

Япон

ія 日

本



Культура и общество

В Японии с конца I тысячелетия н. э. существует развитая литература. До наших дней сохраняются памятники живописи и архитектуры с начала II тысячелетия до нашей эры. Большое влияние на японскую культуру в период её становления имела китайская, а после Реставрации Мэйдзи — западноевропейская. В XX веке японские аниме и манга завоевали признание в мировом масштабе.

В японской культуре чёрный цвет — символ благородства, возраста и опыта по контрасту с белым цветом, который символизирует ученичество, молодость. Чёрный цвет символизирует высший ранг во многих боевых искусствах (чёрный пояс).

**С
по
рт**



Сумо-считается национальным видом спорта в Японии и является третьим по популярности видом профессионального спорта.

Некоторые виды боевого искусства, такие как

дзюдо, кэндо и карате также собирают большое количество зрителей. После реставрации **Мэйдзи** в Японии появились и распространились благодаря системе образования многие западные виды спорта.

Бейсбол — самый популярный профессиональный вид спорта. **Профессиональная японская бейсбольная лига** была основана в 1936 году. Среди известных японских бейсболистов можно отметить **Итиро Судзуки**, который дважды в составе сборной Японии становился победителем **Мировой бейсбольной классики**.

После основания **Джей-лиги** в 1992 году **футбол** также стал набирать популярность. В современной Японии это второй по популярности вид спорта. **Футбольная команда Японии** — одна из самых успешных среди азиатских команд, она трижды выигрывала **Кубок Азии по футболу**. С 1981 по 2004 год **финалы Межконтинентального кубка по футболу** проводились исключительно в Японии.

Другими популярными
видами спорта являются
гольф, бокс, моторные виды
спорта и реслинг.

В Японии проводились Летние
Олимпийские игры 1964 года,
а также Зимние Олимпийские
игры 1998 и 1972 годов.

**Пр
аз
дн
ик
и**



перечень

устанавливается законом о государственных праздниках. Четыре праздничных дня, идущих практически друг за другом (День Сёва, День конституции, День зелени и День детей) собирательно именуют «золотой неделей».

Японским правительством также была введена система **счастливых понеделньников**, в соответствии с которой в 2000-х годах четыре праздника — День совершеннолетия, День моря, День почитания старших и День физкультуры — были перенесены с фиксированных календарных дат на понеделньники (таким образом давалось три **выходных дня подряд**).

называемые **мацури**. В каждой
местности есть свои традиционные
мацури,

однако некоторые из них отмечаются
по всей стране — **танабата**,
хинамацури,

сэцубун, **сити-го-сан** и прочие. Другим
широко известным праздничным
событием является **цветение сакуры**.

Отмечаются и заимствованные
праздники,

которые стали в Японии традицией
относительно недавно (например, **День
святого Валентина**).

Государственные праздники Японии

- 1 января** **Первый день Нового года**
- Второй понедельник января** **День совершеннолетия**
- 11 февраля** **День основания государства**
- Около 21 марта** **День весеннего равноденствия**
- 29 апреля** **День Сёва**
- 3 мая** **День конституции**
- 4 мая** **День зелени**
- 5 мая** **День детей**
- Третий понедельник июля** **День моря**
- Третий понедельник сентября** **День почитания старших**
- Около 23 сентября** **День осеннего равноденствия**
- Второй понедельник октября** **День физкультуры**
- 3 ноября** **День культуры**
- 23 ноября** **День благодарности труду**
- 23 декабря** **День рождения императора**

**М
УЗ
Ы
К
А**



Японская музыка включает в себя множество жанров, начиная от традиционных и свойственных только самой Японии музыкальных жанров, до множества жанров современной музыки, вокруг которых в стране часто строится самобытная сцена, непохожая на другие страны. Японский музыкальный рынок в 2008 году был вторым в мире по размеру после американского. Термин «музыка» состоит из двух иероглифов: звук и комфорт, развлечение. Помимо традиционных инструментов и жанров, японская музыка также известна необычными инструментами вроде «поющих колодцев» и «поющих чаш». Другим отличием является то, что традиционная японская музыка основана на интервалах человеческого дыхания, а не на математическом отсчёте.

Начиная с 1990-х годов, японская музыка широко известна и популярна на Западе, в первую очередь благодаря своим уникальным жанрам, таким как **j-pop, j-rock и visual kei**. Часто такая музыка попадает к западному слушателю через **саундтреки** в японской мультипликации или видеоигр, практически на каждом из разнообразных фестивалей японской культуры, выступают приезжие японские группы и исполнители.

