. Barvilo so od obdobja Heian (794–1185) v obliki posušenih ploščic transportirali v Kijoto in Osako, kjer so ga vse do pojava sintetičnih barvil v obdobju Meiji (1868–1912) uporabljali za barvanje kimono in za prestižna naravna rdečila za ustnice, ki so jih uporabljale gejša v Kijotu. Danes tradicionalno kozmetiko iz rdečega *beni* barvila na Japonskem izdeluje samo še podjetje Isehan Honten v Tokiju. Rdečilo za ustnice je nanešeno v notranjost keramičnih posodic in čeprav je bleščeče zelene barve, postane rdeče ob stiku z vodo, barvni odtenek pa se po nanosu prilagodi glede na ten vsake posameznice ter število nanosov. Rdečilo je še vedno pogosto darilo ženskam ob poroki, rojstvu otroka ali za 60. rojstni dan.



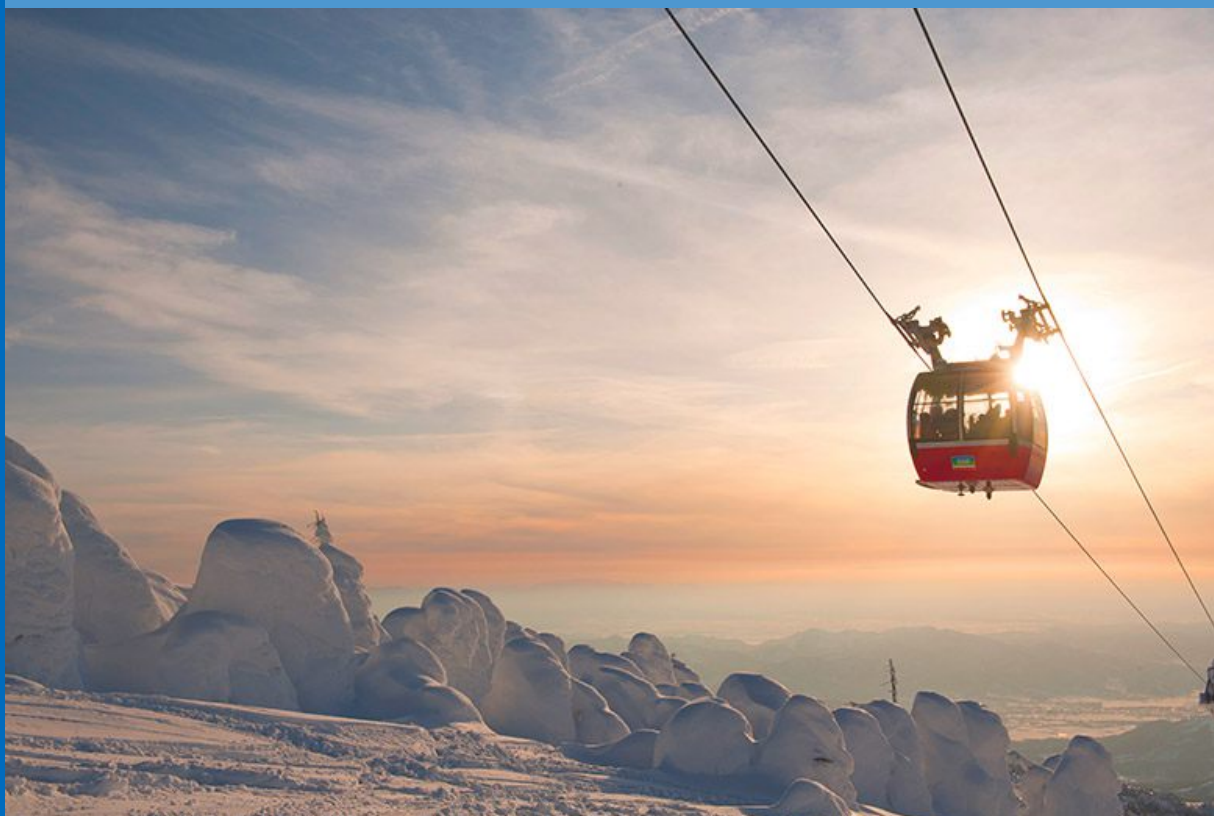
NARAVA

Prefektura Yamagata leži na otoku Honshū, v regiji Tōhoku, obdana pa je s prefekturami Akita, Miyagi, Niigata in Fukushima. Že samo ime in simbol prefekture kažeta, da gre za gorato prefekturo, katere naravni parki obsegajo kar 17 procentov pokrajine. Prefektura Yamagata je gotovo zanimiva za vse ljubitelje gora, zimskih ali poletnih gorskih aktivnosti, ljubitelje neokrnjene narave, termalnih vrelcev, tradicionalne japonske kulture in samurajev.



GORAZAŌ

Gora Zaō, ki se dviga na meji med prefekturama Yamagata in Miyagi na 1841 metrih NV, velja za eno najlepših smučarskih in gorniških središč v prefekturah Yamagata in Miyagi. Na tem neaktivnem vulkanu vsako leto zapade med 6 in 11 metrov snega. Kontrast mrzlega vremena in toplih termalnih vrelcev, ki izvirajo iz vulkanske notranjosti gore Zaō, mamljivo vabi tisočine japonskih in tujih gostov v te kraje. Gora je del istoimenske vulkanske gorske verige. V najhladnejšem mesecu februarju je tu mogoče doživeti naravni pojav *snežnih pošasti juhyō*, ko debela snežna odeja popolnoma prekrije drevesa in jih preobleče v nekakšne bele snežne močice. Med toplimi poletnimi meseci pa je najbolj popularna destinacija jezero Okama, ki leži v kraterju vulkana ter slovi po prelepih barvah, ki se izmenjavajo preko dneva.



SLAPOVI GORE CHŌKAI

Gora Chōkai, najvišja gora v regiji Tōhoku, meri v višino 2236 m NV, spusti pa se neposredno na obalo zahodnega Honshūja, v Japonsko morje. Leži na meji med prefekturama Akita in Yamagata. Zaradi obilice snega in padavin je tu mogoče najti mnogo izvirov, potočkov, rek in slapov.

Slapovi se prav tako kot gora nahajajo deloma v prefekturi Akita, deloma v prefekturi Yamagata.

Med vidnejšimi v prefekturi Yamagata so 63 metrov visok slap Tamasudare; slap Jūni, ki ga tvori 12 manjših slapov; Dōhara, ki je sestavljen iz 2 slapov različnih vodnih virov in okusov vode; pa še slapovi Ichi, Ni in San, ki jih med seboj povezuje trekking steza.



SLAP TAMASUDARE

V okolici obmorskega mesta Sakata je mogoče najti veliko naravnih znamenitosti. Slap Tamasudare spada med bolj poznane in je tudi največji med mnogimi slapovi, ki se nahajajo v prefekturi Yamagata. Širok je 5 metrov, v višino pa sega kar 63 metrov. Črna vulkanska stena s katere pada ta mogočni slap naj bi nastala pred 15 milijoni let, ko je bila ravnica Shōnai še pod morsko gladino, voda pa priteka z bližnje gore Chōkai. V okolici slapu Tamasudare se nahaja tudi svetišče Mitake, ki ga obdajajo več sto let stara drevesa cedar. Nekoč je bil slap slaven med menihi zen budizma, ki so tu vadili svojo veščino.





