

**Higashi-Yoshino et l'eau ..... 1**

**Higashi-Yoshino et la montagne ..... 3**

**Brasserie Ōta et centre historique d'Ikaruga ..... 5**

**Atelier Hōzan et Takayama Chikurin-en ..... 7**





Higashi-Yoshino est un charmant village situé dans les montagnes de l'est du département de Nara. Quand on demande aux habitants ce qu'ils préfèrent dans leur village, une réponse revient souvent : la beauté de l'eau. Aujourd'hui, je vous emmène à la découverte des superbes cascades et cours d'eau d'Higashi-Yoshino.

## La cascade Nanataki-Yatsubo

Parmi les nombreuses cascades d'Higashi-Yoshino, Nanataki-Yatsubo est la plus célèbre. Pour y aller, il faut d'abord traverser un pont suspendu au-dessus de la rivière Shigō, puis monter quelques marches dans la montagne. La cascade s'étend alors devant nous avec ses sept chutes d'eau limpide qui se succèdent. La nature nous offre ici un spectacle magnifique. La cascade se trouve au cœur d'une des plus belles forêts de cyprès du Japon. La beauté du site lui a d'ailleurs valu d'être reconnu en 2008 par le ministère de l'environnement comme l'une des « 100 meilleures eaux de l'ère Heisei ».



Le nom de cette cascade signifie « les sept chutes et les huit chaudrons ». Cependant, vous pouvez compter mais vous ne trouverez que sept bassins. Selon M. Inoue, notre guide, ce nom fait référence à un célèbre dicton japonais : « tomber sept fois, se relever huit fois ». Ce lieu est très agréable, et après y avoir respiré l'air pur, je m'y suis senti apaisé et revigoré.

## L'abîme Yumebuchi

Le Yumebuchi est un bassin naturel se trouvant à la confluence de trois cours d'eau : les rivières Shigō, Takami et Hiura. « Yumebuchi » signifie en japonais « l'abîme des rêves ». Ce grand bassin naturel n'est pas très profond, mais l'eau y est tellement pure qu'elle prend une magnifique teinte d'azur. Il se trouve dans l'enceinte du sanctuaire shinto Niu Kawakami, qui se trouve non loin de là. Le sanctuaire vénère Mizuhanome, une déesse de l'eau, et une atmosphère mystique se dégage des lieux. Selon la légende, l'empereur mythique Jinmu y aurait pratiqué un oracle pour prédire sa fortune durant sa quête pour unifier le Yamato.

On peut admirer le Yumebuchi depuis le pont vermillon Aritōshi ou en descendant sur la berge. D'ailleurs, les visiteurs et les villageois aiment se retrouver sur les berges l'été pour s'y baigner.



## La cascade Himukashi

À proximité du Yumebuchi, cachée sous les frondaisons, on trouve la cascade Himukashi, « la cascade du levant ». Elle se nomme ainsi, car elle aurait été à l'est de l'antique résidence secondaire de l'empereur à Yoshino.

Une cordelette *shimenawa* est accrochée devant la chute, indiquant que les lieux sont sacrés : la légende dit qu'un dieu dragon vivrait dans cette cascade.

En effet, dans de nombreuses mythologies d'Asie orientale, les dragons sont des animaux aquatiques qui sont associés à la pluie et qui vivent dans les nuages ou au fond des rivières.

Vous pouvez obtenir une « boule du dragon » pour 300 yens dans le sanctuaire. C'est une boule creuse en terre cuite. Il est dit qu'en faisant un vœu et en soufflant trois fois dans le trou avant de la lancer dans la cascade, le dragon vous purifiera et réalisera votre souhait.







## Furusato Mura

Nous continuons notre visite avec le complexe de villégiature Furusato Mura, l'endroit parfait pour un séjour au grand air ! Situé en bord de rivière, on y trouve un camping, un hôtel, un restaurant, et bien d'autres choses !

M. Ichikawa, le responsable du complexe, nous a expliqué que le bâtiment principal était autrefois l'école primaire Yahata, qui avait été construite en 1912. En 1989, l'école est devenue le Furusato Mura. Par la suite, le complexe s'est agrandi avec des bains publics, pour devenir l'établissement que nous connaissons aujourd'hui.

Dans le centre des visiteurs, construit dans une ancienne école de plus de 100 ans, on trouve une cafétéria et un centre d'information touristique sur le village. À côté se trouve le centre « village natal », où vous pouvez séjourner en famille ou entre amis. Vous avez le choix entre des chambres de style japonais et occidental, et vous pourrez discuter dans l'espace commun.

Pour ceux qui souhaitent être au plus près de la nature, il y a un espace de camping juste à côté de la rivière. Je rêve de venir l'été avec des amis pour y faire des barbecues, puis tirer des feux d'artifice à la nuit tombée.

Le Furusato Mura est agréable en toute saison : le printemps et ses cerisiers de montagne, l'été et sa ravine fraîche, l'automne avec ses érables et ses ginkgos, et l'hiver avec son givre. À proximité, on trouve quelques cascades célèbres comme la Nanataki-Yatsubo ou la Uodome, ainsi que de belles montagnes comme les monts Isetsuji et Kunimi. Le complexe sert donc souvent de camp de base pour les randonneurs. Alors vous aussi, venez vous mettre au vert dans cet établissement en bord de rivière !



