

# INFORMAČNÍ BULLETIN

VELVYSLANECTVÍ JAPONSKA  
V ČESKÉ REPUBLICE

'21

PŘÍRODA

FESTIVALY A PAMÁTKY

ŘEMESLA

JÍDLO

SETO NAIKAI

ŠIKOKU HENRO



# Šikoku





# ČISTÁ Příroda

ŠIKOKU SE VYZNAČUJE VELICE ČLENITOU KRAJINOU PLNOU VYSOKÝCH HOR A HLUBOKÝCH ÚDOLÍ. MÁLO PŘÍSTUPNÉ HORNATÉ OBLASTI SE PYŠNÍ TĚMĚŘ NEDOTČENOU PŘÍRODOU. KRÁSNÉ PROSTŘEDÍ JE ZAJISTĚ JEDNÍM Z DŮVODŮ, PROČ JE POUŤ PO 88 CHRÁMECH OKOLO OSTROVA TAK POPULÁRNÍ. ALE I TI, KTEŘÍ ZROVNA NECHTĚJÍ PODNIKAT DLOUHÉ TÚRY, SI MOHOU SNADNO UŽÍT NĚKOLIK KRÁSNÝCH PŘÍRODNÍCH DESTINACÍ, KTERÉ ŠIKOKU NABÍZÍ.

O řece **Nijodogawa** se tvrdí, že je řekou s nejčistší a nejprůzračnější vodou v Japonsku. Charakteristická sytá modř, kterou v určitých místech voda získává, si vysloužila označení „Niyodo Blue“ a přijíždějí se na ní podívat turisté z celého Japonska. Na řece i jejích přítocích se nachází

krásná skrytá zákoutí s vodopády i rozlehlé vodní plochy, které vyzývají k projížďce na kajaku, raftu, nebo historické výletní loďce. S řekou se také pojí mnoho různých sezónních událostí. Kolem 5. května, kdy se slaví Den chlapců, jsou zde stejně jako všude v Japonsku vyvěšováni velcí látkoví kapři koinobori, kteří symbolizují životní sílu. Ale zatímco obvykle se koinobori třepetají ve větru na stožárech, ve městě Ino plavou tyto pestrobarevné kapři přímo ve vodě řeky Nijodogawa. Milovníky netradičních disciplín pak možná zaujme mezinárodní turnaj v házení žabek, který se zde koná vždy v srpnu. V září se na stejném místě zase koná venkovní festival, během kterého si mimo představení šintoistických tanců kagura můžete vychutnat i čerstvě chycené ryby aju a místní sake.

### Vápencová jeskyně Rjúgadó

v Kóči nabízí návštěvníkům asi kilometr dlouhou trasu, na které mohou obdivovat nejen rozličné krápníky, ale i 10 metrů vysoký

podzemní vodopád. V roce 2019 bylo v jeskyni instalováno nové osvětlení s použitím technologie projection mapping, které místu dodává ještě zajímavější atmosféru. V jeskyni byly rovněž nalezeny stopy po osídlení civilizace Jajoi z přelomu letopočtu. Místním unikátem je váza z tohoto období, která byla v jeskyni zapomenuta a za 2 000 let ji zcela pokryl vápencový nános. Kdo preferuje adrenalin, může si místo typické procházky po upravené trase zvolit i dobrodružnou trasu, při které spolu s průvodcem prochází s helmou a čelovkou méně přístupné části jeskyně.

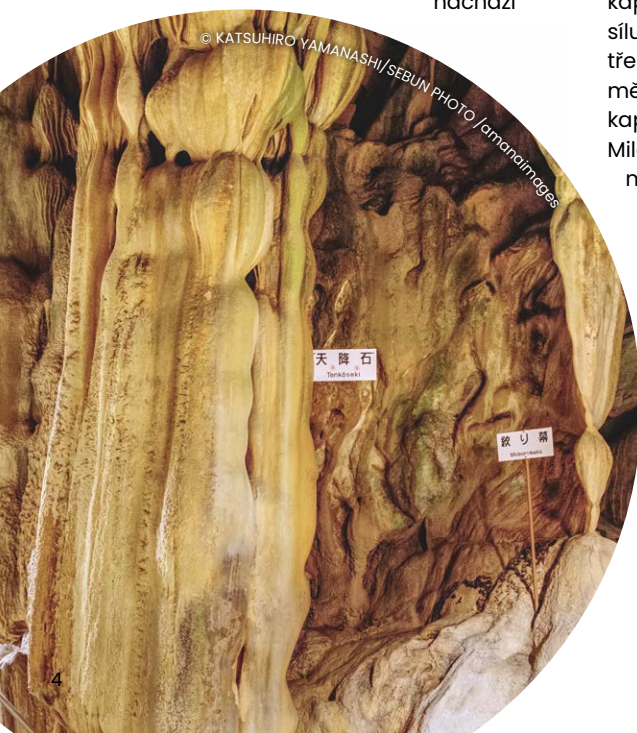
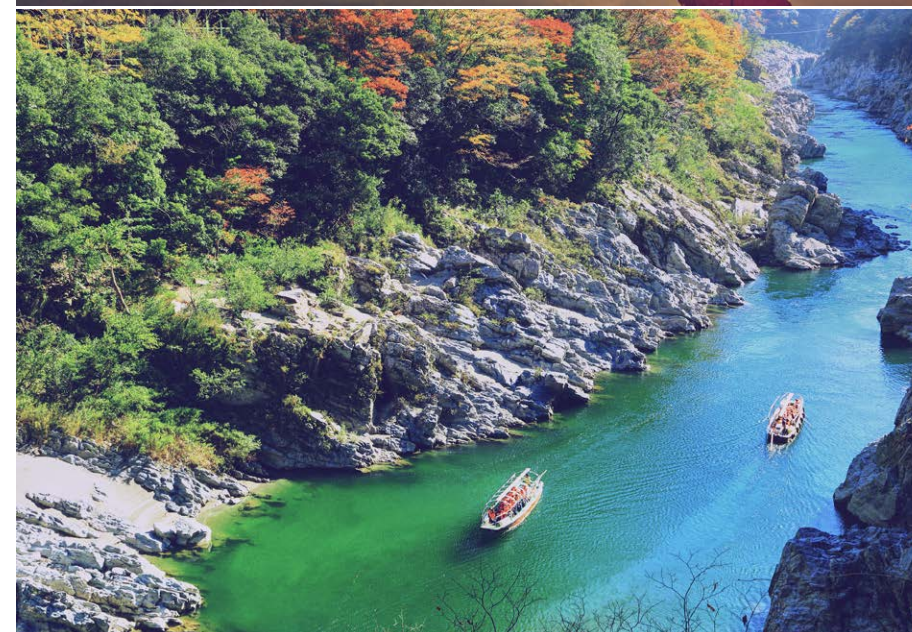
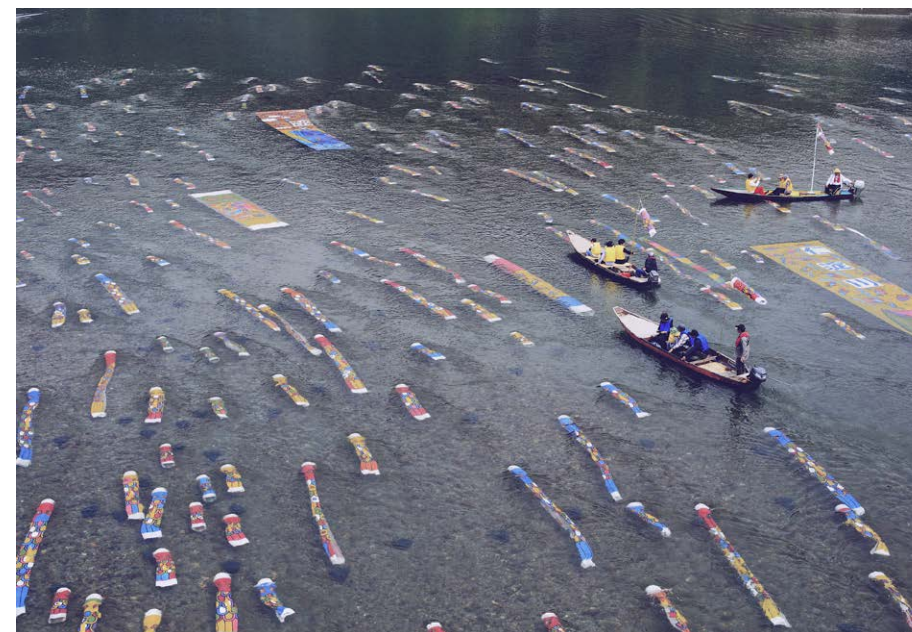
Na jihozápadním pobřeží Šikoku se nachází **Národní park Ašizuri-Uwakai**, který se táhne od mysu Ašizuri v Kóči až do oblasti Uwakai v Ehime. Tento národní park o rozloze přes 11 tisíc hektarů je význačný především mořskou faunou a flórou, která prosperuje díky teplému mořskému proudu Kurošio. Pobřežní vody jsou obývány mnoha druhy měkkých i tvrdých korálů, karetami a samozřejmě nespočetným

