

Гифу 岐阜

ХИДА 飛騨

Префектура Гифу расположена непосредственно в центре основного острова Японии Хонсю. Гифу разделяется на две части – южную и северную. Ее север – регион Хида, по которому проходит горный хребет высотой 3000 метров, зимой там лежит глубокий снег. А южная часть, на которой расположена равнина, называется Мино.

И в той, и другой части вы найдете богатство природы. А так как одна часть отличается климатом от другой, то особенность Гифу в том, что юг и север внутри одной и той же префектуры отличаются природным обликом и гастрономической культурой.

Хида – это в основном горы. Если говорить, какими продуктами в первую очередь известна префектура Гифу, то это «говядина из Хиды», выращиваемая на свежем воздухе и чистой воде. Этот вид говядины отличается нежностью и насыщенным вкусом, и хорошо известен как в Японии, так и за ее пределами. Однажды говядину из Хиды признали лучшей среди японской говядины *вагю* на национальном конкурсе производителей говядины. И можно сказать, что она самый изысканный из деликатесов региона Хида. В регионе много ресторанов, где можно попробовать «говядину из Хиды», начиная с тех, что находятся

Говядина Хиды 飛騨牛



в городе Такаяма, туристическом местечке, прославившемся своими старинными зданиями.

Просто поджаренные стейки из прекрасной на вид мякоти говядины из Хиды (красное мясо в ней перемежается полосками жира) чрезвычайно вкусны, про них говорят, что они «таят во рту». Говядине из Хиды подходит любой способ приготовления. Разумеется, из нее хороши традиционные *сукияки*, когда мясо сначала обжаривают на сале в кастрюле-*набэ*, а потом варят его с овощами и тофу в сладком соусе, и *сябу-сябу* (тонко нарезанное сырое мясо варят, ненадолго опуская в кастрюлю с кипящей водой). Можно попробовать даже так называемые *хидагю-нигири* – своего рода суши с сырой говядиной из Хиды.

Также присущий местности Хида продукт – листья магнолии, или по-японски *хооба*. На них выкладывают *мисо* (пасту из соевых бобов) и запекают. Это блюдо называется *хооба-мисо* и тоже считается

Улицы города Такаяма

高山の街並み

Изначально Такаяма развивался как город, прилегающий к замку. В центральной части города сохраняется старинный облик улиц с торговыми и другими домами периода Эдо. Поэтому город часто называют маленьким Киото в Хиде.



Чтобы наслаждаться красотой префектуры Гифу, принято путешествовать с севера на юг из местности Сиракава-го в город Гифу через город Такаяма и город Геро, известный горячими источниками. Можно добраться из Сиракава-го в Такаяму на автобусе за 50 минут, из Такаямы в Геро на поезде за 45 минут, а из Геро в Гифу за час с четвертью. Любая точка этого маршрута интересна и стоит того, чтобы задержаться хотя бы на одну ночь.

местным деликатесом. Листья магнолии достигают размера 20-40 см. Используют листья магнолии и такие пряности, как лук, чеснок, имбирь, а также дикорастущие горные травы и грибы,



выкладывая их

поверх листа. А запекают на настольной плитке с древесным углем, традиционно используемой в этой местности. Особенно изысканным это блюдо становится, если поверх овощей и *мисо* положить говядину из Хиды и запечь все вместе.

Канатная дорога Син-Хотакэ

新穂高ロープウェイ



Канатная дорога соединяет нижнюю станцию на горной высоте 1117 м и верхнюю станцию на высоте 2156 м. В любом сезоне года можно получить удовольствие от вида на великолепный природный рельеф с высокими горами, которые в этой местности называют «хребтом Северных Альп».

Архитектура этой местности тоже имеет свои особенности. Село Сиракава-го в регионе Хида известно своими традиционными постройками *гассэ-дзукури*, возведенными особым способом. Это деревянное зодчество возникло как ответ на природные условия местности, отличающейся зимой особенно обильными снегопадами.

