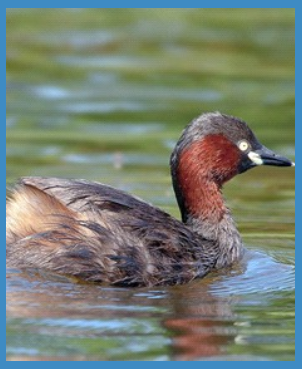
št. 51 marec / april 2023

Življenje na Japonskem

SHIGA

SIMBOLI PREFEKTURE



PTICA:
Mali ponirek

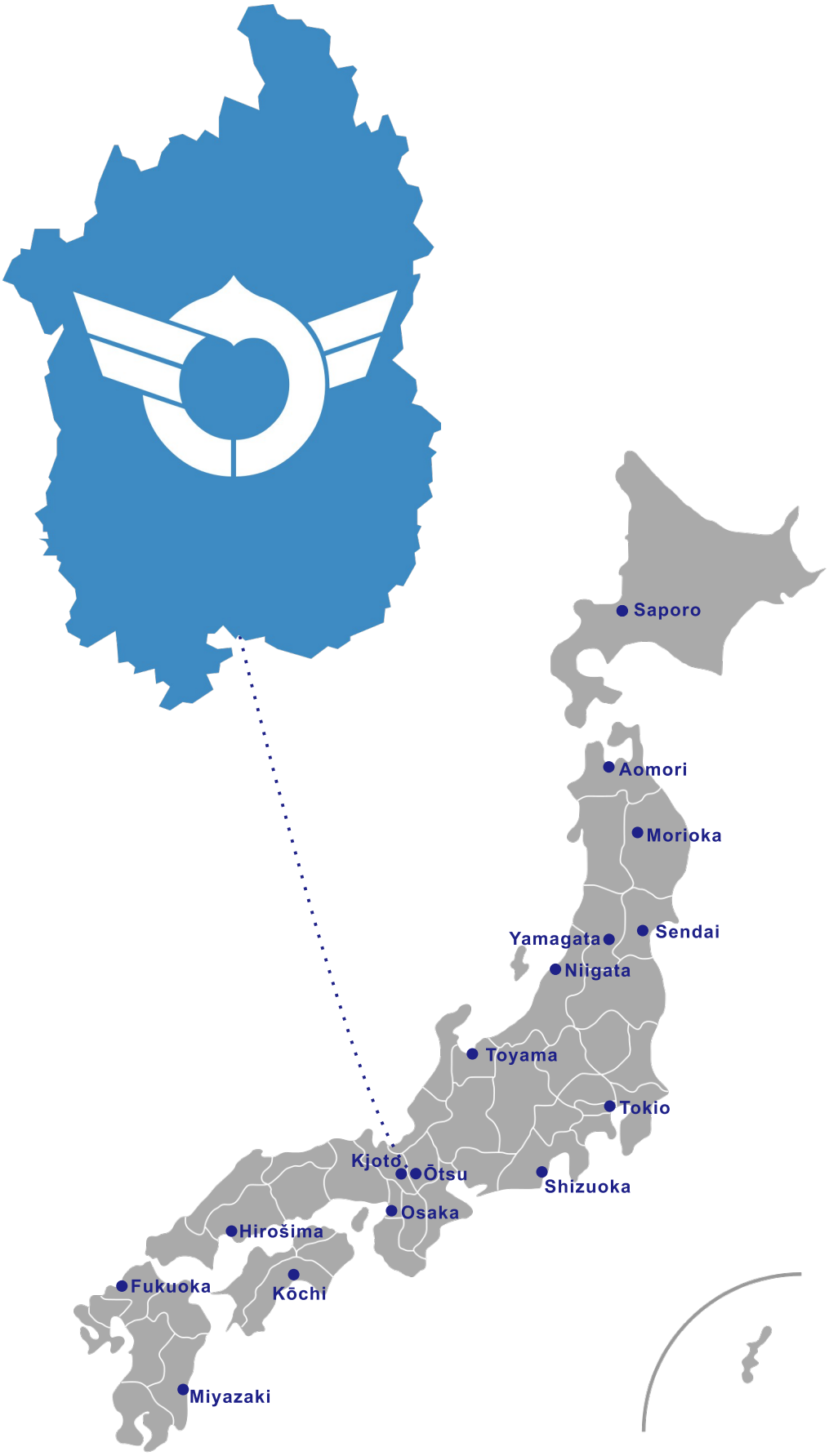
DREVO:
Japonski javor

ROŽA:
Rododendron

MASKOTA:
Hikonyan

Zemljepisna širina: 35° 1' S
Zemljepisna dolžina: 135° 51' V

Oddaljenost od Tokia (Ōtsu): 355 km (zračna razdalja)



ZGODOVINA

ŌMI

Ōmi je staro, tradicionalno ime osrednje japonske province, ki je sedaj poznana pod imenom prefektura Shiga. Ker poimenovanje Ōmi poudarja pestro zgodovino in kulturo, ki je še vedno prisotna na tem območju, lokalno prebivalstvo še vedno s ponosom uporablja to tradicionalno ime. Iz političnega, strateškega, gospodarskega kot tudi kulturnega vidika je Ōmi že dolgo pomembna regija. Bila je prizorišče mnogih samurajskih bitk, Oda Nobunaga se je zelo boril za osvojitev in ohranitev ozemlja. Skozi Ōmi so po vzhodni strani veličastnega jezera Biwa potekale glavne zgodovinske prometnice, cesti Tōkaidō in Nakasendō, ki sta povezovali antično prestolnico Kjoto in politično središče šogunov v Kamakuri in kasneje Edo (današnji Tokio).

Največje japonsko jezero, jezero Biwa, je bilo glavni vodni transportni in distribucijski kanal za potnike, blago, informacije in kulturo. Regija Ōmi je bila nekoč center budizma na Japonskem in še vedno beleži enega najvišjih deležev budističnih templjev na prebivalca tam. Ōmi trgovci so ustanovili številna podjetja, ki predstavljajo osrednji del sodobnega japonskega gospodarstva. Še vedno se ohranjajo tradicionalne industrije, katerih začetki segajo več sto let nazaj, vključno z industrijo varjenja sakeja, tekstilno industrijo in industrijo barvanja ter tradicionalna in sodobna proizvodnja. Zaradi izobilja vode in rodovitne zemlje v zavetju gora je bila regija Ōmi idealna za gojenje riža, ki je bil hkrati hrana, surovina in plačilno sredstvo.

KLAN Ii

Prefektura Shiga oziroma provinca Ōmi je bila v obdobju Edo (1603–1868) strateško pomembna zaradi varovanja ceste v prestolnico Kjoto. Ob Bitke pri Sekigahari leta 1600 do konca šogunata Tokugawa in do začetka obdobja Meiji leta 1868 je bilo to območje v domeni klana Ii, podpornikov Tokugawe. Klan Ii je dal zgraditi današnji državni zaklad - grad Hikone, katerega namen je bil nadzorovati premike čet med vzhodom in zahodom Japonske. Grad je služil hkrati kot rezidenca klana Ii ter kot regijski vladni sedež.

Klan Ii je ohranil svojo vplivnost vseskozi obdobje Edo in imel sloves zvestih podpornikov in svetovalcev Tokugawe. Omeniti velja nekaj pomembnejših članov družine Ii, to so Naomasa, Naosuke in Naoyoshi. Naomasa Ii je bil prvi lord upravnega območja Hikone, več o njemu sledi v nadaljevanju. Naosuke je bil zadolžen za pogajanje z Zahodnimi silami ob prihodu Matthewja Perryja in njegovih črnih ladij leta 1853 in ob podpisu Harrisovega sporazuma, s katerim so se po 265-letnem zaprtju Japonske nekatera pristanišča odprla za tujce. Ta nepriljubljena diplomatska praksa je sicer pripeljala do njegovega uboja v t.i. pripetljaju *Sakuradamon* leta 1860, ki se je zgodil pred vhodom Sakurada v grad Edo. Naoyoshi Ii, šestnajsti potomec družine Ii in vnuk zadnjega lorda upravnega območja Hikone, pa je bil župan mesta Hikone devet mandatov (1953–1989).

NAOMASA Ii (1561–1602)

Naomasa Ii je bil izvorno iz province Tōtōmi (zahodni del današnje prefekture Shizuoka). Njegova družina je podpirala voditelja klana Imagawa, po smrti katerega je bil oče označen za izdajalca in ubit. Naomasa je prešel v oskrbo sorodnice Naotore Ii, ki ga je kot paža poslala služiti Tokugawi Ieyasuju, kasneje se je tudi poročil z njegovo posvojeno hčerko. Naomasa se je izkazal v *Bitki pri Nagakute* leta 1584, ko je uspešno vodil 3000 mušketirjev in požel celó pohvalo nasprotnika, Toyotomija Hideyoshija, kar je privedlo do zavezništva med Tokugawo in Toyotomijem. S svojim pogumom je požel še mnoge uspehe v Obdobju vojskujočih se držav, njegova disciplinirana in agresivna vojska je bila prepoznavna po živo rdečih oklepih in imenu Rdeči vragi. Oklep vodje, ki je zbujal strahospoštovanje, so zaznamovali dolgi zlati rogovi na čeladi. Kot eden izmed Tokugawinih štirih varuhov se je v Bitki pri Sekigahari prvi spopadel z Mitsunarijem Ishido. Tokugawa ga je za zvestobo nagradil z dodelitvijo upravnega območja Sawayama, ki je pred bitko pripadalo Ishidi. Naomasa je začel brisati vse Mitsunarijeve sledi in vzpostavljati novo grajsko mesto na območju, ki ga je preimenoval v Hikone, vendar je zaradi strelne rane umrl leta 1602. Grad je zato dokončal njegov sin Naotsugu. Njegov grob se nahaja v mestu Hikone v templju Ryōtanji, ob vznožju gore Sawayama. Pred postajo Hikone stoji njegov kip, muzej gradu Hikone pa hrani njegov oklep in mnoge druge eksponate klana Ii. Po njem je tudi maskota mesta Hikone, Hikonyan, dobila dolge zlate rogove.

