

Bestimmt der Staat, was auf den Tisch kommt? Die Umsetzung des Rahmengesetzes zur Ernährungserziehung im ländlichen Japan

Can the State Define What the Japanese Should Eat?
The Implementation of the Basic Law on Food Education in Rural Japan

Cornelia Reiher

Against the background of various concerns related to food and nutrition such as food safety, an increase in obesity and lifestyle-related diseases and the loss of traditional food culture, the Basic Law on Food Education (Shokuiku kihonhō) was enacted in June 2005. It defines food education (shokuiku) as acquisition of knowledge about food and of the ability to make appropriate food choices. The aim of this article is to analyse how the contents of the law and the associated Basic Plan for the Promotion of Food Education were realized in the individual plans for the promotion of food education enacted by the Japanese prefectures and municipalities, as well as in actual shokuiku activities on the local level. Drawing on the example of Aritachō, a municipality in Saga prefecture, it becomes clear that local shokuiku combines both measures based on the interpretation of shokuiku according to the Basic Law on Food Education, and on the other hand emphasize local uniqueness. Local shokuiku measures are also closely linked to rural revitalization and community planning. In the case of Arita, shokuiku emphasizes a unique food culture that unites local food and porcelain products. At the same time that shokuiku is integrated into the local infrastructure of revitalization and community planning, the additional focus on local uniqueness does not question the basic assumptions about food and food education of the Basic Law.

1 Einleitung: Was ist *shokuiku*?

Etwa 40 Kinder zwischen vier und sechs Jahren und einige Mütter sitzen im Mai 2006 auf dem Fußboden eines kommunalen Kindergartens in Aritachō (Präfektur Saga).¹ Die Kinder blicken gebannt zur Bühne. Dort zeigen zwei Erzieherinnen ein sogenanntes Schürzentheater (*epuron shiatā*). Auf den Schürzen sind die menschlichen Verdauungsorgane aufgesteckt und in den Händen halten die Kindergärtnerinnen Fleisch, Gemüse und Reiskugeln aus Filz. Sie erklären den Kindern den Weg, den die Nahrungsmittel im Körper nehmen, nachdem sie in den Mund gesteckt wurden. Laut wiederholen die Kinder die Botschaft der Veranstaltung: »Yoku kande ne!« (Kaut immer gut!). Die Kinder werden mit der Aufforderung entlassen, beim Essen nicht wählerisch zu sein und alles zu probieren, was zu Hause und im Kindergarten serviert wird.²

Ähnliche Veranstaltungen finden unter dem Label Ernährungserziehung (*shokuiku*) in Bildungseinrichtungen in ganz Japan statt. Kommunale Einrichtungen bieten Kochkurse für Eltern und Kinder an, Landwirte laden Schulklassen zur Reisernte ein und Bürgergruppen verkaufen »traditionelle«³ lokale Spezialitäten auf kommunalen Festen. Derartige Aktivitäten sind nicht neu, haben aber seit der Verabschiedung des Rahmengesetzes zur Ernährungserziehung (*Shokuiku kihonhō*) im Jahr 2005 quantitativ zugenommen und werden stärker vom japanischen Staat gefördert und gefordert.

Das Gesetz ist als eine Reaktion auf Probleme im Ernährungsbereich seit Mitte der 1990er Jahre zu verstehen. Neben Problemen der Lebensmittelsicherheit im Kontext von BSE, Lebensmittelgiftskandalen und Etikettenschwindel auf Nahrungsmitteln werden auch die Zunahme von Adipositas und ernährungsbedingten Krankheiten, die Abhängigkeit Japans von Lebensmitteln aus dem Ausland oder der Verlust traditioneller Ernährungskultur (*shokubunka*) in der japanischen Öffentlichkeit thematisiert. Parallel dazu begann der Einzug des aus der Meiji-Zeit (1868–1912) stammenden Begriffs *shokuiku* in die öffentliche Diskussion.

Der staatliche Eingriff in individuelles Ernährungsverhalten ist in Japan seit der Meiji-Zeit in einer Reihe von Maßnahmen und Kampagnen evident – Ernährungs-

1. Beobachtungen aus der Feldforschung werden im Folgenden kursiv dargestellt.
2. Die Autorin hat dieser Veranstaltung als Mutter eines der Kindergartenkinder beigewohnt.
3. In Übereinstimmung mit ERIC HOBBSBAM und TERENCE RANGER (1992) sieht die Autorin Tradition als erfunden, also als Konstruktion an. Um diese Konzeption von Tradition von dem Traditionsbegriff abzugrenzen der innerhalb des Diskurses über *shokuiku* verwendet wird – dort wird Tradition vielmehr als etwas immer schon Dagewesenes verstanden, das möglichst unverändert von Generation zu Generation weitergegeben und erhalten werden soll – werden die Begriffe Tradition und traditionell außerhalb der Beschreibung der Primärquellen in Anführungszeichen gesetzt.

fragen waren wichtige Aspekte sowohl bei der Modernisierung des Landes Ende des 19. Jahrhunderts als auch bei der Demokratisierung Japans nach 1945. Den oben beschriebenen neueren Problemen der Ernährung wird auf kommunaler Ebene und auch durch Regelungen verschiedener Ministerien seit den 1990er Jahren verstärkt unter dem Schlagwort *shokuiku* begegnet. Im Shokuiku kihonhō wird *shokuiku* als die Aneignung von Wissen über Lebensmittel definiert, welches es einer breiten Bevölkerung ermöglichen soll, angemessene Entscheidungen im Bereich der Ernährung zu treffen. Die Ziele des Gesetzes und des dazugehörigen Aktionsplans sollen durch die Kooperation mit Präfekturen, Kommunen, Bildungseinrichtungen sowie zivilgesellschaftlichen Akteuren und Familien im ganzen Land so nah wie möglich an die Bürger herangetragen werden.

