

El arroz comenzó primero en Asia y llegó a Japón hace 2000 a 3000 años. Ya que puede ser preservado por largo tiempo agarro popularidad y todos empezaron a cultivarlo. Por suerte, el clima en Japón era adecuado para la cultivación. En aquel entonces, había un pueblo que hizo el arroz algo profundamente solo de Akita situada en el noreste de Japón llamada Kakumagawa. Muchos granjeros cultivaron arroz como trabajo usando el transporte en barca por los canales y costas alrededor del país generando masivas ganancias.

Vamos a echarle un vistazo a la rutina de un granjero.

Primavera (Marzo-Mayo)

Para crear productos de buena calidad, hay que fertilizar la tierra. Se ablanda cultivando y manteniendo la tierra y usando fertilizantes que aportan los nutrientes. Son pasos básicos importantes para cultivar.

Verano (Junio-Agosto)

Cuando la tierra esté preparada y lista, las semillas son plantadas. El verano es la etapa crucial ya que los parásitos pueden dañar los cultivos. Por ente, se usa pesticidas para mantener los cultivos seguros y en buenas condiciones, también quitando las malas hierbas ya que todo eso detiene el crecimiento.

Otoño (Septiembre-Noviembre)

Esta es la temporada más ocupada para los granjeros ya que es la época de la cosecha. La cosecha es el evento más grande para los granjeros ya que es el momento de decidir si el cultivo es bueno o malo para este año. Los procesos de secado, trilla y envío del arroz son distribuidos entre los miembros de la familia.

Invierno (Diciembre-Febrero)

Durante el invierno no se puede cultivar. Un aproximado de 150cm de nieve cubre los campos hasta el final de Marzo. La nieve deja que suelo descansa y se vuelva una fuente para volver a cultivar un arroz sabroso.

Arroz y Kakumagawa - un sitio ideal -

En su tiempo la región de Kakumagawa producía bastante arroz. Sin embargo, la producción masiva no hizo que el pueblo prosperara más que cualquier otra región del país. Esta región solo prosperó debido a su localidad en confluencia del río Omono y Yokote dándoles el acceso al transporte por agua. Por lo tanto, una gran cantidad de arroz era transportado por bote hasta Osaka. Vendiendo el 50% del arroz producido, la prefectura de Akita hacía sus ganancias. Por la mitad del siglo 19, Kakumagawa se convirtió en el pueblo más rico de Akita con una gran cantidad de comerciantes propietarios.

Comerciantes y Kakumagawa - Comerciantes y la familia Hongo -

La prosperidad de Kakumagawa fue representada por Hongo, un comerciante rico. La familia Hongo fue exitosa cuando cambiaron su trabajo a comerciar con barcos al final de la era Edo. Cuando crearon una fortuna, usaron el dinero para comprar campos de agricultura. Eventualmente se convirtieron en una de las familias más ricas de la región. En Septiembre 1881, el emperador Meiji hizo un tour en el área de Tohoku-Hokkaido. Escogió la región de kakumagawa para su acomodación aunque estuviese localizada lejos de la carretera nacional. Esta ocasión hizo ver el potencial de la región en aquel tiempo. La familia Hongo ofreció el Anzaisho que es un sitio temporal para el emperador. El edificio fue demolido justo después de su estadía, sin embargo aún queda una piedra cuadrada Omashidokoro, que significa que el emperador estuvo en este cuarto.

Muchos de los edificios de la familia Hongo han decaído. Sin embargo, son valorados como propiedades culturales debido a sus diseños y materiales caros que se usaron en su construcción, como Keyaki y Kurogaki. Kakumagawa era un sitio de descanso en el río Omono. Numerosas casas hicieron una fortuna en aquel entonces.

Después se construyó las vías del ferrocarril Oou en 1905 haciendo el transporte en barco obsoleto. Esto hizo que el pueblo decayera. La familia Hongo logro mantener sus finanzas hasta la segunda guerra mundial debido a sus extensivos adueñamientos de tierra agricultura. Después de la segunda guerra mundial hubo una reformatión de la agricultura donde se veían inútiles los contratos de la tierra y perdieron su

forma de ganancias. Por naturaleza, cuando se es dueño de una gran propiedad, el dueño es asumido a tener grandes riquezas, pero esto ya no era posible después de la guerra. Tuvieron que sobrevivir difíciles tiempos en especial los inviernos con poca comida.

