

- Le Complexe culturel sur l'histoire et les arts de Nara1p
- Le Tenri University Sankokan Museum2p
- Le restaurant de takoyaki Jantako-Tenri3p
- Le sanctuaire Ômiwa-jinja・La pâtisserie-salon de thé Rose no Kabin4p



Photo : Ômiwa-jinja

Lier Histoire et Avenir, le Complexe culturel sur l'histoire et les arts de Nara

Dans le cadre de mes activités de guide volontaire au Musée national de Nara, j'ai participé à l'événement « Ouverture exceptionnelle au public d'un site de conservation et restauration de biens culturels » et j'ai ainsi pu voir de mes propres yeux la restauration de statues bouddhiques, ce qui a été pour moi une expérience extrêmement intéressante. Lorsque j'ai raconté cette précieuse expérience à ma famille et mes amis à Pékin, leur réaction fut quasi-unanime : « C'est vraiment intéressant, j'aimerais bien participer moi aussi ». Malheureusement, il est difficile pour des touristes étrangers de participer à ce genre d'événement temporaire organisé pour un groupe spécifique.

Mais je suis finalement très heureuse de pouvoir annoncer une bonne nouvelle à ma famille et mes amis à Pékin. En effet, le « Complexe culturel sur l'histoire et les arts de Nara » (ci-dessous abrégé en Complexe culturel) dont l'ouverture est prévue à Tenri dans le département de Nara, comportera un site de restauration, de statues bouddhiques notamment, qui accueillera des visites explicatives pour le public tout au long de l'année. Cela permettra à mes amis habitant à l'étranger de pouvoir visiter ce site lors de leur passage à Nara. Par ailleurs, « L'espace restauration » prévu au sein du Complexe culturel sera un lieu où le public pourra assister aux travaux de restauration de biens culturels dans quatre domaines, non seulement celui des sculptures avec le domaine « Statues bouddhiques » mais également dans les domaines des « Peintures et écrits », « Bâtiments historiques » et « Vestiges archéologiques ». La réalisation de cet espace marquera une grande première pour le Japon.

Je trouve cela tout à fait remarquable. Moi, une étrangère qui vit à Nara depuis 3 ans, je pense que la force de Nara se situe dans son histoire, sa culture et ses arts.

Le département de Nara possède en son sein 1327 trésors nationaux et biens culturels importants, ce qui le place en 3ème position au Japon. Il se place en 1ère position pour les sculptures (essentiellement des statues bouddhiques) et les bâtiments classés trésors nationaux. Nara conserve en particulier de nombreux biens culturels chinois datant de la dynastie Tang (618-907), notamment parmi les « Trésors du Shōsōin », et je pense que comme l'influence de la dynastie Tang se fait très fortement ressentir dans les statues bouddhiques, les constructions ou encore les cérémonies, l'ancienne capitale Nara a une signification particulière pour les Chinois et constitue une ville qu'ils aiment beaucoup.



Illustration de l'espace de restauration des statues bouddhiques
(Crédit photo : Bureau chargé de la mise en place et du développement du Complexe culturel sur l'histoire et les arts de Nara)

Prévu pour ouvrir ses portes en mars 2022, le Complexe culturel est un projet mené par le département de Nara depuis 2015. Je m'intéresse fortement à ce que va apporter à Nara l'ouverture de ce complexe et j'ai donc interrogé les personnes du « Bureau chargé de la mise en place et du développement du Complexe culturel sur l'histoire et les arts de Nara » au sein du département. Ils m'ont d'abord parlé des objectifs du complexe. Le Complexe culturel va constituer la base des activités en lien avec l'histoire et les arts du département de Nara et comme on peut le voir sur la modélisation, il sera composé de différentes structures avec des fonctions variées. Avec des espaces consacrés à des expositions, à des expériences culturelles ou encore à la diffusion d'informations, l'établissement, constitué de différents bâtiments, sera pluridisciplinaire. De plus, les visiteurs souhaitant séjourner pour une courte ou moyenne durée pourront utiliser l'hôtel adjacent Fairfield by Marriott – Nara Tenri (ouverture prévue au printemps 2022) comportant 99 chambres.

