Dans la nuit à Inabé

Ouverte en janvier de 2022, la Maison Higashimachi est un nouveau lieu d' un genre nouveau composé d'une boutique de photographie, d' un café et d' une librairie. Une lumière de plus pour éclairer les nuits d'Agéki.

Maison Higashimachi

2696-3 Ageki Hokusei cho, Inabe City, Mie
Horaires d'ouverture: 10:00 à 17:00

Ageki still wafts of that bygone boomtime.

La gare d'Agéki est le terminus de la ligne Hokusei du Sangi Railway. Ce quartier au centre de la ville d'Inabé, elle-même située tout au nord de la préfecture de Mie, abrite la mairie, l'hôpital et plusieurs hôtels, ainsi que de nombreux commerces et habitants attirés par sa commodité. Dans le passé, Inabé a prospéré en tant que "ville-dortoir" et "ville minière", attirant de nombreuses personnes à la recherche de ressources naturelles et créant une atmosphère animée qu'il est difficile d'imaginer aujourd'hui. Le quartier d'Agéki, avec sa splendide architecture, est un vestige de cette époque, et on peut presque sentir l'air du bon vieux temps rien qu'en se promenant dans ses rues.

Le staff

Photographier
Hidetaka Urata (Suzuroku Photo)
À l'exception P38 , P44 , P45

Illustration
Tomoyo Kawase（couverture, P34-37）
Lenoska（P40-41）

Éditer, conception
Junya Kato (PARK GALLERY)

Traduction
KEN Inc.

Planifier, Production
Green Creative Inabe

Édition: Inabe City

いなべ、
暮らしを旅する。

Inabé, voyager dans la vie.

Un jour, au milieu de l'agitation de la ville, j'ai regardé mes pieds et j'ai réalisé que le sol qu'ils piétinaient relié entre elles de nombreuses villes différentes du Japon. Ce jour-là, j'ai eu à nouveau l'envie de voyager.

La démocratisation d'internet a rendu la vie plus pratique, mais l'information seule ne pourra pas remplacer les sensations que l'on a en respirant l'air pur des forêts, en touchant la terre ou les arbres, ou en ressentant la vie au cours d'un repas.

Avec l'évolution des temps, je suis venu progressivement à réfléchir sur "mon propre style". Un look qui me ressemble. Comment me comporter à ma façon. Un mode de vie qui me représente. Je pense qu'on est tous à la recherche de moments où on peut dire "ça, c' est moi", même dans les plus petits détails. Ce n'est pas grave de faire des détours, tant qu'on puisse avancer avec sa propre volonté sans se laisser emporter. Faire ses propres choix. C'est ce genre de voyage que j'aimerais vivre. Je ne veux pas suivre un parcours préparé par autrui. Je veux un voyage digne d'un aventurier, en atteignant et en saisissant la destination par moi-même et en admirant simplement le paysage magnifique et sans nom.

Inabé, voyager dans la vie.

Ce livre présente la vie et les perspectives des personnes vivant leur propre vie dans la ville d'Inabé, une ville riche en nature. Vous ne trouverez pas ici d'informations concernant des sites touristiques célèbres ou des restaurants trois étoiles, mais plutôt une description des beaux paysages et moments qu'on ne trouve qu'à Inabé. Ce livre est un guide pour trouver son propre "voyage", le genre de voyage où on apprécie même les petits détours et efforts. Si ce livre vous a touché ne serait-ce qu'un peu, venez vérifier vous-même.

Lignes Sangi Line et Hokusei Line du Sangi Railway

Le train jaune pour Inabé me berce doucement, tout comme il a fait pour les voyageurs et les habitants de la ville à travers les temps. L'excitation monte au fur et à mesure que, de l'autre côté des fenêtres, la scène urbaine cède sa place à la nature.

Un paysage millénaire

Les quatre saisons maquillent Inabé de couleurs vives. Le mont Suzuka se recouvre de neige en hiver. Puis, au printemps, les pruniers et cerisiers fleurissent de mille feux. Quand la nouvelle verdure bourgeonnante et les champs de blé dorés portent le parfum de l'été, on a l'impression que même le vent et l'eau sont colorés. En automne au temple Shoboji du mont Meikoku, on trouve un jardin millénaire dont la beauté des couleurs de la saison laisse sans voix.

Le temple Shoboji du mont Meikoku

981 Sakamoto Fujiwara cho, Inabe City, Mie

Les singes gardiens de la montagne

Au sanctuaire Meikoku, au pied du temple Shoboji, les visiteurs sont accueillis par des koma-saru (singes gardiens). La légende dit que ces singes sont des "singes des dieux", ce qui est un bon présage que "le mal passera" et que "la victoire l'emportera". Au Japon, les singes sont depuis longtemps considérés comme les gardiens des montagnes, mais il est rare de voir un couple de koma-saru. La photo montre le singe mâle. En face de lui est assise une maman singe tenant un bébé singe dans ses bras.

Sanctuaire de Meikoku

83 Sakamoto Fujiwara cho, Inabe City, Mie

Les montagnes en harmonie avec la vie

Le paysage des montagnes est omniprésent dans la vie des habitants d'Inabé. En plus de la vue, les diverses ressources naturelles des montagnes ont aussi apporté beaucoup de richesses. Le mont Fujiwara, reconnu comme l' une des cent célèbres montagnes fleuries du Japon, est un symbole d'Inabé, tandis que le mont Ryugatake impressionne avec sa belle crête dégagée. Faire face à la montagne nous mène à découvrir l'essence de soi.

La photo montre la vue depuis le sommet du mont Ryugatake, un parcours qui convient aux grimpeurs qu' ils soient débutants ou intermédiaires dans le but de profiter d'une vue panoramique sur les plaines.

Mont Ryugatake

Ryu-no-Koba centre d'information touristique d'Ugake

2999-14 Ishigure-minami Daian cho,
Inabe City, Mie
TEL: +81 594 78 3737

À portée de main

Au loin, on voit le mont Suzuka. Des fleurs et des plantes respirent sous vos pieds. La respiration et la chaleur corporelle. Les liens avec autrui. La vie à Inabé se vit à portée de main. Il n'est pas question de comment on devrait faire les choses, mais plutôt ce qu'on a envie de faire.
Chaque jour, des offres "délicieuses" et "divertissantes" apportant de la joie aux autres naissent à l'issu de conversations.

