

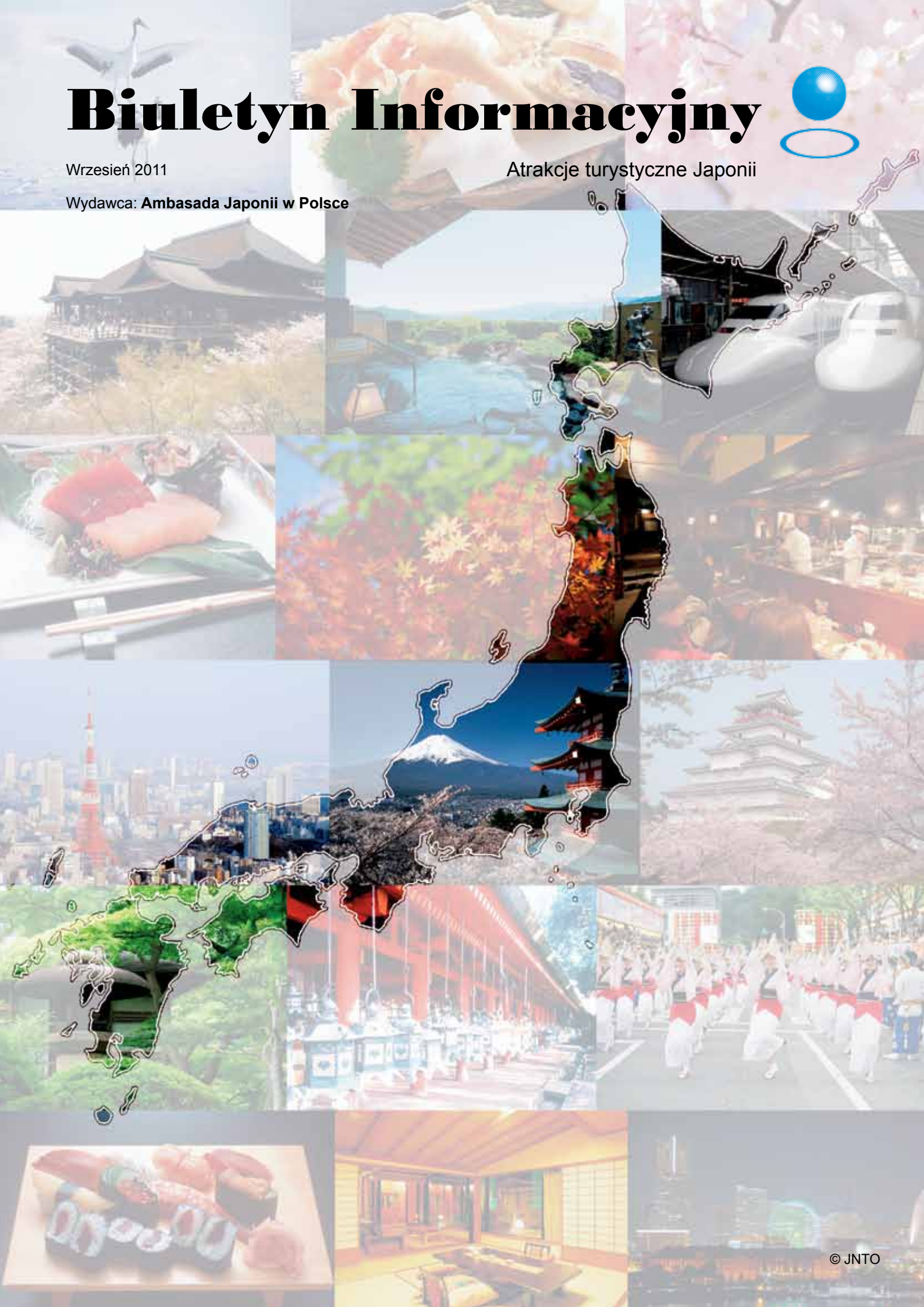
Biuletyn Informacyjny



Wrzesień 2011

Atrakcje turystyczne Japonii

Wydawca: Ambasada Japonii w Polsce



Informacje ogólne

Japonię i Polskę dzieli blisko dziesięć tysięcy kilometrów, przez co jawi się ona jako kraj bardzo odległy i niedostępny. Jednak dzięki coraz tańszym połączeniom lotniczym można odwiedzić Kraj Kwitnącej Wiśni łatwiej niż kiedykolwiek. A z pewnością warto to zrobić. Japonia jest bowiem wyjątkowym miejscem, w którym można jednocześnie podziwiać unikalną, tradycyjną kulturę oraz najnowsze zdobycze techniki. W niniejszym biuletynie chcielibyśmy zachęcić Państwa do podróży do Japonii. Na początek kilka informacji praktycznych.