RIBNIK MARUIKE

Nedaleč stran od slapov gore Chōkai, se nahaja prelepi smaragdni ribnik Maruike, ki ga je 20 kilometrov severno od mesta Sakata ustvarila reka Ushiwatari. Reka izvira na gori Chōkai, izliva pa se v Japonsko morje. Premer ribnika je 20 metrov, obdan pa je z mogočnimi listavci. Na dnu ribnika, kjer se nahaja izvir, je mogoče videti mehurčke in vodo, ki brbota iz globin. Zaradi visoke pretočnosti je tukajšnja voda izredno čista. Hladna čista izvirska voda omogoča, da v ribniku raste vodna zlatica *baikamo*, ki s svojimi nežnimi barvami v poletnih mesecih okraši ribnik.



REKA MOGAMI IN POET MATSUO BASHŌ

Reka Mogami leži zahodno od mesta Yamagata, dolga je 224 kilometrov, velja pa za reko z enim od najhitrejših rečnih tokov na Japonskem. Izvira na južnem delu prefekture Yamagata, izliva pa se v Japonsko morje v bližini mesta Sakata. Tekom zgodovine so jo uporabljali za prevoz tovora, kar je omogočilo razvoj okoliških krajev. Zelo lep razgled na reko je iz Vintgarja Mogami. Poet Matsuo Bashō je v 17. stoletju njeno hitro pretočnost ovekovečil v svoji poeziji. Na rečnih bregovih se je mogoče sprehoditi mimo številnih divjih češnjevih dreves.

SVETE GORE DEWA SANZAN

Dewa sanzan je krovno ime za tri svete gore prefekture Yamagata, ki se nahajajo slabih 20 kilometrov vzhodno od mesta Tsuruoka. Lokacija velja za eno lepših in najstarejših romarskih središč tega predela Japonske. Dewa sanzan sestavljajo gore Yudono, Haguro in Gassan. Na teh gorah se nahajajo budistični kompleksi, kjer nadobudni menihi yamabushi, pripadniki sekt Shingon in Tendai, že stoletja iščejo zatočišče in vadijo Budove nauke. V času Meiji restavracije (1868–1912), ko so favorizirali šintoizem pred budizmom, so bili primorani lokalne komplekse preoblikovati in preimenovali v šintoistična svetišča.

Gora Haguro je najnižji med tremi vrhovi, visok le 401 m NV. Vrh je izhodišče za romarsko pot speljano preko vseh treh gor. Tu se začne potovanje yamabushijev, ki si želijo prerojenja svoje duše. Vasica Shukubo na gori Haguro je dostopna tudi pozimi, saj so snežni meteži tu blagi. Kraj, ki velja za začetek romarske poti, tudi metaforično pomeni prostor, kjer je mogoče preseči svoje želje, ki budiste vežejo na ta svet, in se pripraviti na začetek romarskega potovanja. Tu se nahajajo vrata Zuishinmon, kamnite stopnice speljane med več sto let starimi cedrami ter petnadstropna pagoda, ki ima status nacionalnega zaklada. V bližnji reki Haraigawa pa je mogoče opraviti obrede očiščenja.

Najvišja gora Dewa sanzan je gora Gassan, ki je širom Japonske poznana kot romarsko središče, a tudi kot smučarsko središče ali odlična lokacija za ogled jesensko obarvanih japonskih javorjev. Visoka je 1984 m NV, pozimi pa tu obilno sneži. Smučarska sezona na gori Gassan traja od novembra do začetka aprila, sneg pa dokončno skopni šele julija. Na vrhu stoji šintoistično svetišče. V bližini se nahajata tudi močvirnato področje Midagahara in jezero Busshoike.

Gora Yudono je tretja in zadnja postojanka romarske poti speljane preko treh svetih gor Dewa sanzan, velja pa za najbolj mistično in skrivnostno. V tukajšnjih tempeljskih kompleksih Chūrenji in Dainichibo, menihi skrbno skrivajo budistične artefakte, gora sama pa predstavlja kraj preporoda. Goro Yudono, visoko 1504 m NV, je mogoče doseči pri sestopu z gore Gassan. Tu so razvili posebno prakso samomumifikacije imenovano *sokushinbutsu*, ko se budistični menihi v želji, da dosežejo stanje razsvetljenja izpostavijo strogemu asketskemu treningu globoko v gozdu in si izdelajo grob v katerem pojejo sutre dokler ne dosežejo razsvetljenja.





YAMABUSHI

Menihe, ki na kateri izmed treh svetih gora Dewa sanzan vadijo *shugendō* imenujemo *yamabushi*. Beseda *y a m a - b u s h i* v dobesednem prevodu pomeni gorski meni. Menihi dandanes na svetih gorah Dewa sanzan prirejajo delavnice, kjer lahko vsi, željni odmika in vadbe, preizkusijo sebe in za nekaj časa zaživijo življenje yamabushijev. Običajno so menihi oblečeni v bela pogrebna oblačila, sledijo pa s k r o m n e m u življenjskemu stilu, v stiku z naravo. Vadba poteka preko 10 duhovnih praks imenovanih *jikkai*, ki vodi do stanja razsvetljene zavesti. Dewa sanzan je kraj duhovnega zatočišča že od leta 593, ko se je iz Kjota sem zatekel princ Hachiko, ki je dal zgraditi prva svetišča in templeje.



ŠESTNAJSTI IZKLESANIH BUDISTIČNIH PODOB NAOBALIYUZA

Mestece Yuza je od mesta Sakata oddaljeno 20 kilometrov proti severu, posebnost tega kraja pa je vulkanska skala v katero so budistični menihi izklesali šestnajst podob budizma. Povod za to dejanje je bilo težko leto 1866, ki ni prizanašalo prebivalcem mesta Sakata. Zato se je menih templja *Fukura Kaizen* odločil, da bodo izklesali budistične podobe s katerimi bodo molili za srečo vseh tistih, ki so izgubili življenje v bližnjem Japonskem morju.

TURIZEM



KAMINOYAMA ONSEN
Staro samurajsko mesto Kaminoyama se nahaja nedaleč stran od mesta Yamagata, na vzhodnem delu istoimenske prefekture, v osrčju Japonske, obdan gorsko verigo Zaō. Tukajšnje zdravilne termalne vrelce *onsen* po katerih kraj slovi, so poznali že v 15. stoletju, intenzivno pa so jih začeli uporabljati že v obdobju Edo (1603–1867), ko so se v zdravilni vodi, ki naj bi hidrirala telo, redno namakali tudi člani samurajskega klana Toki. Terme ter tradicionalna prenočišča *ryōkan* se nahajajo v okolici mestnega gradu Kaminoyama, zgrajenega leta 1535 za samurajski klan Toki.



GINZAN ONSEN
Terme *Ginzan onsen* so od mesta Yamagata oddaljene dobro uro vožnje proti severu, sredi gorate pokrajine. Različni termalni kompleksi, gostišča *ryōkan* in trgovine so zgrajene v starem slogu vzdolž reke Ginzan. Mestece, ki so ga ustanovili zaradi rudnika srebra, je ohranilo staro arhitekturo iz obdobja Taishō (1912–1926), ki ustvarja občutek zgodovinskosti. Kraj velja za eno najlepših termalnih lokacij na Japonskem. Kot zanimivost je režiser Hayaō Miyazaki za upodobitev termalnega mesteca v svojem delu Čudežno potovanje črpal navdih prav iz tukajšnjega kraja in termalnega kompleksa *Notoya ryōkan*.

SMUČARSKA SREDIŠČA

Prefektura Yamagata je znana po številnih smučiščih, kot so Tenedai Kogen, Yunodai, Gassan in Zaō Onsen. Značilnost teh smučišč je, da se v njihovi bližini nahajajo termalni vrelci *onsen*, ki ponujajo možnosti namakanja in sproščanja po naporni smuki.



