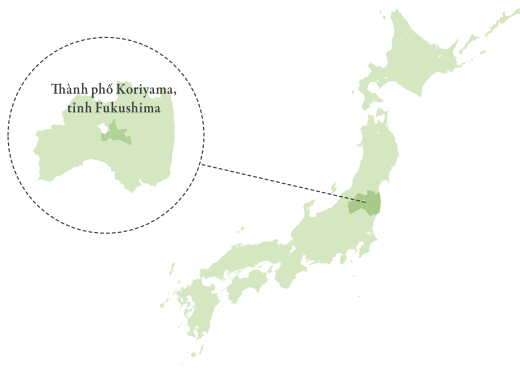
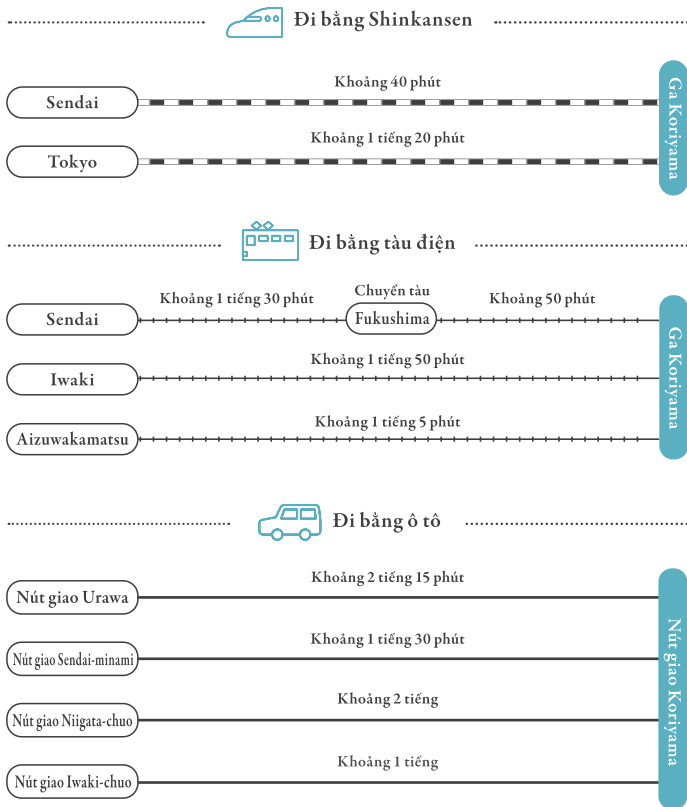