Der vorliegende Beitrag prüft am Beispiel der Kommune Aritachō in der Präfektur Saga die These, die Umsetzung des Gesetz und des dazugehörigen Förderplans erfolge auf lokaler Ebene im Rahmens bereits existierender Revitalisierungs-bemühungen und Stadtgestaltungsaktivitäten (*machizukuri katsudō*). Dabei wird insbesondere der Frage nachgegangen, inwieweit es sich bei diesen Aktivitäten um Ernährungserziehung im Sinne des Shokuiku kihonhō, welches vor allem auf Gesundheitsförderung abzielt, handelt, oder ob *shokuiku* in diesem Kontext nicht vielmehr als ein anderes Wort für die Förderung der lokalen (Land-) Wirtschaft betrachtet werden kann, wie die Kulturwissenschaftlerin SHIMOMURA SHIZUHO (2007: 54) für die Präfekturen Aichi und Miyazaki feststellt. Inwieweit also wird das Konzept *shokuiku* an lokale Bedürfnisse angepasst und welche Bedürfnisse sind das?

Der erste Teil des Aufsatzes gibt einen Überblick über die bisherige Ernährungspolitik Japans, den Diskurs über die Veränderung der Ernährungssituation in Japan seit Mitte der 1990er Jahre, sowie Inhalte und Ziele des Rahmengesetzes zur Ernährungserziehung und Kritik am Gesetz. Diese macht deutlich, dass das Thema *shokuiku* nicht auf den Bereich der Ernährung beschränkt ist, sondern an der Schnittstelle von Diskursen über das Verhältnis von Staat und Bürger, Zentralstaat und Gebietskörperschaften, Geschlechterverhältnissen, Moral, Tradition und Nationalismus verortet werden muss.

Darauf aufbauend wird im zweiten Teil die im Rahmengesetz zur Ernährungserziehung angezielte Rolle der Gebietskörperschaften dargestellt und im Anschluss daran die Umsetzung dieser Erwartungen anhand der Ernährungserziehung in Aritachō untersucht. Durch einen Vergleich des nationalen Rahmenförderplans zur Ernährungserziehung (Shokuiku suishin kihon keikaku), des Rahmenförderplans zur Ernährungserziehung der Präfektur Saga (Sagaken shokuiku suishin kihon keikaku) und des Förderplans für Ernährungserziehung von Aritachō (Aritachō sho-

kuiku suishin keikaku) soll analysiert werden, in welchem Maße die Förderpläne an lokale Gegebenheiten angepasst werden. Gleiches gilt für Aktivitäten, die unter dem Slogan *shokuiku* in Arita veranstaltet werden. Dazu werden *shokuiku* Initiativen in Arita vorgestellt und auf ihre Vernetzung mit anderen Aktivitäten und Akteuren aus Stadtgestaltung, Revitalisierungsbewegung und Tourismusförderung hin untersucht. Darüber hinaus wird das Fallbeispiel daraufhin geprüft, ob sich die von japanischen Wissenschaftlern und Politikern geäußerten Kritikpunkte am *Shokuiku kihonhō* auch auf die Förderpläne zur Ernährungserziehung der Präfekturen und auf lokaler Ebene übertragen lassen.

Der Beitrag beruht auf teilnehmenden Beobachtungen bei *machizukuri*-Kampagnen mit Bezug zu *shokuiku* in Aritachō, leitfadengestützten qualitativen Interviews mit Akteuren aus Kommunalpolitik und *machizukuri*-Gruppen und auf der Analyse von Medienberichten und Publikationen verschiedenster mit *shokuiku* befasster Institutionen.

2 Das Rahmengesetz zur Ernährungserziehung

2.1 Ernährung, Ernährungspolitik und Ernährungsprobleme in Japan

In der japanischen Gesellschaft nimmt das Thema Essen einen zentralen Stellenwert ein, was sich in der Präsenz des Themas in Medien und im sozialen Leben widerspiegelt. Neben Kochsendungen, Zeitschriftenartikeln über lokale Spezialitäten und Reiseangeboten, die sich vorrangig ums Essen drehen, zeigt das japanische Fernsehen in Sendungen wie NHKs »Furusato ichiban!« (Unser Heimatort ist Nummer Eins!) die größten Rettiche, Fische oder Auberginen zwischen Hokkaidō und Okinawa. Diese werden entsprechend der lokalen »Tradition« zubereitet und von den Moderatoren verzehrt, die endlos beteuern, noch nie etwas derart Delikates gegessen zu haben. Die japanische Regierung und verschiedene Ministerien fördern die Etablierung lokaler kulinarischer Spezialitäten als Marken – seien es Zitrusfrüchte aus Ōita, Rindfleisch aus Saga, Yubari-Melonen oder Utsunomiya-Gyōza – zur Revitalisierung ländlicher Regionen (vgl. RAUSCH 2008). Diese essbaren Spezialitäten (*meibutsu*) sind unerlässliche Souvenirs für Freunde und Kollegen, wenn man auf Reisen geht. Lokale Diversität ist ein wichtiger Bestandteil japanischer Esskultur.

