Contact us

Mie Bank Ise Branch

Mizuho Bank Ise Branch

Mitsubishi UFJ Bank Ise Branch

Tokai-Rokin Bank Ise Branch

Kuwanamie Shinkin Bank Ise Branch

"Visit ISESHIMA" Bureau

Add : Grand Floor Futami Shougai Gakushu Center 111-1 Futami-cho Chaya, Ise City, Mie Prefecture 519-0609

TEL :+81-596-44-0800 FAX :+81-596-42-2929

e-mail: cnv@iseshima-kanko.jp

https://www.iseshima-kanko.jp/fr/

6-4 Honmachi, Ise City

13-3 Honmachi, Ise City

1-16-13 Iwabuchi, Ise City

1-11-31 Fukiage, Ise City

1-8-20 Fukiage, Ise City









Coordonnées

Tourist Information Offices							
Ise City Tourist Association 1-1-4 Fukiage, Ise City https://ise-kanko.jp/main/french/		0596-65-6091	About the Tourist Information Offices				
Toba City Tourist Association http://www.toba.gr.jp/en/	1-7 Oaki higashi-machi, Toba City	0599-25-3019	Ise Tourist Information (Gekumae) As well as picking up information, you can be introduced to volunteer guides. (Advance reservation regained / E-mail only) Time: 8:30 AM-5:00 PM Open: Every day 0596-23-3323 Toba Tourist Information Center Visit us for information about places to see and accommodation in Toba City. 0599-25-2844 Time: 9:00 AM-5:30 PM Open: Every day Shima City Tourist Information Center				
Shima City Tourist Association http://www.kanko-shima.com/er	1670-2 Ugata, Ago-cho, Shima City	0599-46-0570					
Matsusaka City Tourist Association https://www.matsusaka-kanko.co	· · · · · · · · · · · · · · · · · · ·	0598-23-7771					
Mie Tourist Association https://www.kankomie.or.jp/ind	2nd floor, UST-TSU, 700 Hadokoro-cho, Tsu City ex.html Note: Unable to respond	059-224-5904 on weekends and holidays					
Banks and Post Offices			You can pick up sightseeing information free of charge and pamphlets here. 0599-46-0570				
Hyakugo Bank Naikumae Branch Daisan Bank Ise Branch	3-3-33 Ujiurata, Ise City 2-5-1 Iwabuchi, Ise City	0596-22-3105 0596-28-3322	Time: 9:00 AM—5:00 PM Open: Every day Police				

0596-25-4121	Toba Police Station (Shima City jurisdiction) 0599-25-0110
0596-22-3111	· · · · · · · · · · · · · · · · · · ·

