

niponica

にほにか

Descubriendo
Japón

no. 22



Reportaje especial

Tokio, una crónica de 400 años

Contenidos



niponica se publica en japonés y en seis idiomas más (árabe, chino, español, francés, inglés y ruso) con el objetivo de presentar a todo el mundo la gente y la cultura del Japón actual. El título niponica se deriva de la palabra "Nippon", que significa "Japón" en japonés.

Reportaje especial

Tokio, una crónica de 400 años

- 04 Tokio: Una dinámica regeneración urbana
- 08 Las raíces de Tokio se remontan a hace 400 años
- 10 Un viaje en el tiempo con grabados en xilografía *ukiyo-e* y fotografías de Tokio
- 12 Técnicas tradicionales que perduran generación tras generación
- 14 Reinventando el espacio urbano para el próximo siglo
- 18 Tokio ahora: Las estadísticas dicen mucho
- 22 Sabroso Japón: ¡Hora de comer! *Sukiyaki*
- 24 Recorriendo Japón
La isla de Oshima
- 28 Recuerdos de Japón
Fuurin

Portada: El centro de Tokio al atardecer, con la torre Tokyo Skytree elevándose sobre el paisaje urbano. (Foto: Getty Images)

no.22 H-291031

Publicado por el Ministerio de Relaciones Exteriores de Japón
2-2-1 Kasumigaseki, Chiyoda-ku,
Tokyo 100-8919, Japón
<http://www.mofa.go.jp/>



Foto superior: Paso de peatones en diagonal del cruce de la Estación de Shibuya, por la que pasan más de tres millones de pasajeros al día. (Foto: Getty Images)
Izquierda: Tranvías pasando por delante de la Estación de Shibuya en 1950. (Foto: periódico Mainichi)

Reportaje especial

Tokio, una crónica de 400 años

A medida que se van acercando los Juegos Olímpicos y Paralímpicos de Verano de Tokio de 2020, todo el mundo se siente cada vez más interesado por Tokio. Durante más de 400 años, desde que el Shogunato Tokugawa estableció su capital en Edo (la actual Tokio), la gente ha sentido una continua atracción por la ciudad. Estas páginas muestran la metrópolis desde diferentes ángulos, desvelando su tremenda energía e influencia.

Tokio: Una dinámica regeneración urbana

La guerra, los desastres naturales y los cambios importantes con el paso de los años han formado parte de la historia vivida por esta metrópolis, que está preparada siempre para reurbanizarse y reinventarse a sí misma. Estas fotos ofrecen una comparación de Tokio en diferentes décadas para dar una idea de los dramáticos cambios que ha experimentado desde principios del siglo XX.

Antes y ahora — un salto de un siglo en el tiempo

La fotografía en blanco y negro de abajo se tomó en 1904, hace más de 110 años, con una cámara que se elevaba en un globo sobre la ciudad. Supuestamente es la primera fotografía aérea tomada en Japón. Los edificios distribuidos de una manera ordenada que aparecen en el centro del primer plano estaban en el distrito de Ginza. Los árboles cubrían una gran extensión (parte central del fondo) alrededor del Palacio Imperial, al igual que hoy día. Los edificios agrupados en una especie de triángulo en el primer plano a la izquierda se encontraban en los alrededores de la Estación de Shimbashi.

Las dos fotos demuestran cómo los edificios han crecido hacia arriba mientras que la ciudad se ha extendido hacia afuera. (Foto antigua, tomada en 1904: JCI Camera Museum; Foto nueva: Getty Images)



お台場 Odaiba



Hacia finales del periodo Edo (siglo XIX), Japón puso fin a su política de aislamiento después de haberse visto presionado por varios países occidentales. En aquel entonces, como base militar defensiva, se construyó en una isla en la bahía de Tokio un fuerte armado con cañones que todavía permanece. Las áreas cercanas se convirtieron en terrenos ganados al mar, que albergan emisoras de televisión, edificios comerciales y otras instalaciones.

(Foto antigua, tomada en 1955: del periódico Mainichi; Foto nueva: amanaimages)

新宿 Shinjuku



El número de pasajeros que pasan a diario por la Estación de Shinjuku es mayor que el de ninguna otra estación de Japón. La fotografía antigua fue tomada en frente de la estación a principios del siglo XX. Cerca de la entrada oeste de la estación, por donde alguna vez pasaron carros tirados por caballos y tranvías, ahora se encuentran las oficinas del Gobierno Metropolitano de Tokio, que se trasladaron allí en 1991, convirtiendo a Shinjuku en el centro administrativo de la capital.

(Foto antigua, tomada en 1923: Museo Histórico de Shinjuku; Foto nueva: amanaimages)

銀座 Ginza



Hace cuatrocientos años, el distrito de Asakusa, que servía de lugar de diversión para el pueblo llano, floreció a lo largo de la ribera del río Sumida, teniendo como principal atracción el Templo de Senso-ji. El gran terremoto de Kanto que se produjo en 1923 y la Segunda Guerra Mundial causaron daños catastróficos en la zona, pero Asakusa se recuperó asombrosamente bien. En 2012 la torre Tokyo Skytree se construyó en la parte más alejada del río Sumida, y hoy día ambas partes del río atraen un creciente número de visitantes que van a pasar un buen rato. La gente todavía usa el Puente de Azuma-bashi para cruzar el río Sumida.

(Foto antigua, tomada en 1923, el Puente de Azuma-bashi quedó destruido por el terremoto que ocurrió ese año: del periódico Mainichi; Foto nueva: Natori Kazuhisa)

浅草 Asakusa



Durante el siglo XVII, Ginza era el lugar en que se encontraba la casa de la moneda donde se acuñaban las monedas de plata (*gin* significa "plata"). Después, en el siglo XX, el distrito de Ginza se convirtió en la zona de compras más prestigiosa de Tokio, con grandes almacenes a lo largo de sus calles y tiendas y establecimientos comerciales muy reconocidos que venden artículos de lujo. A finales del siglo XX, marcas de renombre mundial abrieron tiendas en la zona, haciendo que Ginza pasara de ser el área comercial de más categoría de Japón para convertirse en un lugar donde hacer compras se convierte en una experiencia única en el mundo. En el transcurso de los últimos años, nuevos edificios comerciales han abierto sus puertas uno tras otro.

(Foto antigua, tomada alrededor de 1962: Biblioteca Kyobashi del Distrito de Chuo; Foto nueva: Afla)



Arriba a la izquierda: Un mapa topográfico de la ciudad de Edo alrededor del año 1590, cuando Tokugawa Ieyasu tomó posesión del castillo. En ese tiempo las aguas superficiales de la larga ensenada llegaban casi hasta el castillo. Edo-maejima se extiende hasta la mitad del mapa y el área que se encontraba antiguamente a la punta de Edo-maejima es ahora el distrito de Ginza. Arriba a la derecha: La misma zona de Edo, pero alrededor de 1636. Se utilizan terrenos ganados al mar. El foso interior y el exterior están casi acabados, y el río Kanda ha sido desviado hacia un curso cercano a su actual canal. (Cartografía: Oguro Kenji)



Página opuesta: El Castillo de Edo y su entorno urbano a principios del periodo Edo (siglo XVII). El foso interior ya había sido construido en zigzag alrededor del castillo, y los distritos residenciales de los señores feudales daimios estaban instalados en las cercanías. El distrito de Nihonbashi aparece en primer plano. Los puentes sobre los canales están abarrotados de gente, demostrando la energía y el dinamismo de la metrópolis. [Este biombo desplegable titulado "Edo-zu Byobu" del siglo XVII es propiedad del Museo Nacional de Historia Japonesa.] Izquierda: Una imagen actual dentro de los terrenos del Palacio Imperial. El Puente de Nijubashi cruza el foso interior. (Foto: Takahashi Munemasa)

Las raíces de Tokio se remontan a hace 400 años

Altos edificios apretados unos junto a otros, rutas de transporte que se extienden como una tela de araña, espacios verdes diseminados alrededor del corazón de la ciudad... Gran parte de esa imagen hunde sus raíces en la antigua ciudad de Edo, que más tarde llegaría a convertirse en la actual Tokio.