Der Frage, was japanische Küche und japanische Ernährung eigentlich ist, gehen die Ethnologen Michael Ashkenazi und Jeanne Jacobs in ihrem Buch *The Essence of Japanese Cuisine* nach. Für sie liegt die »Essenz« der japanischen Küche in ihrem hybriden Charakter. Einerseits würden Traditionen wiederbelebt und adaptiert, an-

dererseits aber mit Anleihen aus anderen Esskulturen ergänzt (ASHKENAZI und JACOBS 2000: 221).

Die Ostasienwissenschaftlerin Hiroko Takeda zeigt die wichtige Rolle von Ernährung in Diskursen über nationale Identität und Nationalismus auf. »Japanisches Essen« repräsentiere Japan innerhalb und außerhalb Japans. In Form eines »banalen Nationalismus«, der im Alltagsleben in Japan stattfindet, werde »japanisches« Essen zum Kern von Japanizität. Das Banale dieser Form von Nationalismus finde sich im häufig unbewussten Verrichten alltäglicher individueller Praktiken – Essen sei eine dieser Praktiken, die oft unhinterfragt blieben (TAKEDA 2008: 8). Die japanische Öffentlichkeit und die japanische Regierung sei sich zwar über den hybriden Charakter der Esskultur bewusst, aber in den Diskursen über Ernährung werde in den letzten Jahren versucht, das japanische Element innerhalb dieser Hybridität zu extrahieren und gegenüber den nicht-japanischen Elementen positiv abzugrenzen (TAKEDA 2008: 8).

Diese Argumentation ist konträr zu früheren Ansätzen japanischer Ernährungspolitik in denen westliche Ernährung in Japan propagiert wurde. Die Ostasienhistorikerin KATARZYNA CWIERTKA (vgl. 2004: 121–140) beschreibt, wie bereits in der Meiji-Zeit (1868–1912) versucht wurde, die individuellen Ernährungsgewohnheiten der japanischen Bevölkerung zu beeinflussen. Die Meiji-Regierung bemühte sich, westliche Ernährung – womit vor allem der Konsum von Fleisch- und Milchprodukten gemeint war – zur Unterstützung der Modernisierung Japans zunächst im Militär und seit den 1930er Jahren auch in der Zivilbevölkerung einzuführen. Die Gesunderhaltung von Körper und Seele durch gesunde Ernährung und Sport wurde zu einer Bürgerpflicht deklariert, um leistungsfähige Soldaten und Arbeiter heranzuziehen (CWIERTKA 2004: 134). Auch der Begriff *shokuiku* stammt aus der Meiji-Zeit und wird den Ärzten Gensai Murai und Sagen Ishizuga (1851–1909) aus der Präfektur Fukui zugeschrieben. In einem Text aus dem Jahr 1898 definiert Sagen Ishizuga *shokuiku* als Erziehung des Körpers, des Intellekts und der Begabung (HIRAKI 2008: 49).

Nach 1945 wuchs der Einfluss westlicher Ernährung unter der amerikanischen Besatzung weiter. Im Rahmen der nationalen *seikatsu kaizen undō* (Bewegung zur Verbesserung der Lebensbedingungen) in den 1950er und 1960er Jahren strebte die japanische Regierung eine weitere Einflussnahme auf individuelle Ernährungsgewohnheiten an. Verschiedene Veranstaltungen und Publikationen vermittelten Hausfrauen Techniken und Wissen, um die Haushaltsführung durch Kochen, Nähen und Familienplanung zu verbessern (TAKEDA 2008: 15).

Seit den 1990er Jahren sieht sich Japan hinsichtlich der Ernährung neuen Problemen in den Bereichen Gesundheit, Lebensmittelsicherheit, Ernährungsbewusstsein,

Landwirtschaft und Umwelt gegenüber. Im Shokuiku kihonhō wird ein mangelndes Bewusstsein der japanischen Bevölkerung gegenüber Ernährung und mit Ernährung verbundenen Themen sowie der Verlust der »traditionellen« japanischen Esskultur beklagt. Die »Verwestlichung« der Ernährung resultiere in der Zunahme unausgewogener und zu fetthaltiger Ernährung, Übergewicht und ernährungsbedingten Krankheiten. Das entsprechende Gegenstück sei der Schlankeitswahn vor allem junger Frauen. Ein neues Problem stelle die Gefährdung der Sicherheit von Lebensmitteln durch BSE, Vogelgrippe oder Maul- und Klauenseuche dar, die im Zusammenhang mit ausländischen Nahrungsmitteln auf dem japanischen Markt stünden. Im Zusammenhang mit diesen »importierten« Ernährungsproblemen wird immer wieder die niedrige Selbstversorgungsrate Japans problematisiert, die von 60 Prozent im Jahre 1970 auf gegenwärtig 40 Prozent (2004) gesunken ist (NAIKAKUFU 2005).