Tenedai Kogen se baha z nadmorsko višino 1820 m, kar pomeni, da ponuja možnost smučanja od decembra pa do začetka maja. Vse proge skupaj merijo kar 6 km in se spustijo za 900 m nadmorske višine. Lahko se udeležite tudi pohoda s tradicionalnimi krpljami *kanjiki* in se odpravite na treking po svežem snegu na višini 1350 m. V neposredni bližini se nahaja tudi Shirabu onsen, ki omogoča večdnevni sprostitveni oddih ob smuki.



Yunodai je smučišče v vasi Okura, ki je del »združenja najlepših vasi Japonske«. Smučišče je, tako kot vasica, preprosto zgrajeno in ni veliko, saj ima le eno pobočje z dvema vlečnicama. Baha se lahko z veličastnostjo matere narave, ki ga obdaja, in je blagoslovljen z lokalnimi vaškimi posebnostmi, kot so rezanci soba in vrelci onsen. To čudovito naravo si lahko ogledate tudi po smučarski tekaški progi, ki je uradno priznana s strani Japonske smučarske zveze.



Smučišče Gassan se nahaja na območju, kjer sredi zime zapade kar 5 m snega in je edinstveno predvsem po tem, da je občasno zaprto, saj je smučanje oteženo zaradi preveč snega. Prav zato se smučišče odpre šele meseca aprila, saj je takrat količina snega ravno praviša za smučanje. Odprto pa je vse do julija in zagotavlja čudovit kontrast med svežim listjem, belim snegom in močnimi sončnimi žarki. Tako kot predhodni smučišči ima tudi to v bližini onsen, tako da ga lahko tam uživate tudi v primeru, da ga obiščete pred sezono smučanja.



Smučišče Zaō Onsen je eno največjih letovišč ne le v regiji Tōhoku, temveč v celi Japonski. Proge nudijo pestrost in težavnost, poudarek smučišča pa je predvsem na panorami ogromnih dreves, pokritih z zmrzaljo. V najhladnejšem obdobju med januarjem in februarjem lahko opazujete redek naravni pojav zamrznjenih dreves. Čarobno doživetje je tudi nočni razgled z žičnice ali udeležba na zimskem nočnem popotovanju, kjer se zapeljete na snežni kočiji in uživate ob pogledu na osvetljena drevesa. Ob vznožju smučišča je tudi starodavna onsen vas, kjer se nahaja eden najpomembnejših termalnih vrelcev v državi z 1900-letno zgodovino.

TOREIYU TSUBASA

Ime »Toreiyu« je mešanica japonske izgovorjave angleške besede »train« (torein) in francoske besede »soleil« (soreiyu), ki pomeni sonce. Potuje na liniji Yamagata Shinkansen med mestoma Fukushima in Shinjō, vožnja pa traja približno 2 uri in 15 minut. Notranjost vlaka je opremljena s tatamiji za sedenje, barom, ki je založen s sakejem, zvarjenim v Yamagati, ter kopelmi za noge, za sprostitev ob opazovanju pokrajine. Prostor za prosto sedenje na tatamijah ustvarja potovanje elegance in udobja, saj ga krasijo velike mize iz breze, ter motivi sadja prefekture Yamagata na stropu in stolih. Čeprav so shinkanseni znani po svoji hitrosti in učinkovitem potovanju med mesti, je Toreiyu izjema, saj se ustavi na vseh postajah in ponuja toplo vzdušje, za druženje z družino ali prijatelji.



AKVARIJ KAMO

Akvarij Kamo je znan predvsem po impresivni zbirki meduz. Akvarij se nahaja ob obali Japonskega morja v mestu Tsuruoka, južno od Sakate in zahodno od gora Dewa Sanzan. Tu si lahko ogledate več kot 60 vrst meduz, ki ob šibki osvetlitvi razstavnega prostora in osvetljenih akvarijih ustvarjajo izjemen vizualni učinek. Poleg tega, da ima še veliko zbirko sladkovodnih in slanovodnih rib iz lokalnih voda, ima tudi zunanjo areno, v kateri se nekajkrat dnevno odvijajo predstave s tjujnji. Na strehi akvarija je sprostitev namenjena še prijetna zelena površina s palubo in pogledom na morje. V akvariju meduze tudi gojijo in ne samo, da jih obiskovalci občudujejo, lahko jih tudi okusijo. Meduze so pripravljene v najrazličnejše jedi, od sladoleda in žemljic, kuhanih na pari (manju), pa vse do ramena.



KAMNITO STOPNIŠČE GORE HAGURO

Kamnito stopnišče gore Haguro se razprostira na več kot 2 kilometrih gorskega cedrovega gozda in ima kar 2446 kamnitih stopnic. 13 let trajajočo gradnjo kamnitega stopnišča je leta 1648 začel budistični menih Tendai Ten'yu. Nekatera drevesa cedre ob poti so stara tudi od 350 do 400 let, sama hoja do vrha pa traja približno eno uro. Na stopnicah je tudi 33 gravur in pravijo, da če jih najdete vse, se vam bo uresničila želja. Avenija cedar je prejela tri zvezdice v Michelinovem zelenem vodniku.



CHIDO MUSEUM

Muzej je leta 1950 odprl potomec klana, ki je vladal regiji do 19. stoletja, z namenom da bi širil lokalno znanje in zgodovino klana Shōnai. Nahaja se znotraj parka Tsuruoka, ki ga krasi kar nekaj nacionalno pomembnih kulturnih dediščin. Najbolj prepoznavna je nekdanja policijska postaja Tsuruoka, ki je pobarvana v svetlo modro. Tu se nahaja tudi dom družine Shibuja, tradicionalna hiša s slamnato streho. Med drugim si lahko ogledate še nekdanjo vladno pisarno Nishitagawa-gun in redek vrt, zgrajen po japonskem arhitekturnem pristopu *shoin-zukuri*. Znotraj več zgradb, ki sestavljajo muzej, so razstavljeni vsakdanji predmeti, ki pripovedujejo zgodbo o življenju v Shōnairju in artefakti osmih vrst državnih folklornih kulturnih dobrin.



MUZEJ FOTOGRAFIJE KEN DOMON

Nedaleč stran od mesta Sakata, enega večjih mestnih središč prefekture Yamagata, in nedaleč od zahodne obale otoka Honshū, je mogoče najti v pokrajino estetsko umeščeno arhitekturno umetnino muzeja Ken Domon. Zasnoval ga je arhitekt Yoshio Taniguchi, zgrajen pa je bil leta 1983. Muzej fotografije Ken Domon je prvi muzej na Japonskem, posvečen izključno fotografskemu opusu enega fotografa. Ken Domon velja za izredno produktivnega fotografa povojne Japonske, čigar opus sestavljajo fotografije navadnih ljudi iz obdobja Showa (1926–1989) in kulturnih spomenikov. V muzeju je na ogled 70 tisoč fotografij slavnega Domona, ki jih je podaril svojemu rojstnemu mestu Sakata.





PREFEKTURNI MUZEJ YAMAGATA

V mestu Yamagata, glavnem mestu istoimenske prefekture, se nahaja Prefekturni muzej Yamagata v katerem so razstavljeni lokalni naravni, kulturni in arheološki predmeti, ki datirajo tudi 2500 let pred našim štetjem. Glineni kipec *Jōmon no megami*, je eden takih predmetov, ponazarja pa boginjo, ki so jo častili v obdobju Jōmon (14.000–300 p.n.š.). Kipcu je bil leta 2012 dodeljen status nacionalnega zaklada. V muzeju si je mogoče ogledati tudi 9 milijonov let star fosil morske krave *daikaigyu*, ki sta ga leta 1978 našla lokalna osnovnošolca v mestu Oe. Sam muzej je bil postavljen leta 1971.