množstvím ryb. Pro potápění, šnorchlování a další vodní aktivity jsou ideální průzračné vody kolem ostrůvku Kašiwadžima, kde se vyskytuje až tisíc druhů ryb! Krásné jsou i místní útesy a skály, které vlivem moře zerodovaly do nejrůznějších tvarů. Ve vnitrozemské části parku pak nalezneme například soutěsku Nametoko, kterou protéká průzračná řeka Šimantogawa.

**Pláž Čičibugahama** je proslulá především jako místo, kde se dají pořizovat nádherné fotografie při západu slunce. Na pláži se totiž při odlivu vytvářejí jezera, která při bezvětří dokonale zrcadlí červánky zbarvenou večerní oblohu. Úzký pás písku mezi tímto zrcadlem a mořem umožňuje pořádit unikátní fotografie, na kterých se objekty krásně odráží na hladině. Je to přímo Mekka milovníků Instagramu! Před návštěvou je nutné zkontrolovat si aktuální přehled časů odlivu a západu slunce.

Dvojice sousedících **soutěsek Óboke a Koboke** v Tokušimě se řadí mezi nejlepší japonské destinace pro milovníky kajaku, raftingu, canyoningu a dalších outdoorových aktivit. Soutěsky zde vyhloubila řeka Jošinogawa, jejíž peřeje jsou ideální pro adrenalinové vodní sporty. Kdo preferuje klidnější zábavu, může se projet na výletní loďce a zblízka si vychutnat podívanou na různé skalní útvary, které se tyčí okolo řeky.

Železniční stanice Óboke je rovněž výchozím bodem pro návštěvu **údolí Ija**, jednoho z nejdlehlějších míst regionu. Nad stejnojmennou průzračnou řekou jsou na třech místech nataženy unikátní visuté mosty kazurabaši vyrobené z úponků místních popínavých rostlin. Dnes se jedná o autentické repliky splňující současné bezpečnostní standardy. Podobných mostů zde ale bývalo až třináct a představovaly kdysi jedinou možnost, jak překlenout hluboké údolí. I v současné době je region poměrně špatně přístupný, není tedy divu, že si jej ve 12. století vybrali za útočiště příslušníci rodu Taira poté, co prohráli občanskou válku s rodem Minamoto. Možná právě díky odlehlosti celé této oblasti je místní kultura silně spojena s různými strašidly jókai, která se tu prý všude vyskytují. V listopadu se na jejich počest koná festival Jókai macuri a po celý rok je přístupné muzeum strašidel.



© Mitsushi Okada/a.collectioniRF /amanaimages

© Shinobu Soga/a.collectioniRF /amanaimages

© TAKAHIRO MIYAMOTO/SEBUN PHOTO /amanaimages

© Ken Ken/a.collectioniRF /amanaimages

# Festivaly



## AWA ODORI (TOKUŠIMA)

Kdo chce na Šikoku poznat atmosféru tradičního japonského svátku, neměl by si nechat ujít festival tance Awa odori, který se koná během svátku k uctění předků v polovině srpna na různých místech prefektury Tokušima. Jedná se o strhující hromadný lidový tanec typu bon odori s historií dlouhou více než 400 let, který je neodmyslitelnou součástí života místních obyvatel.

Nejvíce lidí každoročně přitahuje velkolepý čtyřdenní festival v hlavním městě Tokušima, na kterém před milionem diváků vystupuje na 100 tisíc tanečnic (odoriko) ve více než 850 formacích (ren).

Zvládnutí Awa odori je rozdíl v choreografii mužského a ženského tance. Základní pohyby jsou velmi podobné, ruce i nohy v rytmu postupují směrem vpřed. Mužský tanec působí rozpustile, ženský elegantně. Hudbu ve dvoudobém taktu zajišťují průvody hráčů na strunné nástroje šamisen, příčné flétny jokobue, různé typy bubnů a gongy. Oficiální písní je tzv. Jošiko no buši, která se částečně zpívá, částečně deklamuje. Text jejího úvodu zní:

„Odoru ahó ni miru ahó, onadži aho narja odoranja son son!“  
(„Blázní, co tančí, blázní, co se dívají, když jsme všichni stejní blázní, škoda



*netančit!*) a během tance jsou slyšet různá rytmická provolání jako „éra jačča!“, „joj joj joj!“, nebo „jattosá“, které tanečnicům také pomáhají k synchronizaci pohybů. Awa odori má v Tokušimě svůj kulturní dům, ve kterém lze tento tradiční tanec zhlédnout během celého roku.

