



ENTRE RICHESSE & ADVERSITE : PLONGEE DANS L'EXCEPTION CULINAIRE JAPONAISE D'HACHINOHE

On ne peut séparer un voyage au Japon de la découverte culinaire qu'il implique. Or si la variété de la cuisine nippone commence de plus en plus à s'exporter et que la richesse de ses saveurs est maintenant véritablement célébrée en France, l'archipel compte encore quelques régions secrètes qui font office d'exception sur la scène gastronomique japonaise. C'est le cas notamment des traditions culinaires de la région d'Hachinohe, dans la préfecture d'Aomori, aux confins nord du Japon : reposant aujourd'hui sur la richesse de son agriculture et de sa pêche, elle s'est cependant construite dans l'adversité sur longue histoire de combats et de pénuries.



Konamon : une histoire de farine



Tout au long de leur histoire, les habitants de la région d'Hachinohe ont dû lutter contre un phénomène naturel, les *yamase*, des vents froids et humides soufflant du Pacifique du printemps au début de l'été. Ces vents endommageaient fortement, voir ruinaient totalement les cultures, et plus particulièrement les cultures de riz, d'où de nombreuses famines dans la région à travers

les siècles. Cette **incapacité à produire du riz**, élément phare de la culture japonaise et de sa cuisine, a eu de nombreuses répercussions sociales et culturelles dans la région, mais **son influence a été encore plus importante sur les habitudes alimentaires des habitants d'Hachinohe**. La population locale a dû notamment se tourner vers d'autres céréales comme le blé, le sarrasin, ou le millet, plus résistantes au froid, délaissant les plats traditionnels à base de riz.

Konamon en japonais désigne tous les plats à base de farine, le plus généralement de riz, or à Hachinohe ce terme prend un sens tout particulier, désignant au contraire **une cuisine s'appuyant sur une base multi-céréalière**. L'utilisation de ces autres farines fait maintenant partie intégrante de l'identité de la région, reflet d'un mode de vie issu de la famine et de la lutte qui s'est progressivement transformé au fil du temps, grâce à la force et à la résilience des habitants, en **une culture culinaire unique au Japon**.

L'exemple peut-être le plus connu et le plus populaire de cette culture alimentaire est le **Nanbu Senbei** : ce biscuit à base de farine de blé et d'autres céréales (contrairement au *senbei* de riz du reste du Japon), grillé dans un moule en fonte, a contribué à nourrir les habitants de la région pendant des siècles et continue aujourd'hui à remplir leur cœur de fierté.

Poissons et fruits de mer en pagaille



Véritable ville portuaire, Hachinohe est reconnue comme **l'une des zones de pêche les plus importantes du pays**. Convergences de différents courants maritimes et océaniques (déroit de Tsugaru, mer du Japon et océan Pacifique), **ses eaux très poissonneuses ont également fortement marqué la gastronomie locale**, notamment par la variété et la qualité des produits pêchés.

Côté fruits de mer, **c'est dans cette région que l'on pêche le plus de calamars de tout le Japon** : on y trouve au moins trois espèces dont les saisons d'arrivage couvrent toute l'année. En été, un des grands plaisirs des habitants est d'aller manger des sashimis de calamar tout juste débarqués du port et trempés dans une sauce soja au gingembre. On trouve aussi beaucoup d'**oursins** dans la région et les pêcheurs du coin ont créé de nombreux plats leur rendant hommage. Plus insolite : les **hoya**, au goût singulier et consommés seulement en Corée et au nord du Japon, sont surnommés ananas de mer pour leur apparence des plus étranges.

Le poisson star de la région est le **maquereau** : pêché dans les eaux particulièrement riches en plancton de Maeki, il est du coup **réputé pour être le plus savoureux de tout le Japon**. Utilisé dans d'innombrables plats de la région, il est très populaire simplement salé et grillé sur de petites brochettes lors d'une sortie dans les bars et *izakaya* de la ville. Autre poisson en vogue : le *fugu* ou poisson-globe, ce poisson si dangereux quand il est mal préparé, mais dont le goût est d'une

finesse incomparable, notamment cru. **Les eaux froides de la région permettent une bien plus longue saison de pêche du fugu d'Hachinohe,** d'où son succès.

