

TAKE
FREE

Été 2023
VOL.17

Wonderland Japan

WAttention

SPECIAL FEATURE

La première fierté de Hyogo : Saké

“Yamada Nishiki” du riz pour brasser le saké

SPECIAL FEATURE

La deuxième fierté de Hyogo : Bœuf de Kobe

L'engouement du monde entier pour
le bœuf de Kobe

Quel est le secret de sa saveur ?

Événement

une manifestation destinée à faire connaître
la culture traditionnelle de Hyogo

Japon Hyogo Exposition 2023



Hyogo

Aimez-vous le Japon? Suivez-nous

WAttention | 🔍





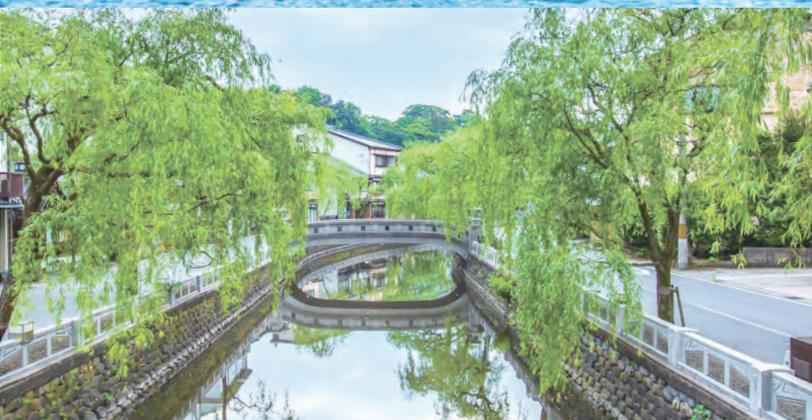
ENCHANTÉ, HYOGO.

La préfecture de Hyogo, voisine de Kyoto et d'Osaka, est un incontournable de la région du Kansai. Situé entre la mer du Japon au nord et la mer de Seto au sud, le port de Kobe est le cœur mondain de la préfecture possédant une nature riche et parée de belles couleurs changeantes au cours des quatre saisons.

Le château de Himeji, classé au patrimoine mondial de l'humanité, les stations thermales traditionnelles et les villes modernes donnent un contraste entre les rues urbaines et les bâtiments historiques et offrent une atmosphère charmante.

Berceau du fameux bœuf de Kobe et important centre de production de saké, la préfecture de Hyogo est également dotée d'un trésor de produits locaux provenant de la montagne et de la mer. Venez vivre une expérience hors du commun à Hyogo et profitez de ses nombreuses attractions.

はじめまして、兵庫県。



Préfecture de Hyogo, Bureau de Paris
Facebook @departementduhyogo



こよみを楽しむ

En harmonie avec les saisons

Hassaku Matsuri et Kaze Matsuri : Début septembre 八朔祭と風祭



Texte et coordination de Reiko IDO, photo de Hajime WATANABE 文とスタイリング:井戸理恵子、写真:渡辺肇

Parce que « Tanomi » signifiait « graines des champs » et à la même prononciation que « se reposer sur » or « faire confiance » en japonais, le peuple commença à offrir des présents provenant d'un événement où les marchands et samouraïs offraient leurs requêtes aux Dieux. Ce festival devint un rite où le peuple pouvait demander une prédiction concernant la richesse et la sécurité de l'avenir du clan.

Autrefois, les agriculteurs japonais avaient l'habitude de faire le tour des maisons de leurs amis et connaissances le jour de Hassaku, premier jour du

huitième mois du calendrier lunaire, en portant les premiers épis de riz récoltés ce jour-là afin de prier pour une bonne récolte et de remercier les dieux de pouvoir cultiver du riz. Ces actions étaient appelées "Tanomi". Cette période de l'année coïncide avec les deux cent dixièmes jours depuis le début du printemps et a été marquée dans l'histoire par l'apparition crainte des typhons. Depuis l'époque où les catastrophes naturelles étaient considérées comme des malédictions divines, les gens ont continué à prier pour que les dégâts soient minimes, et ils enterraient

des offrandes d'argent en espérant la sécurité des membres de leur famille. Des coutumes similaires ont commencé à se répandre dans tout le pays, parmi lesquelles la fête du vent et la fête de l'eau, destinées à apaiser leur divinité respective. Au fil des ans, ces fêtes ont évolué et ont abouti à la fête de Hassaku, qui peut maintenant être observée dans tout le Japon.

Rieko IDO

Diplômée de l'Université Kokugakuin, chercheuse en matière de coutumes et de savoirs japonais anciens. Elle effectue des analyses techniques des découvertes afin de les appliquer aux modes de vie modernes. Enseigne actuellement à l'université d'art de Tama.

BRANCHÉ HYOGO

Toutes les dernières tendances de **Été 2023**

« Nada Kenka Matsuri » : une fête d'automne épique



Chaque année au mois d'octobre, des festivals d'automne annuels sont organisés dans les sanctuaires de la région de Harima, au sud-ouest de la préfecture de Hyogo. Profondément ancrés dans la région depuis très longtemps, il s'agit d'événements que la population locale ne manquerait pour rien au monde.

Le plus prestigieux d'entre eux est le « Nada Kenka Matsuri » qui se déroule les 14 et 15 octobre au sanctuaire Matsubara Hachiman, à Shirahamacho, dans la ville de Himeji (préfecture de Hyogo). Des « mikoshi » (autels portables) et des « yatai » (sortes de chars richement décorés) portés par des dizaines d'hommes s'entrechoquent violemment et s'entrementent au cours de ce rituel unique. Cette fête animée et fastueuse attire de nombreux visiteurs, certains venant même de l'étranger depuis quelques années. Nul doute que l'ambiance frénétique de cette fête propre au Japon restera un souvenir inoubliable de voyage.

<https://www.nadamatsuri.jp>

Le thé de Tamba-Sasayama : une histoire vieille de 1200 ans



Porté par le boom de la cuisine japonaise et l'attention entourant les questions de santé, le thé vert connaît un grand succès en France. Si Shizuoka et Kagoshima sont réputées pour être les principales régions productrices, la zone d'Ajima dans la ville de Tamba-Sasayama (préfecture de Hyogo) cultive le thé depuis l'époque Heian, soit

1200 ans. La température, les conditions d'ensoleillement et la richesse du sol conviennent à la culture du thé, conférant au « thé de Tamba-Sasayama » un parfum raffiné et une saveur profonde. Ajima propose des activités de découverte ouverte à tous et destinées à faire connaître le thé de Tamba-Sasayama. Parallèlement aux visites de plantations de thé avec les producteurs, aux visites d'ateliers de confection du thé et aux dégustations de thé avec comparaison des différentes variétés de feuilles, les initiations

à la cueillette du thé lors de la saison des récoltes entre mai et août sont également prisées.

