



Herausgegeben vom Fremdenverkehrsamt
der Präfektur Ishikawa

Die Ishikawa Tourismus Nachrichten

14. Ausgabe
Winter
2012

Topaktuelle Neuigkeiten

Yukizuri – Ein Charakteristikum des Winters in Ishikawa

Ein frohes Neues Jahr!

Wir freuen uns, Sie auch in diesem Jahr mit unseren Ishikawa Tourismus Nachrichten über die Präfektur Ishikawa informieren zu können. In dieser Ausgabe finden sie Informationen zu verschiedenen Attraktionen, die es in der Präfektur Ishikawa während der kalten Jahreszeit zu sehen gibt. Bitte verwenden Sie diese Informationen für Werbeaktivitäten im Zusammenhang mit der Präfektur Ishikawa.

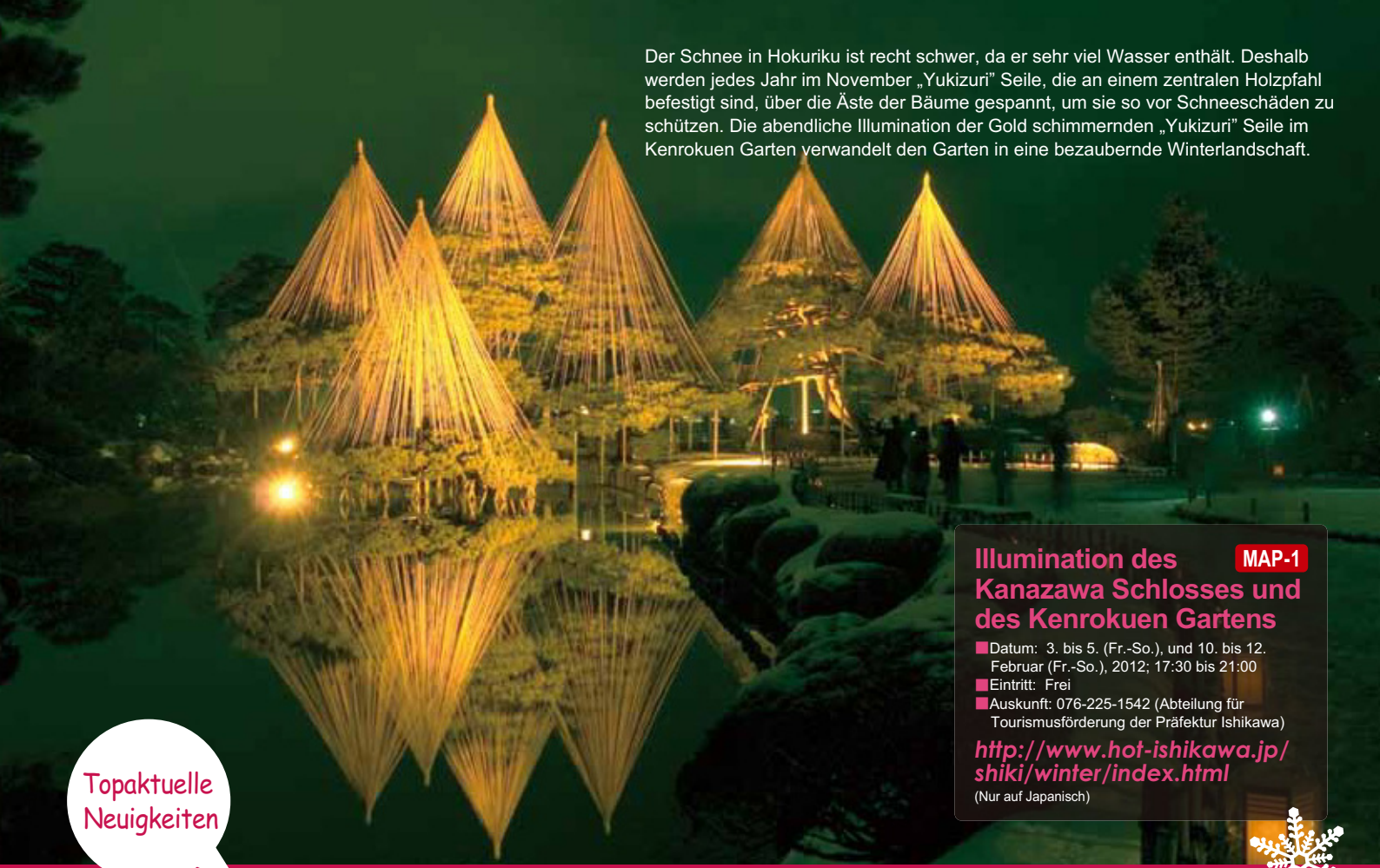


SONDERTHEMEN



Eine unberührte weiße Winterlandschaft

Der Schnee in Hokuriku ist recht schwer, da er sehr viel Wasser enthält. Deshalb werden jedes Jahr im November „Yukizuri“ Seile, die an einem zentralen Holzpfehl befestigt sind, über die Äste der Bäume gespannt, um sie so vor Schneeschäden zu schützen. Die abendliche Illumination der Gold schimmernden „Yukizuri“ Seile im Kenrokuen Garten verwandelt den Garten in eine bezaubernde Winterlandschaft.



Topaktuelle
Neuigkeiten

Illumination des Kanazawa Schlosses und des Kenrokuen Gartens MAP-1

■ Datum: 3. bis 5. (Fr.-So.), und 10. bis 12. Februar (Fr.-So.), 2012; 17:30 bis 21:00
 ■ Eintritt: Frei
 ■ Auskunft: 076-225-1542 (Abteilung für Tourismusförderung der Präfektur Ishikawa)
<http://www.hot-ishikawa.jp/shiki/winter/index.html>
 (Nur auf Japanisch)



Yukizuri – Ein Charakteristikum des Winters in Ishikawa