ACCESS

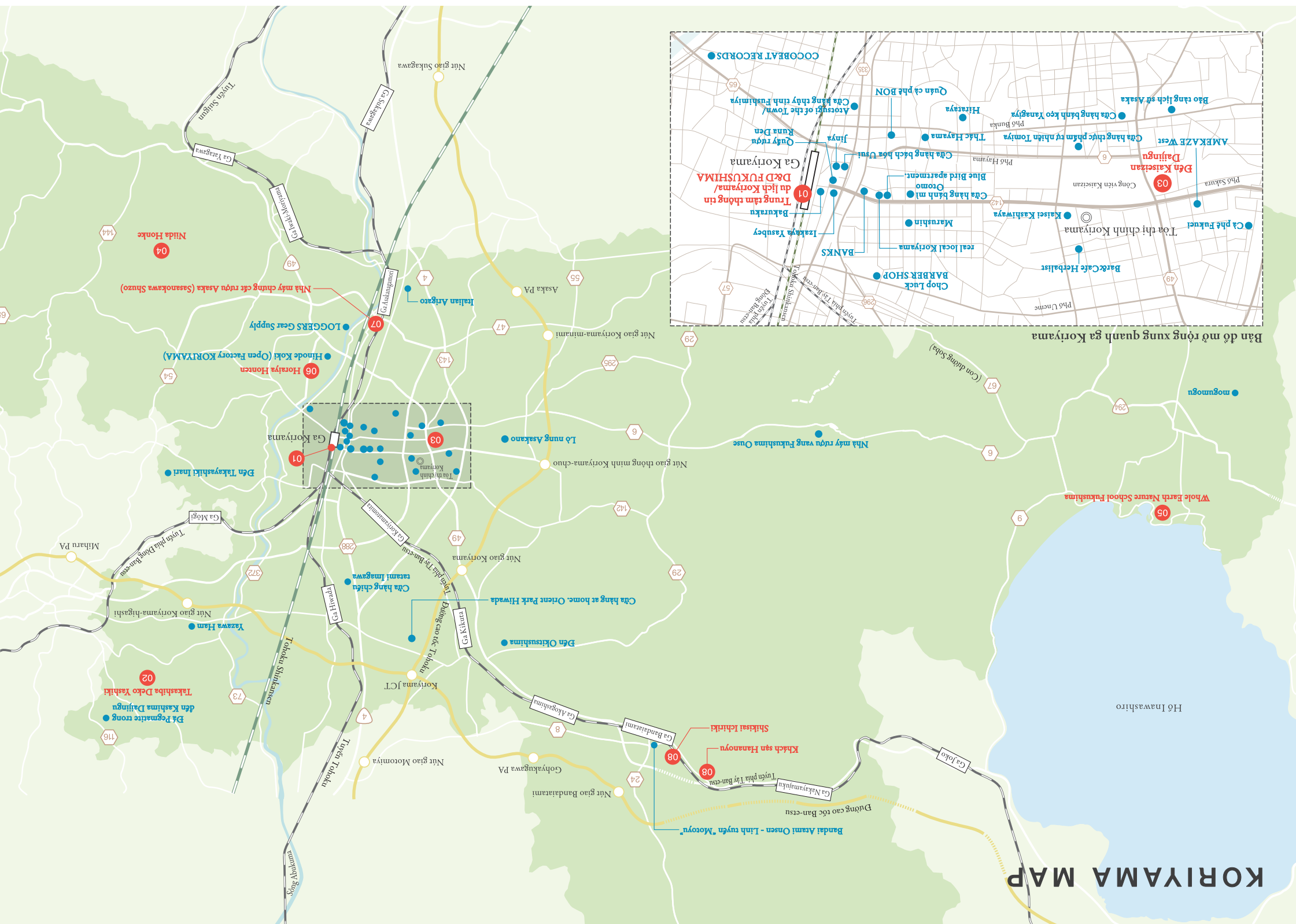
Đường đến Koriyama



[Xuất bản bởi]
Ban Du lịch Thành phố Koriyama
 1-23-7 Asahi, Koriyama, Fukushima
 ĐT: +81-24-924-2621

Người dân Koriyama mang trong mình nhịp sống nhiệt thành

THE KORIYAMA BEAT



Bà Ako Yamamoto, Bà Mitsuki Katayama

D&DEPARTMENT FUKUSHIMA by KORIYAMA CITY

01

Nơi bạn có thể chiêm ngưỡng những món đồ đích thực được trang trí bởi các nhà thiết kế tại nơi là cửa ngõ du lịch Tohoku.

Vào tháng 6 năm 2023, "D&DEPARTMENT FUKUSHIMA by KORIYAMA CITY", cửa hàng bán kèm không gian trưng bày được khai trương bên trong nhà ga Koriyama. Các sản phẩm được bày bán tại cửa hàng là những sản phẩm tốt của tỉnh Fukushima, vùng Tohoku và của toàn quốc, và chủ yếu là các "thiết kế có tuổi thọ cao" bắt nguồn từ địa phương.

Cửa hàng đầu tiên tại Tohoku của Dự án "D&DEPARTMENT PROJECT", một dự án trưng bày các thiết kế được yêu thích tại địa phương và lan tỏa chúng ra khắp cả nước thông qua hoạt động bán sản phẩm, ẩm thực, xuất bản và du lịch, đã mở cửa hàng. Đây cũng là lần đầu

tiên của hàng của dự án được mở bên trong nhà ga.

Nhiều nhân viên tại D&D Fukushima là nhà thiết kế. Họ vận dụng kỹ năng của nhà thiết kế trong mọi việc từ sắp xếp sản phẩm, trưng bày đến công cụ phân phối. Trong không gian trưng bày, các đồ vật được thường xuyên thay đổi, để triển lãm về địa phương xoay quanh những "món đồ" đó và vừa để giới thiệu về cuộc sống ở Fukushima. "Chúng tôi dự định tổ chức các buổi hội thảo và nghiên cứu để du khách có thể tìm hiểu về lịch sử và văn hóa của Fukushima. Chúng tôi cũng có kế hoạch tổ chức các chuyến tham quan nhà máy rượu sake bắt nguồn từ D&D Fukushima, biến nơi đây thành địa điểm giao lưu".

