



С Т И Л И И Ж И З Н И ВЕСНА 2018

ЯПОНИЯ



Илья Лагутенко

“Япония остается для меня
источником вдохновения”



НА ОБЛОЖКЕ:
Илья Лагутенко, рок-музыкант
Фото: Eliot Lee Hazel

Содержание

- 3 **Обычаи**
Праздник «Сити-го-сан»: Просить богов, чтобы дети росли
- 4 **Интервью**
Илья Лагутенко, рок-музыкант
- 10 **Литература**
Большой приз книжных магазинов
Книгу-победителя выбирают продавцы
- 12 **Развлечения**
АКВ 48: шоу-гёлз из Акихабары
- 14 **Архитектура**
Кэнго Кума, архитектор нового олимпийского спорткомплекса:
Подчиняясь природе
- 16 **Хай-тек**
И для удочки, и для самолета
Сфера применения углеволокна продолжает расширяться
- 18 **Сельское хозяйство**
Осетровая икра из Японии? Уже возможно
- 20 **Эссе: Токийский дневник**
Японский футбол: золото, платина и микросхемы
- 22 **Еда: Рецепт с родины**
Приправленная легендами
Мраморная говядина из Мацусаки и блюда из нее
- 24 **Регион в подробностях**
Исэ, Сима и Кумано



стр.4



стр.12



стр.18

Главный редактор: Тосио Ямамото
Исполнительный редактор: Такэхико Окадзаки
Шеф-редактор: Ютака Комия
Оформление: Тосиэ Тэрасава, Норико Кодзава
Редакторы-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: Happy 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.

Праздник «Сити-го-сан»:
ПРОСИТЬ БОГОВ,
ЧТОБЫ ДЕТИ РОСЛИ



Сокращение рождаемости – самая серьезная проблема Японии, по всей стране предпринимаются различные меры, чтобы сохранить стабильность общества. Например, центральное и местное правительства выплачивают различные пособия, частично покрывающие расходы на детей, а также принимают меры по развитию системы яслей и других учреждений для раннего воспитания, чтобы женщины могли почувствовать уверенность и безопасность в завтрашнем дне и имели возможность работать после рождения ребенка.

В Японии детей чрезвычайно ценили изначально. Издавна существует отмечаемый 3 марта праздник девочек – *Хинаматсури*. 5 мая, в день, именуемый *Танго-но-сэкку*, чествуют мальчиков, отмечая их праздник. Оба праздника – приметы определенного сезона, отмечают их в кругу семьи. *Сити-го-сан* – праздник, отмечаемый в синтоистских храмах 15 ноября как религиозный. Так звучат по-японски цифры 7-5-3. Его отмечают, чтобы отпраздновать достижение ребенком возраста трех, пяти и семи лет, для чего посещают храм – благодарят богов и молятся.

Предполагают, что праздновать *Сити-го-сан* начали во второй половине XVII века в восточной части острова Хонсю, где сейчас расположен Токио, но в наши дни отмечают по всей Японии. Начали праздновать в те времена, когда младенческая смертность была высока, а так было до последнего времени. Уровень младенческой смертности сегодня составляет примерно два процента, но в послевоенное время, по данным за 1955 год, он составлял 40 процентов, и даже во времена экономического роста, по данным 1965 года, около 18 процентов. Родителям было совсем не просто дорастить детей до совершеннолетия.

Изначально праздник устраивали для девочек, когда им исполнилось три года, для мальчиков, когда те достигали пяти лет, и для девочек семилетнего возраста. Если говорить, почему церемония проводилась для детей определенного возраста, то надо отметить в качестве причин традицию периода Эдо брить волосы у детей до трех лет, обычай согласно которому мальчики с пяти лет начинали носить традиционные штаны-хакама и то, что девочкам, достигшим семи лет, поверх кимоно начинали появлять пояс-оби такой же ширины, как у взрослых.

Но сейчас праздник часто устраивают для всех детей в возрасте трех, пяти или семи лет вне зависимости от пола ребенка. Одевают детей нарядно, часто в кимоно, и ведут их в храмы. Многие семьи отправляются в фотостудию, чтобы сделать фото на память. В это время фотографы очень заняты, у них полно клиентов. Предназначение этого праздника в том, чтобы запечатлеть в памяти то, как рос ребенок.

Символ *Сити-го-сан* – конфета-леденец *Титосэ-амэ*, что в переводе на русский значит «тысячелетний леденец». Каждый японец наверняка помнит то, как трудно справиться с этой конфетой. Это подарок со смыслом: родители дарят ее ребенку, вкладывая свои пожелания долгой жизни. Эта конфета – тонкая и длинная: ее длина иногда достигает одного метра. Сломать ее нельзя, и как правило, дети сосут эту конфету очень долго и осторожно.☐



ИЛЬЯ ЛАГУТЕНКО:

«Японским артистам довольно непривычно выступать для русской публики, но они находят у нас очень теплый прием»

Группа Мумий Троль была основана в 1983 году во Владивостоке и своим появлением ознаменовала новую эпоху в истории российской рок-музыки. Основатель и идеолог группы Илья Лагутенко, востоковед по специальности, всегда искал вдохновения для своего творчества в странах Дальнего Востока, в том числе в Японии. В интервью нашему журналу он рассказал о гастролях в Стране Восходящего Солнца, новом альбоме «ВОСТОК X СЕВЕРОЗАПАД» и совместных проектах с японскими музыкантами.

В ноябре прошлого года, в рамках Дней современной российской культуры и проекта *Far From Moscow*, группа Мумий Троль дала свой первый сольный концерт в Токио. Правда ли, что многие песни были исполнены на японском языке? Как японская публика приняла вас? Как отличается рейтинг хитов группы Мумий Троль в России и в Японии?

— Я вырос во Владивостоке, и культура географически близкого соседа Японии и особенно ее современные течения не устают меня интриговать и остаются источником вдохновения на протяжении многих лет. На концертах в Японии мы по традиции поем на японском песню «Девочка». Перевод текста, который сразу «лег» на оригинальную мелодию, для нас сделали студенты университета Хакодате. Ну и знать хотя бы несколько фраз на языке страны, где ты выступаешь — это элементарная вежливость. Со времен наших первых выступлений в Японии у нас остались поклонники в этой стране. Мне показалось, если ты в Японии смог однажды произвести впечатление, тебя уважают и не забывают. Конечно, мне хотелось бы приезжать почаще. Япония всегда являлась источником впечатлений для многих творческих людей, и я не исключение.

— В одном из своих интервью вы говорили о том, что познакомились с японской музыкой в 80-е, когда Владивосток был закрытым советским городом, и услышать современный рок можно было разве что на длинных радиочастотах. Что это были за исполнители? И какое влияние они оказали на формирование вашего музыкального вкуса?

