



МИДЗУКИ Сигэру

Он интересовался Екаем на основе опыта, испытанного в детстве, когда вырос в г. Сакайминато, и опубликовал многочисленные произведения-комиксы, положенные Екай в основу произведения, начиная с произведения «Гэ-гэ-гэ-но Китаро». В 1991 г. он получил медаль с лиловой лентой, приз министра образования в 1996 г., малую медаль солнца в 2003 г. и др., его высоко оценивают.

水木しげる

境港市で育った少年時代の体験から妖怪に興味を持ち、ゲゲゲの鬼太郎をはじめ妖怪を題材とした数多くの作品を発表。1991年に紫綬褒章、1996年に文部大臣賞、2003年旭日小綬賞を受賞するなど高い評価を受けています。



Г-н МИДЗУКИ Сигэру, показывающий собственноручную картину. Собственные рисунки водятся водителем водных путей.

Касательно Екай

В Японии считалось, что получилось из-за поступка Екай, когда встречается с удивительным в жизни странным явлением. Екай наказывает лентяя и своерольного человека, и кроме того научит беречь вещи, заботиться о природе и окружающей среде. Его существование для многих японцев привычно.

妖怪について

日本では、生活の中で不思議、奇妙だと感じられる現象に遭遇すると、妖怪の仕業と考えてきました。妖怪は、怠けたり、わがままをした人間を怒らしめるほか、物を大切にしたり、自然や環境への配慮などを教えてくれる。多くの日本人にとって馴染みのある存在となっています。

MAP C-4

Тротуар МИДЗУКИ Сигэру

На основе фигуры Екай сделана тщательная объемная бронзовая статуя, и установлены 100 бронзовых статуй. Любой человек может свободно смотреть и трогать их. И гранит подставки статуи состоит как монолит со статуей, и по искусству высоко оценивают их. Многие туристы приезжают к нам, город оживает благодаря Екай.



Известный герой Гэ-гэ-гэ-но Китаро
有名なゲゲゲの鬼太郎。

水木しげるロード

妖怪の姿を緻密で立体的なブロンズ像にして百体設置。誰でも自由に見たり触ったりできるようになっています。台座の黒御影石も、ブロンズ像と一体感を持つように構成され、芸術的にも高く評価されています。多くの観光客が訪れるようになり、妖怪によってまちが活性化されています。



Прогулка на рикше
人力車にのって散策。



Фирменные товары с ограниченной продажей в магазине привлекательные. 限定グッズが魅力。



Надзуми-отоко
ねずみ男



Фотосъемка на память вместе с Екай
妖怪たちと記念撮影。

水木しげる記念館



Ознакомление различными способами с миром Екай
様々な手法で妖怪の世界を紹介。



Старый вид жизни, восстановленный в подвале.
地下室に再現された昔の生活風景。



Вещи, собранные г-ном МИДЗУКИ С. во время мирового путешествия.
水木氏が世界中を旅行して集めた品々。

Памятный дом МИДЗУКИ Сигэру

В память доме МИДЗУКИ Сигэру с помощью объемного воплощения образов, звука и освещения можно почувствовать признак существования Екай и посредством изображений на трехмерном экране ощущать пейзаж, в котором ходит Екай. И ознакомление МИДЗУКИ Сигэру, и также выставлены ценные коллекции, собранные им во всем мире.

水木しげる記念館

水木しげる記念館では、立体的な造型と音や照明によって妖怪が存在する気配を感じたり、3面スクリーンによる映像によって妖怪達が闊歩する情景を体感できます。

また、水木しげる氏の紹介や水木しげる氏が世界中で集めた貴重なコレクションなども展示しています。



фирменные товары 特産品



Канино-мисо-сиру
カニの味噌汁

Оя-гани (Самка краба-стригуна)

Именно фигура маленькая, но и вкус мяса густой. Когда приготовить его на Мисо-сиру и обжарить варенные икры его живота, то можно находить удовольствие в глубоком вкусе.

Рогани (Зеленый свифагэ)

Это совсем маленький, но и вкус тоже замечательный. Мисо-сиру и соусом, и обжарить варенные икры его живота, то можно находить удовольствие в глубоком вкусе.



Зеленый свифагэ с сиром-наги и кани
白ネギとカニのグラタン



Сабамисони
さば味噌煮

Сабамисони (Сабамисони)
Савшая жирной с осени на зиму скумбрия-самая вкусная, ее можно наслаждаться как в блюдах «Сню-яки», «Мисо-ни», «Симэ-саба», «Саба-дзуси» и др., так и в блюдах, приготовленных по другим рецептам. Среди них блюдо «Симэ-саба», где используется свежая саба, является тем кулинарным рецептом, на котором проверяется умения поваров в области достижения баланса соли и уксуса, времени промывания и др.

