

niponica

Открытие  
Японии

no.

30

# にほにか



Специальный выпуск

## Цвета Японии, затрагивающие душу



## Содержание



Специальный выпуск

## Цвета Японии, затрагивающие душу

04 Цвета времени

08 Цвета города

12 Цвета деревни:  
Ностальгические пейзажи – подарки на будущее

14 Продолжение традиции цвета в Японии

18 Сверкающее золотом мастерство:  
Искусство покрытия золотой фольгой

20 По местам красивых закатов

22 Вкусная Япония: надо попробовать!  
*Цукэмоно*

24 Путешествуя по Японии  
Камакура

28 Сувениры из Японии  
Складные зонтики

На обложке: Яркий осенний багрянец отражается на водной глади и в душе людей.  
Озеро Цутанума, преф. Аомори

Журнал *niponica* выходит на японском и на шести других языках (арабском, китайском, английском, французском, русском и испанском). Он знакомит мир с современным японским обществом и культурой Японии. Название *niponica* происходит от японского слова *Nippon*, означающего «Япония».

Фото: amanaimages

no.30 R-030312

Издатель: Министерство иностранных дел Японии  
Япония, Токио 100-8919, Тиёда-ку, Касумигасэки 2-2-1  
<https://www.mofa.go.jp/>



Разноцветные кленовые листья, упавшие на мох у чаши с водой для омовения рук.

Специальный выпуск

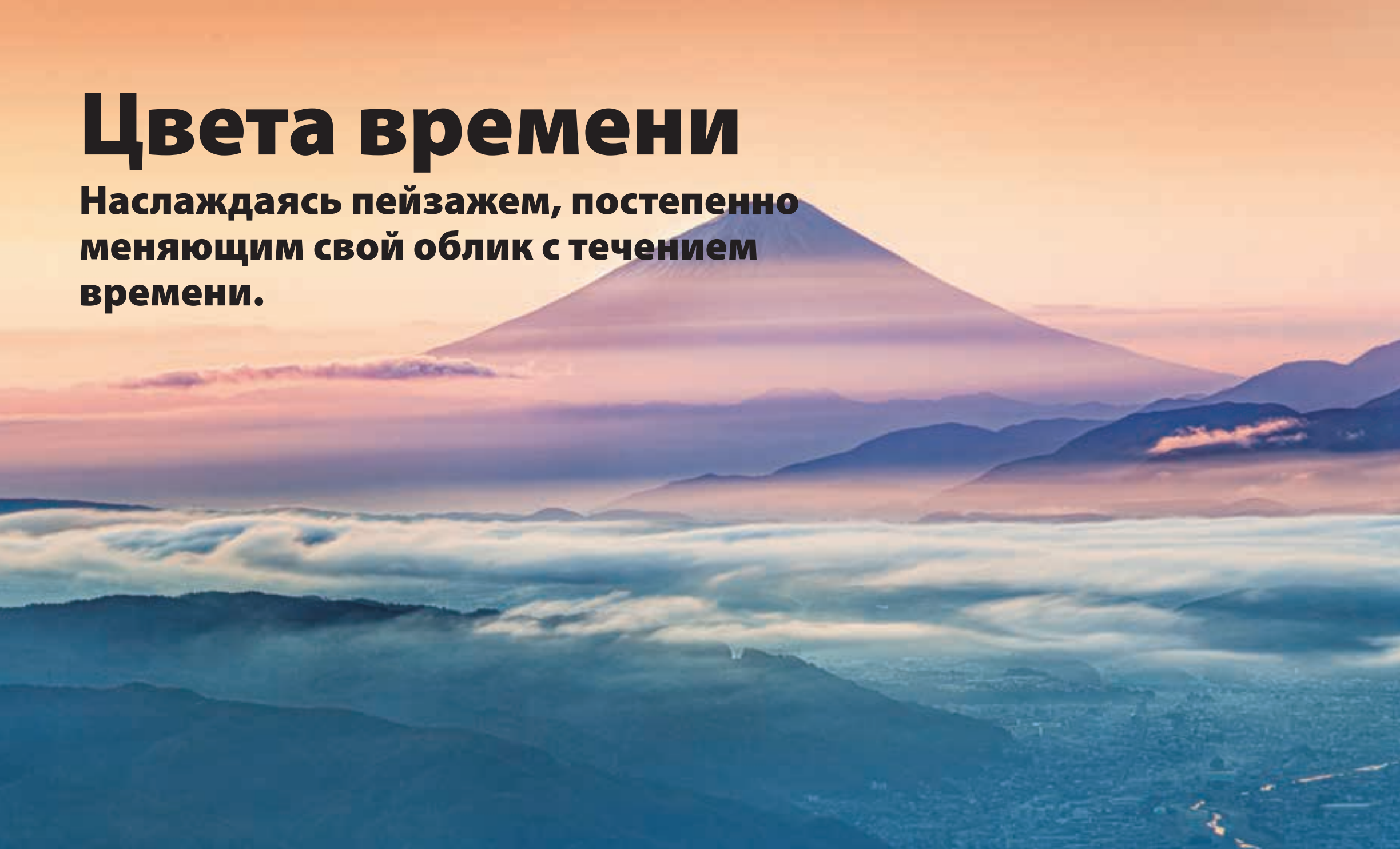
## Цвета Японии, затрагивающие душу

Цвета четырех сезонов, наносимые богатой природой.  
Мастерство использования традиционных цветов оттачивалось годами.  
В Японии - богатая палитра цвета, затрагивающая душу.  
Давайте отправимся в многообразный и глубинный мир цвета в Японии,  
созданный тонкой сменой оттенков.



# Цвета времени

Наслаждаясь пейзажем, постепенно  
меняющим свой облик с течением  
времени.



▲ На священной горе Фудзи  
наступает рассвет. Приходит утро,  
наполненное величием.

▼ Вид осенней листвы, ярко сверкающей днем в брызгах  
водопада, дает ощущение свежести.  
Речной порог Оирасэ, преф. Аомори



► Тихим утром в заснеженном  
парке отражается тусклый  
рассвет.  
Парк Кэнрокуэн, преф.  
Исикава



◄ Купаясь в лучах полуденного  
солнца, богатые вечнозеленые леса  
бросают свою тень на тихую водную  
гладь, создавая изумительный  
контраст света и тени.  
Острова Кудзюку, преф. Нагасаки

Фото: amanaimages



▼ Под сияющей ясной луной в темноте ночи предстают стены белого замка, которым более 400 лет.  
Замок Химэдзи, преф. Хёго



▲ Обширная территория с 6 прудами и 13 искусственно созданными холмами. Изящный и красочный вид отражается на водной поверхности на закате.  
Парк Рицурин, преф. Кагава

◀ Склон Хатимандзака, ведущий прямо в порт Хакодате. Когда зажигаются огни подсветки, деревья вдоль улицы ярко сверкают.  
Хакодате, преф. Хоккайдо

Фото: amanaimages



# Цвета города



▲ Плакучая сакура Иватаро, которой более 100 лет.

