



Я

С Т И Л И И Ж И З Н И ОСЕНЬ 2017

Я П О Н И Я

Мики Андо

*"Мир фигурного катания держится
на России и Японии"*



НА ОБЛОЖКЕ:
Фигуристка Мики Андо

Содержание

- 3 **Обычай**
Новый год по-японски
- 4 **Интервью**
Мики Андо
- 10 **Писатель**
Рётаро Сиба: Собственный взгляд на историю
- 12 **Развлечения**
Супер-Марио – самый известный водопроводчик и его разработчик
- 14 **Мода по-японски**
Такаси Мураками, художник поп-арта
- 16 **Хай-тек**
Японский луноход «Хакуто»: «Белый заяц» к забегу готов
- 18 **Сельское хозяйство**
Рожденный бабушками бизнес на листьях
- 20 **Эссе: Токийский дневник**
Все бегут, бегут, бегут... Японская дорожка номер один
- 22 **Еда: Рецепт с родины**
Фирменный продукт Кагосимы – мясо черной свиньи
- 24 **Регион в подробностях**
Город Кагосима



стр. 10



стр. 12



стр. 18

Главный редактор: Тосио Ямамото
Исполнительный редактор: Такэшико Окадзаки
Шеф-редактор: Ютака Комия
Оформление: Тосизэ Тэрасава, Норико Кодзава
Редактор-переводчики: Хироюки Хориэ, Светлана Федорова
Координатор печати: Александра Базденкова
Издатель: © Посольство Японии в России
129090, Москва, Грохольский пер., 27
Телефон: 8(495)229-25-50/51
Организационное содействие:
Global Business Division of The Mainichi Newspapers Co., Ltd.

Оформление и верстка: Harry Japan Co., LTD.
Печать: ОАО "Подольская фабрика офсетной печати"
г. Подольск, Ревпроспект 80/42,
Адреса для отзывов:
kokusai@mainichi.co.jp; japan-info@mw.mofa.go.jp
Наша страница в Facebook, ВКонтакте и Одноклассниках:
«Посольство Японии в России»
Архив журнала на сайте посольства Японии: ru-emb-japan.go.jp

Мнения авторов являются частными и не обязательно совпадают с позицией правительства Японии.



НОВЫЙ ГОД ПО-ЯПОНСКИ

Начало Нового года – 1 января – отмечается каждой страной мира, но в Японии это самый важный день года, в который, как считается, каждую семью посещают боги. Первый день Нового года, называют *сэгацу*, или *гантан*, ему посвящены разнообразные ритуалы.

Для встречи богов в прихожей дома вешают *симэкадзари* – украшение, сплетенное из соломенных веревок. Именно потому, что такими обычно украшены синтоистские храмы, украшения из соломы показывают, что дом тоже стал священным, и здесь тоже ждут богов. Если дом большой, то, чтобы привлечь внимание богов, вход в него с обеих сторон симметрично украшают основными ветками. Главное новогоднее украшение внутри дома – лепешки *кагами-моти* – жертвоприношение богам и буддам. Лепешки похожи на зеркало (*кагами*), каким оно было в старину. Но некоторым людям их вид напоминает сердце.

Начиная в канун Нового года, глубокой ночью 31 декабря и продолжая после полуночи, в храме 108 раз бьют в колокол. Говорят, что число ударов соответствует 108 человеческим заблуждениям и страстям. Обязательным ритуалом на следующий день для многих японцев становится *хацумоде*, первое посещение храма. По всей Японии люди

идут в храмы. Например, в токийский синтоистский храм Мейдзи стягиваются 3,17 млн человек, а в храм Сэнсо-дзи, также находящийся в японской столице, приходят 2,91 млн человек.

Новый год – время, когда семья и родные собираются вместе, чтобы поесть традиционные японские новогодние кушанья: *дзоуни* и *осэти-рёри*. *Дзоуни* – суп со вкусом соевого соуса и бобовой пасты *мисо*, в который добавляется рисовая лепешка. В зависимости от региона рецепты приготовления этого супа очень сильно варьируются. Каждый регион считает свой вариант *дзоуни* самым лучшим и гордится им. *Осэти-рёри* – праздничные лакомства, которые едят при смене сезона. Под этим словом подразумеваются разнообразные закуски, приготовленные с использованием многих продуктов. Часто их подают в многослойных коробках для еды *дзюбако*, водрузив одну коробку на другую. Каждое лакомство имеет свое собственное значение. Так, например, креветки, чья спина скрючивается при варке, обозначают долгую жизнь. А икра сельди, состоящая из множества икринок, несет в себе пожелание многочисленного потомства. Так, через традиционную еду выражается желание семейного благополучия и процветания в наступившем году. ■

Мики Андо:

«Мир фигурного катания держится на России и Японии»

У двукратной чемпионки мира по фигурному катанию Мики Андо много связанного с Россией. Она трижды одерживала победу на соревнованиях в Москве: именно здесь она получила один из титулов чемпиона мира и дважды выигрывала Гран-при. Она изучала русский в университете Чукё, естественно, умеет говорить по-русски. Гордится тем, что готовит борщ, чтобы угостить им своих друзей. Сейчас она выступает как профессиональная фигуристка, но мечтает в будущем приехать в Москву как тренер вместе своими учениками.

– *Какой вам запомнилась Россия после первой поездки?*

– Я была в Москве и в других российских городах много раз, но во время этих поездок, связанных с выступлениями, передвигалась по городу лишь между гостиницей и стадионом, даже местные достопримечательности посмотреть не успевала. Соревнования проходили зимой, и было ощущение, что в России действительно очень холодно. Но после того, как стала тренироваться в России и летом, я смогла осмотреть город, ощутила, как он прекрасен. Когда время позволяло, я гуляла по Красной площади или каталась по Москве-реке. Каждый раз, когда попадаю в Москву, замечаю, что город меняется и становится лучше.

– *А какое у вас впечатление от русских людей?*

– Россия – великая держава, и было впечатление, что русские люди тоже величественны. Помню, мощное звучание русского языка, способное, как мне казалось, подавить любого. Но я сейчас думаю,

что здесь много таких людей, которые, раз открыв свое сердце, становятся очень добрыми и дружелюбными, и способны поддерживать отношения всю жизнь, хотя с первого раза найти с ними общий язык довольно нелегко, и чтобы сблизиться, требуется некоторое время.

«Каждый раз, когда попадаю в Москву, замечаю, что город меняется и становится лучше»

– *Вы трижды побеждали в Москве, неоднократно бывали в России. Какое из соревнований в России больше всего вам запомнилось и почему?*

– Мировой чемпионат в апреле 2011 года, который первоначально планировали провести в Японии. Большое восточно-японское землетрясение помешало его проведению в Токио.





