

št. 50 januar / februar 2023

Življenje na Japonskem



EHIME

SIMBOLI PREFEKTURE



PTICA:
Japonska taščica



RIBA:
Japonski pagar



DREVO:
Japonski bor



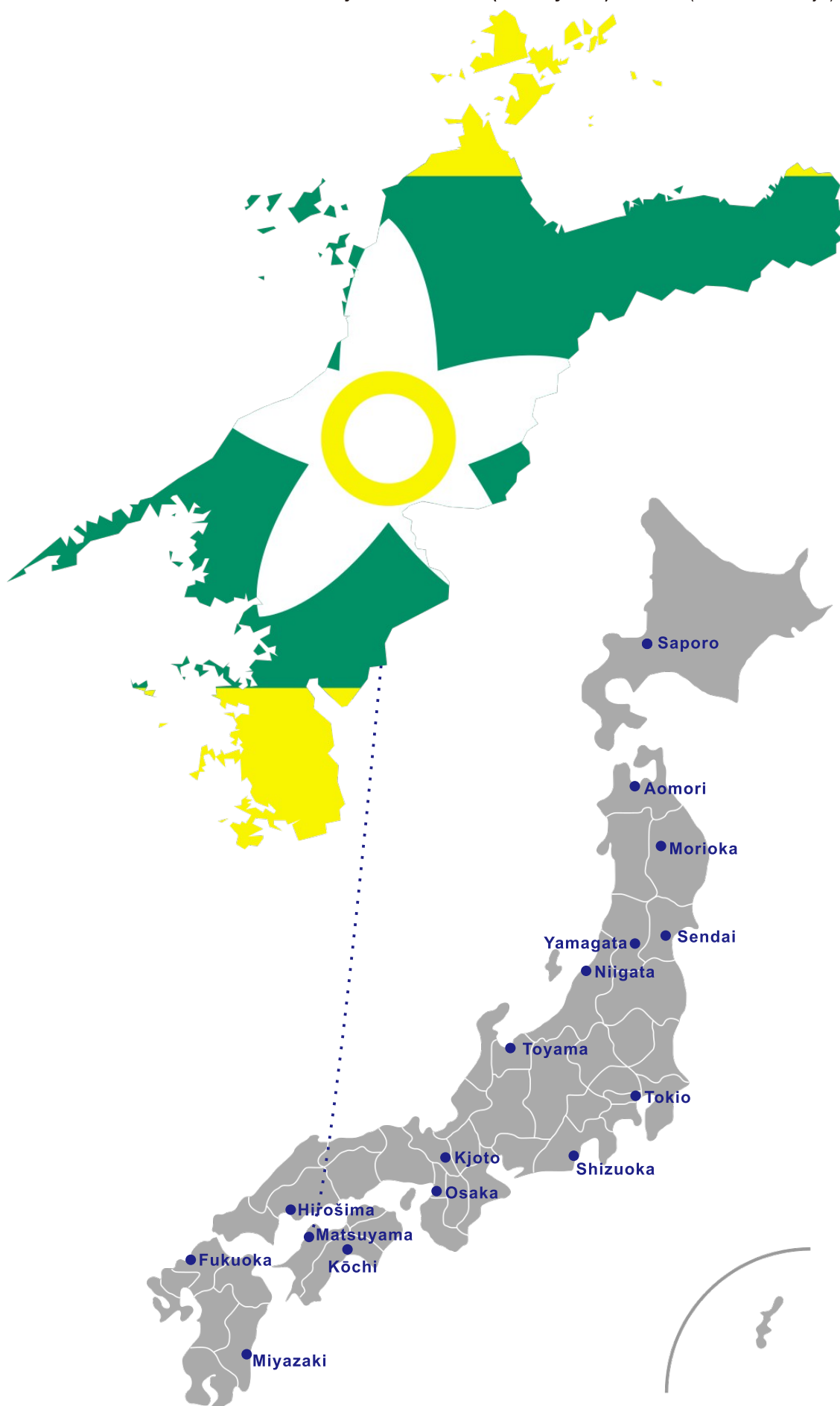
ROŽA:
Cvet mandarine
satsuma



MASKOTA:
Mikyan

Zemljepisna širina: 33° 50' S
Zemljepisna dolžina: 132° 45' V

Oddaljenost od Tokia (Matsuyama): 665 km (zračna razdalja)



ZGODOVINA

EHIME IN STARODAVNA PROVINCAIYO

Ime Ehime dobesedno pomeni »ljubka princesa«, izhajalo pa naj bi iz starodavnih mitov in legend. »Iyo«, starodavno ime prefektura Ehime, naj bi se prvič pojavilo v najstarejših japonskih zapisih Kojiki in Nihon Shoki iz osmega stoletja, kot ime otoka, ki ga danes imenujemo Shikoku. V uporabi je bilo vse do konca obdobja Edo (1603–1868), leta 1876 pa se je prefektura preimenovala v Ehime. Ime izhaja iz imena »Aihime«, ki je zapisano v Kojikiju, in se nanaša na boginjo Aihime, ki prebiva v provinci Iyo.

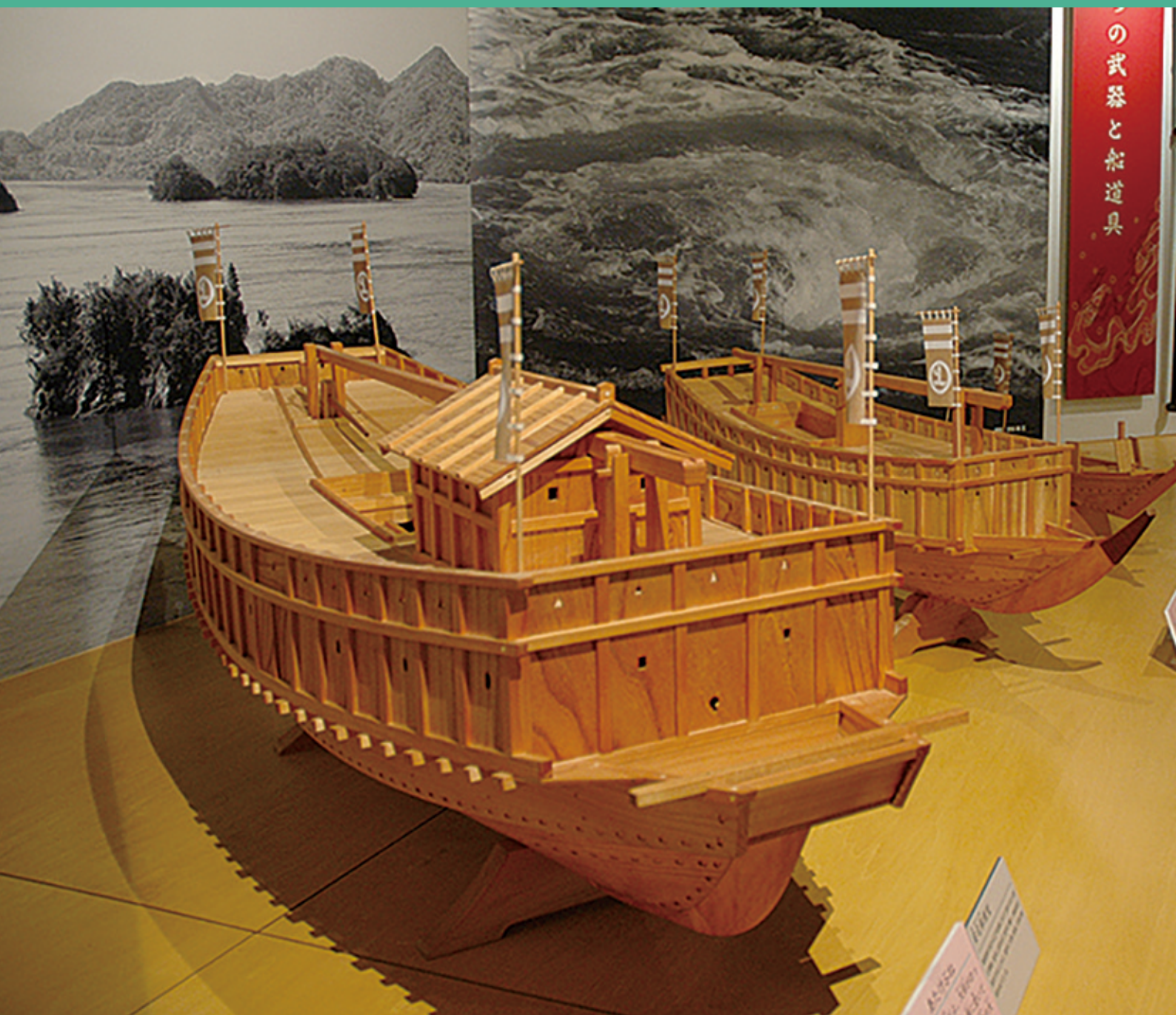


MEGAMIISHI

S podobo boginje vgraviran prodni kamen iz obdobja Jōmon, izkopan iz ruševin *Kamikuroiwa-iwakage* je ploščat in majhen rečni kamen, na katerega so bili z uporabo ostrih kamnitih orodij vklesani dolgi lasje, veliko oprsje in telo. To naj bi bila najstarejša slika človeške oblike na Japonskem, stara približno 14 500 let. Strokovnjaki predvidevajo, da sta bili ženska rodnost in življenjska sila predmet čaščenja in da je bil kamen uporabljen v obredih za molitev za blagoslove narave, kot sta lov in nabiralništvo, ter za rojstvo otrok ali lahek porod.

