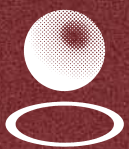




東北 Tóhoku



東北 TÓHOKU



Informační bulletin 2012 představuje oblast Tóhoku. Jak zajisté víte, Tóhoku bylo katastrofálně poškozeno při velkém zemětřesení ve východním Japonsku 11. března 2011. Ihned po neštěstí ale do oblasti začala proudit štedrá pomoc z celého světa, včetně České republiky, a region Tóhoku tak v současné době úspěšně pokračuje v rekonstrukci. Některá místa jsou stále ještě ve špatném stavu, ale naproti tomu je Tóhoku vyhlášené mnoha svými přírodními a kulturními krásami, kterým se naštěstí katastrofa vyhnula. Budeme velice rádi, když se i prostřednictvím tohoto bulletinu budete moci seznámit s dosud neznámými místy a s krajinou, přírodou i kulturou Tóhoku.

Japonské kulturní a informační centrum
Velvyslanectví Japonska v České republice

Další informace naleznete na webových stránkách jednotlivých prefektur (v angličtině nebo japonštině). Některá z témat uvedených v tomto bulletinu jsou také představena na DVD z řady „Japan Video Topics“ (v angličtině, francouzštině a dalších jazycích), které má Japonské kulturní a informační centrum k dispozici (viz níže). Pokud byste měli zájem si je zapůjčit a promítat např. během školního vyučování nebo na nekomerčních kulturních akcích pro veřejnost, kontaktujte nás prosím.

DVD	JVT	Tohoku–Hiraizumi, Litinové konvice Nambu, Gošikinuma, Aizu šikki – lakové předměty z Aizu
DVD	JVT2010/2011	No. 1–Kakunodate
DVD	JVT2011/2012	No. 3–Hiraizumi, Skříňky tansu ze Sendai
DVD	JVT2011/2012	No. 4–Šiogama Minato Macuri, Aizu Tadžima Gion Sai

Články týkající se regionu Tóhoku se objevily i v některých číslech Informačního bulletinu z minulých let (viz níže). Pokud máte zájem, můžete si předchozí čísla stáhnout z naší webové stránky: <http://www.cz.emb-japan.go.jp/bulletin/bulletin.html>

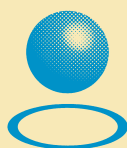
- **Informační bulletin 2009 „Světová dědictví UNESCO v Japonsku“**
Širakami-sanči (prefektury Aomori a Akita)
- **Informační bulletin 2011 „MACURI - japonské slavnosti“**
Aomori Nebuta Macuri (prefektura Aomori)
Celostátní přehlídka a soutěž ohňostrojů (prefektura Akita)
Sendai Tanabata (prefektura Mijagi)



Informační bulletin 2009



Informační bulletin 2011



Japonské informační a kulturní centrum
Velvyslanectví Japonska v ČR
Adresa: Hellichova 1, Praha 1
Telefon: +420 257 328 937
E-mail: jicc@ph.mofa.go.jp
Web: http://www.cz.emb-japan.go.jp/cz/icc_info_cz.html



Fotografie na titulní straně:

1. Most Taiko-baši u jezera Cugaru Fudžimiko (Aomori)
2. Namahage (Akita)
3. Sanrikudon – rýže s mořskými plody z pobřeží Sanriku (Iwate)
4. Stromy obalené sněhem na hoře Zaó (Jamagata)
5. Mauzoleum knížete Masamune Date (Mijagi)
6. Slavnost Sóna Nomaoui Macuri ve městě Sóna (Fukušima)

foto: © Ministry of Foreign Affairs of Japan (日本国外務省)

Prefektura Iwate 岩手県

- 1 Džódogahama (město Mijako)
- 2 Kitakami Mičinoku Geinó Macuri (město Kitakami)
- 3 Hiraizumi (město Hiraizumi)

Prefektura Mijagi 宮城県

- 4 Macušima (město Macušima)
- 5 Akiu onsen (město Sendai)
- 6 Šiogama Minato Macuri (město Šiogama)
- 7 Išinomori mangakan (město Išinomaki)

Prefektura Fukušima 福島県

- 8 Curugadžó (město Aizu Wakamacu)
- 9 Gošikinuma (obec Kitašiobara)
- 10 Aizu Tadžima Gion Sai (město Minami Aizu)

- Turistické cíle
- Slavnosti a festivaly
- Náš tip



Prefektura Aomori 青森県

- 11 Towadako a Oirasekeirjú (město Towada)
- 12 Tanbo Art (město Inakadate)

Prefektura Akita 秋田県

- 13 Kakunodate (město Senboku)
- 14 Namahage (město Oga)

Prefektura Jamagata 山形県

- 15 Curuoka (město Curuoka)
- 16 Riššakudži (město Jamagata)



Prefektura Iwate

Počet obyvatel: 1.312.756 (k 1. říjnu 2011)

Rozloha: 15.278,89 km²

Hlavní město: Morioka (Doprava z Tokia: šinkansen 2,5–3 h)

info <http://www.pref.iwate.jp/>

info Turistické informace: Iwate no Tabi (いわての旅)
<http://www.iwatetabi.jp/>

Prefektura Iwate se nachází v severovýchodní části ostrova Honšú. Svou rozlohou je Iwate druhou největší japonskou prefekturou po Hokkaidu. Důvodů k návštěvě nabízí mnoho, počínaje přírodními krásami jako hora Iwate, řeka Kitakami, pláž Džódogahama a další, přes kulturní a historické památky v čele s Hiraizumi, množství regionálních festivalů a uměleckých představení až po speciality místní kuchyně, především typické nudle wankosoba.