Klimat

Japonia leży w zasięgu trzech stref klimatycznych – od zwrotnikowej na południu, poprzez podzwrotnikową w środkowej części kraju, aż po umiarkowaną ciepłą na północy. Występują cztery wyraźne pory roku. Najlepszą porą do odwiedzenia Japonii jest wiosna lub jesień. Latem temperatura nierzadko przekracza 35 stopni, a wilgotność powietrza sięga 90%. Od czerwca do lipca w całym kraju, z wyjątkiem wyspy Hokkaido, panuje pora deszczowa.

Ceny

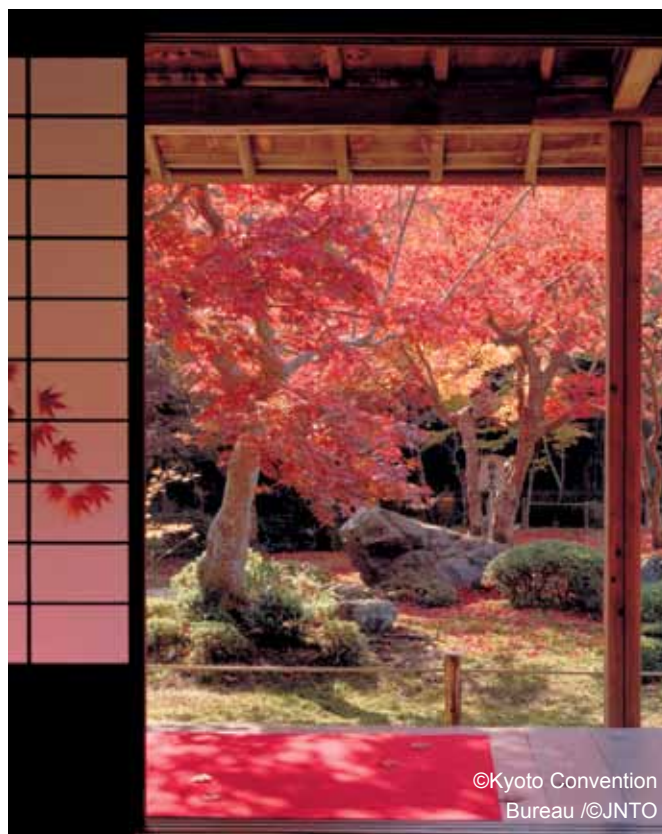
Japonia uważana jest powszechnie za kraj bardzo drogi. Tymczasem w rzeczywistości ceny wielu produktów nie różnią się znacząco od tych w Polsce, a w przypadku sprzętu elektronicznego lub posiłków w restauracjach są nawet niższe. Pełnowartościowy obiad można zjeść już za ok. 18-20 zł, a ceny noclegów w najtańszych hotelach zaczynają się już od ok. 80 zł. Całodniowy bilet na tokijskie metro, uprawniający do przejazdu wszystkimi liniami, kosztuje niecałe 27 zł, zaś godzina zabawy w *karaoke* to wydatek rzędu 20 zł.

Zakwaterowanie

Japonia oferuje szerokie możliwości zakwaterowania w rozmaitych standardach i przedziałach cenowych. Do wyboru mamy między innymi tradycyjne hotele zwane *ryokan* oraz *minshuku*, czyli kwatery prywatne. Jeśli chcemy przenocować po europejsku, mamy do dyspozycji całą gamę hoteli, od pięciogwiazdkowych po najtańsze tzw. „hotele biznesowe”. Jest także wiele schronisk młodzieżowych. Więcej informacji na stronie: <http://www.jnto.go.jp/eng/arrange/accomodations/>

