

št. 54 september / oktober 2023

Življenje na Japonskem



SAGA

SIMBOLI PREFEKTURE



PTICA:
Črnokljuna sraka



RIBA:
Črna orada



DREVO:
Kafrovec



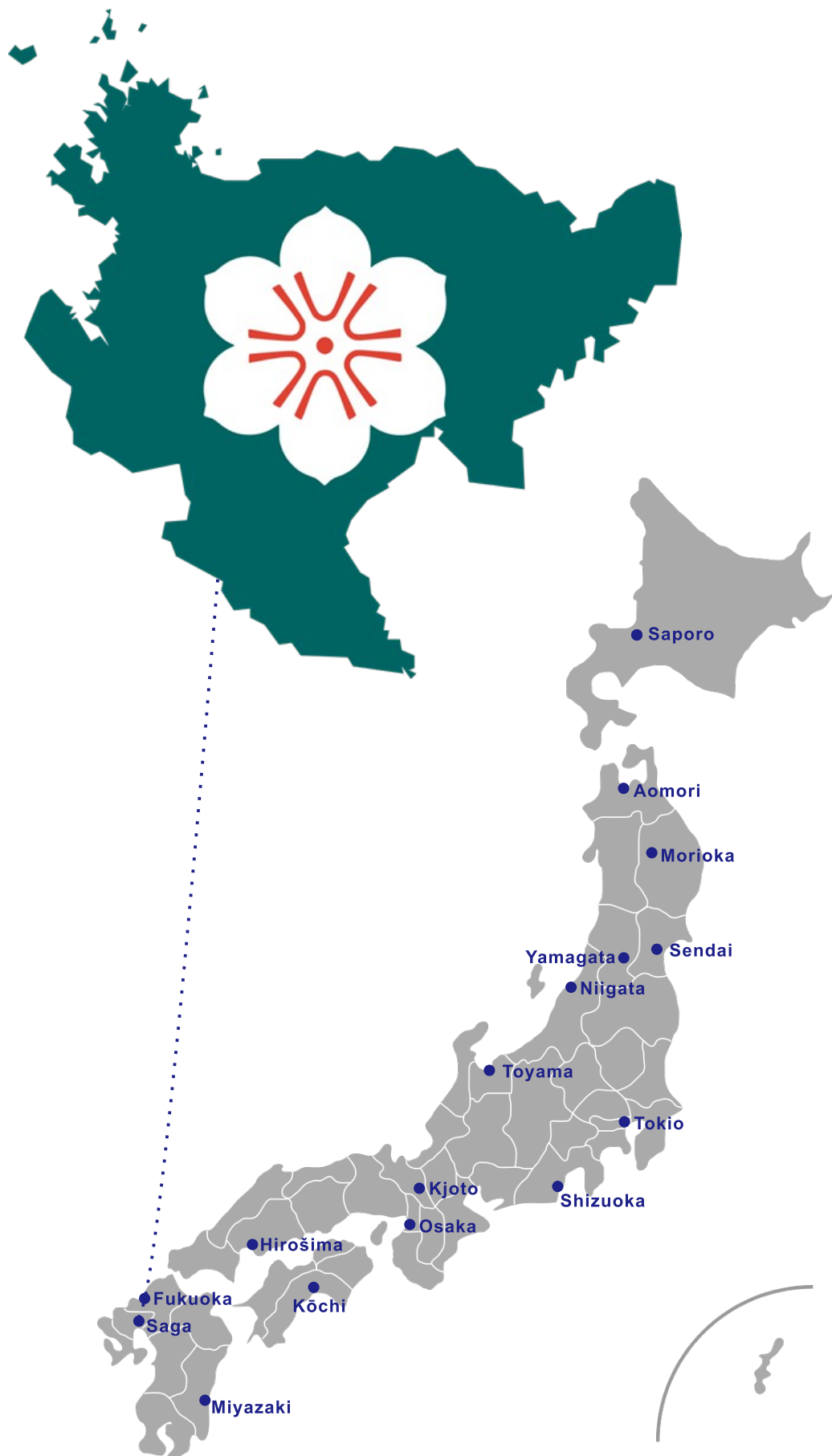
ROŽA:
Cvet Kafrovca



MASKOTA:
Ariake Gatagorō

Zemljepisna širina: 33° 19' S
Zemljepisna dolžina: 130° 15' V

Oddaljenost od Tokia (Saga): 911 km (zračna razdalja)



ZGODOVINA

RUŠEVINE NABATAKE IN ZGODOVINA GOJENJA RIŽA

Ko so se mestni načrtovalci mesta Karatsu v poznih sedemdesetih letih odločili zgraditi novo cesto, so lokalni arheologi med drugimi zakopanimi zakladi začeli iskati cvetni prah in semena starodavnih rastlin. Nekega dne so zmešali merico zemlje z vodo, da so izločili cvetni prah, in nekaj nepričakovanega je priplavalo na vrh - peščica drobnih črnih diskov. Izkazalo se je, da gre za karboniziran tisočletja star riž, ki jih je kmalu pripeljal do najstarejših polj, ki so jih kdaj odkrili na Japonskem. Na koncu je izkopavanje ruševin Nabatake potrdilo, da se je gojenje riža na Japonskem začelo že v obdobju Jōmon (14.000 pr. n. št.–400 pr. n. št.), ne pa v obdobju Yayoi (400 pr. n. št.–250 n. št.), kot so domnevali prej. Te ruševine, ki pričajo o gojenju riža, naj bi bile torej najstarejše na Japonskem.



RUŠEVINE YOSHINO GARI

V obdobju Yayoi (400 pr. n. št.–250 n. št.) je prišlo do zelo pomembnega kulturnega razvoja. Gojenje zrnatega riža in prehod iz nomadskega načina življenja k stalnim naselbinam. Yoshinogari, največje območje ruševin med ruševinami iz obdobja Yayoi, se razprostira po celotnem območju Kanzaki v prefekturi Saga. Ruševine Yoshinogari, kot središče »nacionalne države« so se izkazale za neprecenljive za razumevanje približno 700 let trajajočega obdobja Yayoi. Država »Yamatai«, današnja Japonska, je bila prvič omenjena v kitajskih kronikah »Gishi Wajinden«. Ruševine Yoshinogari, ki se s to zgodbo ujemajo tako po obdobju kot po lokaciji, naj bi bile ta starodavna dežela, zaradi česar je območje dobilo naziv posebnega zgodovinskega pomena. Poleg tega so tukaj najdene relikvije, vključno z bakrenimi in bronastimi noži ter okrasnimi steklenimi kroglicami, izjemno visokih vrednosti.



ROJSTNI KRAJ KERAMIKE

Prefektura Saga je že dolgo znana po keramiki Karatsu, Imari in Arita. Pravzaprav sta Arita in Imari v prefekturi Saga rojstni kraj japonske keramike, ki so jo na Japonskem začeli izdelovati okoli 17. stoletja. Razlog, zakaj so porcelan začeli izdelovati prav v Sagi, je ta, da sta bili v prefekturi Saga prvič uvedeni slikarska tehnika iz Kitajske in tehnika pečenja v peči iz Koreje. Japonci so izboljšali in izpopolnili tehnike, ki so se jih priučili, ter jih spremenili v nekaj več od izvirnika. Od romantičnih starodavnih spomenikov do temeljev sodobnih industrij je Saga skozi svojo dolgo zgodovino ustvarila različne kulture in obrti. Eden izmed reprezentativnih predmetov je posoda Arita. Izdelke so izvažali preko nizozemske vzhodnoindijske družbe in so bili zelo priljubljeni na pariški razstavi Expo leta 1867. Prav tam pa je posoda Arita prejela zlato nagrado in pomembno vplivala na razmah japonizma v Evropi.