BITKA PRI SEKIGAHARI

Šogun Toyotomi Hideyoshi je po smrti šoguna Ode Nobunage postal njegov naslednik in zavladal provinci Ōmi. Področje, kjer se nahajajo današnja mesta Hikone, Maibara in Nagahama pa je podaril generalu Mitsunariju Ishidi. V provinci Ōmi so se odvijali številni boji za nasledstvo, saj so številni generali želeli naslediti Odo. Ko je Toyotomi zmagal bitko pri kraju Shizugatake je tudi uradno nasledil Odo in nadaljeval njegov načrt združevanja Japonske. Leta 1598 je Toyotomijeva smrt razdelila državo na zahodno frakcijo, ki jo je vodil general Mitsunari Ishida in vzhodno frakcijo, ki jo je vodil Tokugawa Ieyasu. Strateške poteze, premetenost in izkušnje so Tokugawi leta 1600 prinesle zmago v bitki pri Sekigahari in prevlado nad frakcijama. Tokugawi je vendarle uspelo združiti Japonsko, provinco Ōmi pa je dodelil svojemu zvestemu generalu Naomasi Iiju, ki je nato dal zgraditi grad Hikone.

ODA NOBUNAGA IN TOYOTOMI HIDEYOSHI

Oda Nobunaga, čeravno ni bil tam rojen, je zelo vplival na razvoj nekdanje province Ōmi. Zato si ga še danes lastijo v krajih, ki spadajo pod prefekturo Shiga. Prvi izmed šogunov, ki si je za cilj zastavil združeno Japonsko, Oda Nobunaga, je bil rojen v današnji prefekturi Aichi. Iz slednje pa prihajata tudi njegova idejna naslednika - Toyotomi Hideyoshi in Tokugawa Ieyasu. Z veliko taktičnosti in vojaško premočjo jim je uspelo povezati japonske province v eno državo, ki ji je prvi v celoti zavladal šogun Tokugawa Ieyasu. Oda Nobunaga izhaja iz močnega klana Oda iz province Owari, kjer se danes nahaja mesto Nagoya. Že kot otroka ga je zanimalo raznovrstno orožje, predvsem puške, ki so jih tujci prinesli na Japonsko. Ko je Oda prevzel mesto vodje svojega klana so se pričeli konflikti z rivalskim klanom Imagawa, prav tako iz province Owari. Yoshimoto Imagawa je leta 1560 s svojo vojsko vkorakal v Kjoto, kjer je podprl šoguna Ashikago. To pa ni bilo všeč Odi, ki se je odločil, da kljub veliko manjši vojski napade Imagawo. Številčnost svoje vojske je povečal s slamnatimi strašili, ki jih je preoblekel v vojaške uniforme. Vojaško taborišče Imagawe je napadel takoj, ko je nevihta prenehala in tako je z uspešno strategijo presenečenja prevladal nad rivalom, ki je v tej bitki tudi umrl. Ostali klani, ki so tej bitki prisostvovali so se takrat odločili, da se pridružijo Odi.

Naslednje leto, 1561, sta Oda in Tokugawa, ki so ga takrat poznali še pod imenom Motoyasu Matsudaira, sklenila dogovor o sodelovanju. Prav tako je Oda sklenil sodelovanje z generalom Shingenom Takedo iz današnje prefekture Yamanashi, ter s klanom Azai iz province Ōmi, v katerega se je priženila Odina mlajša sestra Oichi. Odin zvesti vazal Toyotomi Hideyoshi, ki so ga takrat poznali pod imenom Tōkichirō Kinoshita, mu je pomagal pri osvajanju ozemelj. Oda je tako na silo zavzel severni predel današnjega mesta Nagoya, ki ga je preimenoval v Gifu. Ker mu je to uspelo, je nadaljeval in poskušal s silo zavzeti čim več ozemlja v želji, da bi povezal in zavladal celotni Japonski. Ker je japonski cesar še vedno veljal za edinega legalnega vladarja Japonske, je Oda vzpostavil nadzor šogunata prav v Kjotu, od koder je nato tudi izgnal šoguna Yoshiakija Ashikago. Cenil je strateško lego province Ōmi, današnje prefekture Shiga, zato se je odločil, da jo zavzame in si jo prilasti. Oda je tako s svojo vojsko napredoval in si podredil večino samurajskih klanov, kar mu je prineslo nadzor nad večjim delom otoka Honshū. S svojimi dejanji si je prislužil ugled pri cesarju, ki mu je leta 1578 dodelil ugleden naziv visokega ministra.

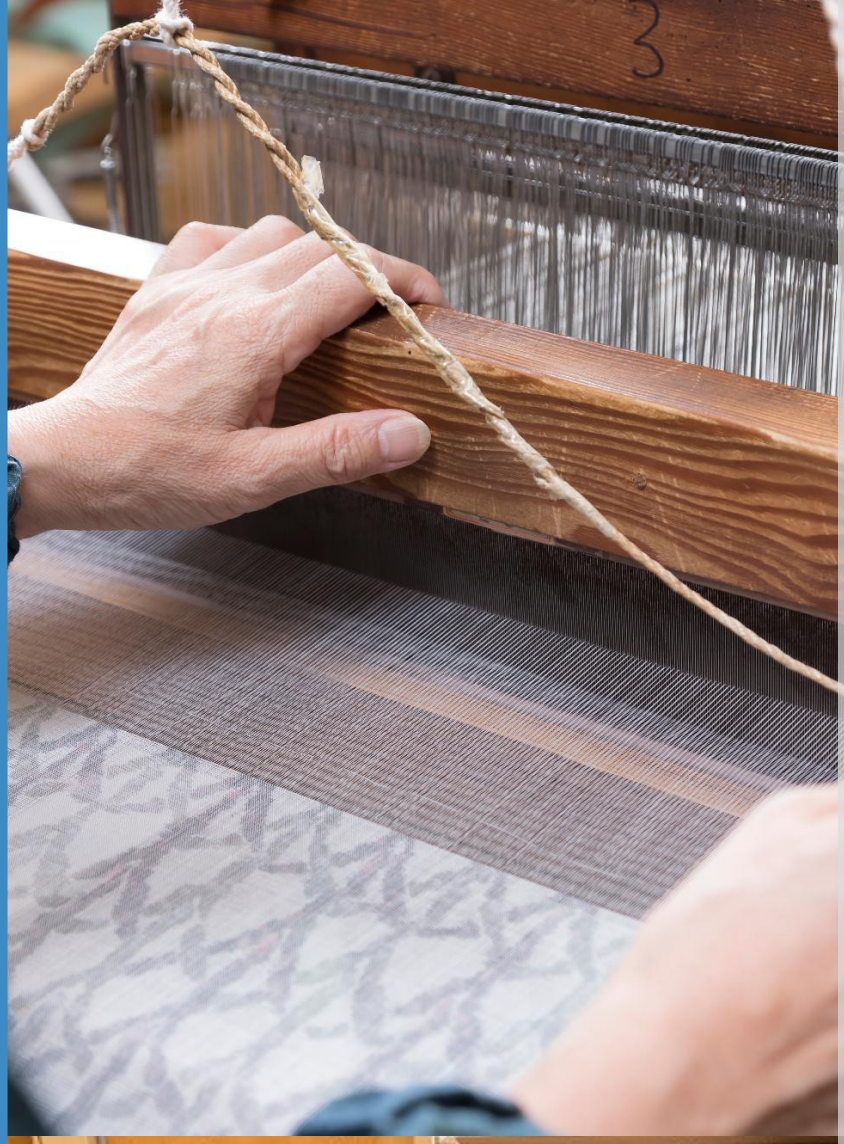
Toyotomi Hideyoshi

Oda Nobunaga

Odin grad Azuchi, ki se nahaja v današnjem mestu Ōmihachiman, je bil zgrajen in pripravljen na vselitev leta 1579. Vendar veselje na gradu ni trajalo dolgo, saj je bil Oda leta 1582, ko se je odpravljal na bojišče v današnjo Okayamo, da bi pomagal svojemu zvestemu generalu Toyotomiju v boju, na svojem postanku v templju Honnōji v Kjotu, ubit. Napadel ga je njegov vazal Mitsuhide Akechi, Oda pa je dal, zaradi zagotove smrti, požgati tempelj in tako sprejel svojo smrt. Ko je Toyotomi izvedel za dogodek je reagiral hitro in zaustavil upor, ki ga je vodil Akechi, nato pa postal Odin naslednik.

