

vorgesehen.

Für die junge Generation ist es unrealistisch, sich das gesamte Leben lang auf nur eine einzige Organisation (ein Unternehmen) zu verlassen, aber wünschenswerte Alternativen gibt es ebenso wenige. In dieser Situation ist uns bewusst geworden, dass es darum geht, wie man den jetzt vorhandenen Kuchen verwenden und verteilen soll. Kurz gesagt lehnen wir es ab, die Verteilung [von Gütern] an marginalisierte Personen aufzuschieben, nur weil man dem Wunschenken verfallen ist, dass der zukünftige Kuchen wieder größer sei.

So gesehen ist auf einer alltäglichen Ebene die Einsicht und Praxis „den Alltag beschützen zu wollen“ der lebendige Kern des Konservativen. Konkret zeigt die oben beschriebene Gruppe von Individuen wie ein System sein sollte. Durch die größere Autorität, die ein jeder von uns direkt erhalten hatte, konnten wir erstmals unser politisches Mitspracherecht in die Hand nehmen. Aber wir konnten auch am eigenen Leib erfahren, wie es sich anfühlt sowohl Individuen als auch die Gesellschaft [durch Partizipation] zu bereichern.

Unsere auf Überleben ausgerichtete Lebensanschauung, welche von der wirtschaftlichen Stagnation geprägt wurde, hat das tägliche Überleben als höchste Priorität. Aus diesem Grund mag es oberflächlich so scheinen als wäre die Jugend der konservativen Politik gegenüber gleichgültig eingestellt, aber in Wirklichkeit hat sie in unzähligen *trial and error*-Erfahrungen diese erbitterte „Politik“ durchlebt.

In dieser Situation verbinden wir originelle Ideen, um eine demokratische, flexible Organisation aufzubauen. Deshalb besitzen wir zum ersten Mal eine starke Innovationsbereitschaft, um innerhalb der gegebenen Wirklichkeit bedachtsam zu leben.

Gerade wegen dieses lebendigen Gefühls [des Aufbruchs] hege ich Hoffnung in Bezug auf die Bewegung. Die oft besprochene Coolness von SEALDs kann ich leider nicht bieten. Die täglichen Gespräche sind nicht meine Stärke, geschweige denn die Reden in der Öffentlichkeit. Auf dem Weg von und zur Universität trage ich Kopfhörer, den Blick nach unten gerichtet. Bei angesagter Kleidung und Musik kenne ich mich nicht aus. Öfters dachte ich, ich sollte besser schnell bei SEALDs aufhören.

Aber es gibt Menschen, mit denen ich gemeinsam weiterleben möchte. Ich möchte mein eigenes Leben wiedergewinnen. Ich tröste mich damit, dass ich, die vergangene Jahr noch im Bett lag, heute Teil einer Bewegung bin, zwar immer noch schüchtern und vielleicht nicht besonders cool. Ich will, dass Frauen zusammenhalten und ihre Existenz bejahen, und ihr eigenes Leben schätzen können.

Zum Abschluss möchte ich aus dem Liedtext einer von mir damals wie heute oft gehörten Band zitieren:

Mainasu kara no sutāto namen na!

[Unterschätz' nicht, was du aus einer benachteiligten Position heraus erreichen kannst!]

(aus dem Song *W.WD* von Dempagumi.inc)

Anmerkungen

1. Der Artikel erschien im Original in japanischer Sprache unter dem Titel „Zetsubō no koku o tatakau“ in *Gendai Shisō* 43/14 auf den Seiten 55 bis 57.
2. Anm.: der Tag der Dreifachkatstrophe (11. März 2011)
3. Der Artikel erschien im Original in japanischer Sprache unter dem Titel „SEALDs no shūhen kara hoshūsei no naka no kakushinsei“ in *Gendai Shisō* 43/14 auf den Seiten 52 bis 54.
4. wörtlich: das „a“ von *anpohōsei* nicht kennen
5. wörtlich: „politische Maßnahmen, die Frauen glänzen lassen“. Dieser Begriff (*josei ga kagayaku*) war ab 2013 ein Schlüsselbegriff der von Premierminister Abe proklamierten „*womenomics*“. Die gebräuchliche englische Übersetzung lautet „Japan's Initiative regarding Women's Empowerment and Gender Equality [Towards a society in which all women shine]“ (<http://www.mofa.go.jp/mofaj/gaiko/women/> 女性関連施策の進め方 - 英語 (PDF))

Finnische Piroggen, vietnamesische Reisbälle und *finger food* aus Singapur: Feldforschung und kulinarische Begegnung in Hokkaidō

Stephanie ASSMANN und Susanne KLIEN (Hokkaidō-Universität, Sapporo, Japan)

Kulinarik als identitätsstiftende Kraft

Die Bedeutung der Kulinarik als identitätsstiftende Kraft steht bei nationalen Kampagnen zur Revitalisierung ländlicher Regionen in Japan oftmals im Vordergrund. Ein Beispiel hierfür ist die *isson ippin*-Kampagne, die in den 1980er Jahren ihren Anfang in der Präfektur Ōita nahm und ein bestimmtes Agrarprodukt einer spezifischen Region zuordnete (Knight 1994).

Ein kulinarisches Erbe hat auch entscheidend zur regionalen Identitätsbildung der Stadt Shintotsukawa beigetragen, die auf der nördlichen Insel Hokkaidō liegt und deren Geschichte und Geographie Gegenstand eines Workshops mit dem Titel „Local/global food as revitalization“ an der Hokkaidō Universität in Sapporo ist, der die empirische Erforschung ländlicher Regionen anhand lokaler und globaler Kulinarik zum Ziel hat und so auch gleichzeitig einen Beitrag zur Revitalisierung leisten soll.

Zunächst einige Informationen zum Ort des Workshops: Shintotsukawa selbst ist das Ergebnis eines Migrationsprozesses. Nach einer verheerenden Flut im Jahre 1890 im bergigen Totsukawa, dem Mutterdorf (*bokō*) von Shintotsukawa in der Präfektur Nara, entschlossen sich über zweitausend Überlebende der Katastrophe, im Norden des Landes eine neue Stadt zu gründen, die den Namen Shintotsukawa (wörtlich: Neutotsukawa) erhielt.

Bis heute besteht eine hohe Identifikation mit dem Mutterdorf in der Kansai-Region, die ihren Ausdruck in einer Widmung an Totsukawa im Rathaus und einer Dokumentation in Stadtmuseum findet, die alle Besucher über die Ursprünge von Shintotsukawa aufklärt, den Überlebenswillen der Vorfahren verehrt und die bis heute enge Bindung an das Mutterdorf hervorhebt. Auch sind die in der lokalen Mittelschule verwendeten Schultische aus Holz aus dem Mutterdorf gefertigt. Zwei kulinarische Spezialitäten, *sasazushi* und *meharizushi* – in Blätter eingewickelte Sushi-Spezialitäten – haben diesen Migrationsprozess begleitet und überlebt, und verkörpern bis heute einen wesentlichen Teil der Geschichte der Stadt (Bild 1).

Ein Besuch bei und ein Gespräch mit der Besitzerin des lokalen *sasazushi*-Restaurants im Rahmen des Workshops verdeutlichte jedoch auch, dass die Pflege



Bild 1: Sasazushi – In Blätter gewickelte Sushi-Spezialität in Shintotsukawa

und Aufrechterhaltung dieses Erbes immer größere Mühen erfordert, da die kulinarische Vielfalt in Shintotsukawa und Umgebung zunimmt, und vor allem junge Menschen das Interesse an traditioneller Esskultur verlieren. Gleichzeitig hat ein Gruppeninterview mit den lokalen Landwirtinnen vor Ort gezeigt, dass durch den vielfältigen Migrationshintergrund der Stadteinwohner (von Toyama über Nara und Akita) auch das kulinarische Erbe von Shintotsukawa ganz im Gegensatz zur Erwartungshaltung sehr divers ist: Je nach geographischer Herkunft der Familienmitglieder variieren die kulinarischen Gewohnheiten, was zwar eine Vielfalt an Einflüssen aufzeigt, aber auch die Frage nach dem „repräsentativen“ Gericht Shintotsukawas erschwert.

Shintotsukawa im demographischen Wandel

Nicht nur in kulinarischer Hinsicht symbolisiert Shintotsukawa die vielfältigen Herausforderungen, denen sich ländliche Regionen in Japan stellen müssen, welche die Konsequenzen des demographischen Wandels in vollem Umfang spüren und einer zunehmenden Marginalisierung ausgesetzt sind.