## Розовый цвет сакуры



Гэро  
(преф. Гифу)

В Гэро, расположенном в районе Тюбу (центральная Япония), перепад высот между северной и южной сторонами составляет около 2800 метров, поэтому розовые краски окрашивают город постепенно, давая возможность любоваться цветущей сакурой примерно месяц начиная с конца марта. Здесь очень много старых деревьев, неразрывно связанных с местным сообществом. Например, «плакучая сакура Иватаро», которая, как говорят, была названа по имени предка, посадившего ее. Название дерева «Навасиро-Дзакура», которому более 400 лет, связано с легендой о том, что в те времена у людей был обычай ждать начала цветения этой сакуры, и это являлось сигналом для подготовки к посадке рисовой рассады (*навасиро*).

Фото предоставлено: г. Гэро, преф. Гифу



Фестиваль Таноками (бога рисовых полей) возвещает о приходе весны. Молодые люди в красочных головных уборах *ханагаса*, украшенных цветами, исполняют танец.



▲ Оути-дзюку зимой с ослепительно сверкающим белым снегом.

## Белый цвет снега



Оути-дзюку  
(преф. Фукусима)

Холодным зимним днем наклонный силуэт покрытой снегом соломенной крыши дает ощущение тепла. Оути-дзюку сохраняет облик старинного «почтового городка», в котором останавливались на ночлег путники после долгой дороги. Здесь вдоль улицы выстроились дома, как в те далекие времена, и этот вид не меняется вот уже более четырех столетий. Для передачи этого наследия будущим поколениям в городе принята хартия жителей с тремя основными правилами, запрещающими продажу, аренду и снос домов. Местное сообщество также стремится изучать и передавать технику покрытия крыш соломой для сохранения этого пейзажа.

\*В декабре 2020 года «Традиционные навыки, методы и знания, связанные с сохранением и передачей деревянной архитектуры в Японии», включающие и технику покрытия крыш соломой, были внесены ЮНЕСКО в список нематериального культурного наследия человечества.

Фото предоставлено: Ассоциация туризма Оути-дзюку



Мастера *каята* меняют соломенную крышу, и местные жители им активно помогают.



## Цвет индиго



Кодзима  
(преф. Окаяма)

В городе Курасики на берегу Внутреннего Японского моря на западе страны есть «джинсовая улица» Кодзима, наполненная особой атмосферой. Она известна как первое в Японии место по изготовлению джинсов и продолжает оставаться центром настоящего мастерства. Процесс получения цвета индиго требует времени и большого умения. Ткань погружается в краску, выжимается, выносится на открытый воздух для окисления. Повторение таких действий делает все более насыщенным синий цвет индиго, которому присущи глубина и высокая стойкость к выгоранию.

Фото предоставлено: Торгово-промышленная палата Кодзима, JAPAN BLUE Co., Ltd.

Фото: PIXTA

Мастер окрашивает цветом индиго нити основы, которые будут использоваться на ручном ткацком станке.



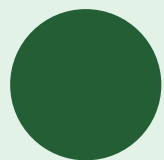
©JAPAN BLUE





▲ Якусима с его великолепной зеленью известен как место произрастания исконно японских криптомерий.

## Цвет зелени



Якусима  
(преф. Кагосима)

На острове Якусима вас ждет встреча с волшебным ярко-зеленым лесом, устланным мхом. На высоте более 500 метров начинают появляться одна за другой криптомерии Якусима (так называют на острове эти деревья, которым более 1000 лет). Среди известных криптомерий Якусима самой знаменитой и, как говорят, старейшей является криптомерия Дзёмон, которой приблизительно от 2000 до 7200 лет. В этих вечных лесах обитает много исконных животных, например, обезьяны Якусима.



Обезьяны Якусима отдыхают у дороги.

▲ Вид городка с коричневым цветом древесины полон очарования.

## Коричневый цвет древесины



Нараи-дзюку  
(преф. Нагано)

Нараи-дзюку, в котором около 300 домов, является одним из длинных придорожных городков в Японии. В эпоху Эдо (1603–1868) он процветал за счет путников, которые приходили и уходили по дороге Накасэндō вдоль реки Нарай в префектуре Нагано в центральной части Японии. Этот городок протянулся примерно на один километр с коричневыми деревянными строениями оригинальной архитектуры, которые сочетают в себе функциональность и искусство, создавая неподвластную времени проникновенную атмосферу.

Фото предоставлено: г. Сиодзире, преф. Нагано



Каждый год в июне здесь воссоздают процессию, которая в эпоху Эдо доставляла сёгунам знаменитый чай Удзи из Киото.



◀ Храм Фусими Инари олицетворяет город Фусими.

## Ярко-красный цвет



Фусими  
(преф. Киото)

Город с синтоистским храмом Фусими Инари, запоминающимся своими ярко-красными воротами *тории*, которые вытянулись в бесконечный ряд, известен также как место производства саке в Японии. Для изготовления саке необходимо большое количество воды. Город Фусими со своими богатыми и чистейшими источниками хранит множество легенд о воде. Когда в разгар зимы идет процесс *кандзукури* (холодного варения), теплый аромат из виноделен, в которых парят рис, разносится по всему городу.

Фото предоставлено: Gekkeikan Sake Co., Ltd.

Фото: PIXTA



Ферментация перед получением саке называется *мороми* (сусло саке). Этот процесс продолжается примерно от 20 до 30 дней.



# Цвета деревни

## Ностальгические пейзажи – подарки на будущее



©Mitsuhiro Imamori

Столь привычный вид *сатояма*. Горы на заднем плане словно оберегают дома людей. Вокруг смешанный лес, а спереди долина, на которой раскинулись зеленые рисовые поля.

Работы фотографа: Имамори Мицухико

Слово *сатояма* (букв. «деревня и гора») согревает душу японцев и вызывает у них ностальгию, навеивая воспоминания о родных местах. *Сатояма* – это районы, в которых окружающая среда сформировалась благодаря бережному отношению людей к природе, и сейчас здесь, к примеру, можно увидеть рисовые плантации, речушки, поля и смешанные леса. Существование в этом месте людей и природы придало форму жизненному разуму и навыкам, которые передавались из поколения в поколение.