0596-28-0241

0596-25-4121

0120-191-703

0596-28-7145

Ise Local Area Emergency Medical Center 0596-28-1199 99 71

0596-20-0110

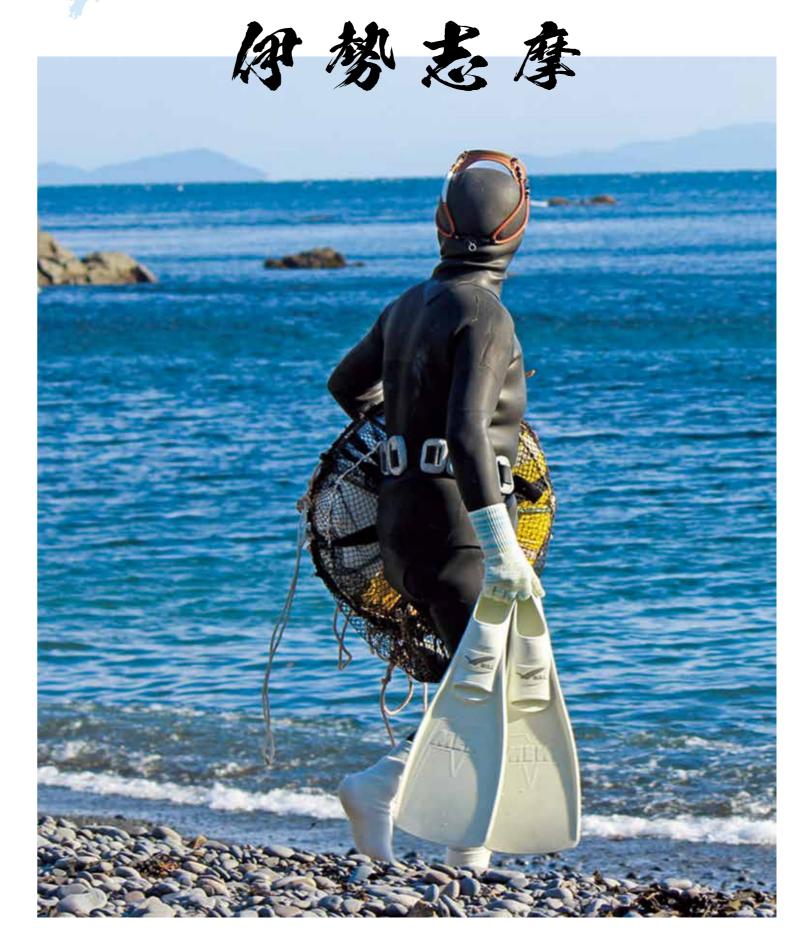
Chukyo Bank Ise Branch Ise Post Office Isuzugawa Post Office	2-1-5 Sone, Ise City 3-6-10 Iwabuchi, Ise City 37-1 Ujinakanokiri-cho, Ise City	0596-28-9211 0596-28-2098 0596-22-0434	Toba Local Area Emergency Medical Ce Shima Wide Area Emergency Medical Ca Japanese Red Cross Ise Hospital					
Transportation Information								
Kintetsu Lines (kintetsu Railway Co.,Ltd.)			Taxi					
Kintetsu Railway	https://www.kintetsu.co.jp/	Sanco Taxi Dispate	ch Center	0120-350-094				
Passenger Telephone Center (Nagoya)	052-561-1604	Mie Kintetsu Taxi						
Passenger Telephone Center (Osaka)	06-6771-3105	- Ise Office		0596-28-3171				
Ujiyamada Station	0596-28-2767	- Toba Shima Office		0599-43-0121				
Toba Station	0599-25-2126	Mie Meitetsu Taxi						
JR Tokai Lines (Central Japan Railway Co.)		- Ise Office 0596-28-8221						
JR Tokai	https://jr-central.co.jp/	- Toba Office		0599-25-2468				
Telephone Center	050-3772-3910			0000 20 2400				
·		Car Rental						
Scheduled Bus Routes, Shuttle Buses,	Signtseeing Buses (Mie Kotsu)	Nippon Rent-A-Car						
Mie Kotsu (Sanco)	https://www.sanco.co.jp/	- Ise Ujiyamada Office		0596-20-3319				
Ise Office	0596-25-7131	- Shimaugata Office 0599-44-3919						
Shima office	0599-55-0215	JAPAN RENT A CAR						
Express Buses Between To	kyo and Ise Shima	- Ise Office 0596-27-1582						
Mie Kotsu Reservation Office	059-229-5555	TOYOTA MIE RENTAL & LEASING						
Seibu Bus Seat Reservation Office	03-5910-2525	- Ise Branch 0596-23-0100 - Ise Ujiyamada Station 0596-24-0100						
Farmy Samiles (Isoman)	Form Co. Ltd	- Ise Ojiyamada Si - Toba Station Br		0596-24-0100				
Ferry Service (Isewan I		- Toba Station Branch 0599-26-7100 ORIX Rent-A-Car						
Isewan Ferry	https://www.isewanferry.co.jp/		roma da Bantal Cita	2522 22 2225				
	0599-25-2880		/amada Rental Site	0596-28-0295				
Scheduled Passenger Ships		- Iseshi Ekimae Rental Site - Kintetsu Toba Ekimae Rental Site		0596-20-5543				
Toba Municipal Regular Boat	https://www.city.toba.mie.jp/			0599-25-3929				
	0599-25-4776		Jgata Ekimae Rental Site	0599-43-1098				
Expressways (Central Nippon	Expressway Co.,Ltd)	NICONICO RENTA	CAR Ise Nishi Toyohama Branch	0596-38-1000				
NEXCO Central Nippon Expressway	https://www.c-nexco.co.jp/	Information about Japan						
Customer Center	0120-922-229	INTO https://www.japan.travel/fr/fr/						

Information in this document is current as of October 2020. Particulars, including times of opening, may change. Please confirm details in advance.