TURISTICKÉ CÍLE

Džódogahama 浄土ヶ浜

Džódogahama je symbolem města Miyako. Pobřeží tvoří řada vedle sebe se tyčících ostře řezaných ryolitových skal. Bílé zářící holé útesy kontrastují s blankytně modrou hladinou moře a zelení okolních borovic a nabízí nezapomenutelný pohled. Jméno jim údajně dal jistý mnich jménem Reikjó okolo roku 1680, kterému krása pobřeží připomněla tehdejší představu o budhistickém Ráji čisté země Džódo.

doprava

• Tokio (Tóhoku šinkansen) ➔ Morioka (JR Jamada Line)
➔ Miyako (bus) ➔ Okudžódogahama (celkem asi 5,5 h / z nádraží v Morioci asi 2,5 h)

info

<http://www.city.miyako.iwate.jp/>



Lod, která přežila zemětřesení v roce 2011

TRADIČNÍ VÝROBKY



Nambu tekki 南部鉄器

DVD JVT Tohoku

Počátky litinových výrobků Nambu sahají do poloviny 17. století, kdy vládce z místního rodu Nambu pozval z Kjóta do Morioky řemeslníky, aby zde z litiny vyráběli čajové konvice. Rod Nambu od té doby cíleně usiloval o rozvoj tohoto řemesla a na své panství zval mistry litce a další umělce, což spolu s dostatkem kvalitních místních surovin přispělo k rozšíření výroby nejrůznějšího litinového zboží, od konvic až po běžné předměty denní potřeby. Nejznámějším výrobkem stylu Nambu je typická konvice na čaj, jejíž menší verze pocházející z 18. století se i dnes v Japonsku často používá.

info

<http://www.ginga.or.jp/~nanbu/>

SLAVNOSTI A FESTIVALY

Kitakami Mičinoku Geinó Macuri

北上・みちのく芸能まつり

DVD JVT2011/2012 No.4

(trvá 3 dny od 1. soboty v srpnu)

Městu Kitakami se přezdívá „pokladnice folklóru“ a předávání tradic lidového umění se zde věnuje snad nejvíce folklórních sdružení z celého Japonska. Během festivalu Kitakami Mičinoku Geinó Macuri na různých místech v Kitakami předvádí své umění více než 100 takových skupin. Nejpopulárnějším představením je tzv. Oni kenbai, mečový tanec démonů, v podání majestátně oděných tanečnicků s maskami démonů, jehož tradice v oblasti Kitakami přesahuje 1300 let. V druhý den se na Festivalovém náměstí

(macuri-hiroba) před kitakamským nádražím koná skupinový tanec Oni kenbai daigunbu, kdy za doprovodu pochodní tancuje 200 tanečníků najednou okolo zapálených ohňů a celá podívaná tak působí ještě velkolepěji. Celý třídní svátek pak vyvrcholí ohňostrojem na břehu řeky a pouštěním papírových luceren po vodě. Obrovský ohňostroj spolu s desítkami rozsvícených lampiónů na hladině řeky Kitakami je pro všechny nezapomenutelným zážitkem.

doprava

• Tokio (Tóhoku šinkansen) ➔ Kitakami (celkem asi 3 h)

info

<http://www.kitakami.org/matsuri/>



Tanec Šiši-odori (Jelení tanec)



Tanec Oni kenbai daigunbu

TYPICKÉ JÍDLO

岩手三大麺

Tři nudlové speciality z Iwate

● Wankosoba わんこそば

Tradiční jídlo z oblasti Nambu, které má údajně původ v tzv. „soba furumai“ (pochoštění nudlemi soba), a vzniklo z myšlenky nabízet hostům co nejvíce těchto výborných čerstvě vařených pohankových nudlí. Jakmile je vaše miska prázdná, obsluha ji okamžitě doplní další porcí. Pokud už jste se najedli dost, musíte rychle misku přiklopit a dát tak najevo, že více nebudete. Wanko soba se servíruje v malých porcích, a k naplnění jedné běžně používané nudlové misky je třeba asi 10-15 misek na wanko.



● Morioka Reimen 盛岡冷麺

Poprvé je v Morioco zkusil uvařit na začátku padesátých let kuchař korejského původu. Pro Morioka Reimen jsou typické tuhé nudle z pšeničné mouky a škrobu, které mají zvláštní gumovitou texturu. Vývar se nejčastěji připravuje z hovězích kostí a jí se studený. Výraznou koncentrovanou chuť hovězího doplňuje pálivé korejské kimči, ale ve většině restaurací si můžete určit, jak moc pikantní má vaše Morioka Reimen být.



foto: © 農山漁村の郷土料理百選

● Džadžamen じゃじゃ麺

Džadžamen je syté jídlo z mletého masa, pasty miso a plochých nudlí. Servíruje se tak, že na uvařené nudle ze směsi pšeničné mouky a sóji se přidá nakrájená okurka a cibule a na ně poté speciální omáčka z mletého masa a pasty miso, která se vyrábí z fermentovaných sójových bobů. Bývá zvykem na závěr nechat trochu nudlí a přidat k nim rozšlehané syrové vajíčko a další omáčku. Poté se miska zalije horkou vodou, ve které se nudle vaří, a džadžamen se dojí jako polévka.



foto: © 農山漁村の郷土料理百選

HIRAIZUMI 平泉

DVD JVT Tohoku, JVT2011/2012 No.3

Hiraizumi na břehu řeky Kitakami v jihozápadní části dnešní prefektury Iwate dnes může působit jako zapadlé městečko, ale v době svého největšího rozkvětu na konci období Heian a v době Kamakura mezi 11. a 12. stoletím bylo po téměř celé jedno století druhým nejvýznamějším městem v celém Japonsku, které se mohlo rovnat Kjótu, a které bylo hlavním centrem celého japonského severovýchodu, tedy zhruba třetiny území.