Например, люди использовали *сатояма* для получения таких источников энергии и ресурсов, как дрова и строительные материалы, а также таких продуктов питания, как дикоросы. Сохраняя ареалы произрастания и обитания различных видов флоры и фауны, люди создали уникальную экосистему. Это привело к биологическому разнообразию в *сатояма*, и богатые дары этих мест являются ценным наследием для народа Японии.

Однако в последние годы уменьшение численности населения в сельских районах, а также другие факторы стали приводить к разрушению *сатояма*, вызывая

оползни, оказывая негативное влияние на природу в виде сокращения биологического разнообразия. Для сохранения *сатояма* с их богатой окружающей средой, которая должна достаться будущим поколениям, нам надо искать новые подходы, гармонирующие с жизнью здешних людей и местной экономикой.

Испытывая тревогу за судьбу *сатояма*, фотограф Имамори Мицухико поселился у самого большого в Японии озера Бива, которое находится в префектуре Сига. Он стремится запечатлеть деятельность живущих здесь людей, а также мир природы в его различных проявлениях – цветы, деревья и насекомые. Он хотел бы как можно шире поведать о важности жизни в *сатояма*, отражая в поэтической манере прелесть сельского пейзажа – столь дорогого и близкого японскому народу. «Я не хочу показывать исчезающую *сатояма*. Это пейзажи для будущего», – говорит Имамори. Он не рассматривает *сатояма* в качестве объекта сентиментальных чувств, а, возможно, отражает их истинную суть как пространства сосуществования всего живого.



①



②

① Весной приводится в порядок межа. Она словно заградительный барьер из влажного грунта между рисовыми полями. Мотыгой тщательно перемешивается и укладывается грунт в межу, которая не должна пропускать воду с поля.

② *Сибугаки* (сорт хурмы) подвешивается гирляндой под карнизом дома, чтобы стать *хосигаки* (сушеной хурмой). Процесс сушки убирает вяжущий вкус, делая фрукт сладким и вкусным.



③



④

③ Раньше зимой в *сатояма* делали вручную из соломы различные предметы. В наши дни этим уже занимаются как хобби, чтобы не забывать традиционное ремесло.

④ Прочный стул из равномерно сплетенной соломы.



©Mitsuhiro Imamori

Старое дерево хурмы, усыпанное плодами, возвещает о наступлении осени в *сатояма*.



©Mitsuhiro Imamori

Наступает время сбора урожая. Осенью на рисовых террасах колосья отливают золотым цветом под лучами солнца.

Фотограф Имамори Мицухико

Ведущий автор работ о *сатояма*. Он работает в мастерской с видом на озеро Бива в префектуре Сига, делая снимки на тему окружающей природы, а также отношений человека с природой. Он много путешествовал, снимая повсюду в мире – от тропических лесов до пустынь, снискав и за рубежом высокую оценку. Он удостоен многих наград, в том числе награды за заслуги в области регионального образования, полученной от министра образования, культуры, спорта, науки и технологий Японии.





# Продолжение традиции цвета в Японии

● Автор материала: Китакура Хитоми (Национальный музей прикладного искусства, куратор)

Названия традиционных цветов Японии часто содержат упоминание о предмете прикладного искусства или о моменте, тесно связанном с их изготовлением. Из этих метких названий цветов становится понятным, насколько проницательными были взгляды японцев на окружающие их цвета.

В современном обществе, которое заполнено такими неживыми и схожими предметами, как телевизоры, компьютеры, мобильные телефоны и т.п., тонкая текстура предметов прикладного искусства и их глубокая цветовая гармония, которые складывались на протяжении всей истории, занимают все более прочное место в нашей жизни в последние годы.

Давайте пристальнее посмотрим на проницательное и утонченное восприятие японцами цвета на примере предметов прикладного искусства — сокровища, передаваемого поколениями.



## Черный и красный: классические цвета японских лакированных изделий

При упоминании о характерных цветах японских лакированных предметов в нашем сознании, вероятно, всплывут черный и красный цвета (фото 1). Красный цвет первым появился в лакированных изделиях в Японии. Это было около 9000 лет назад, примерно в начале периода Дзёмон (7000 — 12 000 лет назад).

Красный цвет считался священным, так как это был цвет огня, крови и солнца. В период Дзёмон на гребни для волос и чаши наносился в несколько слоев красный *уруси* (японский натуральный лак, изготавливаемый из смолы лакового дерева). Это было связано с суеверием. Позже в период Яёи (1-3 века) основным стал черный *уруси*, вероятно, по причине ослабления суеверий периода Дзёмон и придания большей важности форме и практическому применению чаш.

Существует два вида красного *уруси*, которые отличаются по происхождению красящего компонента.



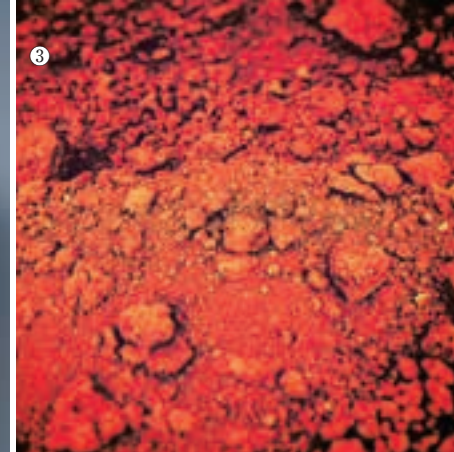
Цуйсю Ёдзэй, представитель 20-го поколения, (Низкий столик с узором в виде шестилепесткового цветка), 1915 г., Национальный музей прикладного искусства  
В этой работе превосходно разделены черный и красный цвета *уруси*. Сохраняя технику резьбы узоров путем нанесения слоями лака *уруси*, мастер Цуйсю привносит в свою работу ощущение современных форм.

2



Ито Сэкисуй, представитель 5-го поколения, (Мумёи Нэриагэ, тарелка с цветочным узором), 2015 г., частная коллекция.

3



Красная глина Садо, собранная в окрестностях золотого и серебряного рудника Аикава.

Первый вид — это *киноварь*, в котором сульфид ртути является основным компонентом красного цвета. Второй вид — это красная охра «бэнгара»: коричневатокрасный пигмент, который получают в результате обжига красной глины, содержащей оксид железа. Такой краситель используется не только в японских лакированных изделиях, но и для покраски керамики и зданий.