La boulangerie Yamaneko Bake cherche "son propre style" à travers une levure faite maison et des ingrédients de qualité. Son pain signature est mis à la vente une fois par semaine sur la devanture d'une petite maison traditionnelle. On ressent "l'amour" du boulanger dans son pain original, cuit avec soin et de manière libre. Une variété de levures sont mises en étalage dans des bocaux. Ce sont ces levures qui donnent le goût et le parfum au pain du jour.

Yamaneko Bake

2599-8 Ageki Hokusei cho, Inabe City, Mie
Ouverture: Premier et troisième dimanches du mois, deuxièmes et quatrièmes mercredis du mois
Horaires: 11:00 à 16:00
*Les jours et horaires d'ouverture sont susceptibles de changer selon les saisons

Le voyage n'est pas fini

De plus en plus de personnes viennent s'installer à Inabé. Des personnes qui ne s'attachent pas aux nouveautés et commodités, des personnes qui préfèrent hériter des outils anciens et durables et qui trouvent de la joie dans l'effort, même si cela prend plus de temps.
Tout comme les rencontres fortuites et les liens tissés avec autrui rendent le voyage riche, ces personnes-là aussi découvrent petit à petit "leur propre place" à travers des rencontres et des liens récents.

Un couple ayant quitté la ville de Nagoya pour s'installer à Inabé et lancer "toi designs", leur propre atelier et marque de vêtements. Après avoir acquis des compétences et des savoirs dans les domaines de l' alimentation, de l' habillement et de l' hébergement au cours de plusieurs années d' expérience dans ces milieux , ils ont revitalisé un ancien entrepôt de leurs propres mains. Ce lieu est devenu une passerelle d'échanges entre les habitants d'Inabé et le monde extérieur, ils mettent en avant leurs vêtements mais aussi l'importance de leur cycle et cadre de vie.

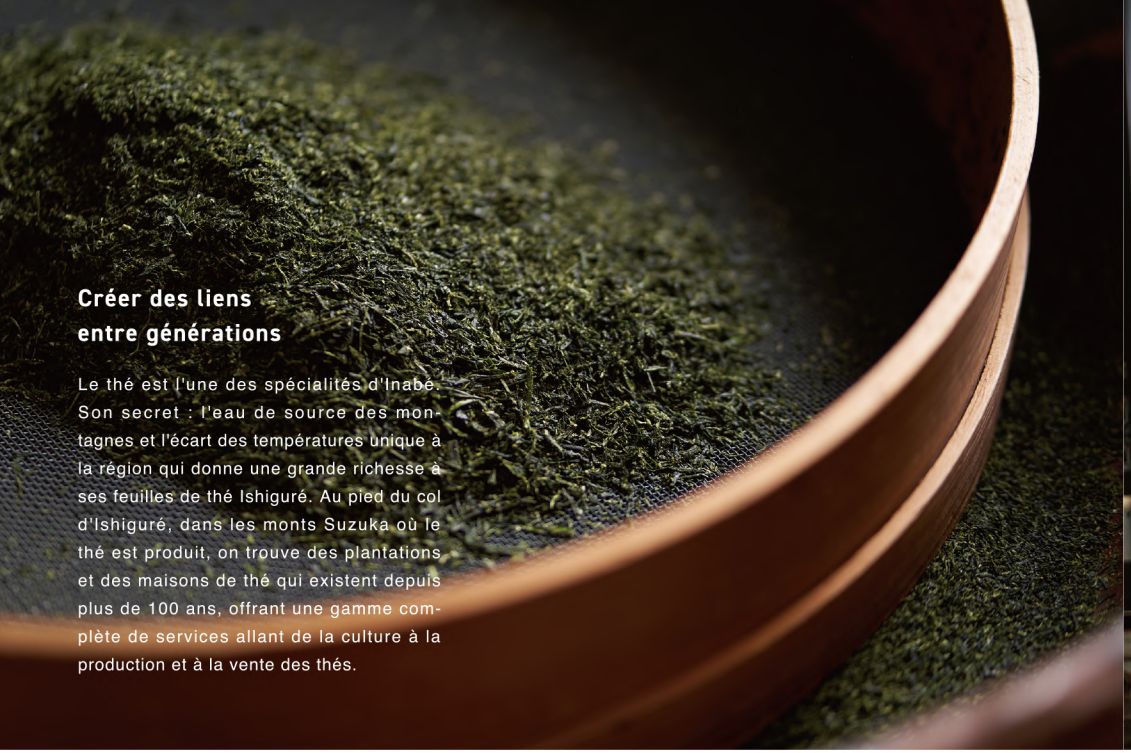
Ce qu'il ne faut pas oublier

La richesse naturelle de son environnement reste un des attrait de la nourriture d'Inabé. La nature, les producteurs et les consommateurs sont proches.
Ils profitent ensemble des produits de saison, toujours reconnaissants les uns des autres. À une époque où ce qui était autrefois banal est devenu "spécial", un voyage culinaire à Inabé nous rappelle ce qu'il ne faut pas oublier.

Dans la ville d'Inabé, on trouve une usine de tofu qui soutient la richissime culture culinaire de la ville tout en portant le flambeau de la culture alimentaire japonaise en continuant sa production. De plus, l'usine cultive son propre soja, issu d'une agriculture naturelle, sans engrais ni pesticides chimiques. Le tofu produit par l'usine est nommé "Enishi", littéralement "relations", dans l'espoir que ses saveurs délicieuses puissent créer de nouveaux liens .