<https://tourism.sasayama.jp/tearism/>

Un paysage mettant en scène les ruines du château de Takeda dans une mer de nuages



S'élevant à une hauteur de 353,7 mètres, les ruines du château de Takeda se trouvent dans la ville d'Asago, au nord de la préfecture de Hyogo. Figurant parmi les 100 sites de châteaux les plus célèbres du Japon, les ruines du château de Takeda sont classées comme patrimoine culturel important du Japon. Le château ayant été laissé à l'abandon à partir de 1600, le donjon principal a disparu, mais les solides murs d'enceinte bâtis à l'époque Muromachi sont conservés dans un état remarquable depuis plus de 420 ans. Le meilleur moment pour visiter les ruines du château de Takeda se situe entre les mois de septembre et novembre, dès l'aube et par beau temps. La brume s'élevant de la rivière Maruyama coulant à proximité forme alors une mer de nuages sous l'effet du refroidissement radiatif qui enveloppe toutes les environs et crée un panorama féérique. La beauté du site fait qu'il est surnommé le « Machu Picchu du Japon » ou le « Château dans le ciel », en référence au film d'animation. Si vous avez la chance que les différentes conditions météorologiques soient réunies pour observer ce panorama exceptionnel, ne manquez pas de le prendre en photo.

<https://www.city.asago.hyogo.jp/site/takeda/>

De ravissants mochi roses en souvenir



Aujourd'hui, les « mochi », une variété de petits gâteaux mous japonais, sont connus même en France. Au Japon, il en existe de toutes les sortes. Dans la préfecture de Hyogo, le « tamatsubaki » est apprécié depuis l'époque Edo. Ce ravissant gâteau japonais évoque la forme de la fleur de camélia. En déballant la feuille en papier japonais, vous découvrirez un petit mochi (appelé « gyuhi ») légèrement rosé fourré de pâte de haricots de couleur jaune pâle. Se dégustant en une bouchée, idéal à l'heure du thé, sa douceur raffinée et son moelleux se prolongeront dans votre palais. Ce mochi porte-bonheur a été créé à l'occasion des noces du cinquième seigneur du domaine de Himeji par la maison de gâteaux japonais Iseya, installée dans la ville de Himeji (préfecture de Hyogo) depuis plus de 300 ans. Il conviendra parfaitement comme souvenir de votre visite au château de Himeji.

<https://iseyahonten.com>

Contents

Découvrez les fiertés de Hyogo

03 En Harmonie avec les Saisons

04 BRANCHÉ à HYOGO

SPECIAL FEATURE

La première fierté de Hyogo: Saké

06 "Yamada Nishiki" du riz pour brasser le saké

08 La brasserie de saké Kiku-Masamune défend toujours la méthode traditionnelle de fabrication du saké Kimoto

09 Transmettre la tradition du saké Réflexions des successeurs des petites et moyennes brasseries

SPECIAL FEATURE

La deuxième fierté de Hyogo: Bœuf de Kobe

10 L'engouement du monde entier pour le bœuf de Kobe Quel est le secret de sa saveur ?

12 Le musée des outils de charpenterie Takenaka

Événement

une manifestation destinée à faire connaître la culture traditionnelle de Hyogo

14 Japon Hyogo Exposition 2023

15 - La céramique Tamba-yaki
16 - Tapis Ako-dantsu
17 - Porcelaine Izushi-yaki
18 - Pochoirs katagami de Banshu

19 WAttention Hyogo 2023 carte de voyage

Publisher

Jean Marks Norihiko SHIBUYA / KATZ Inc.
Yasuko Suzuki / WAttention Co., Ltd.

Managing Editor

Yoshiaki TakaFuji

Editorial Team

Japan Editorial&Design Team-CJH

Editorial & Design

Art Director

R.M.Révolution
Jean Marks Norihiko SHIBUYA
Kyoko KISHIMOTO
Emi YOSHIDA
Yuki SUMITOMO
Haruka SAWADA

Photographer

Hajime Watanabe
Kazuyasu KITAMURA

Photo courtesies

JNTO

Coordinator

AADD EURO-JAPON
Cool Japan Hyogo

Translator [French]

EMERINE MARIE CAPUCINE PERREIN
KODENSHA

Collaboration

J'Imagine Japan Corporation
Elodie BASSIBEY
Kenji BERTHEAU SUZUKI

広告・記事に関するお問い合わせ先

株式会社 KATZ
〒240-0111
神奈川県三浦郡葉山町一色 63-23
050-3757-9042
E-mail: info@katz-inc.com

株式会社 KATZ 和デンジョンフランス語版編集部
〒659-0096
兵庫県芦屋市山手町 21-12-201
0797-75-2374

和デンジョン株式会社
Tel: +81 3-6418-5701 Fax: +81 3-6862-6760
E-mail: info-tokyo@wattention.com



Follow WAttention online

Que signifie "WAttention"?

WAttention est un terme forgé à partir du caractère "和 WA", qui, en japonais, signifie «paisible» et «uniquement japonais», accolé au mot «attention». «和 WA» ayant aussi le sens de «lien», nous avons nommé notre magazine de cette façon dans l'espoir que plus d'attention soit portée au concept du «WA», autant que pour créer un lien entre le Japon et le monde entier.

世界中の人々に「和」(WA) に注目 (Attention) してほしいという願いを込めて WA+Attention=WAttentionと名づけました。



山田錦

“Yamada Nishiki” du riz pour brasser le saké

Le saké a acquis une certaine popularité en France ces dernières années. Le riz utilisé pour la fabrication du saké est nommé "sakamai". Ce riz est souvent plus volumineux que le riz consommé lors des repas, et est caractérisé par une partie centrale blanche laiteuse. Le saké nécessite de polir le riz pour ne laisser que le cœur du grain: le shinpaku, ce qui permet de donner un goût propre avec peu de saveurs désagréables et complète ainsi très bien les arômes des repas.

Il y a de nombreuses variétés de raisins pour le vin, tout comme il y en a pour le riz à saké. Ces dernières sont recensées actuellement au nombre de 125. Le riz Yamada Nishiki, créé en 1936 dans la région de Hyogo, est la variété suprême. Elle possède la taille et la forme idéales de shinpaku pour la brasserie du saké et produit un goût doux.

La préfecture de Hyogo génère la plus grande production de Yamada Nishiki au Japon. C'est une aire particulièrement dédiée au riz à saké, qui cultive en addition 23 autres espèces. Le Yamada Nishiki, provenant de la région Hyogo, est particulièrement reconnu pour sa haute qualité et permet le brassage d'un saké de premier choix.

L'aire de production principale se situe dans la partie montagneuse, à l'Est de la préfecture, et est centrée sur les villes de Miki et Kato. Le sol de glaise y est riche en minéraux et a une forte capacité de rétention des fertilisants. Il y a également une grande différence de température entre le jour et la nuit, ce qui donne un environnement optimal pour la culture du riz.

Depuis le milieu de l'ère Meiji, dans la zone de production du Yamada Nishiki, il existe un contrat de partenariat entre les communautés rizicultrices et les brasseries de saké. Ce contrat est connu sous le nom de "Système Muramai". Il a été créé à Yoshikawa dans la ville de Miki.

Yoshiaki Yano vient d'une famille de riziculteurs exerçant depuis des générations. Il travaille à produire du riz Yamada Nishiki de haute qualité et exerce aussi comme conteur, promulguant l'histoire et le charme de ce riz.

"Dans le passé, les producteurs étaient capables de discerner quels sols et quelles eaux étaient les plus adaptés à la culture, et tout cela, sans nos technologies actuelles. Nous nous concentrons maintenant sur la récolte de données et l'étude du terrain, et nous appuyons dessus pour progresser.