Черный *уруси* делается путем добавления железного порошка и сажи, которая представляет собой мелкий углеродный порошок, получаемый в результате неполного сгорания сосновой смолы, масла, жира и т.п.

Гончарные изделия Мумёи с острова Садо в префектуре Ниигата делаются из местной красной глины, содержащей железо. Ито Сэкисуй, представитель 5-го поколения династии гончаров, использует ярко-красную и желтоватую глину, собранную на Садо, для создания изумительных цветовых оттенков в прекрасных работах, которые напоминают узоры на тканях (фото 2). В глубине этих великолепных узоров пульсирует мощная жизненная сила, которую жившие в далекие времена люди, вероятно, ощущали в красном цвете.



## Синий: какой виден в керамике и окрашенной ткани

Цвет глазури на керамическом изделии сильно меняется до и после обжига. Глазурь делается путем растворения глины в воде и смешивания с древесной или соломенной золой, либо металлическими компонентами, дающими цвет. В результате этого перед обжигом жидкость выглядит серой и мутной, но после нанесения ее на изделие и обжига в печи она удивительным образом преобразуется в такие оттенки, как прозрачно-голубой и нефритовый, или даже бледно-розовый. Гончары неоднократно обжигают в печи пробные фрагменты глиняного изделия, стремясь контролировать до самого предельного уровня незначительные изменения расцветки.

Одним из видов керамики, который пленит многих гончаров, является селадон. Оксид железа в глазури вступает в химическую реакцию с огнем и дает цветовую расцветку от светло-голубой до зеленоватоголубой. Селадон кристально-чистого голубого цвета, напоминающий ясное голубое небо после дождя,

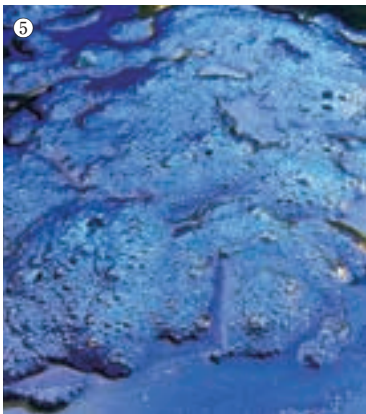
4



Симидзу Уити (Большая чаша, селадон), 1973 г., Национальный музей прикладного искусства  
Бесчисленные трещины от «растрескивания» в глазури создают неопиcуемый эффект.



Краситель для окраски  
цветом индиго.  
Фото: amanaimages



особенно высоко ценится и считается волшебным сокровищем среди коллекционеров. Такая керамика предназначалась для высокой знати, поэтому ее расцветку называли *хисоку* (скрытым цветом), и это означало, что изделие не для простого люда и не доступно взору каждого.

Мастер покраски керамики Симура Фукуми считает очень важной такую тонкую интерпретацию слова *хисоку*. Она рассматривает цвет в контексте расцветки ткани, когда в процессе покраски цветом

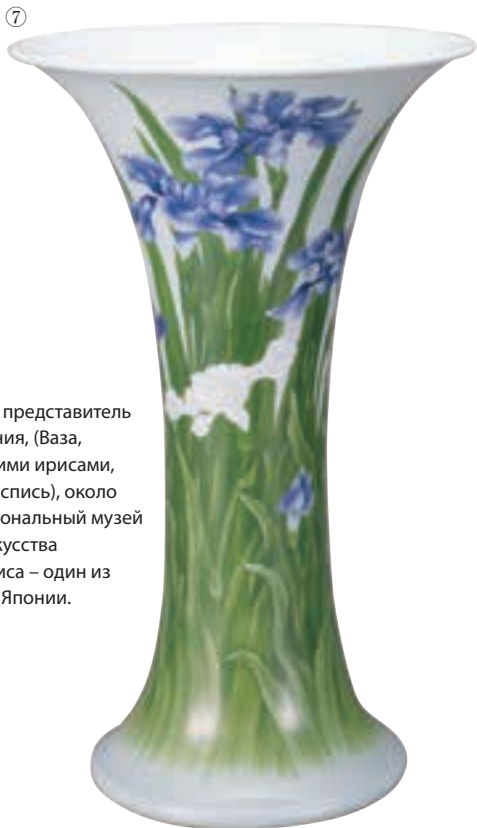
индиго в изделии материализуются его оттенки. По завершении *аидатэ* (процесса ферментации индиго для подготовки к окрашиванию нитей ткани) цветовой контраст индиго ослабевает, он теряет свою голубизну, слегка окрашивая нити в цвет, в котором пересекаются ультрамариновые и пастельно-голубые (среднее между глубоким пурпурно-голубым и бледно-голубым) тона. *Аидатэ* сравним с жизнью человека от его рождения и до старения, и только тогда, когда мы благополучно подходим к завершению этого процесса, мы можем стать свидетелями «глубокого и таинственного цвета» (Симура Фукуми, «Один цвет, одна жизнь», Кюрюдо, 1982 г.), которым она дорожит.



### Коричневый и фиолетовый: Модные цвета Эдо

Серый и коричневый цвета, которые были модными в эпоху Эдо (1603—1868), были доступны с очень широким диапазоном тонов, поэтому их даже прозвали «сидзюхаття-хякунэдзуми» (букв. «48 коричневого, 100 серого»). В то время были строгими ограничения по одежде в зависимости от социального положения, и в этих условиях сильное желание любителей моды выделиться среди остальных стало одной из движущих сил создания изысканных и утонченных цветов. Техника и способность к ощущению тонкого разделения цветовых оттенков при окраске оттачивались на всем протяжении истории Японии начиная с давних времен.

Миягава Кодзан, представитель первого поколения, (Ваза, дизайн с японскими ирисами, подглазурная роспись), около 1897–1912, Национальный музей прикладного искусства  
Голубой цвет ириса – один из традиционных в Японии.



Симура Фукуми (Кимоно, «Лазурно-голубое», шелк *цумуги*), 1976 г., Национальный музей прикладного искусства  
Сочетание светло- и темно-голубого тонов достигается *аидатэ*.



Судзуки Тёкити (12 бронзовых соколов, Сокол #8), 1893 г., Важное культурное наследие, Национальный музей прикладного искусства  
Цвета разделены: серебряным цветом окрашено верхнее оперение, а бронзовым нижняя грудка до шеи.

