

št. 53 julij / avgust 2023

Življenje na Japonskem



OKAYAMA

SIMBOLI PREFEKTURE



PTICA:
Mala kukavica



RIBA:
Sawara



DREVO:
Rdeči bor



ROŽA:
Cvet breskve



MASKOTA:
Momocchi

Zemljepisna širina: 34° 41' S
Zemljepisna dolžina: 133° 50' V

Oddaljenost od Tokia (Okayama): 535 km (zračna razdalja)



ZGODOVINA

SVETIŠČE KIBITSU

Svetišče Kibitsu je eno najstarejših svetišč v regiji Sanyō. Princ Kibitsuhiko je zapisan kot osrednje božanstvo (kami) svetišča, skupaj s svojim polbratom, princem Wakatakehikom, in sinom princa Wakatakehika, princem Kibinotakehikom, ter drugimi kamiji iz družine. Praviijo, da se je med vladavino 10. cesarja Sujina država končno začela stabilizirati, vendar je bilo v nekaterih regijah daleč od prestolnice še vedno veliko ljudi, ki niso upoštevali cesarskega dvora. V desetem letu cesarjevega vladanja je poslal štiri šogune, izbrane iz cesarskih družin, da bi premagali upornike v teh regijah. Princ Kibitsuhiko in njegov polbrat princ Wakatakehiko sta vodila svoje čete po cesti Sanyō in najprej dosegla provinco Harima. Provinco so opredelili kot prehod v provinco Kibi in ob reki Kakogawa priredili šintoistični obred. Praviijo, da je princ tako vstopil v provinco Kibi in po boju proti klanu Ura, ki je mučil ljudi, uspel v regijo prinesti red in mir. Kibitsuhikova zmaga nad Uro je mit, ki se na tem območju prenaša že od davnih časov, na tem mitu pa naj bi temeljila znana pravljica o Momotarōju – Breskovem dečku.





ZGODOVINA GRADU BITCHŪ MATSUYAMA

Grad Bitchū Matsuyama stoji na vrhu 430 m visoke gore Gagyū in je edini gorski grad s še vedno obstoječim originalnim grajskim stolpom ter najvišje ležeči grad na Japonskem. Obiskovalci so deležni spektakularnega prizora zlasti v zgodnjih jesenskih in zimskih jutranjih urah, ko se oblaki razširijo in okoli gradu oblikujejo morje oblakov, zaradi česar ga imenujejo tudi »grad na nebu«. Del gradu velja za nacionalno zgodovinsko območje, grajski stolp, dvonadstropni stolpič in del zidu, zgrajenega v obdobju Edo, pa so nacionalne pomembne kulturne dobrine.

Leta 1240, v obdobju Kamakura, je bil Akibasaburō Shigenobu imenovan za jito (oskrbnika ozemlja) mesta Ukan-gō, današnjega mesta Takahashi in tam zgradil utrdbo na Ōmatsuyami. Pomembna bitka Bitchū Heiran se je zgodila leta 1574, ko je bil gospodar gradu Mimura Motochika. Zmagali so napadalci, vojska Mōri, zato je leta 1575 nadzor nad gradom prevzel Mōri Terumoto. Grad je postal središče širitve klana Mōri na vzhod in boji za oblast s silami Oda so potekali po vsem Bitchūju.

Leta 1600, po bitki pri Sekigahari, je grad Bitchū Matsuyama prešel pod nadzor šogunata Tokugawa. Leta 1681 je sledila velika obnova gradu, ki je trajala do leta 1683. Skupaj z grajskim stolpom so bili takrat zgrajeni dvonadstropni stolpič, glavna vrata in še nekaj drugih objektov.

Yamada Hokoku, poznavalec kitajskih klasikov, ki je v poznem obdobju šogunata Tokugawa služil Itakuri Katsukiyoju, gospodarju domene Bitchū Matsuyama, je izvedel reformo administracije, da bi rešil domeno pred finančnim zlomom, ki je bila do leta 1850 zadolžena za 100 000 ryō (kar ustreza 30 milijardam današnjih jenov). Zahvaljujoč Hokokujevim ukrepom, vključujoč ne le »varčnost na vrhu in na dnu«, v kateri so vsi, od bojnikov do navadnih ljudi, delali, da bi prihranili denar, ampak tudi konsolidacijo dolgov, razvojem industrije in celo reformo klanskih bankovcev. Dolg je izničil v samo sedmih letih in za seboj pustil celo 100 000 ryō profita. V času od leta 1873 do 1920 so stolpi gradu Bitchū Matsuyama postali poškodovani in dotrajani. Shinano Tomoharu, učitelj zgodovine na srednji srednji šoli Takahashi, ki je poznal vrednost gradu, je izdal knjigo z naslovom »Bitchū Matsuyama Castle and Its Base«, ki je navdihnila lokalne prebivalce, da so ustanovili komite za obnovo gradu, ki je bila izvedena leta 1939.





ZGODOVINA OKROŽJA FUKIYA IN RUDNIKA BAKRA

Okrožje Fukiya, ki se nahaja v gorovju blizu mesta Takahashi je znano po rdeči zunanosti hiš, okrožje od soseske Shimodani do sosesk Shimomachi, Nakamachi in Senmai pa je japonska vlada označila za pomembno ohranitveno območje. Fukiya je bilo rudarsko mesto, ki je v obdobju Edo (1603–1868) proizvajalo rdeči pigment *bengara*. Premožne družine so svojo finančno moč uporabile za najem obrtnikov, da so jim zgradili veličastne hiše z rdečo zunanostjo. Blaginja, ki jo je Fukiya uživala zaradi pretekle proizvodnje bakra, je omenjena tudi v ljudskih pesmih, ki se prenašajo na tem območju. Po ustnem izročilu je bil rudnik bakra Yoshioka v Fukiyi odprt leta 807 in vodilni v obdobju vojskujočih se držav (1467–1568) so se borili med seboj, da bi pridobili nadzor nad njim. Sredi obdobja Edo (1603–1868) ga je upravljal trgovec iz Osake po imenu Izumiya Kichizaemon, katerega dejavnost je bila ena od predhodnic družinskega podjetja Sumitomo, ki je zaslovelo kot eden najvidnejših japonskih konglomeratov. Proizvodnja bakra iz rudnika Yoshioka je bila v tem obdobju med največjimi na Japonskem. Z začetkom obdobja Meiji (1868–1912) je rudnik kupilo združenje Mitsubishi Shōkai, ki je tudi dobro znan konglomerat, z veliko naložbo v rudnik pa so uvedli napredno tehnologijo iz drugih držav in posodobili upravljanje rudnika. Njihov način upravljanja je bil model za kasnejša rudarska podjetja. Rudnik bakra Yoshioka so zaprli leta 1972, vendar tam še vedno ostajajo spomini nanj, na primer rudniški jaški, predori za tramvaje in druge značilnosti, ki obiskovalca spomnijo, da je to kraj, ki predstavlja dragoceno industrijsko dediščino.



