

št. 48 september / oktober 2022

Življenje na Japonskem



AOMORI

SIMBOLI PREFEKTURE



PTICA:
Mali labod



RIBA:
Japonski jezik



DREVO:
Hiba



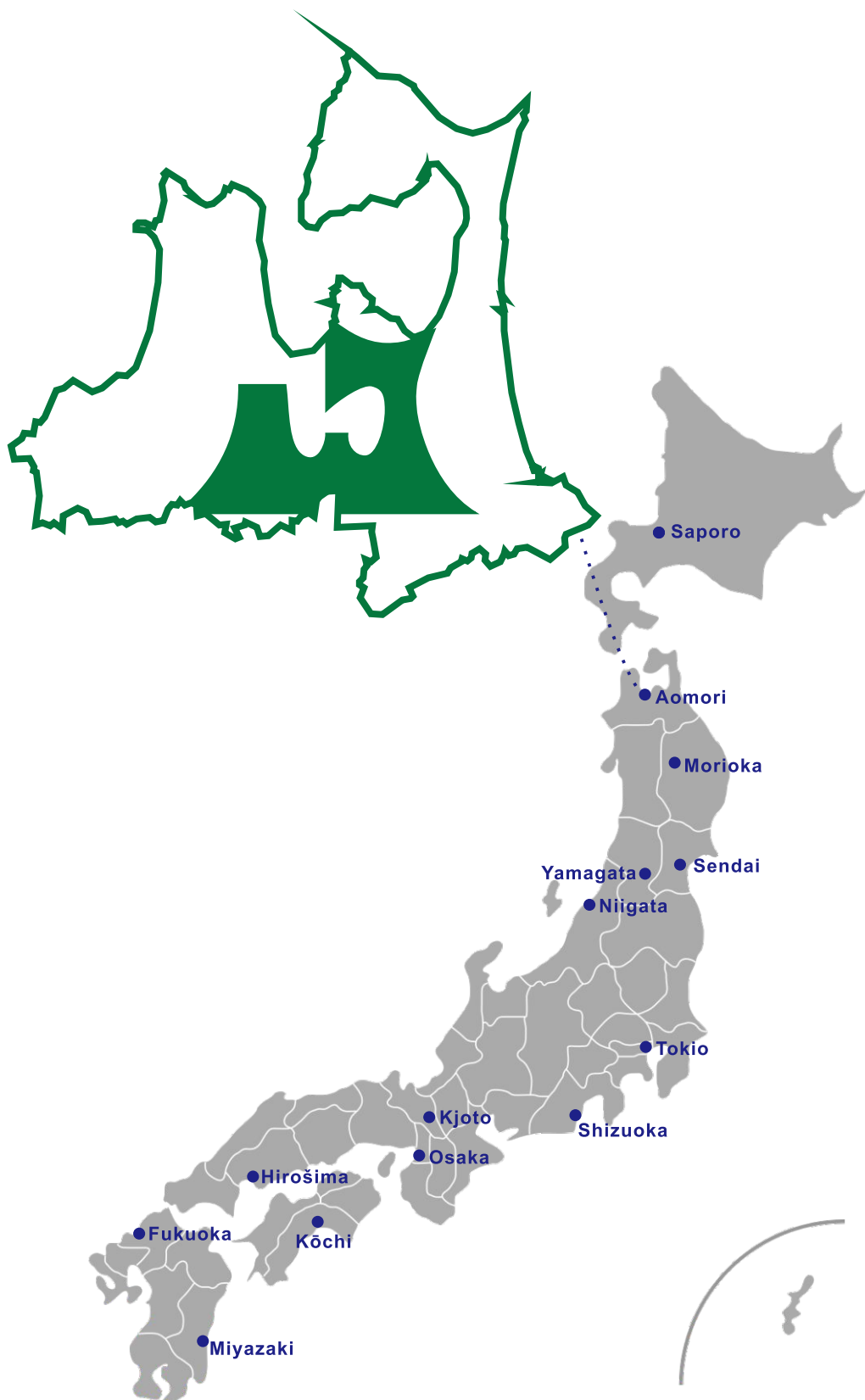
ROŽA:
Cvet jablane



MASKOTA:
Ikubee

Zemljepisna širina: 40° 49' S
Zemljepisna dolžina: 140° 43' V

Oddaljenost od Tokia (Aomori): 578 km (zračna razdalja)

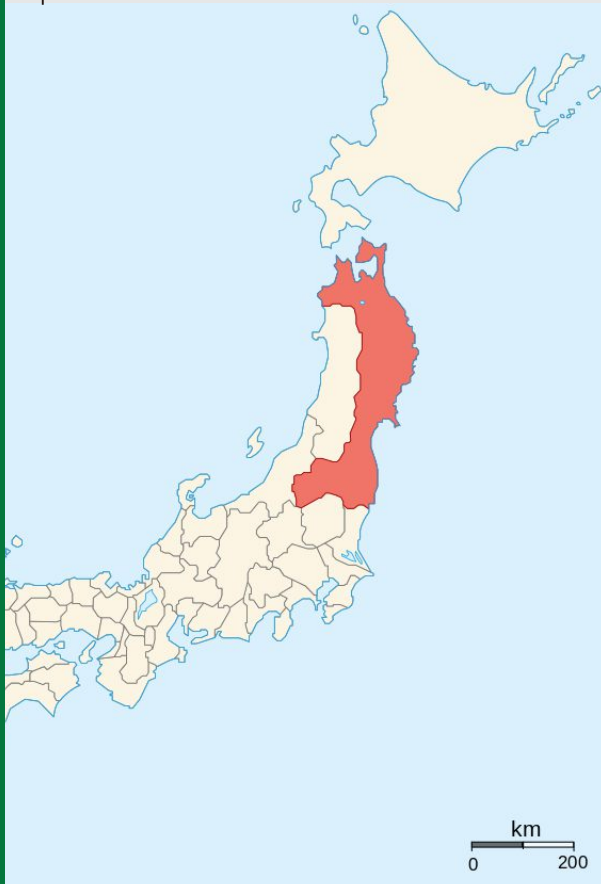


ZGODOVINA



NAJVEČJA NASELBINA IZ OBDOBJA JŌMON

Zgodovinsko območje Sannai-Maruyama je eno največjih najdišč na Japonskem, sestavljeno iz ostankov človeške naselbine izpred približno 5500 do 4000 let. Na tem mestu je več jam in hiš na kolih, ki so jih odkrili od začetka arheoloških izkopavanj leta 1992. Izkopavanja so razkrila različne artefakte iz lončene posode, pa tudi iz žada in spretno ustvarjenega laka. Te ugotovitve so bile velikega pomena, saj so omogočile popolnoma nov vpogled v kulturo Jōmon. Leta 1994 se je prefektura Aomori odločila, da bo to lokacijo ohranila ob upoštevanju njenega zgodovinskega pomena. Novembra leta 2000 je bilo zgodovinsko območje Sannai-Maruyama imenovano za posebno nacionalno zgodovinsko območje Japonske.



PROVINCA MUTSU

Provincia Mutsu je bila stara japonska provinca na območju prefektur Fukushima, Miyagi, Iwate in Aomori ter občin Kazuno in Kosaka v prefekturi Akita, ki je bila ustanovljena leta 654, razpadla pa je leta 1869. Provinca Mutsu je znana tudi kot Ōshū ali Michinoku. Mutsu na severnem Honshūju je bila ena zadnjih provinc, ki so bile ustanovljene, ko je bila zemlja odvzeta avtohtonim Emishijem, in je postala največja, ko se je razširila proti severu. Leta 869 je provinco prizadel močan potres, kjer je življenje izgubilo okoli 1000 oseb. Skozi naslednja obdobja so provinci vladali različni klani, po vojni Boshin, leta 1869, pa jo je vlada Meiji razdelila v pet provinc.