Auch die weitreichenden Folgen des Bevölkerungsrückgangs für die Entwicklung von Wirtschaft und Umwelt werden zunehmend deutlicher. Ist die Bezeichnung *kasochi* (entvölkerte ländliche Gebiete) gebräuch-

lich für Gegenden, die zwar vom Bevölkerungsrückgang geprägt sind, aber deren Infrastruktur noch weitgehend intakt ist, kennzeichnet der Begriff *genkai shūroku* (wörtlich: Orte am Rande ihrer Kapazität; ein Begriff, der Anfang der 1990er Jahre vom Soziologen Ōno Akira erstmals verwendet wurde) Regionen, in denen bereits mehr als 50 Prozent der Einwohner älter als 65 Jahre sind und eine hohe Anzahl älterer Menschen alleine leben (Odagiri 2009: 46, Yamashita 2012: 26).

Die Munizipalregierungen dieser Regionen können in extremen Fällen eine grundlegende Infrastruktur von Bildungseinrichtungen und medizinischer Versorgung nicht länger gewährleisten, sodass die nächste Stufe ein vollständiges Verschwinden der Region ist (Yamashita 2012: 26).

In Shintotsukawa sieht die Situation wie folgt aus: Die Bevölkerung ist von 8.787 Einwohnern im Jahr 1990 auf 7.249 Einwohner im Jahr 2010 und wiederum um 5,6 Prozent auf 6.840 Einwohner im Jahr 2015 kontinuierlich geschrumpft (Homepage der Stadt Shintotsukawa 2015a und 2015b). Im Jahre 2010 waren 33 Prozent der Bevölkerung älter als 65 Jahre; die Hälfte der Einwohner waren älter als 55 Jahre (Stadt Shintotsukawa 2015b).

Viele Bewohner der ländlichen Gegend haben ein Auto und sind daher mobil. Die Erreichbarkeit des Dorfes mittels öffentlicher Verkehrsmittel ist jedoch stark eingeschränkt. Zuverlässige Bahn- und Busverbindungen nach Sapporo und Asahikawa bietet zwar die Nachbarstadt Takikawa, aber die Zugverbindung nach Shintotsukawa direkt besteht aus einer einzigen Bahn der Sasshō-Bahnlinie, die nur einmal am Tag am Bahnhof von Shintotsukawa ankommt. Auch diese Verbindung soll in naher Zukunft eingestellt werden. Die tägliche Ankunft der Bummelbahn ist unterdessen zu einem lokalen Ereignis geworden, denn regelmäßig wird das Eintreffen des einzigen Zuges von einem Konzert von Kindern der Stadt begrüßt. Diese Daten zur Bevölkerungsentwicklung und Verkehrsanbindung verdeutlichen, dass es sich bei Shintotsukawa um eine Stadt handelt, die die Vorstufe zu einem Ort mit eingeschränkter Infrastruktur und stetigem Bevölkerungsrückgang (*jun-genkai shūroku*) bereits erreicht hat. In dieser Phase ist die Mehrheit der Bevölkerung älter als 55 Jahre und Zwei-Personen-Haushalte und Haushalte, deren Mitglieder über 55 Jahre alt sind, sind zahlreich (Yamashita 2012: 26).

Bevölkerungsrückgänge können durch Naturkatastrophen und Kriege sowie durch den Kollaps tragender Industrien hervorgerufen werden; weitere Faktoren bilden eine anhaltend niedrige Geburtenrate und die Abwanderung junger Bevölkerungsschichten in umliegende Großstädte.

Der Bevölkerungsrückgang hat sich bereits seit Beginn der 1950er Jahre abgezeichnet, wurde jedoch von der anhaltenden Hochwachstumsphase (1955-1973) überlagert, in der sich Prosperität und Wohlstand in

der Bevölkerung etablieren konnten. Nach der Geburt der Baby Boomer von 1947 bis 1949 betrug Japans Fertilitätsrate – die Anzahl von Kindern, die eine Frau im Laufe ihres Lebens zur Welt bringt – im Jahr 1950 3,0 Kinder pro Frau und erreichte mit 1,57 Kindern pro Frau im Jahre 1989 einen historischen Tiefstand, der jedoch von einer abermals niedrigeren Fertilitätsrate von 1,26 Kindern pro Frau im Jahr 2005 übertroffen wurde (Cabinet Office 2014).

Im Jahr 2013 betrug die Fertilitätsrate in Japan 1,43 Kinder pro Frau (Cabinet Office 2014). Trotz dieses leichten Aufschwungs der Fertilitätsrate gehen Schätzungen der United Nations Population Division davon aus, dass die Gesamtbevölkerung Japans von derzeit rund 127 Millionen Menschen auf 108 Millionen Menschen im Jahr 2050 schrumpfen wird (UNPD 2012).

Weniger Geburten und eine hohe Lebenserwartung koppeln sich mit der desolaten Lage der Landwirtschaft, die nach wie vor die Haupteinkommensquelle in ländlichen Regionen ist. Ein hoch subventionierter Reisanbau auf kleinflächigen Anbaugebieten von zwei Hektar oder weniger wird von Landwirten betrieben, deren durchschnittliches Jahreseinkommen bei 4,41 Millionen Yen und deren Durchschnittsalter bei 65 Jahren liegt. Landwirte stehen vor der Herausforderung, geeignete Nachfolger zu stellen, und dies in einer Branche, die sich bei jungen Menschen immer geringerer Beliebtheit erfreut.

Die Entscheidung der japanischen Regierung, sich dem Freihandel zu öffnen und dem umstrittenen Transpazifischen Partnerschaftsabkommen (TPP) beizutreten, erzeugt zusätzliche Angst unter den Landwirten und der mächtigen Agrarlobby, die Billigimporte, eine Zunahme an brachliegenden Agrarflächen und einen weiteren Rückgang der Selbstversorgungsrate befürchten, die mit rund 40 Prozent ohnehin bereits sehr niedrig liegt (2016b).

–Im Vorfeld des Workshops–

Struktur des Workshops

Vor diesem Hintergrund fand der Workshop zur Revitalisierung ländlicher Regionen im Rahmen des Modern Japanese Studies Program (MJSP, Näheres unter <https://www.oia.hokudai.ac.jp/mjsp/>) an der Hokkaidō Universität 2015 zum ersten Mal statt. Der Workshop, der für einen Zeitraum von insgesamt drei Jahren geplant ist, verbindet Feldforschung im Unterricht mit zivilgesellschaftlicher Partizipation der Studierenden.

Zum einen lernen die Studierenden, sich an das rurale Umfeld der Insel Hokkaidō empirisch heranzutasten und unterschiedliche Facetten des ländlichen Lebens in Hokkaidō aus erster Hand zu erfahren. Ein eintägiger Aufenthalt in einer landwirtschaftlichen Gastfamilie und

die Entwicklung von Kochrezepten aus lokalen Zutaten und in Zusammenarbeit mit lokalen Landwirtinnen, sowie die Präsentation der entwickelten kulinarischen Menüs gegenüber der lokalen Bevölkerung bilden das Kernstück des dreitägigen Workshops.

Zum anderen tragen die Studierenden durch den Austausch mit der lokalen Bevölkerung und die Umsetzung ihrer eigenen kulinarischen Ideen aktiv zur Festigung der Beziehung zwischen der Großstadt Sapporo, die mit 1,9 Millionen Einwohnern den Knotenpunkt auf Hokkaidō bildet, und der ländlichen Region Shintotsukawa bei und leisten auf diese Weise einen innovativen Beitrag zur ländlichen Revitalisierung. Im ersten Jahr des Workshops 2015 war das Thema des Workshops die visuelle Erschließung potentieller touristischer Ressourcen in Shintotsukawa durch die Studierenden.

Am Ende des Workshops präsentierten die studentischen Teilnehmer ihre Fotos und Vorschläge zur touristischen Entwicklung der Stadt, die auf reges Interesse der Bürger stieß.

In diesem Jahr lag der Fokus auf kulinarischem Tourismus. Insgesamt nahmen neun Studierende an dem Workshop teil. Sieben Studierende – die aus den Ländern Vietnam, Singapur und Finnland kommen – studieren im vierjährigen Bachelorstudiengang Modern Japanese Studies Program. Zwei Studierende kommen aus Japan (Präfekturen außerhalb Hokkaidōs) und nahmen aus Interesse an Kulinarik und Lebensweise im ländlichen Leben an dem Workshop teil.

