

Matsuyama - eine Region mit angenehmem Klima und reicher Geschichte

Mit einer Bevölkerung von über 500 Tsd. Einwohnern ist Matsuyama die Hauptstadt der Präfektur Ehime und zugleich die größte Stadt auf Shikoku, der kleinsten der vier Hauptinseln des japanischen Archipels. Als beliebtes Reiseziel mit zahlreichen historischen Stätten und heißen Quellbädern liegt Matsuyama an der Küste der friedlichen Seto-Inlandsee und zeichnet sich durch ein ausgesprochen mildes Klima aus. Die entspannte Atmosphäre in der Stadt fördert eine reiche Kultur und hat zu allen Zeiten viele Menschen angezogen.

Burg Matsuyama als Symbol der Stadt

Mitten in Matsuyama thront auf der Spitze des dicht bewaldeten 132 m hohen Berges Katsuyama die Burg Matsuyama über der Stadt. Sie ist von fast allen Stellen in der Umgebung aus zu sehen, und der elegante dreistöckige Burgturm (*tenshu-kaku*) ist das Symbol der Stadt, die sich einst als eine alte Residenzstadt aus der Feudalzeit zur heutigen Metropole entwickelte. Ein Feldherr namens Katô Yoshiaki ließ die Burg zu Beginn des 17. Jahrhunderts errichten, deren Bau insgesamt 26 Jahre in Anspruch nahm. Der Turm brannte später infolge eines Blitzschlags nieder, wurde aber Mitte des 19. Jahrhunderts wieder aufgebaut. Auch wenn es in Japan zahlreiche weitere Burgen gibt, ist die Burg Matsuyama besonders sehenswert, da sie eine der wenigen Burgen ist, die ihren originalen Zustand aus der Edo-Zeit bewahrt haben.



Die Burg ist das Symbol von Matsuyama.
Vom Turm aus hat man einen wunderschönen Blick auf die Stadt und die Seto-Inlandsee (rechts).

Das älteste *Onsen* Japans

Eine der bekanntesten Attraktionen Matsuyamas ist Dôgo Onsen, das vom Bahnhof Matsuyama aus mit der Straßenbahn in etwa 25 Minuten erreicht wird. Dieses heiÙe Quellbad wird bereits im Nihon Shoki („Die Chronik Japans“), einem Geschichtswerk aus dem 8. Jahrhundert, erwähnt und ist wahrscheinlich das älteste heiÙe Quellbad des Landes.



Dôgo Onsen Honkan, ein überaus prächtiges öffentliches Badehaus aus dem Jahr 1894.
Man kann die Geschichte dieses Quellbads während des Badens kennenlernen
(rechts: die Männerseite des *Kami-no-yu* Bades).

Auch wenn man im Bezirk Dôgo zahlreiche Badehäuser findet, ist das Dôgo Onsen Honkan das mit Abstand beliebteste - und Onsen-Liebhaber aus ganz Japan hoffen, wenigstens einmal dort baden zu können. Errichtet im Jahr 1894, wird es täglich von etwa 2.000 Gästen besucht. Das dreistöckige Gebäude ist als wichtiges nationales Kulturgut registriert. Es gibt zwei Bäder, *Kami-no-yu* („Wasser der Gottheiten“) und *Tama-no-yu* („Wasser der Geister“), die sich beide sehr gut sowohl für Bädertouristen als auch für solche Gäste eignen, die sich spontan zu einem Besuch des Bades entschließen, da die traditionellen Bade-Kimonos (*yukata*) und Handtücher auch ausgeliehen werden können.

Abstecher nach Tobe und Uchiko

Etwa 30 Minuten Autofahrt entfernt liegt südlich von Matsuyama Tobe, eine kleine Stadt, die für ihre Keramik *Tobe-yaki* bekannt ist. Die dicke und milchig-weiÙe Ware wird allgemein wegen ihrer guten Haltbarkeit geschätzt und eignet sich besonders für den täglichen Gebrauch. *Tobe-yaki* ist traditionell mit indigofarbenen Schnörkelmustern verziert, jedoch haben jüngere Porzellanmaler in den letzten Jahren auch moderne Designs entwickelt. Es gibt mehr als einhundert Töpferwerkstätten (*kamamoto*) und Geschäfte, in denen sich die Besucher nach Herzenslust umschaun können. In manchen Werkstätten kann man sogar sein eigenes Muster kreieren, um eine bleibende Erinnerung an den Besuch in Tobe mit nach Hause zu nehmen.