— Это были не только японские группы, а множество совершенно неизвестной в тогдашнем СССР музыки. Там было все — от японской эстрады до английской новой волны и американского хэви-метала. Первый визит Мумий Троль в Японию состоялся больше 15 лет назад, когда мы участвовали в

рок-фестивале на острове Хоккайдо по приглашению телекомпании NHK. Тогда я впервые увидел японских рокеров, узнал много новых имен и был очарован разнообразием и художественным подтекстом японской современной музыкальной культуры. И поспешил поделиться этими впечатлениями в России. В 2002 году в Лужниках, в рамках презентации альбома «Меамуры», который во многом был навеян впечатлениями от Японии, мне удалось договориться о выступлении группы DASEIN. Это, по сути, стало первым выступлением японской группы в жанре Visual Key в России. В то время не только

МНЕ ПОКАЗАЛОСЬ, ЕСЛИ ТЫ В ЯПОНИИ СМОГ ОДНАЖДЫ ПРОИЗВЕСТИ ВПЕЧАТЛЕНИЕ, ТЕБЯ НЕ ЗАБЫВАЮТ

японская современная музыка и анимэ, но даже суши и якитори еще не были достаточно известны россиянам.

— В конце января, в рамках Года Японии в России, состоялся премьерный показ фильмов-концертов о группах Мумий Троль и X Japan — «SOS Матросу» & «We Are X». А в 2016 году Мумий Троль выступил на крупнейшем японском рок-фестивале *Visual Japan Summit* — саммите, организованном тремя группами — X Japan, Luna Sea и Glay, в котором ранее принимали участие только японские группы. Что это был за опыт и каких еще коллабораций стоит ожидать от вашей встречи с лидером группы X Japan Ёсики Хаяси?

— Мы обсуждаем возможности выступления группы X Japan в России. Это было бы интересное событие, которое позволило бы россиянам увидеть живую феномен «отцов» японского рока.



Думаю, это был бы не то, чтобы очень экзотический, но весьма познавательный эксперимент. С Ёсики мы также очень хотим написать совместную песню. Нам кажется, что при нашем взаимном интересе к культуре наших стран, это могло бы стать потенциально интересным опытом для того, чтобы наладить лучшее взаимопонимание у молодого поколения.

— В этом году в рамках Года Японии в России планируется проведение мероприятий, посвященных традиционной японской культуре, в том числе показательные выступления по ябусамэ (искусство стрельбы из лука на скаку), гастроли театра кабуки, концерты традиционной музыки гагаку, японский летний фестиваль «Нацу-мацури». Какие еще мероприятия, с Вашей точки зрения, стоило бы реализовать в рамках Года? Планируете ли Вы какие-либо другие мероприятия кроме показа фильмов «SOS Матросу» и «We are X», которые могли бы быть включены в программу Года?

— Тихоокеанское побережье России и Япония — очень близкие соседи и у нас много общего. С «Русскими сезонами» и совместным прокатом фильмов о двух

группах, надеюсь, мы смогли показать готовность к интересному и насыщенному диалогу не только в области классического и академического искусства наших стран, но у нас получилось представить молодежные актуальные культурные течения. С Посольством Японии в Москве и Российским Посольством в Токио я обсуждаю возможность сотрудничества с организаторами фестиваля Visual Summit и участие нескольких японских лейблов и группы X Japan в выездном «японском V-ROX» в Москве. Помимо музыкальной части, я пытаюсь знакомить публику и с современными художниками, предпринимателями креативной индустрии, нестандартным кинематографом.

— Расскажите про совместную с Гошей Рубчинским капсульную коллекцию одежды, выпущенную в честь двадцатилетия альбома «Морская». Ведь коллекция создавалась в коллаборации с японской компанией MAGIC STICK ENTERTAINMENT?

— Это просто удивительно органичный проект. Мы слишком хорошо понимаем творчество друг друга. Гоша следил за музыкой Мумий Тролля с самого выхода альбома «Морская», в свою очередь, я всегда следил за развитием современных модных течений в попытках найти «братьев по разуму», потому что всегда верил, что музыка и мода должны двигаться



вместе. Спустя 20 лет мы признаемся себе, что успех альбома «Морская» действительно стал отправной точкой для новой, независимой от «старых песен о главном» культуры, оказал влияние на целое новое поколение творческих людей. Коллекция пользовалась успехом в Японии. Также эксклюзивно в Японии можно приобрести и серфборды GRMT (Гоша Рубчинский Мумий Тролля) в специализированных магазинах. Во время наших гастролей в Японии мы начали развивать сотрудничество и с японскими брендами, среди них Magic Stick и United Arrows. Это увлекательный опыт, надеюсь на новые успешные проекты.

— В 2017 году фестиваль V-ROX во Владивостоке прошел уже в пятый раз, и артисты из Японии на нем - не редкость. Зачастую это - малоизвестные молодые коллективы. Как их воспринимает наша публика? И чем так интересен фестиваль японцам?

— За эти годы у нас побывали не только малоизвестные инди-коллективы, но японские звезды — Love Psychedelico, Ego-Wrappin, а на прошлогоднем фестивале всех покорили Wa Rubbers из Окинавы — они стали настоящим открытием для нашей публики — все делились в соцсетях фрагментами их искрометного выступления на главной фестивальной сцене.

ЗА ЭТИ ГОДЫ У НАС ПОБЫВАЛИ НЕ ТОЛЬКО МАЛОИЗВЕСТНЫЕ ИНДИ-КОЛЛЕКТИВЫ, НО И ЯПОНСКИЕ ЗВЕЗДЫ

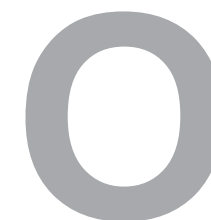
Японским артистам довольно непривычно выступать для русской публики, но мне удалось лично убедить их собственным примером, что они могут найти во Владивостоке очень теплый прием. На одном из фестивалей побывал и отец «живой электронной музыки» Юкиhiro Такахаси из Yellow Magic Orchestra. Он искренне задавался вопросом — «зачем мне это нужно», но его слова благодарности за полученный опыт после поездки во Владивосток вселили в меня уверенность в необходимости дальнейшего развития фестивального движения между нашими странами.

— Какие планы у оргкомитета фестиваля V-ROX на 2018 год?

— В июле 2018 года мы проведем «выездной» V-ROX Экспресс в одном из столичных креативных пространств.



Илья Лагутенко — основатель, идеолог и идейный вдохновитель группы Мумий Троль. Родился в 1968 г., детство и юность провел во Владивостоке. Окончил Дальневосточный Государственный Университет, восточный факультет по специальности «страноведение». В 1983 г. основал группу Мумий Троль, которая целиком изменила музыкальную жизнь России. Илья Лагутенко поет на русском, английском и китайском языках, пишет книги, является патроном российско-британского фонда по защите амурских тигров и дальневосточных леопардов «Амур». Награжден орденом «За заслуги перед Владивостоком» I степени, Почетный гражданин Владивостока. В 2013 г. основал международный музыкальный фестиваль V-ROX.



снованный во Владивостоке, V-ROX останется верен своим Тихоокеанским корням: его участниками станут не только молодые артисты из Дальневосточной России, но и популярные группы из

стран Азиатско-Тихоокеанского региона.

— *Чем отличаются японские музыкальные фестивали от наших или западных? Какие японские фестивали заслуживают особого внимания?*

— Японские фестивали славятся у музыкантов со всего мира своей исключительной организацией, чистотой и интересным составом участников. Мне лично импонирует идея экофестиваля Green Room в Иокогаме, размах Summer Sonic и, конечно, очень экзотический для европейцев Visual Japan Summit.

— *По образованию вы — востоковед. Как это повлияло на ваш образ мыслей и что это был за путь?*

ваш взгляд, чего человек ждет от искусства и что получает?