Тогда Москва предложила провести его у себя. Благодаря этой инициативе мы смогли провести чемпионат без проблем. Соревнование проводилось спустя месяц после большого землетрясения, случившегося в марте. Так что, я думаю, связанные с

этим соревнованием люди прилагали много усилий для того, чтобы оно состоялось. Во время церемонии открытия была объявлена минута молчания, чтобы почтить пострадавших. В показательных выступлениях я и фигуристы Такахико Кодзука и Дайсуке Такахаси - мы троем исполнили композицию, посвященную Японии. Я была очень тронута тем, как через эту постановку выражено глубокое сочувствие. И очень рада, тому, что смогла одержать тогда победу. Многие спортсмены из разных стран, начиная с Евгения Плющенко, обращались к нам с теплыми словами поддержки.

– Почему вы стали заниматься фигурным катанием?

«Я выбирала для своих номеров жесткие движения, стараясь показать их красоту и силу»

– Я родом из города Нагоя. В Нагоя любят отправлять детей в различные спортивные секции и кружки творчества. Когда мне было 8 лет, друзья позвали меня поступить в клуб фигурного катания. Вообще, многие японские фигуристы родом из Нагоя. Тогда было много детей, которые начали заниматься фигурным катанием, мечтая стать такой же звездой, какой была фигуристка Мидори Ито. Я дебютировала, когда мне была 9 лет. Но до сих пор я вспоминаю об этом самом первом состязании как особенном.

– Как вам кажется, в чем особенность вашего



стиля катания?

– В техническом плане катание фигуристов высшего класса не сильно отличается одно от другого. И поэтому я всегда думала, что же нужно для того, чтобы движение оказалось выполненным так, как только я могу его выполнить. Я считала, что мне трудно достичь такой скорости и безупречности в движениях, которые есть у кореянки Ким Ёна. Мне казалось, что мне не хватает грациозности и мягкости. Поэтому я выбирала для своих номеров жесткие движения, в которых и старалась показать их красоту и силу. Если приводить пример, то я выбирала музыкальные темы с богатым сюжетом, такие как Клеопатра или Кармен, старалась сыграть женщину с сильным характером и этим произвести впечатление на зрителей. Я хотела стать фигуристкой, которая останется в сердце людей.

– У вас были кумиры в фигурном катании? Кем из фигуристов своего поколения вы восхищаетесь?

– Я не сравнивала себя с другими спортсменами. Я обращала внимание на то, чтобы победить саму себя – «себя, слишком напряженную» или «себя, слишком расслабленную». На льду важно победить именно себя. Если говорить о ком-то, кто

служил мне примером, то я назвала бы американку Мишель Кван. Она прекрасна и как фигуристка и как человек. Уже только ее присутствие на месте соревнований меняет атмосферу и она становится центром внимания. Она тоже любит показать мощь движения и, наверное, это еще одна причина, по которой она привлекает меня. Еще надо упомянуть Ирину Слуцкую. Я любила ее агрессивную установку, которая проявлялась, когда она выступала, переходя во время каскадных прыжков от «тулупа» к «риттбергеру».

– После ухода из большого спорта в декабре 2013 года вы выступаете не только как профессиональный спортсмен или как инструктор, но снимаетесь в телевизионных сериалах и рекламе. Чем вы заняты сейчас?

В основном я выступаю как профессиональный спортсмен в ледовых шоу или руковожу секцией по фигурному катанию.

Еще сотрудничаю со СМИ: выступаю в телепрограммах, пишу эссе для газет. Благодаря этому я смогла познакомиться с разными людьми из других сфер деятельности, не связанных с фигурным катанием. Учю фигурному катанию детей из пострадавших во время восточно-японского землетрясения регионов. Каждый год 11 марта в качестве волонтера вместе с местными жителями участвую в акции зажигания свечей в память этой трагедии в городе Исиномаки, сильно пострадавшем от землетрясения. В моем родном городе Нагоя есть центр дрессировки собак для оказания помощи инвалидам, в работе которого я тоже участвую, занимаясь распространением информации об этих специально обученных собаках, чтобы и нуждающиеся в них, и простые люди больше узнали об этом. Я хотела бы внести свой вклад в то, чтобы во время токийских Паралимпийских игр в 2020 году с помощью этих собак инвалиды могли прийти и посмотреть соревнования.

– Вы учите фигурному катанию. А не думали ли тренировать

профессиональных спортсменов?

– Я начала мечтать о том, что стану тренером, когда мне было 9 лет. В этом смысле моя мечта в отношении фигурного катания еще сбывлась неполностью. Сейчас я пробую себя в качестве тренера, ставлю номер для фигуристов, но делаю это под руководством тренера из Нагоя Юко Кадога. Но за границей, в Италии и в Голландии, я уже работала как тренер. В этом году планирую в качестве тренера поехать во Францию. Я обожаю детей. Хотела бы вырастить из них профессиональных фигуристов. Фигурным катанием интересуется и много взрослых, хотя, кажется, что среди них сильно предубеждение, что заниматься этим спортом не так уж просто. Но катков становится все больше, а когда встаешь на лед, быстро привыкаешь, начина-

«Хотела бы, чтобы мы вместе, воодушевляя друг друга своими достижениями, повышали уровень нашего мастерства»

ешь скользить, катишься. На моих занятиях почти все довольно быстро учатся кататься спиной.

Мне бы хотелось, чтобы катание на льду стало для людей привычным видом спорта.

– На февраль 2018 года запланированы зимние Олимпийские игры в корейском городе Пхёнчхан. Российские фигуристки одни из сильнейших в мире. Есть ли среди них те, за выступлением которых вы особенно следите?

– Российские спортсмены действительно сильные. Россия в фигурном катании считается великой державой. Но до сочинских игр Россия

находилась в периоде застоя. Проведение Олимпийских игр в собственной стране побуждает многих спортсменов побеждать, и Россия укрепилась. Сейчас есть много фигуристов, способных на победу в соревнованиях. Мировая чемпионка

Евгения Медведева хорошо нацелена на победу, несмотря на свою молодость. Ее выступления совершенны. Я думаю, что она будет лидировать на предстоящих играх в Пхёнчхане. Чемпионка мира среди юниоров Алина Загитова начала участвовать в соревнованиях для взрослых в 2017 году и стремится достичь вершины. Я слышала,

«Надеюсь, что когда-нибудь привезу в Россию на соревнования своих учеников-фигуристов»

что среди юниоров есть российская фигуристка, которая делает четыре оборота в прыжке. В России есть спортсмены высшего класса и среди взрослых и среди юниоров. Среди японских юниоров тоже есть много хороших спортсменов. И у меня впечатление, что мир фигурного катания держится на России и Японии. Я хотела бы, чтобы мы вместе, воодушевляя друг друга своими достижениями, повышали уровень нашего мастерства.

– Каких отношения между Японией и Россией вы хотели бы в будущем?

– Мне кажется, в России много прекрасных людей, с которыми можно долго дружить, раз познакомившись. Много откровенных и добрых людей. Мне кажется, что мы друг на друга похожи. Думаю, что очень важно общаться, поддерживать отношения в общении. Я училась русскому языку в университете Чукё. Я умею говорить по-русски в определенной степени. Поэтому я хорошо понимаю, насколько важна роль коммуникации. Я думаю, что это можно сказать и об отношениях между странами. Важно много общаться и хорошо друг друга понимать. Я думаю так.

