

NanoRa

Les bons coins de Nara

Yagyû Kaidô

Une traversée des temps

Saké Seishu

Les origines de ce saké

Cerisiers en fleurs

Paysages cachés

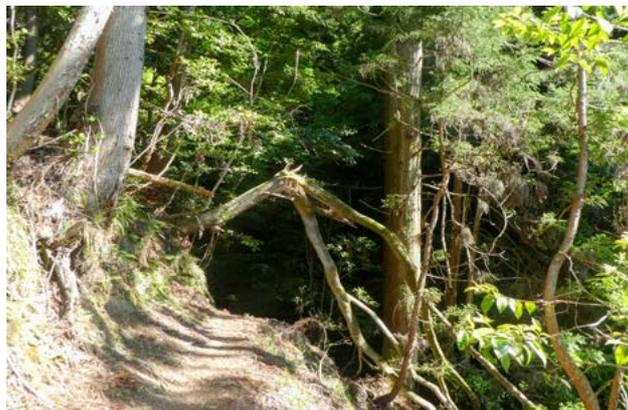
Cérémonie du thé

L'unicité de la rencontre

N°10

La balade de Yagyû Kaidô

Traversant la forêt primitive du sanctuaire Kasuga Taisha, longeant Yagyû, village de forgerons réputé à l'époque Edo avant de descendre vers la rivière Kizu, près de la gare Kasagi, la route de Yagyû, ou Yagyû Kaidô, est une longue promenade, charmante et peu explorée, dans l'histoire du Japon.



Du mont Kasuga au temple Enjô-ji -12 km-

En prévision des 32 kilomètres de route qui nous attendaient, nous nous sommes lancés dans la randonnée assez tôt. La première partie de la route, jusqu'au temple Enjô-ji, passe par la forêt du mont Kasuga, sur une route pavée, le long d'une rivière. C'est une ascension tranquille, au milieu de la forêt et des taches de lumières ; on peut y voir des daims, plus sauvages que ceux du parc de Nara. La route a longtemps été un chemin de pèlerinage, et on trouve sur le chemin nombre de statues de bouddhas, préservées dans la forêt et le silence.

Nous sommes passés par les gorges de Jigokutani en cours de route. Le petit chemin longeant les gorges, peu profondes, a un côté enchanteur, et je recommande ce détour.

La première partie s'achève sur le temple Enjô-ji, un très beau temple Shingon, avec une jolie pagode autour d'un lac.



Du temple Enjô-ji à Yagyû -9 km-

Depuis le temple Enjô-ji, la route repart dans la montagne, sur un chemin de forêt, jusqu'au sanctuaire Yamaguchi-jinja. De là, on passe sur un chemin exposé, entre les rizières et les champs. La route longe la colline, et on a de beaux points de vue sur le village de Yagyû et les toits de tuiles des maisons traditionnelles. Le calme du village, le vert des rizières, les quelques sanctuaires et temples, la quiétude environnante donnent l'impression d'être retourné dans le temps, dans une campagne japonaise immuable.

Le chemin finit par un col, peu élevé mais un peu escarpé, à passer. La montée est un peu rude, mais elle s'achève vite, et la descente ramène vers des maisons et l'arrêt de bus de Yagyû.



De Yagyû à Kasagi -11 km-

Depuis Yagyû, le chemin longe une rivière, et repart dans la montagne. La descente au niveau du temple Kasagi-dera est assez rapide, et on y entr'aperçoit entre les arbres le village et la gare de Kasagi. C'est la partie la plus facile de la randonnée.

La rivière Kizu passe dans le village, et se trouve très proche de la gare. Après une journée de marche, c'est un vrai plaisir d'aller s'y allonger ! Il y a un onsen dans le village, une excellente façon de finir une randonnée. Quant aux trains, il n'y a que très peu de départs depuis la gare de Kasagi, en moyenne un train par heure.



L'ensemble de la randonnée prend environ 6-7 heures. Je recommande de partir tôt le matin pour éviter les heures chaudes. On trouve un dépliant sur la route dans les offices de tourisme de Nara, il est détaillé et très utile.