Transport

Japonia posiada doskonale rozwiniętą sieć kolei, autostrad oraz dróg szybkiego ruchu, co pozwala na sprawne przemieszczanie się po kraju. Istnieją serwisy internetowe, w których można wyszukać interesujące nas połączenia. Dobrym rozwiązaniem dla turystów jest kupno **Japan Rail Pass**, który uprawnia do nieograni-



Świątynia Enkōji

czonej liczby przejazdów dowolnym rodzajem pociągu należącym do spółki JR, z wyjątkiem najszybszego *shinkansenu* o nazwie *Nozomi*. Rail Passu nie można kupić w Japonii, przed wyjazdem należy nabyć specjalny kupon, a na miejscu wymienić go na właściwy dokument. Więcej informacji znajduje się na stronie <http://www.japanrailpass.com>. Osobom, które mają więcej czasu i ograniczony budżet, polecamy **Seishun 18 Kippu**. Bilety te obowiązują w okresie wakacyjnym, a także podczas wiosennych i zimowych ferii. Uprawniają do korzystania w dniu skasowania z dowolnej liczby przejazdów pociągami osobowymi (*futsū*) oraz pośpiesznymi (*kaisoku*) spółki JR. Dostępne są w zestawach po pięć sztuk za przystępną cenę.

Rzeczy, na które trzeba zwrócić uwagę

W sieci energetycznej w Japonii płynie prąd o napięciu 100V i częstotliwości 50 lub 60Hz (w zależności od regionu). Używane są wtyczki typu A i B. Przed wyjazdem warto sprawdzić specyfikację zabieranego sprzętu elektronicznego oraz zaopatrzyć się w odpowiednie przejściówki.

W Japonii obowiązuje ruch lewostronny, należy więc zwrócić uwagę przy przechodzeniu przez jezdnię. Międzynarodowe prawo jazdy wydane w Polsce nie jest uznawane w Japonii, nie można więc na jego podstawie prowadzić pojazdów.

Tradycyjna Japonia

Japonia jest krajem, w którym tradycja przeplata się z nowoczesnością, a zabytki sąsiadują ze współczesnymi budynkami, niekiedy o bardzo futurystycznym charakterze. Mieszkańcy Kraju Kwitnącej Wiśni bardzo dbają o swoje dziedzictwo, dlatego obiekty historyczne zachowane są w doskonałym stanie. Miłośnicy tradycyjnej Japonii koniecznie muszą zarezerwować w swoim harmonogramie przynajmniej kilka dni na wizytę w dawnych stolicach Japonii – Kioto i Narze. Oba miasta mogą poszczycić się liczącą ponad tysiąc lat historią, a znajdujące się w nich zabytki zostały wpisane na listę Światowego Dziedzictwa UNESCO. Do najważniejszych z nich należą m.in. dawny pałac cesarski, Złoty i Srebrny Pawilon, świątynie takie jak Kiyomizudera (zdjęcie), Tōdaiji mieszcząca 16-metrowy posąg Wielkiego Buddy, chram Kasuga Taisha (zdjęcie) czy skarbiec cesarski Shōsōin. W świątyniach, oprócz zabytkowych budynków, atrakcją turystyczną są także piękne ogrody, które odzwierciedlają filozofię życiową Japończyków opartą na pokojowym współistnieniu z naturą.

Oprócz świątynnych bram, pagód i ogrodów, ważnym elementem japońskiego krajobrazu są zamki, których w całym kraju jest ponad kilkadziesiąt, z czego dwana-



Świątynia Kiyomizudera



Chram Kasuga Taisha



Zamek Himeji



Ogród Koishikawa Kōrakuen

ście to dobrze zachowane oryginalne zabytki, niezniszczone podczas wojny. Najsłynniejszym z nich jest znajdujący się w prefekturze Hyōgo zamek Himeji, zwany z racji swojego kształtu i koloru Zamkiem Białej Czapli. Swą obecną postać osiągnął w połowie 17. wieku, a dzięki gruntownej, trwającej 8 lat renowacji w latach 50. i 60. ubiegłego wieku, jest to najpiękniejszy i najliczniej odwiedzany zamek w całej Japonii, wpisany na listę Światowego Dziedzictwa UNESCO. Warto także odwiedzić m.in. zamki w Matsumoto, Matsuyamie, Hikone czy Inuyamie.

