



弥次さん喜多さん、駿州の旅 旅ブームはここから始まった！？

COOL ! Travel to SUNSHU 8 on TOKAIDO 53



東海道53次
TOKAIDO53

藤枝宿 (Fujieda)

岡部宿 (Okabe)

丸子宿 (Mariko)

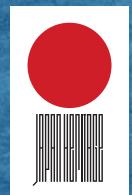
府中宿 (Fuchu)

江尻宿 (Ejiri)

興津宿 (Okatsu)

由比宿 (Yui)

蒲原宿 (Kambara)





日本に「旅ブーム」を起こした 「東海道中膝栗毛」と浮世絵

日本初の「旅のブーム」の火付け役は、十返舎一九の滑稽本「東海道中膝栗毛」であり、歌川広重の描いた「東海道五十三次」の浮世絵でした。そして、「名物（美味しいもの）」に引き寄せられるのは人の世の常。日本の「ガイドブックの原典」とも言われる「浮世絵」や「滑稽本」に惹かれ、江戸時代も人々は物見遊山の旅へいそいそと出かけて行きました。「東海道中膝栗毛」で多くの人々を旅路へと誘った弥次さん喜多さんの「旅の楽しさ」は今も駿州（静岡県）で体感できます。富士山を仰ぎ見ながら「ガイドブック（道中記）」を片手に「東海道五十三次」の「ど真ん中」駿州を巡る旅に出かけましょう。



Quand l'estampe et le roman assuraient la promotion des voyages locaux

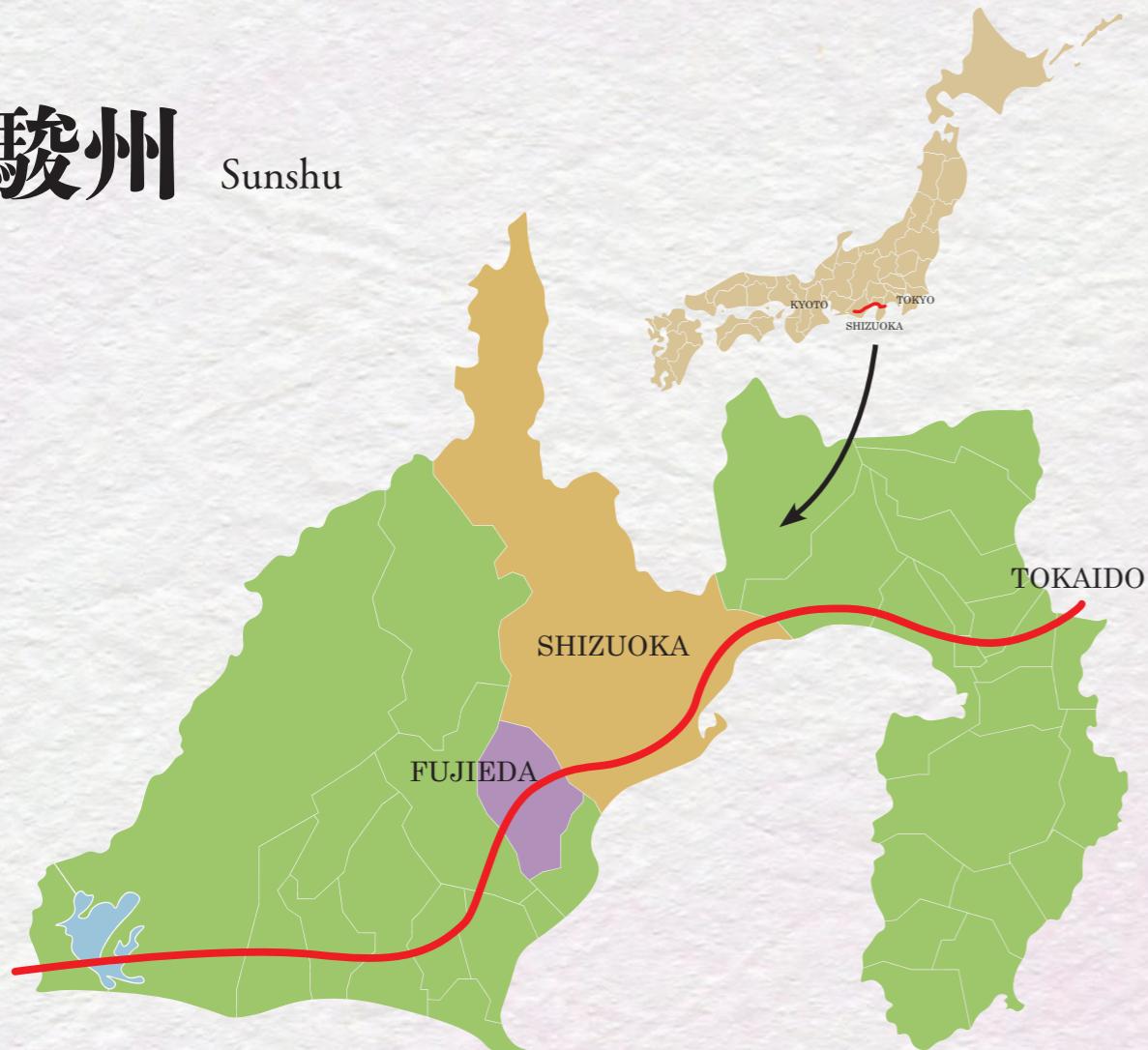
Le célèbre roman comique « À pied sur le Tōkaidō », écrit par JIPPENSHA Ikku dans un style picaresque au début du XIXème siècle, ainsi que la série d'estampes consacrées aux cinquante-trois stations du Tōkaidō par UTAGAWA Hiroshige, ont joué un rôle très important dans le premier « boom du voyage » que connaît le Japon. Si voyager est aujourd’hui pour nous l’occasion de découvrir les spécialités des lieux où nous nous rendons, les Japonais de l’époque Edo, déjà, étaient séduits par ce que leur faisaient miroiter les fameux kokkeibon (que l’on traduirait en français par livre comique) et ces peintures qui faisaient office de premiers guides touristiques. Nombre d’entre eux partaient ainsi sur les routes pour se distraire, se divertir ou simplement voir de leurs yeux ce dont ils avaient eu vent. Devant la beauté intemporelle des paysages et la succulence de la cuisine locale, nul doute que quiconque se rend aujourd’hui dans l’ancienne région de Suruga (l’ancien nom de l’actuelle préfecture de Shizuoka), ressentira et partagera toujours ce « plaisir du voyage » tel qu’il est exprimé par Yaji et Kita, les protagonistes du roman cité plus haut. Et si vous aussi, vous tentiez l’aventure ? Et si vous aussi, vous partiez, nez au vent et guide en main, sur cette route du Tōkaidō, sous le regard bienveillant du majestueux Mont Fuji.

