

Minami Shinshu & Iida City Guide Map



Turismo ng Iida

Ang Iida • Minami Shinshu ay ang sentrong lunsod sa timog ng Nagano Prefecture na halos nasa kalagitnaan ng Japan.

May populasyon na tinatayang 105,000 katao. Ito ay may kabuuang sukat na 658 sq.km. Ang mga kabundukan na makikita sa silangang bahagi ay ang Minami Alps at sa kanlurang bahagi naman ay ang Chuo Alps. Dumadaloy naman sa kalagitnaang bahagi ng lunsod ang Tenryu River.

Ang paanan ng bundok ay tila hugis ng isang hagdan at may taas na higit sa 2700 metro. Ang pagbabago ng klima sa Iida ay makikita sa pagbabago ng tanawin sa paligid. Noon pa man ay maunlad na ang Iida dahil ito ang mismong lugar na nagdudugtong kapuwa sa silangan at kanlurang bahagi ng Japan. Ang mamamayan ng Iida ay masigasig sa pag-aaral, madaling makibagay sa panibagong kultura habang pinananatili ang lumang tradisyon, nakapagliliikha nang may naibang karakteristiko ng kultura.

Kamakailan lang, naging kilala ang lunsod sa Ringo Namiki o hanay ng mga puno ng mansanas na nakatanim nang pahilera sa gitna ng lunsod gayundin ang Tenryu Kyo bilang napakagandang gorge o bangin, namumukod-tanging katutubong kultura, at sikat sa pagpapalabas ng puppet show.





Turismo ng Iida



Kalikasan

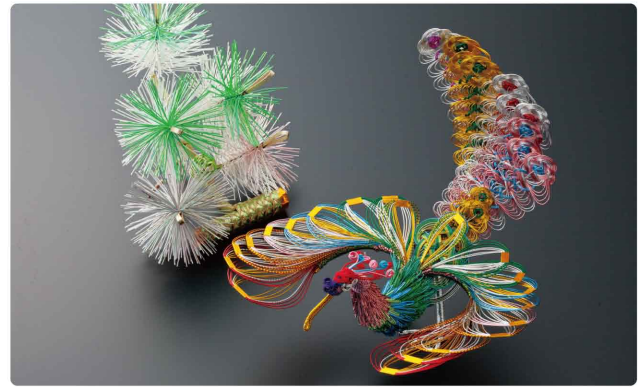
Napapalibutan ang Iida City ng Tenryu River at ilang magagandang kabundukan. Ang kalikasan at tanawin ay nakakapagparelaks at naangkop sa pamumuhay ng mga tao. Tuwing haru o panahon ng tagsibol marami ang bumibisita para makita ang napakagandang mga puno ng sakura o cherry blossoms. Popular din ang mga nature activities tulad ng rafting, trekking (hiking) at cycling.



Trapiko

Noon pa man ay maunlad na ang trapiko at marami nang pampublikong highway ang itinayo. Maliban sa JR Iida Line at Chuo Expressway ay nakatalagang itayo sa 2027 ang Express Shinkansen Linear Station (Chuo maglev bullet train).

JR Chuo Shinkansen Line **Nagoya** 27minutes **Iida** 45minutes **Tokyo**



Industriya

Ang "Mizuhiki", isang tradisyonal na uri ng dekorasyon na ginagamit sa pagbibigay ng regalo, na nag-umpisa mula pa ng Edo Period ay patuloy pa rin bilang tradisyonal na industriya hanggang sa kasalukuyan at halos 70 porsiyento ng produksiyon ay nagmumula sa Iida. Kamakailan ay itinayo ang Taiyo Kohatsu Denjo o photovoltaic power plant na "Mega Solar Iida" at inumpisahan ang proyektong Rent-a-cycle, mga bisikleta na maaaring rentahan ng mga turista at residente bilang pagsuporta sa proyektong pangkalikasan.



