



С Т И Л И И Ж И З Н И О С Е Н Ъ 2019

Я П О Н И Я



Ясухиро Ямасита

«Хочу, чтобы из России приехало много людей на Олимпиаду-2020 в Токио»



НА ОБЛОЖКЕ:
Ясухиро Ямасита, председатель
Олимпийского комитета Японии
Фото: Кэндзи Камата

Содержание

- 3 **Обычаи**
Путь к японскому менталитету
- 4 **Интервью**
Ясухиро Ямасита
- 10 **Литература**
Банана Ёсимото: победить текстом
- 12 **Развлечения**
«Такарадзука»: в театре только девушки
- 14 **Мода по-японски**
Лаконично, современно, на века
Философия дизайнера Киёюки Окуямы
- 16 **Хай-тек**
Суперкомпьютер на страже страны
- 18 **Сельское хозяйство**
Что вы знаете о саке?
- 20 **Эссе: Токийский дневник**
Удовольствие в стиле Эдо
- 22 **Еда. Рецепт с родины**
Эхимэ: мандарины и дары моря
- 24 **Регион в подробностях**
Мацуйама



стр. 4



стр. 16

Ответы на кроссворд

По вертикали: 1. КАНАДЗАВА 2. ХАКОДАТЭ 3. ЯМАГАТА 4. КРАСНОЯРСК 5. МИСИМА 6. САКЕ 7. ИКЕБАНА 8. СУМО 9. ХАЙКУ 10. САКУРА 11. ЯКИТОРИ 12. ЭХИМЭ 13. ОРИГАМИ 14. СИМОДА 15. ИППОН 16. НАГАНО 17. АЙКИДО. По горизонтали: 1. УДОН 2. АКИХАБАРА 3. ТОЯМА 4. РЭЙВА 5. ОСАКА 6. ЭДО 7. НАХОДКА 8. ПУТЯТИН 9. СУШИ 10. АКИТА 11. ТАТАМИ 12. КИМОНО 13. КАБАТА 14. САППОРО. Имя талисмана токийской Олимпиады-2020: МИРАЙТОВА



ПУТЬ К ЯПОНСКОМУ МЕНТАЛИТЕТУ

Садо, или путь чая, это издавна проводящаяся в Японии церемония, во время которой хозяин кипятит воду, заваривает чай и преподносит его гостям.



В *sado* есть многочисленные школы, в их числе «Омотэсэнкэ» и «Урасэнкэ», наследующие уставленную мастером Сэн-но-Рикю в XVI веке традицию. Каждая школа передает из поколения в поколение свои правила чайной церемонии. Гости наслаждаются чаем и японскими сладостями в чайном домике, представляющем собой комнату в японском стиле, вмещающую лишь несколько человек. Они



получают удовольствие от атмосферы, создаваемой кипящим котелком, чашками и другими чайными принадлежностями, а также свитком, украшающим нишу. Выбор предметов для чайной церемонии отражает различные мысли хозяина, связанные с сезоном и эпохой.

Гостеприимство для японцев, или *омотэнаси*, как они его называют, означает радушный прием, оказываемый хозяином, вкладывающим в это свою душу. Наивысшим проявлением такого гостеприимства считается чайная церемония. Гостям, которым оказывают прием, необходимо понимать значение действий хозяина, его мысли. В том, как пить чай и как себя вести, тоже есть определенный порядок. Чтобы все это понять, необходимы значительные знания. Как минимум хочется знать, как должен



быть выпит чай.

Обратимся к правилам такой известной школы как «Омотэсэнкэ». В *sado* для каждого гостя устанавливается свой черед. Самым первым входит главный гость, затем следующий по значимости гость, за ним третий и так до последнего. Перед тем как пить чай, съедают сладости, предложенные к чаю. Сладкий пирожок с начинкой *мандзю*, лепешки *мотигаси* и прочие большие по размеру кондитерские едят, разделяя на кусочки похожей на зубочистку палочкой из дерева, называемого *куромодзи*. Когда хозяин подносит чай, гость поднимает чашку двумя руками на уровень груди, держа ее в правой руке, а левой поддерживая снизу, и поворачивает дважды по часовой стрелке. Если на внешней стороне чаши есть узор, стараются сделать так, чтобы не касаться его ртом. *Мамтя*, специальный чай для чайной церемонии, выпивают, разделив на три-четыре глотка, но последний глоток делают, издавая легкий всасывающий звук, показывая таким образом окружающим, что чай выпит. После того как чай выпит, чашку, снова повернув два раза, но на этот раз уже против часовой стрелки, ставят на место. После чаепития место соприкосновения чаши со ртом вытирают пальцем, а палец обтирают о бумагу. То, о чем никак нельзя забывать, — это чувство благодарности хозяину и внимание к другим гостям. Когда подается чай, обязательно нужно сказать: «Отэмаэ тэдай итасимас — Принимаю заваренный вами чай», сопровождая эти слова поклоном.

В последнее время *sado* становится популярным во всем мире. И, наверное, будет хорошо, если увеличится число тех, кто долгое время практикует чайную церемонию, вникая в японский менталитет и изысканную японскую культуру. □



Ясухи́ро Ямасита
Японский дзюдоист.
Родился в префектуре
Кумамото в 1957 году.
Окончил университет Токай
в 1980 году. Стал олимпий-
ским чемпионом по дзюдо
в абсолютной категории
в 1984 году. 9-кратный
чемпион Японии, 4-кратный
чемпион мира. В конце июня
2019 года возглавил Олим-
пийский комитет Японии.

Ясухи́ро Ямасита:

Цель Японии – выиграть на Олимпиаде в Токио 30 золотых медалей

Удостоенный золотой медали в состязаниях по дзюдо в абсолютной категории на Олимпиаде в Лос-Анджелесе в 1984 году, 62-летний Ясухи́ро Ямасита, ставший широко вести преподавательскую деятельность, назначен в июле главой Олимпийского комитета Японии. Олимпиада-2020 в Токио пройдет под его руководством. Дзюдоист Ямасита, состоящий в дружеских отношениях с другим известным дзюдоистом, российским президентом Владимиром Путиным, с энтузиазмом говорит о том, как через развитие коммуникации в мире дзюдо расширить сферу общения во всем спорте, и объясняет, почему важно применять в жизни дух, воспитанный спортом и дзюдо. Подробности в нашем интервью.

Победа на Олимпиаде в Лос-Анджелесе в 1984 году. **Слева:** Поединок Ямаситы с египетским борцом Мохамедом Али Рашваном. **Справа:** Ямасита во время объявления его победы. На глазах у него слезы.

– Что Вы подумали, когда стали председателем Олимпийского комитета Японии?

Откровенно говоря, самое первое, что пришло в голову, это то, что мне выпало занять непростой пост. Ведь это беспрецедентный случай, что в Японии, принимающей Олимпийские игры, за год до их начала меняется глава национального олимпийского комитета. Примерно с апреля, когда стали говорить обо мне как весьма вероятном кандидате на пост следующего председателя, разные люди говорили мне: «Давай, готовься к

трудностям». Но только, став председателем, я смог осознать смысл этих слов.

– В Токио приедут спортсмены и зрители со всего мира. Какой спортивный праздник Вы хотели бы для них устроить?

– Прежде всего, так как собираются спортсмены со всего света, нужно создать условия, в которых они смогли бы подготовиться на высшем уровне и показать свое наилучшее мастерство в наилучшей физической форме, чтобы токийская Олимпиада стала для них лучшей сценой для выступления.

Кроме спортсменов, приедут много болельщиков

и журналистов, и нужно, чтобы они могли как можно глубже понять, чем хороша Япония, соприкоснулись с японской культурой, пообщались с японцами. Приглашая на Олимпиаду в Японию, японская актриса Кристель Такигава говорила о *омотэнаси*, японском гостеприимстве, и нам важно оказать теплое гостеприимство, сказав «Добро пожаловать в Японию! Спасибо, что приехали!».

