



С Т И Л И И Ж И З Н И ОСЕНЬ 2018

П О Н И Я



*“Культурный обмен ведет
обе страны к миру”*

Дзюонко Косино



НА ОБЛОЖКЕ:
Дизайнер-модельер Дзюнко Косино
Фото: Кэндзи Камата

Содержание

- 3 **Обычай**
Суши-правила
- 4 **Интервью**
Дзюнко Косино, дизайнер-модельер
- 10 **Искусство**
Кабуки: театр традиций и инноваций
- 12 **Развлечения**
Токийская герлз-коллекция: японскую real clothes всему миру!
- 14 **Хай-тек**
Высокотехническое чудо: логистика живых продуктов
- 16 **Сельское хозяйство**
Лучшее из чая
- 18 **Мастерство**
Красота икебаны
- 20 **Эссе: Токийский дневник**
Футбольная дипломатия
- 22 **Еда: Рецепт с родины**
Изобилие морских продуктов: полуостров Идзу
- 24 **Регион в подробностях**
Полуостров Идзу, город Симода



стр. 10



стр. 16



стр. 18

СУШИ-ПРАВИЛА

Известные всем в России суши в Японии едят в различных местах: и в доступных каждому в любое время заведениях типа *кайтэн-суши*, где на идущей вокруг стола ленте конвейера стоят блюда с одной-двумя порциями, и в первоклассных ресторанах, в которые бизнесмены приглашают своих партнеров, чтобы расположить их к себе. Есть в традиционном суши-баре, сидя за стойкой перед шеф-поваром, профессионалом в своем деле – довольно серьезное испытание для любого, потому как для правильного поведения за столом и разговора с поваром на равных надо и самому обладать немалыми знаниями.

Во-первых, перед вами два пути – самому заказать суши по вкусу в произвольном порядке или довериться опытному шеф-повару, его рекомендациям. Существует негласное правило относительно того, в каком порядке следует есть суши. Обычно суши едят, начиная с тех, которые имеют тонкий вкус, затем выбирают с более насыщенным, сначала нежирные и легкие, потом более жирные и толстые. В завершение трапезы едят сладкие, а напоследок так называемые роллы.

Например, для начала можно взять суши с белой рыбой – морским карасем или азиатским паралихтом, затем с красной, такой как тунец или *хамати*, как называют молодых особей японской лакедры. Закончить можно, съев суши с морским угрем *анаго* или с омлетом *тамагояки*. Закажите роллы – повар поймет, что вы закрываете счет. В конце трапезы обычно подается чай, называемый *агари*, что по-русски значит «завершение».

В Японии считается, что знаток суши ест их руками, но можно воспользоваться и палочками. Как бы то ни было, суши едят с соевым соусом: но в него обмакивают

не рисовую часть (по-японски она называется *сяри*), а рыбу – совсем слегка. Ну, и конечно же, надо соблюдать железное правило: съесть суши как можно быстрее после того, как они поданы. Потому что если оставить хотя бы ненадолго, то не только рыба потеряет свою свежесть, но, к сожалению, потеряется и специально подобранное шефом наилучшее сочетание охлажденного кусочка рыбы и слегка теплого рисового комочка.

Если вы закажете набор *о-кимари*, составленный самим поваром, то вам подадут ассорти из суши, чинно разложенное на специальном подносе, называемом *гета*. В этом случае сведущий посетитель должен приступить к еде слева, потому что суши будут выложены на подносе в таком порядке, чтобы рыба, начиная слева, постепенно меняла свой вкус от утонченного к насыщенному. Важно и то, как общаться с шефом, готовящим суши на глазах у посетителей. Если говорить много и громко – хоть с шеф-поваром, хоть со своими спутниками – то это может нарушить атмосферу заведения, и обычно не приветствуется. В большинстве традиционных суши-баров хозяин обычно подает заказ, кратко объясняя, что к чему. Но вы тоже можете попробовать деликатно спросить о том, чего не знаете. Можно вежливо высказать свои предпочтения или о чем-то попросить. Если заведение вам понравится и вы зайдете в него несколько раз, то получите титул постоянного посетителя. В этом случае, признав в вас знатока, по-другому к вам отнесется не только хозяин: вы заметите уважительный взгляд и со стороны сидящих рядом посетителей. ■



Дзюнко Косино, дизайнер-модельер:

“Культурный обмен ведет обе страны к миру”

Долгожитель японской моды Дзюнко Косино свою первую награду в области дизайна получила в 19 лет. Сегодня ей 79, но она продолжает устраивать фэшн-показы в Париже и Пекине. Весной она впервые побывала и в Москве, на церемонии открытия Года Японии в России в качестве художника по костюмам шоу барабанщиков, прошедшего в Большом театре. Читателям нашего журнала она рассказывает о своих впечатлениях от этого проекта и о России.



Вы побывали в Москве на майской церемонии открытия Года Японии в России вместе с группой японских барабанщиков DRUM TAO, которой вы делали костюмы для этого выступления. Расскажите, пожалуйста, об этом сотрудничестве. Какую идею, какой образ вы хотели вложить в дизайн?

— В этом году будет уже семь лет, как я отвечаю за костюмы для DRUM TAO. Эти артисты демонстрируют игру на японских барабанах, при этом их тела натренированы как у атлетов. Я приступила к рабо-

те над оформлением одежды с мыслью, что это не для того, чтобы одевать их красиво, а для того, чтобы показать их тело красиво. Думаю, что столь энергичное и динамичное исполнение на японских барабанах достойно того, чтобы иностранцы посмотрели его и получили удовольствие.

— В финале выступления DRUM TAO действие разворачивалось так, что на сцене вместе с японскими барабанщиками выступали российские танцоры Большого театра, облаченные в костюмы, дизайн которых разработали тоже вы. На это действительно стоило посмотреть.

Родилась в Осаке, окончила токийский колледж моды «Бунка Фукусю Гакуин». В 1978 году впервые участвовала в Парижской неделе моды, продолжала показывать там коллекции до 2000 года. Показы ее коллекций проходили также в Нью-Йорке, в Польше, в Мьянме и в других городах мира. В 2008 году выступила в качестве продюсера модного шоу «Японского фестиваля» в центре Джона Кеннеди в Вашингтоне. Автор костюмов к опере «Волшебная флейта», «Мадам Баттерфляй», показ которых состоялся во время проведения Года Японии в Южной Корее (2002 год). Была номинирована на премию «Тони» за костюмы к бродвейскому мюзиклу «Тихоокеанские увертюры» (2004 год).

Как вы готовили костюмы для русских танцоров?

– Поскольку место выступления – Большой театр, балетная святыня, я думала, что моя обязанность в том, чтобы связать балет и барабанщиков. Я приготовила длинные платья, напоминающие кимоно, потому что иностранцы не часто имеют случай облачиться в кимоно. Стиль этой одежды и не японский, и не европейский. Чтобы танцоры могли свободно поднимать ноги, у костюма был сделан длинный разрез. Еще я использовала пояс из киотского текстиля «Нисидзин».