Chrást Čúsondži 中尊寺

Chrást Čúsondži se nachází na kopci jménem Kanzan a od nádraží Hiraizumi k němu vzhůru vede alej lemovaná mohutnými cedry starými až 400 let. Chrást zde údajně existoval již od 9. století, ale s jeho stavbou v dnešní podobě začal až Kijohira ze severní větve rodu Fudžiwaru na počátku 12. století. Podle záznamů z oficiálních šógunátních



Hlavní chrám Čúsondži foto: © chusonji-temple



Zlatá Síň Kondziki-dó foto: © JNTO

kronik zde vyrostlo na 40 síní a pagod a přes 300 obydlí pro mnichy.

Fudžiwaru Kijohira nechal postavit Čúsondži aby upokojil duše všech, kdo zemřeli v mnoha válkách, které se v druhé polovině 11. století odehrávaly v regionu Tóhoku.

Hlavním objektem v Čúsondži je bohatě zdobená Zlatá Síň Kondziki-dó. Jedná se o čtvercovou stavbu o rozměrech 5,5 x 5,5 metru a výšce 8 metrů. Dnes je kvůli ochraně před vlivy počasí překrytá ještě další vnější stavbou, ale uvnitř jsou její dřevěné stěny i oltáře a podpůrné sloupy zdobeny vrstvou zlata.

Ve vnitřní svatyni se nachází 33 soch, z nichž nejvýznamnější je ústřední socha sedícího Buddy Amitábhya. Celá stavba byla zamýšlena jako mauzoleum, a jsou v ní pohřbeni čtyři vládci z rodu Fudžiwaru, kteří tuto oblast ve 12. století ovládali. Spolu s úložištěm sůter je Zlatá Síň jedinou původní stavbou, která se v chrámovém komplexu Čúsondži dochovala dodnes.



Hlavní chrám Mócúdži

Chrást Mócúdži 毛越寺

S jeho stavbou začal Kijohirův syn Fudžiwaru Motohira. Snad ještě více než chrám samotný, který je novodobou rekonstrukcí, láká k návštěvě překrásná rozlehlá zahrada. Ta byla navržena tak, aby představovala Západní ráj dle učení buddhistické sekty Džódo. Středem zahrady je jezírko Oizumi ga Ike s několika ostrůvky.

V roce 2011 byly památky v Hiraizumi zapsány na seznam Světového dědictví UNESCO.

doprava

- Tokio (Tóhoku šinkansen) → Ičinoseki (Tóhoku line)
- Hiraizumi (celkem asi 2,5-3 h)

info

<http://hiraizumi.or.jp/en/index.html>



Prefektura Mijagi

Počet obyvatel: 2.323.944 (k 1. červnu 2012)

Rozloha: 7.285,53 km²

Hlavní město: Sendai (Doprava z Tokia: šinkansen 1,5–2 h)

info <http://www.pref.miyagi.jp/>

info Turistické informace: Egao saku tabi date na tabi (笑顔咲くたび伊達な旅)
<http://www.sendaimiyagidc.jp/>

Prefekturu Mijagi na východní straně ohraničuje pobřeží Tichého oceánu a na západě hřeben pohoří Óu. V Mijagi se nachází i Sendai, které je největším městem v celé oblasti Tóhoku a hlavním obchodním a průmyslovým centrem severovýchodního Japonska. Populárními místy k návštěvě jsou především ostrůvky Macušima, které se řadí mezi Tři slavné japonské scenérie, a také jedny z nejznámějších termálních lázní v Tóhoku: Akiu onsen a Naruko onsen.

TURISTICKÉ CÍLE

Macušima 松島

Macušima, nejvýznamnější scenérie z Tóhoku, je vlastně skupina asi 260 malých i větších ostrovů kolem Macušimského zálivu. Spolu s Mijadžimou a Amanohašidate se řadí mezi tři nejkrásnější pohledy na Japonsko. Toto pořadí určil roku 1643 Hajaši Šunsai, třetí syn významného neokonfuciánského učence tokugawského šógunátu Hajaši Razana. Macušima byla také jedním z cílů známého básníka haiku Macuo Bašó při jeho pouti na sever. Jak zaznamenal ve své sbírce Úzká stezka



Chrást Zuigandži

do vnitrozemí, udělala na něj takový dojem, že v úžasu nad její krásou nenašel slov. V úvodu o Macušimě píše: „To už jsem nemyslel na nic než na lunu nad Ostrovy pinií...“ Další významnou kulturní památkou je blízko se nacházející chrám Zuigan-dži, jeden z hlavních zenových chrámů v Tóhoku, který byl rodovým chrámem zdejšího klanu Date.