OKAYAMA

Pred obnovo Meiji leta 1868 je bilo območje današnje prefekture Okayama razdeljeno med province Bitchū, Bizen in Mimasaka. 29. avgusta 1871 je nova vlada Meiji zamenjala tradicionalni sistem fevdalnih domen s centralizirano vladno oblastjo. Okayama je postala glavno mesto prefekture Okayama, leta 1889 je bilo ustanovljeno z vzpostavitvijo sodobnega občinskega sistema. Z vzpostavitvijo železniške proge San'yō Main Line in drugih lokalnih prog se je močno pospešil razvoj mesta. Mesto Okayama je na zahodu Japonske postalo center za transport in izobraževanje, tam pa sta bili ustanovljeni tudi Šesta višja srednja šola in Medicinska fakulteta. Ko se je začela druga svetovna vojna, je bilo v mestu Okayama poveljstvo japonske cesarske vojske. 29. junija 1945 je mesto napadlo vojaško letalstvo ameriške vojske z zažigalnimi bombami. Skoraj vse mesto je bilo požgano, ubitih pa je bilo več kot 1700 ljudi. Okayama je v vojni utrpela strašno škodo, saj je izgubila več kot 12 000 gospodinjstev.

TREBO



UJO TSUMUGI

Ujo-Tsumugi je poseben način tkanja večbarvnih niti z uporabo tradicionalnih lesenih statev. Tehnika se je prenašala od enega mojstra na drugega, pred petdeset leti pa ji je že grozilo, da bo pozabljena. Na srečo je zadnji mojster svoje znanje prenesel na gospo Masako Sumoto, ki je nato posvetila preostanek svojega življenja nadaljevanju te tradicije. Sedaj vodi šolo s prek 50 učenci, ki se iz njenih mojstrskih rok učijo te tradicionalne tehnike in upajo, da bo le-ta ostala živa tudi za naslednje generacije. Sama tkanina je bolj prožna, udobna in toplejša od navadne tkane svile, saj je osnovnih niti manj, votkovnih pa sploh ni. Eleganten lesk, barve in črte svile ohranjajo videz obdobja Edo.



BIZEN OSAFUNE

Muzej mečev Bizen Osafune se nahaja v istoimenskem mestu Osafune, ki je bilo nekoč glavni proizvajalec mečev na Japonskem. Bizen Osafune je eden izmed redkih muzejev, v katerem si lahko ogledamo različne vrste japonskih mečev, obiskovalci muzeja pa si lahko ogledajo in spoznajo zgodovino ter postopek izdelave le-teh. Muzejskozi celo leto pripravlja več posebnih razstav, med drugim tudi različne animacije in video igre, obiskovalci pa si lahko ogledajo tudi spretnost japonskih obrtnikov, vključno s postopkom, pri katerem *tamahagane*, jeklo iz železovega peska, segrejejo na 1300 ° C nato pa ga skujejo v ploščato obliko.

BIZEN WARE

Glinene posode Bizen oz. *bizen yaki*, so vrsta keramike, izdelane na območju okoli mesta Bizen v prefekturi Okayama. Posebna značilnost izdelovanja teh glinenih posod je ta, da ne uporabljajo glazure, kakor je to navada pri drugih. Ravno ta »pomanjkljivost« sijaja, daje posodam Bizen preprost, rustikalen videz. Kljub temu, da so posode brez glazure, so izjemno trpežne. Glinene posode postavijo v peč na drva, žganje posod pa traja od 10 do 15 dni. Glimo pridobivajo iz riževih polj ter gora, njena posebnost pa je, da mora skozi številne procese, preden gre v postopek žganja. Temperatura v peči doseže okoli 1250 ° C, zato tej obrti rečemo tudi umetnost zemlje in ognja. Ogenj v peči morajo opazovati cnoč in dan. Dolgo žganje posod ustvarja različne zanimive barve in vzorce, ki imajo tudi svoja imena, kot npr. *Hidasuki* (črtast vzorec, ki je rezultat ovite riževe slame okoli posode), *Goma* (ko se pepel iz oglja stopi v vročini, nastane na površini posebna glazura) in *Botamochi* (na posodi so vzorci krogcev, podobeni riževi sladici mochi).



OBRT IN IZDELKI IZ BAMBUSA

Katsuyama Take Zaiku so košarice, narejene iz bambusa, izdelane v mestu Maniwa v prefekturi Okayama. Sama obrt se je začela okoli leta 1860. Za izdelavo košaric se uporablja prav poseben lesni oz. gradbeni bambus, ki raste blizu tega mesta. Prvotno so bili glavni izdelki košarice s sitom, ki so jih uporabljali v vsakdanjem življenju in pri kmečkih opravilih. Poznamo štiri vrste košaric: *ouzouke*, za shranjevanje žita, *mizouke*, za nošenje zelenjave in drugih pridelkov, *komeage-zouke*, ki služi kot odcejalnik za riž in *meshi-zouke*, na katere so obešali riž, da bi preprečili njegovo gnitje. Danes pa izdelujejo tudi košare za kruh, ročne košarice oz. torbice ter vaze. Še ena posebnost pri izdelavi je ta, da uporabljajo popolnoma neobdelan zeleni bambus, barva košaric pa se sčasoma spremeni v barvo, podobno jantarju.



PAHLJAČE NATSUKAWA UCHIWA

Uchiwa so tradicionalne japonske pahljače, ki so narejene iz bambusa. Pahljače Natsukawa pa so značilne za prefekturo Okayama. Začeli so jih izdelovati v obdobju Edo za samuraje. Vzorci so večinoma v obliki oblaka, znanem tudi kot *utatsugi*, v katerem so recitirani haikuji in pa tudi vzorci cvetlic, vetra, ptic in lune ter *sukashi* oz. vodni žig, ki se nato ujemajo z napisanim haikujem. Vodni žig pa nam, ko ga postavimo pred svetlobo, razkriva tudi druge vzorce npr. kresničke. Te tradicionalne pahljače izdelujejo že več kot 300 let.

NARAVA



REKA YOSHII IN PARK KAKUZAN

Tsuyama je mesto, ki se nahaja v središču prefekture Okayama. Preko mesta teče reka Yoshii, ob kateri so na ostankih nekdanjega grajskega kompleksa Tsuyama dali zgraditi prelep mestni park Kakuzan, ki slovi po čudovitih češnjevih drevesih. Park so zasnovali v priljubljenem stilu vrtov iz Kjota iz 17. stoletja. V času, ko se prvi popki češnjevih cvetov odpirajo, v sklopu Festivala cvetenja češenj Tsuyama, uprizorijo poseben obred, ki vključuje tako tradicionalno lokalno glasbo, kot ples. Park Kakuzan velja za eno izmed stotih najlepših lokacij na Japonskem za ogled cvetočih češenj.

ČEŠNJEVO DREVO DAIGO SAKURA

Več sto let staro češnjevo drevo Daigo sakura se bohota v okolici mesta Maniwa, v osrednjem delu prefekture Okayama. V tej majni vasi, ki stoji na hriboviti pokrajini, češnjevo drevo že skoraj 1000 let botruje vsem okolijskim spremembam in daje poseben pečat kraju. Velika češnja zacveti vsako leto v mesecu aprilu. Daigo sakura velja za enega izmed 100 najlepših češnjevih dreves na Japonskem. Z gotovostjo so potrdili njeno starost 700 let, a izračuni kažejo, da jih lahko šteje tudi 1000 let. V višino meri 18 metrov, njene veje pa segajo 20 metrov v vse smeti. Lokalna legenda pravi, da je cesar Go Daigo (1288–1339), ko je bil izgnan na otočje Oki, v svojih besedilih občudoval prav to češnjevo drevo.