MIE.JAPON

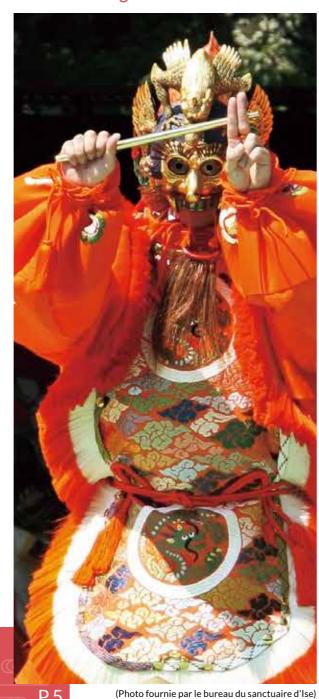
ISESHIMA



Pêche par les plongeuses ama



Danses de kagura



La culture des plongeuses ama

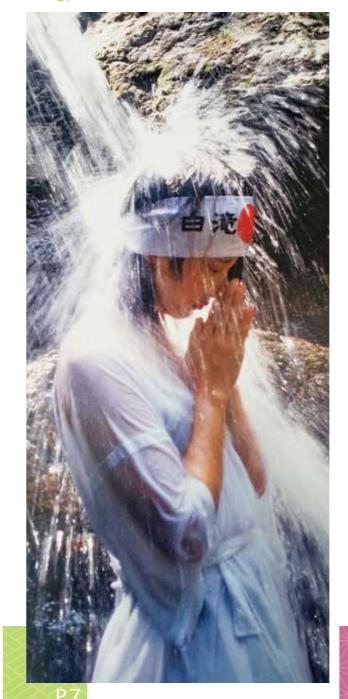
La culture traditionnelle des plongeuses *ama* est toujours vivace à ISESHIMA. Les « *ama* » sont des plongeuses professionnelles plongeant en apnée pour pêcher algues et coquillages. Entre deux plongées, elles se rassemblent dans des cabanes appelées « *amagoya* » sur la plage pour discuter joyeusement entre elles ou se restaurer.

Il est toujours possible de trouver ces infatigables plongeuses *ama* dans la région.

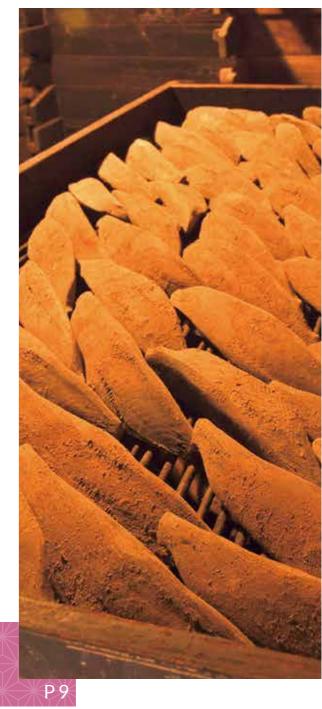
La culture du sanctuaire d'Ise

Le sanctuaire d'Ise est un « lieu sacré » témoignant de l'histoire millénaire du Japon et de l'âme japonaise. Le sanctuaire comporte une forêt d'imposants cryptomères aux troncs énormes au milieu de laquelle sont organisés chaque jour des rituels de remerciement aux dieux. Ces rituels ont lieu depuis environ deux mille ans et continueront à être perpétués jusqu'à la fin des temps.

Takigyo, ascèse sous une cascade



Katsuobushi



Le parc national d'ISESHIMA

Les parcs nationaux du Japon se trouvent généralement sur des terrains appartenant à l'État, mais ils peuvent également englober des terrains privés. Le parc national d'ISESHIMA est ainsi composé à environ 96% de terrains privés où vit une population nombreuse.

On peut donc y découvrir non seulement de magnifiques paysages, mais également la vie, les coutumes, la culture et l'histoire locales et apprécier l'harmonie des relations entre la population et son environnement naturel.

La gastronomie et l'artisanat traditionnel

La région d'ISESHIMA était autrefois appelée le « pays de la gastronomie ». La région regorge en effet de nombreuses ressources alimentaires, notamment les produits de la mer qui étaient autrefois offerts en guise d'hommage au gouvernement central.

Par ailleurs, une gastronomie et un artisanat traditionnel riches se sont perpétués dans la région, notamment les *mochi*, spécialités à base de riz gluant, ainsi que les souvenirs artisanaux vendus aux voyageurs venus en pèlerinage au sanctuaire d'Ise.

