

## Feature I

---

### Die Wiederentdeckung Japans kulinarischen Erbes

Stephanie Aßmann, Tōhoku Universität, Sendai

Zu Beginn des Jahres 2009 hat das Ministerium für Landwirtschaft, Forstwirtschaft und Fischerei (MAFF) ein Video veröffentlicht, auf dem die bekannte Pop-Sängerin Aya Matsuura zu sehen ist, wie sie nicht der Versuchung erliegt, in der Eile ihrer Morgentoilette ihr Frühstück auszulassen, sondern sich Zeit für einen gesunden und ausgewogenen Tagesanfang nimmt, ein wenig früher aufsteht, und ein Frühstück mit Spiegelei, Reis und einer Miso-Suppe verzehrt.<sup>1</sup>

In Ernährungsfragen werden derzeit in Japan drei Themen diskutiert. Erstens, wie in dem Video zum Ausdruck kommt, besteht Sorge über die Angewohnheit vieler Japaner, das tägliche Frühstück auszulassen und stattdessen zu Fertiggerichten zu greifen. Im Zusammenhang mit den unausgewogenen Ernährungsgewohnheiten japanischer Bürger nehmen auch Befürchtungen um steigende Kosten im Gesundheitssystem zu, die durch die Zunahme von zum Teil ernährungsbedingten Zivilisationskrankheiten wie Übergewicht, Bluthochdruck und Diabetes verursacht werden. Ein zweiter Grund zur Besorgnis ist die langfristige Versorgungslage Japans und die derzeit niedrige Selbstversorgungsrate von nur knapp 40%.<sup>2</sup> Und drittens hat in den vergangenen Jahren eine Reihe von Lebensmittelskandalen die Gemüter erregt.<sup>3</sup>

In diesem Feature werde ich mich vor allem auf die ersten zwei Aspekte der Ernährungsgewohnheiten und der langfristigen Selbstversorgungslage konzentrieren. In diesem Zusammenhang werde ich zwei japanische Regierungsinitiativen und die Nichtregierungsorganisation (NGO) Slow Food vorstellen, die eine gesündere Ernährung und eine Wiederentdeckung regionaler Agrar-

---

<sup>1</sup> Quelle: <http://www.youtube.com/watch?v=IvIcmh68Nc4>, Zugriff am 29. Januar 2010.

<sup>2</sup> Der Begriff der Selbstversorgungsrate bezeichnet die Selbstversorgungsrate auf Kalorienbasis, die berechnet wird, indem der Kalorienbedarf eines Einzelnen, dessen Ernährung ausschließlich aus einheimischen Lebensmitteln besteht, durch einen sich aus einheimischen und importierten Lebensmittelprodukten zusammensetzenden Kalorienbedarf dividiert wird. Siehe hierzu Suematsu, 2008: 17.

<sup>3</sup> In den vergangenen Jahren sind in Japan eine Reihe von Lebensmittelskandalen bekannt geworden. Zu Beginn des Jahres 2008 wurde bekannt, dass aus China importierte Teigtaschen (*gyōza*) bei einigen Verbrauchern Lebensmittelvergiftungen ausgelöst hatten. Zuvor war im Januar 2007 der japanische Süßwarenhersteller Fujiya gezwungen, seine Produktion einzustellen, nachdem wiederholt die Verarbeitung von Zutaten, deren Verfallsdatum bereits überschritten war und die Fälschung von Verfallsdaten bekannt geworden war.

produkte proklamieren. Die japanische Regierung hat im Jahr 2005 ein Rahmengesetz zur Ernährungserziehung (*shokuiku kihon-hō*) erlassen, um den Besorgnis erregenden Ernährungsgewohnheiten der japanischen Bürger entgegenzuwirken, während die von der Regierung im Oktober 2008 ins Leben gerufene Initiative *Food Action Nippon* in der Bevölkerung eine Rückbesinnung auf regionale Agrarprodukte erzielen möchte, um auf diesem Wege zu einer Verringerung der Abhängigkeit von Lebensmittelimporten beizutragen. Im Zuge von Lebensmittelskandalen, die zum Teil importierte Produkte involvierten, werden einheimische Produkte in Japan nicht nur mit einer wachsenden Unabhängigkeit von Importprodukten, sondern generell mit einer höheren Qualität von Lebensmitteln assoziiert.<sup>4</sup>

Im Zusammenhang mit der Wiederentdeckung eines kulinarischen Erbes ist auch die Nichtregierungsorganisation Slow Food erwähnenswert, die ihre Ursprünge in Italien hat, aber mittlerweile weltweit agiert und auch in Japan aktiv ist. Slow Food Japan verfolgt wie auch die Regierungsinitiative Food Action Nippon das Ziel, seltene Agrarprodukte zu revitalisieren und eine Diversifizierung regionaler Produkte zu fördern.