La culture du Yamada Nishiki ne peut être réalisée qu'en suivant les manuels mais aussi l'expérience et l'intuition développée individuellement par les producteurs. Pour viser la perfection, nous pouvons dire que le défi sera de réussir à lire les changements du climat et à mettre en place de nouvelles techniques. Je me suis dévoué à la production du Yamada Nishiki depuis 50 ans, mais je n'ai encore jamais atteint la perfection. Cette difficulté est ce qui rend ce travail si intéressant."

Les étiquettes des sakés contiennent les informations sur le riz utilisé et le processus pensé par le producteur. Si vous prêtez attention à cette histoire, le goût de la dégustation ne pourra qu'en être meilleur.

Texte : Kyoko KISHIMOTO





La gestion de l'eau depuis la germination jusqu'à la récolte a un impact monumental sur le développement du grain. Vous pouvez juger de l'état du sol des rizières avec la plante de vos pieds. Si c'est légèrement mou avec juste le bon dosage d'eau, les racines s'étendront fermement et les gerbes seront en bonne condition.



Dans les zones concernées par le système Muramai, les brasseries contractantes reçoivent ce drapeau et le lève près des rizières.



"Le brassage de saké est un travail d'équipe" selon Yano. Les riziculteurs et les brasseurs travaillent main dans la main pour donner leur meilleur et obtenir du consommateur le commentaire "C'est délicieux".



Illustration mise à disposition par Nadagogo Brewers Association

La brasserie de saké Kiku-Masamune défend toujours la méthode traditionnelle de fabrication du saké Kimoto

La côte d' une douzaine de kilomètres qui s' étend entre la municipalité de Nishinomiya et l' arrondissement de Nada dans la municipalité de Kobe, préfecture de Hyogo, regroupe cinq localités dans lesquelles la fabrication de saké prospère depuis l' époque d' Edo (1600-1867). Cette région a pour surnom « Nadagogo », c' est-à-dire les « cinq villages de Nada ». Elle jouit d' un climat et d' une nature propices à la fabrication du saké, disposant en effet d' une eau et d' un riz de qualité supérieure, ce qui lui a permis de se développer pour devenir l' un des plus hauts lieux du saké au Japon. Elle fournissait jadis 80 % du saké consommé dans la ville d' Edo et produit, de nos jours, environ un quart du saké vendu dans l' Archipel.

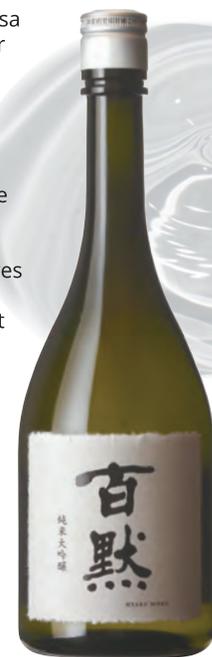
La brasserie de saké Kiku-Masamune, a marqué l' histoire depuis plus de 360 ans dans la région Nadagogo, elle compte parmi les plus grands brasseurs du Japon, ceux dont le nom est devenu emblématique du pays. Depuis sa création, la brasserie observe la méthode Kimoto et la défend fidèlement. La méthode Kimoto permet d' obtenir un saké frais et incisif, exempt d' arômes superflus. On considère que cette méthode est à l' origine de la fabrication du saké.

Le saké a pour ingrédients de base l' eau, le riz et le koji de riz. Il voit le jour au terme d' un processus au cours duquel les enzymes contenus dans le koji décomposent l' amidon du riz en sucre qui fermente sous l' effet des levures et se change en alcool. Les levures nécessaires à la fermentation alcoolique sont cultivées dans le moto (moût d' amorçage), et la méthode consistant à utiliser des bactéries lactiques naturelles dans la fabrication de ce moût d' amorçage s' appelle « Kimoto ».

Jusqu' à une trentaine d' année auparavant, la fabrication du saké s' effectuait pendant l' hiver. Les températures basses préviennent contre la prolifération des microorganismes, tout en favorisant une fermentation lente qui permet d' approfondir les arômes. Outre l' action des organismes du monde naturel, la fabrication du saké était également soutenue par le travail de paysans venant prêter main forte aux brasseries pendant la morte-saison. Cependant, à l' heure actuelle, où l' on valorise l' efficacité des opérations et l' augmentation de la productivité, les brasseurs qui, recourant à des bactéries issues de cultures artificielles ainsi qu' à un contrôle draconien des températures dans des fabriques automatisées, produisent du saké toute l' année sont en augmentation. À l' heure où les brasseries appliquant la méthode Kimoto, qui requiert beaucoup de soins et de temps ainsi que la maîtrise de technologies exigeantes, ne sont plus qu' une poignée, la brasserie de saké Kiku-Masamune, elle, n' a pas renoncé à l' esprit ni aux techniques que lui ont légués ses prédécesseurs, et produit toujours son moût d' amorçage de manière manuelle, à l' ancienne, pendant quatre semaines.

La brasserie ne recule pas, pour autant, devant les changements pour les générations suivantes. Elle dispose en effet d' un laboratoire lui permettant de mettre les manières de faire et la qualité des produits au goût du jour ainsi que d' étendre les potentialités du saké. Une équipe principalement constituée de jeunes collaborateurs a ainsi procédé, pour la première fois depuis 130 ans, au lancement d' une nouvelle marque, Hyaku Moku. Ce saké aux arômes aussi fleuris qu' un vin est également prisé sur les marchés internationaux.

Le musée de la brasserie de saké Kiku-Masamune transmet, au présent, l' histoire et la culture du saké et constitue une attraction à ne pas manquer pour tout visiteur qui se trouve au Japon. Une visite inoubliable, qui permettra à tous les amateurs de saké de découvrir la passion des brasseurs pratiquant la méthode Kimoto et de se désaltérer dans la brasserie avec une bonne coupe du délicieux nectar !



Né d'une volonté de prendre en compte la diversité culinaire, Hyaku Moku est un saké se mariant à la perfection avec toutes sortes de plats.

Texte:Kyoko KISHIMOTO



Le musée de la brasserie de saké Kiku-Masamune expose des ustensiles d'antan utilisés pour la fabrication du saké dans la région Nadagogo



La boutique du musée propose à la vente les grandes marques de la brasserie ainsi que des sakés en édition limitée. Les visiteurs pourront par ailleurs déguster, entre autres, des sakés de saison.

Musée de la brasserie de saké Kiku-Masamune

Adresse	1-9-1 Uozakinishi-machi, Higashinada-ku, Kobe-shi, Hyogo-ken
Tél	078-854-1029
Heures d'ouverture	9:30-16:30
Jour de fermeture	Fêtes de fin et début d'année
Prix	Entrée gratuite



Transmettre la tradition du saké

Réflexions des successeurs des petites et moyennes brasseries

Brasserie de saké d'Ibaraki

Mikihito IBARAKI

Fondée en 1848 et située dans la ville d'Akashi, dans la préfecture de Hyogo, la fabrication de saké s'y pratique depuis plus de 300 ans. Son produit phare, Rairaku, est apprécié comme un saké local se mariant bien avec les fruits de mer de la région.



