

奈の良

Gojô, une nature préservée à côté du Kôya-san

Gojô, ville
des kakis

Souvenirs de Gojô

De Gojô au Mt Kongô

La "Nostalgic Road"

Gojô, ville des kakis

Avez-vous déjà entendu parler des kakis ?

Au Japon et en Corée, ce sont les fruits emblématiques de l'automne, délicieux et bons pour la santé ! Il y a plus de 1000 sortes de kakis, principalement divisés entre les kakis doux et les kakis astringents. Les kakis doux, comme leur nom l'indique, sont sucrés, et le plus connu d'entre eux est le kaki Fuyû, dont la saveur sucré et équilibré séduit. Les kakis astringents le restent, même mûrs. Il est cependant possible d'obtenir, via un procédé spécifique, une saveur douce de ces kakis.



Les kakis de Gojô

La région de Gojô est la plus productrice de kakis dans tout le Japon. Située dans une vallée où l'eau s'écoule en contrebas, exposée à la lumière, avec une grande différence de température entre le jour et la nuit, la ville a un environnement parfait pour la production de kakis. Les flancs des montagnes environnantes sont couverts d'arbres à kaki qui peignent la région en rouge de leurs feuilles et fruits en automne.



Musée des kakis

Un peu à l'extérieur de la ville, un bâtiment de forme oblongue se dresse dans la campagne. C'est le musée des kakis de la région. On y présente de nombreuses espèces de kakis et leurs produits. Plus de 200 arbres à kakis y sont plantés, ce qui permet également, l'automne venu, de goûter les fruits produits sur place. J'ai ainsi pu goûter 4 sortes de kakis le jour de l'interview, et me suis rendue compte par moi-même des différences dans le goût et la texture des fruits. Des producteurs de kakis à l'étranger se rendent parfois au musée ; c'est une mine pour tout ce qui concerne les kakis !

Musée des kakis

〒637-0105 Préfecture de Nara, Gojo,
Nishi Yoshino-cho Yushio 1345
Ouvert de 9h à 16h30, fermé le lundi
(mardi dans les cas où le lundi est férié).
Entrée gratuite.



"Kaki no Senmon Ishii": faire du kaki un fruit reconnu

On peut apprécier les kakis sous bien des formes à Gojô ! Le magasin « Kaki no Senmon Ishii » en particulier s'est fait une spécialité du kaki sous toutes ses formes. Le directeur, M. Ishii a décidé de créer son magasin, « Kaki no Senmon Ishii » à une époque où il n'existait encore que très peu de produits à base de kakis. 300-500 tonnes de fruits étaient invendables chaque année, et sont maintenant transformés par les équipes de M. Ishii.

Seul, le kaki est bien évidemment délicieux ; cependant, comme tous les fruits, il ne peut être récolté que pendant une période bien précise. « Kaki no Senmon Ishii » a cherché à faire des kakis des fruits que l'on peut apprécier toute l'année, avec des produits de qualité. Le design des deux boutiques à Nara, d'un blanc éclatant sur lequel le rouge des kakis ressort, attire le regard.



Beurre de kaki

Un beurre crémeux, sucré par le kaki. Il est particulièrement bon grillé sur un toast. Il a reçu le prix du meilleur produit local 2017.



Vinaigre de kaki

Le goût, doux et équilibré, se marie bien avec du cidre.



Thé de kaki

C'est un thé sans caféine, riche en vitamine C et en polyphénol, fait à base de feuilles de kaki. On y retrouve bien le goût caractéristique du kaki. On peut l'acheter sous forme de poudre, de bouteille ou de sachets.



Spécialité : le kaki du passé

Il s'agit d'un kaki Hôrenbô séché et fourré à la pâte de marrons. La pointe d'amertume est bien contrebalancée par la douceur de cette sucrerie.