Había una posibilidad en destruir los edificios, aunque la gente del pueblo los consideraba de gran importancia cultural y pidieron preservarlos. Por ende, es mantenido hasta entonces. Afortunadamente, el tercer cuarto de la parte este de la residencia que era usado para ceremonias de té, se ha mantenido en perfecto estado y es todavía usado para esas ocasiones.

Fuegos artificiales y Kakumagawa -la celebracion de la cosecha pasada y los deseos del año próximo-

Fuegos artificiales son un evento del verano en Japón y su escala e historia pueden ser diferentes. Cada año hay un evento llamado “el top 3 evento de fuegos artificiales de Japón”. El evento se realiza en las prefecturas de Ibaraki, Niigata y Akita. “Tsuchiura All Japan Fireworks Competition” se realiza en Octubre en la prefectura de Ibaraki en el área de Kanto. “Nagaoka Festival de Fuegos Artificiales” es en Agosto en Niigata, reconocida por la cantidad de nieve que cae. Y finalmente “Competencia nacional de Fuegos Artificiales de Omagari” de Akita que tiene lugar el último sábado de Agosto en Omagari, ciudad perteneciendo a Kakumagawa.

Desafortunadamente, no hay records históricos de los fuegos artificiales de Omagari sino en a mediados del siglo 19 sin embargo tiene historia desde el periodo Edo. Los fuegos artificiales de Omagari fueron introducidos en un documento por primera vez a principios de 1800 cuando un viajante, Masumi Sugae, ilustró un dibujo es su diario “Tsuki no Idewaji”. Sin embargo el primer record de fuegos artificiales en Japón fue cuando Date Masamune lo vio en el año 1859. También hay records en el 1613 de John Saris, un británico que ayudo a su amigo Chino mostrar sus fuegos artificiales a Tokugawa Ieyasu.

En relación a Kakumagawa, cuando el periodo era prospero por su transporte en barca, los ricos comerciantes construyeron grandes casas y restaurantes en las cercanías del puerto. Así, daban la bienvenida a los comercios. En 1910 fue la primera exhibición de la competencia nacional de fuegos artificiales de Omagari celebrando los templos locales.

Luego, los fuegos artificiales fueron suspendidos debido a la guerra mundial, sin embargo resumiendo en el año 1946. El haber resumido el evento justo después de la guerra demuestra la tradición de los fuegos artificiales y lo tanto que significa para la gente.

Simulación de fuegos artificiales

Descripción: tu propio y único fuego artificial.

Esta oportunidad es una de las más raras que uno puede hacer en Japón, hacer tu propio fuego artificial. Un trabajador profesional lo ayudará con instrucciones de cómo hacer un fuego artificial explicando la historia de cómo empezó todo. En esta experiencia uno hará un fuego artificial de mentira que lo permitirá subir al avión sin ningún problema. Significa que es un fuego artificial literalmente artificial con goma en vez de pólvora. Tendrá la oportunidad de visitar la factoría donde se crean los diferentes productos. Cuando haya terminado el tour, habrá cambiado de pensar y ver los fuegos artificiales de una manera más atractiva.

Experiencia de ceremonia del té

Descripción: Ceremonia del té en una casa tradicional que representa la región

Podrá probar el sabor del maccha en uno de los cuartos privados de la vieja casa. Para disfrutar de la ceremonia del té se ofrecerán dulces japoneses. Estando en un cuarto tradicional, sintiendo el ambiente y saboreando el delicioso té es lo que hace esta experiencia única. Cuando la ceremonia haya concluido, estará más curioso en saber sobre la historia de este evento y lo que lo hace importante para los japoneses.

Experiencia en hacer sushi roll de forma de fuegos artificiales

Descripción: crear un colorido sushi con forma de fuego artificial “Fuegos artificiales Omagari” tiene una historia de más de 100 años. Fue una simple idea en combinar sushi que parezcan un fuego artificial. El colorido sushi usa el importante ingrediente que es el arroz de Akita que garantiza que usted y sus amigos disfrutaran de la comida.

END