

§ 1. Япония



Япония — одно из самых развитых государств с тысячелетней историей, самобытной культурой и традициями. Япония — страна контрастов: торжественных религиозных ритуалов, изысканной храмовой архитектуры и многоэтажных бетонных сооружений.

Японцы являются единой этнической семьёй, говорящей на одном языке. Лингвистические и антропологические исследования чётко отличают японцев от китайцев и корейцев, хотя исторически они имеют неразрывные связи и общую культуру.

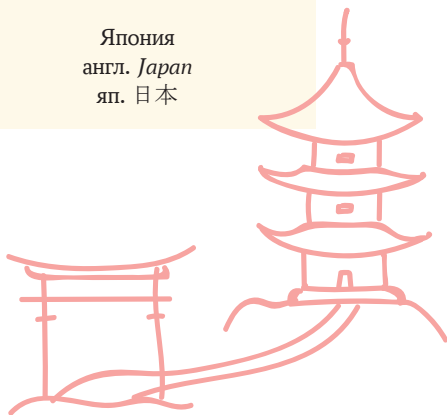
География



Страна расположена в Восточной Азии, на 6852 островах. Самые крупные из них: Хонсю, Хоккайдо, Кюсю и Сикоку. Японский архипелаг берёт свое начало от Охотского моря на севере и простирается далеко на юг до Восточно-Китайского моря и острова Тайвань.

Акватория Японии многообразна: Тихий океан на востоке, Японское море на западе, Восточно-Китайское море на юге, Охотское море на севере и Внутреннее японское море между островами Хонсю и Сикоку.

На 2018 год в стране проживает около 126 млн человек. Площадь территории Японии — 372,2 тыс. км². Вся страна разделена на 47 префектур. Эти префектуры объединены в восемь экономических районов — Хоккайдо, Тохоку, Канто, Тюбу, Кинки, Тюгоку, Сикоку, Кюсю.



Климат Японии достаточно разнообразный. Есть места на севере, где температура может падать до -40° , а на южных островах (например, Окинава) значительно теплее — максимальная температура летом составляет 30° , зимой она редко опускается до 15° .

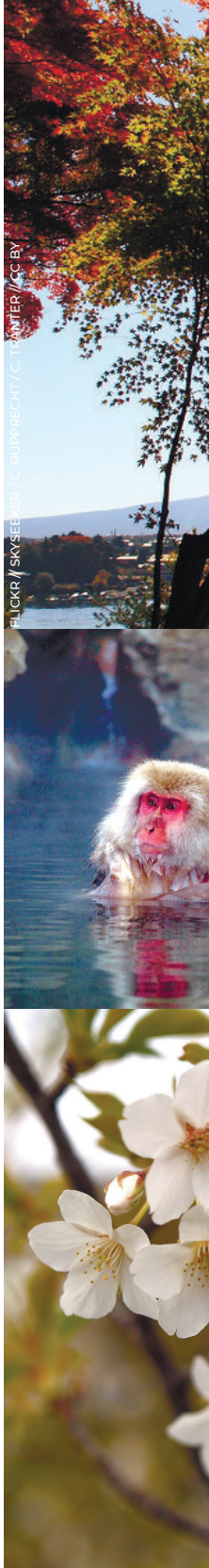
Весна начинается рано — с конца февраля и начала марта. Сначала зацветает слива, затем — персики, потом сакура, период цветения последней ждут туристы со всего мира. Лето длится с мая до сентября. В целом по всей стране лето жаркое и влажное, в начале лета наступает «цую» — сезон дождей. В сентябре наступает осень и длится она до конца ноября. Природа в это время как бы меняет одежду — вся Япония надевает кимоно, наполненное яркими красками осенних листьев. Наступает пора праздников урожая. Зима длится с конца ноября до февраля — дуют холодные и неприятные ветры по всей территории Японии. Несмотря на то, что в среднем температура зимой достаточно высокая, японцы всё же боятся холода.

Японские острова лежат на пути тропических штормов — тайфунов, да и землетрясения являются нередким природным катаклизмом.

