

2017
No. 38
Winter

Die Ishikawa Tourismus Nachrichten

Empfehlungen und Veranstaltungen im Winter

Wir stellen Ihnen Orte vor, an denen Sie den Winter in Ishikawa auskosten können sowie ein Schnupperkurs-Menü für diese Jahreszeit.



Kanazawa-Oden

Oden ist ein beliebtes Wintergericht in Japan. Spezielle Zutaten für Kanazawa-Oden sind z. B. Meeresschnecken und Kuruma-bu, radförmige Glutentkuchen. Als lokale Spezialität wird „Kanimen“, mit Krabbenfleisch und Innereien gefüllte Krabbenpanzer, immer beliebter.

1



Winterdelikatessen

Austern

Die Austern der Noto-Halbinsel sind etwas kleiner und für ihre Süße und ihr dickes Fleisch berühmt. Genießen Sie den vollen Geschmack dieser nahrhaften Austern zur Hauptsaison, im Winter. Während des Winters werden auf der Noto-Halbinsel vielerorts Austernfeste veranstaltet, bei denen Sie auf dem Festplatz frische Austern auf dem Holzkohlefeuer grillen und genießen können.

2

Lokaler Sake

Genießen Sie den süßen Wohlgeschmack des zarten rosigen Fleisches.

Buri (Gelbschwanz)



Der feste Körper des im Winter an der Küste der Noto-Halbinsel gefangenen Kanburi mit einem hohen Fettanteil, ist eine Spezialität. Abgesehen von Sashimi oder Sushi, empfehlen wir Ihnen „Buri-Daikon“, einen Eintopf mit Rettich. Am Gelbschwanz ist alles lecker, z. B. werden auch der Kopf und die Kiemen gegrillt und gegessen. Als so genannter „Shusse-uo“, ein Fisch der im Lauf seiner Entwicklung andere Namen trägt, gilt er als Glücksbringer für eine Beförderung.

2

Amaebi (Shrimps)



Sake aus Ishikawa wird aus dem Grundwasser des Berges Hakusan, der vor 1.300 Jahren erstmals eröffnet wurde, und fruchtbarem Reis der Region hergestellt. Er harmonisiert ausgezeichnet mit den Meeresfrüchten des Japanischen Meeres. Als „geschmackvoller Glanz“ wird der Sake von dem Noto-Tōji gewürdigt, der zu den vier großen Sakebrauereimestern Japans zählt und von dem es heißt „Es gibt keinen Besseren“. Winter ist die Zeit der Einlagerung des Japanischen Sake. Wie wär's mit einer Sakekellerei-Besichtigung, bei der Sie auch Sake kosten können.

In Ishikawa gefischte Schneekrabben werden „Kanō-gani“ genannt, haben eine stattliche Gestalt und einen süßlichen, speziellen Geschmack. Eine Spezialität sind die geschmackvollen Eingeweide und Eier der weiblichen Schneekrabben, die „Kōbako-gani“ heißen.



Krabben

Tagesfahrt nach Shirakawa-go

Nur von Dezember bis März

In etwas mehr als einer Stunde erreichen Sie von Kanazawa Bf aus das UNESCO Weltkulturerbe Shirakawa-go. Diese Tour umfasst ein gesundes Mittagessen aus Hida-Spezialitäten wie Hōba-Miso, Soba, Wildgemüse usw. und Sie haben Zeit, in einem Schnupperkurs Senbei zu backen oder die freie Zeit zu genießen.

Bilder bereitgestellt vom Gemeindeamt Shirakawamura der Präfektur Gifu

3

Gebühren: Ab 13 Jahre 7.800 Yen, 6-12 J. 6.800 Yen
 Abfahrt: Samstags (2. Dezember 2017 bis 31. März 2018)
 Programm: Abfahrt ab Kanazawa Bf 9:30, Ankunft an Kanazawa Bf 15:45
 Englisch sprechendes Personal:
 Bei der Buchung kann Englisch sprechendes Personal angefordert werden
 Anfragen: <http://whitering.co.jp/index.html>

Beleuchtung von Schloss Kanazawa/ Kenrokuen Garten

Vom 9. (Fr.) bis 20. (Di.) Februar bietet sich Ihnen von 17:30 bis 21:00 Uhr ein bezaubernder Blick auf das beleuchtete schneebedeckte Schloss Kanazawa und den Kenrokuen Garten.

1



Kagatobi

Kagatobi/Leitersteigen begann in der Edozeit als Hilfe beim Feuerlöschen, um bei einem Feuer von einer hohen Position aus die Situation zu erfassen, und wird heute als traditionelle Technik überliefert. Jedes Jahr präsentieren Anfang Januar Mitglieder der Feuerwehr Kagatobi und zahlreiche Bürger versammeln sich, um dieses mutige Schauspiel zu sehen.

Zeitpunkt: 7. Jan. (So.) ab 10:00
Ort: Schloss Kanazawa Koen Shinmaru-Hiroba
Anfahrt: 20 Min. mit dem Bus ab Kanazawa Bhf, Ausstieg „Kenrokuen-shita“, zu Fuß 5 Min.

1

Takuhatsu

Voraussichtliche Dauer ist vom 5. Januar bis zum 3. Februar.

Tōkōzan Daijōji
Adresse: Nagasakamachi Ru-10, Kanazawa, Präfektur Ishikawa 921-8114
<http://www.daijōji.or.jp/index.html>

1

Kangyō Takuhatsu ist eine buddhistische Schulung, bei der ein junger Mönch während der kältesten Zeit des Jahres einen Monat lang von Haus zu Haus geht und Sūtren rezitiert. Die wandernde Gestalt der Mönche im traditionellen Zen-Priestergewand, mit Strohsandalen und einem geflochtenen Bambushut, ist ein typischer Anblick im Winter.