Weiterhin wird die Veränderung von Ernährungsgewohnheiten auch im Kontext von sich wandelnden Familien- und Gesellschaftsstrukturen diskutiert. So konstatiert die Familiensoziologin Yōko Sasaki, dass das Essen außer Haus zugenommen habe. Häufig würden Fastfood-Restaurants oder sogenannte *Famiri*-Restaurants aufgesucht, die in Verbindung mit fettighaltiger und ungesunder Ernährung gebracht werden. Statt selbst zu kochen, ernährten sich viele Japaner zunehmend von Tiefkühlkost und Fertiggerichten. Die ständige Verfügbarkeit dieser Fertiggerichte in Convenience Stores und 24 Stunden geöffneten Supermärkten führe zu einer unregelmäßigen Ernährung. Hinzu käme, dass viele Menschen, insbesondere Kinder, nicht frühstückten (*kesshoku*) oder alleine äßen (*koshoku*) (Sasaki 2006: 13). Teilweise geht der Diskurs über Ernährung so weit, dass in den Medien ein Zusammenhang zwischen dem Auslassen des Frühstücks im Kindesalter und späterer Kriminalität propagiert wird (vgl. SASAKI 2006, HIRAKI 2008).

Als Reaktion auf die Ernährungsprobleme verabschiedeten das Ministerium für Land- und Forstwirtschaft und Fischereiwesen (MAFF), das Ministerium für Erziehung, Kultur, Sport, Wissenschaft und Technologie (MEXT) und das Ministerium für Gesundheit, Arbeit und Wohlfahrt (MHLW) bereits im März 2000 einen »Ernährungsleitfaden« (Shokuseikatsu shishin). Dieser sei, so die Kulturwissenschaftlerin Shizuho Shimomura, jedoch kaum bekannt.⁴ In den einzelnen Ministerien wurden in der Folgezeit eigene Förderpläne und Richtlinien erstellt, wie z.B. der Förderplan »Kenkō Nihon 21« (Gesundes Japan 21) des MEXT, in dem vor allem Maßnahmen zur Vorsorge von ernährungsbedingten Krankheiten zusammengestellt wurden. Das MAFF verabschiedete 2002 den Plan zur Wiederbelebung von

4. 2004 kannten nur 2,5 Prozent der japanischen Bevölkerung den Inhalt des Ernährungsleitfadens (SAGAKEN 2006: 14).

Ernährung und Landwirtschaft (»Shoku« to »nō« no saisei puran). In diesem Plan wird u.a. das Problem der Nahrungsmittelsicherheit angesprochen. Mit der Änderung der Lehrpläne 2002 hielt Ernährungserziehung auch Einzug in Schulen. »Lernen durch Erleben« (*taiken kenshū*) hieß die neue Maxime, unter der von der Reisernte bis zum Kochkurs verschiedenste Aktivitäten subsumiert wurden (SHIMOMURA 2007: 48–49). Um eine Verbindung zwischen den Einzelmaßnahmen der Ministerien zu schaffen, wurde im April 2005 das vom Kabinettsbüro (Naikakufu) in Kooperation mit MEXT, MAFF und MHLW erarbeitete Gesetz zur Ernährungserziehung verabschiedet, das im Juni 2005 in Kraft trat. In das Gesetz sind die Erfahrungen mit vorangegangenen Kampagnen, wie der oben genannten *seikatsu kaizen undō* und einzelnen Vorläufergesetzen der Ministerien eingeflossen (TAKE-DA 2008: 15).

2.2 Inhalt und Ziele des Gesetzes zur Ernährungserziehung

Versuche, besonders Kinder zu einer gesunden Ernährung zu erziehen, gibt es nicht nur in Japan. In den USA propagiert die Kampagne »Five a Day« die Einnahme fünf kleinerer Mahlzeiten über den Tag verteilt und in Nordeuropa soll die »Kids in the Kitchen« Bewegung Kinder über das Kochen an gesunde Ernährung heranzuführen (TOSHI SEISAKU 2006: 85). Eine gesetzliche Regelung für Ernährungserziehung existiert bisher aber einzig in Japan. In einer englischen Zusammenfassung des Gesetzes nennt das MAFF den japanischen Ansatz zur Ernährungserziehung international einzigartig und sieht ihn als vorbildlich für westliche Länder, in denen nur vereinzelte und limitierte Programme existierten (MAFF 2006: 4).

Shokuiku wird in Artikel zwei des Shokuiku kihonhō definiert als »[...] das Bereitstellen von Wissen über Ernährung und das Ermöglichen von Erfahrungen im Ernährungsbereich, um die Bürger zu befähigen, in Sachen Ernährung richtige Entscheidungen zu treffen und sich ein Leben lang gesund zu ernähren« (NAIKAKUFU 2005). Unter Nahrung und Ernährung (*shoku*) versteht das Gesetz laut Artikel 6 die Prozesse von der Lebensmittelproduktion bis zum Lebensmittelkonsum (NAIKAKUFU 2005). Ernährungserziehung umfasst sowohl die Erziehung des Intellekts, als auch Moralerziehung und Körpererziehung. Körpererziehung findet sich im Konzept der gesunden Ernährung wieder, die im Shokuiku kihonhō als eine regelmäßige und ausgewogene Ernährung mit mindestens drei Mahlzeiten pro Tag, sowie genügend Bewegung propagiert wird. Auf der moralischen Ebene zielt das Shokuiku kihonhō darauf ab, vor allem Kinder zur Dankbarkeit gegenüber Nahrungsmitteln, der Natur und gegenüber den Menschen, die an der Nahrungsmittel-

telproduktion beteiligt sind, zu erziehen (SHIMOMURA 2007: 47). Die intellektuelle Dimension von Ernährungserziehung beinhaltet das Vermitteln von Wissen über ernährungsrelevante Themen.