— В Японии невидимые на первый взгляд порядок и самодисциплина, плюс культура жизни огромных агломераций вызывает у меня искреннее уважение и желание понять и научиться тому, как все это работает. Мне нравится разнообразие музыкальных стилей в Японии — от идору-групп до серьезных музыкальных новаторов.

— *Расскажите про новый 12-й альбом группы «ВОСТОК X СЕВЕРОЗАПАД». Вы называете его своим любимым альбомом, а чем он полюбится слушателям?*

— Этот альбом — первый в нынешнем составе группы, запись прошла в рекордно короткие для нас сроки,



МНЕ НРАВИТСЯ РАЗНООБРАЗИЕ МУЗЫКАЛЬНЫХ СТИЛЕЙ В ЯПОНИИ — ОТ ИДОРУ-ГРУПП ДО СЕРЬЕЗНЫХ МУЗЫКАЛЬНЫХ НОВАТОРОВ

Если представить, что после окончания университета вы не начали заниматься музыкой, а пошли работать по специальности, кем вы сегодня себя видите?

— Мне как раз повезло, я работаю по специальности, в креативном пространстве стран Дальнего Востока и АТЭС. В студенчестве я много работал с бизнесменами из Азии в качестве переводчика, и этот опыт переговоров между людьми с разным менталитетом помогает мне и по сей день. Ведь главное — это найти взаимопонимание.

— *Что вам близко в японском классическом и современном искусстве, а что непонятно? На*

всего за две недели, в частном музее музыкальных инструментов в Лос-Анджелесе, занимающем историческое помещение одной из первых калифорнийских телестудий. Запись получилась необычной, стала довольно спонтанной, я давно не помню такого энтузиазма музыкантов, находящихся в одной комнате, когда все фонтанирует идеями. Я писал слова буквально после первого состоявшегося аккорда, а наши обсуждения иногда переходили в очень ярые дискуссии: что должно звучать, как это должно звучать и как не звучать, когда каждый пытается доказать или показать свои лучшие стороны, но при этом коллективный разум все-таки берет верх. Песни, а их в альбоме 10, получились эмоциональными и интуитивными. ■



Большой приз книжных магазинов

Книгу-победителя выбирают продавцы

Как и во всем мире, продажи книг в Японии не растут, количество книжных магазинов продолжает сокращаться. Чтобы книги читали больше и больше их покупали, сотрудники книжных магазинов предложили собственное нестандартное решение. Они выбирают книги, которые хотели бы сделать наиболее продаваемыми в текущем году, и сами присуждают приз.

Учрежденный в 2004 году «Большой приз книжных магазинов» — это относительно новая литературная премия, но по тому, как она освещается в средствах массовой информации, и по своей силе воздействия она превосходит другие литературные награды. Две известные японские литературные премии Наоки и Акутагава, конечно же, остаются наиболее вожделенными наградами для любого начинающего писателя. Эти премии до сих пор основная дорога, ведущая к статусу автора бестселлеров. Однако количество писателей, чьи произведения становятся бестселлерами и без этих

уважаемых премий, в последнее время увеличивается. Ни Харуки Мураками, ни Масахико Симата, книги которых завоевали поклонников во всем мире, не получили этих наград. В этой ситуации «Большой приз книжных магазинов» привлекает всеобщее внимание как премия, которая в большей степени, чем традиционные премии Наоки и Акутагава, способствует продаже книг того или иного писателя-лауреата. Книги, выбранные служащими книжных магазинов, хорошо знающими и книги, и покупателей, как те, которые им хотелось бы продать в наибольшем количестве, освещаются



«Любимая формула доктора математики»
Ёко Огава



«Ночной пикник»
Рику Онда



«Признание»
Канаэ Минато



«Король-олень»
Нахоко Уэхаси

во многих средствах массовой информации, почти во всех магазинах возвышаются горой на видном месте, и все без исключения снова распродаются. Предметом выбора для этой награды становятся японские романы, выпущенные за предыдущий год. Из первой десятки книг, набравших большинство голосов после первого тура голосования, когда один сотрудник выбирает три произведения, вторым туром голосования выбирается роман-победитель.

Начатый по инициативе нескольких сотрудников книжных магазинов, не имеющих опыта учреждения литнаград и проведения конкурсов на их присвоение, этот литературный приз стал успешным во многом благодаря тому, что получившие его в первый раз в 2004 году роман «Любимая формула доктора математики» и во второй раз в 2005 году роман «Ночной пикник» становились бестселлерами. Уровень книг, попадающих в первую десятку, очень высок. Среди любителей чтения ведутся настолько большие споры о том, какие книги получают эту премию, что ее присвоение можно назвать общественно значимым событием, что привлекает еще больше внимания к «Большому призу». Можно даже сказать, что эта награда сделала знаменитым безызвестного писателя Котаро Исака: за все время проведения конкурса он был номинирован на главный

приз 10 раз из 14, и получил его за роман «Золотые сны» в 2008 году, когда «Большой приз» присуждался в пятый раз. Не только этот роман-победитель, но и десять других его произведений, номинированных на «Большой приз», вошли в число хитов, большинство из них экранизированы в кино и на телевидении.

С другой стороны, эту премию критикуют за то, что «Большой приз книжных магазинов» все-таки ориентирован на массового читателя, и произведения, отличающиеся оригинальностью и становящиеся событием в мире литературы, его не получают. Еще последние пару лет можно заметить схожесть списка победителей «Большого приза» и его номинантов с теми произведениями, которые попадают в список литературных премий Наоки и Акутагавы: часто книги, удостоенные «Большого приза», одновременно получают и эти премии.

Уже ставшая обладателем второго приза в 2005 году Рику Онда получила 14-й «Большой приз книжных магазинов» в 2017 году за свой роман «Пчелы и раскаты грома». В том же году эта книга была удостоена литературной премии Наоки. Можно сказать, что «Большой приз» утвердился в качестве литературной премии, и сейчас вызывает интерес то, в каком направлении она будет развиваться дальше. ■





Токийский район Акихабара, один из самых известных в мире районов электрических товаров. Магазины, торгующие различными электротоварами, электродеталями, программным обеспечением, выстроены здесь в ряд, полны народа, отчего в самом районе шумно и оживленно.

Рядом расположены множество игровых и анимэ-салонов, а еще ставшие популярными в последнее время *мейдо*-кафе, в которых официантками работают молоденькие девушки, одетые в форму горничных. Это место, в котором зарождается молодежная субкультура и на которое обращают внимание туристы, приезжающие из-за границы.

Многие люди, испытывая к этому району привязанность, называют его сокращенно: Акиба. Еще одно, закрепившееся за этим районом название – Эй-Кей-Би (латинскими буквами его записывают как АКВ), появилось потому, что здесь «родной дом» музыкальной поп-группы АКВ48. Эта группа из молодых девушек, ставших национальными кумирами, выпускает один за другим компакт-диски, продажи которых бьют все рекорды, выходя на первые места.