Katangian

Ang mga mamamayan ng Iida ay masigasig sa pag-aaral, at madaling makibagay sa panibagong kultura. Ang administrasyon at ang mga mamamayan ng Iida ay nagkakaisa sa paggawa ng isang bagong komunidad. Ang mga activity tulad ng study session ay isinasagawa sa mga kominkan o community center bilang pangunahing lugar na nag-uugnay sa bawat mamamayan.



Kultura

Patuloy pa ring makikita sa ngayon ang katangian ng pagiging mahilig sa sining at kultura na nagmula pa noong Edo Period tulad ng Ningyou Joruri o puppet show at Kabuki o Japanese Classical Drama. Ginaganap ang Iida Puppet Festival tuwing Agosto bawat taon at itinatampok ang mga professional musician sa isang music festival na may saliw ng orchestra. Ito rin ang hometown ng sikat na Japanese painter na si Hishida Shunso (1874 ~ 1911).



Toyama Shimotsuki Festival



Mga Pagdiriwang Sa Lunsod Ng Iida

Ang lunsod ng lida na matatagpuan sa rehiyon ng "Minami Shinshuu" ay maraming tinataglay na mga natitirang mga makalumang pagdiriwang na kung tawagin ay "Kayamanan Ng Kgtutubong Sining".

Ang "Shimo Tsuki Kagura" bilang pagganap ng panalangin para sa ikapagpapabalik ng buong sigla at lakas ng buhay ay ipinagdiriwang sa buwang pinakamalamig (Disyembre-Enero) ng buong taon sa panahon ng Taglamig. Mayroon din namang mga pagdiriwang na mahigit walong daang taon (800) nang idinaraos tulad ng "Shimo Tsuki Matsuri" sa pook ng Tooyama, ang "Fuyu Matsuri" ng Sakabe, gayon din ang mga pagdiriwang sa lunsod ng lida at sa nayon ng Tenriyuu.

Ang kapistahan ng Shinto at Budismo maging ang pagdaraos ng pagsundo sa mga kaluluwa ng mga ninuno ay ginaganap sa "Obon" ng buwang Agosto, ang panahon ng Tag-araw. Isa sa mga kilala ay ang "Bon Odori" ng pook Niino sa bayan ng Anan.

Ang mga makalumang pagdiriwang tulad ng mga ito ay idinaraos sa pook ng mga matatarik na bundok. Ang mga ito ay sumusuporta sa mga dalangin at masidhing pananalig ng mga taong nabubuhay sa gitna ng mahigpit na kalikasan.

At kung ang panahon naman ng salinlahing "Edo" ang pag-uusapan, ang "Ningyou Shibai" at "Kabuki" ay ginaganap sa panahong yaon at ang mga palabas na ito ay naging mga palatuntunang idinaraos sa mga pampurok na pagdiriwang. Ang mga tao ay pinalalaya ng mga pagdiriwang na ito sa kanilang mga pangkaraniwang mga gawain sa araw-araw na pamumuhay at naging mga pagkakataong nagbibigay bagong buhay o lakas sa kanila.

Sa panahon naman ng salinlahing "Meiji", ang kapistahan ng "Shishimai" ay naging tanyag. Ang mayaman sa katangiang "Shishimai" ay dinadala at pinag-aalay sa iba't ibang banal na lugar na kung tawagin ay "Jinja" at ito ay minanang pagdiriwang hanggang sa kasalukuyan.

Ang pinakamalaking pagdiriwang sa rehiyong ito na kung tawagin ay "Oneri Matsuri" ay idinaraos tuwing ika-anim na taon. Ang isang prusisyon ng mga gumaganap bilang samurai ng salinlahing Edo na naglalarawan ng "Daimyou Gyoretsu" at ang pagtatanghal ng napakalaking "Shishimai" na ang sukat ay higit sa dalawampung (20) metro ay ginaganap sa gitnang bahagi ng lunsod ng lida.



Tokimata Floating Lantern Festival





Mga Pagdiriwang Sa Lunsod Ng Iida



Tagsibol

"Oneri Matsuri"

Ito ang pinakamalaking pagdiriwang sa Minami Shinshuu na ginaganap ng isang beses sa ika-6 na taon sa distrito ng lunsod ng Iida. Ang iba't-ibang katutubong palabas ng Minami Shinshuu ay ginaganap na ang mga pinakang pangunahing pagtatanghal ay ang "Daimyou Gyouretsu" at ang napakalaking "Shishimai" na kung tawagin ay "Higashino Oojishi".