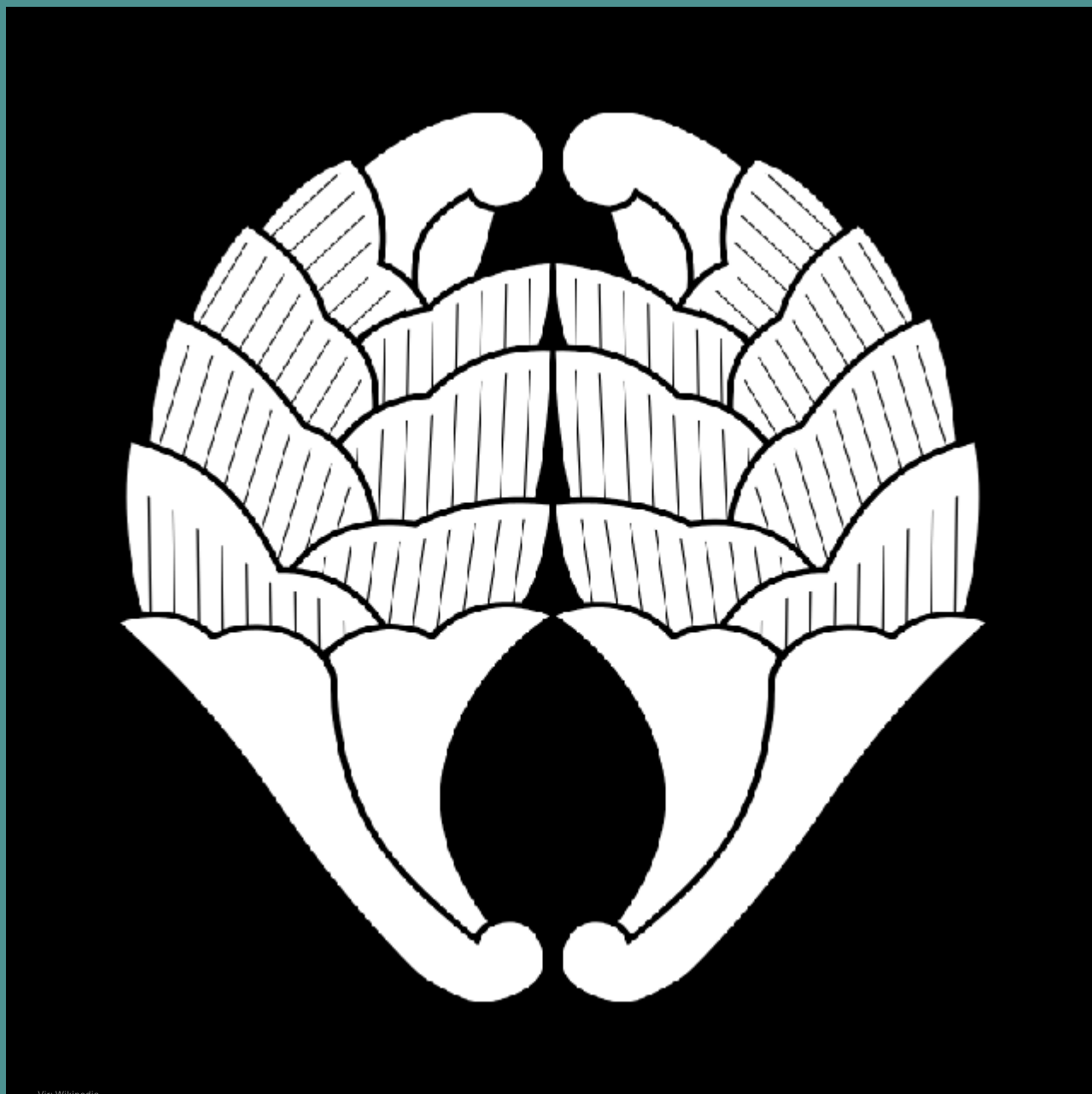
Vir: Saga Prefectural Tourism Federation



Vir: AVA travel

LEGENDA O SAYOHIME IZ MATSURE

O princesi Sayo, oz. Sayohime, priča mnogo zgodb, pesmi in literarnih interpretacij, saj je to ena od treh največjih tragičnih ljubezenskih zgodb na Japonskem. Ena izmed legend pravi, da se je pred 1450 leti Ōtomo no Sadehiko, ki je bil s svojo vojsko nastanjen v vasi Matsuura, zaljubil v Sayohime, hčer poglavarja, a je moral odpluti in jo zapustiti. Princesa Sayo je mahala s pernatim obleko z vrha gore Kagami, ene najlepših in slikovitih točk v Karatsuju, ki je znana tudi kot gora Hirefuri, po kretnjah mahanja princese Sayo. Princesa naj bi se od žalosti spremenila v kamen, kjer danes stoji skala Sayohime-iwa v Karatsuju. Ta greben slikovite lepote je omenjen tudi v zbirki Man'yōshū, v pesmi, ki jo je spisal Yamanoue no Okura. Obiskovalce pa na obcestni postaji Kyuragi, ki velja za njen rojstni kraj, pozdravlja tudi 12-metrski spomenik princese Sayo.



KLAN NABESHIMA

Klanu Saga je vladala družina Nabeshima, zato se imenuje tudi klan Nabeshima. Vladanje se je začelo z Naoshigejem, prvim gospodarjem, in njegovim sinom Katsushigejem, vse do Naohira, 11. gospodarja. Njihovo območje je vključevalo tudi del današnje prefekture Nagasaki. Leta 1642 je šogunat ukazal klanu Saga, da varuje pristanišče Nagasaki, ki je bilo edino odprto za zunanji svet, za Nizozemsko in Kitajsko. Zato je bil v položaju, da je bil bolje obveščen o čezmorskih razmerah in je posledično uvedel znanost in tehnologijo pred vsemi drugimi klani ob koncu obdobja Edo.

Naomasa Nabeshima (1814–1871) je leta 1830 pri 17 letih postal 10. gospodar klana Saga. Izkazal je močno vodstvo in bil zavezan uvajanju znanosti in tehnologije, upravni reformi in izobraževanju. Ustvaril je nekaj najboljših in najbistrejših talentov poznega obdobja Edo in Meiji. Okrepil je varnost Nagasakija ter na podlagi informacij iz uvoženih nizozemskih knjig razvil velike projekte, ki so postavili temelje za razvoj modernizirajoče se japonske industrije. Ko so se pojavile črne koze v klanu Saga, je Naomasa izvedel, da je cepljenje proti virusu učinkovito pri preprečevanju bolezni. Svojemu služabniku je naročil, naj dobi cepivo iz Nizozemske, in dal z njim cepiti svojega sina Junichirōja (Naohiro), po tem pa je bilo cepljenje uvedeno po vsej Japonski.

OBRO



KARATSU YAKI

Porcelan tipa karatsu sega v obdobje poznega šestnajstega stoletja, ki se imenuje Azuchi-Momoyama. Toyotomi Hideyoshi je tedaj napadel Korejo in od tod na Japonsko pripeljal lončarske mojstre. Porcelan tipa karatsu so prvič izdelali v četrti Kihata v mestu Karatsu. Dandanes se z njegovo izdelavo ukvarja približno 70 delavnic, priljubljeni izdelki iz tega kraja pa so pogosto uporabljeni kot namizno posodje in pripomočki za čajne ceremonije. Ker se je s porcelanom Karatsu obsežno trgovalo po vsej državi, je ta tip porcelana postal predstavnik japonske keramike. Na primer, na zahodu Japonske je beseda za keramično posodo postala *karatsumono* oziroma karatsu posoda. Trenutno na območju Karatsu deluje več kot 70 peči. Vsaka peč ima svoj edinstven slog, ki temelji na tehnikah, ki so se prenašale skozi dolgo zgodovino Karatsuja, ter posebnem pristopu in senzibilnosti posameznega umetnika.



Vir: Holburne

ARITAIN IMARI

Arita in Imari sta mesti v prefekturi Saga, znani po zgodovini svoje lončarske industrije in veljata za rojstni kraj japonskega porcelana. Tu so ga pred 400 leti prvič izdelali rokodelski mojstri (eden od začetnikov je bil Ri Sampei), s tem namenom pripeljani iz Koreje, potem ko je bil v lokalni gori odkrit za to potreben material – kaolin. Mesto Arita je skupaj z gorsko vasico Okawachiyama služilo kot sedež proizvodnje, mesto Imari pa kot izvozno središče za končane izdelke.

MUZEJ IMARI

Muzej se nahaja v bivših skladiščnih prostorih (dimenzij 15 m x 5,5 m) znane porcelanske rodbine mesteca Imari – družine Inuzuka. Krasna streha z zatrepi krasi prebeljeno glineno pročelje – taka gradnja je pomenila požarno varnost na eni strani in na drugi strani navzven prikazovala dostojanstven izgled. Stavba je bila mestu podarjena leta 1988.

PORCELANARITA

Tradicija porcelana Arita sega 400 let v preteklost v mestece Arita pod lokalno goro Izumi. Sprva so se z njegovo izdelavo ukvarjali korejski obrtniki, ki so bili v ta namen pripeljani s celine. V sedemnajstem in osemnajstem stoletju so japonski porcelan tega območja masovno izvažali po celotni jugovzhodni Aziji, potoval pa je celo v daljno Evropo, kjer je pustil zelo velik pečat na evropsko tradicijo izdelovanja porcelana. Dandanes obstaja okoli 150 tovarn, ki se ukvarjajo z izdelovanjem raznoraznih namiznih in dekorativnih izdelkov iz tega tipa porcelana.