Nobunaga Oda je cenil kulturo in umetnost, predvsem slikarsko šolo Kanō in mojstra čajne ceremonije Sen no Rikyūja, katerih mecen je bil. Celo gradovi in vrtovi v japonskem stilu, ki jih je dal zgraditi, so odražali njegov smisel za umetnost. Oda se je zanimal tudi za tujo kulturo, ki so jo na Japonsko prinesli jezuitski misijonarji. Zbiral je dragocene evropske in japonske predmete. Tudi njegov posthumno naslikan portret je naslikal jezuitski misijonar Giovanni Niccolò. Niccolò je Odo, tako kot japonski slikar Motohide Kanō, naslikal kot visokega moškega z dolgimi brki.

OBRT



TKANINA ŌMI

Ramija (poznana tudi kot bela kopriva) je lanu podobna visokokakovostna tkanina, idealna za poletne kimone. Odlično uspeva v vlažnem območju ob jezeru Biwa in okoliških rekah. V okolici mesta Kotō v prefekturi Shiga (nekoč provinca Ōmi) iz te tkanine ročno izdelujejo blago Ōmi, za katerega so značilne raznovrstne teksture in vzorci, ki jih ustvarjajo z različimi tehnikami barvanja. Obrt ima že 700-letno tradicijo, ki še vedno ostaja nespremenjena.

SVILENE NITI ŌMI

V mestu Maibara najdemo obrt raztegovanja svilenih zapredkov, ki jo poznajo že približno 250 let. Iz razvlečenih zapredkov med drugim izdelujejo tradicionalne japonske futone. Dvajset zapredkov raztegnejo na isti leseni okvir in posamezen ploščati skupek posušijo, nato pa ga raztegnejo s tehniko ročnega vlečenja *te-biki*, pri čemer dve osebi na nasprotnih straneh mize vlečeta skupke niti vsaka na svojo stran in nalagata plast za plastjo v dolžini futona. Za en futon potrebujejo skoraj 3000 zapredkov. Zaradi izjemno dolgih vlaken je material zelo vpojen in lahek, ne povzroča nastajanja kosmov, preprečuje statično elektriko ter posledično preprečuje zadrževanje prahu in bakterij.

BUDISTIČNI OLTAR IZ HIKONEJA

Budistične oltarje izdelujejo v mestu Hikone. Osrednji del oltarja je večinoma večji od 121,2 cm (čeprav izdelujejo tudi manjše za tiste, ki nimajo prostora v stanovanju) in bogato poslikan s tehniko *maki-e* ter zlatimi lističi. Strukturo lesa poudari nanos visokokakovostnega laka, kar da oltarju naravnost veličasten izgled. Oltar izdelujejo obrtniki, ki so mojstri na sedmih različnih področjih oziroma lesar, arhitekt notranjega svetišča, kipar, specialist za zlatenje, maki-e umetnik, laker in kovinar. Zaradi kompleksnosti izdelave je za končni izdelek potrebnega precej časa, nekje od dveh mesecev pa tudi do dveh let. Budistični oltar iz Hikoneja je bil prvi izmed oltarjev, ki mu je bil podeljen naziv državne tradicionalne obrti, leta 1975.

VEZENINE HIKONE-NUI

V mestu Hikone danes najdemo samo še eno obrtniško delavnico, ki se ukvarja z ročnim vezenjem vezenin, ki prikazujejo japonsko pokrajino. Sredi obdobja Meiji so vezenine izvažali v tujino, jih tam razstavljali in prejeli več prestižnih nagrad. Vezenine ustvarjajo na kimonih, vse bolj pa tudi na vsakdanjih stvareh, kot so festivalske zavesice in okraski za domačo uporabo. Za pripravo svilenih niti je potrebno pripraviti skico, kjer se določi bravo, tip in število niti, kot tudi jakost sukanja niti. Šiv poteka navpično na material, pri čemer se lahko z različnimi tehnikami vezenja doseže čudovite učinke – na primer, vzorec *koyori* dobimo z večkratnim vezenjem na istem mestu, kar ustvari 3D učinek in poveča lesk niti ter veličastnost vezenine.

LONČENI IZDELKI SHIGARAKI

Vrsto lončenih izdelkov, ki jih že od leta 1278 izdelujejo v kraju Shigaraki, v okolici mesta Kōka, imenujemo Shigaraki-yaki. S tem, ko v osnovni material zmešajo različne vrste gline, dobijo močno zmes, katero lahko uporabijo za oblikovanje večjih in debelejših posod. Posebnost teh lončenih izdelkov je uporaba grobe prsti, ki omogoča večjo odpornost na vročino pri žganju. Med žganjem se izdelki obarvajo roza ali v odtenke rdeče ali rjave. Izdelki so glazirani in cenjeni v čajni ceremonij. V letih pred drugo svetovno vojno so bila najbolj priljubljena tudi notranja kurišča *hibachi,* pri čemer so v Shigarakiju izdelali 80 % vseh *hibachi* kurišč na Japonskem.

Po oznanitvi obrti za narodno tradicionalno obrt leta 1976, se mesto Shigaraki pojmuje kot mesto lončarstva in je eno izmed šestih antičnih središč lončarstva na Japonskem. V nekaterih mestnih restavracijah vam obrok ponudijo kar v lončenih izdelkih, na katere so tako ponosni. Eden izmed značilnih izdelkov so tudi kipci japonskega rakuna (jp. *tanuki*), ki so sčasoma postali tako popularni, da so danes sinonim za lončene izdelke Shigaraki. Za njihovo slavo je zaslužen cesar Hirohito, ki je mesto obiskal leta 1951 in bil nad kipci tako navdušen, da je o njih napisal pesem. Danes je kipce različnih velikosti mogoče najti na vsakem koraku, bilo naj bi jih 10 000.

LESENE KROGLICE MOKUJU

Lesene krogljice, ki sestavljajo budistični rožni venec, se imenujejo *mokuju* in izvirajo iz mesta Omihachiman, kjer še danes proizvedejo približno 70 % vseh kroglic na Japonskem. Izdelava rožnih vencev v Shigi ima že 1400-letno tradicijo, oziroma vse odkar je princ Shōtoku, z namenom širjenja budizma, dal zgraditi tempelj Ganjojuji in lokalne prebivalce naučil izdelovati rožne vence. Izdelujejo jih iz kakovostnega lesa murve, bora, slive, japonske češnje, itd. Poleg domačega, uporabljajo tudi uvožen les in tako izdelujejo kroglice različnih barv in tekstur. Lesene kroglice pa se ne uporabljajo zgolj za rožne vence, ampak tudi za bolj moderne verižice in zapestnice.

NARAVA

Zahodna Japonska prefektura Shiga, v regiji Kansai, na zahodu meji na prefekturo Kjoto, na jugu na prefekturo Mie, na vzhodu pa na prefekturi Fukui in Gifu, ki pa spadata v regijo Chūbu.
Srce prefekture predstavlja jezero Biwa, ki obsega 630 km2. Ob jezeru se nahaja veliko turističnih krajev in izhodišč na okoliške gore, večina katerih ima status svete gore, na njih pa se nahajajo tako budistični templji kot šintoistična svetišča. Prav posebna pa je tudi lokalna kulinarika, ki združuje različne elemente japonske tradicionalne kuhinje z lokalnimi karakteristikami.

OTOK CHIKUBUSHIMA
Otok Chikubushima, čigar obseg meri 2 kilometra, leži na severnem delu jezera Biwa in velja v bližnjem mestu Nagahama za otok božanstev. Na otoku se nahajata budistični tempelj Hogonji in šintoistično svetišče Tsukubusumajinja. Hogonji krasijo majhne rdeče lutke darme, ki jih zbirajo v čast boginji govora, umetnosti in učenja Benzaiten. Hogonji so zgradili leta 724, Tsukubusumajinja pa je majhno svetišče iz leta 420. Glavna dvorana svetišča ima status nacionalnega zaklada. Posebej dragocene so poslikave drsnih vrat in stopa, ki naj bi jih naslikal sloviti umetnik Mitsunobu Kanō iz obdobja Azuchi Momoyama (1573–1603). Do otoka vozijo redne linije iz okoliških pristanišč.

JAMA KAWACHI
Zahodno od jezera Biwa in mesta Hikone se v osrčju prefekture Shiga nahaja dober kilometer dolga jama Kawachi iz katere piha hladen veter. Kawachi velja za tretjo najdaljšo apnenčasto jamo na Japonskem in edino v prefekturi Shiga. Jama naj bi nastala pred približno 5,5 milijoni let v okolici mesta Taga in spada k kraškemu jamskemu sistemu, ki se nahaja vzhodno od jezera Biwa. Obiskovalcem je za ogled na voljo 200 metrov jame. Prefektura Shiga je jami dodelila status naravnega spomenika.

GORA HIEI

Na jugozahodnem delu prefekture Shiga, nedaleč od mesta Kjoto, se nad jezerom Biwa, dviga gora Hiei, ki sega v višino 848 m NV. Gora spada med enega izmed treh svetih krajev na Japonskem in velja za zibelko japonskega budizma. Na gori se na 1700 hektarih gozda mogočnih ceder razprostira budistični kompleks templja Enryakuji, krovnega templja budistične sekte Tendai. Gora in tempeljski kompleks sta od leta 1994 zaščitena s statusom Unescove svetovne dediščine. Zaradi tega so po gori Hiei speljane različne sprehajalne in treking poti, kot je na primer Tokai, ki vodi od predela Saito, do predela Todo. Vrh Hiei pa je dostopen tako z zahoda, kot z vzhoda z vzpenjačo, gondolo ali žičnico.