Для выступления у них есть специальная площадка – «Сцена АКВ48». Она находится на восьмом этаже дисконтного магазина «Дон Кихот - Акихабара». Группа АКВ48 выступает почти ежедневно, меняя солистов изо дня в день. Концепция группы такова, что с кумирами, которых видишь только на концертах или по телевидению, можно встретиться, благодаря чему они как будто всегда рядом. Их премьерное выступление состоялось в декабре 2005 года, однако за исключением связанных с группой лиц, на нем было всего лишь семь зрителей. Но не прошло и двух месяцев, как все 250 мест в зале на концертах АКВ48 были заполнены. В октябре 2006 года группа дебютировала в медиаэфи́ре с синглом, название которого можно перевести как «Хотела встретиться». В следующем за ним году группа впервые приняла участие в «Песенном турнире красных и белых»,

ежегодно устраиваемом телекомпанией NHK предновогоднем музыкальном шоу, собирающем лучших артистов года. После того, как в 2009 году сингл АКВ48 «Река», 14-ый по счету, впервые занял первое место по продажам, все следующие композиции одна за другой поднимались на первое место. Группа стала общественным феноменом, получив титул национального кумира. Выпущенный в продажу в 2011 году 17-ый сингл под названием «Тяжелое вращение» поставил новые рекорды, продержавшись четыре месяца в списке лучших по продаже песен и 48 недель на первом месте в рейтинге караоке. «Схватить первой», 22-ой сингл 2011 года, и «Летний Sound Good!», 26-ой сингл 2012 года, получили Большой приз Japan Record Awards, ежегодную награду Союза японских композиторов. Проданные до сегодняшнего дня синглы группы – а это 40 млн – лидируют по количеству в Японии среди синглов других артистов, занимающих топовые позиции.

В 2009 году стартовали всеобщие выборы певиц, по итогам которых определяются члены отобранной для сингла группы и ее центральная фигура – солистка. Купившие компакт-диск фанаты получают право на один голос, голосуют за члена группы, которого поддерживают лично. Особо ярые фанаты, чтобы поддержать кумира,

покупают сразу несколько дисков. Ацуко Маэда и Юко Осима, две разные по характеру звезды, ожесточенно боролись за то, чтобы выйти в лидеры. Но сейчас они сосредоточились на сольной карьере, покинув группу. Последнее время центральная фигура АКВ48 – Рино Сасихара, удерживающаяся

С КУМИРАМИ, КОТОРЫХ ВИДИШЬ НА КОНЦЕРТЕ, МОЖНО ВСТРЕТИТЬСЯ. ОНИ КАК БУДТО РЯДОМ

продолжительное время на первом месте по итогам всеобщего голосования. Соревнование внутри группы приводит к постоянному обновлению, что и делает АКВ48 популярной среди фанатов.

Появляются и другие группы, как сестры похожие на АКВ. SKE48 в Нагоя, NMB48 в осакском районе Нанба, HKT48 в районе Хаката в Фукуоке, NGT48 в Ниигате, другие. За границей похожие группы тоже создаются: в Джакарте - индонезийская JKT48, в Шанхае – китайская SNH48, в Бангкоке – тайская BNK48. Тайбэй, столица Тайваня, Манила, столица Филиппин, тоже готовятся к их появлению – кажется, что моде на АКВ пока нет конца.■



Кэнго Кума, архитектор нового олимпийского спорткомплекса: Подчиняясь природе

Во время токийской олимпиады в 1964 году подростком он побывал в спортивном комплексе «Ёёги», современные обтекаемые формы которого его впечатлили так, что он решил выбрать профессию архитектора. Спустя более 50 лет этот подросток стал архитектором с мировым именем, построив здания в более 20 странах и получив несколько архитектурных наград. Теперь он отвечает за архитектурный облик национальной спортивной арены для олимпиады, которая пройдет в Токио во второй раз в 2020 году.

Архитектор Кэнго Кума в своем дизайне использует дерево и другие природные материалы, воплощая идею японского понятия “ва”, обозначающего мир, гармонию, согласие, за что его называют мастером японского стиля. Кроме того, для него в проектом мышлении и архитектурном сознании характерна “проигрывающая архитектура”. Она не выделяется собственными яркими чертами, ее формы растворяются в окружающем пространстве, уподобляются ему.

Новый национальный спорткомплекс, который

надолго станет символом Токио, также будут называть “Лесным стадионом”. Вокруг него рас-

положен самый большой в Токио лесной массив – внешний сад храма Мэйдзи, и задача сделать так, чтобы новый спорткомплекс находился в согласии с природой. Для обычной архитектуры важно то, как выглядит объект с высоты, а Кума, учитывающий взгляд людей, направленный снизу вверх, старается сделать новый спорткомплекс как можно более низким, так, чтобы посмотрев на него снизу, можно было увидеть деревья. Использование множества деревьев под карнизом, напоминающим традиционный японский навес, создает комфортную атмосферу. Строительство, окончание которого намечено на ноябрь 2019 года, продвигается быстрыми темпами.

Кэнго Кума окончил архитектурное отделение инженерного факультета Токийского университета. Тогда многие студенты, будучи восхищены



«Я ОЧЕНЬ ВНИМАТЕЛЬНО ПРИСЛУШИВАЛСЯ К ГОЛОСУ ЗЕМЛИ, СОЗНАТЕЛЬНО ДЕЛАЯ ТАК, ЧТОБЫ АРХИТЕКТУРА УМЕЛО ПОДЧИНЯЛАСЬ ПРИРОДЕ»



деятельностью харизматичного архитектора Тадао Андо, активно работающего и сегодня, мечтали попасть на работу в архитектурную студию. Однако Кума выбрал путь противоположный общей тенденции: поступил на службу в офис крупной строительной компании “Никкэн”, затем перешел в компанию “Тода”, а после этого вел научную работу в таких вузах, как Колумбийский университет и университет штата Иллинойс в США, университеты Хосэй и Кэйо в Токио. В его портфолио представлены многочисленные работы в области архитектуры (здания, многоквартирные жилые дома, гостиницы, художественные музеи и другие градостроительные проекты), а также в области дизайна посуды и мебели, которым он тоже занимается. В одном из интервью Кума рассказывал: “В 90-е годы разразился экономический

кризис, в Токио не стало работы, я перешел на проекты в регионах. Это стало для меня ценным опытом. Ощутив богатство ландшафтов японских регионов, я занимался и смотровой площадкой, как будто бы вложенной в гору, и художественным музеем, покрытым большой двускатной деревянной крышей. Каким бы ни был проект, я очень внимательно прислушивался к голосу земли, сознательно делая так, чтобы архитектура умело подчинялась природе”. Можно считать, что этот опыт сформировал своеобразные особенности архитектурного мышления Кума. ■



И ДЛЯ УДОЧКИ, И ДЛЯ САМОЛЕТА

Сфера применения углеволокна
продолжает расширяться

Вероятно, многие люди удивляются, когда видят по телевизору, как рыбаки вытаскивают огромную рыбу. Удочка у них изгибается дугой, и кажется, вот-вот сломается, но все-таки не ломается. Благодаря этой удочке, в конце долгого поединка огромная рыбина остается без сил. А если кто играл в гольф, то мог ощутить похожую гибкость и у клюшки в момент сильного удара. И все это благодаря использованию и в клюшках, и в удочках многофункционального углеродного волокна – изобретенного в Японии материала, применение которого все больше расширяется.