1

La culture des plongeuses ama





Regorgeant de produits de la mer, ISESHIMA compte environ la moitié des plongeuses ama de tout le Japon, ce qui en fait la « première ville du Japon où rencontrer ces plongeuses ». Ce type de pêche aux ormeaux, turbo et algues par des plongeuses en apnée qui subsiste dans la région est une pratique très rare qu'on ne trouve qu'au Japon et en Corée. Les produits pêchés par les ama sont aujourd'hui toujours donnés en offrande aux dieux au sanctuaire d'Ise et l'existence de fêtes centrées sur les ama témoigne de la vivacité de la « culture des plongeuses ama » et des coutumes et croyances qui les entourent. Il suffit de faire le tour d'ISESHIMA pour découvrir les différentes facettes de la culture des plongeuses ama et bénéficier de leur énergie communicative.

L'origine des plongeuses ama d'ISESHIMA remonte à il y a environ 2000 ans, à la période dite de Yayoi dont sont datés de nombreux vestiges archéologiques retrouvés dans la ville de Toba, tels que coquilles d'ormeaux et crochets de pêche. Un texte datant d'il y a 1100 ans mentionne les « plongeuses (ama) de Shima » et précise que les ormeaux et algues qu'elles pêchaient étaient envoyés à la capitale. Par ailleurs, les ormeaux pêchés par les ama du quartier de Kuzaki dans la ville de Toba sont toujours séchés puis donnés en offrande au sanctuaire d'Ise chaque année, ce qui témoigne de la « valeur sacrée particulière » accordée aux produits pêchés par les ama.



Utagawa Kunisada, « Les pêcheuses d'ormeaux de la province d'Ise » (Musée de la préfecture de Mie)

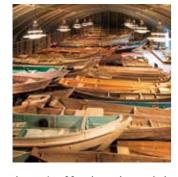


Photo conservée au musée maritime municipal de Toba (photo prise vers 1930)

Découvrez la culture des plongeuses ama

Découvrez les gens vivant de la mer

Le musée maritime, « Umi no Hakubutsukan » conserve et expose environ 60 000 documents et objets ethnologiques relatifs aux ama, à la pêche, aux embarcations en bois, aux festivals maritimes et à l'environnement marin et présente la longue his-



toire des relations entre l'homme et la mer. Les 80 embarcations en bois provenant de tout le Japon qui y sont exposées méritent le détour.

Découvrez les bases de la pêche pratiquée par les ama

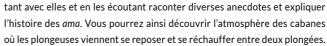
Le musée de la culture des plongeuses ama, « Osatsu Ama Bunka Shirvokan » présente la pratique de la pêche par les plongeuses ama, les engins de pêche utilisés autrefois, ainsi que divers textes anciens, et permet d'apprendre



l'histoire et la culture des plongeuses ama. Le quartier d'Osatsu comporte de nombreux sites permettant de découvrir les ama.

Discutez avec les plongeuses ama

Un établissement de découverte des cabanes des plongeuses ama, « Amagoya Taiken Shisetsu » vous permettra de déguster des grillades au charbon de bois de fruits de mer fraîchement pêchés dans les environs par des plongeuses ama, tout en discu-



Observez les plongeuses ama au travail

Les plongeuses ama ont participé aux débuts du développement de la culture des huîtres perlières sur l'« Île des perles Mikimoto» où Kokichi Mikimoto réussit pour la première fois au monde à élever



des huîtres perlières. Des démonstrations de plongée par les ama y sont présentées et un musée présente les différentes étapes du développement des perles et de leur culture.

Expérimentez la culture des ama

Découvrez les croyances des ama

man ». Les ama plongent en portant sur elles des amulettes où sont brodés le signe «doman» (\big|) et le signe «seman » (☆) pour les protéger des dangers et des démons de la mer. Que diriez-vous de porter vous aussi une telle amulette?



Découvrez la divinité des ama

Les ama locales révèrent la divinité « Ishigami-san ». Ces dernières années, des femmes viennent de tout le Japon en pèlerinage ici, car cette divinité est réputée pour exaucer le « vœu des femmes venues en pèlerinage». Venez donc ici pour tenter de faire exaucer votre vœu.



en mer

Le temple Shofuku-ii sur le mont Aonomine-san est un lieu de culte révéré par les pêcheurs qui viennent y prier pour la sécurité en mer. Le festival Ofuna-matsuri, lors duquel des drapeaux tairyo-bata célébrant la prospérité de la pêche sont

rassemblés des quatre coins du Japon pour être donnés en offrande, est organisé en particulier pour prier pour la sécurité en mer. Il est également possible de faire de la randonnée sur le sentier menant au temple.