Le stade de baseball Kōshien a une superficie de 13 000 m², la superficie du Complexe culturel sera elle de 30 000 m². Le département de Nara poursuit les préparatifs en vue de favoriser les échanges du Complexe culturel avec différentes organisations et groupes au sein du département et en dehors, comme par exemple la conclusion d'un accord de coopération avec l'Université de Tenri en 2019. Cela laisse espérer en particulier la réalisation de projets d'expositions en partenariat avec des structures culturelles telles que la bibliothèque de l'Université de Tenri ou le Tenri University Sankokan Museum. Par ailleurs, le public pourra profiter au sein du complexe, d'événements culturels sous la forme d'expériences interactives. Le complexe proposera en particulier dans le cadre du projet artistique du département de Nara « Battre des ailes, Nara », qui a pour but de promouvoir l'éducation des enfants avant leur scolarisation, un programme artistique à destination des jeunes enfants, ce qui permettra aux familles de profiter du lieu. Par ailleurs, en plus d'un espace où acheter des produits locaux et de l'artisanat traditionnel, un restaurant utilisant des produits de Nara sera ouvert ainsi que des salles pouvant accueillir des cours de cuisine. Une salle de conférence/spectacle et des salles de séminaire sont également prévues, et cela devrait permettre à l'avenir d'accroître l'attractivité culturelle de la région, avec en son centre le Complexe culturel, et ainsi contribuer à la revitalisation du territoire.

Enfin, après ces interviews, je souhaite vous présenter un poème que, toute débutante que je suis, j'ai composé. J'espère que vous viendrez visiter le Complexe culturel en nombre.

そらにみつ大和の国に新しき羽を広げるなら文化村よ

« Le complexe culturel déploie ses toutes jeunes ailes, dans ce beau pays du Yamato ».

Département de Nara – Division chargée de la culture, de l'éducation et du cadre de vie
Bureau chargé de la mise en place et du développement du
Complexe culturel sur l'histoire et les arts de Nara
Noboriōjichō 30, 630-8501 Nara
<http://www.pref.nara.jp/46785.htm/> →



Modélisation du Complexe culturel

1 (Crédit photo : Bureau chargé de la mise en place et du développement du Complexe culturel sur l'histoire et les arts de Nara)



Impressions du Tenri University Sankokan Museum – Mettre en valeur l’Histoire.

Le Tenri University Sankokan Museum (ci-dessous abrégé en Sankokan) qui se trouve à Tenri, ville du département de Nara, est un musée qui collecte, étudie et expose des objets relatifs aux modes de vie de différentes régions du monde et à l’art antique.

En 2020, le musée fête les 90 ans de sa fondation. Comme on peut le voir sur la photo, l’architecture du bâtiment est très originale. J’ai visité le musée l’an passé avec une amie japonaise et j’ai été très impressionnée. Je souhaite vous le présenter dans ce numéro.

J’ai interviewé pour cela, Monsieur Hayasaka, conservateur au musée. Le Musée National d’Ethnologie d’Osaka également célèbre pour collecter, étudier et exposer des objets ethnographiques a été fondé en 1974 alors que le Sankokan fondé en 1930 jouit d’une histoire encore plus ancienne. Riche de ses 90 ans d’expérience, le musée compte actuellement dans ses réserves 300 000 pièces, issues de sa propre collection et de dons.

3000 pièces sont exposées de manière permanente, réparties en deux expositions : « Les modes de vie et cultures du monde » et « Arts antiques du monde ». Dans l’exposition « Les modes de vie et cultures du monde », une partie des œuvres sont exposées dans des espaces qui reconstituent l’époque qui les a vues naître. Grâce à ce procédé, les visiteurs ont l’extraordinaire sensation d’être transportés dans une autre ère.