– Пожалуйста, скажите несколько слов нашим читателям в завершении разговора.

– У меня много воспоминаний о России. Я всегда получала поддержку и от российских фанатов. Я хотела бы, чтобы россияне приезжали в Японию. Я очень люблю Россию, дома готовлю и ем борщ, любимый мой суп. Я надеюсь, что когда-нибудь привезу в Россию на соревнования своих учеников-фигуристов. □



Мики Андо Японская фигуристка. Родилась в городе Нагоя (префектура Айти). Поступила в клуб по катанию на льду, когда ей было 8 лет. В 9 лет впервые выступила на соревнованиях. В 2001 г. победила на чемпионате Японии среди юниоров, трижды выигрывала Гран-при. Стала чемпионкой мира в 2007 году в Токио и в 2011 году в Москве. Также в 2011 году победила на чемпионате четырех континентов в Тайбэе. Двукратный победитель Гран-при по фигурному катанию в Москве (2009 и 2010 гг.). Выступала на зимних Олимпийских играх в 2006 году в Турине и в 2010-м в Ванкувере. После завершения карьеры в большом спорте выступает в шоу на льду и обучает фигурному катанию.

Рётаро Сиба:

Собственный взгляд на историю

Писатель Рётаро Сиба опубликовал многие свои исторические романы в 60-90-х годах. Основные его работы печатаются и сейчас, и их читают новые поколения читателей. Среди его произведений – много романов и эссе, которые касаются взаимоотношений России и Японии в новейший период истории. Это не в последнюю очередь связано с тем фактом, что в студенческие годы он увлекался русской литературой.

Рётаро родился в Осаке в 1923 году. Из-за того, что он был физически слабым ребенком, его отдали в приемную семью в городе Кацураги префектуры Нара, откуда родом была его мать. В этой местности находились руины древних поселений и курганов, и Рётаро играл там, подбирая черепки глиняной утвари. Он был шалуном и не любил школу. В 1942 году он поступил на отделение монгольского языка Осацкого института иностранных языков.

После войны Рётаро Сиба поступил в газету «Санкэй», будучи корреспондентом которой пробовал писать и художественные произведения. Вскоре он стал заниматься писательской деятельностью профессионально.

Рётаро выпускал один за другим романы, посвященные историческим личностям в период перемен в Японии, и со временем стал писателем, который пользуется всенародной любовью. Он не опирался на какой-то определенный идеологический взгляд на историю и всегда свободно описывал жизнь исторических личностей, предлагая оригинальную трактовку событий. Эта его манера описания называлась Сиба-сикан («взгляд Сибы на историю») и открыла новую эпоху в мире исторических романов. Его романы позволяют читателю глубоко сочувствовать героям и переживать вместе с ними внутренний конфликт, отождествляя таким образом с ними свою судьбу.

Среди его бестселлеров много романов и эссе, посвященных взаимоотношениям России и Японии в новейший период истории. «Облако над холмом», один из его главных и широко читаемых до сих пор романов описывает то время, когда Япония, вступив на путь модернизации, смогла одержать победу над Россией, одной из самых сильных держав того времени. Герои книги – полные амбиций и энергии японские молодые люди. Но на ее страницах также появляются Николай II и многие русские политики и военные. Автор хорошо показывает психологию и душевный конфликт ключевых фигур и российского и японского общества во время японско-русской войны. Книга написана в 1969 году, в самый разгар ускоренного экономического подъема Японии, и стала подходящим художественным произведением эпохи.

В большом эссе «О России. Изначальный облик

Рётаро Сиба

Родился 7 августа 1923 года в Осаке. Романист, писатель-документалист, критик. После окончания монгольского отделения Осацкого института иностранных языков был мобилизован в пехотные войска, рядовым которых встретил окончание войны. В 1924 году поступил на работу в газету «Санкэй». Работая в газете, он пишет исторический роман «Замок совы», который получает литературную премию Наоки за 1959 год – в год выхода романа. Далее он сосредотачивается на писательском труде. Основные его исторические романы – «Рёма идет», «Сэкигахара», «Облако над холмом» и другие. В основном, у него много произведений, описывающих период Сэнгоку («эпоха воюющих провинций») и период Реформации Мейдзи, охватывающий середину XIX века. Рётаро Сиба умер в 1996 году в возрасте 72 лет.



севера» Сиба попытался по-своему посмотреть на историю России от ее возникновения до новейшего времени и выдвинул предположение о том, что именно российская история, испытывавшая на себе постоянное давление татаро-монголов и других кочевников, определяет психологию и логику действий российского государства.

Опубликованная в 1982 году книга «Далеко от берега, где растет рапс» описывает торговца-мореплавателя XVII века Кахэя Такадая. Кахэй, занимавшийся перевозкой товаров на корабле по близлежащим к Японии морям, расширил территорию своей торговли до Хакодатэ. Управляя рыболовством и торговлей, он скопил капитал, который затем направил на развитие портового города Хакодатэ. Кахэй приложил немало усилий для того, чтобы освободить пленного капитана русского флота Василия Головнина, тем самым способствуя развитию отношений между Россией и Японией. В Петропавловске-Камчатском стоит памятник, посвященный Кахэю. Упоминаемые в названии книги цветы рапса – символ острова Авадзисима префектуры Хёго, родины Кахэя. Рётаро Сиба любил эти цветы. Каждый год 12 февраля, в день его кончины, поклонники романов Сибы собираются у могилы писателя, чтобы почтить его память. Этот день они называют Днем рапса. ▣





СУПЕР-МАРИО

Самый известный водопроводчик и его разработчик



На церемонии открытия прошлогодних олимпийских игр в Рио-де-Жанейро, премьер-министр Японии Синдзо Абэ своим появлением в образе Супер-Марио, героя популярной компьютерной игры, заставил стадион ахнуть от удивления. Это представление снискало хвалебные отклики в разных странах, а также стало свидетельством того, что японская поп-культура проникла во весь мир.

Видеоролик, представляющий следующие летние олимпийские игры в Токио, вошли персонажи популярных японских комиксов-манга «Дораэмон» и «Капитан Цубаса», торговой марки Hello Kitty, культовой компьютерной игры Pac-Man и другие. Дораэмон достал из четырехмерного кармана водопроводную трубу и установил ее на знаменитом перекрестке в токийском районе Сибуя. Японский премьер-министр Синдзо Абэ, перевоплотившийся в Марио, вошел в эту трубу, а вышел из нее уже на стадионе в Рио-де-Жанейро.

Супер-братья Марио – так называлась выпущенная в 1985 году видеоигра, предназначенная для игровой приставки Family Computer. Считается, что эта игра способствовала распространению домашних видеоигр. Она вызвала бум, который можно сравнить с общественным феноменом. Продажи по всему миру составили 40,24 млн экземпляров, а если считать продажи в целом по всем сериям «Супер-Марио» – больше 330 млн экземпляров. Так, что игру «Супер-Марио» можно назвать настоящим супер-хитом.