JAMI IKURADŌ IN MAKIDŌ
 Jami Ikuradō in Makidō se nahajata na severovzhodnem predelu prefekture Okayama, nedaleč od mesta Niimi. Aapnenčasto jama Ikuradō sestavljajo dolgi podzemni rovi, v katerih se bohotijo stalaktiti in stalagmiti in svetlikajoče se stene. Vhod v jama je na vzpetini na višini 240 metrov, obdajata pa ga reka in slap. Ponekod višina stopov v rovih dosega kar 90 metrov. V jami Ikuradō je mogoče občudovati tudi slap visok 50 metrov, ki ga zaradi posebne oblike imenujejo kar »meduza«. Do jame Makidō pelje cesta, oddaljena dobre pol ure vožnje od Ikuradō. V njenih dolgih rovih je mogoče najti 450 metrov svetlikajočih se sten. V jami Makidō so podzemno jezero in rdeče obarvana mostova Ryūgū. Tudi ta jama je polna zanimivih stalaktitov in stalagmitov. Skrivnostna jama ohranja tekom leta temperaturo 15 stopinj Celzija. Obe jami se raztezata po kraški planoti imenovani Atetsudai.



OTOČJE HINASE

Ob zgodovinsko aktivnemu področju mesta Bizen, na jugozahodu prefekture Okayama, se razteza otočje Hinase, ki ga obdaja Notranje morje Seto. K otočju Hinase spada nekaj večjih otokov – Kōjima, Otobujima, Kashirajima in Kakujima. Do otokov vozijo trajekti, tu pa so za oddih na voljo vodni športi, lokalne morske jedi in prelepe plaže. Med priljubljenimi turističnimi dejavnostmi so tudi obiranje pomaranč, ribolov in nabiranje ostrig.

PLANOTA OASHI KOGEN IN TERME UNKAI

Območje Mimasaka je bogato s termalnimi vrelci in prelepo naravno krajino. Planota Oashi kogen in terme Unkai, ki so del tega območja, ležijo na zahodu prefekture Okayama. Termalni kompleks Unkai je bil postavljen na nadmorski višini 500 metrov, sredi neokrnjene narave, vodo, za katero pravijo da lajša bolečine v sklepih in mišicah, pa črpajo iz globine 1500 metrov. V okolici termalnih bazenov, so na voljo sprehajalne poti, bungalovi in teniško igrišče.



VIŠAVJE HIRUZEN

Na severu prefekture Okayama, na meji s prefekturo Tottori, se razprostira višavje Hiruzen, vodilni letoviški kraj med ljubitelji term onsen, narave, kampiranja, kolesarjenja, jahanja konjev, pohodništva pa tudi smučanja in deskanja na snegu v zimskih mesecih. Na nadmorski višini do 600 metrov je mogoče okusiti lokalne specialitete, kot je jed iz ajdovih rezancev Hiruzen yakisoba, domači sladoled iz mleka lokalnih krav in sir iz tega tudi živinorejskega področja. Prav tako si je tu mogoče ogledati različne budistične templje in šintoistična svetišča.



TURIZEM



PARK OKAYAMA KOURAKUEN

Okayama je glavno mesto istoimenske prefekture, ki leži na zahodnem delu japonskega otoka Honshū. Park leži v središču mesta, nedaleč od gradu Okayama, na bregovih reke Asahi, in velja za enega najlepših sodeč po Michelinovem zelenem vodiču po Japonski. Leta 1687 je park dal zgraditi lokalni fevdalni gospod, saj je potreboval prostor za druženje s pomembnimi gosti in družino. Park so zasnovali tako, da je v njegovem središču postavljena čajna hiša Enyotei. Kljub burni zgodovini kraja so park vedno znova restavrirali in danes obsega Okayama Kourakuen 13 hektarov. Poleg čajne hiše je v parku mogoče najti tudi oder za gledališče Nō, ribnike, gričke, nasade sliv in čaja, češnjeva in javorjeva drevesa, raznovrstno cvetje in celo ptice žerjave. Tekom poletja in jeseni je park odprt za obiskovalce tudi v večernih urah, z nežno osvetlitvijo.



KIP MOMOTARŌJA IN MUZEJ MOMOTARŌ KARAKURI

V mestu Okayama, ki leži ob Notranjem morju Seto, je poleg mnogih drugih znamenitosti mogoče najti tako kip, kot tudi muzej posvečen slavnemu pravljичnemu liku Momotarōju. Zgodba o dečku, ki se je rodil v breskvi, velja za eno najstarejših ljudskih pripovedk na Japonskem. Ker pa je bila ta rodovitna breskev prav iz mesta Okayama, velja le-to za rojstni kraj Momotarōja. Zato so mu tu leta 1946 postavili kip, kasneje pa še muzej. Kip Momotarōja zre v daljavo, proti otoku demonov Onishima, ki je v bistvu otok Megi iz prefekture Kagawa. Muzej Momotarō Karakuri velja za izredno zabavno lokacijo, kjer si lahko ogledate vse predmete vezane na to ljudsko pripovedko. Tu je predstavljen otok demonov Onigashima, pa karakuri optične iluzije itd.

SMUČARSKO SREDIŠČE IBUKI NO SATO

Severno od mesta Niimi, na meji s prefekturo Tottori, se nahajata smučarsko središče Ibuki no Sato in terme Niimi Chiya onsen. Ibuki no Sato je manjše smučarsko središče s šestimi progami različnih težavnosti in tremi žičnicami ter večjimi odseki prog za deskarje in smučarje prostega sloga. Zaradi južne lege, sneg proizvajajo tudi s snežnim topom. V sklopu središča je mogoče najti tudi termalne vrelce in hotelske nastanitve. Poleg zimskih športov je kraj znan po svoji neokrnjeni naravi, med majem in julijem pa je priljubljen za opazovanje kresničk.



BIZEN

Zgodovinsko bogata regija Bizen leži na jugozahodnem robu prefekture Okayama, le slabo uro vožnje od mesta Okayama. Na jugu regije se razteza razgibana obala, obdana z otoško skupino Hinase in Notranjim morjem Seto. Regija je poznana po svojih glinenih izdelkih katerih izvor sega v 6. stoletje, v današnji obliki pa se je razširila po Japonskem tehnika iz 14. stoletja. Prav tako je poznana po vodnih športih, otoškemu turizmu ter zavetišču za ptice na otoku Kakui, po 34 kilometrov dolgi kolesarski poti narejeni na trasi stare železnice Katatetsu roman kaidō in po morski kulinariki v mestu Hinase. V Bizenu je bila ustanovljena tudi prva javna šola na Japonskem imenovana šola Shizutani.



MEDNARODNO DIRKALIŠČE OKAYAMA

Mednarodno dirkališče Okayama je bilo zgrajeno v 90. letih 20. stoletja v kraju Mimasaka, na zahodu prefekture, nedaleč od sosednje prefekture Hyogo. Zgraditi ga je dalo podjetje, ki je obogatelo z igrišči za golf in je želelo ponuditi še eno prostočasno aktivnost za svoje bogate člane. Dirkališče je nato dvakrat gostilo mednarodno tekmovanje Pacific Grand Prix, zatem pa se je osredotočilo na organizacijo nacionalnih tekmovanj. Leta 2004 je dirkališče prevzel drugi lastnik, ki ga je leta 2005 preimenoval iz prvotnega naziva »TI Circuit Aida« v današnje »Mednarodno dirkališče Okayama«. Novi lastniki, saj se je lastništvo zamenjalo še 2012, so ponovno organiziral mednarodna tekmovanja v dirkanju vozil in nacionalna tekmovanja Super Taikyu Series, Super Formula in prvenstvu Super GT ter MFJ Superbike.



