

niponica

にほにか

Découvrir  
le Japon

no. 37



• Dossier spécial •

Osaka, une ville à la croisée des mondes



• Dossier spécial •

## Osaka, une ville à la croisée des mondes

Osaka : un lieu où l'eau rencontre la terre, où les personnes et les biens vont et viennent, où les différentes cultures se mêlent. Sous les yeux du monde entier, Osaka est devenue une ville réellement internationale qui réunit toutes sortes d'interactions et d'échanges.

### sommaire

- 04 Paysages d'Osaka, la métropole aquatique
- 08 L'histoire d'Osaka, une ville façonnée par les rencontres
- 10 Héritière de l'histoire d'une ville commerciale
- 12 Les berceaux des modes de communication d'Osaka
- 14 Une ville qui évolue au travers des expositions
- 16 Délicieux Japon : À table !  
*Okonomiyaki, takoyaki et kushikatsu*
- 20 Balade au Japon  
**Sakai**
- 24 Souvenirs du Japon  
**Serviettes Senshu**

En haut : le donjon du château, entouré de ses douves, se dresse au centre du parc du château d'Osaka. (Photo : Getty Images)  
Couverture : la rivière Tosabori de nuit (Photo : Nicolas Wauters)

*niponica* est publié en japonais et sept autres langues (anglais, arabe, chinois, espagnol, français, portugais et russe) pour présenter au monde les Japonais et leur culture. Le titre *niponica* provient de « Nippon », le terme japonais désignant l'Archipel japonais.

no.37 R-061219

Publié par le Ministère des Affaires étrangères du Japon  
Kasumigaseki 2-2-1, Chiyoda-ku,  
Tokyo 100-8919, Japon  
<https://www.mofa.go.jp/>

# Paysages d'Osaka, la métropole aquatique

Osaka a prospéré pendant des siècles en tant que centre économique majeur. Sa croissance a été stimulée par la baie d'Osaka, un lieu crucial avec son port de commerce connecté à l'océan, et par les canaux qui s'écoulent à travers la ville et qui ont facilité le transport de marchandises. Osaka ne ressemble peut-être plus à ce qu'elle a été dans le passé, mais sa topographie unique, caractérisée par les rivières qui traversent le centre-ville, crée un paysage urbain où s'entremêlent la terre et l'eau.



Paysage urbain nocturne vu de la baie d'Osaka. Les gratte-ciel en arrière-plan montrent l'emplacement du centre-ville d'Osaka. (Photo : PIXTA)

**1**  
Rivières Dojima  
et Tosabori

Les rivières Dojima et Tosabori longent le côté nord du centre-ville. Elles s'écoulent en parallèle autour de l'île de Nakanoshima, qui s'étend sur quelque 3 km d'est en ouest, puis se rejoignent à l'ouest du centre-ville. Le quartier de Nakanoshima est depuis longtemps un carrefour commercial et il est couvert aussi bien par des gratte-ciel, qui jouent un rôle économique important, que par des bâtiments historiques.  
(Photo : Consortium de la métropole aquatique d'Osaka)

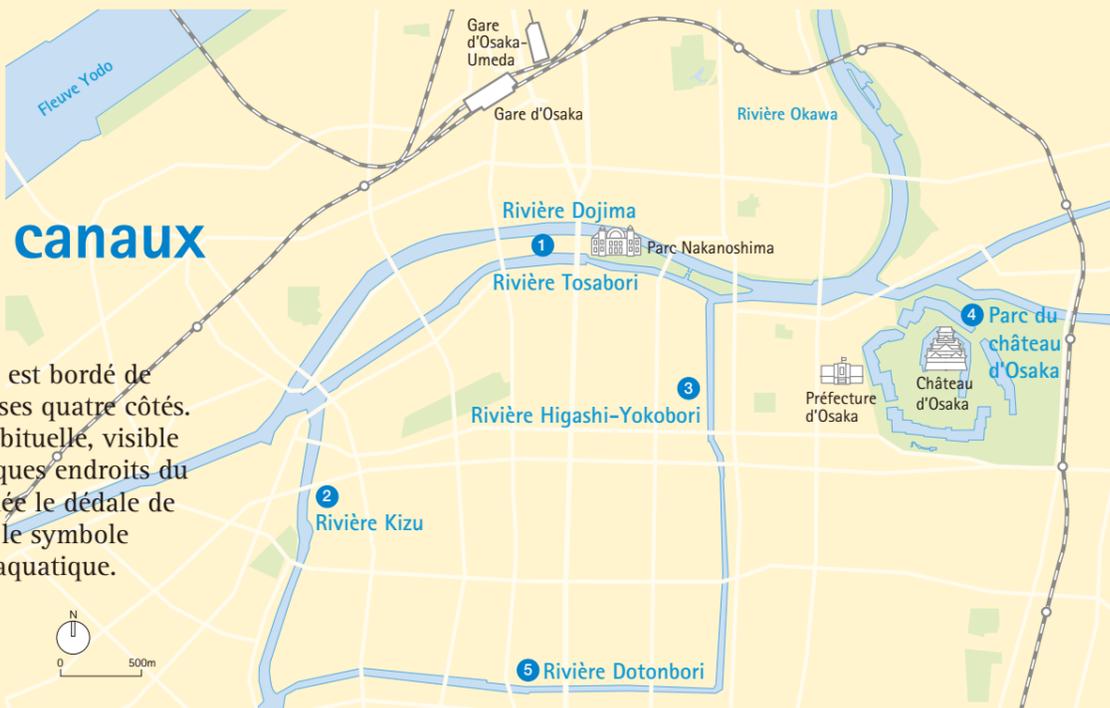


**3**  
Rivière  
Higashi-  
Yokobori

À l'est, se trouve la rivière Higashi-Yokobori, le canal le plus ancien d'Osaka, creusé il y a environ 400 ans. De nos jours, c'est un quartier consacré aux divertissements dans lequel les visiteurs prennent part à des activités de loisirs au bord de l'eau en profitant des espaces couverts sous l'autoroute aérienne Hanshin.  
(Photo : β HONMACHIBASHI)

**Dédale de canaux  
d'Osaka**

Le centre-ville d'Osaka est bordé de rivières sur chacun de ses quatre côtés. Cette topographie inhabituelle, visible uniquement dans quelques endroits du monde, a été surnommée le dédale de canaux et est devenue le symbole d'Osaka, la métropole aquatique.