– Расскажите, пожалуйста, о ваших впечатлениях во время церемонии открытия Года Японии в России. На этом мероприятии присутствовали лидеры двух стран, исполнители и многие другие. Какие эпизоды вам больше всего запомнились?

– Премьер-министр Абе представил меня президенту Путину, с которым я поговорила. Путин спросил, не моим ли было то кимоно, что его дочь привезла из поездки в Японию. Я подумала, что, скорее всего, не моим, но раз уж представляю Японию, то поблагодарила, сказала, что это большая честь. Мы сфотографировались на память, меня очень впечатлило улыбающееся лицо господина Путина.

– Ваш приезд в мае был первым посещением России? Расскажите о своих впечатлениях о России. Понравились ли Вам Москва, россияне? Если сравнивать с Японией и японцами, в чем отличие, есть ли что-то общее?

– В России я была впервые. В молодости, когда летала в Париж, почти всегда летала «Аэрофлотом», но в Москве была лишь поздно ночью. Была в аэропорту около двух часов из-за дозаправки самолета. Посреди ночи магазины закрыты, русские молчат, на вопросы не отвечают, не улыбаются, все кажется темным и страшным. Конечно, это естественно для поздней ночи.

Но приехав в Москву в этот раз, вопреки моим пред-
рассудкам, я увидела красивый город, по которому хочется бродить. Я была летом, когда даже вечером еще светло, как будто день продолжается, и приятно. Я останавливалась в отеле «Марриотт Ройал», в этом

районе расположены магазины первоклассных брендов, как на парижской авеню Монтень. Я была поражена тем, как красиво устроен город.

– Скажите, пожалуйста, а произвели ли на вас впечатление русские люди и культура – искусство, литература, музыка, балет, опера или что-то еще, к чему вы питаете интерес. Произвел ли на Вас впечатление Большой театр, где проходила церемония открытия Года Японии?

– Большой театр, действительно, был великолепен. Давно думала, что было бы здорово провести здесь фэшн-шоу. Словно сбылась мечта... В детстве я занималась балетом, и для меня Россия прежде всего связана с балетом. Нижинский и другие танцоры – их образ очень сильный. Во время этого приезда я посмотрела балет «Жизель» в театре рядом с Большим. Мне показалось, что движения не просто изящны и отработаны – они отшлифованы. Я очень рада тому, что мне удалось посмотреть балет там, где он рождается.

– Расскажите, пожалуйста, о том, как вы стали

дизайнером одежды и о своей семье, в частности, о вашей матери Аяко Косино, пионере японской моды, о старшей сестре Хироко Косино и о младшей Митико Косино.

– Раз уж старшая сестра должна была наследовать семейное дело как старшая дочь, я хотела стать художницей. В старшей школе я занималась в художественном кружке, рисовала маслом, и даже получала призы за участие в выставках. Примерно в это время к нам домой зашел учитель сестры по дизайну. Посмотрев на мою масляную живопись, он сказал: «Почему же, раз уж умеешь так рисовать, не пойдешь по стопам своей матери?». И хотя я не хотела заниматься тем же самым, что и старшая сестра, в итоге поступила в токийский колледж моды и дизайна «Бунка Фукусю Гакуин». Меня мучили сомнения, но это все-таки, наверное, судьба. От нее беги, не беги – никуда не деться.

Что-то делать вместе с сестрами и в мыслях не было. Мы соперничали с детства. Не то, чтобы одна стремилась выиграть у другой. Просто не вместе, по принципу: «я – это я».



**НИЖИНСКИЙ И ДРУГИЕ
ТАНЦОРЫ – ИХ ОБРАЗ ДЛЯ
МЕНЯ ОЧЕНЬ СИЛЬНЫЙ**

И если нас что-то объединяет, то это общие родители.

– После участия в парижской Неделе моды в 1978 году Вы успешно проводите фэшн-показы по всему миру. Расскажите, пожалуйста, о своей международной деятельности.

– Я на протяжении 22 лет участвовала в парижской Неделе моды. Если смотреть на мир не из Японии, а из Парижа, то весь мир совсем не так далеко. Я устраивала фэшн-показы на Кубе и в Мексике, в Мьянме и других странах. В июне этого года провела шоу с демонстрацией японского традиционного театрального искусства *но* в рамках состоявшегося в Париже мероприятия по случаю 60-летней годовщины дружественного союза Парижа и Киото. Оно прошло в отеле д'Орсе – в великолепном здании эпохи Ренессанса, в котором ранее находилась городская администрация Парижа.

– Вы пробуете свой талант не только в сфере дизайна: вы продюсируете японские культурные мероприятия за рубежом, преподаете в институтах, выступаете на телевидении, снимаетесь в рекламе, даже являетесь членом айдоору-группы. Что Вас к этому побуждает?

– Мода – это не только одежда. Для меня мода существует, чтобы устранить барьеры между странами и другие преграды. С ее помощью мир начинает расширяться. У меня нет ощущения, что я много для этого стараюсь. И может быть по этой причине получается.

– Вы знакомы с миром российской моды? Расска-



жите о том, как вы его воспринимаете?

– Я впервые посмотрела показы российских дизайнеров в Пекине, когда там проходила Неделя моды с участием модельеров из пяти стран – Японии, России, Китая, Кореи, Монголии. Мини-юбки цвета хаки, представленные там, показались мне эдакой военной униформой в современной интерпретации. Видимо, это влияние русского авангарда. У меня был случай познакомиться с превосходным дизайнером обуви, но к сожалению, я особо не знакома с модельерами.

– Каким Вам кажется состояние отношений между Россией и Японией? Как вы думаете, что необходимо для улучшения российско-японских отношений?

– Кажется, что культурный обмен ведет обе страны к миру. Обмен в сфере культуры – это не соревнование.

Он для того, чтобы узнать историю обеих стран, узнать, чем они привлекательны. На нынешнем мероприятии традиционное японское искусство барабана, объединенное с балетом в исполнении российских танцоров, выглядело как современный балет, и это было замечательно. Это действительно был культурный обмен. Хотелось бы, чтобы это стало значительным событием для обеих стран в дальнейшем.

– В заключение, пожалуйста, несколько слов для наших читателей.

– Через нынешние мероприятия стали заметны привлекательные стороны наших стран. Думаю, что и общение в сфере культуры, и связи между людьми – все это теперь тоже пригодится. В японской культуре есть не только *но* и *кабуки*, но и многое другое, и хотелось бы, чтобы о японской культуре в России узнали больше и чтобы ее восприняли. ■

**ОБМЕН В СФЕРЕ КУЛЬТУРЫ – ЭТО НЕ
СОРЕВНОВАНИЕ. ОН ДЛЯ ТОГО, ЧТОБЫ
УЗНАТЬ ИСТОРИЮ ОБЕИХ СТРАН**

Кабуки: театр традиций и инноваций

Многие туристы из разных стран посещают самый известный, всегда оживленный, токийский район Гиндза. Почти в самом его центре стоит величественное здание в японском стиле. Это специальная сцена театра кабуки.