Zwei Lehrkräfte wurden von einer studentischen Hilfskraft und einem Dokumentarfilmer unterstützt. Der Workshop erstreckte sich über zwei Semester und bestand

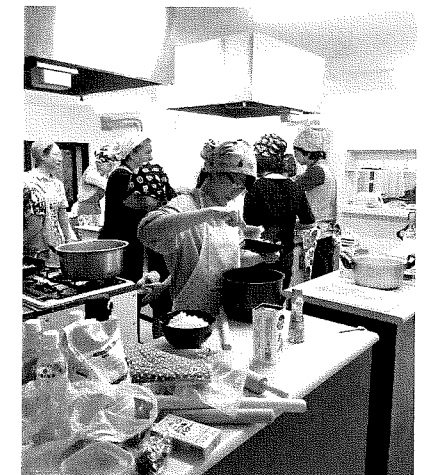


Bild 2: Koch-Workshop mit Studierenden und Landwirtinnen auf dem Campus der Hokkaidō Universität am 2. Juli 2016

zu Feldforschung und Ansätze zur Revitalisierung ländlicher Regionen vermitteln. Ein Tagesausflug im Mai 2016 gab den Studierenden Gelegenheit, durch die an die drei Stunden dauernde Anfahrt mit der lokalen Sasshō-Bahnlinie die schlechte öffentliche Verkehrsanbindung von Shintotsukawa hautnah zu erleben und sich bei einem Stadtrundgang durch den Besuch diverser Einrichtungen wie der landwirtschaftlichen Genossenschaft, des lokalen Wurstgeschäftes und der Fleischerei einen ersten Eindruck vom Leben in Shintotsukawa zu verschaffen. Teil dieses Ausfluges war, wie oben erwähnt, auch eine Gesprächsrunde über die spezifischen kulinarischen Traditionen in Shintotsukawa mit lokalen Landwirtinnen. Anfang Juli 2016 ermöglichte dann ein halbtägiger Koch-



Bild 3: Ergebnisse des Koch-Workshops vom 2. Juli 2016

aus mehreren einführenden Lehrveranstaltungen, welche die Geschichte und Geographie von Shintotsukawa vorstellen, einen Überblick über Ernährung und Esskultur in Japan geben, methodologisches Grundwissen

Workshop auf dem Campus der Hokkaidō Universität in Kooperation mit Landwirtinnen aus Shintotsukawa den Studierenden, im Vorfelde des Workshops Beziehungen zur lokalen Bevölkerung zu knüpfen und unter der

Nutzung lokaler Zutaten eigene kulinarische Ideen umzusetzen (Bilder 2 und 3). Den Studierenden ist es gelungen, Rezepte aus ihren Heimatländern wie beispielsweise *nampla*, eine Fischsauce, die in Thailand und Vietnam häufig gegessen wird, Karelische Piroggen – eine finnische Spezialität mit Eibutter – mit frischen Zutaten aus Shintotsukawa neu zu kreieren. Auch mit Kürbis gemachte Reisbälle aus Vietnam, die an japanische *onigiri* erinnerten und verschiedene *finger food*-Gerichte aus dem Gourmetparadies Singapur fanden großen Anklang bei den Landwirtinnen während des Workshops und später im Juli während der Präsentation der Gerichte in Shintotsukawa. Der dreitägige Workshop im Juli 2016 umfasste neben einem eintägigen Aufenthalt in den Gastfamilien den Besuch mehrerer Sehenswürdigkeiten und lokaler Gastronomie, bevor die Studierenden die Ergebnisse des Koch-Workshops einem interessierten Publikum von Gastronomen, Landwirten und Lebensmittelhändlern vorstellten. Die Studierenden und Teams von jeweils drei Personen, wobei auf die nationale Diversität innerhalb der Teams geachtet wurde; zwei Teams, deren Gerichte in einem Wettbewerb am Ende des dreitägigen Workshops ausgewählt wurden, nahmen Anfang Oktober 2016 am *mikaku matsuri*, dem traditionellen Erntedankfest in Shintotsukawa, teil, wo sie ihre Gerichte einer breiteren lokalen Öffentlichkeit vorstellten (Bild 4).



Bild 4: StudentInnen und Landwirtinnen beim Verkauf der Bentō-Boxen beim Herbstfest (*mikaku matsuri*) am 2. Oktober 2016

Bei der Abschlussveranstaltung, die Ende Oktober 2016 an der Hokkaidō-Universität stattfand und die – neben Besuchern aus der Stadt Shintotsukawa – einem breiten Publikum offenstand, stellten Studierende und die Lehrkräfte ihre Abschlusspräsentationen vor. Das Projekt findet in enger Zusammenarbeit zwischen der Hokkaidō-Universität und der Abteilung für Industrie- und Tourismusförderung der Kommunalbehörde Shintotsukawa statt, die auch die finanzielle Förderung übernimmt.

Zusätzliche Unterstützung für das Jahr 2016 erfolgte durch eine einjährige Förderung der Hokkaidō Develop-

ment Association (Hokkaidō kaihatsu kyōkai), die von Susanne Klien eingeworben wurde. Bei der Hokkaidō Development Association (<http://www.hkk.or.jp/>) handelt es sich um eine allgemeine Finanzstiftung (*ippan zaidan hōjin*), welche im April 1961 mit der Genehmigung des Präfekturgouverneurs von Hokkaidō entstand und deren Motto Maßnahmen zu einem lebendigeren Hokkaidō im 21. Jahrhundert sind („*21 seiki, motto kagayaku Hokkaidō e*“). Die Stiftung führt seither zahlreiche Aktivitäten durch, wie beispielsweise die Organisation von Workshops und Symposien zum Thema regionale Revitalisierung und fördert zu diesem Ziel regelmäßig Forschungsprojekte in ganz Hokkaidō.

Partizipatorische Aktionsforschung – ein Lehr-/Lernmodell für die Feldforschung der Zukunft?

Die Unterrichtssprache des Workshops ist zwar Englisch, aber die Kommunikation mit der lokalen Bevölkerung findet ausschließlich auf Japanisch statt.

Die Studierenden absolvieren im Rahmen des Modern Japanese Studies Program ein intensives Studium der japanischen Sprache in Wort und Schrift, das den Studierenden ermöglichen soll, innerhalb von vier Jahren an regulären Lehrveranstaltungen in japanischer Sprache teilzunehmen.

Der umfangreiche Spracherwerb erfordert ein hohes Maß an Disziplin und Durchhaltevermögen. Ein Ziel des Workshops zur Revitalisierung ist es daher, den Studierenden zu ermöglichen, ihre neu erworbenen Sprachkenntnisse in den Gastfamilien und in der Interaktion mit den Landwirtinnen während des Koch-Workshops anzuwenden, wobei allerdings hinzuzufügen ist, dass manche StudentInnen bereits in der Schule mit ihrem Studium der japanischen Sprache begannen und das Sprachniveau unter den Studenten stark variiert.

Als ein weiteres Ziel verfolgt der Workshop die Umsetzung der partizipatorischen Aktionsforschung nach Kurt Lewin und verbindet hierbei experimentelles Lernen mit Partizipation. Bei der Aktionsforschung liegt der Fokus erstens auf dem lebenslangen Lernen, das der modernen Arbeitswelt Rechnung trägt, in der eine lebenslange Festanstellung immer seltener wird, wodurch eine ständige Weiterentwicklung und Aktualisierung bereits erworbenen Wissens erforderlich wird.

Diese Entwicklung führt auch zu der Entstehung fragmentierter Bildungsbiographien und neuer Lerngruppen wie Erwachsenen, ethnischen Minderheiten und sozioökonomisch benachteiligten Lernern, die an Universitäten, Fachhochschulen und in verschiedenen Bereichen der Erwachsenenbildung in den vergangenen Jahrzehnten verstärkt angesprochen werden (Kolb 1984: 3). Zweitens bezieht die Aktionsforschung die subjektive Erfahrung des Einzelnen und die Möglichkeit zur aktiven

Mitgestaltung in den Lernprozess ein. Lernen und Lehren wird hierbei zu einem interaktiven Prozess, der in Form von Projektarbeiten, Praktika, Rollenspielen und Workshops erarbeitet wird (Kolb 1984: 3).

In diesem Sinne stehen in diesem Workshop soziale Kompetenz, Teamarbeit und Empathie mit der Perspektive auf die lokale Bevölkerung im Vordergrund. Den Teilnehmern des Workshops wird – auch als ein Gegengewicht zu den hohen Anforderungen des Spracherwerbs – Gelegenheit gegeben, das ländliche Umfeld in Hokkaidō spielerisch kennenzulernen und ihre subjektiven Erfahrungen in den Workshop einzubringen, dabei aber auch durch das Kochen und die Interaktion mit den lokalen Landwirtinnen den Workshop aktiv mitzugestalten.