The novel Tokaidochu Hizakurige and ukiyoe prints that started the travel trend in Japan

Japan's first travel trend was sparked by the comical novel Tokaidochu Hizakurige by Jippensha Ikku and the ukiyoe prints of Tokaido 53 by Utagawa Hiroshige. And it is a fact of life that people are drawn to famous and delicious food. Attracted by the ukiyoe prints and comical novel, which are said to be the origin of guidebooks in Japan, even in the Edo period people were eager to go on trips for pleasure. To this day, the joy of travel inspired by the characters Yaji-san and Kita-san in Tokaidochu Hizakurige, who invited many people to travel with them, can still be experienced in the Sunshu region (Shizuoka Prefecture). Looking up at Mt. Fuji and with a guidebook in hand, set out on a trip around Sunshu, the middle of Tokaido 53.

駿州

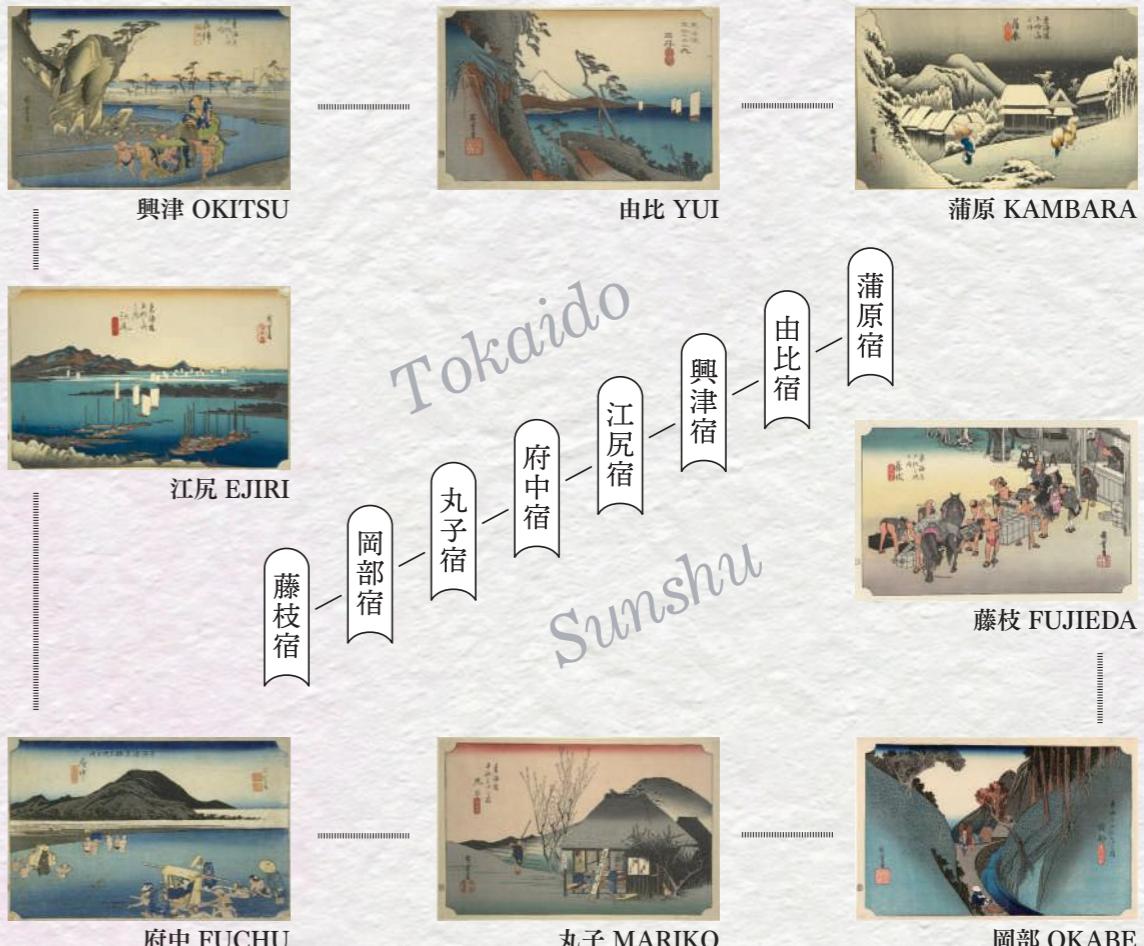
Sunshu



東海道と駿州の旅 蒲原宿～藤枝宿



東海道は江戸時代に整備された江戸（東京）と京（京都）をむすぶ 487.8km に 53 の宿場が点在する街道。美しい名所旧跡が多く、たくさんの浮世絵に描かれています。東海道のど真ん中に富士山が最も美しく見える「駿州」と呼ばれる地域があります。今も江戸時代と同じ景色や名所が残り、当時と同じワクワクする旅の体験や風景が旅人を待ち構えています。東海道中膝栗毛では、弥次さんと喜多さんが、つまらぬ身の上に飽きて財産をふろしき包み一つにまとめ、江戸から厄落としの旅に出た道中、宿場毎に風景や人情話、その地の美味しいものがコミカルに描かれています。その中でも美しい富士山が見える「駿州」（藤枝市・静岡市）と呼ばれる「東海道のど真ん中」が今回の舞台。静岡市は作者十返舎一九と「東海道中膝栗毛」の主人公、弥次さん喜多さんの故郷です。弥次さん喜多さんも食べたであろう旅の美味しいものを探しにいきましょう。