**4**  
Parc du  
château  
d'Osaka

Le parc du château d'Osaka se situe au bord de la rivière Okawa, qui se déverse dans le dédale de canaux de la ville. Le donjon du château a été construit au 16<sup>e</sup> siècle, puis reconstruit au 20<sup>e</sup> siècle après sa destruction lors d'un incendie. Les visiteurs apprécient les promenades dans les douves à bord de *gozabune*, des bateaux de tourisme traditionnels couleur or.  
(Photo : PIXTA)

**2**  
Rivière Kizu

La rivière Kizu coule le long de la partie ouest du centre-ville et se sépare de la rivière Tosabori pour s'écouler vers le sud et rejoindre la rivière Dotonbori. Situé proche de la baie d'Osaka, ce quartier s'est développé en zone industrielle même si, ces dernières années, des centres commerciaux et des immeubles d'habitation ont également fait leur apparition.  
(Photo : Consortium de la métropole aquatique d'Osaka)



**5**  
Rivière  
Dotonbori

La rivière Dotonbori est un canal construit au début du 17<sup>e</sup> siècle qui s'écoule dans la partie sud du centre-ville. Elle traverse des quartiers marchands très animés, notamment le district de Namba. Ces dernières années, l'eau a été nettoyée et une promenade a été aménagée, ce qui a entraîné un accroissement de plus en plus important du nombre de visiteurs venus admirer les enseignes lumineuses au néon depuis un bateau sur la rivière ou en se baladant sur la promenade.  
(Photo : Shutterstock)

# L'histoire d'Osaka, une ville façonnée par les rencontres

Pendant des siècles, Osaka a prospéré en tant que carrefour stratégique reliant la mer à la terre. L'histoire de la ville a été forgée par les échanges de personnes et de biens, ainsi que par l'entremêlement de différentes cultures.



À gauche : *Zakoba Uoichi no Zu*, Images de sites célèbres à Osaka (*Naniwa Meisho Zue*) (Collection de la Bibliothèque nationale de la Diète)  
 En haut à droite : le temple Shitenno-ji a été construit au 6<sup>e</sup> siècle lorsque le bouddhisme a été introduit pour la première fois au Japon. (Photo : PIXTA)  
 Au milieu à droite : l'immeuble Daibiru Honkan, entouré de gratte-ciel, a été construit pendant la période de la « Grande Osaka ». Il est toujours debout aujourd'hui. (Photo : PIXTA)  
 En bas à droite : une foule de personnes rassemblée sur les berges de la rivière dans le parc Nakanoshima. (Photo : Consortium de la métropole aquatique d'Osaka)



*Naniwa Tenma Matsuri* de l'artiste Utagawa Sadahide représente les rives animées d'Osaka pendant un festival à l'époque d'Edo. (Collection de la bibliothèque préfectorale de Nakanoshima, Osaka)

Osaka est une terre où ont prospéré pendant des siècles les échanges de personnes et de biens. Cela a donné naissance à une nouvelle culture façonnée par le mélange spontané de ces personnes et de ces biens. Située le long d'une baie calme et connectée par un fleuve aux centres de la vie politique que sont Kyoto et Nara, cette ville est également traversée par de nombreuses routes menant à l'intérieur et à l'extérieur dans toutes les directions. Sa longue histoire en tant que carrefour essentiel pour le transport a transformé Osaka en un lieu dans lequel des communautés diverses se sont rassemblées pour créer les bases d'une nouvelle culture.

L'histoire d'Osaka en tant que carrefour des échanges a commencé avec la construction du port de Naniwatsu autour du 5<sup>e</sup> siècle. En tant que portail vers le monde, le port de Naniwatsu a servi de point de départ des missions diplomatiques de l'époque. Ce port de commerce prospère a accueilli de nombreux visiteurs venus de l'étranger et a vraisemblablement connu un essor grâce à son rôle de carrefour

central des interactions au niveau international. C'est à proximité du port de Naniwatsu qu'a été édifié le Shitenno-ji, le premier temple bouddhiste au Japon à être construit par l'État. À cette époque, alors qu'Osaka s'engageait sur le chemin de l'intégration progressive de cette nouvelle vision du monde qu'est le Bouddhisme, les bases de la culture unique de la ville ont commencé à prendre forme.

C'est bien plus tard, pendant l'époque d'Edo (1603-1868), qu'Osaka, la ville des rencontres, a fait un grand pas de plus vers sa destinée. Toyotomi Hideyoshi, le seigneur féodal qui avait réussi à unifier tout le Japon au 16<sup>e</sup> siècle, y a édifié le château d'Osaka. Cependant, la ville construite autour du château a été détruite pendant la guerre. Face à ce drame, le gouvernement militaire d'Edo a rassemblé un groupe de marchands et d'artisans et l'a envoyé à Osaka pour construire une ville commerciale munie d'un système de canaux. Le grand nombre de ponts qui a été construit a donné à la ville le surnom des « 808 ponts de Naniwa » et les paysages sur les rives de

ces canaux étaient appréciés des nombreux visiteurs promenant en bateaux en toute saison. À cette époque, des progrès ont été réalisés dans la mise en place de routes maritimes en partance d'Osaka vers les autres régions du Japon. Ces routes reliaient non seulement Edo (l'actuelle Tokyo) mais également Hokkaido et d'autres territoires éloignés à Osaka, renforçant ainsi son rôle de carrefour logistique qui portait le surnom de « cuisine de la nation ».

Pendant l'époque moderne, Osaka a fait des avancées importantes. Avec le développement des industries textiles et d'autres industries artisanales, Osaka s'est agrandie et sa population a augmenté jusqu'à dépasser celle de Tokyo, faisant d'elle la plus grande ville du Japon. Osaka est alors devenue une métropole de la taille de New York, Londres, Paris et des autres principales villes mondiales et a connu la prospérité en tant que « Grande Osaka ». C'était une époque où la culture urbaine moderne, en particulier l'architecture moderne ouvragée, était à la mode. Un grand nombre de magnifiques immeubles de

l'époque embellissent Osaka encore aujourd'hui, comme un héritage précieux qui témoigne de la croissance et du développement de la ville à cette époque.

