

niponica

にほにか

Открытие
Японии

no. 37



• Тема номера •

Осака — город, где происходят встречи



• Тема номера •

Осака — город, где происходят встречи

Осака — место, где вода встречается с землей, где перемещаются люди и товары и переплетаются различные культуры. За счет активного взаимодействия на всех уровнях Осака превратилась в по-настоящему международный город, привлекающий мировое внимание.

Содержание

04 Пейзажи «Аква
Метрополиса Осака»

08 История Осаки —
города взаимодействия

10 Продолжая историю
торгового города

12 Места рождения
знаменитого осакского
стиля общения

14 Город, развивающийся
благодаря выставкам

16 Вкусная Япония: надо попробовать!
**Окономияки,
такояки и кусикацу**

20 Путешествуя по Японии
Сакай

24 Сувениры из Японии
Полотенца Сэнсю

Вверху: крепостная башня, окруженная рвом, находится в центре Парка замка Осака. (Фото: Getty Images)
Обложка: ночной пейзаж у реки Тосабори (Фото: Николас Вотерс)

Журнал «Нипоника» издается на японском и семи других языках (арабском, китайском, английском, французском, русском, португальском и испанском). Он призван познакомить людей всего мира с народом и культурой современной Японии. Название «Нипоника» происходит от слова «Ниппон», которое с японского языка переводится как Япония.

no.37 R-061219

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

Пейзажи «Аква Метрополиса Осака»

На протяжении столетий Осака процветала как крупный экономический центр. Ее развитию способствовало местоположение у Осацкого залива — важного морского торгового порта, а также проходящие через город водные пути, облегчавшие дальнейшую транспортировку товаров. Хотя сегодня Осака выглядит иначе в сравнении с прошлыми временами, ее уникальный рельеф с протекающими через центр города реками по-прежнему являет собой городской пейзаж, в котором гармонично сочетаются вода и суша.



Ночной город, вид со стороны Осацкого залива. На заднем плане небоскребы центра города Осака. (Фото: PIXTA)

1

Реки Додзима и Тосабори

Реки Додзима и Тосабори текут в северной части центра города. Протекая параллельно друг другу мимо острова Наканосима, который тянется на 3 километра с востока на запад, они соединяются в западной части. Остров Наканосима, долгое время бывший коммерческим центром, сегодня застроен как небоскребами, имеющими важное экономическое значение, так и традиционными историческими зданиями. (Фото: Консорциум «Аква Метрополис Осака»)



3

Река Хигаси-Ёкобори

На востоке протекает река Хигаси-Ёкобори, старейший в Осаке канал, прорытый около 400 лет назад. Сегодня это популярное место для отдыха, где посетители наслаждаются прогулками у воды, пользуясь удобными крытыми площадками под скоростной автомагистралью Хансин. (Фото: BHONMACHIBASHI)

Водные коридоры Осаки

Центр города окружен реками со всех сторон. Этот уникальный рельеф, встречающийся лишь в немногих местах на планете, получил название «водные коридоры» и стал символом проекта «Аква Метрополис Осака».



4

Парк замка Осака

Вдоль реки Окава, впадающей в коридор водных путей, расположен Парк замка Осака. Центральная башня замка была построена в XVI веке, а затем восстановлена в XX веке после пожара. Популярностью пользуются речные круизы по внутреннему рву на *годзабунэ* — традиционных экскурсионных лодках, выкрашенных в золотистый цвет. (Фото: PIXTA)

2

Река Кидзу

Река Кидзу отделяется от реки Тосабори и течет вдоль западной части центра на юг, соединяясь с рекой Дотомбори. Этот район, расположенный около Осацкого залива, сформировался как промышленная зона, но в последние годы здесь также появились торговые и жилые объекты. (Фото: Консорциум «Аква Метрополис Осака»)



5

Река Дотомбори

Река Дотомбори, протекающая в южной части центра города, представляет собой канал, построенный в начале XVII века. Она проходит через оживленные части города, такие как район Намба. Не так давно здесь очистили воду и построили набережную, что привлекает все больше людей. Они приезжают полюбоваться сверкающими неоновыми вывесками во время речного круиза или прогулки вдоль набережной. (Фото: Shutterstock)

История Осаки

— города взаимодействия

На протяжении столетий Осака процветала как стратегический центр, соединяющий море и сушу. История города формировалась благодаря взаимодействию между людьми, торговым связям и культурному смешению.