Okada Honke

Yoichi OKADA

Okada Honke est la seule brasserie qui subsiste dans la ville de Kakogawa, dans la préfecture de Hyogo, et elle est en activité depuis environ 150 ans. En 2009, elle a cessé de sous-traiter sa production à une grande brasserie et a rétabli sa propre marque de saké, Seiten.

Okada Honke et Brasserie de saké d'Ibaraki, deux petites brasseries de saké situées dans des villes voisines de la préfecture de Hyogo, brassent toutes deux leur saké de façon manuelle. Les successeurs de la brasserie, Yoichi Okada et Mikihito Ibaraki, étaient camarades de classe à l'école et ont travaillé continuellement ensemble pour perfectionner leurs compétences. Nous les avons interrogé sur leur vision jeune du présent et de l'avenir du saké.

Situation actuelle et atouts des petites et moyennes brasseries

OKADA Les petites et moyennes brasseries comme la nôtre ont fondé leur activité sur la sous-traitance de la production à de grandes brasseries pendant de nombreuses années. Toutefois, en raison de l'amélioration de la capacité de production des grandes brasseries et de la diminution du volume des expéditions, la sous-traitance est devenue inutile après l'an 2000, et le nombre de brasseries dans le pays est passé d'environ 4 000 à 1 400.

IBARAKI C'est pourquoi les petites et moyennes brasseries ont commencé à produire leur propre saké pour survivre et se constituer une clientèle. Récemment, les événements autour du saké se sont multipliés et les brasseurs peuvent vendre leur propre saké directement aux clients. La proximité entre le brasseur et le client est l'une des forces des petites et moyennes brasseries.

OKADA Un autre atout des petites et moyennes brasseries est que lorsqu'elles apprennent que les agriculteurs ont produit du bon riz, elles peuvent immédiatement commencer à l'utiliser pour fabriquer du saké. Notre produit collaboratif "CRA2人" (Craft) est né de ce type de travail, n'est-ce pas ?

IBARAKI C'était un défi unique que d'utiliser le même riz à saké, le Gohyaku Mangoku, pour fabriquer des sakés correspondant aux tendances que chacun d'entre nous jugeait appropriées. Le véritable attrait du saké réside dans le fait que les mêmes matières premières peuvent avoir un goût complètement différent selon le brasseur. Le "CRA2人" d'Okada avait un arôme magnifique, n'est-ce pas ?

OKADA Non, l'arôme de la CRA2人 d'Ibaraki était plus floral. Les brasseurs japonais ne font pas beaucoup d'éloges sur leur propre saké. J'ai également tendance à rechercher les défauts de mon propre saké.

Le potentiel et l'avenir du saké

IBARAKI En France, il semble que les jeunes se détournent du vin, mais si vous regardez la consommation globale, elle est bien plus élevée que celle du saké. Le vin est doué pour créer un marché mondial, n'est-ce pas ?

OKADA En tant que fabricant de saké, je trouve dommage que les gens

du monde entier sachent déguster le vin, alors que certains ne connaissent même pas les ingrédients du saké.

IBARAKI Mais le saké est une boisson alcoolisée brassée comme le vin, et j'ai bon espoir que la popularité de la cuisine japonaise dans le monde entier conduira à une appréciation croissante du saké. Un sommelier français m'a dit un jour que le saké était le meilleur accord avec le fromage. Je pense que le saké se marie mieux avec l'amertume que le vin.

OKADA La forte teneur en sucre du saké masque très bien les particularités douces-amères des légumes. Je pense également que la culture alimentaire française se marie très bien avec le saké.

IBARAKI Notre brasserie exporte actuellement dans six pays, dont le Canada et la Belgique, et dispose également d'un canal de vente vers la France via la Belgique. Nous avons l'intention de continuer à nouer des relations étroites avec des pays et des personnes qui comprennent notre goût.

OKADA Je suis encore réticent à exporter. La demande intérieure augmente et je ne veux envisager une expansion à l'étranger que lorsque nous aurons mis en place un système de fabrication capable de répondre à cette demande.

IBARAKI Parmi les boissons alcoolisées, la compétence du brasseur exerce une grande influence sur le goût du saké en particulier. C'est pourquoi je trouve cela stimulant et intéressant.

OKADA Il est également intéressant de constater que le saké que je pensais être un échec est étonnamment bien accueilli sur le marché.

IBARAKI Le dénominateur commun entre le saké et le vin est le "terroir". Récemment, certaines brasseries ont produit du saké à l'étranger, mais je pense que le goût qui impressionne les gens se trouve au Japon, la patrie du saké. Je veux que les Français le sachent.

Okada Honke

1021, Yoshino, Noguchi-cho, Kakogawa-shi, Hyogo-ken

tél 079-426-7288

<http://www.okadahonke.jp>



Brasserie de saké d'Ibaraki

1377, Nishioka, Uozumi-cho, Akashi-shi, Hyogo-ken

Tél. 078-946-0061

<https://rairaku.jp>



À l'origine de la saveur : élever patiemment les veaux avec amour

De taille modeste et de nature craintive, les bœufs de Tajima tombent également facilement malade. Leur élevage, si possible dans un environnement calme et non stressant, nécessite individuellement une grande attention. Il s'effectue dans la nature riche propre à la région de Tajima. Les bêtes sont nourries avec du fourrage de qualité (herbe séchée, maïs, etc.) et de l'eau à la pureté irréprochable. L'élevage requiert deux à trois mois supplémentaires par rapport aux autres bovins de boucherie, mais garantit une viande à la saveur profonde.



Le goût fondant du « sashi »

Le secret de la douceur du gras du bœuf de Kobe fondant en bouche réside dans le « sashi », c'est-à-dire le persillage. Le persillage du bœuf de Kobe comporte des arômes évoquant entre autres ceux de la noix de coco et de la vanille. La proportion d'acides gras monoinsaturés, dont découlent le fondant et la texture de la viande, est plus élevée comparativement aux autres bœufs japonais. La saveur exceptionnelle de la viande est le résultat du persillage détaillé.



RUBRIQUE

Initiatives visant à mieux faire connaître le wagyu produit au Japon "Enchères mondiales de wagyu japonais"



les carcasses (chaque bête est éviscérée et ouverte en partant de l'échine) en attente des enchères sont suspendues dans un hangar à température contrôlée à dix degrés.



les carcasses défilent une à une de l'autre côté de la vitre tandis que les acheteurs s'affrontent frénétiquement à travers les enchères.

En mars 2023 a été organisée au Centre de viande de boucherie Wagyu Master (marché local de viande de boucherie en gros de la ville de Himeji) situé dans la ville de Himeji (préfecture de Hyogo) la première vente aux enchères de wagyu qui a réuni environ 130 acheteurs provenant de douze pays et régions du monde entier (zone euro, États-Unis, etc.). La tenue de cet événement avait pour objectif de mieux faire connaître le wagyu et de développer les exportations. 100 carcasses de labels prestigieux soigneusement sélectionnés dans tout le Japon, et notamment le bœuf de Kobe, ont été présentées.