Crédits : Kaki no Senmon Ishii

Le kaki Hôrenbô qu'on utilise pour le "kaki du passé" est un kaki séché qui n'est récolté qu'à Nara. A l'origine, il était utilisé pour orner les Kagami-mochi du Nouvel An. Cependant, avec de moins en moins de familles décorant leur maison lors de la nouvelle année, les agriculteurs fabriquant des kakis séchés sont de moins en moins nombreux. Le magasin les a fourrés à la pâte de marrons, cherchant à renouveler l'intérêt pour ces kakis. Cette gourmandise a été élue « Meilleur Omiyage » de l'année 2013, et est très populaire. C'est ainsi que, tout en protégeant les kakis de Gojô, « Kaki no Senmon Ishii » cherche à faire connaître le kaki avec des produits originaux et inventifs. N'hésitez pas à y jeter un coup d'oeil lors de votre passage à Nara !

« Kaki no Senmon Ishi »
Magasin principal
Ouvert de 9h à 17h
Gojo, Nishi Yoshino-cho Hakka-
wa 458

« Kaki no Senmon » JR Nara
Ouvert de 10h à 21h (pas de fermeture)
Nara, Sanjocho Honcho 1-1 Gare JR de Nara
Biera Nara 2F

« Kaki no Senmon » Sanjo-dori
Ouvert de 10h à 19h (pas de fermeture)
Nara, Sanjocho 27-1 Immeuble Murata 1F

Ho-seon Lee

La « Nostalgic road »

La fraction de la départementale 30 qui va de Gojô à Gose est surnommée la route de la nostalgie par les riverains. Le nom m'a intrigué, et je suis allé interviewer une partie des boutiques.

Plus d'informations sur : <http://nostalgic-road.info/>



< Recommandations à Gojô > (Interview de M. Suzuka)

Le sanctuaire de Takagamo est supposé être le lieu où, pour la première fois, l'ancêtre des *kamis* (divinités) est descendu sur terre.

< Au sujet du sanctuaire de Takagamo >

Le mont Kongô, derrière le sanctuaire, a longtemps été un lieu de pèlerinage pour le clan Kamo, qui y trouvait des plantes médicinales. Les habitations se sont peu à peu déplacées vers la vallée, longtemps florissante. Le sanctuaire, qui abrite le dieu protecteur du clan Kamo, a également essaimé dans tout le pays (sanctuaires Shimogamo à Kyôto et Kamigamo). D'après M. Suzuka, le sanctuaire Takagamo est un lieu où les sentiments, les émotions s'apaisent et où la force déborde.

C'est un lieu où flotte une atmosphère différente, mystérieuse. Entrant dans ce sanctuaire à l'air pur, entouré par les arbres, nous avons en effet ressenti l'aspect sacré des lieux. A gauche du torii, on peut voir un lac paisible, où des canards flottent nonchalamment sous un arbre immense, dont le tronc tend vers le ciel. Continuant tout droit, on arrive au hall principal (Honden). Les couleurs brillantes du bâtiment, éclatantes dans la lumière du jour, avivent l'aspect imposant et mystérieux des lieux. L'enceinte contient également un autre sanctuaire, plus petit. Nous sommes ressortis convaincus de la beauté des lieux, mais aussi de leur caractère sacré.

Le sanctuaire Takagamo



< Au sujet de la pâtisserie > (Interview de Mme. Tanaka, propriétaire)

Située dans la campagne, c'est une boutique calme où on peut prendre son temps pour apprécier une tasse de thé.

< Nostalgic Road >

En vieillissant, j'apprécie de plus en plus mon environnement, protégé, et me rends compte de la chance que j'ai.

< Recommandations à Gojô >

Le vieux quartier de Shinmachi, autour du Mont Kongô, le village d'Ôtô.

< Le secret de la qualité de ses pâtisseries >

Nous n'utilisons que des fruits et des farines locales.

La pâtisserie Client

Dès l'entrée, on se rend compte que l'atmosphère du lieu a été pensée. Des couleurs vives dans les moindres recoins, des pâtisseries appétissantes, une lumière chaude, de nombreuses plantes... la boutique est décidément accueillante. Assis sur une chaise à côté de la fenêtre, chauffé par le soleil, on se sent déjà satisfait, mais parcourir du regard la boutique ne saurait suffire ; encore faut-il goûter !