## JOSAKOI MACURI (KÓČI)

Již od roku 1954 se ve městě Kóči každý srpen koná festival Josakoi macuri, při kterém během čtyř dnů předvádí na 20 tisíc tanečnic ve 200 týmech tanec josakoi. Ten vznikl v Kóči v 50. letech 20. století skloubením prvků tradičních tanců a moderní hudby a postupně si získal popularitu po celém Japonsku. K josakoi nedodmyslitelně patří pestrobarevné kostýmy, rychlé pohyby a „klapačka“ naruko, která se tradičně používala k plašení ptáků. Někteří při tanci používají i obrovské prapory či jiné rekvizity. Každý tým si při festivalu vymyslí vlastní choreografii, ale všechny musí v hudbě použít alespoň část původní písně Josakoi naruko odori.

## DRAČÍ BITVA (EHIME)

Už 400 let se každý rok na den chlapců (5. 5.) v Učiko koná bitva draků, která patří mezi nehmotné památky lidové kultury prefektury Ehime. Na pět set papírových draků s bambusovou konstrukcí se vznášejí do výšky z obou břehů řeky Odagawa. Jejich majitelé se snaží pomocí ostrých čepelí gagari, připevněných na šňůrách draků, odříznout draky soupeřů a vyřadit je z boje. Místo, kde se vše odehrává, leží v kotlíně, kde se nelze spolehnout na silný vítr. Přesto draci díky promyšlené konstrukci skvěle létají – jsou velcí, ale lehcí. Není náhodou, že zde tradice jejich výroby zakořenila, protože oblast je známá kvalitním papírem i bambusem. Kdysi dávno zde bylo zvykem pouštět draky malým chlapcům na oslavu jejich narození a na jejich zdraví. Jednotliví draci se ve větru zaplétali do sebe, a to dalo vzniknout nápadu, aby mezi sebou soupeřili. Dnes se tento zvyk vztahuje na všechny děti. Součástí slavnosti je pouštění draků se jmény dětí, které se v tom roce narodily.

# Památky

**Šintoistická svatyně Kotohiragú**, lidově zvaná Konpirasan, stojí ve městě Kotohira v prefektuře Kagawa. Nachází se vysoko na hoře Zózu, která je součástí národního parku. Od nejbližší železniční stanice se jedná o převýšení 176 metrů k hlavní svatyni a skoro 400 metrů k té vnitřní! Přístupovou cestu ve spodní části lemují restaurace a různé obchůdky. V areálu svatyně už žádné být nesmějí, až na jednu výjimku, která platí už 700 let. Za 365. schodem stojí velká brána a za ní pět slunečniců, pod kterými se prodávají velké bonbóny kamijo ame s příchutí citrusu juzu. Kdo si jeden koupí, dostane k němu také malé zlaté kladívko, kterým si jej rozbije na menší kousky. Odměnou za výšlap všech schodů je nejen krásný výhled do okolí, ale i možnost zhlédnout nádherné stavby šintoistické architektury a mnoho historicky i umělecky cenných památek. Patří k nim také malby, které v 18. století vytvořil slavný malíř Marujama Ókjo.

V období Edo, kdy bylo cestování pro běžný lid s výjimkou duchovních poutí zakázané, byla Kotohiragú jednou z nejoblíbenějších destinací. Ne každý si ale mohl takovouto cestu dovolit, a proto někteří pouti pověřili zástupce, někdy dokonce i svého psa. Psí poutník měl na krku přivázaný vak s nápisem „Konpira mairi“ (pout do svatyně Konpira), ve kterém měl dřevěnou tabulku se jménem majitele a peníze na jídlo i příspěvek pro svatyni. Lidští poutníci si mezi sebou čtyřnohého kolegu předávali a dovedli ho takto až do cíle. Není divu, že jsou tyto psi neoficiálními maskoty svatyně.

**Hrad Macujama**, stojící na kopci ve stejnojmenném hlavním městě prefektury Ehime, patří do úzké skupiny dvanácti japonských hradů, jejichž hlavní věže se zachovaly v původní

podobě z doby před restaurací Meidži. Japonské hradní věže byly totiž tradičně stavěny ze dřeva a naprostá většina v průběhu staletí shořela a musela být rekonstruována. Požáry se sice vyhnuly ani tomuto hradu, ale dodnes se v komplexu dochovalo 21 původních věží a bran. Návštěvníci si tak mohou prohlédnout autentický příklad středověké obranné architektury, jež byla založena především na několika okruzích mohutných kamenných valů, které chránily hlavní věž na samotném vrcholku hory. Dnes vede přímo před hlavní bránou lanovka. Hrad se stává středem pozornosti především na začátku dubna, kdy zde rozkvétá na 200 sakur. Není divu, že je hrad vyhlášený jako jedna z nejlepších destinací pro hanami (obdivování květů sakur) v Japonsku!

Ve stejném městě se rovněž nachází **lázně Dógo Onsen**, které bývají považovány za nejdéle využívané lázně v Japonsku. Na místě se našly pozůstatky keramiky civilizace Džómon staré 3 000 let a lázně jsou zmíněny i v Manjósú, nejstarší sbírce japonských básní waka z 8. století. Místní ikonou je třípatrová lázeňská budova Dógo Onsen Honkan, která byla postavena na konci 19. století a stala se inspirací pro dějiště oscarového animovaného filmu Cesta do fantazie z dílny studia Ghibli. Návštěvníci si zde mohou užít koupel ve veřejných lázních Kami no ju („Lázeň bohů“), nebo si ji dopřát v jednom ze soukromých pokojů. Nádherně zdobený pokoj Júsinden je ale vyhrazený pouze pro členy císařské rodiny a běžní hosté do něj mohou jen nahlédnout. Upozornění: Honkan se od roku 2019 rekonstruuje a po několik let budou vždy určité části nepřístupné.



Před návštěvou doporučujeme zkontrolovat oficiální webové stránky.

Největší atrakcí města Takamacu (Kagawa) je **park Ricurin kóen**, který se řadí mezi vrcholná díla japonského zahradního umění. Jeho historie sahá až do roku 1625, kdy nechal místní daimjó (kníže) Ikoma Takatoši zahájit výstavbu zahrady na úpatí hory Šiun. Ve výstavbě pokračovali i následující panovníci, dokud nebyla v roce 1745 dokončena. Veřejnosti byl park zpřístupněn až v roce 1875. Na 16 hektarech mohou návštěvníci obdivovat mimo bezpočtu stromů, květin a skalních útvarů i třináct umělých kopců a šest jezírek. Na jednom z nich se lze dokonce projet na lodičce a vychutnat si netradiční pohled na zahradu. V zahradě se nachází mnoho druhů stromů, které dodávají každému ročnímu období své kouzlo, ale nejslavnější jsou po staletí pečlivě udržované borovice. Přírodní prvky doplňují tradiční altány a čajové domky. Ať už zavítáte do prefektury Kagawa v kteroukoliv roční dobu, určitě si nenechte ujít návštěvu parku Ricurin!