À partir des années 1930, beaucoup de canaux, qui formaient la colonne vertébrale d'Osaka, se sont détériorés à cause de la mauvaise qualité de l'eau et de la priorité donnée au transport sur terre. Toutefois, dans les années 1970, des mesures ont été prises pour améliorer la qualité de l'eau des rivières et, en 2001, des efforts ont été entrepris pour faire revivre la « métropole aquatique d'Osaka ». Ces dernières années, une atmosphère très vivante qui tire pleinement parti des quartiers de la ville situés au bord de l'eau a pu être créée grâce aux promenades et aux parcs aménagés le long des rivières, aux ponts illuminés et aux événements organisés sur les berges des rivières. La « métropole aquatique d'Osaka » connaît un véritable renouveau à travers une histoire écrite par les multitudes de personnes qui arrivent à Osaka et traversent la ville aujourd'hui.

# Héritière de l'histoire d'une ville commerciale

Osaka a longtemps été une ville de marchands avec une culture centrée sur le *konbu* (algue comestible) et la médecine qui s'est transmise jusqu'à la génération actuelle.

Photos : Kurihara Osamu



1. Doi partageant son souhait de préserver et de développer la culture du *konbu* et de la transmettre à la génération suivante.  
 2. Outre le *ma-konbu* (*konbu* véritable) de grande qualité produit à Hokkaido, Konbu Doi vend également des produits originaux tels que du Jubai Dashi en bouteille, un bouillon concentré qu'il suffit de diluer avec de l'eau chaude pour obtenir un authentique bouillon de *konbu*.  
 3. Doi aidant à la récolte du *konbu*. (Photo : Konbu Doi)  
 4. Les aliments mijotés dans un bouillon de *konbu* acquièrent un délicieux et délicat parfum. (Photo : PIXTA)  
 5. Konbu Doi se situe dans la Karahori Shotengai, une rue marchande d'Osaka dans laquelle se trouvent de nombreuses boutiques historiques.

## Transmettre la culture du *konbu* d'Osaka jusqu'aux générations futures

Pendant la période d'Edo (1603-1868), Osaka était un centre de distribution et de commerce aussi prospère que la ville d'Edo (l'actuelle Tokyo). Les navires empruntant les routes du nord, appelés *kitamae-bune*, ont joué un rôle important dans le développement de la région. Les navires en provenance d'Ezo (l'actuelle Hokkaido) au nord apportaient des spécialités locales et des produits de tout le Japon jusqu'à Osaka en faisant escale dans les ports de la mer du Japon et de la mer intérieure de Seto.

Un des produits qui entraient dans le port à cette époque était une algue comestible appelée *konbu*. Cette algue est utilisée pour préparer le bouillon *dashi*, qui est à la base de la plupart des plats de la cuisine japonaise. Une fois débarquée à Osaka, ce *konbu* de grande qualité était utilisé pour faire du *dashi*, dont la saveur umami était rehaussée par l'utilisation de l'eau douce locale. Cette culture du *konbu* et du *dashi* a façonné la cuisine d'Osaka, des tables des grands restaurants jusqu'aux assiettes des gens ordinaires.

Konbu Doi est un magasin spécialisé dans le *konbu* qui a ouvert en 1903. Grâce à ses yeux experts, Doi Junichi, qui représente la 4<sup>e</sup> génération de propriétaires, sélectionne des *konbu* de grande qualité qui ont été maturés avec soin. Il visite lui-même les lieux où le *konbu* est récolté à Hokkaido afin de soutenir les producteurs locaux. Il regrette que la production de *konbu* ait diminué ces dernières années, à cause notamment d'une pénurie de jeunes employés, du réchauffement climatique et d'un attrait moindre pour les algues comestibles dû à un changement dans les habitudes alimentaires au Japon. Toutefois, il affirme que « lorsque vous goûtez à un produit authentique, vous comprenez qu'il est essentiel de préserver la culture du *konbu* ». Les bouillons de *konbu* préparés avec soin ont un parfum doux et raffiné et une saveur umami naturelle qui se répand dans tout le corps et l'âme. « Les bouillons de *konbu* sont l'essence de la culture d'Osaka et nous sommes fiers d'en faire profiter le monde entier. Le plus important, c'est que tout le monde puisse savoir à quel point ils sont délicieux. »



1. La chercheuse en pharmacie, Yoshikawa Alice, ressent une profonde satisfaction lorsqu'elle apprend qu'un médicament, pour lequel elle a effectué des recherches, est utilisé pour soigner des patients.  
 2. Une balance d'apothicaire authentique (en haut) et des poids (en bas) utilisés pour peser les médicaments. Ces poids sont utilisés aujourd'hui comme le symbole de l'entreprise.  
 3. Une affiche en papier faisant la promotion d'un médicament contre la douleur et la fièvre du 19<sup>e</sup> siècle. Cette affiche appartient à la collection de Shiono Gisaburo Jr., le second président de l'entreprise pharmaceutique Shionogi & Co., Ltd.

## Développer de nouveaux médicaments en portant avec fierté l'héritage de la « ville des médicaments »

Le district de Doshomachi, situé non loin d'Umada en plein cœur d'Osaka, est un quartier aujourd'hui rempli de bureaux, mais qui déborde d'activité depuis le 17<sup>e</sup> siècle, une période où il était peuplé de revendeurs de médicaments. À une époque, Doshomachi concentrait toutes les autorités responsables du contrôle de la qualité et des prix des médicaments au Japon, si bien qu'il était connu comme le carrefour des médicaments de tout le pays. Comme le quartier accueille aujourd'hui encore de nombreuses entreprises pharmaceutiques, il continue à être surnommé la « ville des médicaments ».