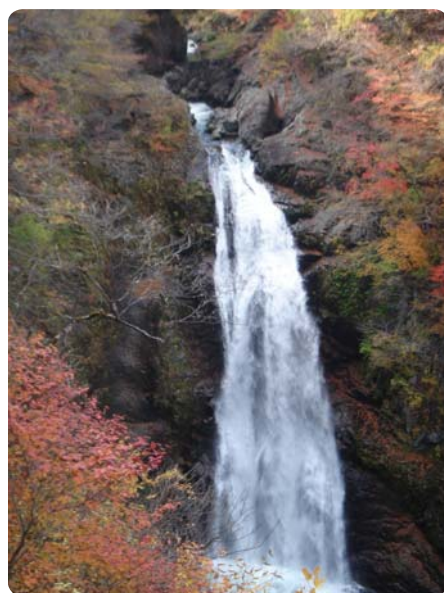
Pohled na záliv Macušima

Akiu onsen 秋保温泉

Historie termálních lázní Akiu, kterým se také dá přezdívat „salón Sendai“, sahá již do dávné minulosti do doby 29. císaře Kinmei (vládl v letech 531–539). Ten trpěl kožní nemocí, ale po koupelích ve vodě, kterou si nechával přivážet z Akiu, se nakonec úplně uzdravil. Akiu se pak stalo lázeňským městem, kam se sjížděli hosté z celého Japonska. V období válčících států (16. století) sem také často jezdil odpočívat významný vládce Tóhoku Date Masamune. Díky překrásnému okolí a horkým pramenům, které se v oblasti nabízejí, Akiu lidé již od pradávna vyhledávají pro odpočinek i uzdravení.



Údolí Rairai-kjó foto: 秋保・里センター



Velký vodopád v Akiu foto: 秋保・里センター

doprava

• Sendai (západní východ – West Exit) (Mijagi Kócu Bus)
➔ Kulturní Centrum v Akiu (Akiu bunka no sato senta) (celkem asi 50 min)

info

<http://www.sentabi.jp/mp0000v.php>

doprava

• Sendai (Senseki Line) ➔ Macušima-kaigan (asi 30 min)

info

<http://www.matsushima-kanko.com/en/>

SLAVNOSTI A FESTIVALY

Šiogama Minato Macuri

塩竈みなと祭

DVD JVT2011/2012 No.4

(3. neděle v červenci)

Festival Šiogama Minato se poprvé konal roku 1948, kdy jej uspořádali se záměrem vrátit sílu místním občanům, kteří byli vyčerpaní prací na obnově města a zdejšího průmyslu. Každoročně se ze svatyně Óšú Ičinomija Šiogama vynášejí přenosné svatyně mikoši a procesí je vyprovází až do přístavu na vyzdobenou loď, která připomíná bájnou Fénix. Ta s nimi poté pluje po macušimském zálivu, a pohled na téměř sto člunů a malých i velkých lodí doprovázejících svatyni při její plavbě připomíná výjevy z kresb na svících

doprava

• Sendai (JR Tóhoku Honsen – Main line) ➔ Šiogama (celkem asi 15 min)

info

<http://www.kankoubussan.shiogama.miyagi.jp/>

doby Heian. Jedná se o jeden z největších a neznámějších námořních festivalů v Japonsku. Počátky této tradice, kdy se mikoši vynášejí ze svatyně a vozí po moři, ale sahají do dob mnohem dávnějších, a jsou spojeny s každoročním díkůvzdáním šintoistickému božstvu Šiocuči no odži, který se v Tóhoku uctíval jako ochránce rybářů a námořníků.



Slavnostní loď Rjúhó-maru

TRADIČNÍ VÝROBKY

Sendai Tansu 仙台筆箱

DVD JVT2011/2012 No.3

Skříňky tansu se v oblasti Sendai začaly vyrábět na konci období Edo. Za rozmachem truhlářské výroby stojí jejich obliba mezi zdejšími samuraji, kteří si tímto praktickým nábytkem nechávali vybavovat své domy a používali je pro ukládání mečů katana nebo oděvů haori. Na výrobu se používá dřevo z jilmu zelkova nebo z kaštanu a skříňky obvykle mívají 120 cm na šířku a 90 cm na výšku. Pro tansu je vedle ornamentálního kování typická laková povrchová úprava, pod kterou je záměrně ponechána původní kresba dřeva. Od období Meidži (1868–1912) až do poloviny období Taišó (1912–1926) se tyto skříňky vyvážely i do Evropy. Krásné tansu se vyrábí i dnes, a na jejich zhotovení spolupracují mistři tří řemesel – truhlářství, umění laku a kovotepectví.

TYPICKÉ JÍDLO

Gjútan キタン

Počátky této typické místní speciality sahají do roku 1948, kdy po ukončení 2. světové války byla v Sendai posádka okupační armády. Američtí vojáci hovězí jazyky nejedli, ale jeden místní kuchař je od nich získával a začal je nabízet ve své restauraci. Z jednoho hovězího jazyka se dá využít jen 25 plátků na grilování, a proto se jedná o velice vzácnou surovinu. V Sendai se navíc při grilování gjútan používá jen tlustší část hovězího jazyka. Je prokázáno, že hovězí jazyk obsahuje vysoké množství kvalitních bílkovin a málo tuku, a gjútan si tak rychle získává pozornost jako zdravé jídlo. Nejčastěji se podává jako součást menu spolu s miskou vařeného rýže a ječmenu a polévkou z hovězí ohánky.

Zundamoči ずんだ餅

Jedno možné vysvětlení pro původ názvu této sladkosti je zkomolení slova „zuda“, které označuje rozmačkané zelené sójové boby. Uvařené sójové boby edamame se rozmačkají na kaši, přidá se cukr a trochu soli a takto vzniklá pasta se rozetře na rýžové koláčky moči. Říká se, že množství vápníku a vitamínů, které tyto boby obsahují, má blahodárné účinky na zdraví i krásu.