Le Tōkaidō et le voyage vers Suruga : les étapes de Kambara et de Fujieda

Les 53 étapes du Tōkaidō (littéralement la route de la mer de l'Est) désignent les relais qui ponctuaient traditionnellement les 487,8 km du trajet menant de l'ancienne ville d'Edo (l'actuelle Tokyo) à la capitale historique Kyoto. Cette route était si bien émaillée de lieux chargés d'histoire et de paysages magnifiques que de nombreux artistes leur ont rendu hommage à travers leurs estampes. La région de Suruga se situe à mi-parcours. C'est de là d'où les voyageurs peuvent apprécier la plus belle vue de la plus japonaise des montagnes, le Mont Fuji. Mais tous ces lieux et tous ces paysages n'ont guère changé depuis l'ère Edo, et c'est toujours avec la même excitation que les touristes d'aujourd'hui découvrent des scènes qui ravissaient déjà les pèlerins d'hier. Dans le roman « À pied sur le Tōkaidō », les personnages Yaji et Kita, lassés des petits malheurs de leur quotidien, rassemblent tout ce qu'ils possèdent dans un baluchon, et décident de partir ensemble sur la route. Chacune de leurs étapes est brossée sur un ton foncièrement comique et offre aux lecteurs des passages truculents, des scènes émouvantes ou drôles et des informations sur les paysages et les différents mets des villes traversées. Nous nous arrêterons ici sur les épisodes concernant la région de Suruga, désignée comme celle qui se trouve « au beau milieu du trajet » et d'où l'auteur de ce roman, tout comme ses deux protagonistes, sont originaires.

Travel in Sunshu on Tokaido Kambara Station to Fujieda Station

Tokaido were set up in the Edo period (1603–1868) at the 53 post towns on the 487.8-km route connecting Edo (Tokyo) and Kyo (Kyoto). There are many beautiful places of interest and historic sites, which have been depicted in many ukiyoe prints. The Sunshu region (Shizuoka & Fujieda), where Mt. Fuji can be seen at its most beautiful, is right at the middle of Tokaido. Even now, the same scenery and landmarks remain as they were in the Edo period, and the same exciting travel experiences and scenery await travelers.

In the novel Tokaidochu Hizakurige, the characters Yaji-san and Kita-san, who are tired of their boring lives, bundle up their possessions and set out on a journey from Edo to get rid of their bad luck. Comical stories about human nature are depicted at each post town along the way, as well as the scenery and local delicacies. The setting for our story is the place called "Sunshu," at the midpoint of Tokaido 53, with its beautiful views of Mt. Fuji. This is the hometown of the author Jippensha Ikku and Yaji-san and Kita-san, the main characters of Tokaidochu Hizakurige.

駿州の美味しいもの

弥次さん喜多さんの駿州の旅は、蒲原宿から。

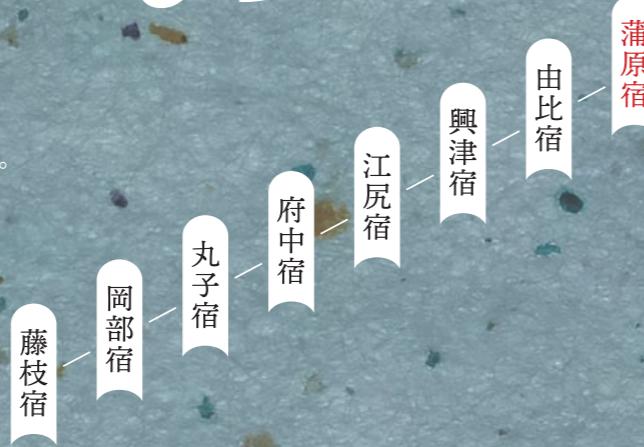
広重が描いた「雪の蒲原」は世界的に有名です。

浮世絵に描かれたお休み処には、

今もなお多くの観光客が訪れています。

旅の楽しみは宿場の美味しいもの。

駿州の美味しいものをお紹介しましょう。



旅ごはん BENTO

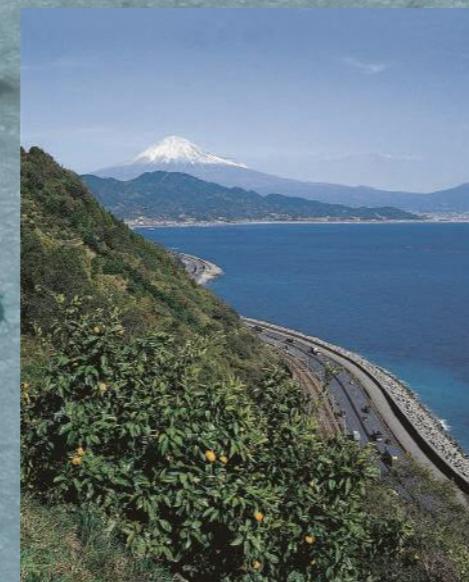
世界的ブームの「弁当」。宿場の美味しいものは、山の恵みから海の幸まであります。

和菓子 WAGASHI

街道沿いの茶屋で出されたであろう和菓子は、今も愛されています。

日本酒 SAKE

東海道に銘酒あり。駿州には丁寧な造りで定評のある蔵元が点在しています。



薩埵峠



弥次さん喜多さんの
道中記

駿州に入った弥次さん喜多さん、此所からは富士の山が正面に見えると喜ぶ。由比宿と興津宿の間の薩埵峠からの富士山の眺望は東海一と称され、弥次さん喜多さんの時代でもすでに有名でした。ところが残念！弥次さん喜多さんの薩埵峠越えは激しく雨が降る中で、富士山は全く見えなかったのです。広重はこの場所を「由井」として描きました。薩埵峠を登ると今も美しい富士山を見るすることができます。



BENTO

Le mot bento, qui a désormais son entrée dans tous les dictionnaires, est connu des gourmets du monde entier. Vous pourrez en trouver dans chacune des étapes qui ponctuent votre route. Certains seront composés de produits de la mer, d'autres de produits de la montagne, mais tous sauront vous réjouir par leur grande qualité et leur belle fraîcheur.