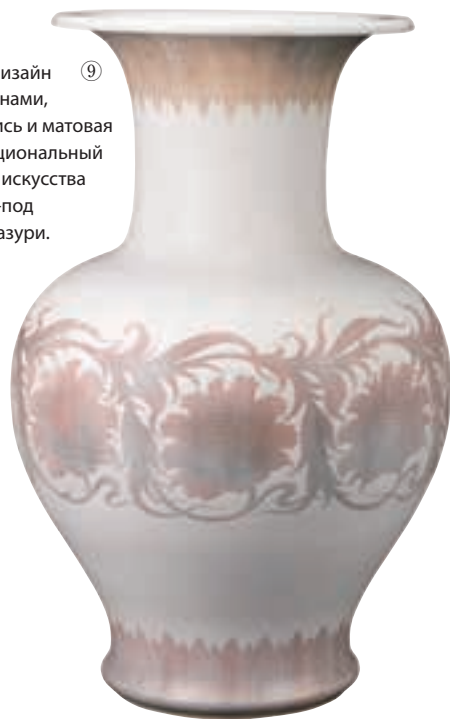
Например, фиолетовый был цветом высокого положения в период императрицы Суйко (годы правления 592–628), и не мог наноситься без ее разрешения. В Энгисики, своде правил и обрядов в эпоху Хэйан (794–1185), который был принят в 927 году, были подробно классифицированы цветовые оттенки: помимо темно- и светло-фиолетового были указаны сероватый темно-фиолетовый. В дальнейшем подробно регламентировались материалы для покраски. К эпохе Эдо ослабла ассоциация фиолетового цвета со статусом представителя императорского двора и окраска производилась из такого набора тонов, как ярко-фиолетовый (в качестве красителя использовались корни воробейника), фиолетовый цвет Киото с красноватым оттенком, фиолетовый цвет Эдо с голубым оттенком и другие, которые были любимы в самурайских домах и среди простого народа.

Способность японцев ощущать тонкие различия цветовых оттенков проявлялась не только в одежде, но и в мельчайших деталях орнамента. В различных креплениях для ношения меча на поясе получила значительное развитие техника, которая отражала в окраске свойства металла. Например, стало возможным изготовление сплава серебра и меди с различными оттенками серого цвета путем изменения пропорции серебра. Это применялось при воссоздании оперения птиц или монохромного ландшафта словно нарисованного тушью на бумаге. Эта техника получила расцвет в предметах прикладного искусства на экспорт с эпохи Мэйдзи (1868–1912).

Фото (стр. 14 *Васи*: Японская традиционная бумага ручной работы): PIXTA

Китаamura Хитоми, куратор и глава секции прикладного искусства, павильон прикладного искусства, Национальный музей прикладного искусства. Она является специалистом по истории современного прикладного искусства. Недавние экспозиции: «Мебель Марселя Брейера: Перемены к лучшему» (Национальный музей современного искусства, Токио, 2017 г.) и «Работы современного прикладного искусства из музейной коллекции – Специальная экспозиция: Современные коробочки для чая» (Галерея предметов прикладного искусства, Национальный музей современного искусства, Токио, 2018 г.)

Итая Хадзан (Ваза, дизайн с вырезанными пионами, подглазурная роспись и матовая глазурь), 1922 г., Национальный музей прикладного искусства  
Цвет проступает из-под полупрозрачной глазури.



### Белый: Сдержанный колорит

Считается, что невозможно создать чисто-белый лак *уруси* из-за свойств материала. При желании придать белый цвет используется великолепная клейкость *уруси*, связывающая такие отличающиеся материалы, как ракушки и яичная скорлупа. Из ракушек берется тонко срезанный слой крепления жемчужины, который отражает радужный цвет. Нанесенная минеральная или другая краска на обратную сторону слегка проникает через створку ракушки словно свет через вуаль. Такая техника называется *фусэдзайсики* (букв.: «запечатанный цвет»), и она использовалась для отделки зеркал и перочинных ножей, которые находятся в хранилище Сёсин.

Техника, схожая с *фусэдзайсики*, использовалась также в японских картинах и керамике (фото 9). Очевидно, что японцы проявляли интерес к такому приему привнесения изящества. О глубине волшебным образом напоминает белый блеск ракушки. Это яркий пример умения японцев тонко чувствовать красоту в глубоко скрытой сдержанности.



# Сверкающее золотом мастерство

## Искусство покрытия золотой фольгой



Золотая фольга незаменима в таких предметах традиционного прикладного искусства, как веера.

Золотая фольга получается в результате вытягивания сплава из чистого золота с мельчайшими вкраплениями серебра и меди до толщины около 1/10 000 мм. Она используется для изысканной отделки архитектурных объектов, скульптур, предметов искусства и ремесла, а также многих повседневных предметов. Техника вытягивания в тонкий лист ценного золота является ключевым моментом при изготовлении золотой фольги, которая в настоящее время производится в основном в городе Канадзава префектуры Исикава.

Мастер Мацумура Кэнъити делает золотую фольгу уже более 40 лет в городе Канадзава. Он доказывает свои слова о том, что «мастерство – это особый мир настойчивости», производя упорным трудом золотую фольгу путем бесчисленного повторения одного и того же процесса.

Техника под названием *энцукэ* насчитывает более чем 400-летнюю историю в Канадзава, ее особенность заключается в том, что для отбивания и растягивания золотого листа используется специальная бумага для отбивания фольги. Говорят, что от качества такой

бумаги зависит то, какой получится золотая фольга. Мастера уделяют много времени подготовке такой бумаги. *Васи* (традиционная японская бумага ручной работы) делается из специальной земляной смеси, погруженной в водный раствор с соломенной золой и другими компонентами, высушивается, а затем вновь погружается в раствор. Такой цикл повторяется неоднократно. Когда бумага для отбивания фольги готова, ее поверхность ровная и гладкая, идеально подходящая для вытягивания золотого листа.

На следующем этапе мастер демонстрирует свое умение, делая золотой лист удивительно тонким. Он нарезает на станке уже ставший тонким золотой лист, складывает каждый кусочек между 1800 листами специальной бумаги для отбивания и отбивает это примерно полдня автоматическим молотом. Затем он перемещает каждый фрагмент фольги на другую бумагу для отбивания и продолжает отбивать. Мастер полагается на свою интуицию в течение многочасового процесса пока автоматический молот не сделает лист очень тонким. Задача считается выполненной, когда



1. Каждый нарезанный фрагмент золотой фольги помещается отдельно между 1800 листами бумаги для отбивания.



2. Стопка листов бумаги с вложенными фрагментами золотой фольги отбивается автоматическим молотом.



3. После перекалывания в другую стопку бумаги для отбивания золотую фольгу вновь отбивают на станке.



4. После вытягивания до очень тонкого состояния золотую фольгу нарезают.



