

št. 45 marec / april 2022

Življenje na Japonskem



MIYAZAKI

SIMBOLI PREFEKTURE



PTICA:
Bakreni fazan Ijima



DREVO:
Palma



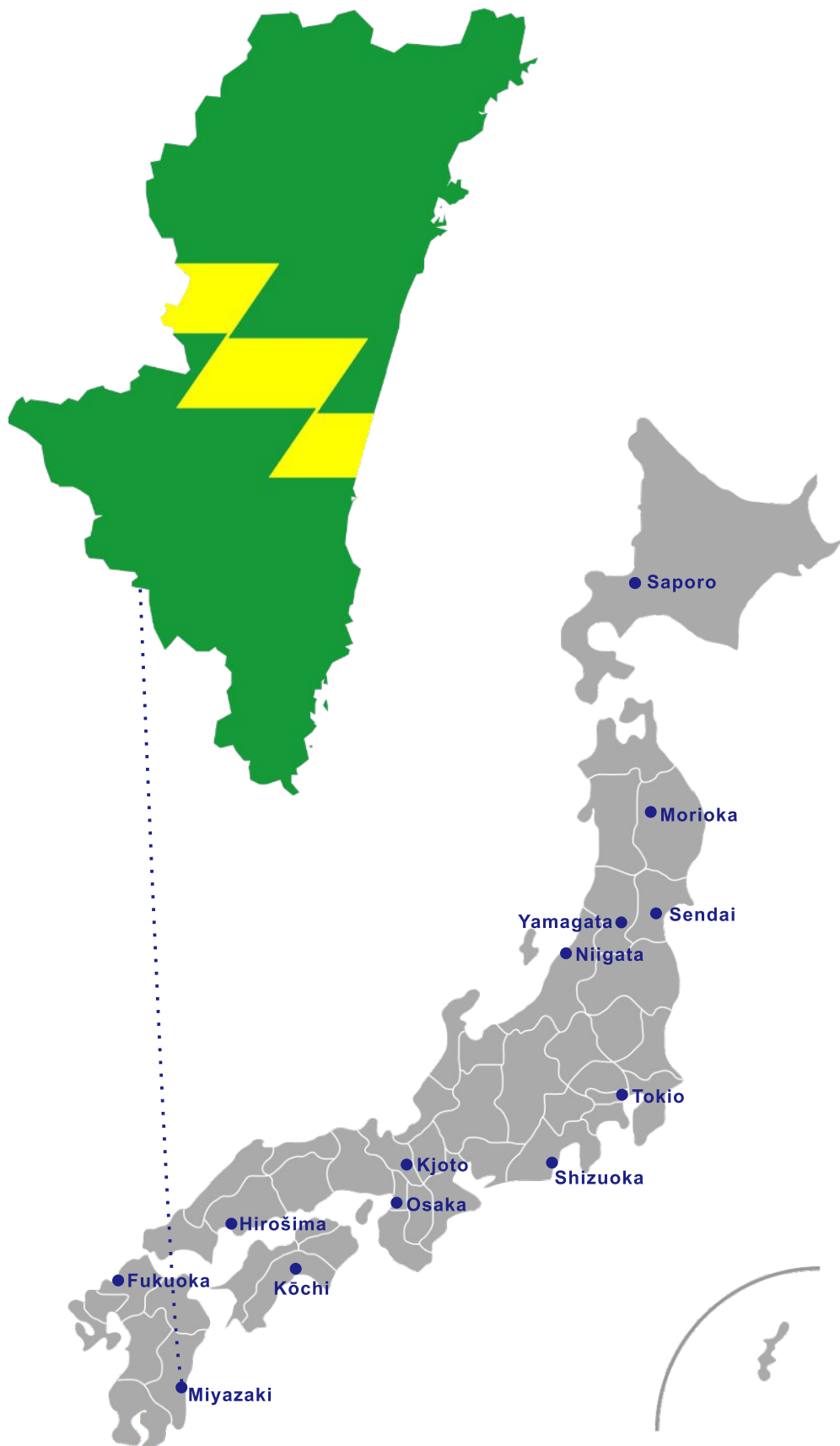
ROŽA:
Hamayu



MASKOTA:
Psi iz Miyazakija

Zemljepisna širina: 31° 54' S
Zemljepisna dolžina: 131° 25' V

Oddaljenost od Tokia (Miyazaki): 871 km (zračna razdalja)



ZGODOVINARNA

MITOLOGIJA PREFEKTURE MIYAZAKI

Prefektura Miyazaki je globoko povezana z legendarnim cesarjem Jinmujem, prvim cesarjem Japonske. Cesar Jinmu naj bi živel v 7. stoletju pr.n.š., lokacija njegove palače pa naj bi bila v današnjem Miyazakiju. Po japonski mitologiji naj bi se cesar Jinmu posvetoval s svojim bratom Itsuse no Mikotojem o tem, kje naj bo središče Japonske. Ker je njegov brat odgovoril, da naj bo na vzhodu, je cesar Jinmu pričel svojo pot v mestu Takachiho in se ustavil v mestu Tsuno, pri slapovih na gori Osuzu. V vodi je naostril svoje puščice, zato so slapovi postali poznani kot slapovi Yatogi (jap. *ya* pomeni puščica in *togu* pomeni ostriti).



Ustavil se je v svetišču Tsuno in molil za uspeh, varno plutje in mir. Nato je iz mesta Mimitsu odplul proti provinci Yamato no Kuni (današnja prefektura Nara). Vladar province Yamato no Kuni, Nigihayahi no Mikoto, je cesarju predal svoje poveljstvo, ta pa je nato razglasil predel *Unebi no Kashihara* (na vzhodu današnje prefektуре Nara) za prestolnico Japonske in od tam pričel vladati državi.

MITOLOGIJA PROVINCE HYŪGA IN SOTESKE TAKACHIHO

Mnogi ljudski in zgodovinski kraji v prefekturi Miyazaki izvirajo iz mita o provinci Hyūga, kakor ga uprizarja ples *Takachiho Kagura*. Mesto Takachiho zaznamujejo legende o nastanku Japonske v svetišču Amano Iwato, kjer naj bi se Amaterasu, boginja sonca, skrivala v jami. Bog športa in moči *Ame-no-tajikarao* jo je potegnil iz jame, po tem, ko jo je na plano zvalil komični in veseljaški ples boginje zarje *Ame-no-uzume*, in tako je nastal svet. Čudovita soteska Takachiho, ki se nahaja približno 4 ure vožnje iz mesta Miyazaki, danes privablja turiste iz celotne Japonske.



Copyright (C) 2016 Saitobaru Archaeological Museum of Miyazaki Prefecture

NAJVEČJE GOMILE NA KYŪSHŪJU
 Skoraj v sami sredini prefektуре Miyazaki, južno od reke Hitotsuse, se nahaja poseben zgodovinski kraj, poznan kot grobišče Saitobaru. Nahaja se zahodno od centra mesta Saito in zajema planoto Saitobaru, ostale bližnje planote in naplavljena območja. Razprostira se 4,2 kilometra od severa proti jugu in 2,6 kilometra od vzhoda proti zahodu ter skupno meri 58 hektarov. Grobišče so gradili od konca 3. do 7. stoletja. Arheološko najdbišče šteje 319 grobnic, od tega 31 grobnic v obliki ključavnice, 2 pravokotni grobnici in 286 okroglih gomil. Glede na čas izgradnje in razporeditev se grobnice delijo v 10–13 manjših skupin, sicer pa tukaj najdemo različne vrste grobnic, od gomil, podzemnih grobnic, ki so značilne za Kyūshū, in grobnic v tunelih, ki so posejane po celi Japonski. Domneva se, da naj bi bili grobnici Osahozuka, največja gomila v obliki školjke na Japonskem, in Mesahozuka, največja gomila v obliki ključavnice na Kyūshūju, cesarski grobnici.

KLAN SHIMAZU

Leta 1185, v obdobju Kamakura (1185–1333), je Tadahisa Shimazu ustanovil samurajski klan Shimazu in postal daimyō oz. fevdalni gospodar provinc Satsuma in Ōsumi v regijah Kagoshima in Hyūga - današnja prefektura Miyazaki. Leta 1196 se je odpravil v provinco Satusuma, osvojil provinci Hyūga in Ōsumi ter v provinci Hyūga zgradil grad. Pokopan je v mestu Kamakura v prefekturi Kanagawa, zraven grobnice svojega očeta, prvega šoguna šogunata Kamakura.

V času obdobja Muromachi (1336–1568), so bili klani Tsuchimochi, Ito, Kitahara, Shimazu, Hongo in Niirō pomembni veljaki v provinci Hyūga, ki so se borili proti sovražnikom. Klan Shimazu je veljal za najmočnejšega vse do poraza proti Toyotomiju Hideyoshiju leta 1587, ko je le-ta provinco Hyūga razdelil različnim fevdalnim gospodarjem, ki so se borili zanj.

V obdobju Edo (1603–1867) je bil klan Shimazu močan klan, njegovo območje pa je obsegalo province Satsuma, Ōsumi in jugozahodni del province Hyūga, kraljestvo Ryūkyū pa je bila njegova vazalna država. Omenjeno področje večinoma zajema današnje območje prefektуре Kagoshima in del prefektуре Miyazaki.



Tadahisa Shimazu

OBRAT



O P R E M A Z A
LOKOSTRELSTVO KYŪDŌ
Lokostrelski loki Miyakonojō so izraz obrtniške spretnosti več generacij, ki jih izdelujejo iz bambusa. Okrog 90 % vseh lokov na Japonskem izdelajo v mestu Miyakonojō, ki je poznano kot rastišče kakovostnega bambusa. Lokostrelske loke so začeli izdelovati v obdobju vojskujočih se držav Sengoku (1467–1603), v obdobju miru pa se je lokostrelska praksa uveljavila kot borilna veščina. Mesto Miyakonojō vsako leto gosti državno prvenstvo v *kyūdu*, japonskem lokostrelstvu. Od leta 1994 so lokostrelski loki Miyakonojō priznani kot tradicionalna obrt. Zanje je značilno, da so dolgi dva metra, kar omogoča večjo natančnost in doseg. Poleg praktične vrednosti imajo tudi umetniško vrednost, saj jih krasijo čudoviti vzorci. Puščice izdelujejo iz repnih peres orla in kragulja, obdelujejo pa jih z lakom in zlatimi lističi ter na ta način ravnaajo naravne krivine bambusa.



