

Anreise nach Hirosaki

Flug

Haneda Flughafen Tokio	1 Stunde und 15 Minuten	Aomori Flughafent	Bus 55 Minuten	Hirosaki
Komaki Flughafen Nagoya	1 Stunde und 15 Minuten			
Itami Flughafen Osaka	1 Stunde und 35 Minuten			
Kobe Flughafen	1 Stunde und 35 Minuten			
Neu-Chitose Flughafen Sapporo	45 Minuten			

Shinkansen

Tokio	Hayabusa	2 Stunden und 59 Minuten (Minimum)	Shin-Aomori	Limited Express Tsugaru 30 Minuten (Minimum)	Hirosaki
Sendai	Hayabusa	1 Stunde und 27 Minuten (Minimum)			
Shin-Hakodate-Hokuto	Hayabusa	1 Stunde und 1 Minute (Minimum)			

JR-Ou-Hauptlinie

Shin-Aomori	Limited Express Tsugaru	30 Minuten (Minimum)	Hirosaki
Akita	Limited Express Tsugaru	2 Stunden (Minimum)	

Fernbus

Tokio (Shinagawa/Hamamatsu-cho)	Bus Nocturne	9 Stunden und 15 Minuten	Hirosaki
Yokohama	Bus Nocturne	9 Stunden und 45 Minuten	
Sendai	Bus Castle	4 Stunden und 20 Minuten	
Morioka	Bus Yodel	2 Stunden und 15 Minuten	



Wi-Fi In der Stadt Hirosaki steht Wi-Fi zur Verfügung.

- Hirosaki Municipal Tourist Center
- Hirosaki Machinaka Informationszentrum
- Hirosaki-Park
- Tsugaru-han Neputa Village



CYCLE NET

Um die Sehenswürdigkeiten der Stadt Hirosaki zu besuchen, ist das Fahrrad ein praktisches Verkehrsmittel. An fünf Stationen in der Stadt können Sie sich Fahrräder kostenpflichtig ausleihen. Ab Mitte Mai bis Ende November *Verleihzeiten können je nach der Wetterlage variieren.



*Bei stürmischem Wetter werden Leihräder nicht bereitgestellt.

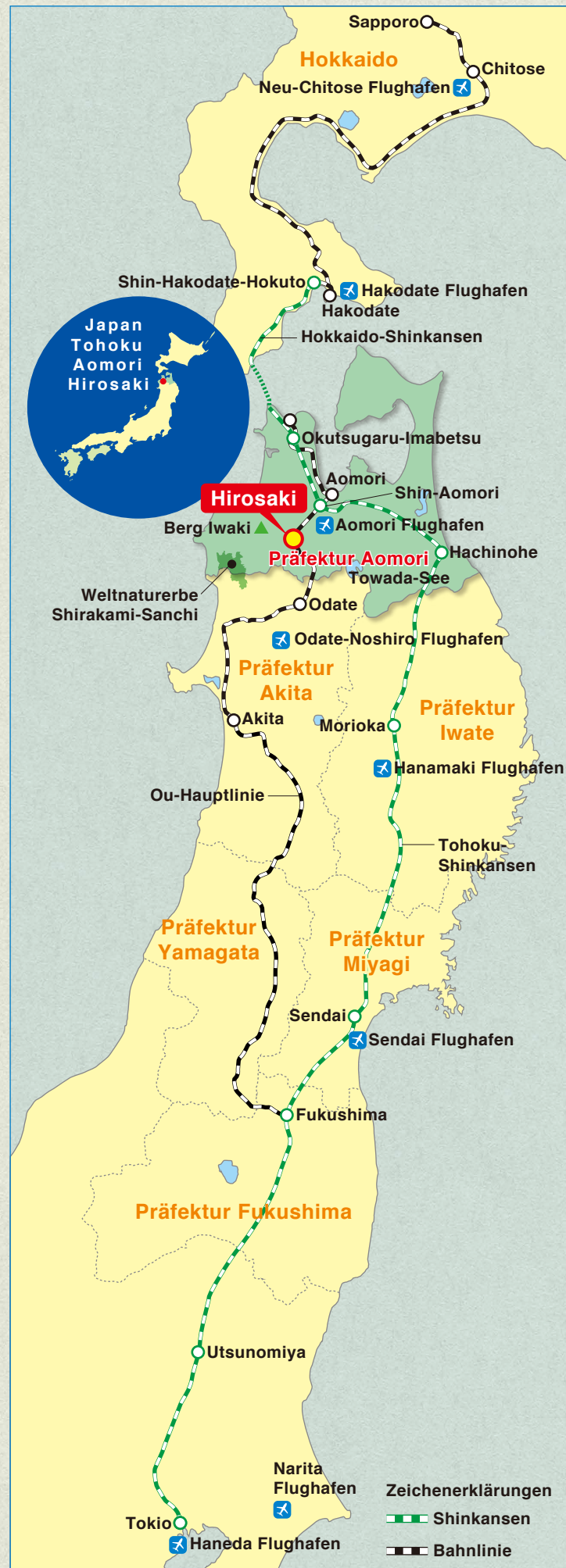
Verleihzeiten: von 9 bis 17 Uhr
(Letzte Anmeldung um 16 Uhr, Rückgabe am selben Tag bis 17 Uhr)