## Yahata onsen

Nous concluons notre aventure au Yahata onsen. Cette source thermale a ouvert ses portes en 1995. Vous pouvez profiter d'un bon bain relaxant tout en admirant la vue sur la vallée. Les montagnes environnantes sont recouvertes de cerisiers et d'érables, et chaque saison est source de beauté.

L'établissement dispose de deux bains : une baignoire en bois de cyprès du Japon - dont la bonne odeur embaume la pièce -, et une baignoire en granit naturel équipé de jets d'eau massants. M. Ichikawa est particulièrement fier du bain en cyprès. En effet, la baignoire est faite en bois de cyprès géant millénaire, dont l'essence précieuse contient naturellement de nombreuses huiles essentielles qui stimulent la circulation sanguine et le métabolisme. Chaque mercredi, les bains des hommes et des femmes sont échangés, si bien qu'en venant deux fois par semaine vous pouvez tester les deux.

J'ai pu moi-même tester le bain en granit. L'eau faiblement alcaline était parfaite pour la peau, et le spectacle de la vallée a rendu cette expérience extrêmement relaxante.

Visiter Higashi-Yoshino et sa nature splendide, profiter des rivières, des cascades, puis prendre un bon bain après m'a beaucoup plu. Vous aussi, venez découvrir les eaux d'Higashi-Yoshino !

**Guilhem Laude**





## Les charmes d'un village montagnard

Traversé par des rivières limpides et entouré de grandes montagnes telles que le Mont Takami, Higashi-Yoshino est un village montagnard à la nature grandiose. Continuons l'exploration de ce village en découvrant le lien qui unit depuis longtemps les villageois à la montagne.

## La statue du loup japonais

À votre avis, quels animaux trouve-t-on à Higashi-Yoshino ? En plongeant son regard dans la rivière Takami, on voit nager de nombreux poissons. Et en fermant les yeux, on entend chanter des oiseaux de montagne. Cependant, un roi vivait autrefois dans ces montagnes. Et même si, avec le temps, sa dynastie a pris fin, son souvenir est toujours vivace. Je parle bien sûr du loup japonais, une espèce aujourd'hui malheureusement éteinte.

Le dernier loup japonais a été aperçu ici, à Higashi-Yoshino. D'après le personnel de la mairie, en 1899, la société zoologique de Londres prépara une expédition en Asie orientale. En 1904, elle choisit le jeune Malcolm Playfair Anderson, tout juste diplômé de l'université de Stanford, pour mener l'expédition au Japon. Après avoir exploré le centre d'Honshū, la région du Tōhoku et Hokkaidō, il arriva à Nagoya le 29 décembre. Mais n'ayant réussi jusque-là qu'à attraper des petits rongeurs, il décida de poursuivre ses recherches à Nara.

À son arrivée, il alla dans le hameau de Washikaguchi (situé dans l'actuel Higashi-Yoshino) car l'endroit était connu pour être giboyeux. Le dixième jour, trois villageois lui apportèrent le cadavre d'un loup japonais et le lui vendirent pour 8 yens et 50 centimes (ce qui correspond à peu près à 160.000 yens actuels). Bien sûr, à l'époque, ils ne se doutaient pas que ce serait là le dernier spécimen jamais observé.

Ce dernier loup japonais à avoir été capturé était un jeune mâle. Ses restes sont exposés au Muséum d'histoire naturelle de Londres. Son corps mesurait 91,4 cm de long, sa queue 34 cm et ses oreilles 8,6 cm. Le séjour d'Anderson à Higashi-Yoshino fut fructueux, puisqu'il captura également des sangliers, des cerfs et des saros du Japon.

En 1987, le naturaliste Kubota Tadakazu, professeur à l'Université d'éducation de Nara, fit faire une statue de bronze à l'effigie de ce loup qui hurlait autrefois dans ces montagnes. Il voulut cette statue comme un symbole, un appel à protéger l'environnement. En l'observant de près, on a vraiment l'impression de l'entendre hurler à la lune. Ainsi, cette statue est idéale pour découvrir l'histoire de ce village vivant avec la montagne.



## Le Musée de la vie rurale d'Higashi-Yoshino

Ensuite, je me suis dirigée vers le musée de la vie rurale d'Higashi-Yoshino. Le bâtiment, construit en 1874, était à l'origine l'école primaire du hameau d'Ogawa, et il a conservé son charme d'antan. J'ai particulièrement aimé le lavabo extérieur et son joli mur en carrelage. À la fermeture de l'école, le lieu a été transformé en musée de la vie rurale, et ici, vous pouvez en apprendre plus sur la vie et l'histoire d'Higashi-Yoshino.

Les anciennes salles de classe ont été transformées en salles d'expositions, chacune abordant un thème particulier. En tout, ce sont quatre salles que vous pourrez visiter, ces salles étant : ① La géographie et l'histoire d'Higashi-Yoshino, ② Les travaux de montagne, ③ la vie d'autrefois, ④ les fêtes religieuses. Parmi ces expositions, l'objet qui m'a le plus intéressée était le pilon à pédale. Le pilon à pédale était traditionnellement utilisé pour piller le riz et en faire des gâteaux de riz *mochi*.