У входа обычно собираются многочисленные поклонники, чтобы посмотреть на популярных актеров. А окрестности усеяны известными старинными ресторанами, чтобы пришедшие на представление кабуки зрители после спектакля смогли получить еще одно удовольствие – гастрономическое.

Театр кабуки – традиционное японское искусство, имеющее историю более 400 лет, в 2009 году было признано нематериальным культурным наследием ЮНЕСКО. В начале 1600-х годов женщина по имени Окуни, создала «танец кабуки», от которого, как говорят, оно и произошло. Собственно само слово «кабуки» означало яркую одежду или человека чудного вида. Спустя примерно 90 лет, этот уличный танец с пением стал превращаться в новый вид театрального мастерства. Драматург Мондзаэмон Тикамацу, в то время написал множество пьес.



Их играли Дандзюро Итикава и Тодзюро Саката из первого поколения актеров – они заложили основы кабуки, продолжающего до сегодняшнего дня оставаться востребованным искусством.

Сценические псевдонимы Тодзюро Саката и других наследуются из поколения в поколение. Вместе с накоплением опыта актеры принимают имя великого исполнителя. Часто оно передается родным детям, но бывает, что и приемным, или младшим братьям.

Кроме того, что исполнители надевают на себя пышные костюмы, они накладывают на свое лицо яркий грим. В частности, когда играют спектакль, действие которого происходит в старинное время, накладывают особенный грим, называемый *кумадори*: на лице рисуют широкие полосы с цветовым оттенением. Предполагается, что изначально это нужно было для того, чтобы выделить лицевую мускулатуру

и кровеносные сосуды. В зависимости от роли различается и цвет *кумадори*. Чтобы было проще различить роль, у положительных персонажей грим красных оттенков, у отрицательных – си-



и кровеносные сосуды. В зависимости от роли различается и цвет *кумадори*. Чтобы было проще различить роль, у положительных персонажей грим красных оттенков, у отрицательных – си-

ONE PIECE, главные действующие лица которого – пираты. Чтущему традиции миру театра кабуки такие попытки дают толчок для развития, а поклонникам предлагают оригинальную тему для

НЕДАВНО ДЛЯ КАБУКИ ПЕРЕЛОЖИЛИ СЦЕНАРИЙ ПОПУЛЯРНОГО АНИМЭ О ПИРАТАХ

них, у злых духов, призраков и прочих сверхъестественных существ – коричневых.

Сохраняя традиции и установленный порядок, кабуки пробовал и пробует представить новые пьесы и техники мастерства. Так называемый «супер-кабуки» – современный кабуки, начало которому положил актер третьего поколения Энносукэ Итикава, состоит из сюжетов, ранее не представленных в репертуаре из древних японских легенд и китайской классики, что было воспринято как сенсация. Недавно для сценического исполнения в кабуки было переложено очень популярное японское анимэ

обсуждения.

Первые заграничные гастроли театра кабуки прошли в Советской России в 1928 году, в Москве и Ленинграде. В сентябре, отмечая 90-летие этого события, в Москве и Санкт-Петербурге представления кабуки дали братья – актеры Гандзиро Накамура и Сэндзюку Накамура, что вызвало бурную реакцию. Их отец, актер четвертого поколения Тодзюро Саката дважды выступал в Санкт-Петербурге – в 1987 и 2003 годах. В 2003-м вместе с ним на гастроли приезжал и сын Гандзиро. Кажется, заграничные гастроли – это то, что актерам кабуки тоже передается по наследству. □



Токийская герлз-коллекция:

Японскую real clothes всему миру!

Это было в 2005 году. Компания, управляющая интернет-порталом для женщин, провела фэшн-шоу, собрав для показа бренды, ориентированные на девушек от 10 до 30 лет. Шоу, представляющее одежду торговых марок из токийских молодежных районов Сибуя и Харадзюку, стиль которой можно определить словом «кавай», отличалось от представляемых до этого модных коллекций по различным параметрам.

Такие известные модные шоу, как Неделя моды в Париже, служат местом для презентации новых творений знаменитых дизайнеров, на них приглашают представителей масс-медиа и байеров из сферы розничной торговли. Они представляют преимущественно одежду, отличающуюся изысканным дизайнерским стилем и как бы совсем отдаленную от повседневной жизни. Однако токийская герлз-коллекция состояла из так называемой real clothes («настоящей одежды»), модной и одновременно практичной, предназначенной на каждый день. Наряду с профессиональными моделями в шоу участвуют популярные певцы, актеры, комедианты и другие хорошо известные знаменитости из мира шоу-бизнеса и спорта. Зрители шоу, проходящего дважды в год с коллекциями весна-лето и осень-зима, — молодые девушки,

чуткие к моде. Каждый показ посещают более 30 тысяч человек. Токийская герлз-коллекция широко открыла двери модного шоу, до этого предназначенного только для узкого круга профессионалов, так чтобы в нем могли участвовать обычные люди.

Была оценена и попытка предложить новую услугу: модный показ связали с интернет-магазинами, чтобы понравившуюся одежду можно было заказать со смартфона. Показанные во время шоу одежду и аксессуары можно купить через мобильный сайт или другим способом. Модное шоу идет в прямой трансляции, и его зрители тоже могут сделать заказ. Количество зрителей прямой трансляции шоу в популярной в Японии социальной сети LINE превысило 1,4 млн человек, количество твитов — 100 млн, что свидетельствует о гигантском потенциале влияния. Шоу сопровождается

живыми концертными выступлениями, что поднимает настроение участников. В 2018 году это были выступления популярных в Японии японской поп-группы «Кэякидзака-46», корейской поп-группы BLACK PINK и других.

С самого начала шоу имело в виду развитие за пределами Японии. Его целью было так же привлечение иностранных гостей и передача информации за границу под слоганом: «Японскую real clothes всему миру». И действительно, в 2006 году, спустя

ВМЕСТЕ С МОДЕЛЯМИ В ШОУ УЧАСТВУЮТ ПЕВЦЫ, АКТЕРЫ, СПОРТСМЕНЫ

год после старта оно было устроено в Париже, в 2007 и 2011 годах в Пекине, и везде прошло с успехом. Шоу становится большой движущей силой, знакомящей людей по всему миру с субкультурой *кавай*, связанной с районом Харадзюку. За шоу можно следить и из России через инстаграм или другую соцсеть, а также посмотреть на ю-тюб видеотрансляцию girlsTV. Прелесть моды *кавай-герлз* наряду с субкультурами анимэ и прочего — это тот медиаконтент, которым сегодня покоряет мир Япония. ■



ВЫСОКОТЕХНИЧНОЕ ЧУДО: ЛОГИСТИКА ЖИВЫХ ПРОДУКТОВ

Раннее утро, но на побережье уже выгружен улов, а в горной долине собраны овощи. В тот же день к вечеру все это будет доставлено в японские города, находящиеся за тысячу километров, чтобы оказаться на кухне ресторанов. В Японии к этому уже привыкли. Однако благодаря технологиям замораживания японские продукты питания могут быть отосланы и за границу, где в последнее время наблюдается бум японской гастрономии. Выловленная у японских берегов рыба отправляется в разные точки мира, будь то Москва или Сингапур – там ее можно съесть такой же свежей, как и в самой Японии. Технологическое развитие в последнее время удивительно, и различные японские технологии заморозки вносят в него свой вклад.

