

Terre de riz, Japon

Initialement, la production de riz commença en Asie et arriva au Japon il y a environ 2000 à 3000 ans. Comme le riz peut se conserver pendant assez longtemps tout le monde commença à le cultiver. Les conditions climatiques du Japon convenaient à sa fabrication. À l'époque, une ville fit du riz un produit primordial d'Akita, préfecture située au nord-est du Japon. Cette ville était "Kakumagawa". Beaucoup d'agriculteurs vivaient de la production de riz et ils avaient recours au transport maritime pour envoyer leur récolte à travers le pays ce qu'il leur apporta de grandes richesses.

Analysons la routine annuelle d'un agriculteur.

Printemps (Mars-Mai)

Pour obtenir des produits de bonne qualité, ils fertilisaient le sol qu'ils gardaient souple. Pour obtenir un sol souple ils cultivaient la terre et ils dispersaient les engrais pour fournir les nutriments. Ce sont les étapes basiques de cette agriculture.

Été (Juin-Août)

Quand le sol est prêt, les jeunes pousses sont plantées. Pendant l'été, les récoltes sont endommagées par la peste. Par conséquent, les agriculteurs utilisent des pesticides pour protéger les récoltes. De plus, la mauvaise herbe doit être retirée puisqu'elle interrompt la croissance des cultures.

Automne (Septembre-Novembre)

Cette saison correspond à la moisson et est la période la plus chargée pour les agriculteurs. La moisson est l'événement le plus important en agriculture et c'est à ce moment-là que l'on juge la qualité des récoltes pour l'année. On retrouve les étapes du séchage, du battage et de l'expédition du riz. Si l'exploitation est familiale, le travail est partagé.

Hiver (Décembre-Février)

Pendant l'hiver le riz ne peut être cultivé. La quantité maximum de neige est de 150cm et peut recouvrir les fermes jusqu'à fin Mars. La neige créée par les vents froids du nord permet au sol de se reposer et se transforme en source qui rend le riz savoureux.

Le riz et Kakumagawa - une localisation idéale -

A cette époque, la région de Kakumagawa produisait beaucoup de riz. Cependant, cette production de masse n'a pas rendu la région plus riche qu'une autre. Cette région se développa surtout grâce à sa localisation. Kakumagawa se trouve à la jonction des rivières Omono et Yokote, donc la transportation maritime se faisait facilement. Ainsi, de grandes quantités de riz étaient emportées par bateau du port de Kakumagawa jusqu'à Osaka où le commerce y était important. La principale source de revenus de la préfecture d'Akita était la vente de 50% de la production de riz. Au milieu du 19ème siècle, Kakumagawa était devenue la ville la plus riche d'Akita avec plusieurs propriétaires marchands.

Les marchands et Kakumagawa - Les marchands et la famille Hongo -

La prospérité de Kakumagawa était représentée par Hongo, un riche marchand. La famille Hongo était une famille de marchands qui avait prospéré en se reconvertissant dans la transportation maritime à partir de la fin de l'ère Edo. Une fois leur fortune faite, ils l'utilisèrent comme capital pour acheter des champs. Finalement, ils étaient devenus l'une des familles les plus riches de la région. En Septembre 1881, l'Empereur Meiji visita Tohoku-Hokkaido. Il avait choisi de loger dans la région de Kakumagawa bien qu'elle était loin de la route nationale. C'était l'occasion pour la région de prouver son potentiel et son savoir-faire. La famille Hongo avait fourni à l'Empereur l'"Anzaisho", un palace temporaire. Ce palace fut démoli par la suite mais une pierre de forme carrée appelée "Omashidokoro", qui signifie "Le salon de l'Empereur", fut placée pour prouver que l'Empereur était ici.

Les bâtiments de Hongo s'abiment avec le temps, cependant ils sont considérés comme un bien culturel grâce aux motifs raffinés et aux matériaux luxueux utilisés, tels que Keyaki et Kurogaki. Kakumagawa jouait le rôle d'une aire de repos sur la rivière Omono pour le transport maritime. De nombreuses maisons firent fortune à l'époque. La résidence des Hongo était l'une d'entre elles et montrait la prospérité de Kakumagawa.

Plus tard, à l'ouverture de la ligne de chemin de fer Oou en 1905, le transport maritime était devenu obsolète ce qui causa le déclin de la ville. La famille Hongo réussit à maintenir son pouvoir financier jusqu'au début de la Seconde Guerre Mondiale grâce à leur différentes propriétés qu'ils proposaient à la location. Après la Seconde Guerre Mondiale, une réforme sur l'agriculture provoqua une importante perte de revenus auprès des agriculteurs et les propriétés louées devenaient vacantes. Par nature, acquérir une grande propriété requiert une certaine richesse afin de l'entretenir mais ceci n'était plus possible après la guerre. Il fallait passer plusieurs difficultés se présentant pour garder les bâtiments. Surtout pendant l'hiver.