OPREMA ZA BORILNE ŠPORTE

Ko govorimo o opremi za borilne športe, ki jo izdelujejo v prefekturi Miyazaki, moramo omeniti Miyakonojō leseni meč (jap. *bokken*) in Hyūga oklep. Opremo izdelujejo s prefinjenimi tehnikami, ki so jih izpopolnjevali iz generacije v generacijo. Dolga tradicija je zaslužna za to, da so izdelki cenjeni tudi zunaj prefekture, saj 80 % vseh mečev, ki jih proizvedejo na Japonskem izvira iz mesta Miyakonojō, leta 1984 pa so bili s strani prefekture razglašeni za tradicionalno obrt.

HYŪGA PLOŠČE IN KAMNI ZA JAPONSKO NAMIZNO IGRO GO

V prefekturi Miyazaki izdelujejo plošče za japonsko igro go iz lesa večstoletnih dreves vrste japonska toreja. Poimenovane so po regiji Hyūga, ki je nekoč zajemala področje, ki se sedaj imenuje prefektura Miyazaki. Naravno lepoto plošč zaznamujeta lesk in zrnatost lesa, zaradi česar je to najpomembnejši obrtniški izdelek na Japonskem. Hyūga plošče na Japonskem uporabljajo že od obdobja Edo (1603–1867), jih pa danes redko izdelujejo zaradi prepovedi sečnje državnih gozdov leta iz leta 2000. Za igro se uporabljajo črno beli kamni, ki so lahko iz plastike, stekla ali porcelana, najkakovostnejši pa so iz lupin školjk. Go kamne iz školjčnih lupin so sprva začeli izdelovati v prefekturi Osaka, ker pa je školjk tam začelo primanjkovati je v ospredje prišla regija Hyūga, ki je danes edini kraj, kjer tovrstne kamne še izdelujejo. Školjke Suwabute je moč najti samo na plaži Okuragahama v mestu Hyūga in so edinstvene, ker izoblikujejo debelo lupino, da se obvarujejo pred valovi. Iz njih so izdelovali t.i. »legendarne go kamne«, danes pa tudi teh školjk primanjkuje, zato uporabljajo školjke druge vrste. Obrtniki iz lupin izrežejo okrogle oblike, ki jih nato ročno obrusijo. Obrtniki postanejo dovolj izkušeni šele po 15-ih letih in še takrat izdelajo le do 100 kamnov na dan, zato ni presenetljivo, da lahko Hyūga kamni igralca stanejo več tisoč evrov.



PLEZAJOČA OPICA

V mestu Nobeoka že od obdobja Edo (1603–1867) izdelujejo igrače - plezajoče opice. Naredijo jih s pomočjo tehnike kaširanja na lesenem kalupu v obliki opice. Posušen papir nato prerežejo na hrbtu, odstranijo lesen kalup in papir nazaj zašijejo ter pobarvajo. Lično okrašene opice zaradi vetra plezajo gor in dol po palici. Vzpenjajoče se opice naj bi otrokom prinašale uspeh, zdravje, mir in izobilje. Lokalna tradicija mesto zaznamuje v tako veliki meri, da je mogoče simbole in upodobitve najti povsod. Obrt je pridobila status tradicionalne obrti prefekture Miyazaki leta 1984, že leta 1968 pa je bila plezajoča opica izbrana za motiv novoletnih znamk.



MASKE TAKACHIHO KAGURA

Maske Takachiho kagura so pravzaprav umetnine z 800-letno tradicijo, izdelane iz mehkega lesa pavlovnije ali kafrovca, z močno ekspresivnimi potezami. Uporabljajo se ob večernih plesnih uprizoritvah v mestu Takachiho in mnogih drugih mestih po prefekturi, ki se odvijajo v jesenskih in zimskih nočeh in so v bistvu šintoistični ritual namenjen zahvali za pobrani pridelek in prošnji za obilni pridelek v prihodnjem letu. Ples Takachiho kagura je priznan za pomembno nesnovno kulturno dediščino Japonske, kar nakazuje na pomen teh lokalnih mask.



SADOWARA KERAMIČNE FIGURE

Ena izmed tradicionalnih obrti prefekture Miyazaki, ali natančneje predela Sadowara v mestu Miyazaki, so tudi keramične figure Sadowara, z izdelavo katerih so se začeli ukvarjati vsaj 400 let nazaj. Figure so preproste, ljudskega sloga, pri čemer za poslikavo uporabljajo pigmente blata in zemlje. Z obrtjo se sicer ukvarja vedno manj obrtnikov (od štirinajstih prodajaln sta ostali ostali le še dve), vendar se prefektura trudi, da se tradicija prenaša naprej, čeprav ne izključno znotraj družine. Priljubljena je figura z žemljico, ki jo je navdihnila zgodba o deklici, ki so jo vprašali, koga od staršev ima raje, ona pa je v odgovor na pol prelomila svojo žemljico in vprašala, katera polovica je boljša. Pogoste so tudi figure s kiti, ki so v mestu zelo popularni.

NARAVA

Subtropsko podnebje, čisto morje, dolge peščene plaže ter gorata pokrajina vulkanskega izvora so tisto, kar privabi popotnike v to čudovito prefekturo Miyazaki, ki leži na jugovzhodni strani otoka Kyūshū. Prijetna subtropska klima in rodovitna prst omogočata lokalnim prebivalcem, da tu gojijo sladko sadje, predvsem slasten mango. Prefektura je izredno zanimiva za vulkanologe saj je tu mogoče najti več vulkanov, kraterskih jezer in termalnih vrelcev. Ljubitelji vodnih športov, posebej deskanja, pa lahko obiščejo eno izmed stotih najlepših destinacij za deskanje na Japonskem, ki se nahaja prav na prelepi obali prefekture Miyazaki.



OTOK AOSHIMA

Otok Aoshima leži južno od mesta Miyazaki, od katerega je oddaljen dobrih 15 kilometrov. Njegov obseg meri le slab kilometer in pol, v središču otoka pa se nahaja šintoistično svetišče Aoshima. Otok obdajajo vzvalovane skale, ki so jih domačini poimenovali *Oni no sentakuita* ali »demonovi perilniki«. Tem zanimivo oblikovanim skalam je Japonska dodelila status nacionalnega naravnega spomenika. Zaradi neokrnjene narave v katero človek ni posegal, saj je dolgo let otok veljal za svetega, je mogoče tu najti stotine endemičnih vrst subtropskih rastlin. Otok je tudi priljubljena destinacija za surfanje in druge vodne športe, jogo na prostem, kolesarjenje, ribolov itd. Otok Aoshima pa velja tudi za zelo priljubljen kraja za ogled sončnega zahoda.



ŠINTOISTIČNO SVETIŠČE AOSHIMA

Šintoistično svetišče Aoshima se nahaja sredi istoimenskega otoka, posvečeno pa je dvema mitološkima božanstvoma – božanstvu morja *Umisachihiko* in božanstvu zemlje *Yamasachihiko*. V poletnih mesecih v svetišču organizirajo dogodke posvečene japonski mitologiji. Do leta 1737 je otok veljal za sveti kraj in prehod nepooblaščenim ni bil dovoljen. Zato je na otoku še danes mogoče najti več sto avtohtonih subtropskih rastlinskih vrst, svetišče pa obdaja pet tisoč divjih palminih dreves vrste *livistona*. Otok je vzela za svoj tudi profesionalna ekipa bejzbola *Yomiuri Giants*, ki v času novega leta redno obiskuje svetišče in moli za uspešno sezono.

VULKANSKA GORSKA VERIGA KIRISHIMA

Mogočna gorska veriga Kirishima se razteza na zahodu prefekture Miyazaki, del te pa sega tudi v sosednjo prefekturo Kagoshima. Na rodovitni vulkanski prsti te vulkanske verige je mogoče najti bogato floro, prelepe razglede, termalne vrelce in vulkanske kraterje, ki jih je zalila voda. Leta 2010 so ustanovili *Kirishima geopark*, v sklopu katerega je mogoče izvedeti več o samem nastanku te zanimive vulkanske pokrajine. Kraj je zanimiv za geologe, gornike, ljubitelje termalnih vrelcev in druge. Kirishima obsega kar 600 kvadratnih kilometrov, pri čemer se tu nahaja 20 bolj ali manj aktivnih vulkanov. Najvišji vrh v Kirishima geoparku je gora Karakuni, ki meri v višino 1700 m NV. Gorska veriga Kirishima je nastala zatem, ko se je oblikovala kaldera Kakuto pred približno 200 tisočimi leti, med njenimi 20 vulkani pa so nekateri aktivni že 15 tisoč let. Na tej izredno zanimivi in raznoliki vulkanski pokrajini se nahajajo vulkani različnih tipov in oblik, zato kraj velja za pravi vulkanološki raj.

GORA KARAKUNI

Najvišji vrh gorske verige Kirishima je gora Karakuni, ki v višino meri 1700 m NV. Vrh gore je vulkanski krater, katerega premer meri 900 metrov, globok pa je 300 metrov, v njem pa se je ustvarilo kratersko jezero. Z vrha se razteza slikovit razgled na preostale vulkane, kraterska jezera, planoto Ebino, okoliško otočje in morje. Okoliških 23 vulkanov, 15 kraterjev in 10 kraterskih jezer s svojo lepoto mamljivo vabi radovedne raziskovalce, da jih raziščejo. Pestra geološka zgradba je botrovala nastanku mnogim termam, ki jih polnijo naravni termalni viri.