Shionogi & Co., Ltd, fondée en 1878, est l'une de ces entreprises pharmaceutiques. Grâce à ses technologies avancées pour le développement de nouveaux médicaments, cette entreprise est parvenue à s'étendre au-delà du quartier de Doshomachi et à s'implanter dans le monde entier. Yoshikawa Alice, une chercheuse au centre de recherches pharmaceutique de Shionogi, consacre ses journées à développer des médicaments pour traiter les infections virales. Elle est responsable des études réalisées pour s'assurer que

les médicaments sont efficaces. Ces études débutent dès les premières phases de développement et se poursuivent jusqu'à ce que le médicament soit mis sur le marché. « Comme notre travail touche la santé des gens, il ne nous est pas permis de nous relâcher », précise-t-elle. Depuis sa création, la devise de l'entreprise met en avant « la nécessité d'être toujours d'une grande précision pour garantir l'innocuité des médicaments ». Yoshikawa porte en elle la fierté des anciens marchands de médicaments d'Osaka, qui plaçaient la confiance et la fiabilité au-dessus de tout autre principe.

Lorsque nous faisons face à la pandémie virale mondiale, Yoshikawa ressentait un puissant désir d'apporter son aide dans la lutte contre ce genre de maladies. « J'espère que nous serons capables de mettre au point un nouveau médicament pour renforcer le système immunitaire du corps. De cette manière, nous pourrions aider les personnes qui souffrent de ces symptômes et des effets à long terme de ces maladies », déclarait Yoshikawa en partageant avec nous ses rêves avec sincérité et émotion.

# Les berceaux des modes de communication d'Osaka

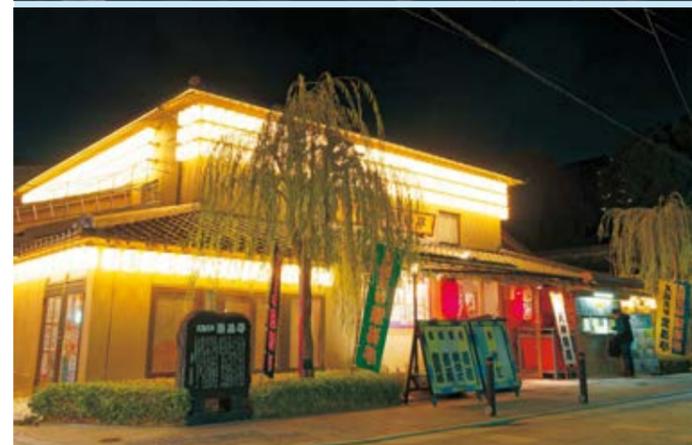
Osaka a prospéré grâce aux échanges et aux interactions et compte de nombreux lieux originaux où les gens aiment se rassembler pour rire, discuter et profiter de leurs passe-temps.

Photos : Kurihara Osamu, PIXTA

## Un lieu de discussions propice aux échanges

Hyper Engawa est un forum de discussion qui s'est tenu plus de 300 fois depuis 2019. Il est organisé à Nakatsu et ses environs, un district situé au nord d'Umeda, en plein cœur d'Osaka, qui conserve aujourd'hui encore l'atmosphère des quartiers populaires. Le mot *engawa* désigne un espace rappelant une terrasse dans les maisons traditionnelles japonaises dont le but est de connecter l'extérieur à l'intérieur de la maison. Le forum a été appelé ainsi pour exprimer l'idée que les personnes venues de l'extérieur sont libres de s'arrêter pour participer. Les sujets de discussion vont de l'économie locale à la musique. Les visiteurs sont libres de passer quand ils le souhaitent pour échanger avec les autres participants dans ce lieu unique qui rassemblent les gens.

Au milieu à gauche : le forum se tient dans un espace ouvert semi-enterré de bâtiment.  
En bas à gauche : les participants discutant du développement urbain d'Osaka.  
(Photos : Hyper Engawa)




**Assister à des *warai*, un type de spectacle comique devenu une forme de divertissement traditionnelle**

Le dialecte d'Osaka est intimement lié à la comédie et à l'humour. Cela s'explique parce que les racines du *warai*, l'art de la comédie typique d'Osaka, remontent au *rakugo*, une façon comique de raconter des histoires qui auraient été créées autour du 17<sup>e</sup> siècle. Dans le *rakugo*, un humoriste raconte une histoire drôle en jouant plusieurs rôles en même temps et en n'utilisant que sa gestuelle pour représenter différemment chaque personnage. Dans la salle Tenma Tenjin Hanjotei, du *kamigata rakugo* est joué chaque jour. Dans cette forme de spectacle comique, les histoires sont racontées dans le dialecte léger et plein d'esprit d'Osaka devant une salle toujours pleine de spectateurs avides de profiter de ce divertissement dans le berceau du *warai*.

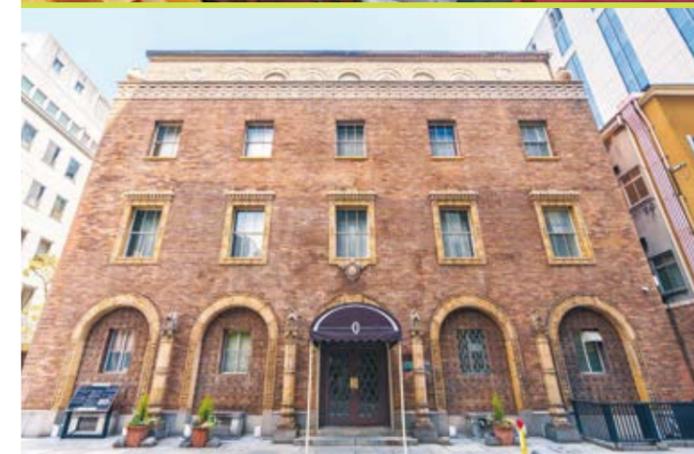
En haut à droite : les spectateurs sont attirés par le dialecte plein d'esprit d'Osaka.  
Au milieu à droite : la nuit, le site est éclairé par 1500 lanternes.