Природные ресурсы

Только 11% территории Японии пригодно для сельского хозяйства. Площадь ферм, как правило, составляют 1,6 га.

Горы в основном имеют вулканическое происхождение. Они покрывают 75% суши. Самая высокая гора Фудзи (3776 м) находится на острове Хонсю. Фудзи имеет конусообразную форму.





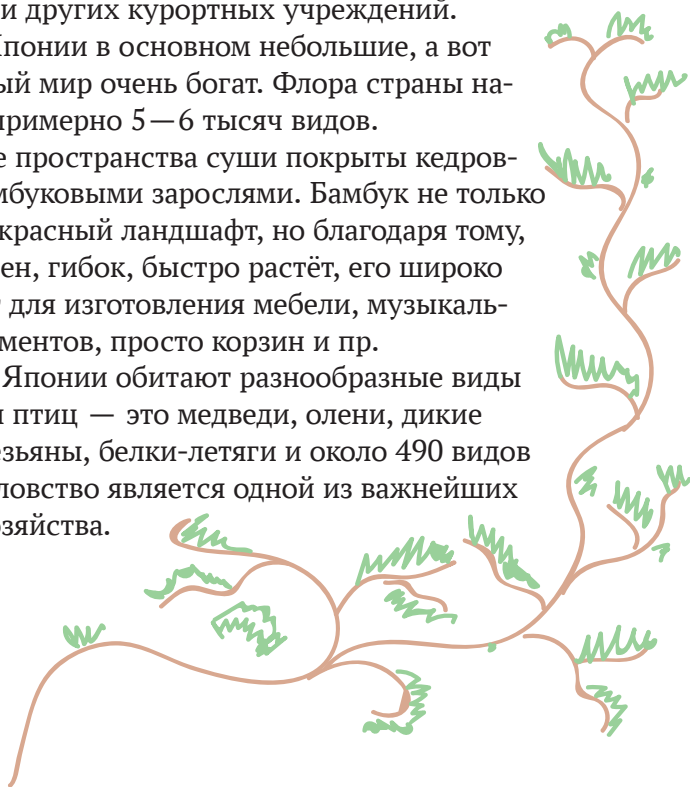
Вулкан Фудзияма

В некоторых горных районах можно найти большое количество горячих источников (温泉 — *onsen*, «онсэн»). В таких местах хорошо развита сеть санаториев и других курортных учреждений.

Реки в Японии в основном небольшие, а вот растительный мир очень богат. Флора страны насчитывает примерно 5—6 тысяч видов.

Большие пространства суши покрыты кедровником и бамбуковыми зарослями. Бамбук не только создаёт прекрасный ландшафт, но благодаря тому, что он прочен, гибок, быстро растёт, его широко используют для изготовления мебели, музыкальных инструментов, просто корзин и пр.

Также в Японии обитают разнообразные виды животных и птиц — это медведи, олени, дикие кабаны, обезьяны, белки-летяги и около 490 видов птиц. Рыболовство является одной из важнейших отраслей хозяйства.





FILICKR // MTEHERY D. JOHNSO // CC BY

§ 2. Политика и общество

В Японии действует демократическая система правления государством. Каждый взрослый гражданин имеет право голосовать и выставлять свою кандидатуру на общегосударственных и местных выборах. Законодательный орган Японии — парламент. В нём имеются две палаты: палата представителей и палата советников. Премьер-министр является членом парламента и избирается парламентом, также он формирует кабинет министров.

Император в Японии, согласно конституции, является символом государства и единства нации. Он не имеет полномочий влиять на действия правительства. 1 мая 2019 года императором стал Нарухито.



Император Нарухито



*Государственный флаг
Японии — Хиномару
(Красный круг олице-
творяет солнце)*

На русском		На японском	Транскрипция	
Доброе утро		おはよ	Ohayo	
Добрый день		こんにちは	Kon'nichi-wa	
Добрый вечер		こんばんは	Komban-wa	
Меня зовут...		私の名前は	Watashinonamae ha	
Как Ваше имя?		お名前は何ですか?	Onamaehanandeska?	
Приятно познакомиться		はじめまして	Hajimemashite	
Как дела?		お元気ですか?	Ogenkideska?	
Как ты поживаешь?		元気	Genki?	
Хорошо		良い	Yoi	
Прощай		また	Mata	
До свидания		さようなら	Sayōnara	
Да		はい	Hai	
Нет		いいえ	lie	

В японском языке применяются символы двух разновидностей:

1. Иероглифы — словесная азбука, используемая для записи лексической части текста.