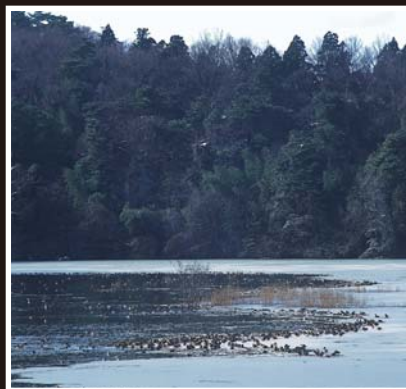
Sōjiji Daihonzan Sōjijiso-in
Adresse: Monzen 1-18-1, Monzenmachi, Wajima, Präfektur Ishikawa 927-2156
<http://www.wannet.jp/noto-soin/>

2

Spots

Kamoike-Kansatsukan, Stadt Kaga

Ishikawa ist bekannt dafür, dass hier zahlreiche Wandervogel beobachtet werden können. Insbesondere der See Katano-Kamoike, an dem zur Spitzenzeit von Anfang November bis Ende Februar jedes Jahr einige tausend Wildgänse und Wildenten überwintern, ist ein berühmtes Wasservogelgebiet, das in der Ramsar-Konvention registriert ist. Seit der Zeit der Samurai wird die traditionelle Fangart des „Saka’amiryō“ (Fangart, bei der Enten gefangen werden, indem Netze hoch in die Luft geworfen werden) fortgeführt. Die ohne Waffe gefangenen Wildenten sind einfach köstlich. Entengerichte sind eine lokale Spezialität der Stadt Kaga.



Gebühren: Erwachsene 310 Yen, bis 18 J. freier Eintritt
Öffnungszeiten: 09:00-17:00
Anfahrt: Ab JR-Bhf Kaga-Onsen mit dem Rundfahrtbus „CANBUS“ 30 Min., Ausstieg „Kamoike-Kansatsukan“
Anfragen: http://tabimati.net/midokoro/detail_kanko.php?p=931

4

Aktuelle Neuigkeiten

Eröffnung der Kanazawa Guide Interpreter Search Homepage 1

Es gibt nun eine Seite, auf der man zum gewünschten Datum einen dolmetschenden Führer oder einen ehrenamtlichen Führer suchen kann. Sie können dort z. B. das Profil des Führers einsehen, direkt Kontakt aufnehmen und reservieren.
<https://www.kanazawaguide.jp/>

Eröffnung des traditionsverbundenen Hotels „KUMU Kanazawa“

Im Zentrum von Kanazawa wurde dieses Hotel mit dem Konzept eines „die traditionelle Kultur Kanazawa's mit der Zukunft verbindenden Kultursalons“ an einer Stelle eröffnet, von der aus der Kenrokuen Garten und der Ōmichō Ichiba Markt zu Fuß erreichbar sind. In einem gemeinsam genutzten Bereich des Hotels finden Ausstellungen und Events von Kunsthandwerkern, Künstlern, Teemeistern und Mönchen statt und vermitteln Kultur im In- und Ausland.

Hotelzimmergebühren: Pro Zimmer (bis max. 4 Personen) 18.000 - 24.000 Yen
Anreise: Ab Kanazawa Bhf. 20 Min. zu Fuß oder 7 Min. mit dem Bus ab Kanazawa Bhf, Ausstieg „Minamimachi/Oyama-Jinja“, zu Fuß 1 Min.
<https://www.thesharehotels.com/kumu/>

1

Wintergefühl in Ishikawa

Beim Betrachten der Schneelandschaft aus dem Onsen vergessen Sie den Alltagsstress. In Noto genießen Sie vom Bad aus den Blick auf die Schneelandschaft des Japanmeers, auf dem im Winter der Schnee heftig tanzt, und in Kaga auf die vom Schnee geschmückten Bäume und eingewobenen Schluchten.

Wakura-Onsen mit Blick auf das Meer, soweit das Auge reicht
Yamanaka-Onsen und Ichirino-Onsen mit Blick auf die
Schneelandschaft vom Bad aus

Onsen

Tagesfahrtprogramm:

**Privates Onsen
+ Irori-Gerichte**

Ichirino Onsen Roan

Beliebt sind das private Freiluft-Onsen und Irori-Gerichte. Im Winter hat man vom Bad aus einen tollen Blick auf die Schneelandschaft. Es gibt Tagesfahrtprogramme. Für die Irori-Gerichte werden ausgewählte Zutaten verwendet, z. B. Bachforellen, Wagyu, Wild, Shirayama Kata-Tofu, Wildgemüse und organisches Biogemüse.
<http://www.ichirino.jp/>

3

Kenrokuen Garten



Wie wär's mit einem Spaziergang durch den Kenrokuen Garten im Winterkleid; die Yukitsuri muss man gesehen haben!

1



Der Natadera Tempel ist wegen der Herbstlaubfärbung berühmt, aber auch der schneebedeckte Natadera Tempel ist sehenswert.

5

Natadera Tempel



Magaki



Magaki, aneinander gereichte, etwa 5 m hohe Schutzwände aus Bambus, findet man überall in Wajima. Sie schützen die Häuser im Winter vor dem Wind vom Japanischen Meer und im Sommer vor der Sonneneinstrahlung.

2

Malerische Plätze im Winter

Senmaida



Die mit Schnee geschmückten weißen Senmaida und das Japanische Meer im Winter sind ein toller Anblick. Abends können Sie sich an der Beleuchtung erfreuen.

2