Usine de Tofu
Anshin Shokuhin No Mise
(alimentation de confiance)

432-3 Ishigure-minami Daian cho, Inabe City, Mie
TEL: +81 594 78 4102
Horaires d'ouverture: 10:00 à 18:00,
fermeture les dimanches



Créer des liens entre générations

Le thé est l'une des spécialités d'Inabé. Son secret : l'eau de source des montagnes et l'écart des températures unique à la région qui donne une grande richesse à ses feuilles de thé Ishiguré. Au pied du col d'Ishiguré, dans les monts Suzuka où le thé est produit, on trouve des plantations et des maisons de thé qui existent depuis plus de 100 ans, offrant une gamme complète de services allant de la culture à la production et à la vente des thés.

Il s'agit d'apprendre du passé. C'est justement le fait qu'il y ait une tradition qui pousse à essayer à de nouvelles choses. En devenant le quatrième gérant d'Okaseicha, une des maisons de thé la mieux établie d'Ishiguré, Yoshinori Oka poursuit la tradition familiale. Son thé apprécié au quotidien depuis 100 ans, continue à être produit avec le plus grand soin.

Okaseicha

916 Ishigure-minami Daian cho,
Inabe City, Mie
TEL: +81 594 78 0054
Horaires d'ouverture: 08:00 à 19:00

Tandis que la problématique du vieillissement de la population gagne en ampleur à l'échelle nationale, le vent du renouvellement continue à souffler dans la région d'Ishiguré où une transmission générationnelle voit le jour. À la tête de la maison de thé Marushin Ryokkouen, Noriaki Ito parle de son envie de "rendre le thé plus accessible pour tous". En 2022, il lancera un nouveau projet dans la région.

Marushin Ryokkouen

2225-2 Ishigure-minami Daian cho,
Inabe City, Mie
TEL: +81 594 78 0027
Horaires d'ouverture: 09:00 à 19:00

La présence d'artisans

"L'harmonie entre la nature et la vie" est un sentiment partagé par les artisans d'Inabé. C'est le cas non seulement des artisans qui transmettent l'héritage culturel de génération en génération, mais aussi des agriculteurs qui soutiennent la culture alimentaire tout comme certains chefs cuisiniers et pâtissiers. Des initiatives similaires naissent aussi des créateurs et artistes en herbe de la région qui tentent de donner de la couleur à la vie grâce à leurs compétences diverses. À Inabé, on peut ressentir leurs présences dans chaque coin de la ville.

Restaurant

Agekishokudo

2057 Ageki Hokusei cho, Inabe City, Mie
TEL: +81 594 82 6058
Horaires d'ouverture:
Service du midi de 11:30 à 15:00,
service du soir de 17:30 à 22:00
Fermé les mercredis et jeudis
(hors fermetures temporaires)

Osamu Kimura est l'un des artisans qui aime tant Inabé. Il produit des œuvres en bois en pratiquant notamment le Kumiko-zaiku, une technique de menuiserie traditionnelle japonaise. Aujourd'hui encore, à la veille de ses 90 ans, ce menuisier continue à produire ses œuvres dans son atelier, qui fait aussi office de salle d'exposition.
Ces créations tirent le meilleur parti des caractéristiques délicates du bois. Sans aucuns doutes, la plus demandée reste le plateau octogonal. Sa forme , porteuse de bonne chance dans la culture japonaise, la beauté de sa couleur et le grain de son bois font que ce plateau décore les tables d'Inabé depuis des générations.

Point de vente: **Iwata Shoten gallery & shop**
1051-10 Ageki Hokusei cho, Inabe City, Mie
TEL: +81 594 41 5220

Se détendre après un long voyage

On pourrait très bien se rendre en voiture à une des nombreuses sources thermales aux alentours d'Inabé, tel Nagashima, Yokkaichi, Suzuka ou encore Yunoyama, qui est sans doute la plus célèbre dans la préfecture de Mie. Ceci dit, après avoir profité d'une longue journée de randonnée ou de balades en ville, la proximité des sources chaudes et saunas d'Inabé, accessibles à pied, font d'elles un excellent choix pour se détendre en voyage. Offrez-vous un moment de récupération dans ces sources chaudes adorées par les habitants d'Inabé.

Prenons l'exemple d'Agéki Onsen, située au centre d'Inabé. Accessible à pied depuis la gare de Agéki, terminus de la ligne Sangi Railway, la source chaude est appréciée non seulement des locaux mais aussi des touristes. Son bain en plein air et son sauna, bien réputés, sont un havre de paix pour tous.

Ageki Onsen Ajisai-no-sato

788 Ageki Hokusei cho, Inabe City, Mie
Horaires d'ouverture: 11:00 à 20:00

Un paysage sans nom

Dans chaque coin de la région, la nature d'Inabé s'exprime aux voyageurs à travers ses paysages sans nom. Un voyage qui est propre à soi, ne serait-ce pas se laisser séduire par la beauté de ces paysages qui n'apparaissent sur aucun guide de voyage?

Depuis les champs d'Inabé

HATAKEYA × KOZZO

Un jour en 2021, une lettre arrive chez un couple de maraîchers cultivant des légumes de saison dans leur ville adoptive d'Inabé. L'expéditeur, un Kosei Koizumi, travaille en tant que chef depuis de nombreuses années dans un célèbre restaurant italien de Nagoya.

C'est en tombant amoureux du mode de vie inabéen, en harmonie avec la nature et les légumes frais qui y sont cultivées, que Kosei Koizumi a trouvé les deux maraîchers et leur ferme HATAKEYA au pied des monts Suzuka.

À HATAKEYA, le couple Ryota et Mari Kawasaki intègrent dans leur maraîchage l'importance de vivre en harmonie avec la nature, une leçon tirée de leur séjour en Afrique.

Mr Koizumi a donc cherché à les rencontrer avec l'espoir de lui-même s'enraciner et d' ouvrir un restaurant dans la région. S'installer à Inabé et poursuivre son idéal alimentaire. Se rapprocher des producteurs, toucher à des produits de saison et ravir les gentilés avec la cuisine.
Ce sont ses désirs qui les réunissent.

Debout dans les champs, ils ne cessent de parler tous les quatre.
Chacun apporte à la table sa perspective et ses expériences pour échanger sur la qualité du sol, les joies de la récolte, les caractéristiques et goûts des légumes de saison. Ils se réjouissent à l'idée de produire, préparer et consommer de la nourriture en faisant face à la nature. Ces deux groupes valorisent le fait de rester soi-même. Et surtout, de ne pas oublier l'interaction humaine et le sentiment de gratitude. C'est avec ces pensées qu'ils continuent à mettre leurs talents et compétences au service de la culture alimentaire d'Inabé.