2. Кана — слоговая азбука, существующая в двух графических формах: *хирагана* (округлые знаки) и *катакана* (угловатые). Хирагана используется для записи грамматической части текста, а для иноязычных слов — катакана.

В печатном тексте иероглифы и каны чередуются. Такое сочетание называется *кандзи-кана-мандзири-бун*, то есть «письмо иероглифами с добавлением слоговых знаков».

Основные трудности изучения японского языка связаны с необходимостью усвоения иероглифов и создания определённого словарного запаса.

§ 4. Национальная кухня

Японская кулинарная традиция разительно отличается не только от европейской, но и от соседней азиатской, например, китайской. Прежде всего, она проявляет глубочайшее уважение к первозданному внешнему виду продуктов, которые непременно — высокого качества.

Главный принцип японской кухни — не отнимать первозданного облика и вкуса у продуктов. Японская кухня проявляет тонкое и поэтическое уважение к дарам природы. Местные повара стремятся сохранить первоначальный вкус и внешний вид продуктов, чтобы рыба или овощи в приготовленном виде оставались сами собой. Сложная кулинарная обработка и разнообразные соусы в древние времена были бы сродни святотатству, да и сейчас они не столь свойственны японскому вкусу.

Рис

Главную роль в японской кухне играет рис. Традиционно любая трапеза может считаться незавершённой, если в конце её не подан рис. О рисе существует множество легенд, что объясняется тем, что в старину от него зависело само существование человека. Он был не только повседневной и ритуальной едой, но и своего рода валютой для уплаты налогов и выплаты жалований. Рис был мерилom богатства.

Японцы уделяют много внимания выбору сортов риса. Они предпочитают выращенный у себя на родине и готовы платить за него более высокую цену, чем за импортный.

Моти

Увётки



Рис

Моти

Из клейких сортов риса не молотого, а толчённого делают *моти* — вид лепёшек, ранее бывших лишь ритуальной и праздничной пищей. Моти в форме цветов, рыб, фруктов — новогоднее украшение в домах. Их подвязывают на бамбуковые ветки и устанавливают на специальные подставки.

Цветки

Японцы, как никто в мире, известны любовью к цветам. Не случайно именно они открыли икэбана. С древности японцы употребляли в пищу такой символ своей страны как хризантема — этот цветок является гербом императорского дома. В последние годы в стране возрос интерес к съедобным цветам. Цветки сакуры используются в качестве приправы, растение шисо едят после трапезы для освежения рта, а японская жимолость употребляется для лечения респираторных заболеваний.



Рамэн

Соя-бобы

Также отличительная черта японской кухни — широкое использование сои. Соя-бобы очень богаты растительным белком, из неё изготавливают как аналоги мяса, рыбы, хлеба, кондитерских изделий, так и национальные продукты: тофу, абураагэ (сильно обжаренный тофу), мисо (ферментная бобовая паста), натто (варёные заквашенные соевые бобы), сёю (соевый соус), юба (сушёные пенки соевого молока).

Лапша

На втором месте (после риса) в топе любимых блюд японцев располагается лапша. Она считается универсальным продуктом питания, её едят летом и зимой, холодной и горячей, как основное блюдо и гарнир, в супе и салате, в варёном, жареном и печёном виде, с соусом и без него.

Соя



Рамэн

Наверное, самое знаменитой блюдо из лапши это рамэн. Это японское название древней китайской лапши. Именно рамэн большей частью служит основой для получившего в последние годы большое распространение и у нас блюда под названием «моментальная лапша». Она фасуется в индивидуальные стаканчики или пакеты. Достаточно добавить кипящую воду, овощи, соус или мясо по вкусу и блюдо готово.