Deux personnes étaient nécessaires à sa manipulation : le premier appuyait de toutes ses forces sur la pédale pour lever le levier auquel était attaché le pilon, et le deuxième remuait le riz avec un bâton pour arranger sa forme. Puis, le premier relâchait la pédale pour faire tomber le pilon. C'était en répétant cette opération plusieurs fois qu'on fabriquait le *mochi*. Cette technique est devenue rare avec le temps, mais il me semble que c'est une tradition importante du Japon.



## Kinoko no Yakata

Pour terminer cette journée, je suis allée manger dans un restaurant spécialisé dans les champignons, le « Kinoko no Yakata ». Dès l'extérieur, la pancarte en forme de pleurote nous indique clairement que nous allons rentrer dans le palais du champignon. En arrivant, nous avons été accueillis avec le sourire par Ōmae Hiroyuki, le patron. Nous avons commencé par lui poser quelques questions.

### 1. Quand ce restaurant a-t-il ouvert ? Pourquoi à Higashi-Yoshino ?

Mon prédécesseur a ouvert ce restaurant il y a vingt ans, et cela fait maintenant un an que j'ai repris la boutique. Je ne suis pas du coin à l'origine. Je viens d'Higashi-Ōsaka où je travaillais comme cheminot. J'aspirais à une vie à la campagne et j'étais intéressé par la culture des champignons. C'est comme ça que j'ai repris le flambeau.

### 2. Quels champignons proposez-vous dans votre restaurant ?

Nous servons une dizaine de champignons différents, dont des *shimeji*, des shiitakés, des pleurotes de panicaud, des pleurotes en huîtres ou encore des champignons de châtaigne. Tous sont cultivés ici même.

### 3. Y a-t-il beaucoup de touristes qui viennent ? Quand est la haute saison ?

Nous avons des clients qui nous viennent de nombreux pays différents : des Français, des Chinois, des Coréens, des Vietnamiens ou des Taïwanais. D'ailleurs, plus tôt aujourd'hui nous avons reçu une Française. Quant à la haute saison, elle est au printemps, au moment de la floraison des cerisiers.

### 4. Que pensez-vous d'Higashi-Yoshino ?

C'est un endroit à la nature abondante et où les gens sont très gentils. C'est aussi un endroit accueillant pour les étrangers : nous avons un Américain qui fait de la poterie et un Australien qui se sont installés dans notre village.

### 5. Avez-vous des conseils, des recommandations pour les personnes qui viendraient visiter Higashi-Yoshino ?

Higashi-Yoshino a une histoire très intéressante. En particulier son lien avec le Tenchū-gumi, le « Groupe du Châtiment céleste ». À l'époque de la fin du shogunat, ce groupe de guerrier est entré en rébellion contre le Shogun. Mais leur tentative ayant échoué, ils fuirent et se retranchèrent ici. On trouve d'ailleurs des stèles à leur mémoire un peu partout dans le village.

Après cette interview, j'ai pu goûter une fondue de champignons. En plus de la fondue, la formule comprend du riz aux champignons et trois sortes d'accompagnements, tous à base de champignons. Je ne m'attendais pas à ce que le bouillon soit aussi fort en goût. Je n'ai pas vu le temps passer à discuter avec le patron. L'accueil était si chaleureux que je me sentais presque comme en famille. Si vous passez à Higashi-Yoshino, n'hésitez pas à tester leurs délicieux plats.



Kinoko no Yakata  
• Adresse : 1601 Washika, Higashi Yoshino Village, Yoshino-gun, Nara 633-2422  
• <http://higashiyoshino.com/pg75.html>

**Samantha Johnson**





Une des spécialités les plus célèbres de Nara sont les « nara-zuké » (littéralement : « plat macéré de Nara »). Il s'agit de légumes macérés dans de la lie de saké. Nous avons visité la brasserie Ōta situé à Ikaruga pour en savoir plus.

## Nara-zuké

La plus ancienne mention connue de ce plat se trouve sur une plaquette en bois retrouvée durant les fouilles d'Heijō-kyō (la capitale antique qui se trouve dans l'actuel Nara). À l'époque, on faisait décanter l'alcool de riz non filtré pour en boire la partie claire. On pense que des légumes saumurés étaient alors placés dans le dépôt pour les conserver plus longtemps et les parfumer.

Plus tard, il semble qu'avec le développement du saké filtré à partir de l'époque Muromachi, la lie du saké a commencé à être utilisée comme saumure, ce qui donnait un plat proche du nara-zuké que nous connaissons. Le saké et les plats macérés dans la lie étaient autrefois des mets de la classe dominante, mais ils se sont démocratisés et sont devenus des souvenirs populaires de Nara. Les nara-zuké tel que nous les connaissons ont commencé à être commercialisés par un médecin de Nara, Itoyama Sōsen, qui a commencé à vendre des melons asiatiques macérés dans la lie du saké. Lors de la campagne d'été du siège d'Ōsaka en 1615, il en offrit à Tokugawa Ieyasu qui les trouva très bon, et après cet épisode il fut appelé à Edo pour devenir le fournisseur officiel du shogun.