MUZEJ UMETNOSTI HONMA

V mestu Sakata so leta 1947 zgradili Muzej umetnosti Honma. Poleg muzeja se nahajata čudovit japonski vrt in vila družine Honma iz leta 1813, ki jo uporabljajo kot razstavni prostor. Vila je zgrajena in opremljena v stilu obdobja Edo (1603–1867), muzej umetnosti Honma pa je prvi zasebni muzej takega tipa v povojni Japonski. V njem so razstavljeni različni artefakti in predmeti, veliko je tudi gostujočih razstav, kot je na primer razstava tradicionalnih lutk *hina*.

FESTIVALI

FESTIVALI NA GORI HAGURO



FESTIVAL ZA OBILNO ŽETEV KINEN-SAI,

Festival *Kinen-sai* se odvija v maju na gori Haguro, ko pred oltarjem svetišča *Sanjin Gosaiden* pripravijo ples sajenja riža, kot priprošnja za obilno letino. V juliju mu sledi festival rož, imenovan *Natsu no mine*, ko yamabushi menihi izvajajo obrede za dobre pridelke in rodovitnost. Med festivalom sodelujoči nosijo ogromno papirnato skulpturo, imenovan *mandō*, ki predstavlja riževe cvetove. Če udeleženci zgrabijo katero od papirnatih rož iz skulpture, jih ta zaščiti pred demoni in boleznimi. Konec avgusta, v času, ko riž zori po regiji, se pričena obdobje tajfunov. Takrat se odvija še *Hassaku-sai*. Yamabushiji med usposabljanjem molijo, da bi se vetrovi umirili. S tem bi preprečili uničenje riževih klasov in omogočili uspešno dozorelost. To je festival, ki umirja veter.



FESTIVAL SHŌREI-SAI

Festival *Shōrei-sai* je eden najstarejših in najbolj zanimivih novoletnih festivalov ognja na Japonskem. Že več kot tisočletje ga prirejajo na silvestrovo na vrhu gore Haguro, ki je del gora Dewa Sanzan, in poteka v povezavi z zaključkom rituala ob vrhuncu zime *Fuyu-no-mine-iri*. Legenda pravi, da je pred 1300 leti ognjeni demon, imenovan Soranki, začel uničevati mesta ter povzročil kvarjenje pridelkov in neizmerno trpljenje meščanov, saj so mnogi zboleli in umirali. Meščani so poskušali vse, kar so lahko, da bi ga ustavili, in na koncu se je ustanovitelj Dewa Sanzan, princ Hachiko, odločil ustvariti podobo Sorankija, da bi jo zažgali. Demon je nato na srečo izginil in meščani so zmagali. Tako se je začel festival *Shōrei-sai*, ki vključuje še obred ubijanja Sorankija, ki se imenuje *Tsunamaki*, in obred za izobilje, imenovan *Otaimatsu-hiki*, kjer dve ekipi, ena zastopa obilno žetev druga pa obilen ulov, tekmujeta v vlečenju in kurjenju vejevja, tisti skupini, ki ga prva zažge, pa bo ugodena prošnja.



FESTIVAL KUROJISHI

Kurojishi, ali črni lev, izvira iz tradicionalnih šintoističnih ritualov, ki so sestavni del številnih svetišč v mestu Nagai. Festival sega približno 1000 let v zgodovino, ples črnega leva pa se trenutno izvaja v več kot štiridesetih svetiščih v mestu, posebna značilnost pa je, da vsako svetišče predstavlja drugačna leva glava, ki se imenuje *jagashira*. Iz glave se nadaljuje nekakšna velika zavesa, ki predstavlja valove, sestavlja pa jo veliko število plesalcev. Ples je dinamičen in eksploziven ter izraža moč varuha. Ti levi se zberejo konec maja, da bi molili za dobro letino, varnost v prometu in varnost družine.



FESTIVAL YAMAGATA HANAGASA

Hanagasa v izvoru pomeni pokrivalo v obliki rože, ki je bilo pobarvano rdeče s pomočjo lokalno pridelane žafranike. To je poletni festival, ki se odvija med 5. in 7. avgustom vse od leta 1963, ko so parado pripravili v sklopu festivala Zaō, da bi privabili turiste, sedaj pa je to eden izmed največjih festivalov v regiji Tōhoku. Plesalci plešejo ob pesmi Hanagasa, ki naj bi jo ustvarili delavci, ki so leta 1919 gradili nasip ob jezeru Tokura v mestu Obanazawa v severovzhodnem delu prefekture. Pesem je nastala, ko so delavci nasipali zemljo in med tem ritmično so vzklikali »yassho«, čemur je sledil odgovor »makasho«. Po dokončanju nasipa je skupnost, ki ga je zgradila, priredila parado, na kateri so vsi nosili slamnate klobuke, ki so bili rdeče pobarvani z žafraniko. Ti klobuki iz rdečega šaša, imenovani *hanagasa*, so postali osrednja točka parade.

FESTIVAL YAYA

Vsako leto se na desetine fantov, starih od pet do štirinajst let, pogumno udeleži edinstvenega zimskega festivala, kjer se morajo soočiti s preizkušnjo telesne in duševne trdnosti v ledenih januarskih temperaturah. Te otroke, ki nosijo samo slamnata krila in slamnate sandale, duhovniki svetišča Chigawara Hachiman v mestu Shōnai polijejo s hladno vodo iz svetišča. Ta ritual je namenjen zdravju in moči otrok te skupnosti in privabi ogromne množice v to sicer mirno podeželsko mesto. Ritual se prične ob 13. uri in traja približno eno uro.



FESTIVAL KASE-DORI

Tradicionalni običaj, ki izvira iz začetka obdobja Edo in je svoje ime dobil po legendarni ptici *kasedori*, sega v 17. stoletje, ko je regijo opustošil požar. Legenda pravi, da je ptica *kasedori* prinesla vodo za gašenje teh požarov, s čimer si je prislužila spoštovanje in predanost domačinov. Od takrat se prebivalci Kaminoyame v prefekturi Yamagata vsako zimo zberejo, da bi molili za preprečevanje požarov in obilno letino. Festival poteka vsako leto 11. februarja. Praznovanje se začne na gradu z molitvijo okoli kresa za varnost in srečo. Nato nastopijo moški, ki si oblečejo slamnate plašče, imenovane *kendai*, ki spominjajo na ptico, in vpijejo »Kakkakaa!«, zvok, ki posnema krik ptice. Zabavi se pridružijo tudi obiskovalci festivala, ki nastopajoče škropijo s hladno vodo. Verjamejo, da bodo vsi, ki se dotaknejo vode, blagoslovljeni vse leto. Med prerivanjem s *kendaija* pogosto odpadejo kosi slame in velja prepričanje, da te slamice prinašajo srečo, če jih privežejo na lase mladega dekleta. S tem jo obenem blagoslovijo s čudovitimi črnimi lasmi do konca življenja.





FESTIVAL SNEŽNIH SVETILK V TEMPLJU USESUGI

Dvodnevni festival snežnih svetilk Uesugi poteka vsako leto, drugo soboto in nedeljo februarja. Park Matsugasaki, kjer se nahaja svetišče Uesugi, ki je posvečeno Uesugi Kenshinu, je glavno prizorišče tega festivala in je okrašen s približno 300 snežnimi svetilkami in približno 1000 snežnimi lučmi, ki zagorijo ponoči. Oranžna svetloba, ki utripa v beli snežni pokrajini, oddaja toplino, zaradi katere kar kmalu pozabite na mraz. Festival je značilen za zasneženo Yonezawo in se odvija s hvaležnostjo do prednikov, ki so postavili temelje miru, in z željo po mirnem počitku njihovih duš.