Le verger du Nord



La préfecture d'Aomori est **le plus grand producteur de fruits au Japon**. Les pommes d'Aomori notamment sont connues dans tout le Japon et représentent plus de la moitié de la consommation de l'archipel. Petite Normandie nippone, on y trouve de nombreux produits à base de pomme : confitures, compotes, bonbons, jus et cidres. Hachinohe y a même apporté sa petite touche marine en lançant l'année dernière **un cidre à l'encre de seiche** !

Dans la région d'Hachinohe, c'est la ville de **Nanbu** et ses environs qui remporte le titre de « **Reine du Nord des fruits** ». La grande variété de température régnant à Nanbu permet la culture d'une très grande variété de fruits, y compris en hiver. Les cerises sont probablement les plus connues de la région, mais on y trouve aussi des poires, des pêches, des prunes, du raisin, des myrtilles, ou encore des fraises. Particularité de l'espèce japonaise, les fraises se récoltent de janvier à mai et peuvent donc être appréciées en plein hiver.

Pour déguster tous ces trésors sucrés, rien de mieux que d'aller directement chez les producteurs pour profiter **des activités de cueillette** organisées toute l'année.

Ail : l'or noir ou blanc d'Hachinohe



Takko, l'une des municipalités les plus au sud de la région d'Hachinohe, est aujourd'hui connue dans tout l'archipel pour une raison : **on y produit 70% de l'ail cultivé au Japon**. Rapidement surnommée « la ville de l'ail », Takko est surtout fière de la qualité de son ail dont les gousses sont aussi blanches que la neige qui y tombe fréquemment. A cause des extrêmes changements de température entre hiver et été, et entre jour et nuit, **l'ail de Takko est moins piquant et sa**

teneur en sucre est plus importante, ce qui permet de révéler toute sa saveur. De nombreux plats ont été créés dans la région autour de ce produit phare, mais l'invention probablement la plus surprenante est le « **Taccola** », un coca à l'ail. A essayer !

Mais l'ail sur lequel tous les regards se braquent depuis quelques années est l'**air noir**. Cette spécialité d'Aomori est entre autres largement produite dans la ville d'Oirase. On l'exporte aujourd'hui dans plus de 25 pays étrangers et les Chefs étoilés du monde entier s'y intéressent de plus en plus. Réputé aider la prévention de certaines maladies, l'ail noir est particulièrement vanté pour ses vertus thérapeutiques.

Aucun colorant n'est utilisé pour le rendre noir. Il est au contraire fermenté dans de l'eau de mer très pure. Dans des conditions de température et d'humidité très contrôlées, il se conserve en prenant une texture souple et tendre, proche de celle de la pulpe d'abricot ou de la prune séchée, dont on retrouve également les arômes. Il perd sa forte odeur d'ail mais conserve son arôme subtil, développant également une saveur proche du balsamique. Aucun processus thermique n'intervient et il est conservé dans sa propre peau.

Pour découvrir plus de recettes de la région d'Hachinohe ou essayer d'en reproduire à la maison, n'hésitez pas à consulter ce [lien](#).

A PROPOS DE VISIT HACHINOHE

Visit Hachinohe est un organisme formé par un ensemble d'acteurs du secteur du tourisme japonais. En tant qu'office de tourisme officiel des 8 entités composant la région d'Hachinohe, située dans la préfecture d'Aomori, Visit Hachinohe est en charge de la promotion touristique, du marketing et du développement commercial de la région à l'international. L'objectif principal de Visit Hachinohe est de valoriser les atouts majeurs de la région et d'accroître son attractivité touristique.

EN SAVOIR PLUS



VISIT HACHINOHE
Japan's Northern Frontier

Contact presse : Alice Kabanoff & Indji de Caupenne
hachinohe@interfacetourism.com – 01 53 25 51 07