

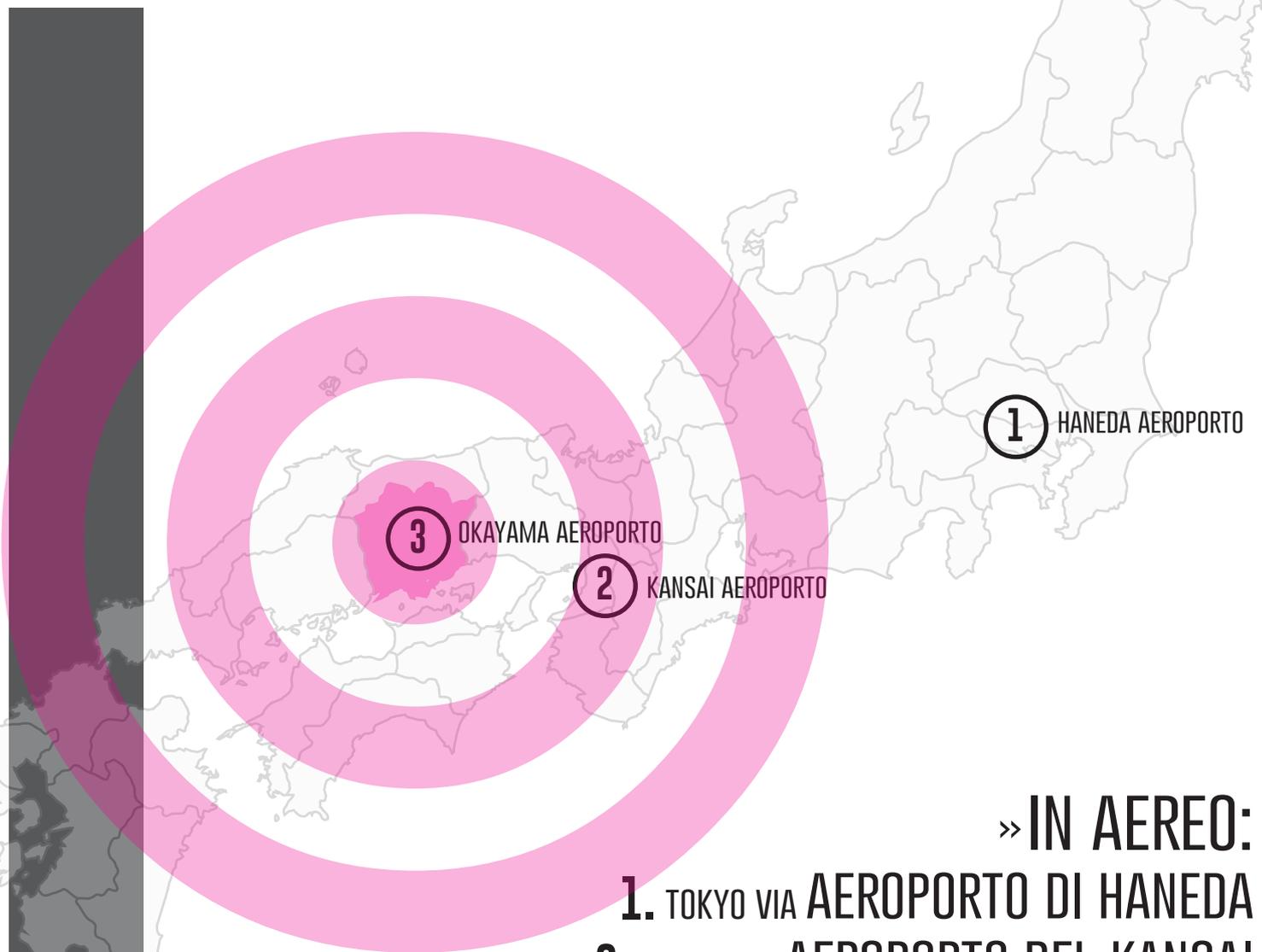
YAKAGE TOWN

OKAYAMA PREFECTURE, JAPAN



» COME ARRIVARE A **YAKAGE TOWN**

34° 37' 59.99" N 133° 34' 59.99" E



» IN AEREO:

1. TOKYO VIA AEROPORTO DI HANEDA
2. OSAKA VIA AEROPORTO DEL KANSAI
3. OKAYAMA VIA AEROPORTO DI OKAYAMA

» TRAVEL TIME

1. TOKYO » AEREO 70 MINUTI » BUS 40 MINUTI » KURASHIKI » TRENO 30 MINUTI » YAKAGE TOWN

2. OSAKA » TRENO 140 MINUTI » OKAYAMA » TRENO 50 MINUTI » YAKAGE TOWN

3. OKAYAMA » BUS 40 MINUTI » KURASHIKI » TRENO 30 MINUTI » YAKAGE TOWN

INTRODUZIONE

Yakage Town è una cittadina indipendente nel sud-ovest della prefettura di Okayama con una popolazione di circa 14.500 abitanti. Per i suoi corsi d'acqua, i dolci pendii e le montagne può essere considerato un microcosmo giapponese a tutti gli effetti. In questo borgo è possibile ammirare gli elementi culturali che hanno reso il Giappone un paese amato in tutto il mondo.