История углеродного волокна началась в 1957 году, когда американская компания National Carbon получила первое в мире углеродное волокно на основе графитизации вискозы. Однако эти волокна не нашли практического применения, и то, что используется сейчас, – это волокна, полученные карбонизацией при высоких температурах либо из акрилового волокна, либо из нефтяных пеков – побочных продуктов от переработки каменноугольного дёгтя и нефтяной смолы. Первое из них, т.е. углеродное волокно полиакрилонитрильного типа (ПАН), изобретено почти одновременно в СССР и в Японии в начале 1960-х годов. В Японии его изобрел Акио Синдо из Общего промышленно-технологического института при Министерстве внешней торговли и промышленности Японии (ныне это Национальный институт передовых промышленных наук и технологий). Углеродное волокно из нефтяных пеков в Японии изобретено в 1963 году химиком из университета Гумма Сугио Отани. Эти технологии усовершенствовали японские промышленные предприятия, заняв сегодня лидирующие позиции в мире по объему производства и качеству углеволокна. Доля на мировом рынке трех японских компаний – Toray Industries, Toho Tenax, Mitsubishi Rayon – достигает 70 процентов.

Углеродное волокно получило распространение благодаря тому, что оно легкое и очень прочное. Если сравнить его с железом, то удельный вес углеволокна составит лишь одну четвертую часть, предел прочности будет больше в 10 раз, а теплоизоляция – в 7 раз. Кроме того, углеволокно отличается теплостойкостью и высокой электропроводностью. В чистом виде оно используется нечасто, обычно входит в состав композиционных материалов вместе со смолой, керамикой, железом

и т.д. В соединении с другими материалами его особые свойства можно довести до предела.

Углеродное волокно широко используется как для производства спортивного инвентаря (теннисных ракеток, удочек, бамбуковых мечей-синай для кэндо, луков), так и в белых тростях для людей с

ДОЛЯ ТРЕХ ЯПОНСКИХ КОМПАНИЙ НА МИРОВОМ РЫНКЕ УГЛЕВОЛОКНА ДОСТИГАЕТ 70 ПРОЦЕНТОВ

нарушением зрения, велосипедов, при ремонте в гражданском строительстве. Но особо оно привлекло внимание в 2009 году, когда была введена в эксплуатацию современная модификация широко используемого лайнера «Боинг-787». Корпус этого самолета примерно на 50 процентов состоит из композиционных материалов: для изготовления одного летательного аппарата использовано около 30 тонн углеволокна. Если сравнить этот самолет с таким же по размеру «Боингом-767», то вес корпуса облегчен на 20 процентов, расход топлива уменьшен тоже на 20 процентов. Можно сказать, что именно углеволокно стало тем материалом, который лежит в основе технологии этого передового самолета. Конкурирующий с «Боингом» Airbus, начиная с выпущенной в 2017 году модели A380, тоже использует углеродное волокно.

Кажется, тенденция использовать углеродное волокно в дальнейшем будет сильно сказываться в таких передовых областях, как производство космических ракет и дронов, в которых очень сильна конкуренция между странами-разработчиками. ■





Осетровая икра из Японии? Уже возможно

Японцы очень любят рыбную икру. В новый год в каждой семье едят блюдо из икры сельди *казуноко*, название которой можно объяснить, как «много детей». Еще в Японии издавна часто едят икру трески *тарако* и *мэнтайко* (икра трески, вымоченная в соусе из красного перца), икру лососевых *судзико* или *икура*.

Однако ни в японских прибрежных водах, ни в японских реках в естественной среде не водятся рыбы семейства осетровых, чья икра — один из трех признанных в мире деликатесов. Поэтому в Японию ее приходилось импортировать, из-за чего осетровая икра стала лакомством, почти недоступным для простых людей, попробовать которое можно только в первоклассном ресторане.

Но теперь появилась тенденция получать икру осетровых, успешно разводя осетров повсюду в Японии. Эту икру даже частично экспортируют, что вызывает интерес: неужели вкус японской осетровой икры может приблизиться к той, что добыта в местах традиционного обитания осетровых в России — на Каспийском море или на реке Амур?

Это было в 1983 году. Префектура Миядзаки,

расположенная на юге острова Кюсю, начала искусственное выращивание осетров, захотев получить собственный продукт — осетровую икру японского производства, который бы признали во всем мире как бренд Японии. И поскольку примеров того, как это сделать, не было, то за дело принялись наугад. Накапливая опыт в исследовательском центре водной промышленности, находящемся среди гор, в 50 км от города Миядзаки, в 1991 году наконец-то удалось успешно произвести искусственное оплодотворение. Путь от эффективности разведения в несколько процентов до регулярных торговых поставок оказался длинным, и только через многочисленные исследования и разработку технологии, в 2011 году икра осетровых рыб из Миядзаки начала продаваться в токийских универсамах.

Действительно, чтобы исполнилось это заветное желание, потребовалось 30 долгих лет. В первые годы объем производства был всего лишь 15 килограммов, но к 2019 достигнет двух тонн. Осетровая икра из Миядзаки не обрабатывается большим количеством соли и консервантами, она приятно тает во рту, имеет насыщенный сливочный вкус, свойственный только натуральной осетровой икре, пользуется

горячего источника Окухида, используя и источник, и другие природные ресурсы местности. В городе Цукуба префектуры Ибараки для разведения используют технологию клапанов. Кроме того, увеличивается число местных администраций и организаций, в чьи планы входит промышленное разведение осетровых рыб, и возможно, уже не так далеко то время, когда в каждом регионе Японии будут производить

ПРОИЗВЕДЕННАЯ В ЯПОНИИ ОСЕТРОВАЯ ИКРА ПРИЯТНО ТАЕТ ВО РТУ, ИМЕЕТ НАСЫЩЕННЫЙ СЛИВОЧНЫЙ ВКУС



в Японии популярностью и уже стала известным брендом. Как только был разрешен ее экспорт, икру стали поставлять в роскошные отели Гонконга и на борт самолетов крупных авиакомпаний для пассажиров первого класса. А теперь будут и серьезно продвигать за границей.

Разведением осетровых рыб стали заниматься не только в префектуре Миядзаки, но и в других регионах. Находящийся в префектуре Вакаяма научно-исследовательский центр водной промышленности университета Кинки (сокращенно — *Киндай*), ставший известным выращиванием тунца по технологии полного цикла, сейчас производит икру осетровых «Киндай»: здесь уже вышли на уровень продаж, хотя и нерегулярных, поставляя икру в дорогие рестораны. В префектуре Гифу осетровых разводят вблизи

осетровую икру.

Если говорить о спиртных напитках, то осетровая икра, разумеется, хорошо идет под водку или вместе с шампанским. Произведенная в Японии, она также хороша с местным саке. Однако вместо того, чтобы есть икру такой, как она есть, ее добавляют в массу, из которой готовится тофу, или размешивают с натертым корнеплодом *ямаймо* или обрабатывают как-то иначе. В результате, продукт получает своеобразное развитие, характерное для японской кухни. Хорошо знакомые с икрой россияне, вероятно, удивятся, услышав, что в Японии продаются такие товары, содержащие осетровую икру, как шоколад и мыло. И кто знает, может в недалеком будущем мыло с осетровой икрой даже будут экспортировать из Японии в Россию. ■

Японский футбол: ЗОЛОТО, ПЛАТИНА И МИКРОСХЕМЫ

текст: Светлана Хориз

Лет десять назад изучающим японский язык студентам рекомендовали учить лексику из бейсбола: она обязательно входила в задания экзамена на знание японского *Нихонго норёку сикэн*, потому что профессиональные слова и выражения из этого вида спорта, благодаря его необычайной популярности в Японии, укоренились и в языке. Листая современные учебники по японскому, я удивилась, что примеры в них построены на лексике из футбола. Первая попавшаяся на глаза фраза в одном из них – «Вместо бейсбола, теперь распространен футбол» – объясняла и грамматику, и происшедшие в Японии перемены.