SNEŽNA PREDSTAVA KUROMORI KABUKI

Približno 15. februarja, ob lunarnem novem letu, v mestu Kuromori v prefekturi Yamagata lokalni prebivalci uprizorijo igro kabuki. Predstava se izvaja v svetišču Hie v čast boga, ki prebiva na gori Hie. Te predstave so vedno zabavne, ker igralci nimajo strokovne izobrazbe in pogosto gre kaj narobe. Predstave se izvajajo zunaj na odru, ki so ga zgradili lokalni prebivalci. Pomemben del teh improviziranih iger je *hanamichi*, prehod, ki igralcem omogoča, da se premikajo skozi občinstvo. Občinstvo si lahko igralce ogleda od blizu in tako vidi njihovo mimiko ter se veliko bolj poveže z igralci.



FESTIVAL HATAGO NO HIKARI

Mestece Shizu na gori Gassan je veljalo za pomembno pošto postojanko v obdobju Edo, ki jo zato tam vsako leto poustvarijo s pomočjo snega, ki ga na tem mestu zapade ogromno. Spomladi je tukaj polno smučarjev, poleti planincev, pozimi pa je to območje močnega sneženja z nadmorsko višino okoli 700 metrov, kjer zapade vsaj 6 metrov snega. Ta sneg s pridom izkoristijo, da v februarju poustvarijo vzdušje iz obdobja Edo tako, da iz snega oblikujejo zgradbe v katerih se skrivajo osvetljeni prehodi, razstave in celo snežni bar.

OSFBNOSTI

UESUGI HARUNORI

Uesgi Harunori, rojen v obdobju Edo (1603—1868) pod vladavino šogunata Tokugawa, je bil 9. daimyō domene Yonezawa v provinci Dewa. Rodil se je 9. septembra 1751 daimyōju domene Takanabe v provinci Hyūga. Po prihodu v Yonezawo je leta 1763 postal goreč učenec neokonfucijanskega učenjaka Hosoija Heishuja, čigar poučevanje je močno vplivalo na njegovo politično filozofijo in pogled na vladanje. Leta 1766 je v obredu genpuku v svoje ime od šoguna Tokugawe Ieharuja prejel kanji »Haru« v znak posebne naklonjenosti.



Leta 1767 je postal daimyō iz Yonezawe. Domena, ki jo je prevzel, je bila globoko v dolgovi vsaj zadnjih sto let pred njegovim prevzemom. Harunori je začel z uvedbo strogih fiskalnih omejitev pri porabi in dajal zgled tako, da je namesto svilenih nosil bombažna oblačila in da so bili njegovi obroki sestavljeni samo iz ene skledje juhe in ene zelenjave. V vsaki vasi na območju je dal zgraditi skladišča riža ter spodbujal novo industrijo, kot je tkalstvo, lončarstvo in izdelavo papirja, ter spodbujal obstoječo, kot je bila predelava parafina, surove svile in tkanin. Od vsake družine je zahteval, da posadi določeno število dreves za pridelavo lakirane posode in status številnih samurajev spremenil v kmete. Vedel je, da je izobrazba potrebna za vzgojo ljudi, potrebnih za obogatitev države, in zato ponovno odprl šolo. Poleg tega je ustanovil tudi medicinsko šolo za poučevanje najnovejšega medicinskega znanja iz Nizozemske. Zagotovil je zadostno vodo z gora za riževa polja tako, da je podanike angažiral za kopanje namakalnih jarkov in popravilo nasipov. Upravna reforma in napredovanje osebja na podlagi zaslug, ne razreda, je poenostavila delovanje javnih služb. S pomočjo teh ukrepov je Yonezawa do leta 1823 poplačala celoten znesek dolga.

Po upokojitvi je uporabljal psevdonim Yōzan, njegovo znano reklo pa v dobesednem prevodu pravi: *»Če nekaj poskušaš narediti, je to mogoče doseči, če ne, nikoli ne uspeš. To, da ničesar ne dosežeš, je samo zaradi pomanjkanja lastnega truda.«* Ali na kratko: *»Kjer je volja, tam je tudi pot.«*

なせば成る なさねば成らぬ何事も 成らぬは人のなさぬ成りけり

MIKAMI CHIYO

Mikami Chiyo je bila medicinska sestra, ki je v življenju pomagala mnogim pomembnim osebnostim. Rodila se je leta 1891 v Yamagati. Leta 1910, ko je bila misijonarka, je prvič srečala dve bolnici z gobavostjo in leta 1912 pričela svoje šolanje za medicinsko sestro v šoli ob bolnišnici Mitsui Jizen. Leta 1924 je ustanovila bolnišnico Suzuran z dr. Keso Hattorijem, ki je umrl 23 dni pozneje. Naslednje leto se je izšolala tudi za babico. Med leti 1931 in 1933 je ustanovila dom za otroke bolnikov z gobavostjo v prefekturi Miyagi. Leta 1954 se je upokojila in leta 1957 prejela odlikovanje Florence Nightingale. Umrla je leta 1978.



SUGAKO HASHIDA

Sugako Hashida je bila japonska scenaristka, rojena 10. maja 1925. Najbolj znana je bila po jutranji televizijski drami, žanru, ki se na japonskem imenuje *asadora*, z naslovom *Oshin* ter veljala za najuspešnejšo japonsko scenaristko TV drame. *Oshin* je bila prva *asadora*, ki jo je producirala in napisala ženska. Pradvajali so jo po vsej Aziji in postala je ena najbolj znanih japonskih televizijskih dram. Skupno 297 epizod, dolgih 15 minut, pripoveduje zgodbo o deklici, rojeni v zelo revni podeželski družini na Japonskem, ki s trdim delom in vztrajnostjo na koncu zmaga nad bolečino in stisko ter doseže slavo in uspeh. Zgodba temelji na biografiji Japonke po vzoru matere japonskega poslovneža Kazua Wade, ki je ustvaril Yaohan, japonsko verigo supermarketov. Struktura zgodbe je bila razvita na podlagi zbirke anonimnih pisem, ki jih je zbrala Sugako Hashida.



YOSHIHIRO TOGASHI

Yoshihiro Togashi je japonski ustvarjalec mang. Rodil se je 27. aprila 1966 v Yamagati, v mestu Shinjō. Risati je začel že zgodaj, že v drugem razredu osnovne šole. Medtem, ko je obiskoval univerzo, je založniško podjetje Shueisha prepoznalo njegov talent, leta 1986 pa je osvojil nagrado Tezuka za najboljšega novega ustvarjalca mang. Togashi je v zadnjih treh desetletjih avtor številnih serij mang različnih žanrov. Morda je najbolj znan po pisanju in ilustriranju serij YuYu Hakusho in Hunter × Hunter, ki sta bili objavljeni v priljubljeni reviji Weekly Shōnen Jump. Togashi je poročen z Naoko Takeuchi, avtorico Sailor Moon.