100-Yen-Bus

Um die Sehenswürdigkeiten der Stadt Hirosaki zu besuchen, ist der 100-Yen-Bus ein praktisches Verkehrsmittel.

Dotemachi Loop Bus (Abfahrt alle 10 Minuten)
Betriebszeiten: von April bis November: von 10 bis 18 Uhr
Von Dezember bis März: von 10 bis 17 Uhr



Der Burgturm der Burg Hirosaki wurde für die Sanierung des Steinfundaments verschoben. Im Jahr 2026 soll er wieder an seinen alten Standort zurückgesetzt werden.

Die Stadt Hirosaki gilt als Eingang zum Weltnaturerbe „Shirakami-Sanchi“ und liegt ca. 60 km weit weg von den Oirase-Stromschnellen, die dem Towada-See entspringen. Das Symbol der Stadt ist die Burg, die als einzige in Tohoku noch einen original erhaltenen Burgturm (Tenshu) hat, darüber hinaus gibt es drei Burggräben, drei weitere Wachtürme und fünf Tore. Jahreszeitliche Volksfeste finden hier statt und mit ca. 2.600 blühenden Kirschbäumen genießt man den landesweit schönsten Frühling. Neben Kyoto, Nara sowie Kanazawa gab es auch in Hirosaki eine Division des Kaiserlich Japanischen Heeres und die Stadt ist von Kriegsschäden verschont geblieben. Hier gibt es zahlreiche wichtige Kulturgüter Japans wie die schöne „fünfstöckige Pagode“, das „Samurai Viertel“ mit dem traditionellen Ortsbild oder das Zen-Tempel Gebiet mit 33 Zen-Tempeln, welche die Geschichte und Kultur der Edo-Zeit überliefern.

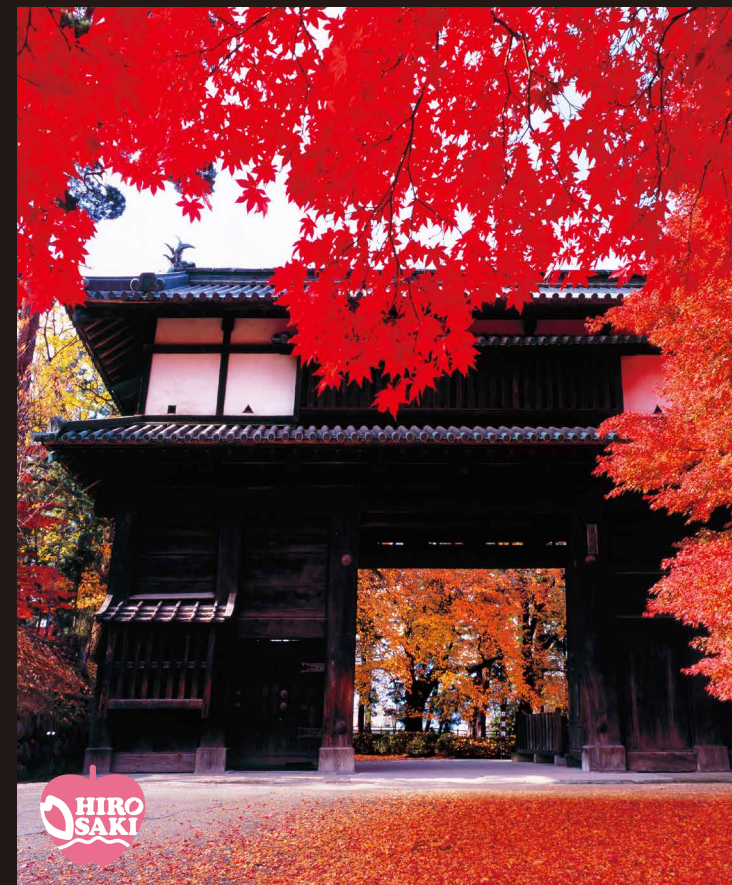
Japan Tohoku Aomori HIROSAKI



Visit Japan Hirosaki



Hirosaki Tourism Information



Sehenswürdigkeiten von Hirosaki



Hirosaki-Park

(Nationale historische Stätte/Wichtiges Kulturgut Japans: Burgtum u. a.)