Par exemple, dans l’espace 3 du rez-de-chaussée « Fu Lu Shou » (« Bonheur, Richesse, Longue vie » en mandarin) des enseignes de magasins (« huang zi ») utilisées dans les rues du Pékin des années 30 sont présentées. Selon Monsieur Hayasaka, un visiteur chinois d’un certain âge aurait dit très ému : « Cela me rappelle des souvenirs. Je n’aurais jamais pensé pouvoir voir cela ici ». Un jeune visiteur aurait par ailleurs regardé avec un grand intérêt les photos exposées et aurait dit : « C’est drôle, n’est-ce pas ? J’habite à Pékin mais je n’ai jamais vu ce genre d’enseignes ». Je trouve que c’est une précieuse expérience que de pouvoir apprécier l’atmosphère de la ville de Pékin d’autrefois à travers ces enseignes vieilles de plusieurs dizaines d’années.



Les enseignes des rues de Pékin Céramique « sancai » (VIIe siècle)

Les pièces exposées que je préfère sont les céramiques « sancai » qui se trouvent au 2ème étage dans l’espace des antiquités chinoises. Les céramiques « sancai » (« trois couleurs » en mandarin) sont des céramiques de la période Tang, formées à partir d’argile blanche sur lesquelles après cuisson, on a appliqué une glaçure qui va produire une variété de couleurs, vert, brun, ou encore indigo ou jaune et ainsi créer une combinaison de teintes particulière. Plusieurs céramiques sont exposées représentant par exemple des chevaux, des créatures mythologiques comme des Qilin, ou des guerriers divins, et même si les couleurs se sont un peu estompées, on peut imaginer à quel point elles devaient être éclatantes il y a 1200 ans.



Le Tenri University Sankokan Museum

Ces œuvres d’art ont dû arriver à Nara, extrémité orientale de la Route de la Soie, après un long périple. C’était à la fois étrange et émouvant de voir de mes propres yeux au Sankokan, des céramiques « sancai » que je n’avais pu voir que dans les manuels scolaires.

Par ailleurs, des brochures en 7 langues sont mises à disposition au rez-de-chaussée. C’est très pratique pour les visiteurs étrangers.

J’ai également pu m’entretenir par téléphone avec Madame Nakamura, du pôle communication du Sankokan, et elle m’a expliqué qu’en plus des expositions permanentes, d’autres activités et événements variés tels que des expositions temporaires, des conférences, des concerts ou des workshops sont aussi organisés. Les collaborations avec l’Agence culturelle japonaise en particulier ou encore la ville de Tenri et les différents territoires du département sont également très riches. Le musée collabore également pour des expositions avec le musée rattaché à l’Institut d’archéologie de Kashihara du département de Nara, qui est réputé dans le domaine des études archéologiques, et avec le Conseil éducatif de la ville de Tenri ainsi qu’avec la bibliothèque de l’Université de Tenri, qui figure parmi les meilleures bibliothèques du Japon pour la conservation d’ouvrages anciens.

Selon Madame Nakamura, cinq personnes originaires de Chine dont le vice-directeur du Musée des Arts et de l’Artisanat de Shanghai auraient visité le musée lors de l’exposition « Figurines populaires chinoises : figurines en terre et en bois après l’époque moderne » et ils auraient estimé la qualité de l’exposition comme suit : « Même en Chine, il n’en reste quasiment plus, ce sont vraiment des pièces très précieuses ». « Grâce à ce commentaire de la part de nos hôtes de l’étranger, nous avons pu à nouveau nous rendre compte de la qualité de notre musée » me dit Madame Nakamura.

Elle ajoute à destination des lecteurs de Na No Ra ce message chaleureux : « Même si cela est difficile actuellement vu la situation sanitaire, nous espérons accueillir dans notre musée de nombreux visiteurs, qu’ils viennent du Japon ou de l’étranger, à l’occasion de leur visite à Nara. Nous sommes impatients de vous accueillir à tout moment ».