Dieser dreifache Anspruch von *shokuiku* könne nur durch die Zusammenarbeit von Zentralstaat, Gebietskörperschaften, Unternehmen der Lebensmittelbranche, Landwirten, Familien sowie Bildungs- und Kindereinrichtungen erreicht werden, die z.B. durch das Angebot gemeinsamer Kochkurse für Eltern und Kinder oder Erlebnisaktivitäten (*taiken*) im Bereich Landwirtschaft oder Nahrungszubereitung Kindern Wissen über Ernährung vermitteln (NAIKAKUFU 2005: Artikel 9). Das Shokuiku kihonhō nimmt überdies jeden einzelnen Bürger in die Pflicht. Die Bürger sollen sich »[...] in den Familien, Schulen, Kindereinrichtungen, der Region und anderen Bereichen der Gesellschaft dafür einsetzen, entsprechend der Grundidee [des Shokuiku kihonhō, Anm. d. Autorin] ein Leben lang gesunde Ernährung zu praktizieren und so die Ernährungserziehung voranzutreiben« (NAIKAKUFU 2005: Artikel 13). Diese Übertragung von Pflichten an die Bürger steht ganz im Sinne der Politik der Koizumi-Regierung, die öffentliche Aufgaben immer mehr vom Zentralstaat auf andere Akteure, wie die Gebietskörperschaften oder den sogenannten dritten Sektor verlagerte (vgl. REIHER 2008, FOLJANTY-JOST und AOKI 2008).

Ziele des Gesetzes sind eine Verbesserung der Ernährung in den ländlichen Regionen, die Etablierung einer nationalen Kampagne zur Förderung der Ernährungserziehung in den oben genannten Bereichen, die Intensivierung des Austauschs zwischen Konsumenten und Produzenten, die Einführung staatlicher Hilfen zum Schutz der »traditionellen japanischen Esskultur« und die Festlegung und Durchführung von Maßnahmen zur Gewährleistung der Sicherheit der Nahrungsmittel und die Verbreitung des Konzepts einer gesunden Ernährung (TOSHI SEISAKU 2006: 86).

Zum Shokuiku kihonhō gehören eine Reihe weiterer Förderpläne, Richtlinien und Informationsmaterialien. Im März 2006 wurde auf Grundlage des Shokuiku kihonhō von Premierminister Koizumi – der in diesem Amt gleichzeitig Vorsitzender der nationalen Konferenz für die Förderung von Ernährungserziehung (Shokuiku suishinkai) war – ein Fünfjahresplan zur Förderung von Ernährungserziehung (Shokuiku suishin kihan keikaku) verabschiedet.

Neben einer Analyse der Ernährungssituation des Landes konkretisiert der Plan die Aufgaben der einzelnen im Shokuiku kihonhō benannten Akteursgruppen. Zudem wird der Monat Juni, in dem das Shokuiku kihonhō verabschiedet wurde, zum Monat der Ernährungserziehung und der 19. Tag jeden Monats zum Tag der Ernährungserziehung bestimmt. An diesen Tagen bzw. in diesem Monat sollen besonders viele Veranstaltungen im Sinne der Ziele des Shokuiku kihonhō stattfinden. Im Juni

wird zudem das jährliche »Nationale Treffen zur Förderung der Ernährungserziehung« (*Zenkoku shokuiku taikai*) ausgerichtet. Diese Veranstaltung ist ein Forum, auf dem Gebietskörperschaften und Bürgergruppen sich und ihre Aktivitäten im Bereich Ernährungserziehung vorstellen und in Seminaren und Symposien Erfahrungen mit Ernährungserziehung diskutiert werden. Bisher fanden diese Treffen in Ōsaka, Gunma und Fukui statt.

Über die Durchführung landesweiter Veranstaltungen hinaus sieht der Plan der Regierung ganz konkrete Ergebnisse vor. So soll z.B. bei Ablauf des Förderplans der Anteil der Bürger, die das Frühstück auslassen, gesenkt werden; kein Kind unter zehn Jahren soll ohne Frühstück aus dem Haus gehen. Der Anteil lokaler Landwirtschaftsprodukte in der Schulspeisung soll bis 2010 von 21 Prozent (2004) auf 30 Prozent ansteigen. Ein weiteres Ziel ist es, den Anteil der Bürger, die sich an der »Anleitung für eine ausgewogene Ernährung« (*Shokuji baransu gaido*) orientieren, von 22,5 Prozent im Jahr 2005 auf 60 Prozent zu erhöhen (NAIKAKUFU 2006: 12). Diese Anleitung, die in Form eines Kreisels (*koma*) Nahrungsmittel entsprechend der empfohlenen anteiligen täglichen Verzehrmenge abbildet, wurde in Zusammenarbeit von MAFF, MEXT und MHLW entwickelt. Der Kreisel soll die tägliche Bewegung, die notwendig ist, um gesund zu bleiben, symbolisieren (MAFF 2006: 5–6). Entsprechend Artikel 15 des Rahmengesetzes zur Ernährungserziehung erscheint seit 2006 jährlich ein Weißbuch über die Ernährungserziehung (*Shokuiku hakusho*). Diese Weißbücher informieren über Maßnahmen zur Förderung der Ernährungserziehung und müssen dem Parlament vorgelegt werden.