– *И не проиграть в соревновательном подъеме...*

Председатель Международного олимпийского Комитета Томас Бах сказал, что без успешного спортивного выступления страны-хозяйки Олимпийских игр немислим успех этого масштабного мероприятия. Япония провозгласила цель заработать на токийской Олимпиаде 30 золотых медалей. Довольно амбициозная цель, но не так, чтобы совсем не достижимая, если в оставшееся у спортсменов время они четко выполняют то,

что должны, смело бросят вызов мечте. Лучшие японские спортсмены идут к осуществлению своей мечты и своих возможностей, стараются так, чтобы «расцвел большой цветок». И я думаю, их пример даст многим жителям страны мечту, вдохновение, надежду и гордость.

– *Вы придаете большое значение кооперации Олимпийских и Паралимпийских игр...*

– Токийские Олимпийские и Паралимпийские игры – это единое целое. Со времени, когда я занимал пост главы Комиссии спортсменов в национальном Олимпийском комитете, мы прилагали небывалые до этих Игр усилия для кооперации и сотрудничества с Паралимпийскими играми в различных аспектах. Внутри Олимпийского комитета Японии именно я громко призывал к единству Олимпиады и Паралимпиады. Такого вот меня в общем-то и назначили главой национального олимпийского комитета.

Прекрасные выступления участников Паралим-

пийских игр дают нам почувствовать, что по-настоящему важно для человека, о чем мы иногда забываем. Или, если сказать по-другому, Паралимпиада способствует возрождению человечности.

– *Что вы можете сказать о лозунге «Олимпиада для восстановления пострадавших из-за Большого Восточно-Японского землетрясения регионов»?*

– Хотим, чтобы люди всего мира почувствовали восстановление Японии после землетрясения. И в этом большая роль токийской Олимпиады. После землетрясения Япония получила поддержку от многих людей со всего мира. Страна находится пока на полпути к восстановлению, но уже сейчас важно показать, с какой силой она восстанавливает свой прежний об-раз, передать чувство благодарности за поддержку.

Поединок Ямаситы и Сайто во время чемпионата Японии по дзюдо 1985 года



– *Вы поддерживаете дружеские отношения с президентом Владимиром Путиным, и это благодаря дзюдо, которое в России очень популярно, правда?*

– Собственно говоря, в России популярны все виды боевых искусств. В

МЫ ХОТИМ ПОКАЗАТЬ, КАК ВОССТАНАВЛИВАЕТСЯ ЯПОНИЯ, ПЕРЕДАТЬ ЧУВСТВО БЛАГОДАРНОСТИ ЗА ПОДДЕРЖКУ

России среди дзюдоистов моего поколения много тех, кто перешел в дзюдо из похожего вида спорта – самбо. Президент Путин один из них. Российские спортсмены успешно выступают на Олимпиадах в последнее время, и, как я думаю, влияние главы



ПРЕКРАСНЫЕ ВЫСТУПЛЕНИЯ УЧАСТНИКОВ ПАРАЛИМПИЙСКИХ ИГР ДАЮТ НАМ ПОЧУВСТВОВАТЬ, ЧТО ДЛЯ ЧЕЛОВЕКА ГЛАВНОЕ



В СПОРТЕ ВАЖНО СТАТЬ СИЛЬНЫМ И УМЕЛЫМ, НО ЕЩЕ ВАЖНО ТО, КАК ЗАНЯТИЯ СПОРТОМ ПОВЛИЯЮТ НА ЖИЗНЬ ЧЕЛОВЕКА

государства на их успехи значительно. Путин также ежегодно приезжает на чемпионаты мира по дзюдо. Во время лондонской Олимпиады, после саммита глав государств, он с тогдашним премьер-министром Великобритании Блэром пришли на площадку, где проходили соревнования по дзюдо, и до последнего не уходили. Блэр не ожидал, что они должны находиться там так долго, и смущался от мысли о возможности задержки в программе.

Путин смело говорит, что дзюдо не просто спорт, а философия. И что то, чему он научился через дзюдо, стало частью его жизни. Став в первый раз президентом, Путин в одном из своих обращений к народу сказал, что гражданам страны необходимо проявить сочувствие к друг другу, объединить усилия, чтобы преодолеть трудности. То есть, как раз нужен дух дзюдо.

– **И в чем же проявляется дух дзюдо?**

Родоначалник дзюдо Дзигоро Кано, которого в Японии называли «отцом спорта», собрал много приемов *дзюдзюцу*, исключил все опасные элементы из них, разработал современное дзюдо как спорт, безопасно закаляющий дух и тело. Его цель отчетлива. Это создать крепкие тело и дух, заставить себя совершенствоваться, и таким образом воплотить принципы дзюдо в своей жизни. И через это внести вклад в создание

более совершенного общества.

Несомненно, что президент Путин тоже эффективно использует в своей жизни то, чему научился в дзюдо. Он говорил, что раньше он приходил в ярость, когда что-то не продвигалось так, как того хотел он сам. В дзюдо, как бы ни сложилась ситуация, нужно сохранять хладнокровие. И он говорил, что дзюдо этому его научило.

– **Говорят, будто Вы были хулиганом в детстве.**

– Именно так. В нашем поколении дзюдо ассоциировалось с грубиянами и драчунами, но я хочу сказать, что в моем случае, благодаря дзюдо, до крайней степени хулиганства дело не дошло. Если бы не занимался дзюдо, то наверняка бы отклонился от правильного пути.

Когда я учился в четвертом классе начальной школы, там даже были дети, отказывающиеся



Ямасита среди зрителей московской Олимпиады в 1980 году. Япония бойкотировала Олимпиаду, но Ямасита приехал в Москву посмотреть Игры как зритель.



Ямасита и Путин.
Слева: Ямасита показывает В.Путину свой подарок – свиток со словами: «Совместное процветание».
Справа: Ямасита обучает новому приему В.Путина



ходить в школу из-за того, что туда хожу я, поэтому мои родители, подумав, что если так будет продолжаться, то совсем станет тяжело, отдали меня заниматься дзюдо. А когда начал заниматься дзюдо, мне понравилось, я захотел стать умелым в приемах. Естественно, я стал прислушиваться к тому, что говорил тогдашний мой сэнсэй. Он объяснял основные духовные принципы дзюдо очень доходчиво. То, что говорили родители и школьные учителя, я может быть и не слушал, но сказанное уважаемым и любимым мной учителем, которому я до сих пор благодарен, воспринимал хорошо. Вот тогда-то я и изменился.

Поэтому я думаю, что влияние спортивных тренеров на детей очень сильно. Это относится не только к дзюдо. Особенно это сильно в начальных, средних и старших классах. В спорте, конечно же, важно стать сильным и умелым, но еще больше важно то, как занятия спортом повлияют на жизнь ребенка.

И еще. Самое главное в спорте – дух честного соревнования. И это важно не только когда речь идет о занятии спортом. По-настоящему понимаешь это, когда применяешь усвоенный через занятия спортом дух честного спортивного соревнования в повседневной жизни, вне спорта.

– **Ямасита-сан, просим Вас, столь известного в России, сказать несколько слов нашим читателям.**

– Хочу, чтобы из России приехало много людей на предстоящие игры. Если общение у людей рас-

ширяется, то они становятся ближе к друг другу. Россия – спортивная держава, и хотелось бы, чтобы она в полной мере показала свою силу. И, конечно же, я попросил, чтобы президент Путин приехал на церемонию открытия Олимпиады в Токио. Обмен с Россией, возвращенный дзюдо, мне как председателю Олимпийского комитета Японии, хотелось бы распространить на весь спорт в целом. ■





Произведения японской писательницы Бананы Ёсимото переведены и изданы в более чем 30 странах мира, в том числе и в России. Особенности ее прозы – тщательное описание психологического пейзажа и история, затрагивающая чувственные струны души. Трудную тему она описывает легким пером, завоевывая сердца молодых людей всего мира.

