

INHOUD



ONTDEKKEN 6

Welkom in Japan.....	8	Reisroutes.....	22
De parels van Japan.....	10	Veelzijdig Japan.....	36
Zicht op Japan.....	14	Jaaroverzicht van Japan.....	70
De regio's van Japan.....	16	Een korte geschiedenis.....	72

TOKYO BELEVEN 78

West-Tokyo.....	82	Noord-Tokyo.....	122
Centrum van Tokyo.....	102	Buiten het centrum.....	136

JAPAN BELEVEN 146

Centraal Honshu.....	148	Kyushu.....	260
Kyoto.....	180	Okinawa.....	282
West-Honshu.....	210	Noord-Honshu.....	294
Shikoku.....	246	Hokkaido.....	314

WEGWIJS 326

Voor vertrek.....	328	Register.....	336
Japan onderweg.....	330	Woordenlijst.....	346
Praktische informatie.....	334	Dankbetuiging.....	351

Links: Sakevaten in de Meiji Shrine, Tokyo
 Vorige bladzijde: Oarai Isosaki-jinja, Noord-Honshu
 Omslag: Het iconische silhouet van Mount Fuji

WELKOM IN JAPAN

Konnichiwa vanuit een van de fascinerendste landen op aarde. Japan is een land van contrasten, met vredige zentuinen en dampende *onsen*, grote mensenmassa's en robotrestaurants, zaken die al eeuwenlang toeristen trekken. Hoe uw droomreis naar Japan er ook uitziet, deze Capitoool Reisgids is uw perfecte metgezel.

Het zeer gevarieerde landschap van Japan, bestaande uit duizenden eilandjes, strekt zich 3000 km uit vanaf de grens met Siberië in het noorden tot het tropische Okinawa in het zuiden. Daartussen liggen de met sneeuw bedekte bergtoppen van Hokkaido, de majestueuze Mount Fuji, het mystieke bamboebos Arashiyama, en nog veel meer. Dit land is een en al natuurschoon, met als hoogtepunt de jaarlijks terugkerende geurige kersenbloesem. De Japanse efficiëntie is geen mythe – het is wellicht het dichtstbevolkte land ter wereld, maar het leven in de drukke steden loopt uiterst gesmeerd. De hoofdstad Tokyo, waar het soms voelt alsof de enige constante factor verandering is, lijkt wel een sci-film, met zijn gekostumeerde inwoners, met katjes ingerichte cafés en een hypnotiserende neonverlichting. De oude

stad Kyoto in het westen – de ying voor Tokyo's yang – met zijn vergulde heiligdommen en sierlijke geisha's, heeft een schat aan erfgoed, maar is ook een kosmopolitische stad. En vergeet Osaka niet, met trotse inwoners, een chaotisch centrum, een levendige culinaire traditie en het grootste kasteel van het land. Zelfs met het uitmuntende spoornetwerk kan het aanbod aan bezienswaardigheden in Japan wellicht te veel zijn om allemaal te bezichtigen. Deze gids verdeelt het land in duidelijke hoofdstukken, met deskundige informatie en tips van reizigers. Het boek is thematisch ingedeeld met gedetailleerde routebeschrijvingen en heldere kaarten. Of u nu komt voor een relaxvakantie of een avontuurlijke reis, met deze Capitoool Reisgids ziet u het beste van wat Japan te bieden heeft.



1



2



3

- ① Stenen boeddhabeeld in Eikan-do, Kyoto.
- ② Neonverlichting in de bruisende wijk Akihabara in Tokyo.
- ③ Een bordje heerlijke sushi.
- ④ De tempel Kiyomizu-dera, omgeven door herfstkleuren.



4



Bergen noedels

In Japan bent u nooit ver weg van een stomende kom van dit Japanse gerecht. Er zijn drie soorten: de Chinese ramen (tarwenoedels), de lichte soba (boekweitnoedels) en de zachte udon (witte tarwenoedels). Elke regio geeft er zijn eigen draai aan; proef ze allemaal in het Shin-Yokohama Raumen Museum in Yokohama (www.raumen.co.jp/english).