Действие в этой игре разворачивается в Грибном королевстве, захваченном демоном по имени Куппа. Чтобы освободить прекрасную принцессу Пич и спасти королевство, братья-водопроводчики Марио и Луиджи отправляются в полное приключений путешествие. Дети по всему миру сходили с ума от этой истории.

Супер-братьев Марио придумал Сигэру Миямото, сотрудник компании Nintendo, разработавший в то время дизайн и иллюстрации к различным товарам, в частности, японской тради-

ционной карточной игре «Карута», аналогу европейских игральных карт. В 1980 году на складе Nintendo скопилось значительное количество микросхем для аркадных автоматов. Чтобы их распродать, нужны были новые игры. Руководство компании назначило Миямото для их разработки. В результате появились такие известные товары, как игры для аркадных автоматов Donkey

«ИДЕЯ ДОЛЖНА РАЗОМ РЕШИТЬ НЕСКОЛЬКО ПРОБЛЕМ» – ТАКОВО УБЕЖДЕНИЕ МИЯМОТО



Kong и программы для приставки Family computer «Супер-братья Марио», The Legend Of Zelda и другие. Компания была спасена непрерывным выпуском

хитов, а имя Миямото стало хорошо известно не только фанатам-геймерам, но и вообще всем японцам.

«Идея должна разом решать сразу несколько проблем», – таково убеждение Миямото. «Супер-Марио» кажется простой игрой, но сюжет ее глубок, и возможно в этом и состоит его замысел. ▣



Такаси Мураками, художник поп-арта

Такаси Мураками – необычный представитель современного искусства. После изучения традиционной японской живописи *нихонга* он представляет на суд публики одно за другим произведения поп-арта, которые включают и приемы *нихонга*, и элементы, свойственные аниме. Его творчество находит много поклонников и вызывает интерес во всем мире как новая японская культура.

Уроженцу Токио Такаси Мураками, снискавшему высокую оценку за пределами Японии, в том числе в Европе, 55 лет. Он изучал традиционную японскую живопись на факультете художественного искусства Токийского университета искусств. Написанный им в качестве выпускной работы «Автопортрет в профиль» выставлен в университетском музее, которому сейчас и принадлежит. Мураками также окончил аспирантуру Токийского университета искусств, первым получив здесь докторскую степень по *нихонга*. Однако на этот раз его выпускная работа, хотя и была удостоена хорошей оценки, не получила первого приза. Из-за этого обстоятельства художник отказался от пути художника *нихонга*.

Любящий с малых лет аниме, сходящий с ума по таким фильмам как «Конан – мальчик из будущего», «Люпен III» (а среди японских подростков вряд ли найдется хоть один, кто эти аниме не



Hayk_Shalunts / Shutterstock.com

видел), после окончания школы, он отбросил мечту о работе в анимации, поступив в Токийский университет искусств, чтобы изучать *нихонга*, интерес к которой питал прежде.

Можно сказать, что совершенно необыкновенный мир Мураками создан слиянием этих двух нереализованных до конца стремлений. После аспирантуры он стал работать по всему миру и привлек к себе внимание своими оригинальными работами по поп-арту.

В 1998 году он стал приглашенным профессором Калифорнийского университета в Лос-Анджелесе. В 2001 году устроил в этом городе выставку Superflat, о которой говорила вся Америка. Он открыл персональную выставку в Версальском дворце во Франции и расширил поле своей деятельности, выпуская товары в сотрудничестве с дорогим модным брендом Louis Vuitton. В 2008 году американский журнал Time включил его в «100 наиболее влиятельных людей мира».



Bloomberg/Getty Images

В раскрашенных в пастельные тона цветах, напоминающих подсолнух, в глазах, в причудливых животных и в прочих элементах абстракций и поп-арта, можно уловить характерные черты и плоского пространственного восприятия, свойственного *укиё-э* и другим японским жанрам живописи, и аниме, в котором сочетаются западные и японские мироощущения и технология. Он находит, объясняет и передает миру ту прелесть, которая непрерывно наследуется современным японским аниме у японского традиционного плоскостного изображения.

Не зная ограничений в сферах деятельности, он создает произведения искусства и в то же время участвует в оформлении обложек для CD известных музыкальных групп, снимается в рекламе телекоммуникационной компании, работает на радио как ведущий и т.д. – всех его занятий не перечислить. Еще у него хватает сил, чтобы растить молодые таланты. Например, устраивает каждый год так называемый праздник искусств GEISAI, арт-событие, служащее для того, чтобы представить молодых художников. Здесь выступали ставшие в последствии известными такие группы,

ОН ПЕРЕДАЕТ МИРУ ТУ ПРЕЛЕСТЬ, КОТОРУЮ АНИМЕ НАСЛЕДУЕТ ОТ ЯПОНСКОЙ ЖИВОПИСИ НИХОНГА



как АКВ 48 и Momoigo Clover. Мураками нанимает молодых художников в качестве сотрудников возглавляемой им компании Kaikai Kiki Co., Ltd, и дает им место для творчества. И сам выступает продюсером молодых художников, выпуская их в мир.

Можно даже сказать, что от продюсерских усилий Мураками зависит, появится ли когда-нибудь гений, больший, чем он сам. ■

«Белый заяц» к забегу готов Японский луноход «Хакуто»

Совсем скоро финал международного конкурса, объявленного американским фондом X PRIZE, спонсором которого выступает корпорация Google. Команде, которой удастся отправить луноход на поверхность Луны и первой заставить его пройти 500 метров от места посадки, обещан главный приз в 2 млрд йен. За него борется и японская команда – научно-производственное объединение «Хакуто». Согласно плану, ракета с луноходом должна быть запущена в декабре.

«Хакуто» – проект, в котором финансирование, планирование запуска и другие управленческие функции осуществляет частная компания ispace, а разработкой лунохода занимается команда исследователей, объединившихся вокруг профессора университета Тохоку Казуя Ёсида. Ёсида известен как разработчик космического зонда «Хаябуса», впервые доставившего на Землю мелкие частицы с астероида.

Как только было объявлено о начале конкурса, о своем участии заявили 29 команд. Однако участники выбывали один за другим, сталкиваясь с финансовыми трудностями и технологическими проблемами. В финальный тур вышли пять команд – из США, Индии, Израиля, Японии, а также одна международная команда. Планируется, что японский луноход будет погружен на ракету ННК индийской команды Indus Team, стартующую к Луне в декабре 2017, и спустя примерно месяц совместного с ней перелета осуществит мягкую посадку на поверхность Луны в районе Моря дождей, а затем автоматически начнет свой забег.