In Ishikawa kann man die verschiedensten Arten von Yukizuri sehen:

☞ Kohrinbo Baum Phantasie MAP-1

Im Winter werden 36 Keyaki-Bäume, die den Weg von der Kohrinbo Kreuzung Richtung Musashi säumen, mit 110.000 LED Lichtern geschmückt.

☞ Goldblatt Yukizuri MAP-1 (im Stadtteil Musashi von Kanazawa)

Kunsthändler haben mittels der traditionellen Blattgoldtechnik eine wunderschön goldenene Illumination geschaffen, eine Neuinterpretation des traditionellen Yukizuri Winterspektakels.



Genießen Sie Kanazawa bei Nacht mit dem Kanazawa Light-Up Bus!!

Dieser Bus hält an verschiedenen Stellen der Stadt, die nachts illuminiert sind. Fahren Sie mit diesem altmodischen Bonnet Bus durch das nächtliche Kanazawa.

MAP-1



■ Fahrzeiten: Jeden Samstag (außer vom 29. Dez. bis zum 3. Jan.),
 ■ 19:00 – 20:50 (alle 10 Minuten)
 ■ Fahrpreis: 200 Yen pro Fahrt
 ※ Erwachsene können für nur 300 Yen eine Mehrfahrtenkarte für den Kanazawa Light-Up Bus bekommen! Mehrfahrtenkarten bekommen Sie beim Hokutetsu Ticket Center am Ost-Ausgang des JR Kanazawa Bahnhofs, und in verschiedenen Hotels.

http://www.kanazawa-kankouyoukai.gr.jp/feature_lightupbus/index.html

(Japanisch und Englisch)



Yukizuri inspiriertes Blätterteiggebäck!!

„YUKIZURI“ Blätterteiggebäck

Hironobu Tsujiguchi, ein weltbekannter Konditor aus der Präfektur Ishikawa, hat dieses Gebäck aus regionalen Zutaten der Halbinsel Noto, wie z.B. Pflaumen, Eiern, Salz, und Reis kreiert. Die Zuckerglasur, die an Schnee bedeckte Yukizuri erinnert, hat ein zartes Pflaumenaroma.