### **Unausgewogene Ernährung – Die Zunahme von Zivilisationskrankheiten in Japan**

Ernährungsbedingte gesundheitliche Probleme sind in Japan derzeit auf dem Vormarsch. Mittels einer jährlich durchgeführten Umfrage stellt das Ministerium für Gesundheit, Arbeit und Wohlfahrt (MHLW) regelmäßig Informationen über die Gesundheit und das Ernährungsverhalten der japanischen Bevölkerung aller Altersgruppen zusammen. Aus dieser Umfrage geht hervor, dass die Angewohnheit, ohne Frühstück das Haus zu verlassen – wie in dem eingangs erwähnten Video dokumentiert wurde – vor allem Frauen in ihren 20ern, aber auch Männer in ihren 30ern betrifft. Ein Anteil von 26,2 % der Frauen in der Altersgruppe zwischen 20 und 29 Jahren lässt das Frühstück aus, während 30 % aller Männer im Alter zwischen 20 und 29 Jahren und 27,7 % aller Männer zwischen 30 und 39 Jahren auf das Frühstück verzichten.<sup>5</sup>

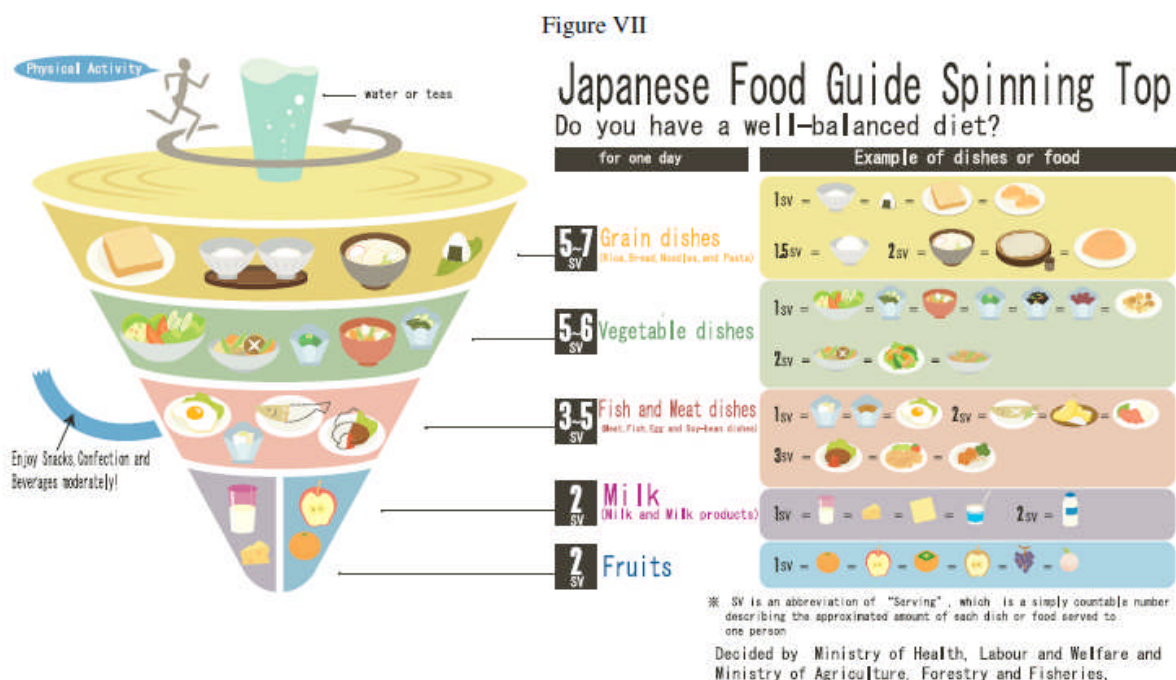
Die Ergebnisse dieser Umfrage belegen des Weiteren, dass mehr Männer mit Übergewicht zu kämpfen haben, während vor allem jüngere Frauen eine Tendenz zu Untergewicht zeigen. Daten der erwähnten Untersuchung des

<sup>4</sup> Eine Telefonumfrage, die im Februar 2008 unmittelbar nach dem Lebensmittelsskandal der mit Pestiziden durchsetzten Teigtaschen von der Nachrichtenagentur Kyodo News durchgeführt wurde, ergab, dass 76% der Befragten nach diesem Lebensmittelskandal keine chinesischen Produkte mehr verwenden wollten, sondern planten, auf einheimische Produkte zurückzugreifen (Japan Times Online, February 11, 2008).

