

ИНФО

- 18 Гармония души и тела

ОБЗОРНЫЕ КАРТЫ

- обл. Транспортная схема Токио
22 Местоположение Японии

КАРТЫ И ПЛАНЫ

- 60 Токио
71 Экскурсии из Токио
82 Киото
96 Экскурсии из Киото
111 Канадзава
117 Окаяма и окрестности
123 Хиросима
131 Вакаяма
132 Вакаяма (три священных горы Кумано)
132 Вакаяма (окрестности Кумано-Хонгу-тайся)
134 Вакаяма (курортный поселок Сирахама)
138 Остров Кюсю
151 Остров Хоккайдо

6 Планирование путешествия

- 8 Пагоды, небоскребы, сакура...
9 Климат и сезоны туризма
10 Прибытие
12 Поездки по стране
13 Общественный транспорт
16 Проживание
153 Практические советы
157 Указатель

20 Страна и люди

- 22 Цифры и факты
25 Исторический обзор
28 Природа и окружающая среда
29 Население
31 Религия
35 Искусство и культура
43 Праздники и фестивали
46 Не только суши и sake
50 Шопинг
143 Мини-разговорник

54 Маршруты по Японии

56 Токио и окрестности

58 Маршрут ① В делях городских джунглей

69 Маршрут ② Вокруг столицы

78 Киото и окрестности

80 Маршрут ③ Город храмов и монастырей

92 Маршрут ④ Сердце древней Японии

101 Осака

102 Маршрут ⑤ Ранний расцвет культуры и поздний взлет экономики

106 Экскурсии из города

107 Канадзава

108 Маршрут ⑥ Город на «Золотом болоте»

113 За пределами города

114 Окаяма

115 Маршрут ⑦ Жемчужина в провинции

118 Экскурсии на западное побережье

119 Хиросима

121 Маршрут ⑧ Как Феникс из пепла

125 Экскурсия на остров Миядзима

128 Вакаяма

129 Маршрут ⑨ Горы, храмы, реки, океан

136 Остров Кюсю

137 Маршрут ⑩ Край мифов и вулканов

148 Остров Хоккайдо

149 Маршрут ⑪ Молодой остров на подъеме



Уважаемые друзья!

Я искренне рада, что вы нашли время для знакомства с удивительной страной Японией. Это издание путеводителя совпало со знаменательным событием – «перекрестными» годами России и Японии. Благодаря многообразным и неизменно интересным мероприятиям в области туризма, экономики, политики, искусства и спорта мы хотели бы сломать существующие стереотипы и показать, что Япония не такая уж далекая и дорогая страна, а высокие технологии у нас идут рука об руку с почитанием древних традиций. Яркие примеры тому остров Наосима на Сикоку – Мекка для любителей современной архитектуры, искусства и дизайна, знаменитые токийские небоскребы, уникальные музеи, древние храмы Киото, кварталы гейш и самураев Канадзавы...

Обратите внимание: Япония прекрасна в любое время года! Весна – время цветения сакуры, осень – сезон любования красными кленами, зима – она идеальна для любителей зимних видов спорта, ведь на севере страны – на острове Хоккайдо – можно покататься на лыжах по снегу-«пухляку». Впрочем, в это же время можно и погреться под ла-

сковыми лучами солнца на юге – на белоснежных пляжах острова Окинава, где в январе температура воздуха держится на уровне +20–22 °С, а летом достигает +30° и выше.

Первое знакомство с Японией трудно представить без посещения древних городов. Запланируйте поездку по «золотому маршруту» – Токио – Киото – Осака – Канадзава, чтобы потом отправиться в иные, не столь еще известные в России префектуры Вакаяма или Кагосима.

Япония – рай для гурманов. Знате ли вы, что в Токио самое большое количество «мишленовских» ресторанов в мире – 542! Это больше, чем в Париже и Нью-Йорке! В любом из японских ресторанов вам предложат огромный выбор блюд из свежеевыловленной рыбы, морепродуктов и мяса. Попробуйте традиционный суп рамэн, куриные шашлычки-якитори, загляните в столь любимые местными жителями пабы-ресторанчики «изакая». Если будет время, переночуйте в традиционной японской гостинице – рёкэне, где подают блюда высокой кухни – «кайсеки».

Можно бесконечно долго рассказывать о Японии, но лучше все увидеть своими глазами! Надеемся, что исчерпывающая информация из этого путеводителя о замечательной, интереснейшей стране поможет вам не только при планировании, но и во время поездки.

Добро пожаловать в Японию!

Айри Мотокура,
директор Японской национальной
туристической организации
(JNTO) в Москве



#visitjapanru
#jnto

ПЛАНИРОВАНИЕ ПУТЕШЕСТВИЯ



Пагоды, небоскребы, сакура...

Япония, несомненно, – одна из самых притягательных и любопытных для туристов стран. Тем не менее, как это ни удивительно, многих отпугивает ее непривычно звучащий язык и загадочные иероглифы, делающие страну бесконечно далекой и непонятной.

При этом в России уже образовалась целая «каста» фанатов Японии; едва ли объяснимая любовь к чужой культуре глубоко пронизала их повседневную жизнь: прием пищи с помощью палочек, чайная церемония, икебана, айкидо и медитация дзэн – ничто японское им не чуждо. Тенденция к почти безоговорочному восхищению этой страной захватывает и почитателей высоких технологий и прогресса; для них Япония – это Эльдорадо технических инноваций и блестящих перспектив грядущей модернизации. А среди молодежи особой популярностью пользуются такие японские достижения, как игровые приставки, робототехника и др. Повсеместно известны комиксы (манга) и аниме – японская анимация.



Климат и сезоны туризма

Япония располагается в трех климатических поясах, причем большая часть страны лежит в зонах умеренного и субтропического климата. На Хоккайдо и на севере Хонсю – лето сухое, похожее на среднеевропейское. В южной части Хонсю, а также на островах Сикоку и Кюсю летом бывает жарко.