Der ausgeprägte interaktive Charakter des partizipatorischen Lernens soll nicht zuletzt den Sinn für Verantwortung und Engagement einerseits und Adaptionsfähigkeit, Stressresilienz und umfassende Fertigkeiten im Umgang mit unvorhergesehenen Ereignissen unter den Studierenden fördern.

Die partizipatorische Aktionsforschung sieht als dritten Pfeiler das Feedback vor, das den Lernenden ermöglicht, ihre Erfahrungen und Beobachtungen zu abstrahieren und zu kontextualisieren und auf neue Situationen zu transferieren (Kolb 1984: 20-22). Im Rahmen des Workshops zur Revitalisierung hatten die Studierenden vor, während und unmittelbar nach dem Workshop Gelegenheit, miteinander und im Gespräch mit den Lehrkräften ihre Eindrücke zu teilen und dabei auch zu überlegen, wie sie ihre Beobachtungen und Erfahrungen in die Präsentationen einbringen.

Der regelmäßige reflexive Austausch der Eindrücke aller Studierenden während des Workshops hatte auch zum Ziel, den Studierenden die Diversität der Denkweisen in ein und derselben Situation vor Augen zu führen und auf diese Art einen Blick für „die eigene Perspektive“ zu entwickeln (Katō 2009: 51).

Nicht zuletzt wurde die kulinarische Ausrichtung des diesjährigen Workshops auch deshalb gewählt, da Essen als ein menschliches Grundbedürfnis als Ausgangspunkt für die Kommunikation zwischen heterogenen Individuen geeignet scheint (Katō, Kimura und Kimura 2014: 69ff, 2016: 4). Die gemeinsame Zubereitung von Nahrungsmitteln fördert den Austausch zwischen den ruralen Frauen und urbanen StudentInnen, die sich aufgrund ihres unterschiedlichen Alters und Umfelds außerhalb des Workshops wahrscheinlich nicht treffen würden.

–Erfahrungen und Beobachtungen während des Workshops–

Wandel und Innovation oder Traditionspflege?

Die empirische Herangehensweise und die intuitive Wahrnehmung des ländlichen Umfelds ermöglichen den Studierenden, ihren Blick für eine mögliche Diskrepanz zwischen der auf Wachstum und Fortschritt ausgerichteten nationalen Rhetorik und den tatsächlichen Lebensverhältnissen in einem exemplarisch ausgewählten ländlichen Umfeld zu schärfen. Die Studierenden werden im Rahmen des Modern Japanese Studies Program in verschiedenen Lehrveranstaltungen auf die oben skizzierten Herausforderungen des demographischen Wandels und das Stadt-Land-Gefälle in Japan vorbereitet. Doch Shintotsukawa entspricht diesem desolaten Bild des ländlichen Japans nur auf den ersten Blick.

Bei genauerem Hinsehen wird die Vitalität des Ortes deutlich. Shintotsukawa ist in die Nachbargemeinden Sunagawa, Ishikari, einem Urlaubsort an der Küste des Japanischen Meers, und Takikawa eingebettet. Die bereits erwähnte Ortschaft Takikawa liegt mit einer Bevölkerung von 41.000 Einwohnern in unmittelbarer Nähe von Shintotsukawa und hält ein vielfältiges Angebot an Einkaufsmöglichkeiten und Gastronomie bereit. Auch Shintotsukawa selbst verfügt über eine intakte Infrastruktur.

Die Stadt hat ein eigenes Krankenhaus, einen Kindergarten, ein Seniorenheim, mehrere lokale Fachgeschäfte, eine Genossenschaft und eine gut ausgestattete Stadtbibliothek. Mehrere Festivals finden über das Jahr verteilt in Shintotsukawa statt. Im Januar findet ein Schneefestival statt, gefolgt von einem Marathonlauf im Juni und dem bereits erwähnten Herbstfest –*mikaku matsuri*– Anfang Oktober, das kulinarische Köstlichkeiten der Region anbietet und nach der Herbsternst der ländlichen Bevölkerung die Möglichkeit bieten soll, sich des Geschmacks der frisch geernteten Produkte zu erfreuen und soziale Kontakte zu pflegen.

Die Mitglieder der Kommunalbehörde der Stadt Shintotsukawa und die Landwirte haben sich für den Workshop zur Revitalisierung stark engagiert. Die Bemühungen auf der kommunalen Ebene, die wirtschaftliche Situation der Region durch den Austausch mit internationalen Studierenden zu verbessern und dadurch den regionalen Tourismus in der Stadt anzuregen, signalisieren die Bereitschaft der Gemeinde mit den übergeordneten Zielen der japanischen Regierung zu kooperieren.

Seit den 1950er Jahren hat die japanische Regierung mehrere Strategien verfolgt, um stagnierenden ländlichen Gebieten neues Leben einzuhauchen. In diesem Zusammenhang hat die Regierung neben umfangreicher finanzieller Unterstützung für die ländlichen Regionen

über einen langen Zeitraum eine Wachstumsstrategie verfolgt, die sich in Form von Großprojekten, wie beispielsweise dem Bau oder Ausbau von Bahnstrecken, Autobahnen, Flughäfen, Einkaufszentren und Dämmen manifestierte und sich vor allem auf die Verbesserung von Industrie und Infrastruktur richtete. Weitere Reaktionen auf den Bevölkerungsrückgang seitens der Regierung waren die Zusammenschließungen mehrerer ländlicher Gemeinden, wie sie zwischen 1999 und 2010 in Form der sogenannten *heisei daigappei* durchgeführt wurden, um eine effizientere Verwaltung zu ermöglichen (Rausch 2016). Experimente, wie beispielsweise der Versuch, in Ogata-mura in der Präfektur Akita im Norden Honshū eine Gemeinschaft von Landwirten, die Reisanbau auf großflächigen Agrarflächen betreiben, zu etablieren, sollten innovative Impulse bieten (Wood 2012). Des Weiteren sollten landesweite Tourismuskampagnen neues Wachstum bringen.

Ein Beispiel hierfür ist die Stadt Yūbari in Hokkaidō, die durch den Kollaps der Kohleindustrie einen Bevölkerungseinbruch erfuhr, den die Stadt durch den gezielten Aufbau einer Tourismusindustrie einzudämmen versuchte (Seaton 2010). Jedoch waren all diese Versuche seitens der Regierung, die peripheren Regionen zu beleben, nur in begrenztem Maße erfolgreich. Neue Forschungsergebnisse (Matanle und Rausch 2011, Assmann 2016a) legen nahe, dass selbst steigende Geburtenraten und eine offenere Haltung zur Immigration den Bevölkerungsrückgang nicht aufhalten werden und an Stelle immer neuer Wachstumsstrategien Wege gefunden werden müssen, die bei einer gleichzeitigen Akzeptanz des demographischen Wandels die Lebensqualität für die in ländlichen Gebieten verbleibende Bevölkerung verbessern.

Konventionelle und alternative Lebensstile im Zeichen demographischen Wandels

Ein Besuch in den landwirtschaftlichen Gastfamilien in Shintotsukawa zeigt im Gegensatz zu den düsteren Prognosen ländlicher Verödung genau dies: Familien voller Vitalität und Gastfreundschaft und eine hohe Lebensqualität. Die Familien können sich fast vollständig selbst aus dem eigenen Anbau einer Bandbreite von Agrarprodukten versorgen. Neben Reis werden Tomaten, Spargel, Auberginen, mehrere Kürbissorten, Melonen, Blaubeeren und Erdbeeren auf freien Feldern und in Gewächshäusern angebaut.

Große Wohnhäuser bieten Platz für Großfamilien, die mehrere Generationen umfassen und ein Gegenstück zur immer kleiner werdenden Nuklearfamilie mit ein oder zwei Kindern in den Großstädten bilden. Die Kinder der Familien spielen unbeschwert auf Höfen, die an Abenteuerspielplätze erinnern und den Kindern die Möglichkeit bieten, ihre Kreativität frei zu entfalten. Die landwirt-

schaftliche Tätigkeit, die ein hohes Maß an logistischer Fertigkeit erfordert und durch die langen schneereichen Winter erschwert wird, wird ergänzt durch den Verkauf von Obst und Gemüse in Sapporo und die Teilnahme an Studentenaustauschprogrammen, die zusätzliche Einkommen bringen.

