

niponica

Descubriendo  
Japón

にほにか

no. 37



• Reportaje especial •

Osaka, un lugar de encuentro



• Reportaje especial •

# Osaka, un lugar de encuentro

Osaka, donde el agua y la tierra se encuentran, donde la gente y las mercancías van y vienen, donde se mezclan diferentes culturas. Atrayendo la atención del mundo, Osaka ha crecido hasta convertirse en una auténtica ciudad internacional que sirve de centro para todo tipo de relaciones e intercambios.

## Contenidos

- 04 Vistas de Osaka, la metrópolis del agua
- 08 Historia de Osaka, una ciudad moldeada por encuentros
- 10 El legado histórico de una ciudad comercial
- 12 Los lugares en los que se origina la comunicación al estilo de Osaka
- 14 Una ciudad que ha evolucionado a través de exposiciones
- 16 Sabroso Japón: ¡Hora de comer! Okonomiyaki, takoyaki y kushikatsu
- 20 Recorriendo Japón Sakai
- 24 Recuerdos de Japón Toallas de Senshu

Arriba: El torreón del castillo, rodeado por el foso, está situado en el centro del Parque del Castillo de Osaka.  
(Foto: Getty Images)  
Foto de portada: Paisaje nocturno en el río Tosabori  
(Foto: Nicolas Wauters)

*niponica* se publica en japonés y en siete idiomas más (árabe, chino, español, francés, inglés, portugués 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.

no.37 R-061219

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

# Vistas de Osaka, la metrópolis del agua

Osaka ha prosperado durante siglos como un gran eje económico. Su crecimiento se ha visto impulsado por la bahía de Osaka, puerto clave en el comercio transoceánico, así como por los canales que recorren toda la ciudad, lo que facilita el transporte de mercancías. Osaka puede que tenga hoy un aspecto diferente al de tiempos pasados, pero su exclusiva topografía, que se caracteriza por los ríos que discurren por el centro de la ciudad, aún muestra un paisaje urbano donde se entrelazan la tierra y el agua.



Panorama nocturno desde la bahía de Osaka. Los rascacielos al fondo marcan la posición del centro de la ciudad de Osaka. (Foto: PIXTA)

### 1 Ríos Dojima y Tosabori

Los ríos Dojima y Tosabori fluyen a lo largo del lado norte del centro de la ciudad. Corren paralelos el uno al otro hasta más allá de la isla de Nakanoshima, que se extiende unos 3 kilómetros de este a oeste, y se unen en el extremo occidental del centro de la ciudad. El área de Nakanoshima ha venido siendo durante mucho tiempo un centro comercial y sus calles están llenas de rascacielos, que tienen una importante función económica, y también de edificios históricos. (Foto: Consorcio de Osaka Metrópolis del Agua)

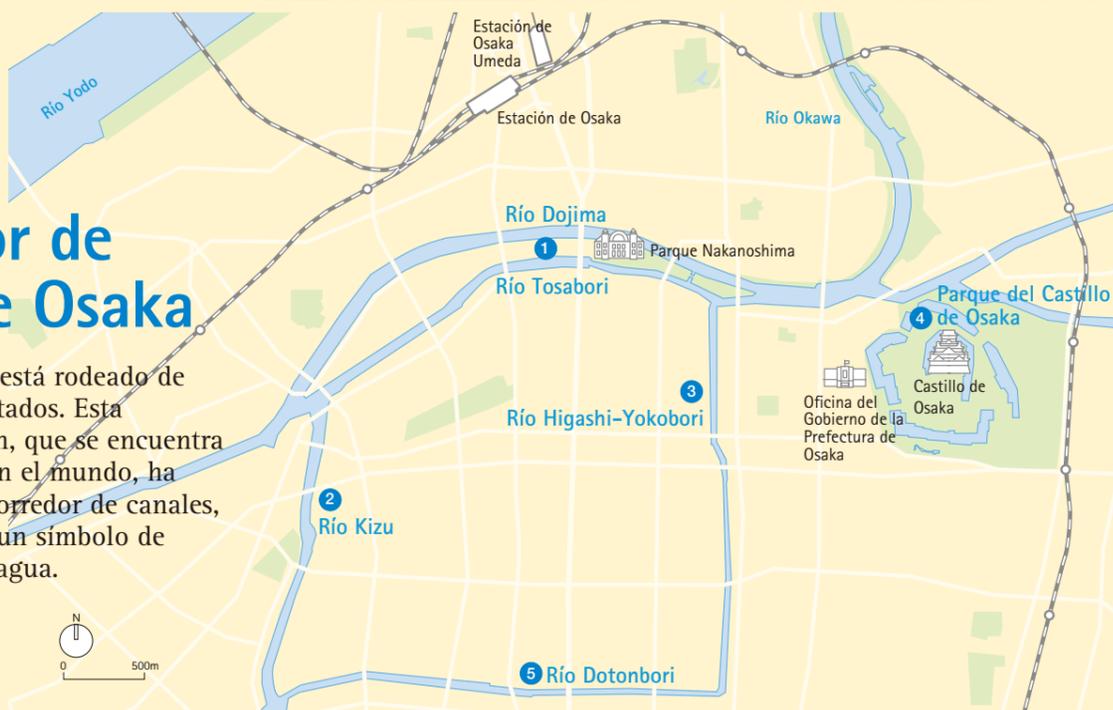


### 3 Río Higashi-Yokobori

Al este discurre el río Higashi-Yokobori, que es el canal más antiguo de Osaka, excavado hace unos 400 años. Hoy día es un conocido punto de esparcimiento donde los visitantes realizan actividades recreativas en el agua, aprovechando el espacio cubierto bajo el paso elevado de la autopista Hanshin. (Foto: β HONMACHIBASHI)

## El corredor de canales de Osaka

El centro de la ciudad está rodeado de ríos por los cuatro costados. Esta topografía poco común, que se encuentra en pocas localidades en el mundo, ha sido denominada un corredor de canales, y se ha convertido en un símbolo de Osaka, metrópolis del agua.