Морепродукты

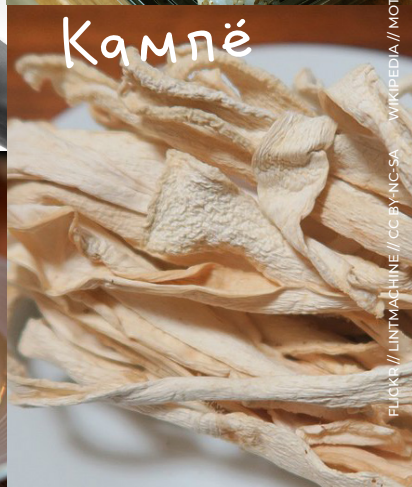
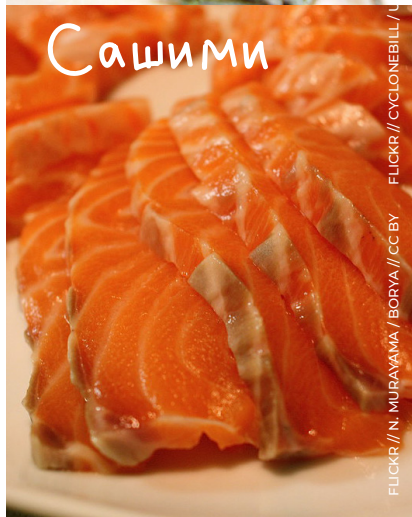
Таким же долгожителем на японском столе, как и рис, является всё многообразие морепродуктов. Несмотря на то, что в рационе молодёжи рыбу и рис стараются потеснить европейские блюда, вроде гамбургеров и хотдогов, на прилавках рыбных магазинов в изобилии можно найти широкий ассортимент рыбных продуктов — тунец, горбуша, морской лещ, креветки, кальмары, осьминоги, моллюски, крабы, устрицы и мн. др.

Лапша

Море продукты

- 10 Также в Японии популярны следующие блюда: *сашими* (блюдо из сырой рыбы), *суши* (рисовые колобки с сырой рыбой, морепродуктами и овощами), *васаби* (японский хрен; бывает в виде порошка или пасты), *кампё* (нарезанная полосками сушённая тыква), *комбу* (морская капуста; бурая водоросль, богатая кальцием и другими минеральными веществами), *бантя* (зелёный чай третьего сбора) и мн. др.

Если касаться вопросов кухонной утвари, то можно смело утверждать, что многое может исчезнуть, но несомненно останутся *хаси* — палочки для еды и приготовления пищи. Они бывают нескольких типов: сделанные из криптомерии, у которых заострён лишь один конец, из кедра, у которых оба конца острые, так что ими можно есть одновременно мясные и рыбные блюда, и сделанные из простых пород деревьев.



§5. Национальная одежда

Традиционной одеждой Японии является кимоно. В японском языке «кимоно» в широком смысле слова означает «одежда». «Кимоно» — понятие собирательное, существует несколько их разновидностей: во-первых, мужские и женские, во-вторых, верхние (которые подразделяются на кимоно с длинными рукавами — фурисодэ и с короткими — косодэ) и нижние, а также домашние и спальные юката.

Все они представляют собой прямокроенный халат с широкими рукавами, запахивающийся на груди на правую сторону, как у мужчин, так и у женщин.

Парадные кимоно шьют из стандартных кусков ткани, поэтому все они примерно одинакового размера. Купленное в детстве кимоно японка может



носить до конца жизни и передать затем дочери и внучке. Длину регулируют, подбирая лишнее под пояс, а затем выпуская по мере роста хозяйки. Домашние же кимоно — юката — шьются с примерным учётом роста.

Немаловажной деталью традиционного наряда является пояс — оби. Он придаёт кимоно законченность и массивность. Существует несколько способов завязывания пояса. Раньше форма узла указывала на сословную принадлежность японки, а теперь зависит только от её вкуса и умения.



Оби



Гэта



Таби

Хорошее кимоно стоит очень дорого. Материал для него обычно ткут и расписывают вручную. При этом применяют канитель из серебра и золота, а при крашении — присыпку из золотых и серебряных порошков. Драгоценные старинные образцы кимоно занимают почётное место в музеях, бережно хранятся в семьях, передаваясь из поколения в поколение.