NEPOSELJENI OTOK OTOJIMA

Na zahodu prefekture Miyazaki, v zalivu Kadogawa, leži neposeljeni otok Otojima, največji med tukajšnjimi otoki. Otok, čigar obseg meri 4 kilometre, najvišja točka pa 80 m NV, ni bil nikoli poseljen. Zato je obisk otoka toliko bolj poseben, saj se radovedni obiskovalci znajdejo sredi neokrnjene divje narave, bogate z avtohtonimi rastlinskimi in živalskimi vrstami. Otok, kjer prevladuje kremen ali kamenjak, je zelo zanimiv za ornitologe in raziskovalce jamskega sveta. Največja morska jama na Otojimi je *Chaya no ōmon*, ki v višino meri 14 metrov, v širino pa 8 metrov. Lokalne legende pravijo, da so se v jamah na vzhodni strani otoka nekoč skrivali pirati. Na otoku je dovoljeno kampirati in prenočevati v manjših bungalovih le dva meseca v letu. Na vzhodu in zahodu otoka, pa je mogoče najti lahko dostopne plaže.



OBMOČJE HYŪGA

Območje Hyūga se nahaja na severovzhodni obali prefekture Miyazaki. Tukajšnje več kilometrov dolge peščene plaže z razgledom na Pacifik slovijo kot odlične točke za surfanje. Lokalna plaža Okuragahama, ki v dolžino meri 4 kilometre in je opremljena z vso potrebno infrastrukturo za nemoteno uživanje na plaži in morskih aktivnostih, velja za eno izmed 100 najlepših plaž na Japonskem. Med bolj popularne lokalne plaže spadata tudi plaži Mihokogaura in Isegahama. Subtropsko podnebje omogoča, da tukaj rastejo lokalni citrus imenovani *hebesu* in drugo sadnje, ki uspeva v toplem in vlažnem podnebju. Prelepo obalo območja Hyūga, ki ga krasijo razgibanimi klifi nacionalnega parka *Nippo kaigan*, je oblikovala lava, ki se je ob stiku z vodo hitro strdila. Klifi rta Hyūga segajo tudi 70 metrov v višino, med temi pa je najbolj znan klif iz kraja Umagase, ki je s svojo šesterokotno obliko prava lokalna atrakcija.

Hyūga pa je tudi območje z bogato zgodovino, o čemer pričajo dobro ohranjene stare ulice in zgradbe iz pristaniškega mesta Mimitsu, čigar gospodarstvo je cvetelo v obdobju Edo (1603–1867). Pristaniško mesto je bilo tekom zgodovine močno vezano na trgovsko in pomorsko dejavnost celotnega otoka Kyūshū. Prav tako je vreden obiska svetilnik Hososhima, ki so ga leta 1910 zgradili iz rdeče opeke in ki že več kot 100 let neutrudno usmerja in varuje vse, ki priplujejo v te kraje. Zaščitnico pomorščakov pa je mogoče najti tudi v antičnem svetišču Omi, ki je posvečeno boginji sonca *Amaterasu omikami*. Lokalne legende pripovedujejo o tem, da se je prvi japonski cesar rodil prav v prefekturi Miyazaki.



MESTO SADOWARA IN LOTOSOVO JEZERO KOTA

Dobrih 20 kilometrov severno od mesta Miyazaki leži kraj Sadowara. Staro mestece v katerem se je rodil prvi japonski cesar, je bogato z zgodovinskimi artefakti. Poleg gradu Sadowara je tukaj mogoče obiskati tudi šintoistično svetišče Kota, ki je bilo zgrajeno davnega leta 831. Svetišče je posvečeno cesarju Ojin in štirim božanstvom *Sumiyoshi yonsha no kami*. V svetišču, ki ima status pomembne kulturne dediščine, že 400 let prirejajo obredni plesni dogodek *kagura Kota*. Ob tem obrednem plesu zamaskirani plesalci igrajo in plešejo ob spremljavi bobnov taiko. Zanimivo pa je tudi svetišče Sanobaru za katerega pravijo, da je rojstni kraj prvega cesarja Jinmuja. Tu se nahaja eno izmed dveh lotosovih jezer na Japonskem, imenovano Kota, kjer še danes lovijo race na tradicionalen način, lotosi, ki prekrivajo jezero, pa so na ogled od junija do avgusta.



HUDIČEVA CIGARA KIRINOMITAKE

Nenavadno gobo, hudičevo cigaro ali *kirinomitake*, je mogoče najti tudi v prefekturi Miyazaki. Goba, ki na Japonskem pretežno naseljuje odmrle hraste, ali druge odmrle korenine širokolistnih dreves, je obdana s temno rjavo skorjo, njen notranji del, ki po obliki spominja na zvezdo, pa je oranžne barve. Ko gliva *kirinomitake* dozori, sprosti spore v okolico in tako proizvede razločen zvok, ki spominja na žvižg. Nastanek te glive, ki raste le v določenih podnebnih razmerah in le malo kje na svetu, naj bi segal v dobo pred 19 milijoni leti.



TURIZEM



NAJJUŽNEJŠE SMUČIŠČE NA JAPONSKEM

Zaradi svoje lege in obkroženosti z gorami, skozi katere se le redko prebijejo snežne padavine, spada prefektura Miyazaki med regije z najmanj snega. Kljub temu, pa je dom najjužnejšemu japonskemu smučišču na gori Mukokazaka. Smučišče na višavju Gokase je eden redkih krajev v prefekturi, kjer sploh pada sneg, zaradi majhne količine padavin pa je vseeno potrebna pomoč strojev za zasneževanje, da smučišče lahko obratuje. Smučišče sicer ni pretirano veliko, saj nudi le 2 progi in 3 vlečnice. Odprto je od konca decembra pa vse do začetka marca. Ob lepem vremenu se odpre lep panoramični pogled na osrednje gore otoka Kyūshū.



NOTRANJI VODNI PARK SEGAIA OCEAN DOME

Leta 1993 je bila zgrajena kupola Seagaia Ocean, ki je pokrivala enega največjih notranjih vodnih parkov na svetu. Ta park je lahko sprejel 10 000 ljudi in z kupolo višine 38 metrov zapiral območje dolgo 300 metrov in široko 100m. Drsní mehanizem kupole je prav tako omogočal odpiranje in zapiranje strehe in predstavljal največjo sklopljivo streho na svetu. V notranjosti se je nahajal umeten ocean z valovi in plažo s številnimi umetnimi tropskimi rastlinami, umetnim peskom in vulkanom, iz katerega je tekla lava. Temperatura zraka je v zaprti kupoli bila konstantnih 30 °C, vode pa 28 °C. Poleg vodnih atrakcij so se tu nahajale tudi številne restavracije in kina, v nočnih urah pa so se vodne površine uporabljale za ustvarjanje skrivnostnih svetlobnih učinkov. Kupola je prenehala obratovati leta 2007, leta 2017 pa so jo ob prenovi letovišča Seagaia porušili.



DESKANJE

Prefektura Miyazaki je znana kot ena izmed najboljših lokacij za surfanje na Japonskem. Čeprav večina sem običajno prihaja v poletnih mesecih, so valovi za ta šport primerni skozi vse leto. Ne glede na to, ali je deževna sezona, pomlad, poletje, jesen ali zima, se da vedno najti valove, primerne za deskanje. Ker je Miyazaki velika in predvsem dolga prefektura, boste prej kot slej našli mesto, ki vam ustreza. V zimskih mesecih južni tokovi prinesejo vodo, ki je velikokrat toplejša od temperature na kopnem, in je tako deskanje še toliko bolj prijetno. Prav tako velikost prefektуре porazdeli privrženca deskanja na več lokacij, tako da tudi v najpopularnejših obdobjih območja niso nagnetenata. Med najbolj znanimi točkami deskanja v bližini mesta Miyazaki so plaža Hitotsuba, ki s krajšimi in močnejšimi valovi predstavlja izziv izučeni deskarjem, južneje se nahaja plaža Kisakihama, ki je najbolj znana, in kjer se odvija tudi več tekmovanj. Omembe vredna je plaža Aoshima, ki je primerna za vse stopnje deskanja, zato se tam nahaja tudi veliko šol deskanja.

Potovanje iz Miyazakija do plaže Nichinan ponuja eno najboljših obalnih voženj na Kyūshūju z osupljivimi prizori vulkanskih kamnin in visokih gora, ki gledajo na ocean spodaj. Ob sami poti pa je na voljo tudi obilo dobrih mest za deskanje. Domačini kot najlepši zaključek dneva deskanja priporočajo, da se zadržite na plaži in opazujete goreče sončne zahode, ki so legendarni v tem delu Japonske.

REGIJA ŠPORTAIN PROSTEGA ČASA

Miyazaki je poleg deskanja znan tudi po športih na prostem in kot destinacija, kjer profesionalne športne ekipe, kot so ekipe profesionalne baseball lige Nippon in J1 profesionalne nogometne lige, organizirajo vadbene kampe. Pa tudi tujci jih obiščejo, saj je leta 2019 svetovno prvenstvo gostila Japonska, nakar je imela angleška reprezentanca svoj kamp v Miyazakiju. Največ kampov se odvija v februarju in marcu, zato si ne pozabite ogledati tekme ali treninga, če se med sezono taborov znajdete v Miyazakiju.

Najbolj znan kompleks je Splošni športni park Kirishima Yamazakura prefektуре Miyazaki, ki se uporablja kot profesionalni baseball kamp J-lige in gosti številne druge mednarodne in vse-japonske turnirje. Poznani so Kirishima Sanmarin Stadium Miyazaki, Kirishima Konohana Dome in Hanpi Dome.

Stadion Kirishima Sanmarin je eno redkih igrišč za baseball na Japonskem, ki ima notranjost in zunanost prekrito z naravno trato. Kirishima Konohana Dome je zgrajen iz lesa iz prefektуре Miyazaki in uporablja novo vrsto umetne trave, ki je zelo nežna. Kupola je na voljo najrazličnejšim kampom ekip od baseballa in softballa do futsala. Hanpi Dome je večnamenski notranji športni objekt, ki se uporablja za vadbo baseballa med dežjem, pa tudi za futsal, tenis, atletska srečanja, itd.