GORA IBUKI

Gora Ibuki, nekdaj podvodni vulkan, leži na severovzhodu prefekture Shiga, na meji med prefekturama Gifu in Shiga. V višino meri 1377 m NV, na vrhu pa je mogoče najti prostrane travnike, kjer raste več kot tisoč vrst gorskih rastlin in rož. V času poletja so travniki obarvani v živo pisane barve gorskih cvetlic. Vzpon je mogoč z vznožja ali 9. postaje imenovane Sky Terrace. Nedaleč stran se nahajata tudi staro zgodovinsko mestece trgovcev Ōmihachiman in grad Hikone. Gora Ibuki je bila literarno prizorišče del Nihon shoki in Kojiki, saj se je nanjo povzpel sam princ Takeru Yamato. Bogata lokalna folklora pripoveduje o gori Ibuki kot prebivališču božanstev, zato je na gori mogoče najti več šintoističnih svetišč in templjev. Na gori so portugalski misijonarji, z dovoljenjem šoguna Ode Nobunage, oblikovali vrt z več tisoč različnimi vrstami zdravilnih rastlin in zelenjave, tudi evropske. Gora je bogata z navadnim pelinom iz katerega v teh krajih že stoletja pripravljajo mokso.

SLAP YOBAINO

Slap Yobaino je visok 76 metrov in velja za najvišji slap v prefekturi Shiga in hkrati za slap z največ vodostaja znotraj prefekture. Reka Takigawa izvira na vzhodnem pobočju gore Hira, nedaleč od jezera Biwa. Slap sestavljajo trije predeli, ki jih imenujejo Otaki, Yaken in Metaki. Do slapu Yobaino je mogoče priti po stezi, ki vodi skozi gozd. Od tu se je nato mogoče povzpeti še na goro, s katere je lep razgled na dolino jezera Biwa.

JEZERO YOGO

Severno od jezera Biwa se nahaja veliko manjše jezero Yogo, ki je v japonski zgodovini slovelo po svojih mističnih močeh. Jezero leži sredi hribovite pokrajine, zime pa so tu bogate s snegom. Vsako leto aprila se okoli jezera zberejo obiskovalci, da bi občudovali prelepa cvetoča češnjeva drevesa zasajena vzdolž obale jezera. Okoli jezera pelje slabih 6,5 kilometrov dolga pot, po kateri se je mogoče sprehodi ali kolesariti. Nad jezerom pa se vzpenja tudi vrh Shizugatake, do katerega vodi več sprehajalnih poti, prek katerih je gora povezana z jezerom.

TURIZEM

JEZERO BIWA

Jezero Biwa, največje japonsko jezero, zavzema vsaj tretjino prefekture Shiga, njegova pestra pokrajina in lepota pa sta čudovito ovekovečeni na slikah *ukiyo-e* »Osem pogledov na Ōmi«. Staro bi naj bilo več kot štiri milijone let in ocenjujejo, da je 13. najstarejše jezero na svetu. Jezero ponuja raznovrstne aktivnosti, vključno z opazovanjem vodnih ptic, kot so race in labodi, vodne športe, kot so vožnja s kanujem, flyboarding in kopanje v jezeru, mogoč pa je tudi najem čolničkov ali križarjenje po jezeru. Čudovit pogled na jezero je mogoč z razgledne ploščadi na zahodni strani jezera »Biwako terrace«.

VODNA FONTANA HANA-FUNSUI

Največja vodna fonatana na svetu, ki meri 440 metrov v dolžino, se nahaja v zalivu Ōtsu in ponoči ponuja še posebej fantastičen barvni spektakel, saj razsvetli jezersko gladino v oranžni, beli in zeleni barvi. Vodni curki segajo do višine 40 metrov, kar je enakovredno višini 10-nadstropne stavbe.

SVETA VRATA TORII

Biwa slovi tudi po svetih vratih torii v vodi, ki so del svetišča Shirahige, na zahodni strani jezera. Najboljši čas za obisk jezera Biwa je v mraku, ko sonce zaide tik za vrati, ali ponoči, ko so osvetljena z lučmi.

MUZEJ JEZERA BIWA

Muzej jezera Biwa sestavljata muzej in akvarij. Kot že ime pove, je muzej osredotočen na jezero Biwa, ponos in veselje prefekture Shiga. Izvedeli boste kako je jezero nastalo, kakšna je sestava vode, kakšne so kamnine in minerali, kakšen je rastlinski in živalski svet v in ob jezeru in še kaj. Muzej predstavlja tudi zgodovino jezera Biwa, ne le naravo, temveč tudi način življenja in koristi prebivalcev Shige skozi zgodovino. Zunanja ponudba muzeja je terasa, ki nudi uživanje v pogledu na jezero, vodena sprehajalna pot skozi gozd, pot med krošnjami ter opazovanje ptic.

BOTANIČNI VRT MIZUNOMORI

V vodnem botaničnem vrtu Mizunomori v prefekturi Shiga domuje več kot 150 vrst lokvanjev, vključno s tropskimi, ki prebivajo v rastlinjakih, in bolj odpornimi, ki se bohotijo v zunanjih ribnikih. Običajno začnejo cveteti v začetku junija, ko se odpre tudi letna razstava lokvanjev. Poleg najbolj reprezentativnih lokvanjev, lahko obiskovalci občudujejo tudi druge cvetove, kot so, na primer, lotosovi cvetovi. Tematika sezonskega cvetja je tudi spremljajoča gostinska ponudba, kot je točen sladoled z lotosovimi semeni.

KANAL HACHIMAN-BORI

Rečno okrožje Ōmihachiman in kanal Hachiman-bori je bilo izbrano za pomembno kulturno krajino Japonske. Kanal Hachiman-bori je bil ustanovljen, ko je Toyotomi Hidetsugu, samurajski general iz poznega 16. stoletja, zgradil grad na gori Hachiman. S prekopom do jezera Biwa se je razvila rečna trgovina, tam so se ustavljale ladje, ki so plule po jezeru, blago in ljudje pa so se zbirali in grajsko mesto se je razvijalo. Kanal je bil steber regionalnega gospodarstva in prometa do začetka obdobja Showa (1926–1989). Danes lahko obiskovalci uživajo v izletu z ladjo *yakatabune* in opazujejo tradicionalno pokrajino skladišč iz bele gline in kamnitih zidov. Ob kanalu so posajene češnje in vrbe, ki ustvarjajo čudovito pokrajino v vseh letnih časih.

LA COLLINA ŌMIHACHIMAN

La Collina Ōmihachiman je zeleni raj, ki se nahaja sredi na videz neskončnega riževega polja, in je vodilna trgovina skupine Taneya, japonskega slaščičarskega podjetja, ki je staro več kot 100 let. Zgradbo je zasnoval Terunobu Fujimori, svoja vrata pa je odprla 9. januarja 2015, kot slaščičarna. La Collina v italijanščini pomeni hrib in namiguje na arhitektovo idejo sobivanja z naravo, saj se streha zliva s hribi v ozadju, pokriva pa jo bujna trata. Prav tako si v La Collini prizadevajo za nenehno povezovanje z naravo skozi svojo ponudbo. Njihovo vodilo je biti »kraj, kjer imajo ljudje radi naravo, se učijo od narave in se srečujejo«.

TEMPELJ ENRYAKUJI

Enryakuji je leta 788 ustanovil Saichō, menih, ki je s Kitajske na Japonsko prinesel nauke Tendai budizma, katerega glavna značilnost je »zagovarjanje celovitega budizma ... zamisel, da so vsi Budovi nauki končno brez protislovij in jih je mogoče združiti v en celovit in popoln sistem.« Na svojem vrhuncu je imel Enryaku-ji 3000 podtempljev in močno vojsko bojevitih menihov, ki so se pogosto spopadli z drugimi samostani in političnimi voditelji. Leta 1571, ko so menihi nasprotovali režimu Ode Nobunage (1534–1582), je ta napadel tempelj in ga požgal. Zato večina današnjih tempeljskih zgradb izvira iz zgodnjega obdobja Edo, ko je bil Enryakuji obnovljen, zavzema pa celoten 848 metrov visok vrh gore Hiei. Leta 1994 je bil dodan Unescovem seznamu svetovne dediščine.

TEMPELJ ISHIYAMA

Tempelj Ishiyama je 13. postaja romarske poti Saigoku Kannon, ki naj bi bila vzpostavljena leta 747. Sezonsko cvetje v okolici je tako lepo, da tempelj imenujejo tudi »tempelj rož«, priljubljen pa je tudi kot lokacija za opazovanje lune, kot je prikazano na slavni ukiyo-e sliki »Jesenska luna pri Ishiyami« Utagawe Hiroshigeja. V obdobju Heian (794–1185) je romanje v tempelj Ishiyama postalo priljubljeno med plemiči. Mnogi so prišli iz glavnega mesta Kjoto in vso noč molili v dvorani Kannon. Znane japonske pesnice in pisateljice iz obdobja Heian, kot sta Sei Shonagon in Izumi Shikibu, so v svojih delih opisale tempelj Ishiyama, ki je znan tudi po razcvetu ženske književnosti, saj naj bi prav tam Murasaki Shikibu razvila idejo za roman »Princ in dvorne gospe«, med tem, ko je v templju Ishiyama opazovala žetveno luno.