De una conversación con Okamoto Satoshi

Tokugawa Ieyasu (1542-1616), que estableció el Gobierno de Edo en 1603, entró en Edo en 1590. Edo se encontraba a 500 kilómetros de Kioto, que era la capital de aquel entonces. Edo era una zona bastante rural, salpicada de amplios bosques y pantanos. Empezó rápidamente a realizar grandes mejoras en el Castillo de Edo y a trazar la disposición urbana de la ciudad. Primero hizo que excavaran canales de agua para que las embarcaciones pudieran recorrer el

área. El área del viejo castillo, que actualmente ocupa el Palacio Imperial, estaba situada en el fondo interior de un estuario y él hizo que lo rellenaran de tierra. (Hoy día, el área de Marunouchi entre el Palacio Imperial y la Estación de Tokio y el distrito de Hibiya inmediatamente al sur del palacio están ahora abarrotados de edificios de oficinas, pero fueron en su día parte de la bahía de agua salada.) Las colinas cercanas fueron excavadas para hacer un nuevo canal para el río Kanda, desviándolo hacia el río Sumida.

Tras todo este tremendo trabajo, se construyó un gran foso alrededor del castillo. Este se convirtió en el foso interior. Alrededor de él se excavó el foso exterior, de 12 kilómetros de largo, el cual se construyó como la principal línea de defensa contra ataques enemigos.

Los canales de agua se usaron también para promover el desarrollo urbano. En aquellos tiempos, 300 señores feudales (daimios) eran destinados temporalmente a Edo desde diferentes partes del país. Estos eran solo algunos de los que habían jurado fidelidad a los shogunes de la dinastía Tokugawa (gobernantes militares de Japón hasta mediados

del siglo XIX). El Shogunato les asignó residencias en grandes áreas a lo largo de los cauces de los canales y de las calles. El distrito de los daimios se dice que ocupaba el 70% del territorio urbano. Cuando se fueron estableciendo más alrededor de los canales de agua, la ciudad fue haciéndose cada vez más grande.

En 1654, el recién construido acueducto de Tamagawa comenzó a traer agua desde los terrenos elevados del oeste. Parte del agua fluía hacia el foso exterior, y de allí al interior, y después al río Kanda, al río Nihonbashi y finalmente al mar. La atrevida planificación urbana estaba ya completada. Ideada por Ieyasu 50 años antes, se había prolongado por más de una generación. Edo prosperó como una "ciudad del agua", y crecería hasta finalmente convertirse en una metrópolis de un millón de habitantes.

Edo terminaría siendo la principal ciudad con castillo de la nación por casi 300 años. ¿Por qué fue capaz Edo de tomar el lugar de Kioto, que había sido la capital durante muchos siglos? Hay varias razones, una de ellas es que el territorio de la región ofrecía un gran potencial. Consciente de este hecho, Ieyasu desarrolló su gran plan para transformar Edo en una "ciudad del agua". Hoy día podemos solo asombrarnos de lo audaz del proyecto, imposible de concebir ahora, y de la tremenda energía de la gente que convirtió su proyecto en realidad.

Si usted compara un mapa que muestre la ciudad en el siglo XVII con un mapa del Tokio moderno, verá que la disposición urbana de Tokio está construida encima del viejo trazado de Edo. Las autopistas están construidas sobre los canales de agua, que fueron rellenados. Algunas secciones de las vías férreas y las líneas de metro siguen

el foso exterior del castillo. Las amplias franjas de terreno ocupadas entonces por las residencias de los daimios son usadas ahora para otros propósitos, como edificios del Gobierno, escuelas y parques. El Santuario de Meiji Jingu y los Jardines Nacionales de Shinjuku Gyoen eran también en un tiempo terrenos de las residencias de los daimios. Muchas de las altas edificaciones que abarrotan el centro de la ciudad fueron construidas sobre terrenos donde un día hubo residencias de daimios. Algunos desarrollos urbanos ambiciosos, como los de los distritos de Marunouchi y Roppongi, también tienen sus raíces en aquellos tiempos.

Lo que fue una vez un poblado sin urbanización en la costa fue transformado en un periodo de 400 años en una de las metrópolis más grandes del mundo. El origen de todo esto se encuentra en la ciudad de Edo, basada en la visión de Tokugawa Ieyasu. Camine por Tokio hoy en día y podrá encontrar aún vestigios de la historia de Edo en muchos lugares.



Okamoto Satoshi
Nacido en Tokio en 1952. Graduado en el Departamento de Arquitectura, Facultad de Ingeniería de la Universidad de Hosei, Tokio. Doctor en ingeniería y presidente del Instituto de Investigación de Arquitectura Urbana Okamoto Satoshi. Campo de especialización: morfología urbana. Durante más de 40 años ha estudiado e investigado la historia del desarrollo de Tokio, tratando el tema desde diferentes ángulos.

Un viaje en el tiempo con grabados en xilografía *ukiyo-e* y fotografías de Tokio

Los ciudadanos de la antigua ciudad de Tokio del siglo XVIII eran extrovertidos. Cuando encontraban algún tiempo libre, salían a divertirse. La contemplación de las flores, festivales, sitios con hermosos paisajes, atracciones turísticas, había muchísimos lugares donde pasar un buen rato. Tokio hoy día es prácticamente igual. Estos grabados en xilografía *ukiyo-e* de Utagawa Hiroshige muestran algunos de los lugares que se han mantenido como los más populares con el paso de los años.

● Grabados en xilografía *ukiyo-e* de Kameido, Ueno, Ryogoku y Ochanomizu: Por cortesía del Museo Hagi Urugami, prefectura de Yamaguchi. Grabado de Asakusa: Por cortesía de Toyo Bunko (Biblioteca Oriental)
● Fotos de Kameido (Santuario de Kameido Tenjin-sha), Ryogoku (distrito de Sumida), Asakusa (Templo de Senso-ji) y Ochanomizu: Onishi Mitsugu

Kameido 亀戸

Los capullos de ciruelo florecen aquí en primavera, mientras en otoño hay crisantemos. El Santuario de Kameido Tenjin-sha ha venido siendo desde hace tiempo un sitio popular para contemplar las flores. Entre sus muchas variedades florales, se dice que aquí están las mejores glicinas de la ciudad, variedad que florece a principios de verano. Con sus pétalos púrpura adornando las orillas del estanque, la gente puede sentarse en los bancos y disfrutar de la vista. Este santuario es también famoso como hogar del dios del aprendizaje, así que muchos estudiantes lo visitan antes de presentarse a los exámenes de ingreso.