<sup>5</sup> Vergleiche hierzu: *Heisei 20-nen Kokumin kenkō eiyō chōsa kekka no gaiyō* [Überblick über die Ergebnisse der Umfrage zu Gesundheit und Ernährung in der japanischen Bevölkerung für das Jahr 2008], <http://www.mhlw.go.jp/houdou/2009/11/dl/h1109-1b.pdf>, Zugriff am 1. Februar 2010.

MHLW für das Jahr 2008 zufolge waren 22,5 % aller Frauen im Alter zwischen 20 und 29 Jahren untergewichtig und wiesen einen Body Mass Index (BMI) von weniger als 18,5 aus. Im gleichen Atemzug zeigten 35,9% aller Männer zwischen 40 und 49 Jahren mit einem Body Mass Index von 25 bzw. über 25 eine Entwicklung zu Übergewicht.<sup>6</sup>

Gewichtsprobleme zählen zu gesundheitlichen Problemen, deren Ursachen in Ernährung und Lebensweise liegen und in Japan mit dem Begriff *seikatsu shūkan-byō* bezeichnet werden, der wörtlich soviel bedeutet wie „Krankheit der Lebensgewohnheiten“, aber treffender mit dem Begriff „Zivilisationskrankheiten“ übersetzt werden kann. Auf der Homepage des MHLW sind derzeit sechs dieser Zivilisationskrankheiten gelistet: Übergewicht, Diabetes, ein erhöhter Cholesterinspiegel, Schlaganfall, Bluthochdruck und Herzinfarkte.<sup>7</sup> Das vom MHLW verabschiedete Rahmengesetz zur Ernährungserziehung zielt darauf ab, Informationen über Ernährung, Nahrungsmittelproduktion und die Zubereitung von Speisen unter Einbindung von Eltern und Erziehern in der Öffentlichkeit zu verbreiten.<sup>8</sup>



Quelle: Siehe Anmerkung 8

<sup>6</sup> Vergleiche hierzu: *Heisei 20-nen Kokumin kenkō eiyō chōsa kekka no gaiyō* [Überblick über die Ergebnisse der Umfrage zu Gesundheit und Ernährung in der japanischen Bevölkerung für das Jahr 2008], <http://www.mhlw.go.jp/houdou/2009/11/dl/h1109-1b.pdf>, Zugriff am 1. Februar 2010.

<sup>7</sup> Vergleiche hierzu MHLW, <http://www.mhlw.go.jp/topics/bukyoku/kenkou/seikatu/>, Zugriff am 29. Januar 2010.

<sup>8</sup> Der Inhalt des Gesetzes zur Ernährungserziehung (*shokuiku kihon-hō*) ist einsehbar auf <http://www8.cao.go.jp/syokuiku/more/law/law.html>, Zugriff am 29. Januar 2010.

In Verbindung mit dem vom MHLW verabschiedeten Rahmengesetz hat MAFF den umseitig abgebildeten Leitfaden erstellt, auf der eine ausgewogene Ernährung aus mehreren Haupt- und Nebenkomponten, ausreichender Flüssigkeitszufuhr und Bewegung dargestellt wird. Kohlenhydrathaltige Nahrungsmittel wie Reis, Nudeln, und Brot stehen dabei im Zentrum, gefolgt von Gemüseprodukten, Fisch, Fleisch, Milchprodukten und Früchten. Dieser Leitfaden wird an Schulen, Firmen verteilt sowie in Einrichtungen wie Sportstudios, die ihre Mitglieder in Ernährungsfragen beraten. Die Regierung verspricht sich durch ihre aufklärende und erziehende Funktion, einen positiven Einfluss auf das Ernährungsverhalten ihrer Bürger zu gewinnen und versucht, Landwirte, Fischer und Unternehmen in der Lebensmittelindustrie stärker miteinzubeziehen und sie zu einer aktiven Präsenz auf Food-Messen und lokalen Märkten und zur Vermittlung von Informationen über ihre jeweiligen Produkte zu bewegen.