Атмосфера Луны непроста, поверхность покрыта кратерами и скалами. Температура на поверхности днем выше 100°C, ночью ниже минус 150°C. Сильное радиационное излучение. Тем не менее, мощь высокотехнологичных японских частных предприятий позволяет решить эти проблемы. Они предложили легкий корпус, упругие колеса, надежное теплоизоляционное покрытие и другие технологические решения. Несмотря на то, что астероидный зонд «Хаябуса» во время полета

претерпел несколько поломок, он смог вернуться на Землю. Это произошло благодаря многочисленному количеству оригинальных, детально проработанных идей. И как полагают наблюдатели,

«ХОЧУ ПЕРВЫМ ПЕРЕСТУПИТЬ В ЭПОХУ ОСВОЕНИЯ КОСМОСА ЧАСТНЫМИ КОМПАНИЯМИ»

и на этот раз есть хороший шанс показать силу японских технологий в проекте «Хакуто».

В Америке и в других странах соперничество в освоении космоса продолжает переходить из госструктур в частный сектор. И президент компании ispace Такеси Хакамада этому очень рад. «Хочу первым переступить в эпоху освоения космоса частными компаниями, ответив на вызов лунной экспедиции», – говорит он. Хотя и требуются расходы в несколько миллиардов, но если пройти лунную гонку до конца, то за финишной чертой открываются безграничные возможности для космического бизнеса. Хакамада изучает такие бизнес-модели, которые позволяют в перспективе применить разработанную космическую технологию и на Земле, например, для беспилотной разведки в местах, куда невозможен незамедлительный доступ человека, в таких, как районы стихийных бедствий и районы с устаревшей инфраструктурой. ●





Рожденный бабушками бизнес на листьях



То, без чего не обходятся для красивой подачи традиционных японских блюд – это красные листья, цветы сливы, а также другие листья и цветы, через которые можно ощутить сезон. Хозяйства по сбору и продаже таких растений ресторанам, расположенным в мегаполисах, все чаще появляются в Камикацу, малонаселенном горном районе Японии со стареющим населением. Пожилые жители городка, бодро выполняющие эту работу, даже послужили прототипом героев фильма «Жизнь прекрасна! – Иродори», снятого в 2012 году.

Городок Камикацу находится в горном районе префектуры Токусима на острове Сикоку. От административного центра до него около часа на машине. Население немногим больше 1600 человек, половина жителей старше 65 лет. Изначально основные занятия населения были связаны с производством лесоматериалов и мандаринов, но в 1981 году после локальных заморозков, атаковавших город, продажи от мандаринов сократились наполовину, местному сельскому хозяйству нанесен большой урон. Но старики не сдались. Они решили создать новый вид хозяйства, которое устойчиво к стихийным бедствиям и которым

могут активно заниматься пожилые люди, и в 1986 году ошупью, без предварительных исследований начали этот «лиственный бизнес». Заняться этим делом предложил Томодзи Ёкоиси, в то время инструктор сельхозкооператива. Сейчас он президент акционерного общества «Иродори», в уставном капитале которого и частный и муниципальный капитал.

Причина успеха этого предприятия прежде всего в том, что человек может работать даже в преклонном возрасте. По сравнению с тяжелыми работами, сопровождающими выращивание мандаринов, товар здесь легкий, приняться за

«лиственный бизнес» могут даже 60-70-летние бабушки. К тому же, их преимуществом становятся богатые знания о местных горах и растениях. Вторая причина, обеспечивающая успех, в том, что есть спрос на те или другие листья каждого из четырех сезонов, что снижает риски от стихийного бедствия. В Камикацу, предвидя сезонный спрос, выбирают из природной растительности то, что ему соответствует, и разрабатывают свою продукцию. Чтобы обеспечить баланс спроса и предложения, активно ведут маркетинг на основе информационных технологий.

Сейчас годовой оборот «лиственного бизнеса» превышает 260 млн йен. Среднегодовой доход на душу населения до налогообложения в Камикацу – 2,24 млн йен, примерно столько же, сколько в

жиге реального времени и выставляют счета на отправленный товар. Некоторые из этих бабушек, настолько сильны в компьютерном анализе, что ведут сбор листьев, основываясь на собранной со всей Японии информации о заказах с рынка овощей и фруктов. Они могут сделать даже собственный прогноз спроса на листья в зависимости от сезона и данных о погоде в этом сезоне.

Камикацу стал образцом успеха усилий по оживлению местности, о нем написано много книг, сняты телесериал и художественный фильм. Здесь с удовольствием принимают в гости тех, кто хочет перенять этот опыт. В 2010-2016 годах эту местность посетили больше 600 человек, 20 из них переехали в Камикацу. Чтобы переселенцы втянулись в новый бизнес, Ёкоиси-сан купил в



ИСПОЛЬЗУЯ ПЛАНШЕТЫ, ОНИ ПРИНИМАЮТ ЗАКАЗЫ В РЕЖИМЕ РЕАЛЬНОГО ВРЕМЕНИ И ВЫСТАВЛЯЮТ СЧЕТА

других малонаселенных регионах Японии. Однако среди тех, кто занимается «лиственным бизнесом», есть и такие, кто зарабатывает в год более 10 млн йен. Преимущественно, это бабушки, которым перевалило за 70. Используя планшеты последней модели, они принимают заказы в ре-

Камикацу около 30 гектаров лесных угодий, обеспечив им место обучения этому ремеслу. «Нужно воспитывать преемников «лиственного бизнеса», иначе город исчезнет, – говорит Ёкоиси-сан. – Важно продолжать думать о том, чтобы молодежь могла жить здесь и дальше». ■

Все бегут, бегут, бегут...

Японская беговая дорожка номер один

текст: Светлана Хориз

Один московский знакомый как-то очень меня удивил, сказав, что учит японский, чтобы отправиться в Токио на марафон. В 2007 году Токийский марафон состоялся. Знакомый на него не поехал, сославшись на плохую физическую подготовку. Но мечту о поездке в Токио не отбросил, лишь слегка подкорректировал: нашел в путеводителе идеальный для бега маршрут – вокруг Императорского дворца.

Японское агентство по туризму, действительно, продвигает этот маршрут и для туристов и для любителей бега. Пятикилометровую дистанцию здесь можно пройти или пробежать без остановки перед светофорами, любуясь вечно-зелеными соснами, растущими вдоль окружающего Императорский дворец рва, построенного еще XVII веке, и переводя взгляд на возвышающиеся вдалеке небоскребы. Бежишь, и вспоминаешь посвященные этому месту Роланом Бартом слова из его «Империи знаков» о том, что центр Токио пуст, что он не более, чем идея, «существующая не для того, чтобы излучать власть, но чтобы обеспечивать всякому городскому движению опору».

Вокруг этой опоры расположены семь ворот,



мосты, несколько парков, Национальный музей современного искусства. Дорога то поднимается на горку, то спускается вниз: перепады высоты местности на маршруте составляют 24 метра, что особенно нравится опытным бегунам.