OKAYAMA International Circuit
岡山国際サーキット



INUJIMA

Inujima (v dobesednem prevodu to pomeni pasji otok), ki se nahaja približno 3 km od obale Hōden v vzhodnem delu mesta Okayama, je edini naseljen otok v mestu Okayama. Postal je znan kot mesto za sodobno umetnost in služi kot prizorišče festivala sodobne umetnosti Setouchi Triennale. Leta 2008 so ruševine rafinerije spremenili v umetniški muzej Inujima Seirenscho (seirenscho pomeni rafinerija), tako da so v ruševine okusno vključili umetniško galerijo. Ruševine, označene kot »dediščina industrijske modernizacije«, z razgaljenimi opečnimi zidovi, zaraščeno elektrarno in razpadajočimi dimniki, lahko zdaj raziskujejo turisti. Preostali del otoka zaseda majhna podeželska vas, v kateri živi približno sto ljudi. Po mirni vasi je razpršenih pet galerij projekta Inujima Art House, ki so bile zgrajene za pretekle umetniške festivale in so postale stalne atrakcije na otoku. Vse jih je mogoče raziskati peš v roku ene do dveh ur. Obiskovalci lahko uživajo tudi v kampiranju, plavanju in vožnji s kajakom.

MUZEJ UMETNOSTI ŌHARA

Muzej umetnosti Ōhara, zasebni muzej z zahodno umetnostjo, je najstarejši na Japonskem. Leta 1930 je podjetnik iz Kurashikija Ōhara Magosaburō v spomin na Kojimo Torajirōja, slikarja zahodnega sloga, ki je umrl leto prej, ustanovil muzej umetnosti Ōhara.

Magosaburō, znan zbiralec japonske umetnosti, je zelo spoštoval Torajirōjev talent in njegov skromen odnos do umetnosti ter ga trikrat poslal v Evropo, kjer je nato študiral in skrbno izbiral umetnine skozi občutek za lepoto, ki ga je imel kot japonski umetnik, pri čemer je močno občutil boj med vrhunci zahodne umetnosti in svojim japonskim čutom za estetiko. Preudarno je izbral mojstrovine El Greca, Gauguina, Moneta, Matissa in drugih umetnikov ter jih prinesel v Kurashiki, kjer so danes glavna atrakcija Muzeja umetnosti Ōhara. Njegova zbirka kitajske in egipčanske umetnosti razkriva konflikt med zahodno in orientalsko umetnostjo, s katerim se je soočal, ko je skušal iskati bistvo umetnosti.

Muzej je še vedno pomembna institucija v mestu Kurashiki saj ohranja izročilo in širi zbirko tako, da vključuje moderno in sodobno umetnost z Zahoda in Japonske ter dela umetnikov, ki so bili del gibanja Mingei - gibanje japonske ljudske umetnosti, v svetu pa je dobro znan kot zasebni muzej s svojim posebnim značajem, ki odraža japonsko kulturo.



KURASHIKI

Mesto Kurashiki se nahaja v južnem delu prefekture Okayama in ima blago podnebje. V 17. stoletju je cvetelo kot pristaniško mesto. Območje s prelepo mestno podobo, ki jo zaznamujejo beli zidovi rezidenc in vrbe, ki obkrožajo bregove reke Kurashiki, si je prislužilo priznanje kot pomembno ohranitveno območje za skupine tradicionalnih stavb. Tukaj je še vedno čutiti zgodovinsko vzdušje umirjenega in harmoničnega življenja, s čimer je še posebej zaznamovana zgodovinska četrt Kurashiki Bikan, ki je obdana z muzeji, kavarnami in trgovinami in obiskovalcem ponuja občutek zahodnega vpliva, usklajenega z japonskim slogom. Ko se znoči in se ulice razsvetlijo, se mirno ozračje dneva umakne nočnemu vrvežu. Številne tradicionalne mestne hiše machiya so bile obnovljene v prenočišča in gostišča, kar obiskovalcem omogoča, da tukaj tudi prenočijo. Pogled na Notranje morje Seto ob sončnem zahodu in dinamičen most Seto-ōhashi je res spektakularen. Nočni pogled na industrijski kompleks Mizushima, eno vodilnih industrijskih območij na Japonskem, je eden najlepših na Japonskem in je bil izbran za »Dediščino nočnega pogleda na Japonskem« in »100 najboljših nočnih pogledov«.

ULICA JEANSA

Kurashiki, oz. okraj Kojima, je rojstni kraj proizvodnje kavbojk na Japonskem. Tukaj ponujajo vrsto izdelkov iz jeansa, med nimi tudi dodatke in okraske, pa tudi številne znané blagovne znamke jeansa, kot so »KOJIMA GENES«, »JAPAN BLUE JEANS«, »Betty Smith« in »MOMOTARO JEANS«. V zgodovinski četrti Kurashiki Bikan je nakupovalna ulica, imenovana »Kurashiki Denim Street« ali ulica jeansa, ki so jo odprli leta 2014 in kjer so naprodaj vse japonske znamke jeansa, vključno s posebnimi kavbojkami, barvanimi z barvo indigo, ki jo imenujemo tudi »japonsko modra« in izhaja iz obdobja Edo (1603–1867). Kavbojke iz Okayame pa je moč najti tudi pod nekaterimi luksuznimi znamkami, kot sta CHANEL in Louis Vuitton.



FESTIVAL



FESTIVAL TSUYAMA NORIO GONGO

Poletni festival poteka vsako leto, prvo soboto in nedeljo meseca avgusta ob bregu reke Yoshii-gawa. Gongo je v narečju regije Tsuyama ime za mitološko bitje, ki živi v vodi - Kappa. Tema festivala je oživiljanje Kappa, kjer se več tisoč ljudi udeleži plesa Gongo. Ognjemet tega festivala je eden največjih v prefekturi in služi kot finale festivala. Ko pade tema, Tsuyama kot kulisa pokrije približno 6000 izstrelkov, od zvezdnih do slikovitih ognjemetov in celo ognjemetov v spremljavi glasbe.



JESENSKI FESTIVAL SVETIŠČA TAKATA

Jesenski festival svetišča Takata se odvija drugo nedeljo oktobra, ko prebivalci okrožja Takata priredijo levji ples. Ker je prireditev levjega plesa redek pojav na Japonskem, je v prefekturi Okayama le-ta registriran kot pomembna nepredmetna ljudska kulturna dobrina.

JESENSKI FESTIVAL V SVETIŠČUACHI-JINJA

Ta jesenski festival poteka kot molitev za dobro letino. Prebivalci verjamejo, da udarjanje po glavi s pahljačo, ki jo nosijo *suinkyo* ter udeleženci s šaljivimi maskami starejših moških in žensk prinašajo zdravje in srečo v letu.

Procesijo Jesenskega festivala v svetišču Achi-jinja slišite, preden jo vidite, saj nosilci svetišča močno vzdikajo. Svečenica, v japonščini Miko, vodi sprevod na konju, medtem ko so 3 boginje ali *sanjoyjin* prepeljane po vodi z dvornimi glasbeniki. Ko so svečenica in tri boginje zbrane na kamnitem mostu, ima svečenica govor in nato prične peti. Čudovit glas spremlja očarljiv ples treh boginj in na vse zbrane deluje pomirjujoče. Ob tej posebni priložnosti nekateri prebivalci prav tako odprejo svoje hiše za javnost in pokažejo svoje zložljive zaslone *byobu*, ki se prenašajo iz generacije v generacijo. Nekatere spremljajo tudi ikebane in kaligrafska dela.