### 4 Parque del Castillo de Osaka

A lo largo del río Okawa, que discurre por el corredor de canales, se encuentra el Parque del Castillo de Osaka. El torreón del castillo fue construido en el siglo XVI, y reconstruido en el siglo XX tras ser destruido por el fuego. Son muy populares los paseos surcando el río rodeando el foso interior en barcos gozabune, barcos dorados tradicionales de recreo. (Foto: PIXTA)

### 2 Río Kizu

Bordeando el lado occidental del centro de la ciudad, el río Kizu se separa del río Tosabori, fluyendo hacia el sur hasta unirse al río Dotonbori. Situada cerca de la bahía de Osaka, esta área se ha desarrollado como zona industrial, aunque estos últimos años han ido surgiendo aquí establecimientos comerciales y bloques residenciales. (Foto: Consorcio de Osaka Metrópolis del Agua)



### 5 Río Dotonbori

Fluyendo por el lado sur del centro de la ciudad, el río Dotonbori es un canal construido a principios del siglo XVII. Discurre a través de bulliciosos barrios céntricos como el distrito de Namba. Estos últimos años el agua ha sido depurada y se ha construido un paseo, atrayendo cada vez más gente. Las personas vienen a disfrutar de las vistas de las brillantes luces de neón a bordo de barcas por el río o paseando a lo largo de la rivera. (Foto: Shutterstock)



# Historia de Osaka, una ciudad moldeada por encuentros

Durante siglos Osaka ha prosperado como nexo estratégico de unión de la tierra con el mar. La historia de la ciudad ha estado fuertemente conformada por el intercambio de personas y mercancías, así como por la amalgama de diferentes culturas.



Izquierda: *Naniwameishozue Zakobauoichinazu* (Colección de la Biblioteca de la Dieta Nacional)  
 Arriba, a la derecha: El Templo de Shitennoji, construido en el siglo VI, cuando el budismo se introdujo por primera vez en Japón. (Foto: PIXTA)  
 En el centro, a la derecha: Rodeado de rascacielos, el edificio Daibiru Honkan, construido durante el periodo de la "Gran Osaka", permanece en pie hoy día. (Foto: PIXTA)  
 Abajo, a la derecha: Una multitud de gente se agolpa junto al río en el Parque Nakanoshima. (Foto: Consorcio de Osaka Metrópolis del Agua)



*Naniwa Tenma Matsuri*, obra de Utagawa Sadahide, nos muestra la imagen del bullicio en la ribera de Osaka durante una fiesta en el periodo Edo. (Colección de la Biblioteca Nakanoshima de la Prefectura de Osaka)



Osaka ha sido una tierra de activos intercambios de gente y bienes durante siglos. Esto ha creado una nueva cultura producto de una original mezcla de personas y mercancías. Situada en la orilla de una tranquila bahía y comunicada por río con centros políticos como Kioto y Nara, la ciudad está también atravesada por múltiples caminos de salida y entrada en todas las direcciones. Durante mucho tiempo un importante nudo de transporte, Osaka ha ido evolucionando como un lugar donde se han encontrado múltiples comunidades para crear los fundamentos de una nueva cultura.

La historia de Osaka como centro de intercambios comienza con el puerto de Naniwatsu, que se estableció en torno al siglo V. Como puerta al mundo, el puerto de Naniwatsu sirvió como punto de partida para las misiones diplomáticas de la época. Este floreciente puerto comercial recibía numerosos visitantes del extranjero y se dice que se consolidó como centro de

intercambios a nivel mundial. Fue en las cercanías del puerto de Naniwatsu donde Japón construyó el primer templo erigido por el estado, Shitennoji. Fue entonces, al entrar en contacto con la nueva perspectiva del mundo del budismo y asimilarla, cuando los fundamentos de la original cultura de Osaka comenzaron a tomar forma.

Sería mucho después, durante el periodo Edo (1603-1868), cuando Osaka, la ciudad de los encuentros, daría otro gran paso hacia su destino. Toyotomi Hideyoshi, el señor feudal que unificó todo Japón de manera definitiva en el siglo XVI, había construido el Castillo de Osaka. Sin embargo la aldea que rodeaba el castillo fue destruida en la guerra. En respuesta el Shogunato de Edo reunió a un grupo de comerciantes y artesanos, y los reubicó en Osaka para crear una ciudad comercial con un sistema de canales. Los numerosos puentes construidos allí recibieron el nombre de "los 808 puentes de Naniwa", y la

gente disfrutaba de los paisajes de la ribera paseando en barco durante las cuatro estaciones. Al mismo tiempo se avanzó en la apertura de rutas marítimas entre Osaka y otras regiones de todo Japón. Esas rutas conectaron no solo con Edo (la actual Tokio) sino también con Hokkaido y otras localidades distantes de Osaka, mejorando su papel como centro logístico conocido como "la despensa del país".

En la era moderna, Osaka hizo avances significativos. Se desarrolló el sector textil y otras industrias artesanales, la ciudad de Osaka se expandió y su población creció hasta superar la de Tokio, lo que hizo que Osaka se convirtiera en la ciudad más grande de Japón. Osaka era entonces una metrópolis del nivel de Nueva York, Londres, París y otras grandes ciudades del mundo, y progresó de manera formidable como la "Gran Osaka". Era un tiempo en el que la moderna cultura urbana, especialmente la profusamente decorada arquitectura modernista, estaba de

moda. Muchos de los lujosos edificios de aquellos días aún embellecen la Osaka actual, y suponen un valioso legado que refleja el crecimiento y desarrollo de la ciudad en ese momento.