J'ai commandé un cheese cake flambé et une tarte tatin aux kakis de Gojô. Le goût léger de la crème qui décorait le cheese cake, les myrtilles, juteuses, le goût concentré et crémeux du gâteau - un délice. La crème qui surmontait la tarte tatin s'accordait parfaitement à la douceur des kakis. Le staff de la pâtisserie, quant à lui, était souriant et sympathique ; vraiment, un agréable endroit.

Ouvert de 10h à 18h30 ; fermé le mercredi.



< Au sujet du restaurant > (Interview de Mme Izumizawa, propriétaire)
 Nous cherchons à préserver l'environnement, à aller vers une agriculture durable.

< Le secret de la qualité des produits >

Nous restons local. Que ce soit la nourriture des cochons que nous élevons, le bois que l'on fume ou le restaurant lui-même, nous avons presque tout fabriqué nous-mêmes.

< Recommandations à Gojô >

C'est un lieu avec une histoire ancienne. On y trouve des festivals qui transmettent d'anciennes traditions, des tombes impériales, des sanctuaires et des temples... Des promenades aménagées permettent de découvrir l'histoire des lieux, et de s'imprégner de la culture locale. Gojô est à l'image de ce proverbe, « plus ancien que la pierre qui roule sur la route ». C'est une région où l'histoire et ses marques se sont accumulées. On trouve aussi ici des personnes venues chercher un lieu calme. C'est de là qu'est née la Nostalgic Road.

Baaku

Le restaurant Baaku, construit en bois, donne l'impression d'être entré dans un fumoir. L'odeur du porc fumé qui imprègne les lieux ouvre l'appétit. Le spectacle de la nature qui s'étend devant les yeux est sublime, et je recommande d'aller s'asseoir sur la terrasse pendant les heures chaudes. Pour ceux qui se rendent pour la première fois sur place, une seule option : le « Baaku lunch », une assiette de dégustation des spécialités du restaurant. Notre entrée a été une salade de kakis et de porc fumé, exercice d'équilibriste entre la douceur des fruits et le fumé du porc, suivie d'un sandwich de porc fumé, un ravioli de porc infusé aux herbes, un ragoût d'ignames et bien d'autres. La saucisse sur os de Baaku reste mon meilleur souvenir. La texture ferme, élastique de la saucisse et sa saveur fumée m'ont fait grande impression.

Ouvert de 9h à 17h. Restaurant/café ouvert de 11h à 14h. Fermé le mercredi et le dimanche.



< Au sujet de la boulangerie > (Interview de M. Maeda, propriétaire)

J'ai voulu construire un projet local en lien avec la ville où je suis né et ai grandi. Je prends le temps de faire mes produits, et je m'assure que le prix ne soit pas trop cher.

< Nostalgic Road >

J'ai longtemps vécu le long de la rivière, je m'y sens un peu mélancolique quand je m'y promène.

< Recommandations à Gojô >

Le Mont Kongô

La boulangerie Yam-Yam

Toutes les personnes qui se rendent au Japon se voit poser, à un moment ou un autre, cette question : pain ou riz, que préférez-vous ? Le grand amoureux du Japon que je suis a longtemps évité la question, répondant qu'autant j'aimais le riz et la cuisine japonaise, autant le pain de Nouvelle-Zélande me manquait. Maintenant, je n'hésite plus et réponds que j'adore le pain ! Je peux difficilement être plus heureux que quand je trouve une bonne boulangerie. J'ai donc été ravi de découvrir Yam-Yam. L'extérieur est sympathique et donne envie d'entrer. Une fois à l'intérieur, l'odeur de pain chaud, juste cuit, imprègne le magasin. Le croquant visible de la baguette, la lumière qui se reflète sur les brioches et autres viennoiseries accueillent le visiteur. On y trouve de nombreuses sortes de pains, et je recommande ceux fait à partir de farine de riz ancien, qui tiennent bien au corps. Mais ce qui m'a le plus séduit, ce sont les prix. Une boulangerie avec autant de sortes de pain pour de tels prix est peu commune, je pense. J'en serais à considérer déménager pour habiter à côté, mais il vaut probablement mieux pour mon régime que je reste loin :

Ouvert de 8h à 19h, fermé le mardi et le mercredi.