Priez pour la sécurité



Initiation à la plongée avec des ama

Vous pourrez découvrir de près les techniques de plongée en apnée des ama en allant à la pêche avec une véritable plongeuse au fait de tous les secrets de la mer. Vous goûterez ainsi à l'excitation de monter à bord d'une barque de pêche et



pourrez discuter joyeusement avec une ama au sujet de sa vie.

La culture du sanctuaire d'Ise



D'aprés un mythe shinto, la divinité Amaterasu-omikami qui règne sur les dieux, offrit à son petit-fils Ninigi-no-mikoto un épi de riz et un miroir et l'envoya sur terre. Cette légende marque la naissance du Japon, « Mizuho no Kuni ».

Amatarasu-omikami qui est la divinité ancestrale des empereurs du Japon est révérée avec diverses autres divinités au sanctuaire d'Ise où chaque année sont organisés plus de 1500 rituels. Ces rituels sont principalement liés à la riziculture et servent à prier pour la prospérité des récoltes de riz qui constitue au Japon le comble du bonheur.

Par ailleurs, une fois tous les vingt ans, a lieu « Shikinen-sengu », la plus importante cérémonie du sanctuaire d'Ise qui consiste à rebâtir le bâtiment principal du sanctuaire et les trésors qu'il contient. Les arbres abattus pour fournir le bois utilisé pour construire le sanctuaire sont replantés et le bois de construction de l'ancien édifice est envoyé dans tout le pays pour être réutilisé dans d'autres sanctuaires afin de perpétuer le cycle de la vie.

Découvrez la culture du sanctuaire d'Ise

Découvrez la plus importante cérémonie du sanctuaire d'Ise

Le musée « Sengukan » présente la cérémonie Shikinen-sengu. Une réplique grandeur nature du bâtiment principal du sanctuaire extérieur Geku y est exposée pour montrer la structure des sanctuaires construite en bois de cyprès du Japon et leurs techniques de construction. La culture des cyprès du Japon pour fournir le bois de construction des sanctuaires shinto est également pré-





Entrez dans le monde des mythes shinto Le mythe de la grotte « Ama no Iwato » raconte comment la déesse Amaterasu-omikami, désespérée de la conduite violente de son frère cadet, se cacha dans une grotte, entraînant ainsi le monde dans l'obscurité.

(conservée au musée lingu Chokokan)

Kakei Kohno, Yuniwa no Inaho (conservée au musée Jingu Chokokan)

Initiez-vous à la culture du sanctuaire d'Ise



Visitez les principaux édifices du sanctuaire d'Ise

Le sanctuaire intérieur « Naiku » est dédié à la divinité Amaterasu-omikami qui est assimilée à l'astre solaire illuminant l'humanité de ses rayons et est considérée dans la religion shinto comme la plus importante divinité. L'enceinte du sanctuaire à laquelle on accède en traversant le pont Uji-bashi sur la rivière Isuzu-gawa aux eaux cristallines est baignée d'une atmosphère à la pureté surnaturelle.



Le sanctuaire extérieur «Geku» est dédié à Toyouke-omikami, la déesse de la nourriture et des céréales, mais également du gîte, du couvert et de l'habillement et de diverses autres activités.

Depuis 1500 ans, un rituel d'offrande de nourriture (shinsen) appelé « Higoto-asayu-omike-sai » est organisé chaque jour, matin et soir au Geku.

« Jingu », le nom officiel du sanctuaire d'Ise, désigne l'ensemble des 125 sanctuaires qui le composent, dont le sanctuaire Kotai-jingu (Naiku) et le sanctuaire Toyouke-daijingu (Geku).



Revivez l'ancien pèlerinage d'Ise

Le temple Kongosho-ji protège l'entrée nord-est (direction considérée comme néfaste dans la cosmologie ésotérique de l'onmyodo, car c'est par là qu'entrent les démons) du sanctuaire d'Ise et est appelé «Oku-no-in». L'usage voulait autrefois que les pèlerins se rendant au sanctuaire d'Ise se rendent également dans ce temple. Pourquoi ne pas faire comme eux en vous y rendant après avoir visité le sanctuaire d'Ise?