5. Каждый лист разрезается резак в виде квадратной рамки.



6. При касании тонкая золотая фольга может порваться, поэтому используется специальный инструмент из бамбука, чтобы защитить ее от статического электричества.

получается квадратный лист размером в 109 мм.

Мацумура родом из Канадзава и обучался ремеслу у своего покойного отца, который также был мастером по изготовлению золотой фольги, чтобы в будущем оттачивать эту технику. Вспоминая годы учебы, он говорит: «Передача мастерства – это мир, в котором нет инструкций. Я учился за спиной отца, глядя, как он все делает, и подражая ему, чтобы всем телом запомнить это мастерство».

«Золотая фольга изготавливалась во все времена во всем мире, но золотая фольга из Канадзава мягко отражает свет и ее отличает особая теплота,» - говорит Мацумура с умилением в глазах.

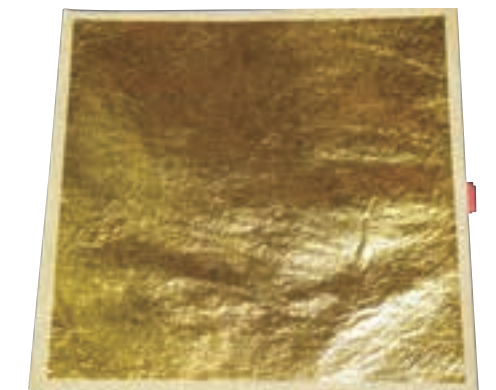
Он и сейчас продолжает передавать свое мастерство следующему поколению. Вобравший огромный энтузиазм мастеров блеск золотой фольги никогда не потускнеет.

\*В декабре 2020 года «Традиционные навыки, методы и знания, связанные с сохранением и передачей деревянной архитектуры в Японии», включающие и технику изготовления золотой фольги *энцукэ*, были внесены ЮНЕСКО в список нематериального культурного наследия человечества.

Фотограф: Такисима Эдзи Фото: PIXTA

Мацумура Кэнъити, мастер по изготовлению традиционной золотой фольги из Канадзава

В стремлении передавать мастерство, которое он унаследовал от своего отца, Мацумура основал Ассоциацию по сохранению традиционной техники изготовления золотой фольги из Канадзава, став ее председателем. Вместе со своим вторым сыном Нориюки, который также является мастером по изготовлению золотой фольги, он прилагает активные усилия для передачи и сохранения золотой фольги *энцукэ* для следующего поколения. Мацумура удостоен многочисленных наград, в том числе Премии за передачу мастерства от Ассоциации содействия традиционному ремеслу префектуры Исикава в 1989 году, а также почетной Премии комиссара по культуре Агентства по делам культуры Японии в 2019 году.



Готовая золотая фольга.



Важны многолетний опыт и умение мастера, чтобы сделать тонкую, почти прозрачную золотую фольгу.



Изготовление бумаги для отбивания, которая является решающим фактором при производстве золотой фольги, требует времени и усилий.





# По местам красивых закатов

В короткий миг перед закатом, взору предстает волшебный мир, меняющий все вокруг. Давайте побываем там, где вы сможете увидеть красивые закаты, каких больше нет нигде.

Фото: amanaimages



秋田

Акита

## Полуостров Ога (г. Ога)

Потрясающей красоты вечерний закат ожидает в местечке Сиосэдзакэ на юго-западной оконечности полуострова. Здесь есть скала, которую называют «скалой Годзилла», потому что ее силуэт напоминает вымышленного монстра-гиганта под таким же именем – героя японских фильмов.

## Пляж Титибугахама (г. Митоё)

Во время отлива и в безветренную погоду, когда на водной глади нет зыби, образовавшиеся на песке лужи становятся зеркалами. Посетители любят отражениями в них неба, рекламируя это место в социальных сетях.



香川

Kagawa

Saga

佐賀

## Мост Ёбуко Охаси (г. Карацу)

Великолепный мост Ёбуко Охаси напоминает стоящие в ряд арфы. Вид лучей заходящего солнца, ложащихся по центру 728-метрового моста, отдается в сердцах всех туристов.



Канагава

神奈川

## Хаяма (район Миура)

В тот момент, когда солнце начинает скрываться за вершиной горы Фудзи, солнечные лучи блестят словно бриллиант, создавая вид, получивший название «Бриллиантовая Фудзи». Такую картину можно увидеть только несколько дней в году весной и осенью.

新潟

Ниигата



## Пляж Нанаура (г. Садо)

Пляж Нанаура известен своей изумительной красотой и особым видом на закат с мыса Нагатэ в центральной части. Береговая линия со скалами причудливых форм предлагает разнообразные пейзажи в ярко-красных лучах солнца, при виде которых захватывает дух.

Хоккайдо

北海道



## Мост Нусамаи (г. Кусиро)

Говорят, что в Кусиро один из трех наилучших в мире закатов. Мост Нусамаи известен тем, что отсюда открывается замечательный вид на закат. Он особенно красив с осени по зиму, когда влажность низкая и воздух чистый.



## Типичное красочное блюдо на обеденном столе

# Цукэмоно



Красочные цукэмоно.

Цукэмоно — это соленья из таких разнообразных продуктов, как овощи, фрукты, дикоросы, грибы, морепродукты, морские водоросли или же мясо, которые приправлены солью, соевым соусом, уксусом, рисовыми отрубями, соевой пастой мисо, а также рисовым солодом. Сохраняя присущий ингредиентам вкус и аромат, блюдо цукэмоно обладает приятным соленым оттенком, который отлично подходит к нежному вкусу риса. Это любимое и незаменимое блюдо на любом обеденном столе в Японии, где рис долгое время играет роль основного продукта питания.

Существуют различные виды цукэмоно. Например, некоторые виды готовят ферментацией, а другим вкус придают приправы. Даже одному и тому же ингредиенту можно придать разные вкусы, меняя продолжительность засолки. Свежей текстурой соленых продуктов можно наслаждаться, пробуя асадзукэ (слегка законсервированные соленья), которые выдерживаются небольшой период времени. А вот фурудзукэ (старые соленья), которые выдерживали

длительное время и у которых появился более ярко выраженный вкус, можно долго хранить.