<D&DEPARTMENT FUKUSHIMA by KORIYAMA CITY> 195 Hiuchita, Koriyama, ga JR Koriyama, tầng 2, bên trong trung tâm thông tin du lịch Koriyama <https://www.d-department.com/ext/shop/fukushima.html>



Ông Daisuke Hashimoto, Ông Masaji Hashimoto, Ông Shoichi Hashimoto

Hashimoto Hiroji Mingei

Honke Daikokuya Takashiba Deko Yashiki

02

Những nghệ nhân gìn giữ văn hóa địa phương và truyền lại đến ngày nay các kỹ thuật cổ xưa

Tại quận Takashiba của Nishita thuộc thành phố Koriyama, có một cộng đồng gồm bốn xưởng làm búp bê giấy bô, được gọi là "Deko Yashiki". Nghề làm búp bê giấy bô ở Takashiba đã được truyền từ thế hệ này sang thế hệ khác. Búp bê giấy bô Hariko (deko), được làm bằng cách căng nhiều lớp giấy Washi Nhật Bản lên khuôn gỗ, sấy khô, sau đó lấy ra để tạo hình và vẽ trang trí, đây được xem như món đồ chơi dân dã thân thuộc từ xưa và được coi như bùa hộ mệnh.

Daisuke Hashimoto, nghệ nhân dân gian thế hệ thứ 11 của Hikoji Mingei, đặc biệt chú trọng đến việc tạo ra những biểu cảm mắt để thưởng cho búp bê. Shoichi Hashimoto, nghệ nhân dân gian thế hệ thứ 21 của Honke Daikokuya, lại luôn bắt đầu bằng việc tạo khuôn gỗ, sau đó sáng tạo với giấy bô. Ngoài nghề làm búp bê giấy bô, du khách còn được thưởng

thức "Vũ điệu Hyottoko" lưu truyền trong vùng được biểu diễn bởi Masaji Hashimoto, nghệ nhân dân gian thế hệ thứ 18 của Hashimoto Hiroji Mingei.

Những người thợ thủ công vẫn lưu giữ nghề truyền thống nhưng cũng đồng thời bắt đầu tạo ra văn hóa mới với một thương hiệu búp bê Hariko mới là "Koriyama KARAPPO" đi vào hoạt động từ năm 2023. Tiếp nối sự phát triển những sản phẩm có thể gắn, đeo vào người như "Cài áo hariko", họ vẫn đang tiếp tục sáng tạo các sản phẩm khác như "chiếc mặt nạ có thể đeo như vật trang trí". Cũng là búp bê giấy bô nhưng sự khác biệt về khuôn gỗ, màu sắc và sự chăm chút riêng của mỗi người thợ lại khiến không sản phẩm ở cửa hàng nào giống của hàng nào, mang lại cho du khách những trải nghiệm thích thú.

<Hikoji Mingei/Honke Daikokuya/Hashimoto Hiroji Mingei> Hiệp hội du lịch Takashiba Deko Yashiki 169 Tareno, Takashiba, Nishita-machi, Koriyama <https://www.gurutto-koriyama.com/detail/203/index.html>



Ông Yuki Wada

Trưởng Whole Earth Nature School Fukushima

05

Trải nghiệm đối diện với con người chân thật của mình được hiện thực hóa tại chính nơi đây

Dù ghi danh vào khoa Sư phạm của trường đại học nhưng ông lại chọn trở thành người truyền tải sự thông thái của thế giới tự nhiên thay vì làm một giáo viên dạy trong trường. Ông cho biết "Tôi cảm thấy rằng để có cuộc sống tốt đẹp hơn, chúng ta cần sức mạnh con người và khả năng tạo dựng tương lai bằng chính đôi tay của mình. Tuy nhiên, điều này không thể có được nếu chỉ học thông qua những môn học ở trường", do đó sau khi tích lũy kinh nghiệm tại trụ sở chính là trường Whole Earth Nature School tại tỉnh Shizuoka, tôi đã quay trở lại nơi đây sau thảm họa động đất lớn ở phía Đông Nhật Bản. Lý do chúng tôi chọn thị trấn Konan làm địa điểm xây dựng trường vì môi trường thiên

hiên tuyệt vời nơi đây. "Đây là nơi sinh sống của rất nhiều loại sinh vật nhờ có sự thay đổi lớn các mùa trong năm".

