

ЖУРНАЛ О СОВРЕМЕННОЙ ЯПОНИИ

現代日本を紹介する雑誌

#11

2018

ТЕМА НОМЕРА:

Концептуальное ЛЕТО

ГОСТИ НОМЕРА:

АНТОН БЕЛОВ
KAZUMA MORI

KIMONO

КУЛЬТУРА ♦ ОБЩЕСТВО ♦ СТИЛЬ ♦ ПУТЕШЕСТВИЯ



12+



wamiles

COSMETICS

ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ЛЕЧЕБНАЯ КОСМЕТИКА ИЗ ЯПОНИИ

www.wamiles.co.jp



ЛИНИЯ
THE MINERAL

Официальный представитель в Японии по дистрибуции в России, странах СНГ и Европы JSC AZUMA.

Контактный телефон в Токио: +81 3 3349-1222; email: info@azuma-russia.com

www.azuma-russia.com



CONTENTS

#11

2
0
1
8

**Иллюстрации
авторов:**

Илья Кувшинов

[www.instagram.com/
kuvshinov_ilya](http://www.instagram.com/kuvshinov_ilya)



Обложка:

Художник
Мисаки Кихара,
Dreamy bear, 2016



**МАРИНА ТАКИМОТО
DISPLAY**



017 ИНТЕРВЬЮ

Антон Белов: «Японцы
умеют радоваться жизни»



032 ИНТЕРВЬЮ

Кадзума Мори

**ДАВИД КОМАХИДЗЕ
DISPLAY**



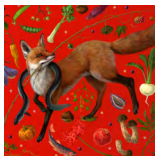
024 ПУТЬ ГЕРОЯ

По следам Наоми
Ватанабэ

**ДАРЬЯ ТЮПИНА
ARTS**

044 РЕПОРТАЖ

Арт-ночь в Роппонги

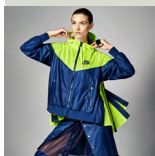


052 ХУДОЖНИК

Мир животных
Мисаки Кихара



**ИРИНА ТЕРЕХОВА
FASHION**



060 БРЕНД

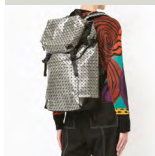
Sasai: все не то,
чем кажется

**ДАРЬЯ КОСАРЕВА
FASHION**

**070 ИСТОРИЯ
ОДНОГО КОСТЮМА**

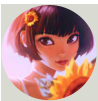
Мадам Баттерфляй

**МАРИНА ТАКИМОТО
FASHION**



072 ПОДИУМ

Модное путешествие



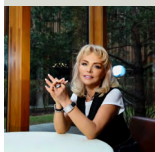
ЕЛЕНА КОЖУРИНА **BEAUTY**



080 БРЕНД

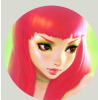
Astalift: фото и красота

АЛИНА ФЕРЧУК **BEAUTY**

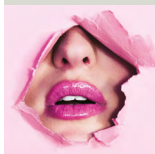


088 ИНТЕРВЬЮ

Екатерина Диброва:
секреты японцев



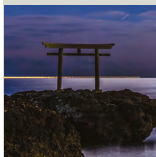
ЛАНА МАЦУМОТО **BEAUTY**



090 ОБЗОР

Инновации

НАСТЯ САТО **TRAVEL**



094 ГИД ПО ЯПОНИИ

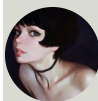
Ибараки: между небом
и землей



ДАНА ОКОМАНЮК **TRAVEL**

108 ВЫБОР

Лето в городе. Лучшие
террасы Токио



ЕКАТЕРИНА ХИЖНЯК **FOOD**



116 ДЕЛИКАТЕС

Да здравствует унаги!

БЛОГ

068 БЛОГ

Катерина Кикути

КОЛОНКИ



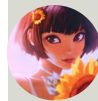
058 ЯПОНСКИЕ ШТУЧКИ

Татьяна Наумова



040 ЛИЧНЫЙ ОПЫТ

Елена Каватэ



076 НАСТОЯЩИЙ ДОМ

Елена Кожурина



124 ВЕРА БУЛОЧКИНА

Ая Ватанабэ

СПЕЦПРОЕКТ



128

Маршрут по Токио:
Хатиодзи

ЖУРНАЛ О СОВРЕМЕННОЙ ЯПОНИИ

KIMONO

№11, август-сентябрь 2018

Главный редактор:

ЕКАТЕРИНА ВАЛЕРЬЕВНА СТЕПАНОВА

editorial@kimonoimag.ru

Заместитель главного редактора по работе в Японии:

АНАСТАСИЯ СТРЕБКОВА

Шеф-редактор:

АНАСТАСИЯ СОКОЛОВА

Дизайн и верстка:

САША ЛУШИН

Фоторедактор:

МАРИНА ТАКИМОТО

Корректор:

ГАЛИНА ШПИЛЁВА

Менеджер по рекламе и связям с общественностью:

АЛИНА ФЕРЧУК

телефон: +7 (915) 141-58-00;

email: a.ferchuk@kimonoimag.ru

Авторы номера:

Елена Кожурина, Софья Прокофьева, Марина Такимото, Лана Мацумото,
Ирина Терехова, Елена Каватэ, Дарья Тюпина, Давид Комахидзе, Екатерина Хижняк,
Ая Ватанабэ, Дарья Косарева, Дана Окоманюк, Алина Ферчук, Татьяна Наумова, Настя Сато

Фотограф номера: Марина Такимото

Учредитель и издатель: ООО «Издательский центр «Кимоно». 125315, г. Москва, ул. Самеда Вургуня, 5–1; телефон: +7 (499) 155-31-79. Свидетельство о регистрации средства массовой информации в Федеральной службе по надзору в сфере связи, информационных технологий и массовых коммуникаций ПИ № ФС 77-72054 от 26.12.2017. Отпечатано в России в типографии Polygraph Media Group, ООО «Типография ПМГ», 125315, г. Москва, Ленинградский проспект, д. 80, к. 30, комната 54, этаж 1; телефон: +7 (495) 120-02-79; email: info@pm-g.ru. Подписано в печать: 20.07.2018. Дата выхода в свет: 03.08.2018. Тираж: до 2000 экз. Рекомендованная цена: 300 р 12+

Адрес редакции: 125315, г. Москва, ул. Самеда Вургуня, 5–1; телефон: +7 (499) 155-31-79; email: editorial@kimonoimag.ru. Офис в Токио: Publishing Center Kimono, 160-0023, Japan, Tokyo-to, Shinjuku-ku, Nishishinjuku, 6–20–7, 3310. Контактное лицо в Токио: Анастасия Стребкова; телефон: +81 80 2067-6819; email: a.strebkova@kimonoimag.ru.

ООО «Издательский центр «Кимоно» ©2018

Все права защищены. Полное или частичное копирование, воспроизведение или иное использование статей, фотографий и иных материалов, опубликованных в издании, запрещено. Редакция не несет ответственности за присланные материалы. Редакция не несет ответственности за содержание рекламных материалов. Мнение редакции может не совпадать с мнением авторов. Для транскрипции японских слов в издании использована система Е. Д. Поливанова.

www.kimonoimag.ru

SENDAGAYA JAPANESE INSTITUTE ИНСТИТУТ ЯПОНСКОГО ЯЗЫКА СЭНДАГАЯ



© Takashiro hs

ИЗУЧАЙТЕ ЯПОНСКИЙ ЯЗЫК ВМЕСТЕ С НАМИ!

Более 1000 студентов со всего мира

Более 40 лет истории

Краткосрочные

и долгосрочные программы

Курс подготовки к поступлению
в университеты и колледжи Японии

Стипендии и студенческие скидки

Высококвалифицированные
преподаватели

Расположение в центре Токио

Помощь в поиске работы



**ЛИДЕР ШКОЛ ПО ИЗУЧЕНИЮ
ЯПОНСКОГО ЯЗЫКА В ЯПОНИИ**

161-0033 JAPAN, TOKYO, SHINJUKU-KU, SHIMO-OCHIAI 1-1-6
WWW.JP-SJS.AC.JP/RU • INFO@JP-SJI.ORG



ПИСЬМО РЕДАКТОРА



Этот номер получился по-настоящему жарким, в том понимании японского лета, когда зной настолько сводит с ума, что начинает казаться, что и в этом времени года тоже есть свой особенный смысл.

В августе очень хочется выбраться из Токио на морское побережье или пройтись горными тропами среди холодных водопадов, есть десерты из крошки льда и попытаться услышать в звоне колокольчика спасительное чувство прохлады. Это время, когда хочется бездельничать в неге охлажденного воздуха и томиться в раздумьях, потягивая из трубочки любимый коктейль.

И среди этой полудремы внезапно появляются наши герои, которые сделали это лето чуть концептуальным, добавив свой яркий взгляд на мир, на жизнь и на искусство. Мы расспросили японского байера Кадзума Мори о том, чем его привлекает русская душа, поймали директора Музея современного искусства «Гараж» Антона Белова в Токио и поговорили с ним о смысле жизни по-японски, прошлись по следам Наоми Ватанабэ — суперзвезды японских медиа.

Жаркое лето — не повод оставаться дома. Прогуляйтесь вместе с нами по префектуре Ибараки, загляните на лучшие террасы Токио и найдите изюминку в маршруте по пригородному району Хатиодзи. И помните, лето — это маленькая жизнь!

Главный редактор:
Е. С.

**МАНАВО ПОМОГАЕТ КАЖДОМУ
ОСУЩЕСТВИТЬ «ЯПОНСКУЮ
МЕЧТУ»:**

- Поступить в вуз, колледж
и получить востребованную
специальность
- Трудоустроиться
в компании
- Открыть свой бизнес
- Завести новые знакомства
- Лучше узнать японскую
культуру

МАНАВО

Мы предлагаем:

- Подбор учебного заведения
- Помощь в оформлении
документов
- Подбор вариантов
проживания
- Поддержку на протяжении
всего периода обучения
- Помощь при заключении
договоров аренды
- Трансфер из аэропорта
- Индивидуальная помощь
при регистрации в мэрии
- Консультации по поиску
подработки

**ОБУЧЕНИЕ В ЯПОНСКИХ ЯЗЫКОВЫХ ШКОЛАХ
ОТ 1 НЕДЕЛИ ДО 2-Х ЛЕТ**



РЕКЛАМА



MANABO
NIHONGO-MANABO.COM

ИСПОЛНЯЕМ МЕЧТЫ ЛЮДЕЙ СО ВСЕГО МИРА!

MANABO Ltd • Адрес: 160-0023, Japan, Tokyo, Shinjuku, Nishishinjuku 7-4-7, 5F • Тел. +81-3-3365-8818
manabo.jp@gmail.com • nihongo-manabo.com



A

L

E

N

D

A

R



1 АВГУСТА — 2 СЕНТЯБРЯ **Иллюминация**
Resonating Trees in Ginza Six Garden by teamLab

Японцы обожают играть с цветом и светом, смена уличной иллюминации для них — уже повод выйти на улицу и устроить праздник. Одно из ярких событий в этом жанре — арт-проект от популярного в Токио креативного объединения teamLab, который стартует в августе. С наступлением ночи мини-парк на крыше высотки Ginza Six превратится в волшебный лес — зрелище по-японски медитативное и прекрасное.



13–15 **августа**
Праздник поминовения
усопших ОБОН

ФУ КАДЗЭ

Fré Sonneveld@Unsplash



Основное его значение — «ветер» («кадзэ»). Другое — «способ», «стиль» или «обычай». Иероглиф, по одной из версий, берет начало из древнего китайского поверья о том, что ветер образуется от взмахов крыльев птиц и насекомых. Поэтому он состоит из элементов, символизирующих парус (внешняя часть, похожая на букву П) и насекомого внутри. 台風 («тайфу:») — «тайфун», 当世風の («то:сэйфу:-но») — «модный, современный».



4–5 августа

Midsummer Design Festa + Gakuten

Хотите увидеть, чем живет современная токийская молодежь, и купить небанальные сувениры? Посетите мероприятие два в одном: проходящие вместе арт-фестиваль Design Festa и студенческий фестиваль искусства Gakuten. Это огромная ярмарка, на которой молодые японцы (всего около 10 тысяч участников) представляют и продают плоды своего труда — картины, статуэтки, одежду и прочее, прочее, прочее. Там же проходят мастер-классы по различным техникам рисования, перформансы с танцевальными номерами, выступления исполнителей музыки, оригинальные шоу. Стоимость билета — ¥1500 за два дня.

В Токио

15 сентября Vogue Fashion's Night Out

В этом году сразу в четырех городах Японии — Токио, Осака, Кобэ и Нагоя — пройдет десятый по счету праздник шопинга и моды Fashion's Night Out, который придумал журнал Vogue. В этот день модники стремятся в бутики, чтобы купить вещи из специально выпущенных коллекций, послушать лекции дизайнеров и стилистов, да и просто выпить шампанского за здоровье любимого бренда. Вход свободный, все магазины-участники работают до полуночи.

25–26 августа

Фестиваль Koenji Awa Odori

«АВА-ОДОРИ» — это вид традиционных танцев, которые обычно исполняют на праздник поминовения усопших Обон и сопровождаются массовыми гуляниями. Музыканты и танцоры в красочных одеяниях выходят на улицы города, двигаясь синхронно и повторяя одни и те же движения. Самый большой фестиваль в Токио проходит в районе Коэндзи — танцевать «ава-одори» будет около 10 тысяч человек, а смотреть на них соберется около миллиона!

© Tokyo Koenji Awa-Odori
Promotion Association



© Vogue Japan by Facebook



OTOME

by wamiles



Увлажняющая сыворотка
Moisturising Serum Concentrate
из серии **Aqua Basic Care**
мгновенно освежает и придает
сияние вашей коже

Официальный представитель в Японии по
дистрибуции в России, странах СНГ и Европы:
JSC AZUMA

Телефон в Токио: +81 3 3349 1222;

email: info@azuma-russia.com

www.azuma-russia.com



В РОССИИ 9—22 августа

Москва, Государственный музей искусства народов Востока

Выставка «Японская литература глазами японских фотографов. Хироши Мидзобути и его ученики». Каждый желающий сможет увидеть скрытый мир гейш глазами современных японских фотографов — Хироши Мидзобути, который более сорока лет наблюдает за женщинами, избравшими эту необычную профессию, и его последователей. Фотоэкспозиция завершит цикл выставок «Лето Японии в Музее Востока», который проходит при поддержке Mitsubishi Electric и Посольства Японии в России в Государственном музее Востока.

9–15 СЕНТЯБРЯ Москва, Государственный академический театр имени Моссовета

Гастроли труппы «Тикамацу» театра Кабуки «Сётику Гранд Кабуки»

Впервые труппа традиционного театра Кабуки выступила за пределами Японии 90 лет назад — и было это в СССР. С тех пор театр объехал 36 стран и выступил в более чем 110 городах. Последние гастроли в России прошли в 2003-м — и вот театр едет к нам снова. На этот раз труппа привезет два спектакля — драму «Кэйсэй Хангонко», повествующую об истории любви живописца Матахэй, и танцевальную интерлюдия «Ёсинояма» о путешествии любовницы сёгуна в период цветения сакуры.



© Tovstonogov Russian State Academic Bolshoi Drama Theatre

19–22 СЕНТЯБРЯ Санкт-Петербург, Большой драматический театр имени Г. А. Товстоногова



© The Pushkin State Museum of Fine Arts

4 сентября – 28 октября

Москва, Государственный музей изобразительных искусств имени А. С. Пушкина Шедевры живописи и гравюры эпохи Эдо

Эту выставку эксперты называют главным событием перекрестного года России и Японии: впервые в нашей стране будут показаны почти 130 работ мастеров XVI–XVIII веков — Кацусика Хокусай, Огата Корин, Сакаи Хоичу и других. В рамках выставки пройдут лекции об искусстве Японии и мастер-классы по каллиграфии и живописи тушью. Это ваш шанс понять загадочную японскую душу!



Нежность. Забота. Традиции

ICHI
kyoto JAPAN

京都
発信

* Прямо из Киото

Основанная в 2004 году косметика ICHI стала настоящим сокровищем для любителей бережного ухода за кожей лица. Натуральные ингредиенты, безопасность и увлажнение — основа косметики, созданной в Киото.*

www.ichi-beauty.net





I

S

P

L

A

Y



Антон Белов:

«ЯПОНЦЫ УМЕЮТ РАДОВАТЬСЯ ЖИЗНИ»

Директор **МОСКОВСКОГО МУЗЕЯ
СОВРЕМЕННОГО ИСКУССТВА «Гараж»**
о фестивале японской культуры **J-FEST**
в **МОСКВЕ** и своем **РОМАНЕ С ЯПОНИЕЙ.**

ТЕКСТ: **МАРИНА ТАКИМОТО** ФОТО: **ВАЛЕНТИН ЗАРУДНЕВ**

МНЕ НРАВИТСЯ, ЧТО ВСЕ ИСКУССТВО MADE IN JAPAN ОЧЕНЬ МАСТЕРОВИТОЕ



КАК ВСЕ НАЧИНАЛОСЬ

Уже в детстве я понимал, что Япония — какая-то волшебная страна: кто-то привез мне оттуда жвачку, а она снаружи как арбуз, а потом на языке — бах! — взрывается. Потом — японские мультфильмы «Грендайзер», «Сейлор Мун» — их показывали по телевизору по утрам, мое поколение на них выросло... Когда я стал старше, заинтересовался японским искусством. Оно такое чарующее и не всегда сразу понятное. И Яёи Кусاما, и Такаси Мураками, и многие другие японские художники обучались на Западе и понимают коды западного искусства, но по-своему их переосмысляют. Мне нравится, что все искусство made in Japan очень мастеровитое.

ЗОВ КРОВИ

Не так давно я сделал популярный тест ДНК, и во мне обнаружилось 0,1% японской крови. Этот тест — лишь часть большого исследования, которое я затеял, чтобы узнать корни своей семьи. Меня поражает, что в Японии семейные бизнесы существуют по 800 лет, и все всё знает о своих предках... У меня нет желания найти каких-нибудь дворян, но мне хочется, чтобы моя семья объединилась вокруг этой истории.

БИЗНЕС ПО-ЯПОНСКИ

Сотрудничать с японцами — одно удовольствие. Процесс переговоров небыстрый, но если все удалось, то это надолго. Например, «Гараж» вел переговоры с глобальным брендом одежды из Японии Uniqlo, и теперь это наш надежный партнер. Мы вместе придумываем массу





интересных акций: например, каждую пятницу с 17:00 до 20:00 посетители «Гаража» могут получить бесплатный билет в Музей в рамках акции Uniqlo Free Friday Nights. Японская компания Panasonic не только предоставляет нам бесплатно оборудование, но и пытается помочь с технологиями, внимательно следит за развитием Музея. Для бизнеса с японцами необходим личный контакт. Сейчас я был в США в командировке и на обратном пути заехал в Японию, чтобы встретиться с нашими партнерами — это важно и для них, и для меня.

ЮБИЛЕЙ «ГАРАЖА»

В этом году «Гаражу» исполнилось десять лет. Мы постоянно думаем о будущем и поэтому решили показать в Музее художника, который, как и мы, увлечен всем новым и близок нам по духу. Я говорю о Рёдзи Икэда — японском электронном музыканте и художнике, который в своих инсталляциях объединяет экспериментальную музыку, свет и математику. Он находит звук там, где его, казалось бы, не должно существовать, и создает музыку, которая с трудом укладывается в привычные представления о ней. В Музее мы покажем его последнюю работу — масштабную аудиовизуальную инсталляцию code-verse, основанную на анализе big data. Так что летом в «Гараже» можно будет увидеть и услышать нечто невероятное!

ЯПОНСКИЙ ХАРАКТЕР

В Японии с одинаковым уважением относятся к различным проявлениям индивидуальности. Думаю, это связано с тем, что

ТИПИЧНО ЯПОНСКАЯ ЧЕРТА — ВСЕМУ РАДОВАТЬСЯ



японцы не боятся смерти и очень любят жизнь во всех формах — хоть в виде цветочка, хоть в виде кусочка земли (обязательно облагороженного). Находясь там, тоже начинаешь уважительно относиться ко всем проявлениям человеческого...

Другая типично японская черта — всему радоваться. Празднование Дня воздушного змея или Дня императора — все выходит на улицу и веселятся. Мне кажется, это правильное отношение к жизни.