SVETIŠČE KUSHIHIKI HACHIMAN

Svetišče Kushiiki Hachiman je bilo zgrajeno, ko je bil nadzor nad provinco Nukanobu (današnja Aomori in Iwate) podeljen vladarju Mitsuyukiju Nanbuju v zameno za njegovo izjemno požrtvovalnost pri podrejanju klana Ōshū Fujiwara. Zapustil je svoj dom v provinci Kai (današnja prefektura Yamanashi) in prispel na novo ozemlje, kjer je leta 1222 postavil novo šintoistično svetišče v vasi Kushiiki v Shinoheju. Svetišče je bilo namenjeno bivanju božanstva Hachiman Ōkamija iz njegove domače province ter tako eno glavnih svetišč zavetnikov klana Nanbu ter stoletja glavno središče vere na tem območju. *Honden* ali glavna dvorana svetišča je bila zgrajena v zgodnjem obdobju Edo in velja za nacionalno pomembno kulturno dobrino. Struktura je dragocen primer stila arhitekture svetišč v zgodnjem Edo. Kushiiki Hachiman-gu hrani tudi *Akaito-Odoshi Yoroi* (oklep, prešit z rdečimi nitmi) in *Shiroito-Odoshi Tsumadori Yoroi* (oklep z belim trikotnim vzorcem niti), ki sta nacionalni bogastvi. Dvorana Meiji Kinenkan, ki se nahaja na območju svetišča, je znana kot najstarejša stavba v zahodnem slogu v prefekturi Aomori.



KLAN TSUGARU IN GRAD HIROSAKI

Grad Hirosaki je leta 1611 dal zgraditi klan Tsugaru. Trinadstropni grajski stolp, utrjeni jarki, grajska vrata in nekaj vogalnih stolpičev *yagura* se je ohranilo ali pa so bili rekonstruirani. Grad se nahaja v parku Hirosaki, prostornem javnem parku s približno 0,6 km². Prvotna grajska petnadstropna stavba je pogorela leta 1627, ko je vanjo udarila strela. Obnovljena je bila leta 1810, sedanja trinadstropna zgradba pa je edina v regiji Tōhoku in ena izmed le peščice po vsej Japonski, ki ni bila obnovljena v moderni dobi. Grad Hirosaki je simbol parka Hirosaki, ki je z več kot 2500 drevesi eno najboljših lokacij za občudovanje češnjevih cvetov na Japonskem. Češnje rastejo okoli gradu, ena izmed njih pa je tudi najstarejša japonska češnja Yoshino. Ogleda je vreden tudi tunel sakura ob zahodnem delu jarka in *yozakura*, ponoči osvetljena češnjava drevesa.



OKROŽJE ZENRIN-GAI

Okrožje Zenrin-gai (kar v japonščini pomeni zen, gozd in okrožje) v Hirosakiju je edinstvena lokacija, kjer 33 zen templjev stoji v vrsti, kot drevesa v gozdu, vzdolž 600 metrov dolge ulice. Okrožje je ustanovil Tsugaru Nobuhira, drugi gospodar klana Tsugaru, ki je leta 1603 širom domene Tsugaru zbral templje šole Sōtō zen, da bi ščitili grad Hirosaki, kot obrambna črta. Šlo je tudi za izkaz enotnosti verske kulture. Takšne skupine templjev, ki izhajajo iz ene sekte, na Japonskem ne vidimo pogosto. Tempelj Chōshō-ji, ki se nahaja na koncu ulice, je družinski tempelj družine Tsugaru, kjer se nahajajo tudi grobovi njihovih prednikov. Velika glavna vrata *sanmon* na vhodu v Chōshō-ji, ki v višino merijo približno 16 metrov, so bila zgrajena leta 1629. Pravijo, da so vrata namenjena odstranjevanju nečistoč iz telesa in uma, saj le-te ovirajo izvajanje asketskih praks. Skrajno levo od glavnih vrat v vrsti stoji pet mavzolejev klana Tsugaru. Glavna dvorana *hondō* je bila zgrajena leta 1610, kuhinja templja *kuri* pa naj bi bila zgrajena istočasno. Obe sta označeni kot nacionalno pomembni kulturni dobrini.

LAKOTA TENPŌ

Lakota Tenpō, znana tudi kot velika lakota Tenpō, je Japonsko prizadela v obdobju Edo. Velja, da je trajala od leta 1833 do 1837, ime pa je dobila po dobi Tenpō, v času vladavine cesarja Ninka. Vladajoči šogun tega obdobja je bil Tokugawa Ienari. Lakota je bila najhujša v severnem Honshūju, povzročile pa so jo poplave in hladno vreme. To pa je bila le ena od okoliščin, ki so omajale vero ljudi v vladajoči bakufu. V istem obdobju so se zgodili tudi požari Kōgo v Edo in potres z magnitudo 7,6 v regiji Sanriku. V zadnjem letu lakote je Ōshio Heihachirō v Osaki vodil upor proti skorumpiranim uradnikom, ki niso hoteli pomagati nahraniti obubožanih prebivalcev mesta. V domeni Chōshū je izbruhnil še en upor. Leta 1837 se je ob obali Shikokuja pojavila tudi ameriška trgovska ladja Morrison, ki pa jo je obalno topništvo odgnalo. Zaradi teh incidentov je bil šogunat Tokugawa videti šibek in nemočen, problemi pa so razkrili tudi korupcijo uradnikov, ki so imeli dobiček, medtem ko je navadno prebivalstvo trpelo.



OBRT

STEKLENI IZDELKI TSUGARU VIDRO

Prvotno so tehnike pihanja stekla uporabljali za izdelavo prozornih kroglic, ki so ribiške mreže držale na vodi. Ker so se v ribištvu začeli uporabljati cenejši plastični materiali, so proizvodnjo preusmerili v izdelavo vsakodnevnih izdelkov, kot so vaze in krožniki. Nekega dne je obrtnik pomotoma dodal mivko, ki je povzročila, da se je steklo obarvalo v čudovito temno zeleno barvo. Zaradi priljubljenosti te barve, so začeli razvijati še mnoge druge barvne odtenke. Tsugaru vidro (vidro pomeni steklo v portugalsščini) so barvni stekleni izdelki, ki predstavljajo štiri letne čase prefektуре Aomori. Na primer rožnata barva cvetočih češenj v parku Hirosaki spomladi, živahne barve poletnega festivala Nebuta Matsuri, jesenski odtenki listov dreves ob jezeru Towada in zimska snežna odeja pobočij gore Hakkoda.





LAKIRANI IZDELKI TSUGARU-NURI

Tradicija lakiranih izdelkov Tsugaru izvira iz mesta Hirosaki v prefekturi Aomori, ki velja za najbolj severno japonsko središče izdelave lakiranih izdelkov. Izdelki so narejeni iz lesa ciprese, za končni izdelek pa sta potrebna dva meseca ali petdeset korakov, med katere sodijo številni nanosi barvnega laka in poliranje izdelka. Za zaključni sloj laka se nanese visokokakovostni japonski lak, pri čemer uporabljajo različne tehnike, kot sta *nanako-nuri*, modni izgled, ki spominja na drobno tkano blago za kimono, in *monsha-nuri*, ki s črnim mat lakom pričara občutek modernosti. Med lakiranimi izdelki Tsugaru največkrat najdemo mize in podobno pohištvo, vaze, pripomočke za čajni obred ter namizni pribor, kot so pladnji in palčke.

TEHNIKA ŠIVANJA KOGIN-ZASHI

V prefekturi Aomori so se posluževali tehnike ojačevanja šivov kogin-zashi. V času fevdalizma v obdobju Edo (1603–1868), kmetom ni bilo dovoljeno nositi bombažnih tkanin, lanene tkanine pa niso nudile zadostne zaščite v mrzlih zimah. Znašli so se tako, da so v svoja lanena oblačila *kogin* všili bombažne niti, z leti pa se je tehnika šivanja razvila v pravo obrt zapletenih dekorativnih geometrijskih vzorcev. Med tradicionalne vzorce uvrščamo motive iz vsakdanjega življenja lokalnih prebivalcev: mačje oči *nekono managu*, kamnita pot *ishidatami*, rože *hanako*, krave *bego*, ribje luske *uroko*. Značilni spominki z vzorci kogin-zashi pa so drobižnice, etuiji za vizitke ali knjige, gumbi, ročne torbice, podstavki za kozarce in mnogi drugi.



LESENI IZDELKI BUNACO

Gozdovi prefektуре Aomori so gosto posejani z bukvami (jp. buna), zato ni nenavadno, da se je razvila obrt, ki izrablja to naravno bogastvo. Bukov les je značilno močen in prilagodljiv ter zato zelo primeren za obdelovanje. V Aomoriju se je razvila posebna tehnika obdelave, pri čemer les narežejo na ozke trakove (tudi samo 1 milimeter debele), katere nato ukrivijo in navijejo v obliki tuljave. Prednost tehnike *bunaco* je, da ne proizvede skoraj nič odpadnega lesa, hkrati pa zmanjša verjetnost nastanka razpok in deformacij. Na tak način izdelujejo predvsem sklede, škatle za robčke, svetila, pa tudi bolj moderne izdelke, kot je leseni zvočnik »Faggio«.