FESTIVAL VELIKANSKEGA SALAMANDRA HANZAKI

Vsako leto 8. avgusta v mestu Yubara v prefekturi Okayama pripravijo festival velikanskega močerada, s katerim počastijo to žival in proslavijo njeno življenje, saj je ta plazilec označen kot državna naravna dobrina. Ti velikanski močeradi se imenujejo Hanzaki zaradi prepričanja, da preživijo, tudi če so raztrgani na pol (*han*). Na festivalu po ulicah mesta Yubara Onsen ob glasbeni spremljavi nosijo dva velikanska splava s hanzakijem - temnega samca in rdečo samico. Ponoči organizirajo ognjemete in ulice polne stojnic s hrano zaživijo s posebno energijo.





SAIDAIJI EYO FESTIVAL

Ta festival je znan tudi kot festival golote. Moški, odeli samo v bel sramni predpasnik, se borijo za leseno palico, imenovano *drevo zaklada*. Tisti, ki uspejo obdržati to palico, se imenujejo »Fukuo« in za njih pravijo, da jim bo leto prineslo veliko zdravja in sreče. Ta festival ima več kot 500-letno zgodovino in postati »Fukuo« niso le sanje sodelujočih moških, ampak tudi vir velikega ponosa. Festivala se letno udeleži skoraj 10 000 moških.

Moški udeleženci zvečer vstopijo v tempelj, kjer si očistijo telo v hladni vodi. Nato stojijo na mrzlem zraku do 22. ure, dokler ne ugasnejo luči in duhovnik vrže par lesenih palic v množico. Naslednji dve uri se moški prerivajo in potiskajo, da bi postale eden izmed tistih, ki bo palico odnesel iz templja in prejel blagoslov.



FESTIVAL SAJENJA RIŽA KORAKUEN

Uprizoritev starodavnega sajenja riža se je začela leta 1962 in vsako leto tradicionalno naznani začetek poletja.

Društvo za ohranjanje ljudskih pesmi Kōjiro izvaja ljudski ples o sajenju riža, medtem ko riž sadijo člani Društva za ohranjanje sajenja riža. Sadike riža sadijo mlade dame, imenovane *saotome*, odete v temno modre vzorčaste kimone in slamnate klobuke ter to opravljajo ob vznemirljivemu tempu, ki ga ustvarja skupina moških bobnarjev in pevcev, imenovanih *sage*. Obreda se lahko v omejenem številu udeleži tudi obiskovalci.

OSJBNZOST

MIYAMOTO MUSASHI

Miyamoto Musashi, rojen okoli leta 1584, je bil japonski mečevalec, filozof, strateg, pisatelj in rōnin, ki je postal znan po zgodbah o svojem edinstvenem stilu mečevanja z dvojnimi meči in rekordu neporaženih dvobojnih, ki jih je bilo kar 61. Musashi, kot so ga pogosto preprosto imenovali, velja za Kenseija, ki je japonski častni naziv, podeljen bojevniku z legendarno veščino mečevanja. Bil je ustanovitelj Niten Ichiryū stila mečevanja, v svojih zadnjih letih pa je napisal Knjigo petih prstanov (Go Rin No Sho) in Pot samote (Dokkōdō). V uvodu Knjige petih prstanov Musashi navaja, da je bil njegov prvi uspešen dvoboj pri 13 letih, temu pa je sledilo več let izobraževanja in zmag proti različnim nasprotnikom. Musashi je ustvaril in izpopolnil tehniko mečevanja z dvema mečema, imenovano *niten'ichi*, bil pa je tudi filozof in umetnik. Umrli naj bi leta 1645 za rakom. Odšel je mirno, potem ko je dokončal besedilo »Pot samostojne hoje« (Dokkōdō), ki vsebuje 21 zapovedi o samodisciplini.



MAGOSABURŌ ŌHARA

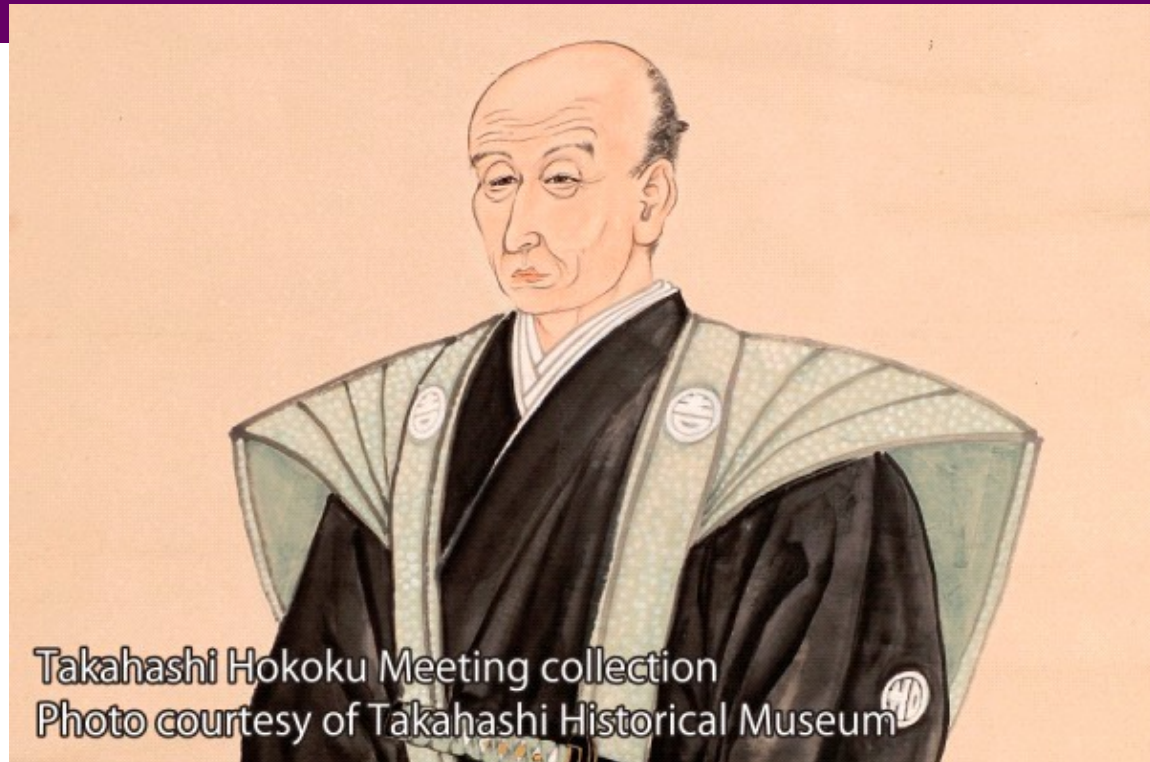
Magosaburo Ōhara, rojen leta 1880, je bil poslovnež, ki je pomagal modernizirati Japonsko. Po končanem izobraževanju na šoli Shizutani je prevzel vodenje očetovega podjetja in sčasoma razširil poslovanje v industrijo vlaken, finance, električno energijo in založništvo. Ōhara je svoje osebno bogastvo, pridobljeno z uspešnim poslovanjem, uporabil za neprofitne projekte z velikim javnim interesom. Z ustanovitvijo muzeja umetnosti Ōhara, objekta, ki ga mnogi cenijo in je še danes simbol Kurashikija, je mnogim ponudil priložnost izkusiti zahodno umetnost. Poleg tega v svoji zavezanosti varovanju zdravja in blaginje socialno ranljivih ni ponudil samo vodstvene podpore za sirotišnice v Okayami, temveč je ustanovil tudi osrednjo bolnišnico Kurashiki.