2.3 Kritik am Rahmengesetz zur Ernährungserziehung

Das *Shokuiku kihonhō* ist in Japan umstritten. Vor allem Wissenschaftlerinnen und Politikerinnen – das Thema *shokuiku* scheint, was die Kritik betrifft, vor allem ein weibliches zu sein – bezeichnen das Gesetz als Eingriff in die Privatsphäre und kritisieren es wegen seines anachronistischen Bildes von Gesellschaft und Familie, aufgrund des banalen bis offenen Nationalismus seiner Inhalte und der engen Konzeption von *shokuiku*, deren Fokus hauptsächlich auf Gesundheit und Moralerziehung läge.

Die Soziologin Yōko Sasaki kritisiert, dass das Gesetz zwar verschiedenste Probleme im Zusammenhang mit Ernährung nenne, deren Ursachen jedoch verschweige. Entsprechend könne das *Shokuiku kihonhō* nur Symptome bekämpfen (SASAKI 2006: 16). Um die Probleme im Ernährungsbereich zu lösen, müssten sich aber die gesellschaftlichen Strukturen ändern. Die einfache, ahistorische und

die Komplexität gegenwärtiger gesellschaftlicher Verhältnisse ignorierende Argumentationsstruktur und die Betonung der leichten Verständlichkeit des Gesetzes wiesen darauf hin, dass es sich vielmehr um eine Ideologie handele, die von den eigentlichen Ernährungsproblemen ablenke, Verantwortung aus dem öffentlichen in den privaten Bereich verschiebe und den Diskurs aus dem Feld der Politik in den Bereich der »Moral« verlagere (SASAKI 2006: 16). Sasaki's Kritik gilt insbesondere dem Bild der Familie, welches das Shokuiku kihonhō propagiert. Im Gesetz wird die gemeinsame Einnahme selbstgekochter Mahlzeiten im Familienkreis gefordert, die als Garant für gesunde Ernährung und die Kommunikation zwischen den Familienmitgliedern gilt. Über das Motiv der »um den Esstisch versammelten Familie« (*shokutaku o kakomu kazoku*) versuche das Shokuiku kihonhō nicht nur familiäre Essgewohnheiten zu regulieren und übertrete damit die Grenzen zwischen öffentlich und privat, sondern verschweige auch die Ursachen dafür, warum das gemeinsame Einnehmen der Mahlzeiten in den Familien so schwierig sei. Diese lägen, so Sasaki, in der langen Abwesenheit von zu Hause, z.B. durch den täglichen Besuch der Kinder in der Nachhilfeschool (*juku*) und die Überstunden der Eltern, begründet. Die Ansprüche des Shokuiku kihonhō seien mit der Realität vieler Familien nicht vereinbar (SASAKI 2006: 15). Nicht nur das nostalgisch verklärte Bild von Familie sei überholt, sondern auch die Annahme, Ernährung könne von den Individualisierungstendenzen in der Gesellschaft entkoppelt werden.

Entsprechende Kritik am Entwurf des Shokuiku kihonhō kommt auch aus den Oppositionsparteien. Eine Abgeordnete der Demokratischen Partei (DPJ) spricht sich dafür aus, die gesellschaftlichen Gründe – hier besonders die ökonomischen Strukturen, welche eine Vereinbarkeit von Beruf und Familie erschweren – mit in das Gesetz einzubeziehen, weil diese die gemeinsamen Mahlzeiten in den Familien verhinderten (SASAKI 2006: 18).

Die Ostasienwissenschaftlerin Hiroko Takeda kritisiert den nationalistischen Charakter des Shokuiku kihonhō und des dazugehörigen Förderplans. Der Hybridcharakter japanischer Esskultur würde in diesem Plan zwar anerkannt, dennoch werde besonders das »traditionell Japanische« propagiert, wenn z.B. Schulen dazu aufgefordert werden, mehr »japanische« Speisen in der Schulspeisung anzubieten (TAKEDA 2008: 15). Selbst regierungskritische zivilgesellschaftliche Organisationen im Ernährungsbereich verfielen in diese essentialistische Rhetorik, wenn es z.B. um die Kritik mangelnder Regierungskontrolle gegenüber angeblich mit Pestiziden verseuchten Zitrusfruchtimporten aus den USA ginge. Ebenso wie im Shokuiku kihonhō würden japanische Lebensmittel und japanische Ernährung als gesund, westliche Nahrungsmittel als gefährlich und ungesund dargestellt (TAKEDA 2008: 22). Die Gesetzgebung zur Ernährungserziehung sei voller wohlbekannter Stereo-

type, wie die »vier Jahreszeiten«, »Reis« und »traditionelle Esskultur«, die Japans Image festigen sollen. Das Shokuiku kihonhō übertrage diese Stereotype auf das Alltagsleben und verbinde sie so mit den Zielen der gesunden Reproduktion und dem Erhalt von Familien und besonders der Kinder, die den zukünftigen japanischen Staat stützen und erhalten mögen (TAKEDA 2008: 23–24). Daher könne der Diskurs über *shokuiku* dem *nihonjinron*, dem Diskurs über die Einzigartigkeit Japans und »der Japaner«, zugerechnet werden (TAKEDA 2008: 21).