# Řemesla



## LAKOVANÉ VÝROBKY

Lakované krabičky, talíře, podnosy či dózy, ale i obrazy patří k nejstarším a nejnámějším vývozním artiklům Japonska. V prefektuře Kagawa začalo umění práce s přírodním lakem ze stromu uruší vzkvétat v období Edo díky podpoře feudálního pána Macudairy Jorišigeho, který byl velkým milovníkem kultury. K významnému pokroku došlo v 19. století díky výzkumu kontinentálních metod. Spojením domácích technik s poznatky z Číny a jihovýchodní Asie vznikly nové techniky, které jsou dnes specifikem lakovaných výrobků z Kagawy. Jednou z nich je zókoku-nuri, pro kterou je typická kombinace laku a do hladka vyleštěné rytiny.



## KERAMIKA A PORCELÁN

Oblíbeným zbožím ze Šikoku je i místní keramika a porcelán. Pro keramiku Ótani z Tokušimy jsou typické veliké nádoby vkusného velmi jednoduchého designu, který dává vyniknout hnědé barvě hlíny s vysokým obsahem železa. Využití nalézaly tradičně například

při barvení látek. Zajímavý je výrobní postup, při kterém spolupracují vždy dva hrnčíři: jeden leží na zemi a nohama roztáčí kruh nerokuro, u kterého pracuje ten druhý. Keramika se vypaluje ve velkých stupňovitých pecích noborigama umístěných ve svahu. V kotlině Tobe v Ehime se řemeslu vždy dařilo mimo jiné proto, že okolní svahy byly ideální pro umístění pecí a borovicové lesy poskytovaly



dostatek topného dřeva. Stejně jako výrobu keramiky a porcelánu v jiných částech Šikoku, také tradici porcelánu Tobe pomohli založit hrnčíři z Kjúšú. Vyrábí se zde bílý porcelán, dále porcelán ručně malovaný modrou barvou, seladonový porcelán a keramika tenmoku s černou glazurou. V tomto vysoce odolném nádobí se často servírují nudle udon. V dubnu a v listopadu pořádá město Tobe trhy, které jsou přehlídkou zhruba stovky tisíc výrobků všech pecí v okolí, od nádobí pro každodenní použití po luxusní kousky.

## VĚJÍŘE

Vějíře učiwa z bambusu a papíru se v Marugame začaly vyrábět jako suvenýry pro poutníky do svatyně Konpira. V 18. století se tomuto řemeslu věnovali samurajové, kteří vzhledem k dlouhodobému míru neměli mnoho uplatnění ve své původní profesi. Díky nim se výroba v oblasti nesmírně rozvinula a dnes činí 90 % japonské produkce. Na kostru těchto vějířů včetně držadla stačí jediný kus bambusového dřívka, na oblepení se pak používá místní papír. Kdo má zájem, může si v Marugame výrobu vějíře sám vyzkoušet.



## PAPÍR

Awa waši, Ózu waši a Tosa waši jsou neznámější značky kvalitního ručního papíru ze Šikoku, kde příroda skýtá dostatek čisté vody a vlákniny, hlavních surovin pro jeho výrobu, jejich počátky sahají do dob před více než tisíciletím. Papír má nesmírně široké využití: v kanceláři, v interiéru i ve výtvarném umění. V období Meidži (1868–1912) fungovaly na Šikoku stovky papíren a Awa waši z povodí řeky Jošino byl tehdy dokonce prezentován na Expo v Paříži a na Světové výstavě

v Chicagu. Střediskem výroby Awa waši je dnes Awagami Factory ve městě Jošinogawa, která funguje zároveň jako školicí centrum, knihovna, muzeum a tvůrčí prostor pro výtvarníky a designéry. Luxusní papír z Ózu nalézá široké uplatnění v tradiční kultuře – na výplně do posuvných dveří šódzji, na kaligrafii, na draky nebo lampióny. Kimono ze speciálního dvouvrstvého morušového papíru z Ózu oblékají mniši při buddhistickém rituálu omizutori v chrámu Tódaidži v Naře. V Tose se mimo jiné druhy papíru vyrábí nejtenčí a nejpevnější papír na světě, nazývaný „křídla vážky“.



## INDIGO

Cizinci, kteří Japonsko začali navštěvovat v období Meidži, se tu podívali velkému množství odstínů modré barvy. Říkali jí „Japan Blue“. Pěstováním indiga a výrobou indigového barviva (sukumo) je nejnámější prefektura Tokušima, a to pro kvalitu i někdejší objem výroby. Tradiční zpracování přírodního indiga a výroba barviva je zejména kvůli fázi fermentace velice pracný a časově náročný proces, na kterém se od období Edo mnoho nezměnilo a který se dnes udržuje už jen v Tokušimě. Cena za zboží barvené tímto indigem pochopitelně není nízká, ale investice se vyplatí. Indigo během let na oděvu dozrává a zdokonaluje svůj barevný odstín, zvyšuje odolnost látky, odpuzuje

hmyz, chrání před slunečním zářením a má antibakteriální a deodorizační vlastnosti.