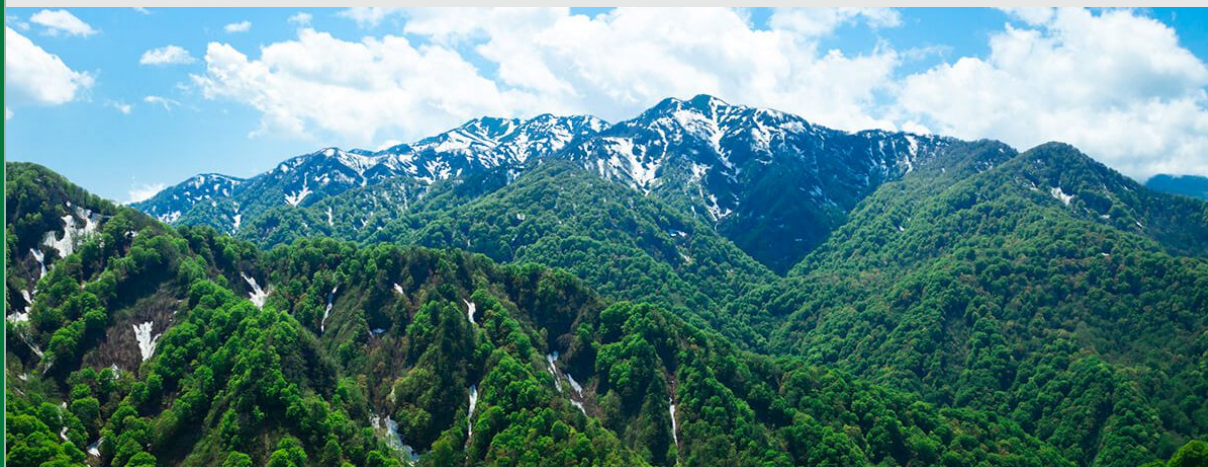
PLETENI IZDELKI IZ AKEBIJE

Pleteni izdelki iz akebijе so ena izmed značilnih obrti, ki so se razvile na vznožju gore Iwaki. Za izdelavo se uporablja divja plezalka akebija, ki na gorskih področjih raste v izobilju. Pričetki obrti segajo v pozno obdobje Edo (1603–1868), ko so začeli izdelovati košare za oglje, obiskovalci termalnega kopališča Dake Onsen pa so lahko za spomin kupili pletene cekarje. Umetnost natančnega prepletanja spominja na naravo, hkrati pa zagotavlja obstojnost izdelka. Izdelujejo še japonske lesene natikače geta, naramne torbice in okraske.

N A R A V A



Skrajni severni del japonskega otoka Honshū pripada prefekturi Aomori, ki jo s treh strani obdaja morje, na jugu pa prefekturi Akita in Iwate. Gorata pokrajina razkriva v svojih plasteh zgodbo o mogočnih vulkanih in vulkanskih izbruhih tekom svoje dolge geološke zgodovine. Prav zato je tu prst rodovitna in posebej uspešno gojijo jabolka, ki jih uporabljajo tudi v termalnih kopelih *onsen*. Zaradi oddaljenosti od kulturnih in političnih središč, kot sta na primer Kjoto in Tokio, je tukajšnja kulinarika bogatejša z lokalnimi sestavinami, običaji pa so prepleteni z lokalnimi legendami. Gostoljubni domačini, ki niso navajeni prenaseljenih velikih mest, so gostoljubni in zmožni spretno izkoristiti naravne danosti okolice, tako v smeri razvoja gorniškega turizma, kot čudovitih lokacij smučarskih središč in priobalnih sprehajalnih poti.



GORSKA VERIGA SHIRAKAMI-SANCHI

Gorska veriga Shirakami-Sanchi, ki se bohoti z neokrnjeno naravo, se razteza preko prefektur Aomori in Akita. Obsega 130 tisoč hektarjev, od katerih je nekje 17 tisoč hektarjev pragozda. Pragozd, ki šteje že osem tisoč let, je bil leta 1993 uvrščen na seznam Unescove svetovne dediščine. V predelu gozda Siebold se nahajajo bukova drevesa prilagojena nizkim temperaturam, ki so nekdaj prevladovala v tej regiji, 33 jezer in močvirij Juniko ter prelepi vintgar Dairakyo. V tej neokrnjeni hriboviti pokrajini prebivajo japonski črni medved, planinski orel, divja koza - antilopa serav, črna žolna itd. Bujen pragozd iz pokrajine Shirakami Sanchi je navdahnili tudi režiserja Hayaa Miyazakija, ki ga je upodobil v svojem delu Princeza Mononoke.



NARODNI PARK TOWADA-HACHIMANTAI IN GORSKA VERIGA HAKKODA

Narodni park Towada-Hachimantai se razteza preko prefektur Aomori in Akita, pri čemer se nahaja severni predel Towada-Hakkoda v prefekturi Aomori, Hachimantai pa v prefekturi Akita. Gorska veriga Hakkoda se deli na severno in južno pogorje.

Posebej priljubljena izletniška točka gornikov je severno pogorje Kita-Hakkoda, ki je tudi lažje dostopno od južnega pogorja Minami-Hakkoda. Poleg vrhov, med katerimi je najvišji Odake (1585 mNV), so priljubljene pohodniške destinacije še jezero Towada, bajer Suiren-numa in termalni vrelci Sukayu. Pogorje Hakkoda, ki je v zimskih mesecih pravi raj za smučarje in deskarje, poseljujejo »zimске pošasti,« ki nastanejo, ko zapadli sneg na drevesih zaradi nizkih temperatur zamrzne.

NARODNI PARK OIRASE

V osrčju prefekture Aomori ležita vintgar Oirase in jezero Towada, ki spadata k nacionalnemu parku Oirase. Vulkanska aktivnost je skozi tisočletja oblikovala 14 kilometrov dolg vintgar, ki povezuje kaldero jezera Towada s termalno vasico Yakeyama. Bogata gozdna krajina, reka Oirase in urejene gorske ter kolesarske poti sestavljajo priljubljeno izletniško točko za pohodnike in ljubitelje termalnih vrelcev. Narodni park Oirase velja zaradi svoje lepote za nekakšen nacionalni zaklad Japonske.



GORA NAKANO MOMIJI IN SVETIŠČE NAKANO

Gora Nakano Momiji leži nedaleč od mesta Kuroishi in slovi po prelepi jesenski barviti krajini japonskih rdečelistnih javorjev. Sto javorjevih dreves je leta 1802 iz Kjota v Aomori premestil fevdalni gospod Yasuchika Tsugaru. Prav tu pa se nahaja tudi šintoistično svetišče Nakano, ki so ga zgradili leta 795 po naročilu šoguna Sakanoue no Tamuramaroja. V bližini se nahajata tudi slap in reka Fudo. V mesecih, ko je mogoče občudovati rdeče in rumene barve gozdne krajine, imajo v svetišču za obiskovalce pripravljena kosila iz lokalnih sestavin in namenski prostor, kjer je mogoče obedovati ob občudovanju okoliške narave.



KUROISHI CITY

Na vznožju gore Nakano Momiji, v osrčju prefekture Aomori, leži mesto Kuroishi, ki je znano zaradi pridelave odličnih jabolk. V središču mesta Kuroishi se nahajajo kulturni spomeniki, lesene arkade na ulici Nakamachi-komise, ki je bila zgrajena v obdobju Edo (1603–1867). Prav tako je v mestu mogoče obiskati katerega od mnogih termalnih vrelcev *onsen*. Vredno je obiskati tudi japonski vrt Kanehiranarien ali Sawanarien, ki je bil zgrajen v slogu Ōishi Bugakuryū, značilnim za pokrajino Tsugaru. Posebnosti Tsugaruja so tudi ročno izdelane lutke kokeshi in muzej, v katerem je razstavljenih kar štiri tisoč takšnih lutk.





HOTOKEGAURA

Na severu prefekture Aomori in zaliva Mutsu se nahaja zaščiten naravni spomenik Hotokegaura. Edinstvene skalnate podobe, ki so jih oblikovale sile vetra in morja, se raztezajo na površini dveh kilometrov, v višino pa segajo tudi do sto metrov. Razgibane skalnate pojave si je mogoče ogledati tudi z morja, saj med aprilom in oktobrom okoli Hotokegaure vozi mnogo turističnih ladij.