KENJIRŌ ABE

Profesionalni igralec shogija Kenjiro Abe se je rodil 25. februarja 1989 v Sakati v Yamagati. Shogi se je naučil igrati, ko je bil star pet let in je pri igri opazoval očeta in brata. Leta 2001, ko je obiskoval nižjo srednjo šolo, je Abe 22. vsejaponski turnir v shogiju končal na drugem mestu med dečki in kasneje istega leta vstopil v vajeniško šolo Japonskega združenja Shogi v rangu 6-kyū pod vodstvom shogi profesionalca Kazuyoshija Nishimure. Abe je 1. oktobra 2009 pridobil profesionalni status in stopnjo 4. dan, potem ko je bil drugi na 45. turnirju igralcev stopnje 3.dan (april 2009 – september 2009) z 13 zmagami in 5 porazi.

TOMOAKI HONMA

Tomoaki Honma je japonski profesionalni rokoborec, ki trenutno pripada ekipi New Japan Pro-Wrestling (NJPW). Rodil se je 18. novembra 1976 v mestu Higashine v Yamagati. Njegov posebni udarec je *kokeshi*, poznan tudi kot udarec z glavo iz skoka, ki ga izvede z ograje v poljubno mesto na nasprotnikovem telesu. Ima značilno hripav glas, ki je posledica poškodovanih glasilk. Leta 2017 mu je poškodba vratu skoraj onemogočila nadaljevanje kariere, a je z vztrajnostjo in pozitivno naravnostjo to presegel in se vrnil v ring.



GOSPODARSTVO



GOSPODARSTVO PREFEKTURE YAMAGATA

Kmetijsko panogo prefekture Yamagata zaznamujejo zlasti plantaže riža, svilarstvo in sadovnjaki. Poznana je kot »kraljestvo sadja«. Pridelajo največ češenj (74 %) in hrušk (64 %) v državi, pridelujejo pa tudi večje količine grozdja, jabolk, kakija, melon in lubenic. Jabolka so pomemben pridelek zlasti v okolici mesta Yonezawa, ki pa ni poznano samo po jabolkah ampak tudi po ajdovih rezancih. Ena izmed najbolj poznanih vrst mesa je še govedina Yonezawa. V nekaterih predelih prefekture Yamagata sta pomembna ribištvo in gozdarstvo, imajo pa tudi nahajališča nafte, cinka, zemeljskega plina in glinenca. Obalni predel zaznamujeta industrijska centra mest Tsuruoka in Sakata, kjer velja omeniti proizvodnjo električnih naprav, preciznih instrumentov in papirja. V mestu Sakata se nahaja eno izmed pomembnejših pristanišč na Japonskem.

JAPONSKA ŽAFRANIKA BENIBANA

Prefektura Yamagata je ena izmed prefektur, kjer so pridelovali največ žafranike (jap. *benibana*), zato ni nenavadno, da je žafranika simbol prefekture. Tako imenovana *Mogami benibana*, iz območja Ushu Mogami (danes prefektura Yamagata), je bila poznana po svoji kakovosti in količini, njena vrednost je bila primerljiva z zlatom. Pomemben vpliv na pridelek je imela reka Mogami saj so naplavljeni sediment uporabljali za gnojilo, sama reka pa je predstavljala transportno pot do пристanišča Sakata. Po 18. stoletju se je število nasadov žafranike začelo zmanjševati, vendar se danes še vedno trudijo ohranjati tradicijo, tudi s pomočjo različnih festivalov. Žafranika se uporablja še v kulinariki, kjer se dodaja moki za pripravo udon rezancev, rižu, sladicam ali se pripravi kot čaj.



K O M E D O K O R O YAMAGATA

Prefektura Yamagata je poznana tudi kot regija, kjer proizvajajo riž *komedokoro*. Zlasti področje Shikamura ali dobesedno »štiri vasi« (Toyomaki, Takinosawa, Numanodai in Hirabayashi), ki zajema približno 120 ha ali 1900 teras riževih plantaž, nudi čudovite razglede na riževa polja v vseh letnih časih. Na okus riža vrste *Tsuyahime* vplivajo ostre zime (2–4 metre snega) in podtalnice gora Gassan in Hayama. Značilno za to vrsto riža je, da ni večjih odstopanj med velikostjo posameznih riževih zrn, lahko se primerja tudi z najbolj cenjenim rižem vrste *Koshihikari*. Prvo soboto v avgustu priredijo tradicionalni koncert kresničk, ko nežne melodije klavirja in okarine potujejo med terasami riževih polj, ki jih osvetljuje 1200 sveč.





POHIŠTVO TENDO

Mesto Tendo v osrčju prefekture je bilo od nekdaj znano po lesarstvu, leta 1940 pa je bilo ustanovljeno današnje podjetje Tendo, ki se je po 2. svetovni vojni prebilo v ospredje z masovno izdelavo kakovostnega pohištva s pomočjo inovativnih tehnik oblikovanih vezanih plošč. Z namenom zagotavljanja kar največje stabilnosti in trdnosti so obrtniki pozorni na lastnosti posameznega lesa ter s testi določijo optimalno širino in debelino vezanih plošč. Les (oreha, hrasta, bele breze, itd.) uvažajo iz celega sveta in ga naravno sušijo še 1–5 let. Uporabljajo tudi les japonskih iglavcev (cedre, japonske ciprese), pri čemer se trudijo s stiskanjem nadomestiti pomankljivosti, na primer mehkobe lesa. Sodelujejo z japonskimi arhitekti in oblikovalci ter tako ustvarjajo edinstvene oblike, z željo, da se bodo njihovi izdelki prenašali iz generacije v generacijo. Izdelujejo tudi lesene panele za avtomobile, njihovo tehnologijo pa najdemo še v proizvodnji glasbil in ovitkov za telefone.



ZNANSTVENI PARK TSUROKA

Znanstveni park v mestu Tsuroka je svoja vrata odprl leta 2001 in gosti več raziskovalnih institucij ter zasebnih podjetij. Napredni raziskovalni inštitut Keio je v svetovnem merilu pionir na področju najsodobnejših biotehnologij - »biologije integriranih sistemov« (uporaba IT za razumevanje analiziranih bioloških podatkov). V enemu izmed podjetij so leta 2007 prvi na svetu s fermentacijo razvili proteinski material in vzpostavili zunanje partnerstvo z večjim tekstilnim podjetjem, ki omogoča prodajo jaken iz proteinskega materiala, neko drugo podjetje pa v partnerstvu z zdravstvenimi institucijami po celi Japonski ponuja možnost testiranja tveganja za raka. Znanstveni park Tsuroka je pravo mesto v malem, na idilični lokaciji ob riževih poljih najdemo hotel z restavracijo, termami in knjižnico, imajo pa tudi izobraževalni center za otroke, pri čemer sta obe ustanovi odprti za javnost in predstavljata dodano vrednost za lokalno skupnost.

IZOBRAŽEVANJE



UNIVERZA V YAMAGATI

Univerza v Yamagati je bila uradno ustanovljena kot javna državna univerza leta 1949. Trenutno jo sestavljajo 4 kampusi v prefekturi Yamagata, dva kampusa pa imata sedež v mestu Yamagata, druga dva pa se nahajata v mestih Yonezawa in Tsuruoka. Univerza ima več kot 60 dodiplomskih programov, razporejenih na 6 fakultet, v najrazličnejših disciplinah. Ponuja tudi 30 podiplomskih programov za študente, ki želijo še dodatno dopolniti svoje izobraževanje. Ima tudi močne raziskovalne zmogljivosti, saj je leta 2011 ustanovila Raziskovalni center za organsko elektroniko (ROEL). S pomočjo treh glavnih raziskovalnih področij - organske LED, organske sončne celice in organski tranzistor - spodbuja tako temeljne kot uporabne raziskave organske elektronike, vse od materialov, procesov, naprav pa do aplikacijskih tehnologij. Baha se tudi z astronomskim observatorijem. Pridružene ima tudi 4 šole, ki vključujejo vrtce, osnovne in srednje šole ter univerzitetno bolnišnico Yamagata. V preteklih letih je univerza Yamagata ustvarila številne znane alumne, vključno z igralcem Mikio Narito in glasbenikom Michiro Endo.