Национальной обувью японцев являются *гэта* — японские традиционные сандалии с высокой деревянной подошвой, закрепляются с помощью шнурков или ремешков, которые идут от пятки к носку и проходят в щель между большим и средним пальцами.

Под сандалии обычно надеваются *таби* — японские традиционные носки, в которых большой палец отделён от остальных и просунут в специальное отделение.



В Японии нет государственной религии, но два религиозных направления всё же сыграли заметную роль в историческом развитии и формировании многих национальных традиций — это синтоизм и буддизм.

Японские праздники

На протяжении столетий праздники были неотъемлемой частью жизни в Японии. Они проводятся с целью поблагодарить божеств за те блага, что даёт природа, и попросить о здоровье и благополучии. Особые торжества наполняют каждый праздничный день неповторимым содержанием.

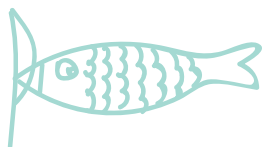
Каждый из четырёх сезонов времени года предлагают свои поводы для торжества. Праздники повышают в людях чувство причастности к местной общине, помогают установить связь со своими корнями.

В оформлении переносных святилищ *микоси*, и платформ *даси* (интерьер уличных фестивалей), а также костюмов и декораций проявляется японское понимание красоты.





Подарки и сувениры



Обмен подарками и традиция привозить с собой сувениры — в Японии далеко не мелочь. Подарок следует дарить в том случае, когда кто-то оказал кому-либо любезность. Тот, кто принял дар, тоже должен проявить свою признательность.

Кроме повседневных существуют и так называемые сезонные подарки о-тю:гэн в июле, и о-сэйбо в декабре. В это время работающие японцы получают довольно весомый бонус, который иногда составляет несколько месячных окладов. Этих денег вполне достаточно, чтобы вручить подарки всем начальникам, учителям, прочим уважаемым людям, а также тем, кого нужно отблагодарить. Подарки — это выполнение социального долга (гири).

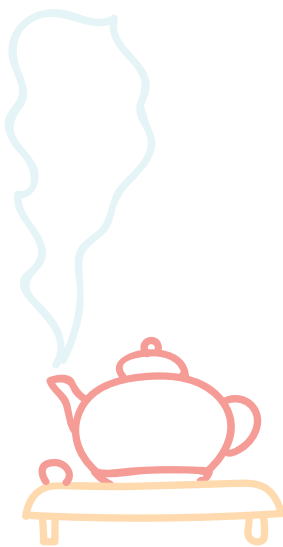
Обычно подарок вручают со словами: «Это безделица, но всё же примите её, пожалуйста!» Получатель откладывает подарок в сторону, не открывая и не проявляя к нему внимания. Если бы он сразу сорвал упаковку, чтобы посмотреть, что там внутри, это выглядело бы как жадность.

Чайную церемонию в её сегодняшнем виде развил под влиянием учения дзэн в XVI веке Сэ-но Рикю. Как правило, она проходит в маленьком павильоне (сукия), построенном из натуральных материалов: дерева, бамбука, бумаги, накрытом черепичной крышей и окружённом скромным ухоженным садиком.

Пятеро гостей, одетые в изысканные кимоно, проходят из комнаты ожидания по шестиметровой узкой дорожке сада, очищаясь таким образом от бремени будней. По пути они моют руки и ополаскивают рот ключевой водой из каменных сосудов, стоящих по краям дорожки.

Гости опускаются на колени на *татами* и кладут перед собой веер. Сначала любуются чайным сервизом, затем все садятся в одну линию напротив хозяина или хозяйки (*тядзин*).

Почётный гость сидит перед нишей прямо напротив хозяина. Только теперь все приветствуют друг друга. Обычно первая часть действия завершается небольшим обедом, а затем все выходят в сад. Во время этого перерыва *тядзин* наводит порядок в павильоне.