В Токио я был в очень странных местах: в микроскопическом виски-баре, где для нас сделали бутылку виски «Гараж». Еще был в караоке и в секретных ресторанах, куда невозможно попасть с улицы, на окраине Токио где-то в гигантском саду, где шесть поваров готовят только для вашего столика.

О ТАКАСИ МУРАКАМИ

Когда мы в «Гараже» делали выставку звезды японского искусства Мураками, мы воссоздали в одном из пространств и его токийскую студию в микромасштабе. А в ней — коробку, в которой в перерывах отдыхает художник. Она из картона, внутри — матрас и лампочка для чтения — и все. Мураками она нужна не просто для отдыха, он так хочет отгородиться от мира, защитить в себе ребенка и продолжать творить. Это очень по-японски. Япония ведь тоже от всего мира пыталась закрыться, чтобы защитить свою сущность... Кроме студии Мураками мы

показали посетителям и свитки XVIII–XIX веков, у нас была на выставке небольшая глава про Хиросиму и Нагасаки, было про понятие «кавайи», мы построили целый мир про Японию — и все это рассказали зрителям. Выставку Мураками «Будет ласковый дождь» в «Гараже» посетило более 300 тысяч человек!

О ФЕСТИВАЛЕ J-FEST

Сейчас в Москве мы делаем J-FEST — это гигантский фестиваль, в прошлом году он собрал 95 тысяч человек! Тогда никто не ожидал такого наплыва, хотя мы понимали, что Япония — это страна, которая интересна очень многим. Раньше этот фестиваль проходил в гостинице «Космос», и это было мероприятие в основном для любителей аниме, косплееров и японских компаний. Но мы это все переформатировали просто в большой фестиваль японской культуры. Уверен, в этом году гостей будет еще больше! Ведь у нас несметное количество японских ресторанов, сейчас постоянно открываются новые места, где есть не только суши, но также рамены и многое другое. А еще есть поклонники икебаны, айкидо, чайной церемонии, манги, аниме и, конечно, фанаты Такаси Мураками, Яёи Кусамы. Япония как никто умеет упаковывать свою культуру на экспорт. Увидеть это своими глазами можно будет 4 и 5 августа в парке Горького, на площади перед Музеем «Гараж».

Редакция благодарит отель
Gajoen Tokyo за предоставление
помещения для съемок.
www.hotelgajoen-tokyo.com
Tokyo-to, Meguro-ku,
Shimomeguro 1-8-1



HOTELGAJOEN-TOKYO.COM

С 19 ИЮЛЯ ПО 26 АВГУСТА

РЁДЗИ ИКЕДА
code-verse

IAM

Реклама

НОВАЯ МУЛЬТИМЕДИЙНАЯ ИНСТАЛЛЯЦИЯ ЯПОНСКОГО ХУДОЖНИКА
И КОМПОЗИТОРА В РАМКАХ ПРОЕКТА IAM

МУЗЕЙ «ГАРАЖ»
В ПАРКЕ ГОРЬКОГО

@GARAGEMCA

ДЕСЯТИЛЕТИЕ «ГАРАЖА»

GARAGE
10TH ANNIVERSARY

+7 (495) 645-05-20
GARAGEMCA.ORG

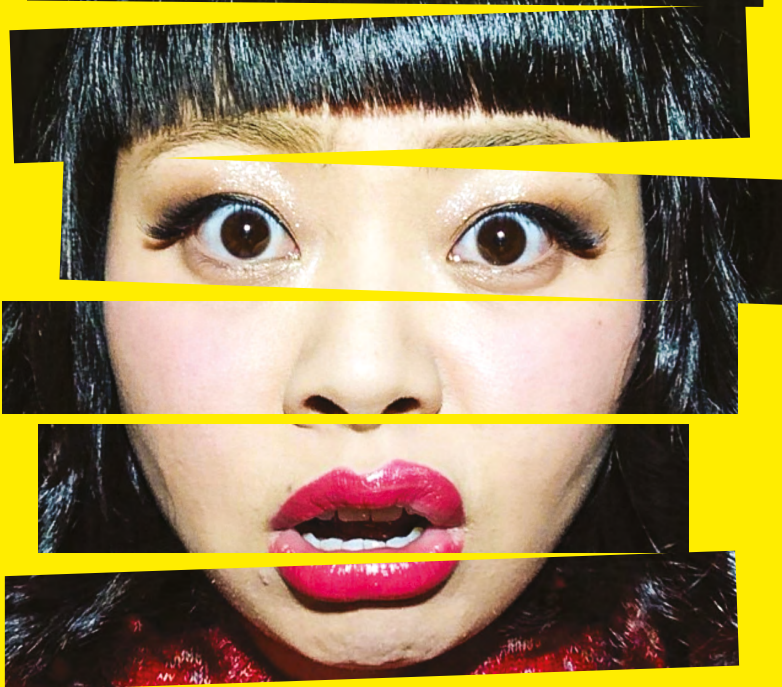
#МУЗЕЙГАРАЖ



INSTAGRAM.COM/WATANABENAOMI733

ПО СЛЕДАМ НАОМИ ВАТАНАБЭ

ТЕКСТ: ДАВИД КОМАХИДЗЕ



ГДЕ ВКУСНО ПОЕСТЬ, весело провести время **И КУПИТЬ МОДНУЮ ОДЕЖДУ** — обо всем этом **ЗНАЕТ ЗВЕЗДА** японских комедийных шоу, **ДИЗАЙНЕР**, инстаграм-блогер с 8 миллионами фолловеров **НАОМИ ВАТАНАБЭ**. KIMONO предлагает **ПРОЙТИСЬ** по ее **ЛЮБИМЫМ МЕСТАМ** — и узнать **МНОГО НОВОГО О НЕЙ И ЯПОНИИ**.



Дочь японца и уроженки Тайваня, окончившая школу комедии в Токио, Наоми Ватанабэ — знаковая фигура для современного японского общества. При росте 155 сантиметров она весит почти 100 килограмм и является лидером движения marshmallow girls (девушек-зефирок), которое отвергает пропаганду худобы среди японских женщин. Оружие Наоми — сильный характер, уверенность в себе и чувство юмора. Известность пришла к ней в 2008 году, когда американская певица Бейонсе приехала в Японию для рекламы новой линии сумок. Во время одного телешоу, куда пригласили суперзвезду, перед ней и миллионами зрителей Наоми выступила со скетчем-пародией на танцевальный клип певицы Crazy in Love. Смешная и дерзкая японка моментально покорила и страну, и Бейонсе.

СЕГОДНЯ, ПОМИМО СЪЕМОК в японских сериалах и фильмах, Наоми ведет развлекательные шоу на телевидении, выступает на концертах и фестивалях, а еще успевает много путешествовать и тусоваться. Вот это ролевая модель!

МАГАЗИН ОДЕЖДЫ PUNYUS, TOKYO-TO, SHIBUYA-KU,
DOGENZAKA 2 / TOKYO-TO, SUMIDA-KU, OSHIAGE 1 /
AICHI-KEN, NAGOYA-SHI, NAKA-KU, SAKAE 3 / OSAKA-FU,
OSAKA-SHI, ABENO-KU, ABENOSUJI 1



Место, которое нельзя пропустить, — магазин одежды Наоми Punyus. Став известной, она основала собственный бренд, чтобы помочь выглядеть модно женщинам с нестандартными фигурами. Но даже самые стройные девушки не уйдут из Punyus без покупки! На вешалках магазина — супермилые пижамы с героями аниме, «кавайные» комбинезоны, купальники, школьная униформа, которая превращает каждую в японскую Лолиту... Вещи представлены в размерах от XXS до XXL.



NISHI AZABU SAKURA, TOKYO-TO, MINATO-KU, NISHI-AZABU 3

Хотите увидеть весь свет японского шоу-бизнеса? Во время завтрака или ланча приходите в район Нисиадзabu в Минато. Наоми часто бывает здесь в ресторане Nishi Azabu Sakura — обсуждает новые проекты с телепродюсерами, дает интервью прессе. По ее примеру закажите соленый лук-порей, рыбную колбасу с бобовой начинкой, салат из осьминога и «сябу-сябу» из свинины и говядины и — почувствуйте себя телезвездой! Кстати, из района Нисиадзabu можно не выходить до самого вечера, а то и до утра — можно тусоваться по барам и ночным клубам, их выбор здесь выше всяких похвал.



SPACE YUI, TOKYO-TO, MINATO-KU, MINAMI-AOYAMA 3

За современным искусством Наоми советует идти в галерею Space Yui в Минато. Там можно не только увидеть, но и купить работы современных художников, оригинальные керамические изделия и сувениры ручной работы. Любимый автор Наоми — художница Тика Такэй, которая пишет картины в ярком самобытном стиле. Недавно она даже изобразила саму Наоми в образе западной поп-дивы.

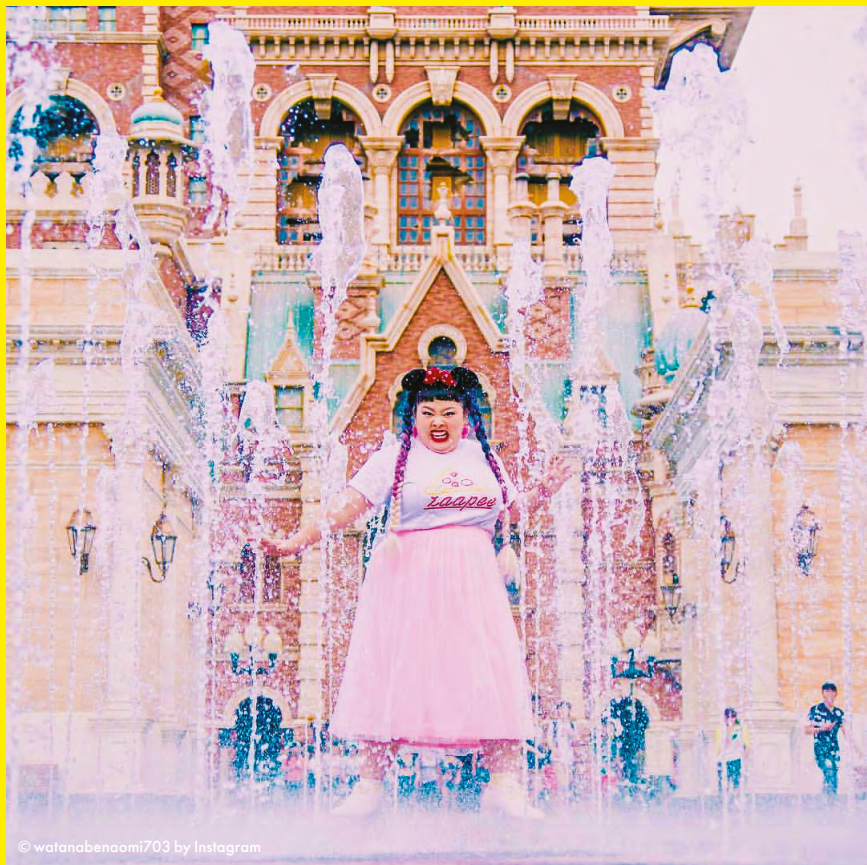
WOLFGANG'S STEAKHOUSE, TOKYO-TO, MINATO-KU, ROPPONGI
5-16-50 / TOKYO-TO, CHIYODA-KU, MARUNOUCHI 2 / OSAKA-FU,
OSAKA-SHI, KITA-KU, UMEDA 3-1-3 / FUKUOKA-KEN,
FUKUOKA-SHI, HAKATA-KU, SUMIYOSHI 1-2-82



© lokyocalendar by Instagram



Одно из самых любимых блюд Наоми — стейки. Лучшее в Токио мясо, по ее мнению, подают в ресторане Wolfgang's Steakhouse на Роппонги. Здесь она бывает регулярно и даже отмечала день рождения: кроме стейков здесь отличный выбор вина, всего 400 наименований. У ресторана также есть филиалы в районе Маруноути в том же Токио, в городах Осака и Фукуока.



© watanabenaomi703 by Instagram

TOKYO DISNEYSEA, CHIBA-KEN, URAYASU-SHI, MAIHAMA 1-13

Образ Наоми — насквозь мультяшный, так что неудивительно, что она обожает парки развлечений Disney. Однако ездит она не в обычный парк Disneyland, который находится в городе Ураясу, префектура Тиба, а в соседний с ним DisneySea. Девушка уверена, что он хотя и менее известен, но гораздо интереснее. Если Disneyland — это парк аттракционов, то DisneySea похож на курорт: там есть безумной красоты лагуны, как из мультфильма про русалочку Ариэль, замки чуть ли не в натуральную величину из сказок про Алладина и многое другое.

IMADOKI YASUBE, KOCHI-KEN, KOCHI-SHI, HARIMAYA-CHO 2



Еще одно любимое место нашей героини вдали от Токио — ресторан китайской и японской кухни Imadoki Yasube на острове Сикоку, в городе Коти. Здесь подаются вкуснейшие японские жареные пельмени — «гёдза». Сам город — жемчужина южного острова: здесь есть один из всего 12 сохранившихся японских средневековых замков, безумно красивый пляж Кацура-хама, одна из самых длинных пещер (4 км) Японии Рюгадо, возраст которой более 150 миллионов лет. Словом, есть на что посмотреть!

КАДЗУМА МОРИ:

РУССКАЯ МОДА

ТОКЮ



Н а в с е г д а

ТЕКСТ И ФОТО: **МАРИНА ТАКИМОТО**

С легкой руки дизайнера Гоши Рубчинского вещи
с надписями на русском стали носить во всем
мире. В Японии первым эту волну поймал байер
Кадзума Мори. Он уже несколько лет продвигает
русскую моду в Токио и сам разгуливает
с ног до головы украшенный кириллицей.

Благодаря этим надписям на русском я с ним и познакомилась. Я — фотограф и однажды снимала показы на Неделе моды в Токио, а в перерывах между ними — модников, толпящихся в холле высотки Hikarie, где проходит Amazon Fashion Week Tokyo. У меня глаза разбегались от пестрой, нарядной толпы. Но всех затмила пара парней с невероятными прическами и русскими надписями на свитшотах и брюках. Я подошла познакомиться — выяснилось, что один из них следит за нашим журналом, подписан на инстаграм KiMONO. Это и был Кадзума.





«**РАНЬШЕ Я БЫЛ МУЗЫКАНТОМ**, писал музыку для коммерческого японского телевидения, немного сам играл и пел, — рассказывает свою историю Кадзума. — Но потом увлекся модой, забросил музыку и открыл интернет-магазин под названием Uggla, что в переводе со шведского — «сова». Я назвал его так потому, что очень люблю этих птиц, часто бываю в совиных кафе Токио. При чем тут шведский? Дело в том, что я сначала увлекся скандинавскими дизайнерами, а потом уже открыл для себя русских».

ДО ТОГО КАК КАДЗУМА ВЗЯЛСЯ ЗА ДЕЛО, в Японии можно было купить только вещи Гоши Рубчинского (много лет его опекала марка Comme des Garçons легендарной Рэй Кавакубо, и, хотя недавно он объявил о закрытии именного бренда, никто не верит, что это навсегда) и многообещающего выпускника лондонского колледжа Сент-Мартинс, стипендиата люксового титана LVMH Тиграна Аветисяна. Благодаря онлайн-бутику Кадзумы русских модных марок в Токио стало гораздо, гораздо больше. Среди них, например, «Спутник 1985». Ее основатель Сергей Пахотин считает, что в его вещах можно и перелезть через забор, и сходить в театр. Правда, если приглядеться, то на минималистичных спортивных вещах сдержанных расцветок можно увидеть принты со старыми тюремными татуировками или снимок расстрелянного Белого дома. Другая марка, которую представляет Кадзума, называется Ssanaya Tryarka — в пару к названию идет дерзкий дизайн. Их хит — свитер «Тошнота» с неожиданным принтом, подсказанным старой компьютерной игрой «Марио». А на шарфе марки «Волчок» от дизайнера Василия Волчка, который называет стиль своего бренда «русская готика» или «позитивная мрачность», написано: «Русский андеграунд. Смотри, чтоб закат

// Я думаю, в Москве живут самые настоящие модники. Нигде я не видел столько модных людей.

В Скандинавии **спортивный** стиль в почете, в Англии
немного небрежно народ одевается. В Японии тоже
очень **много** модно одетых людей, но это только
к центральному району **Токио** относится. В провинции
японцы **одеваются** скучно. //

не застал тебя здесь». Словом, все очень концептуально! Но проблем с клиентами у Кадзумы нет: по словам байера, вещи покупают японцы самого разного возраста и достатка — и школьники, и топ-менеджеры — причем каждая новая партия одежды раскупается очень быстро. С недавних пор Кадзума — частый гость в России.

«ВНАЧАЛЕ Я НАЛАДИЛ СВЯЗИ ЧЕРЕЗ ИНТЕРНЕТ, а потом уже приехал в Москву, ходил там по шоурумам марок, выбирал, договаривался. Меня очень удивило отношение русских дизайнеров друг к другу. Некоторые бренды молодые совсем, у них нет опыта работы с иностранными компаниями, и по-английски никто не говорит. Я их учил, как вещи отправлять за границу, как оплачивать таможенные пошлины, как документы оформлять. С переводом мне помогал один русский дизайнер, с которым я уже сотрудничал на тот момент. Мне было так удивительно, что вот чувак из одного бренда помогает парню из другого бренда. Русские не думают о конкуренции, они работают как одна команда. В Японии такое невозможно представить.

ДУМАЮ, У РУССКИХ ДИЗАЙНЕРОВ очень большой потенциал. Мне кажется, русские — люди искусства. Вы очень хорошо разбираетесь в искусстве. И еще очень любите глубину, вас нельзя назвать поверхностными. Если что-то создают, то за этим всегда есть какая-то глубокая история. Поэтому все ваши произведения искусства — и мода в том числе — имеют глубокий смысл. Это важно для моды, мне кажется. Чтобы во всем, и в одежде тоже, был смысл, чтобы за образом стояла история».



Колонка **ЕЛЕНА КАВАТЭ**



**Остаться
в живых:**

Японская

Каждый сезон в Японии по-особенному прекрасен,
но... Всегда есть какое-то но —

«МАЛЫШ, СМОТРЕЛ НОВОСТИ, сегодня опять несколько человек погибло от солнечного удара. Будь осторожна!» — в который раз за месяц сообщает мне муж. Я уже привыкла — а когда-то не верила, что все настолько серьезно и к лету в Токио действительно нужно готовиться.

Для начала следует отметить, что японская жара не похожа на ту, которую ощущаешь, к примеру, на российских или европейских курортах. В Японии ключевую роль играет высокая влажность, из-за которой постоянно ощущение, что ты находишься в сауне. То есть мало того, что за окном 30–35° С и палящее солнце, так еще тело покрывается испариной и в течение дня фактически ходишь в мокрой одежде. Причем от влажности страдает не только человек, но и его жилище: в шкафах и на стенах появляется плесень. Поэтому поглотители влаги и средства от плесени — самые популярные товары

летом. Японцы про такую погоду говорят «мусиацуй» (蒸し暑い), что означает «душно и влажно».

Другая проблема: с наступлением жары в городе активизируются насекомые. Помню, когда еще студенткой я приехала весной на стажировку в Университет Цукуба в префектуре Ибараки, местные друзья одолжили мне велосипед, предупреждая: «Летом будь готова во время езды уворачиваться от летающих монстров!» Я в ответ только смеялась — но наступило лето, и я поняла, о чем они! Потому что главная отличительная черта насекомых в Японии — их размер. Тараканы порой достигают семи сантиметров в длину, и при этом они еще и летают! Но если тараканы пугают исключительно видом, то огромные азиатские шершни «судзумэ-баты» (雀蜂), то есть «воробей-пчела», реально опасны. Их яд содержит большое количество ацетилхолина, он может

ж а р а

и летом это знаменитая японская жара.
Чего ждать? И как справляться?