Банана Ёсимото: Победить текстом

Банана Ёсимото

Писательница. Родилась 24 июня 1964 года в Токио. Окончила факультет искусства университета Нихон в 1987 году. Сразу после окончания университета дебютировала с книгой «Кухня», которая получила литературную премию «Кайэн» и стала бестселлером. Ее работы изданы в более 30 странах мира. Самые известные ее книги – «Кухня», «Цугуми», «Амрита», «Озеро» и другие. Многие из них экранизированы.

Настоящее имя писательницы – Махоко Ёсимото. Родилась она в Токио в 1964 году, воспитывалась в творческой семье, глава которой Такааки Ёсимото – известный критик и поэт, а рано ушедшая из жизни мать Кадзуко сочиняла стихи в жанре хайку. Ее старшая сестра Ёико Харуно стала художником, рисующим мангу. «Поскольку старшая сестра хорошо рисовала, соперничать с ней в этом было нельзя, и раз так, я решила победить текстом», – вспоминает Банана Ёсимото, задумавшая стать писателем в возрасте примерно пяти лет.

В год окончания университета она дебютировала



на писательском поприще, выпустив книгу «Кухня», и получила литературную премию журнала «Кайэн» за лучший дебют. Остающаяся и по сей день лучшим произведением Ёсимото «Кухня» стала свежим веянием в японской литературе. Выпущенная в 1989 году книга под названием «Цугуми» принесла Ёсимото еще одну премию – премию имени Сюдого Ямамото и была признана бестселлером года. После этого, продолжая выпускать чуть ли не каждый год вызывающие ажиотаж произведения, Ёсимото считается всемирно известной японской писательницей.

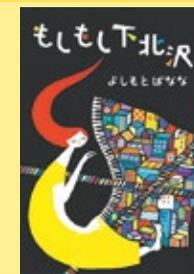
«Кухня», проданная тиражом более 2 млн экземпляров, была дважды экранизирована. Ее главная героиня по имени Микагэ Сакурай, потерявшая в детстве родителей, воспитывалась бабушкой. Когда ее любимая бабушка умирает, Микагэ остается в одиночестве. Юноша по имени Юити Танабэ, работавший в цветочном магазине, куда часто заходила бабушка, предлагает Микагэ, пока она не решила, как быть дальше, пожить в доме своей матери. А там скрывается большой секрет. К Микагэ, с любовью принятой в странную семью Танабэ, возвращаются утраченные чувства. Когда теряешь любимого человека, испытываешь глубокое одиночество или охвачен беспокойством, это произведение словно заключает тебя в объятия и нашептывает: «Все хорошо, ты не в одиночестве».

Характерная черта произведений Ёсимото в сочетании реализма и легкой фантазии. Несмотря на тяжесть темы, после прочтения оказываешься объят свежим чувством. В ее произведениях рассыпаны золотые слова, поддерживающие читателя: «Пока что буду считать не произошедшей ту неприятность, которая сегодня со мной была»; «Если помотришь на жизнь разных людей и на свою собственную, то поймешь, что абсолютно безысходной ситуации в принципе не бывает»; «В жизни стоит хотя бы раз оказаться в отчаянной ситуации. Только тогда становится ясно, что для тебя по-настоящему важно и интересно» и другие. Действительно, среди взрослых японцев, чья молодость пришлась на 90-е, много тех, кто «спасался» произведениями Ёсимото. □



Медовый месяц

История любви новобрачной пары (1997)



Алло, Симокитадзава

История дочери и матери, снявших комнату в токийском районе Симокитадзава (2010)



Хорошо, это каждый день

Собрание эссе о повседневной жизни писательницы (2017)

Основные произведения Бананы Ёсимото, изданные на русском языке

1988 - *Кухня*

1989 - *Цугуми, Спящая*

1990 - *N.P.*

1993 - *Ящерица*

1994 - *Амрита*

1999 - *hardboiled/hard luck*

2005 - *Озеро*

2008 - *Она*

Такарадзука: В ТЕАТРЕ ТОЛЬКО ДЕВУШКИ

В Японии есть различные театральные искусства. И если традиционный театр кабуки известен тем, что все роли играют исключительно мужчины, труппа современного эстрадного театра «Такарадзука» состоит только из женщин. Театр вырос из идеи собрать гостей в горячий источник «Такарадзука», обустройством которого занимался владелец и основатель крупной железнодорожной компании «Ханкю» Итидзо Кобаяси: песни и танцы, исполняемые девушками, должны были стать дополнительным развлечением для посетителей горячего источника. Большинство выступлений состоит из пьес и шоу, в которых мужские и женские роли исполняют женщины. В театре пять групп: «Цветы», «Луна», «Снег», «Звезды» и «Космос». Все вместе они за год дают около 1300 представлений. Театр был создан в 1914 году и существует уже более века, продолжая собирать толпы поклонников в Японии. «Такарадзука» выступает и за пределами страны, гастролируя по Европе и Америке.

Музыкальный колледж «Такарадзука»

Все члены труппы «Такарадзука» закончили одноименный музыкальный колледж. Он был создан единственно для того, чтобы воспитывать актрис для труппы. Каждый год сюда поступают учиться около 40 девушек, но экзамен сдают около 1000 человек, конкурс составляет примерно 20-25 человек на место, из-за чего попасть в этот колледж чрезвычайно трудно. Здесь изучают пение и танцы, актерское мастерство и различные практические искусства, необходимые актрисам, и затем поступают в одну из пяти групп театра. Жесточайшие учеба и конкуренция за лучшее место в труппе также считаются источником привлекательности театра «Такарадзука».

Крутой мужчина в исполнении актрисы

В большинстве представлений главные роли – мужские, их исполняют актрисы, которых называют звездами труппы «Такарадзука». Именно потому, что это делают женщины, они могут показать на сцене мужчину с особо привлекательными чертами, в действительности и не существующего, или исполнить роль такого необычайно крутого парня, которого в жизни нигде и не встретишь. Мужские роли исполняются в разных типажах – на сцене можно увидеть классического «принца», миловидного мужчину с яркой сексуальностью, сильного мужчину-дикаря и другие типы. Роль партнерши, т.е. женскую роль, играет симпатичная актриса с подчеркнутыми женственными чертами, амплуа которой в труппе называют *мусумэ-яку*, что буквально означает «роль девушки». Эта роль создает контраст актрисе-«мужчине», тем самым подчеркивая мужские черты ее роли. Но в зависимости от изображаемого на сцене мужчины парой может стать и актриса с типажом «сильной женщины».

Разнообразие репертуара

Одна из причин, продолжающих привлекать фанатов к театру «Такарадзука», – разнообразие репертуара. В основном это оригинальные произведения, написанные специально для труппы, но есть и спектакли, на основе японских и иностранных мюзиклов, кинофильмов, сериалов и анимэ, благодаря чему поклонники всегда могут посмотреть что-то новенькое. Кроме того, представления иногда сопровождается «живая» музыка оркестра, входящего в труппу «Такарадзука».

Доведенные до совершенства сцены

Представления труппы устроены так, чтобы доведенные исполнителями до совершенства пение и танец, мимика и жесты, а также такие специальные атрибуты театральной сцены, как *ханамити*, специальный помост, идущий от сцены в партер зрительного зала, или как *сэриагари*, поднимающийся подиум, броские костюмы, уникальная одежда и аксессуары, создающие индивидуальность действующего лица, – во всем этом проявлялось мироощущение, заложенное в сценарий. И поэтому созданная особым образом атмосфера театра вместе с разнообразной программой опьяняют зрителей, какое бы из представлений они ни смотрели, и заставляют прийти за наслаждением снова.



Лаконично, современно, на века

Философия дизайнера Киёюки Окуямы

Японец Киёюки Окуяма, ставший известным как первый не итальянец, разрабатывающий дизайн автомобилей Ferrari, расширяет сферу применения своей концепции дизайна, характеризующейся словами «лаконично, современно и на века».