MORNARICA NOTRANJEGA MORJA SETO

Notranje morje Seto je že od nekdaj pomembna morska pot, zato so se tam pojavile skupine fevdalne mornarice, imenovane »suigun«, ki so prevzele odgovornost varovanja morja. Provinca Iyo, danes Ehime, je bil ena od njihovih baz. Znani sta zlasti skupini Kutsuna suigun iz obdobja Nanboku-chō oz. obdobja Južnega in severnega dvora ter Murakami Suigun iz obdobja Vojskujočih držav Sengoku.



PIRATI MURAKAMI KAIZOKU

Od sredine štirinajstega do petnajstega stoletja so pripadniki klana Murakami ščitili ladje, vključno s tistimi, ki so pripadale fevdalni vladi Muromachi šogunata (1336–1573), ki so plule skozi Notranje morje Seto. Imenovali so se Murakami kaizoku, ali pirati Murakami. Sčasoma je klan Murakami prevzel nadzor nad glavnimi morskimi potmi in pristanišči s pomočjo svojega znanja in izkušenj pri plovbi skozi hitre tokove in ožine ter na otokih Geiyō vzpostavil svojo bazo. Običajno so ladje skozi Notranje morje Seto vodili tako, da so jim izobesili zastavo, ki je veljala potni list ali pa so se v zameno za plačilo vkrcali na plovila. Na ta način je klan Murakami ščitil ladje ne samo pred nevarnimi tokovi in čermi, ampak tudi pred pirati. Čeprav beseda kaizoku pomeni »pirat«, so bili Murakami kaizoku drugačni od tradicionalne podobe piratov, ki se nezakonito vkrcajo na ladje in na silo pobirajo denar ali zasežejo blago. Klan Murakami kaizoku je pomagal ohranjati red ter zagotavljal varnost, njegovi pripadniki pa so bili kulturni in spoštljivi ter izvajali aktivnosti, kot je čajna slovesnost in poezija renga. Dejavnosti klana so se končale konec 16. stoletja z ukazom o prepovedi piratstva, ki ga je izdal Toyotomi Hideyoshi (1537–1598), ki je takrat vladal Japonski, vendar je kulturna dediščina Murakami kaizoku še vedno zelo pomembna, še posebej na otokih Geiyō.

TRBO



KERAMIČNI IZDELKI TOBE

Mesto Tobe je poznano po prefinjenih tradicionalnih keramičnih izdelkih in velja za vodilno območje izdelave keramike na otoku Shikoku, saj se nahaja ob tektonski prelomnici, ki nudi velike količine visokokakovostne gline za porcelan. Proizvodnja se je začela sredi obdobja Edo (1603–1868), veliko žgalnih peči pa obratuje še danes. Posebnost keramičnih izdelkov Tobe je čudovita bela keramična tekstura, za katero se zdi, da skozi prehaja svetloba. Ima pa nekoliko sivkast odtenek, zato dodajajo izboljšano glazuro ali ročne poslikave. Leta 1976 jo je Ministrstvo za gospodarstvo, trgovino in industrijo registriralo kot tradicionalno obrt.



LAKIRANI IZDELKI SAKURAI

Lakirane izdelke sakurai izdelujejo v predelu Sakurai pristaniškega mesta Imabari. Edinstvenost izdelkov je posledica prepletanja tehnik iz različnih japonskih mest (Wajima, Yamanaka, Echizen in Kainan) in tehnike nanosa zlata na vzorec *wajima-nuri*. Izdelki imajo status prestižnih izdelkov, zadnje čase pa je mogoče najti tudi izdelke, kot so posode za prigrizke, adresarji in lakirane skodelice za čaj. Lakirani izdelki kot darilo imajo na japonskem simbolni pomen - lepljiva značilnost laka nakazuje na željo po neločljivosti in dolgem trajanju odnosov.



TRADICIONALNI JAPONSKI PAPIR OZU

Ozu washi je ročno izdelan papir, s tradicijo, ki sega v obdobje Heian (794–1185). Izdelujejo ga v mestu Uchiko iz papirjevke, papirnega grma, konoplje, bambusa, slame, itd., uporablja pa se za drsna vrata, leteče zmaje in med drugim kot papir za kaligrafijo, pri čemer papir po treh do štirih letih razvije antično patino ter bolj gladko površino, ki omogoča gladko drsenje kaligrafskega čopiča in ustvarjanje edinstvenih umetnin. Zaznamujeta ga tankost in prefinjenost visoko kakovostnega tradicionalnega papirja. Obrtnik Zenjomon Shusho je zaslužen za nove tehnike izdelave papirja in za to, da je bila papirna industrija prevladujoča industrija regije, papir washi iz prefekture Ehime pa je veljal za najboljšega na Japonskem. Kljub velikem zmanjšanju števila obrtnikov zaradi druge svetovne vojne in pospešene mehanizacije, se obrt ohranja še danes.

TEHNIKA BARVANJAIYO-KASURI

Iyo-kasuri nosi ime po nekdanji provinci Iyo (današnja prefektura Ehime). Je tehnika barvanja tekstila s fermentirano indigo barvo, pri čemer barvajo niti in ne blaga, na način, da niti pred barvanjem v intervalih povežejo z bombažem in dosežejo, da se na tistem mestu ne obarvajo. S skrbnim načrtovanjem se s tkanjem ustvari ponavljajoči se bel vzorec. Vzorec, ki nastane, ima nejasne robove, *kasure* po japonsko pomeni zamegljen, od tod najverjetneje ime Iyo-kasuri. Značilni so vzorec diamanta, šestkotnika, lista konoplje, itd. Ker barvanje ojača tekstil, se je Iyo-kasuri pogosto uporabljal kot moderno in vzdržljivo delovno oblačilo in tako pridobil na priljubljenosti. Danes lahko v tej tehniki najdemo kimone, zahodna oblačila, pokrivala, drobižnice, pahljače in mnoge druge izdelke, tehniko pa uporabljajo tudi za barvanje v različnih barvah ter za barvanje že tkanega blaga.



NARAVA



SKALA MIMIDODAKE
Skala Mimidodake je zanimiv geološki spomenik v vzhodnem delu prefekture Ehime, ki ga obdaja reka Omogo. Apnenčasta skala, poraščena z drevesi borovcev, meri v višino 37 metrov, v dolžino pa sega kar 137 metrov. Skala po obliki spominja na nekakšno bojno ladjo in velja za priljubljeno izletniško točko prebivalcev mesta Kumakogen.



SLAP SHIRAI
Slap Shirai se nahaja v osrčju prefekture Ehime, vzhodno od mesta Matsuyama. Mogočen slap, visok 96 metrov, ob hladnih zimah zamrzne in postane umetnina, ki jo lahko ustvari le narava, jeseni pa s svojo kristalno čisto vodo krasi barvito okolico jesensko obarvanih listavcev. Dostop je mogoč po gorski poti, ki jo obdajajo visoka drevesa in čisti potočki. S svojo lepoto je slap očaral odlične japonske pisatelje, kot sta na primer Masaoka Shiki in Natsume Sōseki, ki sta mu posvetila več kratkih pesmi, zvrsti tanka in haiku.

TERASASTA RIŽEVA POLJA IZUMIDANI

Na gričevnati pokrajini Uchiko, ki se nahaja v osrčju prefekture Ehime, že vrsto let gojijo riž na terasastih riževih poljih. Riževa polja Izumidani, ki jih sestavlja 95 teras, spadajo med 100 najlepših terasastih polj na Japonskem. Zaradi čiste izvirske vode s katero napajajo polja, velja tukaj gojeni riž za enega najodličnejših v tej otoški državi.

Terasasta riževa polja Izumidani imajo tudi veliko estetsko in kulturno vrednost, saj pričajo o bogati kulturi prefekture Ehime, kjer so ljudje stoletja živeli v stiku z rodovitno zemljo in naravo.



GEO PARK SHIKOKU SEIYO

Južni predel prefekture Ehime je geološko zelo pester, zato so tu zgradili Geopark Shikoku Seiyo. V parku, ki upravno spada k mestu Seiyo, lahko obiskovalci obogatijo svoje geološko znanje in se poučijo o karakteristikah lokalnih kamnin in prsti. Geološke značilnosti prostora narekujejo tudi ekosisteme, ki so se razvili na teh lokacijah. Tako je tu mogoče spoznati geološke posebnosti 1400 metrov visoke gore Onogahara, ki je nekoč tvorila koralni greben, obale Suzaki, stare 400 milijonov let, ali pa spreminjanje vodnih površin v mestu Seiyo.



GORA ISHIZUCHI

V notranjosti prefekture Ehime se nahaja gora Ishizuchi, visoka 1982 metrov NV, ki velja za najvišji vrh otoka Shikoku. Obdana z drugimi vrhovi, velja za eno izmed sedmih svetih gora na Japonskem. Do vrha je speljanih več gorskih poti, ki se med seboj razlikujejo po težavnosti. Na gori se nahaja tudi svetišče Ishizuchi, sestavljeno iz štirih zgradb v katerih vsako leto prirejajo lokalne festivale. Z vrha gore je ob jasnem vremenu mogoče v daljavi videti zaliv Tosa ter gorovji Chūgoku in Shikoku.