вызвать сильную аллергию вплоть до летального исхода, поэтому ужаленного человека в Японии часто сразу везут в больницу. Такие шершни, как правило, обитают в горах и лесах, некоторых парках и огородах — если будете в парке и увидите табличку с изображением шершня, то лучше сразу изменить маршрут. А если все же решились пойти в поход, то, чтобы не привлекать внимание насекомых, следуйте нехитрым правилам: не пользуйтесь духами, не надевайте черную одежду, а темные волосы спрячьте под цветным головным убором, поскольку они агрессивно реагируют на черный цвет. Кстати, мы живем в пригороде Токио, и рядом с нашим огородом, где муж работает вместе со своей бабушкой, тоже есть улей «судзумэбати», поэтому он каждое утро отправляется на грядки

как на войну. Так я узнала, что работа фермера в Японии считается одной из опасных. Как мы боремся с насекомыми? Во-первых, еще с мая месяца по разным углам в доме расставляем специальные ловушки для тараканов и всегда держим наготове спрей с отравой — распыляем, как только увидим. Отправляясь на природу, берем с собой спрей-репеллент от комаров и мошек — наносим его на кожу каждые полчаса, а если все-таки покусает, у нас наготове крем от укусов.

Но все-таки в такую жару мы стараемся не находиться долго на улице, да и это физически невозможно. Как же люди живут в Японии в таких условиях? Все просто: я этот период называю «от кондиционера до кондиционера». К счастью, они тут везде: в офисах, магазинах, поездах, квартирах. На самом деле даже в жару



Лед «какигори» со сладким сиропом — любимое лакомство

приходится носить с собой в сумочке легкую накидку — в тех же поездах кондиционеры включают так сильно, что, кажется, находишься в морозильной камере. Тем не менее это спасает.

Есть и другие средства: зонтики от солнца («хигаса»), веера и, самое мое любимое — «мист» (вода в спрее, которую нужно разбрызгивать на лицо), очень освежает. А еще у японцев часто можно увидеть на шее свисающее маленькое полотенце. «В баньку собрались?» — подумали бы русские, но нет, они ходят и ездят с ними по улице, чтобы периодически вытирать лицо и шею.

Но что восхищает в японцах, так это способность из каждого явления извлекать выгоду, во всем видеть красоту. Так, в ресторанах и кафе в знойную погоду подают лед «какигори» со сладкой начинкой, бьют фонтанчики, на посетителей распыляется вода. Особенно милой мне кажется традиция подвешивать у входа в кафе или в жилые дома колокольчики «фурин»: легкое дуновение ветра — и он звонко звенит, как бы сообщая нам: «Наслаждайтесь, ветерок подул!» В августе в городе Кавагоэ (префектура Сайтама) даже проходит фестиваль этих колокольчиков...

Ну и, конечно, не стоит забывать о самом главном спасении от жары и летнем развлечении в Японии — поездках на море или в аквапарк с открытыми бассейнами.

Все это и многое другое создает радостную и даже праздничную атмосферу, поэтому не переживайте, что едете в Японию в разгар душного лета. К тому же многие традиции японской культуры можно прочувствовать только в этот период, главное — запаситесь головными уборами, средствами от загара и насекомых, пейте много воды и не перенапрягайтесь. Победим жару вместе!



Колокольчик «фурин»,
мелодично звенящий
на ветру



Скульптура Луиз
Буржуа паук
«Маман» в колготках
от Магды Сайег
© Дарья Тюпина



R

T

S

ПРАЗДНИК ИСКУССТВА

ROPPONGI ART NIGHT

В ОДНОМ

ИЗ САМЫХ ЯРКИХ РАЙОНОВ

ТОКИО — ЭТО НАДО ВИДЕТЬ!

ТЕКСТ: ДАРЬЯ ТЮПИНА ФОТО: АЛЕКСЕЙ ГЛАДКОВ

АРТ-НОЧЬ В РОППОНГИ

Едете в Токио? Имейте в виду: отмеченный на каждой туристической карте район Роппонги — многоликий, за один визит его раскусить сложно. Днем это деловой центр, где расположены офисы крупнейших японских компаний. А с заходом солнца все меняется до неузнаваемости: ночью здесь бьет ключом клубная жизнь, которая по накалу гламура уступает, пожалуй, лишь Гиндзе. А еще Роппонги — это территория современного искусства. Расположенные здесь Национальный центр искусства, Музей искусства Мори и Музей искусства Сантори образуют так называемый Роппонгский арт-треугольник. Именно здесь проходит фестиваль Roppongi Art Night.

Это не Ночь музеев в привычном понимании, когда, чтобы приобщиться к прекрасному, нужно идти собственно в музей или библиотеку. Арт-ночь в Токио — это когда искусство выплескивается за пределы выставочных залов и захватывает парки, шопинг-моллы, улицы — словом, врывается в повседневную жизнь. С момента основания в 2009-м фестиваль проходил осенью — это время года в Японии традиционно считается сезоном искусства и созидания. Однако последние пару лет праздник проводят весной, когда погода в столице достаточно комфортная, чтобы гулять до рассвета. Тему для фестиваля, который проходил 26–27 мая, устроители сформулировали так: *The City Dreams of Art* — то есть «Городские сны об искусстве». Воплощали ее на разные лады и японские художники, и гости из Франции, Германии, Италии, Америки и Тайваня.

Ибез того эффектное здание Национального центра искусства украсил художник Кэнго Кито, известный в том числе по работе с домом моды Dior: разноцветные полотнища на окнах здания он назвал «Подвешенные цвета». А Тэппэй Канзудзи, знакомый россиянам по выставке в Эрмитаже, представил инсталляцию — своеобразный генератор снов: из гигантской башни выскакивали разноцветные существа, шел пар, доносились необычные звуки...

Во время праздника преобразился даже символ Roppongi Hills — гигантская скульптура-паук «Маман», самое известное творение легендарной французской художницы Луиз Буржуа. Паучиху нарядили в разноцветные «колготки» — сделала это американка Магда Сайег, основательница движения вязаного граф-





«Подвешенные цвета» Кэнго Кито в Национальном центре искусства

АРТ-НОЧЬ В ТОКИО —
ЭТО КОГДА ИСКУССТВО

ВЫПЛЕСКИВАЕТСЯ ЗА ПРЕДЕЛЫ
ВЫСТАВОЧНЫХ ЗАЛОВ

**и ЗАХВАТЫВАЕТ ПАРКИ,
ШОПИНГ-МОЛЛЫ, улицы —
СЛОВОМ, ВРЫВАЕТСЯ
В ПОВСЕДНЕВНУЮ ЖИЗНЬ.**



Один из посетителей фестиваля

Каллиграфическая работа Йоко Оно «Юмэ»
© Roppongi Art Night Executive Committee

фити, или «бомбардировщиков пряжи» («ярнбомбинг»), которые используют яркие нитки, чтобы сделать современное уличное искусство немного более теплым и пушистым. Действительно, непривычно было видеть монументальную «Маман» в милых, словно связанных заботливой бабушкой чулках!

Другая премьера Арт-ночи — каллиграфическая работа Йоко Оно, на которой был изображен иероглиф 夢 «юмэ», что с японского переводится как «сон» или «мечта»: он стал своего рода девизом фестиваля, на множестве площадок мероприятия можно было купить стикеры с его изображением.

Необычные танцевальные постановки, флешмобы, забавная выставка виски известного японского бренда, а еще гигантская пятиметровая кукла, которая неторопливо расхаживала по улицам, обнимая детей и приветствуя туристов (ее авторы, немецкий театр Dundu, вдохновлялись традиционным японским кукольным театром Бунраку, в котором используют нетипично высокие для этого вида искусства марионетки в метр высотой)... Увидеть все это в Роппонги пришло около двух миллионов человек. Самые стойкие встретили рассвет на смотровой площадке Музея искусства Мори на 53-м этаже — и это зрелище стало эффектным финалом праздника.

Выставка виски
компании Suntory



Светящаяся ходячая
кукла из немецкого
театра кукол Dundu



ТЕКСТ: СОФЬЯ ПРОКОФЬЕВА

МИР СКАЗОЧНЫХ ЖИВОТНЫХ-АРИСТОКРАТОВ

МИСАКИ КИХАРА



гонぎつね (Gon, the Little Fox), 2016

Японская художница
Мисаки Кихара
с одинаковой любовью
изображает и кошек,
и скорпионов.



KIHARAMISAKI.COM

Р

аботы Мисаки Кихара невозможно не узнать: на ее картинах яркий растительный фон и животные с повадками графов — ее мыши и медведи носят пышные воротники и ордена, катаются верхом на огромных насекомых, а иногда даже держат в лапах собственных домашних животных. Движущая сила ее творчества — огромная любовь к природе. «Я выросла среди гор и богатых лесов префектуры Ямагата, где, в отличие от города, четко прослеживается смена времен года, — говорит девушка. — Каждый день я наблюдала змей, антилоп и ласок, которые спускались с гор, а любимыми развлечениями были прогулки в горах и сбор насекомых. До сих пор собираю сухие растения и насекомых как хобби и пишу с них эскизы. В моей коллекции ракушки, гигантские жуки и даже скорпионы. Иногда сама не понимаю, что нашла, но все равно забираю домой».

ОТЕЦ МИСАКИ писал картины маслом и до сих пор остается главным учителем в ее жизни, но в юности восхищение его талантом чуть было не стоило ей карьеры: она не верила, что сможет превзойти его в мастерстве, поэтому отказалась от профессии художницы и поступила на дизайнера в токийский Университет искусств Мусасино. Однако почти сразу поняла, что ошиблась и не сможет жить без живописи, — закончив обучение, она вновь взялась за перо.

ЗА ПОСЛЕДНИЕ ДЕСЯТЬ ЛЕТ Кихара участвовала более чем в 20 выставках и заработала семь наград, но основным достижением считает работу «Лисенок Гон» по мотивам одноименной сказки «японского Андерсена» Нанкити Ниими. На ярко-красном полотне в окружении краденых овощей и грибов изображен лисенок — герой печальной истории о том, как Гон украл еду у больной старушки и обрек ее на смерть. Впоследствии лисенок раскаялся и в качестве извинения стал носить ее сыну орехи и грибы — в итоге хозяин заметил его и застрелил. В 2016 году работу наградили гран-при выставочный центр молодых художников Gallery House Maya, после чего ее карьера резко пошла в гору: картину заметили другие художники и ее автора признали как мастера.

КУМИР ХУДОЖНИЦЫ — восьмидесятилетний художник-постмодернист Аки-



夜の音 (Evening Sound), 2016

ра Уно, на западе известный под французским именем Aquirax Uno. Несмотря на возраст Акира продолжает творить: его работы украшают обложки популярных японских исполнителей Buck-Tick, Shakalabbits, Ringo Sheena и т. д. Он зна-



Blue Magpie, 2016

ком с Кихара и очень тепло отзывается о ее творчестве: «Работы Мисаки Кихара — настоящий портрет фантазии. Я бы назвал ее стиль «анималистический реализм».

САМА ХУДОЖНИЦА никак не называет свой стиль — для нее главное, чтобы зрители

разделили ее восхищение природой.

«Я уверена, что все на этой планете прекрасно, уникально и незаменимо. Мне никогда не надоест исследовать формы и цвета живой природы. Присмотритесь к растениям у дороги и насекомым на



стенах домов, и вы обязательно сделаете для себя удивительное открытие».

СТРЕМЯСЬ НАУЧИТЬ ОКРУЖАЮЩИХ любви к миру вокруг, Мисаки открыла курсы для молодых художников в Токио: «Я преподаю рисование и цветовую композицию на курсах для поступающих в университеты искусств. Приходят даже новички, которые не знают, как правильно точить карандаш. Я беру всех, и благодаря моему руководству успешно сдали экзамены уже более 200 человек».

СКАЗОЧНЫЙ СТИЛЬ МИСАКИ сразу обратил на себя внимание издателей. Ее последняя иллюстрация для книги — обложка романа «Мистическая арена» детективного писателя Рэйитиро Фуками. Художница представила запутанную историю о детективах-любителях в виде башни с лабиринтом.

О ЧЕМ ОНА МЕЧТАЕТ СЕГОДНЯ? «Было бы здорово увидеть моих животных-аристократов на футболках и аксессуарах — так о них узнает еще больше людей».



夜間の一行 (The Night Company), 2016

ЯПОНСКИЕ ШТУЧКИ

В МИРОВОЙ КУЛЬТУРЕ ЕСТЬ ТАКОЕ ПОНЯТИЕ — «японские штучки». Оно родилось за пределами страны в эпоху Мэйдзи (вторая половина XIX века) из желания иностранцев дать определение необычным предметам быта японцев. «Японские штучки» — это, по сути, пристрастный взгляд иностранца на японскую архитектуру, искусство и дизайн. Отныне в каждом номере KIMONO специалист по японскому стилю Татьяна Наумова будет рассказывать вам о современных «японских штучках».

Набор светильников под уютным названием «Кусочек леса», который недавно появился в шоуруме популярной японской компании Wise-Wise в токийском районе Омотсандо, сразу привлек внимание любителей экостиля. История этих необычных светильников началась с того, что однажды в офис компании обратились трое молодых людей с островов Оки, расположенных в Японском море неподалеку от префектуры Симанэ. Это были представители местных деревообрабатывающих компаний. Уникальная экосистема островов, 80% территории которых составляют леса японского кедра, на протяжении столетий охраняется местными жителями — они следят и за вырубкой, и за своевременным воспроизведением запасов леса. Обеспокоенные сужением рынка сбыта изделий из древесины местного производства, молодые люди искали новые перспективы для своей отрасли — и, к счастью, нашли их в Wise-Wise.



© Niyama Genichiro

Юкио Хасимото

Родился в 1962 году в префектуре Айти. После работы в знаменитой дизайн-студии Super Potato основал в 1996 году дизайн-бюро под собственным именем. Является неоднократным победителем престижных дизайн-конкурсов как в Японии, так и за рубежом. Особую известность ему принесли инновационные проекты в области освещения. Занимается преподавательской деятельностью.

ЯПОНСКИЕ ШТУЧКИ



Компания привлекла к сотрудничеству известного токийского дизайнера Юкио Хасимото — так родился набор светильников «Кусочек леса». В серии из трех светильников, которые можно использовать как вместе, так и по отдельности, дизайнер Юкио Хасимото — признанный мастер по работе с освещением — представил три простые геометрические фигуры. Мне они сразу напомнили детали из детского конструктора, но, по словам самого дизайнера, у него были совсем другие источники вдохновения. Лампа в форме куба навеяна образом традиционного напольного светильника — «андон». Лампа в виде русской буквы «П» — ворота-тории, а Т-образная конструкция — это не что иное, как опорный столб японского дома («хасира») с укрепленной на нем перекладиной. Лучше не придумаете! Ведь главный тренд в современном японском дизайне — делать предметы, используя природные материалы, задействуя местных мастеров и опираясь на философскую мудрость предшествующих поколений.



A

S

H

I

O

N

SACAI:

© sacai

Как дизайнеру японской марки Sacai Титосэ Абэ — ученице Рэй Кавакубо и Дзюнья Ватанабэ — удалось завоевать сердца западных модников?

Все не то, чем кажется

ТЕКСТ: **ИРИНА ТЕРЕХОВА**

Найти флагманский бутик дизайнера Титосэ Абэ в районе Токио Аояма, где базируются марки от Dior до Issey Miyake и Nanae Mori, непросто: двухэтажный магазин находится вдали от больших улиц. Но если вы его все-таки найдете — не пожалеете. Внутри довольно уютно: множество небольших комнат, связанных между собой проемами, словно пробитыми перфоратором, а на вешалках — наряды из женских и мужских коллекций, о которых сегодня мечтают модники-интеллектуалы во всем мире. К примеру, на последнем шоу Sacai в Париже ему аплодировал сам Такаси Мураками — невероятно востребованный на Западе современный художник, автор совместного проекта с Вирджилом Абло из Louis Vuitton.



Бутик Sacaï в районе Аояма в Токио © sacaï

СЕКРЕТ ПОПУЛЯРНОСТИ нарядов от Титосэ прежде всего в том, что ее почерк легко узнать с первого взгляда: к примеру, в новой коллекции весна-лето 2018 к платью пришиты рукава и другие части делового пиджака в клетку, а то, что начиналось как футболка, заканчивается как военная куртка-парка. Причем все эти вещи-гибриды выглядят не дико авангардно, а гламурно, женственно, даже мило.

ВСЕ НАЧАЛОСЬ ЕЩЕ НА СТАРТЕ 1990-Х, когда слава японской моды гремела на весь мир. Тогда юная Титосэ Абэ устроилась закройщицей в Comme des Garçons к легендарной Рэй Кавакубо, затем работала там же в команде Дзюньи Ватанабэ, подопечного Рэй и тоже яркого, самобытного модельера. В 1999 году Титосэ вышла в отпуск по уходу за новорожденной дочерью и ре-

шила основать свое дело (название марки — слегка измененная девичья фамилия дизайнера). По словам самой Титосэ, ее модный дом начался с десяти клубков шерсти и пары вязальных спиц: тогда она связала несколько кардиганов и свитеров. Однако вязание само по себе никогда не было страстью Сакаи. Просто ей хотелось создать что-то новое, необычное, но в то же время то, что будет хотеться носить ей самой. Вскоре она придумала свои вещи-гибриды — пальто-платья, джинсовки-жакеты... Но хотя моде девушка училась у лучших авангардистов, сама она стала делать вещи для жизни — ей удалось найти уникальный баланс между японским авангардом и практичностью.

«ЕСТЬ ТАКОЕ ПОНЯТИЕ В ЗАПАДНОЙ МОДЕ — *japaneseness*, то есть «типично японское», —

Адрес магазина в Аояма: Tokyo-to, Minato-ku, Minami-Aoyama 5-4-44, Minamiaoyama City House, A-1F, 2F



Титосэ Абэ © Talent by Victor Demarchelier for sacai



Sacai Pre, весна-лето 2018, ready-to-wear © sacai

говорила в интервью дизайнер. — Оно означает, что вещи имеют суперавангардный крой и вид. Я знала, что делать вещи в стиле *japaneseness* — это хорошо для продаж молодой марки из Японии, но меня этот стиль не интересовал. Я вообще заметила: чем меньше я думаю о том, что будет хорошо продаваться, тем лучше в итоге продажи».

Хотя марку Титосэ основала в 1999-м, первое модное шоу она представила публике только в 2009-м — случай в моде почти неслыханный! Ведь это значит работать для очень, очень узкого числа клиентов, которые приходят по сарафанному радио. «Я не хотела делать то, что от меня ждут. Я хотела идти против течения. Поэтому так долго не открывала собственный магазин, не делала показов», — объясняла дизайнер популярному сайту о моде WWD.com. Эта тактика оказалась победной: за годы, которые Титосэ провела в творческом поиске, она обрела небольшую, но преданную армию фанатов, среди которых было множество западных модников-интеллектуалов и профессионалов моды, которые всегда находят в поиске вдохновения, в поиске новых имен и идей.

В 2011-м интерес к марке достиг пика, и дизайнер открыла наконец флагманский бутик в Токио. Все вокруг поразились — почему только сейчас? На все это дизайнер отвечала своей фирменной, чуть грустной улыбкой. А потом в одном интервью призналась: «В глубине души я поняла, что готова рассказать о моем дизайне большому числу людей».

ПОСЛЕ ТОГО КАК ТВОРЕНИЯ ТИТОСЭ были показаны на Парижской неделе моды, ее стали закупать сразу пятнадцать иностранных универмагов, включая Biffi (Милан), colette (Париж), Joysse (Гонконг).

sacai, весна — лето 2018, ready-to-wear

© sacai



В 2018-м, почти десять лет спустя, Sacai продается у сотни международных дистрибьюторов!

СЕГОДНЯ ТИТОСЭ, которая до сих пор живет в Токио, частый гость в Париже и Нью-Йорке. Среди ее последних работ — коллаборация со спортивным гигантом Nike. В 2015 году дизайнер принимала участие в создании осенней и лимитированной женской коллекции одежды: ее футболки с короткими шлейфами, спортивные юбки в стиле японских школьниц носили сотни тысяч женщин по всему миру. А недавно марка пригласила дизайнера сделать дизайн кроссовок — это ли не признание заслуг?

ДРУГОЙ ПРОЕКТ ТИТОСЭ — футболки для «кампании правды», которую запустила The New York Times. Черные и белые футболки с надписью Truth и другими слоганами должны напоминать людям о ценностях независимой журналистики.

НО ВСЕ-ТАКИ ГЛАВНОЕ, что волнует дизайнера, — это мода, и тут она, как всегда, на высоте. Гвоздь коллекции весна-лето 2018 — атласные платья: авангардные по духу, со множеством завязанных узлом на талии рукавов или пришитыми к ним элементами от военных курток, они все равно выглядят очень гламурными, романтичными, нежными. Презентация прошла под девизом Beware (It's) Everywhere («Внимание, оно везде»).