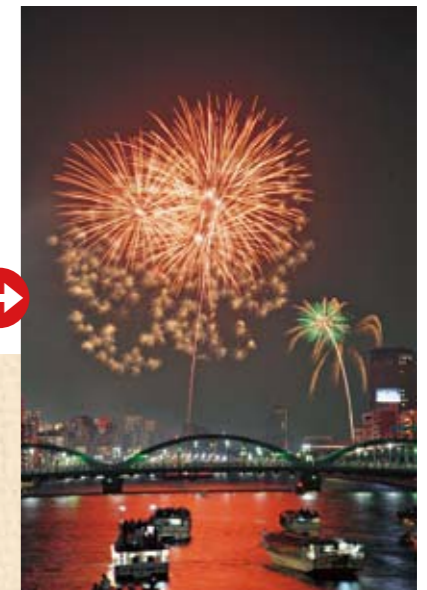
Utagawa Hiroshige, "Kameido Tenjin Keidai"



Ueno 上野

Los terrenos del actual parque de Ueno antiguamente pertenecieron al Templo de Kanei-ji, el templo familiar de los shogunes, que fueron los líderes militares de Japón hasta mediados del siglo XIX. En un rincón del parque, al lado del estanque de Shinobazu-no-ike, estaba el Tsuki no Matsu ("pino de la luna"). Su asombrosa rama circular se debe al trabajo de los jardineros. Alguna gente refinada pudo haber pensado que se parecía a una luna llena, imaginándose que veía una hermosa luna en la noche.

Utagawa Hiroshige, "Uenosannai Tsuki no Matsu"



Ryogoku 両国

Fuegos artificiales sobre el río Sumida para celebrar el verano en Tokio. La tradición de los grandes fuegos artificiales de Sumidagawa comenzó en 1733 durante el reinado del 8º shogun, Tokugawa Yoshimune. En este grabado *ukiyo-e*, barcos de recreo cubiertos *yakata-bune* navegan por el río mientras los espectadores se agolpan alrededor de las orillas. Las cosas son iguales actualmente. Yoshimune tenía cerezos plantados a lo largo de las orillas del río para disfrute de la gente de la ciudad. Ahora, casi 300 años después, la ribera es uno de los mejores lugares de Tokio para disfrutar de los cerezos en flor.

Utagawa Hiroshige, "Ryogoku Hanabi"

Ochanomizu 御茶の水

En el primer plano está el Puente de Shohei, un lugar de paso que puede encontrarse hoy día cerca de la Estación de Ochanomizu en la línea Chuo. Si hubiera subido la cuesta de la derecha, habría llegado a un templo confuciano que se llamaba Seido (actualmente llamado Yushima Seido). El área de colinas de alrededor fue excavada para hacer un nuevo canal para el río Kanda. El valle de paredes empinadas creado por la ingeniería humana fue un lugar muy popular para disfrutar de la naturaleza sin alejarse demasiado del centro de la ciudad.



Utagawa Hiroshige, "Shohei-bashi, Seido, Kanda-gawa"



Asakusa 浅草

Senso-ji es el templo budista más antiguo de Tokio, con una historia de casi 1.400 años. Estas imágenes dirigen la mirada a través de Kaminari-mon ("puerta del trueno") hacia Nio-mon (Hozo-mon, o "puerta de la sala del tesoro"). Era un lugar muy concurrido de entretenimiento para los residentes de la ciudad durante el periodo Edo (siglos XVII a XIX). Actualmente, esta calle es aún uno de los sitios más populares de Tokio, con muchísimos visitantes.



Utagawa Hiroshige, "Asakusa Kinryuzan"

Los variados elementos del interior del salón crean un motivo definido en su conjunto por el cristal tallado *kiriko*. Advierta los efectos de luces y sombras conseguidos por sus complejas formas. Arriba a la derecha: Las luces encima del mostrador del salón están hechas de cristal, tallada cada una individualmente por Horiguchi Toru. (Salón Kiriko, Tokyu Plaza en Ginza; foto: Nacasa & Partners Inc.)

Abajo a la derecha: Vasos decorados con el *kikuka-mon* (tradicional emblema del crisantemo). Coloque uno de los vasos en sus manos, vierta en él líquido o deje que la luz brille a través de él, cada uso diferente crea su propio efecto.



江戸切子

Edo kiriko

Técnicas tradicionales que perduran generación tras generación



Horiguchi Toru nació en Tokio en 1976. Participa en exposiciones en el extranjero también. "Realmente quiero que más gente descubra el encanto del cristal tallado *edo kiriko*".

Las mesas de trabajo se alinean cuidadosamente en el taller, donde el blanco es el color predominante en el interior. Horiguchi Toru está sentado a una de las mesas, poniendo en contacto un vaso con una piedra de amolar en marcha. Tan pronto como el vaso toca la piedra, su superficie coloreada se lija y destellos de luz clara surgen del interior del cristal.

El *edo kiriko* es un tipo de cristal tallado, una artesanía tradicional que ha sido transmitida de generación en generación en Tokio. Es conocido por sus brillantes colores y sus hermosos diseños. Entre las muchas variedades que hay, las obras de Horiguchi son especialmente destacables, las formas no son particularmente decorativas y parecen simples a primera vista, pero más allá de esto hay una impresionante delicadeza de detalles. Coloque uno de estos vasos en sus manos y la atención al detalle le dejará sorprendido.

El estilo refinado de Horiguchi es muy valorado incluso entre las personas que no están familiarizadas con el sector del cristal tallado. Lleva algunos proyectos que no están relacionados con la cristalería, como la decoración interior para hoteles y accesorios.

Presentando obras que van más allá del ámbito del *edo kiriko*, Horiguchi ha traído una bocanada de aire fresco a este arte. Y aun así, su perspectiva artística está sorprendentemente orientada a la tradición.

"Si quiere de verdad conocer el alma de alguna cosa, tiene que estudiar su historia. Si tengo alguna vez suficiente tiempo me gustaría investigar sobre el *edo kiriko* que se hizo hace muchos años".

Con su energía juvenil este artesano está tallando una nueva tradición en el cristal.



Izquierda: El vaso cuadrado de madera *masu* de la segunda fila lleva la insignia Kiri-mon (paulownia) del Gobierno japonés en su lado izquierdo y la insignia Aoi-mon (malva), emblema del clan Tokugawa, en el lado derecho.

Arriba a la derecha: El *moncho* es un registro de emblemas familiares clásicos.

Abajo a la derecha: Innumerables círculos en la pantalla de una computadora. Solo se seleccionan algunos arcos, para ser usados como líneas de estos fantásticos emblemas.



La cultura de la antigua ciudad de Tokio se ha transmitido a los tiempos presentes sin perder su brillantez, como lo demuestra ciertamente el mundo de la artesanía. Venga a visitar a los artesanos contemporáneos que siguen la tradición con un nuevo enfoque artístico, mientras a la vez mantienen las técnicas y sensibilidades de los que les precedieron.

Fotos de Ito Chiharu

紋章上絵

Monsho uwa-e

En Japón hay un tipo de *monsho* (emblema) particular que es transmitido de generación en generación. Son como símbolos que representan la posición social y el linaje de la familia, su imagen aparece en los kimonos y en los accesorios personales. *Monsho uwa-e* son reproducciones de los emblemas, pintados a mano sobre un kimono. Hatoba Shoryu es el tercero en la línea generacional de artesanos de este oficio, continuando el camino iniciado por su abuelo. Está dispuesto a probar nuevos enfoques, usando las imágenes de los emblemas para decoración de interiores, logotipos de productos y otras cosas. Una de sus innovaciones ha sido el usar la computadora como herramienta de diseño.

"Las líneas de los emblemas se componen básicamente de arcos", nos explica. "Todo está muy basado en las matemáticas, y una computadora es idónea para eso".

En la pantalla de la computadora, los círculos se combinan con otros innumerables círculos, creando líneas nunca vistas antes. Aunque usa tecnologías muy avanzadas, sus emblemas muestran con todo verdadero aprecio por el sentido tradicional japonés de la belleza.

"Cuando tradición e innovación se funden, ¿qué interacción se producirá? Disfruto pensando sobre ello".