MARIUS ORMOND-BYRNE

De Gojô au mont Kongô



C'est la sensation d'accéder à un univers entièrement différent de forêts, de pentes escarpées, de petits chemins de crête, que j'aime dans les randonnées. De là mon choix d'un article sur le mont Kongô à Gojô. Il s'agit d'une des montagnes les plus visitées du Japon ; ce fût longtemps un lieu de culte du Shûgendô, une forme de bouddhisme ascétique qu'on trouve en particulier à Yoshino (voir Na no Ra n°7).

Nous sommes parties depuis la station de Kitauchi, un arrêt sur la ligne JR Wakayama avant Gojô, et avons pris la route d'Owamichi pour aller au début de la randonnée, à 30 minutes de là. On arrive rapidement à de petites routes de campagnes entre des champs depuis la station. L'entrée se trouve derrière le magasin Baaku (voir p.3-4). De là, le sommet de la montagne se trouve à 4,5 km, avec près de 800 mètres de dénivelé.

On entre dans une forêt de cèdres, dans un univers fait de verticalité. Après 20 minutes de marche, il est possible de descendre sur la droite vers la cascade d'Amagataki (天ヶ滝). La route continue vers le col de Fushimitôge (伏見峠), pendant environ 1h30/2h. Lors de notre randonnée, mi-décembre, c'est à partir des hauteurs que le chemin a commencé à geler, et la neige à apparaitre. On arrive à un plateau, où se trouve un camping, un restaurant et l'arrivée du téléphérique de Chihaya. La vue était sublime à notre arrivée : montagnes couvertes de neiges et sapins blancs.

La descente est très belle, surtout si on se dirige vers le col de Chihayakoetôge (千早越え峠) par le col de Kurunotôge (久留野峠). De là, on a des vues sublimes sur Gojô, vallée enserrée entre les montagnes. Faites attention à ne pas vous tromper de chemin en suivant le col de Kurunotôge ! Descendez soit par le chemin de Kurunotôge vers Kitauchi ou continuez à suivre le « diamond trail » (ダイヤモンドトレール) à la deuxième intersection ; ne descendez pas vers Chihaya, ce chemin amène vers la préfecture d'Ôsaka.

J'ai vraiment apprécié cette randonnée ; elle permet de passer une bonne journée à l'extérieur et les paysages sont beaux. On peut se reposer et manger chaud grâce au restaurant au sommet. Petit bémol cependant : les panneaux de direction ne sont disponibles qu'en japonais ; préparez-vous en conséquence !



Souvenirs de Gojô

Le nom de Gojô évoque probablement les kakis à beaucoup. Cependant, la ville a bien d'autres charmes ; voici, par exemple, quelques lieux propices aux souvenirs photographiques.

Le temple d'Eizanji :

trésors nationaux au sein du silence

Le temple d'Eizanji, construit en 719, a une longue histoire. Son pavillon octogonal, semblable au Yumedono du Hôryûji, est un trésor national ; il est particulièrement impressionnant en hiver et en automne. Dans les mots du responsable du temple, « le temple d'Eizanji protège, dans un univers de silence et de quiétude, deux trésors nationaux : le pavillon octogonal Hakkakudô et la cloche Bonshô. Nous vous accueillerons avec plaisir à tout moment ». Que de souvenirs inoubliables dans cette enceinte paisible face à des trésors nationaux !

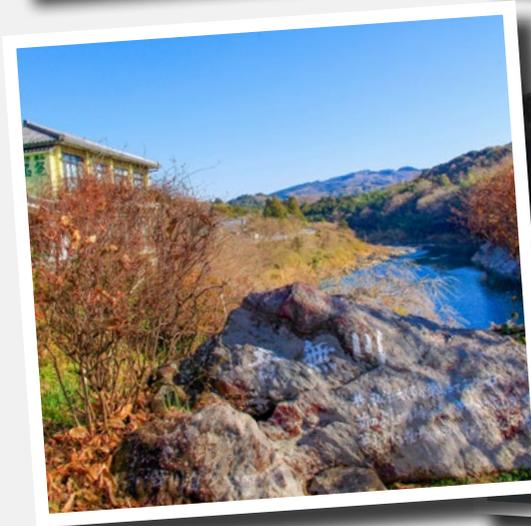


Crédits : Eizanji

La rivière d'Otonashi

A la suite du Eizanji, je me suis rendue à 100 mètres de là, le long de la rivière d'Otonashi, nom local de la rivière Yoshino. On dit que Kôbo Daishi, au cours de pratiques ascétiques au temple du Eizanji, a trempé son pinceau dans la rivière, la rendant silencieuse.