TANESASHI COAST

»Pojoča mivka« *nakisuna* je le ena izmed posebnosti prelepe dolge morske obale Tanesashi, ki se razteza na jugovzhodu prefekture Aomori, nedaleč od mesta Hachinohe. Tu je mogoče občudovati klife razgibanih oblik, v bližini pa so urejene tudi plaže, sprehajalne poti in območja za surfanje. V bližnjem svetišču Kabushima imajo črnorepi galebi svoje gnezdišče, zato ima le-to prav poseben pomen za pare, ki tu prosijo za dolg in dober vzajemen odnos. Samo ime Tanesashi naj bi izviralo iz jezika narodne manjšine Ainu. Leta 2013 je obala Tanesashi postala del narodnega parka Sanriku-fukko.



TURIZEM



SVETIŠČE IWAKIYAMA

Svetišče Iwakiyama se nahaja ob vznožju slikovite gore Iwaki, ki jo imenujejo tudi Tsugarujev Fuji. Zgrajeno je bilo pred približno 1200 leti iz lesa lokalne ciprese Hiba, v posvetilo lokalnemu božanstvu. Najstarejši leseni deli svetišča snegu in vetru kljubujejo že več kot 390 let. Svetišče je posebno predvsem zato, ker je že iz prvih svetih vrat *tori* vidno notranje svetišče. Obiskovalci lahko uživajo tudi ob paviljonih in potoku, kjer teče sveta voda, kar prispeva k ambientu mirnega, spokojnega vzdušja. Glavni festival je tukaj Oyama-sankei, ki vključuje parado od svetišča do vrha gore in poteka vsako leto v času jesenskega enakonočja.



SVETIŠČE TAKAYAMA INARI

Za svetišče Takayama Inari pravijo, da naj bi ga zgradil klan Andō, ki si je podredil regijo Tsugaru v obdobjih Kamakura (1185–1333) in Muromachi (1333–1568). Že od nekdaj ga podpira lokalno prebivalstvo, ki prihaja moliti za obilne letine, varnost na morju in uspeh v poslu, saj tu domuje mnogo božanstev, ki ponujajo široko paleto blagoslovov. Slavna vrata svetišča so pravzaprav razmeroma nov dodatek. Pred približno 40 leti so lokalni kmetje začeli darovati *torije*, zato je tu ogromno vrat, ki so postavljena eno za drugim, učinek pa je resnično vreden ogleda. Ker tu biva tudi Ryūjin, zmajev bog morja, so vrata razporejena v valoviti obliki, ki spominja na to mitološko bitje.

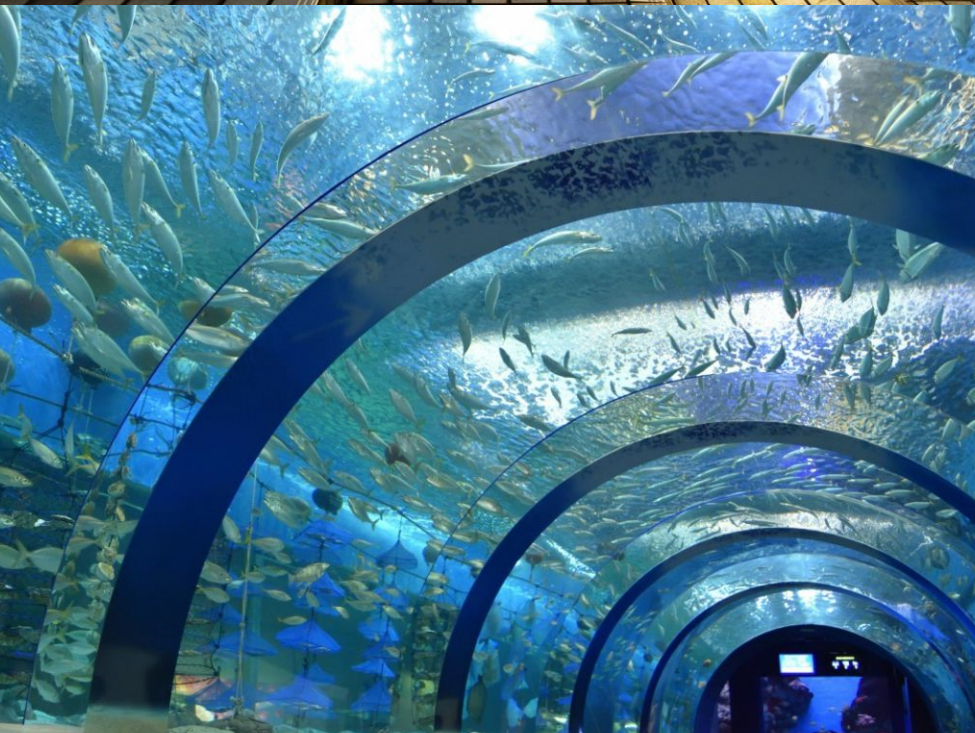


MUZEJ UMETNOSTI PREFEKTURE AOMORI
Muzej umetnosti Aomori se nahaja poleg najdišča Sannai-Maruyama, največjega japonskega arheološkega središča obdobja Jōmon. Jun Aoki, arhitekt, ki je zasnoval tudi trgovine Louis Vuitton, je navdih za muzej dobil prav iz Sannai-Maruyame. Sam muzej s svojo elegantno obliko in belo zunanostjo deluje kot čudovita umetniška instalacija. Razstavnici prostori so vkopani v zemljo kot rovi arheoloških izkopanin, medtem ko je muzejska stavba pobarvana belo prav zato, da deluje kot šotori razpeti nad rovi. Stalna zbirka muzeja vključuje tri neverjetno velike slike Marca Chagalla, ki so bile prvotno kulise za balet in so prikazane v sobi z 19 metrov visokimi stenami. Ta prostor se občasno uporablja tudi kot koncertna dvorana. Druga dela, prikazana v stalni zbirki, vključujejo grafike in slike Munakate Shika, pop art in skoraj karikaturno delo Nare Yoshitoma, pa tudi ogromen 8,5 metrov visok kip psa, imenovanega Aomori-ken, ki ga je prav tako izdelal Nara.



TURISTIČNO INFORMACIJSKI CENTER AOMORI

Turistično informacijski center Aomori, ASPAM, je značilen po tem, da je zgrajen v obliki enakostraničnega trikotnika in ponazarja črko »A« za Aomori. Nahaja se ob obali in je predvsem čudovit v nočni razsvetljavi. Prvo nadstropje obiskovalca privabi s prijetnim vonjem sveže pečene jabolčne pite in ponuja veliko okusnih specialitet Aomorijskega, od lokalnega sakeja do sladkarij. V sezoni se v izobilju prodajajo tudi sveža lokalna jabolka. Vsak dan so na ogled brezplačni nastopi na Tsugaru shamisen. Drugo nadstropje je znano kot »interaktivna cona«, kjer 360-stopinjska panoramska kinodvorana prikazuje impresiven 3D digitalni videoposnetek festivala Nebuta. Ogledate si lahko tudi predstavitev tradicionalne obrti vezenja Kogin-zashi. V trinajstem nadstropju je observatorij, kjer lahko z višine 51 metrov uživate v pogledu na okolico, ob jasnem vremenu pa je moč videti celo Hokaido.



AKVARIJ ASAMUSHI

Akvarij Asamushi je največji akvarij v Tōhokuju, v katerem se nahaja približno 300–400 vrst morske favne in je dom več kot 10000 morskim bitjem. Akvarij je priljubljena atrakcija za družine in obiskovalce vročih vrelcev, saj se nahaja nemalo stran od postaje Asamushi Onsen. Ena od glavnih atrakcij je velik akvarij, ki ima 15 metrov dolg razgledni tunel, ki zbuja občutek, da hodite pod vodo med ribami. Pri bazenu za stik z morskimi prebivalci lahko zavihate rokave in se dotaknete pokrovač in morskih brizgačev, morskih ježkov, morskih zvezd, morske vetrnice in rakov. Najbolj priljubljena pa je predstava delfinov, ki jo je navdihnili znameniti Aomorijevi festival Nebuta. Razburljiva in edinstvena predstava prikazuje delfine, ki skačejo ob spremljavi tradicionalne glasbe na flavto in shamisen.



JABOLČNE KOPELI V MINAMIDA ONSENU

Če se želite resnično potopiti v izkušnjo jabolk na Japonskem, lahko poskusite jabolčni onsen. V Deželi jabolk Minamida Onsen Hotela, ki se nahaja v mestu Hirakawa v okrožju Minami Tsugaru, se lahko okopate v naravnem vročem vrelec, napolnjenem z jabolki. Vroča izvirska voda vrelec v regiji Tōhoku naj bi blagodejno vplivala na mišične bolečine, živčevje, ureznine, opekline, kronične kožne bolezni, itd. V Deželi jabolk lahko gostje uživajo v jabolčni kopeli vse leto in ne le v sezoni žetve. Ta naj bi dobro vplivala na kožo, nežen vonj po jabolkih pa kopalcem sprosti telo in duha. Poleg jabolčne kopeli so na voljo tudi velika kopel »Hyoukanoyu«, kopel z bambusovim ogljem »Manten no furo«, kopel s cipreso »Towada«, ter jabolčna kopel za noge »Miashinoyu«.