Para los japoneses de hoy día, los emblemas familiares tienen una imagen algo formal. Hatoba quiere que los emblemas se conviertan en algo normal de la vida diaria. Su reto es continuar una antigua tradición mientras busca formas para que los emblemas familiares encuentren su lugar en el mundo de hoy.



Hatoba Shoryu dibuja un emblema, usando un compás *bun-mawashi* hecho especialmente de bambú. Su taller combina la elaborada artesanía a mano de otra época con la tecnología digital altamente avanzada.

Reinventando el espacio urbano para el próximo siglo

La Estación de Shibuya es una de las terminales de ferrocarriles más grandes de Tokio, como se muestra en las fotografías de la página del índice de contenidos. En el área alrededor de la estación se está poniendo en marcha ahora lo que se dice que será una remodelación urbana de las que se hacen una vez en un siglo. Los proyectos de renovación urbana pretenden poner a la gente en primer lugar y lanzar a Shibuya hacia el futuro.

Colaboración: Tokyu Corporation
Fotos: Natori Kazuhisa



Derecha: El área frente a la Estación de Shibuya actualmente.
Página opuesta: Representación imaginaria que muestra los planes para la misma área en 2027. Se construirán nuevos edificios elevados, y el paso de peatones en diagonal del cruce que se encuentra frente a la salida este de la estación será mejorado para ofrecer un entorno más seguro y una mayor comodidad a los peatones. Uno de los nuevos edificios estará coronado por una azotea de observación e instalaciones de ocio. (Ilustración por cortesía de Shibuya Station Urban Collaborative Building Enterprise)

En Shibuya siempre se han creado nuevas modas y tendencias, y es ahora una de las zonas de negocios más solitarias de la metrópolis, que alberga a muchas compañías de tecnología informática. A las muchas facetas del distrito se están ahora añadiendo otras nuevas, con siete proyectos de reurbanización, que incluyen cuatro rascacielos cuya terminación está prevista para 2020. Las personas deseosas de establecer nuevos negocios y promover nuevas tendencias se sienten atraídas por Shibuya, aportando aún más energía a las industrias innovadoras de Japón.

Uno de los mayores cambios afectará a la circulación peatonal en el área de la estación. Actualmente pasan por la estación nueve líneas diferentes de ferrocarril y metro, con andenes repartidos en diferentes niveles desde la quinta planta subterránea a la tercera planta sobre el suelo. El interior de la estación es básicamente un laberinto. Los andenes de estas diversas líneas se pondrán más cerca unos de otros, a pocos cientos de metros, para hacer más fácil a los pasajeros el transbordo de una línea a otra. La circulación peatonal entre las plantas más profundas bajo tierra y los edificios elevados sobre el suelo será drásticamente mejorada, ofreciendo un espacio seguro y libre de impedimentos para las personas de edad avanzada y la gente con niños pequeños.

Muchos otros distritos de Tokio ofrecen sus propios atractivos, pero el propósito de estos proyectos de desarrollo urbano es hacer de Shibuya el lugar de Japón que atraiga a un mayor número de visitantes.

Tokyu Corporation ha asumido el liderazgo en el desarrollo urbano de Shibuya desde mediados del siglo XX. Yamaguchi Kantaro de la Unidad de Operaciones de Desarrollo Urbano de la compañía nos explica: “Lugares como Harajuku, Aoyama, Daikanyama y Ebisu, que son muy populares entre los jóvenes y están de moda, se encuentran a una o dos paradas en tren. Será divertido caminar hacia esos lugares por bulevares construidos a lo largo del río Shibuya. Además se están construyendo espacios públicos a medio camino entre esos lugares y Shibuya para que la gente descanse y se relaje. Estamos promoviendo planes para la creación de grandes espacios abiertos en que la gente pueda disfrutar tanto de Shibuya como de su entorno”.

La idea es hacer de Shibuya un sitio en el que la gente quiera estar, un lugar para disfrutar del agua, la vegetación y pasear por los alrededores, en otras palabras, convertirlo en algo más que un simple distrito de arquitectura elevada. La idea es cambiar el foco de atención desde los edificios hacia la gente. Los visitantes con edades, nacionalidades, ocupaciones e intereses diferentes estarán encantados de venir a Shibuya, un lugar en el que serán bienvenidas ideas distintas, y podrán desarrollarse nuevos estilos, negocios e industrias.

Moviéndose hacia delante con vistas a los próximos cien años, Shibuya se convertirá en un imán para atraer nuevas energías. El futuro de Shibuya ya está a la vista.



Arriba: Yamaguchi Kantaro (izquierda) y Kameda Mai colaboran en los planes de reurbanización de Tokyu en Shibuya.
Izquierda: Edificio cerca de la estación que contará con una espaciosa azotea para observar el paisaje urbano de Tokio. Abarcando todo el piso superior, este proyecto será una de las azoteas de observación más grandes de Japón cuando haya sido terminado. (Ilustración por cortesía de Shibuya Station Urban Collaborative Building Enterprise)

El extraordinario plan de prevención de inundaciones de Shibuya

Para recuperar el paisaje acuático y la vegetación, Shibuya está promoviendo el desarrollo urbano a lo largo del río Shibuya. El distrito se asienta en el fondo de un valle poco profundo, así que las medidas para contener el agua son una necesidad urgente. En estos últimos años se ha visto lo que se ha denominado como “ataques repentinos de fuertes lluvias”, con más de 5 centímetros de lluvia cayendo en una sola hora. Cada vez que esto ha ocurrido, el área de la estación en el fondo del valle se ha visto gravemente afectada.

Para contrarrestar esto, se está construyendo una cisterna subterránea de almacenamiento de agua para emergencias bajo la salida este de la estación, lo que evitará inundaciones durante los fuertes aguaceros. En la Unidad de Operaciones de Desarrollo Urbano de Tokyu, Mori Masahiro está supervisando la construcción de la cisterna de almacenamiento, y describe resumidamente el proyecto: “Nuestro primer paso es desviar la corriente del río Shibuya, que actualmente fluye bajo una zona enfrente de la estación, y construir una galería subterránea. Luego, más abajo, a unos 25 metros bajo tierra, estamos construyendo una cisterna de almacenamiento que tendrá una capacidad para contener unos 4.000 m³ de agua de lluvia. Allí, rodeado por líneas de metro, por el río y edificios, la cisterna recogerá el agua durante un fuerte aguacero, evitando los daños de las inundaciones”.

Más de tres millones de personas usan cada día la Estación de Shibuya, y las obras avanzan sin interferir con las operaciones normales de la estación. En algunos puntos los trabajos se pueden realizar solo por dos horas, en el intervalo entre el último tren de la noche y el primero de la mañana. Así que se requiere precisión en la planificación. La construcción continúa a buen ritmo, sin los impedimentos que se podrían esperar en un lugar concurrido que es una de las mayores terminales ferroviarias del mundo.

El objetivo intermedio de la programación del proyecto de reurbanización son los Juegos Olímpicos y Paralímpicos de 2020 en Tokio, con la finalización de todo el proyecto prevista para 2027. Para entonces, sin duda, Shibuya se habrá convertido en un centro urbano que suscitará la admiración de todo el mundo.