ТИТОСЭ АБЭ ГОВОРИТ, что, когда творит, не думает о том, кто будет носить ее одежду — японцы или европейцы, американцы или русские, она делает ее для всех. Но все же главный источник ее идей — ее родной Токио. В его оживленной повседневности и людях — ее сила.



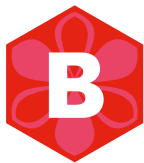
«Кампания правды» совместно с The New York Times © sacai



Red Butterfly Dress 1990 S/S, Hanae Mori © Hiroshi Yoda hiroshiyoda.com

М а д а м**БАТТЕРФЛЯЙ**ТЕКСТ: **ДАРЬЯ КОСАРЕВА**ФОТО: **HIROSHI YODA**

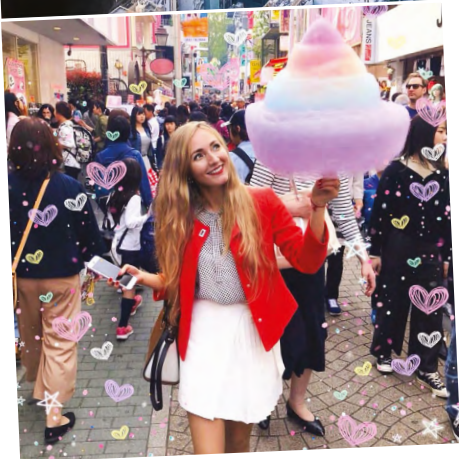
«БАБОЧКА КРЫЛЫШКАМИ БЯК-БЯК» — эта фраза как нельзя более емко характеризует творчество первой в истории японской моды женщины-кутюрье Ханаэ Мори. Пятый ребенок в семье военного врача, Ханаэ в возрасте 11 лет вместе с родными переехала из городка Муикайти в Токио, где закончила столичный Женский христианский университет. После Второй мировой вышла замуж за владельца небольшой фабрики легкой промышленности и основала ателье индпошива, где делала платья, вдохновленные любимым образом ее детства — бабочкой, порхающей в задумчивых пейзажах родного края. Воздушные, яркие, с удивительными узорами и искусными вышивками-инкрустациями, платья стали настолько популярны, что Ханаэ всерьез задумалась о карьере дизайнера и в 1951 году основала фешен-бренд имени себя. Спустя почти 15 лет в Нью-Йорке она представит свою первую коллекцию для международного рынка под названием East Meets West и станет членом Парижского синдиката высокой моды. Кутюрная коллекция сезона весна-лето 1990 — последняя для Мори в статусе модельера-конструктора (следующее десятилетие вплоть до закрытия фешен-подразделения компании за дизайн отвечал нанятый Мори француз Доминик Сиро) и самая знаковая: выставленные в музеях моды по всему миру платья из этой коллекции в самом деле выглядят словно настоящие бабочки, попавшие под булавку увлеченного лепидоптеролога.



В каждом номере мы рассказываем
вам об интересных блогах, посвященных
Японии. На этот раз представляем
вам автора инстаграм-страницы
@katewigkeit — Катерину Кикуту.



[INSTAGRAM.COM/KATEWIGKEIT](https://www.instagram.com/katewigkeit)



В ДЕСЯТЬ ЛЕТ родители отправили меня с группой детей по обмену в префектуру Тояма. Такая впервые оказалась в Японии. Потом поступила на японоведение в Восточный институт Дальневосточного федерального университета в родном Владивостоке. Несколько раз прилетала на стажировки, а после выпуска упаковала «всю жизнь» в пару чемоданов и отправилась покорять Токио! Сейчас у меня тут муж и увлекательная работа — я менеджер отдела кадров в международном банке.

Я ОЧЕНЬ ДОВОЛЬНА, что выбрала для жизни именно Японию. Такая аутентичная и сложная культура просто не может надоесть и продолжает удивлять меня после всех этих лет. К примеру, я с увлечением изучаю тонкости японского этикета, в рабочей среде это постоянное хождение по канату: чуть сделал шаг влево или вправо — и ты пропал! Для меня японское чудо — это не внешние атрибуты, а культура людей: их отношение к переработке мусора, деловому общению, соблюдению правил и так далее...

БЫВАЕТ, НЕ ХВАТАЕТ ТУТ ЭМОЦИЙ, душевности и нашего чувства юмора. Ничего не поделаешь, остается

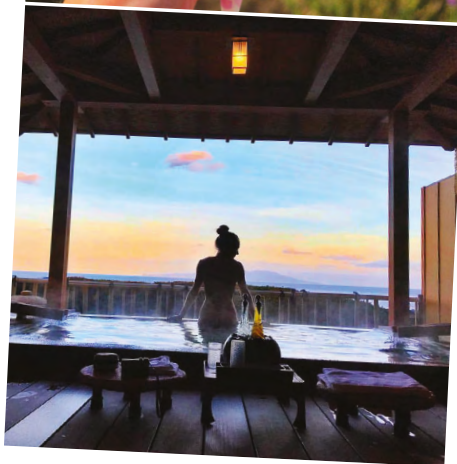
лететь во Владивосток навещать родных. Благо он близко! Могу сказать, что Япония — страна для сильных и терпеливых людей. Главное — найти тут свое место и хороших, надежных друзей.

Свой блог я начала активно вести два года назад — спасибо мужу Хиро, который с удовольствием делает фото и подает идеи для постов. Мы познакомились на коктейль-пати после одной из бизнес-встреч — это была любовь с первого взгляда. Он не говорит по-русски, но понимает русскую душу на все сто! У нас скоро уже третья годовщина свадьбы, а ощущения, что все было только вчера.

БЛОГ Я ВЕДУ БОЛЬШЕ ДЛЯ СЕБЯ, хотя рост подписчиков, безусловно, вдохновляет — стараюсь не просто публиковать яркие картинки, но и писать информативные и небанальные посты.

ФОТОГРАФИИ ПОДБИРАЮ ПО НАСТРОЕНИЮ, придерживаясь светлых и ярких тонов, не перебарщиваю с обработкой. Мне очень нравится выбирать и редактировать кадры, это как медитация после утомительного рабочего дня. Мой девиз — только положительные эмоции, только индивидуальность и ноль внимания инста-трендам.

ЧТО Я БЫ ПОСОВЕТОВАЛА ТУРИСТАМ, которые едут в Японию летом? Обязательно посетите полуостров Идзу! Там столько интересного: и термальные источники, и безумно красивые пляжи, и старинные храмы, тропическая растительность и водопады... После урбанистического Токио — это рай на земле!





ТЕКСТ: МАРИНА ТАКИМОТО

В конце лета в Японии стоит жара, поэтому все устремляются прочь из городов — к морю, в горы или леса.

Японские дизайнеры предлагают взять большую сумку в поездку — в нее поместится и спрей от насекомых, и модная у японок пляжная водолазка, и журнал KIMONO.



ISSEY MIYAKE

Гуру японского дизайна Иссэй Миякэ — автор не только авангардной одежды, но и духов (его L'Eau d'Issey была культовой у москвичек в 1990-е) и модных сумок. Этот рюкзак Hiker Hairline из металлизированных треугольников точно станет хитом продаж: его предшественницы, сумки с такой же структурой, носят модники на Неделях моды и инстаграм-блогеры. На самом деле их дизайн придумал Дай Фудзивара — талантливый ученик мастера: Миякэ постепенно отходит от дел.

SACAI

Вместительная сумка под названием Garden выполнена из хлопка и телячьей кожи и является лучшей иллюстрацией стиля молодого дизайнера Титосэ Абэ (подробнее о ней читайте в этом номере). В детстве по телевизору она увидела передачу про модельера Иссэй Миякэ и заявила, что хочет делать такую же моду, свободную и самобытную, — спустя почти двадцать лет мечта сбылась!

YOHJI YAMAMOTO

Этот невероятный красный рюкзак из весенне-летней коллекции 2018 года Йодзи Ямамото представил в Париже. Платья этой коллекции, по словам критиков, самые красивые из созданных Ямамото за всю историю существования бренда. А на стикерах, наклеенных на тело моделей, Ямамото написал «Love Yohji Sex». В жизни дизайнера явно начался какой-то новый период!

TSUMORI CHISATO

Тема весенне-летней коллекции 2018 года ученицы дизайнера Иссэй Миякэ блестящей Цумори Тисато — тихоокеанские острова. Наряду с широкополыми шляпами, бахромой, перьями, пайетками и солнцезащитными очками «кошачьи глазки», в коллекции много забавных плетеных сумок. Наш выбор — модель с пальмой.



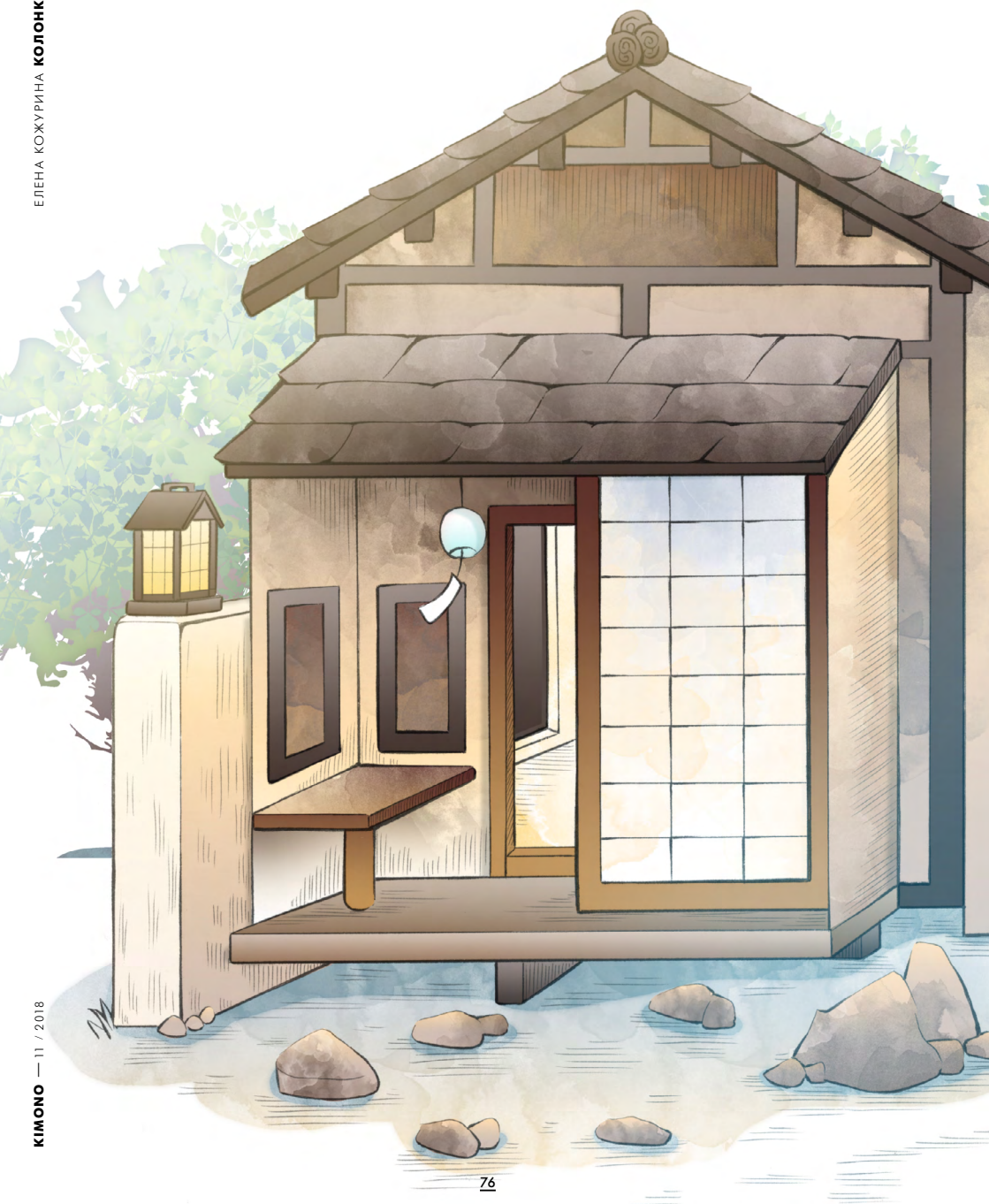


KENZO

Еще один Дом моды, где на смену основателю пришло молодое поколение — дуэт дизайнеров Умберто Леона и Кэрл Лим. Эти ребята в свое время основали нью-йоркскую марку Opening Ceremony, которую обожает в том числе Хлое Севиньи. Их очередное творение, рюкзак Kenzo Kombo Backpack из неопрена оттенка фуксия, — ультрасовременная трактовка кодовых для Дома растительных и животных мотивов.

FACETASM

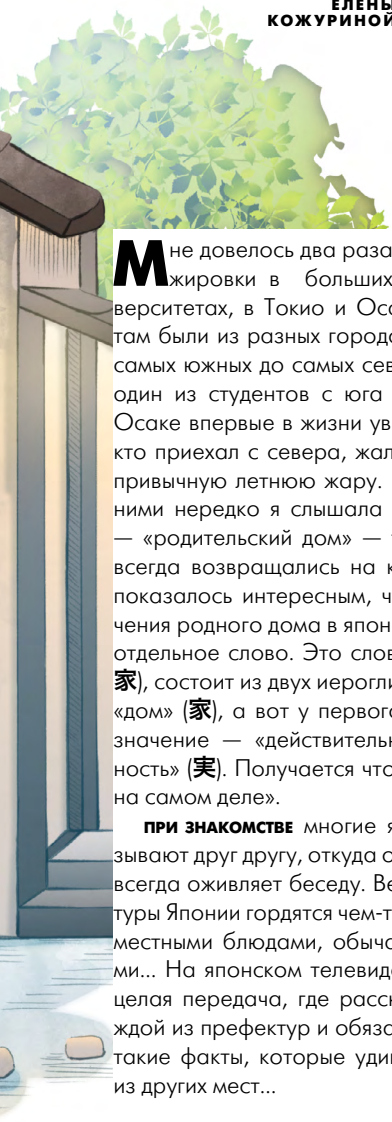
Этот бренд был основан дизайнером Хиромити Отиаи в 2007 году. А в 2012-м он заявил о себе на международном уровне показом на Неделе моды в Милане, куда его пригласил Джорджио Армани. Принцип марки — микс стилей и сочетание несочетаемого: элементы смокинга со спортивной ветровкой, классические туфли-оксфорды с футбольными гетрами. «Мода не должна следовать правилам. Если вы не умеете удивлять, игра не стоит свеч», — считает Отиаи.



КОЛОНКА
ЕЛЕНА
КОЖУРИНОЙН А С
Т О
Я
Щ И Й

ИЛЛЮСТРАЦИИ: TAKASHIRO

ДОМ



Мне довелось два раза проходить стажировки в больших японских университетах, в Токио и Осаке, и студенты там были из разных городов страны — от самых южных до самых северных. Помню, один из студентов с юга говорил, что в Осаке впервые в жизни увидел снег, а те, кто приехал с севера, жаловались на непривычную летнюю жару. В разговорах с ними нередко я слышала слово «дзика» — «родительский дом» — туда они почти всегда возвращались на каникулах. Мне показалось интересным, что для обозначения родного дома в японском языке есть отдельное слово. Это слово, «дзика» (実家), состоит из двух иероглифов. Второй — «дом» (家), а вот у первого неожиданное значение — «действительность», «реальность» (実). Получается что-то вроде «дом на самом деле».

ПРИ ЗНАКОМСТВЕ многие японцы рассказывают друг другу, откуда они родом, и это всегда оживляет беседу. Ведь все префектуры Японии гордятся чем-то особенным — местными блюдами, обычаями, диалектами... На японском телевидении есть даже целая передача, где рассказывают о каждой из префектур и обязательно находят такие факты, которые удивляют всех, кто из других мест...

В ТОКИО, ОСАКЕ и других центральных городах Японии, как и во многих мегаполисах мира, поражает количество приехавших из разных уголков страны. Молодежь отправляется в центр учиться и работать. А те, кто остался в родных краях или кому довелось уже родиться в мегаполисе, начинают жить отдельно, когда у них появляется своя семья или раньше — поближе к месту учебы или работы. Молодые японцы снимают жилье, а когда решаются на покупку квартиры или дома, то обычно живут в них всю оставшуюся жизнь. Это жилище и становится «дзика» для их детей.

Возвращение в «дзика» во время больших выходных — одна из традиций японской жизни. Продолжительные по японским меркам выходные — каждые длиной около недели — случаются в Японии три раза: на Новый год, во время череды праздников «Золотой недели» в конце апреля — начале мая и в августе на праздник поминовения усопших Обон. В начале и конце этих каникул на дорогах образуются длинные пробки, самолеты внутренних авиалиний

и скоростные поезда «синкансэн» переполняются до отказа. Некоторые предпочитают отпуск посвятить путешествиям в новые места, но хотя бы раз в год нужно заглянуть к родителям — это «оякоко» (親孝行) — «сыновний долг».

Я И САМА ПРИСОЕДИНЯЮСЬ к этому потоку — мы отправляемся на малую родину мужа. Именно родителей мужа обычно посещают в первую очередь, потому что сохранилось еще представление из прошлого о том, что после замужества жена входит в его семью. Еще несколько десятилетий назад японские жены жили в одном доме со свекрами и выполняли все дела по хозяйству, но и сейчас, приехав в родной дом мужа, не принято сидеть сложа руки. Однако меня принимают скорее как гостью — я лишь немного участвую в готовке и накрывании на стол. Я бы делала и больше, потому что, кроме домашних хлопот, заняться в «дзика» в общем-то нечем и, даже если тебе говорят: «Отдыхай», валяться на диване (хотя и хочется) кажется неуважением.

РОДИТЕЛИ МУЖА живут в префектуре Миэ в средней части острова Хонсю — от Токио нужно ехать два часа на «синкансэн» до Нагоя, а потом еще пару часов на

автобусе или поезде. Миэ больше всего славится древним синтоистским храмом Исэ-дзингу. Однако город Ига, где живут свекры, от Исэ-дзингу, к сожалению, очень далеко. Но я обнаружила там другие достопримечательности: это город, где появился на свет знаменитый поэт Мацуо Басё, а еще это родина ниндзя. До дома Басё я пока так и не дошла, а вот музей ниндзя и шоу их современных последователей посмотрела с удовольствием, и не раз. Подумалось даже: а вдруг мой муж тоже потомок ниндзя? Но нет: «Мы из крестьян», — уверенно сообщил мне он.

НЕСКОЛЬКО РАЗ В ГОД ездить в одно и то же место, причем довольно далеко, да еще вести там себя сдержанно, чтобы не разочаровать свекровь, — иногда это утомляет. Но у этого есть и другая сторона: я знаю, что у меня есть второй дом в Японии, который так не похож на Токио, и с каждым приездом он становится мне все ближе и ближе.





B

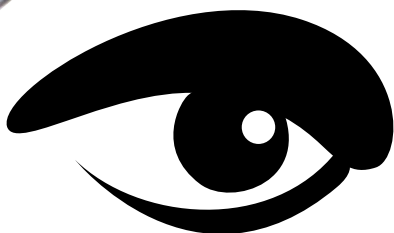
E

A

U

T

Y





Удивительный факт: японский эксперт
по фотоаппаратам и пленке Fujifilm уже много
лет делает антивозрастную косметику.
Как так вышло?



Оказывается, у работы с фотографиями и заботы о молодости кожи много общего. Во-первых, борьба с выцветанием снимков очень похожа на антивозрастной уход: в основе обоих процессов — применение антиоксидантов и УФ-фильтров. Во-вторых, в пленке, как и в коже, присутствует коллаген — а у Fujifilm за плечами годы исследования этого вещества.

КОМПАНИЯ FUJIFILM была создана в 1934 году — названная в честь сакрального символа Японии, горы Фудзи, она быстро стала лидером фоторынка страны. С приходом в фотографию цвета Fujifilm только укрепила свои позиции, уверенно выдержав конкуренцию с импортными марками. Однако в 2000-м, в эру цифровых технологий, производство аналоговых фотоаппаратов резко сократилось. Хотя Fujifilm удалось заявить о себе и на рынке «цифры», ее руководство решило, что технологии работы с фотопленкой нужно применять и в других областях, — так в 2007 году родилась марка Astalift.