Tại thị trấn Konan này, ông đã bắt đầu "Trải nghiệm một Konan tĩnh lặng". Chương trình với chủ đề "Không làm gì cả sẽ kết nối đến điều tuyệt vời" chính là việc dành thời gian hòa mình vào thiên nhiên, đối diện với chính mình để "cảm nhận được hết" cách trải nghiệm hoạt động. Ông Wada, người vẫn đang ngày ngày tạo cơ hội cho mọi người tận hưởng thiên nhiên phong phú và tĩnh lặng của thị trấn Konan nói rằng: "Tôi mong muốn mang đến cho du khách trọn vẹn hơn nữa với những trải nghiệm và những địa điểm phong phú".

<Trưởng Whole Earth Nature School Fukushima> 8386-7 Kamikawara, Fukura, Konan-machi, Koriyama <https://www.wens.gr.jp/fukushima/>



Ông Masayuki Yaginuma, Ông Hirohito Yaginuma

Giám đốc điều hành kiêm Giám đốc nhà máy

Giám đốc đại diện Horaiya Honten Co., Ltd.

06

Chúng tôi muốn truyền bá cả trong và ngoài nước về văn hóa của thực phẩm lên men được nuôi dưỡng bằng nguồn nước dồi dào

Horaiya Honten được thành lập vào năm 1906 (năm Minh Trị thứ 39) vốn là một cửa hàng mạch nha. Nơi đây sản xuất và bán các loại thực phẩm lên men như Rượu ngọt amazake và miso được làm kĩ công bằng gạo và đậu nành sản xuất trong nước theo các phương pháp sản xuất được truyền lại trong hơn 100 năm. Với sự trân trọng giá trị truyền thống, hai anh em Masayuki Yaginuma, giám đốc điều hành kiêm giám đốc nhà máy, và anh trai ông, Hirohito, giám đốc đại diện thế hệ thứ tư, đã thổi sức sống mới vào Horaiya. "Từ lâu đã có rất nhiều cửa hàng mạch nha quanh khu vực này, và văn hóa làm thực phẩm lên men như miso, amazake và doboroku tại nhà đã hình thành. Horaiya cũng khởi

đầu từ một cửa hàng mạch nha". Hiện tại, họ đang tiếp tục những thử nghiệm mới, như sử dụng mạch nha làm chất tạo ngọt hay sáng tạo cách biến tấu amazake theo phong cách phương Tây.

Trong những năm gần đây, nhu cầu từ nước ngoài đã tăng lên nhanh chóng sau khi nhà máy đạt được chứng nhận về an toàn thực phẩm "Kosher", và họ đang tích cực trưng bày sản phẩm tại các triển lãm ở nước ngoài. Ngoài ra, tại thành phố Koriyama, họ đang nỗ lực tổ chức các chuyến tham quan và hội thảo tại nhà máy để người dân địa phương có cơ hội trải nghiệm thực phẩm lên men, với hy vọng "Mọi người sẽ biết đến sự kỳ diệu của thực phẩm lên men và thực sự cảm động khiếm thức".

<Horaiya Honten Co., Ltd.> 54-2 Kanaya Kawakubo, Tamura-machi, Koriyama <https://www.e-horaiya.com/>



Ông Takashi Miyamoto

Thầy trụ trì

Đến Kaiseizan Daijingu

03

Lễ hội âm nhạc được chính thầy trụ trì thực hiện tổ chức nhằm mang lại không khí sôi động cho lễ hội

Đến Kaiseizan Daijingu ở trung tâm thành phố Koriyama, là ngôi đền lịch sử được xây dựng năm 1876 (năm Minh Trị thứ 9) như một trung tâm tâm linh cho những người đóng góp vào sự phát triển của Asaka. Thầy trụ trì Takashi Miyamoto đã yêu thích nhạc rock từ khi còn là học sinh trung học, và trong thời gian làm giáo viên trung học trước đây, thầy thậm chí còn tham gia một cuộc thi quốc gia với tư cách là cố vấn cho ban nhạc điều hành. Cuộc sống của thầy đã luôn gắn liền với âm nhạc như tích cực tham gia vào các hoạt động hòa tấu và hợp xướng của trường tiểu học địa phương. Chính thầy Miyamoto đã phát động "Lễ hội âm nhạc quốc tế Koriyama Canal" vào năm 2023. Những nghệ sĩ biểu diễn đang hoạt động trong nước

và quốc tế được mời đến, các buổi hòa nhạc được tổ chức suốt cả năm tại hội trường cũng như khuôn viên các đền chùa ở thành phố Koriyama.