## Brasserie Ōta

Nous avons visité la brasserie Ōta, fondée en 1869, qui en plus de brasser du saké, produit également des nara-zuké. Comme vous pouvez le voir sur la photo, le bâtiment est très ancien. Il aurait été construit durant les dernières années de l'époque Edo. D'ailleurs, les six parties qui le composent ont tous été classés Monuments historiques en 2001.

La structure a été construite sans clous, les parties en bois ayant été assemblées comme un puzzle, comme c'était souvent le cas autrefois.



La brasserie Ōta propose une expérience rare : préparer soi-même des nara-zuké. On les fabrique en utilisant des légumes de Nara. Entre la préparation et la dégustation il faut attendre un an. La patience est aussi un des charmes de ce plat.



M. Ōta Michiaki, la cinquième génération à tenir cette brasserie, nous a fait visiter l'entrepôt à saké. En entrant dans la salle, j'ai été surprise par tous les tonneaux de nara-zuké : environ mille, dont certains sont là depuis plus de dix ans ! Le goût change en fonction du temps de macération, et chacun a ses préférences. Ici, ils fabriquent des nara-zuké de concombre, de radis blanc, de gingembre, et le légume le plus typique : la courge.

Voici comment est fabriqué un nara-zuké de courge. D'abord, on le coupe en deux et on l'épépine. On le saumure et on le laisse fermenter environ dix jours. Ensuite on vient le mettre dans la lie de saké, ce qui va donner le goût si particulier du nara-zuké. Pour obtenir la texture et le goût recherché, il faut changer la lie régulièrement.



On vient ajuster des arômes avec du sucre noir, du sucre raffiné, du shōchū (de l'alcool distillé japonais) et du mirin. Aucun arôme artificiel, colorant ou conservateur n'est ajouté. C'est un long processus, et M. Ōta nous a dit avec confiance qu'il ne s'épargnait aucun effort pour produire les meilleurs nara-zuké possible et donner envie de les consommer.

J'ai eu le droit à une petite dégustation. La texture était croquante, le parfum riche et salé, mais renfermait un léger goût sucré. C'était délicieux, et parfait pour se rafraîchir la bouche. Les nara-zuké ont un goût très fort qui divise, d'ailleurs je n'en avais jamais mangé avant. Mais ceux-ci étaient très bon, je vous recommande d'essayer !

Si vous n'en avez jamais mangé, je vous conseille d'essayer à cette brasserie, car en plus de produire de très bon nara-zuké, les lieux nous plongent dans l'atmosphère de l'époque Edo. Que ce soit pour une visite ou pour acheter des souvenirs de Nara, que diriez-vous de visiter cette brasserie ?





Ce centre, ouvert en 2010, présente les recherches archéologiques portant sur l'histoire et la culture d'Ikaruga. On peut y observer des répliques extrêmement fidèles des artefacts du tumulus de Fujinoki, ainsi que des vidéos explicatives qui permettent de mieux comprendre les recherches archéologiques ainsi que le passé du bourg, à commencer par le Hōryū-ji.

## Le tumulus de Fujinoki

Ce tumulus du bourg d'Ikaruga, classé patrimoine historique national, a fait l'objet de fouilles entre 1985 et 1988. Les recherches ont mis au jour un sarcophage recouvert de cinabre à l'intérieur d'une chambre funéraire à entrée sur le côté. Le sarcophage contenait les restes de deux personnes, ce qui est très rare au Japon, et qui a fait beaucoup parler à l'époque de la découverte. Un examen des restes a permis de déterminer que la dépouille au nord était celle d'un homme autour de la vingtaine. L'autre dépouille est celle d'une personne ayant entre 20 à 40 ans, mais l'état de conservation ne permet pas de connaître le sexe avec certitude. Il existe de nombreuses théories quant à l'identité de cette personne.

En effet, il semble que l'inhumation de deux personnes de même sexe était une pratique taboue dans le Japon antique, et l'inhumation d'un homme et d'une femme est également un usage inconnu, ce qui laisse les spécialistes perplexes.

Se rajoute à cela la structure inhabituelle de la chambre funéraire. Habituellement, la chambre est construite en premier, puis on y insère le sarcophage par le couloir avant de le faire pivoter à 90°. Mais ici le sarcophage est encastré dans le mur, ce qui veut dire que la chambre funéraire a été construite autour. Le couloir qui mène à la chambre funéraire a été recréé dans le centre, ce qui vous permet d'imaginer à quoi cela pouvait ressembler.



## La selle de cheval en bronze plaqué or

Une autre raison pour laquelle le tumulus est devenu aussi célèbre pendant les fouilles est que contrairement à de nombreux tumuli, il semble n'avoir été jamais pillé. Ce faisant, de nombreux artefacts y ont été découverts. En effet, des écrits rapportent que la tombe a été protégée par les temples et la population alentour. Un des plus beaux artefacts retrouvés est cette selle de cheval en bronze plaqué or, unique en son genre, et dont on pourrait même dire qu'il s'agit d'un des plus beaux accessoires pour chevaux au monde. Même parmi les peuples nomades traditionnellement cavalier d'Asie de l'est, on n'a jamais retrouvé de selle aussi finement ajourée.