### **Die Wiederentdeckung einheimischer Produkte durch Food Action Nippon**

Wie bereits erwähnt wurde, steht neben der Sorge um ernährungsbedingte gesundheitliche Probleme in der Bevölkerung die Stabilisierung der niedrigen Selbstversorgungsrate Japan im Fokus. Eine Steigerung der Selbstversorgungsrate und die damit einhergehende Verminderung der Abhängigkeit von Lebensmittelimporten soll durch einen Rückgriff auf einheimische Agrarprodukte und eine Schärfung des Bewusstseins für kulinarische Schätze, die in der unmittelbaren Umgebung erhältlich sind, umgesetzt werden. *Food Action Nippon* hat es sich zum Ziel gesetzt, durch eine Ankurbelung einheimischer Produktion die Selbstversorgungsrate bis zum Jahre 2015 um 5 % auf 45 % anzuheben.

Japan ist derzeit in hohem Maße vom Import ausländischer Lebensmittel abhängig. Die USA und China sind primäre Zulieferer Japans, gefolgt von Kanada und Australien. Daten der Japan External Trade Organization (JETRO) für das Jahr 2008 zufolge importierte Japan 28,3 % seiner Lebensmittel aus den USA und 11,4 % aus China, gefolgt von 7,4 % aus Kanada (JETRO 2009). Die Selbstversorgungsrate Japans hat über einen Zeitraum von rund 50 Jahren kontinuierlich abgenommen. Im Jahre 1961 lag die Selbstversorgungsrate bei 78 %, sank auf 50 % im Jahre 1987 und erreichte mit nur 37 % im Jahre 1993 ein Rekordtief (MAFF 2008). Im Vergleich zu anderen Industrienationen hat Japan derzeit die niedrigste Selbstversorgungsrate. Die USA beispielsweise wiesen für das Jahr 2003 eine Selbstversorgungsrate von 128 % auf, während Australiens Selbstversorgungsrate sogar bei 237 % lag. Daten für weitere Industrienationen für das gleiche Jahr beliefen sich wie folgt: Kanada 145 %, Frankreich 122 %,

BRD 84 %, Italien 62 %, Niederlande 58 %, Spanien 89 %, Schweden 84 %, Schweiz 49 %, und Großbritannien 70 % (MAFF 2008).

Um einen Beitrag zur Steigerung der Selbstversorgungsrate durch die Stärkung einheimischer Produktion zu erzielen, ist *Food Action Nippon* eine Reihe von Kooperationen mit **24-Stunden-Läden** (Convenience Stores), Kaufhäusern, Reisebüros, Nichtregierungsorganisationen (NGOs) und Genossenschaften eingegangen. Im Januar 2009 bestanden circa 150 dieser Kooperationspartnerschaften, die Lebensmittelproduzenten die Möglichkeit geben, eigene Produkte auf Messen und lokalen Märkten vorzustellen, ihre Distributionsnetzwerke zu erweitern und für die Regierung parallel als Vermittler für deren Ernährungskampagne zu wirken. Neben der Veranstaltung von Food-Messen, auf denen Kooperationspartner ihre Produkte präsentieren und deren Mitveranstalter *Food Action Nippon* ist, hat die Regierungsinitiative eine breit angelegte Medienkampagne gestartet. Eine weitere Präsenz von *Food Action Nippon* ist der Verkauf regionaler Agrarprodukte auf lokalen Märkten mit einer derzeitigen Konzentration auf die Kantō-Region. In diesem Zusammenhang ist es jedoch wichtig zu betonen, dass die Initiative keine eigenen Produkte herstellt oder vertreibt, sondern lediglich die Distribution und den Verkauf stärken will und eine Beziehung zwischen Lebensmittelherstellern und Verbrauchern herstellen möchte. Verbraucher sollen dadurch über persönlichen Kontakt zu Lebensmittelherstellern über den Ursprung der von ihnen gekauften Produkte informiert werden.

### Reis als Grundnahrungsmittel



Das Logo von *Food Action Nippon* lässt die Assoziation mit den Farben der japanischen Landesfahne erkennen. Auch die Wahl der Bezeichnung *Nippon* anstelle von *Nihon* dokumentiert ein erhöhtes Nationalbewusstsein, das sich in diesem Fall auf ein kulinarisches Erbe bezieht.