HIYOSHI TAISHA

Hiyoshi Taisha je eno najpomembnejših šintoističnih svetišč v Ōtsuju, zgrajeno na 381 metrih nadmorske višine na gori Hachioji, v gorovju Hiei, v okrožju Sakamoto. Z 2100 letno zgodovino, omenjeno tudi v antologiji Kojiki, je Hiyoshi Taisha skupaj s svetišči Hiyoshi, Sanno in Hiei eno glavnih v mreži okoli 3800 svetišč. Nekaj stoletij pred ustanovitvijo templja Enryakuji naj bi na gori Hachioji pristal bog Ooyamakui in bil posvečen v svetišču Hiyoshi Taisha. Od takrat velja za lokalno božanstvo. Na območju 400 000 kvadratnih metrov se je nekoč nahajalo kar 108 podsvetišč, do danes pa se jih je ohranilo 40. Glasnik svetišča Hiyoshi je opica masaru, ki upe vernikov za zaščito pred nesrečo posreduje božanstvom.

KŌKA NINDŽA ŠOLA

Kōka nindža šola se je pojavila v prvem letu obdobja Chōkyō (1487–1489). Da bi zatrl upornika Rokkakuja Takayorija, je šogun Ashikaga Yoshihisa sprožil invazijo s svojo veliko vojsko. Bojevniki Kōka so podpirali klan Sasaki in izvedli precej gorskih napadov, se na skrivaj približali sovražnemu štabu, tam zakurili ogenj in rešili klan Rokkaku. Njihova bojevniška taktika in posebne sposobnosti bojevnikov Kōka so navdušile in od takrat so jih ljudje začeli imenovati Kōka nindža. V obdobju Sengoku (1467–1568) so vsakega daimyōja podpirali ti bojevniki iz senc - nindže.

GRAD HIKONE

Grad Hikone je bil končan leta 1622 po dvajsetih letih gradnje. Do konca fevdalnega obdobja leta 1868 je služil kot sedež daimyōjev Ii. Grad se je ohranil v izvirni obliki, saj ni bil podvržen uničenju in rekonstrukciji. Poleg glavne grajske trdnjave je večina notranjih jarkov, obzidij, stražarnic in vrat ostala nedotaknjena. Kot mnogi gradovi na Japonskem se posest gradu Hikone spomladi spremeni v priljubljeno mesto za ogled češnjevih cvetov. Češnje tam običajno cvetijo približno teden dni pozneje kot v bližnjem Kjotu med začetkom in sredino aprila.

SMUČARSKO LETOVIŠČE BIWAKO - HAKODATEYAMA

Smučarsko letovišče Biwako - Hakodateyama se razprostira na gori Hakodateyama, ki leži severozahodno od jezera Biwa. Kljub razmeroma nizkemu vrhu, čigar najvišja točka leži na 690 m NV, in toplim poletjem, so tukajšnje zime mrzle, z obilico zapadlega snega. Zato je smučarsko letovišče Biwako - Hakodateyama izvrstna zimska lokacija za vse prebivalce bližnjih prefektur. Na goro Hakodateyama pelje gondola, na vrhu pa so urejene smučarske proge. V poletnih in jesenskih mesecih pa je mogoče na Hakodateyami občudovati prostrane travnike raznovrstnih barvitih cvetlic ali prisluhniti 882 vetrnim zvončkom, ki z barvitimi trakovi, izdelanimi iz tradicionalno pridelanega blaga iz mesta Takashima, že 200 let naznanjajo t.i. *Pot božanstev*.

SMUČARSKO LETOVIŠČE BIWAKO VALLEY

Smučarsko letovišče Biwako Valley so odprli v drugi polovici 20. stoletja, na 1106 m NV. Do letovišča se je mogoče povzpeti z najhitrejšo nihalko na Japonskem, ki lahko naenkrat prenese tudi 121 ljudi, na končni postaji nihalke pa lahko smučarji prestopijo na eno izmed 8 sedežnic, ki peljejo do začetka smučarskih prog. V primerjavi z Biwako – Hakodateyama, velja Biwako Valley za manjše smučarsko letovišče, koder tekom zime zapade relativno malo snega. Kljub temu je lokacija priljubljena med prebivalci Kjota in drugih okoliških krajev. Z gore je čudovit razgled na prostrano jezero Biwa.

FESTIVALI

FESTIVAL ŌTSU

Festival Ōtsu je eden izmed treh velikih festivalov ob jezeru Biwa in je priznan kot nesnovna ljudska kulturna dediščina. Vsako leto drugi ponedeljek v oktobru poteka v okolici svetišča Tenson. Po mestu poteka parada 13 *hikiyama* vozov, na katerih so mehanične lutke *karakuri,* ki naj bi povzročili zanimanje Japoncev za sodobne robote. Na čelu parade je mehanična lutka tanukija, japonskega rakuna, ki je dobila vodilno mesto v čast prodajalcu soli, ki se je leta 1596 pridružil paradi z masko tanukija in tam vsako leto plesal, dokler je le lahko, nato pa ga je nadomestila mehanična lutka. S pisanim praznovanjem mehaničnih lutk pravzaprav praznujejo blaginjo mesta. Tradicionalno je del festivala tudi podarjanje riževih krekerjev *chimaki,* ki naj bi prinašali srečo.

FESTIVAL MANTO

Festival Manto poteka vsako leto od 3. do 5. avgusta. Ob tej priložnosti verniki, z željo po obvarovanju duš svojih prednikov, izrekajo svojo hvaležnost boginji Izanami, kateri je skupaj z bogom Izanagijem posvečeno svetišče Taga Taisha. Pričetek festivala označuje prižig ognja na gori Sugisaka na mestu, kjer naj bi se pojavilo božanstvo. Ogenj nato s posebno antično tehniko ločijo in del ognja nesejo mimo svetišča Totonomiya do vznožja gore ter z njim prižgejo lampijončke. Okolico svetišča tako krasi več kot 10 000 papirnatih lampijončkov, izobešenih na visokih konstrukcijah, ki jih ob 19. uri enakočasno prižgejo s svetim ognjem.

FESTIVAL NAGAHAMA HIKIYAMA

Glavna znamenitost festivala Nagahama Hikiyama, ki v mestu Nagahama poteka 14. in 15. aprila, je parada štirih izbranih vozov *hikiyama* iz obdobja Edo, na katerih so dečki, ki igrajo kabuki prizore oziroma pozirajo za fotografije. Dečki, stari med 5 in 12 let, se na dogodek pripravljajo med spomladanskimi šolskimi počitnicami (dvotedensko obdobje konec marca in začetek aprila). Čeprav festivalske aktivnosti potekajo po vsem mestu, festival najbolj povezujemo s svetiščem Nagahama Hachimangu. Festival se je prvič zgodil več kot 400 let nazaj kot praznovanje ob rojstvu otroka Hideyoshija Toyotomija, kot del lokalnega ponosa pa se je ohranil do danes.

JESENSKI FESTIVAL V SVETIŠČU SUIJO HACHIMAN

Šintoistično svetišče Suijo Hachiman ob vznožju gore Ibuki v mestu Maibara je jeseni vsakih pet let prizorišče festivala, ki ga zaznamuje parada s plesom bobnov Taiko Odori, namen katere je z barvami častiti in privabljati dež. Na kilometer dolgi paradi sodeluje 50 glasbenikov s taiko bobni, 35 glasbenikov, ki igra na piščal, 15 yakko-furi samurajskih nosačev prtljage s poslikavami na prsnem košu, stegnih in obrazu ter mnogi drugi, sodelujejo pa tudi številni osnovnošolci. Festival se je pričel leta 1671 v času suše, od druge svetovne vojne pa ga izvajajo vsako leto. Obudili so ga leta 1965, s tem da se sedaj odvija le vsakih pet let.

OGNJENI FESTIVAL SVETIŠČA KATSUBE

V mestu Moriyama na drugo januarsko soboto poteka festival ognja, katerega namen je zaščita pred boleznimi. Legenda govori o vedeževalcu, ki je pred 800 leti razkril, da je vzrok za bolezen cesarja Tsuchimikada pošastni zmaj, ki živi v močvirju. Mladi moški so zmaja ubili, ga zažgali in divje plesali okrog njega. Cesar je ozdravel, ognjeni ples pa postal tradicionalen. Danes mladi moški, oblečeni v rdeče ali belo blago (odvisno od njihove starosti), enakočasno prižgejo 12 velikih bakel s koščki lesa, ki simbolizirajo zmajeve luske. Pet metrske bakle, ki tehtajo vsaka po 400 kilogramov, dogorijo v 10 minutah, obiskovalci pa si lahko domov vzamejo kakšno vejico, ki naj bi obvarovala njihovo družino. V sklopu festivala ponujajo posvečeni sake, sardine in tofu. Ognjeni festival svetišča Katsube je priznan kot ljudska nesnovna kulturna dediščina prefekture Shiga.