"Lý do tôi làm việc này không chỉ vì ngôi đền mà còn vì tình yêu lớn với quê hương Koriyama của tôi. Vị trí của ngôi đền này giúp mọi người dễ dàng tự học và khuôn viên của ngôi đền giúp chất lượng âm thanh trở nên tuyệt vời. Ban ngày chúng tôi bán các sản phẩm nông sản địa phương tại các gian hàng trưng khuôn viên, ban đêm mọi người có thể vừa nhâm nhi đồ ăn và đồ uống nhẹ vừa thưởng thức nhạc jazz được ban nhạc biểu diễn trong sân. Chúng tôi muốn mang đến cho du khách những trải nghiệm riêng có của ngôi đền này".

<Đền Kaiseizan Daijingu> 3-1-38 Kaisei, Koriyama <https://www.kaiseizan.jp/>



Ông Yasuhiko Niida, Bà Maki Niida

Thế hệ thứ 18 của hãng sản xuất rượu

Niida Honke

04

Hãng sản xuất rượu sake với lịch sử trên 300 năm kể từ khi thành lập với mong muốn kết nối đến tương lai

Tại Kanezawa của thị trấn Tamura, Niida Honke đã sản xuất rượu sake được hơn 300 năm kể từ giữa thời Edo. Hãng được biết đến với các thương hiệu như "Niida Shizenshu" và "Odayaka".

Kể từ những năm 1960, hãng là một trong những công ty đầu tiên ở Nhật Bản bắt đầu sản xuất rượu sake bằng "gạo tự nhiên" được trồng không dùng thuốc trừ sâu hoặc phân bón hóa học, và vào năm 2011, hãng đã trở thành công ty đầu tiên ở Nhật Bản dùng hoàn toàn gạo tự nhiên làm nguyên liệu. Nước sử dụng trong nhà máy sản xuất rượu sake là nước tự nhiên, không chỉ để vo gạo mà còn để làm sạch thùng chứa, và tất cả rượu sake được sản xuất đều là rượu sake nguyên chất chỉ được làm từ gạo và nước. Ngoài ra, xưởng sản xuất rượu bằng phương pháp

truyền thống mà do mất thời gian và công sức nên hiện nay rất ít xưởng sản xuất rượu sake còn thực hiện, đó là phương pháp "Kimoto-zukuri" (Đây là cách thức sản xuất rượu sake trong đó thu được axit lactic bằng cách nuôi cấy vi khuẩn axit lactic một cách tự nhiên vốn phổ biến từ thời Edo đến thời Minh Trị).

Sứ mệnh của Niida Honke là "Trở thành nhà sản xuất rượu sake bảo hộ cho những cánh đồng lúa Nhật Bản". "Chúng tôi cũng mong khách hàng cảm nhận được rằng với việc chọn rượu sake của Niida Honke là họ đang bảo vệ những cánh đồng lúa và góp phần vào sự phát triển của Nhật Bản. Chúng tôi muốn truyền tải thông điệp đó tới những ai ghé thăm xưởng sản xuất rượu của chúng tôi".

<Niida Honke> 139 Takayashiki, Kanezawa, Tamura-machi, Koriyama <https://1711.jp/>



