



## A nindzsák valódi világa – Előadás és bemutató

2019. október 15. 18:30  
EÖTVÖS 10, SZÍNHÁZTEREM

A japán történelem iránt érdeklődők körében igen népszerű figurák a nindzsák. A ma elterjedt nindzsa-kép a 18. század közepe táján kezdett kialakulni színdarabok és regények, később pedig a hollywoodi filmek és animációk hatására. Végül az emberek tudatában végképp megszilárdult a fekete ruhás, dobócsillagokkal trükköző kém-bérgyilkos sztereotípiája. Az elmúlt években ismét fellendülő nindzsa-kutatás eredményei azonban egészen más képet festenek e misztikus harcosokról, kiknek története egészen a 14. század kezdetére vezethető vissza. Japán legnagyobb szigetének közepén, Mie prefektúrában található az egyik legismertebb nindzsa-város, Iga, így nem véletlen, hogy a Mie Egyetem mára a nindzsa-kutatás központjává vált. Előadóink is e neves egyetemet képviselik: Jamada Júdzsi professzor a nindzsák történetét ismereti, míg Josimaru Kacuja professzor a fikcióban élő nindzsákról beszél majd. Ezt követően Kavakami Dzsínicsi nindzsuco-mester, a Kóka irányzat Ban házának 21. vezetője tart bemutatót.

A Magyarországi Japánnyelv-Oktatók Társasága, az Eötvös Loránd Tudományegyetem, a Károli Gáspár Református Egyetem, valamint a Japán Alapítvány Budapesti Irodája szervezésében

## Gondolkodjunk a kiejtés tanításáról! – Magyar Japánnyelv-oktatási Szimpózium 2019

2019. október 19. 10:00–17:00  
JAPÁN ALAPÍTVÁNY BUDAPESTI IRODA

Regisztráció R

A magyarországi japánnyelv-oktatók számára rendezett nyelvoktatási szimpózium célja, hogy elősegítse a japánoktatáshoz szükséges készségek fejlesztését. Az idei program a kiejtés tanítására fókuszál; a témát taglaló nyitó előadást Nakagava Csieko, a Kokugakuin Egyetem tanárnője tartja. Ezt követik a résztvevők előadásai, kutatási beszámolóit. A részvétel regisztrációhoz kötött, jelentkezni a jelenleg valamilyen magyarországi oktatási intézményben japánnyelvet oktató tanárok tudnak. További részletek a Magyarországi Japánnyelv-Oktatók Társasága weboldalán olvashatók.



## Információ >

Ingyenes rendezvényeinkre kérjük, feltétlenül regisztráljon honlapunkon:

Regisztrációt kérünk a honlapon

WWW.JAPANALAPITVANY.HU

Jegyekkel, regisztrációval, valamint programleírásokkal kapcsolatban folyamatosan frissülő honlapunk ESEMÉNYEK rovatában tájékozódhat! A programváltozás jogát fenntartjuk.

### Japán Alapítvány

1062 Budapest, Aradi u. 8–10.  
Tel.: 36 1 214-0775  
www.japanalapitvany.hu

### Culinary Institute of Europe

1088 Budapest, Bródy Sándor u. 44.  
Tel.: (30) 570-0696  
www.culinaryinstituteofeurope.com

### Széchenyi István Egyetem, Győr

9026 Győr, Egyetem tér 1.  
Tel.: (96) 503-400  
uni.sze.hu

### Nemzeti Táncszínház

1024, Budapest, Kis Rókus u. 16–20.  
Tel.: (1) 201-4407  
www.nemzetitancszinaz.hu

### Hopp Ferenc Ázsiai Művészeti Múzeum

1062 Budapest, Andrassy út 103.  
Tel.: (1) 322-8476  
www.hoppmuseum.hu

JAPANFOUNDATION



### Nádor Galéria, Pécs

7621, Pécs, Széchenyi tér 15.  
Tel.: (20) 401-4146  
nador.art.pte.hu

### Budapesti Francia Intézet

1011 Budapest, Fő u. 17.  
Tel.: (1) 489-4200  
www.franciaintezet.hu

### Budapesti Olasz Kultúrintézet

1088 Budapest, Bródy Sándor u. 8.  
Tel.: (1) 483-2040  
www.iicbudapest.esteri.it

### Eötvös 10 Közösségi és Kulturális Szintér

1067 Budapest, Eötvös u. 10.  
Tel.: (1) 690-0970  
www.eotvos10.hu

© photo: Jonah Pettrich



# Programfüzet

## 2019 Ősz



# Szeptember >>>



A Japán Alapítvány szervezésében

## A kiotói főzőművészet varázsa

2019. szeptember 18. 18:00

CULINARY INSTITUTE OF EUROPE

Belépő B

Mi testesíthetné meg jobban a *vasokut*, vagyis a tradicionális japán konyhát, mint Kiotó főzőművésze? Gyönyörű természeti adottságai, illetve ezer éves története fővárosként hozzájárultak ahhoz,