Работая за границей, он представляется как Кэн Окуяма. Карьера Окуямы, сделавшая его имя известным, началась с автомобильного дизайна для General Motors и Porsche. Новый виток его карьеры связан с переходом в 1995 году в итальянскую дизайнерскую компанию Pininfarina S.p.A.. Изначально охваченный страстью к итальянскому дизайну Окуяма здесь разрабатывает модели Enzo Ferrari, Maserati Quattroporte, другие, и его дизайн получает высокую оценку.

В 2007 году он учредил компанию KEN OKUYAMA DESIGN, представительства которой открыты в нескольких городах, в том числе в его родном городе Ямагата и в Лос-Анджелесе. Сфера его деятельности расширяется, кроме автомобильного дизайна он занимается дизайном железно-

рожных вагонов, сельхозмашин, самолетов, кораблей и другой техники. Среди его проектов дизайн электропоезда серии Е6 высокоскоростной линии «Акита-синкансэн», вагонов линии «Тиёда» токийского метро и прочее, а запущенный в эксплуатацию в 2017 году поезд со спальными вагонами «TRAIN SUITE Сикисима» класса люкс считается на сегодня наивысшим проявлением его дизайнерского таланта. Этот роскошный круизный поезд для путешествия по японским островам состоит из десяти вагонов для 34 пассажиров, проезд в нем по самому дорогому билету в течение четырех дней стоит 1,425 млн иен. В футуристическом по форме поезде с декоративными элементами, воссоздающими красоту четырех японских сезонов, царит атмосфера особенного пространства.



Киёюки Окуяма Промышленный дизайнер.

Родился в городе Ямагата. Закончил художественный институт Мусасино в 1983 году. В 1995 году поступил в компанию Pininfarina S.p.A. Учредил собственную компанию Ken Okuyama Design. Профессор американского Art Center College of Design и других университетов и институтов.

Ferrari Enzo

Двухместная спортивная машина, выпущенная компанией Ferrari в 2002-2004 гг.



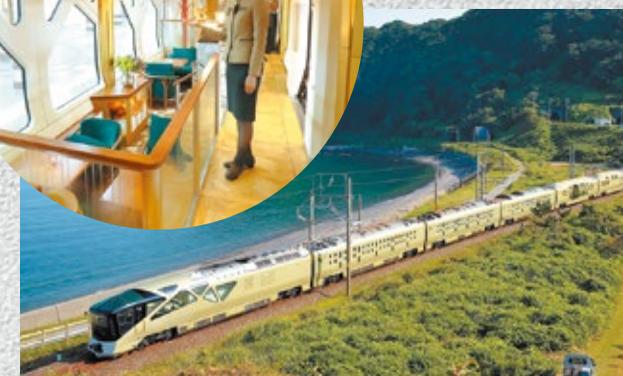
Такой же дизайн премиум-класса от Окуямы у тракторов серии УТ компании Yanmar. До этого от сельхозтехники требовались практичность и функциональность, и дизайну почти не уделялось внимания. Особенность этой серии, разработанной под слоганом «Создадим новое сельское хозяйство!», в том, что корпус выглядит изысканно, как будто это и не трактор, а спортивный автомобиль. По словам Окуямы, проектируя эти модели, он поставил своей целью сделать так, чтобы ежедневный труд фермеров был им в удовольствие и одновременно вызывал гордость.

Также к Окуяме привлекла внимание коллекционная фигурка из пластика, посвященная 40-летию юбилею культового японского анимэ «Мобильный воин Гандам», в разработке которой он принимал участие. Он обратил внимание на пластичность героя и сделал так, чтобы он двигался почти так же, как в анимационном фильме.

Основной прием, используемый Окуямой, заключается в том, чтобы выразить красоту формы, свойственную металлическому изделию. Лаконичность, сила, податливость и чистота металла вызывают симпатию вне зависимости от эпохи. Автодизайн – отправная точка Окуямы, и сейчас

он снова занимается разработкой и производством автомобиля под собственной маркой KEN OKUYAMA DESIGN. И невозможно не воодушевиться тем, как несколько десятков сотрудников учрежденной им компании, применяя современные технологии, реализуют проект автомобиля-мечты – того, которым мы грезили в детстве. □

ПРИЕМ ОКУЯМЫ – ВЫРАЗИТЬ КРАСОТУ ФОРМЫ, СВОЙСТВЕННУЮ МЕТАЛЛИЧЕСКОМУ ИЗДЕЛИЮ



TRAIN SUITE «Сикисима»

Круизный поезд компании JR East

Yanmar серия УТ3 Трактор



Суперкомпьютер на страже страны

«Японцы любят ландшафт, созданный богатой природой, но всегда относятся к природе настороженно», – написал один европейский писатель, посетив Японию. Япония – страна, в которой случается крайне много природных катаклизмов, таких как землетрясения, извержения вулканов, тайфуны, сильные проливные дожди. Последнее время почти ежегодно на японские острова с буйством обрушиваются масштабные тайфуны, возникновение которых связывают с глобальным потеплением.

Японское метеорологическое агентство, анализируя метеоданные со спутника «Химавари» (его название переводится как «Подсолнух»), каждые три часа объявляет данные наблюдений за состоянием тайфуна. Кроме того, публикуется прогноз о развитии тайфуна на день или даже пять вперед. В него входят данные

о нахождении центра тайфуна, его направлении и скорости движения, атмосферном давлении в центре, максимальной скорости порывов ветра, а также указываются области сильного ветра и прочие данные. В зависимости от них органы местного самоуправления принимают решение о необходимости вводить меры предостережения, призывая жителей быть осто-



рожными, чтобы свести к минимуму последствия стихийного бедствия.

Развитие технологий прогнозирования стихийных бедствий делает возможным заранее перебросить спасателей в то место, где ожидаются серьезные последствия, что позволяет ускорить восстановление. Предпринимаются и такие меры, направленные на минимизацию последствий, как, например, вырубка потенциально опасных деревьев.

Обильные дожди и тайфуны в последнее время усиливаются до гигантских размеров. Участились обильные дожди, выпадающие за короткое время, чаще стали дуть сильные ветры. Все чаще их характеризуют словами «самый сильный в истории», «какого ранее не бывало». И некоторые японцы, делясь впечатлениями от происходящего, говорят, что чувствуют себя жителями субтропиков. Специалисты же объясняют это тем, что климатические изменения достигли нового уровня, и четыре года назад была пересмотрена система оповещения. Теперь она называется системой информирования для предотвращения последствий от стихийных бедствий. Суть новой системы – активная передача информации о вероятности возникновения стихийных бедствий вне зависимости от их возможного масштаба и предоставление информации о различных степенях опасности и неотложности принятия мер в доступной для всех форме.

Метеорологическое бюро и местные органы самоуправления оповещают о степени опасности, разграничивая предупреждения на пять уровней. Например, когда объявлен четвертый уровень опасности, рекомендуется укрыться в убежище или дается указание эвакуироваться. А когда опасность достигает пятого уровня, несколько раз повторяется призыв действовать наилучшим образом для своего спасения. И так как во время тайфуна и обильного дождя, пострадавшими становились люди, не ре-

шившиеся покинуть дом, недооценивая опасность ситуации, несмотря на рекомендацию перейти в убежище, было сделано так, чтобы необходимость эвакуации осознавалась ими без колебания при малейшей мысли об угрозе.

Чтобы уменьшить ущерб от обильных дождей и тайфунов, необходим точный прогноз. В Японии над этим работают автоматическая система сбора метеорологических данных на местах, так называемая «Амэда», и метеорологический спутник «Химавари». Станции «Амэда» установлены в 1300 местах по всей Японии, они измеряют ветер и количество осадков в одном и том же месте. По

ДАнные, ПОСТУПАЮЩИЕ СО СПУТНИКА КАЖДЫЕ 10 МИНУТ, АНАЛИЗИРУЕТ СУПЕРКОМПЬЮТЕР «КЭЙ»

плотности сбора информации и скорости обработки данных эта система считается одной из лучших в мире. Кроме того, со спутника «Химавари» данные об атмосфере земли поступают каждые 10 минут. Их анализирует суперкомпьютер «Кэй», которым гордится Япония. Значительный прогресс в прогнозе погоды поддерживается вычислительными возможностями суперкомпьютера. Если взять за единицу скорость обработки данных в 1959 году, когда метеоагентство начало использовать компьютеры для анализа метеоданных, то к настоящему времени эта скорость увеличилась до миллиарда.