Z wizyty w Japonii na pewno będą zadowolone również osoby interesujące się tradycyjnymi sztukami czy rzemiosłem. Jest to doskonała okazja do podziwiania historycznych i współczesnych wyrobów japońskich rękodzielników, takich jak ceramika, kimono, tkaniny czy miecze. Warto także poznać pielęgnowane od kilkuset lat sztuki sceniczne i wybrać się na spektakl tradycyjnego japońskiego teatru – *nō*, *kabuki* lub lalkowego *bunraku*.

Ukoronowaniem spotkania z dawną Japonią będzie nocleg w hotelu zwanym *ryokan*, urządzonego w stylu japońskim, gdzie goście śpią na podłodze wyłożonej matami i serwuje się im wykwintne dania tradycyjnej kuchni.

Nowoczesna Japonia

Japonia istnieje w zbiorowej świadomości obcokrajowców jako dynamicznie rozwijający się i nowoczesny kraj. Wizyta w jednej z japońskich metropolii wystarczy, by utwierdzić się w tym przekonaniu. Dobry przykład stanowi Tokio, które dźwignęło się ze zniszczeń wojennych i jest obecnie jednym z największych i najbogatszych miast na świecie. Można znaleźć tu wszystko, czego pragną miłośnicy nowoczesności i wielkomiejskiej atmosfery – gęstą zabudowę, drapacze chmur górujące nad centrum, rozbudowaną sieć metra, centra handlowe, tysiące sklepów, klubów czy restauracji. Nie ma przy tym obawy, że obcokrajowiec zgubi się w dużym mieście. Schematy komunikacji są bardzo przejrzyste i opisane także w języku angielskim, a informacje o przesiadkach łatwo dostępne i podawane na bieżąco.

Architektura japońskich wielkich miast zasługuje na szczególną uwagę. Mimo częstych trzęsień ziemi, zarówno zwykłe budynki, jak i drapacze chmur, nie ulegają poważniejszym uszkodzeniom. Jest to możliwe dzięki zastosowaniu wysoko zaawansowanych technik budownictwa, które neutralizują wstrząsy. Ciekawym przykładem jest powstający obecnie w dzielnicy Sumida w Tokio najwyższy budynek w kraju i drugi pod względem wysokości na świecie – wieża telewizyjna Sky Tree. Jej oficjalne otwarcie zaplanowane jest na 22 maja 2012 roku, lecz osiągnęła swoją docelową wysokość 634 metrów już w marcu bieżącego roku. Stanowi ona unikalne połączenie nowoczesnych technologii i tradycyjnych metod architektonicznych. Jej konstrukcja nawiązuje do świątynnych pagód, które dzięki centralnemu rdzeniowi były w stanie oprzeć się nawet silnym trzęsieniom ziemi. Oprócz spełniania swojej podstawowej funkcji, wieża będzie mieścić także liczne restauracje i taras widokowy do podziwiania panoramy metropolii tokijskiej i okolic.

U południowych wybrzeży Tokio znajduje się sztuczna wyspa Odaiba, zaprojektowana jako osiedle przyszłości. Znajdują się tu znane budynki, takie jak muzeum techniki Miraikan, siedziba telewizji Fuji, centrum rozrywki Sega



Fot. Namazu-tron

Sky Tree w marcu 2011 r.

Joypolis oraz diabelski młyn o wysokości 115 metrów. Odaiba jest popularnym miejscem wśród turystów dzięki unikalnemu połączeniu malowniczego widoku i futurystycznej architektury.



©JNTO

Dzielnica Shinjuku, Tokio



© Yasufumi Nishi/©JNTO

Minato Mirai, Jokohama

Kuchnia japońska

Kuchnia japońska jest wyjątkowa pod względem zróżnicowania regionalnego oraz bogactwa smaków. Choć kojarzona jest głównie z *sushi*, to w rzeczywistości oferuje niezwykłą różnorodność potraw. Ze względu na uwarunkowania geograficzne obfituje w dania z ryb i owoców morza, dzięki czemu powszechnie uważana jest za bardzo zdrową. Bardzo popularne są także *tempura* (krewetki oraz warzywa w cieście smażone na głębokim oleju), *okonomiyaki* (placek z ciasta naleśnikowego z dodatkiem kapusty oraz mięsa lub owoców morza), *donburi* (miska ryżu okraszonego dodatkami, np. wołowiną lub mięsem drobiowym i jajkiem) oraz różne rodzaje makaronów – *rāmen* (cienkie pszenne nitki w aromatycznym bulionie), *soba* (makaron gryczany) czy *udon* (gruby makaron pszenny).