Bei aller Gastfreundschaft, die Studierenden und Lehrkräften im Verlauf des dreitägigen Workshops entgegengebracht wird, ist jedoch auch eine latente Diskrepanz zwischen den Bemühungen der Mitglieder der Kommunalbehörde spürbar, die sich von dem Workshop ein konkretes Ergebnis in Form der Belebung des Tourismus in der Region erhoffen, und den Landwirten, die trotz der ländlichen Isolation mit ihrer Lebenssituation insgesamt zufrieden erscheinen und sich einem grundlegenden Wandel in Form von touristischen Unternehmungen eher verschließen zu scheinen – eine Diskrepanz, die in vielen Revitalisierungsversuchen, in landwirtschaftlich ausgerichteten Ortschaften Tourismus einzuführen, zu beobachten ist.

Gleichzeitig ist seit dem Großen Tōhoku-Erdbeben von 2011 ein Zuwachs an Lebensmigranten auch in Shintotsukawa zu beobachten. Die Anzahl dieser urbanen Neueinwohner, die zwischen 25 und 45 Jahren alt sind und oft alternative Lebensstile mit landwirtschaftlicher Betätigung und anderen Einkünften kombinieren, mag vernachlässigbar scheinen. Trotzdem macht die Anwesenheit derartiger Individuen in stagnierenden ländlichen Regionen atmosphärisch einen großen Unterschied, insbesondere wenn sie Babys und Kleinkinder mitbringen.

Ein Beispiel ist der lokale Wursthändler, der aus der Umgebung von Shintotsukawa kommt, aber eine längere Zeit im Ausland und in anderen Regionen Japans gelebt hat und somit zu den sogenannten U-Turn-Migranten gehört. Sein Lebensmittelgeschäft in bayrischem Stil, die hohe Qualität seiner Produkte und die Originalität seiner kulinarischen Spezialitäten haben den Unternehmer zu einem sozialen Knotenpunkt im Dorf gemacht und dem Fachgeschäft eine stabile Kundenbasis eingebracht. Ein weiteres Beispiel ist das Okushiba Soup Curry-Restaurant, das die Studierenden während des Workshops besuchten und das Teil einer alternativen Kommune in Shintotsukawa ist.

Neben der Möglichkeit, eine Mahlzeit einzunehmen werden auch erlebnistouristische Aktivitäten wie Ponyreiten angeboten. Ein Gespräch mit einem Mitglied der Kommune, ein junger Familienvater aus Tōkyō, der mit seiner Familie dem hektischen Großstadtleben den Rücken kehrte, verdeutlicht, dass unterschiedliche Motive zu dem Entschluss führen können, auf dem Land Fuß zu fassen. Motive von U-Turn und I-Turn-Migranten (letztere sind Individuen, die keinerlei Bezug zum Ort vor ihrer Umsiedlung hatten) umfassen Besorgnis über Lebensmittelsicherheit, Work-Life-

Balance, Selbstverwirklichung und die Gründung von Start-ups (Klien in Assmann 2016). Außerdem bot eine etwa einstündige Gesprächsrunde mit zwei Mitgliedern der regionalen Revitalisierungsgruppe (*chiiki okoshi kyōryokutai*) den Studierenden Gelegenheit, sich aus erster Hand über die Schwierigkeiten nichtlokaler Zuzügler zu informieren, sich in eine Kleinstadt zu integrieren und Maßnahmen zur regionalen Revitalisierung in Shintotsukawa umzusetzen. In diesem Gespräch wurde der vollkommen andere Lebensstil in den ländlichen Gebieten deutlich, als ein Mitglied der Revitalisierungsgruppe, die aus Tōkyō stammt, berichtete, dass nur wenige Einwohner von Shintotsukawa mit der regelmäßigen Nutzung des Internets vertraut sind. Die Einrichtung einer Seite über die Stadt auf Facebook durch die Revitalisierungsgruppe habe jedoch neue Kommunikationschancen erschlossen, die zu einer hybriden Lebensweise führt, die von ländlichem Leben und der Nutzung neuer Kommunikationstechnologien geprägt ist.

Präsentation der Kulinarik in Sapporo und Shintotsukawa

In diesem Abschnitt soll die konkrete Umsetzung der konzipierten Menüs durch die studentischen Teams mithilfe der Landwirtinnen erörtert werden.

Bei der ersten Erkundung der Kleinstadt im Rahmen der eintägigen Exkursion im Mai 2016 war die Begegnung zwischen Studierenden und Landwirtinnen von gegenseitiger anfänglicher Zurückhaltung und Scheu geprägt. Im Gegensatz dazu stellte der halbtägige Kochworkshop auf dem Campus der Hokkaidō-Universität im Juli 2016 die erste Möglichkeit für die Studierenden dar, in einem informelleren Kreis Informationen über die lokale Küche und andere Aspekte des Ortes von den Frauen einzuholen.

Tatsächlich waren die Kochvorbereitungen jedoch aufwendiger als erwartet, sodass wenig Zeit für ausgedehnte Gespräche zwischen den Studierenden und den Frauen blieb und diese Begegnung durch hohe Konzentration gekennzeichnet war. Allerdings ist dieses gemeinsame Kochen rückblickend als wichtiger Schritt in der Kommunikationsbereitschaft zwischen den heterogenen Stakeholdern dieses Workshops zu werten, denn gegen Ende der Kochvorbereitungen und bei der gemeinsamen Verkostung der Gerichte war eine ausgesprochen konstruktive und heitere Atmosphäre zu beobachten. Auch wenn es sich hier nur um einige Stunden handelte, ergab sich daraus ein deutlicher Zuwachs an Engagement und gegenseitigem Vertrauen, da die Studierenden bei der Umsetzung der Menüs auf die Erfahrung und Ratschläge der Frauen angewiesen waren.

Die Fortsetzung dieser positiven Zusammenarbeit konnte dann beim eigentlichen Workshop in

Shintotsukawa am 18. und 19. Juli 2016 beobachtet werden: Studierende und die ihnen assistierenden Frauen erschienen wie ein bereits eingespieltes Team, die Vorbereitungen verliefen mühelos und auch diesmal mit hoher Konzentration und großem Engagement.

Die Provinz lebt: Eine abschließende Betrachtung

Trotz eines fortschreitenden Bevölkerungsrückgangs und einer zunehmenden Überalterung ist die Lebensqualität in Shintotsukawa hoch, wobei wie oben beschrieben auch alternative Lebensstile unterschiedlicher Generationen zunehmend ihren Platz finden.

Die Signifikanz eines Workshops zur Revitalisierung ländlicher Regionen liegt erstens darin, dass die Studierenden Gelegenheit haben, ihre Kenntnisse über das Leben im ländlichen Japan in einem exemplarisch ausgewählten Umfeld zu überprüfen und durch subjektive Erfahrungen zu erweitern.

Zweitens soll der Aufenthalt in der Kleinstadt und die vielfältigen Begegnungen mit Stakeholdern unterschiedlicher Generationen vor Ort dazu beitragen, dass die studentischen Workshopteilnehmer sich ein konkretes Bild von den tatsächlichen Problemen und Herausforderungen machen können, mit denen Bürger in Shintotsukawa konfrontiert sind. Im Gegensatz zur pädagogischen Vermittlung von textbasiertem Wissen in der konventionellen Campusumgebung steht in diesem Workshop die Erfahrung mit allen fünf Sinnen im Vordergrund (Yoneyama 2015).

Weiters sollen Kurzinterviews und Besichtigungen verschiedener Einrichtungen zeigen, dass ruraler Alltag nicht allein aus ländlichem Idyll und slow life besteht, sondern von großer Diversität geprägt ist. Der Workshop schließt hier an Ansätze von „ruraler Relationalität“ an, die sich in der Humangeographieforschung der letzten Jahre zunehmend durchgesetzt haben (Woods 2011: 40). Konkret werden Raum und Räumlichkeit hierbei nicht als klar abgegrenzte Einheit verstanden, sondern als ein Produkt diverser Praktiken, Entwicklungen, Projektionsflächen und Interaktionen (Massey 2004: 5), das von steter Dynamik geprägt ist.

Drittens besteht die Signifikanz des Workshops auch darin, dass die Studierenden erkennen, welchen Beitrag sie durch die Interaktion und ihre kreative kulinarische Gestaltung zu einer Beziehung mit der lokalen Bevölkerung leisten können, und dies aufgrund der diversen Zusammensetzung der Studententeams auch trotz eingeschränkter Sprachkenntnisse.

Danksagungen

Wir möchten an dieser Stelle allen danken, die durch ihre vielfältigen Bemühungen zu einem Gelingen

des Workshops beigetragen haben. Wir danken dem Bürgermeister der Stadt Shintotsukawa, Kumada Yoshinobu und dem Vizebürgermeister Kobayashi Tōru sowie den Mitgliedern der Abteilung für Industrie- und Tourismusförderung der Kommunalbehörde Shintotsukawa für ihr Engagement und die Unterstützung der Studierenden.