Как ожидается, следующее поколение суперкомпьютеров, какими должны стать разрабатываемые сейчас суперкомпьютеры «Фуугаку», откроет еще большие возможности для анализа данных. □

Что вы знаете о саке?

Изысканного вкуса саке набирает популярность среди россиян, особенно среди тех, кто уже побывал в Японии. Экспорт саке в Европу, Азию и Америку год от года растет, и оно завоевывает все больше поклонников во всем мире. Саке можно пить охлажденным, подогретым, комнатной температуры, в любом виде наслаждаясь оттенками его вкуса. Этот напиток нравится жителям стран с ярко выраженными четырьмя сезонами, как в Японии, и приходится по вкусу как в жарких, так и в холодных странах.

От риса до саке



1



2



3



4

Японское саке – это тот спиртной напиток, что в Японии привыкли пить с самых давних времен. Достаточно сказать, что оно производится из основного для японцев продукта питания – риса и высококачественной воды, источниками которой богата Япония.

Саке – продукт винокурения, то есть его получают путем сбраживания сырья дрожжевыми микроорганизмами *кобо*, вырабатывающими алкоголь. Однако процесс изготовления японского саке имеет свои особенности и требует много усилий.

Похожий винокурный процесс лежит, например, в основе производства вина, получаемого брожением. Вино, как известно, делают из содержащегося в винограде сахара, превращая его в алкоголь с помощью дрожжей.

А вот в рисе сахара нет. Он состоит практически полностью из крахмала. Поэтому, чтобы сделать спиртное из риса, необходимо основываться на более сложном процессе производства, чем при изготовлении вина.

Прежде всего аккуратно удаляют белок и жиры, которыми словно окутана сердцевина рисовых зерен. Теперь зерно, уменьшенное в размере и содержащее только крахмал, сконцентрированный в его сердцевине (фото 1), пропаривают до тех пор пока оно не размякнет (фото 2), а затем смешивают с аспергиллами – грибами *кодзи*. Именно они запускают процесс превращения крахмала в сахар.

Затем наступает черед дрожжей. Перемешанный с *кодзи* рис помещают в специальный бак. Туда добавляют дрожжи и воду. В баке начинается брожение (фото 3). Благодаря *кодзи* образуется сахар, благодаря дрожжам идет брожение,

и каждый из этих процессов вызывается работой разных микроорганизмов в одной емкости. Такой способ производства спиртных напитков редко встречается в мире.

После того как процесс брожения прошел в полной мере, рис отжимают, извлекают остаток дрожжей. Получается прозрачное саке. Нагрев напиток, предотвращают возникновение в нем чужеродных микроорганизмов, делая вкус устойчивым. На процесс брожения в баке уходит примерно месяц. После этого саке готово к употреблению (рисунок 4).

Изготовленному таким способом саке присущ особый аромат. Бывает саке, запах которого напоминает яблоко, банан или другие фрукты. Процент алкоголя в саке всего 15-16 градусов. И поскольку оно слабое на вкус, хорошо сочетается с любым блюдом. Разновидностей японского саке очень много, и одно из удовольствий его употребления состоит в том, чтобы найти наиболее подходящее к любимому блюду.

Заводов, производящих сегодня саке, или, как их называют по-японски, *сакагура*, по всей Японии насчитывается примерно 1500. Они есть в префектуре Хёго, где больше всего производится саке, а также в следующем за ней по объемам производства Киото. Даже в таком многолюдном мегаполисе мира, как Токио, их несколько.

В их числе и *сакагура* с самой длинной историей – «Одзава-сюдзо», основанная в 1702 году (фото 5). Другими словами, на этом заводе производят саке с тех времен, когда по улицам ходили самураи с мечами.

Здесь под маркой «Саванои» разливают японское саке нескольких видов. На этом заводе до сих пор бережно используют построенное приблизительно 300 лет назад здание *сакагуры*, там же бесплатно проводят ознакомительные экскурсии. Большая часть иностранцев приезжают из Европы и Америки, поэтому один-два раза в неделю экскурсии сопровождается объяснением на английском. По словам сотрудников, здесь бывают и туристы из России.

Эта *сакагура* находится в горах, добраться до которых можно за полтора часа на электричке от центрального вокзала Токио. Здесь можно насладиться не только саке, но и обилием зелени, чистыми горными потоками.

Но и в нескольких станциях на метро



6

от Токийского вокзала тоже есть место, где можно попробовать японское саке, познакомиться с его историей. Это информационный центр японского саке и *сётю* (фото 6). Собранный здесь богатый ассортимент саке из всех регионов Японии позволяет понять, в чем особенность вкуса и запаха различных сортов этого напитка. □



5

ПОЛЕЗНАЯ ИНФОРМАЦИЯ

Информационный центр японского саке и сётю (Japan Sake and Shochu Information center)

Адрес: 1-6-15 Nishi-Shinbashi, Minato-ku, Tokyo [карта 1](#)

1-ый этаж здания «Нихонсюдзо-Тораномон» (В трех минутах ходьбы от станций метро Toranomom, Uchisaiwaicho или Kasumigaseki)

Сайты: <https://www.japansake.or.jp/sake/known/data/index.html> (на японском)

<https://www.japansake.or.jp/sake/english/goto/> (на английском)

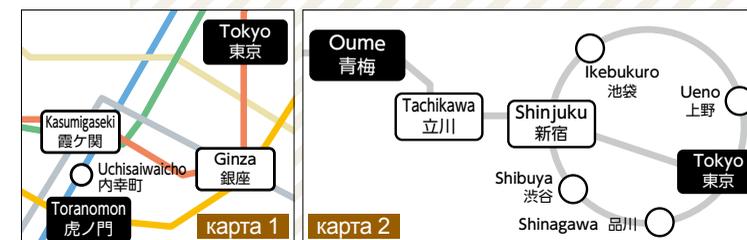
E-mail: jss-info@japansake.or.jp

Одзава-сюдзо (Ozawa Shuzo Co.,Ltd.)

Адрес: 2-770 Sawai, Ome-city, Tokyo [карта 2](#)

(В пяти минутах ходьбы от станции Sawai линии JR Oume)

Сайты: <https://sawanoi-sake.com> (на сайте, его английской версии, можно подать заявку на экскурсию)



Удовольствие в стиле Эдо

текст: Светлана Хориз



Несмотря на то, что национальные федерации сумо есть во многих странах мира, этот вид борьбы прежде всего ассоциируется с Японией. Сумоисты были среди первых, кого увидел на японских островах коммодор Перри: японские великаны были посланы, чтобы отнести на его корабль подарки, и, показав свое искусство борьбы, хоть как-то устрасили американских моряков, прибывших с пушками и другими достижениями военной техники. Сумоистов и сейчас показывают, например в рекламе и кино, когда нужно быстро сообщить, что место действия разворачивается в Японии. И действительно, гуляя по центру Токио, легко заметить, когда мимо проходит *о-сумо-сан*: на фоне людской толпы он возвышается словно Фудзияма.

За свою длинную историю борьба сумо практиковалась и как ритуал, чтобы просить богов о хорошем урожае, и как боевое искусство, зрелищем которого наслаждались сёгуны. Оно стало развлечением простых горожан в эпоху Эдо, собирая толпы зрителей, с азартом наблюдавших за борьбой двух великанов.