Bento lunches are a global boom. The delicacies of the post towns range from the blessings of the mountains to the bounty of the sea.

Les délicieuses spécialités de Shizuoka

Le voyage de Yaji et de Kita dans cette région commence à partir de la ville-relai Kambara, dont les « Neiges » peintes par Hiroshige, sont aujourd’hui mondialement connues. Les lieux de repos des anciens pèlerins, immortalisés par les estampes, sont aujourd’hui visités par de nombreux touristes dont l’une des motivations premières demeure l’excellence des spécialités locales. Voyons-les ensemble dans le détail.

Sunshu Delicacies

Yaji-san and Kita-san’s Sunshu travels started from Kambara Station. Hiroshige’s “Night Snow at Kambara” is world-famous. The rest sites depicted in ukiyo-e prints are still visited by many tourists. One of the pleasures of traveling is the delicious food at the post towns. Let’s take a look at some of the delicacies of Sunshu.

WAGASHI

L’accompagnement idéal d’une de ces tasses de thé que vous ne manquerez assurément pas de prendre dans un des nombreux établissements que compte la préfecture de Shizuoka, fameuse précisément pour la qualité de ses plantations.

Even now, people love the Wagashi (Japanese sweets) that were probably served at teahouses along the Tokaido in tea-growing district Fujieda.

La région de Suruga possède des brasseries réputées pour l’excellence de leurs boissons qui ne manqueront pas de vous ravir, que vous soyez connaisseur ou simple amateur en la matière.

There are famous brands of sake along the Tokaido. The Sunshu region is dotted with breweries with an established reputation that are famed for their meticulous production.

Sur la route avec Yaji et Kita

Dès leurs premiers pas dans la région, les deux amis s’extasient en voyant se dessiner à l’horizon la silhouette du célèbre mont. La vue du Mont Fuji depuis le col de Satta qui relie les relais de Yui et d’Okitsu, était déjà considérée comme la plus belle de tout le trajet et grandement réputée à l’époque de la publication du roman. Malheureusement pour nos deux héros, une averse terrible les accueillera dans ce passage montagneux et d’épais nuages noirs les empêcheront de jouir du spectacle qu’offre ce mont si emblématique. Aujourd’hui encore, il est toujours possible de profiter de cette vue, non sans avoir au préalable arpenté les chemins assez escarpés de ce col, si talentueusement immortalisé par le peintre Hiroshige.

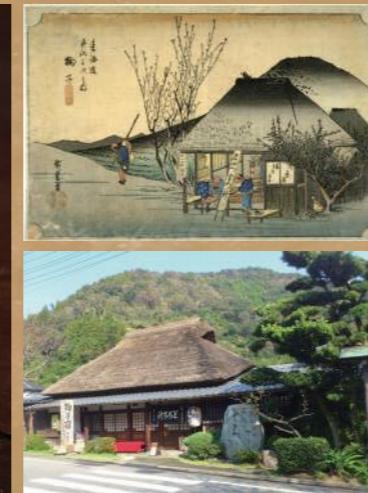
Yaji-san and Kita-san’s Travel topic

When they got to Sunshu, Yaji-san and Kita-san were delighted that they could see the front of Mt. Fuji. The view of Mt. Fuji from the Satta Pass between Yui Station and Okitsu Station is said to be the best in the Tokai region, and was already famous even in Yaji-san and Kita-san’s time. But alas! It was raining heavily when Yaji-san and Kita-san crossed the Satta Pass, and they could not see Mt. Fuji at all. Hiroshige painted this place as “Yui.” By climbing the steep Satta Pass, you can still see beautiful Mt. Fuji.

旅ごはん BENTO

歩き疲れた旅人の楽しみは旅のごはん。由比宿では駿河湾でしか獲れない桜えびをてんぷらにして舌鼓。丸子宿では、420年以上続く丁子屋に代表される名物「とろろ汁」を麦ごはんにかけて威勢良く食べましょう。栄養満点のとろろは旅人の元気の源です。

そして、藤枝宿では、クチナシの実で染めた蒸したもち米でつくる黃色いおむすび弁当「瀬戸の染飯」を召し上がれ。クチナシの実は漢方薬として知られ、旅人の足腰の疲れを癒すと言われています。



丸子宿 丁子屋



弥次さん喜多さんの道中記

丸子宿に辿り着いた弥次さん喜多さんは名物のとろろ汁を注文。ところが、段取りの悪い女房にとろろ汁屋の亭主が怒り、夫婦喧嘩が始まりました。とろろ汁がとびかい、夫婦もすべりこけてお騒ぎ。弥次さん喜多さんは可笑しさをこらえて立ち去るが、名物のとろろ汁は食べられず終いになってしまいました。



由比宿 桜えび

藤枝宿 瀬戸の染飯

LE TABI GOHAN : LE REPAS DU VOYAGE

Quiconque a déjà fatigué ses semelles en voyageant sait que le plaisir du voyageur se trouve aussi dans le repas qu'il prendra pendant sa pause. Lors de votre séjour dans la région et plus précisément dans la ville-relai Yui, vous pourrez croquer dans des tempuras réalisés à partir d'une variété de crevettes qui fait la spécificité de la baie de Suruga (les sakura-ebi), tandis que vous ne pourrez pas quitter celle de Mariko sans commander un bon bol de riz mélangé à de l'orge, sur lequel aura été versé du tororo-jiru, une sorte de délicieuse soupe locale qui fait la fierté de la société Chojiya depuis plus de 420 ans, et qui vous aidera à oublier toute la fatigue de votre voyage. Enfin, à Fujieda, vous pourrez également vous régaler du bento local : un onigiri de riz cuit à la vapeur coloré en jaune par des pousses de kuchinashi (une variété de fleur proche de notre gardénia), utilisées dans la pharmacopée chinoise et réputées pour apaiser la fatigue des jambes des voyageurs.