S'il est vrai que les autres pièces exposées -les chaussures, couronnes et sabres- ressemblent beaucoup à des objets que j'ai pu voir en Corée, en particulier dans la tombe du roi Muryeong, je n'ai jamais vu de selle pareille. En voyant ces objets funéraires, on ne peut qu'en conclure que les personnes inhumées étaient puissantes.

Une autre particularité de cette selle est qu'on peut y voir un éléphant. C'est le seul exemple connu d'objet funéraire représentant un éléphant au Japon. Mais à en juger par la représentation des plis des yeux, des mouvements de la trompe et de ceux des pieds, on comprend qu'il a été réalisé par quelqu'un qui connaissait ces pachydermes. Cela laisse penser que le motif vient du continent. On y voit également un phénix, un dragon et un lion. Saurez-vous les trouver ?



Les répliques de ce centre sont si fidèles qu'on dirait les originaux. Les explications sont complètes, et suffisamment claires pour que même des enfants puissent les comprendre. Cet établissement permet non seulement d'en savoir plus sur le tumulus de Fujinoki, mais également de mieux comprendre l'histoire du Japon et de l'Asie. Alors si vous vous intéressez à l'histoire, ne manquez surtout pas le centre de mise en valeur du patrimoine d'Ikaruga !



# Atelier des herbes aromatiques Hōzan

Aujourd'hui, nous visitons l'atelier des herbes aromatiques Hōzan, qui se trouve non loin du temple éponyme dans la ville d'Ikoma. L'atelier est entouré de nombreuses plantes, dont plusieurs herbes aromatiques, et nous y avons fait un atelier de distillation sous la direction de Mme Satō Kumiko.

## Le monde des herbes aromatiques



Mme Satō nous a appris beaucoup de choses sur les plantes. Pour elle, les végétaux sont bons pour les humains comme pour la planète. Je me suis rendu compte que nous sommes entourés de plantes médicinales sans que nous ne nous en rendions compte. Par exemple, le poivre de Chine est une herbe sauvage qu'on a tendance à ne pas remarquer, et pourtant, séchée et bue en infusion, elle contient de nombreux principes actifs détoxifiants. Utilisé comme tel, elle est bonne pour la peau et est un répulsif naturel à insectes.

## Expérimentons avec les plantes !

Grâce à une technique de distillation à la vapeur d'eau, nous avons extrait les essences d'un romarin qui poussait devant l'entrée. Cette plante aux propriétés antioxydantes est connue comme la « plante du rajeunissement ». Pour commencer, on place le romarin dans un récipient hermétique, puis on vient le chauffer avec de la vapeur d'eau. Les huiles essentielles du romarin deviennent alors volatiles. Les plantes peuvent contenir plus de 200 composés, et selon la méthode d'extraction, à base ou haute température, les principes extraits et le parfum obtenu diffèrent. Il faut donc adapter la méthode d'extraction aux composants recherchés. Une fois refroidie, on obtient deux couches dues à la différence de densité : une couche d'eau distillée aromatique, et une couche d'huile essentielle. Le parfum de l'eau aromatique change avec le temps paraît-il.



## Amusons-nous avec les herbes aromatiques !

Mme Satō nous a également servi une gelée à base de plantes aromatiques. Mme Suzuki, une assistante de l'atelier, nous a expliqué que la gelée était faite d'un mélange de cynorhodon et d'hibiscus. Le cynorhodon est riche en vitamines C, tandis que l'hibiscus contient naturellement de l'acide citrique et de l'acide hydroxy-citrique qui lui donnent un goût acidulé. Ces deux plantes se combinent très bien ensemble, et leur effet conjugué est bénéfique pour la santé et pour la peau.



Comme je m'intéresse au jardinage, Mmes Satō et Suzuki m'ont fait visiter leur jardin. Il y avait plus de 400 variétés de plantes, de la menthe indienne réputée pour son parfum, à l'haworthia, une plante succulente populaire chez les jeunes. Mme Satō était capable de me citer le nom et les caractéristiques de chacune d'entre elles, ce qui était très impressionnant. Je lui ai demandé pourquoi elle cultivait autant de variétés de plantes, et elle m'a répondu que pour elle, que ce soit les mandarines, les pommes, les kakis, l'armoise, le géranium japonais ou le poivre de Chine, toutes les plantes ont des vertus bénéfiques pour les humains. Elle souhaite cultiver le plus de variété possible pour permettre d'exploiter au maximum toutes les qualités des plantes.

Les humains ont un lien très fort avec les plantes depuis les temps anciens, et ces dernières occupent toujours un rôle important dans nos vies. En plus d'être belles, on peut les utiliser pour leur parfum, leur effet sur la santé et pour la beauté. J'ai été touchée par Mme Satō qui semble vivre une vie bien remplie entourée de toutes ces herbes aromatiques.