Japończycy znacznie częściej i chętniej niż Polacy stołują się poza domem. Dlatego też nawet w małych miejscowościach jest bardzo dużo restauracji, w których można zjeść tani i smaczny posiłek. Ogromną popularnością cieszą się lokale oferujące *rāmen* (często otwarte do wczesnych godzin rannych), *okonomiyaki*, jak również szybkoobsługowe bary *sushi*, w których talerzyki krążą na obrotowej taśmie, restauracje oferujące zestawy obiadowe oraz puby w stylu japońskim zwane *izakaya*, gdzie do piwa można zjeść drobiowe dania z grilla zwane *yakitori*.



Okonomiyaki



Tempura



Sushi



Izakaya

Tradycyjną cechą kuchni japońskiej jest także zgodność z rytmem przyrody. W zależności od pory roku możemy skosztować różnych sezonowych specjałów. Wiosną będą to np. *sakuramochi* ryżowe ciastka zawijane w liście wiśni oraz świeże warzywa. Latem jada się grillowanego węgorka, a także rozmaite potrawy podawane na zimno, jak np. *sōmen* (cienki makaron pszenny maczany w sosie) czy *kakigōri* (kruszony lód z syropem). Jesień to czas na grillowaną sajprę oraz różne gatunki grzybów. Zimą z kolei na stołach królują dania gotowane, takie jak *nabe*, *oden* czy *sukiyaki*. Przyrządzane są w stawianych na przenośnej kuchence wielkich garnkach, z których każdy jedzący nakłada sobie porcję bezpośrednio na talerz.

Oprócz sezonowości, kuchnię japońską wyróżnia duża ilość potraw regionalnych, jak na przykład *takoyaki* (ośmiornica w cieście) w regionie Kansai, *okonomiyaki* z Hirosimy (dodaje się do nich smażony makaron) *kurobuta* w *miso* z Kagoshimy na Kiusiu (wieprzowina ze świni rasy Berkshire duszona w paście *miso*) czy *Sanuki udon* z prefektury Kagawa na Shikoku. Przed szczególnie popularnymi lokalami często ustawiają się długie kolejki. Będąc w japońskiej restauracji, koniecznie zapytajmy o miejscowy specjał.

Technologia

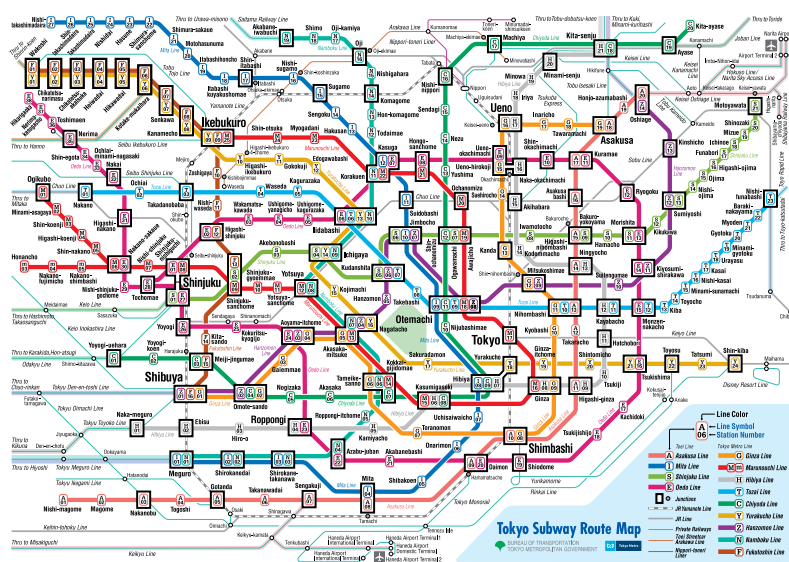
Japonia, trzecia gospodarka świata, jest także pionierem nowoczesnej techniki, która obecna jest niemal w każdym aspekcie życia codziennego. Jednym z najbardziej widocznych przykładów jest system transportowy, zwłaszcza kolejowy. W dużych metropoliach, takich jak Tokio czy Osaka, pociągi jeżdżą z dużą częstotliwością i niespotykaną nigdzie indziej na świecie punktualnością. Sprzedaż biletów na krótkie trasy jest w pełni zautomatyzowana – wystarczy wrzucić pieniądze i nacisnąć odpowiedni przycisk. Drzwi wagonu zawsze zatrzymują się w wyznaczonym miejscu, co zapobiega zamieszaniu na peronie. Szczególnie rozbudowanym mechanizmem jest system transportu aglomeracji tokijskiej, w skład którego wchodzi m.in. 13 linii metra oraz liczne linie naziemne, co czyni go jednym z największych systemów transportu publicznego na świecie. Po Tokio jeździ także kolejka jednoszynowa *yurikamome*, której kursy są w pełni zautomatyzowane i odbywają się bez udziału maszynisty. Podobny system automatycznego sterowania używany jest w pociągu podmiejskim Linimo typu maglev (lewitacja magnetyczna), kursującym w prefekturze Aichi.