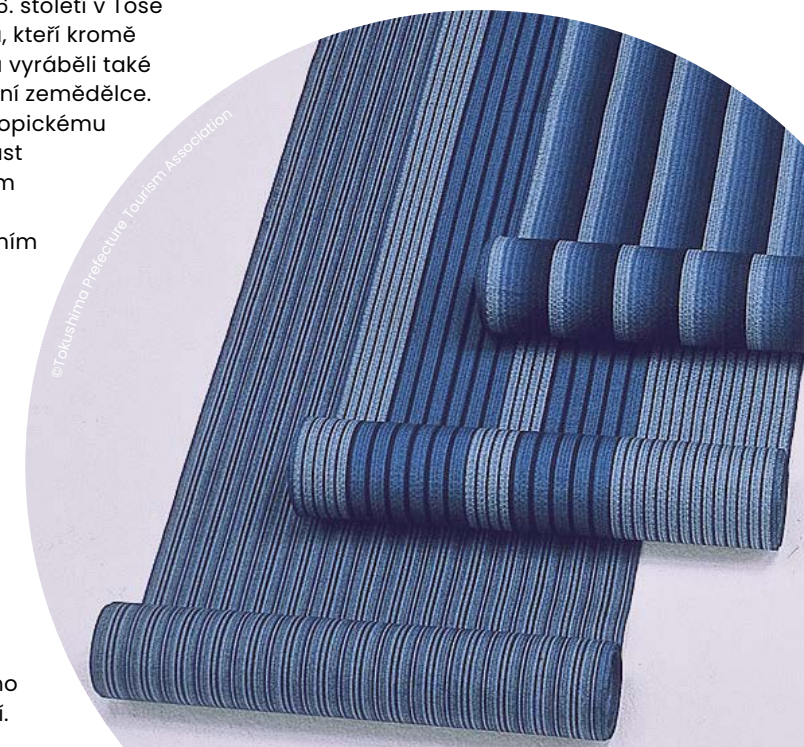


## KOVANÉ VÝROBKY

Zřejmě už koncem období Kamakura (1185–1333) a ve větší míře pak v období válčících knížectví (1467–1568) v souvislosti s poptávkou po štítech a zbraních se v provincii Tosa (dnešní prefektuře Kóči) začalo rozvíjet odvětví tradiční výroby kovaných nástrojů. Na konci 16. století v Tose působilo 400 kovářů, kteří kromě samurajských mečů vyráběli také nože a srpy pro okolní zemědělce. Díky vlhkosti a subtropickému podnebí je tato oblast známá také kvalitním dřevem. S rozvojem lesnictví a rozšiřováním zemědělské půdy výroba pro tato odvětví převládala, a také v dnešní době tvoří tamní výroba některého náčiní pro lesnický průmysl 60 % japonské produkce. Specifikem je tradiční metoda tzv. volného kování. Vyrábějí se vysoce kvalitní pily, srpy, nože, sekery a mnoho dalších druhů náčiní.

## LÁTKY

Dalším tradičním řemeslem ze Šikoku je tkalcovství. Mezi velmi známé látky patří tzv. Awa šóai šidžiraori z Tokušimy, bavlněné látky barvené indigem. Za zrozením techniky jejich výroby stojí náhoda, při které se zjistilo, že sražením získá látka krepovitou strukturu (šidžira – hrbolky). Ta je vlastně žádoucí výhodou: díky ní jsou látky lehké a nelepí se na kůži ani v největších vedrech, což je předurčuje k využití na letní oděvy. V dobách jejich největšího rozkvětu pocházela čtvrtina výroby barvených bavlněných látek z tohoto regionu. To už dávno neplatí, ale dodnes je jejich tradice udržována. V typických modrých odstínech jsou z této látky kromě tradičních japonských oděvů k dostání také kravaty, kapesníky, nebo například meziprádla a závěsy noren.



# Jídlo

TRADIČNÍ KUCHYNĚ NA ŠIKOKU VYUŽÍVÁ PŘEDEVŠÍM REGIONÁLNĚ DOSTUPNÉ SUROVINY, COŽ V PŘÍPADĚ TOHOTO OSTROVA ZNAMENÁ HLAVNĚ RYBY, ZELENINU ČI RŮZNÉ DRUHY CITRUSŮ. DŮLEŽITOU SOUČÁSTÍ KUCHYNĚ JE TAKÉ ROZMANITÁ NABÍDKA NUDLÍ.

tuňáka kacuobuši až po jarní cibulku. Některé fast foodové restaurace dokonce nabízí i udon burgery!

Nudle na Šikoku ovšem nejsou jen Sanuki udon. Populární pochoutkou je i tzv.

**Tokušima rámen**, nudlová polévka pocházející ze stejnojmenné prefektury. Nudle rámen bývají oproti udonu mnohem tenčí, zhruba jako špagety. Tokušima rámen se rozděluje podle varianty polévky na tři druhy: bílý, žlutý a černý. Bílý má polévku z vepřových kostí a v černém je do bílého základu přidána ještě sójová omáčka. Základem žluté varianty

je pak kuřecí nebo zeleninový vývar na čínský způsob. Tokušimský rámen bývá obohacen o několik specifických ingrediencí, jako například vepřová žebírka či syrové vejce, které se dovaří přímo v misce strážníka.

Prefektura Ehime se pyšní **pětibarevnými nudlemi sómen** (gošiiki sómen). Velice tenké pšeničné nudle jsou přírodními barvivy obarveny do mnoha krásných odstínů. Kombinací nudlí různých barev vzniká na talíři pastva pro oči. Sómen se obvykle používá ve studené kuchyni, v létě někdy dokonce i s kousky ledu pro osvěžení.

Prefektura Kóči je známá lovem **tuňáku pruhaných** (kacuo). Tato ryba má v kuchyni pestré využití a jedním z nejvyhlášenějších je kacuo no tataki. Pokrm, který pravděpodobně vznikl právě v této oblasti, se postupně rozšířil do celého Japonska, ale v Kóči je prý díky čerstvosti ryb nejlepší. Jedná se o velký kus tuňáka prudce opečený nad ohněm z rýžové slámy. Takto upravené maso je zvenku opečené, ale uvnitř syrové. Nakrájené na tenké plátky se podává s citrusovým octem ponzu, zázvorem a česnekem.

Město Uwadžima v Ehime je slavné pokrmem **Uwadžima tai meši**



© MASAHIRO MORIGAKI/a.collectionRF /amanaimages



© KENJI BANNO/orton /amanaimages



© SOURCENEXT CORPORATION /amanaimages



© SOURCENEXT CORPORATION /amanaimages

Prefektura Kagawa se pyšní největší spotřebou tlustých pšeničných **nudlí udon** i největším počtem udonových restaurací na hlavu v Japonsku. Zásahu na tom má především místní varianta **Sanuki udon**, pojmenovaná podle někdejšího názvu této oblasti. Vypráví se, že tento typ nudlí přivezl v osmém století do Sanuki buddhistický mnich Kúkai, když se vrátil ze studijní cesty do Číny. Udon se postupně stal nedílnou součástí jídelníčku nejen v Sanuki, ale i po celém Japonsku. O jeho významu v oblasti dnešní Kagawy vypovídá i fakt, že na malbě města na paravánu z roku 1702, který můžeme nalézt ve svatyni Kotohira, jsou vyobrazeny hned tři stánky s nudlemi udon. V jednom kuchař hněte těsto, ve druhém je válí a ve třetím už krájí nudle. Z toho je jasné, že udon má jako rychlé občerstvení na Šikoku staletí dlouhou tradici. Z Kagawy pochází i koncept samoobslužných restaurací specializovaných pouze na udon, ve kterých si na své nudle můžete sami dát, na co máte zrovna chuť. Nudle se jedí horké v polévce, nebo studené s omáčkou. Obě varianty se podávají s různým sypáním, od sušeného

**z pražmana japonského**. Surové plátky této ryby jsou namočené do omáčky ze syrového vejce, sójové omáčky a vývaru daši a poté navršené na misku horké rýže. Celý pokrm bývá dozdoben posypkou z mořských řas, jarní cibulky či sezamových semínek. Traduje se, že tento pokrm vymysleli rybáři, kteří si jej připravovali přímo na moři. Jelikož nemohli na dřevěné lodi rozdělat oheň, chycenou rybu si jen naporcovali na plátky, ochutili a snědli.