Футбол в Японии претендует на статус национального спортивного увлечения. В него играют практически все японские дети, бывает, что и их родители. Как маме двух мальчиков мне тоже иногда приходится это делать. (Но чаще, конечно, вместе с другими японскими мамами я готовлю чай и коробочку с японским ланчем-*бэнто*, чтобы начинающим футболистам было чем перекусить во время перерыва.) В футбол играют и девочки. И если вдруг команда девочек сражается с командой мальчиков,

то не факт, что девочки слабее.

Как и в настоящем японском футболе: женская национальная команда Японии носит титул чемпиона мира.

Популярной эту игру

сделал «Капитан Цубаса» – манга о футболе, первые серии которой были опубликованы в 1981 году и продолжали издаваться более десятилетия. Ее совокупный тираж был таков, что по экземпляру мог бы получить каждый второй японец. Сюжет в этой манге сначала разворачивался вокруг школьных соревнований, а десять лет спустя вокруг молодежного чемпионата ФИФА. Став популярной, она сначала создала моду на футбол, а затем способствовала воспитанию футболистов мирового уровня. В то время, в начале 90-х японская футбольная лига претерпевала изменения. Футбольные команды было решено создать на каждом пригодном для игры в футбол стадионе. Вот тогда-то их количество и превзошло число бейсбольных клубов. Сегодня в футбол в Японии играют даже роботы.

В 1999 году японская молодежная команда вышла в финал чемпионата мира среди молодежных команд, а ее игроки, преимущественно 1979 года рождения – Синдзи Оно, Дзюнъити Инамото, Ясухито Эндо, Мицуо Огасавара, Кодзи Наката и другие – получили титул «золотого поколения» японского футбола.

В Японии есть и «платиновое поколение». Это те, кто показал свою силу в 2005 году, заняв первое место во время Первого всемирного детского чемпионата по футболу U-13. Тогда они были еще школьниками. Чуть позже, в 2009 году на первой игре за Кубок мира ФИФА среди юниоров U-17 они смогли забить два гола одной

из сильнейших сегодня команд – бразильской (в то время за нее играл знаменитый Неймар), хотя три гола тогда и пропустили. Двое из той команды – Такаси Усами и Гаку Сибасаки, став профессиональными игроками, играют за европейские клубы. Именно «платиновое поколение», с малых лет мечтающее о футбольных наградах, нынешний тренер японской команды босниец Вахид Халилходжич, как предполагают, поставит в центре национальной японской сборной на чемпионате мира в России.

Япония участвует в чемпионатах ФИФА с 1998 года, и в этом году шестой раз подряд примет участие в розыгрыше Кубка мира. Ее выступления на мундиале похожи на то, как идет по дороге дзэн-буддистский монах Дарума (в том, как его путь запечатлен в японской поговорке) – семь раз падает, а поднимается восемь. В 1998 году японская команда проиграла все три игры, уступая противнику каждый раз по одному мячу, зато в 2002 году продвинулась до 1/8 финала. В 2006 году команда оказалась на последней позиции в своей группе, но в 2010 году, благодаря искусно построенной защите, снова вошла в 16 лучших команд мира. В 2014 году слабо атаковала и не дошла до плей-офф, но не падает духом и продолжает.

Свои возможности и достижения, знаменитый японский быстрый пас (у неоднократно выступавшего за японскую сборную Синдзи Кагавы, например, скорость паса достигает 38,3 км/ч) команда покажет на футбольных полях



Саранска, Екатеринбурга, Волгограда. На Кубке мира-2018 сборная Японии претендует на то, чтобы выйти в 1/4 финала, а это значит, что футбольные болельщики, возможно, смогут ее увидеть и в Ростове-на-Дону, и в Казани.

Кстати, игравший за ЦСКА Кэйсукэ Хонда совсем не обязательно вновь выйдет на российские футбольные поля во время чемпионата: Халилходжич заявляет, что при формировании национальной сборной не будет учитывать ни «звездности», ни прежних достижений футболистов.

По планам Японской футбольной ассоциации, а они у нее расписаны на десятилетия вперед, самое важное в японском футболе произойдет к середине этого столетия, когда среди ее трофеев окажется Кубок мира. К этому времени в Японии готовится еще одна футбольная команда в рамках проекта RoboCup – команда полностью автономных человекоподобных роботов, которой предстоит сыграть с победителем чемпионата мира 2050 года, соблюдая правила ФИФА. ■



Светлана Хориз
Журналист-фрилансер,
живет в Японии 10 лет.



郷土料理

Приправленная
легендамиМраморная говядина из Мацусаки
и блюда из нее

Мацусака – это тихий провинциальный городок, расположенный в центре префектуры Миэ на расстоянии примерно часа езды на электричке из Нагоя. Восточная сторона Мацусаки выходит на гавань Исэ. На западе от города – древняя столица Японии Нара, на юге – префектура Вакаяма, известная своим круглогодично теплым климатом. В Мацусаке издавна процветала торговля. Мацусака расположена вблизи одной из главных святынь Японии – синтоистского храма Исэ. Возвращаясь оттуда после молитвы,

многие паломники заезжают и в город.

Их цель – попробовать говядину,
которую производят в Мацусаке,
и которая известна как
лучшая в стране.



Говядина из Мацусаки – один из трех наиболее ценимых видов японской говядины, о которой говорят как о «наивысшей вершине» или «произведении искусства» в производстве мяса. Ее особенности в том, что она «мраморная», сладкая и мягкая. Для ее производства закупают бычков по всей Японии. Их откармливают, содержат без движения в коровнике три года. Хотя сегодня это уже не редкость, но добавлять пиво в рацион животных с целью улучшить качество мяса начали именно в Мацусаке. Вообще среди жителей префектуры Миэ, в частности, среди жителей Мацусаки довольно часто встречаются люди, которые воздерживаются от спиртного из-за того, что быстро пьянеют. Как говорят, по этой причине – раз уж самому нельзя, – они решили по вечерам хотя бы быков пивом поить. А обнаружив, что в результате мясо стало лучше по качеству, этот способ начали применять повсеместно. И уже потом нашли научное обоснование: оказалось, что так можно улучшить процесс ферментации, а это в свою очередь влияет на формирование мясной массы.