Il y avait toujours la possibilité de détruire les bâtiments mais beaucoup les considéraient comme des biens culturels à conserver. Ainsi ils furent conservés dans l'état. Par chance, la troisième pièce dans la partie Est de l' "Omoya", le bâtiment principal, était parfaite pour la cérémonie du thé et est utilisé quotidiennement pour l'enseignement de cette cérémonie.

Hanabi et Kakumagawa - La célébration de la récolte de l'année passée et le souhait d'une récolte riche pour cette année -

Les feux d'artifice sont l'événement de l'été au Japon et leur proportions ainsi que leur histoire peuvent être différents. Chaque année l'événement nommé "Japan's Top Three Firework Show" ("Top Trois des feux d'artifice du Japon") a lieu à Ibaraki, Niigata et Akita. "Tsuchiura All Japan Fireworks Competition" ("Tsuchiura Compétition de feux d'artifice du Japon") se tient en Octobre à Ibaraki dans la région de Kanto; "Nagaoka Festival Fireworks" ("Festival de feux d'artifice de Nagaoka") se tient en Août à Nigata, une préfecture bien connue pour ses importantes chutes de neige; et enfin "Omagari National Fireworks Competition" ("Compétition Nationale de feux d'artifice d'Omagari") est organisée le dernier samedi d'Août dans la préfecture d' Akita, à Omagari où se trouve Kakumagawa.

Malheureusement, il n'y a aucune archive jusqu'à la moitié du 19ème sur les feux d'artifice d'Omagari bien que leur histoire remonte à l'ère d'Edo. La première trace écrite des feux d'artifice d'Omagari est due au voyageur Masumi Sugae qui en dessina une illustration dans son journal, 'Tsuki no Idewaji'.

Mais l'histoire montre que le premier feu d'artifice enregistré au Japon est celui observé par Date Masamune en 1589. Il y a aussi une archive de 1613 concernant un britannique, John Saris, qui aurait montré son feu d'artifice à Tokugawa Ieyasu.

En lien avec Kakumagawa, quand la région était devenue prospère grâce au transport maritime, les riches marchands avaient construit des maisons et des restaurants près du port. Grâce à cela ils accueillirent les négociants. En 1910, le premier Omagari National Fireworks Competition fut tenu en tant que "Première Exposition Compétitive de Feux d'Artifice des Six Préfectures de Oou" afin de célébrer les temples locaux.

Plus tard, les feux d'artifice, suspendus pendant la guerre, reprirent en 1946. Le fait que les feux d'artifice reprirent dès l'arrêt de la guerre prouve à quel point les habitants tenaient à cette tradition.

1) Simulation de feux d'artifice

Présentation : Votre propre feu d'artifice

Cette opportunité unique représente l'une des rares expériences que vous pouvez tenter au Japon : fabriquer votre propre feu d'artifice. L'artificier professionnel vous donnera les instructions nécessaires pour le créer et il vous expliquera l'histoire ainsi que les sortes de feux d'artifice. À travers cette expérience vous pourrez créer votre propre feu d'artifice, mais il sera factice ; il ne contient pas de poudre à canon. Vous aurez l'occasion de visiter l'usine fabricant les vrais feux d'artifice avant ou après avoir créé le votre. À la fin de la visite, votre vision sur les feux d'artifice aura changé et vous les trouverez sûrement plus intéressants.

2) *L'expérience de la cérémonie du thé*

Présentation : Cérémonie du thé dans une ancienne demeure représentant la région

Vous pourrez savourer le thé maccha dans l'une des salles d'une ancienne demeure privée. Afin d'apprécier la cérémonie du thé, des mets sucrés Japonais vous seront servis. Vous trouverez dans la salle traditionnelle, ressentir l'atmosphère de la cérémonie et apprécier un thé délicieux représentent une expérience unique. À la fin de la cérémonie, vous serez curieux d'en apprendre davantage concernant la cérémonie du thé traditionnelle.

3) *Préparation de sushis hanabi-maki*

Présentation : Créer les couleurs d'Hanabi avec des sushis (recréer Hanabi avec des sushis)

Les feux d'artifice d'Omagari ont une histoire remontant à plus d'un siècle. C'est pourquoi l'idée de créer un sushi réunissant les couleurs du feu d'artifice nous est venue. Ce sushi coloré est préparé à partir du riz d'Akita et nous sommes persuadés que vous et vos amis l'aimerez.

- Expérience 1 - Fabriquer un feu d'artifice factice (4 Novembre 2015 Feliciazoe)
- Expérience 2 - La cérémonie du thé (4 Novembre 2015 Feliciazoe)
- Expérience 3 - Préparation de sushis hanabi-maki (23 Décembre 2015 Jasmine)