VINTGAR OMOGOKEI

Vintgar Omogokei se nahaja nedaleč od gore Ishizuchi, na njenem južnem delu. Kristalno čista voda reke Omogo je skozi čas ustvarila razgibane oblike vintgarja sredi gozda listavcev. Sprehajalne poti peljejo tako mimo rečnega pritoka Honryū, kot tudi mimo pritoka Teppō, mimo izletniških točk Goshiki kawara, Momiji-kogen ter slapu Toraga. Vodotoka se nato združita v reki Omogo, ki se nato pod imenom Niyodō zлива v Tihi ocean zahodno od mesta Kochi. Sam vintgar, ki sega v dolžino približno 10 kilometrov, pa je posebej priljubljen v času jesenskih ogledov barvitih japonskih gozdov. Od mesta Matsuyama je vintgar oddaljen le 50 kilometrov.





OBSERVATORIJ NA GORIKIROSAN

Na južnem delu otoka Oshima se dviga 308 metrov visok vrh Kirozan, na katerem stoji observatorij. Od tu se pogled razteza daleč naokoli, po pitoreskni morski otoški krajini in 60 kilometrov dolgi cesti Shimanami kaidō, ki povezuje otoka Honshū in Shikoku. Ob lepem vremenu sega razgled vse do gore Ishizuchi, ki velja za najvišji vrh zahodnega dela Japonske. Prav posebno estetsko doživetje je pogled na most Kurushima kaikyō v času sončnega zahoda.



OTOK NAKAJIMA

Otok Nakajima leži severno od mesta Matsuyama, v Notranjem morju Seto. Otok se lahko pohvali s pridelavo odličnih citrusov, ki rastejo nedaleč od prelepih peščenih plaž. Velik je le 37 kvadratnih kilometrov in si ga je zato mogoče ogledati v enem dnevu. Vožnja s trajektom iz mesta Matsuyama do otoka Nakajima traja približno eno uro, kar je posebej koristno za okoli 3000 otočanov, ki tam prebivajo. Domačini se preživljajo z gojenjem citrusov, predvsem mandarin sorte mikan, z ribolovom in turizmom.

KULTURNEM



SVETIŠČE ŌYAMAZUMI

Svetišče Ōyamazumi je najstarejše svetišče v prefekturi Ehime in velja za glavno svetišče približno 10 000 svetišč Yamazumi in Mishima po vsej državi. V središču njegovega ozemlja stoji ogromno 2600 let staro sveto drevo kafrovca. V svetišču je veliko predmetov, ki so označeni kot pomembne kulturne dobrine, vključno z glavno dvorano *honden* in dvorano za bogoslužje *haiden*. Posvečeno je bogu morja, gora in bojevnikov, ki se imenuje Ōyamatsumi, številni vojaški generali pa so tam posvetili orožje, v priprošnjah ali v zahvalo za vojaške zmage. Tako je svetišče obenem tudi zakladnica tega orožja, saj ocenjujejo, da razstavljena zbirka orožja in orožarna predstavljata velik del narodnega bogastva in pomembnih kulturnih dobrin Japonske.

GRAD IMABARI

Grad Imabari je bil v uporabi od leta 1602 do 1873 in je znan kot eden izmed dveh *mizujō* ali »morskih gradov« na Shikokuju. Njegova najbolj značilna posebnost je širok jarek, ki se napaja z morsko vodo iz bližnjega pristanišča, notri pa plavajo velike morske ribe. Premer jarka je približno 60 metrov, ker je zadostovalo za obrambo pred puščicami in strelnim orožjem tistega časa. Stražna stolpa Tenshu in Yagura hranita odlično zbirko oklepov, orožja in artefaktov, povezanih z življenjem in kulturo samurajev. Čudovit je tudi pogled z vrha Tenshuja na ožino Kurushima in njen most ter prostranstvo Notranjega morja Seto na eni strani in goro Takanawa na drugi strani. Ob gradu najdemo še veliko in lepo svetišče, nekaj kipov, vključno s Takatoro na konju, in vojno sireno za zračni napad na elegantnem podstavku. Grad Imabari je namreč zgradil Tōdō Takatora, lokalni daimyō in priznani oblikovalec gradov. Znano je, da je sodeloval pri oblikovanju več gradov na Shikokuju. Leta 1635 je bila domena Imabari, in z njo grad, predana Matsudairi Sadafusi, nečaku Tokugawe Ieyasuja, v obdobju Meiji je vlada dala uničiti vse zgradbe, povezane z gradom, leta 1980 pa je mesto Imabari iz betona ponovno zgradilo stolp Tenshu in od takrat so bile z uporabo avtentičnih materialov in tehnik poustvarjene tudi druge zgradbe.



GRAD UWAJIMA

Grad Uwajima je eden od dvanajstih japonskih gradov, ki so originalno arhitekturo ohranili vse do danes. Nekoč močna trdnjava, obrnjena proti zalivu Uwajima, je grad, obdan z nepravilnim peterokotnim zemljiščem. Prvotno je bil zgrajen na morski obali, pri čemer je ocean na treh straneh tvoril naravni jarek, a je zaradi melioracije zdaj v središču mesta. Zgradil ga je Takatora Tōdō, fevdalec, znan po svojem odličnem pristopu k načrtovanju gradu. Tronadstropni grajski stolp ima strme kamnite stopnice vzdolž ogromnega kamnitega obzidja, njegova notranjost je lesena, skozi okna pa se odpira čudovit razgled na mesto in zaliv Uwajima.





TEMPELJ ENMANJI

Budistični tempelj Enmanji je bil ustanovljen leta 812, njegovo glavno božanstvo pa je Amida Nyorai. V stavbi pred glavno dvorano se nahaja 3,67 metrov visok bel kip Jizōja, za katerega pravijo, da ga je v obdobju Nara izdelal priznani duhovnik Gyōki. Leta 1855, ko je termalni vrelec Dōgo propadel, naj bi s pomočjo priprošenj, naslovljenih na ta kip, zagotovili ponovno oživetev vrelca. Zaradi tega je znan kot Buda pomladi. Blagoslavljal naj bi tudi harmonijo v skupnem gospodinjstvu in ščitil pred nezvestobo. Obeski *omusubi-dama*, ki jih ponujajo v templju Enmanji, so čudovitih pisanih barv.

KABUKI V MESTU UCHIKO

Gledališče kabuki je bilo središče zabave za prebivalce mesta Uchiko vse od obdobja Taishō (1912–1926). Staro zgradbo so predani lokalni prebivalci rešili pred porušenjem in obnovili, danes pa je postala vsestransko in dobro uporabljeno lokalno prizorišče. Notranjost gledališča in zakulisje je moč raziskati ob dnevih, ko ni predstav, ter doživeti, kako se počuti igralec, ki stoji na glavnem odru ali na ploščadi *hanamichi*, ki se razteza v sredo občinstva.





DVORANA ZA BIKOBORBE V UWAJIMI

Uwajima je ena izmed devetih lokacij na Japonskem, kjer si je mogoče ogledati bikoborbo. Boji med biki se odvijajo petkrat na leto in sicer v januarju, aprilu, juliju, avgustu in oktobru. Organizirane bikoborbe na ustreznem prizorišču so se v Uwajimi začele v 19. stoletju, čeprav so bikoborbe tu potekale že dolgo prej.

V areni za bikoborbe v Uwajimi se na vsakem turnirju odvija okoli deset bojev. Dvorana ima streho, kar omogoča, da se borbe odvijajo tudi v deževnem vremenu. Dogodek se običajno začne opoldne in traja približno tri ure. Glede na to, da posamezne bitke nimajo časovne omejitve, pa se lahko turnir tudi zavleče.

Pred dvobojem oba trenerja predstavita svojega bika. Nekateri ljubljenci množice imajo ob predstavitvi predvajano svojo tematsko glasbo, ki prispeva k spektaklu. Tekma se začne, ko bika skleneta rogove, konča pa se, ko eden od njiju preda boj. Trenerjem zmagovalnega bika nato podelijo zastavo in pokal ob aplavzu gledalcev.