Šikoku je díky svému klimatu velice příhodné pro **pěstování citrusů**. Můžeme zde najít mnoho odrůd mandarinek (Citrus unshiu), které se vyznačují především různou cukernatostí. V obchodech většinou bývají uvedeny podrobné informace o jednotlivých druzích a každý si tak může vybrat mandarinku podle své chuti. Na ostrově se rovněž vypěstuje na 80 % japonské produkce juzu. Tento citrus, který začíná být oblíbený i u nás, má v japonské kuchyni dlouhou tradici. Plod juzu se obvykle nejí, ale podobně jako u citronu se jeho příjemně aromatická šťáva či kůra často využívají jako ingredience pro dochucení pokrmů nebo pro přípravu nápojů či omáček. Pro hezkou vůni se juzu využívá i při výrobě parfémů nebo se pro osvěžení přidává do koupele.

Obdobné využití v kuchyni má i malý zelený citrus sudači, druh pocházející z Tokušimy. Celých 98% japonské produkce pochází z této jediné prefektury.

Okolí města Naruto v Tokušimě je známé pěstováním populární odrůdy **sladkých brambor** zvané **Naruto kintoki**. Tyto batáty s krásně fialovou slupkou a žlutou dužinou mají velice široké využití v kuchyni. Jedí se vařené, pečené, smažené v těstíčku jako tempura, nebo se přidávají do sladkostí. Rozhodně stojí za ochutnání!

V moři vzdálených oblastech dnešního Kóči vznikla specifická variace na suši, která nezávisí na čerstvých rybách. **Inakazuši** (doslova „venkovské suši“) tvarově připomíná klasické nigirizuši, ale již samotná úprava rýže se liší. Mimo octa se totiž do uvařené rýže přidává i šťáva z citrusu juzu, který dodává pokrmu svěžest. Surovou rybu pak nahrazuje především místní zelenina považovaná ve sladkém octu – oblíbě se těší například druh japonského zázvoru mjóga, houby šiitake, bambusové výhonky či konjak (výrobek ze škrobu zmijovce). Tuto zdravou pochoutku můžete ochutnat například na nedělních trzích ve městě Kóči, které nabízí široký výběr místních specialit a produktů.

V pobřežních vodách Ehime se získává **červená řasa igisu**, která je základní ingrediencí místního tofú, **igisudófu**. Povařením nabobtnalé řasy se směsí vývaru a sójové mouky vzniká po vychlazení tuhá „želatina“. Ta se připravuje buď samotná, nebo s přimíchanými krevetami a zeleninou. Igisu dófu se obvykle podává vychlazené a nakrájené na malé kostičky a je populární především v parných letních dnech.

Na Šikoku se produkuje také několik specifických druhů **čaje**. Světovým unikátem je laktobacily fermentovaná goišiča, který vyrábí už jen rodina Ogasawarových z Ótojo v Kóči. Z čaje, sklizeného od poloviny června do začátku srpna, se po spaření, naočkování a fermentaci pod závažím stane hmota, která se seká na čtverečky (goiši podle podoby s kameny z deskové hry go). Ty se pak rozloží na rohože a suší na slunci. Jiným fermentovaným čajem je Awa banča z Tokušimy, odlišná od běžných čajů banča vedle způsobu zpracování také tím, že se vyrábí z listů z první sklizně, která ale probíhá až v červenci. Oba tyto zajímavé čaje jsou velmi zdravé, a navíc obsahují málo kofeinu. Jejich výrobní technologie patří mezi významné nehmotné památky lidové kultury.

VNITŘNÍ MOŘE

# Seto Naikai

Severní polovinu Šikoku obklopuje Vnitřní moře (Seto Naikai), které se svým charakterem a klimatem podobá Středomořskému moři. Část této oblasti se díky své bohaté flóře i fauně ve vodě i na přilehlém pobřeží stala již roku 1934 národním parkem. Chráněná oblast se postupně rozšiřovala a nyní je s celkovou plochou přes 90 tisíc hektarů a přesahem přes 11 prefektur největším národním parkem v Japonsku. **Národní park Seto Naikai** je charakteristický nádhernými pohledy na moře poseté drobnými ostrovy,

kteřích zde nalezneme okolo tisícovky. Administrativně spadají pod různé prefektury, včetně těch na hlavním ostrově Honšú, ale trvale obydlené jsou jen ty větší z nich. Vody Vnitřního moře jsou domovem pro vzácnou sviňuchu hladkohřbetou či „živoucí fosilii“ ostrorepa východoasijského, a jeho pobřeží je zarostlé hustou vegetací. V oblasti si mimo krásné přírody můžete prohlédnout i malebná přístavní města a v posledních letech dokonce i moderní umění pod širým nebem. Níže uvádíme několik zajímavých tipů na výlet.

**Dálnice Niši Seto**, přezdívaná Šimanami Kaidó je 60 km dlouhá série silnic a 55 mostů přes 9 ostrovů. Spojuje město Onomiči v prefektuře Hirošima s městem Imabari v prefektuře Ehime na Šikoku. Dokončena byla v roce 1999. Tvoří důležité spojení pro místní obyvatele, kteří díky ní nemusí spoléhat na lodní dopravu. Celá trasa Šimanami Kaidó je dokonce přístupná i pro chodce a cyklisty. Právě milovníci cyklistiky tuto trasu často vyhledávají, neboť nabízí nádherné výhledy na okolní moře a ostrůvky.

Kromě přírody zaujme i samotná silnice — zvláště pak most **Kurušima kaikjó**, který je vlastně soustavou tří navazujících visutých mostů o délce přes čtyři kilometry, což z něj činí nejdelší podobnou konstrukci na světě. Jen o něco tak překonává nejdelší samostatně stojící visutý most Akaši kaikjó, který spojuje Kóbe s ostrovem Awadžišima na východě Vnitřního moře. Série mostů Seto óhaši pak spojuje prefektury Okajama a Kagawa. Toto je jediný z trojice velkých mostů na Šikoku, po kterém jezdí i vlaky. Konec dvacátého a začátek jednadvacátého století znamenal díky výstavbě těchto obrovských mostů velké zjednodušení v dopravě na Šikoku.

V úzkém průlivu **Naruto**, přesně pod mostem spojujícím Awadžišimu a Šikoku, se naskytuje zajímavá podívaná v podobě mořských vírů (Naruto uzušio). Ty vznikají díky rozdílné výšce hladiny Vnitřního moře na severu a Tichého oceánu na jihu. Víry dosahují průměru až 20 metrů a voda se v nich točí rychlostí až 20 km/h, čímž se řadí mezi nejrychlejší na světě. Víry si lze dobře prohlédnout z výletní lodi nebo přes prosklenou podlahu ve vyhlídkovém patře mostu Naruto óhaši.