VELIKI OGNJEMET NA JEZERU BIWA

Avgusta se v bližini pristanišča Ōtsu zgodi ognjemet, ko jezero Biva osvetli več kot 10 000 raket, sinhroniziranih z vodnimi topovi fontane na jezeru. Je največji tovrstni dogodek v regiji Kansai, pri čemer si spektakel vsako leto ogleda okrog 350 000 ljudi. Za ogled iz najboljših mest je potreben nakup sedeža, sicer pa je ogled mogoč brezplačno. Posebna značilnost festivala je odsevanje ognjemeta na površini jezera in odmev pokanja, ki se odbija od okoliških gora.

OSEBNOSTI

TRGOVCI ŌMI

Prefektura Shiga je bila prej znana kot regija Ōmi. Trgovci Ōmi so hitro postali znani po vsej Japonski, saj so bili pridni in načelni delavci, ki so ustvarili komercialne kodekse ravnanja in poslovno etiko, ki so navdihnili ustanovitelje današnjih največjih japonskih podjetij, kot so Panasonic, Honda in Sony.
Nekateri njihovi predpisi so bili: »Sanpō-yoshi: zadovoljstvo med tremi udeleženimi strankami v poslu. Korist za podjetje, stranko in družbo.«; »Preračunljivost in poslovna sposobnost: bodite modri, ne špekulirajte in se izogibajte nelojalni konkurenci, ne uporabljajte političnega vpliva v poslu.«; »Bodite pošteni in delavni.« »Trgujte z nizko maržo in visokim prometom: iščite dolgoročne in ne kratkoročne posle.«; »Prispevajte družbi: uporabite denar iz posla za podporo razvoja družbe.«

KAMEYA SAKYŌ

Kameya Sakyō (1782–1850) je bil trgovec Ōmi v poznem obdobju Edo, ki se je rodil leta 1782 kot drugi sin trgovca z mokso v Kashiwabara-juku, 60. poštnem mestu ob cesti Nakasendō v Ōmiju. Prodajal je mokso - paličice iz posušenih in zoglenelih listov pelina, saj so se pred prihodom evropske medicine Japonci zanašali na kitajsko zdravljenje. Moksibustija je bila nekakšno zdravilo za vse. Vključevalo je sušenje aromatičnega plevela pelina, njegovo oblikovanje v kepe ali palčke, ki so jih položili na meridianske točke, določene v kitajski medicini, in zažgali, da bi spodbudili pretok krvi in čija.
Ko je bil star približno dvajset let, je Kameya Sakyō šel v Edo. Z denarjem, ki ga je zaslužil, je obiskal območje prostitucije Yoshiwara, iz koder se je njegova pesem, z naslovom »Moxa Kameya Sakyō z vznožja gore Ibuki«, in s tem ime Ibuki Moksa razširilo po vsej državi. Iz zgodbe o svojem nadaljnjem življenju je dal ustvariti balado, ki so jo izvajali v Osaki in Kjotu, znova z naslovom »Ibuki Moksa«. Bila je velika uspešnica, poznavanje mokse iz Ibukija pa je raslo, še bolj pa je rasel uspeh Kameye Sakyōja.

ITŌ CHŪBĒ

Ime Itō Chūbē je bilo med trgovci tako priznano, da se je prenašalo kar skozi generacije. Prvi Itō Chūbē, ki je živel od leta 1842 do 1903, je bil eden od ustanoviteljev edinstvenega japonskega poslovnega modela, splošne trgovske družbe ter konglomerata široke palete raznolikih podjetij, ki delujejo v sinergiji ter iščejo in izkoriščajo globalne priložnosti. Ustanovil je dve veliki trgovski podjetji, Itochu in Marubeni, ki danes poslujeta po vsem svetu v številnih segmentih.

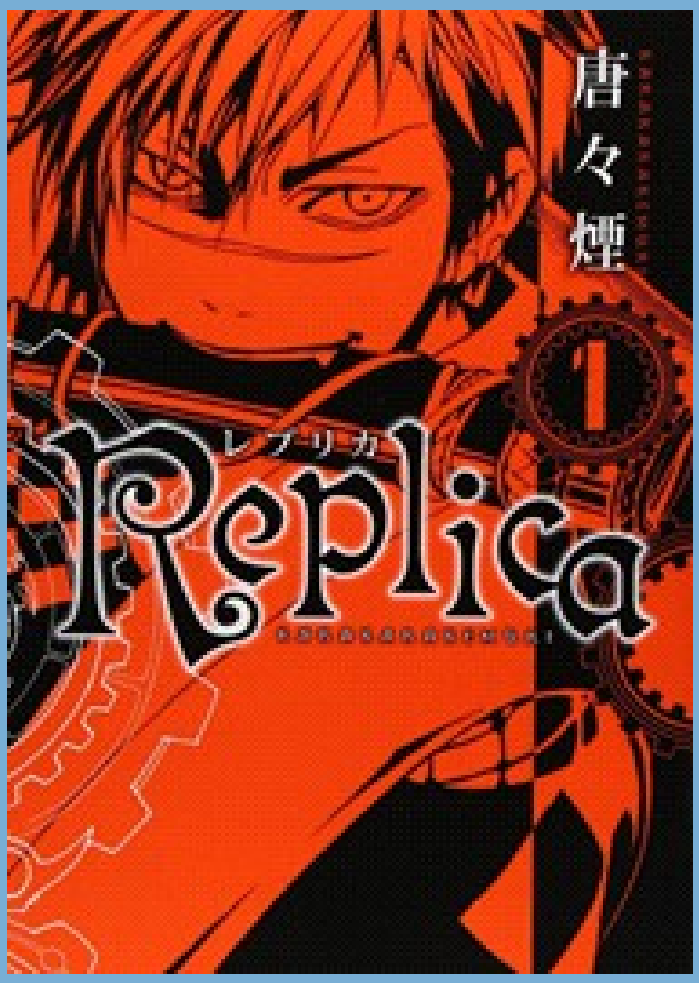
Drugi Itō Chūbē se je rodil v Toyosatu leta 1886 ter po očetovi smrti leta 1903 prevzel to prestižno ime. Takrat je obiskoval prefekturno komercialno šolo Shiga, nato pa se je pridružil podjetju, ki se je takrat imenovalo Marubeni Itō Honten. Podjetje je odprlo pisarno v Šanghaju v okoli leta 1890 in začelo poslovati v Seulu leta 1905, vendar so ti prvi čezmorski podvigi naleteli na precejšnje težave. Leta 1914 je ustanovil podjetje Itochu in zgradil novo pisarno v središču Osake a je padec borze leta 1920 močno prizadel poslovanje podjetij. Chūbē je prodal celotno premoženje družine, da bi poplačal dolgove podjetij. Znan je tudi kot pionir gibanja za uporabo znakov katakana namesto kanjijev. Delno zaradi vpliva Chūbēja je bila katakana uporabljena v uradnih dokumentih Itochuja in Marubenija pred drugo svetovno vojno in po njej. Kasneje v življenju se je začel zanimati za izobraževanje, ki je uravnotežilo etično, fizično in intelektualno sfero, in se vključil v vodenje šole Kōnan Gakuen v Kobeju. Umrl je leta 1973 v Atamiju, v Shizuoki, star 86 let.

OSEM POGLEDOV NA PROVINCO ŌMI

Hiroshige, eden najbolj priljubljenih umetnikov *ukiyo-e* vseh časov, je po Japonski veliko potoval in izdajal serije grafik vtisov iz krajev, ki jih je obiskal. Okoli leta 1834 je zasnoval svojo čudovito serijo »Osem pogledov na provinco Ōmi«. Serija prikazuje poglede na znamenito jezero Biwa v različnih letnih časih in vremenskih razmerah. Vsak natis v zgornjem kotu spremlja pesem. Od dramatičnega nočnega dežja v Karasakiju do spokojne jesenske lune v Ishuiyami, umetnik uporablja umirjene barve in mehko *bokashi* senčenje, da ustvari atmosferične in lirične pokrajine. Hiroshige je v provinci ustvaril več kot petnajst serij, saj je ta provinca veljala za njegovo najljubšo temo, vendar mnogi menijo, da je serija »Osem pogledov na provinco Ōmi« najboljša.

SAICHŌ

Saichō, menih, ki je ustanovil sekto budizma Tendai na Japonskem, se je rodil leta 767 v provinci Ōmi, umrl pa je leta 822 na gori Hiei. Pri trinajstih letih je postal duhovnik, leta 804 pa je bil poslan na Kitajsko na študij in se je vrnil z zelo eklektičnim naukom Tendai. Za razliko od drugih budističnih sekt, ki so tedaj obstajale na Japonskem, je sekta Tendai učila, da lahko obstajata pomen in vrednost v zunanjem materialnem svetu in da so Budovi nauki dostopni vsem, ne le izbrancem. Saichō je zgradil svoj samostan na gori Hiei blizu Kjota. Kmalu je postal cesarjev ljubljenec in prejel velikodušno pokroviteljstvo dvora, zaradi česar je njegov samostan postal eno najmočnejših središč budističnega učenja.



KARAKARA KEMURI

Karakara Kemuri je japonski ustvarjalec mange, ki je bil rojen v mestu Ōtsu. Njegovo ime »Karakara« je izpeljanka predela »Karasaki« v njegovem rojstnem mestu. Diplomiral je na Akademiji za animacijo Yoyogi in je najbolj znan po delih »Laughing Under the Clouds«, »Replica« in »Takeru: Opera Susanoh Sword of the Devil«. Leta 2019 ga je mesto Ōtsu imenovalo za turističnega ambasadorja jezera Biwa.