Es handelt sich um eine Residenzburg des Klans Tsugaru, der über die Hirosaki-Domäne herrschte. Die Burg wurde 1611 gebaut und hat eine Fläche von ca. 49,2 ha, so groß wie mehr als 10 Stadien des Tokyo Domes. Sie ist von drei Burggräben sowie einem Erdwall umgeben und besteht aus sechs Bereichen. Der heutige Burgturm wurde 1811 wiederaufgebaut und dessen Innenraum ist öffentlich zugänglich. Der innere Burgbereich Hommaru, der innere Nordbereich Kita-no-kuruwa sowie der botanische Garten der Burg Hirosaki sind kostenpflichtig.

- Kostenpflichtige Zeiten: von 1. April bis 23. November
- Öffnungszeiten: von 9 bis 17 Uhr (von 23. April bis 5. Mai: von 7 bis 21 Uhr)
- Eintritt: Erwachsene (ab 16 Jahre) 320 Yen, Kinder bis 15 Jahre 100 Yen, Gruppenermäßigung möglich
- Kombikarte für drei Einrichtungen: die Burg Hirosaki, den botanischen Garten der Burg Hirosaki sowie den Fujita Gedenkpark: 520 Yen, Kinder bis 15 Jahre 160 Yen, Gruppenermäßigung möglich



Zen-Tempel Bezirk

Um den südöstlichen Bereich der Burg Hirosaki zu verteidigen, bewirkte der Fürst Nobuhira (der 2. Feudalherr des Tsuruga Klans) den Umzug mehrerer Tempel der Soto-Schule hierher. Auch landesweit betrachtet ein seltenes Viertel, in dem sich Tempel der gleichen Schule befinden. Da sich hier die Zen-Tempel aneinanderreihen, wird es Zen-Tempel Bezirk (Zenrin-gai) genannt.



Haus der Familie Ishiba

(Wichtiges Kulturgut Japans)

Ein altes Handelshaus, das vermutlich in der Mitte der Edo-Zeit erbaut wurde. In der Feudalzeit handelte die Familie Ishiba mit Strohwaren und hat heute einen Sake-Laden.

- Öffnungszeiten: von 9 bis 17 Uhr
- Ruhetag: unregelmäßig
- Eintritt: ab 13 Jahren 100 Yen



Iwakiyama-Schrein

(Wichtiges Kulturgut Japans: Hauptgebäude, Gebetshalle, das innere Tor Okumon, das Turmtor Romon)

Der Ursprung des Iwakiyama-Schreins geht auf das Jahr 780 zurück, als die Haupthalle auf dem Gipfel des Iwaki-Berges gebaut wurde. Die jetzige Haupthalle wurde Anfang der Edo-Zeit wiederaufgebaut.



Kunsthandwerk von Hirosaki



Tsugaru-Lack

Die Region Tsugaru ist seit langer Zeit bekannt für ihren hochwertigen Urushi-Lack. Für die typische Karanuri-Technik muss der Lack 48-mal aufgetragen und poliert werden. Die charakteristischen Merkmale der Tsugaru-Lackwaren sind ihr edler Glanz, feine Blumenmuster, solide Qualität und elegante Farben.

Bunako Holzkunst

Bei dem Kunsthandwerk wird die schöne Oberflächenstruktur von Kerb-Buchenholz aus der Präfektur Aomori mit seiner massiven Eigenschaft kombiniert. Das hervorragende Design, die Qualität und Sicherheit von Bunako wurden anerkannt, weshalb das Qualitätssiegel für Produkte mit ausgezeichnetem Design vom Wirtschaftsministerium verliehen wurde. Lampen oder Schalen sind auch beliebt.



Kogin-Stickerei

Das traditionelle Kunsthandwerk der Kogin-Stickereien von Tsugaru entstand in den tiefen langen Wintern. Die Bauern, die kein luxuriöses Leben führen durften, verstärkten ihre Bauernmittel aus Leinen mit Baumwollfäden, wodurch sie winterfest wurden. Aus diesem einfachen Steppen (sashiko) entwickelte sich die Kogin-Stickerei, deren Charakteristika ihre geometrischen Muster sind.