саба

Особенно вкусна в зимнее время. Савшая жирной с осени на зиму скумбрия-самая вкусная, ее можно наслаждаться как в блюдах «Сню-яки», «Мисо-ни», «Симэ-саба», «Саба-дзуси» и др., так и в блюдах, приготовленных по другим рецептам. Среди них блюдо «Симэ-саба», где используется свежая саба, является тем кулинарным рецептом, на котором проверяется умения поваров в области достижения баланса соли и уксуса, времени промывания и др.



Сиро-неги (Белый лук)

В Сакайминато Сиро-неги является фирменным овощем, который выращивается на песчаном грунте. Если говорить по поводу самого высшего сорта, то его образцы окулируют несколько раз, и выращенный до 40, 50 см белый стебель замечателен. Без него в качестве овощей подсобной роды не обойтись ни одно блюдо. Особенно Сиро-неги оптимален для блюда «Набэ». Когда он применяется в блюде «Еса-набэ» Мацуба-гэни, он усиливает основной вкус в несколько раз.

Белнеги

В Сакайминато Сиро-неги является фирменным овощем, который выращивается на песчаном грунте. Если говорить по поводу самого высшего сорта, то его образцы окулируют несколько раз, и выращенный до 40, 50 см белый стебель замечателен. Без него в качестве овощей подсобной роды не обойтись ни одно блюдо. Особенно Сиро-неги оптимален для блюда «Набэ». Когда он применяется в блюде «Еса-набэ» Мацуба-гэни, он усиливает основной вкус в несколько раз.

Мацуба-гэни (Самец краба-стригуна)

В регионе Сан-ин его зовут Мацуба-гэни, среди японцев как король зимнего вкуса он является пищевым материалом с большой популярностью. Самый вкусный метод кушать его – Варенный в соленой воде краб с соусом Санбай-дзу (пропорция: 3 больших ложек уксуса, 1 большая ложка соевый соус, 1 большая ложка сахара). Но есть различные методы приготовления Сасими как и Яки-гэни, Еса-набэ и др.

Сонмагэни (Зеленый свифагэ)

В Сакайминато Сиро-неги является фирменным овощем, который выращивается на песчаном грунте. Если говорить по поводу самого высшего сорта, то его образцы окулируют несколько раз, и выращенный до 40, 50 см белый стебель замечателен. Без него в качестве овощей подсобной роды не обойтись ни одно блюдо. Особенно Сиро-неги оптимален для блюда «Набэ». Когда он применяется в блюде «Еса-набэ» Мацуба-гэни, он усиливает основной вкус в несколько раз.

Бэни-дзувай-гэни (Красный краб-стригун)

Он вкусный краб с сладковатым мясом, рекомендуется пробовать блюда Набэ и Тираси-дзуси. Он перерабатывается и на различные продукты, как и котлеты, шумай, запеканку и др.

Красный свифагэ

В Сакайминато Сиро-неги является фирменным овощем, который выращивается на песчаном грунте. Если говорить по поводу самого высшего сорта, то его образцы окулируют несколько раз, и выращенный до 40, 50 см белый стебель замечателен. Без него в качестве овощей подсобной роды не обойтись ни одно блюдо. Особенно Сиро-неги оптимален для блюда «Набэ». Когда он применяется в блюде «Еса-набэ» Мацуба-гэни, он усиливает основной вкус в несколько раз.



Ика-мэйси
イカ飯

Ика (Кальмар)

Рекомендуется кушать его сасими с имбирем, варить его вместе с соевым соусом, и его жаренные ножки по-китайски тоже вкусные. К тому же сушеный за ночь кальмар, и Сиокара (его соевый соус) и др. являются основными закусками для вина (Саке). Исари-би (свет от прожекторов-приманок судов для лова кальмара, который освещает горизонт) тоже является известным видом Сакайминато.

Ика

Ика (Кальмар)
Рекомендуется кушать его сасими с имбирем, варить его вместе с соевым соусом, и его жаренные ножки по-китайски тоже вкусные. К тому же сушеный за ночь кальмар, и Сиокара (его соевый соус) и др. являются основными закусками для вина (Саке). Исари-би (свет от прожекторов-приманок судов для лова кальмара, который освещает горизонт) тоже является известным видом Сакайминато.



Сацумаймо (Батат)

Так как почва Юмигахамы является песчаной, трудно выращивать рис. Вместо него широко выращивали сацумаймо. И в настоящее время сырье Сацумаймо перерабатывается на печенье, кашу, котлеты, карамель, водку и др.

сацумаймо

Итак как почва Юмигахамы является песчаной, трудно выращивать рис. Вместо него широко выращивали сацумаймо. И в настоящее время сырье Сацумаймо перерабатывается на печенье, кашу, котлеты, карамель, водку и др.

Башня Юмэ-минато 夢みなとタワー



MAP A-3

Башня Юмэ-минато

Из наблюдательного помещения с высотой 43 м можно наслаждаться 360-градусной перспективой горы Дайсэн, залива Михо, озера Накаума и др. И кроме угловок ознакомления культуры стран на побережье Японского моря и префектуры Тоттори устраиваются различные заседания и мероприятия.