Adresse : 250 Morimedo, Tenri, Nara 632-8540
Accès : 20 min à pied à partir de la gare

JR/Kintetsu de Tenri
Site internet : <https://www.sankokan.jp/english>
(en anglais) →

Crédits photo : Tenri University Sankokan Museum



Takoyaki, sanctuaire et pâtisserie : une journée relaxante à Tenri et Sakurai

Cette fois-ci, mon article va porter sur les villes de Tenri et Sakurai. Je vais d'abord vous présenter le restaurant de *takoyaki* (petites boulettes de pâte à chou contenant un morceau de poulpe avec de la sauce) « Jantako-Tenri » situé à Tenri, puis deux lieux situés à Sakurai, le sanctuaire Ômiwa-jinja et la pâtisserie-salon de thé « Rose no Kabin ».

Takoyaki : une spécialité du Kansai

Je pense que lorsque l'on évoque la cuisine du Kansai, les *takoyaki* viennent tout de suite à l'esprit. En Irlande ou en Angleterre, pour des raisons religieuses ou pour son aspect visqueux, nous n'avons pas l'habitude de manger du poulpe. Moi-même, je n'avais jamais eu l'occasion de manger du poulpe avant de venir au Japon et après en avoir mangé au Japon pour la première fois, les *takoyaki* sont devenus mon plat favori de la cuisine japonaise. Dans cet article, je vais vous présenter un restaurant de *takoyaki* situé à Tenri.

Les *takoyaki*, plat régional populaire, sont de petites boulettes constituées d'une pâte faite avec de la farine de blé et du bouillon *dashi* dans lesquelles on met de petits morceaux d'ingrédients tels que du poulpe ou des oignons et que l'on fait cuire dans un moule avant de les manger agrémentées d'une sauce. Ce plat serait originaire d'Ôsaka et aurait été inventé en 1935 par Endô Tomekichi, fondateur de l'établissement « Aizuya » situé dans l'arrondissement de Nishinari à Ôsaka. A l'origine, on mangeait les *takoyaki* avec de la sauce soja mais après la guerre et l'introduction de la sauce Tonkatsu ou Worcestershire, l'habitude a été prise de manger les *takoyaki* avec divers accompagnements.

Le restaurant « Jantako - Tenri » où je suis allée pour cet article a pour particularité de proposer de nombreuses sauces variées comme la sauce Hollywood ou la sauce curry.

Jantako – Tenri

Le restaurant « Jantako - Tenri » a ouvert en 1986. En plus de la maison-mère qui se trouve à Tenri, il y a également des restaurants à Nara-Ichijō et à Ôsaka-Imagawa. Ces restaurants ont fait l'objet de nombreux reportages TV et sont très populaires.



Interview à « Jantako-Tenri »

J'ai interviewé Monsieur Suzuki du restaurant « Jantako - Tenri ».

1. Pouvez-vous nous dire quels sont les attraits de « Jantako - Tenri » ?

A « Jantako », nous préparons les *takoyaki* juste après la commande. Cela prend environ 20 min pour les préparer mais vous pouvez les déguster tout juste sortis du moule. La variété des sauces et leur nombre sont également un des attraits de notre établissement.

2. Quelle est la sauce la plus demandée ?

La plus demandée est notre sauce maison. La plupart des clients nous demande la « Sauce Jantako ». Je vous recommande de manger vos *takoyaki* avec cette sauce et une sauce soja au bouillon *dashi*.

3. Avez-vous beaucoup de clients étrangers ?

Nous avons assez peu de clients occidentaux mais nous avons pas mal de clients asiatiques, par exemple des taïwanais ou des sud-coréens qui viennent à Tenri pour des stages ou séminaires.

4. Avez-vous beaucoup de clients originaires d'autres départements du Japon ?

Nous avons beaucoup de clients originaires de tout le Japon. Pour ce qui est de ceux de la région du Kansai, ils viennent principalement des départements d'Ôsaka et de Mie.

5. Qu'est-ce qui fait le charme des *takoyaki* ?

Pour les personnes originaires du Kansai, c'est un plat très familial. Familier au point que tout le monde le connaît, tout le monde y a goûté au moins une fois et c'est ce qui fait un de ses charmes, je pense.

A peine franchie la porte de « Jantako - Tenri », la bonne odeur des sauces pour *takoyaki* nous enveloppe.