hogy Kiotó ősidők óta magához vonzza az ország különböző vidékeinek legkiválóbb alapanyagait. E tényezők együttállásából született meg a kifinomult étkezési kultúra, melyről Tamura Keigo, a *Mansige* elnöksztályú tradicionális japán étterem örököse beszél nekünk, aki a Japán Kulturális Hivatal által választott kulturális nagykövetként érkezik hazánkba. A tradicionális japán kultúrát őrző családi vállalkozások jellemzője, hogy a következő nemzedék már gyermekkorban elkezd kitanulni a mesterséget, s nem volt ez másként Tamura séffel sem. Tanulmányai azonban nem korlátozódtak a főzés tudományának elsajátítására, legalább olyan nagy hangsúlyt kapott a mögöttes szellemiség és kultúra is. Tamura Keigo előadásából megismerhetjük, hogyan befolyásolta az évszakok és ünnepek körforgása a kiotói gasztronómia fejlődését, ma is élő vonzerejét, s a háttérben húzódó filozófiát. Ezt követően betekintést nyerhetünk e konyhaművészet egyik legfőbb jellegzetességének, a *dasi* elkészítésének és használati módjainak rejtelmeibe is. Vendégeink egy kis szaké mellett több különleges ételt is megkóstolhatnak, melyek az *umami* izról híres *dasin* alapulnak. Jegyár: 1200 Ft



hogy Kiotó ősidők óta magához vonzza az ország különböző vidékeinek legkiválóbb alapanyagait. E tényezők együttállásából született meg a kifinomult étkezési kultúra, melyről Tamura Keigo, a *Mansige* elnöksztályú tradicionális japán étterem örököse beszél nekünk, aki a Japán Kulturális Hivatal által választott kulturális nagykövetként érkezik hazánkba. A tradicionális japán kultúrát őrző családi vállalkozások jellemzője, hogy a következő nemzedék már gyermekkorban elkezd kitanulni a mesterséget, s nem volt ez másként Tamura séffel sem. Tanulmányai azonban nem korlátozódtak a főzés tudományának elsajátítására, legalább olyan nagy hangsúlyt kapott a mögöttes szellemiség és kultúra is. Tamura Keigo előadásából megismerhetjük, hogyan befolyásolta az évszakok és ünnepek körforgása a kiotói gasztronómia fejlődését, ma is élő vonzerejét, s a háttérben húzódó filozófiát. Ezt követően betekintést nyerhetünk e konyhaművészet egyik legfőbb jellegzetességének, a *dasi* elkészítésének és használati módjainak rejtelmeibe is. Vendégeink egy kis szaké mellett több különleges ételt is megkóstolhatnak, melyek az *umami* izról híres *dasin* alapulnak. Jegyár: 1200 Ft



A Japán Alapítvány részvételével

## Európai nyelvi kocktélbár 2019

2019. szeptember 26. 11:00–15:00

GYŐR, SZÉCHENYI ISTVÁN EGYETEM, ÚJ TUDÁSTÉR – AULA

Az Európai Unió Nemzeti Kulturális Intézeteinek magyarországi szervezete (EUNIC Hungary) idén tizedik alkalommal – ebből harmadszor vidéken – rendez meg nyelvi kocktélbárját. A rendezvény célja, hogy felhívja a figyelmet a nyelvi sokszínűsége és a nyelvtanulás fontosságára. A résztvevők idén is megismerkedhetnek új nyelvekkel, illetve próbára tehetik magukat játékos és interaktív programokon.



EURÓPAI NYELVI  
KOCKTÉLBÁR



Az Érintéspont Művészeti Alapítvány szervezésében, a Japán Alapítvány támogatásával

## Japán fellépők a 6. BODY RADICAL Nemzetközi Előadóművészeti Biennálén

2019. szeptember 27. – 2019. október 1.