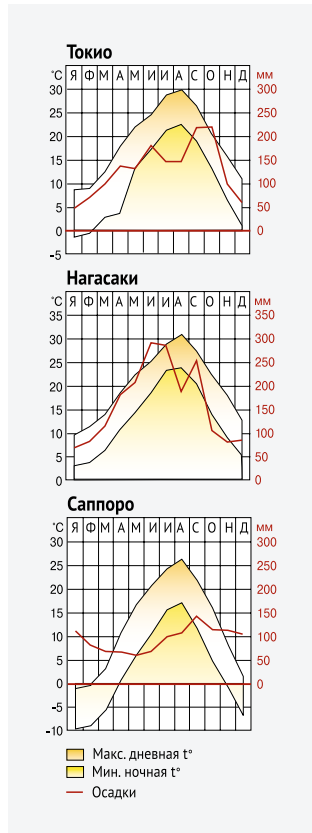
Зима в Японии также проявляется весьма разносторонне: начиная с субарктического дыхания на Хоккайдо, спускаясь южнее вдоль западного побережья острова Хонсю, она все больше утрачивает свою суровость и приносит обильные снегопады. Пока Хоккайдо и север Хонсю завалены трехметровым слоем снега, остальная часть страны избавлена от этой участи, а на юге и юго-западе даже солнечно и сухо. Несмотря на снежную зиму на северо-западе, географически Япония – южная страна; так, например, Саппоро расположен на одной параллели с Римом.

В начале июня на Кюсю начинается период летних муссонов и ливневых дождей, но постепенно тучи уходят на север и добираются

К СВЕДЕНИЮ

Страна путешествий

Из-за объективных трудностей легко недоглядеть те уникальные преимущества, которые предлагает своим гостям Япония: чрезвычайно разнообразный горный ландшафт, длинная береговая линия, исключительно богатое культурно-историческое наследие и высокоразвитая туристическая инфраструктура. Нельзя не упомянуть, что нигде в мире нет такой надежной гарантии личной безопасности, как в Японии: здесь никто и ничто не может потеряться.



В районе железнодорожной
станции Нагоя



#visitjapanru
#jnto

СТРАНА И ЛЮДИ



Цифры и факты

- **Площадь:** 378 000 км²; Хонсю занимает 231 000 км², Хоккайдо – 83 500 км², Кюсю – 42 100 км², Сикоку – 18 800 км²; горы – 74 %
- **Население:** 126,225 млн человек (2018); плотность: 334 чел./км²
- **Городское население:** 77 %
- **Крупные города:** Йокогама (3,7 млн жит.), Осака (2,7 млн жит., 2017), Нагоя (2,3 млн жит.), Саппоро (1,9 млн жит.), Кобэ (1,5 млн жит.), Киото (1,5 млн жит.), Фукуока (1,6 млн жит.), Хиросима (1,2 млн жит.)
- **Столица:** Токио (13,7 млн жит.); с префектурами – 14,4 млн человек.

Географическое положение и ландшафт

Японский архипелаг насчитывает сегодня свыше 3400 островов, включая необитаемые. Он простирается от 45° до 24° с. ш. более чем на 4000 км в длину. Протяженность архипелага с запада на восток составляет в самом широком месте больше 1000 км. Более 70 % территории Японии состоит из непригодных для жилья и ведения сельского хозяйства мест – порой это гористая местность с отвесными склонами и изрезанными ущельями долинами, по которым текут, извиваясь, чистые горные ручьи. Население проживает преимущественно на пространстве вокруг Токио и вдоль полосы побережья Тихого океана, которое местами расширяется благодаря отдельным участкам равнинных



- **Экономика:** энергосырьевое производство – 1,3 %, перерабатывающая промышленность – 25,4 %, сфера услуг – 73,3 %
- **Высочайшая горная вершина:** Фудзи (Фудзи-сан) – 3776 м
- **Код страны:** +81
- **Часовой пояс:** GMT + 9

низменностей. На западном побережье, т. е. на другой стороне архипелага, большие города расположены лишь на острове Кюсю.

С геологической точки зрения Япония – продукт мощных разломов и процессов складкообразования, восходящих к разным эпохам геологической истории Земли и продолжающихся по сей день. Именно поэтому происходят частые землетрясения и сильные вулканические выбросы. Подземные толчки и извержения вулканов стали почти что буднями Японии, но такие разрушительные явления, как величайшее землетрясение 17 января 1995 г. в порту Кобэ и землетрясение 2011 г. у восточного побережья острова Хонсю, случаются все же крайне редко. Однако в 2018 г. в Японии была

отмечена нарастающая сейсмическая активность.

Основная часть японской суши состоит из четырех главных островов: самый большой из них Хонсю, затем идут Хоккайдо, Кюсю и Сикоку, даже японцам кажущийся далеким «захолустьем». Его восточная, обращенная к Тихому океану половина была до недавнего времени труднодоступной из-за крутых серпантинных горных дорог. Поэтому местные города и деревни сохранили особый средневековый шарм, который можно еще встретить разве что в горах Кюсю или на западном побережье

северного Хонсю. Хоккайдо – с гигантскими девственными лесами и чистыми озерами был заселен намного позже.

Государственное устройство

Исключая непродолжительный период 1990-х гг., Япония управлялась либерально-демократической партией, с 2006 г. под председательством премьер-министра Абэ Синдзо. В 2011 г. у власти находились демократы. Лидер Демократической партии Есихико Нода занимал пост премьер-министра страны, с 2012 г. эту должность вновь зани-





мает Синдзо Абэ. Япония и ее система управления кажутся чрезвычайно стабильными, страна последовательно проводит свою политику – взвешенно и спокойно.

Форма правления – конституционная монархия. Императорский дом сохранился и после поражения во Второй мировой войне, император по-прежнему – «символ государства и единства народа». Императором Японии с 1989 г. является Акихито, 125-й в династии, унаследовав трон после смерти отца. С этого дня в Японии начался новый период национального летоисчисления (соответствующий периоду императорского правления) – Хэйсэй. Ритуальная сторона процедуры вступления Акихито на престол включала как государственное мероприятие – интронизацию, так и религиозную церемонию императорского двора – дайдзёсай. Конституция западного (демократического) образца вступила в силу

3 мая 1947 г. Конституция предусматривает верховенство права, коллегиальность управления, нерушимость и неприкосновенность прав человека, соблюдение принципов пацифизма.

