

# Nanshin: vistas espectaculares y un valioso patrimonio cultural

La región de Nanshin, enclavada entre dos cadenas montañosas de 3.000 metros de altura, en el centro del archipiélago japonés, ofrece escenarios de gran belleza y conserva originales tradiciones populares propias de las antiguas zonas agrícolas.



## Una línea de tren local con un singular recorrido

La línea local JR Iida cruza la región de Nanshin de norte a sur. A través de las ventanillas del tren, los pasajeros pueden contemplar un hermoso paisaje rural así como una impresionante extensión de montañas y desfiladeros. Además, pueden descubrir lugares poco explorados, como una estación situada en un risco y otra a la que solo se accede por un puente colgante.

## Escenarios que evocan la pintura paisajista

En el centro de la región de Nanshin, abrazado por dos imponentes cadenas montañosas, el río Tenryu discurre de norte a sur. El valle de Tenryu-kyo, situado en la zona media del río, es una región pintoresca con acantilados abiertos entre las montañas por las fuertes corrientes del río. La espectacular vista de los frondosos bosques, las enormes piedras y las extrañas formaciones rocosas es todavía más excepcional cuando el paisaje se observa desde un barco, descendiendo río abajo.



## Un santuario con imágenes de una fe ancestral

El gran santuario de Suwa, situado en la ciudad de Suwa, en la parte norte de la región de Nanshin, es uno de los más antiguos de Japón y tiene cerca de 10.000 ramas en todo el país. En él se venera la deidad del viento y del agua, que además es adorada como dios de las cosechas abundantes y dios del heroísmo.



## Un plato tradicional apreciado desde tiempos antiguos

El trigo sarraceno se cultiva desde hace siglos en la prefectura de Nagano, donde se sitúa la región de Nanshin. Los fideos soba, finos fideos hechos de harina de trigo sarraceno, son un saludable alimento representativo de la cocina japonesa. A veces los fideos soba se comen con caldo caliente. Pero en las zonas donde los fideos soba se han consumido durante generaciones, como en la región de Nanshin, es más común comerlos con caldo frío y wasabi.

GO! NAGANO

<http://www.go-nagano.net/>

Región de Nanshin