So überrascht es nicht, dass *Food Action Nippon* auf die Distribution speziell japanischer Agrarprodukte innerhalb Japans ausgerichtet ist und nicht auf den Handel mit regionalen Produkten. Lokale Agrarprodukte werden derzeit in einem noch geringen Maße auf Messen wie beispielsweise der Asia Fruit Logistica in Hong Kong oder der FoodEx in Japan vorgestellt. Ein umfassender Export japanischer Produkte in umliegende asiatische Länder findet jedoch derzeit nicht statt (Aßmann 2008: 24).<sup>9</sup>

<sup>9</sup> Ich danke Pascal Gudorf von der Deutschen Industrie- und Handelskammer Japan für diesen Hinweis.

Ein kulinarisches Symbol Japans ist das traditionelle Grundnahrungsmittel Reis, das von *Food Action Nippon* besonders gestärkt wird. Auf einem Food-Festival in Yokohama, einer Veranstaltung, die von der Genossenschaft der Präfektur Kanagawa in Kooperation mit *Food Action Nippon* im April 2009 organisiert wurde, richteten sich verschiedene Aktivitäten auf die Produktion, die Verarbeitung und den Verzehr von Reis. In einer Reisprobierecke konnte man beispielsweise die Körnung von Reis und das Stampfen von Reis zu Reiskuchen ausprobieren.

*Food Action Nippon* hat allen Grund, das Bewusstsein der Bevölkerung für Reis als Grundnahrungsmittel zu schärfen. Der Verzehr von Reis hat seit den 1960er Jahren durch die Wechselwirkung eines Rückgangs der Landwirtschaft und einen Wandel der Essgewohnheiten stark abgenommen. Laut Angaben des MAFF ist der Reisanteil von 48,3 % im Jahre 1960 auf 30,1 % im Jahre 1980 gesunken und betrug 2004 nur noch 23,4 %, während der Anteil des Verzehrs von Speiseölen und Fetten von nur 4,6 % im Jahre 1960 auf 12,5 % 1980 und auf 14,2 % im Jahre 2004 gestiegen ist.<sup>10</sup> In einem ähnlichen Zeitraum ist die Anzahl von Landwirtschaftsbetrieben von 5,4 Millionen Haushalten im Jahre 1970 auf 3,3 Millionen im Jahre 1998 gesunken (Mulgan 2000: 3).

Trotz des Rückgangs des Reisverzehrs in der japanischen Bevölkerung liegt die Selbstversorgungsrate von Reis nach wie vor bei über 90% (Suematsu 2008: 21). Die japanische Regierung hat bisher durch Subventionen eine unterstützende Rolle im Agrarsektor eingenommen, um Reisbauern zu protektionieren, Reis durch Agrarsubventionen auf einem hohen Preisniveau zu halten und sich auf diese Weise eine breite Wählerschaft der Liberaldemokratischen Partei (LDP), insbesondere in den von Landwirtschaft geprägten Gegenden Japans zu sichern (Mulgan 2000: 2-3).<sup>11</sup>

Am hohen Stellenwert, den Reis in der Regierungskampagne *Food Action Nippon* einnimmt, wird eine Regierungspolitik deutlich, die nicht nur auf eine Verbesserung der Ernährungsgewohnheiten der Bürger abzielt, sondern eine Stabilisierung der Selbstversorgungsrate durch die weitere Stärkung eines bereits hoch subventionierten Grundnahrungsmittels erzielen will. Initiativen wie *Food Action Nippon* müssen daher zwar zum einen als eine Antiglobalisierungstendenz aufgefasst werden, zum anderen unter agrarpolitischen Gesichtspunkten jedoch auch als eine regulierende staatliche Initiative, die Landwirte als eine entscheidende politische Interessengruppe unterstützt und die Landwirtschaft als einen abnehmenden Erwerbszweig zu stabilisieren versucht.

<sup>10</sup> MAFF, <http://www.maff.go.jp/j/syokuiku/pdf/kikakubukai.pdf>, Zugriff am 29. Januar 2010.

<sup>11</sup> Zum Zeitpunkt des Verfassens des vorliegenden Textes war unklar, ob und inwieweit der Regierungswechsel in Japan und die Ablösung der Liberaldemokratischen Partei (LDP), die mit einer kurzen Unterbrechung im Jahre 1993 seit 1955 in wechselnden Koalitionen regiert hatte, durch die Demokratische Partei im August 2009 die Subventionspolitik der japanischen Regierung beeinflussen wird.