Die Kulturwissenschaftlerin Shizuho Shimomura beklagt, dass das Shokuiku kihonhō *shokuiku* gegenüber bisherigen Ansätzen in der Praxis von Gebietskörperschaften und der Zivilgesellschaft zu sehr einenge. Diese Ansätze umfassten alle Arten von Aktivitäten, welche die Erfahrung landwirtschaftlicher Produktion ermöglichten und die Vergangenheit und Gegenwart von Lebensmitteln vermittelten. Dazu gehörten interkulturelle Aktivitäten ebenso wie das »Lernen durch Erleben« landwirtschaftlicher Prozesse auf Reisfeldern oder in Lebensmittelunternehmen oder die Wiederverwertung von Nahrungsmitteln. Der Fokus des Shokuiku kihonhō läge zu sehr auf gesunder Ernährung und Moralerziehung und beschäftige sich zu wenig mit dem gesamten Kreislauf der Nahrungsmittelproduktion. So würde nur partielles Wissen über Ernährung vermittelt und der Gesamtzusammenhang zwischen Ernährung, Gesellschaft und Kultur vernachlässigt (SHIMOMURA 2007: 47). Da sich die meisten Kommunen an den Vorgaben des Shokuiku kihonhō orientierten, befürchtet Shimomura eine starke Einengung und Monotonisierung von *shokuiku* in den Kommunen. Allerdings gäbe es auch Kommunen, die unabhängig von zentralstaatlichen Regulierungen *shokuiku*-Aktivitäten betrieben (SHIMOMURA 2007: 53).

3 Ernährungserziehung in den Präfekturen und Kommunen

3.1 Die Rolle der Präfekturen und Kommunen bei der Ernährungserziehung

In Absatz 10 des Shokuiku kihonhō wird die Rolle der Gebietskörperschaften festgelegt. Sie sollen mit der Regierung auf der Grundlage des im Gesetz definierten Verständnisses von *shokuiku* kooperieren und eigene Maßnahmen planen und durchführen (NAIKAKUFU 2005). Gefordert wird von den Präfekturen das Verfassen eigener Förderpläne, auf deren Grundlage wiederum die Kommunen Förderpläne verfassen sollen. Bis 2011 sollen alle Präfekturen und mindestens 50 Prozent aller Kommunen einen eigenen Förderplan verabschiedet haben (HIRAKI 2008: 46). Im Juni 2008 hatten zwar 45 der 47 Präfekturen dieses Ziel erreicht, auf kom-

munaler Ebene aber nur 15 Prozent der 1811 Kommunen. 40,4 Prozent der Kommunen lehnten das Verfassen eines eigenen Förderplans zur Ernährungserziehung ab (NAIKAKUFU SHOKUIKU SUISHIN SHITSU 2008a).

Ein Grund für die mangelnde Begeisterung für die Abfassung von Förderplänen in den Kommunen sei, so SHIMOMURA (2007: 48), dass es bereits verschiedene Förderpläne zum Thema Ernährung gäbe, die bereits vor der Verabschiedung des Shokuiku kihonhō entstanden waren. So erließ z.B. die Präfektur Fukui bereits 2004 einen Plan über Lebensmittelsicherheit. In Tsurutashi in der Präfektur Aomori wurden ebenfalls 2004 die »Frühstücksrichtlinien« (*Asagohan jōrei*) verabschiedet, um darauf zu reagieren, dass viele Kinder ohne Frühstück aus dem Haus gingen. Im Shokuiku kihonhō wurden die Gebietskörperschaften zwar verpflichtet, eigene Förderpläne zu erstellen, es wurde jedoch nicht festgelegt, ob und wie die alten mit den neuen Plänen verknüpft werden können, ob sie weiterhin Gültigkeit haben oder ob die neuen Pläne bevorzugt gelten, wenn es um die Beantragung staatlicher Unterstützung geht (SHIMOMURA 2007: 48).

Hinsichtlich der inhaltlichen Orientierung der Förderpläne der Präfekturen am nationalen Rahmenförderplan zur Ernährungserziehung stellt Shimomura fest, dass nur wenige der Präfekturen, darunter Miyazaki und Aichi, *shokuiku* breiter definieren als das Shokuiku kihonhō. In den Förderplänen dieser beiden Präfekturen ginge es vielmehr darum, die Einzigartigkeit der Präfektur herauszustellen, um so die lokale Landwirtschaft zu fördern. Hier stünde weniger Ernährungserziehung als Vermittlung von Wissen über ausgewogene Ernährung und Gesundheit im Mittelpunkt, vielmehr sei *shokuiku* nur ein anderes Wort für Agrarförderung (SHIMOMURA 2007: 54).

Diese Überschneidung von *shokuiku* mit Agrarpolitik lässt sich nicht nur in den Präfekturen, sondern auch in vielen Kommunen beobachten. Häufig werden *shokuiku*-Aktivitäten außerdem zusammen mit Veranstaltungen und Akteuren aus dem Bereich Stadtgestaltung (*machizukuri*), Gesundheitsförderung (*kenkōzukuri*) oder regionalen Revitalisierungsmaßnahmen (*chi'iki saisei*) durchgeführt.

Der Fokus der folgenden Untersuchung der Ernährungserziehung in Aritachō liegt auf den Überschneidungen von *shokuiku* mit *machizukuri* und *chi'iki saisei*. Unter *machizukuri* versteht NEIL EVANS (2002: 443–449) eine dezentralisierte Form von Stadtplanung mit vermehrter Bürgerbeteiligung, die sich anstatt auf Bauprojekte vor allem auf die Verbesserung des Lebens der Bewohner urbaner und ländlicher Räume bezieht und im Idealfall ein Gemeinschaftsgefühl unter den Bürgern herbeiführen könne. *Machizukuri* ist eng mit Revitalisierungsmaßnahmen besonders ländlicher Kommunen verbunden. Daher werden bewusst lokale Ressourcen – wie kulturelle Praktiken, traditionelle Speisen, Künste, Geschichte und

Landschaften – in Stadtgestaltung eingebunden, häufig im Kontext von Tourismusförderung (RAUSCH 2005: 125).