Слева: «Наниваэмэйсёдзэу Закобауоитинодзу» (Из коллекции Национальной парламентской библиотеки)
 Вверху справа: Храм Ситэнно-дзи, построенный в VI веке, когда буддизм впервые появился в Японии. (Фото: PIXTA)
 Справа посередине: построенное в период «Большой Осаки», здание Дайбиру Хонкан сегодня стоит в окружении небоскребов. (Фото: PIXTA)
 Ниже справа: множество людей отдыхают у реки в парке Наканосима. (Фото: Консорциум «Аква Метрополис Осака»)



На картине Утагавы Садахидэ «Нанива Тэмма Мацури» изображена шумная набережная Осаки во время фестиваля в период Эдо. (Из коллекции Библиотеки Наканосима префектуры Осака)

Осака издавна была местом гуманитарной и торговой активности, которая сформировала своеобразную культуру. Расположенная на берегу тихого залива и соединенная реками с такими политическими центрами, как Киото и Нара, Осака стала пунктом пересечения множества дорог, ведущих во всех направлениях. Как транспортный узел, игравший ключевую роль на протяжении долгого времени, город превратился в место встречи различных сообществ людей, заложивших основу новой культуры.

История Осаки как перекрестка торговли началась с порта Нанивацу, основанного около V века. Этот порт, служивший воротами в мир, был отправной точкой для дипломатических миссий того времени. Нанивацу процветал как торговый центр и привлекал множество гостей из-за рубежа, став важным узлом международного общения. Именно здесь был построен первый в Японии

государственный храм Ситэнно-дзи. В те времена по мере того, как Осака постепенно осваивала буддизм, формировались основы уникальной городской культуры.

Уже значительно позднее, в период Эдо (1603–1868), Осака сделала еще один важный шаг на пути своего развития. Тоётоми Хидэёси, феодальный правитель, объединивший всю Японию в XVI веке, построил Осацкий замок. Однако город, окружающий замок, был разрушен во время одной из войн. По этой причине сёгунат Эдо собрал группу торговцев и ремесленников и переселил их в Осаку для строительства торгового города с системой каналов. Над каналами было построено большое число мостов, получивших неофициальное название «808 мостов Нанивы», и местное население наслаждалось пейзажами речных берегов, катаясь на лодках в любое время года. Одновременно развивались морские пути из Осаки

в другие регионы Японии. Эти пути связывали с Осакой не только Эдо (нынешний Токио), но и Хоккайдо, а также другие отдаленные местности, усиливая роль города как логистического центра и «кухни нации».

В более современную эпоху Осака достигла значительных успехов. С развитием текстильного и других кустарных производств Осака разрослась и стала крупнейшим городом Японии, обогнав по численности населения Токио. Она встала в один ряд с такими мегаполисами, как Нью-Йорк, Лондон и Париж, и прославилась в качестве «Большой Осаки». В это время развивалась современная городская культура, в особенности распространилась богато украшенная архитектура. Многие величественные здания того времени сохранились в Осаке до наших дней, представляя собой ценное наследие, рассказывающее о развитии города в ту пору.



С 1930-х годов из-за плохого качества воды и возросшей роли сухопутного транспорта значительная часть водных путей города пришла в упадок. Но в 1970-х были приняты меры по улучшению качества речной воды, а с 2001 года стартовала инициатива по возрождению города как «Аква Метрополис Осака». В последние годы построенные вдоль рек прогулочные зоны и парки, украшенные подсветкой мосты и развлекательные мероприятия на набережных создали оживленную атмосферу, извлекая максимум преимуществ из расположения города на воде. «Аква Метрополис Осака» возрождается с новой историей, которую создают люди, во множестве приезжающие или проезжающие через Осаку сегодня.

Продолжая историю торгового города

Фото: Курихара Осаму



1. Дой говорит, что хочет защитить и обогатить культуру *комбу* и передать ее следующим поколениям.
2. Помимо высококачественной *ма-комбу* (настоящей водоросли), производимой на Хоккайдо, «Комбу Дой» также предлагает оригинальные продукты, такие как концентрат «Дзюбай Даси», который можно использовать для приготовления аутентичного бульона *комбу*, просто растворив концентрат в горячей воде.
3. Дой помогает собирать урожай *комбу*. (Фото: "Комбу Дой")
4. Ингредиенты, приготовленные в бульоне *комбу*, имеют восхитительный нежный вкус. (Фото: PIXTA)
5. Магазин «Комбу Дой» расположен на Карахори Сэтэнгай, торговой улице Осаки со множеством традиционных магазинов.