После этого 5—7 ударами гонга гостей приглашают вновь занять свои места в комнате. Начинается сама церемония. Хозяин входит в помещение с чайной пиалой, бамбуковым венчиком и ложечкой. Сейчас настала очередь восхититься в его присутствии цветами и чайником. Тядзин снова выходит и возвращается из сервировочной комнаты с остальными приборами. Перед почётным гостем ставят тарелку со сладостями. Сосуд для порошкообразного чая маття, протирают тканью, венчик и ложечку ополаскивают и вытирают насухо.

Из лакированного сосуда с чаем берут три ложечки маття и кладут в чашу. Бамбуковым черпачком наливают воду из чайника в чайную чашку, наполняя её на две трети, остаток выливают обратно в чайник. Жидкость взбивают бамбуковой кисточкой, пока не появится светло-зелёная пена — чай готов.

Гость привстаёт и принимает от хозяина пиалу, ставя её на левую ладонь, а правой рукой поддерживая за внешний край, поворачивает пиалу два раза по часовой стрелке и делает глоток, хвалит чай и отпивает ещё пару глотков. Затем ставит пиалу на пол и обтирает край бумажной салфеткой и потом передаёт пиалу дальше. Так продолжается до последнего гостя, который возвращает чашку хозяину.

В завершение ещё раз пьют чай. Теперь для каждого гостя заваривают по две ложки *маття*.

Затем тядзин уносит приборы и низко кланяется. Церемония окончена. Все выходят в сад и прощаются с хозяином.

§ 7. Правила национального этикета

17

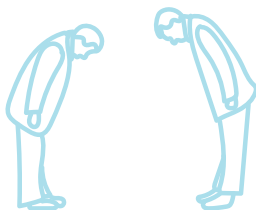
Гостеприимство у японцев в чести. И здесь нужно знать определенные вещи, чтобы не оскорбить человека. Например, тут не приняты рукопожатия, а поклон считается наивысшей мерой уважения к человеку. С его помощью можно выразить: приветствие, прощание, извинение, почтение.

Жители кланяются при встрече, даже если уже встречались с ним несколько раз за день.

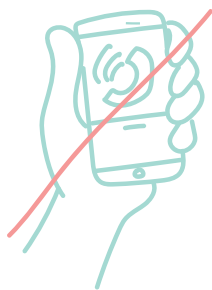
Интересно, что проявление уровня уважения зависит от глубины поклона. Кланяются не низко незнакомому человеку — это быстрый поклон, так приветствуют продавца в магазине, официанта или соседа, с которым не поддерживаешь дружественных отношений. Поклоны ниже используют для начальников. Очень низко кланяются, приветствуя президентов фирмы, а в личных отношениях — очень уважаемых для японца людей: стариков и тех, кто выше по званию и статусу. Иностранец тоже должен поклониться японцу в ответ, при этом смотреть прямо в глаза считается оскорбительным, следует взгляд опустить вниз.

Обращаться к человеку следует, называя его должность или фамилию с приставкой «сан». Называть собеседника просто по имени считается дурным тоном и допускается лишь самым близким. Приставку «тян» жители используют при разговоре с детьми и близкими друзьями, часто произносят, зовя по кличке собаку и других домашних питомцев.

В транспорте неприлично говорить по телефону или разговаривать слишком громко. Неуважением к окружающим считается сильный аромат женских духов, прием пищи в общественном транспорте.



НЕ
СМОТРИ
В ГЛАЗА



Уступать место у японцев не принято. Это связано с особенностями их менталитета. Японцы верят в карму и, предлагая помощь, не хотят, чтобы кто-то чувствовал себя обязанным к ним.

Если японец, который старше вас, передает вам подарок, то обязательно следует выказать свое уважение, прикоснувшись к его рукам.

При разговоре невежливо смотреть людям в глаза, скрещивать руки или класть одну ногу на другую. Правильным будет смотреть собеседнику в район шеи.

Зевать, жевать жвачку и сморкаться при людях здесь считают верхом неприличия. Прежде чем выкинуть салфетку, нужно её аккуратно сложить. В стране с самого детства прививают привычку к порядку и чистоте.