Для соединения соломенной крыши домов, построенных по принципу *гассэ-дзукури*, не используются гвозди, их укрепляют упругими тросами, для того чтобы постройка была гибкой и могла выдержать сильный ветер и тяжелый снег.

Чтобы максимально использовать ограниченную площадь, подходящую для жилья, стали устраивать чердаки для получения двух- и трехэтажных строений. Говорят, что исторический прототип таких домов возник уже в средний период эпохи Эдо, то есть во второй половине XVII века.

В селе Сиракава-го до сих пор остается примерно



Село Сиракава-го 白川郷

сотня таких домов разных размеров, в них и сейчас живут местные жители.

Слово «гассэ» обозначает практикуе-

мый в буддистской молитве жест из сложенных вместе двух ладоней. Соединенные в форме горы крыши домов Сиракава-го действительно напоминают этот жест и, как говорят, именно поэтому так называется их способ постройки. Еще одна особенность этих строений в том, что они построены с юга на север, так что их фасад выходит на юг. Этим способом регулируют солнечный свет, падающий на крыши: летом в домах прохладно, зимой тепло.

Несколько домов Сиракава-го, построенных в стиле *гассэ-дзукури*, предназначены для туристов, чтобы они могли остановиться и насладиться свежим воздухом и богатой природой деревни. В 1985 году Сиракава-го вместе с районом Гокаяма из соседней префектуры Тояма, в котором также есть деревни с аналогичными постройками, внесены в список всемирного наследия ЮНЕСКО как «культурное наследие» и считаются популярной туристической достопримечательностью. Попасть на ночлег в такой дом в зависимости от сезона настолько

трудно, что бронировать номер приходится задолго до поездки, но все-таки попробуйте – это стоит того. □

Хооба-мисо на листе магнолии

ほおばみそ



Фестиваль Такаяма

高山祭



Каждый год весной (14 и 15 апреля) и осенью в городе проводятся ритуальные шествия с передвижными храмами-*микоси* местного синтоистского храма Хиори. Высота передвижных храмов 7-8 метров. В 2016 году фестиваль вошел в список нематериального культурного наследия ЮНЕСКО.

МИНО

美濃

Япония окружена морями, но в ней есть восемь префектур, не выходящих на море. Среди них расположенная в центральной Японии префектура Гифу. Однако ее горные массивы образуют много рек с большими потоками и отличным качеством воды. Три основные реки – Нагара, Кисо и Иби – образуют так называемое «тройное русло Кисо», в них обитает известная японская речная рыба *аю*, или маленькая восточная форель.

Блюда из *аю* – это то, чем известен регион Мино, что в центральной части Гифу. Когда наступает лето, *аю* часто ловят и удочкой и сеткой. Почти всегда ее просто жарят с солью, многие любят горьковатый вкус этой рыбы, питающейся в основном мхом, растущим в реке. Если вам захочется попробовать блюда из *аю*, то лучше это сделать в ресторане, размещающемся прямо рядом с закрепленным в воде рыболовным плотом, называемым *яна*. *Яна* служит для ловли рыбы: плот из дерева и бамбука строят прямо над рекой так, чтобы сильное течение воды загоняло рыбу на его поверхность – рыбу остается только взять. Такая ловля насчитывает более чем 1000-летнюю историю и была известна еще до эпохи Хэйан.

В ресторанах с плотом-*яна* обычно подают комплексный набор, состоящий из блюд с рыбой *аю*, приготовленной различными способами: сашими из сырой рыбы, рыба, маринованная в уксусе, рыба, жаренная с солью или сладким соусом *мисо-дэнгаку*, просто жаренная рыба, рисовая каша с рыбой и овощами и т.п. Такие рестораны очень популярны у туристов: здесь можно отведать блюда из речной рыбы на природе, ландшафт которой объединяет красивые горы и реки. А так как на плоту-*яна* могут плескаться и играть с водой дети, то во время сезона, длящегося с июля по октябрь, местные жители посещают такие заведения всей семьей.