Говорят, что первыми этот маршрут открыли еще в середине 60-х годов прошлого века сотрудники находящейся поблизости государственной библиотеки, начавшие бегать здесь в обеденный перерыв. Со временем к ним присоединились служащие компаний из близлежащих офисов. В 70-х бегущие трусцой вокруг Императорского дворца уже никого не удивляли, а национальная федерация легкой атлетики, признав маршрут «своим местом», установила часы на площади, с которой большинство начинает свой забег.

Токийский марафон, который начали проводить с 2007 года, породил настоящий бум на бег. Хорошее выступление японских бегунов в 2012 году на Олимпиаде в Лондоне этот интерес поддержало. Тогда же в Японии число тех, кто занимается бегом чаще, чем раз в неделю, перевалило за 10 млн человек. При этом многие стали выбирать для физической активности обычные городские тротуары, выходя на тренировку сразу после работы или в обеденный перерыв. Это заставило городские власти по-новому взглянуть на дороги повсюду в городе, сделать их удобными для бега, способствовать беспрепятственному передвижению по ним и пешеходов и бегунов.

Маршрут вокруг Императорского дворца так



и остается лучшим, приятным во время любого сезона, безопасным в темное время суток: ведь проходит он рядом с главным полицейским управлением. Вокруг маршрута около десятка станций, оснащенных туалетами, душевыми, раздевалками, камерами хранения. И если окажетесь у Императорского дворца без необходимой для бега экипировки, то найдете здесь все необходимое: кроссовки, спортивный костюм и даже шапочку для бега. Все это можно купить или просто взять напрокат.

За день на маршрут выходит до 10 тысяч человек, а иногда и больше. Вместе с «белыми воротничками» бегают и знаменитости. За кумирами бегут их фанаты. Иногда на японскую беговую дорожку номер один выходит и наследный принц. Даже вечером в дождь есть те, кто бежит.

Почему же все бегут? Пожалуй, этот феномен можно объяснить традицией в упражнении, в тренировке тела и духа, существующей в дзюдо и многих других «до», цель которых в преодолении себя. Бег на выносливость у японцев ассоциируется именно с этим. Однако есть те, кто связывает этот «путь» с работой. Ведь если регулярно выходишь на пробежку, то приобретаешь способность управлять собой, активней участвуешь в принятии решений, умеешь поддерживать человеческие отношения. И благодаря всем этим навыкам, если используешь их для ведения бизнеса, получаешь дополнительный доход.

Сумму дохода тоже подсчитали: у полови-

ны из тех, кто бегаёт вокруг Императорского дворца она оказалась выше 7 млн йен в год. И это не удивительно, если учесть, что с востока к Императорскому дворцу примыкает *Маруно-ути*, бизнес-район с офисами крупных японских корпораций, названия которых хорошо известны во всем мире.

С юга от Императорского дворца расположен район *Касами-гасеки*, в котором находятся штаб-квартиры политических партий и различные министерства. Так, что если вы захотите обзавестись в Японии влиятельными знакомыми, то вам сюда. Здесь действительно есть с кем обменяться визитками, и говорят, что такие сцены знакомства на бегу, отнюдь не редкость.

Приезжайте сюда, чтобы просто побегать. И особо не удивляйтесь, услышав за спиной «Excuse me. I'm passing by». Эту фразу бегущему вокруг Императорского дворца сообществу предложила использовать Юко Аримори, японская бегунья, получившая олимпийские медали – серебряную в Барселоне и бронзовую в Атланте. Увидев однажды, какими недовольными взглядами провожают бегущих осматривающие эту местность иностранные туристы, Аримори-сан, обеспокоенная возможным запретом на бег в этом достопримечательном месте, призвала бегунов быть вежливыми. Она выступила за то, чтобы создать свод правил для тех, кто выходит на пробежку на городские улицы, раз уж мода на бег переживает свой бум. И ознакомиться с ним лучше перед тем, как стартовать. ■

郷土料理

Фирменный продукт Кагосимы:
Мясо черной свиньи

То, что обязательно хотят попробовать на вкус те, кто приезжают в Кагосиму, это местные *тонкацу* (зажаренная во фритюре свиная отбивная) или *сябу-сябу* (тонко нарезанное мясо, сваренное с овощами) с мясом черной свиньи, производством которого Кагосима как раз и славится. Сами по себе эти блюда можно поесть в Японии везде, но только в Кагосиме можно ощутить их аутентичный вкус. Здесь они отличаются от тех же самых, но приготовленных в других регионах, и получают очень высокую оценку.

150 лет назад, одной из движущих сил реформ по модернизации страны, так называемой Реставрации Мейдзи, стали молодые самураи из Сацумы (ныне это префектура Кагосима). Управлявший этим регионом род Симадзу был известен решительностью и храбростью, а также тем, что

с удовольствием ел свинину, используя ее для продовольствия на полях сражений, для чего брал живых свиней с собой в поход. После Реставрации свиноводством здесь занялись серьезно: скрестили местных свиней с английскими свиньями бекширской породы, получив сравнимый с производением искусства совершенный продукт. Среди свинины, выращиваемой в японских регионах, к свинине из Кагосимы – особое отношение: ее относят к высшему разряду. По всей Японии она известна как дорогой бренд. Ее особенность в том, что она после приготовления и мягкая и хрустящая, имеет насыщенный вкус, совсем не липкая. Так же есть и другие, в том числе то, что она легко сочетается с разными блюдами. Считается, что на вкус свинины очень сильно влияет то, чем кормят свиней. В Кагосиме для корма используют другие известные местные продукты – сладкий картофель *сацумаимо* и выжимку, получаемую в процессе производства *имо-дзётю*, местного пере-



гонного спиртного напитка из того же картофеля.

Известными блюдами, в которых используют мясо черной свиньи, стали *сябу-сябу* и *тонкацу*. *Сябу-сябу* – суп-набэ, в который несколько раз погружают свежее очень тонко нарезанное мясо и едят, обмакнув его в соус *пондзу*, содержащий соевый соус и сок цитрусовых плодов. Обычные ингредиенты *сябу-сябу* – свинина или говядина, хотя это блюдо могут приготовить с бараниной, крабом, желтохвостом и другой рыбой. В то время как в других регионах в качестве соуса для *сябу-сябу* в основном подают *пондзу* или соус с кунжутным маслом, в Кагосиме придумывают свои вкусовые варианты этого блюда. Здесь, например, встречаются рестораны, в которых в *сябу-сябу* добавляют отвар из гречневой лапши или сырое яйцо.

Тонкацу – жареный в растительном масле кусок свинины, предварительно обваленный в смеси из муки, взбитых яиц и хлебных крошек. Его подают с нашинкованной капустой и специальным соусом для *тонкацу*. Можно сказать, что это японский вариант русских котлет по-киевски или итальянских котлет по-милански. В токийском районе Уэно находится множество ресторанов, специализирующихся на *тонкацу*. Есть и такие заведения,



в которых готовят только из мяса черной свиньи потому, что, хотя такая свинина и очень дорога, всегда много желающих ее попробовать и вкусно поесть, несмотря на дороговизну. Входящее в название *тонкацу* «кацу» в японском звучит так же, как и «победа», и по этой причине это блюдо едят перед экзаменом или спортивным соревнованием, полагая хорошей приметой.