KAVARNA KOKEMUSHIRO

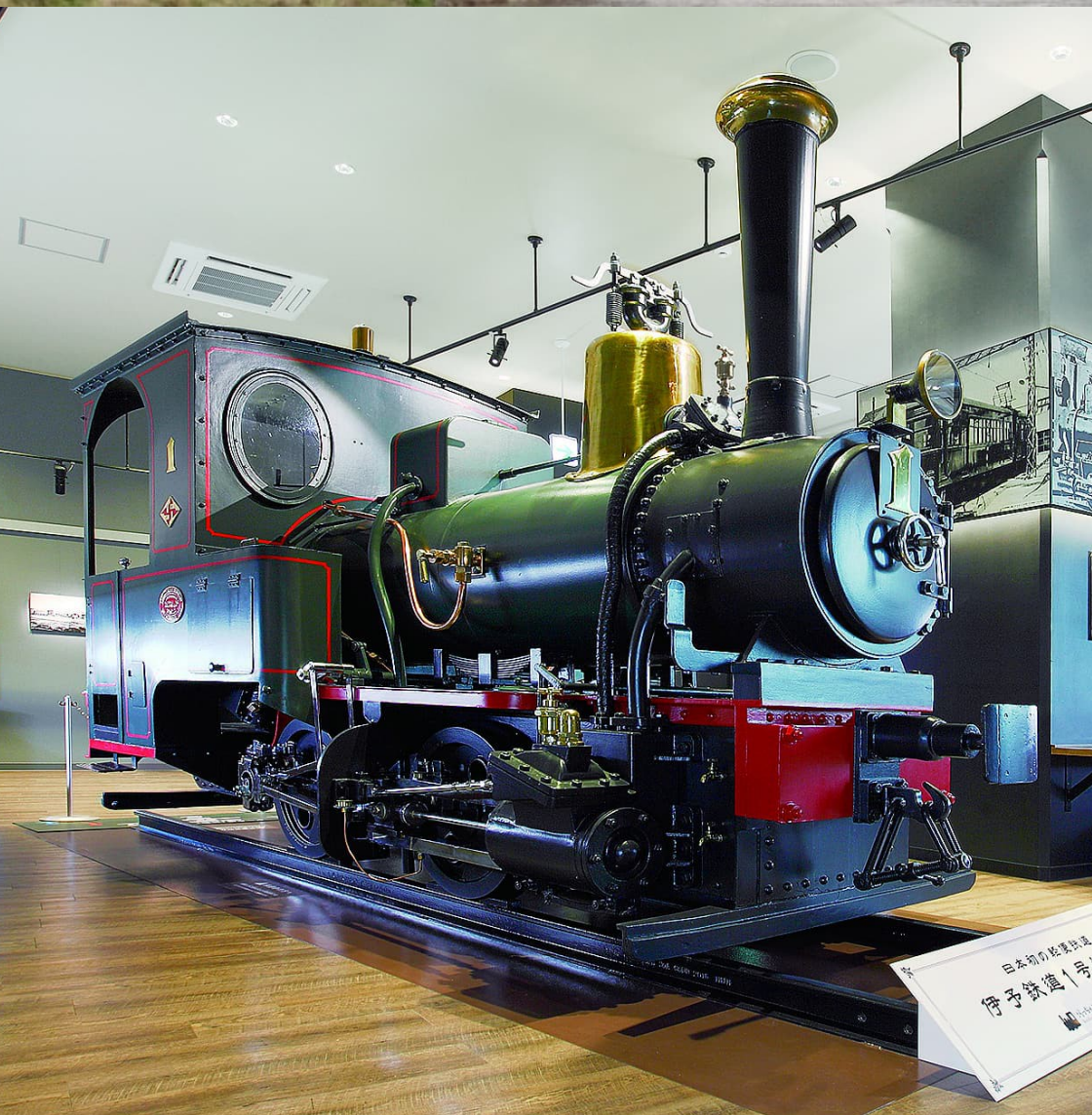
Japonska ni polna samo osupljivih templjev, svetišč in krajev svetovne dediščine ampak tam najdemo tudi manj znane kraje, ki so preprosto čudoviti. Eden izmed teh krajev, ki je očaral tudi Japonce, je majhna kavarna, imenovana Kokemushiro. Kavarna je skrita v mirnem, z naravo obdanem kotičku, za katerega obiskovalci pravijo, da je, kot bi stopili v anime studia Ghibli. Kavarna se nahaja med mogočnimi cedrami in cipresami, 2248 kvadratnih metrov okoli nje pa je poraščenih z desetimi vrstami bujnih mahov.



ŽELEZNIŠKA PROGA IYONADA MONOGATARI

Potniki na vlaku Iyonada Monogatari, ki vozi vzdolž obale Iyonada v Notranjem morju Seto, so deležni osupljivega razgleda na obalno pokrajino. Večerne vožnje so še posebej priljubljene, saj omogočajo spektakularne poglede na zahajajoče sonce, ki tone pod valovi Iyonade. Vlak vozi predvsem ob koncih tedna in praznikih in ponuja štiri dnevne vožnje. Oba vagona sta prvorazredna ali zelena vagona, za katera je potrebno rezervirati sedež. Ob predhodni rezervaciji lahko potniki uživajo v skrbno pripravljenih jedeh iz lokalnih sestavin.

Zunanost prvega vagona je bolj živo rdeča in spominja na sončni zahod nad morjem Iyo, medtem ko je zunanost drugega vagona zlata, kar prikazuje sija sonca in citrusov. Notranost obeh je sodobnih oblik, ki vzpostavljajo ravnovesje med japonskim in zahodnjaškim stilom. Vagona imata tri vrste sedežev: sedeže za opazovanje na strani, ki so obrnjeni proti morju, sedeže za pare in štiri sedeže v vogalih vagona.



PARNA LOKOMOTIVA BOTCHAN

Leta 1888 so Železnice Iyotetsu v mestu Matsuyama omogočile vožnjo s parno lokomotivo, ki je bila priljubljeno prevozno sredstvo domačinov celih 67 let. Parna lokomotiva, ki je povezovala središče mesta Matsuyama in terme Dōgo onsen, je postala poznana širom Japonske, ko jo je odlični japonski pisatelj Natsume Sōseki opisal v svojem romanu Botchan. Istoimenski junak se je peljal z njo do term Dōgo in tako je vlak dobil ime Parna lokomotiva Botchan. Od leta 2001 turiste vozi mini replika lokomotive, ki jo poganja motor na notranje izgorevanje.

ŽELEZNIŠKA POSTAJA SHIMONADA

Postaja JR Shimonada je bila vse do izgradnje državne avtoceste 378 *Yuyake-koyake* znana kot najbližja postaja ob obali japonskega morja. Kljub temu je postaja še vedno zelo priljubljena med ljubitelji železnic in tudi kot lokacija za snemanje filmov in televizijskih dram. Na tej postaji v predelu Futami-cho v mestu Iyo se ustavi le osemnajst vlakov na dan, vendar veliko potnikov tukaj izstopi zaradi čudovitega razgleda s perona. Leta 1986 se je odprla nova celinska pot, zaradi česar se je število vlakov zmanjšalo in sčasoma je postaja Shimonada postala postaja brez osebja. Istega leta je bil tu organiziran prvi koncert Sunset Platform, ki je s pomočjo železnic JR Shikoku in drugih lokalnih interesentov potekal vsako leto. Zaradi pandemije so ga leta 2020 in 2021 predvajali prek spleta brez občinstva v živo.



CESTA SHIMANAMI

Shimanami Kaido, znana tudi kot hitra cesta Nishiseto, je hitra cesta, ki se razteza 59,4 kilometrov in povezuje Hirošimo s prefekturo Ehime. Ta cesta je eden od treh načinov za prehod z glavnega japonskega otoka Honshu na manjši otok Shikoku. Priljubljena je predvsem zaradi čudovitih 55 mostov in enostavnega dostopa za kolesarje ter pešce.

Zaradi svoje razmeroma ravne lege je Shimanami Kaido odlična kolesarska pot za vse vrste kolesarjev. Celotna pot ima približno 70 kilometrov, kar je za izkušene kolesarje lahko lep celodnevni izlet. Če pa želite kar najboljše doživeti osupljivo pokrajino, je priporočljivo, da potovanje razdelite na dva ali več dni.

Cesta se začne na otoku Honshu, v mestu Onomichi in vodi čez šest otokov - Mukaishima, Innoshima, Ikuchijima, Omishima, Hakatajima in Oshima, preden se konča na Shikokuju v mestu Imabari.

To območje je precej toplo vse leto, zato je priporočeno obdobje za obisk pomlad, od marca do maja, in jesen, od septembra do novembra, saj je temperatura blažja in omogoča prijaznejše potovanje s kolesi.





TERME DŌGO ONSEN

Terme Dōgo onsen iz Matsuyame veljajo za najstarejše terme na Japonskem, saj jih omenjajo že v japonskih zapisih Kojiki in Man'yō-shū iz 8. stoletja. Terme, ki so današnjo podobo dobile leta 1894 imajo status zaščitene kulturne dediščine. Zaradi dolge zgodovine in kulturne vrednosti so umetniki navdih za svoja dela črpali tudi iz term Dōgo onsen – na primer Hayao Miyazaki v filmu Čudežno potovanje in Natsume Sōseki v romanu Botchan. Naravni izvir tople termalne vode je speljan v najstarejšo stavbo *honkan*, največji bazen pa se imenuje *Kami no yu* ali *Kopel bogov*. Včasih je imela na voljo zasebni bazen, imenovan *Yushinden*, tudi cesarska družina, replika le-tega pa je sedaj postavljena na ogled obiskovalcem.

ŠOLA KAIMEI

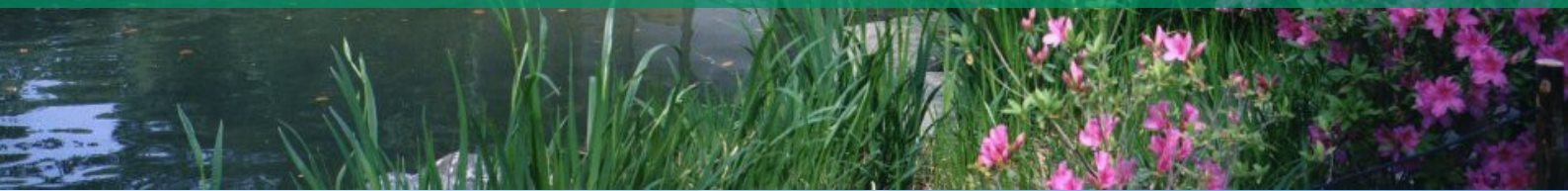
V mestu Uwajima, na jugu prefekture Ehime, so v obdobju Meiji (1868–1912), v času hitre industrializacije in modernizacije države med drugimi zgradili tudi šolo Kaimei. V šolo, katere zgradba se je lepo ohranila vse do današnjih dni, je zahajalo več deset učencev dnevno. Danes se v zgradi nahaja muzej, v katerem je razstavljenih več tisoč predmetov zgodovinske vrednosti iz obdobja Meiji in Showa (1926–1989).