## Jouer à des jeux de société dans des clubs à la longue tradition

Dans le passé, le quartier populaire d'Osaka accueillait de nombreux *kaisho* (clubs ou littéralement « lieux de rencontre ») dans lesquels des amateurs de jeux de société traditionnels comme le *go* et le *shogi* (échecs japonais) se rassemblaient. Grâce au succès du légendaire maître de *shogi* Sakata Sankichi (1870-1946), qui s'était lui-même attribué le surnom de Meijin du Kansai (*kansai* désignant la région centre-sud de l'île principale Honshu et *meijin* le plus haut titre du *shogi* professionnel), les clubs locaux de *shogi* ont bénéficié d'un surplus d'énergie et d'enthousiasme pendant une longue période. Ces dernières années, le nombre de clubs a fortement diminué, mais l'Osaka Club, un établissement réservé aux membres, est toujours fréquenté par des personnes partageant la même passion et venu pratiquer le *shogi* avec un enthousiasme inébranlable. Les hommes d'affaires qui travaillaient autrefois dans le quartier d'affaires de la ville s'affrontent maintenant devant un plateau de *shogi*.

Au milieu à gauche : des amateurs enthousiastes de *shogi* se rencontrent pour passer un bon moment devant une partie de *shogi*.  
(Photo : Osaka Club)  
En bas à gauche : l'architecture de l'Osaka Club reflète l'époque glorieuse où la ville s'était développée en une métropole dépassant Tokyo.



## Des espaces de relaxation qui vous feront rester un peu plus

La préfecture d'Osaka compte le plus grand nombre de cafés de tout le Japon. La raison historique est l'arrivée des grains de café par le port de commerce voisin de Kobe, mais Osaka se démarque aussi par le fait que les cafés indépendants sont plus populaires que les chaînes. Avec sa carte bien étoffée, le café Sunshine attire un grand nombre de clients régulier qui viennent apprécier une pause-café, mais également un petit déjeuner ou un déjeuner. L'atmosphère confortable de ce genre de café encourage les clients à se laisser absorber dans une conversation ou à s'ouvrir à des personnes qu'ils n'ont encore jamais rencontrées. Les cafés sont des lieux très populaires pour les habitants qui souhaitent discuter dans une atmosphère relaxante.

En haut à droite : les couleurs intérieures apaisantes et la lumière douce créent une ambiance relaxante.  
Au milieu à droite : le style rétro du café a beaucoup de succès, même auprès de la jeune génération.  
En bas à droite : les pancakes maison moelleux et légers sont un des plats les plus populaires de la carte.



À gauche : Représentation détaillée d'une scène de la 5<sup>e</sup> exposition industrielle nationale. (Collection du musée d'histoire de la ville d'Amagasaki)  
 En haut à gauche sur la page opposée : l'exposition universelle d'Osaka de 1970, qui a duré 183 jours et à laquelle ont participé 77 pays, était la première exposition internationale organisée en Asie. Le pavillon de l'Expo '70 du parc commémoratif de l'Expo '70 témoigne de l'enthousiasme de l'époque. Le public peut réserver pour visiter la Tour du Soleil conçue par Okamoto Taro (à gauche). (Photo : Préfecture d'Osaka)  
 En haut à droite sur la page opposée : EXPOCITY, un complexe situé à l'intérieur du parc commémoratif de l'Expo '70. (Photo : PIXTA)



## Une ville qui évolue au travers des expositions

Osaka a accueilli, depuis le 19<sup>e</sup> siècle, différentes expositions de grande envergure, qui a chacune aidé à faire avancer les industries et la culture de la ville.

### Développement de quartiers prospères d'Osaka dans les pas des expositions

L'histoire du Shinsekai, un quartier animé dans le sud d'Osaka qui accueille une foule de visiteurs chaque jour, commence en 1903 avec l'organisation de la 5<sup>e</sup> Exposition industrielle nationale. Cette exposition avait pour but de promouvoir l'industrie. Elle mettait en avant les technologies les plus récentes du Japon et de l'étranger, notamment une tour d'observation équipée d'un ascenseur, une installation rare à l'époque, ainsi que des illuminations nocturnes. Ces innovations ont fait tellement parler d'elles que certains chiffres parlent de plus de 4,5 millions de visiteurs venus admirer cette exposition. Après la fermeture de l'exposition, le site a

été utilisé pour la construction de l'actuel parc Tennoji et du Luna Park, un parc d'attractions dans lequel se dresse un des symboles bien connus d'Osaka, la tour Tsutenkaku. Après que le Luna Park a fermé au terme de seulement 10 ans d'exploitation, la zone a évolué en un quartier de loisirs accueillant divers établissements liés au divertissement. L'atmosphère animée qui remplissait le quartier à l'époque de la première exposition est encore présente aujourd'hui.

### Naissance du symbole de la ville et expansion du réseau de transport

En 1925, pour célébrer l'agrandissement de limites de la ville, Osaka a accueilli l'Exposition de commémoration de la

Grande Osaka et, en 1948, elle a hébergé la Grande exposition de la reconstruction pour célébrer sa restauration après la Seconde Guerre mondiale. Cependant, c'est surtout la tenue dans la ville de l'Expo '70 (exposition universelle d'Osaka de 1970), la première exposition universelle organisée au Japon, qui a eu un impact très important sur Osaka.

Cette exposition internationale, dont le thème était « Progrès et harmonie pour l'humanité », s'est tenue sur les collines de Senri, à environ 13 km au nord du centre-ville d'Osaka. Plus de 64 millions de personnes sont venues visiter les différents pavillons de l'exposition. Après la fin de l'exposition, l'immense site a été converti en parc commémoratif de l'Expo '70. La Tour du Soleil, qui se dresse toujours au même endroit, a été construite pour représenter le thème de l'exposition. Outre ce monument existant, le Musée national d'ethnologie a également vu le jour. Ce musée présente le folklore et l'anthropologie culturelle du Japon et d'autres régions du monde. Plus récemment, un grand complexe composé d'installations interactives et d'un centre commercial a été construit à cet endroit, ce qui a apporté un regain de popularité au lieu.

Avec l'organisation de ces grandes expositions, le réseau de transport s'est développé. La création de la nouvelle compagnie ferroviaire Kita-Osaka Kyuko Railway en est un exemple.

Jour après jour, les trains de cette compagnie transportaient les visiteurs de l'exposition universelle du centre-ville d'Osaka jusqu'au site de l'exposition situé sur les collines Senri. Après la fin de l'exposition, ces trains ont continué à faire partie intégrante de la vie quotidienne des habitants de la grande zone résidentielle de Senri New Town.