Vir: Asobo-Saga



SAGA NISHIKI

Saga Nishiki je ime za ročno stkano in dragoceno tkanino. V postopku izdelave na eni strani uporabijo japonski papir, prevlečen z zlatom, srebrom ali lakom, ki ga zdrobijo v posebno maso, v katero nato vtekejo svilnato nit. Zaradi težavne in dolgotrajne izdelave samega materiala iz te tkanine večinoma izdelujejo manjše izdelke, kot so ročne torbice. Način izdelave je bil certificiran leta 1993, njegova dolga tradicija pa sega v japonske fevdalne čase – nekoč so se namreč z izdelovanjem in izpopolnjevanjem teh izdelkov ukvarjale žene fevdalnih gospodov. Dandanes se rokodelska tradicija nadaljuje z delavnicami, namenjenimi širši javnosti, nekateri inovativni posamezniki pa ta stari material uporabljajo na povsem nove in sodobnejše načine.

Vir: Wikipedia

LUTKE OSAKI

Lutke tipa Osaki nosijo tradicijo, ki sega vse do mongolskega poskusa invazije japonskega otočja v trinajstem stoletju. Pravijo, da so nekateri Mongoli, ki so bili tedaj naseljeni v četrti Osaki, ki se nahaja v mestu Kanzaki, iz gline izdelovali vsakodnevne potrebščine, iz preostanka pa so menda začeli izdelovati figurice in piščali v obliki figuric. Sprva so bile le-te v podobi golobov, kakršne so izdelovali že v Mongoliji, nato pa so poleg teh tradicionalnih začeli še z upodabljanjem unikatnejših motivov: japonskih sumoborcev *sumo-tori*, srak *Kachi-garasu* in najrazličnejših podob japonskega zodiaka.



Vir: Nippon kichi

NARAVA

NARAVA

Prefektura Saga je del otoka Kyūshū in meji na prefekturi Fukuoka in Nagasaki. Z dveh strani je obdana z morjem in je ena izmed južnokorejskemu polotoku najbližje ležečih prefektur. Njena dostopna lega ji že stoletja koristi pri razvoju pomorskih veščin in trgovanja, posledično pa pri gospodarskem blagostanju. Zaradi ugodne klime in naravnih danosti tu pridelujejo odličen čaj in kvaliteten sake, velja pa tudi za zibelko lončarstva na Japonskem. Področje je bogato s termalnimi vrelci. Mešanje kultur, predvsem japonske, korejske in kitajske, pa je vplivalo na raznolikost lokalne estetike in kulture.

VELIKANSKI KAFROVEC IZ MESTA TAKEO

Nedaleč od mesta Takeo, ob istoimenskem šintoističnemu svetišču raste velikanski kaftrovec, ki šteje več kot tri tisoč let. Kaftrovec iz svetišča Takeo velja za šesto največje drevo na Japonskem in za sveto drevo. Leta 1970 so mu dodelili status naravnega spomenika mesta Takeo. Samo svetišče je bilo zgrajeno na pod goro Mifune, ki velja za sveto goro že več tisočletji. Kaftrovec v višino meri sedemindvajset metrov, obseg njegove krošnje pa šteje šestindvajset metrov.



Vir: Saga Prefectural Tourism Federation

BOROV GOZD NIJI NO MATSUBARA

Na severu prefekture Saga, s pogledom na zaliv Karatsu, se na štirih kilometrih razteza gozd japonskih črnih borovcev *kuromatsu*, imenovan Niji no matsubara. V 17. stoletju ga je dal posaditi lokalni fevdalni gospod Hirotaka Terazawa, da bi zaščitil kmetijske površine pred močnimi vetrovi, ki pihajo z morja in visokimi valovi. Za južnim delom gozda se vzpenja hrib Kagami, na katerem je mogoče najti svetišče, observatorij, ribnik, češnjeva drevesa in azaleje, ki cvetijo spomladi. Leta 1955 je bil gozd uvrščen na japonski seznam naravnih lepot posebne vrednosti saj velja za enega izmed treh najlepših borovih gozdov na Japonskem.

PARK MIFUNEYAMA

Petdeset hektarov velik Park Mifuneyama leži v mestu Takeo, nedaleč od severozahodne obale morja Ariake in ob vznožju hriba Mifune. Park in vilo v njem, ki sta mu služila v času oddiha, je dal leta 1845 zgraditi fevdalni gospod Shigeyoshi Nabeshima. V parku se nahajajo kipci Budovih učencev, čajna hiša, dva tisoč japonskih češnjevih dreves, tisočero azalej in ribnik. Vsako poletje park osvetlijo z lanternami in tako pričarajo romantično vzdušje poletnih večerov. Jeseni pridejo v parku do izraza barviti listavci, pozimi pa cvetoče kamelije ob ribniku ustvarjajo kontrast s temnim vrhom hriba Mifune, ki se razteza v ozadju parka.



Vir: Saga Prefectural Tourism Federation



Vir: Saga Prefectural Tourism Federation

JAME NANATSUGAMA

Le slabih dvajset kilometrov severno od borovcev Niji no matsubara, si je mogoče ogledati morske jame Nanatsugama, ki imajo status naravnega nacionalnega zaklada. Jame je oblikovala morska erozija morja Genkai, ki je spodjedalo in oblikovalo podobo današnjih klifov. Največja med sedmimi jamami meri v širino tri metre, globoka pa je sto deset metrov. Jame si je mogoče pobliže ogledati z lokalnimi ladjami, ki plujejo tu mimo. Na skrajnem severu rta stoji svetišče posvečeno cesarici Jingu.

TERASASTA RIŽEVA POLJA HAMANOURA TANADA

Terasasta riževa polja Hamanoura tanada gledajo na morje Genkai, nahajajo pa se na zahodu prefekture Saga. Zaradi tople klime tukaj sadijo riž že spomladi. Območje Hamanoura tanada sestavlja 283 terasastih riževih polj, ki pokrivajo površino dobrih enajstih hektarov. Prvi zgodovinski zapisi, ki pričajo o obstoju teh polj, pa segajo v 16. stoletje.



Vir: Saga Prefectural Tourism Federation

TERASASTA RIŽEVA POLJA OURA TANADA

Le dobrih deset kilometrov južneje od polj Hamanoura tanada, se nahajajo še terasasta riževa polja Oura tanada, ki so bila prvič omenjena v zapisih iz obdobja Kamakura (1185–1333). Tudi ta spadajo na seznam stotih najlepših terasastih riževih polj na Japonskem. Tu je mogoče najti kar tisoč teras, z vrha pa se razteza prelep razgled na zaliv Imari.



Vir: Saga Prefectural Tourism Federation

TERASASTA RIŽEVA POLJA WARABINO TANADA

V notranjosti prefekture Saga, na severnem pobočju gore Hachimandake (764 mNV), se raztezajo terasasta riževa polja imenovana Warabino tanada. Warabino tanada veljajo za najvišje ležeča riževa polja takega tipa na Japonskem. Teraso so utrjene s kamnito škarpno, ki v nekaterih predelih sega v višino tudi do osem metrov. Čista izvirna voda, ki napaja riževa polja, botruje visoki kvaliteti riža, ki ga tu vzgajajo. Tudi ta spadajo na seznam stotih najlepših terasastih riževih polj na Japonskem. Leta 2008 jim je bil tako dodeljen status Pomembne kulturne krajine Japonske.



Vir: Saga Prefectural Tourism Federation



SLAP MIKAERI

Slap Mikaeri leži petnajst kilometrov južno od obalnega mesta Karatsu. Sredi neokrnjene narave v bližini reke Ikiša se bohoti v vsej svoji mogočnosti. Slap meri v višino sto metrov in velja za enega najlepših slapov na Japonskem. Okolico slapa obdaja več tisoč pisanih hortenzij, ki so v polnem razcvetu prav meseca junija. Vsako leto tu priredijo tudi festival hortenzij, ki privabi množico obiskovalcev.

Vir: Saga Prefectural Tourism Federation



SLAP KIYOMIZU

Slap Kiyomizu leži slabih trideset kilometrov jugovzhodno od slapu Mikaeri. Slap spada k mestu Ogi, napaja pa ga voda reke Kiyomizu. V vročih poletnih mesecih ponuja okolica slapa prijetno osvežitev. V neposredni bližini slapu Kiyomizu se nahaja leta 1627 zgrajen budistični tempelj *Kiyomizuzan kenryuji hochiin*. Številne kipce budističnih božanstev, ki krasijo vznožje 75 metrov visokega slapu, so tja postavili prav predstavniki bližnjega templja.