Япония – страна с очень высоким уровнем жизни (17-е место по индексу развития человеческого потенциала). Здесь зафиксирована одна из самых высоких продолжительностей жизни и один из самых низких уровней младенческой смертности. Страна входит в число стран – членов «Большой семерки» и АТЭС, а также регулярно избирается непостоянным членом Совета Безопасности ООН. Япония официально отказалась от своего права объявлять войну, но имеет силы самообороны, которые используются также и в миротворческих операциях.

Япония является единственной страной в мире, против которой было применено ядерное оружие.

Исторический обзор

10 000–250 гг. до н. э. Период и культура Дзёмон.

250 г. до н. э. – 300 г. Период и культура Яёи и начало исторического развития собственно Японии.

300–552 гг. Период и культура Кофун.

552–710 гг. Период и культура Асука.

VI в. Семейный клан Ямато, выросший из племенного союза, утвердился в качестве правителей сложившегося государства.

552 г. Начало распространения буддизма и введение китайской иероглифической письменности.

574–622 гг. Принц-регент Сётокутайси создает молодое государство по китайскому образцу.

645 г. Завершение начатых Сётокутайси реформ: буддизм становится

Не только суши и саке

Японская кухня с древних времен отвечает всем требованиям, какие современная теория рационального питания предъявляет к здоровому питанию: свежие, соответствующие времени года приправы, разнообразие овощей, поменьше мяса и жира, побольше рыбы и даров моря.

Гурманам нравится, что в блюдах сохраняется оригинальный вкус и всё – даже пряности и соусы – готовится непосредственно перед подачей к столу или даже во время еды. К общеизвестным привычным овощам добавляется множество дикорастущих растений – например, папоротники и нежные побеги бамбука, корни лотоса, а также морские водоросли и грибы. Рыба и мясо минимально обработанные.

Рис

Главное место в национальной кухне занимает рис (гохан), сортов которого насчитывается более 40. Варится он без соли и специй и подается в миске конусовидной формы. Его значение для японца сравнимо со значением хлеба для россиянина. Рис служит основой для напитков (из него варят саке и пиво). Из рисовой муки готовят тесто для популярных сладостей, среди которых и моти (их обязательно дарят на Новый год с пожеланиями богатства и процветания). А в средневековой Японии рис символизировал не только еду, но и достаток в доме, а также являлся эквивалентом денег.

Рыба, суши, сашими

В число самых любимых ингредиентов японской кухни входит сырая рыба. Ее нарезают тонкими ломтиками и окунают перед тем, как съесть, в соевый соус; к этому блюду под названием **сашими** подают маринованный имбирь (сёга). Сашими готовят и из других морепродуктов и даже мяса, порезанного на небольшие кусочки. Продукты используются только в сыром виде. Подается вместе с соевым соусом, хреном васаби, тонко нарезанным редисом и листьями сисо.

Все виды столь популярного сегодня **суши** (суси) состоят из базового ингредиента – особым образом приготовленного риса, к которому добавляются другие ингредиенты. **Нори** – это прессованные водоросли, которые используют для приготовления макидзуси, гунканмаки, тэмакидзуси и некоторых нигиридзуси. В качестве начинки в сыром виде может быть использована только океаническая рыба; речную рыбу, в которой присутствие паразитов гораздо более вероятно, всегда готовят. Добавляют японцы и морепродукты.

Так называемый **!** «конвейер» суши вы можете попробовать в популярных конвейерных суши-ресторанах, где тарелку с приготовленным



Так выглядит ассортимент блюд японского кафе

блюдом гость выбирает самостоятельно с движущейся ленты. Если хотите выбрать из меню, то можно заказать повару, просто показав картинку. Оплата производится путем подсчета пустых тарелочек на вашем столе.

Приготовленные в кляре и обжаренные во фритюре маленькие кусочки рыбы или овощей превращаются во вкуснейшее блюдо, именуемое **тэмпура**. Главным компонентом **сукияки** традиционно являются тонко нарезанные ломтики говяжьего мяса (или тофу в вегетарианской версии). Особенностью является то, что употребляется оно в процессе варки, в присутствии гостей. **Сябу-сябу** готовят приблизительно так же, только мясо в этом случае тушится. Вершиной японской мясной кухни является **тэппаньяки**: кусочки филе, размеры которых позволяют сразу отправлять их в рот, готовятся на раскаленной плите вместе с мелко нарезанными овощами и подаются с разными соусами.

Элемент японской экзотики – блюда под общим названием **одори** – рыба и морепродукты, которые подаются к столу живыми, чтобы подчеркнуть свежесть продукта, и готовятся в присутствии посетителей. И если представится возможность, то обязательно попробуйте ядовитую рыбу фугу. Впрочем, если она правильно разделана, опасности не представляет.

Весьма разнообразны также японские блюда из **лапши**. Длинную тонкую коричневатую лапшу из гречневой муки – **соба** – подают в

К СВЕДЕНИЮ

Окономияки – японские лепешки

Для теста взбить 2 яйца с водой (вместе 2 чашки), муку (3 чашки), молоко (3/4 чашки), рыбу без костей и чешуи нарезать кусочками (100 г), посолить, поперчить и обжарить в масле, нарезать зеленый лук, отварить мороженую кукурузу и слить воду (0,5 стакана), нарезать окорок соломкой (4 ломтика), смешать все это с тестом, сушеными креветками (0,5 стакана), приправить морскими водорослями аонори и печь, как оладьи.

ароматном бульоне с овощами, креветками или кусочками рыбы и мяса. Удон и рамэн – широкая лапша и тонкая спиралеобразная вермишель из пшеничной муки – подаются в самых разных комбинациях. Эти блюда можно встретить почти повсеместно в автоматах-закусочных (ятаи).

Такой же **■** недорогой едой, которую можно отведать повсюду, является **домбори** – блюдо, основу которого составляет рис с различными ингредиентами (рыба, мясо).