PREFEKTURNA UNIVERZA V YAMAGATI

Prefekturna univerza v Yamagati za vede o prehrani Yonezawa ima svoje zametke že v letu 1952 kot Nižja ženska šola za gospodinjstvo, ki je leta 1970 v program dodala še fakulteto za japonski jezik in literaturo. Leta 1994 se pridruži še fakulteta za informatiko in fakulteta za zdravje in prehrano. Leto kasneje ukinemo fakulteto za gospodinjstvo. Leta 2014 se sklop 4 fakultet preimenuje v Yamagata prefekturna univerza za vede o prehrani Yonezawa. Trenutno je najbolj poznana po specializiranem izobraževanju prehrane s področja zdravja, zdravstvenega varstva, socialnega varstva in izobraževanja, kot tudi usposabljanja znanja človeških virov na podlagi proaktivnega razmišljanja in spopadanja z nenehno spreminjajočo se družbo.

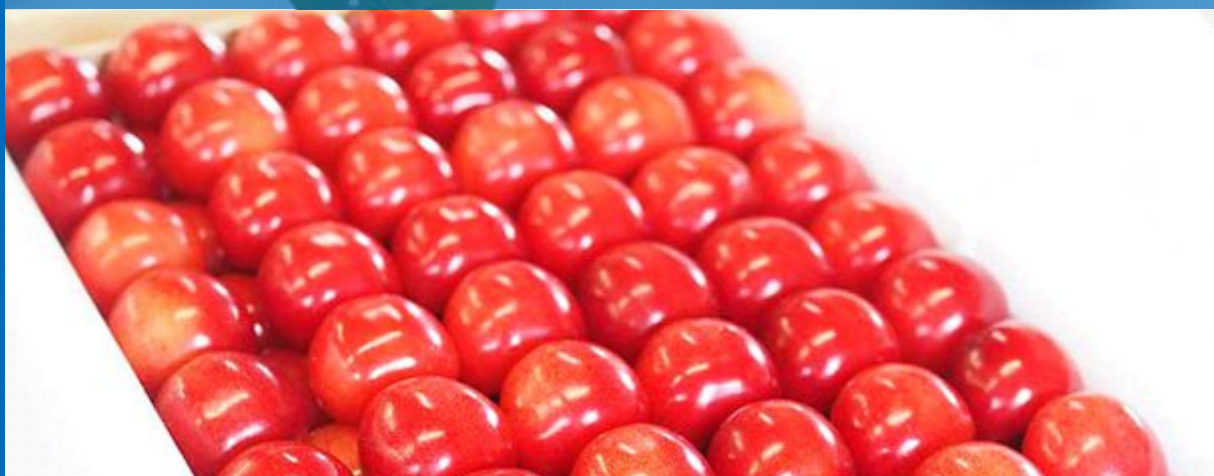
Univerza prispeva k politiki in dogodkom pri krepitvi zdravja v prefekturi z raziskavami in izobraževanjem v zvezi z zdravjem in prehrano, gradi odnose s skupinami, kot so združenja nutricionistov Yamagata, in ljudmi, ki se ukvarjajo s prehrano, tako da zagotavlja priložnosti za vseživljenjsko učenje prek javnih simpozijev, predavanj in drugih načinov izmenjave informacij. V te namene so tudi ustanovili Center za ozaveščanje in promocijo raziskovanja skupnosti, kjer izvajajo praktične tečaje tako v lokalni skupnosti kot družbi kot celoti.

KULINARIKA



AKEBI

Japonski avtohtoni sadež, ki po izgledu spominja na jajčevce ali na nekoliko večjo slivo, raste samo v hribovju prefektуре Yamagata in je na voljo le nekaj jesenskih tednov. Lupina, ki na pogled deluje okusno, je značilne vijolične barve a presenetljivo grenka, zato je ni priporočljivo zaužiti. Notranjost sadeža spominja na marakujo in je sladka in lepljiva. Sadež lahko tudi skuhate, pri čemer lupina izgubi svojo grenkobo, v Yamagati pa ga pripravljajo tudi kakor zelenjavo na žaru, popraženega ali celo pečenega v pečici.



ČEŠNJE SATO NISHIKI

Češnje, ki rodijo sadove, je na Japonskem težko gojiti, zato je še posebej pomembna zgodba g. Eisukeja Sata, ki je s svojim neumornim pristopom h gojenju in križanju češenj ustvaril sorto Sato Nishiki. Češnje so na Japonsko prišle iz Evrope v začetku obdobja Meiji (1868–1912) in se ustalile v prefekturi Yamagata, natančneje v mestu Higashine, ki je za gojenje najugodnejša, saj jo v deževni dobi, ko češnje dozori, zadane najmanj dežja.

HRUŠKE LA FRANCE

V mestu Higashine najdemo še en sadež, ki je na Japonsko prišel iz Evrope in tam zaživel. To je hruška La France, ki je prav tako kot češnje, na Japonsko prišla na začetku obdobja Meiji. Najprej so pridelovali hruške sorte Bartlett, ki so jih vlagali, La France pa so nasadili ob robu nasada, kot opraševalke. Želja po svežem sadju se je na Japonskem vedno večala in tako je do izraza prišla hruška La France, ki jo imenujejo tudi maslena hruška, kar opisuje njen poseben slađek vonj in gladko teksturo, polno sadnega soka.



JUHA NATTO JIRU

Ljudje v Yamagati v preteklosti niso imeli veliko možnosti za prehrano z beljakovinami, zato so kot nadomestek mesu pripravljali juho iz fermentiranega fižola *natto*. Juha vsebuje tudi dodatke, kot so tofu, sladki krompir *imo gara* in zelena čebula, zaradi česar je tudi zelo zdrava.

JUHA IMONI

Juha imoni ima korenine v kuhinjah Kjota v obdobju Edo (1603–1867), ko so ljudje iz prefekture Yamagata pogosto pluli po reki Mogami proti jugu in trgovali s tem mestom. Na zadnji rečni postaji, ko so prevzemali tovor, so ob čakanju vedno kuhali juho z gomoljno rastlino taro in ribo trsko. Meso so pričeli dodajati šele v obdobju Showa (1926–1989). V Yamagati še dandanes ob rekah pripravljajo druženja in kuhajo imoni, ob strugi reke Mamigasaki pa se odvija celo festival.

JUHA DONGARA JIRU

Trske, ulovljene pozimi, v januarju ali februarju, se imenujejo *kandara* ali hladne trske. Juha dongara jiru je lokalna zimska jed v regiji Shōnai, ki jo skuhajo s hladno trsko. Pomembno je, da se pri juhi uporabi celotna riba, vključno z glavo, notranjimi organi in kostmi.





TAMAKONYAKU

Kroglice iz želatine konyaku, ki jo pridobivajo iz posebnega krompirja, so priljubljena ulična hrana v Yamagati, kjer naj bi bil tako priljubljen, da ga v glavnem mestu Yamagata kupijo največ letno na Japonskem. Način priprave v Yamagati se razlikuje kot drugod, saj tam dodajo različne sestavine, pa tudi samo kuhanje konyakuja je drugačno. Nekateri pa iz njega celo oblikujejo imitacijo hrane, kot so rakci, meso ali lignji. *Tama konyaku* ima obliko kroglice, pripravljajo pa jih z dodatkom sojine omake in sladkorja.