SVETILNIK SHIRIYAZAKI

Rt Shiriyazaki je del kvazinacionalnega parka Shimokita Hanto. Na rtu se nahajajo številna mokrišča, ki so dom redkim rožam in rastlinam. Predvsem pa je rt znan po svetilniku, ki se nahaja na skrajno severovzhodni točki Honshūja. Svetilnik Shiriyazaki je bil eden od 26 svetilnikov, ki jih je v obdobju Meiji na Japonskem zasnoval britanski inženir Richard Henry Brunton. Dokončan je bil 20. oktobra 1876 in je bil prvi svetilnik v zahodnem slogu v regiji Tōhoku na Japonskem.



ZIMSKI VLAK Z LONČENIMI PEČMI

Na železniški progi Tsugaru, dolgi 20,7 kilometra, vozijo vlaki, ki so tematsko prilagojeni letnim časom. Spomladi retro vlak vozi pod čudovitim obokom češnjevih cvetov v parku Ashino, medtem ko lahko potniki uživajo v potovanju skozi mirno podeželsko pokrajino ob sproščujočem zvoku vetrnih zvončkov poleti v jeseni pa jih spremlja petje čričkov. Najbolj znan pa je zimski vlak, v katerem potniške vagona ogrevajo lončene peči in v zasneženi okoliški naravi ponazarjajo toplo in prijetno vzdušje. Da doživite zimski vlak do potankosti, morate poskusiti *Surume*, posušene lignje na žaru, ki so priljubljen lokalni prigrizek, ki vam ga pripravi lokalni ribič na peči, saj se temperatura v vagonu lahko povzpnejo tudi do 50 stopinj celzija. Klasični dizelski vlak na železnici Tsugaru ima vzdevek »Hashire Merosu« ali »Teci! Melos« kar je naslov kratke zgodbe, japonskega romanopisca Osama Dazaija, katerega rojstni kraj se nahaja ob progi.



TSUGARU SHAMISEN

Korenine Tsugaru shamisena ležijo v potovanjih slepih menihov, ki so delali kot zabavljači. Potovali so naokoli in igrali shamisen za hrano in kovance. Včasih so pred hišami začeli z improviziranim uličnim nastopom in igrali vse glasneje, da bi zbrali občinstvo. Da bi dosegli robustnejši zvok, so z bachi trzalico močno udarjali po strunah, kot da bi udarjali po tolkalu, rezultat pa je bil intenzivnejši slog igranja. To je velik razlog za trajno priljubljenost Tsugaru shamisena, saj je zaradi tega inštrument zelo primeren za različne žanre, med katere spadata tudi rock in jazz. Do sredine dvajsetega stoletja in obdobja Shōwa, s širjenjem televizije, je slog Tsugaru shamisen postal znan po vsej Japonski, zdaj pa uživa široko priljubljenost. Dvorana Tsugaru Shamisen je tudi muzej in prizorišče za predstave, posvečeno Tsugaru shamisenu in se nahaja v Kanagi-machiju v mestu Goshogawara, domnevnem rojstnem kraju tega načina igranja. V zgradbi si lahko ogledate razstave o zgodovini Tsugaru shamisena, lokalne uprizoritvene umetnosti ter poslušate predstave v živo, ki se večkrat dnevno odvijajo v koncertni dvorani.

FESTIVALI



FESTIVAL NEBUTA

Festival Nebuta je največji izmed poletnih festivalov prefekture Aomori, ki se povezujejo s festivalom zvezd Tanabata. Poteka v mestu Aomori. V sklopu festivala se na skoraj treh kilometrih vsakodnevno odvija parada vozov z ogromnimi lampijoni, katere obkrožajo veliki taiko bobni, glasbeniki in plesalci. Lokalne ekipe eno leto izdelujejo svoje vozove iz pobarvanega washi papirja, razpetega čez ogrodje iz žice, pri čemer vozovi merijo do 5 metrov v višino in do 9 metrov v širino. Vozovi predstavljajo bogove, osebnosti iz Japonske in Kitajske zgodovine ali mitologije, kabuki igralce ter priljubljene like zgodovinskih televizijskih nadaljevanj. Na paradi sodeluje 24 vozov, z nekaj vozovi pa na zadnji večer pripravijo tudi morsko parado po zalivu. Festival se zaključí z dvournim ognjemetom.



HACHINOHE SANSHA TAISAI

Sansha Taisai je poletni festival treh šintoističnih svetišč mesta Hachinohe: Ogami, Shinra in Shinmei. Zajema spreved 27 vozov in treh prenosnih svetišč mikoshi, katere spremljajo še levji ples, maskirani bojevniki in ljudje v preobleki legendarnih in mitoloških likov. Svetišče Shinra prireja tekmovanje *Kiba Dakyu*, starodavni japonski polo, ki ga prirejajo le še na dveh drugih krajih na Japonskem. Festival ima že skoraj 300-letno zgodovino, leta 2004 pa je bil priznan kot pomembna nesnovna ljudska kulturna dediščina.

FESTIVAL GOSHOGAWARA TACHINEPUTA

Festival Goshogawara Tachineputa je poletni festival mesta Goshogawara in je eden izmed štirih največjih festivalov v regiji Tsugaru. Značilnost festivala so izjemno visoki vozovi, ki v višino merijo 23 metrov, tehtajo pa 19 ton. Ogromne stoječe skulpture iz papirja (tachi pomeni stati, neputa pa se nanaša na vrsto voza) so pravzaprav tridimenzionalni samuraji, pošasti in liki iz mitologije. Kljub veliki teži, vozove premikajo ročno z vlečenjem vrvi. Festival ima več kot stoletno zgodovino; sprva so tekmovali, kdo bo naredil najvišji voz, vendar so zaradi električnih drogov morali višino omejiti, poleg tega pa so v požarih izgubili načrte za izdelavo. Festival je leta 1998 doživel nov zagon s tem, ko so na enem izmed vozov našli načrt in speljali električno napeljavo mesta pod zemljo.



SVETLOBNI ZIMSKI FESTIVAL JEZERA TOWADA

Svetlobni festival jezera Towada je velik tradicionalni dogodek, ki se dogaja na in ob zaledenem in zasneženem jezeru Towada. Okolica jezera je praznično osvetljena in okrašena, med drugim z modrim LED tunelom in snežnimi svetilkami. V sklopu festivala se dogajajo različni nastopi, vsak večer priredijo ognjemet, mogoče se je razvajati z regionalno kulinariko ali piti koktajle iz kozarcev iz ledu, se spustiti po snežnem toboganu ali odpraviti na snežno vožnjo s sanmi v obliki banane. Obiskovalce pritegnejo tudi velike skulpture iz snega.



OSFBNOSTI

SHIKŌ MUNAKATA

(1903–1975)

V mestu Aomori rojen umetnik Shikō Munakata se je ukvarjal predvsem z lesorezi, najbolj pa je bil poznan po svojih črno-belih grafikah in ekspresivnih, močnih linijah. Bil je samouk, ki je sprva slikal z oljnimi barvami. Delo Vincenta van Gogha, Tihožitje s petimi sončnicami, ga je tako navdušilo, da si je želel postati »Van Gogh iz Aomorija«, zaradi česar se je preselil v Tokio. Pot do priznanja je bila težka in uspeh je doživel šele, ko je že začel opuščati slikanje z oljnimi barvami zaradi novega navdušenja nad lesorezi. Mnogi njegovi lesorezi predstavljajo budistične motive, zaradi česar sta mu dva templja podelila častne nazive. Prejel je tudi nekaj prvih nagrad na mednarodnih razstavah po celem svetu in tri redove za zasluge, med njimi tudi Red za zasluge na področju kulture leta 1970 - najvišje priznanje japonske vlade. Bil je eden izmed najbolj priznanih japonskih umetnikov 20. stoletja.