Tag-araw

Pagdiriwang Ng Dulaan Ng Mga Manyika (Puppetry)

Ang pangkulturang dulaan ng mga manyika sa bansang Hapon na kung tawagin ay... "Ningyou Jyou Ruri" ay minana ng lunsod ng Iida mula pa noong salinlahi ng Edo. Ang pinakamalaking pagtatanghal ng mga manyika na pinamagatang "Iida Ningyou Geki Fuesuta" ay ginaganap taon-taon sa buwan ng Agosto.



Taglagas Kakaibang Pagdiriwang

"Hadaka Matsuri" Sa Yamamoto

Ito ay isang pagdiriwang na ginaganap sa templo ng Nanakuri sa bayan ng Yamamoto, lunsod ng Iida. Sa pagdiriwang na ito na nagpapakilala ng kabayanihan, ang mga kabataang kinatawan ng distrito ay naglalagay ng saplot sa kanikanilang hubad na mga baywang ng makakapal na lubid na gawa sa dayami; at pinaikot-ikot ang kanilang sunong na mga bariles habang naliligo sa mga tilamsik ng mga paputok.

Ang mga pagdiriwang na ito ay nagpapakita ng masidhing damdamin ng mga mamamayan ng lunsod ng Iida na mapanatili ang kanilang pangkulturang katutubong kayamanan at ang pagnanais na mamalagi ito sa buong salinlahi na kung saan ang kanilang bayan ay mananatiling isang makasaysayang pook.



Tagsibol

"Sakura" at "Shishimai"

Sa Minami Shinshuu, matatagpuan ang maraming puno ng "sakura" na ang gulang ay mahigit na tatlong daang taon at gayun din ang mga puno ng "sakura" na ang laki ay kahanga-hanga. Maaaring matamasa ang kasiyahan sa paglililawig na panoorin ang mga puno ng "sakura" mula sa mga huling linggo ng buwan ng Marso hanggang sa mga unang linggo ng buwan ng Mayo. Sa panahon ng tagsibol, ang mga pagdiriwang ng mga kapistahan ay ginaganap sa iba't-ibang banal na pook na kung tawagin ay "Jinja" at ang gumaganap ng "Shishimai" ay nagpaparoot-parito para sa pag-aalay.



Taglagas

Labis-labis Na Pagkahilig Sa Mga Paputok

Tuwing taglagas, mula pa noong salinlahing Edo, ang mga naninirahan sa lunsod ng Iida, na labis ang pagpupugay sa maliit na dambana na kung tawagin ay "mikoshi" at mahilig sa mga paputok na ang tawag nila ay "hanabi", ay nag-aalay sa pamamagitan ng mga bagay na yaon sa pagdiriwang ng kanilang banal na pook na kung tawagin ay "Jinja". Ang apat na pook ng "Jinja" na tinatawag nilang "Imamiya", "Osahime", "Oomiya" at "Atago" na matatagpuan sa distrito ng lunsod ng Iida ay nagtataglay ng makalumang kasaysayan at may kaniya-kaniyang sariling katangian.



Taglamig

Pambansang Pangkulturang Katutubong Kayamanan Ng Pananalig

Pagdiriwang ng "Shimo Tsuki" Sa Tooyama

Ang pagdiriwang ng "Shimo Tsuki" sa libis ng Tooyama ay ginaganap bilang isang paanyaya sa kanilang kinikilalang Bathala sa pamamagitan nang pagpapakulo ng tubig sa isang malaking lutuan at nang pag-aalay ng mga dalangin at mga sayaw sa buong magdamag.



Nature Experience

Kalikasan ng lida

Ang lida City ay napapalibutan ng mga bundok na may taas na mahigit 3000 metro, ang Minami Alps at Chuo Alps.