Сохранение культуры осакских *комбу* для будущего

В эпоху Эдо (1603–1868) Осака была таким же процветающим центром торговли и товарного распределения, как и сам Эдо (современный Токио). *Китамаэ-бунэ* (корабли северного направления) сыграли ключевую роль в развитии региона. Корабли из Эдзо на севере (современный Хоккайдо) доставляли в Осаку деликатесы и продукты со всей Японии через порты на Японском море и Внутреннем море Сэто.

Одним из продуктов, поставляемых в то время, были съедобные водоросли *комбу*, которые используются для приготовления бульона *даси*, составляющего основу многих блюд японской кухни. Высококачественные *комбу* прибывали в Осаку, где местная мягкая вода усиливала вкус *даси* и добавляла ему еще больше *умами*. Эта культура *комбу*, ориентированная на *даси*, сформировала характер осакской кухни — от элитных ресторанов до домов простых людей.

«Комбу Дой» — специализированный магазин *комбу*, основанный в 1903 году. Дой Дзюнъити, владелец магазина в четвертом поколении, внимательно выбирает высококачественные *комбу*, прошедшие тщательную выдержку. Дой посещает Хоккайдо, где выращивают *комбу*, чтобы поддержать местных производителей. Он сетует, что производство *комбу* в последние годы сократилось из-за нехватки молодых работников, глобального потепления и снижения интереса к этим съедобным водорослям из-за изменения пищевых привычек в Японии. «Но как только вы пробуете настоящее блюдо, вы понимаете, что сохранить культуру *комбу* необходимо», — добавляет он. Тщательно приготовленный бульон с *комбу* имеет сладкий и изысканный вкус и естественный *умами*, который проникает в тело и душу. «*Комбу даси* — это квинтэссенция культуры Осаки, которой мы с гордостью делимся со всем миром. Прежде всего, мы хотим, чтобы все узнали, насколько это вкусно».

На протяжении долгого времени Осака была торговым городом со сформировавшейся здесь культурой приготовления бурых водорослей *комбу* и производства медицинских препаратов. Традиции этих производств унаследовало и нынешнее поколение.



1. Исследователь в области фармацевтики Ёсикава Элис говорит, что всегда очень рада, когда узнаёт, что разработанный ею препарат используется для лечения пациентов. (вверху).
2. Оригинальные аптекарские весы и гири (внизу), использовавшиеся для измерения дозы лекарств. Балансировочный грузик до сих пор используется в качестве символа компании.
3. Табличка с рекламой болеутоляющего и жаропонижающего средства XIX века. Из коллекции Сионо Гисабуро-младшего, второго президента компании «Сионоги энд Ко., Лтд.»

«Город медицины»: новые горизонты в разработке лекарств

Неподалеку от района Умэда, в самом сердце Осаки, находится район Досэматэ, где сегодня рядами стоят офисные здания. Он кипит жизнью примерно с XVII века, когда на его улицах располагались лекарственные лавки. В своё время Досэматэ отвечал за контроль качества и ценообразование на фармацевтическом рынке Японии и был известен как перекрёсток всей японской медицины. Поскольку здесь по-прежнему базируется множество фармацевтических компаний, этот район по-прежнему гордо именуют «Городом медицины».

Компания «Сионоги энд Ко., Лтд.», основанная в 1878 году, является одной из таких фармацевтических компаний. Благодаря передовым технологиям разработки лекарств она сумела выйти на мировой рынок. Ёсикава Элис, научный сотрудник Фармацевтического исследовательского центра «Сионоги», занимается разработкой препаратов для лечения вирусных инфекций. Она отвечает за исследования, подтверждающие эффективность

препарата для человека, которые начинаются на ранней стадии разработки и продолжают вплоть до момента вывода препарата на рынок. «Наша работа влияет на здоровье людей, поэтому мы не можем позволить себе быть беспечными», — говорит она. С момента основания девизом компании является стремление к точности в деле доставки безопасных лекарств. Ёсикава гордится прошлым торговцев лекарствами из Осаки, которые превыше всего ценили доверие и надёжность.

По словам Элис, перед лицом глобальной вирусной пандемии она почувствовала сильное желание помочь в борьбе с подобными заболеваниями. «Я надеюсь, что мы сможем разработать новый препарат, который укрепит иммунную систему организма. Таким образом, мы сможем помочь людям, страдающим от симптомов и последствий различных болезней», — тепло и искренне говорит Ёсикава, делясь своими мечтами.