История заморозки в Японии связана с развитием рыболовного хозяйства. Используемый изначально для заморозки на рыболовных судах лед имел свои пределы, и в начале 20-х годов прошлого века там начали устанавливать морозильное оборудование. Примерно в 1965 году сложилась сухопутная система снабжения, позволяющая перевозить продукты в низкой температуре, а с 80-ых стала развиваться технология транспортировки продуктов по морским путям в низкотемпературных условиях и в режиме заморозки. Это позволило увеличить перевозку фруктов и мяса домашнего скота из-за границы в Японию.

Значительный прогресс в области заморозки наблюдается особенно в последнее время. Например, было обнаружено, что если добавить так называемые «незамораживающие» вещества, такие как белок и сахар, то можно решить проблему повреждения клеток замораживаемого или охлаждаемого вещества: продукт сохраняет свой изначальный вкус, потому что его структура при этом не разрушается. Они были выделены в результате исследований японских производителей совместно с университетами из ростков *кайварэ-дайкон* и грибов *энокидакэ* (в России они известны как «иноки»), и в настоящее время используются в более сотни продуктах. Кроме того, другой группой исследователей была изобретена «нано-вода», позволяющая перевозить рыбу в свежем виде. Рыбу погружают на десять минут в ледяную воду, вводя внутрь ее тела азот в виде микроскопической нано-пены, что

позволяет сохранить свежесть.

В настоящее время больше всего привлекает внимание технология моментальной заморозки CAS (Cell Alive System) – «система живых клеток». Особенность этого способа замораживания в том, что происходит не только охлаждение, а воздействие восемью разными силами, в том числе звуком, светом и магнитом. Если прикоснуться к размороженному осьминогу после его замораживания этим способом, то его присоска пристанет к пальцу, потому что на клеточном уровне он продолжает оставаться живым.

Развивается также технология транспортировки морепродуктов в живом виде. В известный добычей кальмара город Ёбуко, что в префектуре Сага в северной части острова Кюсю, многочисленные туристы специально приезжают на кальмаров. Кальмар очень чувствителен к изменению температуры, сразу теряет свежесть, и чтобы попробовать, каков он на вкус, приходилось отправляться туда, где его ловят. Однако теперь, если кальмара плотно запечатать в пакет с искусственной морской водой и кислородом, удастся сделать так, что он остается живым в течение 24 часов после вылова. Поеть свежего кальмара стало возможным в любом уголке Японии.

Когда в токийском суши-баре вы удивляетесь свежести морепродуктов, привезенных из отдаленных регионов – упругости гребешков с острова Хоккайдо или жирности и насыщенности вкуса красного филе тунца с Кюсю – то знайте, что она возможна благодаря именно этим технологиям. ■





Лучшее из чая

Зеленый чай, который японцы пьют чаще всего, как предполагается, был завезен из Китая примерно в 700-800 годах нашей эры. Выдающийся японский монах Эйсай, дважды посещавший Китай для изучения буддистского учения, посвятил чаю специальный трактат. В нем он назвал чай хорошим лекарством, дал рекомендации по его применению. После этого чай стал распространяться в среде духовенства и самураев.

Источник чая – чайное дерево, являющееся разновидностью камелии. Его выращивают в сравнительно мягком климате, в слабокислой почве с годовым количеством осадков 1300 мм и более, при среднегодовой температуре выше 13 градусов. Если говорить о выращивании чая в Японии, то его первый сбор начинается 1 мая, и далее с промежутком около полутора месяцев происходит второй, третий и четвертый сбор чая. Других примеров подобного возделывания культурных растений, когда урожай снимают несколько раз подряд, практически нет. Для производства зеленого чая больше всего подходит китайская разновидность чайного дерева. Оно отличается тем, что сравнительно высоко, ветвей у него много, а листья жестче и меньше – около 4 см в длину.

В настоящее время существует более 53 сортов чая, но самый распространенный в Японии, которым заняты более 70 процентов чайных плантаций страны, называется «Ябукита». Он хорош по своим качествам и дает устойчивый урожай. Чай первого сбора считается лучшим по вкусу, и если обычно сбор чая происходит механизированно, то чай самого раннего сбора – чрезвычайно дорогие чайные листья – обрывают руками. Собирая один к одному молодые побеги, удостоверившись, что они хорошего качества, можно получить наилучший чай без примеси старых листьев и прочей растительности. После того, как собранные чайные листья пропарены, их более 4 часов, бесчисленное количество раз мнут человеческие руки. Так, в результате тяжелого ручного труда рождается чай высшего качества.

Как продукт японский зеленый чай разделяется на *сэнтя*, *гёкуро*, *маття*. Употребляемый повседневно *сэнтя* делают только из листьев, у него приемлемая цена. *Гёкуро* – разновидность *сэнтя*, но его выращивание имеет особенности. Выращивают *гёкуро*, закрывая листья тентом от прямого солнечного света. Если солнце не попадает, то в листьях подавляется образование катехина, вещества, придающего напитку горьковатый привкус, а тианин, делающий чайный вкус насыщенным, образуется в большем количестве.



Благодаря этому можно наслаждаться свойственными чаю особым вкусом и ароматом. Естественно, такой изысканный чай пьют нечасто.

Чтобы извлечь из *гёкуро* его лучший вкус, нужно соблюдать особые правила. Для приготовления этого чая используют остывшую до 40-50 градусов кипяченую воду, в которой чаю дают хорошо настояться, после чего переливают в чашку. Пьют его небольшими глотками, как будто бы перекачивая жидкость во рту. Цвет заваренного *гёкуро* не то чтобы зеленый – он близок к прозрачно-желтому цвету. В нем есть легкая вязкость и насыщенный вкус. По-особенному превосходный аромат. Действительно, за чашкой *гёкуро* можно наслаждаться вкусом, присущим только дорогому чаю.



Маття – измельченный жерновом до порошкообразного состояния чай *тэнтя*, который, как и *гёкуро*, выращивают под навесом, но листья перед сушкой не мнут. В достаточно большое количество *маття* добавляют немного кипятка и пьют, быстро размешав специальным бамбуковым венчиком, называемым *тясэн*. *Маття* используется и как приправа для различных блюд. Например, когда едят темпуру, используют соль, размешанную с порошком *маття*. Добавляют его и в мороженое – твердое или мягкое. У иностранцев, посещающих Японию, вкус *маття* стал популярен как типично японский, и теперь его можно увидеть во всех туристических местах страны. ■

Красота икебаны

Флористика модна и в России, и в Европе. На нее более 150 лет назад большое влияние оказало именно японское искусство создания композиций из цветов – икебана.



Сэнко Икэнобо, которая готовится по наследству возглавить школу икебаны «Кадо-Икэнобо», предложила свое определение сути икебаны: «Вместо того, чтобы, используя множество цветов, ярко украшать пространство, как в европейской флористике, икебана стремится создать богато выглядящее пространство за счет минимального количества растений. Несмотря на такую разницу между нами, у нас общее стремление к красоте», – говорит Икэнобо-сан. Представляя японскую традицию икебаны, она в октябре 2018 года покажет свои композиции в Эрмитаже и Третьяковской галерее.