À l'atelier des plantes aromatiques, en plus de nombreuses activités autour des plantes comme la confection de pots-pourris, vous pouvez aussi demander des conseils pour le jardinage ou la culture de plantes. À partir de janvier 2024, l'atelier sera rénové pour accueillir l'air conditionné et des toilettes. Ainsi, vous pourrez expérimenter les herbes dans d'encore meilleures conditions. Si vous vous intéressez aux plantes, je vous recommande la visite de cet atelier.



• Adresse : 16-1 Monzencho, Ikoma, Nara 630-0266  
• <https://www.facebook.com/Herb.Kobo.Houzan/>





Le bourg de Takayama est connu pour être le plus gros producteur de fouet à thé matcha du Japon. Pour en savoir plus sur les lieux, nous avons visité le Takayama Chikurin-en.

## L'origine des fouets à thé de Takayama

Le fouet à thé de Takayama remonterait au milieu de l'époque Muromachi, quand Murata Jukō, un moine du Shōmyō-ji qui est resté célèbre pour être le fondateur du *wabi-cha* (un style de cérémonie du thé dépouillé), s'est vu commander un outil pour émulsionner le thé par Sōsetsu, le fils cadet du seigneur du château de Takayama. La méthode de fabrication s'est transmise de père en fils sans interruption jusqu'à nos jours, et Takayama est devenu le plus grand centre de production de fouets à thé du Japon.



## Démonstration de fabrication de fouets à thé



Dans une démarche d'éducation aux artisanats traditionnels, l'établissement organise chaque dimanche une démonstration de fabrication de fouets à thé par un membre de la coopérative des producteurs de Takayama, qui utilise des techniques restées inchangées depuis la période Muromachi. Le jour de notre visite, c'est M. Tanimura Yasaburō et son fils M. Tanimura Keiichirō de l'atelier Suika-en qui sont venus faire une démonstration.

Le bambou utilisé pour la fabrication du fouet doit être cultivé trois ans pour que les fibres soient suffisamment résistantes. Puis, le bambou est coupé au plus froid de l'hiver. Il est bouilli puis disposé en extérieur trois à quatre jours jusqu'à ce qu'il blanchisse. Enfin, il est mis à sécher deux à trois ans dans un entrepôt. La préparation des bambous prend tout ce temps !

La confection des fouets se fait en huit étapes. La plus importante et la plus délicate est l'*aji-kezuri*, qui consiste à fendre le bambou de la base à la pointe pour en faire des tiges plus fines encore que des cheveux. Il faut une minutie extrême pour que la pointe ne se casse pas. C'est durant cette étape que l'artisan crée la courbure du bout de la tige, et selon la forme choisie, le modèle du fouet sera différent.

La maîtrise de cette seule étape nécessite trois ans d'entraînement, et il faut au moins quinze ans de formation pour parvenir à une maîtrise parfaite de la fabrication.

La forme du fouet change selon le nombre de brins souhaité et selon les écoles de cérémonie de thé. Les fouets les plus fréquemment utilisés sont ceux à 100 brins et ceux à 80 brins.



Plus un fouet est utilisé, et plus sa forme se modifie, ce qui change le goût du thé au cours du temps. Après plusieurs utilisations, la mousse met plus de temps à se former, ce qui fait que le thé peut refroidir. L'hospitalité qui sous-tend la cérémonie du thé, ainsi que la philosophie de cette dernière qui est résumée dans le vocable « une fois, une occasion » (« *Ichigo ichie* »), a parfois amené à n'utiliser les fouets qu'une seule fois. Mais une fois usagé, hors de question de les jeter : le Takayama Chikurin-en organise des cérémonies d'hommage pour remercier ces outils précieux.

Lors de ce reportage, j'ai pu à nouveau me rendre compte de l'esprit minutieux des maîtres artisans Japonais. Pour devenir un artisan accompli, il ne faut pas compter sa peine pour perfectionner sa technique. Je me demande si ce souci du détail constant n'aurait pas été un pilier du développement économique du Japon.

## En conclusion

D'après M. Tanimura, les bambous henon ne fleurissent qu'une fois tous les 120 ans. Or, j'ai eu la chance d'en voir un en fleur au Takayama Chikurin-en ! C'était un moment très précieux qui n'arrive qu'une fois dans la vie. À la fin de notre reportage, nous avons essayé de préparer le thé matcha nous-même dans une pièce japonaise avec vue sur le jardin. Le tout premier matcha que j'ai fait de ma vie avait un goût un peu amer, mais c'était une expérience très relaxante.







## Guilhem Laude (à gauche)

Une rivière qui coule à l'ombre des grands cyprès, le bassin bleu du Yumebuchi rempli de la lumière du soleil, les galets blancs des berges du fleuve devenus aveuglants sous les rayons de soleil... Les paysages d'Higashi-Yoshino vraiment magnifiques. J'ai aussi fait l'expérience de la gentillesse des habitants du village, ce qui m'a fait pleinement apprécier ma visite. La prochaine fois, j'essaierai de monter sur le Mont Takami, qu'on surnomme le « Cervin du Kansai ». Et vous, que diriez-vous de venir à Higashi-Yoshino ?