La distance peut faire peur à première vue, mais il y a très peu de dénivelé sur l'ensemble du parcours, et c'est une balade facile ; n'hésitez pas à aller découvrir les environs inexplorés de Nara !

Références



Japonais



Anglais



Français

Jeanne Austry

Nara, terre de naissance du saké

Le saké Seishu, ou filtré, japonais trouve ses origines au temple Shôryaku-ji dans le sud-est de Nara. La fabrication de saké à Nara a commencé dès l'époque des chroniques du Kojiki et des poèmes du Manyô ; on l'offrait aux bouddhas, aux divinités de la terre et du ciel à Heijô-kyô, au Tôdai-ji, au Kôfuku-ji ou encore à Kasuga Taisha... Je souhaite vous présenter dans cet article une des brasseries de saké de Naramachi.

La brasserie Yagi

La brasserie de saké Yagi, située au sud-est du parc de Nara, proche de la forêt primitive de Kasuga-yama, dans le quartier de Shimizu-chô connu pour la qualité de son eau, a repris en 1877 la suite de la brasserie Yokotaya, créée avant l'époque d'Edo ; son saké est une institution à Nara.

Interview de M. Yagi Takeki, propriétaire de la brasserie Yagi

Pourriez-vous nous parler de l'histoire du saké Seishu ?

La fabrication de saké Seishu a prospéré lors de l'époque Muromachi, quand les temples ont commencé à être puissants. Dans le Tamon'in Nikki (registre) du Kôfuku-ji, on trouve des références au saké et il semble que sa production était également florissante dans son temple affilié le Shôryaku-ji. Les dictionnaires de portugais de l'époque font également référence au saké Seishu de Nara, et on trouve inscrit sur une pierre au Shôryaku-ji que ce temple est le premier où a été filtré le saké. Le saké Seishu de Nara trouve ses origines dans le filtrage des résidus du saké Nigori, le plus commun jusqu'alors, et dans l'amélioration de la qualité du saké.



Pourriez-vous nous parler de votre brasserie ?

Notre brasserie date de l'époque Edo. Le nom de la rue où elle se trouve, « Kiyomizu-dôri », signifie « là où passe l'eau claire » et conformément à cela, notre brasserie utilise l'eau pure et claire de Kasuga-yama. Vers l'époque Meiji, l'ancien propriétaire de la brasserie a eu des difficultés financières, et mon arrière grand-père, alors marchand de riz à Dôjima (Ôsaka), a racheté et renommé la brasserie.

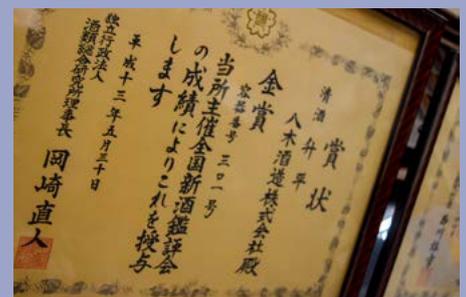
Pourriez-vous nous présenter votre spécialité ?

Le saké « Shôhei » est certainement celui que je souhaiterais vous recommander. Le nom de « Shôhei » vient d'un poème chinois, et a été choisi par un maître de cérémonie du thé.



Quels sont les points que vous souhaiteriez souligner pour les visites ?

Selon les saisons, les sakés que nous proposons diffèrent. En juin, nous commençons l'umeshu, l'alcool de prune. Entre juin et septembre, nous fabriquons également du mirin, de l'alcool de cuisine. Notre brasserie produit du saké, nous accueillons des visiteurs, mais nous ne sommes pas un lieu créé pour les visites. En ce sens, selon la période ou le moment de la visite, les expériences diffèrent, et vous pouvez très bien voir la fabrication du saké ! Par ailleurs, l'espace étant limité, nous n'accueillons pas plus de 20 personnes.



Un dernier mot pour les amateurs du saké Seishu de Nara ?

Je souhaiterais faire savoir, non pas seulement au Japon, mais au monde entier que le saké Seishu trouve ses origines à Nara. Nara est connue pour ses daims et le Tôdai-ji, je souhaiterais qu'elle le devienne également pour son saké.