■ Erhältlich bei: Le Musee de H

MAP-1

http://www.kagaya.co.jp/le_musee_de_h/#/menu/

(Nur auf Japanisch)



← „Kohroggi Brücke“ in **MAP-2**
der Kakusenkei Schlucht

Die „Kohroggi Brücke“ in der Kakusenkei Schlucht, im Bezirk Yamanaka der Stadt Kaga, liegt in einer wunderschönen Schneelandschaft.

■ **Anfahrt:** Steigen Sie am JR Kaga Onsen Bahnhof in den Kaga Onsen Bus Richtung Yamanaka Onsen (Fahrzeit 30 Minuten), und steigen Sie an der Haltestelle „Yamanaka Onsen“ aus

■ **Auskunft:** 0761-78-0330 (Tourismusverband Yamanaka Onsen)

<http://www.yamanaka-spa.or.jp/index.html> (Japanisch und Englisch)

↻ **Schneemann Fest** **MAP-3**

Jedes Jahr im Winter findet das Schneemann Fest statt. Mehr als 2000 Schneemänner werden nachts mit Kerzen erleuchtet, und schaffen eine phantastische Atmosphäre.

■ **Daten:**

27. Januar, 2012 (Freitag) Kuwajima Schneemann Fest

3. Februar 2012 (Freitag) Shiramine Schneemann Fest

■ **Anfahrt:** 1 Stunde und 40 Minuten mit dem Bus vom JR Kanazawa Bahnhof; steigen Sie an der Haltestelle „Shiramine“ aus, in unmittelbarer Nähe

■ **Auskunft:** 076-259-2721 (Tourismusverband Shiramine)



↻ **Kenrokuen Garten** **MAP-1**

Im Winter ist der mit Schnee bedeckte Kenrokuen Garten atemberaubend schön.

■ **Anfahrt:** 15 Minuten mit dem Bus vom JR Kanazawa Bahnhof; steigen Sie an der Haltestelle „Kenrokuen-shita“ aus, zu Fuß 1 Minute

■ **Auskunft:** 076-234-3800 (Kanazawa Schloß und Kenrokuen Garten Verwaltungsbüro)

<http://www.pref.ishikawa.jp/siro-niwa/kenrokuen/>

(Japanisch und Englisch)



← **Wenn Sie die Halbinsel Noto und die Stadt Wajima besuchen...** **MAP-5**

Wird Ihnen auffallen, daß viele Häuser entlang der Küste von einem hohen Zaun umgeben sind. Diese Bambuszäune sollen die Häuser während der kalten Jahreszeit vor dem starken Meereswind schützen. Sie zeugen von dem Wissen der Menschen dieser Region, wie man unter harschen klimatischen Bedingungen leben kann.

■ **Ort:** Stadt Wajima, Ortsteil Osawa

■ **Anfahrt:** Ab Furatto-Homu, Wajima Bahnhof, 40 Minuten mit dem Bus zum Bezirk Nishiho; steigen Sie in „Kami Osawa“ aus

Im Winter liegen große Teile Ishikawas unter einer dicken Schneedecke.

Schnee



Wellen
↻ **Nami no Hana** **MAP-4**

Typisch für den Winter auf der Halbinsel Noto ist der weiße, seifenartige Schaum an der Küste, der dadurch entsteht, daß das Plankton von den auf die Küste einschlagenden Wellen derart hin- und hergeworfen wird, daß der im Plankton enthaltene Schleim aufschäumt, und wie Schnee aussieht. Erleben Sie dieses spektakuläre Phänomen!

■ **Jahreszeit:** Mitte November bis Ende Februar, an Tagen mit hohem Wellengang und rauer See

■ **Ort:** Sosogi Küste, Stadt Wajima; Kamogaura Küste

■ **Auskunft:** 0768-23-1146 (Tourismus Abteilung der Stadt Wajima)

<http://www.city.wajima.ishikawa.jp/yorankaine/naminohana.htm>
(Nur auf Japanisch)

Wind
風



Lady Kaga!?