## Samantha Johnson (ci-dessous)

Une des raisons qui m'a donné envie de visiter Higashi-Yoshino, c'est sa mascotte, Hiyoshi-chan, qui depuis 2010 combine tout ce qui fait l'identité du village : des bains publics, le Mont Takami, des cerisiers, et bien sûr le loup.

En guise de conclusion pour ce voyage, pourquoi ne pas acheter une peluche d'Hiyoshi-chan ou tester la spécialité de nouilles locale : les taamen ?



## Lee Youngme (ci-dessus)

Qui dit Ikaruga dit souvent Hōryū-ji, mais la visite de la brasserie Ōta datant de l'époque Edo et la confection de nara-zuké m'ont permis d'en apprécier une tout autre facette : celle d'un bourg ayant gardé ses traditions et son charme d'antan. En visitant le centre du patrimoine d'Ikaruga avec ses répliques fidèles des artefacts du tumulus de Fujinoki, j'ai pu ressentir le lien profond entre la Corée et le Japon. Pour tous ceux désireux de découvrir les charmes de Nara, pourquoi ne pas venir à Ikaruga ?

## Xiong Yafang (à droite)

Lors de ce reportage, j'ai pu fabriquer de l'eau de lavande à l'atelier des plantes aromatiques, et j'ai pu observer la fabrication des fouets à thé matcha au Takayama Chikurin-en. J'ai été émue de voir avec quelle minutie les artisans avaient perfectionné leur art.

Il y a beaucoup d'endroits intéressants à Ikoma, surtout si vous êtes intéressés par les expériences culturelles et les rencontres chaleureuses avec les habitants.





# Numéros précédents

	Date de publication	Lieux	Articles
N°1	Janvier 2014	Soni, Mitsue	Le plateau de Soni, un atelier de poterie, la vie à la campagne
N°2	Août 2014	Yamato Kōriyama	La pêche aux poissons rouges, le musée des poissons rouges, la teinture bleue indigo
N°3	Février 2015	Tenkawa	La tradition du Shugendō, une visite au onsen, la médecine traditionnelle Daranisuke
N°4	Août 2015	Ikoma	À bord du funiculaire, le temple Hōzan-ji, le parc d'attraction Ikoma-Sanjō, le temple Sekibutsu-ji, le fabricant de saké Ueda, le chemin de randonnée Kuragarigoe, le café hygge, l'auberge Kanon
N°5	Février 2016	Asuka	L'auberge Asuka, le temple Asuka, le magasin de souvenirs Asuka no Yumeichi, le Centre pour le développement territorial d'Asuka, le temple Okadera, le temple Tachibanadera, le centre Man'yō
N°6	Août 2016	Katsuragi	Le musée du sumo Kehaza, le chemin de randonnée Takenouchi, la pâtisserie Chujo Mochi, le temple Taimadera, le sanctuaire Taima Yamaguchi-jinja, le temple Sekkō-ji
N°7	Mars 2017	Yoshino	Le Kinpusen-ji, le fabricant de sauce soja Umetani, le mont Yoshino, la confiserie Nakaishunpudō, la papeterie Fukunishi
N°8	Septembre 2017	Uda	Le mont Torimiyama, le temple Murō-ji, le temple Ōno-ji, le parc animalier d'Uda, Méli-Mélo
N°9	Mars 2018	Gojō	Le musée du kaki, le magasin Kaki no Senmon Ishii, le sanctuaire Takagamo-jinja, la pâtisserie Client, Baaku, la boulangerie Yam-Yam, le mont Kongō, le temple Eizan-ji, la rivière Otonashi, le temple Kongō-ji, la voie ferrée fantôme
N°10	Septembre 2018	Nara	Le chemin de randonnée Yagyū, le fabricant de saké Yagi, les bons coins pour voir les cerisiers en fleurs, la cérémonie du thé à Nara
N°11-12	Mars 2019 Février 2020	Totsukawa	La source chaude Tōsen-ji onsen, le musée sur l'histoire et le folklore de Totsukawa, l'aire de repos Totsukawa-gō, le pont suspendu Tanize, la cascade Seinō, la ligne de bus Yagi-shingū, l'hôtel Subaru, le hameau de Hatenashi et le chemin Kohechi, le sanctuaire Tamaki-jinja, la chambre d'hôtes Yamamoto, KIRIDAS
N°13-14	Juin 2020 Novembre 2020	Tenri Sakurai	Le temple Hasedera, le restaurant-salon de thé Haseji, Tenri Station Plaza CoFuFun, le chemin de randonnée Yamanobe no Michi, Le Centre culturel, historique et artistique départemental de Nara, le Tenri University Sankokan Museum, le restaurant de takoyaki Jantako-Tenri, le sanctuaire Ōmiwa-jinja, le salon de thé Rose no Kabin
N°15	Juillet 2021	Numéro spécial 10 ans du Jumelage avec le Shaanxi et le Chungcheong du Sud	Heijō-kyō, mont Mikasa, le Shōsō-in et le musée national de Nara, le Tōshōdai-ji, les kofun de Takamatsuzuka et de Kitora, le musée des fresques de Takamatsuzuka, le Yakushi-ji, l'Asuka-dera, le kofun d'Ishibutai, la coline d'Amakashi, Le musée d'histoire d'Asuka, le Hōryū-ji, le Chūgū-ji, le Gangō-ji, le Hannya-ji
N°16-17	Juin 2022 Décembre 2022	Kashihara Asuka	Le Kashihara-jingū, le Kumedera, Imai-chō La teinturerie Mizutani, le restaurant Mendoya, une promenade autour des pierres d'Asuka, la maison de location Kotorian