JAPONSKI VRT TENSHAEN

Ob južni obali prefekture Ehime leži mesto Uwajima, kjer se nahaja prelep japonski vrt rodbine Date imenovan Tenshaen. Vrt je dal leta 1866 zgraditi fevdalni gospod Munetada Date, z namenom, da si bo tam krajšal čas po upokojitvi. V vsakem letnem času je tu mogoče uživati ob pogledu na sezonsko cvetje. Posebej lep prizor pa se ponuja obiskovalcem, ko pogledajo na most, ki je odet v prelepe bele glicinije. Vrt krasi soba za kaligrafijo imenovana *Harusametei*, pred njo pa se nahaja ribnik, ki je bil oblikovan v obliki pismenke *kokoro*, ki pomeni srce, srčika, duša ali bistvo nečesa.



TOYO TONARU IN MUZEJ RUDNIKA BAKRA BESSHI

Mesto Niihama, ki se nahaja na severu prefekture Ehime, je širom Japonske poznano po svoji rudarski zgodovini. Tu se na nadmorski višini 1200 metrov nahaja rudnik bakra, ki je začel obratovati leta 1691, svojo primarno dejavnost pa je zaključil leta 1973. V rudniku, do katerega je vozila lokomotiva preko gorovja Akaishi, so na letni ravni izkopali tudi 19 milijonov ton bakrene rude. Tukajšnji rudnik velja še danes za največji rudnik bakra na Japonskem. Danes ima rudnik z okolico, ki obsega kar 40 kilometrov, status zaščitene kulture spomenika, ki ga vsako leto obišče več tisoč obiskovalcev.

Vas, kjer je so nekoč živeli rudarji s svojimi družinami na 750 metrih NV, se imenuje Tonaru. Vas in njena zgodovina pričata o bogati industrijski dediščini Japonske. V Spominskem muzeju rudnika bakra je mogoče izvedeti več o tehnologiji, ki so jo uporabljali, in o načinu življenja 4000 prebivalcev vasi Tonaru. Za popestritev ogleda poskrbijo vlakec za najmlajše in termalni vreli za malo starejše obiskovalce.

FESTIVALI



FESTIVAL NIIHAMA TAIKO

Festival Niihama Taiko poteka na šestih lokacijah v mestu Niihama in velja za enega največjih tovrstnih festivalov na Shikokuju. To je jesenski festival, namenjen praznovanju letne žetve, njegovi začetki pa segajo 1000 let nazaj. Znan je tudi kot *Otoko-matsuri* ali *moški festival*, na katerem več kot 150 moških nosi ogromna 3-tonska stojala za taiko bobne. Stojala za tradicionalne bobne taiko so visoka 5,5 metra in okrašena z vezenjem iz zlate niti. Vrhunec taiko festivala Niihama je nedvomno *Kakikurabe*, kjer moški, znani kot *kakifu*, sodelujejo v tekmovanju dviganja taiko stojala, da bi ugotovili, kdo je najmočnejši in najspretnější v mestu.



FESTIVAL SAIJO

Saijo matsuri je festival, ki vsako leto oktobra poteka v mestu Saijo. Na tem praznovanju žetve, z več kot 300-letno tradicijo, se lokalnim svetiščem predstavijo ogromni ročno nošeni splavi, kjer sodeluje več kot 120 *danjirijev*, nekakšnih ogromnih festivalskih vozov, prenosnih svetišč *mikoshi* in bobnov *taiko*. Največji boben je visok več kot 5 metrov in tehta približno 2 tona in pol. Festival vključuje potiskanje teh izjemno težkih struktur po ulicah mesta, prikaze, imenovane *kakikurabe*, kjer primerjajo kdo se najbolj slavnostno predstavlja, prestavljanje *danjirijev* v različnih formacijah, pitje piva in sakeja, itd. Poleg ogromne velikosti so *danjiriji* in *mikoshiji* tega festivala znani po izrazitih rezbarijah, živih barvah ter brokatnih okrasih. Ko jih ponoči osvetlijo z nešteti lučkami, predstavljajo zares fantastičen spektakel. Vrhunec festivala je *kawairi* ali spust v reko. Po končani povorki skozi mesto Saijo se *mikoshiji* zberejo na bregovih reke Kamo in jo poskušajo prečkati. Vse z namenom, da bi vstopili v svetišče na drugi strani.

JESENSKI FESTIVAL MATSUYAMADŌGO

Jesenski festival Matsuyama Dōgo je glasen in živahen spopad svetišč ali *Hachiawase*, ki se začne 7. oktobra ob 6.30 zjutraj pred postajo Dōgo-Onsen, ko se spopade osem velikih prenosnih svetišč *Kenka-mikoshi* (bojna svetišča) iz osmih lokalnih mest. Bitke potekajo dvakrat za vsako svetišče, skupno osemkrat. Poleg *Hachiawase* sta *Miya-ire*, odnašanje Mikoshija v svetišče Isaniwa in *Miya-dashi*, iznos Mikoshija iz svetišča Isaniwa še dva dogodka festivala, ki ju ni za zamuditi. Velika svetišča *mikoshi*, ki jih prenašajo po 135 strmih kamnitih stopnicah svetišča Isaniwa, so spektakularen prizor, saj se zdi, kot da se premikajo navzgor samo z navdušeno energijo nosačev!



FESTIVAL WAREI TAISAI UWAJIMAUshi-ONI

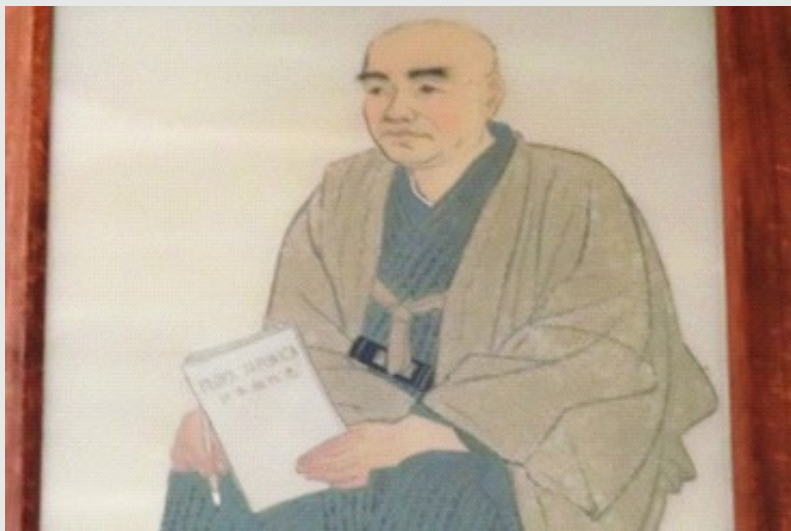
Warei Taisai Uwajima Ushi-oni Matsuri je eden izmed najbolj znanih poletnih festivalov na Shikokuju in poteka od 22. do 24. julija. 22. julija se začne s karnevalom *Gaiya*, kjer so zvezde ogromni plovci v obliki bikov, ki paradirajo po ulicah. 23. julija se odvija čudovita otroška parada *Ushi-oni*, kjer otroci na ramenih nosijo miniaturne ushi-onije, kot tudi plesa *Uwajima*, prežetega z eksotičnim vzdušjem, in festivala ognjemetov nad vodami zaliva Uwajima. 24. julija s parado staršev *Ushi-oni* festival doseže svoj vrhunec. V večernih urah velikanski plovci in sveto prenosno svetišče paradirajo po reki Suka, ki teče pred svetiščem Warei. Festival se konča s tekmovanjem v reki Suka, da bi videli, kdo lahko pridobi sveti simbol, ki se nahaja na vrhu dvometrskega bambusovega stebila.



OSFBNOSTI

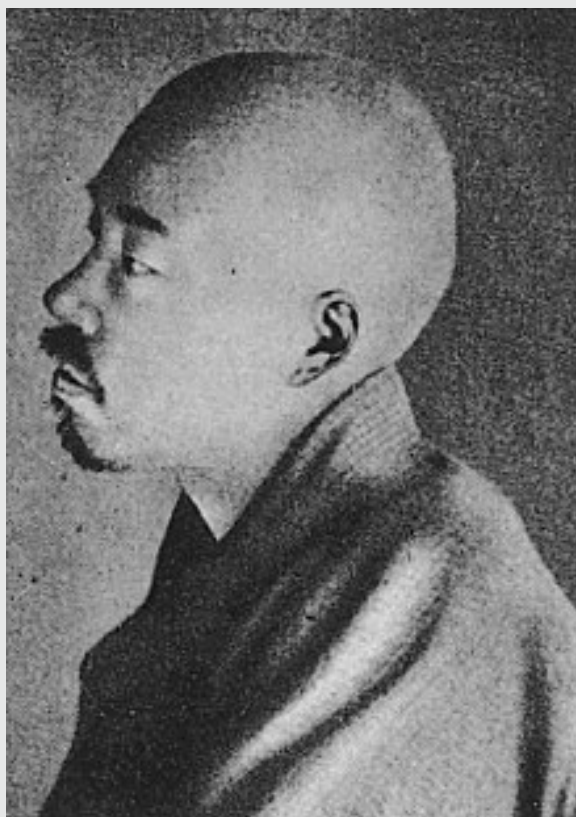
KEISAKU NINOMIYA (1804–1862)

Keisaku Ninomiya se je rodil 17. junija 1804 v kmečki družini v današnji prefekturi Ehime. Takrat je veljalo, da opravljaš delo svojih prednikov, a Keisaku se je nasprotovanju vseh navkljub začel izobraževati za zdravnika v Nagasakiju, kjer se je prvič srečal z naprednimi nizozemskimi nauki. Proti koncu obdobja Edo, leta 1832, je na Japonsko prišel nemški zdravnik Siebold, da bi Japoncem predstavil napredno zahodno medicino, naravoslovje, geografijo in druge zahodne umetnosti ter da bi skušal bolje razumeti naravo, naravne danosti in japonske proizvode, s čimer bi Nizozemska pridobila prednost v trgovini z Japonsko. Keisaku Ninomiya je kmalu postal učenec slavnega Siebolda ter njegov velik zaupnik, saj je bil izbran tudi za njegovega spremljevalca ob obisku dvora v Edu. Raziskoval je rastlinje, zapisoval medicinska odkritja, po Toricellijevi metodi izmeril višino gora Unzen in Fuji ter postal odličen zdravnik in kirurg. Po izgonu Siebolda, ki je ob svojem povratku želel na Nizozemsko odpeljati prepovedane zemljevide Japonske, so bili kaznovani tudi njegovi učenci, med njimi tudi Ninomiya, ki je bil izgnan iz Eda in Nagasakija, kamor se je vrnil šele po 11 letih. Tam je ustanovil kliniko, kjer je po zahodnih metodah ozdravil mnoge paciente, sam pa preminil leta 1862.