Места рождения знаменитого осакского стиля общения

Осака — город, процветающий благодаря обмену и взаимодействию. Здесь много особенных мест, где люди любят собираться, чтобы посмеяться, поговорить и заняться любимыми делами.

Фото: Курихара Осаму, PIXTA

Место для непринуждённого общения

«Хайпер Энгава» — это ток-шоу, которое проходит в районе Накацу на север от Умэда, в самом сердце Осаки. Несмотря на современность, район сохранил атмосферу старого города. С 2019 года это шоу провели более 300 раз. Слово *энгава* означает окружающую террасу в традиционных японских домах, служащую переходом между внутренним и внешним пространством. Шоу назвали так, чтобы подчеркнуть идею того, что каждый может зайти сюда свободно и без формальностей. Темы варьируются от местных экономических проблем до музыки. Гости могут прийти в любое время, чтобы пообщаться с другими участниками. Это пространство, которое объединяет людей.

Слева посредине: место для общения — открытое пространство в полуподвальном помещении.

Слева внизу: участники обсуждают вопросы развития города Осака. (Фото: Hyper Engawa)



Просмотр *варай* — комедийного представления, ставшего традиционной формой развлечения

Осакский диалект неразрывно связан с комедией и юмором. Дело в том, что фирменное осакское искусство разговорного жанра *варай* уходит корнями в *ракуго* — форму комического повествования, которая, как полагают, зародилась примерно в XVII веке. *Ракуго* — это искусство повествования, в котором комик рассказывает забавную историю, играя одновременно несколько ролей, используя для различения между ними только язык тела. В заведении «Тэмма Тэндзин Хандзётэй» ежедневно проходят представления *ками-гата ракуго* — формы комического повествования, использующей лёгкий и остроумный осакский диалект. Зрительный зал всегда полон людей, желающих насладиться разговорным искусством *варай* на родине жанра.

Справа сверху: зрителей привлекает хлёсткий осакский говор. Справа посредине: ночью 1500 фонарей освещают округу.

Игра в настольные игры в клубе с богатыми традициями

В былые времена в центре Осаки располагалось множество *кайсё* (клубов, дословно «мест встреч»), где собирались любители традиционных настольных игр, таких как *го* и *сёги*. Благодаря успеху легендарного мастера *сёги* по имени Саката Санкити (1870–1946), получивший титул *Кансай Мэйдзин* ("Кансай" — название региона в южной части острова Хонсю, а "мэйдзин" — престижнейший титул в профессиональных кругах *сёги*), деятельность местных клубов *сёги* кипела энергией и энтузиазмом довольно долго. За последние годы количество клубов значительно сократилось, но Осакский клуб, открытый только для своих членов, по-прежнему привлекает единомышленников, которые играют в *сёги* с неизменной страстью. Бизнесмены, которые когда-то вели активную деятельность в деловом районе города, теперь соревнуются друг с другом в мастерстве *сёги*.

Слева посредине: любители *сёги* собираются вместе, чтобы насладиться состязанием в настольной игре. (Фото: Клуб Осака) Справа внизу: архитектура клуба отражает славные времена, когда город вырос до мегаполиса, превосходящего столичный Токио.



Места для отдыха, в которых хочется остаться подольше

В префектуре Осака больше кофеен, чем в любом другом регионе Японии. Исторически это объясняется тем, что кофейные зерна завозили через расположенный рядом порт Кобе. Однако характерной чертой жителей Осаки является то, что сетевым заведениям они предпочитают частные кофейни. «Кафе Саншайн» с его богатым меню привлекает множество постоянных клиентов, которые приходят не только насладиться кофе, но и позавтракать или пообедать. Уютная атмосфера таких кафе располагает к приятной беседе или знакомству с новыми людьми. Кофейни стали популярным местом встреч для местных жителей, которые ищут возможностей для непринуждённого общения.

Справа сверху: спокойные тона интерьера и мягкое освещение создают расслабляющую атмосферу. Справа посредине: ретро-стиль в оформлении кафе интересен даже юным посетителям. Справа внизу: мягкие воздушные оладьи, приготовленные по-домашнему, остаются одним из самых популярных блюд.