Avant de se diriger sur le lieu des enchères proprement dit, les acheteurs ont pu vérifier dans un hangar la qualité de la viande présentée. Une fois les enchères lancées, les acheteurs proposaient leurs meilleurs prix en vue d'acquiescer le bœuf recherché en actionnant le bouton devant eux. Dès que de la viande de Kobe était présentée, les enchères atteignaient des plafonds bien plus élevés que ceux des labels provenant d'autres régions du Japon, illustrant ainsi sa grande popularité.

L'Association pour la promotion de la commercialisation et de la distribution du bœuf de Kobe gérant la marque du bœuf de Kobe qui a organisé l'événement a indiqué que celui-ci avait pour finalité le développement des exportations vers l'Europe. L'Association décerne aux établissements proposant du « véritable bœuf de Kobe » une statuette en bronze certifiant leur agrément officiel. Si vous rencontrez une boucherie affichant cette statuette, n'hésitez pas à découvrir le goût de cette viande.



Texte:Kyoko KISHIMOTO

Avec la collaboration de : Kobe Beef Gallery

Nous proposons des informations aussi bien au Japon qu'à l'étranger sur l'attrait et l'histoire du bœuf de Kobe. Des panneaux, vidéos et maquettes aident à mieux comprendre le bœuf de Kobe. Koto no Hako Kobe 3F, 1 Kitano-cho, Chuo-ku, Kobe-shi, Hyogo-ken Tél : 078-241-7790
Horaires d'ouverture : 11:30 - 20:00 Fermé le lundi et le mardi (le lendemain si jour férié) Entrée gratuite



Pour tout renseignement sur la distribution de bœuf de Kobe : Association pour la promotion de la commercialisation et de la distribution du bœuf de Kobe
88 Isumi, Tamatsu-cho, Nishi-ku, Kobe-shi, Hyogo-ken Tél : 078-927-0327





Le musée des outils de charpenterie Takenaka

De superbes outils pour un travail méticuleux

L'architecture japonaise, qui jusque dans les années 1870 s'était essentiellement développée à travers des constructions en bois, a connu une évolution unique en incorporant la sophistication technique des meilleurs artisans charpentiers à sa plastique et son esthétique. Un tel degré de précision dans le travail manuel a pu être atteint grâce à des outils concentrant toute la science des charpentiers japonais. À l'apogée de l'architecture en bois, les chantiers les plus complexes pouvaient exiger l'utilisation de 179 outils, tous habités de l'esprit de ces artisans.

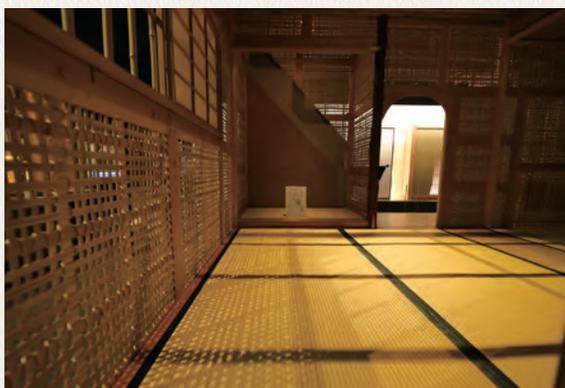
À l'issue de la Seconde Guerre mondiale, des changements interviennent dans le monde de l'architecture japonaise. L'augmentation des constructions en béton et des logements préfabriqués, de concert avec la diffusion à grande échelle d'outils électriques, entraînèrent une menace d'extinction pour les outils de charpenterie. Cette situation alarma Renichi TAKENAKA, directeur de l'entreprise Takenaka Corporation, l'un des acteurs historiques majeurs du secteur. Afin de créer une collection et conserver les outils de charpenterie disparaissant au fil du temps ainsi que de transmettre aux générations futures les techniques et l'esprit de leurs prédécesseurs, il fonda en 1984 dans la ville de Kobe, préfecture de Hyogo, le musée des outils de charpenterie Takenaka, le seul musée au Japon spécifiquement consacré aux outils de charpentiers. Le musée expose environ un millier d'outils dont il présente l'histoire, la catégorie et l'emploi à travers des documents audiovisuels.



Le musée dispose d'une section permettant aux visiteurs de manipuler de véritables outils de charpenterie ainsi que des répliques. Cette section propose une expérience plus sensorielle, indépendante des connaissances en architecture de chacun, et elle est également très appréciée des visiteurs étrangers.

Au contact des technologies traditionnelles d'exception de l'architecture japonaise

À l'intérieur du musée, le monument en bois d'environ 7 mètres qui se dresse somptueusement dans l'atrium retient tout particulièrement l'attention. Il s'agit d'une réplique taille réelle d'un pilier avec entablement kumimono du bâtiment principal du temple Toshodai-ji, qui se trouve dans la préfecture de Nara, et dont la construction remonte à la seconde moitié du 8e siècle. C'est la technique traditionnelle kigumi, qui consiste à emboîter sans interstice les pièces de bois les unes dans les autres pour renforcer la structure du bâtiment qui est employée ici pour l'entablement, et qui lui confère cet aspect des plus majestueux. La technique kigumi est fréquemment employée dans l'architecture des temples bouddhistes et des sanctuaires shinto au Japon. Si elle fait partie des techniques architecturales courantes en Europe aussi, les technologies permettant une conception si précise et subtile sont, elles, uniques au Japon.



Les rabots et les scies ayant servi à des charpentiers de légende valent également le coup d'œil. Dépouillées de tout élément superflu pour mieux allier fonctionnalité et esthétique, ces pièces rayonnent de mille éclats. Chaque détail témoigne des exigences et de l'attachement hors du commun des charpentiers pour leurs outils.

La réplique taille réelle d'un pavillon de thé à ossature apparente constitue également une pièce remarquable. Elle permet aux visiteurs d'admirer la structure subtile et le design raffiné du style architectural sukiyazukuri, si emblématique du Japon, et d'apprécier dans toute sa splendeur la sensibilité esthétique des Japonais.

L'architecture du musée, qui combine diverses techniques de construction traditionnelles, est absolument admirable elle aussi. Le plafond funazoko en bois massif, par exemple, dessine une arche délicate dans le hall dont il berce l'espace de la douce chaleur du cyprès du Japon. Aucun clou n'a été utilisé et sa résistance élevée est le fruit de la technique kigumi.

En descendant les escaliers menant au sous-sol, le regard des visiteurs ne manquera pas de s'arrêter sur la paroi intérieure édifiée par des artisans maçons. Cette paroi de terre a été lissée à la truelle, dessinant comme un relief de bandes régulières et prévenant ainsi toute forme de fissures que le temps pourrait engendrer. Les visiteurs pourront ainsi mesurer l'étendue et la qualité des ressources déployées par des artisans véritablement chevronnés.



Le musée des outils de charpenterie Takenaka permet de découvrir les outils et les techniques de construction qu'animent, depuis toujours, les conceptions esthétiques et la sincérité au travail des Japonais. Une expérience sensible absolument inoubliable.