Desde la década de 1930 muchos de los canales que habían formado la columna vertebral de Osaka se fueron deteriorando, debido a la mala calidad del agua y a la preferencia por el transporte terrestre. Sin embargo en la década de 1970 se dieron pasos para mejorar la calidad del agua de los ríos, y en 2001 comenzaron los esfuerzos por revivir la ciudad de Osaka como metrópolis del agua. En años recientes los paseos y los parques construidos a lo largo de los ríos, los puentes iluminados y los acontecimientos celebrados en la ribera han creado un ambiente animado que saca todo el partido de la zona costera de la ciudad. El concepto de "Osaka metrópolis del agua" es considerado como una recuperación, una nueva historia escrita por las multitudes de gente que van y vienen a través de Osaka hoy en día.

# El legado histórico de una ciudad comercial

Fotos: Kurihara Osamu



1. Doi dice que quiere proteger y desarrollar la cultura del *konbu* y transmitirla a las siguientes generaciones.
2. Además del *ma-konbu* (*konbu* auténtico) de alta calidad que se produce en Hokkaido, Konbu Doi también vende productos originales como el Jubai Dashi, con el que se puede preparar un auténtico caldo de *konbu* simplemente diluyendo el concentrado en agua caliente.
3. Doi ayudando en la recolección del *konbu*. (Foto: Konbu Doi)
4. Los ingredientes cocidos a fuego lento en caldo de *konbu* tienen un sabor delicioso y delicado. (Foto: PIXTA)
5. Konbu Doi se encuentra en Karahori Shotengai, una calle comercial de Osaka con muchas tiendas históricas.

## Llevando la cultura del konbu de Osaka hacia el futuro

Osaka fue un centro de distribución y comercio durante el periodo Edo (1603-1868) tan próspero como la ciudad de Edo (actual Tokio). Las embarcaciones llamadas *kitamae-bune* (barcos con rumbo hacia el norte), desempeñaron un papel clave en el desarrollo de la zona. Los barcos procedentes de Ezo, en el norte (actual Hokkaido), traían a Osaka especialidades y productos de todo Japón a través de los puertos del Mar de Japón y el Mar Interior de Seto.

Uno de los productos que llegaban entonces eran unas algas comestibles denominadas *konbu*, que se utilizan para hacer el caldo *dashi* que constituye la base de gran parte de la cocina japonesa. El *konbu* de alta calidad llegaba a Osaka, donde el agua blanda local enriquecía el *dashi* con un mayor sabor a *umami*. Esta cultura del *konbu* centrada en el *dashi* contribuyó a dar forma a la cultura culinaria de Osaka, desde los restaurantes de lujo hasta los hogares de la gente corriente.

“Konbu Doi” es una tienda especializada en *konbu* fundada en 1903. Con buen ojo, Doi Junichi, el cuarto propietario del establecimiento en línea generacional, selecciona *konbu* de alta calidad que ha sido cuidadosamente madurado. Doi visita Hokkaido, donde se recolecta el *konbu*, para apoyar a los productores de allí. Lamenta que la producción de *konbu* haya disminuido en los últimos años debido a la falta de trabajadores jóvenes, el calentamiento global y la menor atención que se le presta a esta alga comestible a medida que han cambiado los hábitos alimentarios en Japón. “Pero una vez que pruebas el auténtico *konbu*, entiendes que debemos preservar esta cultura del *konbu*”, añade. El caldo *konbu* preparado con esmero tiene un sabor dulce y refinado y un *umami* natural que impregna el cuerpo y el alma. “El *dashi* de *konbu* es la esencia de la cultura de Osaka, que estamos orgullosos de compartir con el mundo. Sobre todo, queremos que todo el mundo sepa lo delicioso que es”.

Osaka ha sido durante mucho tiempo una ciudad mercantil con una cultura relacionada con el *konbu* (alga comestible) y los medicamentos, que ha sido transmitida hasta las generaciones actuales.



1. La investigadora farmacéutica Yoshikawa Alice dice sentir una profunda satisfacción cuando se entera de que un medicamento en cuya investigación participó se está utilizando para tratar a pacientes.
2. Una balanza de boticario original (arriba) y las pesas de la balanza (abajo) que se utilizaban para medir las cantidades de medicamentos. La pesa de balanza se sigue utilizando hoy en día como símbolo de la empresa.
3. Cartel publicitario de un analgésico y antipirético del siglo XIX. De la colección de Shiono Gisaburo hijo, segundo presidente del mayorista de medicamentos Shionogi & Co., Ltd.

## Potenciando el desarrollo de nuevos fármacos con el orgullo de ser la "ciudad de los medicamentos"

No muy lejos de Umeda, en el corazón de Osaka, el distrito de Doshomachi, ahora repleto de edificios de oficinas, ha sido una zona llena de vida desde alrededor del siglo XVII, cuando las calles estaban repletas de mayoristas de medicamentos. En una época, Doshomachi era el único responsable del control de calidad y la fijación de precios de los medicamentos en Japón, por lo que se le conocía como la encrucijada de toda la farmacopea japonesa. Debido a que muchas empresas farmacéuticas siguen teniendo su sede allí, la zona sigue conociéndose como la “ciudad de los medicamentos”.