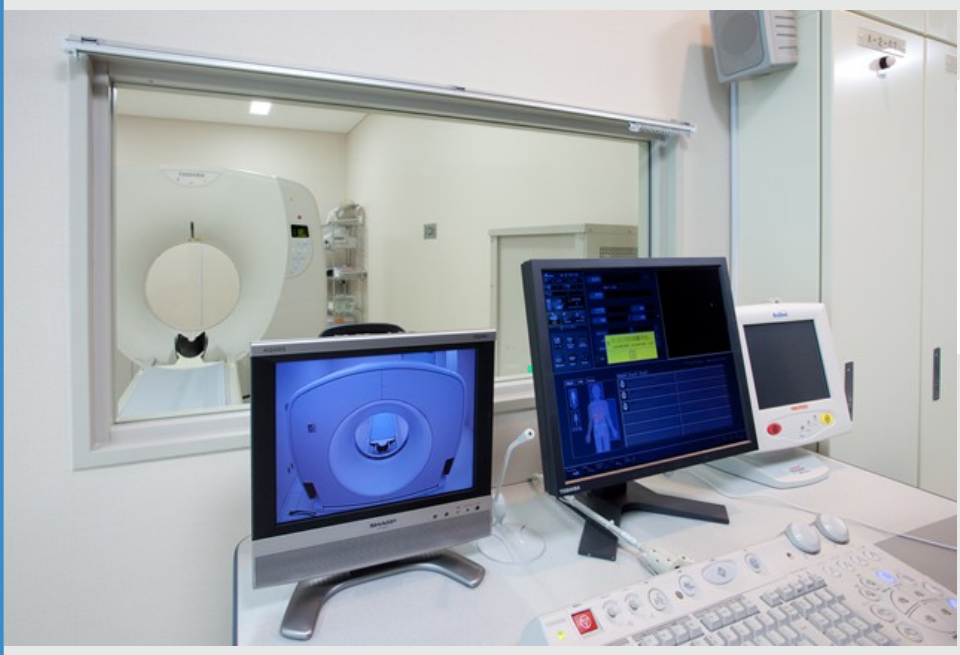
GOSPODARSTVO

Prefektura Shiga je geografsko središče Japonske, zaradi česar ima od nekdaj veliko prednost, saj je stičišče treh gospodarskih območij, regij Kansai, Chūbu in Hokuriku, ter predstavlja pomembno križišče transportnih poti. Delež predelovalne industrije v bruto proizvodnji prefekture je 45,2 %, kar je največ na Japonskem, pri čemer prefektura nudi ugodno okolje za avtomobilsko, električno in farmacevtsko industrijo ter industrijo elektronske opreme, prav tako tudi za grozd številnih razvojno-raziskovalnih središč. Zaradi naravnih danosti v okolici jezera Biwa je velik poudarek tudi na uporabi okolju prijaznih tehnologij, zlasti v oziru na vodne vire.

Prefektura je januarja 2023 med 41 prefekturami po skupnem izvozu na Japonskem zasedala 37. mesto in 41. mesto v skupnem uvozu. Največji delež v izvozu leta poprej imajo tehtnice za nespremenljivo maso in tehnice za doziranje ter naprave za polnjenje in pakiranje. Glede na indeks kompleksnosti, pa izvozijo največ opreme za rentgensko slikanje. V uvozu ima največji delež rafiniran baker, konstrukcijsko železo ali jeklo in zelenjavni pripravki.

NIPPON ELECTRIC GLASS

Podjetje Nippon Electric Glass, s sedežem v mestu Ōtsu, je bilo v letih 1944–1949 del podjetja Nippon Electric Company, nato pa se je odcepilo v samostojno podjetje. Njihove glavne poslovne dejavnosti so proizvodnja in prodaja specialnih steklenih izdelkov in strojev za steklarstvo. Natančneje, ponujajo steklo za zaslone, optične in elektronske naprave, steklo za gradbeništvo, farmacijo in medicino (npr. steklo ki ščiti radiologe pred sevanjem), steklo za svetila, steklena vlakna ter ognjevarno steklo. Leta 2010 so začeli proizvajati še steklo za sončne celice. V proizvodnji stekla za LCD zaslone podjetje dosega 20 % svetovnega tržnega deleža. Podjetje kotira na borzi, pri čemer je vključeno tudi v najpomembnejši borzni indeks na japonski borzi - indeks Nikkei 225.



Neg
GLASS FOR FUTURE
Nippon Electric Glass

TAKARA BIO

Podjetje Takara Bio je inovativno biotehnološko podjetje s sedežem v mestu Kusatsu. Je podjetje, ki stremi k izboljšanju zdravja človeške populacije preko razvoja inovativnih biotehnologij, kot sta na primer genska ali celična terapija. Ob nastopu pandemije leta 2020 je bilo to prvo podjetje na Japonskem, ki je na trgu predstavilo PCR tehnologijo – proizvajali so tako PCR kot antigenske teste za ugotavljanje okužbe. Ostali produkti in storitve se navezujejo na reagente za genetske ali celične raziskave, proizvodnjo genetskih testnih kitov, na področje kmetijske biotehnologije, ukvarjajo pa se tudi s kliničnimi študijami, katerih cilj je razvoj genske terapije za zdravljenje raka in AIDS-a. Podjetje ima tudi več podružnic po svetu.

INDUSTRIJSKI ROBOT ZA NEVARNA OPRAVILA

Laboratorij podjetja Man-Machine Synergy Effectors v mestu Kusatsu se ukvarja z razvojem industrijskega robota, poimenovanega *jinki* ali humanoidna naprava, ki je preko tehnologije navidezne resničnosti povezan z operaterjem in lahko zato na daljavo dviguje težke predmete. Robot tehta skoraj pol tone. S pomočjo žerjava lahko opravlja dela na višini, kot je na primer preverjanje visokonapetostne napeljave nad železniškimi tiri. Upajo, da bo robot v splošni uporabi do pomladi 2024. Za pregledovanje tunelov in mostov pa razvijajo še približno pet-metrskega robota, ki hodi. Svoje robote nameravajo predstaviti na svetovni razstavi 2025 Osaka-Kansai Expo.

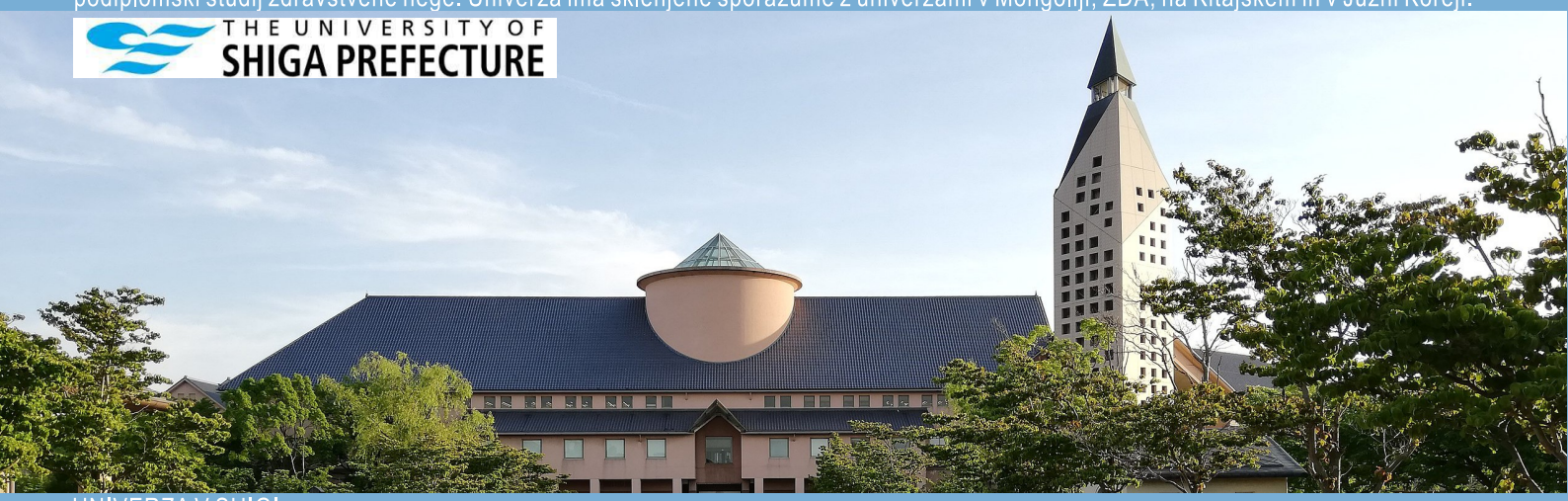
PRIDELAVA RIŽA

Prefektura Shiga beleži enega največjih deležev riževih polj v državi. Posebnost pridelave riža v prefekturi je gojenje riža v prepletu z ribjim habitatom. Zaradi zgodovinske umeščenosti riževih polj ob jezeru Biwa, so ribe od nekdaj našle zatočišče za odlaganje iker na riževih poljih, odkar pa so prešli na gojenje riža na suhih poljih in tako ločili polja od jezera, se je populacija avtohtonih rib zmanjšala, zato lokalne oblasti spodbujajo gradnjo t.i. ribjih poti, ki ribam omogoča dostop do riževih polj. Riž pa ni samo del gospodarstva ampak tudi svojevrstna umetnost, saj domačini ustvarjajo ogromne umetnine na riževih poljih tako, da sejejo različne vrste riža, namen teh umetnin pa je, da bi več ljudi privabili k vožnji po železnici Shigaraki. Tudi v mestu Ōmihachiman lokalni kmetje in prebivalci ustvarjajo podobe kačjih pastirjev, žiraf in živali kitajskega horoskopa.