A l'entrée de la brasserie, notre regard est attiré par la grande enseigne « Shôhei ». Elle a été créée il y a environ 70 ans à Ôsaka et ses caractères sont à la fois élégants et forts.

Jusqu'en 1965, l'eau du puits était utilisée pour la fabrication du saké mais aujourd'hui la brasserie utilise une eau puisée à 100m sous terre.

Lorsqu'on entre dans la brasserie, on tombe sur de nombreuses machines et on peut observer pendant la visite les différentes étapes de fabrication, de la phase de cuisson du riz à la vapeur jusqu'à la conservation du saké à température constante avant sa vente.

De nos jours, la fabrication du saké se fait principalement à l'aide de machines mais certaines étapes se font encore manuellement. La conception des étiquettes des liqueurs de yuzu et de prune se fait au sein même de la brasserie et le papier japonais utilisé, le washi, nécessite qu'un artisan les colle les unes après les autres.



Le saké, une fois terminé, est conservé dans un lieu frais pour maintenir une température adaptée. Une légère odeur d'alcool flotte dans les airs.



Une fois la visite terminée, il est possible de demander une dégustation.

Nous avons d'abord goûté le produit phare, le saké Junmai « Shôhei ». Son goût frais se répand en bouche, profond et riche tout en étant léger. On ressent la qualité de l'eau utilisée.

Vient ensuite la liqueur de yuzu, contenue dans les bouteilles bleues sur lesquelles nous avons pu voir l'employée coller les étiquettes lors de la visite. Le goût du yuzu, frais et discret est le premier à venir en bouche, puis persiste le goût de l'alcool. Ni trop sucré, ni trop fort en alcool, l'équilibre trouvé est remarquable.

L'umeshu, modérément sucré, est très raffiné. Moi qui n'apprécie pas les alcools sucrés, j'ai pris un grand plaisir à le goûter.

Des sakés Seishu de Nara à l'histoire longue, au shochu (alcool distillé de blé ou de pomme de terre), à la liqueur de yuzu et à l'umeshu, ne voudriez-vous pas essayer de goûter une des spécialités de la brasserie Yagi ?



Visites

Horaires : de 10h à 16h
Congés : samedi, dimanche, jours fériés, congés d'été et de fin d'année.
Gratuit pour les adultes, enfants non acceptés
Réservation possible jusqu'à 20 personnes par téléphone



Le magasin

Adresse : 630-8301 Nara, Takabatake-cho 915

Horaires : du lundi au dimanche, de 9h à 17h

Hyunjung Nam

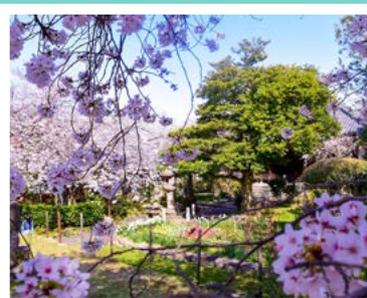


Cerisiers en fleurs

Nara est une destination touristique de choix à n'importe quelle période de l'année, mais en particulier en avril, à la période des sakuras, lorsque la ville fleurit et resplendit. Ne serait-ce que dans le parc de Nara, on trouve plus de 1700 sakuras, dont les fameux Yaezakura et Kokonoezakura. Avec les cerisiers en fleurs, cependant, vient aussi la foule et le bruit. Voici donc mon top 3 des meilleurs coins tranquilles pour apprécier les cerisiers en fleurs à Nara !

L'ancienne pagode du Gangô-ji

Un petit jardin caché entre les maisons de Naramachi, ce fut longtemps la place où s'élevait l'extravagante pagode du Gangô-ji, jusqu'à ce qu'elle soit brûlée en 1859. Le jardin prend vie au printemps, paré de couleurs brillantes, lors de la floraison des sakuras et des fleurs. Les pétales y tombent en voletant sur les vestiges d'un temps ancien.