ФОТОАППАРАТЫ И КОСМЕТИКА? Это неожиданно даже для Японии! А если учесть, что в стране очень жесткая конкурен-

ция на косметическом рынке — всего на нем около 2000 игроков и даже ведущим маркам удается захватить не более 10% рынка, — этот ход Fujifilm покажется тем более смелым. Однако у компании были основания для уверенности в себе — авторитет в сфере науки и инноваций, поэтому Astalift начали раскручивать как косметику на научной основе.

ГЛАВНЫЙ КОМПОНЕНТ КОСМЕТИКИ ASTALIFT — астаксантин. Это вещество — сильный антиоксидант, он играет важную роль в обмене веществ и процессах обновления клеток, устраняя причины преждевременного старения. Астаксантин обладает деликатной структурой, поэтому раньше никому не удавалось включить этот компонент в состав косметики, сохранив его

полезные свойства. Однако технологии Fujifilm позволили добиться миниатюризации и стабилизации астаксантина, и теперь он в наиболее эффективной форме присутствует во всех продуктах Astalift.

В ПРИРОДЕ астаксантин содержится в бурых водорослях, а еще крабах, креветках, лососе — именно это вещество придает им розоватый оттенок. Кремы и желе марки тоже получились необычного красно-оранжевого цвета. А чтобы привлечь внимание покупательниц, косметику фасуют в красные флаконы.

ЧЕРЕЗ ТРИ ГОДА после первого успеха основную линию Astalift, в которую вошли лосьон, крем и другие средства базового ухода, дополнило увлажняющее желе Astalift Jelly Aquarysta — с тех пор оно постоянно попадает в рейтинги лучших антивозрастных средств, благодаря чему продажи Astalift в 2010 году достигли внушительных 10 миллиардов иен. Секрет успеха — в составе с наноцерамидами, это мельчайшие частицы природных липидов, которые участвуют в процессах деления клеток.

ДРУГАЯ ФИШКА косметики Astalift — мощная защита от ультрафиолета, одной из причин преждевременного старения кожи. Ученые марки выяснили, что самый боль-

шой вред наносят так называемые глубокие ультрафиолетовые лучи A (Deep UVA), от которых нет спасения даже в помещении, ведь они проникают через оконные стекла. Для защиты от этого типа ультрафиолета в Astalift разработали уникальный фильтр D-UV Guard, гибрид фильтров двух видов — он сразу и отражает ультрафиолет, и поглощает его. Эта разработка входит в состав солнцезащитного крема Astalift White Perfect UV Clear Solution.

«В МИРЕ ЕСТЬ ЕЩЕ МНОЖЕСТВО ВЕЩЕСТВ, полезные свойства которых пока не используются в полной мере, — говорит Ясуко Такэда из PR-отдела Astalift. — Поэтому перед нами простирается огромное поле возможностей. Мы и дальше будем продолжать заниматься разработками, на которые способна только наша компания, ради молодости женщин». Тут впопыху вспомнить о том, что слово Asta в названии бренда напоминает японское слово «завтра» («асита», 明日), а английское слово lift, по мысли создателей, символизирует фразу «движение вверх к красоте». Таким образом, в названии Astalift зашифрован девиз «Завтра красивее, чем сегодня» («Асита ва кё:ёри уцусику», 明日は今日より美しく), который поддерживает всех женщин, стремящихся быть прекрасными в любом возрасте.



Здание лаборатории
компания Fujifilm в Канагава
© Fujifilm

ТОП-3 СРЕДСТВ ОТ **ASTALIFT****СОЛНЦЕЗАЩИТНЫЙ КРЕМ
ASTALIFT WHITE PERFECT UV CLEAR
SOLUTION C SPF50+ / PA++++**

Увлажняет и защищает от ультрафиолета, в том числе от самых длинных волн при помощи уникального фильтра D-UV Guard. Содержит нано-астаксантин, нано-АМА, три вида коллагена и экстракты цитрусовых. А еще у этого крема необычная крышечка-сенсор — она меняет цвет и становится фиолетовой при воздействии наиболее опасных ультрафиолетовых лучей: это своего рода сигнал для женщины, что нужно защитить кожу.

**ЖЕЛЕ ASTALIFT
JELLY AQUARYSTA**

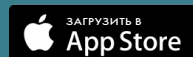
Средство красно-оранжевого цвета нужно наносить сразу после умывания, перед увлажняющим лосьоном. Содержит наноастаксантин; два вида наноцерамидов, идентичных человеческим; наноликопин и три вида коллагена. Глубоко увлажняет, придает коже сияние. С ароматом роз, как и почти все продукты бренда. Разработчики желе в 2014 году удостоились премии Японского института изобретений и инноваций — никогда прежде эта награда не присуждалась за косметические средства.

**ASTALIFT
BB CREAM**

BB-крем, включающий те же компоненты, что и желе Aquarysta, — наноастаксантин и наноцерамиды. Увлажняет и подтягивает, защищает от ультрафиолета (фильтр D-UV Guard, борющийся с самыми длинными волнами УФ), а благодаря красящему пигменту в составе маскирует недостатки кожи. Обладает очень нежной текстурой — формула Water-In-Oil позволяет доводить количество увлажняющих воднистых компонентов в составе почти до 60%.



ПОДПИСЫВАЙТЕСЬ НА ЭЛЕКТРОННЫЕ
ВЕРСИИ ЖУРНАЛА KIMONO И СКАЧИВАЙТЕ
ПРИЛОЖЕНИЯ ДЛЯ IOS И ANDROID



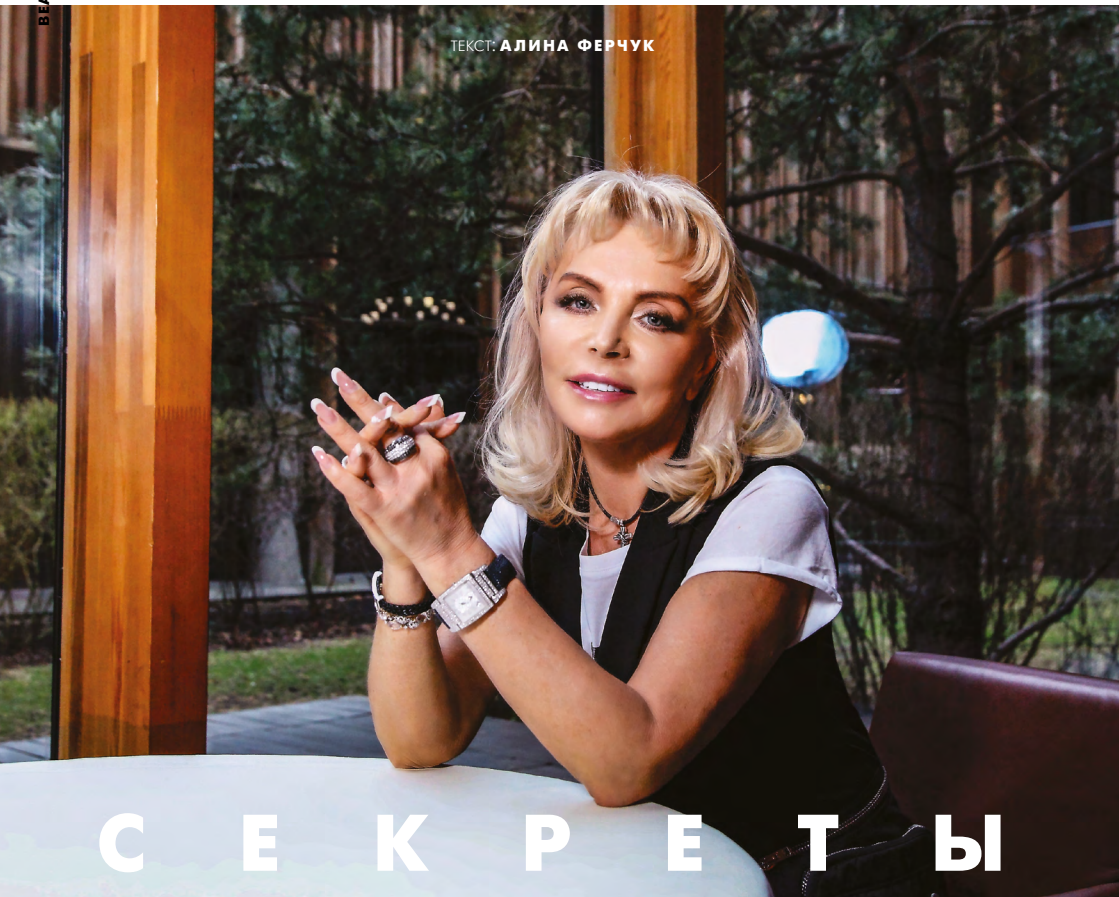
ВСЕГО **149** РУБЛЕЙ
ЗА НОМЕР

ZINIO™

PRESSA.RU

JOOmag
DIGITAL PUBLISHING SOLUTIONS

ТЕКСТ: АЛИНА ФЕРЧУК



С Е К Р Е Т Ы

Что такое японские биотехнологии и действительно ли они могут продлить молодость и жизнь?

Отвечает Екатерина Диброва — академик Российской академии медико-технических наук и Российской академии естественных наук, президент медицинской корпорации RHANA.

Я П О Н Ц Е В

Екатерина Александровна, расскажите, почему вы заинтересовались Японией?

Для меня всегда были важны такие понятия, как релакс, гармония, активность, натуральность, ведь все это — в основе долгой и качественной жизни человека. Впервые приехав в наполненную гармонией и красотой Японию, я сразу ее полюбила. Посетив множество международных конгрессов и профильных мероприятий в стране, я практически сразу приняла решение о том, что инновационные технологии «японской модели долголетия» необходимо привезти в Россию, — так появилась корпорация RHANA. Более 17 лет я занимаюсь инновационными японскими биотехнологиями, а также средствами для красоты и молодости.

Какие секреты японских долгожителей вы привезли в Россию?

Конечно, важны здоровый образ жизни, соблюдение питьевого режима, спорт. Но для того чтобы продлить жизнь, важно поменять ментальность. Потому что в конечном итоге самое важное — это как настроен сам человек. Дело не в морщинках, а в нашей энергии жизни, в нашем счастье и обожании жить. У японцев с этим все в порядке. Но есть у них и другой секрет — это биотехнологии, то есть натуральные препараты, созданные по последнему слову науки. Главное, что о них нужно знать: они помогают дать организму все необходимые вещества, при этом они абсолютно безопасны. Японцы называют биомедицинские препараты «молоком для клетки»: в них содержатся все необходимые полезные вещества. Можно взять горсть таблеток и пищевых добавок, а можно использовать биотехнологии. Что могут такие препараты? Снимать стресс и синдром хронической усталости, восстанавливать и повышать

иммунитет, нормализовать работу организма и омолаживать. Можно восстанавливаться различными средствами, но биотехнологии — это наиболее эффективный с точки зрения японцев способ, он применяется в Японии более 60 лет и входит в страховую медицину. И вот его я и привнесла на территорию России.

Какие последние разработки в японской биоплацентарной медицине вы могли бы порекомендовать читателям?

Когда организм стареет, чтобы поддерживать его на регулярной основе, нужны витамины, протеины, аминокислоты, минералы и другие полезные вещества. Тут я бы посоветовала качественно очищенный фармпрепарат с ценными веществами для организма — «Лаеннек», это тоже инновационные японские биотехнологии. Он показал свою эффективность в коррекции патологии печени, сбоях в иммунной системе, в репродуктологии, подготовке к ЭКО, снятии синдрома хронической усталости, улучшении общего состояния здоровья. Более подробную информацию о препарате вы можете прочитать на сайте корпорации RHANA. Другая рекомендация: средства марки Bb Laboratories — это специалист по плацентарной биологически активной anti-age-косметике. В марке несколько линий, две из которых являются ключевыми: линия на основе важных для молодости кожи биологически активных веществ плаценты и линия на основе гиалуроновой кислоты и пептидов. Самые выдающиеся средства марки — это лосьон Pro Active Moist Lotion, активный препарат для омоложения и регенерации кожи, защитный крем для кожи от негативного воздействия солнечных лучей LNC UV Protector SPF 50+, мыло LNC Brightening Soap с экстрактом плаценты, которое мягко очищает кожу, стимулирует клеточное обновление и придает коже свежесть.



ТЕКСТ: ЛАНА МАЦУМОТО

ИЗ В ЖУРНАЛА — ЖУРНАЛ

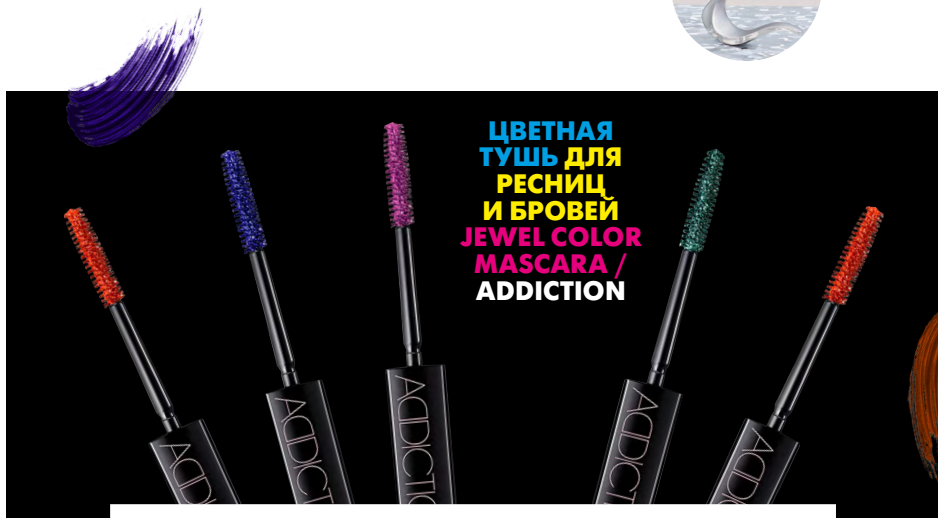
ЯПОНСКАЯ БЬЮТИ-ИНДУСТРИЯ — **ЧЕМПИОН**
ПО ИННОВАЦИЯМ. ВОЗМОЖНО, ПОЭТОМУ ТАМ ТАК
 ПОПУЛЯРНЫ ЖУРНАЛЫ И ОНЛАЙН-ПОРТАЛЫ, **ПОЛНОСТЬЮ**
ПОСВЯЩЕННЫЕ ТЕМЕ КРАСОТЫ. **ПЕРЕД ВАМИ** — ДАЙДЖЕСТ
 НОВИНОК **ИЗ МИРА КРАСОТЫ**, КОТОРЫЕ ПОПАДАЛИ
 В ЯПОНСКИЕ СМИ **ЧАЩЕ ВСЕГО.**

ГАДЖЕТ ДЛЯ САМОМАССАЖА ЛИЦА NAGAE CYGNE / NAGAE PLUS

ЯПОНКИ — БОЛЬШИЕ ПОКЛОННИЦЫ лимфодренажного массажа лица. Всего за 15–20 минут он помогает усилить циркуляцию жидкости в тканях, избавляет от припухлости вокруг глаз, подтягивает контуры лица. Поэтому когда свет увидел маленький «титановый лебедь» Nagae cygne для самомассажа лица, он тут же стал хитом — опередив даже магнитных и микротоковых конкурентов. Эта штучка эргономичной формы — разработка дизайнеров молодой компании Nagae Plus, известной своими тончайшими оловянными украшениями. Кстати, одно из них премьер-министр страны выбрал для подарка Мелании Трамп.

ЦЕНА БЕЗ УЧЕТА НАЛОГА: ¥20 000

ОФИЦИАЛЬНЫЙ САЙТ: WWW.NAGAE-PLUS.COM



ЭТИМ ЛЕТОМ визажисты предлагают сделать акцент на глаза, выделив ресницы яркой цветной тушью. В Японии одним из первых отреагировал на новую тенденцию бренд Addition, декоративная косметика которого отличается насыщенным стойким пигментом. В июне марка выпустила лимитированную серию туши для ресниц разных оттенков с перламутровым блеском. Бестселлеры в Японии — тушь темно-красного, ярко-оранжевого и оттенка фуксия. Самые смелые красят ими не только ресницы, но даже брови!

ЦЕНА БЕЗ УЧЕТА НАЛОГА: ¥3200

ОФИЦИАЛЬНЫЙ САЙТ: WWW.ADDICTION-BEAUTY.COM

СОЛНЦЕЗАЩИТНЫЙ ЛОСЬОН SUPER SUNSHIELD BRIGHT FIT / ACSEINE

УЖЕ ПОЧТИ 50 ЛЕТ компания Acseine занимается изучением и решением проблем дерматита, вызванного использованием косметики, — ее средства максимально неаллергенны. Так, формула нового лосьона Super Sunshield Bright Fit обеспечивает мощную защиту от солнца (SPF50+/PA++++), но не содержит потенциальных раздражителей — агрессивных УФ-фильтров, обычно применяемых в средствах этого типа.

ЦЕНА БЕЗ УЧЕТА НАЛОГА: ¥3000 (40 Г)

ОФИЦИАЛЬНЫЙ САЙТ: WWW.ACSEINE.CO.JP



ИНТЕНСИВНЫЙ КОНЦЕНТРАТ ENRICH CONCENTRATE SERUM /CYCLE PLUS

В МИРЕ БУМ НА ЭКСПРЕСС-СРЕДСТВА, и вот новый фаворит: SOS-уход от Naris Cosmetic Frontier — концентрат для лица Cycle Plus, который поможет вашей коже выглядеть идеально всего за неделю. Бренд прославился созданием нового ингредиента красоты APPC — особой формы производной витамина C, его мощность в 100 раз превышает обычный витамин C. Помимо APPC в состав концентрата вошли еще 39 мощных реанимирующих кожу ингредиентов. Среди них несколько форм гиалуроновой кислоты, керамидов и факторов роста.

ЦЕНА БЕЗ УЧЕТА НАЛОГА: ¥7000

ОФИЦИАЛЬНЫЙ САЙТ: WWW.CYCLEPLUS.JP



СЫВОРОТКА ДЛЯ ЖИРНОЙ КОЖИ CLEAR SERUM NO. 6 / RICEPOWER

НОВОЕ СЛОВО В БОРЬБЕ С АКНЕ — новинка от RicePower. Благодаря способности ферментированного риса подавлять секрецию кожного сала созданное на его основе средство в отличие от косметики со схожими функциями не пересушивает и не повреждает кожу. Главное достоинство — у средства накопительный эффект: японские бьюти-эксперты уверены, что с ним проблемы с черными точками, акне и «пловущим» макияжем все реже будут вас беспокоить.

ЦЕНА БЕЗ УЧЕТА НАЛОГА: ¥5000 (30 МЛ)
ОФИЦИАЛЬНЫЙ САЙТ:
WWW.RICEPOWERSHOP.JP



АППАРАТ ДЛЯ ЛИЦА ION EFFECTOR / PANASONIC

РАНЬШЕ АКТИВНЫЕ КОМПОНЕНТЫ КОСМЕТИКИ

с трудом проникали дальше эпидермиса — и эффект от их использования был не таким выраженным, как хотелось бы. Но последние годы ученые достигли в этом вопросе существенного прогресса. Так, новый аппарат для лица Ion Effector от Panasonic действует по принципу ионофореза — он «вдавливает» компоненты косметики в эпидермис, в несколько раз повышая их эффективность. Но помимо этого впервые добавлена еще одна функция, позволяющая с помощью импульсов временно ослабить прочную связь липидного слоя кожи, открывая доступ бьюти-ингредиентам.

ЦЕНА БЕЗ УЧЕТА НАЛОГА: ¥45 000 (ОТКРЫТАЯ ЦЕНА)
ОФИЦИАЛЬНЫЙ САЙТ: WWW.PANASONIC.JP



R

A

V

E

L

Ворота-тории
в городе Оарай
© vichie81 by
Shutterstock



Ибараки: МЕЖДУ небом и землей

В префектуру Ибараки часто едут, чтобы увидеть знаменитые ворота богов Камиисо-но-тории — считается, они помогают преодолеть препятствия на пути к новому. Но Ибараки может предложить туристам места силы не только прошлого — но и будущего.