Gjútan foto: © 農山漁村の郷土料理百選



Zundamoči

info

<http://sendaitansu.shop-pro.jp/>



IŠINOMORI MANGAKAN 石ノ森萬画館 (znám též jako Išinomaki Mangattan museum)



foto: © 石森プロ

Išinomori mangakan ve městě Išinomaki je největším muzeem v Japonsku, které se věnuje japonským kresleným příběhům manga. Své jméno muzeu propůjčil již zesnulý Išinomori Šótaró, místní rodák a slavný tvůrce manga. Muzeum bylo otevřeno v roce 2001 jako zařízení nabízející informace o žánru manga a místní kultuře a s cílem sloužit jako základna pro mezinárodní kulturní výměnu.

Muzeum má tvar připomínající futuristickou vesmírnou stanici. Stálá expozice ukazuje nejen například Išinomoriho originální kresby, ale mimo jiné i historii města Išinomaki prostřednictvím kreseb manga a anime.

Muzeum je vybaveno knihovnou, obchodem se suvenýry i občerstvením s vyhlídkou (Blue zone).

石ノ森 章太郎 Išinomori Šótaró (1938–1998, vlastním jménem Onodera Šótaró) byl japonský umělec, který se stal velice vlivnou osobností v oblasti tvorby manga a animovaných filmů, včetně zvláštních filmových efektů. Vytvořil několik nesmírně populárních dlouhotrvajících sérií, jako „Cyborg 009“, „Himicu Sentai Gorenger“ nebo „Kamen Rider“. Jeho dílo bylo posmrtně oceněno zápisem do Guinnessovy knihy rekordů za nejvíce manga příběhů publikovaných jedním autorem (770 příběhů, v celkové délce přes 128 000 stran).

doprava

• Sendai (JR Senseki Line) ➔ Išinomaki (celkem asi 1h)

info

<http://www.man-bow.com/manga/index.html>



foto: © 石森プロ



Prefektura Fukušima

Počet obyvatel: 2.055.496 (k 1. říjnu 2008)

Rozloha: 13.782 km²

Hlavní město: Fukušima-ši (Doprava z Tokia: šinkansen 1,5 h)

info <http://www.cms.pref.fukushima.jp/>

info Turistické informace: Fukušima no tabi (福島の旅)
<http://www.tif.ne.jp>

Prefektura Fukušima zabírá jižní část oblasti Tóhoku na ostrově Honšú. Od jihu na sever jí prochází pohoří Abukuma a Óu. Prefektura se dělí do tří oblastí: Nakadóri, Aizu a Hamadóri. Nakadóri je obklopené horami, Aizu je známé především díky jezeru Inawaširo, a Hamadóri se rozprostírá podél tichomořského pobřeží a nachází se zde také nejvíce přírodních krás.

TURISTICKÉ CÍLE

Curugadžó 鶴ヶ城

Hrad Curuga nechal postavit zhruba před 630 lety na místě bývalého hradu Higaši Kurokawa Jakata kníže Ašina Naomori. Hrad se proslavil během tzv. války Bošin (1868–1869), kdy jeden měsíc dokázal odolat obrovské přesile. Roku 1874 byl sice poničený hrad stržen, ale roku 1965 byla postavena jeho přesná replika a v roce 2001 pak byla za použití řemeslných technik z období Edo obnovena strážní věž a dlouhá chodba, která ji spojovala s bránou. V hlavní věži se nachází muzeum, které seznamuje návštěvníky

s historií oblasti Aizu. V roce 2011 na hradě dokončili výměnu všech střešních tašek za červené, tedy stejné, jaké byly na hradní věži v posledních letech tokugaw-

ského šógunátu. Kromě Curuga červené střešní tašky nenajdeme na žádném jiném japonském hradě.

doprava

• Tokio (šinkansen) ➔ Kórijama (JR Ban'ecu Sai Line)
➔ Aizu Wakamacu (JR Tadami Line) ➔ Niši Wakamacu
(celkem asi 3h 50 min)

info

<http://www.tsurugajo.com>



Gošikinuma 五色沼

DVD JVT Tohoku

Gošikinuma, doslova „jezera pěti barev“, s hladinou záhadně zbarvenou od smaragdově zelené po kobaltově modrou, je skupina jezer nacházejících se v severní části prefektury Fukušima v oblasti Urabandai mezi horami Bandai, Adataru a Adzuma ve výšce 800 m nad mořem. Nad největším z nich, modrozeleným jezerem Bišamon-numa, se dramaticky tyčí sopečný kráter hory Bandai. Další jezera jsou Midoro-numa, na jehož hladině lze vidět tři barvy, Ruri-numa, jehož voda mění barvu podle toho, odkud se díváte, modrobílé Ao-numa, a Janagi-numa, kde hladinu na podzim nádherně vybarvují odražející se listy javorů.



doprava

• Tokio (šinkansen) ➔ Kórijama (JR Ban'ecu Sai Line)
➔ Inawaširo (Bandai Tóto Bus) ➔ Urabandai (celkem asi 2,5 h)

info

<http://www.urabandai-inf.com/index.php>



SLAVNOSTI A FESTIVALY

Aizu Tadžima Gion Sai

会津田島祇園祭

DVD JVT2011/2012 No.4

(22.–24. července)

Počátky festivalu sahají již do období Kamakura před zhruba 800 lety, kdy zdejší území ovládal Naganuma Munemasa.