Kosei Koizumi (chef gérant de KOZZO), Ryoya et Mari Kawasaki (HATAKEYA), Mayumi Koizumi (sommelière de KOZZO)

Les légumes de HATAKEYA, soigneusement cultivés de façon naturelle, sans pesticides ni engrais chimiques, ajoutent de la couleur aux repas des habitants d'Inabé.
En tant qu'agriculteur d'Inabé, chaque jour représente l' occasion d' enrichir la culture alimentaire de la ville et peut-être même de contribuer à un changement de perspective sur la nourriture à l'échelle nationale.

HATAKEYA

Maraîcher
vente de légumes

Vente directe Farm stand
Fureaino-eki Uribo

2517 Oizumi Inabe cho, Inabe City, Mie
TEL: +81 594 74 5866
Horaires d'ouverture: 8:30 à 17:00
Fermé le dernier mardi du mois

Favoriser les relations humaines

C'est en tombant un jour, par hasard, sur une brochure de la ville d'Inabé que Kosei Koizumi eut l'envie de s'y installer et d' y ouvrir son propre restaurant. Frappé par l'image des deux maraîchers debout dans leur champ et également convaincu de son choix, il a parcouru tout Inabé à la recherche d'un lieu. "Mais qu'est-ce que le chef d'un célèbre restaurant italien de Nagoya aurait-il à faire dans cette ville perdue?" Insouciant de l'inquiétude de son entourage, il ouvrira son petit restaurant avec sa femme, une sommelière certifiée, au bord d'un étang dans le quartier de Daian cho.
En utilisant abondamment les ingrédients locaux, ils espèrent, avec leur cuisine, cultiver un réel goût pour la nourriture et favoriser les relations humaines.

Leurs carottes râpées mettent en avant la qualité du produit issu des champs de HATAKEYA. Ce plat, préparé devant les yeux des clients, ne cesse d'étonner par le savoir-faire et le soin apportés à sa confection. Et même si le restaurant est toujours rempli, ce n' est pas pour autant que le couple va oublier d'apprécier ensemble un verre de vin après le service.

KOZZO

- Le restaurant italien au bord de l'étang

1925-3 Ishigure Higashi Daian cho,
Inabe City, Mie
TEL: +81 594 37 4637
Service du midi: 11:00 à 15:30
Service du soir: 17:00 à 21:00
Fermé: Lundi

L'art de vivre, sa vie de sa façon

Caché dans la forêt, un petit café est tenu par une famille appréciant un style de vie artisanal. Au fourneau, Maki prépare de délicieux mets. Le gibier, élément clé de ses plats, est fourni par la boucherie Suzuwara Yamanikuten, tenue par son mari, Yoshihiro, lui-même chasseur. Le café propose aussi le fameux pain paysan confectionné par sa sœur, Chiho, ainsi qu'un large éventail de produits divers. Dans la cuisine de Maki, où les légumes cultivés par ses amis sont mis en avant et le "fait maison" est poussé jusqu'à l'assaisonnement, chaque bouchée est appréciable par la joie qu'elle apporte dans les plus petits détails. On a l'impression de ressentir "l'art de vivre sa vie de sa façon", ou "s'occuper de ce qui est à sa portée au meilleur de ses capacités."

Les produits vedettes de l' établissement sont un pancake fait avec des œufs du poulailler familial et cuit à la poêle et un pain paysan de la boulangerie Yamanoshitano Panya, tenue par la sœur dans un coin du café les mardis et dimanches. Entouré d'un paysage qui change d'expression au fil des saisons, on peut y apprécier pleinement la générosité des montagnes.

MY HOUSE

1333 Shinmachi Hokusei cho, Inabe City, Mie
TEL: +81 594 72 4311
Horaires d'ouverture: 11:00 à 17:00
Fermé les jeudis, les vendredis et certains samedis
Les horaires d'ouverture sont identique pour
la boucherie Suzuwara Yamanikuten

En quête de la sagesse de vie

Kaori Tabata est venu s'installer avec sa famille à Inabé où elle gère "kiwi", sa boutique de livres et produits pour enfants. Ce qui saute à l'œil, c'est l'intérieur chaleureux en bois de la boutique, un décor inspiré du monde des livres pour enfants. Le plus impressionnant est que tout a été fait par son mari Noboru, bûcheron et concepteur en permaculture, avec l'aide d'un ami menuisier. Dans cet endroit où la forêt et la vie se mêlent en douceur, les enfants viennent pour des livres et des jeux tandis que les parents viennent pour les produits alimentaires et articles ménagers sélectionnés par Kaori, ainsi que pour la "sagesse de vie" que la famille Tabata pratique et cultive sur ces terres.

Au « kiwi », les clients peuvent s'essayer à un mode de vie qu'on peut transmettre de génération en génération. Que ce soit dans les histoires racontées par les livres pour enfants, les légumes biologiques, les plantes du jardin, les produits animaliers ou encore les ateliers de teinture naturelle, mis en vente à la boutique ici la forêt s'intègre dans la vie de tous les jours.

kiwi

- Livres et produits pour enfant

788-2 Ichiba Fujiwara cho, Inabe City, Mie
TEL: +81 80 5101 7114
Horaires d'ouverture: 10:00 à 16:00
Fermé les lundis et un dimanche sur deux

Revivre cette ambiance encore une fois

À l'époque d'Edo (1603-1868), la rue de Nishimachi-dori s'appelait Noshu-kaido et était empruntée par de nombreux commerçants. Aujourd'hui encore, la nuit, les lampadaires illuminent magnifiquement le chemin menant au sanctuaire d'Onishi, faisant revivre le paysage de cette époque animée. Fascinée par ce quartier de Nishimachi, Sayaka Nakamura est venu s'installer à Inabé avec son mari, ouvrant ensemble Nishimachi Bánh Mì, un magasin spécialisé dans la vente de sandwiches vietnamiens et produits importés. Grâce à l'engagement fort du couple et à leurs personnalités enjouées, le magasin est rapidement devenu un lieu de prédilection pour les habitants d'Inabé, en particulier ceux du quartier de Nishimachi.