Gli edifici di epoca Edo che valorizzano il centro di Yakage rivelano la sua importanza storica come luogo di sosta per i viaggiatori di ogni ceto sociale, compresi i signori feudali che si muovevano lungo la rotta Sanyo. A novembre la parata dei Daimyo riporta in vita questo periodo storico. La gente del luogo veste i costumi dell'epoca e sfila per le strade.

Un'altra interessante e originale manifestazione è il festival Nagashi-bina a fine marzo in cui le bellezze locali in kimono di broccato sono scarrozzate per la città in risciò; a seguire, delle bambole di carta vengono fatte galleggiare nel fiume su delle piccole imbarcazioni. Questo festival celebra la tradizionale Giornata delle Ragazze.

Oggi Yakage è un moderno borgo con molto da offrire sia ai residenti, che ai visitatori. Il Centro Culturale è una struttura dall'aspetto futuristico che ospita spettacoli e workshop. Ha spazi attrezzati con libri e risorse multimediali. Inoltre la biblioteca comunale è un posto ideale per rilassarsi e leggere in tutta tranquillità.

Il parco sportivo centrale di Yakage Town, all'interno di una zona residenziale alberata, è un luogo ideale per sgranchirsi le gambe e fare un po' di movimento. C'è una struttura di arrampicata per bambini super sicura e giochi d'acqua per rinfrescarsi d'estate.

Nonostante sia una piccola città, Yakage non sfigura quando si parla di prelibatezze locali. Gli udon prodotti in loco sono rinomati e disponibili in diverse varietà. Una specialità locale sono gli "udon neri", la particolare farina di riso nero dona il caratteristico colore scuro, in contrasto con il classico udon chiaro.

Yakage è conosciuto anche per i suoi prodotti dolciari, in particolare Yubeshi, un dolce a base di yuzu (un agrume giapponese). Ottimo da abbinare al tè verde.



FABBRICA DI SALSA DI SOIA "ISHII"



AZIENDA AGRICOLA "FRUITOPIA"



FESTIVAL DI PRIMAVERA "NAGASHI-BINA"



STAGIONE DELLE LUCCIOLE A YAKAGE

LOCANDA “YAKAGEYA INN & SUITES”

IERI...

In passato il proprietario di questa struttura, pur riconoscendo il valore, non sapendo cosa farne non fu in grado di compiere un restauro ad arte e con il passare degli anni, le condizioni dell'edificio peggiorarono lentamente.

Grazie alla lungimiranza di Mr. Yamano, sindaco di Yakage, nacque il progetto di riqualificazione dell'edificio e l'idea di rendere il complesso un crocevia sulla strada principale del borgo. Il supporto degli abitanti di Yakage e la disponibilità di fondi pubblici svolsero un ruolo determinante nella realizzazione di questo progetto.

Lo studio di architettura locale fu invitato a reinventare questo spazio e ad arricchire la struttura originaria in maniera armoniosa, attraverso l'utilizzo di tecniche tradizionali e di materiali naturali della zona, quali legname e pietra.

OGGI...

La strada delle attività commerciali di circa 800 metri nel centro di Yakage deve la sua esistenza alla posizione strategica lungo la vecchia Sanyo Road controllata dallo Shogunato, che conduceva a Edo (all'epoca capitale del Giappone).

Periodicamente i feudatari locali erano chiamati a trascorrere un periodo nella capitale, questo portò le città lungo questo tragitto a creare una rete di alloggio per i nobili in viaggio. Questa fortunata serie di circostanze permisero lo sviluppo del meraviglioso paesaggio urbano di Yakage.

Una delle case a schiera di epoca Edo lungo la strada centrale ospita i locali della locanda “Yagakeya” ed è composta dall'edificio principale e dalla dependance del bagno termale.

La locanda di “Yakageya Inn and Suites” è stata inaugurata nel 2015 e si trova nel cuore pulsante di Yakage, il rinomato centro storico, famoso per le feste che celebrano le tradizioni popolari. Situata in un edificio bicentenario, questa struttura è un piccolo gioiello, elegante mix di tradizione e contemporaneità giapponese.

La locanda dispone di 15 camere, arredate in un connubio di stile giapponese e occidentale. Dall'atrio agli spazi dedicati al bar nel salone principale, dalle camere nell'edificio principale alle dependance, la locanda è stata progettata per offrire agli ospiti un soggiorno confortevole e rilassante.

Il ristorante “Kachoufugetsu” propone autentica cucina giapponese e offre il miglior pescato del vicino mare interno di Seto e il meglio della produzione locale agricola. Se invece si preferisce la cucina occidentale, un'ottima alternativa è il ristorante italiano della locanda, “Taverna 44”.

Regardless of whether you are actually a guest at Yakageya, you can stop by and enjoy a drink at the elegant Bar Ebisu.