Een kom sobanoedels met tempura, een bekend Japans bijgerecht

Eten op straat

Het centrum van Fukuoka (blz. 264) staat vol *yatai*, kraampjes die hongerige werknemers of toeristen voorzien van een lekker hapje. Deze kraampjes waren ooit een bekend straatbeeld in heel Japan, maar nu staat 40 procent van het totale aantal in deze drukke stad. Volg uw neus en de geur van romige *tonkotsu*-ramen leidt u naar een trefpunt, of luister als het woord 'oishii' wordt geroepen tijdens een rondleiding (www.govoyagin.com).



De befaamde *takoyaki* (gebakken inktvisballetjes) bij een *yatai* in Osaka,



JAPAN VOOR FOODIES

De Japanse keuken is met de gladde noedels, stevige stoofpotten en delicate gerechten zoveel meer dan alleen sushi. Of u nu in een achterafstraatje eet in Tokyo of in een verfijnd restaurant in Kyoto, in Japan proeft u de meest memorabele gerechten van uw leven.

Aan de rol

Er zijn honderden, misschien zelfs duizenden verschillende soorten en smaken sushi, maar in zijn puurste vorm gaat het maar om twee ingrediënten: rijst en vis. Koks oefenen een leven lang voor ze zeggen dat ze de kunst van het sushimaken meester zijn. Maar laat dit u er niet van weerhouden om het zelf te proberen: op de Toyosu Fish Market (blz. 138) kunt u het leren bij Sushi Mafia (www.sushi.tokyo.jp).

CAPITOOLTIP Culinaire excursie

Gluur om het hoekje van de lokale keuken van Japan. Een excursie met Arigato Food Tours (arigatojapan.co.jp) voert u langs de doolhof aan *izakaya* in Tokyo, of laat u tijdens het bloemseizoen in Kyoto of Osaka kennismaken met de trendy eetstijl *kaiseki*.



Een bordje verschillende soorten sushi, van *nigiri* tot *maki*



Seizoenskost

Japan bezoeken tijdens de winter? *Nabemono* (stoofpot)-gerechten houden u wel warm. In de lente smaakt kersenbloesem lekker onder de bomen. De lichte noedels geven een oppepper in de hete zomer, en in de herfst is makreel een must.



Een heerlijke toef kersenbloesemijis



De Japanse kookkunst tot schone kunst verheven bij Kikunoi in Kyoto

Delicate gerechten

Kaiseki, een proefmenu met tientallen delicate gerechtjes, is het toppunt van fijnproeven in Kyoto. Hier krijgt alles, van het serviesgoed tot de seizoensingrediënten, alle aandacht. Uw reis naar de stad is niet compleet zonder deze eetstijl te hebben ervaren. Eet voordelig bij Kyoto Hyoki (hyoki.jp/en), of trakteer uzelf op een luxueus etentje bij Kikunoi (kikunoi.jp), dat wordt gerund door een *kaiseki*-kok die het nog van zijn opa leerde.

3

SENSO-JI

浅草寺

📍 L3 📞 03-38425566 (informatie) 📍 Asakusa Stn, Ginza lijn, Tobu Skytreelijn en Toei-Asakusa lijn 📍 Tobu-Asakusa Stn, Tobu Skytreelijn; Asakusa Stn, Asakusa Express lijn 🕒 Tempel: dag. 6.00-17.00 (okt.-maart vanaf 6.30) uur; Nakamise-dori: dag. 9.30-19.00 uur (individuele uren variëren)

Dit spectaculaire heiligdom, ook wel Asakusa Kannon genoemd, is de oudste tempel van Tokyo. Hoewel de gebouwen prachtig zijn, is de plek vooral bijzonder door de mensen die hier hun dagelijkse routine volgen.