Ostrovy ve Vnitřním moři se dlouhodobě potýkají s úbytkem obyvatelstva a s tím souvisejícími problémy, které se bohužel týkají i mnoha jiných venkovských regionů Japonska. V rámci snahy

o revitalizaci ostrovních komunit vznikl v roce 2010 úspěšný projekt **Trienále Setouči**. Tento velký festival moderního umění přivádí návštěvníky z celého světa na tucet ostrovů, z nichž největší je Šódošima a nejmenší Inudžima s pouhými 50 stálými obyvateli a rozlohou menší než kilometr čtvereční. Centrem projektu je ostrov **Naošima**, na kterém se nachází hned několik staveb od slavného japonského architekta Andóa Tadaa, jehož budovy se vyznačují především čistými geometrickými tvary a použitím pohledového betonu. Trienále Setouči se koná jen jednou za tři roky, ale na ostrovech je mnoho permanentních instalací. Samozřejmostí jsou různé sochy, ale mezi díly jsou například i moderní veřejné toalety či opuštěné domy, jejichž celý interiér byl proměněn v konceptuální umění. Výchozím bodem pro návštěvu jednotlivých ostrovů je přístav Takamacu na Šikoku, ze kterého pravidelně vyplouvají trajekty.

**Awadžišima** je největší ostrov Vnitřního moře, na kterém žije okolo 130 000 obyvatel. Awadžišima zaujímá důležité místo v šintoistické mytologii, podle níž to byl první kus pevniny, který byl stvořen bohem Izanagi a bohyní Izanami. Na místě v centrální části Awadžišimy, kde podle kroniky Nihonšoki strávil Izanagi po vykonání svých božských povinností zbytek svého života, byla postavena svatyně Izanagi Džingú, která je považována za vůbec nejstarší šintoistickou svatyni v Japonsku.

Několikasetletou tradicí si zde udržuje loutkové divadlo **Awadžišima džóruři**. Dnes je Awadžišima především zemědělskou oblastí, proslulou produkcí cibule a vysoce kvalitního hovězího masa. Ostrov byl také epicentrem velkého zemětřesení v Kóbe roku 1995, které se stalo druhým nejničivějším zemětřesením v Japonsku ve 20. století. Jižní část tektonické desky podél zlomu Nodžima, který protíná severní Awadžišimu, se během zemětřesení posunula o 1,5 m doprava a 1,2 m nahoru, čímž vytvořila obrovské rýhy v zemi. Muzeum pro uchování zlomu Nodžima zachovalo jeden úsek tohoto zlomu v podobě po katastrofě, takže je možné zhlédnout sílu tohoto přírodního úkazu. V areálu je i konzervovaný rodinný dům v původním poškozeném stavu či simulátor zemětřesení, díky kterému si lze bez rizika vyzkoušet otřesy různé síly.

**Šódošima**, oplývající krásnou přírodou, je po Awadžišimě druhý největší ostrov ve Vnitřním moři. Díky svému středomořskému klimatu je ideální pro pěstování oliv, mandarinek či slivoní. Můžete se projít hájem olivovníků a ocitnout se tak na moment v Řecku. Návštěvníci si také oblíbili tzv. Andělskou cestu (Angel road) — úzký pruh písčité pláže spojující přilehlé ostrůvky, který se objevuje pouze za odlivu. Místní kuriozitou je „nejúžší průliv na světě“

Dofuči kaikjó, který prochází přímo městem Tonošó a má v nejužším místě pouze 9 metrů na šířku.

V pořadí třetí největší ostrov **Suó Óšima** má chytlavou přezdívku „Havaj Vnitřního moře“. Nejedná se o žádnou náhodu — již na přelomu 19. a 20. století na základě dohody mezi Havaji a japonskou vládou přesídlilo na 4000 obyvatel ostrova na Havaj, aby tam pomohli s pěstováním cukrové třtiny. Po návratu do Japonska s sebou přivezli i havajskou kulturu, která na Suó-óšimě žije dodnes. Na ostrově, který se díky teplému podnebí, palmám a krásným plážím podobá svému exotickému protějšku, tak můžete v létě zažít pravidelná představení tance hula, nakoupit si havajské košile (které mimochodem podle všeho na Havaji poprvé vyrobili zástupci japonské menšiny z barevných japonských látek), či ochutnat fusion kuchyni. Najdeme zde dokonce i kopii historické radnice z ostrova Kauai, se kterým Suó-óšimu od roku 1963 pojí partnerská smlouva.



# Šikoku henro

## POUŤ PO 88 POSVÁTNYCH MÍSTECH ŠIKOKU

Jedním z nejzajímavějších způsobů objevování Šikoku a zároveň i sebe sama je pouť po osmaosmdesáti posvátných místech, chrámech spojených s osobností slavného mnicha Kúkaie (též Kóbó Daiši, 774–835). Tento zakladatel buddhistické esoterické školy Šingon uskutečnil ve svých 42 letech cestu po ostrově s cílem očistit svou mysl od negativních stavů, kterých podle buddhismu existuje celkem 88. V Kúkaiových šlépějích se po jeho smrti začali vydávat jeho následovníci, a tak vznikla jedna z nejdelších okružních poutních tras světa, která dodnes

ozdravuje od trápení, plní ušlechtilá přání a obnovuje radost ze života.

Poutní trasa, vedoucí přes území všech čtyř prefektur, venkovem i městy, kopcovitou i rovinatou krajinou, po kamenných schodech, mechem porostlých lesních pěšinách, silnicích i po mořském pobřeží, je podle zvolených cest asi 1 100–1 400 km dlouhá a zdolat ji celou pěšky trvá 1–2 měsíce. Kdysi cestu podstupovali především buddhističtí mniši v rámci svého asketického výcviku. Až v období Edo se stala populární mezi širšími vrstvami obyvatel, které k pouti motivovaly rozmanité důvody. Poutníci byli často lidé v nějakým způsobem zoufalé situaci; například velice nemocní nebo chudí. V dnešní době se poutníkem (henro) po chrámech na Šikoku může stát úplně každý, bez ohledu na národnost, vyznání, věk nebo účel cesty. Není

podmínkou absolvovat celou trasu pěšky a najednou; běžně si ji poutníci zejména vyššího věku rozdělují na několik etap a mezi jednotlivými místy se přesouvají autem či autobusem.

A co tedy Japonce i cizince z celého světa na tuto pouť obvykle přivádí? Víra, touha po spáse, po sebepoznání, uzdravení, překonání náročného životního období, nebo třeba jen chuť poznat Šikoku a kulturu poutí se vším, co k ní patří, včetně tradiční pohostinnosti místních lidí, kteří o unavené poutníky už na tisíc let dobrovolně pečují. Například poskytováním čaje, drobného pohoštění a rad.