Мясо и птица

Высоко ценится мраморная говядина из г. Кобэ. В ресторанах ее обычно готовят в присутствии гостей на раскаленной сковороде. Секрет вкуса заключается в правильном откорме бычков. В ресторанах часто можно встретить сукияки набэ – отварную мраморную говядину с соевым творогом, овощами, лапшой и сырым яйцом. Очень любят японцы гёдза – пель-

К СВЕДЕНИЮ

Тядо – путь чая

Многочисленные традиционные боевые искусства тесно связаны в Японии с понятием «до» – «путь». Подразумевается, что они представляют собой путь к самопознанию и гармонии вплоть до единения с космосом. Сэн-но-Рику (1521–1591) – выдающийся мастер чайной церемонии времен сёгунов Нобунага и Хидэёси – создал классически строгую, почитаемую и сегодня форму «тядо» как совершенный и законченный ритуально-философский мини-спектакль.

Согласно этикету чайную церемонию проводят в маленьком, простом, но отмеченном благородством убранства помещении (размером примерно 7,3 м² с 4,5 татами – плотными прямоугольными соломенными матами). Предметы чайной утвари – чайница, чайник, котел для кипячения воды, бамбуковый венчик, чайная ложка и чашка – отличаются изысканной простотой согласно эстетическим принципам ваби (особое состояние осознания своей самодостаточности) и саби (традиционный идеал красоты, воплощающий уединение, отрешенность и «дух старины» – патину). Уже на пути к чайному домику гости оставляют позади всю мирскую суету, чтобы обрести в обществе пятерых приглашенных внутреннюю гармонию и свою истинную суть.

Чай готовится приятными, четкими, сосредоточенными движениями «хозяина» церемонии, который с поклоном передает чашку сначала самому почетному гостю, а затем по очереди всем остальным. Пока гости спокойно наслаждаются взбитым в пену зеленым чаем, у них есть достаточно времени, чтобы внимательно рассмотреть предметы чайной церемонии, свиток с живописным изображением и изящный букет цветов с сосновой ветвью. А непринужденная беседа об искусстве и красоте превращает чаепитие среди лихорадки современного мира в живительный глоток покоя, внутренней силы и гармонии.

мени, поджаренные или приготовленные на пару, а иногда и сваренные с начинкой из свиного фарша с добавлением овощей. Едят в Японии и свинину. Жаренные во фритюре свиные отбивные тонкацу подают с рисом или капустой.

Небольшие жареные кусочки курица, замаринованные в специальном соусе и приготовленные на гриле, называются якитори.

Десерты

Традиционные сладости появились в Японии уже в VIII в. Вместе с буддизмом из Китая проникли технологии обработки риса, и начали изготавливать моти и данго – пирожные из клейкого риса. В то время они использовались во время церемоний, так как были редким и дорогим лакомством. В качестве начинки часто используется паста из сладкой красной фасоли с добавлением большого количества сахара. Повсеместно распространены японские рисовые крекеры сэмпэй. Любимое детское лакомство называется окаси. Это шоколад, но приготовленный из бобовой пасты, батата, агар-агара... По традиции все сладости носят сезонный характер, поэтому окаси могут напоминать цветок сакуры или лист красного клена. Во многие сладости добавляют для цвета и вкуса порошок зеленого чая – даже в мороженое!

Среди школьников, офисных служащих широко распространено **о-бэнто**. Традиционно оно включает рис, рыбу или мясо и один или несколько видов нарезанных сырых или маринованных овощей в одной коробке с крышкой. Коробки могут быть различными по форме и способу изготовления – от простых до контейнеров ручной работы, из редких пород дерева, лакированных, являющихся настоящими произведениями искусства.

Не только саке

В течение всего дня как на работе, так и в компании японца сопровождает **зеленый чай** (тя). Традиционный национальный алкогольный напиток саке готовят из пропаренного риса с добавлением дрожжей и хорошей родниковой воды. Саке содержит 20 % алкоголя. Оно подо-



Зеленый чай маття (матча) и сладости



Самая свежая рыба бывает только в японских ресторанах

гревается в керамических бутылочках (токкури) примерно до 40°, после чего его пьют из маленьких керамических чашечек (тёку).

Очень вкусное японское **пиво** (биру), сваренное по немецким рецептам, постепенно вытесняет саке с законного первого места. Импортные, а в последнее время с большим знанием дела изготовленные местные **вина** дополняют ассортимент предлагаемых напитков.

У входа во многие рестораны имеются витрины с муляжами всех предлагаемых блюд. Таким образом, изучение меню отпадает само собой – можно заказать обед, ткнув пальцем в витрину. А обращению с палочками вас охотно научат.

Шопинг

Неудивительно, что в такой стране, как Япония, где создается большой процент всех произведенных в мире потребительских товаров, шопинг занимает значительную часть времени туристов, посещающих страну.

Японцы любят делать покупки и считают посещение больших универмагов в главных городах страны развлечением и отдыхом. Магазины содействуют этому, предоставляя услуги по присмотру за детьми, предлагая дегустировать продукты, устраивая художественные выставки и презентации.

Посещение японского супермаркета (**депато**) – особое событие. Секции продовольственных товаров – сущий рай для любопытного. Они расположены в нижнем этаже магазина. Там царит дух подлинного рынка – многообразие товаров и их объемы очень велики. Здесь же находятся маленькие специализированные рестораны и закусочные, где подают, например, только суши или только блюда из угря. Здесь можно и отдохнуть, и посмотреть на жизнь вокруг. Мужчины предпочитают электротовары, автомобильные базары и аукционы, женщины покупают косметику Shiseido, Kanebo, Pola, Menard, японский жемчуг Mikimoto. Традиционные кимоно, вазы для икебаны, японскую мебель тоже лучше покупать в самой Японии.

ОКАЯМА

Лучшее!

- Посетите древнейший замок Японии › с. 115
- Погуляйте по территории парка Кораку › с. 116
- Побывайте в доме самурая Мацуэ › с. 118
- Ознакомьтесь с традиционной японской храмовой архитектурой в городке Идзумо › с. 118

#visitjapanru

#jnto





Любители японской садовой архитектуры просто обязаны посетить великолепный парк Кораку. Вместе с тем Окаяма — идеальная отправная точка для поездки в храм Идзумо-тайся.