Как гласит предание, молодые самураи из Сацумы, задумавшие 150 лет назад государственные реформы, выводили свиней в поле и охотились на них, чтобы отшлифовать свое боевое мастерство. И эти амбиции, как считают в Японии, оказали влияние на гастрономическую культуру и связаны с настоящим. Вот такой исторический парадокс можно ощутить, попробовав *тонкацу* и *сябу-сябу* с мясом кагосимской черной свиньи. ■

Вкус забегаловки:
Кагосимский рамэн

Рамэн – это китайская лапша на японский лад. В основе супа для ее известного кагосимского варианта – бульон из свиной кости и куриной корочки с экстрактом из овощей и рыбы. В суп добавляют фирменное кагосимское мясо черной свиньи.

Среди известных разновидностей кагосимского *рамэна* – *Ибусуки-рамэн*, обильно посы-

панный стружкой копченого тунца, и *Кусиноки-рамэн*, бульон которого сварен из головы тунца, а в суп при подаче добавлено сашими из тунца.

Японские любители лапши ценят также *Ябукин-удон* с сацумааге. Хотя лапша-удон не считается рамэном, но это блюдо стоит попробовать, оказавшись



«Кагосима Тонторо-Рамэн»

на пароме, соединяющем город Кагосима с островом Сакурадзима.

鹿児島

Кагосима

История префектуры Кагосимы, расположенной в юго-западной части острова Кюсю, связана с морем. В эпоху Сэнгоку (середина XV – начало XVII в.в.) сюда, в район Боцу и даже во внутренний залив Кагосимы заходили парусные суда из юго-восточной Азии. В XVI в. заплывшие на находящийся вблизи от берегов Кагосимы остров Танэгасима португальские мореплаватели впервые привезли местному населению огнестрельное оружие. Миссионер Св. Франциск Ксаверий, первым передавший японцам христианское учение, начал свои проповеди на японской земле отсюда. В 1849 г. на закате феодальной эпохи, правящие этой местностью князья Сацума, укрепляли оборону против все чаще появляющихся у берегов Японии американских и европейских кораблей. В то же время сацумские князья первыми в Японии начали пользоваться плодами европейского технологического прогресса. Став главой княжества Сацума в 1851 г., Нариакира Симадзу построил одну из первых отражательных печей, фабрику по изготовлению стекла и другие производства, чтобы догнать западные страны в технологическом развитии. Территория, на которой они находились, получила название «Сюсэйкан». В княжестве Сацума без непосредственной поддержки европейцев стали развивать судостроение по европейскому образцу, изготавливали пушки, проводили эксперименты в области фотографии и телеграфного сообщения. С достижениями сацумских самураев можно познакомиться в музее «Сёко-Сюсэйкан».



尚古集成館
Музей «Сёко-сюсэйкан»



霧島神宮
Синтоистский храм Кирисима

Старый храм, посвященный богу Ниниги-но-микото, которому, как гласит миф, главная богиня Аматэрасу-оками велела возглавить Японию. Считается, что посещение храма приносит удачу в разных делах.



異人館
Дом «Идзинкан»
в европейском стиле

Сюсэйкан был разрушен во время войны с Британией (1863 г.). Несмотря на это, два года спустя в сотрудничестве с британскими инженерами здесь была построена первая в Японии современная ткацкая фабрика, а для инженеров в 1867 г. возведено жилье – нынешний «Идзинкан». Этот 2-этажный дом – старейшее среди сохранившихся зданий в европейском стиле.

Вид из известного сада
Сэнган-эн на остров-вулкан
Сакурадзима



桜島 Сакурадзима

В самом центре залива Кагосимы на расстоянии 4 км от города расположен остров-вулкан Сакурадзима. Этот вулкан – действующий. Окружность острова – 36 км. Остров соединен с расположенным напротив города Кагосимы полуостровом Осуми перешейком из остывшего потока лавы. В заливе живут дикие дельфины. В расположенном в Кагосиме аквариуме можно посмотреть уникальное шоу с китовыми акулами.

仙巖園 «Сэнган-эн»

Загородная резиденция князей Симадзу, построенная в 1658 г. Площадь сада около 49 600 кв.м. Здесь и на прилегающей соседней территории находился первый японский промышленный кластер «Сюсэйкан». В 2015 г. сад получил статус исторического наследия японской промышленной революции периода Мэйдзи.



反射炉跡
Старинная отражательная печь

Получив переведенное с голландского руководство по организации литейного производства, возглавлявший Сацуму Нариакира Симадзу приказал построить отражательную печь высотой 16 м своими силами. Строительство завершено в 1857 г. Термостойкие кирпичи для печи сделаны по той же технологии, что используется для изготовления традиционной сацумской керамики.

食文化

Гастрономическая культура

О Кагосиме нельзя говорить без упоминания мяса черной свиньи и мяса коровы с черной шерстью, местной сацумской курицы и блюда сацумааге. К этому списку следует добавить еще сладкий картофель *сацумаимо*, вернее его разновидность *Анно-имо*, черный уксус, чай из поселка Тиран, сладость карукан. С недавних пор всей Японии стал известен местный настроганный лед Сирокума. Оригинальные деликатесы в Кагосиме создают изобретательность и ноу-хау.



さつま揚げ
Сацумааге

Сацумааге – жаренная лепешка из рыбного фарша, приготовленная с добавлением местного саке и черного сахара. Ее также называют *цукэаге*. Место происхождения этого блюда – остров Окинава.



黒酢 Куродзу (черный уксус)

Черный уксус получается в результате брожения, происходящего в бочках из сацумской керамики, выставленных прямо на открытом воздухе. Этот способ производства сохраняется уже 200 лет.

伝統工芸 Традиционные ремесла



Фото: Chin Jukan

沈壽官窯 Печь Тин Дюкан

Большие керамические вазы с позолоченными ручками и другие изделия из печи Тин Дюкан были представлены на Венской Всемирной выставке в 1873 г. и получили широкую известность.

薩摩焼 Керамика Сацума

В основе керамического производства Сацума – печь Тин Дзюкан, возведенная привезенными из Кореи гончарами во время Имдинской войны в конце XVI в. Здесь делали фарфор по двум технологиям – «белая Сацума» (*сиро-Сацума*) для клана Сацума и «черная Сацума» (*куро-Сацума*) для простых людей.



大島紬 Шелковая ткань Осима-цумуги

Эта дорогая ткань считается одной из трех наиболее известных в мире. Ее производство имеет 1300-летнюю историю. В процессе производства шелк замачивают в грязи, что придает ему особо яркие черные оттенки.

аппетитно



シロクマ
Сирокума
Местный десерт с настроганным льдом

黒毛和牛 Мясо коровы с черной шерстью

Мясо коровы с черной шерстью, так же как мясо черной свиньи и местной сацумской курицы – вершина гастрономии. Эта говядина победила в проведенном в Сэндае в 2017 г. конкурсе на лучшую говядину, произведенную в Японии.