SVETIŠČE UDO JINGŪ

Živo rdeče obarvano šintoistično svetišče Udo jingū je bilo zgrajeno v jami s pogledom na valovito skalnato obalo južnega dela prefektуре Miyazaki. Od mesta Miyazaki je oddaljeno dobrih 40 kilometrov proti jugu, stoji pa blizu kraja Nichinan. Svetišče je posvečeno božanstvu rodnosti. Legenda pravi, da ko so se božanstva spustila na zemljo, da bi rodila prvega cesarja Japonske, je bilo prav to svetišče rojstni kraj njegovega očeta *Ugayafukiaezu no mikotoja*.



SVETIŠČE TSUNO

Med krajema Miyazaki in Hyūga se nahaja majhno, a pomembno svetišče Tsuno, ki je posvečeno božanstvu *Onamuchi no mikoto*. Slednje je središčno božanstvo nacionalno pomembnega Velikega svetišča *Izumo Taisha*, prinaša pa različne blagoslove, kot na primer srečen zakon, blagostanje, zdravje itd. Poletne festivale in obred *Hamakudari* spremlja tradicionalni obredni ples *kagura Tsuno*, ki je tradicionalno posvečen cesarici Jingu. Obred je predstavljen s plesom v kronikah naslovljenih *Izvor Hyuge Takanabe Kagura*, saj so ga redno uprizarjali pred predstavniki cesarskega dvora iz obdobja Nara (710–784). Sodeč po legendi je cesar Jinmu obiskal svetišče pred vzpostavitvijo cesarstva v regiji Kansai. Kljub burni zgodovini teh krajev in bojov med fevdalnimi rodbinami, so svetišče vedno znova obnovili.



SVETIŠČE AMANO IWATO

Svetišče Amano iwato, zgrajeno v mestu Takachiho, je poznano po istoimenskem kamnu, ki uresničuje želje. Svetišče in njegova lokacija naj bi energijsko blagodejno vplivali na obiskovalce. Antično svetišče je omenjeno tudi v japonskih mitoloških delih *Kojiki* in *Nihon Shoki*, saj se je boginja sonca *Amaterasu Omikami* po legendi prav tu skrila v jamo imenovano Amano iwato in tam počakala dokler je niso priklicali. Do svetišča vodi pot, speljana ob rečni strugi, obdajajo pa jo kipci iz kamenčkov.





GRAJSKO MESTO OBI

Grajsko mesto Obi, poznano tudi kot »mali Kjoto«, je prava mala samurajska zakladnica, ki ponuja vrsto dejavnosti, ki omogočajo vpogled v zgodovino prefektуре Miyazaki. Grad Obi je bil zgrajen nekje v 15. stoletju in je relikvija, ki priča o dolgotrajnih vojnah med dvema mogočnima samurajskima klanoma. Prvotno ga je zgradil klan Shimazu, da bi se zaščitil pred klanom Itō, kateremu so prepustili nadzor nad gradom po izbruhu vojne leta 1484. Skoraj sto let pozneje je klanu Shimazu uspelo ponovno zavzeti ozemlje, vendar so jo v obleganju, ki ga je začel Toyotomi Hideyoshi, ponovno izgubili. Grad so nato večkrat prenovili. Slikovito mesto obiskovalcem ponuja tudi sprehod po tradicionalnih samurajskih uličicah, kjer ponujajo tradicionalno hrano in spominke. Priporočljivo je poskusiti lokalno različico *satsuma-age*, ocvrtih polpet iz zelenjave in ribje paste, ali pa se odeti v repliko samurajskega oklepa ali tradicionalnega japonskega kimona.



SUN MESSE NICHINAN

Kipi, ki se nahajajo v nekakšnem zabaviščnem parku Sun Messe ob obali Nichinan v prefekturi Miyazaki, so edina replika slavnih kipov Moai z Velikonočnega otoka. Postavljeni so bili leta 1996, zanje pa pravijo, da vsak od sedmih kipov uteleša nekakšno vrlino, na primer zdravje, ljubezen, prosti čas, poroko, denar, uspešnost v poslu ali znanost. Tako je obiskovalce pogosto moč videti, kako molijo pred kipi. V parku si lahko ogledate še razstavo žuželk, razstavne plošče Unescove svetovne dediščine in umetniška dela (npr. risbe metuljev na tleh), trgovine in restavracije pa nudijo lokalne dobrote.

PARK HEIWADAI

Park Heiwadai ali park *Stolpa miru* je bil zgrajen leta 1940 ob praznovanju 2600. obletnice vnebohoda cesarja Jinmuja, mitološkega prvega cesarja Japonske, na mestu, kjer naj bi bila njegova prestolnica. V parku stoji stolp miru ali *Heiwadainoto*, zgrajen iz kamnov, poslanih iz vse Azije, in ena najbolj prepoznavnih znamenitosti prefekture Miyazaki. Stolp miru naj bi simboliziral združen svet.

Na skrajnem koncu parka je vrt Haniwa, ki obsega 9000 m² in vsebuje zbirko več kot 400 replik pogrebnih kipov haniwa, ki prikazujejo živali, bojvnike, plesalce, čolne in hiše, razporejene ob sprehajalni poti med drevesi. V obdobju Kofun so bili ti glineni kipi postavljeni okoli nasipov v poklon pokojnikom. Ko je princesa Takako Shimazu, najmlajša hči cesarja Shōwe, leta 1960 park obiskala med medenimi tedni, je postal priljubljena destinacija japonskih mladoporočencev.

PREFEKTURNI MUZEJ

Prefekturni prirodoslovni muzej Miyazakija se nahaja v bližini svetišča Miyazaki. To je obsežen muzej z eksponati o naravni in kulturni zgodovini prefekture, poleg tega pa je tudi prizorišče začasnih posebnih razstav. Stalna razstava prikazuje različne rastline in živali, predstavljene v reprodukcijah naravnih habitatov, v naravni velikosti pa je prikazan tudi del vsakdanjega življenja in industrijski razvoj skozi čas. Za stavbo muzeja je Minkaen, majhen muzej na prostem, sestavljen iz štirih tradicionalnih kmečkih hiš. Ohranjene hiše so bile preseljene iz okolice, nekatere pa so stare več kot 200 let.

SVET IZ FILMA MOJ SOSED TOTORO

Moj sosed Totoro je eden najbolj poznanih animiranih celovečernih filmov Studia Ghibi, ki ima oboževalke in oboževalce po vsem svetu. Na otoku Kyūshū lahko najdemo več lokacij, kjer glavni junaki oživijo. V prefekturi Miyazaki je to v mestu Takahara, kjer je starejši par na lastnem vrtu sam postavil kip Totoro za svoje vnuke. Če v dežju držite dežnik, lahko posnamete fotografijo, ki poustvari znan prizor iz filma.



FESTIVALI



FESTIVAL JINMU-SAMA

Jinmu-sama je eden izmed največjih festivalov prefekture Miyazaki, ki ga pripravljajo v čast cesarju Jinmuju (11. februar 660–9. april 585 pr.n.š.), ki naj bi bil po podatkih japonske kronike Nihon Shoki legendarni prvi cesar Japonske. Poznan je tudi pod imenom *Festival svetišča Miyazaki* in od nekdaj so mu priznavali vlogo festivala, ki predstavlja to prefekturo in se že več kot 140 let vsako leto odvija v jesenskem času. V sklopu dveh festivalskih dni se praznuje obilen pridelek in izredne dosežke cesarja Jinmuja. Festival vključuje »parado bogov« oziroma parada otrok, oblečenih v tradicionalna oblačila, in prenosno šintoistično svetišče mikoshi, ki ga prenašajo skozi mesto. Parada poteka od svetišča Miyazaki do začasnega svetišča Otabisho. Ostale posebnosti festivala so »Shanshan Uma« ali nevesta, ki jezdi po cesti na okrašenem konju, glasbene točke japonskih taiko bobnov, levji ples in podobni nastopi. Festival je nedvomno priložnost za spoznavanje tradicije in zgodovine Miyazakija.



POLETNI FESTIVAL HYŪGA HYOTTOKO

Poletni festival Hyūga Hyottoko je eden izmed treh največjih festivalov v regiji Hyūga. Dogaja se vsako prvo soboto v mesecu avgustu. Vsako leto se festivala udeleži več kot 2000 plesalcev in 70 000 gledalcev iz vse Japonske. Osrednji del festivala je ples *Nagata no Hyottoko odori*, ki je priznan kot nesnovna ljudska kulturna dediščina mesta Hyūga. Skupine plešejo na odru ali vzdolž določene poti parade in med seboj tekmujejo glede na tehniko in skupinsko usklajenost. Plesi posameznikov potekajo na prvi festivalski večer, pri čemer plesalci na glavnem odru nastopajo in tekmujejo v treh kategorijah Hyottoko (moški), Okame (ženske) in kitsune (lisica).