ТЕКСТ: НАСТЯ САТО
ФОТО: МАРИНА ТАКИМОТО

**УСИКУ —
БУДДА И ВИНО**
*Tokyo Station —
Ushiku Station на поезде
линии Joban Line,
в пути 1 час*

Знакомство с городом начните со статуи Большого Будды (Усику Амида Дайбуцу), которая занесена в Книгу рекордов Гиннеса как самая большая бронзовая статуя в мире (автобус за 25 минут довезет вас до нее от восточного выхода станции Ushiku). Высота изваяния — 120 метров, что в три раза больше статуи Свободы! Внутри Будды — видовая площадка, откуда с высоты 85 метров можно рассмотреть окрестности, и зал с 3400 маленькими позолоченными буддами. Неподалеку от статуи — контактный зоопарк, где живут кролики, морские свинки и обезьянки, а пару раз в день можно увидеть цирковое шоу, в котором участвуют японские макаки.

Усику Амида
Дайбуцу



Другой культурный памятник района — винодельня Chateau Kamiya (чтобы добраться до нее, возвращайтесь на автобусе в сторону станции приезда, но выйдите на остановку раньше). Считается, что Kamiya — первая в Японии винодельня, построенная по французским стандартам, согласно которым все процессы производства вина происходят на месте — начиная с выращивания винограда и заканчивая продажей. Сейчас объем выпускаемого вина небольшой, да и не все процессы проходят на винодельне, зато вы можете здесь отлично пообедать, попивая вино старейшего японского бренда и здесь же сваренное пиво, получившее несколько международных наград.

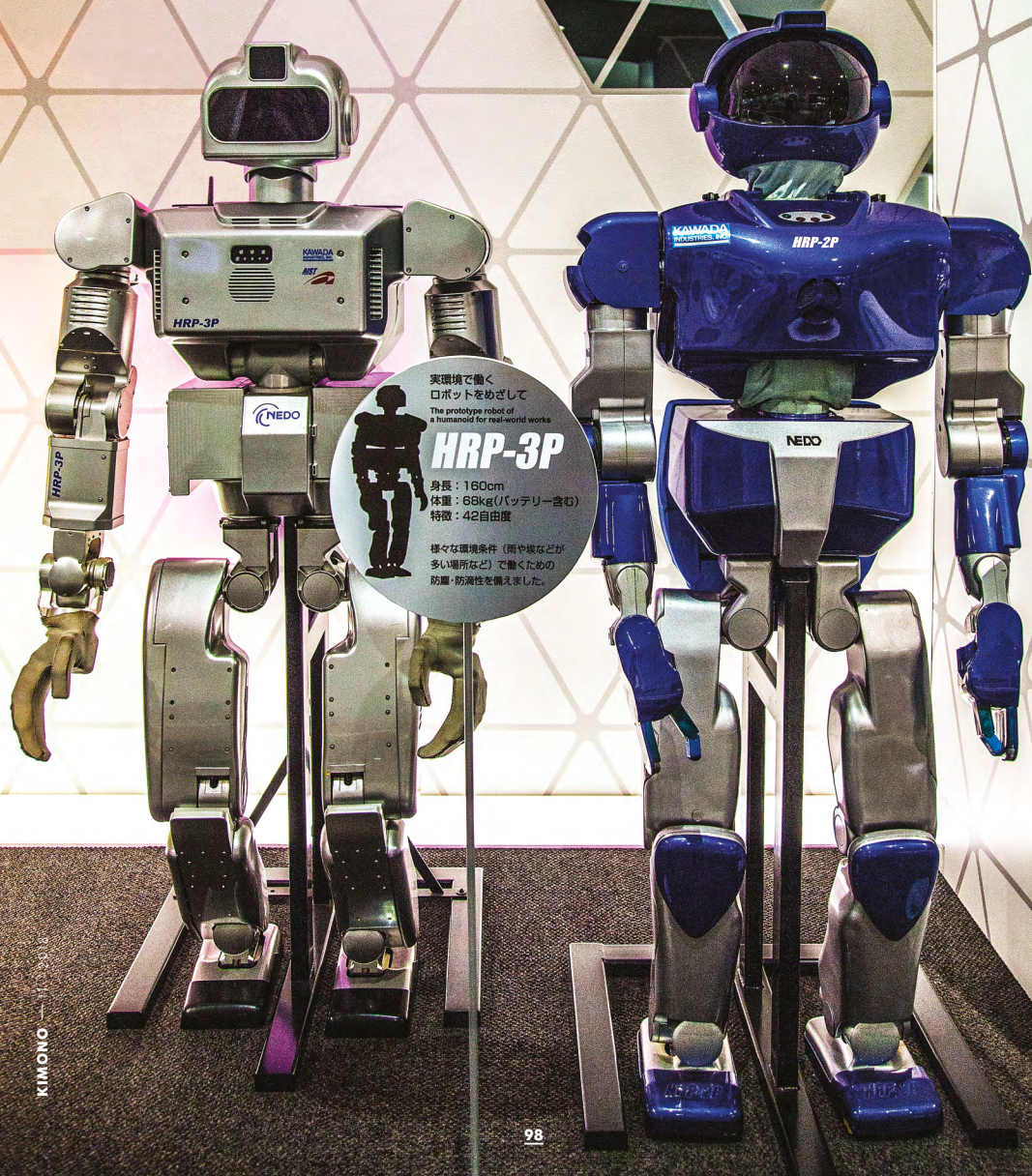


Винодельня Chateau Kamiya в Усику



В ПОДАРОК ДРУЗЬЯМ купите традиционное печенье «сэмбэй» в магазинчике Карра Нопро, внутри которого вы увидите рисунки существа, похожего на водяного. Это «каппа» — мифический японский персонаж. Легенда гласит, что «каппа» жил на соседнем болоте, но имел скверный характер — портил посевы и утаскивал в болото детей, пока его не выловили и не привязали к сосне. Привязанный «каппа» понял, что дело плохо, и раскаялся. В честь этого и сейчас в июле проходят народные гулянья «каппа-мацури».

Science Square
Tsukuba



ЦУКУБА — ЯПОНСКОЕ ЧУДО

Ushiku Station — Tsukuba Center Bus Stop на поезде линии Joban Line, с пересадкой на автобус на станции Hitachino-Ushiku Station, всего в пути 50 минут



Мимо вас проехала группа японцев на сегвеях? Не удивляйтесь, ведь вы в японском Сколково. В Цукуба более 300 научных учреждений, в которых трудится почти 21 тысяча человек. Посещение местных музеев — уникальный опыт, о котором вы не забудете никогда: это возможность увидеть и прикоснуться к будущему, которое в Японии — и особенно в Цукуба — уже наступило! В Science Square Tsukuba, который знакомит с научными разработками, пожмите лапу роботу-нерпе Paro, он в Книге рекордов Гиннеса как лучший робот для терапии тяжелобольных. В Tsukuba Expo Center прогуляйтесь по одному из крупнейших в мире планетариев (26 метров в диаметре!) и попробуйте сдвинуть руками 50-тонный камень Yurugi Ishi (у вас получится!). В Cyberdyne Studio почувствуйте себя киборгом, примерив экзоскелет для восстановления двигательных функций и использования при повышенных нагрузках. А в Космическом центре Цукуба закажите экскурсию в центр управления

экспериментальным модулем «Кибо», который сейчас летает вокруг Земли.

ЧТОБЫ МОЗГ НЕ ВЗОРВАЛСЯ от новых знаний, переведите дух на ферме голубики (Ибаракы — один из лидеров по ее выращиванию) или в Wanwan Land, где можно увидеть сразу 400 собак 80 пород — уровень мимими зашкаливает! Или отправляйтесь на священную гору Цукуба: это старый соперник горы Фудзи, в Японии даже есть поговорка «На западе — Фудзи, а на востоке — Цукуба». Подъем на фуникулере начинается возле храма Цукубасан-дзиндзя, посвященного двум божествам — основателям Японии, богу Идзанаги и богине Идзанами. На ночевку можно остановиться прямо возле храма в Tsukuba Grand Hotel, где вы сможете полюбоваться видом на город из ванны на открытом воздухе. В конце августа не пропустите народные гулянья на празднике Matsuri Tsukuba. По улицам проедут деревянные помосты с огромными бумажными фонарями в форме демонов и лягушек, а 300 человек пронесут один из самых больших в Японии паланкинов.

МИТО — РАЙСКИЙ САД

*Tsukuba Center Bus Stop — Mito Station на автобусе
с пересадкой на Tsuchiura Station на поезд
линии Joban Line, всего в пути 1,5 часа*



Расфасовка
«натто»
на фабрике
города Мито

В столице префектуры многое напоминает о клане Мито — одной из трех младших ветвей сёгунского рода Токугава, который правил Японией два с половиной века. Начните с сада Кайракуэн, который был разбит по приказу феодала Токугава Нариаки, и находящейся в нем «запасной» резиденции Кобункан, где он любил проводить творческие посиделки. Кайракуэн входит в тройку великих садов Японии и считается вторым по величине в мире городским парком после Центрального в Нью-Йорке. Здесь особенно красиво весной, когда цветут три тысячи сливовых деревьев.

СОВРЕМЕННЫЙ СИМВОЛ ГОРОДА — стометровая башня Art Tower Mito в форме цепочки ДНК, которая означает бесконечное развитие города. Она относится к арт-комплексу, в концертном зале которого когда-то высту-

пал Мстислав Ростропович. Говорят, он настолько оценил акустику помещения, что оставался играть здесь до поздней ночи.

МИТО ИЗВЕСТЕН НА ВСЮ ЯПОНИЮ благодаря «натто», блюду из перебродивших соевых бобов с неприятным запахом и видом, которое японцы считают панацеей от всех болезней. В стране даже ходит поговорка: «Если натто — то из Мито». Но ужинать предлагаем вам все же не «натто», а, к примеру, гречневой лапшой — «соба» в ресторане Nakaya. Не забудьте выпить там пива, ведь заведение принадлежит компании Kiuchi — главному экспортеру крафтового пива.

На ночь советуем остановиться в лучшем отеле префектуры — Mito Grand Hotel; здесь не раз останавливался сам император.

Символ города Мито
башня Art Tower Mito



В ПАСТЬ К ДРАКОНУ

*Mito Station — Ryujin Otsuribashi Iriguchi
Bus Stop на поезде линии Suigun Line
с пересадкой на станции Hitachi-Ota на
автобус, всего в пути 1 час 20 минут,
далее пешком 30 минут*



На севере префектуры среди диких лесов находится «ущелье Дракона» — Рюдзинкё — и самый длинный на острове Хонсю подвесной мост. Именно там расположен самый высокий банджи-джампинг в Японии. Вы не прочь прыгнуть с тарзанки с высоты 100 метров (стоимость ¥16 000)? Тогда киньте монетку на удачу в электрический колокол, выберите кнопку «надежда» (есть еще «любовь» и «счастье») и обратитесь к инструкторам — среди них есть русские, — они подготовят вас к прыжку в бездну и безопасному возвращению обратно. Всем остальным советуем сесть в прибрежное кафе и насладиться видом на мост.

Если у вас есть возможность воспользоваться машиной (попросите заказать такси в отеле или воспользуйтесь услугами турфирмы), то отправляйтесь еще дальше на север — через полчаса вы будете любоваться одним из трех самых красивых водопадов Японии — Фукурода-но-таки. На обед езжайте в городок Дайго (15 минут на машине), в местечко Daigo Kanko Yana. Местный аттракцион — ловля форели с помощью традиционных бамбуковых запруд. Пойманную вами рыбу закоптят с солью на углях или подадут в виде сасими (три рыбки — ¥2000). Другая гордость Дайго — яблоки, в городе около двадцати яблочных хозяйств! Здесь этот фрукт для аромата даже кидают в природные онсэн — как, например, в комплексе Mori no Ideyu.

ЦВЕТЫ И АНИМЕ

на машине

Отправляйтесь в путешествие вдоль побережья. Сначала вы окажетесь в фильме Ким Ки Дука — в по-кинематографичному прекрасном парке Hitachi Seaside Park в городе Хитатинака. Ради него уже стоило ехать в Ибараки! Возьмите велосипед и прокатитесь по дорожкам среди полей из солнечного рапса, тюльпанов, немophil, подсолнухов, космеи...

ДАЛЕЕ — ГОРОД ОАРАИ, где на каждом углу вы увидите картонных персонажей из аниме «Девушки и танки» (Girls und Panzer): этот город — место действия рисованного сериала. А на день рождения героинь здесь гулянья — съезжаются фанаты со всей Японии! Остановитесь в прибрежном отеле с онсэн-ом Oarai Hotel — рядом с ним на скалах, врезающихся в море, находятся ворота-тории — один из символов префектуры.

ПО ПУТИ К СЛЕДУЮЩЕМУ МЕСТУ, храму Касима-дзингу, остановитесь в городе Хоко-

та — здесь лучшие дыни в Японии. Считается, что храм Касима-дзингу, который относится к важным культурным ценностям Японии, был основан в первый год правления первого императора Дзимму (660 год до нашей эры!).

ФИНАЛЬНАЯ ТОЧКА ПУТЕШЕСТВИЯ находится недалеко от озера Касумигаура — второго по величине в Японии, в городе Итако. В июне здесь цветет миллион ирисов и проходит праздник Suigo Itako Ayame Matsuri, во время которого по каналу проплывает лодка с невестой в традиционных одеждах. В старину по Итако, как по Венеции, люди передвигались на лодках — и невесты после свадьбы приплывали в дом к жениху. Если приедете сюда осенью, отправляйтесь к озеру, купите билет на лодку с огромными ослепительно-белыми парусами и наслаждайтесь романтикой по-японски!



Suigo Itako
Ayame Matsuri
в городе Итако

Поле немофил
в парке Hitachi
Seaside весной



КУХНЯ РЕГИОНА



Морское «фуа-гра» Ибараки — «анко-набэ»

Летом в Ибараки едят дыни, яблоки и другие фрукты, которых в этом зеленом регионе изобилие. Другой хит — говядина «курогэ-вагю» и блюдо «стamina-рамен», которое было придумано для поддержания здоровья школьников (stamina в переводе с английского — «выносливость»). В его соусе используется крахмал, а в заправке капуста, тыква, морковь и печень. Зимний специалитет — рыбу-удильщика («анко») — обычно подают в супе «набэ». Местные уважительно называют ее «морским фуа-гра». В Oarai Hotel даже проводятся шоу разделки рыбы — и без того жуткую на вид морскую тварь подвешивают на крючок и проводят обработку.

ВАУ-ФАКТОР

В Ибараки есть сразу два явления, занесенные в список шедевров устного и нематериального культурного наследия человечества ЮНЕСКО: это традиционное изготовление шелка — «юки-цумуги», его не стеснялись подносить в дар даже сёгунам (город Юки), и апрельский фестиваль в честь цветения сакуры — там нужно увидеть огромный многоярусный театр кукол-марионеток (город Хитати).

ПОДПИСЫВАЙТЕСЬ НА ЖУРНАЛ KIMONO

СТОИМОСТЬ ГОДОВОЙ
ПОДПИСКИ НА
WWW.MYMAGAZINES.RU*:

1980
РУБЛЕЙ

*Подписаться можно начиная с любого
месяца. Получайте журнал KIMONO
почтой в любую точку мира!
Доставка по России включена в
стоимость.

СТОИМОСТЬ ПОДПИСКИ
НА ВТОРОЕ ПОЛУГОДИЕ
В КАТАЛОГЕ «ПРЕССА РОССИИ»*:

509
РУБЛЕЙ

*Подписка открыта с 1 апреля 2018 года
на выпуски №11, 12 и 13.
Ищите каталог в ближайших
почтовых отделениях!
Только по России.
Подписной индекс: 38816



M
mymagazines.ru

Пресса России
Объединенный каталог

ТЕКСТ: ДАНА ОКОМАНЮК

TOKYO

+27°

SUNNY 

Лето в городе

Лучшие террасы Токио

Самые интересные
рестораны с открытыми
террасами в столице
Японии.

T.Y. Harbor



© Tysons & Company

Его называют рестораном при пивоварне, но даже если вы не пьете пиво, у T.Y. Harbor есть все шансы покорить ваше сердце. Чем? Во-первых, прекрасной кухней от шеф-повара американца Дэвида Чиддо, во-вторых, современным модным интерьером и самим зданием, бывшим некогда товарным складом. В-третьих — очень приятной атмосферой и видом, который открывается с террасы на воде. Если же вы знаете толк в пиве, вам тем более нужно сюда заглянуть: японцы этот напиток уважают и умеют его готовить.

АДРЕС: Tokyo-to, Shinagawa-ku, Higashi-Shinagawa 2-1-3

СТАНЦИЯ: Tennozu Isle **КУХНЯ:** американская

СРЕДНИЙ ЧЕК: вечером от ¥5000; днем до ¥2000

Two Rooms Grill | Bar



© ECN Hospitality

Мясо, коктейли, джаз, терраса, окруженная бассейном, и вид на центр Токио — все это Two Rooms Grill | Bar. Так как ресторан пользуется огромным спросом у зажиточных токийцев и японских знаменитостей, бронируйте место на террасе заранее, особенно если планируете прийти сюда в выходные. Если есть возможность зарезервировать столик на 17:00 — не упустите! Сможете увидеть, как розовое солнце отражается в воде и уходит за горизонт. Сюда есть смысл идти даже тем, кто не ест мясо, — благо для вегетарианцев готовят по отдельному меню. И не забудьте положить в чемодан коктейльное платье — оно здесь более чем уместно.

АДРЕС: Tokyo-to, Minato-ku, Kita-Aoyama 3-11-7, Ao Building **СТАНЦИЯ:** Omotesando
КУХНЯ: стейк-хаус **СРЕДНИЙ ЧЕК:** вечером от ¥10 000; днем до ¥4000
ФИШКА: вид на город

Zelkova

Еще одна жемчужина района Омотэсандо — ресторан Zelkova в пятизвездочном отеле The Strings. Внутри много зелени, среди которой днем можно укрыться от токийского зноя, а вот вечером, сидя на террасе, вы ощутите всю энергию столицы, с ее нескончаемым потоком людей, машин и неоновых огней. Хотя заведение славится десертным меню (обязательно закажите панкейки крем-брюле с клубникой и манговым льдом — это просто to die for), завтраки, обеды и ужины тут тоже на высоте. Также обратите внимание на три вида летних меню, которые подают только здесь, — нам понравился пикник-сет и сет под названием «всё-что-вы-сможете-выпить».



© Best Hospitality Network Inc.

АДРЕС: Tokyo-to, Minato-ku, Kita-Aoyama 3-6-8 **СТАНЦИЯ:** Omotesando
КУХНЯ: французская **СРЕДНИЙ ЧЕК:** вечером от ¥4000; днем до ¥3000
ФИШКА: десерты

Cicada

Эффектный современный интерьер и отличная кухня привлекают в Cicada токийцев круглый год. Еще бы, ведь заведением владеет Tysons & Company, чьи рестораны (T.Y. Harbor, кстати, тоже их) давно добились популярности среди местных. Но особенно здорово сюда прийти летом: на уютной минималистичной террасе приятно выпить ледяного итальянского вина (в меню более 80 видов европейских вин) и продегустировать осьминога, поданного так эффектно, что, прежде чем съесть, его обязательно захочется сфотографировать. После ужина советуем пройтись — так как ресторан расположен в двух минутах ходьбы от станции Omotesando, одного из самых популярных туристических районов, увидите много интересного.



© Tysons & Company

АДРЕС: Tokyo-to, Minato-ku, Minami-Aoyama 5-7-28 **СТАНЦИЯ:** Omotesando
КУХНЯ: средиземноморская **СРЕДНИЙ ЧЕК:** вечером от ¥6000; днем до ¥3000
ФИШКА: терраса у бассейна



Canal Cafe

© Canal Cafe. Official by Facebook



Это своего рода токийская «маленькая Венеция»: большой выбор пиццы, пасты и салатов, а еще можно всего за ¥600 снять лодку и покататься по живописному каналу. Вообще кафе необыкновенно популярно что весной, во время цветения сакуры, что летом, когда прохладный бриз от канала, в сочетании с позеленевшей сакурой, заставит вас забыть, что вы находитесь в одном из самых оживленных городов мира. Лучшее время для посещения кафе, пожалуй, вечером, когда включаются фонари и от их желто-оранжевых огней место наполняется особенным шармом. Тем, кому не хватает японской нотки в этом царстве Италии, советуем взять бокал киотского сливового вина.

АДРЕС: Tokyo-to, Shinjuku-ku, Kagurazaka 1–9 **СТАНЦИЯ:** lidabashi
КУХНЯ: итальянская **СРЕДНИЙ ЧЕК:** вечером от ¥4000, днем до ¥2000
ФИШКА: возможность прокатиться на лодке

The Café by Aman



Стеррасы кафе открывается супервид на настоящий мини-лес — тут много, очень много деревьев. Сами себя The Café by Aman описывают как «отображение космополитической личности города и японской души», но точнее было бы сказать, что это настоящий зеленый оазис среди высоток.