Berg Iwaki

Der Berg Iwaki ist ein Stratovulkan und 1 625 m hoch. Die Gipfel bestehen aus drei Teilen, dem Berg Ganki sowie dem Berg Chokai, die zusammen einen äußeren Krater bilden, und dem mittleren glockenförmigen Vulkankegel Berg Iwaki. Seine Form sieht je nach der Perspektive des Betrachters unterschiedlich aus und jeder meint, dass der Berg von seiner Heimat aus am schönsten aussieht.



Fujita Gedenkpark

(Materielles Kulturgut Japans: westlicher/japanischer Bau u. a.)

Das ist eine Villa, die 1921 erbaut wurde und dem ersten Präsidenten der japanischen Industrie- und Handelskammer Kenichi Fujita gehörte, der aus der Stadt Hirosaki stammte. Die Gesamtfläche beträgt ca. 21.800m² und auf dem Hügel befindet sich ein japanischer Garten im Stil Shakkei (Garten als Landschaftshintergrund), von dem man auf den Berg Iwaki blicken kann. Im tieferen Bereich gibt es einen Garten mit schönen Schwertlilien im Stil Chisen-Kaiyu („Teich-Wandelgarten“).

- Zu besichtigen: von Anfang April bis 23. November
- Öffnungszeiten: von 9 bis 17 Uhr
- Ruhetag: in dem oben genannten Zeitraum durchgehend geöffnet
- Eintritt: 320 Yen, Kinder bis 15 Jahre 100 Yen, Gruppenermäßigung möglich

Chosho-ji Tempel

(Wichtiges Kulturgut Japans: 9 Bauwerke und 1 Handwerksstück, darunter die Haupthalle und das Tor Sanmon)

Der Tempel wurde zuerst als Familientempel des Tsugaru-Klans in Ajigasawa errichtet und dann an seinen jetzigen Standort versetzt, um den südwestlichen Bereich der Burg Hirosaki zu schützen. Sein Haupttor Sanmon, die Tempelglocke, das Mausoleum, die Statuen von 500 buddhistischen Heiligen sowie die Haupthalle sind sehenswert.

- Besichtigungszeitraum (nur von außen): von April bis November (im Winter bitte anfragen)
- Öffnungszeiten: von 9 bis 16 Uhr
- Ruhetag: durchgehend geöffnet



Tsugaru-han Neputa Village

Das Neputa-Fest, das als wichtiges immaterielles Volkskulturgut registriert ist und die Sommernacht in Hirosaki erleuchtet, traditionelles Kunsthandwerk von Tsugaru, oder Livemusik mit Tsugaru-Jamisen – hier kann man das ganze Tsugaru erleben.

- Öffnungszeiten: von April bis November (von 9 bis 17 Uhr)/von Dezember bis März (Vorführung bis 16 Uhr, Besichtigung bis 17 Uhr)
- Ruhetag: durchgehend geöffnet
- Eintritt: 600Yen, 13-18 jährige 400 Yen; 6-12 jährige 300 Yen, Kinder ab 3 Jahren 100 Yen, Gruppenermäßigung möglich (*ab 25 Personen)



Hirosaki Apfel-Park

Auf einer Fläche von 9,7 ha stehen ca. 2.300 Apfelbäume mit 80 verschiedenen Sorten. Von Anfang August bis Anfang November kann man hier die Äpfel selber pflücken (kostenpflichtig). In dem Park befinden sich ein Souvenirladen mit Apfelprodukten sowie ein Café.

- Öffnungszeiten: von 9 bis 17 Uhr
- Ruhetag: durchgehend geöffnet



Fünfstöckige Pagode des Saisho-in Tempels

(Wichtiges Kulturgut Japans)

Die Pagode wurde als Gedächtnisturm für die Gefallenen bei der Tsugaru-Vereinigungsschlacht erbaut und in der Zeit des Fürsten Nobumasa (der 4. Feudalherr des Tsugaru-Klans) fertiggestellt. Sie ist 31,2 m hoch und der schönste Turm in der Tohoku-Region.

- Öffnungszeiten: von 9 bis 16.30 Uhr (variiert je nach der Jahreszeit)
- Ruhetag: durchgehend geöffnet
- Eintritt: kostenlos

Weltnaturerbe Shirakami-Sanchi (Bergland)

Shirakami-Sanchi liegt im Südwesten der Präfektur Aomori und im Nordwesten der Präfektur Akita und ist eine 130 000ha große Bergkette. Shirakami-Sanchi besitzt einen der weltweit größten unberührten Kerb-Buchenwälder, trotz des hohen Breitengrads gibt es hier eine große Artenvielfalt an Tieren sowie Pflanzen, weshalb sie im Dezember 1993 als Weltnaturerbe registriert wurde.