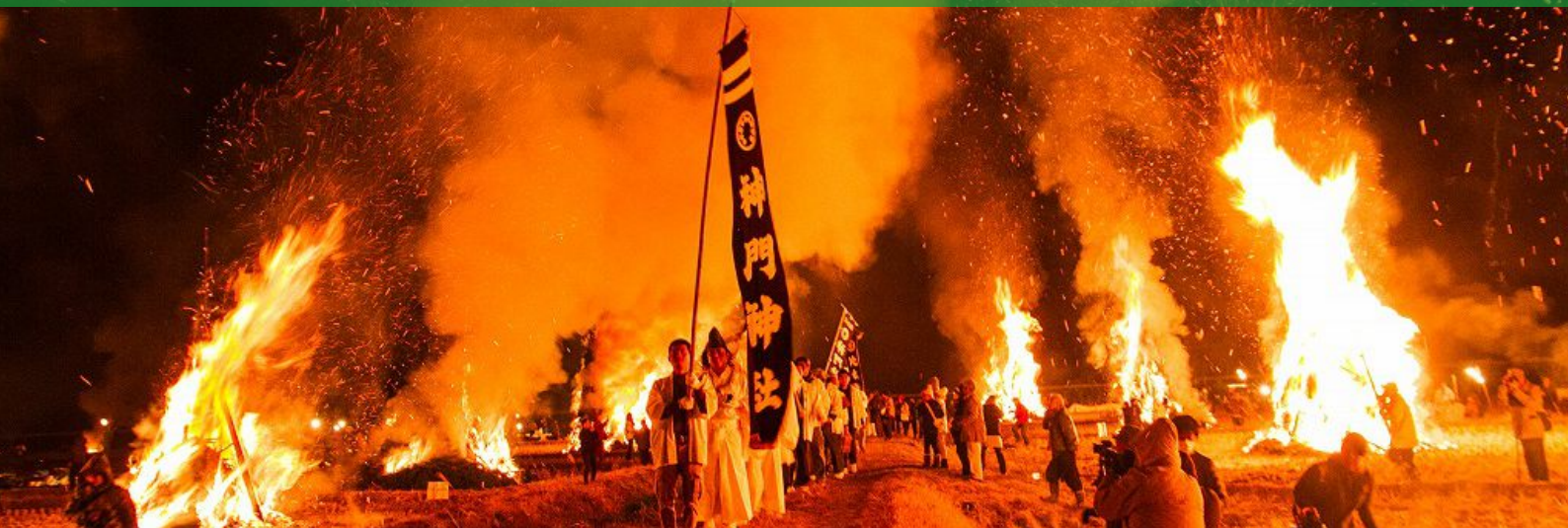
FESTIVAL SHIIBA HEIKE

Veliki festival vasi Shiiba se prenaša iz generacije v generacijo že več kot 800 let. Ta regija je manj izpostavljena javnosti, zato je poznana kot ena izmed treh neraziskanih področij Japonske. Kljub temu vsako leto na začetku novembra gostijo festival Heike, v čast zgodbi o princesi in samuraju iz rivalskih družin, ter se tako spomnijo tragičnega razpleta njunega ljubezenskega razmerja. Z jesensko obarvanimi gorami v ozadju se v sklopu festivala po vasi sprehajata princesa v čudovitem kimonu in samuraj v oklepu.



FESTIVAL SHIWASU

Festival Shiwasu je vsakoletni dogodek v mestih Misato in Kijō, v prefekturi Miyazaki. Na tem območju praznujejo zgodovinski dogodek, saj so tja po porazu leta 660 iz korejskega polotoka pribežali plemiči kraljestva Paekche in tam preživeli preostanek svojih življenj. Duše staršev in otrok te plemiške družine naj bi bile sedaj ohranjene v različnih svetiščih in se enkrat na leto srečajo. Ob tej priložnosti se skupina ljudi 2 noči in 3 dni sprehaja med dvema svetiščema, ki sta oddaljena 90 kilometrov. Pripravijo tudi uprizoritev srečanja med kraljem Paekcheja in njegovim sinom ter različne tradicionalne plesne nastope.



AOSHIMA FESTIVAL GOLOTE

Festival golote na okotku Aoshima je tradicionalen zimski dogodek, ki običajno poteka na začetku leta. Podobni festivali sicer potekajo po celi državi, vendar ima festival golote na Aoshimi edinstveno zgodbo o nastanku, ki ima korenine v japonski mitologiji. *Yamasachi-hika* naj bi po povratku iz podvodne palače kralja zmajev, kamor je odšel iskati izgubljeni trnek, na obali Aoshime pozdravili nagi moški. Ne glede na to, je festival namenjen tako moškim kot ženskam. Moški na festivalu okrog pasu nosijo samo kratko tkanino *fundoshi* in *tabi* nogavice, ženske pa so oblečene v kratko ogrinjalo *happi*. V sklopu festivala se udeleženci očistijo v mrzlem morju pred svetiščem Aoshima, obiščejo svetišče in prosijo za zdravje v novem letu.



OSFEBNOSTI



NAREČJE PEFEKTURE MIYAZAKI

V prefekturi Miyazaki glavno narečje imenujemo Miyazaki-ben, a tam obstaja tudi več drugih, kot sta Kobayashi-ben ali Miyakonojo-ben.

Miyazaki-ben naj bi bilo zaradi svoje pesmi podobne intonacije eno izmed lepših narečij na Japonskem. Ljudje iz Miyazakija so pogosto zelo ponosni na svoj rodni kraj in so zelo navdušeni, če se obiskovalci poskusijo naučiti njihovega narečja.

Nekaj primerov:

Slovenščina	standardna japonščina (neformalna)	Miyazaki-ben
Prav, v redu	iidesuyo	icchaga
Malo počakaj	chottomatte	chomacchotte
Strašno	kowai	ojii

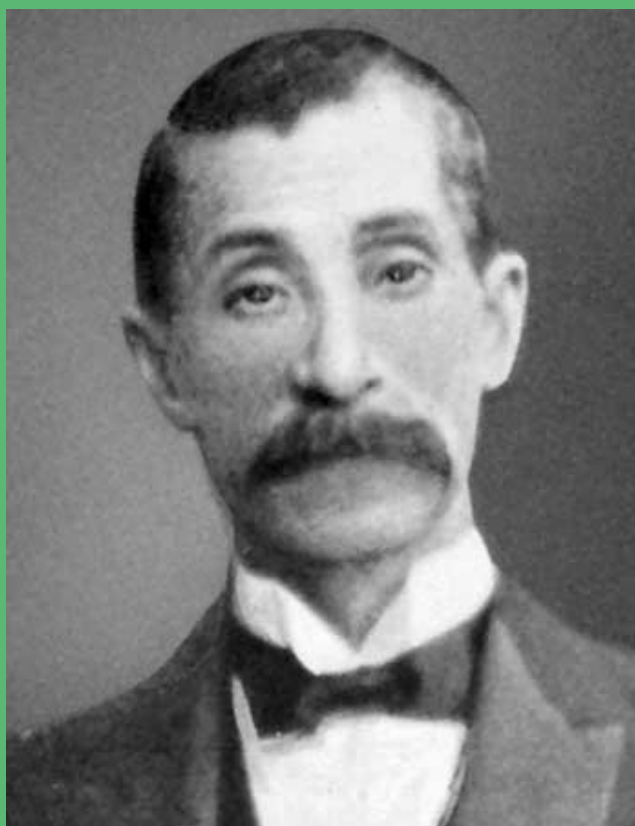
Tukaj si lahko ogledate promocijski video prefektуре Miyazaki, v katerem se pojavi nerazumljiv jezik starodavnega boga, ki pravzaprav govori v narečju Miyazaki-ben.



KANEHIRO TAKAKI

Kanehiro Takaki se je rodil v mestu Takaoka-cho, v prefekturi Miyazaki, 15. septembra 1849. Njegov oče je bil samuraj nižjega razreda, ki je služil provinci Satsuma in se je v miru preživljal kot mizar. Kanehiro Takaki je kot otrok občudoval lokalnega vaškega zdravnika, kar ga je spodbudilo k študiju medicine.

Leta 1872 je Takaki postal zdravnik v japonski mornarici. Poleg zdravljenja bolnikov in ranjencev se je zanimal za mornarje, ki so trpeli in umirali za *beriberijem*. V povprečju so pripadniki japonske mornarice razvili bolezen več kot štirikrat na leto, a vzrok ni bil znan. Takaki se je z željo po iskanju zdravila za to bolezen odločil za študij v tujini. Po vrnitvi je skozi analizo potrdil dejstvo, da je bilo manj ljudi z diagnozo bolezni *beriberi* v premožnejših družbenih slojih, in pokazal, da je bolezen povezana s kakovostjo prehrane, zato je preučil vsebino obrokov, ki jih strežejo v mornarici. Na podlagi teh ugotovitev je domneval, da je *beriberi* povzročila prehrana z nezadostno vsebnostjo beljakovin. Predlagal je, da bi mornarica za preprečevanje in zdravljenje *beriberija* zagotavljala obroke, bogate z beljakovinami, in njegov predlog je bil sprejet leta 1884.



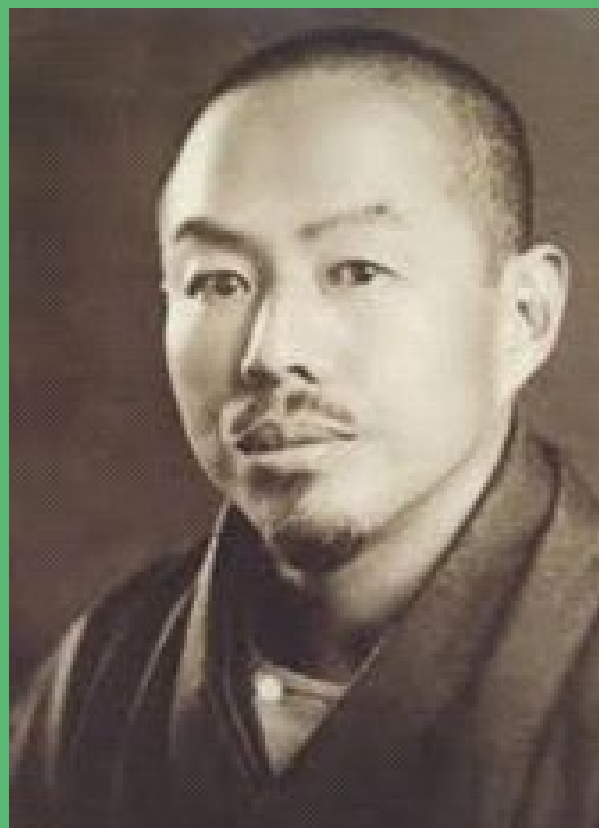
BOKUSUI WAKAYAMA

Bokusui Wakayama je bil psevdonim Shigeruja Wakayame, ki se je rodil 24. avgusta 1885 v mestu Togo, v prefekturi Miyazaki, kot najstarejši sin zdravnika. Za poezijo se je začel zanimati že v srednji šoli, pri 18 letih pa je prevzel ime *Bokusui*. Leta 1904 se je vpisal na univerzo Waseda. Po diplomi se je leta 1909 zaposlil pri časniku Chuo Shinbun, a je že po petih mesecih dal odpoved. Odločil se je, da se bo posvetil poeziji in postal učenec Saishūja Onoeja. Prepotoval je vso Japonsko in Korejo ter spesnil številne *tanke* o krajih, ki jih je obiskal. Oboževal naj bi pitje sakeja, zaradi česar je utrpel cirozo jeter in leta 1928 umrl.