TABI GOHAN : Travel food

Travelers who are tired of walking can look forward to a meal on the road. At Yui Station, you can enjoy delicious tempura made with sakura shrimp, which can only be caught in Suruga Bay. At Mariko Station, gobble up a dish of the famous Tororo-jiru (grated yam soup) served over barley rice, a specialty of Chojiya, which has been in business for over 420 years. The nutritious grated yam is an energy boost for travelers. At Fujieda Station, you can try Seto's Someii, bento-style yellow rice balls made of steamed glutinous rice dyed with gardenia seeds. Gardenia seeds are known as herbal medicine, and are said to heal the tired legs and feet of travelers.

Sur la route avec Yaji et Kita

Dans le roman dont ils sont les héros, nos deux compères commandent dès leur arrivée à Mariko, le plat local composé de la fameuse soupe tororojiru. Le patron de l'établissement, exaspéré par la maladresse de sa femme s'emporte contre elle, et une violente dispute éclate contre les deux époux qui finissent par glisser sur la soupe renversée. Témoins de toute la scène, Yaji et Kita, retiennent leurs rires non sans peine, avant de quitter finalement la ville sans avoir pu goûter à sa spécialité.

Yaji-san and Kita-san's Travel topic

After arriving at Mariko Station, Yaji-san and Kita-san ordered the famous Tororo-jiru. However, the owner of the Tororo-jiru shop got angry with his wife for being disorganized, and a quarrel erupted. The Tororo-jiru splashed out, the couple slipped and fell, and there was a huge uproar. Yaji-san and Kita-san stifled their laughter and left, but in the end they couldn't try the famous Tororo-jiru.

和菓子 WAGASHI

弥次さん喜多さんは、甘いものが大好き。お茶どころ静岡は、お茶もお菓子も格別美味しいのです。府中宿の名物「追分羊かん」は餡を竹皮で包んだ羊かんを竹皮ひもでむすび、蒸しあげたもの。竹の皮の香がほんのり香ります。安倍川近くの茶屋では今も「安倍川もち」が食べられます。きな粉と餡子をまとめた素朴なものは、静岡土産として広く知られています。



府中宿 安倍川もち



丸子宿と岡部宿の間にある宇津ノ谷峠は暗く細い山道。昼でも薄暗く怖く、宇津ノ谷の怪談は今も語り継がれています。だれもいないはずなのに人の声や笑い声が聞こえるという噂。弥次さん喜多さんもこわごわ宇津ノ谷峠を越えるのですが、山道を心細く行く中、雨はだんだん強くなり、もう少しで旅の安全を願うために作られたという名物十団子を売る茶屋、というところで思わず坂道を滑り転げしまい、団子は食べられず終い。

弥次さん喜多さんの
道中記



江尻宿 追分羊かん

LES WAGASHI

Yaji et Kita sont tous les deux ce qu'on appelle communément des becs sucrés. Or, si la préfecture de Shizuoka est renommée pour sa production de thé, elle est également connue pour sa pâtisserie. La spécialité de la ville de Fuchū s'appelle par exemple oiwake-yōkan et consiste en un yōkan (petit gâteau fait à partir de pâte de haricot rouge) enroulé dans une feuille de bambou, liée elle-même par du fil de bambou, le tout cuit à la vapeur. Ce petit encas auquel l'écorce de la plante asiatique confère un agréable parfum, saura merveilleusement bien sublimer votre pause gourmande. Dans les maisons de thé situées près de la rivière Abe, vous pouvez également commander des mochis dont le nom est le même que celui du cours d'eau (en l'occurrence les abekawa-mochi) : cette spécialité de Shizuoka, aujourd'hui largement répandue dans tout l'archipel, consiste en une pâte de haricots azuki saupoudrée de kinako (poudre de soja grillée).

Wagashi

Yaji-san et Kita-san loved sweets. Shizuoka is the place for tea, and both the tea and sweets are exceptionally delicious. Oiwake Yōkan, a specialty of Fuchū Station, is a steamed jelly made of bean paste wrapped in bamboo bark and tied with a bamboo-bark string. The scent of the bamboo bark gives it a delicate aroma. Even today, Abekawa Mochi is available at teahouses near the Abekawa River. These simple sticky rice cakes covered with kinako soybean flour and red bean paste are universally known as a souvenir of Shizuoka.

Sur la route avec Yaji et Kita

Nous retrouvons nos deux amis sur le point d'emprunter l'étroit sentier du col d'Utsunoya. Le lieu, plongé dans la pénombre une grande partie de la journée, est source d'un grand nombre d'histoires effrayantes que les habitants de la région se racontent toujours de nos jours et qui pullulaient déjà à l'époque du roman. Yaji et Kita, ayant eu vent de ces histoires, s'avancent donc en tremblant sur ce col, avant d'être de nouveau surpris par la pluie. Alors qu'ils allaient pouvoir se restaurer et se reposer dans un commerce de thé vendant des tōdango, réputé pour apporter la sécurité aux voyageurs, les deux compères chancelent et glissent dans la pente, roulant en contrebas, sans pouvoir manger quoi que ce soit.