Fundada en 1878, Shionogi & Co., Ltd. es una de estas empresas farmacéuticas. Gracias a sus avanzadas tecnologías en el desarrollo de fármacos, ha dado el salto de Doshomachi a la escena mundial. Yoshikawa Alice, una investigadora del Centro de Investigación Farmacéutica de Shionogi, se dedica a desarrollar fármacos para tratar infecciones víricas. Se encarga de los estudios que se realizan para confirmar

la efectividad de los medicamentos que comienzan en la fase inicial del desarrollo y continúan hasta inmediatamente antes del lanzamiento al mercado. “Nuestro trabajo afecta a la salud de las personas, así que no podemos permitirnos ser complacientes”, afirma. El lema de la empresa ha sido “buscar la precisión en el suministro de medicamentos seguros” desde su creación. Yoshikawa mantiene el orgullo de los comerciantes de medicamentos de Osaka del pasado, que valoraban la confianza y la fiabilidad por encima de todo.

Ante la pandemia vírica mundial, Yoshikawa dice que sintió un fuerte deseo de ayudar a combatir enfermedades como esta. “Espero que podamos desarrollar un nuevo fármaco que mejore el sistema inmunitario del organismo. De ese modo, podremos ayudar a las personas que sufren esos síntomas y las secuelas de las enfermedades”, dice Yoshikawa, hablando con calidez y sinceridad de sus aspiraciones.

# Los lugares en los que se origina la comunicación al estilo de Osaka

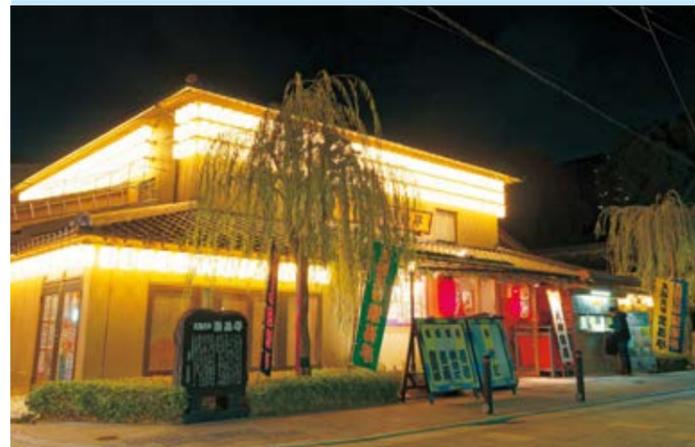
Como ciudad caracterizada por las relaciones personales y una intensa vida social, Osaka cuenta con muchos lugares especiales donde a la gente le gusta reunirse para reír, hablar y disfrutar de pasatiempos.

Fotos: Kurihara Osamu, PIXTA

## Un lugar de debate que facilita la participación

Celebrándose en Nakatsu, una zona al norte de Umeda, en el corazón de Osaka, que aún conserva un ambiente céntrico, Hyper Engawa es un evento de charlas que se ha realizado más de 300 veces desde 2019. El término *engawa* hace referencia a un espacio similar a una terraza en las casas tradicionales japonesas. Su función es conectar el exterior con el interior. El evento recibió el nombre de este espacio para expresar la idea de que la gente de fuera debería sentirse libre de pasarse por allí. Los temas abarcan desde asuntos económicos locales hasta música. Los visitantes son libres de ir cuando quieran e interactuar con otros participantes. Es un lugar especial que une a la gente.

En el centro, a la izquierda: El lugar de celebración es un espacio abierto en la zona semisubterránea de un edificio.  
Abajo, a la izquierda: Los participantes debaten sobre el desarrollo urbano de Osaka.  
(Fotos: Hyper Engawa)



## Asistiendo a una función de warai, un tipo de espectáculo cómico que se ha convertido en una forma tradicional de entretenimiento.

El dialecto de Osaka va de la mano de la comedia y el humor. Esto se debe a que las raíces del característico *warai* de Osaka, el arte de la comedia, se remontan al *rakugo*, una forma de narración cómica que se cree que se originó alrededor del siglo XVII. El *rakugo* es un arte narrativo en el que un actor cómico cuenta una historia divertida mientras interpreta varios papeles a la vez, utilizando sólo el lenguaje corporal para distinguirlos. Tenma Tenjin Hanjotei es una famosa sala de espectáculos donde todos los días se representa *kamigata rakugo*, una forma de narración cómica que emplea el ligero e ingenioso dialecto de Osaka. Su auditorio está siempre abarrotado de gente deseosa de disfrutar del arte de contar historias en la ciudad natal del *warai*.

Arriba, a la derecha: El público se siente atraído por el ingenioso dialecto de Osaka.  
En el centro, a la derecha: Por la noche, 1.500 farolillos iluminan la zona.



## Disfrutando de juegos de mesa en un club con una larga tradición

En el pasado, el centro de Osaka albergaba muchos *kaisho* (clubes, literalmente "lugares de encuentro") donde se reunían los aficionados a juegos de mesa tradicionales como el *go* y el *shogi*. Con el éxito del legendario maestro de *shogi* Sakata San-kichi (1870-1946), que se otorgó a sí mismo el título de Kansai Meijin ("Kansai" es el nombre de la región central meridional de la isla de Honshu y "*meijin*" es el título más prestigioso en el *shogi* profesional), los clubes locales de *shogi* estuvieron repletos de vida y animación durante bastante tiempo. En los últimos años, el número de clubes ha disminuido mucho, pero el Club Osaka, un establecimiento exclusivo para socios, sigue atrayendo a personas de ideas afines que juegan al *shogi* con una pasión inquebrantable. Hombres de negocios que antaño participaban activamente en el distrito comercial de la ciudad compiten ahora entre sí jugando al *shogi*.