Считается, что искусство икебаны или *кадо* («путь цветов») происходит от буддизма, использовавшего цветы для преподношения Будде. Сохранились записи о том, как бонза по имени Сэнкэй Икэнобо во второй половине XV века составлял цветочные композиции в киотском храме Роккаку-до (официально он называется Сиунзан-тёхо-дзи), вызывая восторженные отзывы. В это время икебана и утвердилась в качестве традиции, которую начали поддерживать дворянство и самураи, то есть высшие слои общества. Постепенно эта традиция распространилась и в народной среде. Передаваясь из поколения в поколение, она менялась с течением времени, и сегодня утвердилась как традиционный вид искусства.

В икебанае есть несколько принятых форм. Например, *рикка* («стоящие цветы») – композиция, основанная на теории семи веток, отсылающей к традиции буддистского преподношения цветов. Есть форма, называемая *сёка* («живучие цветы»), которая предполагает использование трех веток – *син* как «настоящей, главной», *соэ* как «сопровождающей», *тай* как «тела» и выражает жизненную силу растений. Форма *дзю-ка* («свободные цве-



ты») позволяет составить композицию без соблюдения особых правил, форм или места.

В Японии есть несколько искусств, в название которых входит иероглиф *до*, обозначающий «путь»: например, боевое искусство *дзюдо* или искусство чайной церемонии *садо*. И только одно среди них реализуется посредством жизни живого

В ИКЕБАНАЕ ЕСТЬ И ГОРДОСТЬ ЦВЕТУЩЕГО РАСТЕНИЯ, И ТОСКА БЫСТРОГО УВЯДАНИЯ

– это искусство аранжировки цветов *кадо*. Японцам хорошо известно буддистское выражение «бренность бытия». Всмотревшись, как цветут цветы каждого сезона, они получают эстетическое удовольствие от их смены, одновременно испытывая от этого и горечь – в этом проявляется особенность их мировосприятия. Икебана как бы вмещает в свою застывшую форму гордость и живость цветущего растения и тоску быстрого увядания. Композиция икебаны существует перед нами как произведение искусства. Но она быстро исчезает, когда цветы увядают, и поэтому, в отличие от произведений других видов искусства, ее нельзя хранить в музее.

150 лет назад в Европе стал популярен японизм, а на художников того времени, в их числе был и Ван Гог, большое влияние оказало искусство цветной ксилографии *укиё-е*. Икебана также пришла в Европу как одно из проявлений японизма. У школы «Кадо-Икэнобо» есть более ста отделений по всему миру, в частности, в США и в России. «Икэнобо» активно пропагандирует свое искусство за рубежом так же, как и другие школы икебаны. «Мой отец – его звали Сэнкэй Икэнобо – десять лет назад устраивал демонстрации своих произведений в



Кремлевском дворце, – рассказывает о проектах школы в России Сэнко Икэнобо – На этот раз в Россию впервые еду я. Мне интересно узнать, как отнесутся к икебанае россияне, глубоко ценящие культуру – музыку, литературу. Кроме этого, мне хочется самой познакомиться с Большим театром, Третьяковской галереей и другими культурными достопримечательностями, вобрать в себя российские культурные ценности. Я посещаю разные страны мира, в частности, Россию, и чтобы люди еще больше узнали об икебанае, придаю большое значение ее пропаганде в интернете. Сейчас там есть издание на английском, я хочу сделать его доступным и на других языках». □

Футбольная дипломатия

текст: Светлана Хориэ

У японских туркомпаний есть и программы, приглашающие поучаствовать в московском марафоне, и посетить мастерскую матрешек, чтобы сделать там сувенир своими руками, но наиболее востребованы те, во время которых можно посмотреть балет в Большом, посетить Эрмитаж и Третьяковку, послушать Чайковского в исполнении русских музыкантов. Знакомство японцев с Россией часто ограничивалось знакомством с ее классической культурой. В 2018 году появился футбольный чемпионат, и этот спортивный праздник стал для многих японцев новым поводом, чтобы поехать в Россию.

Рекламу российского чемпионата мира по футболу в токийском метро можно было увидеть задолго до ее появления на московских улицах. Прошедшим летом России было много на телевидении – и в новостях, и в развлекательных программах, например, в телевикторинах. «Благодаря этому, японцы больше узнали о соседней стране и почувствовали, что Россия близко, доступна и мы тоже это ощутили», – говорит Манабу Фукуи, менеджер туристической компании, специализирующейся на орга-



низации турпоездок в Россию.

Многие из японцев, по его словам, обратили внимание на соседнюю страну впервые, и лишь потому, что она стала местом проведения интересного для них мероприятия. Неожиданные результаты футбольных матчей, начиная с первого, в котором Россия встречалась с Саудовской Аравией, поддержали этот интерес.

Из-за многочасовой разницы во времени прямые трансляции начинались не ранее 21.00 по местному времени. Позднее начало игр оказалось на руку многочисленным спортивным барам, рассеянными в центре японской столицы и организовавшим у себя публичный просмотр. О собиравшемся там числе фанатов можно судить по отчету полицейского ведомства. Когда токийцы в возрасте от 20 до 80 лет, ликующие по случаю первой победы японской сборной хлынули к традиционному месту сбора всех фанатов на площадь у станции Сибуя, для умирения народных масс оно использовало свое «секретное оружие» – знаменитого DJ-Полис, диджея-полицейского, умеющего ловко управлять потоками людей, раздавая указания в стиле рэпа.

Многочисленные японские фанаты отправились за своими футбольными кумирами, прежде всего за популярнейшим в Японии Кэйсукэ Хонда, и в Россию. К тому же, на этот раз, чтобы пересечь границы фанатам не требовалась виза: достаточно было получить паспорт болельщика. Оказалось, что Россия – открытая страна, в которую японцам можно легко попасть без лишней визовой волокиты, как в Европу и Америку. Что передвигаться по ней можно на поездах, вполне комфортабельных

да еще и бесплатно. Что разговаривать с таксистами можно и на японском через специальное приложение-переводчик в их смартфоне. Что в кафе у Красной площади выпить кружку «Будвайзера» дешевле, чем в центре Токио, а получив ее из рук симпатичной официантки, заодно можно узнать, как пишется твое имя по-русски. В общем, приехав на чемпионат японцы обнаружили там не угрюмых русских, какими привыкли нас считать, а открытых и приветливых.

Своими открытиями в России японские болельщики делились в социальных сетях, заставляя друзей отыскивать по хеш-тегам свое местоположение. Казань, Екатеринбург, Саранск – теперь и в Японии знают, где эти города на карте.

«Раньше провинциальные русские города почти не интересовали путешественников. А теперь японские туристы хотят туда поехать, – говорит Фукуи-сан. Например, в Саранск, где играла японская сборная. Наша компания существует 52 года, но запрос организовать поездку в столицу Мордовии за все это время прозвучал впервые».