Слева: «Детальное изображение Пятой национальной промышленной выставки» (Из коллекции Музея истории г. Амагасаки)
На противоположной странице слева вверху: Японская всемирная выставка 1970 года в Осаке, проходившая на протяжении 183 дней, стала первым международным экспо в Азии, собрав 77 стран-участниц. Мемориальный павильон Экспо-70 в Мемориальном Парке Экспо, иллюстрирует энтузиазм того времени. Посещение Башни Солнца, спроектированной Окамото Таро, возможно по предварительной записи (слева).
(Фото: Управление префектуры Осака)
На противоположной странице справа вверху: «Экспосити» — многозальный кинотеатр, расположенный в Мемориальном парке Экспо-70 (Фото: PIXTA)



Город, развивающийся благодаря выставкам

Начиная с 19-го века Осака была местом проведения множества крупных выставок, которые способствовали развитию её промышленности и культуры.

Процветающий район Осаки, выросший на месте проведения выставки

История Синсэкай, оживленного многолюдного района на юге Осаки, началась в 1903 году с Пятой государственной промышленной выставки. Выставка, целью которой было развитие промышленности, продемонстрировала новейшие технологии Японии и других стран, в том числе смотровую башню с лифтом — редкое зрелище для того времени — и вечерние световые

инсталляции. Выставка привлекла такое внимание, что, по оценкам, ее посетили более 4,5 миллионов человек. После закрытия выставки на этом месте были построены нынешний парк Тэннодзи и Луна-парк — парк развлечений, где находится знаменитая достопримечательность Осаки, башня Цутэнкаку. Хотя Луна-парк закрылся спустя всего десять лет, этот район с тех пор превратился в развлекательный центр со множеством разнообразных заведений. Столь же оживленная атмосфера, что наполняла этот район во времена первой выставки, царит здесь и по сей день.

Символ города и расширение транспортной сети

В 1925 году в Осаке провели Выставку в честь расширения границ города, а в 1948 году здесь прошла Большая выставка реконструкции в честь восстановления после Второй мировой войны. Однако особенно сильное влияние на судьбу города оказало проведение первой в Японии международной выставки Экспо-70.

Эта международная выставка, темой которой стали «Прогресс и гармония для человечества», прошла на территории Сэнри Хиллз примерно в 13 километрах к северу от центра города Осака и собрала более 64 миллионов посетителей. Когда Всемирная выставка в Японии Осака-1970 завершилась, территория была преобразована в Мемориальный парк Экспо-70. Сохранившаяся Башня Солнца была построена как один из тематических павильонов экспо. Позднее здесь был построен Национальный музей этнологии, посвященный фольклору и культурной антропологии Японии и других стран. Совсем недавно здесь появился крупный комплекс с интерактивными площадками и торговым центром, что снова сделало этот район популярным.

По мере проведения этих крупных выставок транспортная сеть города расширялась. Одним из примеров является железная дорога Кита-Осака Кюю, которая ежедневно доставляла посетителей выставки из центра Осаки к месту проведения в Сэнри Хиллз. После завершения выставки линия осталась важной частью повседневной жизни людей, живущих в районе Сэнри Нью Таун.

Строительство города будущего — ЭКСПО-2025 Осака, Кансай, Япония

В преддверии предстоящей выставки Экспо-2025 в непосредственной близости от места проведения расширятся дороги, продлеваются линии метрополитена, строятся новые станции метро, проводятся реконструкции крупных станций. Экспо-2025 пройдет на Юмэсима — искусственном острове в Осакомском заливе. Территория спроектирована так, чтобы как можно ярче показать прибрежную часть города, представляя Осаку в качестве японского «города на воде».

Осака продолжает развиваться как место проведения крупных выставок. Предстоящая Экспо сделает город еще более привлекательным как для местных жителей, так и для гостей города.



Слева: почтовая открытка с изображением Луна-парка и первоначальной башни Цутэнкаку, уничтоженной пожаром во время войны. (Из коллекции Музея открыток)
Справа: улицы района Синсэкай у подножия башни Цутэнкаку. Нынешняя башня была построена в 1956 году. (Фото: PIXTA)
На противоположной странице слева внизу: железная дорога Кита-Осака Кюю — важная транспортная артерия для жителей Сэнри Нью Таун (Фото: PIXTA)
На противоположной странице справа внизу: визуальный образ острова Юмэсима — места проведения ЭКСПО-2025 Осака, Кансай, Япония (Фото: Японская ассоциация Всемирной выставки 2025)



Вкусная Япония:
надо попробовать!