Même après avoir mangé un nombre incalculable de bánh mì au Japon et à l'étranger, celui préparé par une dame sans nom dans un stand de sandwicherie ambulant à Ho Chi Minh reste, pour ce couple, l'idéal. Son goût, si présent dans leurs souvenirs, pousse le couple à poursuivre leur rêve.

Nishimachi Bánh Mì

1116 Ageki Hokusei cho, Inabe City, Mie
TEL: +81 594 28 8446
Service du midi: 11:00 à 14:00
Épicerie: 11:00 à 16:00
Fermé les mardis,
les mercredis et certains jeudis

Des idées pour apprécier le quotidien

Inabé est parsemée de belles maisons japonaises, mais de plus en plus de ces maisons traditionnelles finissent par devenir vacantes à force de chercher des conforts plus modernes. Cependant, une bonne idée peut parfois suffire pour les transformer en trésor. L'okudo Nakamura sha est né de cette même initiative. Motoko Yamasaki travaillait comme intermédiaire entre ces maisons vacantes et les migrants lorsqu' elle tombe un jour sur la maison Nakamura, une maison traditionnelle ayant miraculeusement conservé un kamado (foyer japonais) à l'ancienne et en bon état. Elle en est tombée amoureuse, et, au printemps 2022, elle a monté un restaurant offrant à ses clients l'occasion de déguster du riz cuit au kamado pour pouvoir ressentir au mieux la riche culture japonaise du passé.

La joie de manger le riz cuit dans un kamado avec des produits locaux et de saison. Ressentir la chaleur d'une maison traditionnelle japonaise, la bonne, vieille culture d'un Japon d'antan. On ne peut que chérir chaque moment passé dans cet endroit.

okudo Nakamura sha

1040 Nishinojiri Fujiwara cho, Inabe City, Mie
TEL: +81 594 37 4014
Horaires d'ouverture: 10:30 à 17:00
(réservation nécessaire pour le service du midi)
Café à partir de 14:30
Fermé les dimanches

Les manjus et dorayakis confectionnés à la main sont d'une qualité époustouflante. Certes, il pourrait repousser la date limite de consommation pour ces produits en augmentant le taux de sucre, mais le pâtissier ne compte pas faire de concession dans sa quête pour un goût raffiné et pas trop sucré.

Hachisha

186 Betsumyo Hokusei cho, Inabe City, Mie
TEL:+81 90 4082 4071
Horaires d'ouverture: 9:00 à 16:00
Fermé les lundis et certains samedis et dimanches

Donner de la forme à ses envies

Dans le quartier d'Agéki, au cœur d'Inabé, Naoyuki Uno est venu ouvrir sa confiserie, le "Hachisha". Depuis ses jours de formation dans une confiserie japonaise reconnue, son amour pour les sucreries du pays propulse sa créativité. Parmi ses produits phares, le karinto manju, un gâteau à base de pâte d'haricots rouges, frit au préalable pour une texture unique. Il ne faut pas oublier non plus les classiques de la sucrerie japonaise tel que le dorayaki.
Naoyuki passe ses journées à peaufiner de nouvelles idées pour des sucreries utilisant les ingrédients locaux d'Inabé, sans jamais oublier ce que cela signifie d'avoir son propre style.

Inabé, voyager dans la vie. Voyager dans l'art

Si l' on considère l'art comme quelque chose dont la beauté change selon la perspective,
on peut aussi dire qu'il y a de l'art dans la vie à Inabé.
Ici, une brève présentation par vingt de ces habitants sur l'art qu'ils aperçoivent dans leurs quotidiens.

Inabé me donne le sourire au quotidien

Pouvoir non seulement profiter de l'air pur et d' un ciel rempli d'étoiles, mais aussi de communiquer naturellement avec les habitants de la ville. Ce qui me donne le sourire au quotidien, c'est le fait que je puisse vivre dans cette ville que j'adore tout en mêlant travail et relations humaines.

Haruka Awai, Chambre du Commerce de la ville d'Inabé

Une existence qui stimule mes sentiments

L'art à proximité, la bibliothèque d'Inabé en est un exemple pour moi. Si l'art est quelque chose qui stimule les sentiments, quoi de mieux que d'être entouré de livres dans la bibliothèque. C'est l'entrée d' un monde qui touche au cœur et change l'esprit.

Chinatsu Ito, employée de la bibliothèque

Changeons de perspective

Les paysages d'Inabé changent au fil du temps et des saisons, montrant de nombreuses expressions différentes. Profiter d'une randonnée à Inabé, c'est s'offrir l'occasion de changer ses valeurs et perspectives au profit de nouvelles découvertes !

Okame-no O

Un cliché rien que pour moi

La vue à travers le viseur n'est autre que de l'art. Que ce soit les radis daikon séchant sur la glissière de sécurité, les enseignes rétro des magasins ou le chien shiba-inu au dos d'un camion, Inabé est photogénique au moindre détail ! C'est une ville où je peux prendre des clichés uniques ?.

Wakana Kiyota

Inabé, une galerie saisonnière

Au printemps, on voit fleurir les pruniers du parc Bairin et les cerisiers pleureurs du temple Shosenji. L'été, on profite de la fraicheur des vallées Aogawakyo et Ugakei ainsi que de la rivière Inabégawa.
On admire la couleur des feuilles d'automne, tout comme la couverture de neige qui décore les monts Suzuka en hiver. J'adore les paysages riches et naturels d'Inabé qu'on peut apprécier toute l'année.

Ku-chan, assistante maternelle

Montrer les charmes d'Inabé à tout le Japon

Chaque semaine, je filme et produit des vidéos de 600 secondes montrant les charmes d'Inabé en 16:9.
Cela fait déjà dix-huit ans que l'air pur, la nourriture délicieuse et le tempérament chaleureux et naturel de ces habitants me rappellent au quotidien la chance que j'ai d'habiter cette ville merveilleuse. Je continuerais à mettre Inabé en avant, seconde par seconde.