BUDAPEST; PÉCS

Belépő B



© Seon-joon Kang / @bozzo

kerül sor, ahol a japán szekciót Okuyama Barabás képviseli. Részletes program és bővebb információ a Biennálé weboldalán található: <https://bodyradicalbudapest.wordpress.com>

Az Érintéspont Művészeti Alapítvány idén hatodik alkalommal rendez meg kétévente jelentkező fesztiválját, melynek kiemelt célja, hogy Magyarországon és a régióban bemutassa a távol-keleti előadóművészetek legújabb irányzatait, elősegítse a kulturális és művészeti kapcsolatok kiépítését, a közös munkát Kelet-Európa és a Távol-Kelet között. Az idei biennálén ismét újfó, és a határokat feszegető, azokat átlépő előadók szerepelnek. A budapesti program első két napjának a Nemzeti Táncszínház ad otthont; a japán tematikájú est 28-án a Murobushi Kórról készült *Alterations* c. filmből vetített részletekkel, valamint egy rövid szimpóziummal indul. Ezt követik a különböző táncprodukciók, többek közt OKUYAMA Barabás *Gyűjtőpont*, OMORI Yoko *Csillaghullás a mosogatószűrben* illetve IMAEDA Seina *Gondoltál már rá, hogy megnyald a saját szemgolyódat?* c. darabjai. A fővárosi program 29-én a Hopp Ferenc Ázsiai Művészeti Múzeum Kertjében tartott tér-specifikus előadással zárul majd. A fesztivál utolsó rendezvényére október 1-jén a pécsi Nádor Galériában

# Október >>>



A Japán Alapítvány szervezésében

## Samiszen és a zenés elbeszélés művészete – előadás és bemutató

2019. október 9. 18:00 – Regisztrációt kérünk!

BUDAPESTI FRANCIA INTÉZET

Regisztráció R

A tradicionális japán előadóművészet számos művének jellegzetes motívuma a *fusin* nevezett ének, amely a történet háttérét, illetve a szereplők érzéseit beszéli el. Az ilyen darabokat gyakran kísérik pengetős hangszeren, pl. samiszenen, ami egy, a Selyemúton át Japánba került hangszer mintájára készült, s az Edo-kortól az előadóművészet egyik legrelevánsabb zenei eszközévé vált. A rókjokuban a samiszen nagyon fontos szerepet tölt be, hiszen a műfaj az elbeszélő énekes *rókjokusi* és a zenész *kjokusi* közös játékára épül. Előadónk, Tamagava Nanafuku *kjokusi*ként kezdte pályáját, majd mestere tanácsára lett *rókjokusi*. Az általa előadott darabok



Japán Alapítvány szervezésében

## Japán filmklub

2019. október 10. 18:00

BUDAPESTI OLASZ KULTÚRINTÉZET

## Apu főztje a legjobb a világon! (2017, 76 p)

RENDEZTE: FUKATSU MASAKAZU

Regisztráció R



Szeptemberi előadásunkat követően most a vásznon is főszerepet kap a japán gasztronómia! Az elsős gimnazista Midori szülei válása után édesapjával maradt, aki kötelességének érzi, hogy lányának minden nap finom csomagolt ebédet, vagyis *bentót* készítsen. Sajnos azonban nem éppen egy konyhatündér, és a feladat sem egyszerű, hiszen nem csupán az étel íze fontos, de az is, hogy miként van tálalva! Az apuka szárnypróbálgatásai gyanúsabbnál gyanúsabb fogások sorozatát eredményezik, mint például instant tészta rizzsel, vagy nyers hal, ami persze a nyári melegben jól megromlik Midori iskolatáskájában. A lány ennek ellenére minden alkalommal elfogyasztja a szeretettel készült csomagot, s kis jegyzetekkel segíti apját főzőtudománya fejlesztésében. A gimnázium 3 éve során számtalan, egyre finomabbra sikerülő bentó elkészültét követhetjük figyelemmel, s mire Midori elballag, mi is garantáltan megéhezünk. A történet valós eseményeket dolgoz fel; az alapjául szolgáló Twitterposztot 80 ezerszer osztották meg és 260 ezer kedvelést kapott. A filmet japánul, angol felirattal és választható magyar hangalámondással vetítjük. Köszönetet mondunk a Budapesti Olasz Kultúrintézetnek a szíves közreműködésért.

klasszikusoktól a modernig, széles skálát ölelnek fel, s emellett saját szerzeményekkel is bővíti repertoárját. Számos olyan előadást szervezett már, melyek a rókjokut valamilyen tradicionális japán előadóművészettel vagy külföldi színpadi művészettel, zenével – például operával vagy phanszorival (koreai népi opera) – kombinálják. Innovatív és változatos előadásainak, valamint magával ragadó elbeszélő stílusának és komikumának köszönhetően nagy népszerűségnek örvend hazájában. Rendezvényünkön a samiszenről és a japán elbeszélés művészetéről tart előadást, miközben meg is szólaltatja a hangszer. Ezt követően előadja a Charles Perrault által írt Hamupipókéból készült rókjoku adaptációját. A tradicionális japán előadóművészet e humoros műfajának és a világ egyik legismertebb meséjének elege garantáltan megmozgatja a rekeszizmokat!



© 2017 „DAD'S LUNCH BOX” Film Partners