MASAOKA SHIKI (1867–1902)

Masaoka Tsunenori, bolj znan pod psevdonimom Masaoka Shiki, je bil pesnik, pisatelj in literarni kritik v obdobju Meiji. Rodil se je v samurajski družini v mestu Matsuyama, v prefekturi Ehime. Leta 1883 je odšel študirat v Tokio, dve leti kasneje pa začel pisati poezijo. Po študiju na tokijski cesarski univerzi se je pridružil založniškemu podjetju. Med njegovim kratkim službovanjem v japonski vojski, kjer je kot dopisnik poročal o kitajsko-japonski vojni se je tuberkuloza, ki jo je prvič dobil leta 1889, poslabšala in od takrat



naprej je bil gibalno oviran. Kljub temu je ohranil vidno mesto v literarnem svetu, kjer je predaval o poeziji in estetiki ter pisal lastne pesmi. Že leta 1892 je začutil, da je potreben nov literarni duh, ki bo poezijo osvobodil stoletnih pravil, ki so predpisovala teme in besedišče. V eseju z naslovom »Jojibun« ali »Pripoved«, ki se je leta 1900 pojavil v časopisu Nihon, je predstavil svojo teorijo, v kateri je menil, da mora pesnik predstaviti stvari takšne, kot so v resnici, in pisati v sodobnem govoru. S svojimi članki je spodbudil tudi zanimanje za pesniško antologijo iz 8. stoletja Man'yō-shū ter za haikuje pesnika Busona. Masaoka je pogosto pisal o svoji bolezni, tako v svojih pesmih kot v esejih, kot je »Byōshō rokushaku« ali »Šestmeterska bolniška postelja« iz leta 1902, kjer jo opisuje izjemno odmaknjeno in skoraj popolnoma brez samopomilovanja.

JŪJIRŌ WADA (1872–1937)

Jūjirō Wada se je rodil 6. januarja 1875 v majhnem mestu Komatsu-cho v prefekturi Ehime. Ko je imel 12 ali 13 let je delal v tovarni papirja, svojim prijateljem pa je zagotovil, da bo šel v Ameriko, kjer bo uspešen. Leta 1891, pri 16 letih, je odšel v Kobe, od koder je kot slepi potnik odplul v San Francisco. Delal je na krovu kitolovske ladje, namenjene na Arktiko, ter si denar prislužil z lovom, trgovanjem s krznom, vožnjo pasjih vpreg, itd. Leta 1896, pri 21 letih, se je vrnil na Japonsko ter materi izročil zaslužen denar, nato pa se po treh mesecih odpravil nazaj. Znan je bil kot pustolovec, ki se je v težavah znašel, ko je obvestil iskalce zlata o novi lokaciji blizu Fairbanksa, ko pa so le-ti prišli tja, je bila že vsa zakoličena, cene osnovnih dobrin pa previsoke, za kar seveda ni bil kriv, a je bil vseeno deležen jeze in obtožb iskalcev. Da bi si prislužil denar je tekel tudi maratone, na enem od njih, v Nomu, je zaslužil 2800 dolarjev, ko je prvi pretekel 35 milj. Časopisi so ga slavili kot »kralja Wado, poglavarja staroselcev Icy Pointa«, zaradi zaupanja lokalnega plemena Inupiat, ki si ga je prislužil s svojo vlogo pri pogajanjih za pošteno trgovanje s krznom. V sodelovanju s še nekaj raziskovalci je načrtoval pot Iditarod, ki je vodila od mesta Seward do mesta Nome, dolga pa je bila 1600 kilometrov. Umrl je v bolnišnici v San Diegu 5. marca 1937, na Aljaski pa se ga še vedno spominjajo, saj je njegovo življenje, polno iskanja in utiranja poti s pasjo vprego, vplivalo na potovanje po vsej deželi.



YOSHISHIGE ABE (1883–1966)

Yoshishige Abe, ki se je rodil 23. decembra 1883 v prefekturi Ehime, je bil filozof, pedagog in državnik v obdobju Shōwa (1926–1989). Kot minister za izobraževanje v obdobju takoj po vojni je nadzoroval velike reforme japonskega izobraževalnega sistema. Diplomiral je na tokijski cesarski univerzi nato pa se zaradi družinskih razmer vrnil domov ter poučeval angleščino. Zaposlil se je na univerzi Hosei ter obiskoval mnoge univerze v tujini (Nemčija, Koreja, Kitajska, Mandžurija, ...). Po koncu druge svetovne vojne je bil decembra 1945 imenovan v zgornji dom japonskega parlamenta, od januarja do marca 1946 pa je bil minister za izobraževanje v kabinetu premijera Kijūrōja Shidehare, kjer je nadzoroval povojno reformo japonskega izobraževalnega sistema. Pomagal je pri pripravi osnutka temeljnega zakona o izobraževanju ter trenutnih smernic za uporabo pismenk Tōyō kanji in sodobne kane.

TADASHI HYŌDŌ (1899–1980)

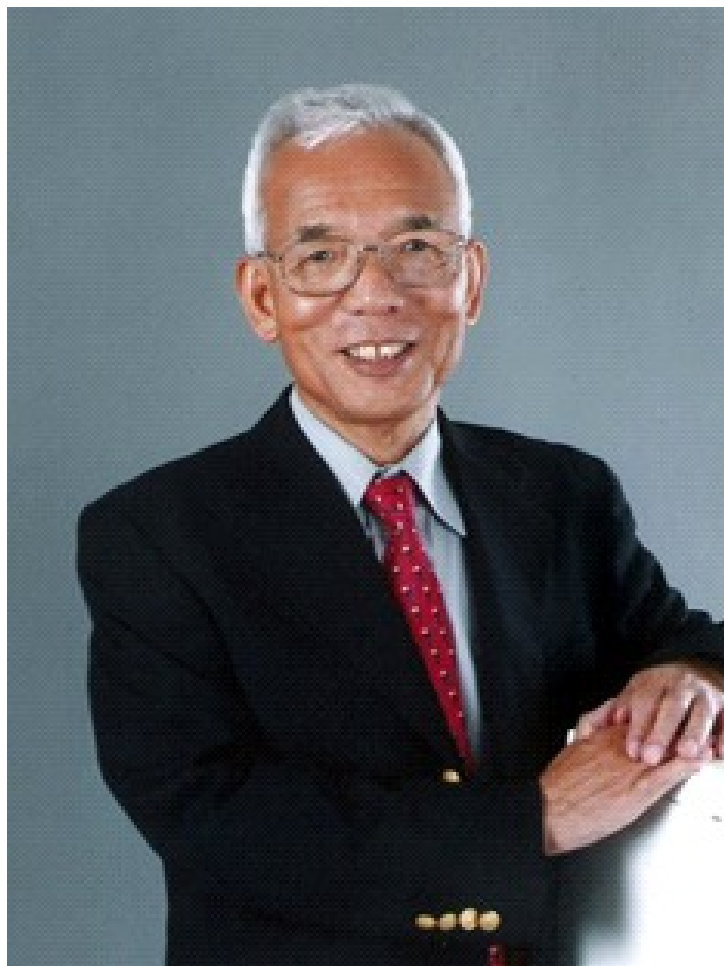
Tadashi Hyōdō je bila prva Japonka, ki je pridobila pilotsko licenco. Rodila se je v vasi v Kita Uwa-gun, v prefekturi Ehime, njene sposobnosti pa so zgodaj prepoznali, zato se je iz lokalne osnovne šole prestavila v zadnji letnik višje dekliške šole Seibi v Matsuyami. Njen oče Rintarō je želel postati pilot, a je namesto tega skiciral letala. Po njegovi smrti je tako Tadashi želela postati pilotka, da bi izpolnila očetove sanje. Šolnina je bila draga, zato je delala in potrebovala tri leta in pol, da je končala tečaj, ki ga pripravniki običajno zaključijo v šestih mesecih. Bila je 15. pripravnica, ki je končala letalsko šolo Tsudanuma, in prva ženska. Brez resnih poškodb je preživela več nesreč, vključno s strmoglavljenjem leta 1911, ko je strmoglavila z višine 3000 metrov. Aprila 1921, ko so bili na Japonskem razglašeni letalski predpisi in po vzpostavitvi sistema licenciranja pilotov, je pridobila licenco in postala prva licencirana pilotka na Japonskem. Umrla je v starosti 81 let 23. aprila 1980.