Ten zde začal uctívat šintoistická božstva Gozutennó Susanoo no mikoto jako nejvyšší kami. Později, asi před 400 lety, pak feudální pán Naganuma Morizane rozhodl o konání náboženských obřadů založených na rituálech ze svatyně Jasaka v Kjótu, které se postupně vyvinuly do podoby dnešního festivalu Gion. Hlavní součástí obřadů tvořily modlitby proti epidemiím a očištné rituály, které měly člověka ochránit od všeho zlého. Díky své déle než 800 let trvající tradici byl tento festival roku 1981 zapsán na národní seznam nehmotného kulturního dědictví.

doprava

• Tokio Asakusa (Tóbu Line) ➔ Aizu Tadžima (celkem asi 3 h)

info

<http://www.minamiaizu.org/gion/index.html>

TRADIČNÍ VÝROBKY

Aizu šikki 会津漆器

DVD JVT Tohoku

Výroba lakových předmětů v Aizu byla vyhlášena tradičním národním řemeslem. Pro jejich zhotovení se používá především jilm zelkova nebo třešňové dřevo, a výrobky se zdobí nejrůznějšími technikami, mezi něž patří např. vykládání perletí, motivy květin, malba na lak, zdobení zlatým práškem (makie) a další. Za počátek výroby z laku vděčí Aizu Gamó Udžisatovi, který se r. 1590 na příkaz Tojotomi Hidejošiho stal vládcem této oblasti a začal toto řemeslo podporovat. V období Edo se pak o další rozvoj umění laku zasloužil následující pán z Aizu, kníže Hošina Masajuki. Později se při výrobě začaly uplatňovat i nové postupy, které přinesl technický rozvoj, a výrobky z laku se vyvážely i do Číny nebo Holandska. Konec šógunátu a válka Bošin na konci období Edo těžce zasáhla i výrobu lakových předmětů v Aizu, ale v polovině období Meidži došlo k jejímu opětovnému vzkříšení a Aizu se zařadilo mezi nejznámější místa v Japonsku, kde se toto tradiční řemeslo stále provozuje.

info

<http://www.chuokai-fukushima.or.jp/aizushikkikumiai/>



foto: © 会津漆器



Nanahokai (průvod nevěst)



Dětské divadlo kabuki



Jízda slavnostního vozu daši

TYPICKÉ JÍDLO

Kodzuju こづゆ

Tradiční jídlo připravované v oblasti Aizu při významných rodinných událostech. Základem je vývar z hřebenatek, do kterého se přidají otruby, semena jinanu, hlízy taro, mrkev, nudle z hlízy konjak, houby šiitake, fazole a poté se dochutí sake a sójovou omáčkou. Návštěvníci Fukušimy si dnes také s oblibou dávají kodzuju jako součást celého menu.



foto: © 農山漁村の郷土料理百選

Kitakata rámen 喜多方らーめん

Místní specialita, která se podává ve městě Kitakata a okolí. Základem polévky jsou vývary z vepřových kostí a ze sušených sardinek, které se připraví zvlášť, a výslednou směs potom každá restaurace dochucuje např. sójovou omáčkou, solí nebo pastou miso. Používají se silné ploché nebo zatočené nudle. K nim se přidává pečený vepřový plátek, cibule, fermentované bambusové výhonky menma nebo fazolové výhonky.



AKABEKO あかべこ

Tradiční hračka ze dřeva a papírmase v podobě červené krávy nebo býka. Hlava s krkem je pohyblivě připojena k tělu a při pohybu s hračkou se kýve. Věří se, že chrání před různými nemocemi.





Prefektura Aomori

Počet obyvatel: 1.373.339 (k 1. říjnu 2010)

Rozloha: 9.644,55 km²

Hlavní město: Aomori-ši (Doprava z Tokia: šinkansen 3,5 h)

info <http://www.pref.aomori.lg.jp/>

info Turistické informace: Aptinet – Aomori Tourist Information (青森県観光情報アプティネット) <http://www.aptnet.jp/index.html>

Prefektura Aomori je ze tří stran obklopená mořem a uprostřed ji na dvě poloviny rozděluje horský hřeben Óu. Složitý terén a blízkost moře způsobuje, že různé oblasti Aomori mají výrazně odlišné klimatické podmínky. Z přírodních krás zaujme především jezero Towada, pohoří Hakkóda nebo Širakami-Sanči, které je zapsáno na seznam Světového dědictví UNESCO. Díky této geografické poloze se v Aomori daří zemědělství, lesnictví a rybařství. Turisté ale přijíždí i kvůli historickým a kulturním památkám, jako je např. archeologické naleziště Sannai-Marujama nebo mnoho festivalů, které se konají v průběhu celého roku.

TURISTICKÉ CÍLE

Towadako a Oirasekeirjú

十和田湖及び奥入瀬溪流

Jezero Towada se rozkládá v typické dvojité kaldeře a zabírá plochu 59 km². Svou hloubkou 327 m je třetím nejhlubším jezerem v Japonsku. Voda v jezeře Towada je vyjímečně průzračná a lze dohlédnout až do hloubky 15 m. Horní tok Oirase, jediné řeky, která z jezera vytéká, tvoří na 14 km úseku mezi Nunokuči a Jakejama nádhernou soutěsku se strmými skalními stěnami, které jsou porostlé lesem. Okolí Oirase nabízí překrásné scenérie v každém ročním období. Jeho malebnost dotváří několik vodopádů, jako např. vodopád Kumoi, peřeje Ašura nebo vodopád Čóšiótaki, nazývaný také Uodome no taki, což doslova znamená „vodopád, který brání rybám plout proti proudu“.