NORIKO AWAYA

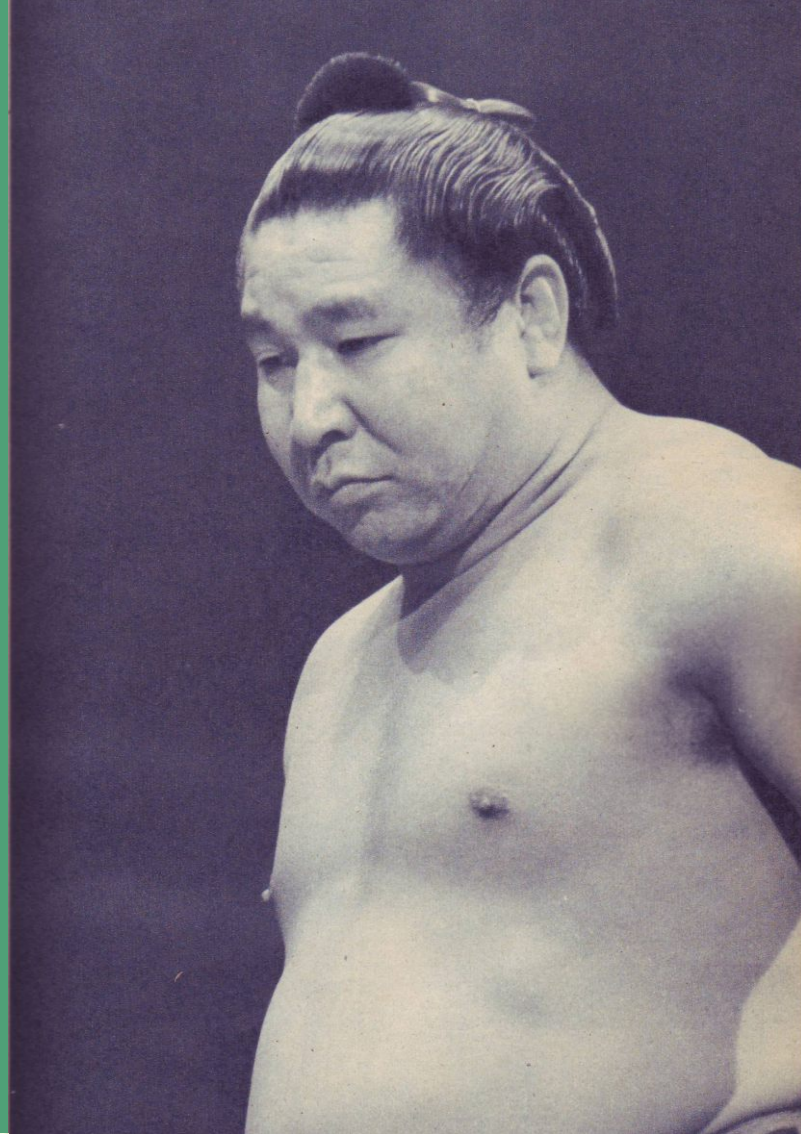
(1907–1999)

Noriko Awaya, rojena Nori Awatani v mestu Aomori, je bila japonska soprano pevka šansonov in pevka popularne glasbe *ryūkōka*, na Japonskem poznana kot »Kraljica bluz«. Zaradi stečaja družinskega podjetja in uničenja domovanja v požaru, se je skupaj z materjo in sestro odselila v Tokio, kjer je študirala operno petje. Ker je kot operna pevka zaslužila bolj malo, se je preživljala še kot pevka popularne glasbe - pesem Poslovilni bluz (jp. *Wakare no Burūsu*) ji je prinesla slavo. Ne glede na to, da več naslovov njenih pesmi vključuje besedo bluz, ni pela bluz, ampak njene melanhonične pesmi razvrščamo v japonsko zvrst *kayōkyoku*. Sicer pa je velik pomen pripisovala izražanju čustev med petjem. Posnela je nekaj skladb za filme, dve izmed njenih pesmi so uporabili tudi v filmu Gejša. Eno leto pred smrtjo ji je bil podeljen naziv častne občanke mesta Aomori.

KANJI WAKANOHANA I

(1928–2010)

Katsuji Hanada oziroma Kanji Wakanohana se je rodil v mestu Hirosaki, vendar se je pri šestih letih z družino odselil na Hokkaidō, kjer se je pričel uriti za sumo borca (jp. *rikishi*). Številne zmage in uspehi so mu prinesli napredovanje v nazivu, vse do najvišjega naziva - *yokuzuna*. Bil je tako popularen, da so ga klicali »Vrag sumo ringa« in o njem posneli film, v kateremu je tudi sam nastopal. Ko je leta 1962 zaključil kariero sumo borca, je ustanovil svojo telovadnico Futagoyama, iz katere izhaja veliko priznanih sumo borcev. Med leti 1988 in 1992 je vodil Japonsko sumo združenje, leta 1993 pa je svojo telovadnico združil s telovadnico svojega brata in prevzel vodenje Sumo muzeja. Doživel je drugo najvišjo starost med sumo borci, 82 let (najstarejši je dopolnil 83 let).



AKINORI KIMURA

(1949–)

Akinori Kimura je iz mesta Hirosaki. Ker njegova žena ni marala pesticidov, se je odločil pridelovati jabolka brez njihove uporabe. Skoraj 10 let se je trudil brez uspeha in ko je že skoraj obupal, je dojel pomembnost močnega koreninskega sistema, zato je korenine poskropil s kisom ter tako odgnal škodljivce. Uspeh mu je prinesel slavo in še naprej izboljšuje svoje metode, med drugim tudi tehnike priprave tal z bakterijami koreninskih gomoljev soje, ki izboljšujejo ukoreninjenje v zemlji. Ker svojih jabolk noče pridelovati masovno, so postala butični produkt, t.i. »čudežna jabolka«, ki niso obdelana z insekticidi ter zato ne gnijejo. O svojih metodah naravnega kmetovanja je napisal knjigo, pri čemer je za prevod v angleščino zaslužna Yoko Ono, ki nadvse občuduje njegovo delo. Po njegovi zgodbi, z mnogimi padci in finančnimi težavami, je posnet tudi film: »Čudežna jabolka (jp. *Kiseki no Ringo*)«

YOSHITOMO NARA
(1959–)

Yoshitomo Nara je japonski slikar in popotnik, rojen v mestu Hirosaki. Njegova dela so bila razstavljena v Evropi, ZDA, Aziji in na Japonskem. Umetniška dela zajemajo lesene 3D izdelke, izdelke iz FRP (plastika, ojačana s steklenimi vlakni), keramiko in bron ter instalacije hišk, posebej pa je poznan po portretih deklic z velikimi glavami in prodornimi očmi, ki gledajo opazovalca. Liki njegovih slik odražajo umetnikovo doživljanje najglobljih delov svoje duše. Po eni strani z barvami in kompozicijo sledi likovni teoriji, po drugi strani pa uporablja njemu ljube materiale, kot so listi beležke in uporabljene ovojnice, s katerimi sporoča svoje misli in čustva. Lepoto v vsakodnevnih trenutkih in pokrajinah pa v zadnjem času išče tudi preko fotografskega objektiv. S svojo odkritostjo ustvarja dela, ki učinkujejo kot ogledalo, ki nazaj zrcali doživljanja opazovalcev.



HIROYUKI TAKEI
(1972–)

Hiroyuki Takei je japonski ustvarjalec manga stripov, rojen v mestu Yomogita. Svojo kariero je začel kot asistent, po objavi prve mange v reviji Weekly Shōnen Jump pa se je začela njegova pot profesionalnega manga umetnika. Njegovo najbolj znano in najdlje trajajoče delo je manga »Kralj šamanov«, v katerem se pojavljata tudi mesto Mutsu in gora Osore. Njegovo delo ni omejeno samo na področje risanja mang, ampak je oblikoval like video igrer in animejev. Narisal je celo maskoto spletne strani policijske postaje prefekture Aomori – to je Anna Kyoyama, eden glavnih likov v mangi »Kralj šamanov« in ustvarjalčeva osebna maskota, ki se pojavlja še v nekaterih drugih njegovih delih.





DAISUKE MATSUZAKA

(1980–)

Nekdanji profesionalni japonski igralec bejzbola Daisuke Matsuzaka se je rodil v mestu Aomori. Bil je cenjen igralec, oziroma metalec, tako na Japonskem kot v ZDA, poznan tudi po nadimku »Pošast obdobja Heisei« ali »Dice-K«. Sprva je igral za Seibu Lions iz Saitame v Pacifiški ligi, kjer si je prislužil naziv Novinec leta in svojo prvo sezono zaključil z rekordnimi 16 zmagami in 5 porazi. Na olimpijskih igrah leta 2004 je z japonsko ekipo osvojil bron, leta 2006 pa bil razglašen za najboljšega igralca na prvi Svetovni bejzbolski klasiki. Po tem so ga prevzeli Boston Red Sox in nadaljeval je z nizanjem uspehov v Glavni bejzbolski ligi, leta 2009 pa Japonsko nacionalno ekipo popeljal do zmage na Svetovni bejzbolski klasiki ter si ponovno priboril naziv najboljšega igralca. Njegovo igro je v naslednjih letih zaznamovalo več poškodb in menjav ekip, dokler se ni leta 2021 upokojil in sedaj dela kot komentator tekem bejzbola.