Помимо удачной локации (в нескольких минутах от императорского дворца) и невероятной красоты (более 56 000 отдельно отобранных растений на территории), ресторан порадует посетителя кухней в стиле фьюжен. В вечернее время рекомендуем заказывать Nature course — в него входят блюда из морепродуктов, овощей и фруктов.



© Aman Tokyo. Official by Facebook

АДРЕС: Tokyo-to, Chiyoda-ku, Otemachi 1–5–6, Otemachi Tower **СТАНЦИЯ:** Otemachi

КУХНЯ: фьюжен **СРЕДНИЙ ЧЕК:** вечером от ¥5000; днем до ¥4000

ФИШКА: кафе в саду

© Plan. Do. See Inc.



АДРЕС: Tokyo-to, Chiyoda-ku, Yurakucho
1–12–1 **СТАНЦИЯ:** Yurakucho / Ginza
КУХНЯ: итальянская **СРЕДНИЙ ЧЕК:** вечером
от ¥5000; днем до ¥2000
ФИШКА: люкс в сердце люкса



6th by Oriental Hotel

Планируете шопинг в самом фешенебельном районе Токио — Гиндзе? После обязательно зайдите в ресторан 6th: переведете дух, пока идеально вышколенные официанты будут исполнять все ваши желания. В основном зале столики стоят впритык и довольно тесно, а вот на террасе вам будет удобно — там можно насладиться личным пространством и видом на фасад старинного отеля Oriental, в котором располагается ресторан. Обратите внимание, в обеденном меню сразу пять вариантов: салат-ланч, гамбургер-ланч, паста-ланч, будний ланч и специальный ланч. Если поймаете себя на мысли, что не хочется уходить, доверьтесь инстинкту: после 18:00 свет в ресторане приглушают, включается ненавязчивый джаз — словом, атмосфера настраивает на приключения!

Roku Roku

Идеальное место, чтобы впервые попробовать настоящие японские суси: кухня здесь соответствует самым высоким стандартам, а все используемые морепродукты — с широко известного рыбного рынка Цукидзи. Выбор KiMONO — набор Enishi из Celebration menu, куда входят ассорти из закусок, сасими, горячее блюдо, блюдо на гриле, восемь разных видов суси, мисо-суп и десерт (¥12 000 за все). Хотя искушение занять столик в зале будет велико — посадка там традиционная, лицом к разделочному столу, так, что можно увидеть, как делают суси, — но все же на террасе сидеть приятнее: ресторан расположен на шестом этаже отеля Grand Hyatt.



АДРЕС: Tokyo-to, Minato-ku, Roppongi 6–10–3
СТАНЦИЯ: Roppongi
КУХНЯ: японская **СРЕДНИЙ ЧЕК:** вечером от
¥20 000; днем: до ¥10 000
ФИШКА: суси мечты



В РЕСТОРАНЕ В ТОКИО
ОБЯЗАТЕЛЬНО ЗАКАЖИТЕ
КОРОБОЧКУ С РИСОМ
И РЕЧНЫМ УГРЕМ

О

(УНАГИ) — ЭТО, КАЗАЛОСЬ
БЫ, НЕЗАТЕЙЛИВОЕ

БЛЮДО МАЛО ТОГО

О

ЧТО КВИНТЭССЕНЦИЯ
ЯПОНСКОЙ КУХНИ,

ЭТО ЕЩЕ И ИНТЕРЕСНАЯ ТЕМА,

ПОЛНАЯ ЗАГАДОК ДАЖЕ

D

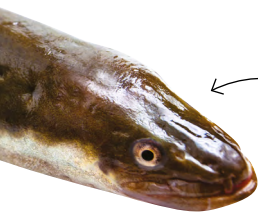
ДЛЯ СОВРЕМЕННОЙ НАУКИ.

да ЗДРАВ ству ет УНА ГИ!



ТЕКСТ: ЕКАТЕРИНА ХИЖНЯК

Каждое лето за 18 дней до начала осени по восточному календарю, в самое жаркое время года (конец июля — начало августа), Япония отмечает День Быка. Это не официальный праздник, скорее — сигнал о том, что наступают самые жаркие дни лета... Забавно: традиционное блюдо этого праздника именно речной угорь — унаги, а вовсе не говядина. Уже несколько веков японцы считают: ничто не может восстановить душевные и физические силы в этот изматывающе жаркий период лучше, чем жареный унаги. Ведь эта рыба содержит множество витаминов, включая водорастворимый витамин B1 — его нехватка обнаруживается в момент высокой физической активности или в жаркое время года.



многоликий

Нельзя путать речного угря — унаги и морского «анаго» — это разные деликатесы. У первого мясо и жирнее, и полезнее: помимо витамина B1 в нем содержатся витамины A, B2, D, кислота ДГК класса омега-3, железо. Японцы свято верят в его полезные свойства и даже считают афродизиаком. «Анаго» уступает своему родственнику и по сочности и полезности, да он и не такой редкий, как унаги, — поэтому и стоимость его в разы ниже.

Конечно, японцам, чтобы готовить угря, повод не нужен. Страна является одним из главных потребителей этого вида рыбы в мире и почти половину потребности закрывает собственной добычей и производством. Недостающие объемы экспортируются из Китая, Тайваня, Южной Кореи, Филиппин, Австралии и даже Франции. При этом самый дорогой унаги — made in Japan. Порция угря, выращенного в Японии, на одного человека в ресторане стоит от 3000 иен (примерно 1700 рублей). А стоимость дикого японского унаги в два, в три раза выше (в меню всегда будет указано, какой именно угорь вам предлагают — дикий или выращенный в Японии или импортированный).

Вывод дикого угря в Японии — не массовый промысел, скорее просто рыбалка, даже если силами профессиональных рыбаков. Процесс организован по старинке. Один из способов — с помощью пластиковых конусов вроде тех, что дорожные службы выставляют во время ремонта. В тупиковую часть конуса рыбак кладет приманку — чаще всего червей или мелкую рыбешку — и опускает ее на дно реки. Угорь пойдет на запах, залезет в «нору», а назад сдать не сможет. Эти ловушки — парафраз старинных устройств, которые раньше плели из бамбука, — длинные корзинки с одним узким входом; кое-где в стране ими пользуются по сей день.

К слову, от уровня популяции дикого угря-унаги в природе зависит и количество угря, выращенного в неволе: хотя биоинженерия достигла реальных высот, вывести из икры угря малька в неволе специалистам пока не удастся. Поэтому для искусственного разведения мальков добывают сетями в природных водоемах,



Обжаривание
угря на углях



после чего помещают в специальные фермы-бассейны для выращивания...

Сложно сказать, в каком веке японцы начали готовить угря, но еще в период Нара, в поэзии «Манъёсю», в стихах VIII века, есть упоминание этой рыбы. Рецептура, манера приготовления развивались на протяжении многих веков. Угря жарят, варят, тушат, готовят гриль и на пару. Есть только один запрет — сасими. Эту рыбу надо готовить при высоких температурах, потому что сырая кровь угря ядовита и вредна для здоровья.

Самый популярный способ приготовления речного угря называется «кабаяки»: филе угря обжаривают на углях, в процессе то и дело лакируют сладко-соленой подливкой, где основные компоненты — соевый соус, сладкое рисовое вино («мирин») и соус из ферментированной рыбы. Подают это нежное, полное сложным, богатым вкусом филе на подушке из риса, простота которого подчеркивает солиста-угря. Потому что со вкусом этой рыбы, если она правильно приготовлена, просто невозможно состязаться: как максимум она отправит любой другой гарнир в нокаут, как минимум в блюде будут сбиты акценты, а правильно расставленные — они и есть суть японской кухни.

Если в ресторане вам подали пиалку с рисом и угрем, то это называется «унадон», а если в красивой деревянной лакированной коробке — «унадзю». Часто к этому блюду подают небольшой чайничек с бульоном — его принято добавлять уже после того, как половина блюда съедена. Есть еще один вариант подачи «кабаяки» (он называется «нагаки»): филе угря будет лежать на длинной тарелочке, а чашка с рисом будет стоять отдельно. К угрю часто



МАЛЫШ ПРИЛЕТЕЛИ

Для нереста речной угорь в возрасте пяти-пятнадцати лет покидает пресные воды и отправляется в долгое путешествие к Марианским островам, которые находятся на расстоянии около 2000 км от Японии! Мигрирует рыба натошак — весь долгий, сложный путь она ничего не ест. А затем личинки угря снова возвращаются на родину. Уже на финишной прямой, в устьях японских рек, они превратятся в маленьких длинных змеек — станут микрокопией своих родителей.

подают маленькую солонку с сичуаньским перцем — «сансё». Вообще-то это даже не перец, а родственник мандарина; пряный, но одновременно свежий, он делает вкус угря еще ярче.

Казалось бы — что сложного пожарить на гриле маленькое филе? Не тут-то было. Японские повара шутят: сначала надо три года практиковать правильное насаживание угря на шпажку, потом семь лет учиться потрошить и разделять, а всю оставшуюся жизнь уже можно практиковать в жарке. От региона к региону «кабаяки» готовят со своими нюансами. В Канто, около Токио, угорь сначала «схватывают» на гриле, потом готовят на пару, что, во-первых, избавляет от лишнего жира, а во-вторых, придает рыбному филе текстуру суфле, и, в финале, вновь обжаривают на гриле. В регионе Кансай и на западе Японии паровую обработку не применяют — просто жарят дольше.

Интересно, что угря в Японии круглый год едят в основном люди старшего возраста, для них он прямая отсылка к традиционной культуре Японии, в которой угрю отводится наипочетнейшее место. А вот молодежь ест унаги исключительно летом — для них это традиция, как для нас окрошка в жару. Приятного аппетита!



Рецепт от бренд-шефа и владельца ресторана МАКОТО Федора Слуцкого

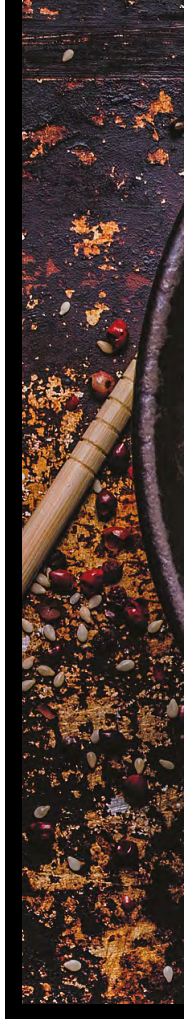
Уна Тама ДОН

ИНГРЕДИЕНТЫ:

копченый угорь — 65 гр.
лук репчатый — 30 гр.
яйцо куриное — 1 шт.
лук зеленый — 2 гр.
японский рис (если нет, подойдет кубанский синий «Мистраль») — 200 гр.

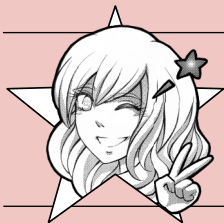
ДЛЯ СОУСА «ДОНБУРИ»:

бульон «даси» (вода — 100 гр.
лист «комбу» — 1 гр.
стружка тунца — 1 гр.)
«мирин» — 25 гр.
сахар — 12,5 гр.
соевый соус — 25 гр.





Чтобы приготовить бульон, добавьте в воду все ингредиенты, кроме стружки тунца, и варите до закипания, затем выключите и добавьте стружку. Дайте постоять 30 минут, процедите через марлю — и бульон готов. Приготовьте соус «донбури» — для этого просто смешайте в миске ингредиенты. Вылейте соус на сковороду, добавьте нарезанный соломкой репчатый лук, доведите до полуготовности, затем добавьте нарезанный копченый угорь, потушите примерно 5 минут и залейте взбитым яйцом. Закройте крышкой и томите в течение минуты. Сварите рис, предварительно промытый и замоченный в воде (минимум на два часа, а лучше на сутки). При подаче в чашу выложите вареный рис, сверху угорь и украсьте зеленым луком. В качестве гарнира вместе с «унатамадон» можно подать салат «Чука» и маринованную редьку. Приятного аппетита!



История
Веры Булочкиной

Вера Булочкина — уроженка Петербурга, несколько лет назад вышла замуж за японца Таки и переехала в Токио. Теперь вместе с мужем работает в турагентстве и организует индивидуальные туры для обеспеченных путешественников. Культурные различия, трудности перевода, эксцентричные запросы клиентов — обо всем этом Вера и рассказывает в своей колонке.

Вера едет на море

ИЛЛЮСТРАЦИИ:  TAKASHIRO

Меня часто спрашивают, скучаю ли я по России? Честно — еще не поняла, но друзей поблизости действительно не хватает. Так что вы можете представить мою радость, когда лучшая подруга Алла объявила, что едет ко мне погостить. Мы сразу же решили, что обязательно рванем с ней на море — будем отдыхать, загорать и веселиться. Тем более что летом у японцев начинается новая — загородная — жизнь!

И ВОТ МЫ С НЕЙ ЕДЕМ НА МАШИНЕ по полуострову Идзу, излюбленному курорту японцев. Дорога идет вдоль побережья, откуда открывается потрясающий вид на лазурное море. Алла долго возилась со Spotify (это такой музыкальный сервис), поэтому японский поп у нас шел вперемежку с инструментальной музыкой от местных звезд Йосики и Гакта... Мы остановились на одной из смотровых площадок. Селфи на фоне моря. Хештег #отдыхаемхорошо.

ДО СИМОДА МЫ ДОБРАЛИСЬ К ПОЛУДНЮ. Оставили вещи в традиционной го-

стинице — рёкане, переоделись и отправились на пляж. Алла оценила обстановку и вздохнула.

— Я, конечно, в Японию ради тебя приехала, но приключений тоже хочется, а здесь одни женатики с детьми.

ДНЕМ ПЛЯЖ ПОХОДИЛ НА ПАЛАТОЧНЫЙ ГОРОДОК.

Вплотную друг к другу стояли всевозможные тенты: большие и маленькие, надувные и складные, с окном и столом, и отовсюду неслись детские голоса.

— А почему они не раздеваются? — спросила Алла, намазывая себя солнцезащитным кремом и указывая на мам-японок, стоящих по щиколотку в воде. На них были пляжные водолазки, шорты до колен и панамки, укрывающие тенью не только лицо, но и шею.

— Мой муж так же, в водолазке купается, — ответила я. — Он говорит, что японская кожа очень чувствительна и скорее сгорит, нежели приобретет коричневатый оттенок.

— А на этих смотри! — Алла хихикнула и указала на группу из трех женщин, выходявших из воды. На их головах были



тканевые маски-балаклавы с прорезями для глаз, носа и губ. По акценту я предположила, что они китайки.

ПОСТЕПЕННО ВОДА ПРИБЫВАЛА, и тентов становилось все меньше. Их места занимали полотенца и кулеры — ящики со льдом, в которых обычно охлаждают пиво и вино. На смену шортам и пляжным водолазкам пришли уже более откровенные танкини, бандини и даже бикини.

— Алла, смотри, тот японец тебе машет, — сказала я, указывая на двух ребят с пивом, сидевших по диагонали от нас.

— Он уже минут десять как машет! — обиженно сказала подруга. — Такими темпами он до утра махать будет.

— Если ты думаешь, что японец подойдет и начнет тебя развлекать, ты ошибаешься. Японские мужчины — очень скромные. Часто именно женщина делает первый шаг к знакомству.

На что Алла ответила хитрой улыбкой в стиле «ну это мы еще посмотрим». И, поправив лямку бикини, отвернулась и стала смотреть на море. Через пять минут парень был у нашего зонтика.

— Hello. My name is Hiro, — переступая с ноги на ногу, начал он.

— Hello, my name is Alla.

— Ar-ral! Beautiful name.

Алла удивленно посмотрела на меня:

— Ара?! Вера, он что, попугает меня обозвал?!

Еле сдерживая смех, я объяснила, что японцы не выговаривают букву «л».

Несколько бутылок пива и совместное купание сделали свое дело. Молодой человек Алле понравился, но она сомневалась.

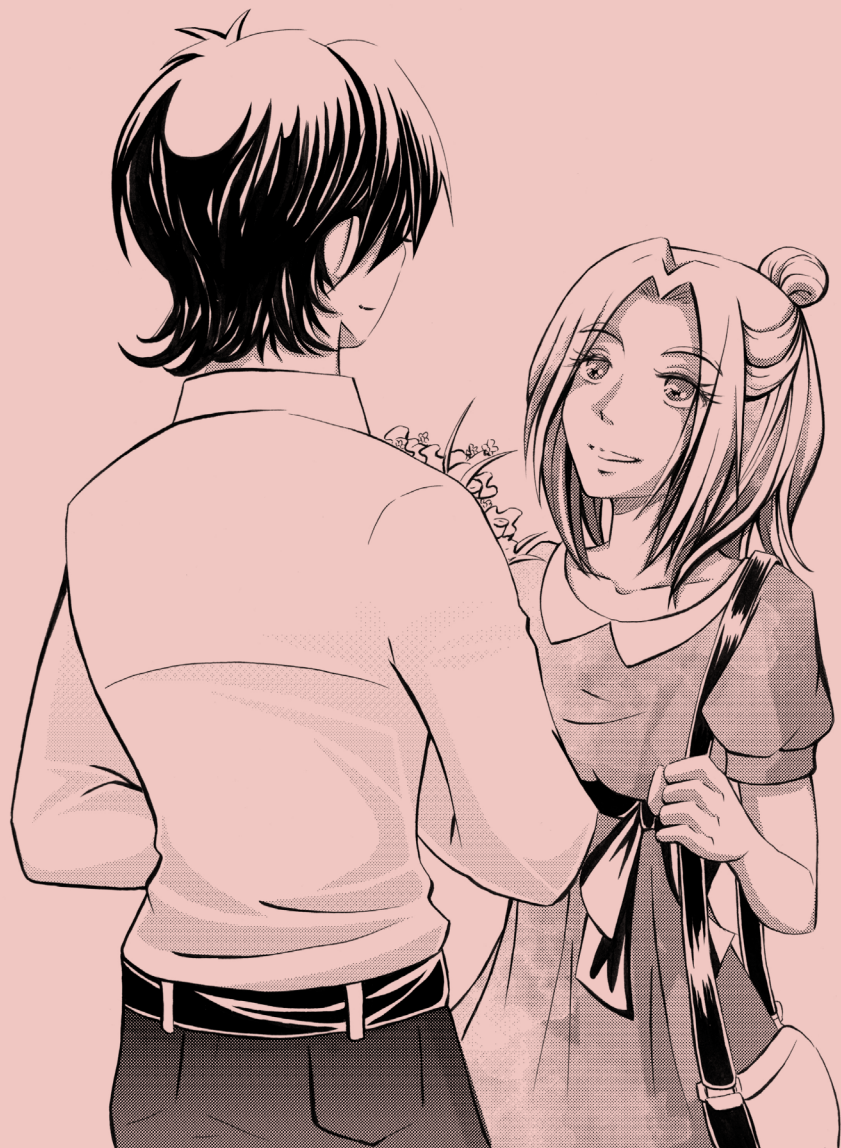
ВНЕЗАПНО НАС ОКАТИЛА ВОЛНА прилива. Нас это позабавило, но вдруг мы услышали писк, словно скулит щенок. Хиро бросился к палатке соседей, которая только что стояла перед нами, но волной ее смяло и отнесло к воде. Через секунду он вытащил из нее младенца и принялся оказывать ему первую помощь, пока тот не порозовел и не закричал. В тот же миг к нам подбежали родители малыша — видимо, пока он спал, они решили быстро искупаться... Мать схватила ребенка и заплакала. Отец низко кланялся и долго повторял «Домо аригато годззимасита»*...

Довольный, но совсем не загордившийся, Хиро вернулся к нам. Он объяснил, что учится на хирурга в Токийском университете и поэтому умеет оказывать первую помощь...

БОЛЬШЕ СОМНЕНИЙ В ГЛАЗАХ АЛЛЫ Я НЕ ВИДЕЛА.

Следующие несколько дней мы провели втроем. Когда пришло время улетать, Хиро поехал с нами в аэропорт. Глядя на эту парочку в момент прощания, я думала о том, что не удивлена, что этот обычный японский парень смог удержать внимание такой любительницы приключений, как Алла. Спокойствие и рассудительность — вот что привлекает иностранок в японцах. Что бы ни вышло в итоге из этого маленького приключения, «лето — это маленькая жизнь»!