Едят говядину из Мацусаки по-разному: от использования её в таких традиционных блюдах, как *якинику* (когда мясо жарят) и *сябу-сябу* (когда тонко нарезанное сырое мясо варят, ненадолго опуская в кастрюлю с кипящей водой), до приготовления *короккэ* – картофельных крокетов, внутри которых – прожаренный фарш. Или просто кладут жареный фарш поверх вареного риса. *Короккэ* сами по себе считаются довольно дешевой едой. Но добавишь в них говядину из Мацусаки, и они как по волшебству преобразуются в дорогое блюдо. Но все же лучший способ приготовить говядину из Мацусаки – *сукияки*. *Сукияки* готовят из говядины, лука-батуна, китайской капусты, грибов-*сиитаке*, тофу и других ингредиентов, которые сначала жарят в кастрюле-*набэ*, а затем варят. Туда же добавляют для вкуса соевый соус,



сахар, саке и т.д., а перед тем как есть, ещевливают перемешанное сырое яйцо.

Сукияки – очень характерное для японской кухни, изысканное блюдо, но готовят его

и дома. Говядина становится жесткой, если переварить или пережарить, поэтому многие предпочитают употреблять ее в пищу, пока она остается красноватой. В некоторых регионах упорно сохраняется традиция сначала есть мясо, а затем овощи и все остальное. Также в зависимости от местности варьируется набор ингредиентов для этого блюда, и ведутся шумные споры, что лучше: лук-батун или репчатый лук, обычный тофу или жареный, грибы *сиитаке* или *симэдзи* и т.п.

Среди известных своей историей мясных магазинов Мацусаки, торгующих говядиной этой местности, – магазин «Бутасутэ». Говорят, что назван он по имени торговца-основателя Сутэки, который держал свиней (*бута* по-японски «свинья»). Но поскольку само название «Бутасутэ» по-японски звучит так же, как «выбрось свинину», это дало основание придумать другую легенду. Как она гласит, говядина в этой мясной лавке была настолько вкусной, что покупатели говорили: «Да выбрось свинину». Связанных с говядиной из Мацусаки преданий много. Они – своеобразные прятки, делающие мясо из Мацусаки еще вкуснее. ■

伊勢

Исэ



宇治橋と鳥居

Мост Удзи и ворота тории

Стометровый деревянный мост соединяет Внутренний храм с городским районом Удзи. Во время зимнего солнцестояния через ворота тории можно наблюдать рассвет.

五十鈴川の御手洗

Омовение в реке Исудзу

На территории храма, на набережной реки Исудзу находится место омовения. Каменные плиты были уложены здесь в конце XVII века.



Традиционный способ омовения

- Зачерпнуть воду, держа ковш в правой руке, и ополоснуть левую руку. Потом левой рукой – правую руку.
- Плеснув воду на левую ладонь, набрать ее в рот и прополоскать его. Еще раз смыть левую руку.
- Вернуть ковш на место. Воду для омовения зачерпывают один раз.



神宮観月会

Праздник любования луной

Во время праздника на территории Внешнего храма читают традиционные японские стихи – танка и хайку, – собранные со всей Японии.

神嘗祭

Ритуал «Каннамэсай»

Рис, овощи и фрукты для ритуалов в храмах Исэ выращиваются в особом саду, называемом Мисоно, на рисовых полях Синдэн – «Божественных рисовых полях». Сельхозработы сопровождаются различными церемониями и ритуалами. Самый значительный из них – Каннамэсай, во время которого подношением богам служат лепешки и sake из риса первых колосьев, собранных с этих полей.



神馬牽参内宮・外宮

Обряд «Синмэкэндзан»

Ритуальный провод божественных коней во Внутренний и Внешний храмы совершается 1-ого, 11-ого и 21-ого числа каждого месяца.



Госёдэн во Внутреннем храме

Перестроенное в 2013 году в 62-й раз в соответствии с традицией здание во Внутреннем храме

рию, а внешний храм *Тоёукэ* – 500-летней. Всего в этом храмовом комплексе 125 святилищ.

Деревянные здания главных двух храмов полностью перестраиваются каждый 20-ый год, точно, до мельчайших деталей копируя изначальную конструкцию. Благодаря этой традиции, начавшейся с конца VII века, храмы Исэ выглядят всегда как новые, сохраняя древнюю форму. Основа этой традиции и многих религиозных ритуалов, совершаемых в храме – принадлежащий храму густой лес (5500 га). За ним постоянно ухаживают, высаживают деревья, чтобы обеспечить храм древесиной высшего качества для регулярной перестройки зданий и источниками чистой воды для совершения ритуалов. Таким образом, храм Исэ воплощает в себе модель экологической цивилизации с возобновляемой окружающей средой.



式年遷宮

«Сикинэн-сэнгу»

Каждый 20-ый год Внутренний и Внешний храмы комплекса Исэ перестраиваются на новом месте. Обновляются, сохраняя свой прежний облик, и хранимые здесь сокровища – ритуальная одежда (714 видов) и украшения (1576 предметов).

志摩

Сима

В южной части полуострова Сима расположена бухта Аго, необычайно красивая благодаря многочисленным рельефным берегам. Эта местность известна во всем мире выращиванием жемчуга. Здесь находится остров Касико, притягивающий многочисленных туристов. В мае 2016 г. в гостинице «Сима Канко-Хотел», расположенной на этом острове прошел 42-й саммит «Большой семерки». Главы стран-участниц были впечатлены, узнав историю и уникальность сохраняемых здесь традиций.



おおい町・おかげ横丁

Городские кварталы Охараи и Окагэ-ёкотё

800-метровая каменная мостовая улица с ресторанами и сувенирными магазинами. Начинается от моста Удзи, соединяющего город с храмом Исэ, и идет вдоль реки Исудзу.

Паломничество «Цуитати-модэ»

Маленькое паломничество, совершаемое ранним утром первого дня каждого месяца. В квартале Окагэ-ёкотё угощают паломников специально приготовленной рисовой кашей.

伊勢うどん・まんじゅう

Лапша-удон и сладкие лепешки мандзю по рецептам Исэ

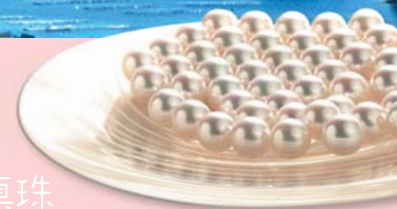
Традиционная лапша *удон*, которая готовится в Исэ, отличается тем, что мягка, когда ее жуешь. Традиционные сладкие лепешки *моти* представлены здесь в большом ассортименте. Есть *хэнба-моти*, *рикю-моти*, *акафуку-моти*, *дзиндай-моти* и другие.



真珠

Выращивание жемчуга

В 1893 г. в заливе Аго Кокити Микимото удалось получить жемчуг искусственным путем. Благодаря постоянному совершенствованию технологии, жемчуг из этой местности пользуется высоким признанием во всем мире.



手こね寿司

Тэконэ-дзуси

Местная разновидность *тираси-дзуси* – суши, рассыпанных на тарелке. Их происхождение связано с традиционной едой рыбаков, представляющей собой перемешанный с мелко нарезанным тунцом вареный рис, политый соевым соусом.



伊勢玩具

Традиционные игрушки Исэ

Издавна в Исэ производили сувенирные игрушки для паломников. Среди них волчки ярких цветов и другие деревянные игрушки.



Фото: Jingu-Museum

おかげ参り

Паломничества «Окагэ-маири»

С XVII века несколько раз происходили массовые народные паломничества, количество участников которых достигало нескольких миллионов человек. Танцующие паломники с флагами и фонарями заполняли тракты, ведущие в Исэ.