Proche de la rivière, on trouve le restaurant Yoshi no Kawa, d'où on peut admirer les paysages alentours en se reposant au bord de l'eau. Le restaurant est bien classé dans les bonnes adresses de la préfecture. On peut y apprécier un bon repas, au calme, et admirer par la fenêtre le paysage de la rivière traversée par un pont rouge vif. Le vert profond du rivage, la rivière s'écoulant paisiblement -c'est bien là un paysage qu'on a envie d'immortaliser dans un instant, un clic.



Bonnes adresses de la préfecture



La voie ferrée fantôme

Le pont s'étend au-dessus de la route. Il fait partie de l'ancienne voie ferrée « Go-shin » qui reliait la ville de Gojô à Shingu, dans la préfecture de Wakayama. Elle n'a jamais pu être complétée, pour des raisons économiques. C'en est même devenu un film. Me promenant le long de cette voie ferrée à l'abandon, porteuse de tant de rêves perdus, je me suis jurée de mener à bien mes projets et de ne jamais abandonner mes rêves.



Mont Kongô, pivoines printanières et chrysanthèmes d'automne

Le temple Kongôji, construit en 1173, ouvre chaque année entre fin avril et début mai un festival dédié aux pivoines, ce qui lui vaut le nom de temple des pivoines. En automne, c'est la période des chrysanthèmes ; lorsque je m'y suis rendue, les ombres des chrysanthèmes s'étendaient dans la lumière du crépuscule -je m'y suis sentie à l'aise, dans ces ombres tranquilles.



Crédits : Kongôji

Chunlan Wu

Edito

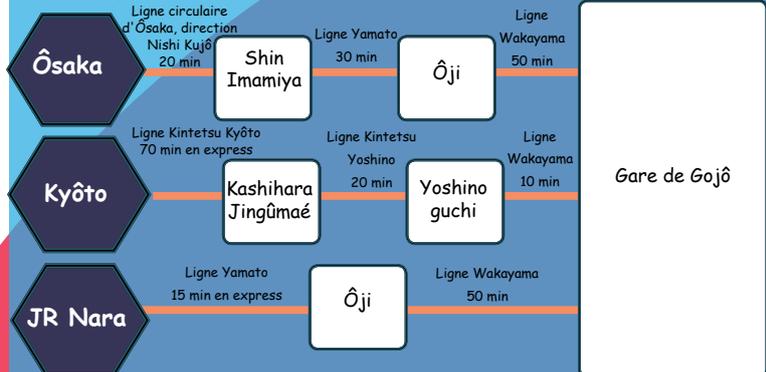
Bonjour à tous !

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 préfecture en quête d'aventure et de dépaysement. Puis nous retirons de nos expériences ce périodique fait par des étrangers prioritairement pour d'autres étrangers touristes ou résidents. Nous espérons que vous apprécierez !



Accès

Par train



En voiture

Depuis Ôsaka : Prendre la départementale 30 (ou la nationale 261) depuis l'échangeur de Katsuragi
Depuis Nara : Prendre la nationale 310 depuis l'échangeur de Gojô

Remerciements

Nous tenons à remercier le musée des kakis de Gojô, "Kaki no Senmon Ishii", le sanctuaire de Takagamo, la pâtisserie Kurian, Baaku, la boulangerie Yam-Yam, les temples d'Eisanji et du Kongôji, le restaurant Yoshi no Kawa ainsi que tous ceux qui nous ont aidés à la réalisation de ce numéro. Merci encore !

Na no Ra

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

Date de publication : mars 2018

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

Adresse : 630-8501 Nara-city, Noboriojicho 30, Naraken Chijikoshitsu Kokusaika



Merci à Tomoko Konishi et à Shôgo Ogura pour leur aide pour ce numéro !