Vir: Saga Prefectural Tourism Federation

TURIZEM



GRAD KARATSU
V obmorskem mestu Karatsu najdemo z visokim zidom in morjem obdan grad Karatsu, ki ga domačini imenujejo tudi grad Maizuru. Prvič so na tem mestu grad zgradili leta 1608, po naročilu fevdalnega gospoda Terazawe. Terazawa je bil tesno povezan z bojevnikom Hideyoshijem Toyotomijem in šogunom Iejasujem Tokugawo. Grad so obnovili leta 1966 ter mu dogradili stolp. Z gradu se še danes razteza prelep razgled na gozd borovcev Nijino matsubara in zaliv Karatsu. V obdobju Edo (1603–1867) je bil kraj Karatsu pomembno postajališče in pomorsko središče za vse, ki so potovali v sosednja cesarstva. Mesto je poznano tudi po lončenih posodah.

SVETIŠČE HÔTÔ

Svetišče vsako leto obišče več kot 200 000 ljudi, da bi prosili za srečo pri zaslužku denarja, dobitku na loteriji in drugih dogodkih. Število obiskovalcev svetišča se je povečalo zaradi besede »hôtô«, ki je povezana s srečo, in številni dobitniki na loteriji so med tistimi, ki so obiskali svetišče.



Vir: Saga Prefectural Tourism Federation

JUTRANJA TRŽNICA YOKUBO

Jutranja tržnica Yokubo v mestu Karatsu je znana predvsem kot jutranja ribja tržnica. Če ste ljubitelji morske hrane, boste zagotovo uživali na tržnici, kjer lahko poskusite lignje na način sashimi, po katerih tržnica slovi. Lokalni prebivalci tržnico obiščejo zgodaj, da kupijo najbolj sveže ribe neposredno s čolna.



Vir: Saga Prefectural Tourism Federation



Vir: Saga Prefectural Tourism Federation

ZGODOVINSKI MUZEJ GRADU SAGA
Zgodovinski muzej gradu Saga se nahaja v istoimenskem mestu in velja za rekonstrukcijo notranje palače nekdanjega gradu Saga, imenovane *honmaru goten*. Muzej je bil v celoti zgrajen iz lesa na ruševinah nekdanjega gradu, zato velja za največjo leseno rekonstrukcijo take vrste na Japonskem. V muzeju si je mogoče ogledati postopek rekonstrukcije, zgodovino klanu Saga ter tehnologijo, ki so jo uporabljali v 19. stoletju. V muzeju omenijo tudi priljubljen roman *Hagakure*, ki pripoveduje zgodbe o fevdalnemu klanu Saga.

SVETIŠČE SAGA JINJA

Šintoistično svetišče Saga jinja stoji v središču mesta Saga, v neposredni bližini Zgodovinskega muzeja gradu Saga in Prefekturnega muzeja Saga. Svetišče je posvečeno fevdalnemu gospodu klanu Nabeshima Saga iz 19. stoletja, ki je prvi vpeljal sistem cepljenja proti črnim kozam na Japonskem. Znotraj kompleksa se nahaja še sedem svetišč, ki jih je mogoče obiskati. Na vhodu svetišča Saga jinja stojita topova, ki pričata o bogati zgodovini lokalne orožarske panoge.



Vir: Saga Prefectural Tourism Federation



Vir: Saga Prefectural Tourism Federation

SVETIŠČE YUTOKU INARI

Svetišče Yutoku Inari se nahaja na severu mesta Saga, kjer ga je leta 1687 dala zgraditi Kazanin Manko-hime, žena fevdalnega gospoda Naotoma Nabeshime. Svetišče je posvečeno šintoističnemu božanstvu Inari ōkami, ki prinaša obilico hrane, oblačila in zatočišče. Svetišče Yutoku Inari velja za enega izmed treh glavnih japonskih svetišč posvečenih božanstvu Inari. Vsako leto svetišče obišče okoli tri milijone vernikov in turistov, ki si lahko poleg svetišča in vsakoletnih festivalov tu ogledajo še muzej Yutoku.



TEMPELJ DAIKOZENJI

Budistični tempelj Daikozenji se nahaja na skrajnem severovzhodu prefekture Saga, ob meji s prefekturo Fukuoka. Leta 717 ga je dal na pobočje hriba zgraditi budistični menih Gyoki. Tempelj, ki ga obdajajo mogočna drevesa javorja in ginka, že stoletja nudi zatočišče romarjem. Lesena kipa Vaisravana in Virupaksa sta zaščitena s statusom pomembne nacionalne kulturne lastnine, tempelj pa je poznan tudi po prelepih petdeset tisoč azalejah, ki zacvetijo spomladi.

Vir: Saga Prefectural Tourism Federation



OKAWACHIYAMA

Okawachiyama, skrita v gorah med slavnima mestoma porcelana Imari in Arita, je znana kot »vas skrivnih peč«. Od leta 1675 do 1871 je bila uradna peč družine Nabeshima iz domene Saga in reprezentativno proizvodno središče porcelana, ki je izdelovalo visoko kakovostno keramiko za cesarski dvor, šogunat in različne gospode. Da bi ohranili ta ekskluzivni slog, znan kot posoda Nabeshima, je bila vas izolirana od tujcev. Ko se sprehajate po tihih tlakovanih ulicah, boste videli različne detajle iz porcelana, vdelane v stene, vključno z modro-belim mostom iz ploščic. Trgovine in delavnice v mestu prodajajo tradicionalne kose Nabeshima, obiščete pa lahko tudi nekaj starih peč.

MUZEJ KERAMIKE KYŪSHŪ

Muzej keramike Kyūshū se nahaja v Ariti, mestu, ki po vsem svetu slovi po čudoviti keramiki. V muzeju je predstavljena keramika iz vseh regij v Kyūshūju s poudarkom na lokalnem porcelanu Hizen ter kosi iz Evrope. Stalne razstave, ustanovljene leta 1980, raziskujejo značaj in zgodovino keramike Kyūshū ter predstavljajo delo sodobnih rokodelcev. Cilj muzeja je promovirati in ohranjati ta pomemben vidik kulture in zgodovine Kyūshūja.



Vir: Saga Prefectural Tourism Federation

PARK PORCELANAARITA

Park porcelana Arita je zasnovan v stilu tradicionalne nemške vasi. Glavna atrakcija je rekonstrukcija nemške palače Zwinger v Dresnu v polni velikosti, spektakularen primer nemške baročne arhitekture zgodnjega 18. stoletja. Razstave v palači in parku nudijo vpogled v vpliv porcelana Arita na evropsko oblikovanje ter evropsko zgodovino. V parku lahko obiskovalci poskusijo izdelovati porcelan, na voljo pa so tudi ogledi varilnice sakeja, shōchūja (japonske žgane pijače) in pivovarne. Uživate lahko v sprostitvi v restavracijah, kavarni in vrtovih v evropskem slogu.