Эпоха Эдо – время, в которое Япония живет без внешних войн, без внутренних мятежей, в сословной стабильности и размеренности. Город Эдо – мегаполис, в то время по численности больше любого европейского. Жизнь его обитателей четко регламентирована, и ее нельзя изменить, как ни старайся. Горожане и не пытаются: свободное время они проводят в

поисках всевозможных развлечений. Одно из них дает сумо: можно посмотреть состязания силачей и попробовать в шутку помериться силой с соседом, используя только руки или пальцы, а ожидая соревнований, складывать песни о любимом сумо – *сумо-дзинку*, – переплетая в них слова так же, как принято у рассказчиков *ракуго*. *Сумо-дзинку* японцы, кстати, исполняют и по сей день.

В начале периода Мейдзи, японского Просвещения, новые власти чуть не запретили сумо,



ссылаясь на «варварский обычай» выступать практически нагишом (борцы сумо, как и теперь, выступали лишь в набедренном поясе-*маваси*), но передумали и вскоре, в 1909 году, построили для сумо в столице «Рёгоку-кокугикан» – Дворец сумо, рассчитанный на 13 тысяч зрителей. А само сумо фактически признали национальным видом спорта.

Современный «Рёгоку-кокугикан» вмещает более десяти тысяч человек, и чтобы сюда попасть, о билетах стоит позаботиться заранее. По традиции турниры сумоистов *Хонбасё* длятся 15 дней, проходят шесть раз в год – трижды в

Токио, а также в Осаке, Нагое, Фукуоке. Заявки на билеты начинают принимать за два месяца, продажу открывают за месяц, но билеты на выходные дни расходятся довольно быстро. За билетами на последний ряд, поступающими в продажу в день соревнования, с раннего утра выстраивается длинная очередь.

Соревнования начинаются в 8 утра и заканчиваются в 6 вечера. Даже по самому дешевому билету за 2 200 иен здесь можно провести за развлечениями – в спорткомплексе есть музей и несколько ресторанов – весь день и как бы перенестись в прошлое. Если вы решите это сделать, то уже на станции «Рёгоку», находящейся прямо рядом с Дворцом сумо, окунетесь в праздничную атмосферу Эдо, услышите барабанный бой, извещающий о начале соревнований, ощутите традиционный ритм жизни древнего японского города.

Войдя в зал, обратите внимание на императорскую ложу на втором этаже: члены августейшей фамилии здесь довольно частые гости. И оглядитесь по сторонам: однажды среди зрителей сумо был Пол Маккартни. Приехав в Японию в 2013 году, он пришел на соревнования сумоистов в Фукуоке как зритель, а на следующий день стал спонсором, учредив собственную премию для победителя и разместив на традиционном для сумо рекламодателе – флаге шириной 120 на 70 см – информацию о своем, только что вышедшем альбоме.

У сумоиста есть несколько способов победить – он может противника выдавить, вытолкнуть или, подняв на руки, вынести за пределы окруженного соломенным жгутом ринга-*дохё*. Победой также считается, если противник дотронется *дохё* любой частью тела, кроме стопы, и здесь все дело в том, как поддерживая свой баланс, суметь разрушить баланс противника, рационально используя свою силу. На мой взгляд, той же тактики, что в сумо, японцы часто придерживаются в политике и бизнесе.

Обычно битва проходит молниеносно и завершается до истечения 60 секунд. Самые длинные поединки длятся три-четыре минуты. (И это тоже напоминает любой другой япон-

ский стиль борьбы, включая военные действия в прошлом и современную конкуренцию между «великанами» бизнеса). За день вам предстоит увидеть более сотни сражений. А также не менее интересные и впечатляющие церемонии, предшествующие поединкам, или завершающие выступления, через которые силачи демонстрируют свое величие.

Чемпион-*ёкодзуна* обычно выступает во второй половине дня, и привлекает всеобщее внимание. За все время существования сумо этого титула были удостоены 72 человека. Среди современных сумоистов-чемпионов есть легендарные личности, всеобщие кумиры. Один из них Тайхо Коки, или «Великий феникс», если перевести на русский язык имя, под которым он выходил на *дохё*. Он стал 48-ым *ёкодзуной*, первый раз победив в 1960 году, выиграв 32 турнира. Когда японских детей в 60-х годах спрашивали: «Каким бы ты хотел стать?», они часто отвечали: «Таким же большим и сильным, как Тайхо». В истории сумо он остался как один из величайших и первый, удостоившийся государственной награды за свой вклад в культуру. А родился он, между прочим, на Сахалине в семье казака, женившегося на японке. Сложись его жизнь иначе, возможно, его стали бы величать русским великаном – Иваном Маркиановичем Борышко.

Закончив карьеру на *дохё*, он остриг, по старинной традиции, свои волосы и учредил собственную школу сумо, принимая в ученики желающих со всего мира, в том числе из России, чем способствовал интернационализации этого вида спорта и его распространению в других странах. И вероятно, в подражание ему свой псевдоним – «Белый феникс» – взял нынешний *ёкодзуна* Хакухо Сё, монгол по происхождению, которому пророчат стать главой Японской ассоциации сумо.

Кстати, борьбу сумо можно будет посмотреть и олимпийским летом 2020 года: из-за Олимпийских игр в Японии в это время решено отказаться от проведения национального турнира по бейсболу, однако *Хонбасё* пройдет в специальной олимпийской версии. ■

Эхимэ: МАНДАРИНЫ И ДАРЫ МОРЯ



Расположенная в западной части острова Сикоку префектура Эхимэ выходит на Внутреннее Японское море и известна мягким теплым климатом. Ее центр – город Мацуяма, известный горячим источником Дого и замком Мацуяма. Город посещают многочисленные туристы. Среди них много людей, для которых цель – не только купание в горячих источниках, но и вкусные местные продукты.



Самые известные фрукты Эхимэ – такие цитрусовые, как мандарин и *иёкан*, и эта префектура может похвалиться тем, что за год выращивает около 210 тысяч тонн цитрусовых или даже больше. Говорят, что этому способствует не одно солнце, а целых три – солнце, светящее в небе, солнце, отражающееся от моря, солнце, освещающее каменные изгороди на склоне гор и отражающееся от них. Благодаря этому удастся вырастить сладкие и сочные мандарины.

Когда речь заходит об Эхимэ, первое, что приходит на ум любому японцу, – это мандарины, поэтому и родилась байка о том, что мандариновый сок льется там прямо из водопроводного крана. И раз уж так стали говорить, решили так и сделать: в некоторых местах Мацуямы, в том числе в местном аэропорту, здании ассоциации туризма и продвижения местной продукции Эхимэ, установили специальные краны, из которых действительно льется сок, попить который можно за деньги.

На территории префектуры проходит много мероприятий, связанных с цитрусовыми. Например, в качестве дня чествования влюбленных пар отмечают «оранжевый день». Его придумали местные жители, в основном фермеры, выращивающие цитрусовые. Название связали с цветами апельсинового дерева, символизирующими «радость невесты». В Эхимэ много делают для того, чтобы этот день стали отмечать повсеместно, наравне с такими праздниками, как день Святого Валентина в феврале, когда в Японии принято выражать симпатию мужчинам, и Белый день в марте,

1. Мандарины из Эхимэ
2. Кран, из которого льется мандариновый сок
3. Мандариновая плантация Эхимэ
4. Варенье, желе и другие местные продукты из мандаринов



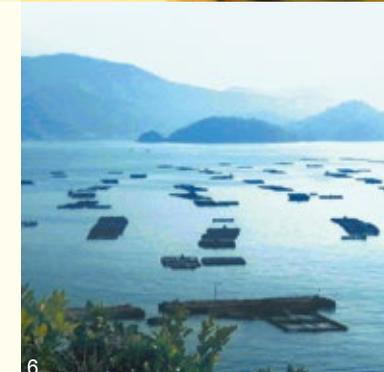
郷土料理

когда ответные подарки дарят женщины.