In 628 vonden twee vissers in de rivier de Sumida een gouden beeldje van Kannon, de boeddhistische godin van de genade. Hun baas bouwde een schrijn voor Kannon en in 645 richtte de heilige Shokai een tempel op, die in de loop der tijd werd uitgebreid. Tokugawa Ieyasu schonk dit heiligdom een groot stuk land. In 1657 kwam de amusementswijk Yoshiwara in de buurt te

liggen, waardoor de populariteit van de tempel groeide. Senso-ji bleef behouden bij de aardbeving van 1923, maar raakte in de Tweede Wereldoorlog zwaar beschadigd. De belangrijkste gebouwen zijn gerestaureerd in de Edostijl. Nu zweven er wierooksluizen voor de winkeltjes in de Nakamise-dori.

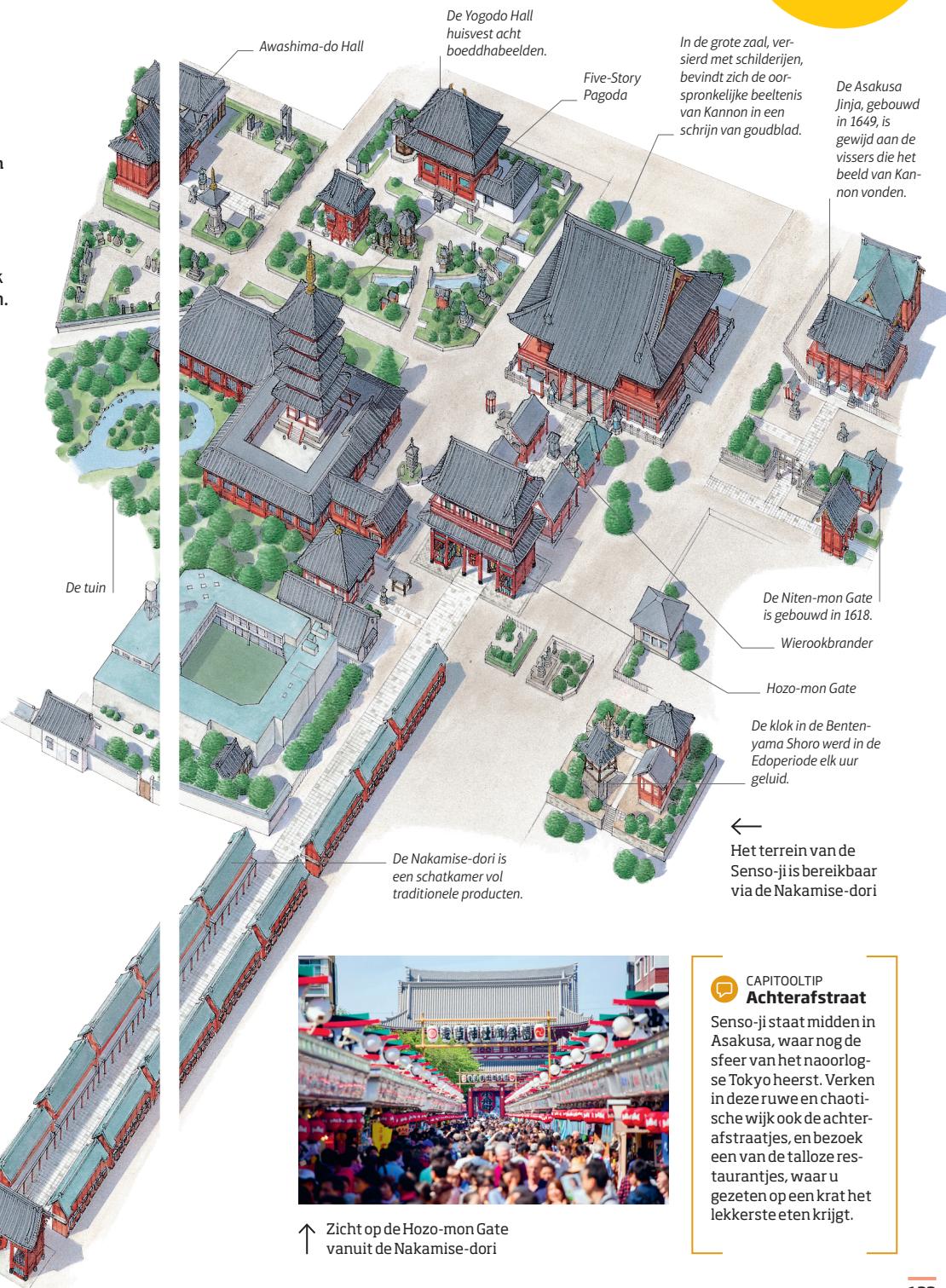


1 De Five-Story Pagoda, met de as van Boeddha, is een replica uit 1973 van de oorspronkelijke pagode.

2 De Hozomon Gate, in 1964 gebouwd op gewapend beton, heeft boven een schatkamer met een aantal 14de-eeuwse Chinese soetra's.

3 De winkels aan de lange Nakamise-dori verkopen obi's (sjerpen), kammen voor in het haar, waaiers, poppen en kimono's.

Op de Kaminarimon Gate, of 'donderpoort', staan wachtbeelden van Fujin (rechts) en Raijin (links) met oude koppen en jonge lichamen.



↑ Zicht op de Hozo-mon Gate vanuit de Nakamise-dori

📍 **CAPITOOLTIP**
Achterafstraat

Senso-ji staat midden in Asakusa, waar nog de sfeer van het naoorlogse Tokyo heerst. Verken in deze ruwe en chaotische wijk ook de achterafstraatjes, en bezoek een van de talloze restaurantjes, waar u gezeten op een krat het lekkerste eten krijgt.

2

FUSHIMI INARI-TAISHA

伏見稲荷大社

📍 B2 📍 68 Yabunouchi, Fukakusa, Fushimi-ku 📞 075-6417331
 🚶 Fushimi-Inari Stn, Keihanlijn; JR Inari Stn, Nara-lijn 🚗 Minami 5