Uchiko ist eine stark von seiner Vergangenheit geprägte Stadt mit langen Reihen von traditionellen Wohnhäusern und anderen Gebäuden. Vom Bahnhof Matsuyama aus ist die Stadt in 25 Minuten mit dem Schnellzug auf der JR Yosai-Linie zu erreichen. Uchiko gelangte während des 18. und 19. Jahrhunderts durch die Herstellung von traditionellem japanischen Papier und Wachs zu Wohlstand. Eine 750 m lange gewundene Straße mit traditionellen Kaufmannsläden sowie Wohn- und Lagerhäusern sind beeindruckende Zeugen des Glanzes dieser Blütezeit. Die Besucher haben hier das Gefühl, in die Vergangenheit zu reisen, während sie durch die Straßen bummeln und sich an der Schönheit der aufwändig gestalteten traditionellen Ziegelmauern und Gittertüren erfreuen.



Links: Uchiko mit seinen langen Reihen von traditionellen Gebäuden.
Rechts: Tobe-yaki Keramik aus der Keramikstadt Tobe.

Delikatessen aus der Seto-Inlandsee

Dank der reichen Fanggründe in der Seto-Inlandsee können die Besucher der Region eine Vielzahl von Delikatessen aus dem Meer genießen, insbesondere Gerichte mit Meerbrasse (*tai*). *Tai-men* (Meerbrasse mit Nudeln) ist ein schmackhaftes Gericht, das darüber hinaus auch ein besonderer Augenschmaus ist. Es wird mit gegrillter junger Meerbrasse serviert, die in „Wellen“ von *goshiki sômen*, einem farbenfrohen Nudelgericht aus weißen, gelben, roten, grünen und braunen Weizennudeln „schwimmt“. Das Rezept zu diesem Gericht ist rund 380 Jahre alt, und die Nudeln werden vor dem Essen in die Meerbrassen-Brühe getaucht. Ein anderes außerordentlich wohlschmeckendes Gericht ist *tai-meshi*, Meerbrassen-*sashimi*, das mit gekochtem Reis und einer speziellen Sojasoße, die mit Eigelb verrührt wird, genossen wird.



Links: *Tai-men*, ein bekanntes Gericht mit Zutaten aus der reichen Schatzkammer der Seto-Inlandsee.
Rechts: *Tai-meshi*, Meerbrassen-*sashimi* mit Reis und einer Sojasoße, die mit Eigelb verrührt wird.
(Mit freundlicher Unterstützung von Goshiki)



Jakoten besteht aus klein gehackten Fischen.

Eine weitere Spezialität aus Ehime ist *jakoten*, ein schnell zuzubereitendes Gericht aus klein gehacktem Fisch, bei dem auch die Gräten mitgegessen werden. Es ist als Snack äußerst beliebt, während man durch die Straßen bummelt, oder auch als kleines Gericht, zu dem man in einer Kneipe ein Bier trinkt. Wegen seines Kalziumreichtums gilt *jakoten* als ausgesprochen gesund. Auch wenn *iyokan*, eine Zitrusfrucht, für die Ehime in ganz Japan bekannt ist, das erste ist, woran Japaner bei einem Souvenir aus dieser Präfektur denken, ist auch *taruto*, ein Biskuitkuchen, der mit rotem Bohnenmus gefüllt ist, sehr zu empfehlen. Diese Süßspeise wurde im 17. Jahrhundert von einem Feudalherrn aus Matsuyama kreiert.



Links: *Iyokan*, eine süß-sauer schmeckende Zitrusfrucht. (Foto: AFLO)
Rechts: *Taruto*, ein Dessert aus Matsuyama.

Bei einem Besuch in Matsuyama können die Gäste aufgrund des angenehmen Klimas, der reichen Geschichte und der überaus großen Auswahl an Gerichten aus der Seto-Inlandsee einmal die Zeit so richtig vergessen und ausgiebig entspannen.