### Construire une ville pour le futur – Expo 2025 Osaka, Kansai, Japon

Actuellement, en prévision de l'Expo 2025 Osaka, Kansai, Japon, de larges routes sont construites aux alentours du site de l'exposition, des lignes de métro sont rallongées, de nouvelles stations de métro sont ouvertes et des stations importantes sont en cours de rénovation. L'exposition universelle de 2025 se tiendra sur Yumeshima, une île artificielle dans la baie d'Osaka. Le site est conçu pour mettre en valeur les zones côtières d'Osaka afin de rappeler que cette ville est la métropole aquatique du Japon.

En accueillant des expositions de grande envergure, Osaka continue à évoluer. La prochaine exposition transformera la ville en un lieu encore plus attrayant à la fois pour les habitants et les visiteurs.



À gauche : carte postale montrant le Luna Park et la tour Tsutenkaku d'origine. La tour d'origine a été détruite par un incendie pendant la guerre. (Collection du musée de la carte postale)  
 À droite : les rues du quartier Shinsekai au pied de la tour Tsutenkaku. La tour actuelle a été reconstruite en 1956. (Photo : PIXTA)  
 En bas à gauche sur la page opposée : les trains de la Kita-Osaka Kyuko Railway sont indispensables dans la vie quotidienne des personnes vivant dans la Senri New Town. (Photo : PIXTA)  
 En bas à droite sur la page opposée : illustration d'artiste du site de Yumeshima une fois achevé, le site qui accueillera l'Expo 2025 Osaka, Kansai, Japon. (Photo : Association japonaise pour l'Exposition Universelle de 2025)



Délicieux Japon :  
À table !

26

Des spécialités de restauration rapide  
typiques d'Osaka qui rassemblent les gens

## Okonomiyaki, takoyaki et kushikatsu

Photos : Kurihara Osamu



Page opposée : les *okonomiyaki* (devant), les *negiyaki* (au centre), et les *ikayaki* (à droite) sont cuits sur une plaque devant les clients. À droite : la pâte et les autres ingrédients sont mélangés et placés sur une plaque en forme de pancake rond (à gauche). Une fois cuite avec soin, la préparation est agrémentée de sauce et d'autres ingrédients (à droite). En bas : l'Ajinoya est en activité depuis plus de 50 ans. Dans ce restaurant, le comptoir est toujours très animé grâce aux habitués qui aiment discuter avec la propriétaire, Sorayama Katsuko.



En plus d'être un carrefour de distribution essentiel par lequel transitent des produits alimentaires venus de toutes les régions, Osaka était autrefois un centre de production très prospère grâce à son emplacement situé face à la baie d'Osaka et son abondance de produits de la mer, ainsi qu'à sa proximité avec la plaine agricole de Kawachi. Avec le développement de la ville en centre économique de premier ordre, la culture culinaire d'Osaka a prospéré grâce à des restaurants dans lesquels les marchands se rassemblaient et créaient du lien social. Cette culture a également été alimentée par l'essor de la cérémonie du thé. Alors qu'Osaka a gagné le statut de « capitale de la gastronomie », c'est surtout grâce à des spécialités appréciées de tous, notamment les *takoyaki* et les *okonomiyaki*, que la ville a acquis sa réputation mondiale actuelle.

Les habitants d'Osaka ont tendance à attacher une grande importance à la rationalité économique. Pour eux, au-delà d'être

appétissant, un plat doit également être bon marché. Ayant horreur des choses inutiles et du gaspillage, ils considèrent la rapidité comme le plus important. Et qu'est-ce qui peut donc répondre à toutes ces exigences ? La restauration rapide façon Osaka.

 **Okonomiyaki :**  
A déguster de préférence à peine retiré  
de la plaque

L'*okonomiyaki* est un plat composé d'ingrédients tels que de la viande et des fruits de mer mélangés à une pâte de farine de blé et à du bouillon *dashi* auxquels l'on a ajouté des lamelles de chou en abondance. Le tout est façonné en forme de pancake plat et grillé. La préparation est ensuite dégustée avec une sauce mélangeant les saveurs salée et sucrée. Bien que des doutes



En haut à gauche : la pâte est versée sur plaque spéciale présentant de petits creux ronds alignés. Elle est ensuite retournée constamment pendant qu'elle cuit en forme de *takoyaki*.  
 En bas à gauche : des ingrédients tels qu'une délicieuse sauce de soja et de la mayonnaise sont ajoutés pour parfaire le plat.  
 À droite : les *takoyaki* dégustés sur le pouce en vous promenant dans les rues ont une saveur particulière.  
 Coopération : Takoya Dotonbori KUKURU



En haut à gauche : les brochettes *kushikatsu* sont plongées dans un bac d'huile et frites jusqu'à ce que leur panure prenne une teinte dorée.  
 En haut au milieu : il existe de nombreuses variations dans les ingrédients utilisés, notamment des œufs de caille, des saucisses de Francfort et des crevettes.  
 En haut à droite : trempez votre brochette dans la sauce sur la table et dégustez-la.  
 En bas à gauche : les clients assis au comptoir reçoivent des *kushikatsu* frites juste sous leurs yeux.  
 En bas à droite : la façade d'un restaurant de *kushikatsu* des plus originaux.  
 (Coopération : Kushikatsu Daruma)



demeurent, il est généralement admis que ce plat a été préparé pour la première fois dans des étals de restauration de rue dans la région du Kansai aux alentours de la Seconde Guerre mondiale. C'est un mets populaire dans les maisons, où il est préparé avec les ingrédients disponibles sous la main, ainsi que dans les nombreux restaurants indépendants de la ville spécialisés dans ce plat. L'*okonomiyaki* est dégusté régulièrement et fait partie du quotidien des habitants d'Osaka.

Si vous voulez goûter à la saveur authentique de cette spécialité dans sa région d'origine, il est recommandé de se rendre dans un restaurant d'*okonomiyaki* où ce plat est cuisiné devant les clients et servi bien chaud tout droit sorti de la plaque de cuisson. Parmi les variations disponibles autour de cette spécialité, on trouve le *negiyaki*, dans lequel le chou est remplacé par une généreuse quantité de ciboule, et l'*ikayaki*, composé d'un mélange de calmar et de pâte pressé et cuit entre deux plaques. La façon la plus authentique de déguster ce plat est de se rassembler autour de la plaque de cuisson avec un groupe d'amis dans la bonne humeur et de laisser le riche parfum de la sauce remplir votre bouche.