 naar Inari Taishamae 🕒 Dag, 24 uur

Dit enorme tempelcomplex ten zuiden van Kyoto, met duizenden helderrode *torii*, die eindeloos heuvelopwaarts lijken te gaan, is een van de mooiste bezienswaardigheden van Japan.

De Fushimi Inari Shrine zou al voor de oprichting van Kyoto hebben bestaan. Het complex ligt in de wijk Fushimi – dat ‘verborgen water’ betekent – en is gewijd aan Inari, de shintogod van rijst en sake (niet raar want het gebied is de op een na grootste producent van sake). De duizenden rode *torii* langs het 4 km lange pad van de hoofdtempel naar de binnentempel werden gedoneerd door tal van personen en bedrijven; de naam en de datum van de schenking staat achterop elke poort. De grote poorten kosten soms wel meer dan een miljoen yen. De indrukwekkendste is de reusachtige Romon Gate, voor de hoofdtempel. De poort werd in 1589 geschonken door Toyotomi Hideyoshi, de leenheer die verantwoordelijk was voor de eenwording van Japan.

🗨️ CAPITOOLTIP De straat op

De sfeervolle straten rond het complex zijn ook leuk om te ontdekken. U ziet er mooie traditionele architectuur en gezellige winkeltjes. Straatventers verkopen er geroosterde spreek van de grill. Deze traditionele snack trekt u wellicht niet, want je kunt duidelijk zien dat het een vogeltje is.



Het podium dat tijdens de jaarlijkse rituelen wordt gebruikt voor dansvoorstellingen



Beeld van een vos met slab die een van Inari's boodschappers zou zijn - op het terrein van de Fushimi Inari-taisha



Weetje

De functie van een *torii* is om de grens te markeren tussen het alledaagse en het spirituele.

↑ Pad met de vele *torii* in de Fushimi Inari-taisha