KENZŌ TANGE (1913–2005)

Kenzō Tange se je rodil 4. septembra 1913 v mestu Sakai, v prefekturi Osaka, pri sedmih letih pa so se z družino preselili v prefekturo Ehime, kjer je živel do vpisa na univerzo leta 1935. Velja za eno največjih imen v svetu arhitekture iz druge polovice 20. stoletja. Najbolj je znan po svojih projektih, kot so Spominski muzej v Hirošimi (1955), narodna gimnazija Yoyogi (1964), gimnazija prefekture Kagawa (1964), katedrala Sv. Marije v Tokiu (1964), urad metropolitanske vlade v Tokiu (1991) in sedež televizijske mreže Fuji (1996). Ker pa je bila prefektura Ehime pomemben del njegovega življenja je oblikoval tudi Prefekturno dvorano Ehime (1985), ter kar nekaj zgradb v mestu Imabari, od koder je izhajal njegov oče.





SHUKURŌ MANABE (1931–)

Shukurō »Suki« Manabe, rojen 21. septembra 1931 v vasi Shinritsu, v prefekturi Ehime, je japonsko-ameriški meteorolog in klimatolog, ki je prvi uporabil računalnike za simulacijo globalnih podnebnih sprememb in naravnih podnebnih modelov. Poleg mnogih drugih nagrad in priznanj si je leta 2021 skupaj s Klausom Hasselmannom in Giorgièm Parisijem prislužil Nobelovo nagrado za fiziko za svoje prispevke k fizikalnem modeliranju podnebja, kvantificiranju njegove spremenljivosti in napovedovanju podnebnih sprememb.



KENZABURŌ ŌE (1935–)

Kenzaburō Ōe, rojen 31. januarja 1935, v prefekturi Ehime, je japonski pisatelj, čigar dela izražajo razočaranje in upor njegove generacije po drugi svetovni vojni. Izhajal je iz družine bogatih posestnikov, ki so z okupatorsko vsiljeno zemljiško reformo po vojni izgubili večino svojega premoženja. Leta 1954 se je vpisal na univerzo v Tokiu in diplomiral leta 1959. Brillantnost njegovega pisanja, ko je bil še študent, je povzročila, da so ga razglasili za najbolj obetavnega mladega pisatelja po Mishimi Yukiu. Pod vplivom francoskih eksistencialistov se v svojih delih ukvarja z usodo posameznika v odtujeni, materialistično naravnani povojni družbi. Ōe po letu 1963 v svojih delih namenja vse večjo pozornost stiskam in strahovom, ki jih njemu in družini povzroča sinova duševna prizadetost. Med njegova glavna dela uvrščajo romane Reja (1958), Osebna zadeva (1964) in Nogomet leta 1860 (1967). Za svoja dela je Ōe prejel več japonskih literarnih nagrad, leta 1994 pa tudi Nobelovo nagrado za literaturo.

GOSSIP FOODS FIRST VOICE



PRIDELOVALNA INDUSTRIJA

Za prefekturo Ehime je značilna pridelava mandarin, pri čemer je za izvrstnost mandarin in ostalih pomaranči sorodnih sadežev zaslužna mila klima z malo dežja ter veliko sonca, ki se odbija od morja. Posebna izdelka sta nedvomno 100 % mandarinin sok in mandarinina želatina. Pridelujejo tudi morsko sol, bogato z minerali, ki je izvrstna za kuhanje ali vlaganje. Mesto Iyo se ponaša z najboljšo proizvodnjo posušenih lističev bonita in nadvse velikimi ter okusnimi orehi, ki naj bi veljali za najboljše na Japonskem. Pripravljajo tudi številne orehove sladice. Posebni izdelki, ki prav tako zaznamujejo prefekturo Ehime, so še jakoten in *kamaboko* ter *chikuwa*; to so izdelki iz mletega ribjega mesa oziroma ribje paste, ki so ocvrti (*jakoten*) ali surovi (*kamaboko* in *chikuwa*). Slednji predstavljajo odličen suvenir za ljubitelje morske hrane.



GOSPODARSTVO

Za prefekturo Ehime se značilni različni industrijski grozdi za vsako izmed treh regij - vzhodno, osrednjo in južno. Osrednja regija Chuyo, kjer se nahaja tudi glavno mesto prefekture, je politični in gospodarski center prefekture, izpostaviti velja podjetje, ki je največji proizvajalec posušenih lističev bonita in začimbnih omak ter elektronsko podjetje, ki proizvede največjo količino naprav za merjenje krvnega sladkorja na Japonskem. Razvita sta tudi turizem in obrt keramičnih izdelkov Tobe. V vzhodni Toyo regiji so skoncentrirana proizvodna podjetja. Velik delež nosi proizvodnja papirja, pri čemer se eno izmed podjetij ponaša z največjo količino proizvedenega papirja in kartona na Japonskem. V regiji se nahaja več večjih korporacij, ki proizvajajo osnovne materiale na področju elektronike, mehanizacije, kovin in kemikalij, zadnja leta narašča tudi število podjetij, ki delujejo v visoko tehnoloških industrijah elektronike, kemikalij in biotehnologije. Jeklarska in pivovarska industrija sta že uveljavljeni in se še širita. V mestu Imabari imajo sedež na primer podjetja, ki proizvajajo največ ladij, več kot 50 % brisač na Japonskem in podjetje, ki beleži največjo proizvodnjo sijalk s hladno katodo za osvetlitev LCD na svetu. Južna regija Nanyo pa je regija kmetijstva, gozdarstva in ribištva oziroma ribogojstva, ki vključuje tudi nabiranje biserov ter proizvodnjo predelanih ribjih izdelkov. V tej regiji se nahaja podjetje, kjer so prvi proizvedli ribjo-mesno klobaso in največji proizvajalec pokajočih konfetov.

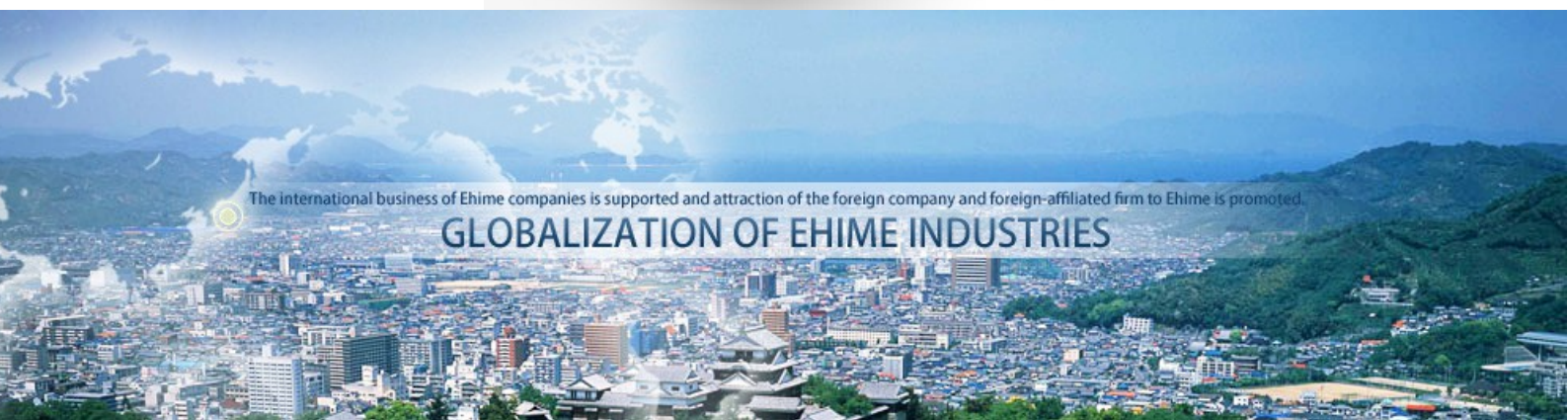
MEDNARODNO TRGOVANJE

Prefektura Ehime beleži več kot 60 % tržni delež na Shikokuju in velja za trgovski center otoka, pri čemer daje velik poudarek na mednarodne trgovinske odnose in mednarodno konkurenčnost. Njihovi glavni izvozni produkti so čolni, ladje in barvne kovine, največ pa uvažajo kovinsko rudo in odpadke ter nafto. Njihove glavne države partnerice so Panama, Kitajska, Indonezija, Savdska Arabija in Južna Koreja. Organizirajo mednarodne sejme, odprave delegacij v tujino z namenom vzpostavljanja gospodarskih sodelovanj, podpirajo udeležbo lokalnih podjetij na sejmih v tujini, itd.



The international business of Ehime companies is supported and attraction of the foreign company and foreign-affiliated firm to Ehime is promoted.

GLOBALIZATION OF EHIME INDUSTRIES





BRISAČE IMABARI

Mesto Imabari je že več kot 120 let središče proizvodnje brisač na Japonskem, blagovna znamka pa je poznana tudi drugod po svetu. Proizvodnja brisač zajema več kot 200 podjetij, ki predejo in barvajo niti ter izdelujejo brisače. Njihovi izdelki veljajo za varne in visoko kakovostne, mehke in vpojne. Vzrok za mehkost brisač je mogoče najti v čisti in mehki vodi, katere je v Imabariju v izobilju, saj mehka voda omogoča naravno mehko bombaža. Njihov glavni produkt so bele brisače, imajo pa tudi velik izbor brisač različnih barv in vzorcev. Kakovost brisač nadzorujejo s pravilom petih sekund; samo brisače, ki potonejo v vodo v petih sekundah, prodajajo pod blagovno znamko Imabari, saj je to dokaz, da so dovolj vpojne. Povezanost mesta in industrije brisač zaokroža še prvi muzej brisač na svetu, kjer si je mogoče ogledati vse od tradicionalnih brisač pa do modernih umetnin iz brisač.