Один из тех, кто побывал на матче Колумбия – Япония в Саранске, – Мато-сан, служащий токийской компании. Отработав в своей фирме 10 лет, по контракту он имел право отпуска на месяц, которое решил использовать, чтобы поехать на чемпионат в России. Там он побывал во всех 11 городах, принимавших игры турнира, совершив по России 19 поездок, преодолев 23 000 км – расстояние вдвое большее, чем между Токио и Нью-Йорком. Много общался с русскими болельщиками и фанатами из других стран, научился, расставаясь, говорить по-русски «пока». Он говорит, что люди его впечатлили больше, чем соревнования.

Его история опубликована в книге спортивного журналиста Асиси Мураками, собравшего истории 23 японских болельщиков, причем не совсем обычных. Например, среди них есть домохозяйка, отправившаяся на чемпионат вместе с ребенком, студент с ограниченными сред-



ствами для такого грандиозного путешествия, девушка, из-за болезни передвигающаяся в инвалидной коляске. Их истории – увлекательное чтение. Преодолев барьеры, личные и общественные (получить причитающийся отпуск оказалось намного сложнее, чем паспорт болельщика), японские фанаты разрушили существующие стереотипы – и о своей стране, и о России.

Пожалуй, такой и должна быть народная дипломатия.

Японцы, по крайней мере, те, с которыми в дни чемпионата доводилось общаться мне, восхищенно отзывались об игре российской сборной. Говорили, что болеют и за нее. Во время московского чемпионата на курсах русского языка в одном из отделений общества «Япония-Евразия» (бывшего «Япония-СССР») преподаватели, вместо того, чтобы штудировать со своими учениками падежные окончания и спряжение глаголов, разучивали «кричалки»: «Россия смелей, Россия забей...». И кто знает, может эти слова, произносимые за 10 000 км, хоть немножечко помогли российской сборной забить 11 голов и дойти до четвертьфинала. □



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

郷土料理

Изобилие морских продуктов Полуостров Идзу

Полуостров Идзу с многочисленными горячими источниками расположен недалеко от Токио и считается популярным местом туризма. На полуострове много рыболовецких портов, где каждый день рыбаки выгружают улов морепродуктов различных видов. Едят их по-разному – и в виде свежего *сасими*, нарезанного филе сырой рыбы, и в виде суши, и в виде *кайсэн-дон*, блюда, подаваемого в большой чаше с вареным рисом и с сырым рыбным филе на нем. Но есть и особые местные блюда свойственного только этой местности способа приготовления. Ими тоже потчуют приехавших сюда туристов.

1 Вареный берикс

Если говорить о рыбе, которая представляет зимний Идзу, то это наверняка *кинмэдай*, известная также как берикс. Эта рыба живет в морских глубинах у берегов Японии, ее глаза сверкают золотистым светом, а цвет тела – красный, что делает ее похожим на карася. По-японски *кинмэдай* как раз и означает «карась с золотыми глазами». Филе этой рыбы мягко, его едят по-разному – как *сасими*, или жареным, но благодаря содержащемуся в рыбе жиру особенно вкусное блюдо из *кинмэдай* получается, когда ее варят. Особенно известные этим блюдом местечки полуострова – Симода и Инатори – там есть специализированные рестораны.



2

Сасими или суши с местным хреном васаби

Сасими и суши, пользующиеся популярностью во всем мире, в том числе и в России, вкуснее всего получаются, когда используют свежедобытую рыбу. Рыболовецкий порт, непосредственно в котором, прямо на месте, можно поехать только что выловленную рыбу – самое лучшее место для гурманов-ценителей рыбы. А горный район полуострова, соединяющий восточный и западные его берега с многочисленными рыболовецкими деревнями, богат источниками чистой воды. Там часто стоит туман. Благодаря этому здесь хорошо развито выращивание японского хрена *васаби*, растущего только в чистой воде.

Васаби, который мы видим в суши-баре, – это молотая масса из корней этого растения. В отличие от привычного для нас белого хрена, *васаби* имеет светло-зеленый цвет. Своей изысканной остротой он подходит к *сасими*, суши и другим блюдам, но в последнее время в Японии его модно есть, натерев на мелкой терке и положив поверх вареного риса, посыпанного *кацуобуси*, строгаными хлопьями высушенного в течение нескольких лет копченого тунца, и добавив капельку соевого соуса. Подобно тому, как для многих блюд именно свежая рыба имеет ключевое значение, особый вкус этого блюда получается только тогда, когда используют свежий натуральный *васаби*.



3

Вяленая ставрида

Выловленную рыбу, смоченную в солевом растворе, раскладывают для сушки под солнцем на расстеленном на берегу брезенте или на металлической сетке специальной конструкции, чтобы таким образом сконцентрировать в ней присущий рыбный вкус, извлечь из нее *умами*. Во время сушки рыба впитывает в себя морской соленый ветер и солнце, возможное только в провинции, что придает ей особый аромат. На полуострове она повсюду продается как сувенир, и есть ее можно и утром на завтрак, и вечером за чашечкой саке как закуску.

Для вяления подходит рыба и маленького и среднего размера – сайра, скумбрия, сардина, но самой вкусной получается ставрида. Обычно ее слегка поджаривают и едят вместе со свеженатертым дайконом.

4

Варенный с солью краб такаси-гани

Краб *такаси-гани*, обитающий в морских глубинах вблизи японского побережья, – один из крупнейших крабов в мире: вес самцов достигает 19 кг, а ширина с расправленными ногами – 3,8 метров. Раньше на этого краба особо не обращали внимание из-за того, что несмотря на внушительный размер, мякоть, которую можно из него извлечь, мала. Но местные повара из западной части Идзу, носящей название Хэда (сюда, кстати, когда-то заезжал русский адмирал Путягин), сделали *такаси-гани* популярным, найдя искусные способы его приготовления: варку с солью, на пару и т.д. И сейчас туристы специально приезжают в эту местность, чтобы поехать *такаси-гани*, ставшего местным деликатесом.

В последнее время добыча краба сокращается, что делает это лакомство редким и дорогим. □





Выходящий на Тихий океан полуостров Идзу был образован около миллиона лет назад в результате столкновения дрейфующих с тропического южного моря вулканических островов Филиппинской плиты с островом Хонсю, основной частью Японии.

石廊崎 Мыс Иродзак

Мыс, расположенный в самой южной точке полуострова. Если идти по тропинке, ведущей на самый край мыса, на котором стоит маяк, то можно видеть, как расширяется море на горизонте. Еще там есть загадочный синтоистский храм, словно спрятанный внутри крутого берега.



黒船祭 Праздник черного корабля

В заливе Симода устраивают фейерверк, а в одноименном парке - специальную церемонию в память о посещении этого места командором Перри и вице-адмиралом Путятиным. По самой оживленной улице города проходит костюмированный парад.



戸田港まつり・ ディアナ号慰霊祭 День города Хэда

Так же, как и во время праздника черного корабля, чувствуют вице-адмирала Путятина, а также проводят панихиду у могил погибших членов экипажа «Дианы» в храме Хосэн-дзи.