Крупный город Окаяма с университетом и многочисленными важными ведомствами является частью быстро развивающейся, густонаселенной полосы побережья Внутреннего Японского моря. От Токио

через Йокогаму, Сидзуоку, Нагою и Осаку она тянется на юг. Город не был бы интересен для посещения, если бы здесь не находилась жемчужина японской садово-парковой архитектуры — парк Кораку.

Маршрут по Окаяме

7 Жемчужина в провинции

Химэдзи › Парк Кораку ›
Храм Идзумо-тайся

Карта: с. 117

Продолжительность: 2–3 дня

Практические советы:

- Порт Окаямы — идеальная отправная точка для поездок на пароме по Внутреннему Японскому морю. Кроме того, отсюда можно предпринять экскурсию на западное побережье до Мацуэ и дальше — храму Идзумо-тайся.
- Код Окаямы: 086
- От Токио на суперэкспрессе Shinkansen (4 ч).

Окаяма 1

Окаяма (722 тыс. жит.) — старинный торговый город с резиденцией

Замок Ворона

местного князя (даймё) клана Икэда, побочной ветви рода Токугава. Своего расцвета он достиг в эпоху Эдо благодаря целевому вложению средств сёгунатом.

Укрепленный замок, прозванный за свой черный цвет **замком Ворона** (Удзо), находится на одном из островов реки Асахи; его главная четырехэтажная башня в 1960-е гг. была восстановлена в полном соответствии с оригиналом, и сейчас в ней располагается Музей истории городской и дворцовой застройки.

Замок Химэдзи 10

Замок Химэдзи (Химэдзидзё) — один из древнейших сохранившихся замков Японии и самый популярный среди туристов. В 1993 г. он был занесен в Список Всемирного наследия ЮНЕСКО. Замковый комплекс состоит из 83 зданий, практически все они были построены из дерева. Возведение замка у подножия горы Химэ началось в



Замок Химэдзи

сер. XIV в. Свое название замок получил за совершенство форм и элегантность, напоминающую прекрасную белоснежную птицу. Химэдзи стал образцом при строительстве множества замков последующих поколений. Его высокий каменный фундамент, тщательно выбеленные стены, бойницы, амбразуры прочно вошли в арсенал приемов японской архитектуры. Оригинальный замок постройки 1333–1346 гг. не однажды переходил от одного самурайского клана к другому, особенно во время гражданской войны. К кон. XVI в., когда он оказался в руках военачальника Тоётоми Хидэёси, замок изрядно пострадал от междоусобных войн и нуждался в капитальном ремонте. Именно между 1601 и 1609 гг. появились почти все его нынешние сооружения, над которыми на высоту 45 м вознеслась семярусная главная башня. Устроенное семейством Тоётоми обновление замка было закончено к 1618 г. и привело к появлению целой грозды вспомогательных башенок, а также к перепланировке прилегающей террито-

рии. Обширный сад вокруг замка разбит в виде спиралевидного лабиринта со множеством тупиков, для того чтобы вынудить нападавших часами блуждать по кругу, в то время как по ним будет вестись стрельба из донжона. Эта хитроумная идея никогда не была проверена боем, так как после окончания строительства в эту часть Японии пришли относительно мирные времена. За последующие два века под сенью замка вырос городок. В 1871 г. **замок Белой Цапли** был конфискован у владельцев и продан за 23 иены. В конце Второй мировой войны его окрестности подверглись бомбардировкам американской авиации, но сам он остался невредимым.

На территории замка снимались многие киноленты. В одном из первых фильмов о Джеймсе Бонде «Живешь только дважды» он предстал в виде секретной школы ниндзя, где ведутся разработки ракетного оружия. Знаменитый режиссер Акира Курасава снимал здесь такие шедевры, как «Тень воина» и «Ран». В 2003 г. в Химэдзи снимали историческую картину «Последний самурай» с Томом Крузом.

Парк Кораку

Основной достопримечательностью города является расположенный на берегу реки Асахи парк Кораку (Ко-

Маршрут 7

Жемчужина в провинции

- 1 Окаяма
- 2 Мацуэ
- 3 Идзумо

раку-эн), относящийся к трем основным паркам-заповедникам Японии. Заложенный в конце XVII в. парк выдержан в духе традиций великого мастера чайной церемонии и садового архитектора Кобори Энсю: окрестные пейзажи, в том числе крепость на другом берегу реки, вовлечены в общую парковую композицию; сад камней, маленькие пруды, мостики-зигзаги и чайный павильон создают необходимую для чайной церемонии атмосферу.

Здесь в архитектуру парка впервые в Японии были интегрированы газоны, что придало всей планировке легкость и прозрачность; эффективность газонов заметно усиливается благодаря обилию воды большого пруда. Искусственные

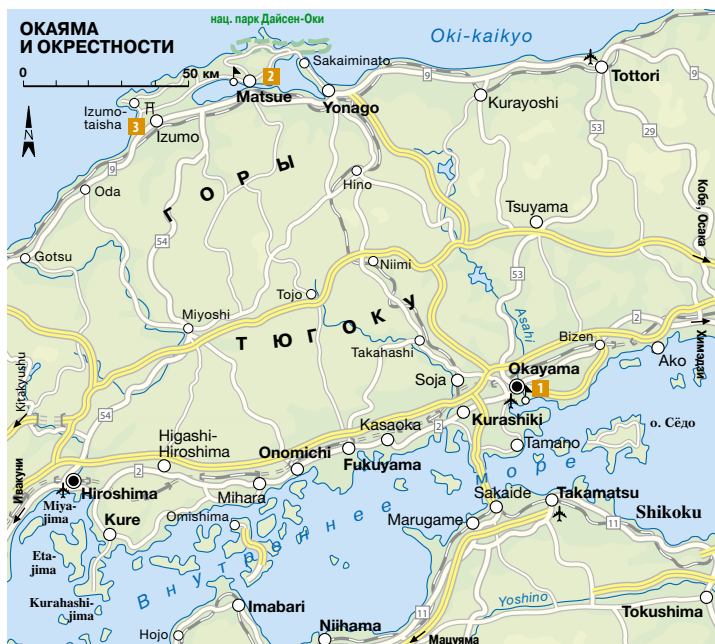
холмы, озера, лужайки, несущая свои воды река, дорожки, деревья и рощи – все это удивительно гармонично связано между собой. Как непрменный атрибут эпохи Эдо в парке присутствуют также маленькое рисовое поле и чайная плантация. Так создатели этого ландшафта хотели напомнить о ритме времен года.