Yaji-san and Kita-san's Travel topic

The Utsunoya Pass between Mariko Station and Okabe Station is a dark, narrow mountain road. Even in the daytime, it's a scary place with dim light, and ghost stories about Utsunoya are still told today. It's rumored that people can hear voices and laughter even though no-one is supposed to be there. As Yaji-san and Kita-san crossed the Utsunoya Pass, the rain got worse and worse as they made their lonely way along the mountain road. Just when they had almost reached a teahouse that sold the famous Todango dumplings, which were made to pray for a safe trip, they accidentally slipped and fell down the slope, and couldn't eat any dumplings.

日本酒 SAKE

弥次さん喜多さんは酒も好き。駿州には丁寧な造りで評判の酒蔵が点在しています。宿場の美味しいものをつまみに、弥次さん喜多さんも夜毎酒量が増えていったに違いありません。藤枝宿では長唄に合わせて100人ほどの踊り子が踊る「飽波神社大祭」が江戸時代から今も続いている。酒を酌み交わす祭りの風情は今も昔も変わりません。



弥次さん喜多さんの
道中記

藤枝宿の先、瀬戸に入った弥次さん喜多さん。名物「染飯」を食べ休んでいたところ、田舎おやじにまんまと一杯食わされ、ご馳走してもらうつもりの宴会の支払いをさせられるという顛末となってしまいました。



岡部宿 大旅籠柏屋



藤枝宿 飽波神社大祭



Le Saké

Les deux compagnons de route, qui apprécient tailler le bout de gras autour d'un verre d'alcool, sont comblés par la région de Suruga, toujours connue de nos jours pour l'excellence de ses brasseries. Les sakés défilent ainsi tous les soirs, accompagnés des petits plats qu'ils peuvent commander dans leurs auberges. À Fujieda, ils assistent également à une danse traditionnelle, qu'une centaine de danseuses reproduit toujours aujourd'hui, lors de la fête annuelle du sanctuaire Akunami.

Sake

Yaji-san and Kita-san loved sake so much. The Sunshu region is dotted with well-known breweries that are famed for their meticulous production. With the delicious food at the post towns on the Tokaido Highway, Yaji-san and Kita-san must have been drinking more and more every night. At Fujieda Station, the Akunami Shrine Festival, where about 100 dancers dance to Naga-uta songs, has been celebrated since the Edo period.

Sur la route avec Yaji et Kita

Après un passage par Fujieda, Yaji et Kita, les deux amis arrivent à Seto, où ils dégustent la spécialité locale et s'accordent un moment de repos quand un vieil homme, généreux et aimable au premier abord, finit par les escroquer et leur faire mettre sur le dos une note digne d'un véritable festin.

Yaji-san and Kita-san's Travel topic

Yaji-san and Kita-san entered Seto, just beyond Fujieda Station.

While they were resting and eating the famous Someii, they were tricked by a man from the country, and ended up paying for a feast they expected to be treated to.

街道の見どころ

Highlights of TOKAIDO

蒲原宿～丸子宿

海風を感じながら蒲原宿から由比宿へ。

薩埵峠からの雄大な富士山は広重も惚れた景色です。

江尻宿から、府中宿、そして丸子宿へ。

富士山に見守られながら、東海道を西へ向かい

とろろ汁で有名な丸子宿へ街道は続きます。



興津宿 清見寺



三保松原



丸子宿 丁子屋



蒲原宿 志田家 住宅主屋

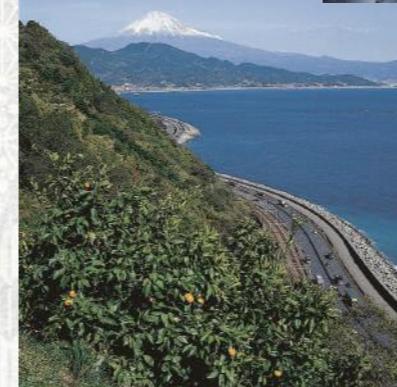


由比宿 本陣公園

静岡市東海道広重美術館



間の宿西倉沢



由比宿 小池家住宅

LES INCONTOURNABLES DU TRAJET Entre les étapes de Kambara et Mariko.

Tandis qu'une agréable brise maritime viendra caresser les joues du voyageur qui se dirigera vers Yui, celui-ci pourra admirer depuis le col de Satta, le paysage majestueux du Mont Fuji qui avait déjà tant fasciné Hiroshige. Après les étapes d'Ejiri, de Fuchū et de Mariko, la route vire légèrement à l'ouest et, toujours sur surplombée par la célèbre montagne, elle prend la direction de la Mariko, réputée pour son tororojiru.

Highlights of TOKAIDO Kambara Station to Mariko Station

Feeling the sea breezes, as you travel from Kambara Station to Yui Station.
Even Hiroshige fell in love with the magnificent view of Mt. Fuji from the Satta Pass.
From Ejiri Station, to Fuchū Station, and then to Mariko Station.
Watched over by Mt. Fuji, the route continues west along Tokaido to Mariko, which is famed for Tororo-jiru.