En el centro, a la izquierda: Entusiastas del *shogi* se reúnen para disfrutar de una partida de este juego de mesa. (Foto: Club Osaka)  
Abajo, a la izquierda: La arquitectura del Club Osaka es un reflejo de la época gloriosa del desarrollo de la ciudad hasta convertirse en una metrópolis superior a Tokio.



## Espacios relajantes que invitan a quedarse un poco más

La prefectura de Osaka cuenta con el mayor número de cafeterías de Japón. Históricamente, esto se ha atribuido a la introducción de granos de café a través del cercano puerto comercial de Kobe, pero también es típico de Osaka que las cafeterías independientes sean más populares que las cadenas. Con su amplio menú, la cafetería Cafe Sunshine atrae a un gran número de clientes habituales que acuden no sólo a disfrutar de una pausa para el café, sino también para desayunar y comer. El ambiente acogedor de este tipo de locales hace que sea fácil perderse en una conversación o abrirse a gente que no se conoce. Las cafeterías se han convertido en un lugar de encuentro popular para las personas que quieren charlar en un ambiente relajado.

Arriba, a la derecha: Los tonos suaves del interior y la iluminación tenue crean un ambiente acogedor.

En el centro, a la derecha: El aspecto retro de la cafetería es muy popular incluso entre los jóvenes.

Abajo, a la derecha: Los suaves y esponjosos panqueques horneados a mano son una de las comidas más populares del menú.



Izquierda: Una vista detallada de la quinta Exposición Industrial Nacional (Colección del Museo Municipal de Historia de Amagasaki) Página opuesta, arriba a la izquierda: La Exposición Universal de Osaka de 1970, que tuvo una duración de 183 días, fue la primera exposición internacional celebrada en Asia, con la participación de 77 países. El pabellón conmemorativo de la Expo '70 en el Parque Conmemorativo de la Expo ilustra el entusiasmo de la época. La entrada del público a la Torre del Sol, diseñada por Okamoto Taro, puede realizarse con cita previa (izquierda). (Foto: Gobierno de la Prefectura de Osaka) Página opuesta, arriba a la derecha: EXPOCITY, un complejo multicines situado en el Parque Conmemorativo de la Expo '70 (Foto: PIXTA)



## Una ciudad que ha evolucionado a través de exposiciones

Osaka, a partir del siglo XIX, ha venido siendo sede de una variedad de grandes exposiciones, cada una impulsando el avance de la industria y la cultura de la ciudad.

### Impulsando el crecimiento de los distritos de Osaka en los terrenos de exposiciones

La historia de Shinsekai, un bullicioso barrio del sur de Osaka que se llena ahora de aglomeraciones de gente cada día, comenzó en 1903 con la Quinta Exposición Industrial Nacional. Con el propósito de promover la industria, la exposición mostraba lo último en tecnología, tanto de Japón como del extranjero, con una torre de observación equipada con un ascensor, una visión poco usual en aquel tiempo, y una demostración de iluminación nocturna. Esto atrajo tanta curiosidad que se dice que fueron unos 4,5 millones de visitantes. Cuando se clausuró la exposición la sede se utilizó para construir el actual Parque Tennoji, así como el

Luna Park, un parque de atracciones que sirve de emplazamiento de la conocida torre Tsutenkaku, una construcción emblemática de Osaka. Aunque el Luna Park cerró tras solo diez años, la zona se urbanizó como distrito dedicado al ocio, separado en diferentes recintos. El mismo ambiente animado que invadía la zona durante la exposición inicial sigue vivo hoy en día.

### El nacimiento de un símbolo de la ciudad y la extensión de la red de transporte

En 1925, para celebrar la ampliación de su perímetro urbano, albergó la Gran Exposición Conmemorativa de Osaka, y en 1948, tuvo lugar la Gran Exposición de la

Reconstrucción, para celebrar su recuperación tras la Segunda Guerra Mundial. Fue, sin embargo, la celebración de la primera gran exposición internacional de Japón, la Expo '70, lo que tuvo un impacto especialmente significativo en Osaka.

Adoptando como temática el “Progreso y la Harmonía de la Humanidad”, esta exposición internacional se celebró en Senri Hills, a unos 13 km al norte del centro de Osaka. Más de 64 millones de personas visitaron los diferentes pabellones de la exposición. Tras la clausura de la Exposición Universal de Osaka de 1970, el amplio recinto fue remodelado como Parque Conmemorativo de la Expo '70. La Torre del Sol se mantuvo en su emplazamiento original, habiendo sido construida como uno de los pabellones temáticos de la expo. Además se construyó el Museo Nacional de Etnología, que mostraba el folklore y la antropología cultural de Japón y de todo el mundo. Más recientemente se han construido también allí un gran complejo de multicines interactivos y una galería comercial, y el área está ganando aún más popularidad.

A medida que la ciudad albergaba estas grandes exposiciones, se iba ampliando la red de transporte. La línea de ferrocarril Kita-Osaka Kyuko, que se inauguró entonces,

es un ejemplo de esto. Un día tras otro el ferrocarril transportaba a los visitantes de la exposición desde el centro de Osaka a los recintos instalados en Senri Hills. Después de la exposición el tren ha continuado siendo parte integrante de la vida diaria de la gente que vive en la amplia zona residencial de Senri New Town.