FUUKI-MAME

Slaščičarna Shinise CHÔEIDO, ustanovljena leta 1886, je praviloma znana po svoji posebni slaščici, imenovani fuuki-mame, ki jo pripravljajo iz graha. Natančno izbrana zrna graha olupijo in pazljivo pokuhajo, da se ne zdrobijo. Drugi priljubljeni izdelki so sladki *fukito manju*, narejen iz fuuki-mame graha, in rahlo soljeni masleni dorayakiji, kombinacija fuuki-mame in masla.



GOVEDINA YONEZAWA

V prefekturi Yamagata imajo goveje meso Yonezawa, za kar so izbrane samo krave, ki izpolnjujejo stroge standarde. Goveje meso Yonezawa, ki je eno najbolj priljubljenih vrst wagyu-ja, vsebuje fino maščobo, ki se pri peki tudi pri nizkih temperaturah raztopi. Obstaja več priljubljenih načinov priprave, od preprostih zrezkov, mesa na žaru, sukiyakija in lokalno najbolj pogoste priprave v juhi imoni. V obdobju Meiji se je priljubljenost govejega mesa Yonezawa razširila po vsej Japonski, ko je britanski učitelj jed odnesel svojim prijateljem v Yokohamo. Sukiyaki z govedino Yonezawa je poslastica, narejena iz tanko narezanega govejega mesa Yonezawa z mladim lukom, kitajskim zeljem, tofujem na žaru in drugimi sestavinami.

SAKE

Sake proizvaja vsaka od 47 japonskih prefektur, vendar je Yamagata edina, ki je decembra 2016 prejela lastno geografsko označbo »GI Yamagata« - nacionalno registrirano označbo, ki jo priznava Svetovna trgovinska organizacija, ki potrjuje poreklo in kakovost izdelka. Gore, pozimi prekrite z veliko količino snega, blagoslovljajo to regijo s čisto vodo, bujni gozdovi pa pridelujejo čisti zrak. Zimski mraz v Yamagati je zelo primeren za dolgotrajno nizkotemperaturno proizvodnjo alkoholnih pijač. Proizvajalci si med seboj delijo svoje veščine in jih skupaj nadgrajujejo, saj imajo ljudje v Yamagati radi lokalni sake, posebej, ker je regija vodilna v pridelavi riža za proizvodnjo sakeja.



JUYONDAI

Juyondai je težko dobavljiva znamka, ki je postala kulturna zaradi svojega glamuroznega in skrivnostnega ugleda v svetu sakeja. Čeprav je bila pivovarna Tagaki Shuzo ustanovljena leta 1615 v severni japonski prefekturi Yamagata, je zares zaslovela šele relativno nedavno, ko se je njen *toji* (glavni pivovar) upokojil. Sin predsednika podjetja, Akitsuna Takagi, je podjetje prevzel in se odločil ustvariti drugačen sake, ki je bil v nasprotju z lahkimi in suhimi sakeji, ki so bili takrat priljubljeni. Nadel mu je oznako Juyondai (14. generacija), poimenovanje v čast Tagakijevega očeta, ki je predstavljal 14. generacijo vodij pivovarne. Takagi je nadziral ustvarjanje drznih in svetlih sakejev, ki so hitro pridobili legendarni sloves.



HATSUMAGO

Hatsumago je v pristaniškem mestu Sakata začel variti sake v 26. letu dobe Meiji (1893). Večina varilcev sakeja podeduje potrebne tradicionalne veščine te obrti in eno od pomembnih načel priprave sakeja Hatsumago je metoda izdelave *kimoto*. Metoda *kimoto* je tehnika vzreje kvasovk z uporabo mlečnokislinskih bakterij v zraku, ki živijo v pivovarni. Ta metoda zahteva natančnost in dolgoletne izkušnje. Sake, narejen po metodi *kimoto*, je edinstven zaradi svoje kompleksnosti, globine in gladkega pookusa.



DEWAZAKURA

Dewazakura Sake je leta 1892 ustanovil Seijiro Nakano, čigar družina je imela v lasti pivovarno Kuma Masamune Sake. Proizvodnja Dewazakura Sake se nahaja v mestu Tendo v prefekturi Yamagata, v majhnem mestu s 60.000 prebivalci, ki se nahaja 300 kilometrov severno od Tokia. Tam je poleti vroče, pozimi pa lahko zapade precej snega. Zaradi teh naravnih značilnosti, vključno s podnebjem, je regija postala glavno proizvodno središče riža, sadja in drugih proizvodov. S tem odličnim rižem v Dewazakuri ročno pridelujejo sake, saj uporabljajo majhne rezervoarje, ki so dovolj za ročno obdelavo, ter omogočajo natančen nadzor temperature. Dewazakura je začela tržiti Ginjo Sake, imenovan Oka Ginjo, leta 1980. Takrat je bil Ginjo manj znan, samo tisti, ki se ukvarjajo s varjenjem sakeja, so poznali to besedo. A v Dewazakuri so se odločili, da želijo prodajati Ginjo po vsem dostopni ceni. Oka Ginjo je bil dobro sprejet, kar je sprožilo tako imenovani »Ginjo bum«.



TSURUOKA – MESTO KULINARIKE

Mesto Tsuruoka, ugnježeno med gorami severovzhodne Japonske, obkroženo z naravo in neokrnjenimi morji, je nedotaknjen dragulj, obdarjen z množico sezonskih sestavin skozi vse leto. Večstoletna zgodovina tesnega življenja Tsuruoake z naravo je mestu omogočila razvoj edinstvene in raznolike prehranske kulture, zato ga je leta 2014 Unesco razglasil za ustvarjalno mesto kulinarike.

Mesto Tsuruoka je obkroženo z visokimi gorami, ki v vseh letnih časih prinašajo bogato ponudbo gorskih zelišč, zelenjave in gob. Ta hrana je v preteklosti služila kot alternativni vir preživetja za ljudi te regije in je bila pomemben del številnih lokalnih jedi Tsuruoake. Med temi gorami so Dewa sanzan (Tri svete gore Dewa), ki že več kot tisoč let veljajo za sveto romarsko mesto gorskih menihov Yamabushi, ki so s seboj prinašali elegantne oblike *shoujin-ryori*, tradicionalne meniške kuhinje, ki uporablja trajnostne sestavine gora.

Obsežne in odprte ravnice Shōnai so v obdobju Edo služile kot glavna regija za proizvodnjo riža na Japonskem in tu še danes pridelujejo najkakovostnejši riž na Japonskem, vključno z rižem znamke Tsuyahime. Prav tako pa tukaj gojijo več kot 50 vrst avtohtonih pridelkov, ki so rezultat edinstvene geografije in podnebja te regije ter nešteti generacij selektivnih tehnik vzreje. Sem spada soja Dadachamame, ki ima značilen in bogat okus, ki je posledica edinstvene sestave zemlje in mikroorganizmov na ravninah Shōnai.

Zahodni del mesta je dom obalnim skupnostim, ki se preživljajo z nabiranjem pridelkov s skalnatih obal in globokih oceanov ter so tej regiji zagotovile čudovito raznoliko in bogato zalogo morske hrane. Ta vključuje okusno fugu (ribo naphovalko) in ostale ribe tega območja ter številne sorte alg. Ostre zime so tukajšnje ljudi prisilile, da so razvili veliko genialnih metod ohranjanja hrane, ki so omogočile, da so njihove bogate letine v toplejših mesecih trajale vse leto.



Uredniški odbor Sanja Paradiž, Darja Hrvatin, 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