! Окаяма – идеальная отправная точка для путешествий по Внутреннему Японскому морю и для поездки на самый маленький из основных островов Японии – **Сикоку**.

Информация

Okayama City TIC

- на центральном вокзале, 1-1 Eki-Motomachi; ☎ 222 2912.



Отели

Matsunoi Ryokan €

Современный доступный по ценам рёкан рядом с центральным вокзалом.

- 19-1 Ekimoto-cho, Okayama
700-0024, ☎ 253 4111

Экскурсии на западное побережье

Поездка по очень живописным гористым территориям позволяет ознакомиться с сельской Японией. За 3 ч вы проедете 188 км.

Мацуэ 2

Мацуэ (205 249 жит.) – центральный город бывшей провинции Идзумо. В центре города частично сохранился дух эпохи Эдо: его облик определяют древняя, уцелевшая в первоизданном виде **крепость** (Мацуэдзё), построенная в 1611 г., и ряд традиционных домов самураев, которые видны от крепостного рва. В один из домов, Букэясики, можно свободно зайти и получить полное представление о старинном быте высокопоставленных самураев. С верхнего этажа крепости полюбуйтесь красивым местоположением города – между горами, морем и лагуной Синдзи.

Идзумо-тайся ★

Примерно в 30 км западнее Мацуэ лежит городок **Идзумо 3** (172 360 жит.), в котором находится храм Идзумо-тайся. Это самый древний храм в стране, он много раз горел, но его каждый раз отстраивали заново в строгом соответствии с оригиналом – главное здание в по-

следний раз было восстановлено в 1874 г. Почитаемый здесь бог О-кунинуси-но-микото, которого Сэнгэ объявили своим праотцом, – один из самых древних богов синто, считающийся покровителем медицины, шелкопрядения и рыболовства.

Здания храма – наглядное свидетельство древнейшего, абсолютно не подверженного влиянию буддийской архитектуры японского способа строительства, названного по имени этого храма тайся-дзукурри. Для него характерны фундамент на массивных столбах, использование в качестве строительного материала исключительно дерева, цилиндрический коньковый брус и сильно выступающие из-под кровли стропила. Темные крыши из коры обновляются каждые 60 лет, все остальное остается без изменений.

Справа и слева от главного сооружения находятся еще два храма. По синтоистской мифологии, каждый десятый месяц года в них собираются все божества страны. Гармоничное, безупречно с эстетической точки зрения выдержанное сооружение оставляет впечатление даже в душе далекого от синто человека. Проезд: от Окаямы до Мацуэ поездом и далее до Идзумо; время в пути в общей сложности 3 ч; до Хиросимы по линии Kisugi до Bingo-ochiai и дальше по линии Keibi.

Всемирно известные красные деревянные ворота-тории – символический «вход» в храм Ицукусима

Указатели

Предметно-географический

- А**йну 101, 149, 152
Аси, озеро 73
Асо-Кудзю, национальный парк 145
Атами 19
- Б**эппу 19, 147
Бёдоин, храм 94
- В**акаяма, префектура 129–135
- Вакаяма, город 129
 - Водопад Нати, 133
 - Кацуура, город 130
 - Камикюра-дзиндзя, храм 133
 - Каваю-онсен 133
 - Кимии-дера, храм 130
 - Китаями, река 135
 - Кумано-Нати-тайся, святилище 133
 - Кумано-Хонгу-тайся, святилище 131
 - Натисан, горы 132
 - Натисан-Сайгангодзи, храм 132
 - Паломнические тропы 133
 - Сирахама 135
 - Юноми-онсэн 133
- Внутреннее Японское море 102, 115, 117, 120, 175
- Д**адзайфу 137, 140
Дзёдосин, секта 81
- И**дзумо 41, 118
Идзумо-тайся 98, 118
Исэ, полуостров 96 и далее
Исэ, святилище 97
Исэ-Сима, национальный парк 96, 98
Ицукусима, храм 118, 125, 127
- К**амакура 26, 75–77
- Городской музей 77
 - Дайбуцу 77
 - Дзоти-дзи, храм 76
 - Токей-дзи, монастырь 76

- Цуругаока-Хатимангу, храм 76
 - Энгаку, храм 75
- Канадзава 107–113
- замок 108
 - квартал гейш 110
 - квартал самураев 110
 - Кэнрокуэн, сад 109
 - Мёрю-дзи, храм 110

- К**иото 79–97
- Гион, квартал 60
 - Дайсэн, храм 88
 - Дайтоку-дзи 88
 - «Золотой павильон» 89
 - Императорский дворец 85
 - Киёмидзудэра 85
 - Кикокутей 81
 - Киотская башня 80
 - Национальный музей 84
 - Нидзё, замок 86
 - Ниси-Хонган, храм 81
 - Окадзаки, парк 87
 - Рёан-дзи, храм 67
 - Сандзюсангэндо, храм 84
 - «Серебряный павильон» 85
 - Текстильный центр Нисидзин 87
 - Тодзи, храм 80
 - Хигаси-Хонган, монастырь 81
 - Хэйан, храм 87
 - Коя-сан 106, 133
 - Кудзю, горы 147
 - Кумамото 144
 - замок 144
 - Суйдзэндзи-коэн 144
- Кэгон, водопад 72
Кюсю 9, 13, 22, 28, 137–147

- М**ацуэ 118
Мисэн, гора 127
Миядзима 121, 125–127
Музей истории и народного искусства (Эгами-кайкан) 126

- Н**агасаки 141–143
- Кофукудзи 141
 - парк Мира 141
 - Софукудзи 141
- Нара 92–96