Богатое разнообразие морепродуктов, добываемых во Внутреннем Японском море, также одно из привлекательных для туристов обстоятельств. Здесь, в теплом морском течении вылавливают много различной рыбы, но самая известная, пожалуй, *таи* – красный морской карась. Эта рыба считается наилучшей по всем своим характеристикам – вкусу, форме, цвету и внешнему виду. В Японии блюда из нее непременно будут на любом праздничном столе. Обычно ее едят в виде сасими или жарят с солью, но в Эхимэ известны такие местные блюда, как *таи-мэси*, рис сваренный с целой рыбой вместе с хвостом, и *увадзима-мэси*, вареный рис, который подают с кусочками сасими из красного морского карася, сырым куриным яйцом, соевым соусом и бульоном из рыбы и водорослей *даси*.

Считается, что первыми *увадзима-мэси* начали готовить рыбаки, чтобы на скорую руку без разведения огня поесть на судне, а теперь это стало настолько популярным, что туристы посещают эту местность именно для того, чтобы попробовать это блюдо. Также известно блюдо *таи-сомэн*. Эта тонкая японская лапша сомэн, на которую кладут красного морского карася, сваренного в сладко-остром бульоне из соевого соуса и сладкого уксуса *мирин*, а также грибы *сиитаке*, сладкий омлет *тамагояки* и другие ингредиенты, дополняющие вкус. Готовят это блюдо к праздничному столу.

Еще одно блюдо, которым известна префектура Эхимэ, называется *дзякотэн*. Это обжаренные в масле лепешки из мякоти дешевой рыбы в форме прямоугольников размером 10 на 15 см. Слово *дзяко* означает «не стоящая вылова рыба», а слово *тэн* японцы добавляют к названиям блюд, жаренных в масле. В этой местности жарят на огне кости мелких рыб, чтобы есть их, хрустящая, и вообще стараются использовать местные продукты целиком, без остатка – в этом и заключается японская мудрость, издавна передаваемая от поколения к поколению. □



5. Увадзима-мэси
6. Вид на залив Увадзимы
7. Таи-сомэн
8. Таи-мэси в вариации Мацуямы
9. Дзякотэн

松山 Мацуяма



Мацуяма – крупнейший город острова Сикоку в юго-западной части Японии, административный центр префектуры Эхимэ. Город расположен в живописном месте – на солнечном берегу Внутреннего Японского моря.

Известная легенда, зафиксированная в древнейшем литературном памятнике Японии «Кодзики», повествует о том, что бог Идзанаги и богиня Идзанами вместе родили «восемь островов Японии». Один из них – остров Сикоку. В этой легенде также встречается слово Эхимэ, японское начертание которого означает «миловидная богиня».

История местности Эхимэ пестрит событиями. В



Сосэки Нацумэ (1867-1916)

夏目漱石

Средневековье здесь имели свои форпосты так называемые *суигуны* – независимые морские военные, которые то ли занимались перевозкой и наведением порядка на море, то ли поддерживали местных правителей в борьбе с иностранными мореплавателями, то ли просто грабили торговые корабли. В период Эдо (1603-1868) здесь были расположены восемь княжеств – Мацуяма, Сайдзэ, Комацу, Имабари, Осу, Увадзима и другие, – подчинявшиеся центральному правительству. Префектура Эхимэ примерно в таком виде, как она существует сейчас, была учреждена в 1888 году.

С этим городом связаны имена нескольких японских литераторов. В эпоху Мейдзи здесь жил известный поэт, писатель и литературный критик Сики Масаока, собравший вокруг себя кружок поэтов,

Музей поэта Сики 子規記念博物館



Музей, посвященный известному поэту Сики Масаока, уроженцу Мацуямы

正岡子規

Сики Масаока (1867-1902)



сочиняющих хайку. Мацуяма – город, в котором происходят действия остроумной повести Сосэки Нацумэ «Мальчуган» (1906) и романа Рётаро Сиба «Облака над холмами» (1968-1972), основанного на реальных фактах и повествующего о трех юношах (и один из них как раз поэт Масаока), происходящих из этих мест и оставивших свой след в истории Японии. В этом городе провел свою молодость Кэндзабуро Оэ, писатель, лауреат Нобелевской премии по литературе, хорошо известный и в России. Образы Мацуямы часто встречаются в его книгах. Атмосфера Мацуямы словно пропитана строчками из этих книг, хорошо знакомых каждому японцу.

Замок Мацуяма

松山城



Построен в 1603 г. первым главой княжества Мацуяма Ёсиакира Като. С тех времен в замке сохранилась башня – одна из 12 уцелевших главных замковых башен Японии. Кроме трехъярусного главного здания на территории есть еще 20 исторических построек. В 2006 г. замок Мацуяма включен в список «100 красивых японских замков», а в 2009 г. вместе с горячим источником Дого – в список «100 красивых исторических пейзажей Японии».

Музей «Облака над холмами»

坂の上の雲ミュージアム



Музей «Облака над холмами» (по-японски он называется «Сакано-уэ-но-кумо») посвящен одноименному роману писателя Рётаро Сиба и знакомит посетителей с историей Японии в период Мэйдзи через жизнь трех главных героев – братьев Ёсифуру и Санэюки Акияма и поэта Сики Масаока. Музей – часть проекта превратить город Мацуяму целиком в музейный комплекс под открытым небом.



Во всем в Японии известен и находящийся в Мацуяме горячий источник Дого, считающийся одним из трех древнейших в Японии. Дого упоминается в сборнике стихов VII-VIII века, в известном «Манъёсю». Большой вклад в развитие горячих источников внес Садаюки Мацудайра, возглавлявший княжество в XVII веке. Он разделил горячий источник на части. Одной пользовались самураи и духовенство, другой – обычные горожане, женщины отдельно от мужчин. Кроме этого, он открыл источники для путешественников, источник для больных и источник для лошадей и коров.

Сегодня горячий источник Дого – большой комплекс, состоящий из нескольких зданий. Стену женского отделения здания «Асука-но-ю» украшает



Осенний фестиваль Мацуямы

松山道後秋祭り

Проходит в начале октября. На фестивале группы горожан носят на плечах переносные храмы-микоси. У горячего источника Дого группы встречаются, сталкиваясь друг с другом свои микоси.

Станция горячего источника Дого и поезд «Мальчуган»

道後温泉駅と坊っちゃん列車

В городе удобная для туристов сеть трамвайных маршрутов. Ее история началась с построенной в 1888 г. железной дороги и крохотного паровоза, описание которого есть в книге Нацумэ «Мальчуган». Одноименный поезд, стилизованный под паровоз эпохи, курсирует по маршруту на горячий источник Дого.



Главное здание горячего источника Дого

道後温泉本館

Главное здание этого горячего источника построено в 1894 г., считается символом города. В 1994 г. оно первым из зданий городских общественных бань получило статус «Важное культурное достояние Японии». Считается, что именно это здание воспроизведено в известном анимационном фильме режиссера Хаяо Миядзаки «Унесенные призраками» как купальня «Абура-я».



Здание «Асука-но-ю»

飛鳥乃湯泉

«Деревья камелии окружают божественный источник и образуют своими ветвями сень. Над водой нависают ветви с цветами и плодами», – так описывает источник посетивший эту местность принц-регент Сётоку (ок.574 - ок.622). Эпоха Асука (539-710), в которую он жил, заложена в концепцию здания «Асука-но-ю», возведенного уже в наше время. Во внутреннем саду комплекса растут прекрасные камелии.



Как купаться в японской горячей источнике



1. Положить одежду в корзину. Купальный костюм надевать не надо.
2. Перед тем как войти в ванну, следует вымыться.
3. Войдя в воду источника, хорошо прогреться. Нельзя опускать полотенце в воду.

Сад «Ходзээн»

放生園

Напротив станции горячего источника Дого находится сад «Ходзээн», а в нем – часовая башня с движущимися фигурами-героями романа «Мальчуган». Возле башни есть маленький горячий источник для ног *аси-ю*, в котором любой посетитель может бесплатно погреть ноги.