Vir: Saga Prefectural Tourism Federation



TAKEO ONSEN

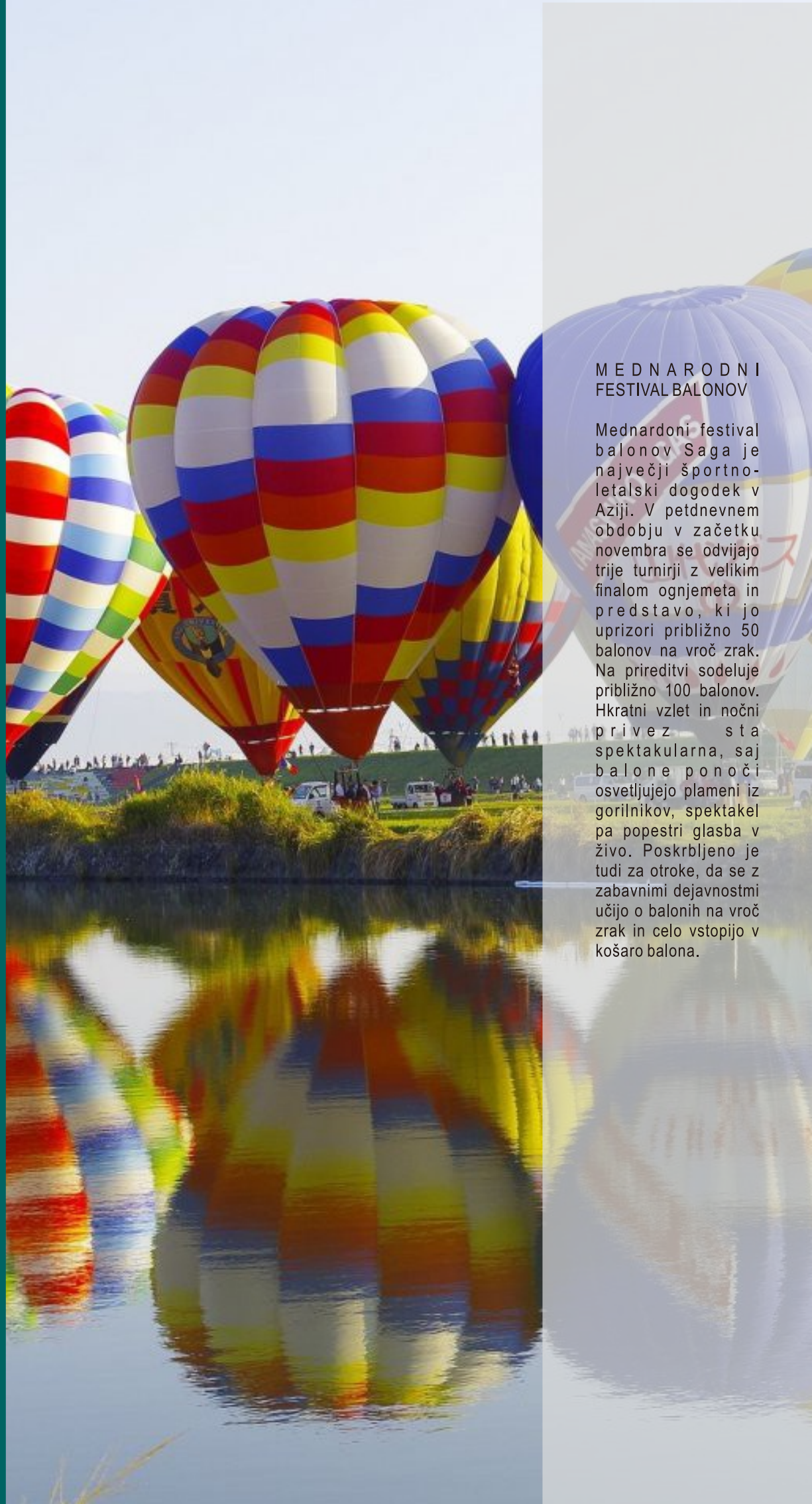
Takeo Onsen ima več kot 1300-letno zgodovino in je znan po pomirjujočih, alkalnih vodah z minerali, ki naj bi imele različne zdravstvene učinke. Prepoznavna rdeče-bela dvonadstropna vrata *Rōmon* označujejo vhod v okrožje vročih vrelcev. Vrata, dokončana leta 1915, je zasnoval arhitekt dr. Kingo Tatsuno, ki je zasnoval tudi prvotno stavbo tokijske postaje in so bila označena kot nacionalno pomembna kulturna lastnina. Vhod v Takeo onsen vsebuje tudi 4 znake japonskega horoskopa. Predstavljajo vzhod, zahod, jug in sever s podobami podgane, zajca, konja in petelina. Skupaj z osmimi podobami na tokijski postaji dopolnjujejo sklop dvanajstih znakov zodiaka in pravijo, da se tukaj izkazuje igriva narava dr. Tatsune.



URESHINO ONSEN

Ureshino Onsen je znan po pomirjujočih, alkalnih vodah z minerali, za katere pravijo, da imajo različne koristi za zdravje, zlasti pri boleznih moških. Poleg tega naj bi pitje vode aktiviralo tudi prebavni sistem in jetra. V obdobju Edo je onsen doživel razcvet kot poštna postaja na cesti Nagasaki Kaidō.

FESTIVAL



MEDNARODNI FESTIVAL BALONOV

Mednarodni festival balonov Saga je največji športno-letalski dogodek v Aziji. V petdnevem obdobju v začetku novembra se odvijajo trije turnirji z velikim finalom ognjemeta in predstavo, ki jo uprizori približno 50 balonov na vroč zrak. Na prireditvi sodeluje približno 100 balonov. Hkrati vzlet in nočni privez sta spektakularna, saj balone ponoči osvetlujejo plameni iz gorilnikov, spektakel pa popestri glasba v živo. Poskrbljeno je tudi za otroke, da se z zabavnimi dejavnostmi učijo o balonih na vroč zrak in celo vstopijo v košaro balona.



KARATSU KUNCHI FESTIVAL

Ta jesenski festival že več kot 400 let poteka v svetišču Karatsu in je ena glavnih festivalskih atrakcij Kyūshūja. Z vozovi *hikiyama* prosijo za bogato letino in blaginjo v poslovanju. *Hikiyame* so raznih oblik, kot so mitski levi, orade in oklepi slavnih japonskih bojevnikov. Lepo okrašene *hikiyame* vleče nekaj sto moških, znanih kot *hikiko*, ki so oblečeni v tradicionalne suknjiče, imenovane *happi*. Festival poteka tri dni in *hikiyame* obkrožijo mesto enkrat na dan. Drugi dan poteka *hikikomi*, predstava na festivalnem svetem počivališču Otabisho, kjer festival doseže svoj vrhunec.

Festival je popularen tudi med predvečernim praznovanjem ali *yoiyamo*, edinim nočnim nastopom vozov. Prvi dan ob 19.30 *hikiyama* zapusti Oteguchi, blizu svetišča Karatsu. Pisani vozovi postanejo še bolj očarljivi, ko jih osvetlijo lanterne.



KASHIMA GATALYMPICS

Pogosto te igre imenujejo tudi najbolj nore športne igre na Japonskem. Okoli konca maja se vsako leto več deset tisoč turistov in domačinov odpravi v Kashimo, da bi tekmovali v športu. Športne dogodke, kot je tek na 25 metrov, kolesarska dirka, deskarske dirke, štafetni teki in tek z oviram otežijo z ogromno količino blata. Petindvajset metrov se morda zdi kratka razdalja, vendar jo je težko premagati, ko si do pasu v blatu. Kolesarsko dirko otežuje tudi pomanjkanje zavor in velika možnost, da vas vrže v blato.



ARITA HINA FESTIVAL LONČARSTVA

Mesto Arita v prefekturi Saga velja za rojstni kraj lončarstva na Japonskem, spomladanski dogodek pa praznuje dolgo zgodovino keramike v regiji. To praznuje v povezavi s festivalom *hina matsuri* ali dnevom deklet. Festival se lahko pohvali z eno največjih razstav porcelanastih lutk hina na svetu. Lončarski festival Arita Hina poteka že skoraj 20 let in omogoča, da od blizu raziščete različne tradicionalne lutke. Na več prizoriščih po mestu so prikazane različne vrste hina punčk, vključno s hina punčkami, izdelanimi v Aritinem pobratenem mestu Meissen v Nemčiji.



SAGAJOKA HINA MATSURI FESTIVAL

Festival poteka od sredine februarja do sredine marca in predstavlja začetek pomladne sezone. Med praznovanjem je na ogled na stotine elegantnih tradicionalnih lutk, vključno s tistimi iz hiše Nabeshima, enega najmočnejših klanov te regije, in srebrnimi dodatki za punčke iz klana Kuroda iz Fukuoke. Prizorišče dogodka je območje okoli jarka gradu Saga in ceste Nagasaki kaido, ki je prežeto z retro vzdušjem.

IMARI TON TEN TON FESTIVAL

Festival Imari Ton-Ten-Ton vsako leto poteka tri dni, od 22. do 24. oktobra, v svetišču Imari v mestu Imari. Festival je znan tudi kot Imari Kunchi in traja že več kot 200 let. »Gassen« bitke med vozovi potekajo na več lokacijah po vsej soseski. Med festivalom prevladuje živahno vzdušje, saj se mesto napolni z ljudmi, oblečenimi v praznična oblačila, ki plešejo po ulicah, in skupinami moških, ki pogumno nosijo prenosna svetišča.

Imari Ton-Ten-Ton je znan kot eden od treh velikih borilnih festivalov na Japonskem. Njegovo ime izhaja iz zvoka bobna. Pravijo, da ob posluhu bobnanja domačinu pospeši utrip in ne more mirovati. Skupine živahnih mladeničev, oblečenih v enaka oblačila s trakovi iz zvitega blaga, zavezanimi okoli čela, nosijo dve prenosni svetišči in se sprehajajo po ulicah. Ko se nosilci prenosnih svetišč srečajo,



najprej pričnejo kričati, nato bobni, ki so tedaj počasi udarjali, zadonijo s tremi močnimi udarci. To je iztočnica, da se ekipi poženeta druga proti drugi in se zaletita. Trki so izjemno nevarni, poškodbe pa pogoste. Lahko se zgodi, da je treba poklicati tudi rešilca.