Noriko Suematsu, réalisatrice de "Inabe 10"

On ne se lasse jamais de la vue sur ces montagnes

L'air humide provenant de la mer du Japon et le lac Biwa (je crois) entre en collision avec la face rocheuse du mont Fujiwara dans les monts Suzuka pour créer une scène majestueuse. J'ai parcouru tout le Japon pour donner des concerts, mais il n'y a pas mieux que ça en art.

Chikuuni, musicien

Ma ville Inabé et son mont Fujiwara

Au printemps, la fonte de neiges bénit les semis de riz, favorisant une bonne récolte. L'été, la chorale des grenouilles nous offre un concert. En automne, un magnifique panorama de feuilles colorées. L'hiver, la beauté de la ville couverte de neige nous invite à un monde argenté. Quel que soit la saison, le mont Fujiwara reste grandiose.

Kengo Echio, charbonnier

Une ville ouverte d'esprit
- le récit d'un homme au foyer

Élever mes enfants, m'occuper des tâches ménagères, jouer au ukulélé et communiquer sur cette aventure; voilà le travail de ma vie. Dans une société où les hommes au foyer sont encore largement minoritaires, la ville d'Inabé m'accepte tel que je suis.

Chi papa, professeur de ukulélé

Le mont Ryugatake en toutes saisons

Là où j'ai grandi, on chantait du mont Ryugatake à l'école primaire. En été, il est vert, en automne, il est rouge et en hiver, il est enneigé comme une toile! C'est une véritable œuvre d'art de la nature!

Ten, lycéen

La construction presque abouti d'un périphérique régional

À Inabé, il y a actuellement des travaux de construction pour une voie rapide qui fera partie du futur Tokai-Kanjo Expressway, un périphérique régional. C'est peut-être un sentiment qui n'est partagé que par d'autres passionnés d'infrastructures, mais c'est très excitant de pouvoir penser qu'on est la pointe de départ d'un futur périphérique!

Dodo-an, professeur d'art au lycée

L'art maintenu par les activités humaines

Il y a de l'art dans l'aspect sculpté du mont Fujiwara et dans les changements saisonniers. Et on voit aussi de l'art dans la façon dont les connexions humaines font naître des évènements et des affaires à partir de rien.

Hitoki Yuto, coiffeur visagiste à Gold Pit

Les légumes d'Inabé au goût du terroir

Un riz sucré et glutineux accompagné de légumes ayant un goût authentique du terroir qu'on ne trouve pas dans les grandes villes. La présence même des papis et mamies qui produisent ces légumes ici, à Inabé, rentre dans le registre de l'art.

Fujita

Se sentir à l'intérieur d'un œuvre d'art

On voit les montagnes, les arbres, les champs et les maisons, des scènes d'Inabé qu' on a l'impression d'avoir déjà vu quelque part dans en peinture. C'est un endroit qui peut faire croire qu'on fait nous-même partie d' une peinture appréciée par quelqu' un.

tomi, désigneuse de toi design et réparateur de vêtements

Un bonheur naturel

Dans cette ville riche par sa nature, on partage ce dont on a besoin, on s'entraide en cas de nécessité et on se réjouit ensemble quand on est heureux. Cette manière chaleureuse et à l'ancienne d'interagir les uns avec les autres est la raison pour laquelle j'aime ma ville natale.

Minako Hatanaka, Conseil des affaires sociales de la ville d'Inabé

La vue du train qui change au fil du temps et des saisons

J'adore la vue sur les paysages d'Inabé depuis l'arrière du train sur la ligne Sangi Railway. Au fur et à mesure qu'on s'éloigne du pied du mont Fujiwara, on voit apparaître une étendue de terre agricole et un paysage urbain. Ce paysage qui change selon les saisons me touche à chaque fois.

Satoe Fujii (Radio personality of Inabe FM)

Des boutiques où on ressent la passion des propriétaires

On pourrait parler de l'art en parlant de ces boutiques et produits représentant les passions des propriétaires. J'adore le fait qu'Inabé est rempli de boutiques où on peut apprécier dans de beaux espaces des produits soigneusement fabriqués avec amour!

Ruri Fujita, rédactrice à ATIS Co., Ltd.

Une petite ville teintée aux couleurs de la nature

On a une belle vue dans le quartier du club d'activités extra-scolaire pour enfants dont je suis membre. J'aime particulièrement les cerisiers en fleurs à côté des jeux pour enfants et les couchers de soleil d'automne, ainsi que la pleine lune qui montre sa face entre les branches de cèdres la nuit.

Miyuki Maemura, centre de loisirs Sakurambo

Protéger pour en profiter

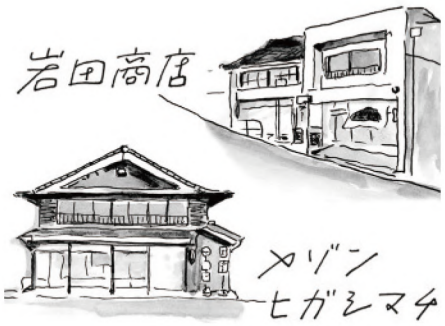
En vivant à Inabé, on peut profiter des innombrables scintillements des lucioles et des paysages que l'on voudrait regarder pour toujours. Je suis reconnaissant de tous ceux qui nous enseignent l'histoire et l'environnement afin que l'on puisse préserver les richesses mais aussi redécouvrir les charmes d'Inabé.

Les lucioles pour toujours
Association Touristique de la ville d'Inabé

Un endroit qui nous revitalise corps et âme

C'est dans le parc d'Inabé que je ressens l'art. La vue sur la promenade et la fontaine est magnifique et me détend. De temps à autre, je vais au parc en vélo pour me ressourcer.