Szczytowym osiągnięciem japońskiego transportu szynowego jest sieć superszybkich kolei *shinkansen*. Codziennie w drogę wyrusza kilkaset składów łączących najważniejsze miasta w kraju kursując z prędkościami dochodzącymi do 300 km/h. Mimo dużej liczby pociągów i ogromnych odległości do pokonania, średnie roczne opóźnienie dla jednego pociągu na linii Tōkaidō waha się w przedziale 35-90 sekund. Od początku swojego istnienia, czyli od 1964 roku, pociągi *shinkansen* kursują niemal bezawaryjnie, a o bezpieczeństwie zastosowanych w nich technologii świadczy fakt, iż w nielicznych dotąd wypadkach nie zginęła ani jedna osoba. W 2011 roku zapadła decyzja o budowie nowego odcinka superszybkiej kolei w technologii maglev, łączącego Tokio i Nagoję, dzięki czemu czas przejazdu skróci się z obecnych 1 godziny i 44 minut do 40 minut.

Japonia słynie także z doskonałego sprzętu elektronicznego, który pod względem zarówno zaawansowania, jak i jakości mieści się w ścisłej światowej czołówce. Wiele sklepów z elektroniką ma po kilka pięter. Wszystkie oferują najnowsze modele po cenach nierzadko niższych niż w Polsce. Na zachętę podczas kupna otrzymuje się punkty (nawet do 20% wartości sprzętu), za które można zrobić kolejne zakupy. Przy kupowaniu sprzętu w Japonii należy upewnić się, że jest on przeznaczony na rynek międzynarodowy i będzie funkcjonował pod napięciem 230V.



Shinkansen



Plan tokijskiego metra



Telefony komórkowe

Popkultura i rozrywka

Japońska kultura popularna, w szczególności *manga* i *anime* stają się coraz bardziej popularne na całym świecie, w tym również w Polsce. Dla wielu fanów japońskiej kreski wizyta w jej ojczyźnie będzie z pewnością niezapomnianym przeżyciem. Niemal na każdym kroku można natknąć się na księgarnie oraz sklepy oferujące szeroki asortyment komiksów oraz płyt DVD. Regały z *mangami* potrafią nie rzadko zajmować całe piętro. Można także kupić figurki, koszulki i inne gadzety związane z popularnymi produkcjami.

Obowiązkowym punktem programu każdego wielbiciela *mangi* i *anime* będzie wizyta w Ghibli Museum w Tokio, zaprojektowanym przez samego mistrza Hayao Miyazakiego. Muzeum poświęcone jest nie tylko twórczości Studia Ghibli, lecz także innych wytwórni. Później warto skierować kroki do Tokyo Anime Center, gdzie fani mogą dowiedzieć się wszystkiego o japońskiej animacji. Dobrze również udać się do International Manga Museum w Kioto. W nowoczesnym i funkcjonalnym budynku zgromadzono ok. 300 tysięcy eksponatów, organizowane są także warsztaty i seminaria. Muzeów poświęconych najpopularniejszemu *mangom* i *anime* oraz ich twórcom jest w Japonii bardzo wiele. Każdy z miłośników komiksu i animacji z pewnością znajdzie coś dla siebie.