Per gli ospiti della locanda Yakageya, ma anche per chi è solo di passaggio, l'elegante Bar Ebisu offre ottimi drink.

La locanda offre anche vasche termali, interne e all'aperto, e una sauna in pietra locale. Tutte le camere sono non fumatori.



CUCINA GIAPPONESE

Nel dicembre 2013, il cibo giapponese è diventato patrimonio culturale dell'UNESCO. La cultura alimentare tradizionale giapponese è globalmente riconosciuta come parte imprescindibile del patrimonio umano. Ma cosa si intende quando si parla di "cibo giapponese"? Kaiseki? Udon? Sushi? Tempura? Nabe? Diversi sono i sapori che solleticano il nostro immaginario, ma la cucina giapponese tutelata è espressa come segue.

"Washoku (cucina giapponese) è un insieme completo di abilità, conoscenze e tradizioni relative alla preparazione e al consumo di cibo e al rispetto delle risorse naturali."

Fino ad oggi gastronomia francese (2010), cucina mediterranea (Spagna, Grecia, Italia, Marocco 2010), piatti tradizionali messicani (2010) e il Keskek turco (2011) sono state registrate come "patrimonio culturale immateriale dell'UNESCO".

1. La cucina tradizionale giapponese rispetta la natura circostante e utilizza gli ingredienti del territorio, campi, fiumi e mari, per servire cibo genuino e delizioso.
2. La cucina giapponese non altera eccessivamente la materia prima. Condimenti quali la salsa di soia, wasabi, mirin vengono aggiunti ai cibi direttamente in tavola. Cibi quali riso, pesce, verdure spesso si presentano separati per poi essere amalgamati in bocca.
3. Dashi, ossia il brodo giapponese è considerato un quinto sapore, oltre a dolce, aspro, salato e amaro. Ne è responsabile il glutammato monosodico che si trova ad esempio nelle alghe Konbu o nel Katsuobushi (palamita essiccata). Il Dashi, grazie al suo umami, è anche efficace per ridurre l'appetito.
4. La cucina giapponese è un tramite per la comunicazione, è il filo conduttore di vari eventi e rafforza i legami tra famiglie e territorio. Per questo motivo può essere definita, a tutti gli effetti, "cucina regionale".

In Yakage Town ci sforziamo di preservare le tradizioni della cultura del cibo nella quotidianità, nei ristoranti e nei caffè della nostra cittadina. Con oltre 1000 anni di storia nella coltivazione della terra, condividere il nostro patrimonio alimentare con il mondo è motivo di orgoglio.





PARATA DEI DAIMYO

Ogni anno, la seconda domenica di Novembre, a Yakage Town, si svolge la rievocazione storica della processione del feudatario in viaggio verso Edo, la vecchia capitale del Giappone. Yakage era una delle principali tappe lungo il tragitto. Circa 80 cittadini assumono il ruolo dei personaggi storici della sfilata.

La celebrazione della parata inizia nel 1976, quando nel settembre di quell'anno i tifoni annuali portarono forti piogge e inondazioni, con conseguenti ingenti danni alla principale via delle attività commerciali. L'impatto delle calamità naturali sulle attività dell'area, portò la divisione giovani della Camera di Commercio e dell'Industria a elaborare un piano per rivitalizzare il distretto.

Così nacque la parata dei Daimyo.

La cosa che più rimane impressa sono i meravigliosi colori dei costumi indossati dai figuranti. Sgargianti motivi rossi, blu e gialli fanno della processione uno spettacolo indimenticabile.

I personaggi principali della processione sono la principessa, la moglie del nobile, il capo dei servitori, il magistrato e le maestranze di sesso femminile e maschile. La principessa e la moglie del nobile vengono selezionate ogni anno con una votazione durante il Festival estivo di Yakage. Donne da tutta la regione, vestite con il caratteristico kimono estivo, accorrono per contendersi la possibilità di vestire questi nobili panni.



YAKAGE, I'M HOME

I FINALLY SEE THE BEAUTY I HAD BEEN TAKING FOR GRANTED ALL THIS TIME.
THE COLORFUL MELODIES IN THE WINDS,
THE INFINITELY VAST MOUNTAIN AND SKY.
THIS TOWN REMINDS ME OF WHAT IT MEANS TO BE ALIVE.

A RICH SCENT OF THE PAST STILL LINGERS IN THE AIR AS I WANDER THE EDO-ERA STREETS.
AND I FEEL EMPOWERED AS I INTERACT WITH THE SHEER STRENGTH OF THE COMMUNITY.

MY HEART IS FULL OF JOY TODAY
NOW THAT I'M BACK IN YAKAGE

I AM ENCOURAGED BY ALL THE WARM SMILES,
AND I FEEL HOPEFUL FOR TOMORROW AGAIN

FOR THAT, I THANK YOU ALWAYS
YAKAGE I'M HOME

SONG & LYRICS BY HANA VICTORIA

Yakage 3050-1
Yakage Town
Oda County
Okayama Prefecture
JAPAN 〒714-1201
info@yakage.town