### Construyendo una ciudad para el futuro: EXPO 2025 OSAKA, KANSAI, JAPÓN

Actualmente, con la inminente EXPO 2025 OSAKA, KANSAI, JAPÓN, se están construyendo amplias carreteras en las cercanías de las instalaciones, las líneas de metro se están ampliando, nuevas estaciones de metro se están añadiendo a la red y las grandes estaciones están siendo renovadas. La Expo 2025 se celebrará en Yumeshima, una isla artificial en la bahía de Osaka. El recinto está diseñado para realzar la línea de la costa, en alusión a Osaka, como Ciudad del Agua de Japón.

Osaka continúa evolucionando como sede de grandes exposiciones. La futura exposición convertirá la ciudad en un lugar aún más atractivo tanto para residentes como para visitantes.



Izquierda: Tarjeta postal que muestra el Luna Park y la torre Tsutenkaku original. La torre original fue destruida por un incendio durante la guerra. (Colección del Museo de Postales) Derecha: Las calles de Shinsekai a los pies de la torre Tsutenkaku. La torre en su aspecto actual fue reconstruida en 1956. (Foto: PIXTA) Página opuesta, abajo a la izquierda: La línea de ferrocarril Kita-Osaka Kyuko es esencial para la vida diaria de los habitantes de Senri New Town. (Foto: PIXTA) Página opuesta, abajo a la derecha: Imagen creada por artista del conjunto de Yumeshima, recinto de la EXPO 2025 OSAKA, KANSAI, JAPÓN (Foto: Asociación para la Exposición Mundial de Japón de 2025)



Sabroso Japón:  
¡Hora de comer!

26

Delicias de la "comida rápida" al estilo de Osaka que unen a la gente

# Okonomiyaki, takoyaki y kushikatsu

Fotos: Kurihara Osamu



Página opuesta: *Okonomiyaki* (delante), *negiyaki* (en medio) e *ikayaki* (a la derecha) se cocinan en una plancha delante de los comensales.

Derecha: La masa y los demás ingredientes se mezclan y se colocan en la plancha, se les da forma de tortitas redondas (izquierda) y se cuecen con cuidado antes de untarlos con salsa y otros ingredientes por encima (derecha).

Abajo: Ajinoya lleva funcionando más de 50 años. Aquí, la zona del mostrador siempre presenta una animada escena con clientes habituales disfrutando de la conversación con la propietaria Sorayama Katsuko.



Además de ser un importante centro de distribución por el que pasan alimentos de todas partes, Osaka también fue en su día un próspero centro de producción, que se asomaba a las aguas de la bahía de Osaka con abundantes mariscos y bordeaba la llanura de Kawachi con sus cosechas agrícolas. A medida que la ciudad se convirtió en un importante centro económico, su cultura culinaria floreció a través de los restaurantes donde los comerciantes se reunían y hacían vida social. El auge de la ceremonia del té también contribuyó a ello. A medida que Osaka fue consolidando su posición de "capital culinaria", las comidas más populares, como el *takoyaki* y el *okonomiyaki*, han ido adquiriendo la reputación mundial que tienen hoy en día.

Los osaqueños tienen una fuerte tendencia a valorar la racionalidad económica. Para ellos, además de apetitosa, la comida debe ser asequible. Reacios a la inutilidad y al despilfarro,

valoran ante todo la rapidez. ¿Qué es lo que puede satisfacer todas estas exigencias? Las especialidades de la "comida rápida" al estilo de Osaka.



## Okonomiyaki: Está mejor recién salido de la plancha

El *okonomiyaki* se elabora añadiendo ingredientes, como carne o marisco, a una masa de harina de trigo y caldo *dashi*, junto con abundante col rallada, la mezcla se asa a la plancha en forma de tortitas planas, y se come aderezado con una salsa salada y dulce. Aunque existe cierta incertidumbre al respecto, una teoría predominante es la de que empezó a venderse por primera vez en puestos callejeros de la región de Kansai alrededor de la Segunda Guerra Mundial. Es popular en la cocina casera,



Arriba, a la izquierda: La masa se vierte en una plancha especial con hileras de concavidades y se le da vueltas repetidamente mientras se asa hasta formar bolas de *takoyaki*. Abajo, a la izquierda: La espesa salsa y la mayonesa completan el plato. Derecha: El *takoyaki* que se come paseando por la calle adquiere un sabor particularmente especial. (Colaboración: Takoya Dotonbori KUKURU)



Arriba, a la izquierda: Las brochetas de *kushikatsu* se echan en una freidora y se frien hasta que se doran. Arriba, en el centro: Se pueden degustar diversas variantes, como con huevos de codorniz, salchichas y gambas. Arriba, a la derecha: Moje su brocheta en la salsa de la mesa y disfrute. Abajo, a la izquierda: Los comensales que se sientan en el mostrador reciben brochetas de *kushikatsu* fritas delante de ellos. Abajo, a la derecha: El exterior de un original restaurante de *kushikatsu*. (Colaboración: Kushikatsu Daruma)



hecha con los ingredientes favoritos que se tienen a mano, así como en los numerosos restaurantes de la ciudad especializados en este plato. El *okonomiyaki* es un alimento que los habitantes de Osaka consumen regularmente en su vida cotidiana.

Si quiere saborear el auténtico sabor de este plato en su lugar de origen, visite un restaurante de *okonomiyaki* donde podrá degustarlo recién salido de la plancha, cocinado delante de usted. Entre las variantes del plato que también se pueden degustar están el *negiyaki*, con abundantes cebolletas verdes en lugar de col, y el *ikayaki*, hecho con calamares que se aplastan junto con una masa y se asan a la parrilla. Para disfrutar de la experiencia más auténtica, reúnanse alrededor de la plancha con un animado grupo de comensales mientras la sabrosa salsa se deshace en la boca.