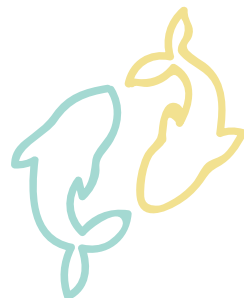
Есть несколько правил, которые касаются гостевого этикета. Необходимо учесть некоторые нюансы, если вы оказались в гостях японской семьи. Как правило, гостей встречает хозяйка. При встрече с ней вам следует извиниться за то, что побеспокоили её своим посещением. Хозяйка в свою очередь принесёт вам извинение за то, что принимает вас в своём доме так скромно. Только после данных взаимных извинений вы перейдёте к обмену приветствиями, пожеланиями доброго здоровья, мира и богатства дому. После этого хозяйка дома наконец-то предложит вам пройти. Прежде чем пройти в комнаты в японском жилище, по правилам этикета, вы должны переобуться в домашние тапочки, оставив уличную обувь в прихожей. В той комнате, в которой в японском доме принимают гостей, пол обычно устлан ковриками, поэтому Вам надо будет разуться перед входом в неё и пройти в носках или *таби* (матерчатые носки с отделением для большого пальца).



Соблюдение бизнес-этикета — это фундамент в выстраивании партнерских отношений в Японии. Тот, кто хочет установить деловые отношения с японцами, должен знать некоторые правила поведения.

Посредник

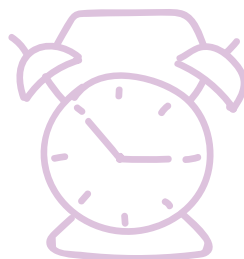
Для того чтобы начать сотрудничество в Японии, необходимо организовать личную встречу, а для этого нужен посредник, который сведёт стороны, познакомит их между собой. Посредник — человек, который излагает японской стороне суть вашего предложения. Это создаст более доверительные отношения между вами и партнёрами.



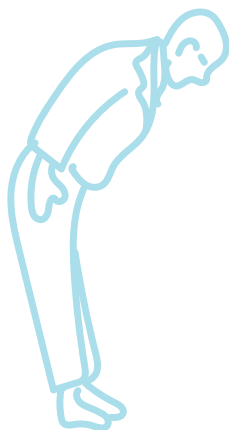
Пунктуальность

Встреча и расписание встречи должны быть запланированы заранее. Предварительно необходимо предоставить исчерпывающую информацию о целях визита, компании и предложении, которое вы хотели бы обсудить. При этом не ждите, что вы получите оперативный ответ с датой и временем встречи. Вполне вероятно, что в ответ на ваше письмо вторая сторона задаст ещё ряд уточняющих вопросов.

Если вы условились о встрече, приезжайте заранее. Даже минутное опоздание может быть воспринято японским партнёром как знак неуважения, и, как следствие, переговоры и дальнейшее сотрудничество окажутся под вопросом.



Поклон или рукопожатие



ИМЯ
+
"САН"

Перед встречей с японскими партнёрами изучите организационную структуру компании. В соответствии с бизнес-этикетом процесс приветствия происходит в порядке иерархии — в первую очередь принято здороваться со старшим по должности, а затем с остальными коллегами.

Традиционное приветствие в Японии — это поклон (お辞儀 *о-дзиги*), и чем он ниже, тем больше уважения вы проявляете к собеседнику. Не стоит недооценивать коллег из Японии, вероятно, они также захотят показать знание вашей культуры. Чтобы не попасть в нелепую ситуацию, когда японец подаёт руку, а вы совершаете поклон, отдайте инициативу приветствия, а затем совершите ответный жест.

Также важно знать, что при деловом общении японцы обращаются друг к другу по фамилии. Имена у них используются только при общении очень близких родственников или друзей. При этом, обращаясь к коллеге, используйте именной суффикс «сан». Это дополнительная форма вежливого обращения, которую можно перевести как «глубокоуважаемый». Смысловой перевод суффикса «сан» по значению близок в России к обращению по имени и отчеству собеседника. Кроме этого, «сан» будет уместно звучать после упоминания компании, выражая ваше почтение к её деятельности.