В Японии в каждом регионе делают свои цукэмоно, используя местные продукты и стараясь улучшить их вкус. На Хоккайдо есть нисин-дзукэ — кусочки вяленой сельди с капустой, выдержанные в рисовом солоде. В префектуре Акита есть ибуригакко — соленья из копченой редьки дайкон с рисовыми отрубями. Префектура Нагано предлагает нодзавана — соленые листовые овощи со свежей текстурой. В Токио есть сладковатые бэйтара-дзукэ (соленая редька дайкон), Киото славится освежающе-кисловатыми сугуки-дзукэ (соленая местная репа), а в префектуре Кагосима есть папайя-дзукэ, которую готовят, засаливая фрукт папайя с мисо или соевым соусом. Вариантов множество, говорят, что по всей стране есть более 600 видов цукэмоно.

В последние годы ценность цукэмоно как полезного для здоровья продукта вновь привлекает к себе внимание. Овощи, засоленные с рисовыми отрубями,



Засаливая свежие овощи, можно наслаждаться вкусом сезонных овощей.

нукадзукэ, особенно ценятся за богатое содержание клетчатки. При приготовлении нукадзукэ используют основу из ферментированных рисовых отрубей, нукадоко, тщательно перемешанных с солью и водой. Такие овощи, как огурцы, баклажаны и редька дайкон подвергаются ферментации в процессе засолки в этой смеси и приобретают уникальный вкус и аромат. Считается, что в нукадоко содержится множество растительных молочно-кислых бактерий, и эти соленья

помогают улучшить состояние желудочно-кишечного тракта, сохраняют красивую кожу и иммунитет. Нукадоко также богаты витамином B1, который, как говорят, помогает снимать усталость.

Сравнивая вкус солений из разных регионов страны, можно насладиться традиционными цукэмоно. Узнайте аппетитные ароматы и текстуру цукэмоно, приобщившись к их мощной силе.



Добавляя к нукадоко комбу (морские водоросли), перец чили или другие специи, можно готовить соленья на свой вкус.



Ставшие мягкими овощи вынимают из нукадоко.

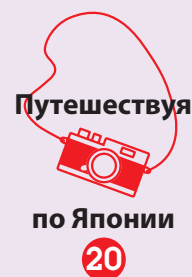


Рисовые отруби смывают водой, затем овощи нарезают небольшими ломтиками и подают на тарелке.





Примерно в июне несколько тысяч гортензий, в том числе исконная в Японии горная гортензия, предстают в полном цвету, красиво окрашивая Мэйгэцуин голубым цветом.



Исторический город,  
окрашенный сверкающим  
морем и богатой природой

# Камакура

Окруженный горами на востоке, западе и севере, а морем на юге, Камакура предлагает насладиться природой повсюду в городе, как горами, так и морем. Здесь есть множество красивых буддийских и синтоистских храмов. Давайте пройдемся по Камакура – древней столице сёгуната.



Говорят, что Сугимото-дэра является старейшим буддийским храмом в Камакура. Великолепны покрытые мхом ступеньки лестницы.



Осенний вид на широкой территории буддийского храма Энгакудзи.



Японский сад в буддийском храме Дзёмёдзи, где неспешно течет время.

Камакура был первым городом в Японии, который построил сёгунат для становления своей власти в период с конца 12 вплоть до 13 века. Это город с богатой историей, процветавший как центр Японии во всех аспектах: от политики до культуры. Привлекательность прогулки по Камакура заключается в возможности, наслаждаясь красотой четырех времен года, побывать в синтоистских и буддийских храмах, которые являются свидетелями многолетней истории. Для получения полного удовольствия от прогулки мы советуем начать свой путь от станции Кита-Камакура. Здесь поблизости находится много знаменитых храмов, в том числе буддийский храм Энгакудзи, который славится весенней цветущей сакурой и осенней листвой, а также Мэйгэцуин, с любовью прозванный «буддийским храмом гортензий». В этом городе можно любоваться цветами круглый год.

Наслаждаясь видом старинного города и двигаясь на юг в сторону станции Камакура, вы увидите величественный синтоистский храм Цуругаока Хатимангу, территория которого всегда заполнена туристами и теми, кто пришел для молитвы. Этот храм занимает центральное место в Камакура и может считаться источником его культуры. Здесь проводятся многие традиционные мероприятия, в том числе новогодний фестиваль 1 января и ритуал *ябусамэ*, во время которого храбрые всадники в охотничьих костюмах, напоминающие самураев Камакура, ведут стрельбу из лука на полном скаку.

От синтоистского храма Цуругаока Хатимангу давайте пойдем на восток вдоль дороги Канадзава Кайдо, вблизи которой находится много величественных буддийских и синтоистских храмов. Сугимото-



Фермерский рынок в Камакура. Овощи из Камакура растут в плодородной почве в окружении гор и моря. Говорят, что у них особый насыщенный вкус.



На рынке много фермерских семей, представленных тремя поколениями.

дэра является древним буддийским храмом, и его историю можно ощутить в покрытых мхом каменных ступеньках и соломенной крыше. С территории храма можно полюбоваться потрясающими видами на город. Буддийский храм Дзёмёдзи занимает большую территорию и идеально подходит для легкой прогулки, а из комнаты для чайной церемонии открывается столь милый сердцу вид на японский сад.

Для естественного ощущения четырех времен года в Камакура вы должны заглянуть на фермерский рынок вблизи станции Камакура. Здесь можно купить сезонные овощи Камакура от более чем 20 фермеров, которые по очереди выставляют свою продукцию. Домохозяйствам и местным ресторанам стало очень удобно после открытия первого фермерского рынка в Камакура в 1928 году. Свежие и красочные овощи поступают в продажу ежедневно с 8 часов утра, и рынок весь день заполнен покупателями до закрытия в вечерние часы.



▲ Ритуал *ябусамэ* имеет 800-летнюю традицию.

◀ Синтоистский храм Цуругаока Хатимангу занимает центральное место в Камакура.





Вид с горы за храмом Комёджи. Отсюда также видна и любимая гора Фудзи.



Пляж Юигахама с красивым песчаным берегом.



Большой Будда в Камакура с направленным вниз взором очень впечатляет.

В районе у станции Камакура вы не сможете не увидеть оживленную улицу Вакамияодзи, которая ведет к синтоистскому храму Цуругаока Хатимангу, а также параллельную с ней улицу Коматидори. Помимо широкого выбора покупок, в том числе традиционных сувениров, вы можете заглянуть в один из многочисленных простых ресторанов или купить что-нибудь перекусить во время прогулки.

Если вы пойдете на запад от станции Камакура по направлению к Хасэ, то попадете в буддийский храм Котоку-ин, на территории которого находится национальное сокровище в виде медной статуи Будды Амитабха, которая широко известна под названием Большой Будда в Камакура. Стоит обязательно посмотреть эту яркую достопримечательность Камакура. Говорят, что строительство статуи началось в 1252 году. Она достигает в высоту 11,3 метра, а весит 121 тонну. Вы будете несомненно поражены столь колоссальными размерами.