KOMURA JUTARŌ

Komura Jutarō se je rodil 5. novembra 1855 v mestu Hyūga, v prefekturi Miyazaki. Najbolj je bil poznan po svoji vlogi pri pogajanjih za anglo-japonsko zavezništvo. Po diplomiranju na pravni fakulteti na Harvardu se je leta 1880 vrnil na Japonsko in se zaposlil na japonskem pravosodnem ministrstvu, kasneje pa se prestavil na ministrstvo za zunanje zadeve. Leto pred kitajsko-japonsko vojno (1893) je postal odpravnik poslov v Pekingu, kasneje pa je služil še v Koreji, ZDA, Rusiji in spet na Kitajskem. V letih 1901–1905 je bil minister za zunanje zadeve in se neutrudno pogajal za vzpostavitev anglo-japonskega zavezništva (1905), ki je v naslednjih letih postalo osnova japonske diplomacije. Kot posebni odposlanec je podpisal Portsmouthsko pogodbo (1905), ki je končala rusko-japonsko vojno. V naslednjem ministrskem mandatu (1908) je nadaljeval pogajanja z zahodnimi državami in prisostvoval pri priključitvi Koreje.



AKIKO HIGASHIMURA

Akiko Higashimura, rojena 15. oktobra 1975, je ustvarjalka manga iz Kushime, prefektura Miyazaki. Leta 1999 je debitirala v reviji Bouquet Deluxe z mango *Fruits Kōmori* (フルーツコウモリ), kasneje pa je zaslovela z mango *Kisekae Yuka-chan*, ki je debitirala v reviji Cookie. Higashimura je bila leta 2008 nominirana na tekmovanju Manga Taishō za *Himawari: Kenichi Legend*, leta 2009 za *Mama wa Tenparist*, leta 2010 za *Princess Jellyfish*, leta 2011 za *Omo ni Naitemasu* in leta 2016 in 2017 za *Tokyo Tarareba Girls*. Leta 2010 je osvojila nagrado za najboljšo *shōjo* mango, ali mango za najstnice, na tekmovanju za 34. nagrado Kodansha mange z *Princess Jellyfish*. Leta 2015 je osvojila tako 8. veliko tekmovanje v mangi, kot tudi veliko nagrado na 19. japonskem festivalu medijske umetnosti. Leta 2019 je osvojila Eisnerjevo nagrado za najboljšo ameriško izdajo mednarodnega gradiva z *Tokyo Tarareba Girls*.



©uradna stran Nagise Kuroki

NAGISAKUROKI

Nagisa Kuroki je japonska pop-rock glasbenica, rojena v mestu Hyūga v prefekturi Miyazaki. Sprva je bila članica indie rock tria, ustanovljenega leta 2010 in poimenovanega po njej. Skupina se je razšla decembra 2013, leta 2014 pa je naznanila nadaljevanje svoje solo kariere. Na svoji spletni strani se opisuje kot umetnica, ki skozi glasbo, literaturo ter s svojim načinom življenja nadaljuje z drznim izražanjem svoje bitke s svojo nenavadno zgodovino in nesrečno usodo. Kot pevka in tekstopiska, ki izraža močan ženski način življenja ter prenaša introspektivna sporočila, kot pisateljica, ki ustvarja izvirne zabavne zgodbe, in kot umetnica, polna gledaliških pripomočkov ter presenečenj, nadalje gradi žanr ene in edine Nagise Kuroki.



KŌSEI INOUE

Kōsei Inoue, rojen 15. maja 1978, je japonski judoist, ki je na poletnih olimpijskih igrah leta 2000 osvojil zlato medaljo v kategoriji do 100 kilogramov, kar pa je še bolj impresivno, vsako od zmag turnirja je zaključil z ipponom. Judo skupnost ga šteje za enega najboljših tekmovalnih judoistov, poznan pa je po tehnikah meta uchi-mata in in ōuchi-gati. Njegovi pomembni dosežki vključujejo tri zlata odličja na svetovnem prvenstvu in vsejaponskem prvenstvu, saj je eden od štirih judoistov, ki jim je to uspelo. Po neuspešni uvrstitvi na olimpijske igre v Pekingu 2008 je končal svojo tekmovalno kariero a kmalu po tem ga je japonski olimpijski komite izbral, da odpotuje v Združeno kraljestvo, kjer se je učil angleščine. Na Japonsko se je vrnil kot reprezentančni trener moške težke kategorije. 14. januarja 2008 se je poročil z japonsko igralko in televizijsko osebnostjo Aki Higashiharo.



SKY BROWN

Sky Brown se je rodila 7. julija 2008 v Miyazakiju na Japonskem. Njena mati Meko je Japonka, njen oče Stuart pa Britanec. V japonščini je njeno ime napisano v katakani kot スカイ (Sukai) ali v pismenkah 澄海 (Sukai). Njen oče je nekaj let živel v Združenih državah, nato pa se je preselil na Japonsko. Sky živi v Miyazakiju, vendar preživi približno polovico leta v ZDA. Na vrtu za hišo ima postavljeno rampo za rolanje, saj v njenem domačem kraju Takanabe ni skate parkov. Poleg rolanja se ukvarja tudi z deskanjem. Tekmovanje se sicer udeležuje za Veliko Britanijo in je najmlajša profesionalna rolkarka na svetu, zmagala pa je tudi v ameriškem televizijskem programu Zvezde plešejo. Na poletnih olimpijskih igrah v Tokiu 2020 je zastopala Veliko Britanijo in osvojila bronasto medaljo, s čimer je postala najmlajša dobitnica medalje v državi.

GOOODSPODCAST

宮崎牛

MIYAZAKI BEEF

Hong Kong · Singapore · Macau · Thailand · USA · Canada · Mexico



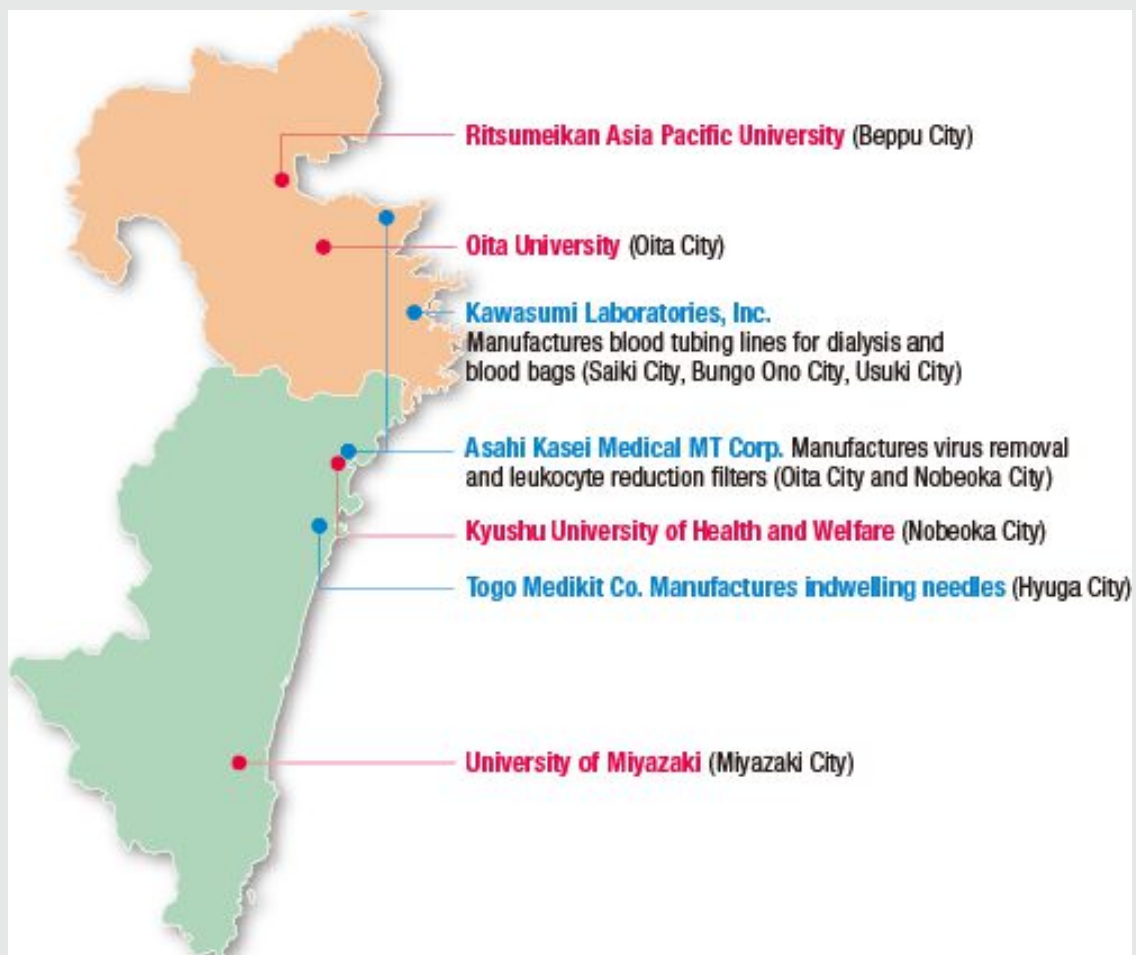
日本一連覇

内閣総理大臣賞受賞

第9回
第10回
全全



Tradicionalne panoge prefekture Miyazaki so kmetijstvo, gozdarstvo, ribištvo in turizem, z večjo logistično povezanostjo, napredkom tehničnih znanj in privabljanjem uveljavljenih podjetij pa se je vzpostavila tudi predelovalna industrija (živilska in gumarska industrija, industrija pijač, tobaka ter elektronskih delov). Sicer se Miyazaki uvršča med deset prefektur z največjim donosom iz kmetijstva, od tega največji delež prihodkov prinaša živinoreja (50 %). Ugodna klima omogoča zgodnje pridelovanje riža, pridelajo pa največ zelene paprike na Japonskem. Mango, ki zraste v prefekturi Miyazaki je po vsem svetu poznan kot »sončevo jajce«, prodajajo pa se tudi po 100 ali celo 1000 evrov na kos na dražbi na začetku sezone. Cena odraža veliko skrb pri pridelavi, saj mango na drevesu zavijejo v mrežico, da preprečijo padec na tla, in ga oberejo šele ko je zadosti zrel, da sam odpade. Z gozdovi bogata prefektura je največji pridelovalec japonske cedrovine, zato so oblikovali skupino Miyazaki cedrovina (javno–privatno partnerstvo), da bi spodbudili trgovanje z lokalnim lesom. V sklopu gozdarstva se ukvarjajo tudi s pridelavo šitake gob.