На полуострове Идзу такой же теплый климат, как в южной части Японии, а добраться туда можно всего за час на синкансэн. Эти обстоятельства делают Идзу популярным курортом – удобным и доступным. Прозрачная морская вода, песчаные пляжи, крутые скалы причудливых форм. Вдоль линий железной дороги можно наслаждаться видом сменяющихся вслед за сезоном цветов, а в горной местности бродить по тропам девственных лесов. Идзу признано ЮНЕСКО ценным геопарком – свидетельством геологической истории земли. В омывающем полуостров Тихом океане можно заниматься дайвингом. Морская вода здесь необыкновенно прозрачна, есть и аквариумы, и многочисленные горячие источники. Лучшая в мире коллекция крокодилов тоже находится здесь – в парке разлечений «Атагава-Банана-Вани-эн». В другом парке,

弓ヶ浜 Юмигахана

В названии этого побережья на юге Идзу, протяженностью 1 км, запечатлен его дугообразный вид, напоминающий лук для стрельбы. Изумительный вид на Юмигахану вошел в «Сто самых красивых побережий Японии».



в том, что расположен в местечке Симогамо, вы найдете коллекцию тропических растений. На Идзу есть также сад, в котором собраны кактусы со всего мира. Достопримечательностей, которые хотелось бы посетить, чрезвычайно много. Особенно много в этой местности частных музеев, среди них – музей современного искусства MOA, музей «Икеда-XX век», рудник-музей «Той-кизан», из экспозиции которого можно узнать, как клан Токугава, осуществляя управление рудником, добывал золото и отливал свои монеты.

河津桜祭り Праздник сакуры в городе Кавадзу

В городе Кавадзу в южной части полуострова сакура начинает цвести в начале февраля, раньше чем в других местах Хонсю. В это время в Кавадзу проходит праздник.



Порт Симода на картине А.Ф.Можайского

Сопровождавший Путятина контр-адмирал А.Ф. Можайский, известный также как пионер авиации, рисовал пейзажи Японии на основе собственных дагерротипных фотографий.



Догасима Эта местность известна своими скалами, пещерами и девственной природой. Остров можно осмотреть и с палубы туристического корабля во время небольшого морского круиза.



黄金崎 Коганэдзак

Эта местность на западе Идзу известна закатом золотистого цвета. Необычный оттенок ему придают горячие источники в морских глубинах, так как морское дно в этом месте усеяно вулканами.



城ヶ崎、門脇吊橋 Дзёгасаки и висячий мост Кадоваки-цурибаси

На востоке полуострова расположено побережье Дзёгасаки, входящее в национальный парк «Фудзи-Хаконэ-Идзу». Его особенность – свирепые скалы. Среди них подвешен уникальный висячий мост Кадоваки-цурибаси.



松崎 Мацудзак

В этом городе сохранилось много старинных глинобитных складов и жилых домов, внешняя отделка которых называется *намако*. Эта необычная отделка использована, чтобы защитить дом от жары и влажности. Самой известной японской горой Фудзи можно любоваться прямо из города, а сам город туристам рекомендуют как имеющий самый красивый вид на гору Фудзи.

修善寺 Сюдзэн-дзи



Храм Сюдзэн-дзи основан в 807 году известным монахом Кобо-Дайси Кукай. Вокруг храма вырос город с красивыми храмами и бамбуковыми лесами, за что его часто называют «Киото в Идзу». Здесь много известных горячих источников.

В южной части полуострова расположен город Симода, некогда процветавший как порт, туда же причаливали корабли командора Перри и адмирала Путятина. Этот порт стал местом действия событий, положивших конец политике самоизоляции страны. Евфимий Васильевич Путятин прибыл в порт Симода по приказу Николая I на фрегате «Диана» в 1854, на четыре месяца позже Перри. В городском храме Тёраку он встречается с уполномоченными тогдашнего правительства Масанори Цуцуи и Кавадзи Тосиакира, заключает с ними Трактат о торговле и границах, известный также как Симодский трактат.

Симода – первый японский порт, оказавшийся открытым для иностранцев. Позднее доступ иностранным кораблям был разрешен в Йогогаму, Кобе и другие порты. Однако в первое время, до самой реставрации Мейдзи, порт Симода оставался местом, через которое Япония смогла в итоге установить связи со всем миром. Гуляя по городу Симода, можно заметить дома, на стенах которых особый вид японской традиционной отделки, защищающий здание от избытка жары и влаги. Для городского освещения используют газовые фонари, отчего порой кажется, что вот-вот мелькнет тень и исторического персонажа. Вдоволь насладившись морем на крупнейшем пляже с белыми песками Сирахама, можно спокойно отдохнуть в горячих источниках у храма Рэндай-дзи. Посреди зимы в этой местности цветут нарцисс и алоэ.



下田・長楽寺 Тёраку-дзи

В 1855 году вице-адмирал Е.В.Путятин и представивший сёгунат Тосиакира Кавадзи подписали здесь Симодский трактат – первое дипломатическое соглашение между Японией и Россией.

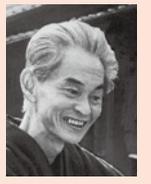


玉泉寺 Гёкусэн-дзи

В этом храме размещалось первое консульство США. Рядом музей первого консула США в Японии Таунсэнда Харриса.

川端康成と伊豆の踊り子

Ясунари Кавабата и его «Танцовщица из Идзу»



Первый японский писатель, чье творчество было удостоено Нобелевской премии, выбрал полуостров Идзу местом действия своей повести о странствующей танцовщице. До сих пор сохранился описываемый в этом произведении туннель в 446 м – самый длинный каменный туннель в Японии. Писатель останавливался на полуострове в гостинице с горячими источниками «Югасима», где можете остановиться и вы.



Путятин像・ディアナ号の錨
Памятник Путятину и якорь фрегата «Диана» в парке Рёкудо в городе Фудзи.



伊豆・戸田
Хэда



戸田造船郷土資料博物館

Музей кораблестроения

Здесь хранятся различные предметы, оставленные вице-адмиралом Путятиным. Среди экспонатов – модель шхуны «Хэда».

Модель шхуны «Хэда».



葦山反射炉

Отражательные печи Нираяма

Ощув угроз в прибытии американского командора Перри в 1853 году, сёгунат Токугава приказал Эгава Хидэтацу, своему наместнику в Идзу-Нираяма, одновременно с возведением укрепления для размещения пушек внутри залива Эдо вести строительство отражательных печей для производства пушек. Однако в 1855 году Хидэтацу Эгава умирает из-за болезни, не успев закончить их возведение. Дело наследует его сын Хидэтоси, который в ноябре 1857 года, спустя 3,5 года после начала, наконец завершает строительство. Высота печи вместе с трубой – около 15,7 метров. В 2015 году вместе с другими объектами отражательные печи Нираяма включены в список объектов мирового культурного наследия ЮНЕСКО.



モジャイスキーによる「安政の大地震」

Фрегат «Диана» утонул из-за повреждений, полученных во время цунами, вызванного сильнейшим землетрясением. Дагерротипный снимок, сделанный во время цунами.