Pohled na jezero Towada



Peřeje potoka Oirase

TYPICKÉ JÍDLO

Ičigoni いちご煮

Tradiční pokrm, který pochází z tichomořského pobřeží prefektury Aomori. Jedná se o polévku z mořských ježků a ušní. Název odkazuje na japonské slovo pro jahody, protože mořský ježek dodá vývaru silně červenou barvu. Na drobné kousky nakrájení ježci a měkkýši se vaří v japonském vývaru daši, který se poté jen lehce dochutí solí a sójovou omáčkou. Nakonec se toto jednoduché jídlo posype lístky perily.



foto: © 農山漁村の郷土料理百選

doprava

- Tokio (Tóhoku šinkansen) ➔ Hačinohe (JR Tóhoku bus)
- ➔ Towadako (celkem asi 5 h; z nádraží Hačinohe asi 2 h)
- nádraží Aomori (JR Bus Tóhoku) ➔ Towadako (celkem asi 3h)

info

<http://www.towadako.or.jp>

TANBO ART 田んぼアート

Vesničané v obci Inakadate v prefektuře Aomori se možná inspirovali peruánskými obrazci na planině Nazca – pro vyjádření svých uměleckých záměrů ovšem využívají prostředek v Japonsku nejdostupnější, tedy rýži. Podobně jako v okolních prefekturách se i v Aomori pěstuje především rýže, která pak zásobuje celé Japonsko. To, co v roce 1993 začalo jen jako pokus místních zemědělců, se postupně rozrostlo ve vyhlášenou turistickou atrakci, která do dříve neznámé vesnice začátkem podzimu každoročně přivádí desítky tisíc návštěvníků.

Pro vytváření obrazců v rýžových polích se nepoužívá žádná chemie, pouze odlišně zbarvené odrůdy rýže. Na určená místa se vedle nejběžnější zelené rýže cugaru vysazuje žlutolistá odrůda kodamai a další druh rýže s nafialovělými

klasy. Zpočátku farmáři vytvářeli v poli pouze jeden vzor, jednoduchou napodobeninu zdejší hory Iwaki, ale postupně se pouštěli do stále náročnějších obrazců. Dnes se k navrhování vzorů využívá počítač, a předem se tak přesně určí, kam kterou odrůdu sázet.

Tyto práce probíhají v květnu a s postupujícím létem se v bahnitých polích pomalu začínají rýsovat náznaky rostoucího uměleckého díla. Celý obraz je dokončen v září, když klasy dozrají. Aby jej však návštěvníci mohli vůbec ocenit, musí využít k tomu účelu postavenou vyhlídkovou

věž, anebo se nad rýžovými poli proletět letadlem.

V okolí Inakadate se tak lze setkat třeba se slavnými postavami z japonských dějin i mytologie, zvířátky či populárními postavami z komiksů.





Prefektura Akita

Počet obyvatel: 1.064.984 (k 1. červenci 2012)

Rozloha: 11.636,28km²

Hlavní město: Akita-ši (Doprava z Tokia: šinkansen 4 h)

info <http://www.pref.akita.lg.jp/>

info Turistické informace: Akita Fan • Com (あきたファンドットコム)
<http://www.akitafan.com/>

Prefektura Akita se rozkládá v severní části Tóhoku podél pobřeží Japonského moře. Často se říká, že tuto prefekturu nejlépe vystihuje slovo „krása“. Důvodů je pro to v Akitě dost – počínaje krásnou přírodou v pohoří Širakami-Sanči, které je zapsáno na seznamu Světového dědictví UNESCO, přes les kryptomérii z Akity, který se počítá mezi tři nejkrásnější japonské lesy až po výbornou rýži, jejímž pěstováním je Akita odnepaměti vyhlášená po celém Japonsku. Právě kvalitní rýže a hojnost vody vedly k rozvoji mnoha palíren, a zdejší prvotřídní sake má mnoho příznivců.

TURISTICKÉ CÍLE

Kakunodate 角館

DVD JVT2010/2011 No.1

Kakunodate je součástí města Senboku v prefektuře Akita. Jedná se o hradní město obklopené ze tří stran horami, kterému se pro jeho atmosféru, historické samurajské domy a sakurovou alej právem přezdívá „Malé Kjóto Tóhoku“ (Mičinoku no Kjóto). Za svou dnešní podobu vděčí Kakunodate místnímu feudálnímu vládci jménem Ašina, který roku 1620 nechal vystavět nový systém ulic. Město bylo rozděleno na dvě části: na sever od centra se rozkládá čtvrt samurajských domů, která dříve tvořila tzv. vnitřní město učimači, přičemž jižní část města, zvanou tomači, obývali měšťané a obchodníci. Uprostřed se nachází prázdné prostranství hijoke, které mělo sloužit jako ochrana před šířením požárů. Toto rozvržení města se dochovalo i po 390 letech prakticky beze změny. Zdi samurajských domů v učimači jsou lemovány řadou převislých sakur starých téměř 200 let. Hlavní ulice procházející čtvrtí těchto samurajských domů je dnes památkově chráněna.



Dům samurajské rodiny Iwahaši se stromy sakury

TYPICKÉ JÍDLO

Kiritanpo きりたんぼ

Nejprve se dřevěnou paličkou uhněte těsto z uvařené rýže. Z něj se vytvarují válečky, které se namotají na dřívko a opékají nad ohněm dokud na povrchu lehce nezhnědnou. Do vývaru z kuřecích kostí se přidávají kousky kuřecího masa, kořen lopuchu a houby maitake (trstnatec lupenitý), a vše se dochutí solí a sójovou omáčkou. Nakonec se v této polévce krátce povaří opečené rýžové válečky nakrájené na třetiny spolu se zelenými cibulkami a japonskou petrželkou seri.



doprava

• Tokio (Akita šinkansen) → Kakunodate (celkem asi 3 h)

info

<http://kakunodate-kanko.jp/>

NAMAHAGE なまはげ

Tradiční novoroční rituál z poloostrova Oga, kdy muži v převlečení za čerty procházejí vesnici a hledají neposlušné nebo líné děti a nové manželky. Ostatní členové domácnosti „brání“ své příbuzné a prohlašují, že jsou to dobří lidé. Přitom nabízí čertům sake a jídlo.