A « Jantako », 16 variétés de sauce sont proposées, comprenant notamment le *ponzu*, assaisonnement à base de yuzu, ou encore une mayonnaise épicée, et parmi toutes ces sauces la sauce curry et la sauce Hollywood ont particulièrement retenu mon attention. J'ai pu goûter cette fois-ci la sauce la plus populaire, la sauce maison, la sauce curry ou encore la sauce mayonnaise au roque épicé et avec leur extérieur croustillant ainsi que leur intérieur fondant, ces *takoyaki* étaient extrêmement bons. L'attention portée aux sauces fait toute la différence et ces *takoyaki* vraiment exceptionnels sont des mets de choix. Il est particulièrement amusant de goûter différentes sauces et un menu permet de choisir librement les accompagnements que l'on aime ou qui nous font envie parmi les 16 proposés permettant de profiter d'une multitude de combinaisons.

Je recommande donc les *takoyaki* de « Jantako » à la fois aux grands amateurs de *takoyaki* comme à ceux qui n'y ont encore jamais goûtés.



Le sanctuaire Ômiwa-jinja : une expérience mystique

Au Japon, il y a beaucoup de coutumes variées mais parmi celles-ci, je trouve particulièrement intéressante celle d'aller visiter les sanctuaires shinto. Le sanctuaire que je présente dans ce numéro, le sanctuaire Ômiwa-jinja situé à Sakurai, est connu pour être l'un des plus anciens du Japon.

Ômiwa-jinja est dédié au dieu Ômononushi no Ôkami, avec le Mont Miwa considéré comme corps de la divinité, et il a la particularité de ne pas avoir de bâtiment principal, *honden*.

Un des responsables du sanctuaire, nous a présenté le *haiden* (bâtiment consacré au culte), le Minokamisugi qui est un immense cyprès sacré, le sanctuaire Sai-jinja, le point de vue Ômiwa no mori et enfin le sanctuaire Kuehiko.

Le bâtiment dédié au culte, le *haiden*, a été reconstruit en 1664 par le 4ème shogun Tokugawa, Tokugawa Ietsuna, et est classé comme bien culturel national important. Lorsque j'ai visité ce bâtiment saisissant, j'ai senti mon cœur s'apaiser.



Près du *haiden*, se trouve la boutique où l'on peut trouver des amulettes et talismans. A l'entrée du sanctuaire se trouve l'endroit où l'on peut recevoir les sceaux du sanctuaire que j'ai fait apposer dans mon carnet dédié : « Yamato no kuni ichi no miya » et « Ômiwa-jinja ». Lorsque je regarderai mon carnet à l'avenir, je pourrai me remémorer Ômiwa-jinja. J'ai également tiré un *omikujî*, papier divinatoire qui m'a prédit une bonne fortune à venir. Ces prédictions ne sont qu'en japonais mais il y a diverses choses inscrites et c'est assez amusant à lire.

Devant le *haiden*, se trouve un gigantesque cyprès sacré, le Minokamisugi, qui signifie le cyprès du dieu Serpent, et selon une croyance, le dieu Ômononushi no Ôkami, incarné sous la forme d'un serpent, se glisserait à travers la cavité du tronc, d'où son nom de Minokamisugi.

Le serpent est appelé avec affection Mi-san et des œufs, son aliment préféré, lui sont donnés en offrande.



Nous nous sommes ensuite éloignés du *haiden* pour aller au sanctuaire Sai-jinja dédié à l'esprit virulent du dieu Ômononushi no Ôkami. Comme nous étions lors des congés d'Ôbon, il y avait plus de monde que je ne l'avais imaginé. A côté du bâtiment dédié au culte, se trouve un puits appelé Kusuri-ido (qui signifie puits remède), d'où jaillit une eau sacrée. Il est dit que cette eau sacrée peut traiter toutes sortes de maladies et tout le monde peut en recueillir à partir de ce puits. J'en ai bu moi aussi et cette eau fraîche était très bonne. Comme c'est de l'eau fraîche, il vaut mieux la boire rapidement m'a-t-on dit.