Wir danken ferner der Hokkaidō Development Association für die großzügige finanzielle Unterstützung. Die Gastfamilien Shiraishi, Kudo und Asakawa haben unsere Studierenden großzügig bei sich aufgenommen und ihnen einen Einblick in ihr tägliches Leben gewährt – auch hierfür unseren herzlichen Dank.

Die Landwirtinnen Shiraishi Miyoko, Yoshida Aiko, Hara Toyo und Uemura Yuko haben bereitwillig ihr kulinarisches Wissen mit den Studierenden geteilt und sie beim Kochen tatkräftig unterstützt. Auch ihnen gilt unser Dank.

Nicht zuletzt trugen die studentische Hilfskraft Endō Riichi und Dokumentarfilmer Sumi Tomohiko maßgeblich zur konstruktiven Atmosphäre des Workshops bei, wofür wir ebenfalls dankbar sind.

Literatur

- Assmann, Stephanie (2016a): „Introduction“. Stephanie Assmann (Hg.), *Sustainability in Contemporary Rural Japan: Challenges and Opportunities*. London: Routledge: xv-xxv.
- (2016b): „Agriculture in Japan: Trapped Between Free Trade and the Need for Reform“. Stephanie Assmann (Hg.), *Sustainability in Contemporary Rural Japan: Challenges and Opportunities*. London: Routledge: 49-61.
- Cabinet Office, Government of Japan (2014): *Shoshika taisaku no genjō to kadai* (Current Situation and Tasks to Tackle the Decline of Children Being Born), http://www8.cao.go.jp/shoushi/shoushika/whitepaper/measures/w-2015/27webgaiyoh/html/gb1_s1-1.html; 03.09.2016).
- Iida, Yasuyuki, u.a. (2016): *Chiiki Saisei no shippaigaku* [Beispiele gescheiterter regionaler Revitalisierung]. Tōkyō: Kobunsha.
- Katō, Fumitoshi (2009): *Kyānpuron: Atarashii firudowāku* [Theorien zu camp: Neue Feldforschung], Tōkyō: Keio Gijuku Daigaku Shuppan.
- Katō Fumitoshi, Kimura Takeyo, Kimura Aiko (2016): *Mada mada tsunagaru karē* [Mehr über Curry als Kommunikationsmittel], Tōkyō: Filmart.
- (2014): *Tsunagaru Karē* [Curry als Kommunikationsmittel]. Tōkyō: Filmart.
- Klien, Susanne (2016): „Young urban migrants in the Japanese countryside between self-realization and slow life?“. Stephanie Assmann (Hg.), *Sustainability in Contemporary Rural Japan: Challenges and Opportunities*. London: Routledge: 95-107.
- Knight, John (1994): „Rural revitalization in Japan: spirit of the village and taste of the country“, *Asian Survey* 34 (7): 634-646.
- Kolb, David A. (1984): *Experiential Learning. Experience as the Source of Learning and Development*. New Jersey: Prentice Hall.
- Massey, Doreen (2004): „Geographies of responsibility“, *Geografiska Annaler B*, 86: 5-18.
- Matanle, Peter, Anthony S. Rausch und The Shrinking Regions Group (2011): *Japan's Shrinking Regions in the 21st Century. Contem-*

porary Responses to Depopulation and Socioeconomic Decline. Amherst, New York: Cambria Press.

- Odagiri, Tokumi (2009): *Nōsanson saisei. 'Genkai shūraku' mondai o koete* [Revitalisierung landwirtschaftlicher Gemeinden: Jenseits des Problems der ‚gefährdeten Gemeinden‘]. Tōkyō: Iwanami Shoten.
- Rausch, Anthony S. (2016): „The Heisei Municipal Mergers: Measures of Sustainability, Equality and Identity“, Stephanie Assmann (Hg.): *Sustainability in Contemporary Rural Japan: Challenges and Opportunities*. London: Routledge: 35-48.
- Seaton, Philip (2010): „Depopulation and financial collapse in Yūbari: Market forces, administrative folly, or a warning to others?“, *Social Science Japan Journal* 13(2): 227-240.
- Stadt Shintotsukawa (2015a). *Heisei 27-nen kokusei chōsa kekka (gaisū) hōkoku* [Ergebnisse der Volkszählung 2015, <http://www.town.shintotsukawa.lg.jp/hotnews/detail/00001806.html>]; 11.08.2016.
- (2015b). *Shintotsukawa jinkō bijon* [Visionen für die Bevölkerung Shintotsukawas], <http://www.town.shintotsukawa.lg.jp/hotnews/files/00001700/00001754/20151030100346.pdf>; 18.08.2016.
- United Nations Population Division [UNPD] (2012): United Nations Department of Economic and Social Affairs/Population Division World Population Prospects: *The 2012 Revision, Volume II: Demographic Profiles*, <http://esa.un.org/wpp/Demographic-Profiles/pdfs/392.pdf>; 13.02.2015.
- Wood, Donald C. (2012): *Ogata-Mura: Sowing Dissent and Reclaiming Identity in a Japanese Farming Village*. New York: Berghahn Books.
- Woods, Michael (2011): *Rural (Key Ideas in Geography)*. London und New York: Routledge.
- Yamashita, Yūsuke (2012): *Genkai shūraku no shinjitsu. Koso no mura wa kieru no ka?* [Die Wahrheit über Randgebiete. Werden entvölkerte Regionen verschwinden?], Tōkyō: Chikuma shinsho.
- Yoneyama, Kikuji (2015): „Daigaku no saikōchiku: Gokan o ikashite te de kangaeru“ [Neustrukturierung von Universität: Denken mit den fünf Sinnen], *Keizai gaku kenkyū* 65(2), 33-61.

„Gras(fr)essende Männer“ in der Küche: Yoshimoto Bananas *Kitchen* und der *sōshokukei danshi* - Diskurs

Ronald SALADIN (Deutsches Institut für Japanstudien, Tōkyō)

1. Einleitung

Yoshimoto Bananas (*1964) Roman *Kitchen* (キッチン), mit dem sie im Jahre 1988 praktisch über Nacht zum Literaturstar wurde (vgl. Hein 2008: 244), steht wie kaum eine andere Erzählung exemplarisch für das Frühwerk der Autorin. Gerade die Figur des Yūichi stand allerdings bisher kaum im Fokus der Forschung. Aus diesem Grund wird in diesem Beitrag das Augenmerk insbesondere auf ihn gelegt. Auch wenn *Kitchen* eine hohe Bekanntheit besitzt, soll hier noch einmal kurz die Handlung umrissen werden.

Im ersten Teil von *Kitchen* zieht die Protagonistin Sakurai Mikage nach dem Tod ihrer Großmutter, bei der sie aufgewachsen ist, da ihre Eltern bereits verstarben als sie ein Kind war, zu Tanabe Yūichi, einem entfernten Bekannten/Freund und dessen Mutter Eriko. Mikage erfährt sehr schnell, dass Yūichis Mutter, Eriko, eigentlich sein leiblicher Vater ist. Nach dem Tod von Yūichis leiblicher Mutter hat dieser sich einer Geschlechtsumwandlung unterzogen und wurde so zu dessen neuer Mutter Eriko. Eriko und Yūichi beginnen zu Mikages neuer Familie zu werden und ermöglichen es ihr, über den Tod ihrer Großmutter hinweg zu kommen.

In *Vollmond* (*Mangetsu* 満月), dem zweiten Teil von *Kitchen*, ist Mikage in ihre eigene Wohnung gezogen und hat eine Ausbildung in einem Kochstudio begonnen. Der Kontakt zu den Tanabes ist etwas eingeschlafen, was sich jedoch schlagartig ändert, als Yūichi Mikage anruft und ihr mitteilt, dass Eriko ermordet worden ist. So wie im ersten Teil Yūichi Mikage emotional unterstützt hat, versucht nun Mikage für Yūichi da zu sein. Zwischen den beiden entwickelt sich eine Beziehung, die weder als Freundschaft noch als Liebesbeziehung bezeichnet werden kann – die beiden sind vielmehr Seelenverwandte. Gegen Ende des Werks entscheidet sich Mikage – erkennend, dass ihre Beziehung zu Yūichi an einem Scheidepunkt angelangt ist – die Initiative zu ergreifen. Damit verhindert sie zum einen, dass Yūichi sich vollends zurückzieht, und zum anderen gibt sie ihrer Beziehung eine neue Richtung – nämlich in Richtung Liebespaar.