**И
С
Т
Р
У
М
Е
Н
Т
Ы**

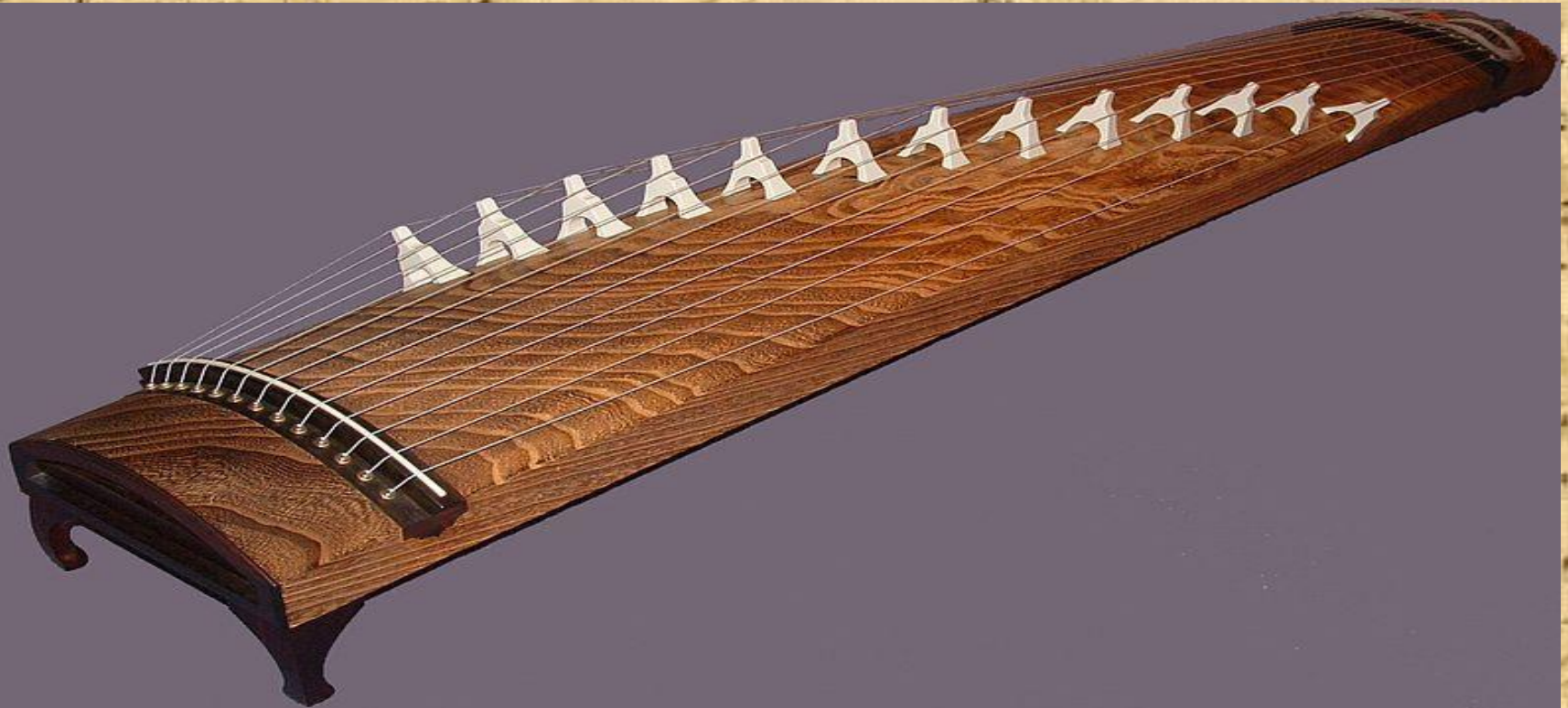


**Т
р
а
д
и
ц
и
о
н
н
ы
е**

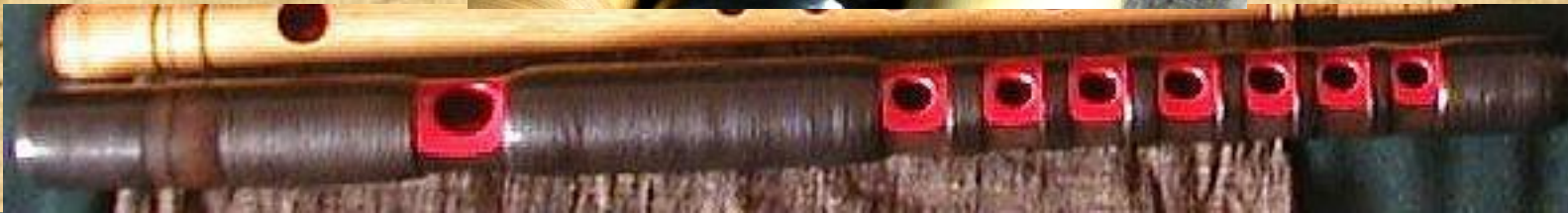
Сямисэн или **самисэн** также называемый **сангэн** — это японский струнный инструмент, на котором играют плектром под названием **бати**. **Сямисэн** произошёл от китайского струнного инструмента **сансяня**. Он попал в Японию через королевство Рюкю в **XVI** веке, где постепенно превратился в окинавский инструмент **баньери**. Первые **сямисэн** появился в Японии, попав в порт **Сакай** города **Осака**. **Сямисэн** — один из самых популярных японских инструментов благодаря своему характерному звучанию, он использовался такими музыкантами как **Марти Фридмен**, **Миуави** и другими.



Кото — японский национальный струнный инструмент, подобный **китайскому гучжэну**, **вьетнамскому данчаню** и **корейскому каягьому**. **Кото** произошёл от китайского инструмента под названием **гучжэн**, после того как тот попал в Японию из Китая примерно в **VII—VIII** веке. Несмотря на это, корни как и **гучжэна**, так и соответственно **кото**, видны по всей Азии, в том числе в Монголии и Вьетнаме.



Фуэ — семейство японских флейт. Фуэ обычно обладают высоким звучанием и изготавливаются из бамбука. Самая популярная фуэ — сякухати. Предок фуэ — китайская свирель «пайсяо». В V веке флейты появились в Японии, распространились в период Нара. Комусо секты Фукэ вскоре стали использовать фуэ для «медитации дуновением». Современные фуэ могут быть как солирующим, так и оркестровым.