Pobřeží Hinokinaigawa



foto: © 男鹿市教育委員会



Prefektura Jamagata

Počet obyvatel: 1.172.613 (k 1. červnu 2010)

Rozloha: 9.323,46 km²

Hlavní město: Jamagata-ši (Doprava z Tokia: šinkansen 3 h)

info <http://www.pref.yamagata.jp/>

info Turistické informace: Jamagata eno Tabi (山形への旅)
<http://yamagatakanko.com>

Prefektura Jamagata je proslavená především svými přírodními krásami, které lákají k návštěvě v průběhu celého roku, jako jsou hory Zao a Dewasazan a řeka Mogami. Jamagata je také jedinou prefekturou v Japonsku, kde skutečně v každém městě i vesnici vyvěrají přírodní horké prameny. Najdeme tu tak mnoho různých lázní, od onsenů v údolích nebo v horách až po ty na mořském pobřeží. Dále je Jamagata známá tím, že se v této prefektuře pěstuje nejvíce třešní v celém Japonsku a daří se zde i jinému ovoci. Na mnoha místech si turisté sami mohou sběr ovoce vyzkoušet.

TURISTICKÉ CÍLE

Curuoka 鶴岡

Rozvoj města se datuje od doby, kdy sem své sídlo přesunul kníže Tadakacu Sakai, který byl vnukem Tadačugu Sakaie, významného vojevůdce, který podporoval šóguna Tokugawu Iejasu a vysloužil si za to přezdívku jednoho ze „Čtyř Nebeských Strážců Tokugawů“. Rod Sakai pak v tomto hradním městě vládl až do moderní doby. Z období Meidži (1868–1912) se ve městě dochovaly domy západního stylu s bílými stěnami a další kulturní a historické památky i tradiční festivaly.



Čidókan – Bývalá škola v Sónai-han

Ve městě Curuoka se také natáčel film Tasogare Seibeí (Soumrak) na motivy románu Šúheje Fudžisawy. Curuoka je v Jamagatě jedním z předních míst pro pěstování ovoce, a v místním sadu si dokonce turisté mohou od začátku léta až do podzimu sami natrhat třešně, hrozny, jablka, hrušky a další ovoce.

doprava

• Tokio (Džóecu šinkansen) → Niigata (JR Uecu Line) → Curuoka (celkem asi 4 h)

info

<http://www.tsuruokakanko.com/>



Pagoda na hoře Hagurosan

TYPICKÉ JÍDLO

Imoni いも煮

V Jamagatě tuto tradiční specialitu jedí v období rýžové sklizně. Imoni se připravuje venku na ohni ve velkém kotlíku, a společné vaření této polévky z hlíz taro je vždy příležitostí k setkání s přáteli. Ve vnitrozemí se lidé k přípravě imoni obvykle schází na březích řek, a do vývaru přidávají hlavně hovězí maso a sójovou omáčku, zatímco v přímořských oblastech si je užívají na pobřeží a dochucují jej naopak vepřovým masem a pastou miso.



foto: © 農山漁村の郷土料理百選

RIŠŠAKUDŽI 立石寺 (znám také jako Jamadera 山寺)



Hlavní chrám Konpončúdó

Chrám Riššakudži buddhistické sekty Tendai, zabývající se asketickou praxí. Proto byl založen na těžce dostupném terénu hory Hódžu ve městě Jamagata. Přestože hlavní budova se nachází na horském úpatí, většina budov stojí na velmi strmém svahu a některé z nich jako kdyby byly přilepeny přímo na skály. K jejich návštěvě je třeba postupně vystoupat asi po tisíci kamenných schodech. Každým krokem se přitom dle tradice pouťníci osvobozují od jedné světské vášně. Nejvýše umístěná budova chrámového

komplexu se nazývá Godaidó a poskytuje nádherný výhled do kraje. Místo je proslulé svými přírodními krásami, zejména na jaře kvetoucími sakurami a překrásně zbarveným podzimním listovím.

Jamadera byla založena již v roce 860 jako pobočka chrámu Enrjakudži na hoře Hiei v Kjótu. Během místních válek na počátku 16. století byl chrám zničen, ale již v roce 1543 byl obnoven.

Hlavní budova chrámu (konpončúdó) je významnou historickou památkou, řazenou mezi Národní kulturní bohatství. Zároveň představuje také nejstarší architekturu v Japonsku, která byla postavena za použití bukového dřeva. Rozlehlá síň hlavní budovy ukrývá několik vzácných starobylých soch, mimo jiné i přes 800 let starou dřevěnou sochu Buddha „Uzdruvujícího“.

Poblíž hlavní budovy se nachází bronzová socha, která připomíná, že místo kdysi

navštívil a ve své poezii zachytil slavný básník Macuo Bašó.



Pohled z chrámu Godaidó

doprava

• Jamagata (JR Senzan Line) → Jamadera (celkem asi 20 min.),
• Sendai (JR Senzan Line) → Jamadera (celkem asi 40 min.)

info

<http://www.yamaderakankou.com>