Le sanctuaire Gokoku

Construit en 1942, il a une histoire récente comparé au Gangô-ji mais il bénéficie d'une atmosphère calme et reposante même pendant la floraison des cerisiers. Le contraste des verts profonds et du rose clair, lumineux des cerisiers, de la densité des arbres et de l'espace ouvert devant le sanctuaire...c'est d'une tranquillité étonnante. Le sanctuaire est situé sur la colline qui mène à l'université Sahotanki, où le café offre une vue sublime sur la ville.

La rivière Sahogawa

Le vrai trésor caché de Nara pour tous les amoureux des cerisiers : sur les 19km de la rivière, 4.5km sont plantés de plus de 1000 sakuras. Pendant la journée, les pétales tombent en dansant sur la rivière, flottant sur l'eau transparente. La nuit, les lanternes en papier qui éclairent les rives donnent aux sakuras une ombre fantastique, fluorescente. Même hors de la période des sakuras, la rivière Sahogawa est un endroit parfait pour reprendre son souffle et se balader le long des berges à n'importe quelle période de l'année.





La cérémonie du thé à Nara-L'unicité de la rencontre

Rencontres du thé Jukô (QR)



Rencontres du thé Jukô au Tôshôdaiji (photo fournie par la division du tourisme de la ville de Nara)

Les rencontres du thé Jukô : une marque de reconnaissance à Murata Jukô

Nara est la ville où la cérémonie du thé japonaise est née. Murata Jukô, né à Nara en 1422, est considéré comme le fondateur du style de cérémonie dit du « wabi-cha ». C'est 100 ans plus tard, en 1522, que Sen no Rikyû, qui a fait de la cérémonie du thé ce qu'elle est aujourd'hui, est né. Depuis février 2014, les rencontres du thé Jukô, du nom du fondateur, ont lieu tous les ans à Nara. L'événement, sur plusieurs jours et dans plusieurs lieux de la ville de Nara, est ouvert à tous, sans pré-requis de connaissance de la cérémonie du thé. Afin d'en savoir plus sur ces rencontres et sur ce qu'en pensent les maîtres de thé contemporains de Nara, j'ai parlé avec M. Nishimura Sôshin qui participe aux rencontres Jûko depuis le début et qui enseigne la voie du thé Urasenke chez lui ainsi qu'avec M. Hirano Muneshige, propriétaire du salon de thé Kissakoan où se rendent beaucoup de visiteurs étrangers.



Avec M. Nishimura, en train de regarder avec respect la calligraphie

M. Nishimura : la pratique de la cérémonie du thé traditionnelle

Lors de notre visite, la porte du jardin, entrouverte, laissait apercevoir le jardin fraîchement arrosé. Dans la cérémonie du thé, c'est une invitation silencieuse à entrer. En un pas, on entre dans le monde calme de la cérémonie du thé. M. Nishimura, qui enseigne de longue date à Nara, m'explique que : « La cérémonie du thé est un art total. Pour faire correctement une salle de cérémonie du thé, il faut étudier l'architecture traditionnelle japonaise, l'art des jardins, les pierres, les arbres, les fleurs, la poterie... ». De fait, la salle de la cérémonie du thé a une atmosphère particulière, pensée, qui la met à part. La calligraphie que j'ai pu admirer lors de ma visite, exécutée par le maître de cérémonie du thé Tan Tan Sai (1893-1964) 14ème de la lignée Urasenke, était magnifique, de même que les ustensiles en harmonie avec elle et semblables à des oeuvres d'art. A travers la cérémonie du thé, il est ainsi possible de découvrir la culture traditionnelle japonaise.

Adresse : 〒630-8132 Nara, Omorinishi-cho 21-6 Cours tous les mercredis et samedis
E-mail : ichiro.tea.master.1224@ezweb.ne.jp



Lanterne de pierre chez M. Nishimura

Toucher du doigt la culture japonaise : la cérémonie du thé à Nara

La résidence Nigiwai de Naramachi Cérémonie du thé dans un siècle d'histoire

Dans la résidence Nigiwai de Naramachi, où se déroule également les rencontres du thé Jukô, on peut faire l'expérience de la cérémonie du thé dans une maison vieille d'un siècle. Près de 30% des visiteurs viennent de l'étranger, de 27 pays différents. Ces trois dernières années, plus de 300 000 personnes, japonaises ou non, sont venues à la résidence. Le personnel peut vous accueillir en anglais ou en chinois et les personnes sans expérience ni connaissance préalable peuvent participer à une cérémonie du thé. La réservation est possible pour les groupes de plus de 10 personnes. La résidence propose également de nombreux événements en lien avec la culture traditionnelle en dehors de la cérémonie du thé.