街道の見どころ

Highlights of TOKAIDO

丸子宿～藤枝宿

丸子宿から岡部宿に抜ける宇津ノ谷峠は東海道の難所と言われています。

細く険しい山道の先にある大旅籠で酒を酌み交わし、

藤枝宿を目指します。

藤枝宿は松並木が美しく、茶町では美味しい

お茶で旅人をもてなしたと言われています。



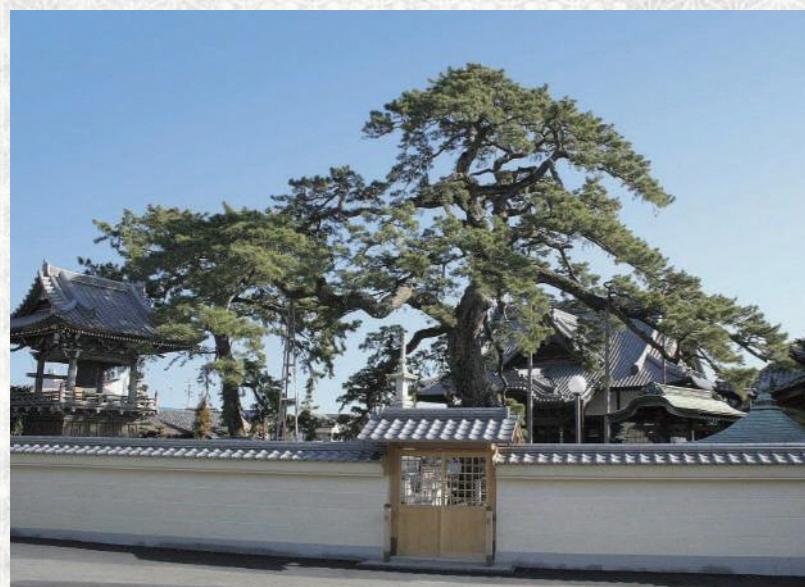
岡部宿 本陣址



藤枝宿 史跡田中城下屋敷



岡部宿 東海道松並木



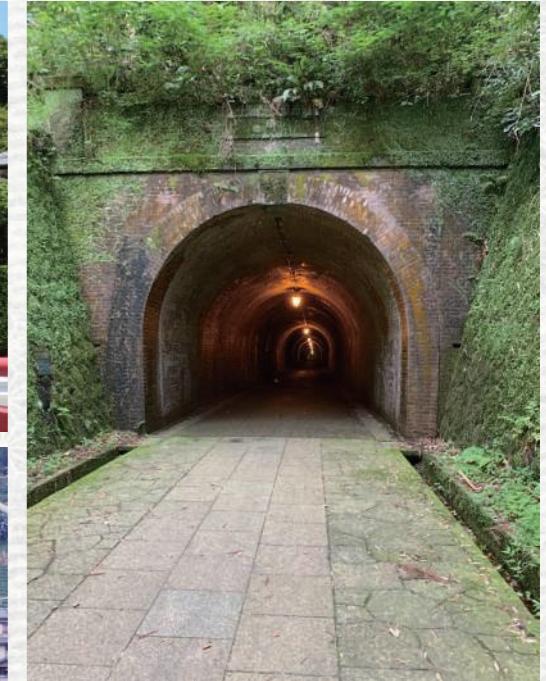
藤枝宿 大慶寺久遠の松



宇津ノ谷 慶龍寺



間の宿宇津ノ谷



明治宇津ノ谷隧道



岡部宿 十石坂観音堂



宇津ノ谷 坂下地藏堂



東海道宇津ノ谷峠越

LES INCONTOURNABLES DU TRAJET

Entre les étapes de Mariko à Fujieda.

Le Col d'Utsunoya qui relie Mariko à Okabe, a longtemps été considéré comme le passage le plus difficile et le plus fatigant de la route. Après avoir franchi ce chemin montagneux aussi étroit qu'escarpé, les pèlerins pouvaient néanmoins avoir la satisfaction de trinquer et se reposer dans une grande hatago (type d'auberge qui se trouvait dans chaque étape du trajet), avant de reprendre la route pour Fujieda, réputée pour la beauté de ses allées de pins et la qualité de son thé : n'oubliez surtout pas de vous y arrêter !

Highlights of TOKAIDO Mariko Station to Fujieda Station

Utsunoya Pass, which runs from Mariko Station to Okabe Station, is said to be the most difficult part of Tokaido. After the steep and narrow mountain road, travelers would stop to drink sake together at a large inn called Ohatago, then head for Fujieda Station. Fujieda Station is lined with beautiful pine trees, and it is said that travelers were refreshed with delicious tea in the Chamachi district.



DES ORANGERS SOUS LA NEIGE.
DES CITRONS SOUS LA NEIGE.

NUIT DE NEIGE À KAMBARA.

Cette estampe fut un succès populaire de la série du Tokaido. Une neige abondante s'est amassée sur le toit des maisons et il semble que seul le son du craissement des pas dans la poudreuse足以 perturber le silence qui règne dans ce village. Mais l'hiver n'est pas une saison pour la neige n'est pas une saison. En effet, la rigueur est repoussée pour la discuter de son climat et les flammes des montagnes qui descendent vers la mer sont pluies d'oranges.

KAMBARA VU DES HAUTEURS.

Je suis assis sur les marches qui montent vers l'entrée du sanctuaire. Deux jeunes filles me regardent dessiner. D'ici, je domine la mer. Les pilotis du pont de l'autoroute touchent à peine à la surface, plongeant entre les habitations qui s'entassent sur le mince îlot.

Les deux adolescentes sont revenues vêtues de somptueux kimono. Elles ont décidé d'aller voir le feu d'artifice à Shizuoka. Je les questionne, ne sachant pas si j'ai pénétré l'espace d'une habitation privée : « Vous habitez ici ? Je pensais qu'il s'agissait d'un temple. - Oui, c'est ma maison, répond l'une d'elles, mon père est moine, il est en charge de ce temple. » Je suis surpris, mais les temples sont si nombreux qu'il y a bien quelques concessions à la règle du célibat, surtout que de les laisser à l'abandon.

Les moines ont l'autorisation de se marier ; voilà me semble-t-il, une décision pleine de sagesse et de pragmatisme.



15 - KAMBARA
34



MARIKO, TORORO-JIRU, C'EST BON POUR LA SANTÉ !
WAKIKO UCHOROKITAYU, CELI BOU BOU TY RYKE !

Deux voyageurs attablés sur un banc dévorent goulûment leurs bols de tororo-jiru.