Ang pagbabago ng klima sa lida ay makikita sa pagbabago ng tanawin sa paligid. Maraming nature sports at activities ang maaaring gawin at subukan sa bawat panahon.

Pamamangka sa Tenryu River “Kawa Kudari”

Ang pamamangka sa Tenryu River ang pinaka-kilala sa lahat ng nature experience sa lida. Sakay ng tradisyonal na bangka na gawa sa kahoy, inaanod ang bangka pababa sa daloy ng tubig sa ilog. Kinagigiliwan ng lahat ang pagmamasid sa mga magagandang tanawin sa palibot at tilamsik ng tubig sa biglaang pagliko habang dumadaan sa lugar na mabilis ang daloy ng tubig.

Halos popular naman sa mga kabataang turista ang rafting, habang sakay sa isang rubber boat ay nakakatuwang sumagwan habang inaanod ng daloy ng Tenryu River.

Winter o Taglamig

Ang mga kabundukan sa lida ay natatabunan ng yelo kapag tag-lamig sa mga buwan ng Disyembre hanggang Marso. Nakalilibang ang pag-iiski at snow trekking outdoor activities na ma-eejoy tuwing taglamig.





Nature Experience



Rafting

Pamamangka sakay ng isang rubber boat sa parte ng Tenryu River na mabilis ang agos. Ang mga turista na nais mag-rafting ay maaari nang makipagtulungan sa pagmamaniobra ng bangka kasama ng iba pang nakasakay dito pagkatapos maturuan ng instructor. Kakaibang thrill at excitement ang maaasahan kaya naman gusto ng mga kabataan.



Tenryu Funakudari

Pamamangka mula sa Benten-kou hanggang sa Tokimata-kou port pababa ng Tenryu River sakay ng de-sagwang bangka na gawa sa kahoy. Mararamdaman ang tilamsik ng tubig sa mga bahagi na mabilis ang daloy ng tubig. Kahangahanga rin ang husay ng dalawang bangkero na sumasagwan ng bangka.



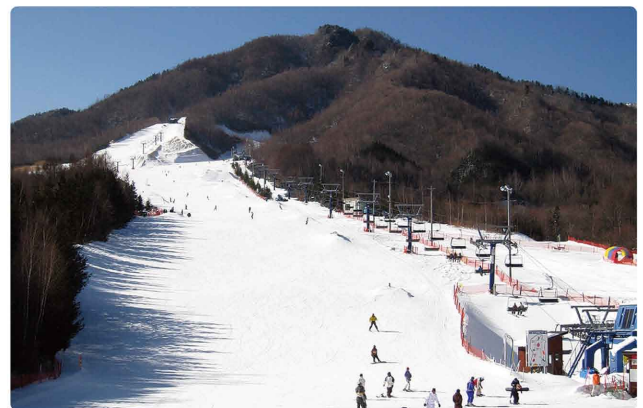
Tenryu Line Kudari

Pamamangka mula sa Tenryu Kyo hanggang sa Karakasa-kou port ng Tenryu River. Nakakamanghang pagmasdan ang magagandang lambak at bangin sa palibot ng ilog habang nakikinig sa pagpapaliwanag ng tour guide tungkol dito. Inirerekomenda rin ang pagmamasid ng naggagandahang mga punongkahoy sa pampang ng ilog na ang mga dahon ay kulay pula at dilaw tuwing panahon ng tag-lagas o autumn season.



Ko-yo Ressha

Masisiyahan sa pagmamasid ng tanawin ng lida kapag sumakay ng JR lida Line. Mamamasdan ang naggagandahang ko-yo o mga dahon ng punongkahoy na ang kulay ay dilaw at pula na nakatanim sa pampang ng Tenryu River lalo na sa panahon ng Autumn kapag sumakay ng train mula sa Tenryu Station papuntang Toyohashi.



Ski

Maaaring mag-enjoy sa pag-ski at snowboarding sa panahon ng winter. May halos anim na lugar ng ski resort na malapit sa lida na hindi pa aabutin ng isang oras sakay ng sasakyan. Kamakailan lamang ay naging paborito ng ilan ang snow trekking o paglalakad sa ibabaw ng snow na may suot na snow shoes.