夢みなとタワー

Высота 43-метровой башни с высоты 43 м можно наслаждаться 360-градусной перспективой горы Дайсэн, залива Михо, озера Накаума и др. И кроме угловок ознакомления культуры стран на побережье Японского моря и префектуры Тоттори устраиваются различные заседания и мероприятия.

В торговой улице Минато-мати продаются местные фирменные товары и товары стран побережья Японского моря. минато-мати-магазин является,地元の特産品や、環日本海諸国の品を販売。



Дом горячей воды Минато является источником горячей воды, где можно купаться и наслаждаться обзором японского моря и горы Дайсэн. минато-онсен является,日本海と大山の眺望を楽しめる温泉。



Деревня обмена побережья Японского моря, ознакомляющая культуру стран побережья Японского моря. 環日本海諸国の文化を紹介する環日本海交流村。



Заведение, используемое как место собрания, так и заседания опорных городов побережья Японского моря и др. 環日本海拠点都市会議などの会場としても活用される施設。

Фестиваль, мероприятие まつり・イベント

Фестиваль Минато

Праздник проводится в последней декаде июля и 2 дня подряд проводятся как различные мероприятия, так и фейерверк, парад с танцами, начиная молитво о богатом улове с желаниями безопасности в море и процветания порта. Особенно парад в море является очень мужественным мероприятием, что в проливе Сакай проезжают больше 100 рыболовных судов, украшенных знамьями большого улова и др.

минаと祭

7月下旬に開催される、みなと祭は、海上の安全と港の繁栄を願う大漁祈願祭に始まり、2日間にわたって花火や踊りパレードなど様々なイベントが行われます。特に海上パレードは、大漁旗などで飾り立てた100隻以上の漁船が境水道を行き交う、大変勇壮な行事です。



Парад рыболовных судов
漁船パレード

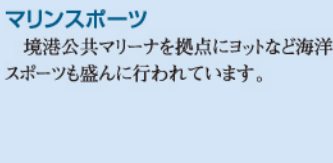


Молитва о большом улове
大漁祈願祭



Угощение крабовой ухой
カニ汁のふるまい

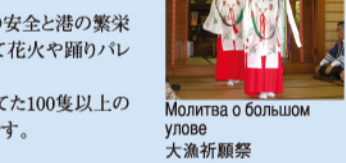
Рыбопромышленный фестиваль, оживленный много людьми. 多くの人で賑わう水産まつり



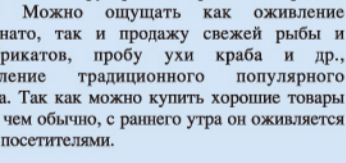
Угощение крабовой ухой
カニ汁のふるまい



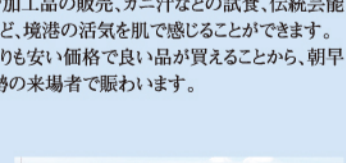
Парад рыболовных судов
漁船パレード



Молитва о большом улове
大漁祈願祭



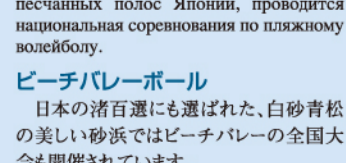
Угощение крабовой ухой
カニ汁のふるまい



Угощение крабовой ухой
カニ汁のふるまい



Угощение крабовой ухой
カニ汁のふるまい



Угощение крабовой ухой
カニ汁のふるまい

Город Сакайминато на основе данных Датой видеть境港市

■ Исполнение городского управления 1 апреля 1956 года 市制施行 1956年4月1日

■ Расположение 位置 35 градусов 30 минут северной широты 北緯35度30分 133 градуса 14 минут восточной долготы 東経133度14分

■ Население 人口 36,843 чел. (Мужчина 17,756 чел. Женщина 19,087 чел.) 36,843人(男17,756人 女19,087人)

■ Площадь 面積 28,75 км² 28,75km²

■ Цветок города 市の花 Хризантема 菊

■ Дерево города 市の木 Черная японская сосна 黒松

■ Городской герб 市章 Он художественно оформленный произношением города Сакайитного и формами порта и волны. 境港市の発音と、港と波の形を圖案化したもの。

■ Города-побратимы 友好都市
Город Вонсан, Кангвон-до, КНДР (1992 г. май)
Корейская демократическая Республика
Город Хунчунь провинции Цзилинь, КНР (1993 г. октябрь)
Город Хунчунь провинции Цзилинь, КНР (1993 г. октябрь)
Город Хунчунь провинции Цзилинь, КНР (1993 г. октябрь)
Город Хунчунь провинции Цзилинь, КНР (1993 г. октябрь)

■ Климат 気候 Сравнительно тепло и в течение года дождей много. 比較的温暖で年間を通じて雨が多い。

Изменение температуры (Значение обычного года)
気温の変化 (平年値)