- Касуга, храм 93
 - Кофуку, храм 93
 - Нара, парк 93
 - Национальный музей 93
 - Тодай-дзи, храм 93
 - Фугарасан, часовня 51
- Никко 69–72 и далее
- Ринно, храм 70
 - Святой мост 70
 - Тосёгу, храм 70
- Никко, национальный парк 69 и далее
Нитирэн, школа 34

- О**давара 73
Окаяма 115–117
- замок 115
 - Кораку, парк 116
- Осака 101
- аквариум 104
 - музей восточной керамики
 - парк развлечений Seda
 - парк студии «Юниверсал»
 - Сумиёси, храм 102
 - Хидзёси, крепость 78
 - SPAWorld 104
 - Umeda Sky Building 102

- Р**ёкан 16
Риндзай, школа 34
Рюдзю, каскады 72

- С**аппоро 149–151
- Айну, музей 149
 - Ботанический сад 149
 - Маруяма, зоопарк 150
 - Музей пива 149
 - Одори, авеню 149
- Сикоку 4, 9, 19
Сикоцу-Тоя, национальный парк 152
Сингон, школа 33
Синто, религия 98
Сото, школа 34

- Т**огэндай 52
Токио 57–69
- Акихабара 51
 - Асакуса 62
 - Асакуса-Каннон, храм 63
 - Будокан, спортивный зал 59
 - Гиндза 51
 - Двойной мост 58

- Императорский дворец 58
- Кита-но-мару, парк 59
- Кораку, сад 59
- Летняя императорская резиденция (вилла) 60
- Мэйдзи, храм 63
- Мэрия 60
- Накамисэ-дори 63
- Национальный музей 51, 63, 84, 93
- Национальный театр 37
- Роппонги-Хиллз 65
- Сэнсо, храм 63
- Синдзюку 64
- Синдзюку, парк 64
- Театр Кабуки 36
- Уэно, парк 59
- Хосё-но, театр 62
- Цукидзи, рыбный оптовый рынок 62
- Ясукуни, храм 59
- Тэндай, школа 33
- Тюгудзи, женский монастырь 96
- Тюдзэн-дзи, озеро 72
- Тядо 47
- У**дзи 94
- Ундзэн-Амакуса, национальный парк 143
- Ф**удзи-сан 21, 75
- Фудзи-Хаконэ, национальный парк 73
- Фукуока 137 и далее
- Софуку-дзи, храм 138
- Сумиёси, храм 103
- Х**аката 137
- Хаконэ 74
- Химэдзи 115
- Хиросима 22, 27, 120, 121 и далее
- «Собор атомной бомбы» («Атомный дом») 123
- парк Мира 121
- Замок карпа 121
- Хоккайдо 9–11, 22, 28, 148 и далее
- Хонсю 9–11, 22, 28, 129
- Хорю-дзи, монастырь 59, 95, 106
- Именной**
- А**кутагава Рюноскэ 39
- Аматэрасу 31, 33, 92, 97, 146
- Амида 32, 70, 94
- Асано Нагаакира 121
- Асикага 85
- Б**удда 32, 33, 75, 77 и далее
- Д**арума 32
- Дзёмон 25, 29, 138
- Дзимму 146
- Дзэами 37, 93
- Ё**симицу 89
- И**дзанаги 31, 146
- Идзанами 31, 146
- Иноуэ Ясуси 39
- Иса Бусон 38
- Ихара Сайкаку 38
- К**авабата Ясунари 39
- Какуо Сацуки 89
- Камму, император 79
- Каннон 32, 33, 70, 84
- Кобаяси Исса 38
- Кобо Дайси 80, 106, 134
- Кобори Энсю 81, 117
- Конфуций 34, 59
- Ксавье Франциско 26
- М**ацуо Басё 38
- Минамото Ёритомо 75
- Мисима Юкио 39
- Митинага-но Фудзивара 94
- Мори Огай 39
- Мори Минори 65
- Мори Терумото 120
- Мураками Харуки 39
- Мураками Рю 39
- Мурасаки Сикибу 38
- Мэйдзи, император 45, 57, 63
- Н**ацумэ Сосэки 39
- Ниниги 32, 146
- О**да Нобунага 26, 48, 79
- О-кунинуси-но-микото 118
- Оно Горозмон 27
- Ота Докан 57
- Оэ Кэндзабуро 53, 122
- С**ётоку-тайси 25, 35, 95, 103
- Соами 89
- Сугавара Митидзанэ 140
- Сусаноо 146
- Сэй Сёнагон 38
- Сэнгэ 118
- Сэн-но-Рику 48, 88
- Сяка 32
- Т**ангэ Кэндзо 42, 122
- Танидзаки Дзюньитиро 39
- Танкэй 84
- Тикамацу Мондзэмон 38
- Тоётоми Хидэёси 26, 102, 116, 130
- Токугава 26, 57, 62, 74, 79, 86, 102, 115, 126, 144
- Токугава Измицу 70
- Токугава Изэясу 26, 57, 69, 72, 81
- Тори 91, 95
- У**нкэй 76, 93
- Утамаро 41
- Х**арунобу 41
- Хатиман 76, 77
- Хиросигэ 41
- Хокусай 41
- Ц**укуёми 146
- Э**гами 136
- Эйсай 138
- Я**ёи 25, 29, 138
- Якуси 32