Texte : Kyoko KISHIMOTO

*Musée des outils de
charpenterie Takenaka*

7-5-1 Kumochi-cho, Chuo-ku, Kobe-shi, Hyogo-ken
Tél. : 078-242-0216
Heures d'ouverture : 9:30-16:30 (entrée jusqu'à 16:00)
Jours de fermeture : lundi (le lendemain en cas de jour férié), 29/12-3/1
Tarifs d'entrée : 700 yens/pers.
<https://www.dougukan.jp>



Japon Hyogo Exposition 2023

une manifestation destinée à faire connaître
la culture traditionnelle de Hyogo

Le design traditionnel et les techniques d'artisans sont perpétuées dans la préfecture de Hyogo. Une exposition présentant des œuvres actuelles est organisée du 5 au 8 septembre 2023 dans le salon du Bureau de Paris de la préfecture de Hyogo.

Elle exposera des objets de créateurs qui transmettent des techniques de génération en génération comme les céramiques « Tamba-yaki », à l'origine de la culture céramique japonaise, et les porcelaines blanches « Izushi-yaki » représentatives de l'ouest de la préfecture. Par ailleurs, des étoffes spéciales « Ako-dantsu » de la ville d'Ako (préfecture de Hyogo) qui connaissent un renouveau depuis quelques années après une période de déclin, ainsi que « pochoirs katagami de Banshu » utilisés pour la coloration des vêtements japonais jusqu'à la fin de l'époque Meiji seront également présentés. Certains créateurs seront également présents à l'exposition, et vous pourrez échanger directement avec eux pour en savoir plus sur leurs créations. Durant la période de l'événement, des dégustations de saké japonais du brasseur Kiku-Masamune qui avait fait l'objet d'un article ici auront lieu, ainsi qu'un atelier d'initiation aux pochoirs katagami de Banshu. Le calendrier de l'exposition coïncide avec celui de la Paris Design Week, et nous espérons faire découvrir au plus grand nombre l'excellence de la culture traditionnelle dont s'enorgueillit la préfecture de Hyogo.

Japon Hyogo Exposition 2023

Dates et horaires : du 5 au 8 septembre 2023, de 10:00 à 17:00

Lieu : Bureau de représentation du département du Hyogo à Paris

Adresse : 10 rue de Louvois 75002 Paris

Pour toute demande de renseignements concernant l'évènement

Adresse électronique : hyogo-europe@wanadoo.fr

Tél. : +33 (0)1 42 97 42 82

Organisation : Cool Japan Hyogo

01 La céramique Tamba-yaki

Exhibitor / Masafumi OHNISHI

Page 15.



La municipalité de Tamba Sasayama, préfecture de Hyogo, est l'un des hauts lieux de la production de céramiques du Japon. Dans cette agglomération, l'art de la céramique Tamba-yaki se transmet depuis près de 900 ans. La quintessence de la céramique Tamba-yaki réside dans ces récipients fabriqués avec de l'argile de la région, dont la terre est riche en fer, cuits dans un four noborigama construit à flanc de colline. Les cendres du bois brûlant à haute température

fusionnent comme un émail naturel avec les récipients, et génèrent ainsi leur lustre profond ainsi que leur aspect simple et rustique.

02 Tapis Ako-dantsu

Exhibitor / Rie SAKAGAMI

Page 16.



Les Ako-dantsu sont des tapis en coton fabriqués à la main et composés de trois teintes de bleu indigo japonais (aizome) et du coloris brun de teinture végétale (kusakizome). Le procédé de fabrication, qui fut mis au point par une admiratrice des tapis chinois, remonte à la fin de l'époque Edo ; il se développa une industrie locale de la ville d'Ako, dans la préfecture de Hyogo. La douceur du toucher de ces tapis s'accordait bien avec le style de vie dans lequel on ôte ses chaussures avant d'entrer quelque

part. L'industrie prospéra au cours des époques Meiji et Taisho. Avec la fin de la guerre, cet art de fabrication connut une interruption, mais ressuscita en 1991. Les nuances discrètes des couleurs et les motifs mariant les cultures étrangère et japonaise confèrent à ces tapis un charme certain.

03 Porcelaines Izushi-yaki

Exhibitor / Hitoshi NAGASAWA

Page 17.



Née à Izushicho, dans la ville de Toyooka (préfecture de Hyogo), cette porcelaine se distingue par sa couleur blanche reluisante. C'est avec la découverte dans la région de matériaux pour la porcelaine de haute qualité que débuta véritablement la production au milieu de l'époque Edo. Lors de l'Exposition universelle de Paris en 1900, ses formes majestueuses ornées d'éléments décoratifs finement ouvragés firent sensation, avant d'évoluer progressivement vers une porcelaine

blanche plus sobre. Aujourd'hui, la production est principalement orientée sur des objets d'usage courant aux formes ajourées et agrémentés de motifs floraux.

04 Pochoirs katagami de Banshu

Exhibitor / TBJ Interior Design Bureau d'architecture

Page 18.



Les katagami sont des pochoirs en papier dotés de motifs ajourés et utilisés pour la teinture de motifs sur kimonos. Après avoir été soumise par Hideyoshi TOYOTOMI, la ville de Miki (province de Banshu), dans la préfecture de Hyogo, qui avait été dévastée par les combats, revitalisa son commerce et son industrie grâce à une batterie de mesures. La ville se développa pour devenir un haut lieu dans le domaine de la ferronnerie. Par ailleurs, la confection de pochoirs katagami, qui

nécessite des lames très précises, se mit à prospérer avec l'essor de la ferronnerie, et une véritable industrie des pochoirs katagami se développa de l'époque d'Edo jusqu'à l'ère Meiji (1600-1912).

05 Saké

Exhibitor / Brasserie de saké Kiku-Masamune

Page 8.



Ces dernières années, le saké s'est montré présent lors de nombreux événements dans le monde entier et le nombre d'amateurs de saké s'est grandement élargi. Pour le saké, au niveau national japonais, la préfecture de Hyogo détient à la première place.

06 Bœuf de Kobé

Groupe d'exhibitor / Association pour la promotion de la commercialisation et de la distribution du bœuf de Kobe

Page 10.



Le bœuf de Kobe a été produit pour la première fois en 1868, alors qu'il n'était pas culturel de consommer de la viande au Japon. Depuis plus de 150 ans, c'est une viande de première qualité qui continue de fasciner les gens d'outre-mer.

01 La céramique Tamba-yaki

Exhibitor / Masafumi OHNISHI

La céramique Tamba-yaki reflète les énergies de la terre

L'atelier de poterie Tanbungama, l'un des plus anciens et des plus réputés, a accompagné le développement de la région et contribue à son rayonnement à travers la production de céramiques Tamba-yaki. Quatrième héritier de l'atelier, M. Masafumi OHNISHI explore les potentialités nouvelles de la céramique Tamba-yaki en enrichissant de sa sensibilité propre les techniques traditionnelles qu'il a reçues de son grand-père et de son père. Ses créations exercent une forme de fascination sur les spectateurs. Elles regorgent de force et de chaleur, celle de l'argile qu'il va



lui-même chercher en montagne et qu'il travaille avec soin, ainsi que celle du four qu'il alimente sans discontinuer pendant trois jours et trois nuits jusqu'à ce qu'elles voient le jour.

Ces dernières années, M. OHNISHI consacre tout son talent et sa passion à la création de céramiques « Aka Tamba », selon un procédé original. L'ajout de pigment rouge à l'argile lui a permis de produire des pièces évoquant les céramiques « Tamba-yaki à l'ancienne » de l'époque d'Edo (1600-1867) pourtant considérées comme impossibles à reproduire. Les récipients ainsi créés débordent d'énergie.