В городе Ибигава-мати, расположенном в западной части Мино (она называется Сэйно), много таких плотов-*яна*. Искусство этого особого способа ловли



Река Иби
揖斐川



Река Кисо
木曽川



Замок Гифу
山支阜城

Возведен в начале XIII века. Во второй половине XVI века замок приобрел известный правитель Нобунага, дал ему название «замок Гифу» и сделал его важной крепостью для объединения разрозненной японской земли того времени. Из главного здания храма можно полюбоваться великолепным видом на город и реку Нагара.

Вид на реку Нагара из окна замка Гифу
長良川



в 2016 году вошло в национальный список нематериального культурно-этнографического наследия.

Тоно, или восточная часть Мино, известна производством керамических изделий. Объем производимой в Гифу керамики в целом занимает первое место в Японии и достигает почти 50 процентов внутреннего рынка страны. Фактор, обусловивший концентрацию этого производства в регионе, – высокое качество местной глины, из которой делают керамику. Центр керамического производства этого региона – город Токи.

В нем производят не только традиционные большие чашки и миски для еды в японском стиле и керамические бутылки для



Рыболовный плот *яна*
††



Керамика *мино-яки*
美濃焼



саке, но и развивается массовое производство кружек и различных других видов посуды западного образца. Большим производством посуды в западном стиле известен город Мидзунами, а посуду в японском стиле делают много в городе Тадзими.

Традиционные керамические изделия *мино-яки* – одни из самых популярных в Японии. У этого вида керамики длинная история. Производство началось более чем 1300 лет назад. Постепенно сформировался особый способ изготовления, состоящий из приготовления формы из глины и покрытия ее глазурью. В период Адзуты-Момояма (конец XVI века), на который приходится расцвет культуры чайной церемонии, здесь начали производить керамику, отличающуюся высокой художественной ценностью.



Жаренная с солью рыба *аю*
魚の塩焼き



Комплексный набор с рыбой *аю*

основе глины, но и фарфор, в материал для которого кроме глины добавляют еще особый по составу каменный порошок.

Фарфор почти не содержит органических веществ и имеет белый цвет. Изделия из него стали распространяться как емкости, отличающиеся от довольно грубой на ощупь керамики гладкой и приятной для рук поверхностью.

В местности много мастерских для туристов, где можно посмотреть процесс изготовления керамики *мино-яки* или самому попробовать покрыть гончарный круг и сделать керамическую поделку. Каждый год с 3 по 5 мая в городе Токи проходит «Фестиваль *мино-яки* в Токи». Во время праздника собираются туристы со всех концов Японии и на улицах стоят более 300 лотков, где можно приобрести керамические изделия гораздо дешевле, чем обычно. □

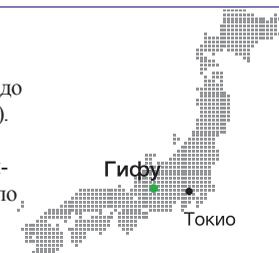


Ловля рыбы *аю*
鯉魚合司

С 11 мая до 15 октября в реке Нагара, текущей через город Гифу, проводится ловля рыбы *аю* при помощи бакланов. Охотник управляет птицами так, чтобы они ловили рыбу и отдавали свою добычу охотнику. Инструменты для ловли вошли в список важного материального культурно-этнографического наследия, а способ ловли – в список нематериального культурного наследия Японии.

Как добраться?

Из Токио на поезде синкансэн до вокзала Нагоя (1 час 40 минут). Далее по железной дороге до вокзала Гифу (примерно 25 минут по линии *JR Токайдо* или по линии *Мэйтэцу*).



岐阜かかみがはら航空宇宙博物館

Музей авиации и космоса в городе Какамигахара

В городе Какамигахара (префектура Гифу, регион Мино) расположен Музей авиации и космоса Гифу-Какамигахары. Сокращенно его называют «Сора-хаку». В нем собраны и представлены японская авиационная техника и материалы, имеющие отношение к авиации и космосу.

В Какамигахаре находятся старейший из сохранившихся донные аэродромов Японии, служащий сегодня базой воздушных сил самообороны страны, и авиационные заводы, за что эту местность называют «городом самолетов». В 1996 году здесь был открыт Музей авиации и космоса.