Du point de vue Ômiwa no mori, en plus de bénéficier d'une très belle vue sur les Trois Montagnes du Yamato (Unebi-yama, Miminashi-yama, Kagu-yama), on peut passer un moment agréable au milieu d'une nature luxuriante. Le paysage est particulièrement beau au moment des cerisiers en fleurs.

Enfin, nous nous sommes rendus au sanctuaire Kuehiko. Le sanctuaire est dédié au dieu Kuebiko no Mikoto, décrit dans le Kojiki comme un dieu plein de savoirs et de sagesse. Il est parfait pour ceux qui prient pour la poursuite de leurs études, la réussite à un examen ou leur recherche d'emploi. Des chouettes sont dessinées sur les plaques de bois qui reçoivent les prières des visiteurs.

Je suis très reconnaissante d'avoir eu la possibilité de visiter le sanctuaire enveloppé d'une atmosphère mystique Ômiwa-jinja. A travers cette expérience spirituelle, j'ai pu davantage comprendre le shintoïsme et j'en suis très heureuse.

Rose no Kabin : Déguster tranquillement un gâteau en buvant son thé.

Savez-vous que la consommation de thé en Irlande est très importante ? Le thé noir a été introduit en Irlande au XVIIIe siècle et l'habitude de boire du thé s'est développée jusqu'à ce que de nos jours le thé devienne une boisson plus importante que la bière. Nous ne buvons pas seulement du thé noir ou du thé parfumé mais nous mangeons également en accompagnement des pâtisseries et gâteaux, et dans la capitale, les gens qui prennent un Afternoon Tea ne sont pas rares. Je vais vous présenter dans cet article, l'établissement « Rose no Kabin » situé à Sakurai.



Lorsque nous pénétrons à l'intérieur du bâtiment d'un rose clair et tendre, nous nous retrouvons face à de nombreux gâteaux, de belle apparence, disposés dans des vitrines. Le gâteau de saison « Shortcake aux pêches », celui intitulé « Corbeille de fruits » ou encore le « Cheesecake à la manière allemande » semblaient tous délicieux et j'ai eu du mal à faire mon choix. Des donuts et biscuits variés sont également proposés qui feront de parfaits souvenirs. Concernant les boissons, de nombreuses variétés de thé sont proposées allant du classique Earl Grey à la saveur plus sucrée d'un thé à la fraise. Du café ou des jus de fruits sont également au menu.

A l'étage se trouve un élégant salon de thé, permettant en plus de la vente à emporter, une consommation sur place. Le gâteau caramel-poire que j'ai commandé avec un thé Earl Grey était, comme attendu, très bon et la douceur du caramel se mariait parfaitement avec le goût subtil de citron et de thé noir du Earl Grey. Pour ceux qui cherchent à passer un moment de détente ou pour les amateurs de douceurs sucrés, je recommande chaudement « Rose no Kabin ».



Qu'est-ce que Na No Ra?

Bonjour à tous !

Nous sommes les coordinatrices des relations internationales du département de Nara. Nous travaillons afin de renforcer les relations entre Nara et l'étranger.

"Na No Ra" 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 !



Impressions

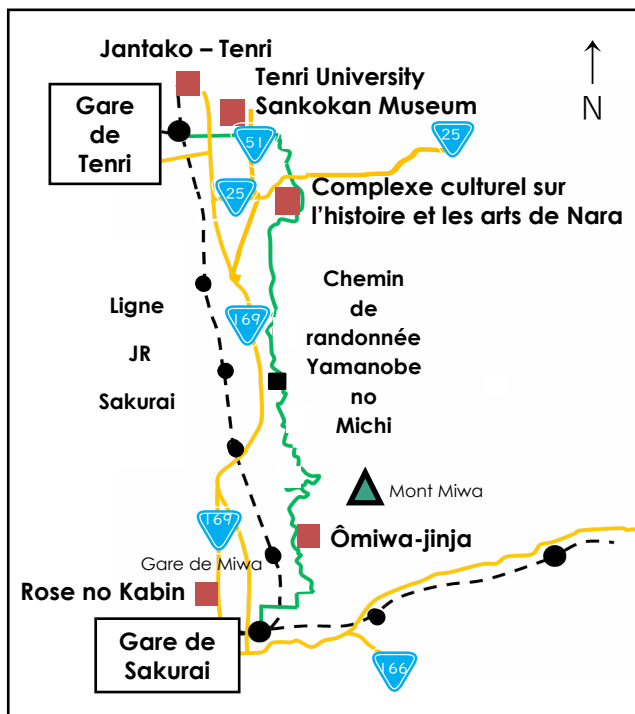
Chunlan Wu (à gauche sur la photo)