Cette exposition présentera des pièces « Aka Tamba » cuites dans un four noborigama traditionnel. Les visiteurs auront l'occasion d'admirer leur exceptionnelle puissance au plus près.



Profil.

Quatrième héritier de l'atelier de poterie Tanbungama, M. OHNISHI naît en 1980. Après avoir obtenu son diplôme de fin d'étude au Collège préuniversitaire de l'université d'art d'Osaka, où il se spécialise en artisanat dans le département design et Beaux-Arts, il part se perfectionner dans la ville de Seto, préfecture d'Aichi. Il commence à tourner dans l'atelier de poterie Tanbungama à partir de 2004. À l'heure actuelle, M. OHNISHI expose activement ses créations lors d'événements individuels et collectifs dans les galeries et grands magasins de tout l'Archipel.

“

Ce qui me plaît avec les récipients cuits dans un four noborigama, c'est qu'ils contiennent les énergies de la terre, et que leur teinte et leur texture évoluent à mesure que l'on s'en sert. Je suis fier de pouvoir présenter mon travail à Paris et espère que les visiteurs apprécieront ces céramiques Tamba-yaki contemporaines, fruits de la fusion entre les techniques dont j'ai hérité et les évolutions que j'y ai apportées.

”

Atelier de poterie Tanbungama

- Boutique / SHOP : 578-25 Nishiaiino, Sanda-shi, Hyogo-ken
Tél. / Fax : 079-568-1031
- Atelier / KOUBOU : 67 Shimotachikui, Konda-cho, Tamba Sasayama-shi, Hyogo-ken
Tél. / Fax : 079-597-2089
- Galerie / TANBUNGAMA109 : 109 Shimotachikui, Konda-cho, Tamba Sasayama-shi, Hyogo-ken
Tél. : 090-4304-7184



1



3

- 1 Le four noborigama utilisé et entretenu avec soin de génération en génération dans l'atelier de poterie Tanbungama. La cuisson nécessite une grande quantité de bois.
- 2 On raconte que le goût du saké change selon l'épaisseur de la partie de la coupe que l'on porte aux lèvres.
- 3 La maîtrise des savoir-faire traditionnels permet d'obtenir l'aspect qu'engendre la terre elle-même



- 1 Chaque tapis suit l'étape du ciseau (hasami-ire) pour obtenir une texture douce et consistante.
- 2 Des tapis Ako-dantsu aux coussins « Ako-gabbeh » Leur structure compacte en adéquation avec l'époque actuelle les rendent attrayants.
- 3 Une création présentée lors de l'exposition Utilise du coton biologique teinté à l'aizome et au kusakizome.

02 Tapis Ako-dantsu

Exhibitor / Rie SAKAGAMI

Transmettre l'attrait de la culture du tapis propre au Japon

Rie Sakagami recourt à la technique du ciseau (hasami-ire) exprimant des motifs aux lignes nettes et franches et tisse des formes géométriques rectilignes. À l'opposé de la plupart des tapis actuels tissés avec du fil coloré chimiquement, la sobriété de la texture obtenue grâce aux teintures traditionnelles aizome et kusakizome ainsi que la beauté des couleurs dont la profondeur s'intensifie avec le temps sont primordiaux pour Rie Sakagami. La taille standard des Ako-dantsu correspond à celle des tatamis (191cm x 95,5cm), mais il existe également des coussins « Ako-gabbeh » en harmonie avec le mode de vie récent.

Son appétit de création est stimulé par les tissus anciens collectés à travers le monde. Se focalisant sur la philosophie du tisserand et sur l'âme de prière incluse dans le tissu, l'aspect des créations est déployé à partir des matières et des coloris.

Affirmant son propre rôle consistant à « faire ressortir et transmettre l'originalité des tapis Ako-dantsu », Rie Sakagami, parallèlement à ses activités de création, s'investit dans les activités visant à faire connaître les tapis Ako-dantsu.



Profil.

Née en 1983 à Kobe (préfecture de Hyogo). Une fois terminées ses études à l'Université chrétienne internationale, elle travaille dans l'habillement et la promotion industrielle puis découvre les tapis Ako-dantsu. Après avoir été la disciple de Setsuko Negoro (Association des fabricants de tapis Ako-dantsu), elle s'installe à son compte en 2019. Ses activités actuelles sont diverses : création de nouveaux articles, collecte et rénovation de créations anciennes, restauration de pièces de temples et de musées.

“

Les tapis Ako-dantsu sont l'expression manifeste de l'attrait du tisserand pour l'exotisme d'après les matières et informations limitées dont il disposait à l'époque, et qui requérait beaucoup de temps et d'efforts. Je serais heureuse de faire découvrir la culture du tapis propre au Japon et qui existe à l'est de la Route de la soie.

”



Ako-dantsu - Mutsuki

<https://www.akodantsu-mutsuki.com>
Coussins Ako-gabbeh (atelier) 47 Misaki, Ako-shi, Hyogo-ken



- 1 Dotées de courbes naturelles, les créations « utsuwa » mettent en valeur le caractère de la terre.
- 2 Les porcelaines Izushi-yaki se caractérisent par leur solidité et leur éclat blanc. Pouvant accueillir des fleurs ou du thé, elles accompagnent la vie de tous les jours.
- 3 L'atelier fabrique également des clochettes furin à suspendre en été aux fenêtres des maisons japonaises et dont le tintement procure un sentiment de fraîcheur.

03 Porcelaines Izushi-yaki

Exhibitor / Hitoshi NAGASAWA

La nouvelle porcelaine Izushi-yaki, créatrice d'émotions apaisantes



Entouré de nature, l'atelier de Hitoshi Nagasawa, créateur de porcelaine Izushi-yaki, est situé dans un endroit paisible. Il travaille avec le chant des oiseaux en fond sonore. L'inspiration obtenue grâce au parfum des légumes sauvages ramassés dans la montagne et à l'expression de l'écorce des arbres sublime ses créations

Pour la forme des porcelaines Izushi-yaki, on utilise généralement un tour ou un moule. Cependant, Hitoshi Nagasawa recourt à la technique appelée « tebineri » (c'est-à-dire façonné à la main), et instille un souffle nouveau à une tradition remontant à 240 ans. Ses doigts modèlent avec émotion l'argile blanche (kaolin) dans une sorte de dialogue avant d'être passée au four à 1270 degrés. « Utsuwa », une de ses créations typiques, est terminée. Il s'agit d'une porcelaine au motif bleu et blanc évoquant un ciel bleu parsemé de cirrus ou la surface de l'eau ondoyante. Elle pourra aussi bien servir d'assiette de table que de vide-poche. « Chacun perçoit et utilise mes créations d'une manière différente. Déployez votre imagination et profitez-en », indique Hitoshi Nagasawa. Nous aimerions vous faire découvrir la générosité de cette expression.



Profil.

Né en 1971 à Izushicho, dans la ville de Toyooka (préfecture de Hyogo). Après avoir étudié les beaux-arts à l'Université préfectorale des arts d'Aichi, il passe un an en Espagne auprès d'un céramiste espagnol. Actuellement, tout en suivant la technique traditionnelle de la porcelaine Izushi-yaki en tant que 5e génération de la « Manufacture de porcelaine des frères Nagasawa », il développe des créations emplies d'originalité.