Für *Kitchens* außerordentlichen und auch internationalen Erfolg (übersetzt in über 30 Sprachen, vgl. Mae 2007: 607–608) sind mit der Zeit eine Vielzahl an Gründen her-

ausgearbeitet worden. So stellt der Literaturwissenschaftler John Whittier Treat zum Beispiel einen „*shōjoesken*“¹⁴ Schreibstil als stilistisches Merkmal fest, wodurch Yoshimotos Romane an Mädchencomics erinnerten, und somit aufgrund ihrer Stilistik Lesern leicht zugänglich seien (vgl. Treat 1995: 283).

Während Treat hierin einen Beweis für das Verschwimmen von sogenannter Hoch- und Populärkultur² sieht, geht beispielsweise die Kultur- und Literaturwissenschaftlerin Michiko Mae weiter und legt dar, dass es sich bei dem „Phänomen-Banana“ (Saitō 2001: 184) vielmehr um einen „Teil einer postmodernen Kultur“ (Mae 2007: 609) handelt, der zwar einerseits den eben beschriebenen Disput über die Wertigkeit ihrer Literatur hervorrief, aber gleichzeitig deutlich macht, dass die Autorin einem Paradigmenwechsel Ausdruck verleiht, der durch die sozio-ökonomischen Veränderungen des Japans der 1980er Jahre bedingt ist.

Diese postmoderne Gesellschaft Japans ist es, in der sich „Feminismus und die Angleichung der Geschlechter, [...] die Auflösung der traditionellen Kernfamilie und [...] Individualismus“ (Mae 2007: 612) Bahn brechen. Der Literaturwissenschaftler Shioda Tsutomu führt diesbezüglich aus, dass die Zeit der sogenannten Seifenblasenwirtschaft eine junge Generation hervorgebracht hat, die leichten Herzens alte Traditionen über Bord wirft und sich ohne zu zögern den Moden und dem Konsum hingibt – mit dem Ergebnis, dass nichts mehr fest und alles austauschbar erscheint. Diese Austauschbarkeit macht er als ein zentrales Motiv in *Kitchen* aus: Sei es, dass die Mutter durch die Küche ersetzt wird, oder interpersonelle Beziehungen und traditionelle Familienstrukturen durch neue (vgl. Shioda 2005: 79-86).

Ein Aspekt, der dabei immer wieder von der Forschung in den Mittelpunkt gestellt wird, sind Yoshimotos Gender-Konstruktionen, oder vielmehr die Überschreitung hegemonialer Normen. Hegemonial ist hier in dem Sinne zu verstehen, wie Connell (2005) es in ihrem Konzept der hegemonialen Männlichkeit ausgeführt hat. Mit hegemonialen Normen sind also jene Normen gemeint, die von der Mehrheit einer Gesellschaft als richtig und erstrebenswert akzeptiert, unterstützt und reproduziert werden. Im Japan der Nachkriegszeit manifestiert sich die hegemoniale Männlichkeit maßgeblich in Form des sogenannten *sararīman* (*salary-man*).³ Yoshimotos Cha-

MINIKOMI Nr. 86

- 04 **Editorial**
- 05 **Florian PURKARTHOFER, Andreas EDER und Peter MÜHLER**
Students Emergency Action for Liberal Democracy (SEALDs):
Innenansicht politischen Engagements, dessen Erfolg und Ende
- 11 **Stephanie ASSMANN und Susanne KLIEN**
Finnische Piroggen, vietnamesische Reisbälle und *finger food* aus
Singapur: Feldforschung und kulinarische Begegnung in Hokkaidō
- 19 **Ronald SALADIN**
„Gras(fr)essende Männer“ in der Küche – Yoshimoto Bananas *Kitchen*
und der *sōshokukei danshi*-Diskurs
- 29 **KIKU Kōichi und Katrin Jumiko LEITNER**
„Depression“ after Tōkyō 2020? Characteristics of Japan’s sport
policy and the 2020 Tōkyō Olympics & Paralympics
- 36 **Patrick VIERTHALER**
Der Yasukuni-Schrein als Huldigungsstätte des Militarismus:
Ein kurzer Abriss der Nachkriegszeit aus innen- und außenpoliti-
scher Sicht
- 48 **Patrick HOFFMANN**
Onmyōdō in der Edo-Zeit
- 57 **AutorInnen/Impressum**

KIKU Kōichi

Professor für Sportsoziologie an der Tsukuba-Universität und gegenwärtig sowohl Präsident der Japan Society of Sport Sociology als auch Präsident des Soziologie-Fachbereichs der Japan Society of Physical Education, Health and Sport Sciences. Aktuelle Publikationen: *Higashi ajia no supōtsu nashonarizumu* (Sport-Nationalism in East Asia, Minervashobo, 2015; Mitautor), *Gendai supōtsu wa kanō jigorō kara nani o manabu no ka* (What to learn from Jigorō Kanō in contemporary sports, Minervashobo, 2014, Herausgeber). Im März 2015 wurde er mit dem Chichibunomiya Memorial Sports and Medical Sciences Encouragement Prize der Japan Sports Association ausgezeichnet.

Katrin Jumiko LEITNER

studierte Japanologie an der Universität Wien mit Auslandsaufenthalten an der Meiji-Universität als auch an der Tsukuba-Universität (MEXT-Stipendiatin). 2014 promovierte sie zum Thema sportlicher, schulischer und beruflicher Karrieren japanischer Leistungssportler. Seit September 2013 ist sie als Assistant Professor am Institut für Sport und Wellness an der Rikkyō-Universität tätig.

Patrick VIERTHALER

Patrick Vierthaler absolvierte das Studium der Japanologie und der Koreanologie an der Universität Wien. Auslandsaufenthalte an der Hankuk University of Foreign Studies in Seoul und der Dōshisha-Universität in Kyōto (MEXT-Stipendiat), außerdem langjährige Projektmitarbeit an der Fachrichtung für Koreanologie. Seit 2015 MEXT-Stipendiat an der Universität Kyōto am Institut für Zeitgeschichte bei Prof. Nagahara Yōko. Gegenwärtig Forschung zu Diskursen um Identität, Nationalbewusstsein und Geschichtsauffassungen in Japan und Südkorea. Außerdem Wirken als freischaffender Landschaftsfotograf mit Ausstellungen in Österreich und Japan. vierthaler.patrick.54z@st.kyoto-u.ac.jp.

Markus HOFFMANN

Markus Hoffmann studiert Japanologie im Masterstudienlehrgang und Astronomie an der Universität Wien. Sein Forschungsinteresse liegt vor allem im Bereich Geschichte und Religion.

IMPRESSUM

Herausgeber: Akademischer Arbeitskreis Japan – Österreichische Japan-Gesellschaft für Wissenschaft und Kunst.
Redaktion: Bernhard Seidl, Tamara Kameron, Bernhard Leitner.
Adresse: Institut für Ostasienwissenschaften, Universität Wien, AAKH-Campus, Spitalgasse 2–4, 1090 Wien, Austria.
Kontakt: Tel.: (+43 1) 4277 43801 Fax: (+43 1) 4277 9438; aaj.ostasien@univie.ac.at
Bankverbindung: Österreich: Bank Austria, IBAN: AT32 1200 0006 0342 6800 BIC: BKAUATWW
Japan: Mizuho Ginkō, (BLZ 516) Kto.Nr.: 1413005
Website: <http://www.aaj.at>
Jänner 2017

interne¹¹ (siehe Kōtokui) Reibereien mit anderen Adelsfamilien oder den potentiellen Subjekten.

Außerdem verloren sie, besonders zu Ende des 18. Jahrhunderts, mit steigender *onmyōji*-Anzahl immer mehr den Überblick über das, was ihre „Mitglieder“ überhaupt praktizierten. Dabei drängt sich allerdings der Schluss auf, dass ihnen das gar nicht so wichtig war, solange die für die Lizenzen notwendigen Gebühren bezahlt wurden, und dass die ursprüngliche Motivation für die Organisation der *onmyōji* wohl nicht eine gemeinnützige war.

Und eben diese Organisationen, welche das gesellschaftliche System des Tokugawa-Shōgunats mit getragen hatten, wurden von der neuen Regierung aufgelöst, da sie einem neuen, „besseren“ Japan, das sich am Westen orientierte, im Weg standen.