## Die Bewahrung eines kulinarischen Erbes: *Slow Food Japan*

Während es sich bei der Verabschiedung des Rahmengesetzes zur Ernährungserziehung und bei *Food Action Nippon* um Regierungsinitiativen handelt, ist *Slow Food* eine Nichtregierungsorganisation (NGO), die ihre Fühler unter der Bezeichnung *Slow Food Japan* auch nach Japan ausgestreckt hat und es sich zur Aufgabe gemacht hat, regionale Agrarprodukte, die eines besonderen Anbaus bedürfen oder schlichtweg in Vergessenheit geraten sind, vor dem Aussterben zu bewahren. *Slow Food* hat hierzu die „Arche des Geschmacks“ eingerichtet, wobei *Slow Food Japan* derzeit 22 Agrarprodukte gelistet hat, zu denen verschiedene Gemüsearten, Obstsorten und Nutztierassen gehören.

Die Persimonenfrüchte<sup>12</sup> (*Dōjō hachiya kaki*) aus der Präfektur Gifu ,sind auf der „Arche des Geschmacks“ von *Slow Food Japan* als gefährdete Frucht gelistet. Weitere Produkte sind beispielsweise der Haretsu-Mais (*Hachiretsu tōmorokoshi*) und der Masakari-Kürbis (*Masakari kabocha*) aus der Präfektur Hokkaidō oder die Amarume-Zwiebel (*Amarume negi*) die der Präfektur Miyagi angebaut wird.<sup>13</sup>

Außerdem wendet sich *Slow Food Japan* gegen genmanipulierte Lebensmittel und tritt für den Schutz der Artenvielfalt ein. Weitere Ziele sind die Durchführung von Workshops zum Thema Ernährung, die sich unter anderem an junge Mütter und an Schulen richten. Auf *Slow Food Japan*-Messen, die einmal im Jahr in Yokohama stattfinden, stellen Agrarproduzenten aus verschiedenen Regionen Japans ihre Produkte vor und knüpfen so Kontakte zu Verbrauchern und potentiellen Abnehmern ihrer Produkte.

Die Ursprünge der italienischen Mutterorganisation *Slow Food* reichen zurück in die 1980er Jahre. Die Vorläuferorganisation von *Slow Food* war die Organisation *Arci Gola*, die sich für die Bewahrung lokaler Esskultur einsetzte und sich als Protestbewegung formierte, als ein Skandal um mit Methanol verseuchtem Wein die Gemüter in Italien 1986 erregte (Petrini und Padovani 2005: 48ff). Der Auslöser für die Gründung der Organisation, der auch den Namen *Slow Food* prägte, war die geplante Eröffnung eines McDonald's Restaurants auf der Piazza di Spagna in Rom im Jahre 1986. Es liegt in diesem Zusammenhang nahe, *Slow Food* als einen direkten Gegensatz zu *Fast Food* aufzufassen. Jedoch versteht sich die Bewegung nicht als eine Oppositionsbewegung zu *Fast Food*, sondern in einem umfassenderen Sinne als eine Bewegung gegen die Vereinheitlichung von Esskulturen (Shimamura 2004: 17). *Slow Food* ist heute weltweit mit rund 120.000 Mitgliedern in 132 Ländern vernetzt, auch in Deutschland aktiv und hat in Japan 1998 Fuß gefasst. *Slow*

<sup>12</sup> Quelle: <http://www.fruit-ishii.co.jp/fruit/hatiyakaki/hatiya.htm>, Zugriff am 29. Januar 2010.

<sup>13</sup> Quelle: [http://www.slowfoodjapan.net/ark/item\\_index.html](http://www.slowfoodjapan.net/ark/item_index.html), Zugriff am 29. Januar 2010.

*Food Japan* ist in Japan in regionalen Convivien präsent, deren rund 2.000 Mitglieder regionale Informationsveranstaltungen zum Thema Ernährung abhalten.