26

Объединяющий фастфуд в
осакском стиле

Окономияки, такояки и кусикацу

Фото: Курихара Осаму



Противоположная страница: окономияки (впереди), нэгияки (в центре) и икаяки (справа) готовятся на сковороде прямо перед посетителями.

Справа: тесто и другие ингредиенты смешиваются и выкладываются на сковороду в форме круглых лепёшек (слева), которые тщательно обжариваются, после чего блюдо покрывают соусом и другими приправами (справа). Внизу: заведение «Адзино» работает уже более 50 лет. У прилавка заведения всегда оживлённая атмосфера, а постоянные клиенты с удовольствием общаются с владелицей закусочной Со-раяма Кацуюко.



Помимо того, что Осака была крупным логистическим центром, через который шло продовольствие со всего мира, она процветала и как центр производства. Город выходил к водам Осацкого залива с его обилием морепродуктов и соседствовал с плодородной равниной Кавати. По мере того как Осака превращалась в крупный экономический центр, её кулинарная культура развивалась благодаря множеству небольших кафе и закусочных, в которых встречались и общались местные торговцы. Немалую роль сыграло и развитие чайной церемонии. Благодаря этому Осака приобрела репутацию «кулинарной столицы», а такие блюда, как *такояки* и *окономияки*, прославили город и теперь известны далеко за его пределами.

Жители Осаки особенно ценят практичность. Для них еда должна быть не только вкусной, но и доступной по

цене. Они не терпят излишней расточительности, поэтому любят блюда, которые можно приготовить быстро и удобно. Что же лучше всего соответствует этим требованиям? Конечно же, уличная еда в осакском стиле!



Окономияки лучше всего есть горячими прямо со сковороды

Окономияки — это блюдо, в котором такие ингредиенты, как мясо или морепродукты, добавляются в тесто из пшеничной муки и бульона *даси* с большим количеством нашинкованной капусты, после чего всё это обжаривается на сковороде в форме лепёшки. Готовое блюдо поливают солёно-сладким соусом. Хотя история появления *окономияки* до конца не ясна, считается, что впервые его начали



Слева сверху: тесто для *такояки* выливают в специальные углубления на сковороде и многократно переворачивают, пока оно не превратится в румяные шарики.
Слева внизу: готовые шарики дополняют пикантными добавками, такими как соус и майонез.
Справа: *такояки* съеденные во время прогулки по улицам, кажутся особенно вкусными.
(Сотрудничество: TakoYa Dotonbori KUKURU)



Слева сверху: шашлычки обжариваются в масле, пока панировка не станет золотистой.
Слева посредине: можно попробовать разные варианты шашлычков: например, из перепелиных яиц, сосисок или креветок.
Справа сверху: окуните шпажку в соус на столе и наслаждайтесь.
Слева внизу: посетителям, сидящим у стойки, подают *кусикацу*, приготовленные прямо у них на глазах.
Справа внизу: фасад оригинального ресторана *кусикацу*.
(Сотрудничество: «Кусикацу Дарума»)



продавать на уличных лотках в регионе Кансай во времена Второй мировой войны. Сейчас популярное *окономияки* часто готовят дома из любимых ингредиентов, имеющихся в наличии, а также заказывают в небольших специализированных закусочных по всему городу. Это блюдо, которое жители Осаки едят регулярно.

Если хотите попробовать настоящий вкус этого блюда, обязательно посетите одну из закусочных Осаки, где *окономияки* готовят прямо перед вами и подают горячими, только что снятыми со сковороды. К вариантам этого блюда относятся *нэгияки*, где вместо капусты используется большое количество зелёного лука, и *икаяки*, приготовленное из кальмаров. Чтобы прочувствовать всю атмосферу, соберитесь с друзьями вокруг стола и насладитесь тающим во рту ароматным соусом *окономияки*.



Такояки: лакомство, которое можно съесть прямо на улице

Такояки готовятся из того же теста на основе пшеничной муки, что и *окономияки*, но жарятся в виде маленьких шариков, внутрь которых добавлен кусочек осьминога. Это ещё один классический пример осакского фастфуда. В наши дни, как и раньше, когда *такояки* только появились, их по-прежнему обжаривают на уличных прилавках перед магазинами. Увлекательное зрелище — наблюдать, как повара ловко переворачивают шарики, доводя их до идеального состояния, а в воздухе в это время разливается аппетитный аромат, манящий прохожих. Устоять перед этим угощением трудно! *Такояки* идеально подходят для перекуса на ходу, и знаменитая сцена, когда пешеходы

дуют на горячие шарики, прежде чем съесть их, давно стала символом оживлённых улиц Осаки.