ZDRAVSTVENA DOLINA VZHODNEGA KYŪSHŪJA

V partnerstvu vlade, izobraževalnih ustanov in industrije so z namenom izboljšanja zdravstvene oskrbe na vzhodnem delu otoka Kyūshū (območje prefektur Miyazaki in Oita) ustanovili t.i. »zdravstveno dolino«. Poudarek je zlasti na področju hematologije. Področje torej združuje izobraževalne ustanove, ki razvijajo medicinske tehnologije in privatna podjetja, ki so vodilni proizvajalci medicinskih inštrumentov, kot na primer čistilcev krvi za dializo ledvic, filtrov za redukcijo levkocitov za krvne transfuzije, trajne igle za dializo in infuzijo, zunaj telesne cevke za dializo, vrečke za kri, itd. V okviru te rastoče panoge se upravi prefektur trudita vzpostaviti štiri industrijska središča za raziskave in razvoj, usposabljanje zdravstvenih delavcev in zdravstveno industrijo, kar naj bi med drugim pozitivno vplivalo na gospodarstvo prefektur, priložnost pa vidijo tudi v sodelovanju z azijskimi državami, kjer se je povečalo povpraševanje po naprednih medicinskih tehnologijah (npr. na Tajski).



IZOBRAŽEVANJE



宮崎大学
University of Miyazaki

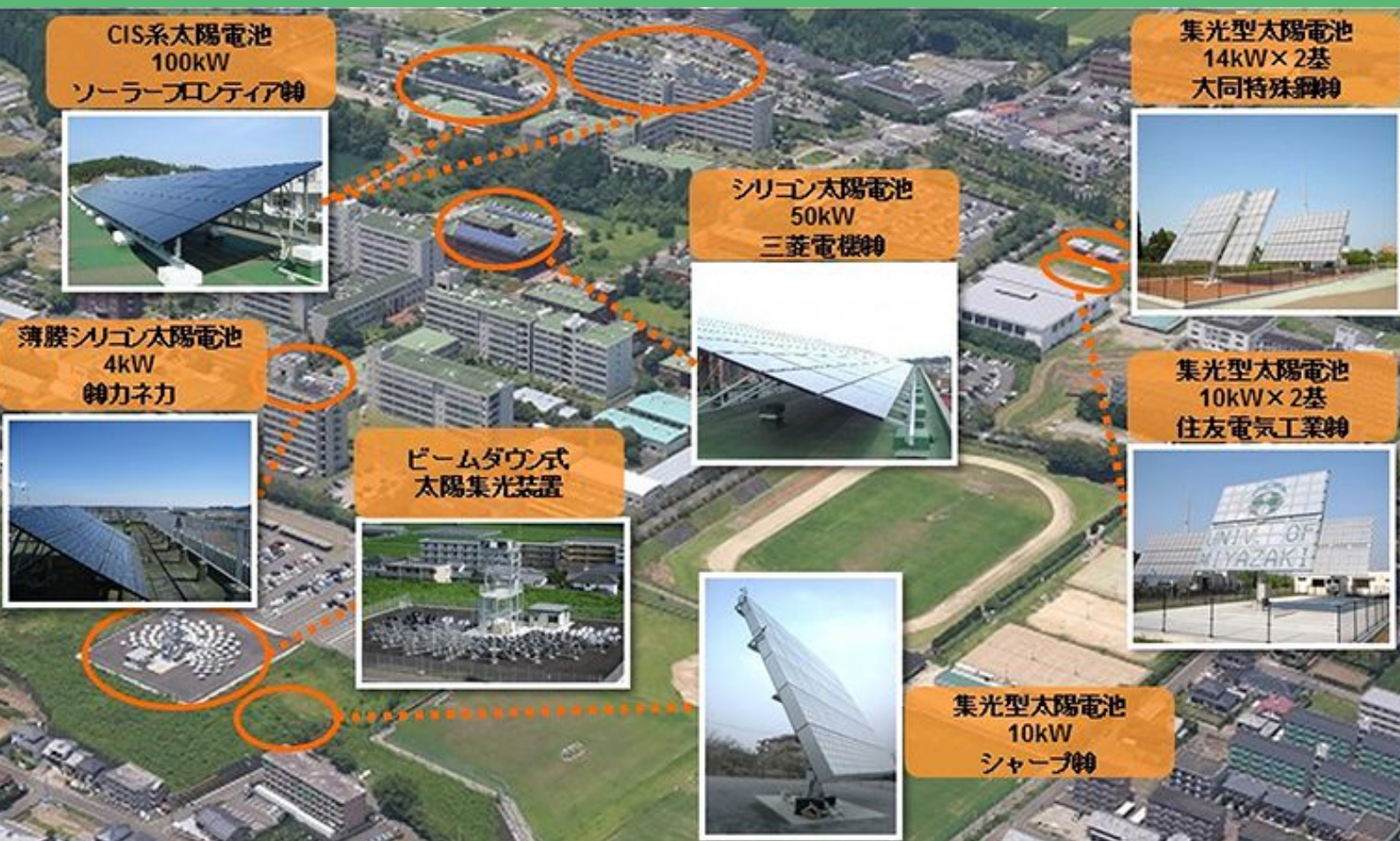
UNIVERZA V MIYAZAKIJU

Univerza v Miyazakiju je bila ustanovljena leta 1949 z združitvijo višje kmetijske in gozdarske šole Miyazaki, višje tehnične šole prefektуре Miyazaki in šole za osnovnošolsko izobraževanje Miyazaki. Leta 2013 pa je po združitvi z Medicinsko šolo Miyazaki postala Univerza v Miyazakiju, ter je naslednje leto pridobila akreditacijo državne univerze.

Univerza ima pet fakultet, ki se nahajajo na dveh kampusih. Kampus Kibana sestavljajo fakulteta za kmetijstvo, fakulteta za strojništvo, pedagoška fakulteta ter fakulteta za regionalne inovacije. Fakulteta za medicino in fakulteta ter univerzitetna bolnišnica pa se nahajata na kampusu Kiyotake.

Ponuja tudi sedem programov podiplomskega študija in sicer na področju pedagogike, zdravstvene nege, strojništva, kmetijstva, medicine in veterine, kmetijstva in strojništva ter regionalnih inovacij.

Univerza je znana po selektivnosti pri izbiri kandidatov, na kar vplivajo sprejemni izpiti in pretekli akademski rezultati. Sprejmejo med 10 do 20 odstotkov prijavljenih. Pohvali se lahko tudi z eko-kampusom, kjer z namestitvijo več vrst sončnih kolektorjev na enem mestu spodbujajo raziskovanje in primerjavo proizvodnje električne energije na več načinov pod enakimi pogoji. Eko-kampus tako raziskuje koncentrirane sončne energije (CSP) z uporabo velikih leč za koncentracijo sončne svetlobe v majhne sončne celice in proizvodnjo vodika z elektrolizo vode z ustvarjenim CSP. Z uporabo sončne energije proizvedejo 240 kW dnevno.



宮崎公立大学

MIYAZAKI MUNICIPAL UNIVERSITY

人文学部 国際文化学科 大学案内2017



OBČINSKA UNIVERZA V MIYAZAKIJU

Občinska univerza v Miyazakiju je neprofitna javna visokošolska ustanova, ki je bila ustanovljena leta 1993 in je uradno priznana s strani Ministrstva za izobraževanje, kulturo, šport, znanost in tehnologijo Japonske. Ponuja dodiplomski študij na fakulteti za humanistične vede. Študentje se lahko izobražujejo na področju jezikov in kulture, komuniciranja v medijih, mednarodne politike in ekonomije ter pedagogike. Cilj same univerze pa je izučiti globalne človeške vire, izobražene na področju svobodne umetnosti, ki bodo prispevali k spodbujanju vseživljenskega učenja, razvoju gospodarstva in kulturnemu napredku. Tako kot Univerza v Miyazaki ima zelo selektiven sprejem študentov, saj sprejme le približno 20–30 odstotkov prijavljenih.



STOLETJA STARA OSNOVNA ŠOLA

Občinska osnovna šola Sadowara je javna osnovna šola, ki se nahaja v Kitajimi, v predelu Sadowara-cho, v mestu Miyazaki. Na njenem mestu je bila ustanovljena javna šola fevda Sadowara že v obdobju Edo, katere šolska vrata so se ohranila vse do danes in so še vedno v uporabi kot glavni vhod.