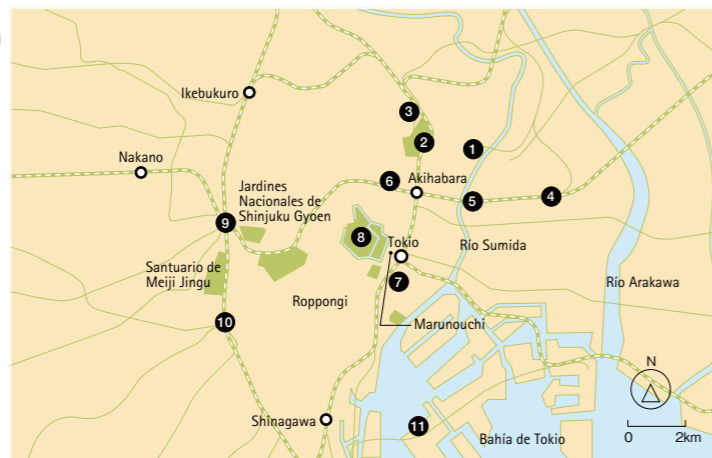


Arriba: Mori Masahiro, que es director de obra, de pie dentro de la inmensa cisterna de almacenamiento de agua de emergencia. Derecha: Mientras avanza la construcción de edificios frente a la Estación de Shibuya, otro importante proyecto de construcción se realiza bajo el suelo, para proteger vidas y propiedades.



Mapa de Tokio (2017)

Este mapa muestra los lugares que aparecen en el reportaje especial.



- 1 Asakusa
- 2 Ueno
- 3 Ueno Sakuragi
- 4 Kameido
- 5 Ryogoku
- 6 Ochanomizu
- 7 Ginza
- 8 Palacio Imperial (antiguo Castillo de Edo)
- 9 Shinjuku
- 10 Shibuya
- 11 Odaiba

Redescubriendo una comunidad local

Fotos: Natori Kazuhisa, Ueno Sakuragi Atari



Esta página le invita a un distrito residencial donde puede ver, aún hoy día, casas de madera de otra época. Camine por cierto callejón y encontrará un escenario propio del pasado: tres casas antiguas, bellamente restauradas, y vecinos pasando un momento relajado alrededor de un pozo comunal. Abierto hace pocos años, este pequeño complejo es conocido como Ueno Sakuragi Atari (*atari* es una palabra poco específica que puede significar “vecindario” y “alrededores”). Las casas, construidas en el estilo tradicional japonés, fueron edificadas en 1938. Han sido readaptadas como tiendas y espacios para eventos, creando un estimulante ambiente de comunidad.

Aunque la mayor parte de la ciudad de Tokio fue arrasada hasta los cimientos durante los bombardeos aéreos de la Segunda Guerra Mundial, esta zona escapó milagrosamente de las llamas y cuenta todavía con tiendas, casas y templos construidos en madera.

Las tiendas, talleres y casas que constituyen Ueno Sakuragi Atari sacan provecho de su estilo arquitectónico tradicional, y abren sus salones que dan a un callejón, dejando que tanto los vecinos como los visitantes que salen de paseo compartan los mismos espacios interiores y exteriores. Aquí la gente organiza eventos como mercadillos al aire libre y clases de la ceremonia del té y yoga para promover el arte de comer y de vivir, que está tan estrechamente ligado a la vida misma. Día a día continúan desarrollándose nuevas formas de conectar con los demás.



Arriba, en el centro: Al lado derecho, al fondo a la derecha y al fondo a la izquierda de la entrada al callejón hay tres casas construidas en un estilo tradicional. Ahora se usan como tiendas y espacios para eventos. Abajo: Niños y ancianos del vecindario disfrutaban mutuamente de su compañía alrededor del pozo comunitario. En una de las casas antiguas hay una panadería.

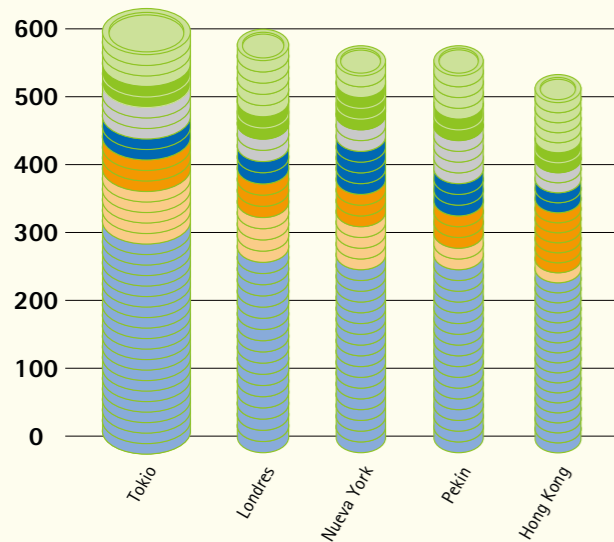
TOKIO AHORA

Las estadísticas dicen mucho

Tokio: Una metrópolis y un gran centro económico

Tokio, la capital de Japón, tiene una mayor población que ninguna otra metrópolis del mundo. Es un punto de convergencia de personas, cosas, información y mucho más, y el pulso de su potente economía late con fuerza día tras día.

Centros de atracción económica del mundo: Clasificación

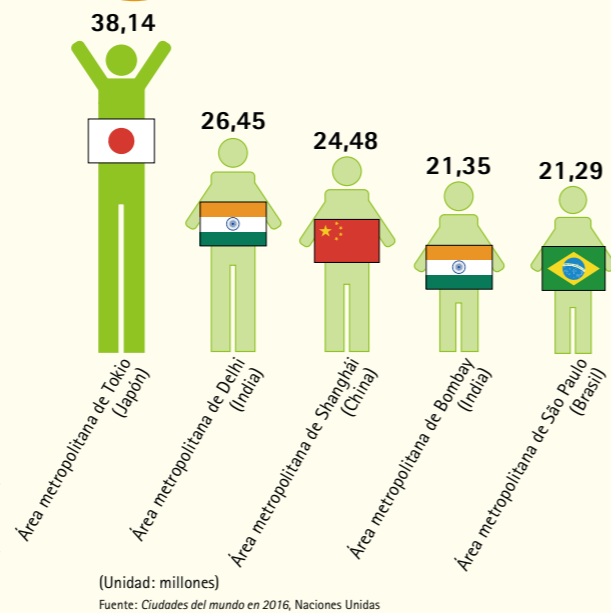


- Economía
- Tamaño del mercado
- Atractivo del mercado
- Concentración económica
- Concentración de la población
- Entorno empresarial
- Facilidad para hacer negocios

Unidad: Puntuaciones calculadas por el Instituto de Estrategias Urbanas (IUS), Mori Memorial Foundation

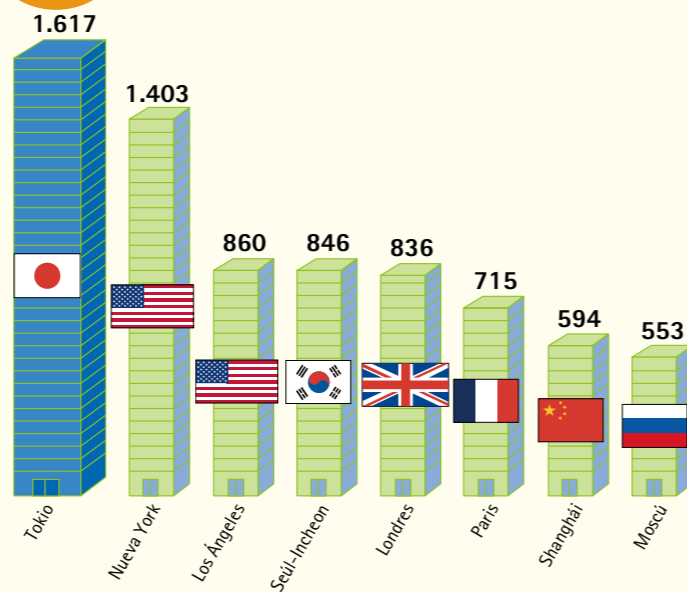
Fuente: Índice de ciudades con influencia global de 2016, Instituto de Estrategias Urbanas, Mori Memorial Foundation

La población de las megaciudades más grandes del mundo: Una comparación



(Unidad: millones)
Fuente: Ciudades del mundo en 2016, Naciones Unidas

Clasificación mundial de ciudades por su PIB



Unidad: miles de millones de dólares estadounidenses
Fuente: Global Metro Monitor 2015, Brookings Institution

La vida en Tokio: Cómoda y segura

Una posible descripción de Tokio sería la de una densa red ferroviaria con ramificaciones que se extienden en todas direcciones, y estaciones a corta distancia a pie casi desde cualquier lugar en el centro urbano. Centros de investigación de otros países otorgan altas puntuaciones al historial de seguridad de la ciudad, señalando al *koban* (puesto de policía) característico de Japón, con policías trabajando en un sistema de turnos las 24 horas, como uno de los factores para garantizar la ley y el orden. Tokio se situó en lo más alto de la lista de las ciudades más habitables de la revista británica *Monocle* por tres años consecutivos, y la Guía Michelin francesa dice que Tokio alcanza el primer puesto mundial en el número de restaurantes premiados con estrellas.