Photo courtesy of Ohara Museum of Art

YAMADA HOKOKU

Yamada Hokoku, omenjamo ga že v članku o zgodovini gradu Matsuyama, rojen leta 1805, je bil vzgojitelj in vazal domene Bitchu Matsuyama. Pomagal je pri preoblikovanju domene, pri čemer si je prizadeval poplačati dolg, ki je bil dvakrat večji od prihodkov domene, hkrati pa je pustil enako količino nabranega bogastva, vse v samo osmih letih. Njegova prizadevanja, vključno z razvojem posebnih izdelkov, izboljšanjem kmetijskega orodja in spodbujanjem novih industrij, so bila vedno osredotočena na interese navadnih ljudi. Ker je bil tudi vzgojitelj, je Hokoku spodbujal k urjenju telesa in uma. Njegova dejanja so temeljila na filozofiji *shiminbuiku*, ki pravi, da so vse stvari namenjene ljudem, in *shiseisokudatsu*, ki spodbuja duh srčnosti in naklonjenosti. V svojih poznejših letih je Hokoku prejel prošnjo vlade za pomoč državi, kar je zavrnil in se namesto tega posvetil izobraževanju otrok v zasebnih dopolnilnih šolah v domačem kraju, v šoli Shizutani in na drugih lokacijah.



YUMEJI TAKEHISA

Yumeji Takehisa je bil japonski pesnik in slikar. Znan je predvsem po svojih *nihonga* ilustracijah lepotic *bijin* čeprav je izdelal tudi široko paleto del, vključno z naslovnici knjig, ilustracijami v časopisih, furoshikiji, razglednicami in vzorčastim washi papirjem. V zgodnji fazi življenja je želel postati pesnik. Njegova prva razstava slik *nihonga* pa je bila leta 1912 prikazana v Kjotski mestni knjižnici. Sicer se je njegova ilustracijska kariera začela junija 1905, potem ko je zmagal na natečaju revije Chugakusekai. V tem času si je nadel ime Yumeji. Veliki potres v Kantōju leta 1923 je bil ključni dogodek v njegovi karieri. Opustošenje je dokumentiral v nizu ilustracij, a je potres uničil njegov posel, od česar si ni opomogel več let.

SHINJI MORISUE

Shinji Morisue, rojen 22. maja 1957, je japonski telovadec in olimpijski prvak. Na poletnih olimpijskih igrah leta 1984 v Los Angelesu je osvojil zlato medaljo na bradlji, srebrno medaljo v preskoku in bronasto medaljo v ekipni kombinaciji. Po njem je poimenovana spretnost na drogu *Morisue*. Prihaja iz mesta Okayama, v Tokiu pa je obiskoval univerzo za šport. Dandanes je na Japonskem znana osebnost in se pogosto pojavlja na televiziji, zlasti v športnih programih ter komentira olimpijske igre in druga mednarodna tekmovanja. Aprila 2006 je bil imenovan za profesorja na univerzi Kyushu Kyoritsu.



YŌKO OGAWA

Yōko Ogawa, rojena 30. marca 1962 v Okayami, je japonska pisateljica, katere delo je bilo nagrajeno z večimi japonskimi literarnimi nagradami, vključno z nagrado Akutagawa in nagrado Yomiuri. Obiskovala je univerzo v Wasedi, po poroki z inženirjem jeklarskega podjetja pa je pustila službo in začela pisati. Sprva je pisala le kot hobi in njen mož ni vedel, da je pisateljica, dokler njen prvenec, »The Breaking of the Butterfly«, ni prejel literarne nagrade. Za roman »Pregnancy Diary«, ki ga je napisala v kratkih presledkih, ko je bil njen sin še malček, pa je prejela prestižno literarno nagrado Akutagawa in si tako utrdila ugled na Japonskem.

KOSHI INABA

Koshi Inaba se je rodil 23. septembra 1964 v Tsuyami in tam odraščal. Leta 1983 se je vpisal na pedagoško fakulteto Univerze v Yokohami, da bi postal kvalificirani učitelj matematike. Na glasbeni sceni debitiral leta 1985, ko je bil še študent, ko je prispeval vokale nekemu studijskemu albumu. Je vokalist, multiinstrumentalist in tekstopisec, najbolj znan pa je kot pevec in tekstopisec rockovskega dueta B'z, najbolj prodajane glasbene zasedbe na Japonskem. Za njim je tudi uspešna samostojna kariera, s petimi studijskimi albumi in petimi singli na vrhu japonskih glasbenih lestvic.



GOSSIP-DOORST-V



INDUSTRIJSKA CONA V MIZUSHIMI

Industrijska cona v Mizushimi je industrijski kompleks z več kot 200 pisarnami, ki se nahajajo na skupnem območju približno 2500 ha s pogledom na Notranje morje Seto. S svojimi aktivnostmi rafiniranja nafte, proizvodnje jekla, avtomobilov in podobno, se še naprej razvija kot težkoindustrijski in kemični kompleks. Industrijska cona je ponoči zelo lepo osvetljena in prav zaradi tega je bila uvrščena med 100 najboljših nočnih pogledov. Z železniške linije Washuzan Koen lahko obiskovalci uživajo v nočnem pogledu, ki se razprostira skozi okno vlaka, z observatorija Mizushima, pa lahko obiskovalci čudovite luči opazujejo pod seboj.



PRISTANIŠČE MIZUSHIMA

Pristanišče v Mizushimi je šesto največje japonsko pristanišče za mednarodno trgovino. Prefekturi Okayama predstavlja stebler lokalne kemijsko-industrijske in izvozno-trgovinske dejavnosti ter je vezni člen, ki prefekturo povezuje z njeno širšo okolico. Pristanišče je pozitiven primer modernizacije ter nadaljuje s širitvami in z razvojem svojih pomolov. Širitve so namenjene podpiranju lokalne industrijske dejavnosti v okviru morsko industrijskega območja Mizushima. Ta dejavnost med drugimi vključuje jeklarstvo, naftno industrijo, avtomobilsko industrijo in prehrabeno industrijo.

SADJE V OKAYAMI

Okayama, znana tudi kot dežela sonca, ima toplo in ugodno podnebje za rast različnih vrst okusnega in kakovostnega sadja. Najbolj znano sadje pa je bela breskev oz. breskev Hakuto. Breskve so med Japonci dobro znane po ljudski pravljici Momotarō, sami cvetovi breskve pa so simbol prefekture Okayama. Gojenje breskev se je na Japonskem začelo v obdobju Meiji (1875–1912), ko so jih v Okayamo prinesli s Kitajske. Okayama je kmalu zatem postala znana po svojih belih breskvah, ki so pridelane zelo skrbno; vsak sadež je pokrit z majhno vrečko, ki ščiti nežno belo lupino, da ta dozori do popolnosti. Poleg breskev pa je zelo znano tudi njihovo grozdje. Najbolj znano grozdje je Aleksandrijski muškat, imenovano tudi kraljica sadja; New Pione (imenujejo ga tudi črni biseri) in pa Shine Muscat sta dve novi vrsti grozdja, na kateri so v Okayami zelo ponosni.

KOJIMADENIM

V kraju Kojima obstaja prav posebna ulica, imenovana Kojima jeans street. Tam se zbirajo oboževalci kavbojk na Japonskem, saj lahko obišejo preko 30 trgovin in kavarn z najbolj znanimi blagovnimi znamkami kavbojk visoke kakovosti. Ko se sprehajamo po ulici lahko opazimo tudi nekaj zanimivosti in atrakcij kot so npr. viseče kavbojke sredi ulice, prometni znaki v obliki kavbojk, stopnišče na postaji, porisano z vzorcem kavbojk, in mnoge druge značilnosti. V mestu pa se nahaja tudi muzej Betty Smith Jeans, ustanovljen leta 1962. Kot edini muzej kavbojk na Japonskem obiskovalcem poleg ogleda izdelave omogoča tudi delavnice, kjer si izdelajo svoje kavbojke. Muzej upravlja častitljivi proizvajalec kavbojk Betty Smith po katerem se muzej tudi imenuje.