KAORI ICHŌ

(1984–)

Kaori Ichō je japonska borka prostega sloga, ki se je rodila v mestu Hachinoe v družini borcev. Leta 2001, je z rosnimi 17 leti postala državna prvakinja, leta 2002 pa svetovna prvakinja, ki je naslov ubranila tudi leto kasneje, in svetovna odličja nizala še naprej. Skupno je dosegla 10 nazivov svetovne prvakinja, v olimpijskih odličjih pa ostaja nepremagana, zlato je namreč osvojila v Atenah (2004), Pekingu (2008), Londonu (2012) in Riu (2016). Je prva olimpijka, ki je dosegla štiri zaporedne zmage v isti disciplini. Leta 2016 je zato prejela častno nagrado japonskega predsednika vlade. Neporažena je ostala 13 let ali 189 dvobojev. Med nizanjem športnih uspehov pa je pridobila tudi akademski naziv magistrica športnih znanosti.

GOŠPODARSTVO



GOŠPODARSTVO PREFEKTURE AOMORI

Klima prefekture Aomori, katero zaznamujejo dolge, mrzle in zasnežene zime, skupaj s slabo propustnostjo zemlje ne nudi ravno dobrih pogojev za kmetijsko dejavnost, vendar temu navkljub na zahodu prefekture beležijo največjo proizvodnjo jabolk na Japonskem, uspeva pa tudi riž, na vzhodu pa žito in krompir. Na področju živinoreje ima največji delež govedoreja. Največje središče industrije večjega obsega je mesto Hachinohe na JV prefekture, ki je poleg mesta Aomori vodilno ribiško pristanišče. Pristanišče Hachinohe je utrpelo veliko škodo zaradi cunamija leta 2011, vendar so ga obnovili. Pomembno vlogo v prefekturi ima tudi lesna industrija.

LESNO BOGASTVO PREFEKTURE AOMORI

Klekovec ali Hiba, iz družine cipres, je avtohtona drevesna vrsta in hkrati simbol prefekture Aomori. Uvršča se med tri najlepša japonska avtohtona drevesa, skupaj s Kiso-hinoki iz prefekture Nagano in Akita-sugi iz prefekture Akita. Raste predvsem na najsevernejšem delu glavnega japonskega otoka Honshū, natančneje na polotokih Shimokita in Tsugaru. Aromatični in pomirjajoč vonj lesa hibe ima lastnost odganjanja insektov in antibakterijske značilnosti, zaradi industrijske vzdržnosti ter strukture, ki upočasnuje korozijo, pa ga že več sto let uporabljajo za gradnjo svetišč, templjev in gradov (npr. grad Hirosaki). Stranski produkt lesnih odpadkov je še naravno lesno olje. Dragoceno drevo, ki v neugodnih klimatskih okoliščinah raste počasi tudi do 300 let, je japonska vlada zaščitila že v obdobju Edo (1603–1868).

A-FACTORY

V neposredni bližini postaje Aomori, ob zalivu Aomori, se nahaja brezcarinski nakupovalni center v slogu tržnice, kjer je mogoče kupiti lokalne izdelke, od svežega sadja in zelenjave, do različne predelane hrane ter slaščic; od najbolj značilnih in poznanih izdelkov prefekture pa vse do tistih, ki se jih najtežje dobi. Velik poudarek je na izdelkih na osnovi jabolk, pri čemer je velika atrakcija tovarna jabolčnega ciderja, ki izdeluje penečo alkoholno pijačo iz fermentiranega soka jabolk, pridelanih v prefekturi Aomori. Proces izdelave si je mogoče ogledati pobližje in cider tudi poskusiti. Je odličen kraj za nakupovanje pominkov.



JUTRANJA TRŽNICA NA POMOLU HACHINOHE TATEHANA

Jutranja tržnica v ribiškem mestu Hachinohe na ribiškem pomolu Hachinohe Tatehana naj bi bila največja tovrstna tržnica na Japonskem. Poteka vsako nedeljo med marcem in decembrom. Na približno 800 metrih dolžine ima svojo stojnico okrog 300 ponudnikov, ki prodajajo svežo morskoro hrano, pečene ribe in raznovrstne druge izdelke. Vsak teden tržnico obišče več deset tisoč ljudi, pri čemer tržnica ni le kraj za nakupe, ampak tudi za jutranje druženje. Neuradna maskota jutranje tržnice je »Ikadon« - sipa oziroma družina sip, ki so oblečene v japonska tradicionalna oblačila, obrvi pa predstavljata kanji pismenki za ime mesta - Hachinohe.



JABOLKA KOT GOSPODARSKO-TURISTIČNI PRODUKT

Prefektura Aomori se ne ponaša samo z največjim obsegom jabolčnih nasadov in največjo količino proizvodnje jabolk na Japonskem (okrog 60 %, od tega tretjino pridelajo v mestu Hirosaki), ampak naj bi bila ta jabolka tudi najboljša. Zanje je značilen intenziven sladkoben okus in izvrstna hrustljivost, ki je posledica naglega padca temperatur ob nastopu jeseni. Nekateri vidijo razlog tudi v tem, da so se s pridelovanjem jabolk ukvarjali ponosni samuraji, ki so po Meiji obnovi leta 1868 ostali brez dela, in vso svojo odgovornost in vztrajnost usmerili v kljubovanje neugodnim podnebnim razmeram ter tako uspeli razviti učinkovite tehnike gojenja jabolk.

Kako torej industrija pridelovanja jabolk zaznamuje gospodarski oziroma turistični sektor? V mestu Hirosaki ali »mestu jabolk« je mogoče poskusiti številne jabolčne sladice, predvsem priljubljene so jabolčne pite, pri čemer vsaka trgovina ali kavarna ponuja svojo različico. V Deželi jabolk v Minamida Onsen hotelu so gostom na voljo zanimive terme, v katerih plavajo jabolka. Sicer pa že sami nasadi jablan, polnih rdečih jabolk, nudijo čudovit razgled, v Parku jabolk Hirosaki pa si sadeže lahko obiskovalci tudi naberejo. Jabolka tako niso le del vsakdana lokalnih prebivalcev, ampak pritegnejo tudi številne turiste iz Japonske in onkraj meja.

Zanimivo je še, kako se jablane povezujejo s češnjami: obrezane jablane uporabljajo kot eno izmed sestavin v posebnem gnojilu za češnje sakura, zato so češnje v parku Hirosaki tako bogate s cvetovi. Vseobsežen vpliv jabolka, kot simbola prefekture, se kaže tudi v pop kulturi, saj obstaja celo glasbena pop skupina za revitalizacijo kmetijstva po imenu »Ringomusume« ali »Jabolčna dekleta«, katerih umetniška imena so navdihnile različne sorte jabolk.



IZOBRAŽEVANJE



HIROSAKI UNIVERSITY

UNIVERZA V HIROSAKIJU

Univerza v Hirosakiju, ustanovljena leta 1949, je neprofitna javna visokošolska ustanova, ki se nahaja v primestnem okolju majhnega mesta Hirosaki v prefekturi Aomori. Nastala je z združitvijo Zdravstvenega kolidža Hirosaki, Zdravstvene šole Aomori, Višje šole Hirosaki, Normalke Aomori in Mladinske normalke Aomori v skladu z nacionalnim zakonom o združitvi šol v univerzo s tremi fakultetami (umetnost in znanost, izobraževanje, medicina) in univerzitetno knjižnico. Univerza v Hirosakiju, uradno priznana s strani Ministrstva za izobraževanje, kulturo, šport, znanost in tehnologijo Japonske, je srednje velika japonska visokošolska ustanova, ki sprejme okoli 6000–6999 študentov. Univerza ponuja programe, ki vodijo do uradno priznanih visokošolskih diplom, magisterijev in doktoratov na več študijskih področjih. Sprejmejo tudi študente iz tujine. Univerza tesno sodeluje tudi z lokalno skupnostjo, saj želijo z izobraževanjem, raziskavami in razvojem človeških virov reševati regionalna vprašanja z upanjem, da bodo te rešitve uporabne tudi globalno. Slogan univerze je »komuniciranje s svetom, ustvarjanje z našo skupnostjo«.