IZOBRAŽEVANJE

PREFEKTURNA UNIVERZA SHIGA

Prefekturna univerza Shiga, ustanovljena leta 1995, je neprofitna javna visokošolska ustanova v mestu Hikone. Kampus univerze se nahaja na vzhodni obali jezera Biwa in se s svojo lego odlično prilega čudoviti pokrajini z ozadjem gore Ibuki na severu, gorovja Suzuka na vzhodu in gorovja Hira na zahodni strani. Na dodiplomski ravni ima univerza pet fakultet ter en inštitut - fakulteta za ekologijo, strojna fakulteta, fakulteta človeških kultur, fakulteta za medicinsko nego, ter inštitut za promocijo splošnega izobraževanja. Ima tudi štiri podiplomske smeri - podiplomski študij znanosti o okolju, podiplomski študij strojništva, podiplomski študij kulture človeka in podiplomski študij zdravstvene nege. Univerza ima sklenjene sporazume z univerzami v Mongoliji, ZDA, na Kitajskem in v Južni Koreji.



UNIVERZA V SHIGI

Univerza v Shigi je leta 1949 bila dobila status nacionalne univerze, ustanovljena pa je bila že leta 1874. Univerza ima dva kampusa. Na kampusu v mestu Otsu se nahaja pedagoška fakulteta, v mestu Hikone ekonomska fakulteta ter fakulteta za podatkovno znanost. Fakulteta za podatkovno znanost Univerze v Shigi je prva tovrstna fakulteta na Japonskem. Vsaka fakulteta izvaja tako dodiplomske kot podiplomske programe.Univerza Shiga je razvila partnerstva s 17 univerzami po vsem svetu, da bi olajšala programe izmenjave za raziskave in izobraževanje.

MEDICINSKA UNIVERZA SHIGA

Medicinska univerza Shiga (SUMS), ustanovljena leta 1974, je neprofitna javna visokošolska ustanova v mestu Ōtsu. Tako kot Prefekturna univerza Shiga se tudi ta nahaja ob jezeru Biwa. Univerza ima dve dodiplomski in podiplomski fakulteti. Ti sta medicinska fakulteta in fakulteta zdravstvene nege. Študenti medicine opravljajo zgodnjo klinično prakso kar dve leti v različnih oddelkih. Učni načrt študentov šole za zdravstveno nego pa združuje svobodne umetnosti s specializiranimi predmeti, kjer se lahko prijavijo tudi v program za medicinske sestre ali babice v javnem zdravstvu že v tretjem letniku usposabljanja. Program usposabljanja zdravnikov raziskovalcev usposablja študente, ki želijo postati zdravniki znanstveniki, in jim daje priložnost za raziskovanje in pridobitev doktorata na zgodnejši stopnji kot na standardnih doktorskih programih.

KULINARIKA

GOVEDINA ŌMI

Oboževalci japonske govedine »wagyu« bodo vedeli, da mednarodno znana govedina Kobe ni vse, kar obstaja na sceni luksuzne govedine na Japonskem. Govedina Ōmi velja za eno od treh najboljših blagovnih znamk, poleg govedine Matsusaka in Kobe, in izhaja iz čudovitega naravnega okolja prefekture Shiga, najbolj pa je znana po visokem odstotku marmoriranega mesa. Pravzaprav je govedina Ōmi najstarejša znamka wagyuja na Japonskem, njena zgodovina pa je tesno povezana z govedino Kobe, saj se je govedina Ōmi v preteklosti tudi imenovala govedina Kobe, ker so jo v Edo pošiljali prek pristanišča v Kobeju. Govedina Ōmi je mehke teksture, bogate arome in finega okusa, ki je najboljša kot sukiyaki, shabu-shabu ali yakiniku. Pogosto jo postrežejo s posebnim rdečim konjakom, ki ga predstavljamo spodaj.

RDEČI KONJAK

Rdeči konjak je specialiteta Shige in ga običajno strežejo v območju Ōmihachiman. Barva konjaka je običajno sivkasta, vendar je rdeči konjak postal rdeč, ker naj bi Oda Nobunaga, slavni bojevnik z gradu Azuchi, želel, da je konjak rdeč, in od takrat se uporablja dodatek rdečega železovega oksida. Rdeči konjak je poln vlaknin in kalcija, običajno pa se uživa surov kot sašimi ali kuhan v jušni osnovi.

YAKISABA SOMEN

Skuša na žaru z rezanci somen je tradicionalna lokalna jed, ki jo jedo po vsej prefekturi, predvsem pa v regiji Kohoku v prefekturi Shiga. Pripravljena je tako, da na žaru pečene skuše skuhajo v sladko začinjeni juhi, nato pa dodajo rezance. Juha je pikantnega in močnega okusa, tako pa je pripravljena namenoma, da prikrije vonj po skuši, ki se sicer kuha zelo dolgo in je v tej jedi odlična. Vsako leto aprila yakisaba somen strežejo na festivalu Hikiyama, ki je praznik svetišča Nagahama Hachimangu.

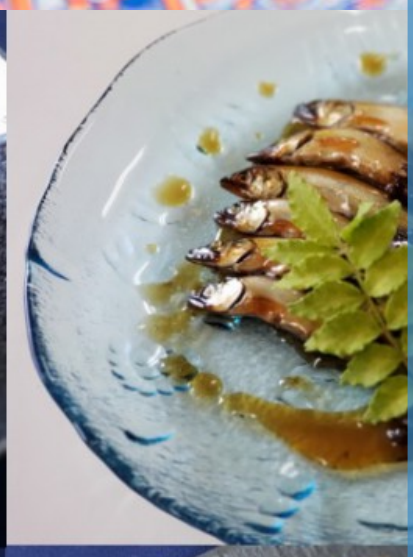
写真提供：滋賀県

FUNAZUSHI

Funazushi naj bi bil najstarejša oblika sušija na Japonskem in je videti zelo drugačen od nigiri sušija. To posebno vrsto fermentiranega sušija (*nare-zushi*) uživajo ob posebnih priložnostih, kot so novoletni prazniki. Za njegovo pripravo se uporablja divja zlata ribica, imenovana *nigoro-buna*, ki ima zelo močan vonj, zaradi česar ljudje specialiteto enačijo tudi z ribjo verzijo modrega sira.

HONMOROKO

Homoroko je majhna riba iz jezera Biwa, ki zraste do največ 14 cm in se običajno prodaja sveža na tržnici. Smatra se za najbolj okusno med ribami iz družine krapov. Sezona ulova je od zime do pomladi, z vrhuncem sezone spomladi in takrat lahko najbolj okusite njeno sladkobo in umami. Ima mehke kosti, zato se jo lahko uživa celo, običajno pa jo pripravijo v tempuri ali pečeno na oglju.



AYU SLADKA RIBICA

Sladke ribice Ayu iz jezera Biwa zrastejo samo do 10 cm in jih zato imenujejo tudi *ko-ayu* ali *majhne sladke ribice ayu*. *Ko-ayu* ima fine, gladke luske ter mehko kožo in kosti, zaradi česar se tudi ta lahko pripravi v celoti. Ta ribica ima edinstveno grenkobo in aromo. Običajno se uživa v različnih jedeh, predvsem kot *Tsukudani*. To je ayu kuhan v sojini omaki in konzerviran, kar je tudi tradicionalna jed prefekture Shiga. Prav tako se pogosto pripravlja na žaru s soljo, kot tempura ali *nanbanzuke*, skupaj s tanko narezano zelenjavo, ocvrta in začinjena s pikantno kisovo omako.

NOPPEI UDON

Posebnost Noppei udona je, da so rezanci udon preliti z zgoščeno juho. Ker je juha zelo zgoščena, se ne ohladi zlahka in ostane vroča do zadnjega grižljaja. Ta tradicionalna jed je nastala zaradi mrzlega podnebja v regiji, zato priporočamo da jo poskusite v zimskem času.

K juhi so dodane tudi gobe šitake, fu ali pecivo iz pšeničnega glutena, *yuba,* ki je skorja tofuja, *kamaboko* narejen iz ribje paste, ter japonski peteršilj.

SARADA ROLL

Kljub imenu *saradaroll* ali »Solatni zvitek« je to pravzaprav izviren in edinstven lokalni sendvič, ki ga je prvič naredilo podjetje Tsuruya pan leta 1951. Ta sendvič je dolga žemljica, polnjena s *takuan* - vloženmi kislimi redkvicami daikon in majonezo.

Ime solatni zvitek izhaja iz uporabe solatnega olja, saj je bilo v tistih časih to olje izjemno redko. To olje se uporablja za izdelavo majoneze, ki je del tega sendviča.

Retro pakiranje izdelka, nespremenjeno od ustanovitve podjetja, je dodaten razlog za priljubljenost tega sendviča.

NAPOVEDUJEMO

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