Кусикацу: аппетитные шашлычки, которые едят в плотной компании

Список уличной еды Осаки не будет полным без *кусикацу*. Для их приготовления небольшие кусочки мяса, морепродуктов, овощей и других ингредиентов нанизываются на шпажки, обмакиваются в кляр и панировку из хлебных крошек *панко*, а затем обжариваются до золотистой корочки. Кроме вышеупомянутых, можно встретить *кусикацу* с сыром, яйцами и другими ингредиентами. Свежеприготовленные *кусикацу* по традиции едят, обмакнув в ёмкость с ароматным соусом, стоящую на столе.

Считается, что *кусикацу* изначально ели, стоя у киосков

с едой бок о бок с другими посетителями, что породило правило — не макать дважды, чтобы избежать загрязнения общего соуса. Хотя в последние годы некоторые заведения предлагают посадочные места за столами, многие предпочитают наслаждаться *кусикацу* в непринуждённой атмосфере стоя у прилавка. Вежливо пообщайтесь с соседями за столом и насладитесь свежими, хрустящими шашлычками *кусикацу* — и вы почувствуете себя в Осаке как дома.

Быстрая, доступная и вкусная уличная осакская еда — это не только удобство и практичность, но и способ сблизиться и пообщаться с людьми, с которыми вы впервые встретились. Попробуйте такие популярные блюда, как *окономияки*, *такояки* и *кусикацу*, чтобы по-настоящему прочувствовать очарование Осаки и её оживлённых улиц.

Торговый город, открытый миру

Сакай

Став центром международной торговли в XVI веке, Сакай превратился в самоуправляемый город. Его богатая культура и предпринимательский дух сохраняются здесь по сей день.

Фото: Курихара Осаму, Aflo, PIXTA



1. Старый маяк Сакай находится в старом порту Сакай.
2. Святилище Хотигаи, которое, как считают, обладает властью над сторонами света, посещают люди, желающие безопасных путешествий или успешных поездок.
3. Дайсэнрё Кофун (Курган императора Нинтоку) — один из самых крупных курганов в группе погребений Модзу. (Фото: Администрация города Сакай)
4. Талисман из святилища Хотигаи, оберегающий любителей странствий



Сакай, расположенный примерно в 30 минутах езды на поезде от станции Син-Осака, является вторым по численности населения городом префектуры после самой Осаки. Это один из ведущих промышленных городов региона Кинки с современными производственными предприятиями, расположившимися вдоль набережной. Город может похвастаться долгой историей и богатой культурой, развивавшимися благодаря внешней торговле.

Название Сакай, что в переводе с японского означает «граница», связано с расположением города на стыке двух бывших административных провинций региона — Сэтцу и Идзуми.

Святилище Хотигаи стоит на границе, разделяющей эти

две провинции, а также третью — Кавати. Оно почитается как священное пространство, не принадлежащее ни одной из них и не ограниченное ни одним направлением.

На юге от Сакай расположен комплекс курганов Модзу — объект Всемирного наследия, состоящий из 44 курганов, построенных с конца IV до начала VI века. Один из них — Дайсэнрё Кофун (Курган императора Нинтоку) — составляет в длину 486 метров и является одним из крупнейших погребений в мире. Этот район был стратегическим транспортным узлом на пути к столице на востоке, по которому путешествовали многие эмиссары иностранных государств. Величественный вид этих курганов должен был служить мощным свидетельством силы государства.



5. Живопись на ширме «Намбан Бёбу» передаёт оживлённую атмосферу центра международного общения.
(Фото: Музей города Сакай)
6. Совершите путешествие во времени в город Сакай XVI века с помощью инсталляции виртуальной реальности в культурном центре «Сакай Рисё-но Мори». (Фото: «Сакай Рисё-но Мори»)



7. Кухонные приборы, изготавливаемые в Сакай, создаются местными мастерами, которые продолжают применять эти признанные во всём мире технологии обработки металла. (Фото: Съёмочный офис города Сакай)
8. «Tour of Japan» — напряжённая шоссейная велогонка.
9. Продукция компании Shimano, центральный офис которой находится в Сакай. Компания занимает лидирующие позиции на мировом рынке велосипедного оборудования и тормозных систем для спортивных велосипедов. (Фото: SHIMANO SALES CORPORATION)



10. Сэн-но Рикю, мастер чайной церемонии, заложивший основы японской церемонии *тяноу*. (Фото: Музей города Сакай)



11. Десерт *маття-парфе*, который подают в чайной «Чай Цубоити», основанной более 175 лет назад.
12, 13. «Кодзима-я» — традиционная японская кондитерская, основанная в период Эдо (1603–1868). В этом магазине продаются *кэси-моти* — рисовые сладости, щедро покрытые ароматными маковыми семенами, которые придают им изысканную сладость и интересную текстуру.