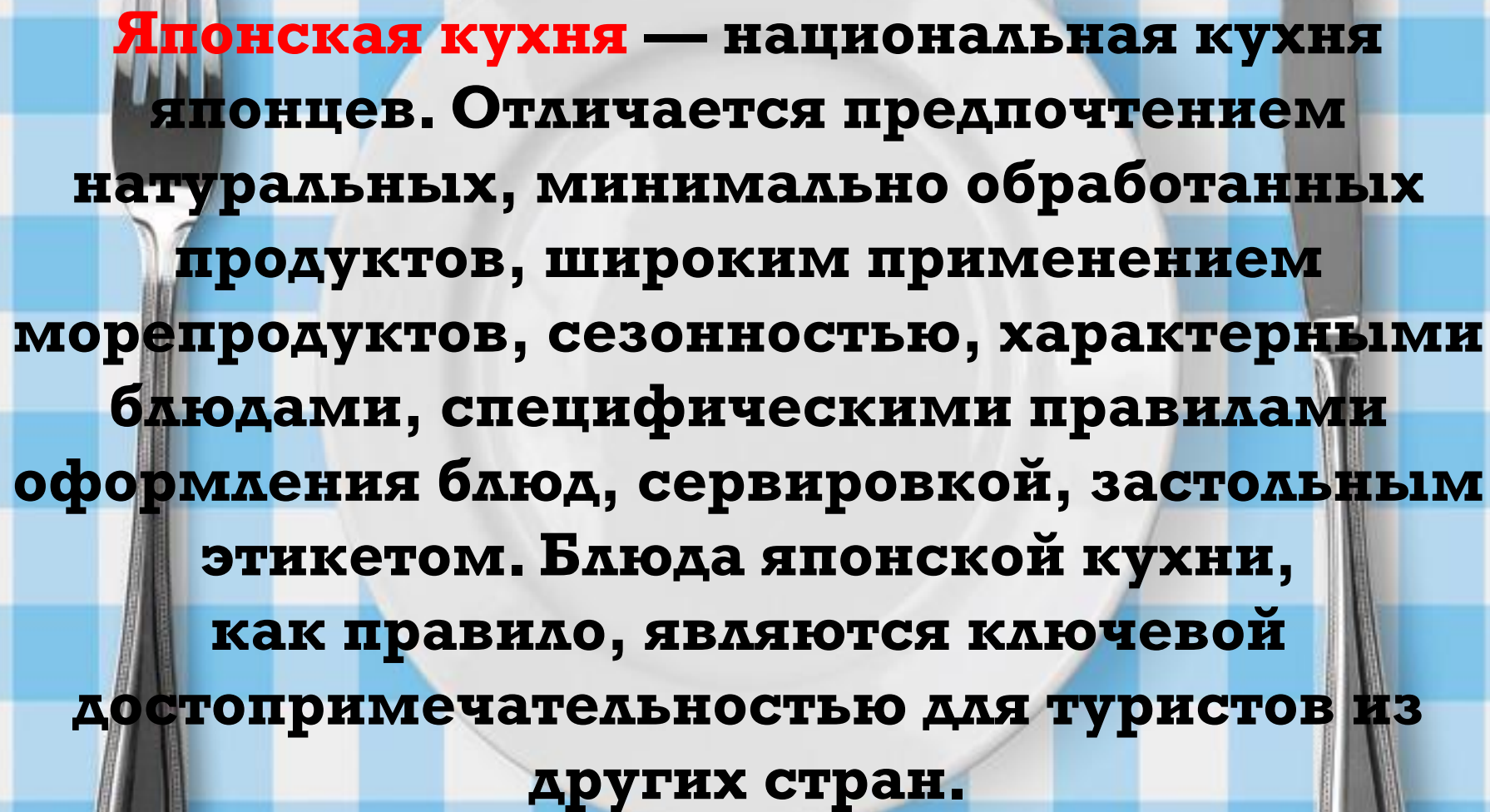


СЛОВО **ТАЙКО** ПО-ЯПОНСКИ ЗНАЧИТ «БАРАБАН». КАК И БАРАБАНЫ В ДРУГИХ СТРАНАХ, **ТАЙКО** ИГРАЛ РОЛЬ В ВОЕННОМ ДЕЛЕ: СОГЛАСНО ХРОНИКАМ **ГУНДЗИ ЁСЮ**, **ДЕВЯТЬ РАЗ ПО ПЯТЬ УДАРОВ** ОЗНАЧАЛИ ПРИЗЫВ СОЮЗНИКА К ВСТУПЛЕНИЮ В БОЙ, А **ДЕВЯТЬ ПО ТРИ** ОЗНАЧАЛИ НАЧАЛО АКТИВНОГО ДВИЖЕНИЯ И ПРЕСЛЕДОВАНИЯ ВРАГА. **ТАЙКО** ЯВЛЯЕТСЯ ОДНИМ ИЗ САМЫХ ИЗВЕСТНЫХ И ПОПУЛЯРНЫХ ЯПОНСКИХ ИНСТРУМЕНТОВ, В САМОЙ СТРАНЕ И ЗА ГРАНИЦЕЙ ВО ВРЕМЯ ФЕСТИВАЛЕЙ ЯПОНСКОЙ КУЛЬТУРЫ ЧАСТО ПРОВОДЯТСЯ ТАК НАЗЫВАЕМЫЕ ВЫСТУПЛЕНИЯ ПО ПРИНЦИПУ «**ДЗЁ-ХА-КЮ**», ЧТО ОЗНАЧАЕТ, ЧТО СКОРОСТЬ ИСПОЛНЕНИЯ ПОСТЕПЕННО УВЕЛИЧИВАЕТСЯ В СКОРОСТИ ПО МЕРЕ ПРИБЛИЖЕНИЯ К



**Япон
ская
кухн
я**





Японская кухня — национальная кухня японцев. Отличается предпочтением натуральных, минимально обработанных продуктов, широким применением морепродуктов, сезонностью, характерными блюдами, специфическими правилами оформления блюд, сервировкой, застольным этикетом. Блюда японской кухни, как правило, являются ключевой достопримечательностью для туристов из других стран.

Наиболее характерные особенности японской кухни:

***Использование преимущественно свежих продуктов, обязательно высокого качества. Практически не применяются продукты «длительного хранения», за исключением риса и соусов.**

***Огромная номенклатура морепродуктов, используемых для приготовления блюд.**

***Стремление сохранить первозданный внешний вид и вкус ингредиентов в блюде. Этим японская кухня отличается от большинства азиатских, где продукты в процессе приготовления нередко изменяются до неузнаваемости.**

*** Сезонность питания.**

*** Небольшие порции. Количество еды набирается за счёт большего разнообразия блюд, а не размера порций.**

*** Специфические столовые приборы — большинство блюд нужно есть с помощью палочек, некоторые можно есть руками, ложки применяются крайне редко, вилки и ножи не используются вообще. По этой причине большинство блюд подаётся в виде небольших кусочков, которые удобно брать палочками и не нужно делить.**

*** Резко отличающиеся от европейских принципы оформления блюд, сервировки. Делается больший, чем в европейской кухне,**