瀬戸内海

しまなみ海道

Внутреннее Японское море
«Морское шоссе на фоне очертаний островов»

Один из трех мостов, пролегающих через Внутреннее Японское море, – «Сэтоути-симанами кайдо». Его название можно перевести как «Морское шоссе на фоне очертаний островов». Протяженность этого живописного моста 46,6 км. На нем предусмотрен специальный путь для велосипедистов.



Музей войнов-мореплавателей «Мураками-суигун» 村上水軍博物館

В местности, где сейчас находится город Имабари, и на небольшом острове Носима располагались главные форпосты

независимых морских воинов-суигунов из рода Мураками. Этот доблестный род одно время распространял свое влияние даже на храм Ицукусима на острове Миядзима на противоположной стороне Внутреннего Японского моря. В музее представлены предметы, связанные с историей рода и его суигунов. Здесь, например, можно познакомиться с устройством кораблей, на которых они плавали.



В префектуре Эхимэ много замков

Замок Увадзима в южном Иё
宇和島城・南予

Замок Увадзима возведен в 1601 г. на холме, с которого открывается вид на море. В этом месте выращивают жемчуг, считающийся одним из лучших по качеству.



Замок Имабари в восточном Иё
今治城・東予

Его строительство шло в 1602-1604 гг. Замок окружен уникальным рвом, изначально соединенным с морем. В 1980 г. начались реставрационные работы.



Замок Осу в южном Иё 大洲城 南予

Построен примерно 400 лет назад, недавно был восстановлен. Четырехъярусное главное здание замка Осу стало символом южного Иё.

Ловля рыбы аю

脩川の「うかい」

Город Осу известен ловлей речной рыбы аю. Для ее добычи используют бакланов, которых удерживают веревками.



Внутреннее Японское море окружено тремя большими островами – Хонсю, Сикоку и Кюсю, – составляющими основную часть Японии, из-за чего образуется почти закрытое морское пространство. С Тихим океаном оно соединено узкими проливами. В этом море насчитывается свыше 700 мелких островов.

Жители префектуры Эхимэ, выходящей на Внутреннее Японское море, унаследовали дух проживавших здесь в Средние века *суигунов*, воинов-мореплавателей, известных своим свободолюбивым нравом. *Суигуны* фактически контролировали движение грузов по морю, способствовали торговле, останавливали нежелательные корабли.

Богатая природа благоприятствовала формированию у жителей этой местности жизнерадостного и радушного характера. Эхимэ, или Иё, как иначе называют эту местность, разделена на три района: Тоё (восточное Иё), Чуё (среднее Иё) и Нанъё (южное Иё). Жители Тоё, и прежде всего города Имабари, издавна проявляют свой активный характер в торговле с Осакой и другими крупными городами. Жителей Чуё, части, в которой как раз находится город Мацуяма, спокойны и не любят ссор. Они чаще всего проявляют свои способности в культурной деятельности.

Станция «Симонада»

JR下灘駅

Маленькая станция, известная в Японии как «самая близкая к морю станция». С ее платформы открывается великолепный вид на Внутреннее Японское море.



Жители Нанъё, например, те, кто живет в городе Увадзима, отличаются храбростью и вспыльчивым южным темпераментом. Кстати, писатель Кэндзабуро Оэ родом как раз из этой части Эхимэ, из города Утико. Его излюбленный образ – образ бунтующей горной деревни, как в романах «Футбол 1860 года» и «Игры современников», – происходит из этой местности.

Префектура Эхимэ активно поддерживает дружеские связи с Оренбургской областью, проводит обмена по науке и спорту. Театральная группа из Мацуямы побывала в Оренбурге на гастролях, студенческая танцевальная группа из Оренбурга приезжала с концертами в Мацуяму. Товарищеские встречи, соревнования и семинары проводят и дзюдоисты, живущие в двух регионах.

Во время русско-японской войны в Мацуяме, население которой в то время насчитывало 30 000 человек, находилось более 4 000 русских военнопленных. Горожане относились к ним доброжелательно, изредка общались, устраивали для них купания в горячем источнике Дого, проводили соревнования на велосипедах. В городе сохранилось русское кладбище. Здесь 97 могил, они устроены так, что обращены в сторону России. Ученики средней школы Кацуяма ухаживают за кладбищем, посещая это место раз в месяц.



Ухаживающие за кладбищем русских солдат местные школьники



ロシア兵墓地
Кладбище русских солдат



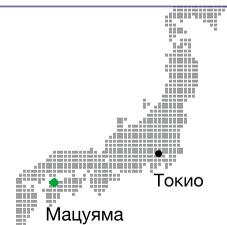
История любви русского офицера и японской девушки

В 2010 г. в одном из старых колодцев замка Мацуяма была найдена русская монета с вычеканенными именами русского мужчины и японской девушки. На основе этого был поставлен спектакль, рассказывающий об истории любви между русским офицером и японской медсестрой, разворачивающейся во время русско-японской войны в лагере для русских военнопленных в городе Мацуяма. В 2012 г. мюзикл «Клятва на монете» в исполнении коллектива театра «Боттян» (преф. Эхимэ) был показан в Москве и Оренбурге. А в 2018 г. был создан совместный российско-японский фильм «В плену у сакуры», завоевавший приз зрительских симпатий на Оренбургском международном кинофестивале в августе 2019 г. Премьера ленты в российских кинотеатрах запланирована на конец ноября 2019 года.



Как добраться?

Из Токио на самолете до аэропорта Мацуяма (1 час 20 минут) или на поезде синкансэн до вокзала Окаяма (3 часа 20 минут). Далее по железной дороге до вокзала Мацуяма (примерно 3 часа).



ГОД МЕЖРЕГИОНАЛЬНЫХ ОБМЕНОВ 2020-2021

Кроссворд



Расположив в алфавитном порядке голубые буквы, вы узнаете имя талисмана токийской Олимпиады-2020.

По вертикали:

1. Японский город-побратим Иркутска, известен парком Кенроку-эн.
2. Город, в котором построен первый в Японии православный храм. Город-побратим Владивостока и Южно-Сахалинска.
3. Японский город-побратим Улан-Удэ.
4. Сибирский город, где в 1997 году прошла встреча японского премьер-министра Р.Хасимото и российского президента Б.Ельцина.
5. Японский писатель, автор романа «Золотой павильон».
6. Японский спиртной напиток.
7. Традиционное японское искусство аранжировки цветов.
8. Японская традиционная борьба.
9. Традиционный жанр японской поэзии.
10. Японская вишня, неформальный символ Японии.

11. Японское блюдо из жареной птицы.
12. Префектура острова Сикоку, известная своими мандаринами.
13. Японское искусство складывания фигурок из бумаги.
14. Город, где заключен первый Российско-Японский дипломатический договор.
15. Высшая оценка в дзюдо.
16. Город, в котором проходили зимние Олимпийские игры 1998 года.
17. Вид японского боевого искусства, которое чаще всего переводится как «путь слияния с жизненной энергией».

По горизонтали:

1. Японская пшеничная лапша.
2. Токийский квартал электроваров, известный как место встречи фанатов всех мастей.
3. Японская префектура-побратим Приморского края, расположенная на берегу Японского моря.
4. Новая эпоха, наступившая в Японии с мая 2019 года.
5. Японский город-побратим Санкт-Петербурга.
6. Старое название Токио.
7. Российский город в Приморском крае, поддерживающий побратимские связи с тремя японскими городами.
8. Русский адмирал, подписавший первый Российско-Японский дипломатический договор.
9. Традиционное японское блюдо с сырой рыбой.
10. Японский город-побратим Владивостока, выходит на Японское море.
11. Японское напольное покрытие, сплетенное из тростника.
12. Традиционная японская одежда.
13. Первый японский писатель, получивший Нобелевскую премию.
14. Японский город-побратим Новосибирска, ставший местом проведения зимней Олимпиады 1972 года.