### **Takoyaki :** De petits plaisirs à savourer dans la rue

Préparés avec le même type de pâte de farine de blé que pour les *okonomiyaki*, les *takoyaki* sont façonnés en forme de boule contenant des morceaux de poulpes. Ils sont un autre exemple des spécialités emblématiques de la restauration rapide d'Osaka. Vous pouvez aujourd'hui encore profiter de ce mets savoureux grillé vendu devant les magasins, comme à l'époque où les *takoyaki* sont apparus. Il vous sera presque impossible de résister à l'envie d'acheter cette spécialité à la vue fascinante des cuisiniers faisant cuire à la perfection ces boules de pâte avec une grande dextérité alors que leurs délicieux parfums emplissent l'air. Une des scènes de rue habituelles d'Osaka est sans doute ces personnes soufflant sur ces petites boules de pâte parfaites pour déguster sur le pouce afin de les refroidir un peu avant de les mettre entières dans la bouche.



### **Kushikatsu :** Des brochettes appétissantes à manger accolé à d'autres clients

Aucune liste des spécialités de restauration rapide d'Osaka ne saurait être complète sans les *kushikatsu*. Ce plat se compose de différents ingrédients coupés en bouchées et piqués sur une brochette, qui est ensuite enrobée d'une pâte à base de blé et de chapelure avant d'être frite. Outre de la viande, des fruits de mer et des légumes, d'autres ingrédients tels que du fromage et des œufs peuvent également être utilisés. Ces *kushikatsu* tout juste frites sont dégustés en les trempant dans de petits récipients remplis d'une délicieuse sauce disposés sur les tables.

Au début, lorsque ces *kushikatsu* venaient juste d'être inventés, ils étaient souvent servis sur des étals de restauration dans lesquels les clients se retrouvaient serrés les uns contre les autres. Cette proximité a donné naissance à une règle qui interdit de tremper deux fois sa brochette dans la sauce partagée afin de ne pas la contaminer. Bien que, récemment, certains

restaurants spécialisés dans les *kushikatsu* vous proposent de vous assoir à une table, c'est un plat que vous aimerez savourer avec cette joie frivole de vous retrouver au comptoir à proximité d'autres personnes. N'oubliez pas de vous montrer agréable avec elles tout en partageant une agréable conversation, alors que vous mordez dans vos brochettes *kushikatsu* encore chaudes, et ainsi vous sentir réellement comme chez vous à Osaka.

La restauration rapide d'Osaka est bien plus que simplement bon marché, appétissante et, bien entendu, rapide, elle rapproche également les personnes qui se rencontrent pour la première fois. Dégustez ces spécialités que sont les *okonomiyaki*, *takoyaki* et *kushikatsu* pour savourer pleinement les charmes d'Osaka et de ses rues animées.

Une ville marchande ouverte sur le monde



# Sakai

Profitant d'une grande prospérité en tant que carrefour commercial avec le monde extérieur, Sakai devient une ville autonome au 16<sup>e</sup> siècle. Aujourd'hui encore, la ville reste empreinte d'une riche culture et d'un esprit entrepreneurial.

Photos : Kurihara Osamu, Aflo, PIXTA



1. L'ancien phare de Sakai se dresse dans le vieux port de Sakai.
2. Le sanctuaire Hochigai est réputé avoir un pouvoir sur les directions indiquées par les boussoles. C'est la raison pour laquelle il est visité par des personnes souhaitant voyager en sécurité ou déménager avec succès dans un nouvel endroit.
3. Le Daisenryo Kofun (tombe de l'empereur Nintoku) est l'un des tertres funéraires les plus remarquables de l'ensemble de tumulus de Mozu. (Photo : Ville de Sakai)
4. Les amulettes du sanctuaire Hochigai pour des voyages sûrs sont portées par des personnes aimant voyager.



Située à environ 30 minutes en train de la gare de Shin-Osaka, Sakai est la deuxième ville la plus peuplée de la préfecture d'Osaka après Osaka. C'est à la fois une des principales villes industrielles de la région de Kinki, avec ses usines ultramodernes construites le long du littoral, et une ville possédant une longue et riche histoire culturelle développée grâce au commerce extérieur.

Le nom Sakai, qui signifie « frontière » en japonais, provient de son emplacement à la frontière entre Settsu et Izumi, deux anciennes provinces administratives de la région. Le sanctuaire Hochigai est construit sur la frontière entre ces deux provinces et celle de Kawachi, et est vénéré comme un lieu sacré n'appartenant à aucune de ces provinces et limité dans aucune direction.

Au sud de Sakai se trouvent les tumulus de Mozu, un ensemble inscrit au Patrimoine mondial composé de 44 tertres funéraires construits entre la fin du 4<sup>e</sup> et le début du 6<sup>e</sup> siècle. Un de ces tertres, le Daisenryo Kofun (tombe de l'empereur Nintoku), mesure 486 mètres de long et est l'une des plus grandes tombes du monde. Cette région occupait une position stratégique pour les échanges sur la route menant à la capitale plus à l'est empruntée par de nombreux émissaires de pays étrangers. La présence majestueuse de ces tertres funéraires servait probablement à faire l'imposante démonstration de la puissance de la nation.

Autour du 15<sup>e</sup> siècle, Sakai devint un port de commerce accueillant les navires provenant de Chine, puis les navires portugais et espagnols à partir du 16<sup>e</sup> siècle. La ville s'est



5

5. Ce paravent Nanban Byobu représente l'atmosphère animée de ce centre d'échanges internationaux.  
(Photo : Musée municipal de Sakai)  
6. Faites un saut dans le temps jusqu'au Sakai du 16<sup>e</sup> siècle grâce à ce système de réalité virtuelle du Sakai Plaza de Rikyu et d'Akiko.  
(Photo : Sakai Plaza de Rikyu et d'Akiko)



6



7

développée en centre international rempli de visiteurs venus de contrées lointaines. Les marchands qui avaient fait fortune grâce au commerce dirigeaient la ville et Sakai connut un essor en tant que ville autonome pleine d'activités et emplie d'un esprit de liberté. Ce passé est clairement visible dans les peintures et les autres images de l'époque. En outre, le centre culturel et touristique Sakai Plaza de Rikyu et d'Akiko présente l'histoire et la culture de la ville en réalité virtuelle, ce qui permet aux visiteurs de voir la ville et de faire l'expérience de la vie quotidienne telles qu'elles étaient à l'époque.