Clasificación de habitabilidad

No.1,
tres años consecutivos

Fuente: *Monocle* julio/agosto 2017, Win Content AG

Seguridad ciudadana
Ciudades más seguras del mundo

Fuente: Índice de seguridad ciudadana 2015, Unidad de Inteligencia de The Economist

Número de *koban* (puestos de policía) en el área metropolitana de Tokio

1.084
(incluyendo los puestos de policía con vivienda)

Fuente: Tabla 5 de las tablas estadísticas de las Estadísticas del Departamento Metropolitano de Policía, 2015

Número medio de personas que utilizan la Estación de Shinjuku en un día laborable

Aproximadamente
3,42 millones,
el más alto del mundo

Fuente: Libro Guinness de los récords

Número de habitaciones en hoteles y alojamientos *ryokan* en el área metropolitana de Tokio

Aproximadamente
149.000
habitaciones

Fuente: *Industria y empleo en Tokio: un resumen gráfico*, 2017, Agencia de Asuntos Laborales de la Industria, Gobierno Metropolitano de Tokio

Número de establecimientos del sector de comidas y bebidas en el área metropolitana de Tokio

Aprox.
84.000

De estos, 227 restaurantes premiados con estrellas Michelin

No.1
del mundo

Fuente: Censo económico de 2014; estudio básico, Oficina de Estadísticas, Ministerio de Asuntos Internos y Comunicaciones, Guía Michelin de Tokio 2017

Un viaje virtual

a través de Japón

Sala de exposiciones de las prefecturas en Tokio

Usted puede ver y examinar los productos locales de todo Japón sin salir de Tokio, gracias a los establecimientos promovidos por las prefecturas del país. Venga a Tokio a pasearse por este mágico viaje a través de Japón.

Fotos: Ito Chiharu



京都 Prefectura de Kioto

Tela tejida *nishijin-ori*

Kyoto-kan
<http://kyotokan.jp/>
Esta es una lujosa tela de seda tejida en el distrito de *nishijin* en Tokio. Sus motivos de fantasía que emplean hilos de muchos colores la han hecho famosa. Las telas *nishijin-ori* se presentan en varios estilos diferentes, cada uno dependiendo del hilo y el tejido usado.

青森 Prefectura de Aomori

Artículos laqueados *tsugaru-nuri*

Aomori Hokusai-kan
<https://www.hokusaikan.com/>
La decoración *tsugaru-nuri* está caracterizada por complicadas formas dibujadas sobre una brillante superficie laqueada. La apariencia es magnífica y los objetos en sí son duraderos y prácticos. Gozan de una gran popularidad como vajilla de diario.

岩手 Prefectura de Iwate

Piezas de hierro *nambu-tekki*

Iwate Ginga Plaza
<http://www.iwate-ginpla.net/>
Los objetos de hierro fundido *nambu-tekki* son admirados por la belleza de su impecable acabado en negro. Muchas piezas están labradas con motivos y diseños muy precisos. Se dice que el agua hervida en un recipiente de hierro *nambu-tekki* deja una placentera sensación de suavidad en la boca.

島根 Prefectura de Shimane

Bolas *washi temari*

Nihonbashi Shimane-kan
<http://www.shimane-kan.jp/>
Las bolas *temari* se ven por todo el país. Las *temari* de la ciudad de Matsue, en la prefectura de Shimane, tienen una apariencia rústica y hogareña. Las bolas se hacen con el papel tradicional *izumo-washi* que se entrelaza para hacer un florido collage de papeles de colores.

広島 Prefectura de Hiroshima

Juego de balero *kendama*

Hiroshima Brand Shop TAU

<http://www.tau-hiroshima.jp/>
El *kendama* ha atraído a entusiastas seguidores en todo el mundo, especialmente entre los jóvenes. El *kendama* tiene una larga historia, y existen múltiples teorías sobre su origen. La forma preferida hoy día se creó en 1919, en la ciudad de Hatsuokaichi, prefectura de Hiroshima.

山口 Prefectura de Yamaguchi

Cerámica *hagi-yaki*

Oidemase Yamaguchi-kan
<http://www.oidemase-t.jp/>
El *hagi-yaki* fue creado para proporcionar tazas para la ceremonia del té. Los colores pálidos, especialmente naranja claro y beige, son su principal característica. Con el paso del tiempo, las delicadas grietas que se forman en el esmalte añaden encanto a las tazas.

沖縄 Prefectura de Okinawa

Cristal *ryukyū*

Ginza Washita Shop
<http://www.washita.co.jp/>
Las burbujas de aire esparcidas por el cristal de colores son una vuelta a los días en que, tras la Segunda Guerra Mundial, botellas vacías de cerveza y refrescos se fundían para reciclarlas. Los tonos brillantes nos recuerdan la naturaleza de Okinawa.

香川 Prefectura de Kagawa

Paipáis *marugame uchiwa*

Tokushima/Kagawa Tomoni Ichiba
<http://www.tomoni-ichiba.com/>
Los materiales usados en estos paipáis son todos de Shikoku (una de las cuatro islas principales de Japón, situada al sudoeste de Tokio). El bambú es de la prefectura de Ehime, el papel *washi* de la prefectura de Kochi, y el pegamento de la prefectura de Tokushima. El artesano procede metódicamente siguiendo todos los pasos para garantizar que el *uchiwa* proporcione la más refrescante de las brisas, indispensable en el verano de Japón.

秋田 Prefectura de Akita

Fiambreras de madera curvada *odate mage-wappa*

Akita Furusato-kan
<http://www.a-bussan.jp/shop/tokyo/>
Finas láminas de madera de cedro se curvan para hacer las cajas de madera *wappa*. Estos recipientes son además de bonitos muy prácticos, ya que ayudan a combatir las bacterias y mantienen la humedad en niveles casi óptimos. Si se usan como cajas *bento* para el almuerzo, un *wappa* seguro que hará que el almuerzo tenga un aspecto más apetitoso.

福島 Prefectura de Fukushima

Velas decoradas *aizu erosoku*

Nihonbashi Fukushima-kan Midette
<http://midette.com/>
Las velas *aizu erosoku* se decoran frecuentemente con motivos florales, lo que las convierte en un adecuado sustituto de las flores durante el invierno en los altares budistas de los hogares. Las velas se hacen usando el método tradicional de sumergir repetidas veces la mecha en cera y dejar que esta se seque.

