

Iklim di Jepang ～ [Akibare = Cuaca Cerah di Musim Gugur] ～

Sesuai dengan arti hurufnya, [akibare] berarti cuaca cerah di musim gugur. Tekanan udara tinggi yang berpindah dari daratan, membawa udara kering bertemperatur rendah ke sekitar negeri Jepang, sehingga membawa cuaca yang cerah sejuk di musim gugur. Tetapi oleh karena gerakan tekanan tinggi ini sangat cepat, maka cuaca cerah di musim gugur ini juga hanya bisa berlangsung sekitar 2-3 hari saja.

Kegiatan yang dilakukan ketika [akibare] ini adalah [mushiboshi = menjemur]. Maksudnya ; barang-barang seperti pakaian, lukisan, dan mebel dikeluarkan dari tempat penyimpanannya, dan diangin-anginkan untuk menghilangkan kelembaban dan menghindari jamur atau kutu perusak. Ini bisa dikatakan suatu kebiasaan khas di Jepang yang kelembabannya tinggi. Dulu disebut juga [bakuryou], setiap tahun pada musim ini, wihara-wihara melakukan [mushiboshi] untuk berbagai benda pusaka koleksi mereka yang biasanya tidak pernah diperlihatkan kepada umum, ada pula yang sekaligus menyelenggarakan [bakuryouten] yaitu pameran untuk diperlihatkan kepada umum.

[Akibare] juga mempunyai hubungan erat dengan minuman sake Jepang. Sake yang diperas pada musim semi, akan menjadi matang setelah melewati musim panas, dan pada musim gugur rasanya akan menjadi lembut. Oleh karena itu, minuman yang rasanya berubah menjadi lembut dan segar disebut [akibare suru = menjadi akibare].

日本の気象 ～ 『秋晴れ』 ～

文字通り秋の晴天のことを「秋晴れ」と言います。秋は、大陸からの移動性高気圧が低温で乾燥した空気を日本付近に運んでくるため、澄み渡ったさわやかな天気となります。ただ、この高気圧は動きが速いので秋晴れは2～3日しか続きません。

この「秋晴れ」を利用して行われるのが「虫干し」です。「虫干し」とは衣服、書画、調度品などの湿気を除き、カビや虫害を防ぐために保管場所から取り出して風を通すことをいいます。湿度の高い日本ならではの習慣といえるでしょう。古くは

ぼくりょう
「曝涼」とも呼ばれ、お寺の中には毎年この時期に、普段は非公開である寺が所蔵する名宝を年1回の虫干しを兼ねて一般公開する「曝涼展」を開催するところもあります。

また、「秋晴れ」は日本酒とも深い関わりがあります。春に搾られたお酒が夏を越して熟成が進み、秋にまるやかな味わいとなり、すっきりとした飲み口が変わることを「秋晴れする」と言います。