Zadnji dan je vrhunec festivala, ki se imenuje *Kawaotoshi gassen*. Medtem, ko so voza ali svetišča Mikoshi in Danjiri zaletita, ju vržejo v reko in ju nato odnesejo nazaj na rečni breg. Zmaga voz, ki se prvi vrne na rečni breg. Ker božanstvo svetišča Kokitsu spodbuja dobro žetev in božanstvo svetišča Totoshima spodbuja srečo na morju, se obeti za leto napovedujejo glede na zmagovalca. Če zmaga mikoshi, bo dobra letina, če pa se danjiri vrne prvi, bo bogat ulov.

NABESHIMANAOSHIGE

Nabeshima Naoshige, rojen leta 1538, je bil vojskovodja v obdobju Sengoku in v začetku obdobja Edo (1603–1868). Najbolj se je izkazal v boju, ko je vodil sile Ryūzōjija Takanobuja. Leta 1570 je pomagal Takanobuju na gradu Saga, ko ga je obkolila vojska 60 000 mož klana Ōtomo, Naoshige pa je imel samo 5000 vojakov, zato je predlagal nočni napad na sovražnikovo taborišče, v katerem so jih uspešno porazili. Leta 1575 je napadel grad Suko v zahodnem Hizenu in prisilil njegovega poveljnika, da je storil samomor. Leta 1584 je Naoshige znova pomagal Takanobuju med bitko pri Okitanawateju, vendar se je boj kasneje

končal s Takanobujevo smrtjo. Naoshige je bil nato glavni skrbnik province Hizen in je skrbel tudi za grad Saga. Nekaj let kasneje je podpiral tudi Toyotomija Hidejoyshija, najprej na Kyūshūju, nato pa leta 1592 v njegovem prvem napadu na Korejo ter stkal tesno prijateljstvo s Tokugawo Iejasujem. Zanj se je nato tudi večkrat boril in si zagotovil nadzor nad domeno, njegovi uspehi na bojišču



pa so zabeleženi v tretjem poglavju praktičnega in duhovnega vodnika za bojavnike »Hagakure«, iz zbirke komentarjev uradnika Yamamota Tsunetoma. V Sagi je bil v spomin na tega izjemnega bojavnika ustanovljen tudi muzej Chōkokan, ki ga je ustanovil Nabeshima Naomitsu.

NABESHIMANAOMASA

Nabeshima Naomasa, rojen 16. januarja 1815, je postal 10. in zadnji gospodar domene Saga pri 17 letih. V počastitev njegove nove vloge ob prevzemu oblasti v Sagi in za okrepitev sodelovanja med domeno in



šogunatom mu je njegov tast, šogun Tokugawa Ienari dovolil tudi uporabo ene pismenke iz svojega imena, kar je bila velika čast.

Naomasa je sicer podedoval domeno na robu bankrota, a je zmanjšal število samurajev, ki so jih podpirali, in ustanovil številne industrije, kot je proizvodnja orožja, oglja in čaja. Veliko je vložil tudi v izobraževanje. Prek svojih stikov v bližnjem Nagasakiju je uvozil topove Armstrong, ki so bili veliko močnejši od vsega, kar je do takrat uporabljal šogunat Tokugawa, in dal z obratnim inženiringom izdelati kopije. Spodbujal je tudi razvoj parnih strojev in bojnih ladij na parni pogon.

Leta 1853, ko je prišel komodor Matthew Perry, da bi končal japonsko nacionalno izolacijsko politiko, je sprva glasno podpiral frakcijo Sonnō jōi in pomagal vladi Tokugawa pri izgradnji obalne obrambe v zalivu Edo, skrivoma pa je že začel tudi neposredna pogajanja z Veliko Britanijo ter se pozneje izkazal kot zagovornik odpiranja države zunanji trgovini.

Na Japonskem je uvedel cepljenje proti črnim kozam in cepivo najprej preskusil na lastnem sinu. Namreč, ko so v Sagi razsajale črne koze, je Naomasa Nabeshima izvedel, da je cepljenje učinkovito pri preprečevanju bolezni. Svojemu služabniku je naročil, naj dobi cepivo iz Nizozemske, in dal z njim cepiti svojega sina. Po

tem je bilo cepljenje uvedeno po vsej Japonski. Umrl je leta 1871 v rezidenci domene Saga v Tokiu.

OKI TAKATO

Oki Takato je bil državnik, rojen v Sagi 23. aprila 1832, kot sin samuraja klana Saga. Študiral je na klanski šoli Kodokan in kot proimperialist spodbujal reforme klanske uprave. Služil je v novi vladi in opravljal funkcije, kot so *choshi* (vladni uradnik), *san'yo* (višji svetnik), vojaški sodnik in guverner prefektуре Tokio. Poleg tega si je prizadeval za selitev prestolnice iz Kjota v Tokio. Leta 1871 je postal *monbukyo* (minister za izobraževanje) in vzpostavil šolski izobraževalni sistem. Leta 1873 je postal *sangi* (svetovalec) in *shihokyo* (minister za pravosodje) in skrbel za kaznovanje uporniške skupine samurajev, vključenih v upor Hagi in Shimpuren. Leta 1880 je postal predsednik zbornice starešin. Delal je tudi na civilnem zakoniku. Leta 1884 je postal *hakushaku* (grof). Od leta 1888 je hkrati služil kot tajni svetnik, naslednje leto pa je postal predsednik tajnega sveta. Kasneje je zaporedoma opravljal ministrske funkcije kot minister za pravosodje in minister za izobraževanje.



ŌKUMA SHIGENOBU

Ōkuma Shigenobu se je rodil 11. marca 1838 v Sagi, samurajski družini na visokem položaju, ki je imela veliko posestvo. Po nekaj letih običajnega izobraževanja se je Ōkuma obrnil k zahodnjaškim študijem in se, za tiste čase nenavadno, lotil učenja angleščine. Po obnovi Meiji (1868), ki je ponovno vzpostavila formalno vladajočo avtoriteto cesarja, so voditelji vlade Meiji dodali zastopstvo tudi iz domene Saga. Ōkumova sposobnost in pogum sta mu kmalu prinesla pomembno vlogo v vladi, kjer se je sprva specializiral za finance in bil tako od leta 1869 do 1881 odgovoren za posodobitev in reorganizacijo japonskega fiskalnega sistema. Ko so člane vlade prosili, naj predlagajo določbe nove japonske ustave, je Ōkuma presenetil svoje kolege z radikalnim predlogom, da se naslednje leto izvedejo volitve, skliče parlament in vzpostavi britanski sistem kabineta, ki je odgovoren parlamentu. Kmalu so ga pregnali iz vlade, vendar je gibanje za ustavo dobilo velik zagon. Dokument je bil dokončan in razglašen 1. februarja 1889. Ōkuma je ustanovil politično stranko Kaishintō, ki je težila k angleškim parlamentarnim konceptom. Leta 1898 je z ustanoviteljem prve japonske politične stranke ustanovil Kenseitō («Ustavno stranko») ter oblikoval vlado, ki ji je služil kot predsednik, a je nekaj mesecev kasneje razpadla. Pred tem, leta 1882, je Ōkuma v Tokiu ustanovil zasebno univerzo, ki je kmalu postala znana kot univerza Waseda. Leta 1907 se je umaknil iz politike in ves svoj čas posvetil Wasedi, nato pa je bil leta 1914 znova vpoklican kot premier. V tem obdobju je Japonska doživela velik gospodarski razcvet. Leta 1916 je odstopil in se umaknil iz politike. Umrli je 10. januarja 1922 v Tokiu.

GOŠPODARSTVO

INDUSTRIJA

Glavne industrijske panoge prefekture Saga so prehrabena industrija, elektronska industrija in izdelovanje strojev. Prav tako velja za center proizvodnje keramike in sicer porcelana tipov Arita in Imari. V vodah morja Ariake je močna ribiška industrija, tam so gojišča morske trave nori, lokalna industrijska panoga pa je tudi nabiranje in gojenje školjk. Ribišstvo je prisotno v morju Genkai, ki je znano po polnih ulovih lignjev, orad in rumenorepov.

KERAMIKA

Japonska ima dolgo in uspešno zgodovino izdelovanja keramike. S številnimi prefinjenimi slogi, edinstvenimi za Japonsko, je japonska keramika iskana povsod po svetu. Otok Kyūshū je imel pomembno vlogo pri razvoju te obrti, in prefektura Saga je eno glavnih zbirališč lončarjev. Porcelan Arita

je zibelka japonskega porcelana. Lončene posode so na Japonskem izdelovali že v neolitski dobi, vendar pa je bil prvi japonski porcelan izdelan potem, ko je korejski lončar odkril bogat vir porcelanaste gline blizu Arite v prefekturi Saga. To je nato veljalo za izhodišče za številne



stile izdelovanja porcelana, ki so cveteli na tem območju. Za zgodnjo posodo Arita so bili značilni modri motivi na belem ozadju, čeprav se je pozneje razvila v barvite emajlirane risbe. Porcelan Imari je podoben porcelanu Arita, le da je ta bolj tradicionalno japonska. Poleg porcelana Arita in Imari poznamo

tudi lončarstvo Karatsu, ki ga zaznamujejo predvsem preprosti motivi v zemeljskih barvah - siva, rjava in črna.