### Takoyaki: Sabrosas delicias para comer en plena calle

Hecho con el mismo tipo de masa de harina de trigo que el *okonomiyaki* y cocinado en forma de bolas redondas con trozos de pulpo mezclados, el *takoyaki* es otro ejemplo clásico de la comida rápida de Osaka. Todavía puede ver cómo se asan estos sabrosos manjares delante de los establecimientos, igual que en la época en que apareció el *takoyaki*. Contemple la cautivadora imagen de hábiles cocineros asando las bolas a la perfección mientras los tentadores aromas estimulan su olfato, y le resultará difícil resistirse a probarlas usted mismo. Perfectas para saborear un refrigerio sobre la marcha, la visión de los peatones soplando sobre las porciones para enfriarlas un poco antes de atiborrar sus carrillos se ha convertido en una escena familiar en las calles de Osaka.



### Kushikatsu: Apetitosas brochetas para comer hombro con hombro con los comensales vecinos

Ninguna lista de delicias de comida rápida de Osaka estaría completa sin el *kushikatsu*. Se trata de bocados de diversos ingredientes que se ensartan en brochetas, se rebozan con harina de trigo y pan rallado *panko* y se frien. Además de carne, mariscos y verduras, se pueden encontrar otras variantes, como queso y huevos. El *kushikatsu* se come recién frito, mojado las brochetas en recipientes puestos sobre la mesa, llenos de sabrosa salsa.

Al parecer, cuando empezó a servirse el *kushikatsu*, se comía en puestos de comida, donde los comensales se colocaban cerca de los demás, con poco espacio entre ellos. Por ello, la etiqueta prohibía mojar dos veces para evitar que la salsa compartida

se ensuciara. Aunque últimamente algunos restaurantes especializados en *kushikatsu* ofrecen la posibilidad de sentarse a la mesa, este es un plato que los comensales quieren saborear con el placer informal de comer al lado de otros clientes a lo largo de un mostrador. Recuerde mostrar consideración por los comensales sentados a su lado y disfrute de unas brochetas de *kushikatsu* recién fritas, mientras conversa amistosamente con ellos para vivir una experiencia aún más profunda de Osaka y su cultura culinaria.

Rápida, asequible y apetitosa, la cómoda “comida rápida” de Osaka acerca también a las personas que se encuentran por primera vez. Pruebe usted mismo estos platos favoritos —*okonomiyaki*, *takoyaki* y *kushikatsu*— para saborear al máximo los encantos que Osaka y sus bulliciosas calles ofrecen.



Una ciudad mercantil abierta al mundo



# Sakai

Florecente como centro de comercio con el exterior, Sakai se convirtió en municipio autónomo en el siglo XVI. Esta rica cultura y espíritu emprendedor permanecen todavía en la ciudad.

Fotos: Kurihara Osamu, Aflo, PIXTA



1. El antiguo faro de Sakai se alza en el antiguo puerto de Sakai.
2. El Santuario de Hochigai, del que se cree que ejerce poder sobre los puntos cardinales, es visitado por personas que desean viajes y traslados seguros a nuevos lugares.
3. Daisenryo Kofun (túmulo del emperador Nintoku) es uno de los túmulos funerarios más notables del conjunto de tumbas Mozu. (Foto: Ayuntamiento de Sakai)
4. El amuleto del Santuario de Hochigai para viajes seguros lo compran las personas a las que les gusta viajar.



A unos 30 minutos en tren desde la Estación de Shin-Osaka, Sakai es la segunda ciudad más poblada de la prefectura de Osaka, después de la propia Osaka. Sakai es una de las principales ciudades industriales de la región de Kinki, con plantas de fabricación de última generación que bordean la zona costera, y cuenta con una larga historia de una rica cultura sustentada por el comercio exterior.

El nombre Sakai, que significa "frontera" en japonés, proviene de su ubicación en la frontera entre Settsu e Izumi, dos antiguas provincias administrativas de la región.

El santuario de Hochigai se alza en el límite que divide a estas dos provincias, más una tercera, Kawachi, y es venerado como un espacio sagrado que no pertenece a ninguna de estas provincias ni está vinculado a ninguna dirección.

Al sur de Sakai se encuentran las Tumbas Mozu, que forman parte del Patrimonio de la Humanidad, compuestas por 44 túmulos funerarios construidos entre finales del siglo IV y principios del VI. Uno de ellos, el Daisenryo Kofun (Túmulo del Emperador Nintoku), de 486 metros de largo, es una de las tumbas más grandes del mundo. Esta zona era un estratégico nudo de transporte en el camino hacia la capital, más al este, por el que viajaban muchos emisarios de países extranjeros. La majestuosa vista de estos túmulos funerarios habría servido como poderosa manifestación de la fuerza de la nación.

Alrededor del siglo XV, Sakai se convirtió en un puerto comercial para navíos procedentes de China, al que también llegaron barcos portugueses y españoles en el siglo XVI.



5

5. El biombo Nanban Byobu describe el bullicioso ambiente de este centro de intercambios internacionales.  
(Foto: Museo de la Ciudad de Sakai)  
6. Viaje en el tiempo a Sakai en el siglo XVI con la instalación de RV en Sakai Plaza de Rikyu y Akiko.  
(Foto: Sakai Plaza de Rikyu y Akiko)



6



7

La ciudad se convirtió en un centro internacional lleno de visitantes extranjeros. Los mercaderes que hacían fortuna con el comercio gobernaban la ciudad, y Sakai floreció como un municipio autónomo lleno de vitalidad y caracterizado por un espíritu libre. Este pasado es evidente en pinturas y otras imágenes de la época, y el centro turístico cultural Sakai Plaza de Rikyu y Akiko presenta la historia y la cultura de la ciudad con unas instalaciones de realidad virtual que permiten a los visitantes experimentar virtualmente el paisaje urbano y la vida cotidiana tal y como se vivía en aquella época.