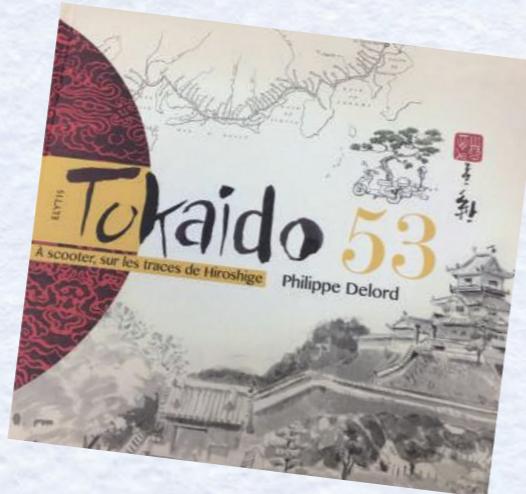
Il s'agit d'une pâte d'igname sauvage préalablement râpée que l'on dépose sur un bol de riz. Les voyageurs du Tokaido appréciaient ce plat qui leur apportait l'énergie suffisante pour poursuivre leur chemin.

« Si on se faisait un repas ? propose Kitabachi, il paraît qu'ici, ils ont la spécialité de plats à la purée épicée d'igname râpée ! »

フランス人が描いたTOKAIDO53

フランス人画家

Philippe Delord フィリップ・ドゥロー氏が
3年の年月をかけて東海道をバイクで走って描いた
「TOKAIDO53」は
フランスを中心に世界で販売されています。
駿州の旅の今と昔が描かれています。



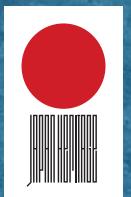
Le regard d'un Français : « TOKAIDO53 »

Pendant trois ans, Philippe DELORD a écumé le Tōkaidō en scooter tout en réalisant différents croquis et dessins des vues qui avaient déjà jadis inspiré Hiroshige. Il en a tiré un magnifique ouvrage commercialisé partout dans le monde. Vous y trouverez des représentations des paysages de Suruga tels qu'ils l'étaient autrefois et tels qu'ils le sont toujours aujourd'hui. Un indispensable !!

Tokaido 53, painted by a French artist

French artist Philippe Delord spent three years riding a motor scooter along Tokaido to create the works in his book Tokaido 53, which is now sold in France and around the world. It depicts the past and present of travel in Sunshu.





日本遺産 JAPAN HERITAGE PORTAL SITE



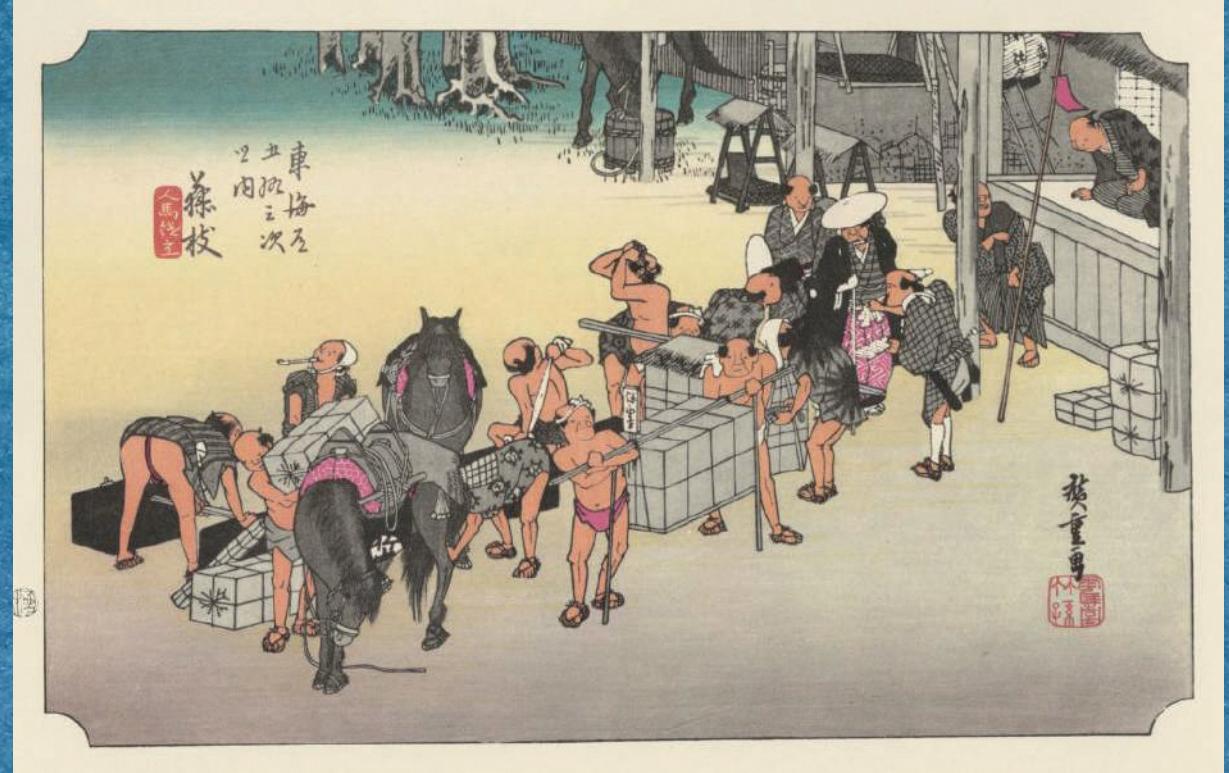
ふじえだ東海道まちあるき

FUJIEDA TOKAIDO TOWN WALKER



しづおか東海道まちあるき

SHIZUOKA TOKAIDO TOWN WALKER



日本遺産・日本初「旅ブーム」を起こした弥次さん喜多さん、駿州の旅
お問合せ先 駿州の旅日本遺産推進協議会 事務局

静岡県藤枝市街道・文化課 TEL. 054・643・3036 静岡市観光・MICE 推進課 TEL. 054・221・1310



令和2年度文化資源活用事業補助金

2021.3