развитию в Сакай производства фитильного оружия, а также росту числа мастеров, владевших искусством обработки железа. Эти навыки сохранились до наших дней и используются в производстве фирменных столовых приборов, высококачественных кухонных ножей, которые ценят профессиональные повара. Технологии обработки металла нашли применение и в новых отраслях, таких как производство деталей для велосипедов, которые высоко ценятся по всему миру. В последние годы Сакай приобрёл известность как место проведения международной велогонки «Tour of Japan».

Развитие торговли способствовало и культурному расцвету города. Мастер чайной церемонии Сэн-но Рикю,

который заложил основы японской чайной церемонии мирового класса, также был видной фигурой в Сакай в XVI веке. Под его влиянием распространилась культура чайной церемонии *тяноу*, и в городе по-прежнему сохранилось множество традиционных магазинов, предлагающих сладости, которые подаются во время церемонии. Сакай — это красивое место, где можно прогуляться по улочкам и попробовать знаменитые местные лакомства.

Расположенный на побережье океана, соединяющего его с остальным миром, Сакай развивался и стал таким городом, каким мы знаем его сегодня, впитывая разнообразные культуры. Ощутите необычайный дух предприимчивости, который сохранился в этом городе по сей день.



Карта района Сакай

- 1 Старый маяк Сакай
- 2 Святилище Хотигаи
- 3 Дайсэнрё Кофун (Курган императора Нинтоку)
- 4 Сакай Рисё-но Мори
- 5 Кодзимая
- 6 Чайная «Чай Цубоити»

•Проезд

От станции Син-Осака сесть на поезд Метро Осака линии Мидосудзи или линии Нанкай до станции Сакай (около 30 минут).

•Контактная информация

Официальный сайт Бюро по туризму и мероприятиям города Сакай:
<https://www.sakai-tcb.or.jp/en/>



Традиционно сотканые,
мягкие и пушистые

Полотенца Сэнсю



1



2



3



4

1. Мягкие, прекрасно впитывающие полотенца Сэнсю
(Фото: Ассоциация текстильной промышленности полотенец Осаки)
2. Полотенце из слоев сетчатой ткани — лёгкое, мягкое и нежное для детской кожи
(Фото: Shinto Towel Co., Ltd.)
3. Техника ажурного плетения *сукаси-ори* для создания светлых тонов
(Фото: Kosugizen Co., Ltd.)
4. Полотенца с махровым плетением, заключенным между двумя слоями сетчатой ткани. Они одновременно плотные, легкие и мягкие на ощупь.
(Фото: Shinto Towel Co., Ltd.)

Производство полотенец в Японии началось в 1887 году в районе Сэнсю, на юге Осаки. Произведённые здесь полотенца стали известны как «полотенца Сэнсю». На сегодняшний день на их долю приходится около 40% рынка полотенец в Японии. Они пользуются большой популярностью благодаря своему высокому качеству и удобству использования.

Высокое качество обеспечивает полотенцам Сэнсю традиционная техника обработки тканых изделий, именуемая *атодзараси*. После того, как сотканы, полотенца Сэнсю подвергаются стирке и отбеливанию, которые удаляют крахмал и масла из хлопковых волокон. Чистая вода с горы Идзуми используется для тщательного удаления загрязнений, благодаря чему получаются мягкие, пушистые полотенца с

отличной впитывающей способностью, которой славится хлопок.

За последние годы полотенца Сэнсю видоизменились, предлагая новый уникальный дизайн, материалы и функциональное наполнение. Один из примеров — техника открытого плетения *сукаси-ори*, которая придаёт узору из цветных волокон, вплетённых между белыми, слегка приглушённый оттенок. Другой пример — многослойная марлевая ткань, из которой получается лёгкое, быстросохнущее полотенце. Повседневная жизнь становится ярче и приятнее, когда под рукой есть красивые и удобные полотенца.

Непреренно подумайте о приобретении полотенца Сэнсю для повседневного использования или в подарок. Почувствуйте их превосходную мягкость.