OSTALA ZANIMIVA PODJETJA

Za konec pogledajmo še nekaj drugih, posebno zanimivih podjetij, pionirjev na svojih področjih. Podjetje Tokiwa Kougyō je začelo leta 1983 kot prvo prodajati čajne vrečke in ima še danes največji tržni delež na Japonskem. Podjetje Sanbee Foods je kot prvo na svetu predstavilo med v lističih, ki je nadvse enostaven za uporabo, združuje pa naslednje sestavine: med, maslo in agar. Podjetje Input je razvilo QR kodo za kmetijske pridelke, na kateri je informacija o ceni in roku uporabe, po nakupu pa pridelovalci neposredno dobijo informacijo o količini prodanih izdelkov. Cosmo Seiki se ukvarja z razvojem in proizvodnjo drobnih plastičnih izdelkov, pri čemer so uspeli razviti prvi visoko zmogljivi sistem letenja pikado puščic, zato beležijo največji tržni delež prodaje pikado puščic na Japonskem, njihove puščice pa so priljubljene tudi pri mednarodnih profesionalnih in rekreativnih igralcih. Podjetje Ken Matsuura Racing Services ima na Japonskem največji tržni delež proizvodnje delov za motorje z notranjim izgorevanjem, ki se uporabljajo v Formuli1, Moto GP in drugih avto-moto športih.



IZOBRAŽEVANJE



UNIVERZA EHIME

Univerza Ehime je bila ustanovljena leta 1949 kot nacionalna univerza z združitvijo državne srednje šole Matsuyama, šole za učitelje prefekture Ehime, šole za mladinske učitelje prefekture Ehime in tehnične šole Niihama. Univerza je takrat imela Fakulteto za humanistiko in naravoslovje, Fakulteto za izobraževanje in Fakulteto za strojništvo, leta 1954 pa se je Kmetijska šola Ehime pridružila kot Fakulteta za kmetijstvo. Dodatno je bila leta 1973 ustanovljena še Medicinska fakulteta. Trenutno univerzo sestavlja sedem dodiplomskih programov. Program prava in književnosti, pedagogike, znanosti, medicine, strojništva, kmetijstva in regionalne inovacije. Ima tudi šest podiplomskih programov, vse navedene, razen regionalne inovacije. Je največja na Shikokuju in ima približno 8000 študentov. Leta 2004 se je univerza preoblikovala v nacionalno univerzitetno družbo Univerza Ehime in začela na novo kot neodvisen upravni organ, ločen od vladnega nadzora.



PREFEKTURNA UNIVERZA ZDRAVSTVENIH VED EHIME

Prefekturna univerza zdravstvenih ved Ehime je prefekturna medicinska univerza z dodiplomskima in podiplomskima programoma zdravstvene nege in medicinske tehnologije. Ustanovljena je bila leta 1998 kot visoka šola, leta 2004 pa je bila razširjena v univerzo. Leta 2012 in 2014 je začela izvajati še napredni certifikacijski program za babištvo in podiplomski študij zdravstvenih ved.

KULINARIKA

MANDARINE

Mandarine ali *mikan* iz prefekture Ehime vsebujejo popolno ravnovesje sladkega in kislega. Njihov poln okus je rezultat kombinacije rastnih pogojev sonca, morskega vetra in blagih temperatur. V prefekturi Ehime gojijo približno 40 vrst agrumov, vključno z mandarinami, to pa je tudi vodilna prefektura v državi po obsegu proizvodnje. Ker se sezona nabiranja spreminja od vrste do vrste, so mandarine na voljo skozi vse leto, lahko pa si jih privoščite tudi v obliki svežih sokov, sladoledov, želejev itd.



MICAN

Predstavnica prefekture je maskota Mican, psička, ki ima ušesa iz listov drevesa mandarine, repček pa je bel mandarinin cvet. Njeno ime je zloženka besedice mandarina »MI-kan« in besedice »kyan«, ki oponaša pasji lajež. Povrh tega, lahko zadnji del imena Mican razumemo tudi kot angleško besedico »can« ali »zmorem«, kar dodaja maskoti še motivacijsko noto.

MICAN PARK

Mican Park je del proizvodnje pomarančnega soka, ki poleg predstavitve izdelave nudi tudi trgovino s spominki, kavarno, kjer lahko poskusite izvirne sladkarije, pa še majhen muzej z zanimivimi dejstvi in fotografijami o zgodovini mandarin, procesu gojenja in različnih vrstah pomaranč. Posebno prodajalno sokov najdemo tudi na letališču v Matsuyami, kjer se lahko potniki okrepčajo s sokom iz pipe, v plastenkah, ter ostalimi izdelki iz mandarin.

I'm Mican!

I love Ehime Prefecture!
Nice to Meet you!



Mi from "mikan"
+
"kyan"
from a dog's
bark

Pronounce
"Mikyan"
==
"Mican"

The "can"
pronunciation of Mican
==
"I can" in
English

TAI - JAPONSKI PAGAR

Na Japonskem je Tai riba s simboličnim pomenom, saj »tai« zveni kot beseda, ki pomeni praznovanje. Ob posebnih priložnosti je pogosto slišati izraz »medetai«, ki pomeni »čestitke«. Tako je na Japonskem tai postal simbol praznovanja ob posebnih priložnostih, kot je poroka ali diploma, ter prinaša veselje in srečo vsem prisotnim.

Ehime meji na notranje morje Seto, kjer nalovijo največjo količino pagarja, mesto Uwajima pa je znano po pripravi vrhunskega sušija ali sashimija iz te ribe. Najbolj je poznana jed »tai meshi«, ki sestoji iz riža in pagarja, in velja za lokalno specialiteto. Vzhodna (Imabari in Matsuyama) in južna območja (Uwajima) imajo svoje posebne recepte. Tai meshi na vzhodu je sestavljen iz riža, kuhanega s celimi ribami, medtem ko je Tai meshi na jugu jed iz svežega sashimija, potopljenega v mešanico sojine omake in jajc na skledi belega riža. Še ena specialiteta so rezanci tai somen, jed iz ribe, kuhane s slano-sladko omako, postrežene s finimi rezanci.





JAKOTEN

Jakoten velja za tradicionalno super hrano iz prefekture Ehime, ki jo je Ministrstvo za kmetijstvo, gozdarstvo in ribištvo izbralo za eno izmed 100 najboljših lokalnih jedi. Ocvrt ribji polpet je narejen iz paste zmletih sveže ulovljenih majhnih rib. Prodajalna Tanimoto Kamaboko še vedno predeluje surove ribe po tradicionalnih metodah, kar zahteva več časa. Jakoten je bil prvotno lokalno pridelana in lokalno zaužita, okolju prijazna jed, pripravljena iz surovih majhnih rib, imenovanih »zako«, ki so tisti dan ostale neprodane na tržnici. Zmleli so jih v pasto in nato ocvrli. Jakoten je bogatega okusa in hrustljave teksture, najbolje pa ga je jesti svežega ob kozarčku sakeja.



YAKITORI

Yakitori, pečen piščanec, sicer po vsem svetu zelo dobro poznana jed, je v prefekturi Ehime popolnoma drugačen od tistega, ki ga strežejo drugod na Japonskem. Tukaj yakitori, namesto da bi ga nabodli na palčke *kushi*, pečejo na žaru na vroči plošči tako, da nanj od zgoraj, kakor stiskalnica, pritiska druga grelna plošča z ročajem. Ker ta postopek odstrani odvečno maščobo s piščančje kože, yakitori na koncu dobi slastno hrustljivo skorjico.



HIJIKAWA RAMEN

Hijikawa ramen je lokalna specialiteta v delu mesta Ozu, imenovanem Hijikawa-cho. Tanki rezanci, pripravljani s čisto vodo reke Hijikawa, v lahki juhi, katere osnova so svinjske kosti, so zelo priljubljeni. Okus *tonkotsu* je sicer redkost v prefekturi Ehime, tako da je na voljo še ramen z okusom sojine omake in miso.

ROLADA ICHIROKU

Tradicionalno rolado prefektуре Ehime, imenovano Ichiroku tart ali »ena-šest« pita, naj bi v prefekturi Ehime izdelovali že 370 let. V prefekturo jo je prinesel Sadayuki Matsudaira, šogun iz obdobja Edo, ki jo je odkril ob obisku Nagasakija. Ker je bil velik oboževalec pit zahodnega stila, je poskusil recepte predstaviti tudi v svojem domu v Matsuyami. A ker tam ni bilo na voljo pravih sestavin za izdelavo pite, so sčasoma sestavine prilagodili in uporabili nadomestke, kot je pasta iz rdečega fižola *anko*, in druge sestavine, ki so bile takrat običajne, in sčasoma je nastala rolada, ki pa je ohranila ime »tart« ali pita. Najbolj znana tamkajšnja slaščičarna jo izdeluje od leta 1883. Testo izdelujejo ročno, z najboljšim yuzujem iz prefektуре Ehime, polnjena pa je s pasto iz rdečega fižola. Dandanes se ob različnih letnih časih pojavljajo tudi posebni okusi, na primer sladki krompir ali zeleni čaj.



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