Никогда не говори «никогда»

В процессе переговоров важно помнить, что японскому языку присущи ассоциативность и иносказательность. Например, ответ «да» на предложе-

ние может означать согласие подробнее обсудить его или что предложение услышано.

Напротив, услышать «нет» будет довольно сложно. Японцы будут избегать прямого отказа и отвечать уклончиво. В Японии избегают конфликтных ситуаций, считают, что в них человек теряет лицо. Так, прямой отказ может унижить и оскорбить, поэтому во время переговоров стоит быть осторожнее со словами «нет», «никогда» и другими подобными. Для выстраивания отношений важно сохранить гармонию и доброжелательность в общении.

Переговоры

Пригласите необходимое количество сотрудников, переводчика, подготовьте убедительный наглядный материал, по возможности, побольше конкретики: графики, таблицы, статистика.

Переговоры ведутся не с руководителем фирмы, а со специалистами более низкого уровня. Принимает решение чаще всего *катё*, руководитель отдела, возраст которого находится в пределах 35—45 лет. Вышестоящего *бутё* обычно мало интересуют детали, он заботится об организации всего проекта. Только если *катё* и его сотрудники согласны с вашим предложением, оно будет принято. В заключение проводится общая формальная конференция, на которой оглашается решение, такая церемония принятия решения называется *нэмаваси*.

Нэмаваси требует определённого времени, нежелательны давление, поторапливание, проявление раздражительности и т.п. Если хотите добиться успеха в Японии, спрячьте свои эмоции и возможное недовольство. Японцы избегают прямого отказа и слова «нет».

~~НИКОГДА~~

~~НЕТ~~



Время идти в ресторан



В японских бизнес-кругах отказ от встречи в ресторане может быть воспринят как проявление неуважения или сомнения в возможности сотрудничества. Идя на ужин, помните, что платит за вечер его инициатор. Еще момент: нередко перед российской стороной встает вопрос — есть в ресторане палочками или нет? Если вы умеете ими пользоваться — пожалуйста. Если нет — не демонстрируйте неумелое обращение, а попросите в ресторане столовые приборы.

Больше визиток



Личное знакомство потенциальных бизнес-партнёров должно начинаться с обмена визитными карточками.

В японской корпоративной традиции визитная карточка — это *лицо*, поэтому качество визиток должно быть максимально высоким, а обращаться с ней надо очень аккуратно.

Обмен визитками представляет собой практически церемонию, где есть чёткий регламент действий:

1. повернуть визитку «лицом» к партнёру;
2. передавать её обеими руками;
3. если ваш статус ниже, чем у партнёра, держите визитку ниже, чем он;
4. если вам дали визитку, положите её на визитницу и несколько секунд полюбуйтесь на неё;
5. не забудьте поклониться.

1. Бок Зи Коу Экономика Японии. Какая она? / Бок Зи Коу — М.: Экономика, 2002. — с. 10—26
2. Говорим по-японски: учеб. пособие / Тодд и Эрика Гирз; ил. Эрики Гирз; пер. на рус. Т. О. Сухоруковой. — М.: Астрель: АСТ, 2010. — с. 13—29
3. Люттерйоганн, М. Эти поразительные японцы / Мартин Люттерйоганн; пер. с нем. Т. И. Барзаковской. — М.: АСТ: Астрель, 2005. — с. 17—107
4. Этикет народов Востока: нормативная традиция, ритуал, обычаи / под ред. Л. С. Васильева; ред.-сост. Н.И. Фомина; Ин-т востоковедения РАН. — М.: Вост. Лит., 2011. — с. 200—213
5. Япония от А до Я; Популярная иллюстрированная энциклопедия. — М.: Япония сегодня; Фонд «Интеллект». — 2000. — с. 217—218, 386—387
6. Японская кухня. Серия «Секреты национальной кухни» — СПб.: ДИЛЯ. — 2001. — с. 5—34

§ 1. Япония.....	1
§ 2. Политика и общество.....	4
§ 3. Язык.....	5
§ 4. Национальная кухня	6
§ 5. Национальная одежда.....	11
§ 6. Традиции и обычаи	13
§ 7. Правила национального этикета.....	17
§ 8. Правила делового этикета	19
Список литературы	23