知覧茶 Зеленый чай из поселка Тиран

Поселок Тиран, входящий в состав города Минами-Кюсю, лидирует по производству зеленого чая и славится выращиванием органического чая.



焼酎 Спиртной перегонный напиток Сёто

В Сацуме *сёто* делали сначала из зерновых культур, а после того, как стали успешно выращивать сладкий картофель *сацумаимо*, стали делать из него. Постоянные инновации и прогресс вывели производство на новый уровень.



薩摩切子 Гравированное стекло Сацума-кирико

Возникло на стекольном предприятии «Сюсэйкан». На слой прозрачного стекла наносят толстый слой цветного стекла, а затем выполняют гравировку. Разница в глубине гравировки создает оттенки разного тона.



鹿児島

Кагосима

ちょっと深める

Узнайте больше о Кагосиме!

Деятельность «Сюсэйкан», начатая главой клана Нариакира Симадзу, продолжалась и развивалась и после сацумско-бриганской войны (1863 г.). Война Босин (1868-1869 гг.), в которой силы княжеств Сацума, Тёсю, Тоса, стремились установить новое прогрессивное правительство, выступив против сегуната, завершилась крушением феодального режима. Движущей силой последовавшей Реставрации Мэйдзи стали самураи, происходящие родом из этих княжеств.

В то же время отмена сословных привилегий и ликвидация феодального режима в 1871 г. не принесли благо большинству бывших самураев. Выходец из Сацумы Такамори Сайго, в

новом центральном правительстве занимавший пост одного из главных министров, подал в отставку после возникновения разногласий относительно ввода японской армии в Корею и вернулся в Кагосиму. Здесь он учредил частные военные школы.

Восстание недовольных сацумских самураев во главе с Сайго переросло в войну, вошедшую в историю как война Сэйнан (1877 г.) и ставшую крупным военным противостоянием между армией Сайго и правительственными войсками. Армия Сайго потерпела поражение в столкновении с хорошо снаряженными войсками нового правительства. Война завершилась харакири Сайго.

Частные военные школы
В июле 1874 г. Такамори Сайго открыл частные школы в Кагосиме. Школы состояли из пехотных и артиллерийских отделений и имели 136 филиалов по всей префектуре Кагосиме. Они стали основной силой армии Сайго в войне Сэйнан.

Сирояма
Холм за замком Кагосимы, находящимся в центральной части города. Место жестокого сражения во время войны Сэйнан и место харакири Сайго.

На фото: Памятник Такамори Сайго в Сирояме

Самурайские особняки Тиран
Князя рода Сацума имели несколько замков, в том числе в местности Тиран. Эти особняки и их сады - прекрасные образцы самурайского быта позднего периода княжества Сацума.

Бывший замок Кагосимы
После поражения в сражении Сэкигахара в 1600 г., князь Ёсихиро Симадзу построил этот замок, чтобы показать свое подчинение сегунату.



ちょっと変わった

指宿「砂むし温泉」

Горячие источники

指宿温泉 Песчаная баня Ибусуки

Кагосима занимает в Японии второе место по количеству горячих источников. Есть здесь и особенные, например, *сунамуси-онсэн*, или песчаная баня, которую принимают закапываясь в песок. Она согревает тело геотермальной энергией. Одна из известных песчаных бань находится в городке Ибусуки. История этого онсэн насчитывает три столетия.

Температура песка варьируется от 50 до 55 градусов. Погружение тела в горячий песок способствует

кровообращению, вместе с потом из тела выходят и токсины. Считается, что прием песчаной ванны в течение 10-15 минут на закате под звуки морского прибоя приносит глубокий покой сердцу и телу. После *сунамуси-онсэн* можно пройти в обычный горячий источник и выпить природную газированную воду Ибусуки. А если вдруг почувствуете голод, то и перекусить: очень советуем местный деликатес *Онтамаран-дон* с яйцом, сваренным в горячем источнике.

Своими впечатлениями от посещения *сунамуси-онсэн* делится российская журналистка **Наталья Суслина**:

Поехав с семьей на Кюсю, мы решили, что непременно должны принять песчаные ванны: ведь это есть только на Кюсю. Сама процедура проходила на пляже и длилась совсем недолго – 3-5 минут. Однако ощущения, полученные за это время ни с чем не сравнятся, такого удовольствия не получишь ни в



одном онсэнэ! Разве только, когда на русской печке греешься. Но на ней лежишь одним боком, а в песке тело прогревается полностью. Именно потому, что полностью закопан в песок и его оказывается много на теле, возникает чувство тяжести: песок давит на грудь. Это чувство надо перебороть, или, если совсем невозможно, попросить полностью не

закапывать. Песок не только горячий, но и мокрый, поэтому хлопчатобумажное кимоно *юката*, в которое вам наверняка предложат переодеться для этой процедуры, тоже промокнет – будьте к этому готовы. После песчаной ванны обычно принимают душ и горячую ванну, так что если вам вдруг будет прохладно, то сможете быстро согреться. Мы были там зимой, лежали в тени, но холода не почувствовали.

Сопровождающие вас на пляже сотрудники онсэн-на, пока вы принимаете песчаную ванну, предложат вас сфотографировать, так что вам не придется беспокоиться о селфи. Просто расслабьтесь и получите удовольствие! Еще я бы посоветовала вам снять с себя все украшения: если вы их потеряете в песке, то найти будет практически невозможно.

Не думаю, что специально бы поехала в *сунамуси-онсэн* второй раз, но испытать на себе силу горячего песка было очень интересно.

Как добраться?
Из Токио на самолете до аэропорта Кагосима (примерно один час 20 минут) или на поезде синкансэн до станции Кагосима-чю (около семи часов).

屋久島
Остров Якусима
Здесь находится лес *Сиротани-унсуикё*, ставший прототипом того, что воспроизведен в аниме "Принцесса Мононоке". Растут кедры, возраст которых оценивается в 7000 лет.

種子島
Остров Танэгасима
Высадившиеся на этот остров в XVI в. европейцы привезли с собой огнестрельное оружие. Здесь также находится космический центр, с которого стартуют ракеты.

奄美大島
Остров Амами-осима
Это маленький остров с субтропическими лесами, редкими видами растений и животных, коралловыми рифами. Здесь можно заниматься дайвингом и другими видами морского спорта.

アマミノクロウサギ
Черный заяц Амами (лазающий заяц)
Отличие этих зайцев от обычных в том, что у них более короткие задние лапы и уши. Они охраняется государством.

屋久島の動物
Рай для оленей и обезьян

Местные говорят: "На острове Якусима живет 20 000 человек, 20 000 оленей и 20 000 обезьян".

Фото: Amami Ranger Office, Ministry of the Environment

Фото: К.Р.В.В, администрация города Кагосима



ГОД ЯПОНИИ В РОССИИ 2018