### **Kulinarische Revitalisierungsversuche in den Präfekturen**

Die Bemühungen von Food Action Nippon und *Slow Food Japan*, kulinarische Spezialitäten zu schützen, sind weder neu noch vereinzelt. In den vergangenen Jahren haben Präfekturregierungen in Japan auf eigene Initiative in Kooperation mit Landwirten in mehreren Regionen des Landes den Anbau lokaler Agrarprodukte aufgenommen. Ein bekanntes Beispiel hierfür ist Kyoto, das eine hochwertige Gemüseküche in exklusiven Restaurants und speziellen Supermärkten unter der Bezeichnung *kyō-yasai* (Kyoto-Gemüse) anbietet (Rath 2000: 1). Ähnliche Revitalisierungsversuche regionalen Anbaus sind auch in Kanazawa in der Präfektur Ishikawa und in der Präfektur Nara zu beobachten. Eine weitere Verbindung besteht zwischen dem Angebot lokaler Agrarprodukte und der Kampagne *Green Tourism*. Insbesondere Regionen in Japan, die in hohem Maße von Überalterung der Bevölkerung, niedrigen Geburtenraten und einer Abwanderung junger Bevölkerungsschichten in umliegende Großstädte geprägt sind, sehen in der Verbindung von regionaler Küche und Ökotourismus eine Möglichkeit, ihre Region für Touristen attraktiver zu gestalten. Eine weitere Initiative geht von Landwirten aus, die ihre Produkte in Farmrestaurants anbieten und dieses Angebot teilweise auch mit einem Lieferservice ergänzen.

### **Fazit: Stärkere Einbindung regionaler Agrarprodukte wünschenswert**

Die Signifikanz von Regierungsinitiativen wie *Food Action Nippon* und NGOs wie *Slow Food* liegt in der Tatsache, dass die derzeitige Abhängigkeit Japans von Lebensmittelimporten und das Auftreten ernährungsbedingter Zivilisationskrankheiten zum Anlass genommen werden, den Sinn für gesunde Ernährung und Esskultur zu schärfen. Die japanische Regierung bezieht hierbei eine aktive Position und greift durch den Erlass eines Rahmengesetzes zur Ernährungserziehung sowie durch eine Initiative wie *Food Action Nippon*, die einen Beitrag zur Steigerung der Selbstversorgungsrate leisten soll, in die Ernährungsgewohnheiten ihrer Bürger ein. In diesem Zusammenhang kommt Reis als einem traditionellen Grundnahrungsmittel Japans erneut eine große Bedeutung zu. Die Rückbesinnung auf einheimische Produkte kann zum einen als eine globalisierungskritische Tendenz interpretiert werden, doch stehen bei der Rückbesinnung auf Reis auch agrarpolitische Überlegungen im Vordergrund, wodurch ein subventioniertes Grundnahrungsmittel, das bereits über eine hohe Selbstversorgungsrate verfügt, langfristig stabilisiert werden soll.

Bei *Slow Food Japan* hingegen handelt es sich zumindest derzeit noch um ein Randphänomen. Viele Produkte, die auf der „Arche des Geschmacks“ gelistet sind, sind schwierig zu kultivieren, so dass sie nicht in den täglichen Speiseplan aufgenommen werden können. Es bestehen Bestrebungen lokaler Regierungen, in Verbindung mit Landwirten eine regionale Küche entsprechend zu vermarkten, die jedoch zur Zeit nur ein begrenztes Publikum ansprechen und weiter ausgebaut werden müssen.

Aber hier sind bereits erste Veränderungen wahrnehmbar. Bestimmte Gemüsesorten sind in japanischen Supermärkten und Gemüsemärkten mit einem Label „Traditionelles Gemüse“ (*dentō yasai*) gekennzeichnet und zu erschwinglichen Preisen erhältlich. Der Rückgriff auf Produkte aus eigenem Anbau wird derzeit auch in den japanischen Medien thematisiert. So hat das japanische Magazin *Takarajima* im Februar 2008 dem Kauf von einheimischen Produkten in allen Preislagen eine Sonderausgabe gewidmet (Takarajima-sha 2008).

Die Herausforderung in der Förderung regionaler Agrarprodukte liegt aufgrund der beginnenden veränderten Wahrnehmung nun vor allem darin, diese Produkte stärker als bisher in den alltäglichen Speiseplan aufzunehmen und somit die Exklusivität gewisser Produkte ein Stück weit aufzuheben. Die Einbindung lokaler Produkte in revitalisierende Tourimuskampagnen ist beispielsweise ein Weg, dies zu erreichen, muss jedoch durch eine bessere Integration dieser Produkte in Märkte, Supermärkte und Restaurants ergänzt werden.