In Anlehnung an die populäre amerikanische Sängerin Lady Gaga, haben 100 Frauen aus der Umgebung von Kaga sich zu einer Gruppe namens „Lady Kaga“ zusammengesetzt, um für die Stadt Kaga, welche bekannt für ihre Thermalbäder ist, zu werben. Die Mitglieder dieser Gruppe, die sich aus den Wirtinnen verschiedener Ryokans (Hotels im traditionellen japanischen Stil) und Verkäuferinnen diverser Geschäfte zusammensetzt, sind durch einen Internet Werbefilm bekannt geworden. Kommen Sie nach Kaga, und lernen Sie die Gastfreundschaft der „Lady Kaga“ kennen!

<http://ladykaga.me/> (Nur auf Japanisch)

Preisgekrönter Tengumai Sake

Letztes Jahr im September hat der „Tengumai Sake“, der von der in der Präfektur Ishikawa ansässigen Firma Shata Shuzou nach der Yamahai Methode hergestellt wird, bei einem internationalen Weinwettbewerb (IWC) in England unter 120 anderen japanischen Teilnehmern den Goldenen Preis der Junmaishu Sake Kategorie gewonnen. „Tengumai Sake“ wird bei niedrigen Temperaturen durch Fermentation mit natürlichen Milchsäurebakterien hergestellt. Dies verleiht ihm seinen einzigartigen Geschmack, und sein besonderes Aroma. Sie sollten ihn unbedingt einmal ausprobieren.

<http://www.tengumai.co.jp/> (Japanisch, Englisch und Chinesisch)

Noto Winter Schlemmertour

Kommen Sie im Winter nach Noto zum Schlemmen, und genießen Sie die äußerst frischen Meeresfrüchte!

■ **Hauptveranstaltungen:**

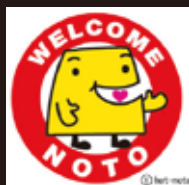
MAP-6 „Feuerwerk in Wakura Onsen & Meeresfrüchte Schlemmermarkt“
8. Januar (Sonntag) 11:00–21:00 Veranstaltungsort: Wakura Onsen Seaside Park

MAP-7 „Winter Krebsfest in Noto-machi“
22. Januar (Sonntag) 10:00–15:00 Veranstaltungsort: Ushitsu Einkaufsstraße

MAP-8 „Dankfest für einen reichen Krebsfang auf dem Wajima Morgenmarkt“
12. Februar (Sonntag) 9:00–11:30 Veranstaltungsort: Wajima Morgenmarkt

Bitte informieren Sie sich auf der folgenden Website über weitere Schlemmveranstaltungen!

<http://www.hot-ishikawa.jp/notohaku/> (Nur auf Japanisch)



Einige Tipps zu Zuwai-gani (oder Kanoh-gani) Kurzschwanzkrebse aus Ishikawa☆

Zuwai-Gani (oder Kanoh-Gani) Kurzschwanzkrebse aus der Präfektur Ishikawa werden mit einem blauen, Echizen-Gani Krebse aus der Präfektur Fukui mit einem gelben, und Matsuba-Gani Krebse aus der Präfektur Tottori mit einem roten Schild ausgezeichnet, auf dem der Name des Fangorts steht. Krebse aus dem Ausland und aus Hokkaido sind nicht gekennzeichnet.



Achten Sie auf
↑das blaue Schild!↑

↑Koubako Krebse↑

Was sind Kobako-Gani Krebse?

Kobako-Gani Krebse sind weibliche Zuwai-Gani Kurzschwanzkrebse, und schmecken am besten wenn sie gekocht werden. Dies Krebse sind zwar relativ klein, schmecken aber süßer als andere Krebse. Die Eierstöcke, die in ihren Schalen versteckt sind, werden wegen ihres intensiven Geschmacks geschätzt. Kobako-Gani Krebse werden viel in der Präfektur Ishikawa gegessen.