Много чему в отношении космонавтики можно поучиться у России, гражданин которой первым осуществил космический полет. Глава префектуры Хадзимэ Фурута, принявший участие в мае 2019 года в работе московской встречи Совета губернаторов Японии и России, тема которого – региональный обмен, в своем докладе затронул продвижение двух стран в освоении космоса. В частности, он сказал: «Посетив российские музеи, связанные с космосом, я надеюсь на большой обмен людьми и выставочными экспонатами. Хочу представить в Музее авиации и космоса Какамигахары выставку о сотрудничестве между нашими странами в области освоения космоса».

Губернатор Фурута заключил меморандумы о сотрудничестве с тремя российскими музеями – Мемориальным музеем космонавтики на ВДНХ в Москве и Музеем космонавтики и ракетной техники им. В.П. Глушко, с которыми сам ознакомился во время визита в

Двигатель японской космической ракеты «Н2»

Россию, а также с Мемориальным домом-музеем К.Э. Циолковского. Сотрудничество проходит в форме совместных выставочных мероприятий и телеконференций для детей.

В космической зоне Музея авиации и космоса Какамигахары демонстрируются как символы музея моторы ракет и головные обтекатели, находящиеся в передней части спутников. Головные обтекатели – та часть, в которую помещается спутник и которая защищает его во время подъема в космос от высоких температур в атмосфере, звуковой вибраций и тряски. Кроме моделей эпохальных космических аппаратов, в музее представлены конструкции метеорологических, вещательных и других спутников, а также модели исследовательских космических аппаратов и технологии пилотируемых установок для космических опытов. ■



Геро-онсэн более 1000 лет, сохранилась легенда, рассказывающая о том, что на его существование указала белая цапля с пораненным крылом. Если окунуться в воды источника, то кожа становится гладкой-гладкой на ощупь, поэтому его называют «горячим источником красавицы». В настоящее время из Геро-онсэн бьют 14 ключей горячей водой около 55 градусов, выплескивая 2300 литров в минуту. Вода по своим химическим качествам – щелочная, говорят, что именно такая издавна использовалась для укрепления здоровья и снятия физической усталости. Эта вода считается подходящей для бальнеотерапии.

Прелесть курорта – раскинутые вдоль реки Хида традиционные улицы с гостиницами и окружающие их 1000-метровые горы. Здесь плотно, одна возле другой, образуя старинную атмосферу, стоят примерно 70 гостиниц, в которых есть свой собственный онсэн. В городе повсюду расположены бесплатные горячие ванны для ног, в воду которых можно опустить ноги. А на побережье реки Хида, протекающей по центральной части города, устроена бесплатная общественная баня под открытым небом: она называется «Фунсэнти».

Многие гостиницы делают свои онсэны доступными для посетителей, не останавливающихся на ночлег. Есть даже специальный абонемент (стоит он 1300 йен, действителен полгода), своего рода «паспорт курортника», позволяющий экономить на посещении разнообразных горячих источников этой



местности. Очень популярны здесь утренние рынки, на которых можно купить овощи, присылаемые сюда непосредственно фермерами, а также рестораны и кафе в перемещенных из других районов префектуры старинных зданиях в стиле *гассё-дзукури*, некогда служивших домами местным жителям.

Самое лучшее время для посещения этой местности – январь-март. В это время каждым субботним вечером с берега реки Хида пускают «зимние фейерверки», можно наслаждаться «фейерверком-мюзиклом», который исполняют



светом и музыкой мастера пиротехники-победители мировых конкурсов фейерверков. В другой сезон, например, с начала по середину апреля, сюда едут любоваться сакурой, а осенью здесь стоит посмотреть на покрасневшие листья. ■

Как добраться: от города Нагоя, главного города средней части Японии, на железнодорожном экспрессе (примерно 1 час 40 минут) или специальным прямым автобусом (примерно 2 часа 30 минут) до станции Геро.