Anmerkungen

1. Selten wird in der Fachliteratur auch die Umschrift *on'yōdō* verwendet.
2. Ein Kalender mit Annotationen zu günstigen und ungünstigen Zeitpunkten.
3. Hier finden sich unterschiedliche Todesjahre.
4. Hayashi, Religionshistoriker in Nagoya (Aichi-Universität), weist im Text ausdrücklich auf das Tagebuch hin. Tan war zu diesem Zeitpunkt PhD-Kandidat der Japanologie in Harvard, und beschreibt in einer langen Fußzeile die damaligen Ereignisse, ebenfalls auf Basis derselben Quelle.
5. Die *shōmonji* waren ein Beispiel für *onmyō*-Wissen, dass aus dem *Onmyōryō* herausgesickert ist und sich mit, in diesem Fall, Straßenkunst verband. Die Tsuchimikado versuchten im Laufe der Edo-Zeit diese „Abgänger“ wieder sozusagen einzufangen.
6. Ansai wurde genauso der Schüler von Yasutomi und integrierte somit auch *onmyōdō*-Gedankengut in seinen Suika-Shintō.
7. Obwohl dieser Antrag angenommen wurde, stellte Harumi kurz darauf einen neuen, da der Kaiserhof zwar einem neuen Kalender zustimmte, jedoch auf Basis eines anderen Systems. Daher stammt der *jōkyō*-Kalender eigentlich aus dem dritten Antrag.
8. Mitglied der Familie der Tokugawa und *daimyō* von Mito.
9. Mönche der Shugen-Sekten.
10. Es gelang den Tsuchimikado kurzzeitig, mit der *hōreki*-Kalenderreform (1754) diese Autorität wieder zurückzugewinnen, welche sie aber nur bis zur nächsten Reform innehatte, die wieder von den *tenmongata* geleitet wurde.
11. Intern im Sinne von innerhalb der „*onmyōdō*-Welt“.

Literatur

- Endō, Katsumi (1994): *Kinsei onmyōdō shi no kenkyū* [Forschung zur Geschichte des *onmyōdō* der Vormoderne]. 2. rev. Aufl., Tōkyō: Shin Jinbutsu Ōraisha.
- Faure, Bernard (2012): „A religion in search of a founder?“, *Cahiers d'Extreme-Asie* 21, 1-19.
- Hayashi, Makoto (1994): Tokugawa-period disputes between Shugen organizations and *onmyōji* over rights to practice divination“, *Japanese Journal of Religious Studies* 21/2-3, 167-189.
- (2005): *Kinsei onmyōdō no kenkyū* [Forschung zum *onmyōdō* der Vormoderne]. Tōkyō: Yoshikawa Kōbunkan.
- (2009): „Kinsei kōki ni okeru tsuchimikadoko *onmyōji*“ [Die Tsuchimikado und *onmyōji* in der späten Edo-Periode], *Aichi gakui daigaku nigenbunka kenkyūjo kiyō* 24, 1-12.

- (2013): „The development of early modern *Onmyōdō*“, *Japanese Journal of Religious Studies* 40/1, 151-167.
- Hayashi, Makoto und Matthias Hayek (2013): „Editors' introduction: *Onmyōdō* in Japanese history“, *Japanese Journal of Religious Studies* 40/1, 1-18.
- Masuo, Shin'ichirō (2013): „Chinese religion and the formation of *Onmyōdō*“, *Japanese Journal of Religious Studies* 40/1, 19-43.
- Miyajima, Kazuhiko (1988): „Influence of Chinese astronomy on Japanese culture“, *Vistas in Astronomy* 31, 805-808.
- Nakayama, Shigeru (1972): *Nihon no tenmongaku: Seiyō ninshiki no senpei* [Astronomie Japans: Vorhut der westlichen Erkenntnis]. Tōkyō: Iwanami Shoten.
- Shigeta, Shin'ichi (2013): „A portrait of Abe no Seimei“, *Japanese Journal of Religious Studies* 40/1, 77-97.
- Sugimoto, Masayoshi und David L. Swain (1978): *Science and culture in traditional Japan: A. d. 600 – 1854*. Cambridge: MIT Press (= MIT East Asian science series 6).
- Tan, Wei Yu Wayne (2014): „Science, politics and networks: Shibukawa Harumi and the birth of the new almanac in seventeenth-century Japan“, *Annals of Science* 72/2, 241-270.
- Umeno, Mitsuoki (2012): „The origins of the Izanagi-ryū ritual techniques: On the basis of the Izanagi saimon“, *Cahiers d'Extreme-Asie* 21, 341-385.
- Yabuuchi, Kiyoshi (1980): „Astronomy in the east and the west: The development and characteristics“, *Historia Scientiarum: International Journal of the History of Science Society of Japan* 19, 1-9.
- Yamada, Keiji (2005): „Bakufu tenmongata seiritsu no rekishiteki igi“ [Geschichtlicher Überblick über die Shōgunatsastronomen], *The Astronomical Herald* 98/6, 353-365.
- Yanagihara, Toshiaki (2013): „*Onmyōdō* in the Muromachi period“, *Japanese Journal of Religious Studies* 40/1, 131-150.

AUTORINNEN

Florian PURKARTHOFER

Florian Purkardhofer studierte Japanologie an der Universität Wien und der Tōkyō Metropolitan University (TMU) und schloss im März 2014 mit einer Masterarbeit zu sozialwissenschaftlichen Raumtheorien ab. Von 2014 bis 2016 war er Gastforscher am Department of Urban Science der TMU in Japan. Seit 2016 ist er Doktorand an der Universität Wien und als Lektor am Institut für Ostasienwissenschaften tätig.

Andreas EDER

Andreas Eder ist Doktorand und wissenschaftlicher Mitarbeiter an der Freien Universität Berlin. Er studierte Japanologie und Volkswirtschaftslehre an der Universität Wien. Er beschäftigt sich vor allem mit Populismus, Nationalismus und Demokratie in Japan. Zu seinen weiteren Interessen zählen Protestbewegungen im Nachkriegs-Japan und politische Partizipation im Allgemeinen. In seiner Dissertation beschäftigt er sich mit der Rolle diskursiver Konstruktion populistischer Identitäten für politischen Erfolg in Japan.

Peter MÜHLEDER

ist Doktorand am Institut für Ostasienwissenschaften an der Universität Wien, Studienrichtung Japanologie. In seiner Dissertation erforscht er das intellektuelle Feld und intellektuelle Medien in Japan nach dem Zweiten Weltkrieg.

Stephanie ASSMANN

Specially Appointed Professor in der Fakultät für Medien und Kommunikation an der Hokkaidō Universität. Sie ist Herausgeberin des Bandes *Sustainability in Contemporary Rural Japan: Challenges and Opportunities* (Routledge, 2016) und Mitherausgeberin des Sammelbandes *Japanese Foodways, Past and Present* (University of Illinois Press, 2010, herausgegeben mit Eric C. Rath). Sie forscht zu Soziologie des Konsumentenverhaltens sowie zu Ernährung und Esskultur im gegenwärtigen Japan. Weitere Informationen unter www.stephanieassmann.com.

Susanne KLIEN

Associate Professor im Modern Japanese Studies Program in der Fakultät für Medien und Kommunikation an der Hokkaidō Universität. Sie forscht zu alternativen Lebensstilen im ländlichen Japan der Gegenwart (Kakenhi-Projekt seit April 2016). Aktuelle Publikationen: „Young urban migrants in the Japanese countryside between self-realization and slow life? The quest for subjective well-being and post-materialism“ in Stephanie Assmann (Hg.), *Sustainability in Contemporary Rural Japan: Challenges and opportunities*, Routledge 2015, 95-107 sowie „Reinventing Ishinomaki, reinventing Japan? Evolving creative networks, alternative lifestyles and the search for quality in life in post-growth Japan“, *Japanese Studies*, 36/ 1, 39-60. Weitere Informationen unter <http://susanne-klien.net/>.

Ronald SALADIN

Dr. Ronald Saladin ist seit August 2016 wissenschaftlicher Mitarbeiter am DIJ. Er studierte Japanologie, Soziologie und Germanistik an der Universität Trier, wo er 2014 auch seine Promotion mit dem Titel *Discourses on Masculinities in Japanese Lifestyle Magazines for Young Men* abgeschlossen hat. Dank Stipendien der japanischen Regierung und des DAAD studierte er zudem an japanischen Universitäten – u.a. vier Jahre im Dokortkurs des Faches Soziologie an der Musashi-Universität in Tōkyō. Bevor er an das DIJ wechselte, war er wissenschaftlicher Mitarbeiter an den Universitäten Trier und Köln. Er beschäftigt sich mit Gender- und Diversitätsdiskursen in japanischer Populärkultur, Medien und Literatur.