Ippei Mizutani, employé du café Rob Inabe



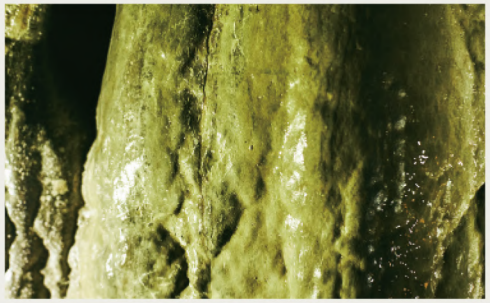
L'art illumine Inabé

Récemment, on voit augmenter le nombre d'espaces artistiques gérés par des habitants d'Inabé. Il ne s'agit pas simplement d'un lieu où l'on peut apprécier les œuvres d'art, mais aussi un lieu d'échange et de communication intergénérationnel au profit de la qualité de vie à Inabé.
En y allant, on est sûr de rencontrer quelqu'un. Il s'agit d'un point de repère et d'accueil pour les voyageurs qui se rendent pour la première fois à Inabé, un endroit qui encourage les rencontres.

Les merveilles du pays d'Inabé

La grotte Shinodachi-no Kazaana

Monument naturel de la préfecture de Mie



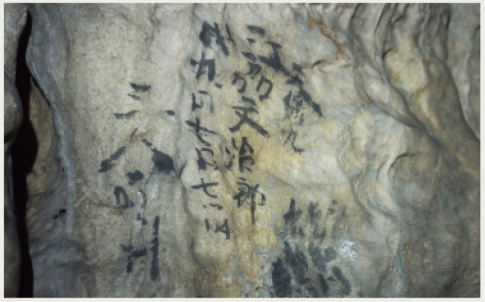


Photo: Nobuyuki Chiba

On estime que la grotte Shinodachi-no Kazaana s'est formée il y a des centaines de milliers d'années. Constituée majoritairement de calcaire, on y voit de temps en temps, des formations de stalactites brillant mystérieusement dans l'obscurité. Des gouttes d'eau tombées de ces formations se recristallisent pour former de nouvelles stalactites en quelques milliers d'années. On y voit des traces d'aventuriers de l'époque Edo, partis à la découverte de la grotte alors qu'il n'y avait pas encore d'électricité. Les mots laissés sur les murs datent de 1838. On ressent le rêve humain à travers les âges.

*Interdiction d'y accéder sans autorisation

Raconter, c'est transmettre

Au-delà de la nature magnifique, on aperçoit dans le pays d'Inabé la sagesse et les compétences de ces habitants qui perdurent jusqu'à nos jours, des histoires racontant inexplicablement comment le pays d'Inabé est sculpté par les pensées et espoirs des inabéens à travers le temps. Découvrir de telles merveilles fait partie des plaisirs du voyage. Sont présentées ici quelques-unes de ces histoires qu'on entend dans le pays d'Inabé.

Dans son commerce, le Cafe Yamabiko, Kenji Takahashi fait voyager ses clients dans le temps et l'espace avec ses histoires. Le conteur fait revivre l'histoire d'Inabé à travers ses récits sur les bandits qui vivaient dans les montagnes derrière la ville ou bien sur le pèlerinage d'Isé à l'époque Edo. C'est aussi Kenji qui nous a amené à la grotte de Shinodachi-no Kazaana. Dans cette caverne, qui a prospéré autrefois sous l'industrie avant d'être oublié au fil du temps, on peut voir des stalactites qui marquent tranquillement et de manière imperturbable le passage des millénaires. Ces stalactites flottant dans l'obscurité nous montrent l' importance de rester soi-même à travers le temps et la force d'apprécier même les banalités de nos quotidiens. Aujourd'hui encore, Kenji raconte ces histoires aux clients du Cafe Yamabiko.

4000 pruniers de 100 variétés en fleurs

Le parc agricole Inabe Agricultual Park tire profit du riche environnement naturel d'Inabé et a été développé par la ville en partenariat avec le secteur privé, afin que les personnes âgées d'Inabé puissent vivre avec un sentiment d'ikigai. Le parc est reconnu comme étant l'un des meilleurs endroits dans la région de Tokai pour apprécier les pruniers en fleurs. La vue depuis l'observatoire est à couper le souffle.

Inabe City Plum Grove Agricultural Park

717 Kanae Fujiwara cho, Inabe City, Mie
TEL: +81 594 46 8377

Tout a commencé ici (!?)
Le yakisoba-chahan

Le Cafe Yamabiko de Kenji est connu pour avoir inventé le yakisoba-chahan, un plat mélangeant nouilles et riz sauté. Conçu à la base comme une collation pour ses employés, c'est un plat qui symbolise la gentillesse et la bienveillance de Kenji.

Café Yamabiko
1098 Shinodachi Fujiwara cho, Inabe City, Mie TEL: +81 594 46 3044
Horaires d'ouverture: 9:00 à 20:00 Fermé les vendredis

Comment venir à Inabé

C'est en ouvrant la carte que le voyage commence

À seulement 1 heure de route depuis Nagoya, la ville d'Inabé est prisée grâce à sa nature abondante et à la qualité de vie de ses habitants. La préfecture de Mie est entourée par de nombreuses autres préfectures, ce qui vous permet d'intégrer aisément vos différents objectifs dans votre plan de voyage.

Par exemple, le ferry reliant les préfectures d'Aichi et Mie (ville de Toba) est une pépite souvent ignorée dans les guides de voyage. Vous pourriez, par ce biais, vous rendre à Inabé en appréciant les beaux paysages d'Ise et de Shima ainsi que les sites touristiques de Matsusaka et Suzuka en route.

Appréciez même les détours

Prendre un petit détour, c'est l'occasion pour se regarder en face. Puis, si on est accompagné, c'est l'occasion de mieux se connaitre. S'émerveiller devant les vues inconnues depuis le train, ou se retrouver bouche-bée devant le distributeur de billets incompréhensible, les détours inattendus vous ouvrent la voie pour vos prochains voyages.