Первые переговоры о Трактате о торговле и границах между Путятиным и уполномоченными японского правительства прошли в первых числах ноября 1854 года, а 4 ноября мощное землетрясение магнитудой 8,4 баллов вызвало цунами, обрушившееся на город Симода. Пострадал и фрегат «Диана», пришвартованный у его берегов: его мачта была сломана, корпус поврежден в нескольких местах, из-за чего внутрь попала вода. «Диану» решили отбуксировать для починки в западную часть полуострова в местечко, называемое Хэда, но она не выдержала переправы и затонула по пути туда. Ее экипаж из 500 человек был спасен и расквартирован в Хэда.

После стихийного бедствия русские охотно предоставляли помощь, в том числе медицинскую, местному населению, что вызывало у японцев уважение и восхищение. Несмотря на трудности, которые пришлось испытывать той и другой стороне, договор о дружбе и торговле между Россией и Японией был заключен 21 декабря. Оставшийся без мореплавательного судна Путятин обратился к японским властям за разрешением о строительстве нового корабля, чтобы его команда смогла вернуться домой. Разрешение было выдано, Хэда, в которой должны были чинить «Диану», решено было сделать местом строительства нового судна. Заготовка леса для нового корабля русско-японского производства происходила в горах Амаги.

Для работы на верфи собрали корабельщиков из соседних деревень, чтобы через участие в этом предприятии они смогли обучиться новому ремеслу – строительству кораблей западного типа. Это способствовало развитию современного кораблестроения в Японии.

Полуостров Идзу - рай с горячими источниками

Существовавший некогда как часть южно-тихоокеанских вулканических островов, образованный во время столкновения с Филиппинской плитой полуостров Идзу богат горячими источниками – онсэнэми. Вулканическая активность продолжается здесь и по сей день. Изумительные морской и горный пейзажи, море и морепродукты, горячие источники привлекают сюда туристов со времен Эдо. Курортный город Атами с многочисленными онсэнэми, выходит на залив Сагами с одной стороны и смотрит на горы Идзу с другой. Горячие источники Сюдзэн-дзи были обнаружены, как говорят, монахом по имени Кукай еще в 807 году. В этой местности монах

основал и храм Сюдзэн-дзи, вокруг которого со временем вырос город. Горячие источники здесь всегда были полны гостями из столицы. На улочках этих хорошо сохранивших свой облик старых курортных городков полно прогуливающих прямо в юката постояльцев старинных гостиниц в японском стиле. Горячие источники есть и в местности Догасима. Из купальни одного из них можно наслаждаться великолепным видом на возвышающиеся над морской пучиной рифы. А на расположенные в западной части полуострова горячие источники Тои лучше приехать на закате. Каждая местность Идзу предложит вам по-своему необыкновенный онсэн.



修善寺 独鈷の湯

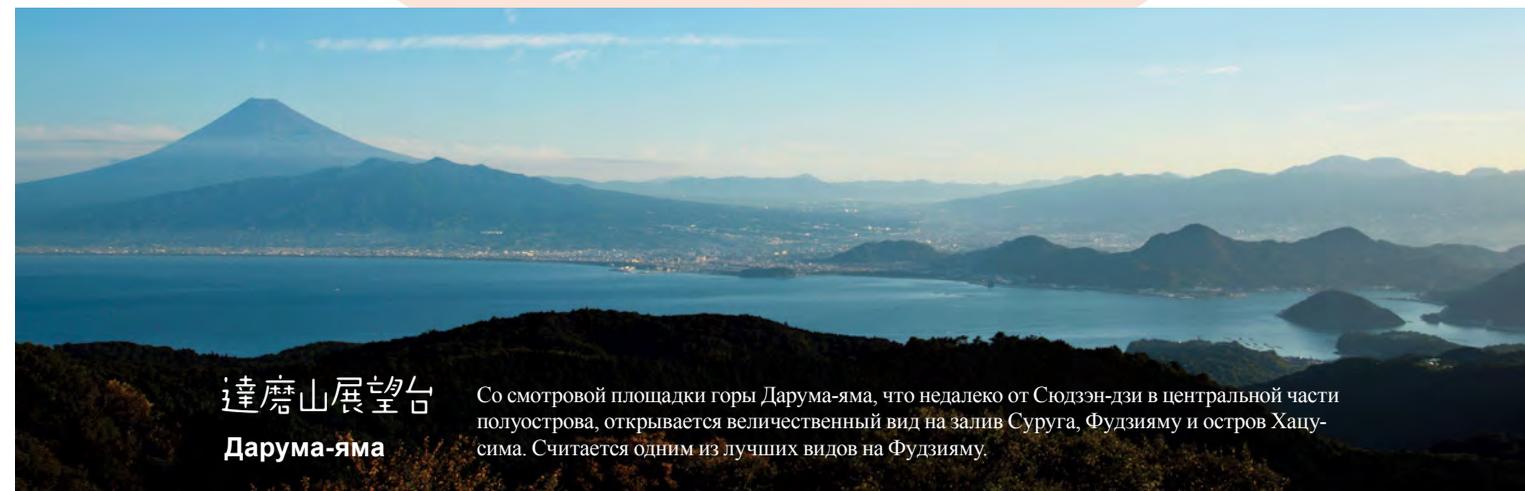
Горячие источники Сюдзэн-дзи

Считаются древнейшими горячими источниками на полуострове Идзу. В центре города рядом с рекой Кацура расположен известный источник Токко-но-ю. Предание гласит, что монах Кобо-Дайси-Кукай, тронутый добротой мальчика, моющего речной водой своего больного отца, ударил по скале и оттуда хлынула вода горячего источника с целебными свойствами. Горячие источники Сюдзэн-дзи входят в список «100 лучших горячих источников Японии».

雲見温泉・赤井浜露天風呂温泉

Горячий источник под открытым небом Акаихама

Расположенный в юго-западной части полуострова источник Акаихама окружен крутыми обрывами и морем. Прямо из источника открывается великолепный вид на Тихий океан. Источник также называют Кумоми, что в переводе на русский значит «смотреть на облака».



達磨山展望台

Дарума-яма

Со смотровой площадки горы Дарума-яма, что недалеко от Сюдзэн-дзи в центральной части полуострова, открывается величественный вид на залив Суруга, Фудзияму и остров Хацусима. Считается одним из лучших видов на Фудзияму.

プチャーチンロード

Улица Путятина

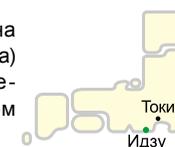


Она расположена вблизи храма Дайгё-дзи, где проводились японо-русские переговоры. Каждый год здесь проходит парад в честь вице-адмирала Путятина.



Как добраться?

Из Токио до города Атами на поезде синкансэн (около часа) или до города Симода железнодорожным экспрессом «Одорики» (около 2,5 часа).





ГОД ЯПОНИИ В РОССИИ 2018

ОСНОВНЫЕ МЕРОПРИЯТИЯ



Photo : Agency for Cultural Affairs of Japan



©JAXA/Roscosmos