Ressentez l'atmosphère des voyages d'autrefois

Le bourg d'Oharai-machi a prospéré depuis l'époque d'Edo, il y a 300 ans, car il permet d'accéder au sanctuaire Naiku. La rue pavée d'environ 800 m qui mène au sanctuaire est bordée de bâtiments historiques, de restaurants et de magasins de souvenirs et est baignée d'une atmosphère très rétro. Vous pourrez y faire une promenade tranquille très agréable.



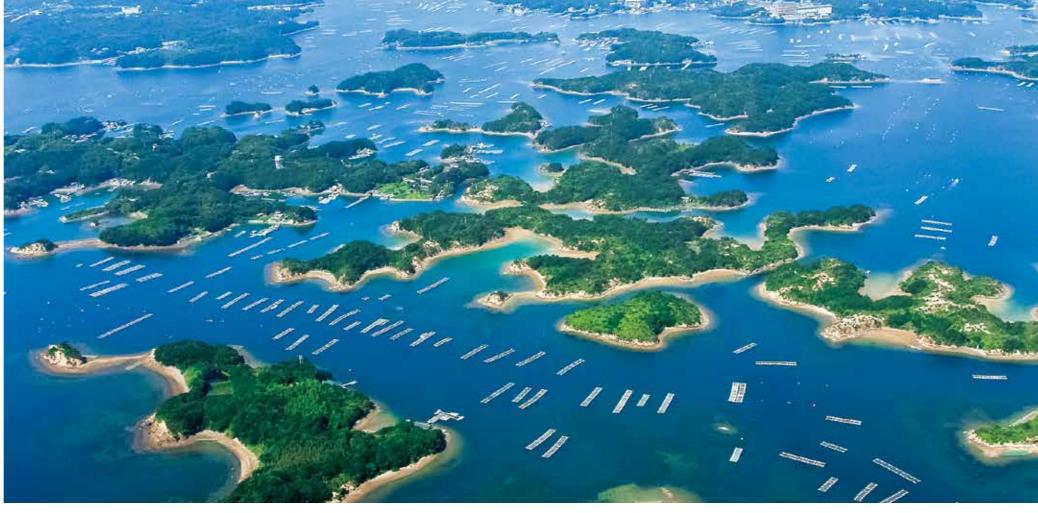


Le parc national d'ISESHIMA

Le parc national d'ISESHIMA a pour thème le « sanctuaire d'Ise à l'histoire immémoriale, ainsi que les montagnes et la mer où l'homme mène ses activités en harmonie avec l'environnement ».

Le parc comporte deux zones, la première étant constituée par la zone forestière au riche environnement naturel s'étendant derrière le sanctuaire d'Ise, et la seconde étant constituée par le littoral caractérisé par une côte à rias.

Ce parc est le lieu idéal pour vivre des expériences exaltantes au cœur de la nature ou en rapport avec la vie et les activités de la population locale.



La baie d'Ago, ses îles et ses radeaux d'ostréiculture

Activités dans la nature

Découvrez en vélo l'environnement naturel des montagnes et du littoral du parc national

ISESHIMA qui est situé à l'intérieur du parc national dispose d'un riche environnement naturel à la fois marin et montagneux et comporte de nombreux itinéraires cyclables permettant d'accéder à de merveilleux points de vue.



Des excursions pour découvrir la « culture des *ama* », classée au patrimoine japonais sont également disponibles et permettent de rencontrer des plongeuses *ama*, de découvrir leur culture culinaire, tout en ayant une vision globale d'ISESHIMA.

Pratiquez les sports nautiques entre amis

De nombreux programmes de découverte de la nature dans la baie d'Ago et sa côte à rias sont disponibles et vous permettront d'admirer par exemple en kayak (kayak, aquabulle, etc.) les magnifiques paysages d'îles ver-



doyantes entourées par une mer d'émeraude sous un ciel d'un bleu éclatant.

Découvrez la vue depuis le ciel

Un saut en parachute vous permettra de découvrir la mer éclatante, le relief de la côte à rias s'étendant à l'infini et les magnifiques paysages d'ISESHIMA depuis le ciel limpide, tel un oiseau.



Découvrez la culture spirituelle du Japon

Situé dans la ville de Toba, Shirataki-daimyojin est un important site pour pratiquer l'ascèse sous une cascade. Il s'agissait autrefois d'un lieu sacré où les ascètes venaient pratiquer l'ascèse. Vous pourrez y vivre une expérience unique au contact de la nature et de la culture japonaise.