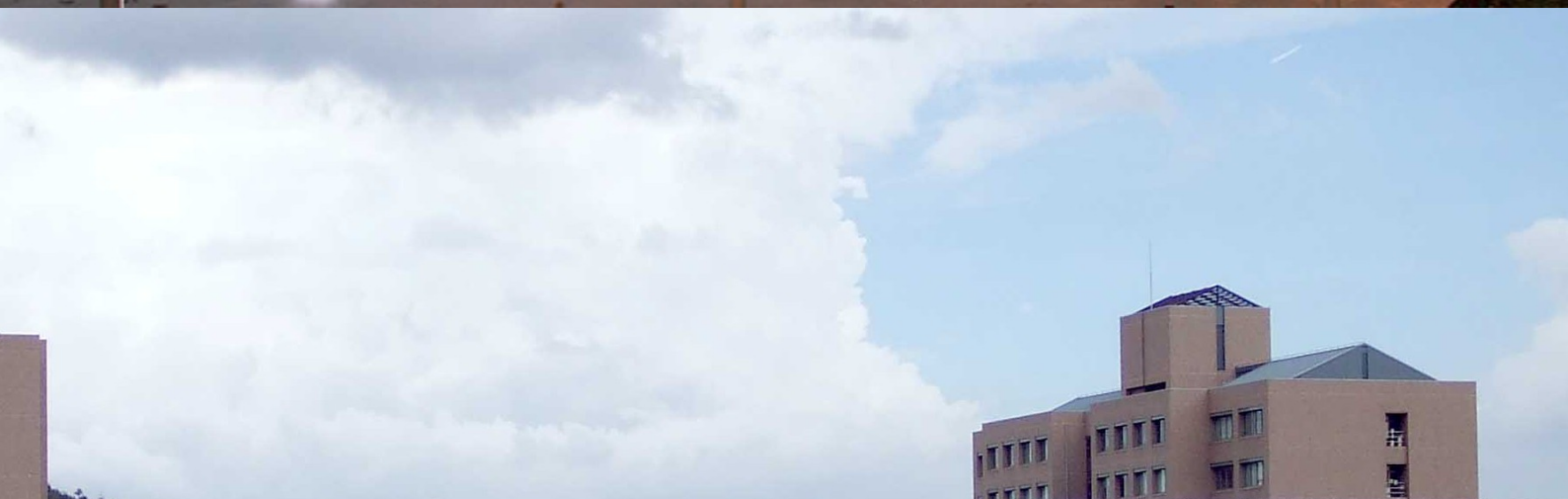


IZOBRAŽEVANJE



UNIVERZA V OKAYAMI

Univerza v Okayami se nahaja na obsežnem kampusu in ima 11 smeri, ki ponujajo nadaljevanje študija tudi na magistrski in doktorski ravni. Sestavlja jo 7 fakultet na katerih se izobražuje približno 13 000 študentov, vključno s 500 mednarodnimi, 2600 zaposlenih pa se ukvarja z izobraževalnimi in raziskovalnimi dejavnostmi ter upravljanjem univerze. Kampusu pripadajo Pedagoška fakulteta, Fakulteta za humanistične in družbene vede, Fakulteta za okolje, življenje, naravoslovje in tehnologijo, Fakulteta za zdravstvene vede, Fakulteta za medicino, stomatologijo in farmacijo, Fakulteta za interdisciplinarno naravoslovje in tehniko v zdravstvenih sistemih in Pravna fakulteta. Kot ustanova znanja je univerza zavezana srednjeročnemu cilju izgradnje nove paradigme za trajnostni razvoj človeške družbe ter zavezanosti znanju.



PREFEKTURNA UNIVERZA V OKAYAMI

Prefekturna univerza Okayama je javna univerza mesta Soja. Leta 1993 je bila ustanovljena kot univerza, njena zgodovina pa sega vse do leta 1955 z odprtjem Visoke šola za prehrano prefekture Okayama. Univerza ima tri fakultete, in sicer Fakulteto za vede o zdravju in socialnem varstvu, Fakulteto za računalništvo in sistemski inženiring ter Fakulteto za oblikovanje. Fakulteto za vede o zdravju in socialnem varstvu sestavljajo oddelki za zdravstveno nego, nutricionistiko ter zdravstvene vede. Fakulteto za računalništvo in sistemski inženiring sestavljajo oddelki za informacijsko in komunikacijsko tehniko, sistemsko tehniko in človeški informacijski inženiring. Fakulteto za oblikovanje sestavljata oddelka za oblikovanje in tehnologijo ter za estetsko oblikovanje. Univerza študentom ponuja priložnosti za prostovoljne in pripravniške dejavnosti v lokalni skupnosti ter študente spodbuja k pridobitvi naziva revitalizator skupnosti. Filozofija univerze je spoštovanje človekovega dostojanstva in spodbujanje blaginje. Objekti univerze vključujejo podporni center za študentsko življenje in oblikovanje kariere, objekt za usposabljanje boričnih veščin in čajnico. Center za mednarodno izmenjavo načrtuje in izvaja tečaje jezikovnega in kulturnega usposabljanja ter študijska potovanja na partnerskih univerzah za mednarodno akademsko izmenjavo ter tečaje usposabljanja za japonsko jezikovno kulturo za mednarodne študente.



UNIVERZA NIIMI

Univerza Niimi je postala javna univerza na japonskem leta 2019. Ta izobraževalna ustanova s sedežem v mestu Niimi v prefekturi Okayama je bila prvotno ustanovljena kot Ženska univerza Niimi leta 1980 in je ponujala tečaje zdravstvene nege ter pedagogike v času zgodnjega otroštva. Leta 1996 je postala Visoka šola za socialno skrbstvo in leta 1999 začela vpisovati tudi moške študente. 2008 je postala javna univerzitetna družba in posledično leta 2010 začela ponujati štiriletnje tečaje zdravstvene nege, kateri je bil leta 2012 akreditiran s strani Japonskega združenja za akreditacijo univerz (JUAA). Univerza se opisuje kot globoko zakoreninjeno v lokalno skupnost z močno človeško mrežo, usmerjeno v negovanje odličnega osebja, ki je pionir pri aktiviranju skupnosti in vračanju izobraževalnih in raziskovalnih rezultatov širši družbi z mednarodnega vidika.



VISOKA ŠOLA MESTA KURASHIKI

Visoka šola mesta Kurashiki je bila leta 1968 ustanovljena kot nočna zdravstvena šola, ter leta 1974 reorganizirana v višjo strokovno zdravstveno šolo. Leta 2003 je razširila svoje programe in jo trenutno sestavljajo Pedagoška fakulteta, Fakulteta za športno vzgojo in šport, Fakulteta za strojništvo, Fakulteta za naravoslovje, Fakulteta za pravo in politične vede, Fakulteta za medicino, Fakulteta za kmetijstvo, Fakulteta za upravo in ekonomijo ter Fakulteta za likovno in glasbeno umetnost.