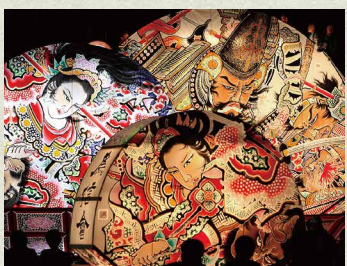


Vier Jahreszeiten in Hirosaki

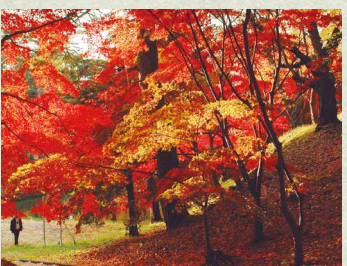
Frühling Während die Kirsch- oder Apfelbäume im Frühling blühen, zeigt der Berg Iwaki seinen Restschnee im Hintergrund. Das japanweit schönste Kirschblüten-Fest „Hirosaki Sakura Matsuri“ ist eine Augenweide und wurde als eine der malerischsten Landschaften der Welt vorgestellt.



Sommer Im Sommer ist es in Hirosaki kühler und angenehmer als in Tokio, weshalb Hirosaki als Sommerkurort geeignet ist. Zu dieser Zeit gibt es viele Veranstaltungen. Besonders traditionell und dramatisch ist das Hirosaki Neputa Fest, auf dem Riesenlaternen mit Motiven aus chinesischen Romanen wie „die Geschichte der 3 Räuber“ oder „die Räuber von Liang-Shan-Moor“ durch die Straßen gehen.



Herbst Hirosaki ist der größte Apfelproduzent Japans und in dieser Jahreszeit sieht man die Felder voller roter Äpfel. Auf der Burg Hirosaki findet das „Hirosaki Burg Chrysanthenen- und Herbstlaub-Fest“ statt, bei dem die Bäume mit ihren rot und gelb gefärbten Blättern sowie die Chrysanthenen ihre Farbenpracht zeigen.



Winter Im Winter wird Hirosaki mit Schnee bedeckt und die ganze Stadt verwandelt sich in eine silber schimmernde Welt. Besonders fantastisch ist das „Schneelaternen-Fest“ auf der Burg Hirosaki mit Laternen aus Schnee und vielen Kerzen, die alles im warmen Licht erstrahlen lassen.



Kulinarität aus Hirosaki

Äpfel/Apfelsaft

Hirosaki ist der landesweit größte Apfelproduzent. Von der Natur verwöhnte Hirosaki-Äpfel sind nicht nur lecker, sondern sie wirken darmregulierend, stressabbauend und machen schön.



Apple-Pie

In der Apfel-Stadt „Hirosaki“ gibt es ungefähr 40 verschiedene Apple-Pies aus frischen Äpfeln. Jede Apple-Pie ist einzigartig.

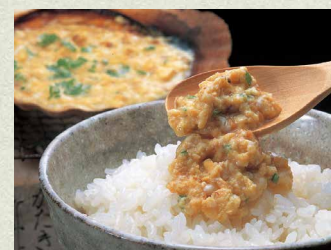


Tsugaru-Ramen

Die charakteristischen Merkmale der Tsugaru-Ramen sind ihre dünnen Nudeln und ihre Suppe aus Sojasauce mit kleinen getrockneten Sardinen, die vorher gekocht oder gebraten wurden. Als Topping gibt es Frühlingzwiebeln, geröstetes Schweinefleisch, eingelegte Bambussprossen oder Seitans.

Regionale Küche Kayakimiso

Eine regionale Spezialität, die in einer etwas größeren Schale der japanischen Kammuschel mit Dashi-Brühe, Miso-Paste, Lauch, Kammuschel und Ei serviert wird. Dies war einst ein besonderes Gericht, wenn man viele Nährstoffe brauchte.



Regionale Küche Kenoshiru

Ein traditionelles Gericht am 15. Januar (Kleines Neujahr). Hierbei werden Rettich, Karotten sowie gefriergetrockneter Tofu in 5 mm große Würfel geschnitten und in einer roten Miso-Paste gekocht. Ein haltbares Essen, das umso besser schmeckt, je öfter es aufgewärmt wird.