KULINARIKA



GOVEDINA MIYAZAKI

Prefektura Miyazaki je drugi največji proizvajalec japonske govedine *wagyu*. Na 5-dnevnem tekmovanju, znanem kot »Wagyu olimpijada 2017« v prefekturi Miyagi, so plemenski biki iz prefekture Miyazaki kot prvi v zgodovini osvojili nagrado na treh zaporednih tekmovanjih, kar je dokazalo doslednost in visoko kakovost *wagyu* govedine iz Miyazakija, ki postaja vse bolj priljubljena po svetu, kot blagovna znamka visoke kakovosti, v prefekturi pa je veliko rodov goveda *wagyu*, ki jih je prepovedano izvažati iz prefekture. Govedina Miyazaki, izbrana zaradi visokokakovostnega mesa, je najokusnejša na Japonskem. Zanja je značilna zmerna količina maščobe in mehko meso. Miyazaki je dom številnih restavracij, ki strežejo samo govedino Miyazaki. Sem spadajo restavracije yakiniku (meso na žaru), kjer ponujajo tudi manj konvencionalne jedi z govedino, in restavracije, kjer pripravljajo le zrezke. Obstajajo tudi restavracije, kjer pripravljajo bolj ugodne jedi z govedino Miyazaki, na primer hamburgerje.



BIK YASUHIRA

Kmetija Tanifuji je začela obratovati leta 1997 s 500 govedi. S tehnikami in sistemom vodenja, ki povezuje vzrejo in rejo krmnega goveda, je število zdaj naraslo na 1650 glav prav posebnega izbranega goveda. Z uporabo čiste podzemne vode iz reke Fukushima, ki je že od antičnih časov tesno povezana z življenjem in kulturo območja, ima kmetija Tanifuji idealno naravno okolje za rejo. Glede na vzrejno potrdilo kmetije Tanifuji je prednik njihovega goveda legendarni bik Yasuhira iz prefekture Miyazaki, iz katerega je nastalo več kot 200 000 potomcev.

JIDORI NO SUMIBIYAKI

Piščanec, pečen na oglju, ali *jidori no sumibiyaki*, velja za nepogrešljiv del kulinarike Miyazakija. Majhni hrustljavi koščki iz priznane lokalne vrste piščanca, so začinjeni s soljo in poprom, nato pa popečeni na vročem oglju. Jed je priljubljena zaradi dimljenega okusa in mehkega, zapečenega, sočnega mesa. Ljudje v prefekturi Miyazaki so gojili domače piščance, imenovane *jittoko*, ki pa je postala zaščitena vrsta. Tako so z večkratnim križanjem *jitokko* in navadnih piščancev ustvarili *Miyazaki jittoko*, ki je postala priljubljena vrsta domačega piščanca.

PIŠČANČJI NANBAN

Piščanec nanban je lokalna specialiteta prefekture Miyazaki, ki jo velja poskusiti. Piščanec je pravzaprav ocvrt na način karaage, vendar je tukaj, za razliko od navadnega ocvrtega piščanca, prekrit s sladko, pikantno in včasih malo začinjeno omako iz kisa in tatarske omake. Ta pristop sta razvila dva delavca iz restavracije London v mestu Nobeoka, ki ju je navdihnila jed, ki sta jo jedla v penzionu za zaposlene. Eden od njiju je pozneje postal lastnik restavracije Nao-chan, ki nudi manj kalorično različico te jedi, pripravljeno s piščančjimi prsmi, prelitimi samo s sladkim kisom. Drugi delavec pa je kasneje postal lastnik restavracije Ogura, kjer jed postrežejo z značilno tatarsko omako. Tam so porcije precej velike, tako da je to pravi kraj, ko ste zelo lačni in želite le uživati v obilnem obroku. Nihče ne ve zagotovo katera je bila prva, vendar gotovo je, da piščančji nanban združuje najboljše iz evropske in japonske kuhinje ter še vedno velja za eno najbolj priljubljenih jedi tako med domačini kot med obiskovalci.





HIYAJIRU

Skrivna »hrana za dušo« iz Miyazakija je najbolj priljubljena jed v vročih poletnih mesecih. Prvič omenjena v uradnih zapisih iz obdobja Kamakura (1185–1333) kot meniška jed, se je najprej razširila po vsej državi in se postopoma spreminjala, da bi ustregla lokalnim okusom in sestavinam. Ker gre za hladno jed, se je na koncu obdržala le v lokalnih knjigah z recepti iz toplejših regij, torej tudi Miyazakija. Juha *hiyajiru*, ki jo danes strežejo v Miyazakiju, ostaja najbližje izvirnemu receptu. Dobro poznana in postrežena kot super zdrav obrok, ki ga hitro in enostavno pripravimo, je bila še posebej priljubljena med kmeti in vojaki, ki so imeli malo časa za odmore in pripravo hrane. Jed je sestavljena iz goste, hladno mešane miso-juhe, ki vsebuje pretlačene ocvrte skuše in pražen zmlet sezam, dashi-juho in liste shiso. V juho nato dodajo kumare, tofu, mlado čebulo in japonski ingver in vse skupaj premešajo, nato pa prelijejo čez topel riž in tako ustvarijo ravno pravo temperaturo in teksturo za zaužitje.



TONKOTSU RAMEN IZ MIYAZAKIJA

Medtem ko je okus tonkotsu najpogostejši, je ramen v Miyazakiju presenetljivo raznolik. Od česnovnega rdečega pekočega ramena do lažjega tonkotsuja. V restavraciji Eiyouken že od leta 1964 strežejo okusen tonkotsu ramen. Njihov je najboljši približek temu, kar naj bi bil tradicionalni tonkotsu ramen iz Miyazakija. Za pripravo juhe uporabljajo svinjsko mast z ocvirki ter dodajo okus ribe in usui sojine omake. Ramen je v primerjavi z drugimi nekoliko lažji, rezanci pa so debelejši. Dodani kalčki so hrustljavi in ne razredčijo juhe. V tem delu Japonske naj bi imeli radi sladko hrano, zato imajo tudi rezine mesa *chashu* sladek okus in delujejo kot mastna sladica.

NADOFU

V vasi Shiiba, v severnem delu prefektуре Miyazaki, po lokalnem tradicionalnem receptu pripravljajo tofu, imenovan *nadofu*. Običajni tofu je bel, toda *nadofu* je zelo barvit, saj je narejen z mešanjem tofuja z *nanohano* (cvetovi ogrščice), cvetovi glicinije, gobami šitake ali yuzujem. Vrsta dodane zelenjave ali zelišč je odvisna od letnega časa. Tako je poleg tega, da je *nadofu* zelo zdrav, tudi na pogled čudovit. Razvil se je, ker je lokalno prebivalstvo želelo prihraniti nekaj soje, ki je v preteklosti ni bilo v izobilju, z dodajanjem ostalih sestavin



KURI-KINTON KURI-KURI

V mestu Hinokage, ki velja za pomembno mesto svetovne kmetijske dediščine, se nahaja slaščičarna, ki izdeluje kostanjevo sladico *kuri-kinton kuri-kuri*. Kakovostni kostanj vrste Takachiho in Hinokage, ki veljata za najboljši na Japonskem, pretlačijo v gladko pasto in oblikujejo v podolgovato obliko. Uporabljajo samo kostanj in sladkor. Ljudje imajo to slaščico radi predvsem zato, ker tekstura in sladkoba izhajata iz kostanja, ki se precej razlikuje od okusa sladkorja.



AYA-SHUSEN-NO-MORI SHOCHU

Miyazaki, tako kot mnogi deli Kyūshūja, je znan po alkoholni pijači, ki je podobna vodki in se imenuje *shochu*. Eden najboljših krajev za poskus tega lokalnega napitka je v mestu Aya, ki je od mesta Miyazaki oddaljeno približno 20 kilometrov. Tam se nahaja destilarna *Aya Shusen-no-mori*. Tukaj boste našli lokalna piva, vina in *shochu* in izvedeli vse o tem, kako so te pijače narejene, ter hkrati poskusili nekaj najboljših v regiji.





MANGO

Eden najbolj znanih pridelkov prefekture Miyazaki je mango, ki je velik in zelo sladek. Pa tudi izjemno drag. Čeprav mango ne izvira iz Miyazakija, se je skupina kmetov v 80. letih zbrala, da bi ga začela gojiti, saj je prefektura zaradi vlažnega in sončnega podnebja zelo primerna. Rezultat je bil slaven mango iz Miyazakija, katerega vrhunec je posebna vrsta, ki je v japonščini označena kot *Taiyo no tamago* ali sončeva jajca. Vsako leto je prva serija teh mangov na dražbi širši javnosti, pri čemer par večkrat preseže 500 000 jenov ali slabih 4000 evrov.



TAMA-TAMA KUMKVAT

Zrel Tama-tama kumkvat je eden glavnih sadežev, ki predstavljajo blagovno znamko Miyazaki. Vsako leto v januarju ga slovesno predstavijo na prireditvi *Kumquat Nouveau*, kjer ga dodajo v kozarec penečega vina in pijačo poimenujejo *tama šampanjec*. Navdušenje nad tem sadežem iz prefekture Miyazaki izvira iz mnenja, da ima značilno mehko in tanko kožo, ki je ni potrebno lupiti, ter visoko vsebnost sladkorja. Edinstvena grenkoba, ki je značilna za ta sadež je v tem primeru minimalna.



HYUGANATSU

Hyuganatsu je citrus, ki so ga prvotno gojili v Miyazakiju, legenda pa pravi, da je bilo prvo drevo najdeno v hiši v Miyazakiju okoli leta 1820. Zdaj je eden od reprezentativnih sadežev prefekture. Okrogel sadež žive limonasto rumene barve naj bi glede na raziskave vseboval sestavine, ki pomagajo preprečevati osteoporozo. Hyuganatsu uživamo na prav poseben način: med zunanjo lupino in sadežem je svetlo bel plašč, ki ima blag sladek okus. Priporočljivo je, da sadež pojedete skupaj s tem belim plaščem, saj se njegova sladkoba odlično ujema z okusom osvežilne arome in kislosti.

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