Мини-разговорник

Общее

Здравствуйте! (при первом знакомстве)	初めまして [Хадзимэмаситэ]
До свидания!	さようなら [Саё:нара]
Добрый день!	こんにちは [Коннитива]
Доброе утро!	おはようございます [Охаё:годзаимас]
Добрый вечер!	こんばんは [Комбанва]
Меня зовут...	私は。。。です [Ватаси ва ... дэс]
Как вас зовут?	お名前は何ですか? [О-намаэ ва нан дэс ка?]
Я рад(а) встрече	よろしく願ひいたします [Ёросику о-нэгаи итасимас]
Спасибо	ありがとうございます [Аригато: годзаимас!]
Я из Москвы	モスクワからやってきました [Мосукува-кара яттэжимасита]
Я в Токио впервые	東京は初めてです [То:кё:-ва хадзимэтэ дэс]
Я путешествую по Японии	私は日本を旅行しています [Ватаси ва нихон-о рёко: ситэимас]
Да	はい [хай]
Нет	いいえ [иэ]
Извините	すみません [сумимасэн]
Сегодня	今日 [кё:]
Завтра	明日 [асита]
Послезавтра	明後日 [асаттэ]
Сейчас	今 [има]
Сегодня утром	今朝 [кэса]
Завтра вечером	明日の夜 [асита-но ёру]
Днем	午後 [гого-ни]
Далеко	遠いです [то:й дэс]
Близко	近いです [тикай дэс]
Театр	劇場 [гэкидзё:]
Кинотеатр	映画館 [эйгакан]
Где находится гостиница/магазин/улица?	ホテル/お店/通りはどこでしょうか? [Хотэру/о-мисэ/ то:ри ва доко дэсё: ка?]
У вас есть свободные номера?	空室がありますか? [Ку:сицу ва аримас ка?]
Можно заказать такси?	タクシーを呼んで頂けますか? [Такуси: -о ёндэ итадакэмас ка?]
Где можно оставить багаж?	荷物はどこで預かっていただけますか? [Нимоцу-ва доко-дэ адзукаттэ итадакэмас ка?]
Я хочу забрать багаж	荷物を受け取りたいのですか? [Нимоцу-о укэтори тай-но дэс га]

Ресторан

Ресторан, кафе	レストラン * カフェー [Рэсуторан/Кафэ:]
Принесите меню	メニューをくださいませんか [Мэню: -о кудасаи масэн ка?]
Дайте рис	ご飯をくださいませんか [Гохан-о кудасимасэн ка?]
с овощами	ご飯と野菜をくださいませんか [Гохан-то ясай-о кудасаимасэн ка?]
и мясом	ご飯とお肉をくださいませんか [Гохан-то о-нику-о кудасаимасэн ка?]
Приятного аппетита	どうぞ、お召上がりください [До:зо, о-мэси агарикудасай]
Спасибо, очень вкусно	ありがとうございます。美味い [Аригато: годзаимас. Оисий дэс]
Жареное мясо	焼肉 [якинику]
Овощи	野菜 ясай]
Фрукты	フルーツ [фуру:цу]
Где можно поесть суши?	どちらでお寿司が食べられますか? [Дотира-дэ о-суси-га табэрарэмас ка?]
Где самый вкусный рамэн?	一番美味しいラーメンはどこで食べることが出来ますか? [Итибан оисий ра:мэн ва доко дэ табэру кото-га дэжимас ка?]

Покупки

Сколько это стоит?	これはいくらですか? [Корэ ва икура дэс ка?]
Я хочу купить (обувь)	靴を買いたいのですが [Куцу-о каитай но дэс га]
Где находится обменный пункт?	外貨交換所はどこでしょうか? [Гайка ко:хансё-ва доко дэсё: ка?]

Вопросы

Как проехать (на чем) до (рынка)?	市場へ行くための交通機関を教えてください? [Итиба-э ику тамэ-но ко:цу:кикан-о оситэ кудасай]
Как называется эта улица?	この通りの名前は何でしょうか? [Коно то:ри-но намаэ ва нан дэсё: ка?]
Я хочу купить сувениры	お土産を購入したいのですか? [О-миягэ-о ко:но: ситай но дэс га]
Где остановка автобуса?	バス停はどこでしょうか? [Басутэй ва доко дэсё: ка?]

УДК 911
ББК 26.89
Я70

Авторы текста: Ирина Фатиева, Норберт Хормут
Карты и планы: Huber. Kartographie, Дмитрий Митрофанов
Консультант проекта: Анна Семида

Все данные были тщательным образом проверены. Тем не менее мы не можем взять на себя ответственность за их полноту и абсолютную достоверность.
В колонтитуле указан номер страницы с картой соответствующего маршрута.

Для читателей 12+.

Издательство благодарит за помощь в подготовке путеводителя сотрудников
Представительства японской национальной туристической организации.

По вопросам приобретения, распространения и рекламы просим обращаться
в издательство «АЯКС-ПРЕСС»: 115280, Москва, ул. Мастеркова, 4, этаж 2,
помещение 1, комната 102, тел.: (495) 725 0894, веб-сайт: www.russiangid.ru

© 2012 GVG TRAVEL MEDIA GmbH, Harvestehuder Weg 41 20149 Hamburg, Germany

© АЯКС-ПРЕСС, издание на русском языке, дополненное и переработанное

ISBN 978-5-94161-833-0 (рус.)

ISBN 978-3-493-56778-6 (нем.)

Подписано в печать 17.12.2018. Печать офсетная

Заказ № 18270

Отпечатано в типографии ООО «ЛД-ПРИНТ»

196644, Санкт-Петербург, Колпинский р-н, пос. Саперный,

территория предприятия «Балтика», д. б/н, лит. Ф.

тел. (812) 462-83-83, e-mail: office@ldprint.ru

Иллюстрации

Фото на обложке: гора Фудзи, Яманаси, Япония, © JTB Photo \ UIG / Фотобанк Лори /
age Fotostock

JNTO: 6–7, 18, 23, 24, 47, 54, 55, 57, 91, 105, 114, 116, 119, 120, 121, 148, 155; Илья
Злотников (www.instagram.com/benevolent.fox): 8, 10, 16, 20–21, 29, 33, 34, 35, 37, 49,
66–67, 69, 73, 86, 90, 101, 103, 156; Туристический офис префектуры Вакаяма: 18, 30,
128, 130, 132, 134, 135; Schutterstock.com: 17; Туристический офис города Канадзавы:
107; Ирина Фатиева: 15, 36, 50, 51, 53, 62, 64, 65, 99, 100, 109, 133, 135-вверху; Norbert
Hormuth: 125, 127, 147; Rainer Hackenberg: 27, 39, 40, 81, 84, 94, 112, 126, 142, 144;
Johannes Frangenberg: 44, 56, 58, 63, 69, 76, 85, 60, 136, 138, 140, 141, 143, 145, 151,
152; Erhard Pasengrau: 78, 89; Jutta Ressel: 93; Archiv Petrich: 95.