Japonia to także potężny rynek gier komputerowych i wszelkich gadżetów elektronicznych. Ich miłośnicy z pewnością zainteresują się dzielnicą Akihabara w Tokio. Znajdują się tam niemal wyłącznie sklepy oferujące każdy możliwy rodzaj sprzętu elektronicznego: od lamp próżniowych poprzez laptopy po najnowocześniejsze konsole do gier, nierzadko po bardzo okazjnych cenach. Do Akihabary przyjeżdżają tłumnie zagraniczni turyści, gdyż można tu nabyć najnowsze modele niedostępne jeszcze za granicą. Młodzi Japończycy przybywają tu, aby wziąć udział w premierach filmów animowanych czy gier, a także w spotkaniach z autorami popularnych komiksów.

Duże japońskie miasta tętnią życiem w ciągu dnia i nocy. Można tu znaleźć niespotykaną nigdzie indziej



Akihabara

ilość rozrywek. Mnóstwo jest tu salonów gier, *karaoke*, klubów i barów, tłumnie odwiedzanych przez młodych ludzi, którzy chcą przyjemnie spędzić czas. W japońskim *karaoke* każda grupa otrzymuje do dyspozycji oddzielną salkę, w której można bawić się bez skrępowania w gronie znajomych i wybierać spośród tysięcy utworów zarówno japońskich, jak i zagranicznych.

Warto też podkreślić, że metropolie japońskie, mimo swoich rozmiarów, są miastami bardzo bezpiecznymi. Bez obawy można bawić się do późnych godzin nocnych.



Fot. Marcin Tatarczuk

Księgarnia z *mangą*



©JUNTO

Tokyo Anime Center

Gorące źródła

Ze względu na dużą aktywność sejsmiczną, praktycznie na całym obszarze Archipelagu Japońskiego występują naturalne gorące źródła, czyli *onsen*. Stanowią one od wieków nieodłączną część kultury kraju. W dawnych czasach wykorzystywane były jako łaźnie publiczne, dziś są natomiast atrakcją turystyczną. Wiele współczesnych *onsenów* mieści się wewnątrz zabudowań, ale są również *rotenburo*, czyli „wanny pod gołym niebem”. Japończycy bardzo cenią sobie wspólny relaks w parnej atmosferze gorących źródeł. Można również skorzystać z tak zwanych *suna onsen*, czyli kąpieli w gorącym piasku. Jeden z najbardziej znanych *suna onsen* znajduje się w mieście Ibusuki, na wyspie Kiusiu. W miejscach, gdzie występują gorące źródła powstają hotele w stylu japońskim zwane *ryokan*. Można zatem wybrać się na weekendowy wypoczynek, podczas którego zażyje się relaksujących kąpieli, spróbuje wykwintnych japońskich potraw i zakosztuje atmosfery tradycyjnej Japonii w nastrojowym hotelu.



Onsen

W mieście Arima, niedaleko Kobe, znajduje się jeden z najstarszych i jednocześnie najbardziej znanych kompleksów *onsenów*. Jego historia sięga 7. wieku, a wzmianki o nim pojawiają się zarówno w kronikach, jak i dziełach literackich. *Onsen Arima* odwiedzany był przez członków rodziny cesarskiej. Znany jest także z tego, że polubił go Toyotomi Hideyoshi, jeden z największych przywódców wojskowych siedemnastowiecznej Japonii.

Najsłynniejsze *onseny* znajdują się również w Nikkō (prefektura Tochigi), Hakone (prefektura Kanagawa), Atami (prefektura Shizuoka), Gero (prefektura Gifu), Beppu (prefektura Ōita).



Gorące piaski w Ibusuki



Ryokan

Strony internetowe, które warto odwiedzić:

Japońska Organizacja Turystyczna <http://www.jnto.go.jp>
Japan Restaurant Guide <http://www.gnavi.co.jp/en>

Web Japan <http://web-japan.org>
Japanese Inn Group <http://www.japaneseinngroup.com>

Ambasada Japonii
Wydział Informacji i Kultury
Al. Ujazdowskie 51
00-536 Warszawa

<http://www.pl.emb-japan.go.jp>
e-mail: info-cul@emb-japan.pl