Ông Tetsuzo Yamaguchi

Sasanokawa Shuzo Co., Ltd. Giám đốc đại diện

Nhà máy chưng cất rượu Asaka

07

Kết nối lại lịch sử rượu whiskey được truyền lại từ thời ông cha

Nhà máy chưng cất rượu Asaka nằm trong khuôn viên của Sasanokawa Shuzo Co., Ltd. - một xưởng sản xuất rượu đã hoạt động ở Koriyama từ thời Edo. Tetsuzo Yamaguchi, chủ sở hữu thế hệ thứ 10 của nhà máy rượu Sasanokawa đồng thời là chủ sở hữu thế hệ thứ 3 của ngành kinh doanh rượu whiskey. Ông nội của ông Yamaguchi bắt đầu sản xuất rượu whiskey vào năm 1946 sau khi chiến tranh kết thúc, và sản phẩm bán chạy nhất của công ty với tên gọi "Cherry Whiskey" đã trở nên nổi tiếng khắp cả nước với tên gọi "Northern Cherry". Sau đó, thị trường rượu whiskey sụt giảm, Sasanokawa Shuzo cũng ngừng chưng cất sản phẩm rượu whiskey. Sau khi kiên trì vượt qua thời kỳ khó khăn, vào năm 2015, nhân dịp kỷ niệm 250 năm thành lập nhà

máy rượu Sasanokawa, ông Yamaguchi quyết định khởi động lại hoạt động kinh doanh rượu whiskey của gia đình mình. Nhà máy chưng cất Asaka được khởi công và năm 2019, loại Single Malt Whiskey (rượu whiskey mạch nha đơn) đầu tiên của nhà máy chưng cất với tên gọi "Asaka The First" đã ra đời.

"Đặc điểm nổi bật của rượu whiskey tại nhà máy của chúng tôi là khả năng ủ nhanh chóng nhờ tác dụng của sự chênh lệch nhiệt độ được tạo ra bởi những cơn gió mạnh có tên gọi là "Bandai Oroshi" thổi xuống từ núi Bandai. Hương vị của rượu whiskey thay đổi tùy thuộc vào số năm và loại thùng ủ rượu. Nhiều người đam mê đã bị mê hoặc bởi sức hấp dẫn vô tận của rượu whiskey. Đó là lý do tại sao tôi vẫn tiếp tục theo đuổi loại rượu whiskey chất lượng".

<Nhà máy chưng cất rượu Asaka (Sasanokawa Shuzo)> 1-178 Sasagawa, Koriyama <https://www.sasanokawa.co.jp/asaka-distillery/>



Ông Kentaro Oguchi, Ông Toyoomi Kanno

"Shikisai Ichiriki"

"Khách sạn Hananoyu"

Bandai Atami Onsen

08

Tôi muốn lan tỏa giá trị nguyên bản của văn hóa suối nước nóng nơi đây

Bandai Atami Onsen là suối nước nóng nổi tiếng nằm ở Koriyama, cửa ngõ của vùng Tohoku và đã có lịch sử 800 năm. Ông Kanno cho biết "Từ xưa, nơi đây đã được mệnh danh là "suối nước nóng dưỡng da". Chất lượng nước suối có tính kiềm, độ pH 9.1 tương đương với xà phòng, giúp dễ dàng loại bỏ bụi bẩn trên da, giúp da trở nên mịn màng". Trong văn hóa suối nước nóng, người ta nói rằng trước tiên nên ngâm mình trong nước nóng có tính axit để chữa lành vết thương, sau đó ngâm mình trong nước nóng có tính kiềm ít gây kích ứng hơn để dưỡng da, và có thể nói "Nước nóng tại Bandai Atami Onsen đã hoàn thiện quá trình chăm sóc da", ông Oguchi cho biết.

Điều mà cả hai muốn tiếp tục gìn giữ trân quý chính là "văn hóa suối nước nóng". Họ hy vọng du khách sẽ hài lòng về cảnh quan cũng như cuộc sống ở thị trấn suối nước nóng và nhận thấy niềm vui thực sự trong chuyến đi của họ. "Nước ở thị trấn Atami được gọi là "Nước nổi tiếng của Fukazawa" vì nước ở đây rất ngon. Không chỉ vậy, du khách sau khi tắm nước nóng trở về đều phải thốt lên rằng "Buổi tắm nước nóng hôm nay quả thực tuyệt vời", ai này đều tự hào về suối nước nóng này. Chúng tôi có những khách hàng tốt và chúng tôi sẽ trở thành nơi nghỉ dưỡng tuyệt vời. Tôi mong muốn du khách được thực sự cảm nhận bầu không khí ngập tràn thị trấn suối nước nóng này".

<Hiệp hội du lịch Bandai Atami Onsen> 4-406 Atami, Atami-machi, Koriyama <https://www.bandaiatami.or.jp/>