Vous pouvez retrouver gratuitement nos numéros précédents au lien suivant :

<https://www.pref.nara.jp/33842.htm>





# NanoRa

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 » a pour but de présenter Nara à travers un regard non-japonais. Nous parcourons notre département en quête d'aventures et de dépaysement. Puis nous retirons de nos expériences ce périodique fait par des étrangers pour des résidents et touristes étrangers. Nous espérons que vous apprécierez !

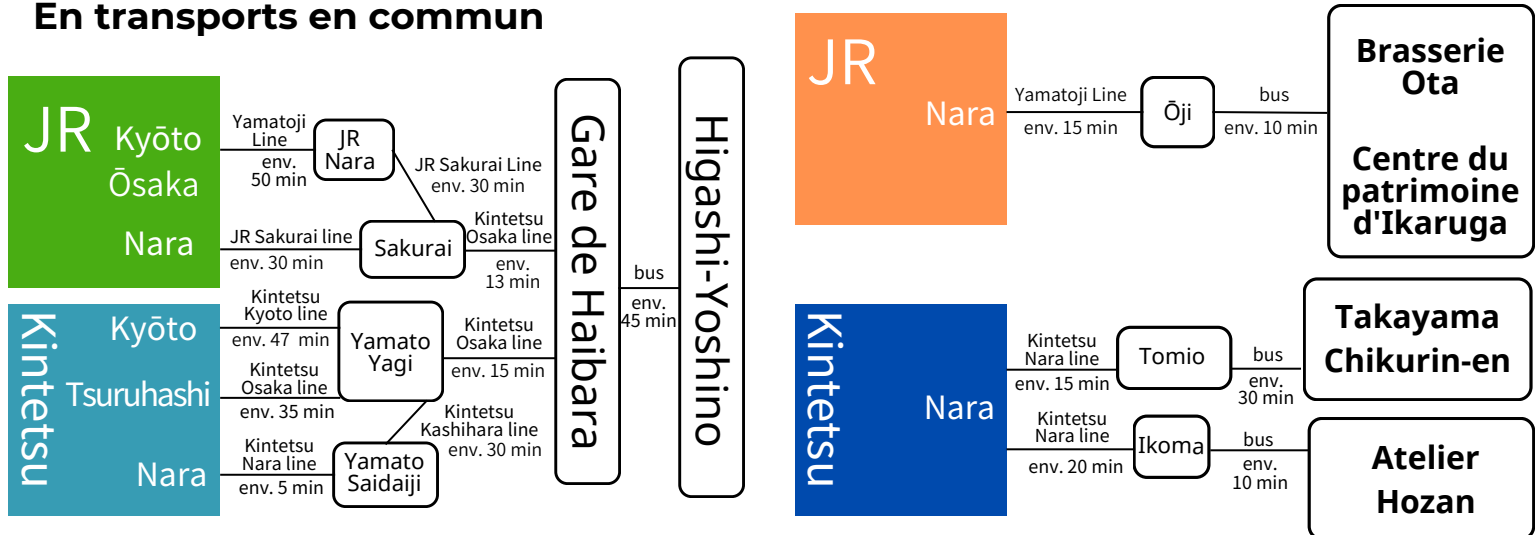


## Remerciements

Nous tenons à remercier M. Inoue de la division du développement territorial d'Higashi-Yoshino, Mme Inoue du bureau d'éducation d'Higashi-Yoshino, M. Ichikawa du Furusato Mura, M. et Mme Ōmae du restaurant Kinoko no Yakata, M. Ōta de la Brasserie Ōta, M. Hirata du centre du patrimoine d'Ikaruga, Mmes Satō et Suzuki de l'atelier des herbes Hōzan, M. Osada du Takayama Chikurin-en, MM. Tanimura Yasaburō et Keiichirō du Suika-en ainsi que tout ceux qui, de près ou de loin, ont contribué à la rédaction de ce numéro.

## Accès

### En transports en commun



### En voiture

Depuis Ōsaka : env. 1h40  
 Depuis Kyōto : env. 1h50  
 Depuis Nara : env. 1h30 } Jusqu'à Higashi-Yoshino

Depuis Ōsaka : env. 45 min.  
 Depuis Kyōto : env. 50 min.  
 Depuis Nara : env. 30 min. } Jusqu'à Ikaruga

Depuis Ōsaka : env. 40 min.  
 Depuis Kyōto : env. 1h10  
 Depuis Nara : env. 30 min } Jusqu'à Ikoma

## NanoRa

Éditeur : Département de Nara, bureau du gouverneur, division des affaires internationales  
 Date de publication : mars 2024

Vous avez des remarques ? Des questions ?  
 Contactez-nous.

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

TEL: 0742-27-8477  
 FAX: 0742-22-1260