## Referenzen:

Aßmann, Stephanie (2008), „Mit LOHAS und Slow Food gegen die Globalisierung“, in: Deutsche Industrie- und Handelskammer (Hrsg.), Japanmarkt, Dezember 2008: 22-24.

Japan External Trade Organization (Jetro) 2009 „*Nihon no shokuryō yunyū (jōi 10 kakoku)*“ [Japans Lebensmittelimporte (10 Industrienationen)], [http://www.jetro.go.jp/world/japan/stats/trade/pdf/import0708\\_2.pdf](http://www.jetro.go.jp/world/japan/stats/trade/pdf/import0708_2.pdf)

Japan Times. 2007. „Fujiya restarts sweets production after sour month.“ March 2, 2007.

Ministerium für Landwirtschaft, Forstwirtschaft und Fischerei (MAFF) 2008 *Shuyō senshinkoku no shokuryō-ritsu (1960-2003)* [Selbstversorgungsdaten der Industrienationen (1960-2003)] [http://www.maff.go.jp/j/zyukyu/zikyu\\_ritu/013.html](http://www.maff.go.jp/j/zyukyu/zikyu_ritu/013.html)

Ministerium für Gesundheit, Arbeit und Wohlfahrt (MHLW), *Heisei 20-nen Kokumin kenkō eiyō chōsa kekka no gaiyō* [Überblick über die Ergebnisse des Survey über Gesundheit und Ernährung in der japanischen Bevölkerung für das Jahr 2008], <http://www.mhlw.go.jp/houdou/2009/11/dl/h1109-1b.pdf>

Mulgan, Aurelia George 2000 *The Politics of Agriculture in Japan*, London: Routledge.

Petrini, Carlo and Gigi Padovani 2005 *Carlo Petrini in Conversation with Gigi Padovani. Slow Food Revolution. A New Culture for Eating and Living*. New York: Rizzoli.

Rath, Eric C. 2000 „New Meanings for Old Vegetables in Kyoto“ for Cuisine, Consumption and Culture, in: Ted and Victoria Bestor (Hg), *Food in Contemporary Japan* (erscheint in Kürze).

Shimamura, Natsu 2004 *Surō Fūdo undō no saishin muubumento* [Die neueste Bewegung Slow Food], in: Ōtani, Yumiko (Hg) (2004). *Surō raifu, Surō Fūdo. Shoku kara kangaueru ashita no raifusutairu*. [Slow Life, Slow Food. Der Lebensstil von morgen aus der Perspektive der Ernährung]. Tokyo: Asahi Beer Publication: 16-24.

Slow Food Japan Tokyo 2006 *Aji no hakobune (aruka)* [Die Arche des Geschmacks]. Interne Presseinformation

Suematsu, Hiroyuki 2008. *Shokuryō jikyū-ritsu no ,naze‘. Dōshite hikui to ikenai no ka?* [Das Warum der Selbstversorgungsrate. Warum darf sie nicht niedrig sein?], Tokyo: Fusosha Shinsho.

Takarajima-sha (Hg) 2008 „*Shokuhin no karakuri 10. ‚Kokusan‘ ‚anshin‘ no tabemono ha kore da*“. [Das **Einmaleins** der Lebensmittel 10. Diese Produkte sind ‚einheimisch‘ und ‚sicher‘] 20. Juni 2008, Seite 12-13.

### **Websites**

<http://www.slowfoodjapan.net/>

<http://www.fruit-ishii.co.jp/fruit/hatihakaki/hatiya.htm>

Youtube: <http://www.youtube.com/watch?v=IvIcmh68Nc4>

Homepage Food Action Nippon, <http://www.syokuryo.jp/>

Ministerium für Landwirtschaft, Forstwirtschaft und Fischerei,  
<http://www.maff.go.jp/e/pdf/shokuiku.pdf>

Ministerium für Gesundheit, Arbeit und Wohlfahrt (MHLW),  
<http://www.mhlw.go.jp/topics/bukyoku/kenkou/seikatu/>

Gesetz zur Ernährungserziehung (*Shokuiku kihon-hô*),  
<http://www8.cao.go.jp/syokuiku/more/law/law.html>

### **Teilnehmende Beobachtung und Interviews**

Slow Food Fair, Yokohama, Minato Mirai, 28. und 29. April 2007.

Besuch im Farmrestaurant Moroya, 10. Mai 2008.

‚*Taberu Taisetsu – Tsukuru taisetsu*‘ Festival, Minato Mirai, Yokohama, 25. und 26. April 2009.