Il semble que beaucoup de jeunes originaires de Nara déménagent à Ôsaka mais dans mon entourage se trouvent également des Japonais d'âge mûr originaires de l'Est du Japon qui sont venus habiter à Nara. Ainsi peut-on probablement dire que le département de Nara est plein de charmes cachés aux profanes. J'ai moi-même découvert en y vivant la présence unique au monde de Nara, ancienne capitale, et je souhaite ardemment transmettre ses merveilles aux personnes qui ne les connaissent pas encore.

Katie Clancy (à droite sur la photo)

J'ai été très heureuse de pouvoir écrire un article sur la ville de Sakurai où j'avais envie d'aller depuis longtemps et sur la ville de Tenri pleine de charmes. J'ai pu bénéficier d'une visite du sanctuaire Ômiwa-jinja, expérience précieuse qui en plus de m'avoir émue, m'a apaisé l'esprit. Par ailleurs, en tant que grande amatrice de takoyaki, j'ai trouvé ceux de « Jantako » d'une indescriptible saveur. Enfin, je recommande « Rose no Kabin » aux personnes qui comme moi apprécient de passer un moment agréable à déguster des douceurs dans un lieu plein d'élégance.

Tenri · Sakurai

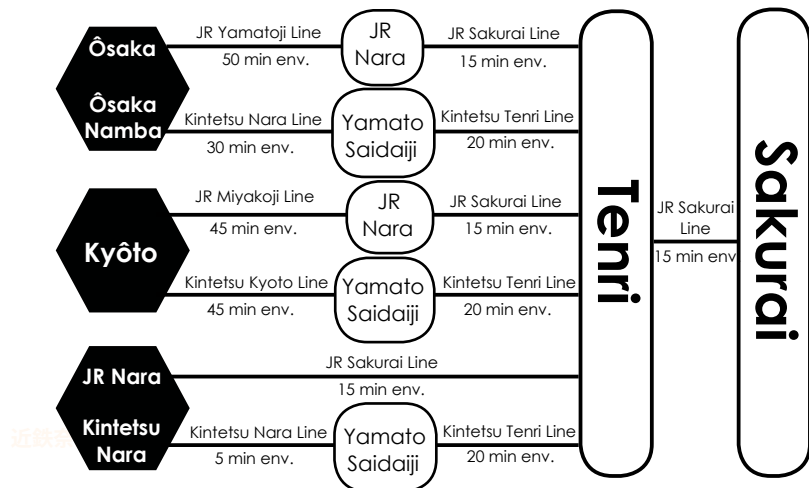


Remerciements

Nous tenons à remercier chaleureusement le Bureau chargé de la mise en place et du développement du Complexe culturel sur l'histoire et les arts de Nara de la Division chargée de la culture, de l'éducation et du cadre de vie au sein du Département de Nara, le Tenri University Sankokan Museum, Jantako-Tenri, le sanctuaire Ômiwa-jinja, Rose no Kabin ainsi que les habitants de la ville de Tenri et de la ville de Sakurai pour leur aide précieuse à l'élaboration de ce numéro.

Accès

En train



En voiture

A partir d'Ôsaka : 1h env.
A partir de Kyôto : 1h20 env.
A partir de Nara : 30 min env. } Jusqu'à Tenri

De Tenri jusqu'à Sakurai : 20 min env.

Na No Ra

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

Date de publication : novembre 2020

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

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

TEL: 0742-27-8477

FAX: 0742-22-1260