Activités industrielles locales

Pêchez avec un marin-pêcheur local

Vous pourrez embarquer avec un marin-pêcheur local qui vous initiera à la pêche. Les poissons que l'on a pêchés soi-même ont une saveur particulière.



Récoltez des huîtres avec un ostréiculteur

Vous pourrez visiter un lieu de production d'huîtres sous la direction d'un ostréiculteur de Toba, apprendre comment sont produits les fruits de mer et récolter vous-même des huîtres. Vous pourrez égale-



ment trier les huîtres puis les faire cuire dans un bidon en acier.

Découvrez la pêche à la langouste japonaise

La pêche à la langouste japonaise, ou *Ise-ebi*, a lieu de l'automne jusqu'à la fin de l'hiver (d'octobre à avril). Vous pourrez assister en mer, tôt le matin, au relevé spectaculaire des filets de langoustes par les pêcheurs et à la vente à la criée au port.



Découvrez la culture des huîtres perlières

Vous pourrez choisir une huître perlière élevée dans la baie d'Ago, en extraire une perle, puis la façonner pour en faire un bijou. La couleur et la grosseur de la perle dépendront de votre chance.



7





Gastronomie et artisanat traditionnel

Dotés d'un riche environnement naturel, ISESHIMA et ses environs regorgent de ressources alimentaires.

Vous pourrez ainsi y déguster une riche gastronomie et découvrir des spécialités locales ou des plats ayant évolué avec le temps et confectionnés à partir de fruits de mer ou de viande produits localement.

Vous pourrez également goûter aux « mochi » confectionnés pour restaurer les processions de pèlerins venus au sanctuaire d'Ise ou acheter des objets d'artisanat traditionnel toujours fabriqués comme souvenir pour les pèlerins et très appréciés par la population locale.

Produits de la mer frais



ISESHIMA figure toujours parmi les premières villes productrices de langoustes japonaises, Ise-ebi. Cette espèce de langouste aux longues antennes, souvent représentée la queue rétractée est considérée au Japon comme un symbole de longévité et constitue un plat incontournable dans les grandes occasions.

La région produit également de nombreux autres fruits de mer frais et délicieux tels qu'ormeaux, huîtres et fugu.

Les spécialités locales faisant la fierté de la région

Le bœuf de Matsusaka est produit à partir de bœuf japonais wagyu satisfaisant un grand nombre de conditions et est considéré comme l'un des trois meilleurs bœufs japonais. Il se caractérise par une viande à l'umami épurée et une graisse de qualité à la douce saveur qui fondent dans la bouche et donnent à ce bœuf une texture unique. Les environs de la gare de Matsusaka foisonnent de restaurants accessibles à pieds et proposant de la cuisine à base de bœuf de Matsusaka, tels que steak, fondue sukiyaki ou shabushabu. Vous pourrez également déguster d'autres spécialités locales faisant la fierté de la région, telles que Ise-udon, tekone-zushi ou katsuo-chazuke.

Mochi traditionnels



Depuis l'époque d'Edo, il y a 400 ans, les maisons de thé proposant du thé et des mochi se sont multipliées le long de la route menant au sanctuaire, ce qui a conduit à la baptiser « route des mochi ». Les mochi akafuku-mochi qui sont recouverts de pâte de haricots sucrée ont été créés à l'image de la rivière Isuzu-gawa qui coule dans l'enceinte du sanctuaire d'Ise. Vous pourrez également déguster des nikenchaya-mochi ou des taikoshusse-mochi dans une des boutiques qui longe la route.

Découvrir la gastronomie locale

Découvrez la fabrication du « katsuobushi », ingrédient typique pour faire le bouillon utilisé dans la cuisine japonaise

Observez la fabrication traditionnelle du «katsuobushi» (préparation de bonite séchée, fermentée et fumée), un ingrédient essentiel pour confectionner le bouillon utilisé dans la cuisine



japonaise, tout en apprenant l'histoire et la culture qui entourent ce produit toujours fabriqué comme autrefois. Le plat « okaka-meshi » constitué de riz cuit dans une marmite en terre cuite sur leguel on saupoudre des copeaux de katsuobushi est délicieux.

Découpez du kombu consommé par les dieux

Le kombu est une algue également consommée par les dieux.