* Очень вежливая форма благодарности в прошедшем времени.



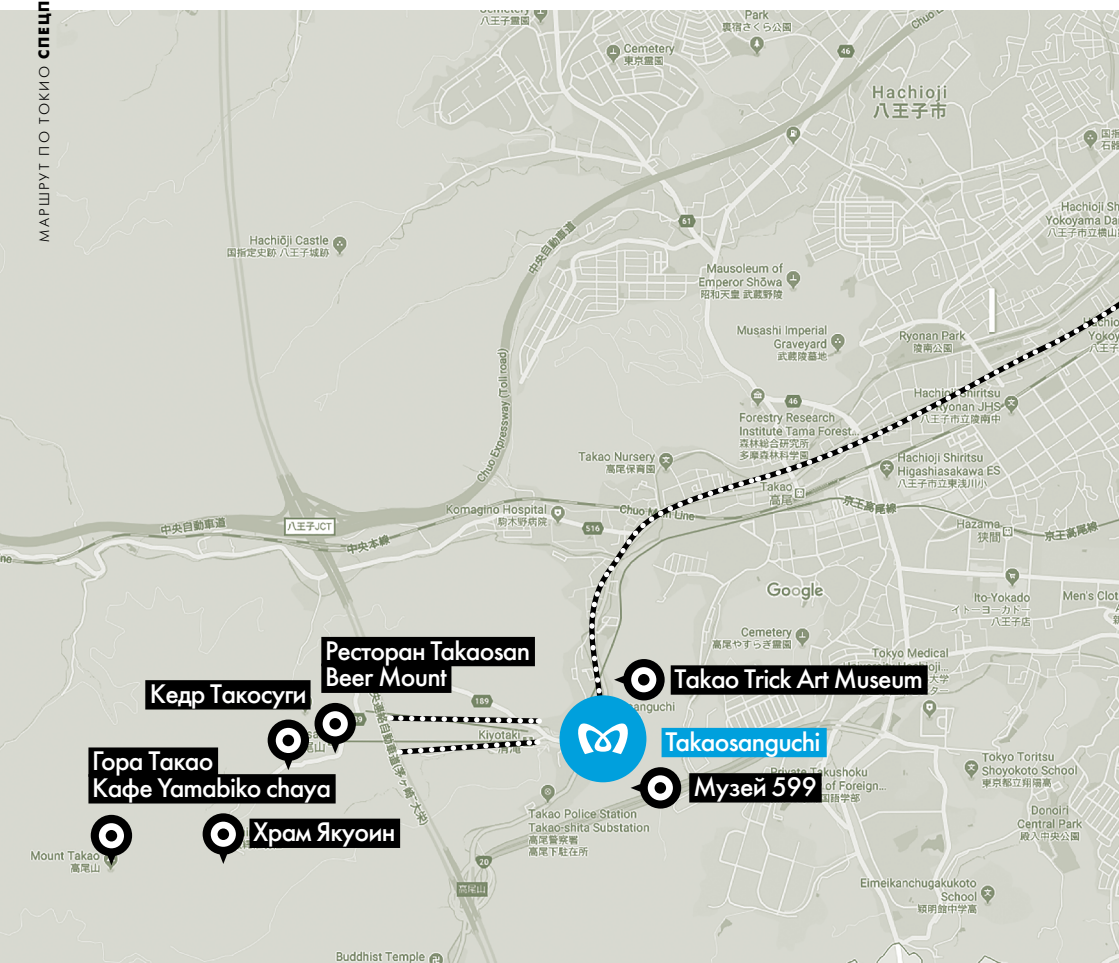
Маршрут по ТОКИО

ТЕКСТ И ФОТО: ДАРЬЯ ТЮПИНА

Хатиодзи

В жару каждый житель Токио мечтает об одном: чтобы скорее наступили выходные и можно было взять корзинку для пикника, запрыгнуть в электричку и оказаться в районе Хатиодзи. Там — чистый воздух, прохладные прозрачные реки, тенистые горные маршруты... А еще настоящие гейши! Как попасть в этот рай — рассказывает KiMONO.





9:00

Гора Такао
и ее храмы

11:30

На вершине
Такао

13:30

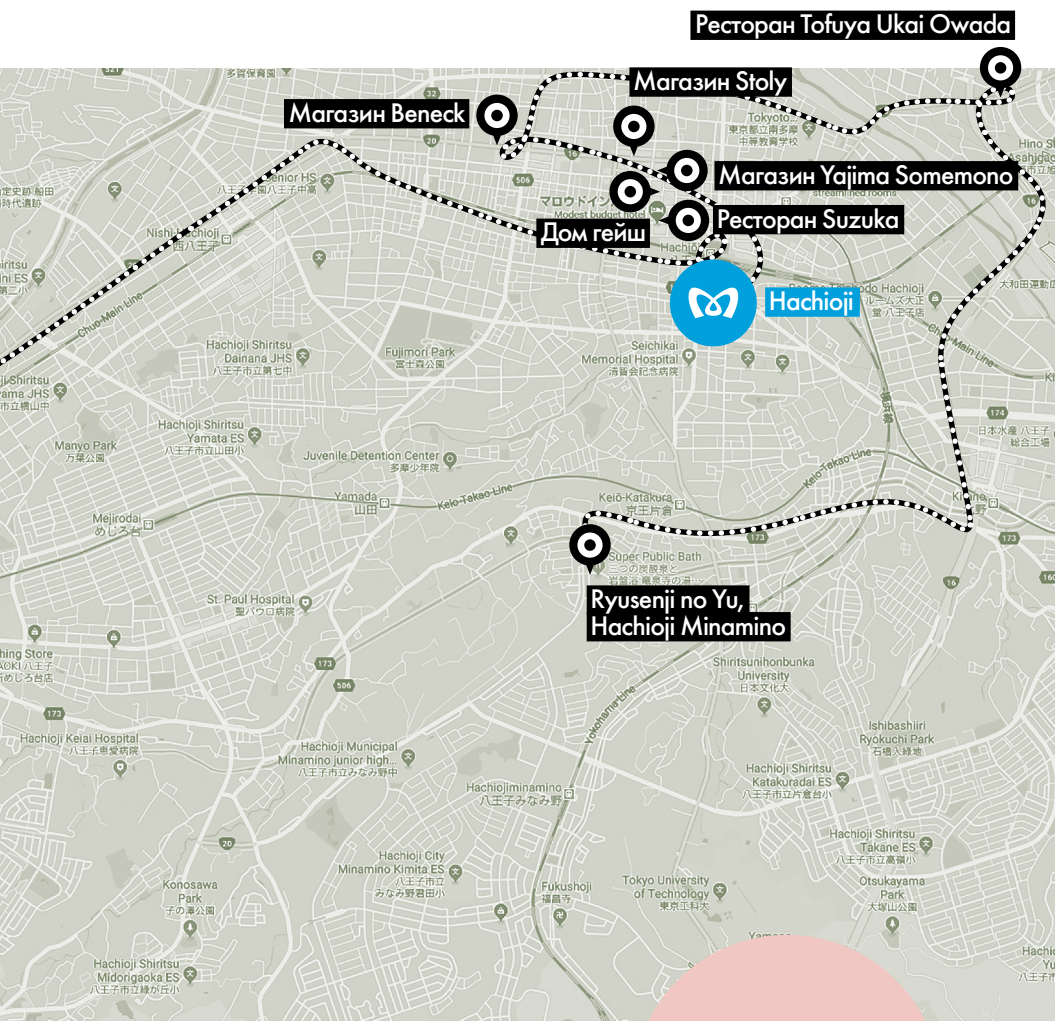
Музеи
для всех

15:30

Город
Хатиодзи:
царство гейши

16:00

Шопинг —
кимоно
и не только



**МАРШРУТ
по ТОКИО**

17:30
Ресторан
Tofuya
Ukai Owada

20:00
Город-спа
Ryusenji no Yu,
Hachioji
Minamino



9:00

Гора Такао
и ее храмы

В центре японской столицы на станции Shinjuku садитесь на поезд линии Keio, который за 50 минут доставит вас к станции Takaosanguchi рядом с подножием горы Такао. В 2007 году престижный «Зеленый гид Мишлен» назвал 599-метровую Такао лучшей в мире горой для восхождения. Почему? Во-первых, там невероятно живописно: это одно из немногих мест на земле, природа которого, несмотря на нахождение вблизи огромного мегаполиса, сохранилась в первозданном виде. Во-вторых, сам подъем очень простой — даже дети без труда его осият, нужно только сменить сандалии и шлепки на кроссовки. Однако мы предлагаем вам не идти всю дорогу пешком (на это уйдет от полутора до двух часов), а пройти к подножию Та-

као, на кресельный подъемник и добраться на нем до конечной станции, которая находится примерно на полпути, а оттуда уже идти пешком. Вид на Токио из кресла подъемника — это нечто! (Если же боитесь высоты, садитесь на фуникулер, оттуда вид не такой «головкружительный».) Перед подъемом подкрепитесь местной сладостью «данго» из риса — и вперед! По дороге обратите внимание на 450-летний японский кедр, почитаемый наравне с божествами, корни которого сплелись так, что напоминают осьминога, за что его прозвали Такосуги (яп. «тако» — «осьминог», «суги» — японский кедр). Загляните в парк с японскими макаками, который находится недалеко от Такосуги. То, ради чего паломники со всего мира приезжают



на священную гору Такао, — храмовый комплекс Якуин, основанный в 744 году. Здесь нужно обязательно совершить хотя бы один из местных ритуалов. Возложите по одной иене к каждой из 88 статуй Будды, которые стоят у храмового зала Daishido. Эти изваяния олицетворяют 88 храмов для паломничества на острове Сикоку: возложение одной монетки засчитывается за посещение одного из храмов. Еще один интересный ритуал — стирка денег. По убеждению японцев, если ополоснуть бумажные купюры в струях священной воды в храме, есть шанс наутро проснуться миллионером! И, наконец, купите и оставьте в указанном месте табличку с пожеланием удачи — местное божество «тэнгу», согласно поверью, принесет вам ее.

НА ВЕРШИНУ ГОРЫ Такао ведут восемь маршрутов. Самый популярный — маршрут **№ 1 (тропа Omotesando)**. Протяженность маршрута № 1 — 3,8 км, на нем есть несколько туалетов и три места для отдыха. Время подъема по этому маршруту — около 100 минут. Также можно рекомендовать маршрут **№ 6 (тропа Biwa Waterfall)**. Тропа идет вдоль горной речушки, поэтому особенно приятно подниматься по ней летом. Протяженность маршрута — 3,3 км, и подъем занимает около 100 минут. Угол этого маршрута более крутой, чем на маршруте № 1. На каждой тропе есть свои уникальные достопримечательности: на маршруте № 4 вам встретится подвесной мост, а на тропе Inariyama есть обзорная площадка, с которой открывается захватывающий дух вид.

Итак, вы на смотровой площадке! В хорошую погоду оттуда можно увидеть макушку священной Фудзи. Многие японцы по традиции заваривают на вершине лапшу, так как считается, что в горах еда гораздо вкуснее. А вы идите в расположенное здесь кафе Yamabiko Chaya и заказывайте гречневую лапшу — «соба» с пюре из горного батата. Местные жители верят, что оно помогает вернуть силы, освежает летом и согревает зимой. А если хотите пообедать чем-то посущественнее, вернитесь вниз, к станции с фуникулерами — там с июня по октябрь на открытой площадке с великолепным панорамным видом на Токио работает пивной ресторан Takaosan Beer Mount. Заплатив за вход ¥3600, в течение двух часов вы сможете наслаждаться японской, китайской и европейской кухней, а также разными сортами пива. Идеально для жаркого летнего дня! Несмотря на то, что ресторан пивной, в нем есть и детское меню. Пообедав, садитесь на фуникулер — 20 минут и вы внизу, у станции Takaosanguchi.

11:30На вершине
Такао



13:30

Музеи
для всех

Приехав на станцию, не спешите дальше: всего в пяти минутах от станции Takaosanguchi находится музей оптических иллюзий Takao Trick Art Museum (билеты от ¥500 до 1300). В двухэтажном здании — множество картин с эффектом обмана зрения и зеркальная комната без зеркал! Кстати, в стоимость билета входит напиток, который можно выпить, сидя на террасе с видом на лес: есть шанс увидеть белок-летяг, японских ма-

как и даже оленей. Подробнее с флорой (всего тут до 1600 растений) и фауной региона можно ознакомиться в новом современном музее Takao 599, также в пяти минутах ходьбы от станции (вход бесплатный). Каждый час в музее проводится 3D-проекция: вы сможете увидеть, как меняется гора в разное время года, как живут ее обитатели. Очень красочное зрелище, которое понравится и взрослым и детям!

ゆき乃



15:30

Город Хатиодзи:
царство гейши

От станции Такаосангучи садитесь на такси (время в пути — 20 минут) или на поезд линии метро Keiō — и вот вы уже в Хатиодзи. Этот город некогда был центром почтовых путей Токио, также он известен текстильными фабриками по производству шелка. Благодаря последним с XIX века в Хатиодзи начали открываться чайные дома, где жили и учились гейши, — в пору расцвета квартала было около двухсот девушек. После Второй мировой войны текстильные фабрики — а с ними и чайные кварталы — стали приходить в упадок. Местный колорит сохранился на маленькой улочке Куробэй-дори, на которой по сей день находится дом Yūkinoe, где живут и обучаются гейши. Чтобы увидеть их, от северного выхода станции Nishi Hoshasen U-Road (около пяти минут), затем поверните налево и прой-

дите немного вглубь; там вы найдете здание в японском стиле, с небольшим садиком перед входом. Днем там, как правило, слышны звуки сямисэна — это упражняются будущие гейши, «маико». Чуть дальше, в глубине улицы, находится выполненный в японских минималистичных традициях дом черного цвета. Это ресторан Suzuka (すず香). Там можно не только пообедать или поужинать, но и пообщаться с гейшами и их ученицами, поиграть с ними в традиционные игры и, конечно же, сделать фото на память. Правда, нужно записываться заранее (об этой услуге вы можете попросить на стойке своего отеля), и стоит такое развлечение недешево. Поэтому многие туристы предпочитают приезжать в город в начале сентября, когда тут проходит фестиваль гейш, где девушки демонстрируют свои таланты в музыке, а во время шествия по городу — свои наряды.



16:00
Шопинг — кимоно
и не только

Если вернуться на торговую улицу, чуть не доходя до Куробэй-дори находитесь магазин кимоно Yajima Somemoto, где по сей день одеваются гейши. Здесь можно купить кимоно или взять его напрокат для прогулки по городу и фотосессии. Если же вас больше интересует концептуальная японская молодежная мода, то не проходите мимо магазина Stoly, который находится здесь же дальше по торговой улице — он славится

сумками и одеждой ручной работы. Гуляя по городу, не пропустите магазин Beneck при местной текстильной фабрике. До Второй мировой войны здесь выпускали только кимоно, но потом расширили ассортимент и стали делать галстуки, бабочки, палантины (все из натурального шелка). В качестве сувенира советуем купить броши в форме мини-галстуков, ставшие бестселлером в Японии благодаря своему оригинальному исполнению.

Окунуться в эпоху двухсотлетней давности, о которой здесь напоминает все вплоть от интерьера до кухни, мы предлагаем в ресторане Tofuya Ukai Owada, который широко известен в Токио (правда, придется воспользоваться такси, в пути — 7 минут). Здесь, сидя на татами в комнате, из окна которой вам откроется вид на японский сад с маленькими мостиками и красными карпами, вы сможете поймать свой японский дзэн. Заказывать советуем курс блюд с тофу — ресторан на них специализируется: особенность тофу в том, что при всей своей питательности продукт очень низкокалориен, поэтому летом, когда из-за жары у японцев пропадает аппетит, он становится основой их рациона. Кстати, тофу и продукты из него производятся самим рестораном на фабрике, которая находится тут же рядом с заведением, а вода берется из природного источника, протекающего здесь на глубине 200 метров. К каждому сезону виды тофу меняют. Вообще Ukai — это сеть ресторанов, несколько из которых находятся в Хатиодзи; среди ее поклонников очень много знаменитостей. Так, совсем недавно в одном из заведений обедали премьер-министр Японии Синдзо Абэ и президент США Дональд Трамп.



UKAI.CO.JP

17:30

 Ресторан Tofuya
Ukai Owada




@kome by blog.livedoor

20:00

Город-спа
Ryusenji no Yu,
Hachioji
Minamino

После ужина не спешите покидать Хатиодзи — вас ждет супер-спа: десять видов всевозможных ванн и сауны с горячими камнями ценных пород. На такси от ресторана до него можно доехать за 10 минут.

Помимо минеральных источников на открытом воздухе, не пропустите ванну, оборудованную в стиле фантастического леса. Вода там подсвечивается таким образом, что кажется, будто вокруг парят светлячки. Также обратите внимание на три вида теплых источников с газированной минеральной водой, которые становятся все популярнее (японцы считают, что она улучшает циркуляцию крови и избавляет от боли в суставах). И самое главное — посетите все десять саун на горячих камнях. Здесь вам предложат полежать на теплом камне из германия — чтобы укрепить свой иммунитет, на аметисте — чтобы избавиться от головных болей и неврозов, а также на обсидиане, который убережет организм от переохлаждений и простуды. Гарантируем: уходить отсюда вам не захочется — благо спа-комплекс работает до трех утра!

ЗДЕСЬ ВЫ МОЖЕТЕ НАЙТИ ЖУРНАЛ KIMONO:

РЕСТОРАНЫ:

Ресторан «Макото»
г. Москва, Краснопресненская наб., д. 12
+7 (495) 258-18-14

Клуб-ресторан «Ленинград»
г. Москва, Ленинградский пр-т, д. 24А
+7 (499) 350-09-84

Ресторан Tokyo Japan
г. Москва, пр-т Мира, д. 12/1
+7 (495) 607-82-53

Суши-бар «Такеши»
г. Москва, ул. Новодмитровская, д. 1/6
Арт-пространство «Хлебозавод»

Рамен-клуб
на Кузнецком мосту
г. Москва, ул. Кузнецкий Мост, д. 20/6/9с1
+7 916 107-71-76

Рамен-клуб
на Павелецкой
г. Москва, Садовническая наб., д. 75
+7 929 536-35-34

Рамен-клуб
на Лубянке
г. Москва, ул. Мясницкая, д. 16
+7 926 048-51-71

МАГАЗИНЫ:

Книжный магазин «Москва»
г. Москва, ул. Тверская, д. 8, стр. 1
+7 (495) 629-64-83

Книжный магазин
Музея современного искусства «Гараж»
Москва, Крымский вал, д. 9, стр. 32
+7 (495) 645-05-21
shop@garagemca.org

СКОРО!
Книжный магазин Приморской государственной картинной галереи
Владивосток, ул. Алеутская, д. 12
+7 423 241-06-10
primgallery@mail.ru

Книжный киоск Музея Востока
Москва, Никитский бульвар, д. 12а
+7 495 691-02-12
info@orientmuseum.ru

САЛОНЫ:

СКОРО! 8 сети салонов
Медицинской корпорации RHANA
Москва, Леонтьевский переулок,
д. 2А, стр. 1
+7 495 609-98-01

ЦЕНТРЫ ЯПОНСКОЙ КУЛЬТУРЫ И ВЫСТАВКИ:

Japan Foundation
г. Москва, ул. Николоямская, д. 1,
4 этаж (в здании Библиотеки иностранной литературы)

Бизнес центр
«Японский дом»
г. Москва, Саввинская набережная, д. 15

Японский центр
в Санкт-Петербурге
г. Санкт-Петербург, ул. Марата, д.
69-71Б

СКОРО!
Фестиваль японской культуры J-Fest
на Площади искусств в Парке Горького
info@j-fest.org

НАШИ ПАРТНЕРЫ:



ЖУРНАЛ О СОВРЕМЕННОЙ ЯПОНИИ

KIMONO



[FACEBOOK.COM/KIMONOIMAGAZINE](https://facebook.com/kimonoimagazine)



[VK.COM/KIMONOIMAGAZINE](https://vk.com/kimonoimagazine)



[INSTAGRAM.COM/KIMONOIMAGAZINE](https://instagram.com/kimonoimagazine)



[KIMONOIMAG.RU](https://t.me/kimonoimag)