Sukiyaki

Un delicioso manjar de *wagyu*

Fotos: Obara Takahiro

Colaboración: Restaurante Ningyocho IMAHAN Ueno Hirokoji



El chef Aoki Katsutoshi nos explica: "Es importante, también, que la carne esté fresca. No preparamos de antemano la carne, sino justo antes de servirla a nuestros clientes".

En la clasificación de los mejores platos de la cocina japonesa, el *sukiyaki* se coloca inevitablemente como primero o segundo. Aunque algunas variedades se hacen con cerdo, pollo o pescado, el *sukiyaki* tradicional se hace con lomo o redondo de vacuno cortado en tiras finas. La oportunidad de recrear las papilas gustativas con el espléndido sabor de la carne de vacuno *wagyu* es el secreto de la popularidad de este plato en Japón.

El *sukiyaki* es una comida de plato único que se sirve en una cacerola de hierro que se calienta en un hornillo sobre la mesa, pero el estilo de preparación difiere según la región. En la región oriental de Japón, llamada Kanto, se prepara primero un caldo sazonado llamado *warishita*, mientras en la región occidental de Kansai, la carne primero se cocina y luego se hierva a fuego lento en una salsa de azúcar y soja. En cualquier sitio de Japón en el que esté, la preparación del ingrediente principal, la carne, es el primer paso fundamental. Una vez las porciones de carne están cocinadas al gusto, se mojan ligeramente en huevo crudo batido antes de comerlas. Las verduras y el *tofu* (cuajada de soja) se introducen en la cazuela una vez que el caldo ha absorbido la grasa de la carne cocinada, dejando que absorban la grasa y el caldo para que tengan un sabor más exquisito.

Algunos dicen que la diferencia en la forma de comer el *sukiyaki* proviene de los diferentes orígenes del *sukiyaki* dependiendo de la región. El *sukiyaki* estilo Kansai comenzó como un plato cocinado en el campo usando una pala (*suki*) para poner carne de aves y animales silvestres al fuego y asarla (*yaki*). Por el contrario, el *sukiyaki* estilo Kanto se piensa que se introdujo desde Yokohama como *gyu-nabe* (guiso de carne de vacuno) una vez que Japón abrió sus puertas al resto del mundo al final del periodo Edo (mediados del siglo XIX). Indistintamente de cuál fuera su origen, la carne no fue un ingrediente común en la dieta de la mayoría de los japoneses hasta finales del periodo Meiji (un periodo de occidentalización que comenzó a finales del siglo XIX), y la carne de vacuno al estilo *sukiyaki* tal como se conoce y se aprecia actualmente no aparece hasta el final del periodo Taisho (principios del siglo XX).

Tras una historia de casi 150 años, el *sukiyaki* es aun el rey indiscutible entre los amantes de la cocina japonesa gracias a los productores japoneses de ganado vacuno, que han trabajado duro para servir en las mesas la más deliciosa carne de *wagyu*. El *sukiyaki* es una sofisticada manera de extraer lo mejor del delicioso sabor de la carne vacuna japonesa.

Para hacer sukiyaki

1

Vierta el *warishita* (una sopa sazónada hecha con salsa de soja, azúcar, caldo, etc.) en una olla de hierro. Lleve el *warishita* a ebullición y añada los trozos de carne.

2

Cocine la carne al gusto y retirela. Añada verduras como cebollín, hongos *shiitake*, fideos *shirataki*, *tofu* y otros ingredientes.

3

Deje que se cuezan antes de añadir más trozos de carne. Cómalo cuando los ingredientes estén cocidos, añadiendo más ingredientes cuando lo permita el espacio.



Arriba: Los ingredientes de verdura se añaden a un lado de la olla, y el espacio que queda se llena con carne adicional. Se añade caldo *warishita* a la olla cada vez que se echa más carne.

Izquierda: La popularidad de un restaurante de *sukiyaki* se determina por la calidad del *wagyu* que sirve. El solomillo de máxima calidad es el preferido por los entendidos. La fotografía muestra una ración para dos comensales.

Página opuesta: Retire la carne de la olla antes de que esté demasiado cocida. En Japón es habitual empapar la carne en un cuenco con huevo crudo batido, aunque sin empaparla estará también deliciosa.





Un paraíso natural – Conozca otro aspecto de Tokio en su "Gran Isla"

La isla de Oshima

La metrópolis de Tokio está en Honshu, pero también incluye 13 islas habitadas, incluyendo las islas Izu y las Ogasawara, en el océano Pacífico. La mayor de estas islas es Oshima, un tesoro natural oculto coronado por el monte Mihara, un volcán activo. Solo se tarda una hora y 45 minutos en un transbordador de alta velocidad para poder experimentar una faceta de Tokio completamente diferente.

Fotos: Kohara Takahiro



Arriba: La isla de Oshima tiene unos 9 km de este a oeste y unos 15 km de norte a sur. Es un tesoro oculto de la naturaleza en el que podrá disfrutar de diversas actividades recreativas. (Foto: amanaimages)

Arriba a la derecha: El monte Mihara visto desde el cráter. Las zonas de color verde oscuro son aquellas por donde la lava fluyó en 1986.

Derecha, segunda desde arriba: Este spa al aire libre con vistas panorámicas, llamado Motomachi Hama-no-Yu, es de propiedad pública. Sumérjase en el baño con el mar delante de sus ojos.

Derecha, tercera desde arriba: Gracias al influjo de una corriente cálida, los buceadores encuentran todo tipo de formas de vida marina alrededor de la isla de Oshima. (Fotos: Global Nature Club ft. Umisamura)

Abajo a la derecha: Aki-no-Hama es un lugar muy popular para bucear en la parte norte de la isla.





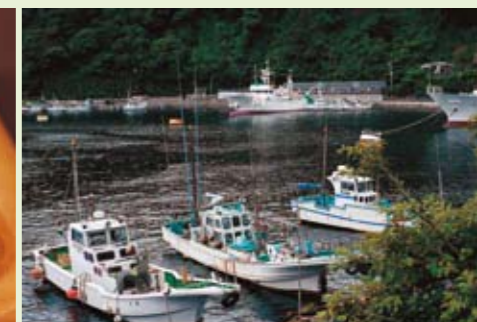
Capas de lava salieron a la luz cuando se excavó en esa área la carretera que da la vuelta a la isla, dejando paredes escarpadas. Estas capas se formaron en una serie de erupciones volcánicas que comenzaron hace alrededor de un millón y medio de años. La formación visible más interesante tiene más de 600 metros de largo.



Hay una carretera para bicicletas que se prolonga por unos 5 km siguiendo la costa desde Motomachi en la parte occidental hasta Nodahama en el norte. Es también una ruta popular para ciclistas principiantes.



Izquierda y arriba a la izquierda: el bekkō-zushi es un sushi hecho con pescado de temporada que es condimentado en salsa de soja con *shima togarashi* (pimienta roja picante). La receta de salsa de soja se transmite en secreto de generación en generación dentro de los comercios y las familias. "La captura de hoy ha sido de pez mantequilla japonés. Usamos los más frescos, recién descargados del barco, de forma que no tienen que estar mucho tiempo macerados en la salsa de soja", nos dice el propietario del restaurante Minato Zushi. Arriba a la derecha: Desde mediados de la década de 1920 hasta mediados de la de 1960, el Puerto de Habu estuvo abarrotado de turistas y tripulaciones de buques de pesca. Actualmente la historia de aquellos días puede ser muy interesante para los visitantes. Abajo a la derecha: Un tipo de pez de roca (*Sebasticus marmoratus*) descargado de un barco de pesca es preparado para su entrega inmediata.