Transport public

Étape 01 **Durée de trajet jusqu' à la gare de Nagoya en TGV Shinkansen**

- Gare de Shin-Osaka
- 0h50
- Gare de Kyoto
- 0h35
- Gare de Nagoya
- 1h35
- Gare de Tokyo

STEP 02 **De la gare de Nagoya jusqu'à la gare d'Agéki** (Inabé)

- Gare de Nagoya
- Ligne Kintetsu Express 0h20
- Gare de Kuwana
- 7 minutes à pied
- Gare de Nishikuwana
- Ligne Hokusei 54 minutes
- Gare d'Agéki

*Voitures de location disponibles aux gares de Nagoya et Kuwana.

AUTRE **Lignes de bus reliant les gares de Kuwana et Agéki**

* 1 heure de route jusqu'à la gare d'Agéki en empruntant la ligne Kuwana-Agéki de Mie Kotsu

En voiture

*** Jusqu'au centre d'Inabé**

De Nagoya: 1h00 (50km)
De Kyoto: 1h30 (110km)
De Nagahama: 1h10 (56km)

Voiture de location depuis l'aéroport

De l'aéroport international de Chubu: 1h15 (76km)
De l'aéroport international de Kansai: 2h30 (195km)

Dormir à Inabé

Un hébergement attrayant est indispensable dans la réalisation d'un voyage qui vous ressemble.
Ici, on vous présente deux hébergements qui vous feront ressentir
les charmes d'Inabé ainsi qu'un camping bien réputé.

La gare de Nishikuwara, terminus de la ligne Sangi, a accueilli de nombreux touristes car elle est le point de départ pour l'ascension du mont Fujiwara. "À son apogée, il y avait de nombreuses auberges même à Nishikuwara" raconte Rie Ishikawa qui voit passer de joyeux grimpeurs depuis son enfance. Avec l'espoir de "revivre cette apogée", elle a ouvert cette nouvelle auberge pour y accueillir un lieu d'échange intergénérationnel. En se rappelant ses propres voyages à l'étranger et ses souvenirs d'auberges chaleureuses qui accueillaient des voyageurs même dans les endroits les plus reculés, Rie Ishikawa attend à son tour d'accueillir des voyageurs à Nishifujiwara.

Un lieu d'échanges intergénérationnel

Auberge mimpaku nico

1498-1 Ogaito Fujiwara cho,
Inabe City, Mie
TEL: +81 90 8302 2783
Prix: 3500 à 5500 yen par personne
*Logement privé pouvant accueillir jusqu'à 7 personnes

Dans le jardin, on trouve l'arbre séculaire (koboku en japonais) qui donne son nom à la maison. L'arbre est si grand et majestueux qu'on ne peut même pas dire son âge. Quand on passe du temps à la maison, on a même l'impression d'être protégé par lui.

M. Kodaka, le gérant de Koboku-no-aru-ié, une maison traditionnelle transformée en maison d'hôtes, en est venu progressivement à penser qu'il aimerait connaître Inabé plus profondément. C'est en 2019 qu'il commença à accueillir des voyageurs de tout horizon dans cette vieille maison où on peut faire l'expérience d'un mode de vie japonais ancestral. Une maison d'hôte commencée sans aucune expérience, mais devenue petit à petit une affaire qui a gagné en réputation grâce à son cachet original. Avec cette prospérité, le désir de conserver cette maison a été transmis de génération en génération tout comme la passion d'en savoir plus sur Inabé et l'envie de partager les charmes de la ville avec de nombreuses personnes.

L'expérience d'un mode de vie japonais à l'ancien

La maison d'hôte

Koboku-no-aru-ie

411 Higashimura Hokusei cho,
Inabe City, Mie
TEL: +81 80 5317 8400
Check-in: À partir de 15:00
Ouvert toute l'année
Prix: À partir de 6000 yen par personne

Observer un ciel plein d'étoiles

Il y a plusieurs raisons pour lesquelles l'Aogawakyo Valley Camping Park est apprécié des amateurs de camping avertis comme des débutants. Tout d'abord, il suffit d'une heure d'autoroute depuis Nagoya pour être entouré par la nature de ce lieu. À 10 minutes seulement de la ville d'Inabe, la verdure est étonnement épaisse et la rivière Aogawa qui traverse le parc est claire, ce qui permet aux enfants de jouer en toute sécurité. Du matériel de camping est disponible à la location. Il existe également des installations intérieures avec literie et vaisselle, ce qui permet de profiter de la nature et de faire des barbecues sans aucun équipement. En tant que "hôtel en plein air" avec vue sur les étoiles, ce n'est pas un mauvais choix d'hébergement pour un voyage à Inabe.

Les installations d'eau sont une préoccupation pour les campings, mais les sanitaires, les toilettes et la cuisine sont réputés propres. Le camping est populaire non seulement auprès des familles, mais aussi auprès des campeurs solitaires et des couples.

Un séjour en nature entouré d'eau et de verdure

Aogawakyo Valley Camping Park

614 Shinmachi Hokusei cho,
Inabe City, Mie
TEL: +81 594 72 8300

Une vision du monde résonnant avec les riches ressources naturelles de la gorge d'Ugakei.

Nordisk Hygge Circles UGAKEI

Un terrain en plein air produit par Nordisk, la marque danoise d'activités en plein air, ouvrira en 2022. Le concept consiste à propager le Hygge, un système de valeurs scandinave qui fait référence à un sentiment de bien-être et de guérison par le biais de temps, d'espaces et d'expériences confortables. Depuis les gorges d'Ugakei, un lieu riche en nature, nous ferons découvrir le charme d'Inabé à de nombreuses personnes.

2999-5 Ishigure-minami Daian cho, Inabe City, Mie
TEL: +81 594 86 7833
(Bureau de Commerce, Industrie et Tourisme de la Mairie d'Inabe)

Ramenez de l'activité en plein air dans votre vie

by Snow Peak

La ville d'Inabé en partenariat avec Snow Peak, le fabriquant d'équipement de camping et d'activité en plein air, prévoit l'établissement d'une aire d'activités ludiques en nature dans le parc agricole Nogyokoen et le parc de pruniers Bairin. La ville continuera à créer d'autres lieux d'échanges et d'excursions dans la région en exploitant au mieux les ressources locales telles que la nature, la culture, la nourriture et l'histoire, que les habitants d'Inabe chérissent au quotidien.