公立大学法人

青森県立保健大学

Aomori University of Health and Welfare

UNIVERZA ZA ZDRAVJE IN SOCIALNO VARSTVO V AOMORIJU

Univerza za zdravje in socialno varstvo v Aomoriju, ustanovljena leta 1999, je neprofitna javna visokošolska ustanova, ki se nahaja v srednje velikem mestu Aomori. Univerza je uradno priznana s strani Ministrstva za izobraževanje, kulturo, šport, znanost in tehnologijo Japonske in nudi dodiplomske in podiplomske programe tudi za študente iz tujine. Šola je ustanova zdravstvenih ved z oddelki za zdravstveno nego, fizioterapijo in socialno varstvo. Glavni kampus se nahaja v Aomoriju, institucija pa je znana po vsej državi in je zaradi svoje visokokakovostne izobrazbe med najboljšimi univerzami na svojem področju, kljub temu, da je ena najmlajših izobraževalnih ustanov.

KULINARIKA



AOMORI JABOLKA

Jabolka iz prefekture Aomori so znana in priljubljena po vsej državi. Nekateri to prefekturo imenujejo celo japonska prestolnica jabolk. Proizvajajo najsočnejša in najbolj hrustljava jabolka, ki odlično združujejo svežo sladkost s trpkostjo. Če se nahajate v bližini, morate vsekakor poskusiti sam sadež, za sladokusce pa je še posebej priporočljiva Aomori jabolčna pita, ki jo sestavljajo Aomori jabolka in krhko masleno pecivo. Mesto Hirosaki zbuja pozornost s svojim vodičem po najokusnejših jabolčnih pitah v mestu, tam pa ob festivalu cvetočih češenj pripravljajo tudi posebno ogromno jabolčno pito, imenovano »kyōdai – oz. ogromna jabolčna pita«, ki ima premer 2 metra in nahrani do 700 oseb.



BELA JAPONSKA REDKEV DAIKON

Daikon ima v prefekturi Aomori največjo površino posevka in je produkt, katerega prefektura največ izvozi in tudi sicer beleži tretji največji delež proizvodnje na Japonskem. Zaradi hladnejšega podnebja je vrhunec sezone že poleti. V lokalni kuhinji je daikon pogosta sestavina, zlasti v zimskih »vročih loncih« *nabe*, kot sta Kenoshiru in Jappajiru. Kenoshiru je juha iz drobno narezane zelenjave (daikon, korenje, itd.) in tofuja, kateri je dodan miso ali sojina omaka, značilna za regijo Tsugaru. Nekoč je bilo običajno, da je žena pripravila velik lonec te jedi za svojo družino, preden je po novem letu odšla na obisk v svoj rodni kraj. Jappajiru je tipična jed, ki jo prebivalci Aomorija pripravljajo doma, pozimi pa je zlasti značilna za regijo Tsugaru. Priljubljena je, saj se uporabi celotno ribo (vključno z glavo, kostmi, kožo in drobovjem) in ker je postrežena skupaj z zelenjavo (daikon, mlada čebula) ter zato zelo hranljiva.



SENBEI-JIRU

Senbei-jiru je jušna specialiteta prefekture Aomori. Jušni osnovi iz ribe ali piščanca, z okusom sojine omake, soli ali misa, so dodani krekerji, imenovani senbei, iz pšenične moke in soli. Hrustljavi senbei krekerji se v juhi zmehčajo in ji dodajo nasitno, krepkejšo komponento. Juhi so dodane tudi gobe, korenje in druga zelenjava. Senbei-jiru je krepka, vroča japonska jed, ki ne le napolni in nasiti, ampak je narejena iz najbolj zdravih sestavin, ki zagotavljajo vsestransko uravnotežen obrok.



ICHIGO-NI

Ichigo-ni je tradicionalna jed prefekture Aomori. Njeno ime v japonščini pomeni »jagodna juha« in čeprav je res juha, presenetljivo ne vsebuje jagod ali kateregakoli drugega sadja, saj je to juha iz morskega ježka in morskega ušesa. Ime izvira iz videza koščkov morskega ježka, ki plavajo v mlečno beli juhi, ki naj bi poetično spominjali na gozdne jagode, zastrte v jutranji rosi. Nekateri morda oklevajo, da bi jo poskusili, saj se jim zdi nenavadno, da bi jedli morskega ježka. Ichigo-ni je jed, običajno rezervirana za posebne priložnosti, kot je novo leto, še posebej zato, ker sestavine veljajo za bolj prestižne.





BARA-YAKI

V mestu Towada je znana jed, ki jo lahko opišemo le kot hrana za dušo. Towada Bara-yaki v prevodu pomeni "peka vrtnic". Je preprost obrok, sestavljen iz govedine in čebule, ki ga postrežejo na cvrčeči železni plošči. Jed se je na ta način pojavila v mestu Misawa, po koncu druge svetovne vojne, kjer se je nahajala ameriška vojaška baza. V tistem času je bila govedina draga, zato je stojnica s hrano zunaj vojaške baze uporabljala cenejše kose govedine, za pripravo jedi za domačine in obiskovalce. Njena priljubljenost se je hitro razširila po prefekturi in dandanes se prijatelji in družine radi družijo ob železni plošči. Zdaj je v mestu več kot 60 stojnic in restavracij, ki prodajajo to jed.



ODEN Z MISOM IN INGVERJEM

Oden je jed, ki jo po vsej Japonski običajno jedo pozimi, pri čemer ima vsaka regija svoje sestavine. Oden iz Aomori je poseben, saj je prelit z omako z misom in ingverjem. Izvira iz stojnice s hrano, kjer je lastnica misu dodala ingver, ker je želela pomagati potnikom, ki so med hudimi zimami pluli s trajektom med Aomorijem in Hokkaidom, da bi se ogreli. Kombinacija je bila zmagovalna in od tam se je priljubljenost jedi razširila po vsej prefekturi. Danes je ključni del lokalne kulinarčne kulture.

OMA MAGURO

Izmed mnogih vrst, je tun Oma ali Oma maguro iz mesta Oma v prefekturi Aomori ena od vrst, ki ima večji ugled in tudi višjo ceno. To je zato, ker Oma maguro prihaja iz ožine Tsugaru, oceanske ožine, ki velja za nevarno zaradi okoljskih razmer, vključno z razburkanim morjem, močnimi vetrovi in ozkim prehodom, zaradi česar je tveganje in trud, ki je potreben za ulov, precej velik, kar poveča vrednost ribe. Najboljši del tuna Oma je popolno ravnesje maščob. Oma maguro plava v kanalu Tsugaru, kjer se združijo tokovi Atlantskega oceana in Japonskega morja, prehranjuje pa se z lignji in bolj mastno vrsto rib, ter tako dobi ravno pravšnjo količino maščobe. Modroplavuti tun naj bi plaval s hitrostjo 90 km/h, da bi ohranjal telesno temperaturo v hladnem severnem oceanu, najboljša sezona za ulov pa je v najhladnejšem obdobju, od jeseni do novega leta. Ribiči uporabljajo tradicionalne načine ribolova - ribolov s tradicionalno palico in vrvico, za zagotovitev vrhunske kakovosti. Tudi potem, ko je riba ulovljena, morajo ribiči poskrbeti za najboljšo kakovost, da se okus rib in s tem njihova vrednost na trgu ne zmanjša. Oma maguro torej velja za vrhunsko in drugačno od katerekoli druge vrste tuna zaradi načina ribolova, lokacije ulova in same kakovosti ribe.



POKROVAČE IN TRADICIONALNA JED KAIYAKI MISO

Polotoka Shimokita in Tsugaru, ki zamejujeta zaliv Mutsu, nudita ugodne pogoje za pokrovače, zato prefektura Aomori beleži eno izmed največjih količin teh školjk. V zaliv se iztekajo reke, ki so bogate z minerali in voda v zalivu je bogata s planktonom, s katerim se pokrovače prehranjujejo. Pokrovače iz prefektura Aomori so še posebej sladke, s prevladujočim umami okusom, uživajo se kuhane, popečene, ocvrte ali surove kot sashimi. Pokrovača z misom in vmešanim jajcem, kuhana v školjčni lupini, velja za tradicionalno podeželsko jed, imenovano *kaiyaki miso*. V predelani obliki poznamo še sušene in vložene pokrovače ter majonezo iz pokrovače, ki so zaradi koncentriranega umamija odlična spremljiva sakeja.

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