Ce kombu dont le goût simple permet de mettre en valeur la saveur naturelle des aliments qu'il accompagne est fabriqué



artisanalement en n'épargnant aucun effort et en s'attachant aux ingrédients, aux techniques et aux saveurs d'Ise. Vous pourrez également vous initier à la fabrication de fines feuilles d'oboro-kombu.

Fabriquez du kamaboko délicieux

Le kamaboko est un produit alimentaire qui était autrefois fabriqué en enroulant de la pâte de poisson autour d'un bâtonnet de manière à obtenir une forme cylindrique ressemblant à un épi de massette à larges feuilles, appelé «gama»

en japonais, et qui est à l'origine du nom « kamaboko ». Le kamaboko d'Ise est fabriqué avec des ingrédients soigneusement sélectionnés et en respectant un processus de fabrication traditionnel. Il est possible de visiter des ateliers de production de kamaboko ou de s'initier à sa fabrication.

Découvrez la fabrication de bière artisanale

Miso, tamari et sauce de soja sont fabriqués depuis une centaine d'années selon des méthodes et des équipements traditionnels (cuves en bois, fermentation naturelle). Ces techniques de brassage ont été utilisées pour fabriquer la



«bière d'Ise kadoya», une bière artisanale. Sa qualité a été reconnue au niveau international et elle a été récompensée plusieurs années de suite de la médaille d'or au concours International Brewing Awar-

Découvrez la culture traditionnelle

Admirez de véritables objets en laque lse-shunkei

La fabrication d'ustensiles de la vie courante en laque Ise-shunkei, robustes et pratiques a prospéré dans la région d'Ise depuis trois cents ans jusqu'il y a une soixantaine d'années. La plupart de ces objets consistaient en des boîtes fabriquées par assem-



blage de pièces en bois de cyprès et se caractérisaient par une couleur rouge laissant apparaître les nervures du bois. Vous pourrez découvrir le laquage de ces objets par un artisan laquier à l'atelier de Kawasaki, et admirer des œuvres anciennes et nouvelles en laque shunkei.

Découvrez le charme du papier IseWashi

Le papier IseWashi est produit à lse depuis une centaine d'années pour la fabrication des talismans « ofuda » utilisés dans le sanctuaire d'Ise. La beauté de la surface de ce papier fait que l'on s'intéresse maintenant à sa production en tant que papier pour imprimantes à jet d'encre.



Découvrez le coton de Matsusaka

Le coton de Matsusaka, ou « Matsusaka-momen », produit dans la région de Matsusaka, est une étoffe à la longue histoire. Il se caractérise par des motifs rayés créés avec des fils de coton teints à l'indigo naturel et était très prisé à l'époque

d'Edo, il y a plus de 150 ans de cela, non seulement pour son aspect, mais également pour sa qualité. À Matsusaka, vous pourrez essayer un kimono en coton de Matsusaka ou vous initier au tissage de cette étoffe.



tion d'une corde sacrée shimenawa pour décorer l'entrée de votre maison

Les cordes sacrées shimenawa sont utilisées pour interdire l'entrée des lieux sacrés ou des jardins aux démons. Elles sont utilisées pour orner l'entrée des maisons au moment du Nouvel

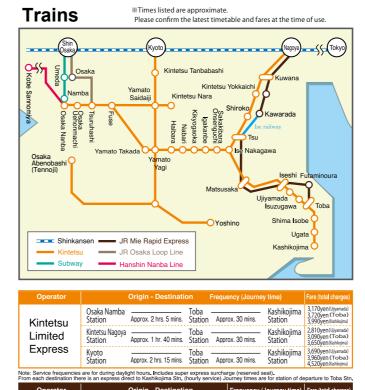


An dans tout le Japon, mais à Ise elles sont utilisées tout au long de l'année excepté en cas de deuil. Il est possible de s'initier à leur fabrication aux mois de novembre et de décembre dans le bourg de Tamaki.

Accès à ISESHIMA



Informations relatives aux différents moyens de transport



Note: Average journey times shown; actual times may vary. Please check the latest schedule and fare information before traveling

Nagova - Iseshi - Futaminoura - Toba

JR Mie

Rapid

Express

Routes, ferries et navires à grande vitesse

1 per h (1 h 50 min.)

2.500 ven

15 return journeys to the island (one way 45 r Charge: Adult, JPY 2,520

Child, JPY 1,260







Autocars

Via Tomei 21:15 ··· 22:10 ······



·· 23:00 ····· 23:45 ···· 6:50 ···· 7:30 ···· 8:10

11