Далее пройдем еще немного на юг, направляясь на пляж. Устье реки Намэри разделяет пляж на две зоны: на востоке находится пляж Дзаймокудза, на западе пляж Юигахама.

На пляже Дзаймокудза очень чистое море и красивое мелководное побережье. Здесь величественно предстает

буддийский храм Комёджи. За ним возвышается гора Тэнсё – популярное место с потрясающе красивыми видами. На пляже Юигахама, который находится ближе к Токио, очень многолюдно летом. Побережье протянулось на запад с такими известными местами, как Инамурагасаки и Ситиригахама, где расположились модные кафе и разные магазинчики. Вдоль побережья с синим морем и голубым небом ходит через город вызывающий ностальгию местный поезд Энодэн. Этот прелестный вид, щемящий сердце, словно иллюстрация из книжки.

Популярное блюдо, которым славится Камакура, это рис с *сирасу* (мальками рыбы). Рис со свежими мальками можно отведать с середины марта до конца года, когда разрешен лов *сирасу*. Блюдо в виде отваренной в соленой воде в горшке *сирасу* называют *кама-агэ* (сваренная в горшке) *сирасу*. Пиала с рисом, к которому подается мягкая и разбухшая при варке в горшке *кама-агэ сирасу*, а также сочной текстуры сырая *сирасу*, является большим деликатесом.

В Камакура во все сезоны можно наслаждаться богатой палитрой красок. Будучи в восторге от очарования этого города вам захочется вновь и вновь приезжать сюда.



В пиале с *сирасу* в ресторане Акимото выложено два слоя: *сирасу* в сыром виде сверху и *кама-агэ сирасу* во втором слое. Это удивительное сочетание можно отведать с рисом.



В этом блюде предлагают только *сирасу* в сыром виде, выловленных утром того же дня.



Ресторан Камакураяма, в котором предлагают ростбиф, был основан 50 лет назад. Отменный вкус искусно приготовленного ростбифа - еще одна достопримечательность Камакура.

Фото предоставлено: храм Цуругаока Хатимангу, Italian Tomato Co., Ltd.

Фото: PIXTA



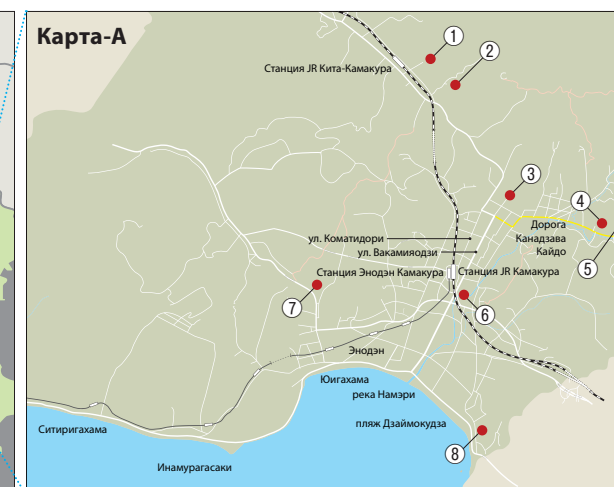
На оживленной улице Коматидори всегда много туристов.



Цветные шарики *моти* (из рисовой муки) на палочке из магазина сладостей Сакура но Юэмия.



Местная ж-д линия Энодэн известна по всей Японии.



## Карта района Камакура

- ① храм Дзуируксан Энгакудзи
- ② Фугэндзан Мэйгэцуин
- ③ храм Цуругаока Хатимангу
- ④ храм Дайдзодзан Сугимото-дэра
- ⑤ храм Токасан Дзёмёджи
- ⑥ Фермерский рынок Камакура
- ⑦ Камакура Дайбуцу храма Котоку-ин
- ⑧ Тэнсёдзан Рэнгэ-ин храма Комёджи

### • Как добраться

- Токио (около 60 мин. по линии JR Йокосука) ➔ Камакура
- Аэропорт Ханэда (около 30 мин. по линии Кэйкюкуко) ➔ Йокогама (около 35 мин. по линии JR Йокосука) ➔ Камакура

### • Для контакта

Отдел коммерческого туризма г. Камакура  
<http://www.city.kamakura.kanagawa.jp/visitkamakura/en/>



Сувениры из



Японии 21

## Берем с собой эволюцию дизайна Складные зонтики



У этого зонтика из полиэстера есть ультра-водоотталкивающее покрытие, и он на 99,99 % защищает от ультрафиолетовых лучей, его можно использовать как в ясную погоду, так и в дождь.



Плоский тип шириной меньше 2,5 см в сложенном виде.



Серия разноцветных зонтиков с ручкой в виде милых мордочек животных.



Зонтик с 12 спицами.



Складные зонтики имеют разъемные спицы. Это делает их более компактными по сравнению с обычными зонтиками, их удобно класть в сумку. В Японии в дождливые дни люди практически всегда пользуются зонтиками, и складные зонтики популярны, потому что с ними уже не страшен неожиданный ливень.

Зонтики бывают самыми разными, от очень легких весом менее 100 граммов до очень плоских толщиной менее 3-х сантиметров в сложенном виде. Расцветки - самые разнообразные и это делает приятным их выбор.

У зонтиков обычно от шести до восьми спиц, но у некоторых прочных моделей спиц больше, что делает их устойчивыми к ветру. Зонтики с большим количеством спиц напоминают традиционные японские зонты. У некоторых видов о таком сходстве говорит и специальный дизайн.

Многие японки в жаркие летние дни пользуются зонтиками от солнца. Основная цель таких зонтиков - защитить кожу от солнечных лучей, но в последние годы все больше ценится их роль по предотвращению теплового удара. Материалы сделаны так, чтобы блокировать не только ультрафиолетовые лучи, но также тепло и свет. Многим зонтикам от солнца придают и водоотталкивающие свойства, чтобы их можно было использовать на случай дождя.

В дождь или в ясную погоду приятно взять с собой складной зонтик, чтобы выйти на улицу в прекрасном настроении.

При содействии: SMV JAPAN Co., Ltd., Shu's selection Co, LTD.

niponica

にほにか no.30  
〈ロシア語版〉

Министерство иностранных дел Японии,  
Япония, Токио 100-8919, Тиёда-ку, Касумигасэки 2-2-1  
<https://www.mofa.go.jp/> (Официальный сайт министерства)  
<https://web-japan.org/> (Сайт с информацией о Японии)