TEKSTIL

Mesto Saga znotraj prefekture Saga velja za center bombažne industrije tega področja. Centralno ravnico Tsukushi prepletajo raznorazni potočki ter drenažni in namakalni kanali, ki so izvrstni tako za bombažno industrijo kot za raznorazne načine kmetovanja.

RIBOLOV

Ribolovska industrija v prefekturi je sier v upadu, a je vseeno zelo donosna, Leta 2018 je bilo v prefekturi 3669 delavcev vključenih v to panogo. Leta 2016 je bil letni promet ribolovske industrije prefekture Saga 33,6 milijard jenov, kar je bilo skoraj 300 milijonov evrov za približno 76 000 ton ulova. Ribišstvo se je skozi leta vedno bolj selilo na območje morja Ariake, kjer dandanes ujamejo kar 94 % vseh rib v tej prefekturi.

ČAJNAPOLJA

Polje čajevca Ureshino je velikansko polje, kjer gojijo čaj v prefekturi Saga. Saga ima dolgo tradicijo gojenja in pitja čaja, ki sega v leta obdobja Keian (1648–1651) in jo je začel Shinbei Yoshimura, o komer poje tudi tradicionalna pesem. Pogledi na širna polja čajevca in na dolge linije gojenih dreves ljudi že dolgo privabljajo v ikonično pokrajino tega polja.

SHIBARAKCI

Shiba rakci so najpogostejše ulovljena vrsta v prefekturi Saga. Pojavljajo se v zalivskih in obalnih blatnih vodah do globine cca. 20 metrov. Ime zanje naj bi izviralo iz dejstva, da so jih v preteklosti gojili v tokijskem predelu Shiba. Na obali morja Ariake jih pogosto poimenujejo Maebi. Hranijo se z manjšimi rakci vrst Akiame in japonski Akiame. Rakci Shiba do novembra zrastejo do okoli 9 cm dolžine, nato skozi zimo do maja skoraj ne rastejo, potem pa do septembra ponovno pridobijo na dolžini in teži (samice do 12 cm, samci, ki se obarvajo rumenkasto pa zrastejo do 11 cm). Njihova življenjska doba je okoli enega leta. Uporabljajo se v kuhi (v ocvrtih jedeh) in kot živo vaba za ribolov, predvsem za lovljenje orad.



IZOBRAŽEVANJE



UNIVERZA V SAGI

Univerza v Sagi je rezultat združitve več japonskih srednjih šol in šol za poučevanje leta 1949. Leta 2003 je bila ta ustanova združena z Medicinsko šolo Saga in tako postala današnja Univerza v Sagi. Univerza se razprostira na dveh kampusih Honjo in Nabeshime, ter jo sestavlja šest fakultet. Pedagoška fakulteta, Ekonomska fakulteta, Medicinska fakulteta, Fakulteta za znanost in inženiring, Fakulteta za kmetijstvo ter Fakulteta za umetnost in lokalno oblikovanje.

Univerza v Sagi je zelo selektivna pri svoji sprejemni politiki, saj je sprejetih le od 20 do 30 odstotkov prijavljenih. Ima poseben Center za promocijo mednarodne izmenjave z vzpostavljenimi povezavami z univerzami v Aziji, Evropi in Združenih državah. Center se osredotoča tudi na spodbujanje mednarodne izmenjave v regiji Saga s sodelovanjem z lokalnimi vladnimi in nevladnimi organizacijami. Univerzitetni umetniški muzej je bil zgrajen leta 2013 kot eden prvih pridruženih muzejev katerekoli nacionalne univerze na Japonskem. Njegovo ozadje je zakoreninjeno v tečajih naprednega umetniškega izobraževanja, leta 2016 pa je bila dodana nova Fakulteta za umetnost in lokalno oblikovanje v povezavi z Visoko šolo za keramiko Arita.



UNIVERZA NISHIKYŪSHŪ

Univerza Nishikyūshū je del Akademijske skupine Nagahara, ki se nahaja v Sagi. Akademija je bila ustanovljena leta 1946, kmalu po drugi svetovni vojni. V tistem obdobju ljudje niso popolnoma razumeli koncepta blaginje, zato od takrat naprej akademija dosledno ponuja izobraževanje za podporo socialno ogroženim osebam. Jedro akademije je spodbujanje izobraževanja in raziskav na temo zdravja in dobrega počutja. Univerzo sestavljata Oddelek za predšolsko vzgojo in Oddelek za lokalne znanosti o podpori življenju, kjer se lahko študenti izučijo kot nutricionisti ali negovalci.

Mednarodni center za izmenjavo je bil ustanovljen leta 2015, z njim pa želijo spodbujati in vzgajati človeške vire z obogateno mednarodno občutljivostjo, ki lahko prispevajo k iskanju miru in sreče za ljudi, ki živijo na Japonskem, v Aziji in po svetu.

KU L I N A R I K A



NIIMOJI

Prefektura Saga ima milo podnebje skozi vse leto, vendar poleti postane vroče, okoli 30 stopinj Celzija. V takšnih časih vložen taro, imenovan Niimoji, zelo tekne. Jed je pripravljena iz olupljene in v kisu vložene gomoljne rastline *mizuimo*, pogosto pa je del pogostitve med festivalom Obon in drugimi poletnimi festivali. Imenujejo jo tudi »poletni okus Sage«. V hladilniku obstoji en teden in pogosto jed postrežejo ohlajeno, saj ima takšna tudi najboljši okus. Kislost in sladkost vlaganja se razlikujeta od gospodinjstva do gospodinjstva in vsaka družina ima svoj »okus«, ki se prenaša iz roda v rod.



DABU

Dabu je lokalna jed s piščancem in sezonsko zelenjavo. Na območju Hamatama-cho v mestu Karatsu so to juho pripravljali vsi vaščani skupaj ob praznovanjih ali žalovanjih. Jed strežejo torej na porokah, pogrebi in drugih priložnostih, na katere so povabljeni gostje, glede na to, ali gre za praznovanje ali žalovanje, pa se razlikujejo sestavine in način rezanja le-teh. Uporabljene sestavine ponavadi ohranijo svojo obliko. V mestu Karatsu je priljubljeno vse sestavine narezati na trakove, konnyaku pa za budistične obrede narežejo na trikotnike. Za poroke in pogrebe se uporabljajo lotosova korenina, posušene gobe šitake, konnyaku, kigurage, zamrznjeni konnyaku in piščanec, medtem ko se fu (pšenični gluten) doda za slavnostne priložnosti. Spet druge sestavine narežejo na kvadratke in fu uporabljajo za slavnostne dogodke, kot so poroke in druge praznične priložnosti. Nasprotno pa ob žalovanju sestavine narežejo na trikotnike in uporabijo sladkor. Vsaka družina ima svoj recept, nekatera gospodinjstva pa imajo tradicijo, da na sončen dan v juhi ne uporabljajo sladkorja.

IKANO KAKEAE

Ika no kakeae je lokalna jed, ki jo pripravljajo v različnih delih prefekture Saga. Kakeae je preliv iz kisa in miso in pravijo, da je bila v starih časih to jed, ki so jo postregli ob zahvali bogovom za obilno letino. Po tem je postala ena od posebnih dnevnih dobrot, ki so jih pripravljali na festivalih in ob drugih priložnostih. Sestavine so spreminjali glede na letni čas, namesto lignjev (ika) so morda uporabili ribe ali namesto redkvice daikon kumare. Dandanes je to jed, ki se na mizi pojavlja skozi vse leto.



TSUNKII-DAGO JIRU

»Dago« je popačenka besede »dango«, ki je prigrizek iz kuhanega pšeničnega testa, posut z rjavim sladkorjem. Dagojiru je juha z dangom in veliko sezonske zelenjave. Imena jedi se sicer spreminjajo glede na obliko danga in regijo, na primer »dango jiru«, »neba dagoju«, »hirahibo jiru« in »tsunki dago jiru«, ki je pripravljena z ročnim trganjem danga, iz besede »tsunki« kar v narečju Takeo pomeni trgati. Sestavine so raznolike, večinoma pa je uporabljena sezonska zelenjava. V prefekturi Saga, kjer je pomembna kmetijska dejavnost tudi pridelava ječmena, so ga juhi dodajali kot nadomestek, kadar je primanjkovalo riža.