Este comercio exterior también dio lugar a la producción de armas de llave de mecha en la ciudad, con un creciente número de artesanos expertos en la fabricación y



9

7. La cuchillería de Sakai la forjan los maestros herreros de la ciudad, que han venido manteniendo estas técnicas de renombre mundial. (Foto: Oficina de Filmación de Sakai)  
8. La Vuelta a Japón es una intensa carrera ciclista en carretera.  
9. Producido por Shimano, con sede en Sakai. La empresa cuenta con la mayor cuota en el mercado de equipos y sistemas de freno para bicicletas deportivas.  
(Fotos: SHIMANO SALES CORPORATION)



8



10

10. Sen no Rikyu, el maestro de té que sentó las bases de la ceremonia del té *chanoyu* de Japón.  
(Foto: Museo de la Ciudad de Sakai)



11



12



13

11. Un *parfait* de *matcha* servido en el salón de té Tea Tsuboichi the Tea Shop, abierto hace más de 175 años.  
12, 13. Kojimaya, una histórica confitería japonesa fundada durante el periodo Edo (1603-1868). El *keshi mochi* de la tienda está cubierto con una generosa capa de fragantes semillas de amapola, que le confieren un refinado dulzor y una textura agradable.

procesamiento del hierro. Estas técnicas se han transmitido hasta nuestros días y se aprecian en la producción de la cuchillería de Sakai, con sus cuchillos de cocina de alta calidad, muy apreciados por los cocineros profesionales. Las técnicas de trabajo del hierro también se han utilizado en nuevas industrias, como la fabricación de piezas para bicicletas, muy apreciadas en todo el mundo. Sakai también se ha hecho un nombre en los últimos años como ciudad anfitriona de la Vuelta a Japón, una carrera ciclista internacional en carretera.

El desarrollo del comercio trajo consigo también un florecimiento de la cultura. Sen no Rikyu, el maestro de té que sentó las bases de la ceremonia japonesa del té, conocida en todo el mundo, también fue una figura activa en Sakai

en el siglo XVI. La cultura relacionada con la ceremonia del té, o *chanoyu*, se extendió gracias a su influencia, y la ciudad aún está salpicada de muchas tiendas históricas que venden los dulces que se sirven en la ceremonia del té japonesa. Sakai es un hermoso lugar para pasear por sus calles, degustando los dulces especiales por los que la ciudad es famosa.

Asentada junto al océano que la conecta con el resto del mundo, la ciudad ha crecido hasta convertirse en lo que es hoy gracias a la acogida de muchas influencias culturales diferentes. Experimente de primera mano el extraordinario espíritu emprendedor de Sakai.



### Mapa del área de Sakai

- 1 Antiguo faro de Sakai
- 2 Santuario de Hochigai
- 3 Daisenryo Kofun (Túmulo del Emperador Nintoku)
- 4 Sakai Plaza de Rikyu y Akiko
- 5 Kojimaya
- 6 Salón de té Tea Tsuboichi the Tea Shop

•Cómo llegar  
Se tarda 30 minutos desde la Estación de Shin-Osaka a la Estación de Sakai, a través de la línea Osaka Metro Midosuji o la línea Nankai.

•Información de contacto  
Página web oficial de la Oficina de Turismo y Convenciones de Sakai  
<https://www.sakai-tcb.or.jp/en/>



Hilado tradicional,  
suave y esponjoso

# Toallas de Senshu



1



2



3



4

1. Toallas de Senshu, suaves y muy absorbentes (Foto: Asociación Industrial de Toallas de Osaka)
2. La toalla hecha de capas de gasa es ligera, suave y delicada para la piel del bebé. (Foto: Shinto Towel Co., Ltd.)
3. La técnica de tejido abierto *sukashi-ori* produce colores suaves. (Foto: Kosugizen Co., Ltd.)
4. El tejido de pelo entre dos capas de gasa crea toallas gruesas, que son a la vez ligeras y suaves. (Foto: Shinto Towel Co., Ltd.)

La producción de toallas japonesas comenzó en 1887 en el distrito de Senshu, al sur de Osaka. Las toallas fabricadas en esta zona han pasado a conocerse como “toallas de Senshu”. En la actualidad, representan alrededor del 40% del mercado de toallas de Japón, y estas útiles toallas de uso diario gozan de una gran popularidad gracias a su alta calidad.

La técnica tradicional de *atozarashi* posterior al tejido es lo que confiere a las toallas de Senshu su alta calidad. El proceso de lavado y blanqueado elimina el almidón y los aceites de las fibras de algodón, y las toallas de Senshu se someten a este proceso después de ser tejidas. Se utiliza agua limpia del monte Izumi para eliminar cuidadosamente las impurezas y producir toallas suaves y esponjosas con

la excelente capacidad de absorción que ofrece el algodón.

Las toallas de Senshu han evolucionado en los últimos años, ofreciendo nuevos y exclusivos diseños, materiales y funciones. Un ejemplo es la técnica de tejido abierto *sukashi-ori*, que confiere un aspecto ligeramente apagado al dibujo hecho con hilos de color entre hilos blancos. Otro es el tejido hecho con capas de gasa, que produce una toalla ligera y de secado rápido. La vida cotidiana es más alegre y colorida cuando se dispone de una gran variedad de toallas bonitas y útiles.

Ideales para el uso diario y como regalo, no deje de hacerse con una toalla de Senshu y compruebe por sí mismo su gran textura.