Tradisyunal na Pagkain ng Iida

Masarap na Prutas

Ang Iida City ay napapalibutan ng Alps mountain at mayaman sa kalikasan. Ang pagbabago ng panahon ay madaling malaman. Mainit kung summer at maginaw naman kung winter. Ang agrikultura ay aktibo, kayat sa buong taon ay maaaring makakain ng masasarap na gulay at prutas. Maraming turista ang namimitas ng mansanas at peras sa iba't ibang lugar lalo na sa panahon ng tag lagas. Ang pinatuyo o dry persimmon (ichida kaki) ay popular at ang prutas na ito ay kilala sa loob ng bansa. Ang Nagano Prefecture ay ang Prefecture na may pinakamataas na rekord ng mahabang nabubuhay sa Japan. Marahil isa sa mga dahilan nito ay ang ibat ibang uri ng mga sariwang pagkain.

Japanese sweets

Maraming Japanese sweets store sa Iida. Ang mga sweets na ito ay ginagawa sa tradisyunal na pamamaraan at kasabay na umunlad sa pamamaraan ng paggawa ng tsaa. Ang manju (steam yeast bun) at iba't ibang Japanese sweets na naaayon sa panahon, na ginawa sa maselang pamamaraan ay makikitang naka hilera at mabibili sa maraming tindahan.





Tradisyunal na Pagkain ng lida



Goheimochi

Ang goheimochi ay tradisyunal na pagkain sa lida City na gawa sa kanin. Ang kanin na dinurog at binilog ay itinutusok sa kawayan at inihaw, nilalagyan ng walnut at miso sauce. Ito ay isa sa mga pagkaing inihahanda tuwing may piyesta at iba' t ibang salu-salo. Mabibili rin ito sa mga tindahan.



Persimmon (Ichida kaki)

Ang pagkaing ito ay mabuti sa kalusugan. Ito ay binibilad at pinatutuyo at sa pamamagitan nito ay lalo itong tumatamis at sumasarap. Masagana sa Vitamin C at Dietary Fiber. Sa lida ito ay kinakain tuwing bagong taon ayon sa kanilang paniniwalang ito ay mabuting kainin sa nasabing okasyon. Pag panahon ng taglagas ay makikita ang nakabiting pinatutuyong mga kaki na isa sa mga magagandang tanawin sa lida.

Pamimitas ng prutas



Peras

Kinagigiliwan ang ibat ibang klase ng peras na ang pag-ani o pamimitas ay nagsisimula sa buwan ng Agosto.



Peach

Ang peach na nasikatan ng husto ng araw ay masabaw (juicy) at pinakamatamis. Ang "Akatsuki" at "Hakuhou" na klase ng peaches ang pinakapopular na peach.



Strawberry

Pinakamasaya at masarap na paraan ng pagkain ng strawberry ay ang direktang pagpitas sa loob ng greenhouses.



Mansanas

Ang Nagano Prefecture ang pangalawa sa dami ng produksyon ng mansanas sa bansa. Pinakapopular ang matamis na Fuji apple na may honey sa loob. Ito ay pinipitas sa buwan ng Nobyembre.



FRUIT	JAN.	FEB.	MAR.	APR.	MAY.	JUN.	JUL.	AUG.	SEP.	OCT.	NOV.	DEC.
Hakuhou / Akatsuki (Peach)								↔				
Kosui (Pear)								↔				
Hosui / 20-seiki (Pear)									↔			
Nansui (Pear) / La france									↔			
San-tsugaru (Apple)								↔				
Shinano-sweet (Apple)									↔			
Orin (Apple)										↔		
San-huji (Apple)											↔	
Blueberry							↔					
Kyohou (Grape)								↔				
Strawberry	↔											
Cherry							↔					

Taon taon ay kinasasabikan ko ang panahon ng pag-aani ng prutas sapagkat ang mga ito ay masasarap at nakabubuti sa kalusugan.