URESHINO CHA

Ureshinocha je čaj iz znamenitega mesta Ureshino, ki se ponaša z vročimi izviri. Na pobočju porečja Ureshino že več kot 550 let gojijo visokokakovostni čaj na izjemno rodovitnih tleh. Ureshinocha velja tudi za popolno osvežitev po dolgem namakanju v onsenu. Mesto Ureshino naj bi bilo rojstno mesto čaja »kamairicha« in kraj, kamor so lončarji iz dinastije Ming prinesli kulturo lončarstva in gojenje čaja. Zgodovina čaja kamairicha v slogu Ureshino naj bi se začela leta 1504, ko je lončar prinesel kotliček iz dinastije Ming in posredoval metodo kuhanja čaja iz praženih listov. Kasneje, okoli leta 1650, je Yoshimura Shinbei (1604–1657) izkrčil gozd in tam sejal in gojil čaj ter si prizadeval za promocijo čajne industrije z izboljšanjem metode izdelave čajnika. Trenutno je v dolini Fudoyama saraya velik čajevca, ki naj bi ga posejal g. Yoshimura in naj bi bil star več kot 350 let.



OCHA GAI

Ochagai oz. ochagayu je kaša, pripravljena s kuhanim rižem in čajem. Pravijo, da je ob koncu obdobja Edo Nabeshima Naomasa, 10. gospodar domene Saga, zaradi finančnih težav izdal edikt o skromnosti, v katerem je zapisano, da »niti eno zrno riža ne sme iti v nič« in ta način priprave riža je to omogočal. Zlasti v trgovskih hišah, kjer so živeli skupaj s svojimi služabniki, so za zajtrk stregli ohlajen riž od prejšnje noči, pripravljen s čajem v prahu, da bi nahranili veliko število služabnikov. Dandanes ga lahko uživate pri zajtrku v hotelih v prefekturi. Zlasti mesto Ureshino, ki je cvetelo kot poštno mesto ob cesti Nagasaki, je že dolgo znano po svojih vročih vreclih in Ureshino čaju, s čimer si popotniki lajšajo utrujenost.



URESHINO YUDOFU

Yudofu, tofu, kuhan z vročo izvirsko vodo iz vročih vrelcev Ureshino je okusen in nežne teksture. Alkalne sestavine vročih vrelcev delujejo na grenkobo tofuja in ustvarjajo kremasto in gladko teksturo in okus. Okusen je kot vroča jed, ki se poda k mesu ali drugim jedem ali z zeleno čebulo in palamidovimi kosmiči katsuobushi. Velja kot priljubljen zajtrk v restavraciji Ureshino Onsen, pojavil pa se je tudi v gurmanski mangi Oishinbo ter s tem postal znan po vsej Japonski.



KAKI

Goato območje Sefuri se dviga na nadmorsko višino 1055 m in ponuja panoramski pogled na obalo morja Genkai. Gore, znane po položnem in razmeroma ravnem terenu, so postale priljubljena točka za plezanje in pohodništvo. Ikonična pa je postala t.i. kakijeva zavesa »kaki no ren«, ki je značilna jeseni in na tem območju obstaja že več kot 300 let. Ime je dobila po načinu sušenja kakijev. Postopek veli, da enega za drugim na roke olupijo, nato pa jih obesijo v vrste, ki spominjajo na zaveso iz kakijev. Ta postopek sušenja traja približno 30 do 40 dni od pozne jeseni, rezultat pa je mehak in žvečljiv posušen kaki. Nekateri kmetje so te kakijeve zaveso v preteklosti pozimi izdelovali kot družinski posel, dandanes pa je tega vse manj. Zaveso pa včasih obesijo tudi na železniških postajah in obcestnih postajah kot del prireditve.



FUNAN KOGUI

Morje Ariake ima razpon plimovanja približno 6 metrov, ob oseki pa se ravni plimovanja razprostirajo 5 do 7 metrov od obale. Čeprav je tukaj mogoče loviti ribe in školjke nenavadnih oblik in velikosti, je bil pozimi izven sezone potreben alternativni vir beljakovin. Ena takšnih rib, ki je bila cenjena kot zimski vir beljakovin, je bil navadni koreselj, rečna riba. Je najpogostejša sladkovodna riba, ulovljena v prefekturi Saga, pogosto pa jo lovijo v potokih Shiraishi in rekah ravnice Saga. Zlasti kmetje jeseni pri izsuševanju riževih polj lovijo te ribe, da jih posušijo za dolgotrajno shranjevanje. Znana lokalna jed, v kateri se uporabljajo je funankogui. Ta jed, imenovana tudi funanokogui, je sestavljena iz koresljev, zavitih v morske alge in počasi dušenih s sezonsko zelenjavo, kot je redkev, in je zmehčana, tako, da se lahko poje vse do kosti. Jed je priljubljena kot lokalna poslastica zaradi svojega edinstvenega okusa. Vedno jo postrežejo ob posebnih priložnostih po vsej prefekturi Saga, in ko jo pripravljajo doma, je običajno, da pripravijo velik lonec in vsebino razdelijo. V mestu Kashima obstaja navada, da se 20. januarja, na 20. dan novega leta, ponudi funankogui v prošnji za dober ulov, uspešen posel in družinsko varnost. Poleg tega že več kot 300 let na 20. dan novega leta poteka funa-ichi (tržnica zabave), kjer prodajajo sveže žive ribe, kot sestavine za funankogui.





TAKEZAKI GANI

Sveže kuhane modre rakovice iz obalnega območja Takezaki predstavljajo izjemno priljubljeno regionalno jed v Sagi. Takezaki rakovice lovijo v morju Ariake, ki obkroža regijo Tara. Na Japonskem rakovice pogosto obravnavajo kot zimsko hrano, v Sagi pa jih lahko uživate vse leto. Pravzaprav je kuhane takezaki rakovice najboljše uživati poleti ali jeseni. Treba je upoštevati, da je ta specialiteta regije Saga draga, a vsekakor vredna svoje cene.

YOBUKO IKA

Yobuko ika je ena najbolj znanih jedi iz morskih sadežev v regiji Saga. Ta lokalna poslastica je ime dobila po svojem izvoru - lignji iz pristaniškega območja Yobuko, ki slovi po tem, da jih strežejo surove. Popotniki se odpravijo v Yobuko, da bi se spopadli s tem značilnim prozornim lignjem, ulovljenim iz morja Genkai, postreženim sveže narezanim in še premikajočim se. Tisti, ki vam to morda ne ustreza, lahko poskusite druge načine priprave lokalnega lignja, na primer pečenega na žaru, ocvrtega v tempuri ali postreženega z lokalnimi cmoki. V lokalnem pristanišču in tržnici povsod čez noč visijo nasoljeni lignji in se sušijo, da bi postali okusen prigrizek.





YOKAN

Yokan je japonska tradicionalna sladica z dolgo zgodovino, ki sega več sto let nazaj. Je veganska sladica iz sladkorja, agarja in rdečega fižola, ki so predelani v gosto, želeju podobno zmes. Čeprav ni izključno sladkarija iz Sage, je yokan skozi to območje prišel s Kitajske in bil prvotno narejen iz ovčje želatine. Kitajska črka, ki je pomenila »ovca«, izvira iz »yo« v imenu slaščice. Ko je yokan prišel na Japonsko, so budisti z uporabo rastlinskih nadomestkov ustvarili živalim prijazno različico, ki je bila leta 1997 registrirana kot ena od opredmetenih kulturnih dobrin Japonske. Po tej posebni različici yokana, ki jo izdelujejo v mestu Ogi, je veliko povpraševanje, zaradi česar Saga je znana kot prefektura z največ nakupi te sladice. Yokan, oblikovan v bloke različnih velikosti, je gost in močno sladek, kar pomeni, da ga lahko dolgo ohranimo.

SAKE IZ SAGE

Sake iz Sage je po kakovosti resnično skorajda neprekosljiv. Zaradi rodovitnih tal je prefektura eno najboljših japonskih območij za proizvodnjo riža. In seveda, kjer je riž, je tudi sake. Saga ima približno 30 varilnic sakeja, širša regija Kyūshū pa je nekoč veljala za »prefekturo sakeja« zaradi svoje impresivne, cvetoče industrije. Okus in kakovost sakeja Saga je zagotovljena s certifikatom regije Saga. Pod dveletnim testiranjem je »sake s certifikatom SAGA« namenjen pijačam, ki uporabljajo lokalne sestavine in visokokakovostne metode varjenja za izraziti okus in armo.



Uredniški odbor Sanja Paradiž, Darja Hrvatin, Petra Kožar, Reiko Sugiura, Andraž Lipovac, Takami Mochizuki

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