Ce commerce extérieur permet également la production dans la ville d'armes à feu à platine à mèche, ce qui entraîna l'augmentation du nombre d'artisans spécialisés dans



9

7. La coutellerie de Sakai est produite par les maîtres-forgerons de la ville héritiers de techniques mondialement reconnues. (Photo : Sakai Film Office)  
8. Le Tour du Japon, une course de cyclisme sur route d'une grande intensité.  
9. Pièces produites par Shimano, dont le siège se situe à Sakai. Cette entreprise domine nettement le marché des systèmes de changement de vitesse et de freinage pour vélos de sport.  
(Photos : SHIMANO SALES CORPORATION)



8



10

10. Sen no Rikyu, le maître de thé qui a posé les bases du chanoyu, l'art japonais de la cérémonie du thé.  
(Photo : Musée municipal de Sakai)



11



12



13

11. Une coupe de glace parfait au matcha servie dans le salon de thé Tea Tsuboichi the Tea House, qui a ouvert ses portes il y a plus de 175 ans.  
12, 13. Kojimaya est une boutique historique de gâteaux japonais fondée à l'époque d'Edo (1603-1868). Les keshi mochi vendus dans la boutique sont recouverts d'une épaisse couche de savoureuses graines de pavot pour apporter une douceur raffinée et une texture plus riche.

la fabrication d'objets en fer et dans les techniques de transformation. Ces techniques ont été transmises jusqu'à aujourd'hui et sont encore visibles dans la coutellerie de Sakai, qui produit des couteaux de cuisine de grande qualité appréciés des cuisiniers professionnels. Les techniques du travail du fer ont également été utilisées dans de nouvelles industries, notamment la fabrication de pièces de vélo très prisées dans le monde entier. Sakai s'est également fait connaître ses dernières années comme ville hôte de la course internationale de cyclisme sur route, le Tour du Japon.

Le développement du commerce s'est également accompagné d'un essor culturel. Sen no Rikyu, le maître de thé qui posa les bases de la cérémonie du thé, un art japonais

reconnu dans le monde entier, était une personnalité très active à Sakai au 16<sup>e</sup> siècle. C'est grâce à son influence que la culture de la cérémonie du thé, ou chanoyu, s'est diffusée. La ville abrite encore aujourd'hui un grand nombre de boutiques historiques vendant les petits gâteaux servis lors de la cérémonie du thé. Sakai est une ville magnifique, parfaite pour s'y promener et goûter aux douceurs qui ont fait connaître la ville.

Perchée au bord de l'océan qui la relie au reste du monde, la ville a grandi et est devenue ce qu'elle est aujourd'hui en accueillant beaucoup de cultures différentes. Venez découvrir par vous-même l'extraordinaire esprit d'entreprise de Sakai.



### Carte de la région de Sakai

- 1 Ancien phare de Sakai
- 2 Sanctuaire Hochigai
- 3 Daisenryo Kofun (tombe de l'empereur Nintoku)
- 4 Sakai Plaza de Rikyu et d'Akiko
- 5 Kojimaya
- 6 Salon de thé Tea Tsuboichi the Tea House

#### • Accès

La gare de Sakai est à environ 30 minutes de la gare de Shin-Osaka par la ligne Midosuji du métro d'Osaka ou la ligne Nankai.

#### • Contact

Site officiel de l'Office de tourisme et des conventions de Sakai  
<https://www.sakai-tcb.or.jp/en/> (en anglais)



Un filage traditionnel pour plus de douceur et de moelleu

# Serviettes Senshu



1. Serviettes Senshu douces et très absorbantes. (Photo : Association industrielle des serviettes d'Osaka)
2. Les serviettes composées de plusieurs couches de gaze sont légères, douces et agréables sur la peau des bébés. (Photo : Shinto Towel Co., Ltd.)
3. La technique de tissu ajouré *sukashi-ori* permet de créer des couleurs claires. (Photo : Kosugizen Co., Ltd.)
4. Le tissu à armure velours inséré entre deux couches de gaze permet d'obtenir des serviettes épaisses tout en restant légères et douces. (Photo : Shinto Towel Co., Ltd.)

La production de serviettes japonaises a commencé en 1887 dans le district de Senshu dans le sud d'Osaka. Les serviettes fabriquées dans ce district se sont fait connaître sous le nom de « serviettes de Senshu ». Ces serviettes de qualité supérieure, pratiques et conçues pour un usage quotidien sont très populaires au Japon où elles occupent environ 40 % du marché.

La technique traditionnelle *atozarashi* de traitement après le tissage est ce qui procure leur grande qualité aux serviettes Senshu. Ce processus de lavage et de blanchiment permet de retirer l'amidon et les huiles des fibres de coton. Il est appliqué sur les serviettes Senshu après leur tissage. L'eau pure du mont Izumi est utilisée pour retirer les impuretés tout en douceur et ainsi fabriquer des serviettes douces et moelleuses avec les excellentes propriétés absorbantes offertes par le coton.

Les serviettes Senshu ont évolué ces dernières années et offrent maintenant des matières, des fonctions et des motifs nouveaux et originaux. Un exemple de ces évolutions est la technique de tissu ajouré *sukashi-ori* qui procure une teinte légèrement feutrée aux motifs composés de fils colorés placés entre des fils blancs. Un autre exemple est l'utilisation d'une étoffe de gaze à plusieurs couches permettant de fabriquer des serviettes légères et qui séchent rapidement. La vie de tous les jours est simplement plus belle et plus colorée lorsque vous êtes entouré de serviettes à la fois jolies et pratiques.

Ces serviettes sont parfaites pour une utilisation quotidienne et pour offrir. Ne ratez pas l'occasion d'acquérir une serviette Senshu et de vous rendre compte par vous-même de leur qualité.