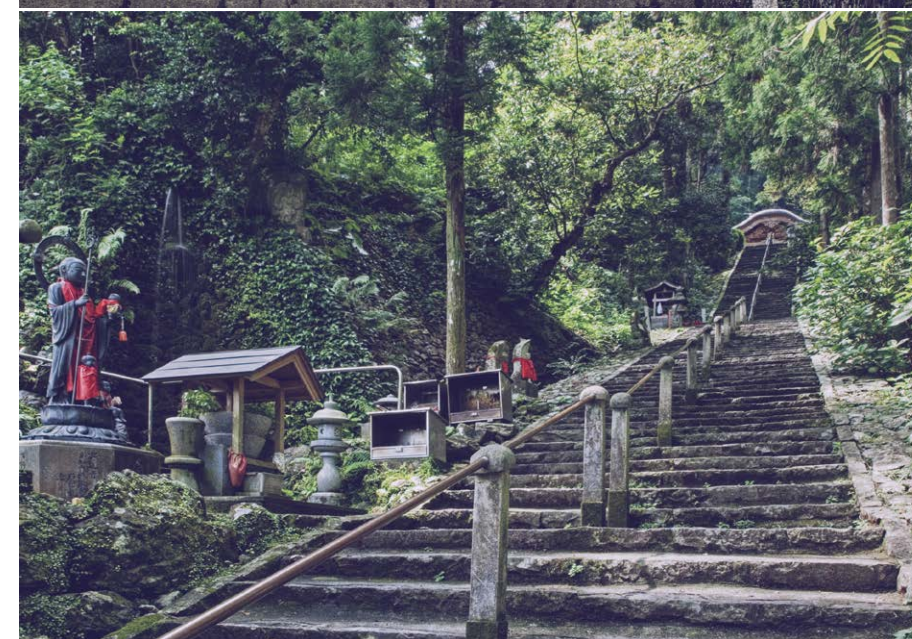
**Trasa se dělí na 4 tzv. dódžó (cvičiště), nesoucí názvy někdejších provincií ostrova Šikoku:**

**Awa (1–23) — dódžó „duchovního prozření“** (hoššin no dódžó), rozhodnutí následovat buddhismus a usilovat o satori. Zhruba osmidenní pouť na území dnešní prefektury Tokušima vede od startovního místa celé pouti, chrámu Rjózendži, k chrámu Jakuódži, převážně mezi poli a městskou zástavbou. V Rjózendži se poutníci mohou vybatit oděvem i dalšími nezbytnostmi, které na pouť potřebují. Vzdálenosti mezi jednotlivými zastávkami na této trase jsou poměrně krátké a terén pohodlný.

**Tosa (24–39) — dódžó „buddhistické askeze“** (šugjó no dódžó) v prefektuře Kóči. Náročnější kopcovitý terén, vyžadující větší duševní i tělesné nasazení. První zastávkou je chrám Hocumisakidži, poslední chrám Enkódži. Trasu mezi všemi poměrně vzdálenými 16 chrámy v prefektuře Kóči, nabízející také potěšení z výhledů na Tichý oceán i nádherně čistou vodu řeky Šimantogawa, lze ujit během 12 dní.

**Ijo (40–65) — dódžó „osvícení“** (bodai no dódžó) vedoucí prefekturou Ehime obrácenou k Vnitřnímu moři, od chrámu Kandzizaidži k chrámu Sankakudži. Za výkon, který poutníci podali v předchozí etapě, jsou zde odměněni teplejším klimatem i vřelostí místních lidí. Terén vede především městy. Na trase je například turisticky atraktivní město Macujama nebo nejstarší japonské lázně Dógo Onsen. Cesta trvá zhruba dva týdny.

**Sanuki (66–88) — dódžó „nirvány“** (nehan no dódžó). Trasa začíná v chrámu Unpendži, nejvýše položeném ze všech poutních míst Šikoku. Mnoho chrámů na této cestě je velmi úzce spjata s Kúkaiem — například chrám číslo 75 Zencúdži se nachází v jeho rodišti. Pouť po posvátných místech Šikoku se uzavírá v poslední zastávce v chrámu Ókubodži. Jako díky za zdárný průběh cesty zde poutníci obětují své hole a slaměné klobouky, které se tu dvakrát ročně obřadně spalují. Poutníkovi pak už jen zbývá jít poděkovat ještě do 50 km vzdáleného čísla 1 chrámu Rjózendži a ideálně také na ústředí buddhismu školy Šingon, horu Kója na poloostrově Kii.



# Výbava poutníka

## PO 88 POSVÁTNYCH MÍSTECH ŠIKOKU

Poutník, který svou cestu pojímá vážně, je oblečen v jednoduchém oděvu **hakui**, jehož bílá barva symbolizuje čistotu duše a posvátnost jeho poslání a jenž je vhodný také na to, aby v něm byl pohřben, pokud by cestou jeho život vyhasl. Na hlavě má rákosový klobouk **sugegasa** a oporou je mu hůl **kongózue**, považovaná za vtělení samotného Kúkaie. Na skutečnost, že Kúkaie doprovází poutníka po celou jeho cestu, upozorňuje také čtyřznakový nápis dógjó ninin na klobouku či tašce sanjabukuro. V té má sešit **nókjóčó** na kaligrafické zápisy a razítka, které na důkaz své návštěvy dostane v každém chrámu, a také zásobu **svíček** a **vonných tyčinek**. K tašce či holi mívá připevněný zvoneček **rei**, na krku

pak stuhu **wagesa** s třásněmi, která plní funkci zástupného prvku za kompletní mnišské roucho. Velmi důležitou výbavou jsou tzv. **osamefuda**, proužky papíru, na které píše svá přání. Potřebuje jich kolem 200 kusů, protože na každé zastávce (fudašo) obětuje hned dvě: první v Hlavní síni a druhou v síni Daišidó, které jsou součástí každého chrámu na této trase. Předává je také místním lidem výměnou za jejich laskavost a pohostinnost. Slušností je v každém chrámu před oltářem se sochou buddhy zarecitovat z knížky súter, tzv. **kjóhon**. Nechybí růženec **nendžu**, který se používá při modlitbách. Výbava může obsahovat i další doplňky, například tradiční obuv džikatabi.



V každém chrámu se poutník nejprve zastaví před bránou, sepne dlaně a ukloní se. Vstoupí a nabere si čistou vodou z nádržky, aby se očistil: vypláchne si ústa a umyje ruce. Je-li součástí chrámu gong, v tomto okamžiku na něj zazvoní a poté pokračuje k hlavní síni, kde obětuje svíčku, vonnou tyčinku, papírovou osamefuda a několik drobných

mincí. Může také zarecitovat z knížky súter, nebo obětovat opis sútry. Následně navštíví síň Daišidó, ve které je ikonou vždy Kóbó daiši, a opakuje podobný postup jako v hlavní chrámové síni. V kanceláři chrámu požádá o zápis a razítka. Při odchodu se za vstupní bránou znovu otočí čelem k hlavní síni a ukloní se.