Старинные тропы Кумано: молитва и духовная практика

В южной части полуострова Кии расположены горы Кумано, покрытые густыми лесами и огромными скалами причудливых форм. Эта труднодоступная местность издавна считалась священной и стала местом религиозного культа, глубоко связанного с поклонением природной силе. В центре этого культа – три больших синтоистских храма, синкретически связанных с буддизмом. Их также называют *Кумано-сандзан* («три священные горы Кумано»). Старинные тропы, ведущие в эти святыни, были не

только дорогой, по которой шли паломники-миряне. Этот путь выбирали монахи-аскеты, идущие в горы Кумано в поисках просветления.

С X века паломничество в Кумано стали совершать аристократы и императоры, удалившиеся на покой. Приняв монашеский сан, император Госиракава 34 раза отправлялся в паломничество в Кумано. Путешествия императоров в Кумано сопровождались пышным шествием, количество свиты порой достигало тысячи человек. В XIII веке буддистский монах Иппэн, впоследствии основатель буддистской школы Дзисю, получил откровение от богов Кумано с указанием «раздавать талисманы с молитвой всем независимо от их

исповедания, чистоты или нечистоты». Его путешествия по всей Японии с исповедью способствовали закреплению за Кумано статуса священного места и в народе.

В период Эдо (1603-1868) дороги, ведущие в Кумано были обустроены. Паломничество в Кумано стало пользоваться огромной популярностью. В комическом романе того времени «На своих двоих по Токайдо» (автор - Дзипэнся Икку) примером религиозного энтузиазма служит выражение: «7 раз в Исэ, 3 раза в Кумано и каждый месяц в храм Атаго».

Сегодня горные тропы Кумано наряду с известной испанской паломнической дорогой Сантьяго де Компостела входят во всемирное наследие ЮНЕСКО.



「知の巨人」
南方熊楠
«Великан науки»:
Кумагусу Минаката
(1867–1941 г.г.)

Неординарный ученый Кумагусу Минаката родился на полуострове Кии. В детстве переписал и наизусть запомнил 105 томов энциклопедического словаря. Бросив незавершенной учебу на подготовительном факультете императорского университета, отправился в США и на Кубу, где собирал образцы растений. Не получив систематического научного образования, много раз публиковался в авторитетном британском издании Nature и оставил огромное наследие в области естествознания, биологии, астрономии, этнологии и других наук.



南方熊楠顕彰館
Музей-архив
Кумагусу Минаката
Расположен в городе Танабэ рядом с домом, где жил Кумагусу Минаката.

南方熊楠記念館 Музей Кумадзусу Минаката

Музей, посвященный Минаката. В 1929 г. в этой местности по просьбе императора ученый прочитал ему лекцию о слизевиках, которыми тот интересовался.

南方曼荼羅 «Мандава Минаката»

Мандава, нарисованная Минаката выражает буддистскую космологию.

湯の峰温泉

Горячий источник Юноминэ

Считается старейшим горячим источником в Японии.



Три священные горы Кумано-Сандзан (Всемирное наследие)

熊野三山

Синтоистский храм Кумано-Хонгу

Главный храм Кумано среди более 3000 дочерних храмов Кумано, расположенных по всей Японии. Посвящен богу Кэцу-ми-мико-но-оками.



Синтоистский храм Кумано-Хаятама

Расположен в устье реки Кумано. Посвящен двум богам – Кумано-Хаятама-но-Оками и Кумано-Фусуми-но-Оками.

Синтоистский храм Кумано-Нати

История храма связана с поклонением водопаду Нати. Предание гласит, что император Дзимму, приплыв на побережье Нати, увидел среди гор сияющий луч, по которому и нашел этот водопад, объявив его святыней.



八咫鳥

Ятагарасу – футбольный талисман

Мифологическое существо *ятагарасу*, изображаемое в виде вороны с тремя лапами, впервые упоминается в «Записках о деяниях древности» (712 год), в легенде о покорении Востока потомками богини солнца Аматерасу, во главе которых стоял будущий император Японии Дзимму (предполагаемые годы правления – 660-582 гг. до н.э.). Потерпевшим поражение при осаде Осаки с запада войскам он предложил в следующий раз атаковать с востока, чтобы солнце было у войска



за плечами. Обходной путь через горы Кумано, покрытые густым лесом, им указала *ятагарасу*: в легенде птица предстает небесным посланником и проводником, без

которого невозможно было бы найти дорогу. Приведшая к победе птица стала ее символом. А Кумано – местом действия легенд с *ятагарасу*. Однако первое упоминание о том, что у вороны-*ятагарасу* три лапы встречается в произведениях более позднего периода, относящихся к эпохе Хэйан: ворона-посланец богов в это время сливается с мифической трехлапой вороной олицетворяющей солнце в древних Китае и Корее.

Интересно, что именно на этот период истории приходится расцвет *кэмари*, игры, пришедшей в Японию из Китая во времена сорокового императора Японии Тэмму. Она отдаленно напоминает современный футбол. Ее цель – как можно дольше перебрасывать мяч внутри команды, не касаясь его руками. Каждый игрок бил по мячу трижды: получая мяч, делая собственный удар, передавая

Огненный праздник Нати «Оги-мацури»

Один из трех японских фестивалей, на которых происходят ритуальные действия с огнем. Прихожане храма, облаченные в белые кимоно, несут факелы весом по 50 кг, спускаясь по каменной лестнице. За ними шествует процессия из 12 переносных храмов *микоси*.



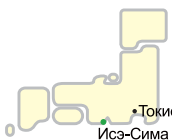
мяч следующему участнику. Для записи этого правила использовали выражение «один тремя ногами». Игроки – японская знать – в то время носили наряд, в состав которого входила *э-боси* – «воронья шапка», получившая свое название потому, что была того же черного цвета, что и птица. Возможно, это совпадение и случайно. Однако один из лучших игроков в *кэмари* того времени Фудзивара-но Наримити, о котором остались исторические сведения, более 50 раз совершал паломничество в Кумано: там молился местным богам и, вероятно, был знаком с легендами о *ятагарасу*.

Футбол в его современном виде появился в Японии в 1873 году. В 1918 году футбольных команд уже было столько, что проводились региональные соревнования. В 1931 году Японская футбольная ассоциация стала использовать в качестве символа *ятагарасу*. Среди тех, кто предложил этот символ, были вдохновленные первыми победами футболисты-любители – исследователь китайской литературы Тайрей Утино и его товарищ по первому японскому футбольному клубу скульптор Какуносукэ Накамура, который, кстати, был родом из Кумано.

Ятагарасу будет и на эмблеме японских футболистов на чемпионате в Москве. Она держит красный мяч, символизирующий Японию. Название футбольной ассоциации Японии – аббревиатура из латинских букв JFA – расположена внизу, под тремя лапами. Ставший более четким и лаконичным дизайн эмблемы (его обновили в ноябре 2017) передает силу и энергию обновленной японской сборной, которая, по словам президента Японской футбольной ассоциации Козо Тасима, намерена выйти в мировые лидеры.

Как добраться?

Из Токио на поезде синкансэн (около 100 минут в пути) до станции Нагоя. Далее по железнодорожной линии Кинтэцу до Исэ-си (около 80 минут).



ГОД ЯПОНИИ В РОССИИ 2018

ОСНОВНЫЕ МЕРОПРИЯТИЯ