KU L N A R I K A



BRESKVE IZ OKAYAME

Najbolj znano sadje iz Okayame so zagotovo sočne bele breskve, ki dozoriijo junija in dosejajo ceno kar 1500 jenov za kos, najdražja med njimi - Shimizu Hakuto pa kar 5000 jenov. Gojenje breskev se je v Okayami pričelo v obdobju Meiji (1868–1912), ko so jih v pripeljali iz Kitajske. Z ugodnimi vremenskimi vplivi, trdim delom in posebnimi tehnikami, kot je gojenje sadežev s pomočjo zaščitnih vrečk, ki breskve varujejo pred vremenskimi vplivi in omogočajo ohranjanje beline ovoja, je prefektura sedaj ena največjih proizvajalk breskev na Japonskem, breskovi cvetovi pa so tudi njen simbol. Breskve, po japonsko »momo«, pa imajo tam tudi poseben kulturni pomen, saj naj bi junaka ljudske pravljice Momotarōja oz. »Breskovega dečka« njegovi posvojitelji odkrili v ogromni beli breskvi, ki je plavalala po reki prav v tej prefekturi.



GROZDJE

Poleg sočnih breskev je Okayama znana po čudovitem grozdju, ki zori od maja do decembra. Najbolj znano je belo grozdje sorte muškat in črno grozdje Pione, namizna in rosé vinska sorta z velikimi jagodami in škrlatno lupino, ki jo na Japonskem pridelujejo od leta 1957.



ČAJ IZ BOROVIH IGLIC

V Aziji je čaj iz iglic japonskega rdečega bora priljubljen že dolgo časa saj je zdravilen in edinstvenega okusa. Čaj iz Okayame je pražen na nizki temperaturi, ki zaduši trpkost in grenkobo, barva napitka pa je blede rdečkasto rumena.



RIŽEVI CMOČKI KIBIDANGO

Kibidango je še ena jed, ki jo je popularizirala zgodba o Momotarōju. Te sladke cmočke naj bi Momotarō vzel s seboj na svojo pustolovščino in jih delil s svojimi živalskimi prijatelji. Lepljivi riževi cmočki imajo puhasto, a žvečljivo teksturo in so na voljo v različnih okusih, od matche do bele breskve.





SARDELE MAMAKARI
Specialitete iz sardele Mamakari, kot so mamakari na žaru s soljo, ocvrta mamakari, mamakari suši, vloženi mamakari in sašimi, jedo ob obali Notranjega morja Seto na zahodu Japonske. V Okayami pravijo, da naj bi ime izviralo iz besed v lokalnem narečju za riž (mama) in izposojajo (kari), saj so jedi mamakari tako okusne, da boste doma zraven pojedli ves riž in si ga boste morali izposoditi še od sosedov.



SAWARA
Kulinariko Okayame zastopa tudi skuša Sawara, ki ima okusno belo meso iz nje pa pripravljajo različne jedi, kot so sašimi, sawara na žaru s soljo, dušena sawara, teriyaki sawara, juha iz saware in sawara s kisom. Najboljša naj bi bila riba iz februarkega ulova a je zaradi zmanjšane števila skuš v Notranjem morju Seto lov dovoljen le od konca aprila do sredine junija.



BARAZUSHI

Okayama barazushi je suši iz sezone zelenjave in morskih sadežev iz Notranjega morja Seto. V obdobju Edo je Mitsumasa Ikeda, prvi gospodar domene Okayama v provinci Bizen, spodbujal varčnost in izdal ukaz, da lahko prebivalci na obrok pojedjo le skodelico juhe in eno jed brez priloge. Ljudstvo naj bi se temu uprlo tako, da so začeli jesti barazushi ali riž, na katerega so naložili ribe in zelenjavo in tako zaobšli navodilo. Danes je v prefekturi priljubljen kot lokalni suši, ki ga jedo med festivali in praznovanji.

KAKIOKO

Približno 45 kilometrov vzhodno od središča Okayame je območje Hinase znano po gojenju ostrig, saj naj bi bile spremembe temperature morske vode v območju Setouchi popolne za njihovo rast. Morje Hinase, obdano z otoki, ima mirne valove in obilen dotok hranilnih snovi z otokov, zato ostrige hitro rastejo in vsebujejo veliko mineralov. Lokalna jed okonomiyaki (slana palačinka v japonskem slogu) je narejena iz svežih ostrig in ima posebno ime - kakioko - kaki pomeni ostriga, oko pa je skrajšana oblika besede okonomiyaki.



TAKO MESHI

Prefektura Okayama slovi po enem največjih ulovov hobotnic na Japonskem. Tako je naslednja priljubljena jed z morskimi sadeži Okayame, ki jo bomo predstavili, takomeshi - hobotnica, kuhana na pari z rižem. Izvira iz pristaniškega mesta Kurashiki, ki slovi po teh sočnih hobotnicah. Jed vsebuje mehke, žvečljive kose hobotnice, kuhane na pari z rižem, ki skupaj ustvarita nežno aromatičen obrok, vsaka restavracija v mestu pa jih pripravlja na svoj poseben način.



GOVEDINA CHIYA

Mnogi tega ne vedo, vendar ima Okayama svojo lastno znamko japonske govedine wagyu - imenuje se Chiya-gyu, ki je tako mehka, da se kar topi v ustih. Izvira iz goveda, vzrejenega v visokogorju prefekture Okayama, natančneje na območju Chiya v mestu Niiimi. Zaradi nekoliko omejene količine pošiljk po vsej državi je to poslastico težko poskusiti celo v Tokiu, zato priporočamo obisk Okayame.



SAKE IZ OKAYAME

Sake iz Okayame, ki ga ustvarja obrtniško znanje varilcev, toplo podnebje, visokokakovostni riž in čista voda, ki jo prinašajo tri velike reke, je visoko cenjen ne samo na Japonskem, ampak tudi v tujini. Omachi riž, ki velja za najboljši riž za proizvodnjo sakeja, je bil odkrit in razvit na območju Okayame pred več kot 100 leti, sake pa je dišeč in mehkega okusa. V Okayami je pet najbolj znanih proizvajalk – Tsuji Honten, Itano Shuzo Honten, Shiragiku Shuzo, Kikuschi Sake Brewery in Miyashita Sake Brewery.



全国酒類コンクール 地ビール部門 13年連続 第1位 受賞！！



2009年
2015年
2018年
2020年
ピルスナー

2010年
2014年
2019年
雄町米ラガー

2011年
さくら旅情

2012年
2017年
2020年
ヴァイツェン



2013年
2019年
デュンケル

2009年
2015年
2021年
シュバルツ

2016年
マスカットピルス

2020年
ゆず独歩



2014年
インベリアルエール

2018年
スパークリングビール

2018年
アルト

CRAFT PIVO DOPPO

Prefektura Okayama je znana po breskvah in muškarnem grozdju. Ti dve vrsti sadja sta se v japonskem pivu prvič pojavili v pivu Doppo Peach in Doppo Muscat, ki ju proizvaja Miyashita Sake Brewery iz Okayame. Podjetje Miyashita, ustanovljeno leta 1915, je začelo variti pivo leta 1995. Do takrat so si že ustvarili odličen sloves varjenja sakeja in povsem naravno je bilo, da so bila proizvedena piva visokega standarda. Poleg piva iz breskve in muškarnega grozdja Doppo proizvaja tudi pivo yuzu (japonski citrus), skupaj z običajnimi pivi, kot so pilsner, temno pivo (dunkel), weizen, imperial ale, jubilejno pivo, lager iz riža za sake Omachi, skupaj s temnim pivom, ki se ujema z jeguljo na žaru, in belim pivom, ki se ujema z ostrigami.

Uredniški odbor Sanja Paradiž, Darja Hrvatini, Petra Kožar, 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