La cérémonie du thé à Kissakoan

« Kissako - l'offre d'une tasse de thé » est une citation du maître zen Zhào zhōu Cōngshěh, datant de la Chine des Tang (618-907). Le propriétaire du salon de thé Kissakoan, M. Hirano, un homme plein d'humour, nous explique que 70% de la clientèle de son établissement était composée de touristes venus d'ailleurs, qu'il accueille, entre autre, en anglais. Le lieu propose de nombreux ateliers et expériences liés à la cérémonie du thé, dont une cérémonie utilisant le thé léger, usucha, pour les débutants.

Kissakoan
〒630-8382 Nara Kunodo-chô 6
E-mail : kissakoan@tiara.ocn.ne.jp
Horaires : 10h-18h Fermé tous les mercredis



Résidence Nigiwai de Naramachi
〒630-8333 Nara, Nakanoshinya-chô 5
E-mail : nigiwainoie@gmail.com
Horaires : 9h-17h Fermé tous les mercredis



M. Hirano, Kissakoan



Interview de Mme Ono de la résidence Nigiwai de Naramachi



Rencontres du thé Jukô à la résidence Nigiwai de Naramachi (photo fournie par la division du tourisme de la ville de Nara)

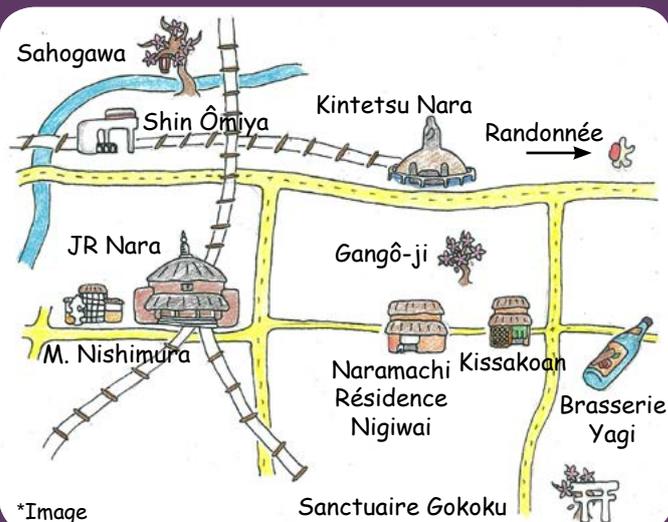
Edito

Bonjour à tous !

Nous sommes les coordinateurs des relations internationales du département de Nara. Nous travaillons afin de renforcer les relations entre Nara et l'étranger. "Na no Ra" est un semestriel qui a pour but de présenter Nara via des yeux non-japonais. Nous parcourons notre département en quête d'aventure et de dépaysement. Puis nous retirons de nos expériences ce périodique fait par des étrangers à destination des résidents ou des touristes étrangers. Nous espérons que vous apprécierez !



Carte



*Image



Remerciements

Nous tenons à remercier la brasserie de saké Yagi, la division du tourisme de la ville de Nara, M. Nishimura, la résidence Nigiwai de Naramachi, Kissakoan ainsi que tous ceux qui nous ont aidés à la réalisation de ce numéro. Merci encore !

Accès

Par train



Par voiture

Depuis Ôsaka : prendre la Nishimeihan jusqu'à l'échangeur de Tenri, puis suivre la direction de Nara

Depuis Kyôto : prendre la Keinawa jusqu'à l'échangeur de Kizu, puis suivre la direction de Nara

Na no Ra

Editeur : département de Nara, bureau du gouverneur, division des affaires internationales

Date de publication : septembre 2018

Vous avez des remarques, des questions ? Contactez-nous !

Adresse : 630-8501 Nara, Noboriôjichô 30, Naraken Chijikôshitsu Kokuzaika