“

Même à son apogée, la porcelaine Izushi-yaki n'a jamais compté plus d'une dizaine d'ateliers de fabrication dans la région. Alors qu'il n'en existe plus que quatre aujourd'hui, je poursuis cette activité afin de perpétuer la tradition. Mes porcelaines sont conçues avec le vœu d'accompagner la vie quotidienne et de procurer un sentiment d'apaisement.

”



Manufacture de porcelaine des frères Nagasawa

92-1 Uchimachi, Izushicho, Toyooka-shi, Hyogo-ken
Tél. : 0796-52-2155 <https://www.izushiyaki-nagasawa.com>

04

Pochoirs katagami de Banshu

Exhibitor / TBJ Interior Design Bureau d'architecture

Ajouter une sensibilité moderne au savoir-faire des anciens

Utilisés principalement pour la teinture des kimonos, les pochoirs katagami connaissent un déclin résultant de l'occidentalisation des vêtements au Japon, et parallèlement, on assiste au vieillissement des artisans qui transmettent ses traditions. Déplorant cette situation, le personnel du Bureau d'architecture TBJ Interior Design a décidé de reprendre le flambeau. Les employés ont étudié les méthodes de taille et la culture de cet art traditionnel japonais auprès d'artisans chevronnés et mettent en avant ses qualités en Europe, et notamment en France.

Cette exposition ne se limite pas aux pochoirs katagami : des masques confectionnés avec des tissus banshu-ori, qui font partie de l'artisanat traditionnel de la préfecture de Hyogo, ainsi que des accessoires et marque-pages utilisant les pochoirs katagami seront également présentés et mis en vente. Des démonstrations effectuées par des artisans tailleurs ainsi que des ateliers sont également prévus.



Profil.

Date de création : 2008. Spécialisé notamment dans la rénovation de maisons et bâtiments anciens, nous assurons également la conception et la construction d'établissements commerciaux et de maisons neuves. S'appuyant sur le concept récent de « création aimée à travers les générations », nous nous déployons dans différents registres au-delà du cadre de l'architecture.

“

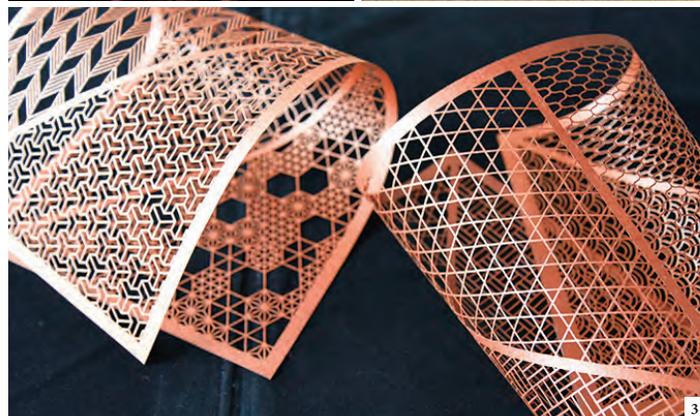
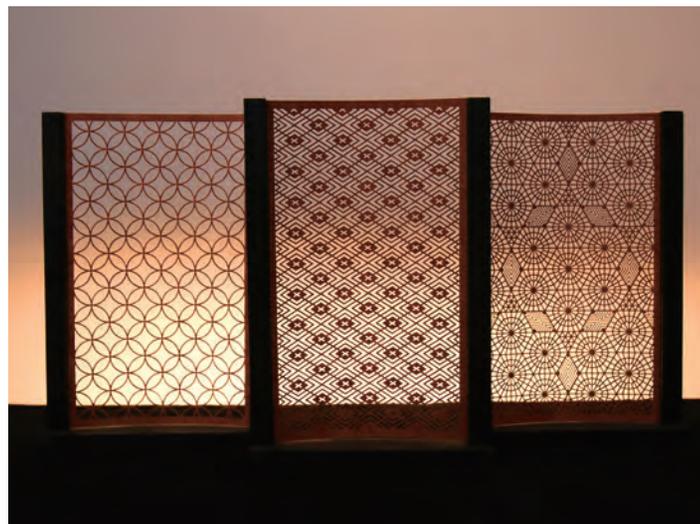
Le sens de l'esthétisme japonais réside dans le katagami, qui inclut la passion d'artisans ayant perfectionné leur technique au fil de longues années. Nous nous réjouissons d'accueillir les visiteurs qui viendront contempler l'esthétique de nos pochoirs katagami originaux et profiter des articles proposés à la vente.

”



TBJ Interior Design Bureau d'architecture

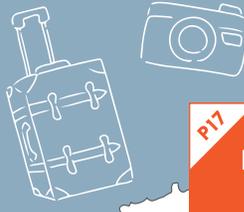
4-1-15 Nakamachidori, Chuo-ku, Kobe-shi, Hyogo-ken
tél. 078-382-7255
<http://www.tbj-design.jp>



- 1 Un style de textile original s'exprime à travers cette méthode de taille délicate.
- 2 Masque élégant mariant textile banshu-ori et pochoir katagami de Banshu. La douceur au toucher constitue un de ses attraits.
- 3 Du papiers japonais fin, léger et résistant est utilisé pour les pochoirs katagami de Banshu.

Bon voyage!

WAttention Hyogo 2023 carte de voyage



P17
Manufacture de porcelaine des frères Nagasawa
30 minutes en bus de la gare JR Toyooka à Izushi, 5 minutes à pied de l'arrêt de bus Izushi Office.

P15
Tanbun Gama/Shop
10 minutes en bus Shinki depuis la gare JR Aino jusqu'au musée d'art céramique, à quelques pas de l'arrêt de bus Kamayaguchi.

P16
Ako-gabbeh (atelier)
JR Banshu-Ako → 20 minutes de bus pour Kanpo no Yado Ako, et à quelques pas de l'arrêt de bus Kawaguchi-cho Higashi.

P8
Musée de la brasserie de saké Kiku-Masamune
À 2 minutes à pied de la gare de Minami Uozaki sur le Rokko Liner.

P9
Okada Honke
20 minutes à pied de la gare JR Kakogawa.

P12-
Musée des outils de charpentier de Takenaka
3 minutes à pied de la gare JR Sanyo Shinkansen Shin-Kobe.

P9
Brasserie de saké d'Ibaraki
À 9 minutes à pied de la gare de Sanyo Uozumi.

P18
TBJ Interior Design Bureau d'architecture
6 minutes de marche de la gare JR Kobe.

P10-
Kobe Beef Gallery
3 minutes à pied de la gare JR Sanyo Shinkansen Shin-Kobe.

— Sanyo Shinkansen
— JR
— Sanyo Railway



Cool Japan Hyogo



Cool Japan Hyogo est un ambassadeur mondial de l'artisanat riche et des fabuleux lieux de la préfecture de Hyogo au Japon



Association générale constituée COOL JAPAN HYOGO

4-1-15 Nakamachidori, Chuo-ku, Kobe City, Hyogo Prefecture, 650-0027

tel: +81(0)78-382-7255

info@cjh.or.jp