El transbordador pasa por debajo del Puente de Rainbow, deslizándose sobre el agua. Después de pasar por el Puerto de Yokosuka y la península de Boso un anuncio abordo nos informa de que hemos entrado en el hábitat natural de los grandes mamíferos oceánicos. Allí se pueden ver delfines emigrando, y nos informan de que existe la posibilidad de divisar un cachalote.

Oshima es la mayor de las islas Izu, aunque tiene solo 9 kilómetros de este a oeste y unos 15 kilómetros de norte a sur. Lleva menos de dos horas dar la vuelta a la isla. Las 8.300 personas que viven en Oshima suelen tomarse la vida con calma, excepto cuando los barcos regularmente programados llegan al puerto. Entonces el ritmo se acelera para los turistas, los habitantes y los comerciantes por igual. Los visitantes son especialmente numerosos en verano, cuando el mar se convierte en un destino popular, y en invierno, cuando muchos acuden al Festival de la Camelia de Izu Oshima. En las otras épocas del año, los que

buscan diversión vienen por las actividades marinas, especialmente la pesca, el buceo y el esnórquel.

En estos últimos años se ha observado un aumento en el número de turistas que vienen atraídos por la abundante naturaleza de esta isla a la que se aplica el merecido sobrenombre de "Isla del Volcán Activo". Desde tiempos antiguos, los isleños han venerado al monte Mihara como una especie de divinidad, y hoy en día la excursión a la cumbre es para los visitantes una forma de completar su experiencia en la isla.

El sendero que da la vuelta al cráter se abrió en 1998, y en 2010 el área fue designada como uno de los geoparques japoneses (parques naturales que destacan el patrimonio geológico). Únase a un grupo conducido por un geoguía certificado para un mayor disfrute en su visita, con información sobre el volcán, la lava, y las plantas y los animales locales. Desde el mirador de la montaña, que es accesible en coche, situado al inicio del sendero a la cumbre, verá el monte Mihara y parte de la gran

caldera que se formó hace 1.700 años. Gírese y mire al noroeste, si el tiempo lo permite, el monte Fuji es visible al otro lado del océano. Si avanza más, unos 45 minutos a pie, llegará a un impresionante cráter que tiene unos 300 metros de diámetro y 200 metros de profundidad. Hacia el sur se extienden las islas Izu, hacia el noreste la península de Boso, y al noroeste la península de Izu con el monte Fuji de fondo. Este trayecto, con tantas cosas interesantes para ver, es una experiencia inolvidable que le hace sentir como si hubiera estado explorando un lugar desconocido del planeta.

Para apreciar aún más los encantos de la isla, ¿qué tal una vuelta en bicicleta? Cerca del extremo sur hay una playa de arena negra volcánica, escarpadas paredes que muestran capas de lava, y otras formas características de la actividad volcánica. Allí podrá comprobar que se encuentra realmente en una isla volcánica.

Desde hace unos pocos años se vienen celebrando carreras ciclistas, que atraen a corredores de Japón y del extranjero. Un creciente número de ellos son estrellas del ciclismo que vienen con sus propias bicicletas, ansiosos por poner a prueba sus músculos en esta carretera circular, con diferencias de altitud de más de 400 metros. Si prefiere una vuelta más placentera a lo largo de la costa en una bicicleta de alquiler, podrá disfrutar

del recorrido por un carril para bicicletas. Después de una buena sudada, varios alojamientos y un balneario de aguas termales administrado por el municipio le estarán esperando.

Un tipo de árbol que usted verá por todas partes en la isla es la *Camellia japonica*. Los bosquillos de camelias tuvieron una vez un papel importante en las vidas de los isleños, protegiéndolos del viento y suministrando extracto de aceite de sus semillas. Escritos de la era Tenpō (1830-1844) en el periodo Edo describen el aceite de camelia como un producto especial de la isla. Actualmente se considera que unos tres millones de árboles de camelia crecen en estado natural en Oshima. Cuando las flores brotan en invierno sus pétalos rojos colorean el campo. El aceite de camelia contiene más ácido oleico saludable que el aceite de oliva, y esto ha provocado en los últimos años un mayor interés en este condimento. Dos usos comunes del aceite son para freír el *tempura* y como aderezo para la ensalada de hierbas de angélica.

Y además, por supuesto, hay varios tipos de mariscos frescos traídos por la corriente de Kuroshio para surtir las mesas en sus respectivas temporadas. El *sashimi* condimentado con salsa de soja aderezada con sabrosa pimienta roja *shima togarashi* es una delicia tradicional de las islas Izu.



Extremo izquierdo: Bayas de camelia cuidadosamente seleccionadas son trituradas para extraer aceite de camelia. Izquierda: La *Camellia japonica* es una planta originaria de Japón. Derecha: Estas dos mujeres están ataviadas con la indumentaria tradicional para la recolección de flores de camelia. Abajo: Los productos locales hechos a base de camelia, que incluyen el aceite embotellado, la mermelada de flores de camelia y el jabón que mostramos aquí, son populares como recuerdos.



Mapas del área de la isla de Oshima

- **Cómo llegar**
Desde la Estación de Tokio, tome un tren de la línea Yamanote o de la línea Keihin-tōhoku de JR a la Estación de Hamamatsucho. Desde allí tome un transbordador rápido de la línea Tokai Kisen. Se tarda alrededor de 1 hora y 45 minutos hasta el Puerto de Motomachi o el de Okada. O, desde la Estación de Tokio, se tarda alrededor de 1 hora hasta el Aeropuerto de Chofu. Desde allí, se tarda 25 minutos en llegar en avión al Aeropuerto de Oshima.
- **Para más información**
Asociación de turismo de Oshima
<http://www.izu-osshima.or.jp/>
Global Nature Club
<http://www.global-ds.com/>
Takada Oil Factory
<http://www.tsubaki-abura.com/>



Recuerdos de



Japón 13

Campanillas que alegran el verano

Fuurin (campanillas de viento para el verano)

Fotos: Ito Chiharu, Aflo

Para sentirse fresco y a gusto en verano, los japoneses han utilizado desde hace tiempo varias estrategias. Una de ellas son las campanillas *fuurin* (campanillas de viento para el verano), pequeñas campanillas que suenan cuando son mecidas por una ligera brisa. Se cuelgan de los aleros de una casa y tintinean cuando su tira de papel coloreado se mueve con el viento.

Según parece, estas campanillas se remontan a un tiempo en el que versiones en miniatura de campanas colgantes de bronce se colgaban de las cuatro esquinas de los tejados de los templos y de las pagodas budistas, para mantener alejada la mala fortuna. Luego se hizo costumbre entre la gente corriente el colgarlas en sus casas.

Por todo el país se encuentran varios tipos de *fuurin*

que incorporan algún aspecto de la artesanía popular de la zona. Las hechas en hierro en la prefectura de Iwate, con forma de campanas colgantes, suenan con un tono relajante y prolongado. Las de otro tipo hechas en hierro, producidas en la prefectura de Shizuoka, se albergan en una jaula de bambú. Su sola apariencia ya tiene un efecto refrescante. Y además está la versión de Tokio hecha a mano, llamada *edo-fuurin*, que es una “pompa” de cristal soplado que muestra una preciosa ilustración pintada a mano. Otros ejemplos incluyen las de cerámica hechas en la prefectura de Okayama y las de porcelana de la prefectura de Saga.

Siendo hoy día más populares que nunca, las campanillas *fuurin* ayudan a relajar la mente con su suave tintineo.

niponica

にほにか

(スペイン語版)

no.22

Ministerio de Relaciones Exteriores de Japón

2-2-1 Kasumigaseki, Chiyoda-ku, Tokyo 100-8919, Japón

<http://www.mofa.go.jp/> (Página web oficial del Ministerio)

<http://web-japan.org/> (Página web con información sobre Japón)