Auch Ansätze zur Revitalisierung ländlicher Regionen in Japan haben sich in den letzten 50 Jahren weg von Industrieförderung hin zu einer Revitalisierung kultureller Aspekte von Kommunen hin gewandelt (UETA et al. 2004: VII). Seit den 1980er Jahren verbinden Kampagnen wie die Revitalisierungsbewegung *One village – One product* (*isson ippin undō*) oder die *furusato*-Bewegung (*furusato undō*) Tourismus, Stadtgestaltung und die Vermarktung »traditioneller« lokaler Produkte und Kultur (vgl. STEFFENSEN 1996: 156–163). Obwohl all diese Aktivitäten versuchten lokale Besonderheiten herauszustellen, um mit anderen Kommunen und Regionen innerhalb und außerhalb Japans wettbewerbsfähig zu bleiben oder zu werden, sei die Rhetorik, mit der auf die angestrebte Einzigartigkeit hingewiesen wird, oft ähnlich und verwische lokale Unterschiede, so sie denn tatsächlich bestehen (STEFFENSEN 1996: 169).

3.2 *Shokuiku* und regionale Revitalisierung im Rahmenplan zur Förderung der Ernährungserziehung in der Präfektur Saga

Wird dieser Wettbewerb zwischen Kommunen und Regionen auch im Zusammenhang mit Ernährungserziehung ausgetragen? Können über *shokuiku* lokale Besonderheiten konstruiert werden? Anhand der Förderpläne für *shokuiku* der Präfektur Saga und der Kommune Aritachō wird zunächst untersucht, welche Rolle regionale bzw. lokale Besonderheiten bei der Förderung von *shokuiku* zukommt und inwieweit diese im Zusammenhang mit Revitalisierungsmaßnahmen und Stadtgestaltung definiert werden. Im Anschluss werden konkrete Aktivitäten im Bereich *shokuiku* in Arita auf eventuelle Überschneidungen mit Revitalisierungskampagnen und Stadtgestaltung hin geprüft.

Die Präfektur Saga hat bereits im März 2006 ihren Fünfjahresplan zur Förderung der Ernährungserziehung (Sagaken *shokuiku* *suishin* *kihonhō*) verabschiedet. Die Präfektur präsentiert sich darin als »Saga – die Präfektur der Nahrungsmittelproduktion« (*shokuryō seisan ken Saga*) und bezieht sich mit diesem Titel auf die im nationalen Vergleich hohe Lebensmittelselbstversorgungsrate der Präfektur. Saga steht mit einer Selbstversorgungsrate von 94 Prozent im nationalen Vergleich an fünfter Stelle (SAGAKEN 2006: 12). Hinsichtlich der Definition von *shokuiku*, dessen Zielsetzung und der Analyse von Ernährungsproblemen orientiert sich der Plan stark am *Shokuiku* *suishin* *kihon* *keikaku* des Naikakufu und dem *Shokuiku* *kihonhō*. Insofern lässt sich die Kritik am *Shokuiku* *kihonhō* auch auf den Förder-

plan zur Ernährungserziehung der Präfektur Saga übertragen. Auch in Saga sollen die Familien gemeinsam am Esstisch sitzen, sich »japanisch« ernähren – hier wird besonders viel Wert auf »japanisches« Frühstück mit Reis gelegt – und es soll den Menschen vorgeschrieben werden, was, wann und wie sie essen und wie viel sie wiegen dürfen. So soll der Anteil übergewichtiger Präfektur Einwohner von 17,5 Prozent bis 2010 auf 15 Prozent gesenkt werden. Auch die täglich eingenommene Gemüse-ration jedes einzelnen Bürgers soll bis 2010 um fast 100 Gramm angehoben werden (SAGAKEN 2006: 24). Wie diese Ziele erreicht werden sollen, bleibt unerwähnt.

Als Besonderheit der Präfektur wird der über dem gesamtjapanischen Durchschnitt liegende Prozentsatz berufstätiger Frauen hervorgehoben (SAGAKEN 2006: 3). Der Plan verschweigt allerdings, welche Relevanz diese Information für die Situation der Ernährung in Saga hat, obwohl damit schon Hindernisse für gemeinsame Familienmahlzeiten angedeutet werden. Die gesonderte Betonung weiblicher Berufstätigkeit kann auch als Hinweis darauf gelesen werden, dass in Saga noch eben jenes patriarchalische Familienbild existiert, welches SASAKI (2006: 19) kritisiert.

Dem Thema Revitalisierung der Region durch Ernährung und Nahrungsmittel (*shoku*) und Landwirtschaft werden im Förderplan der Präfektur zwei von dreißig Seiten gewidmet (vgl. SAGAKEN 2006: 17–18). Zunächst werden erfolgreiche Beispiele für bisherige einschlägige Initiativen genannt. Dazu gehören Direktverkaufsstellen für landwirtschaftliche Produkte zur Förderung des Konsums am Produktionsort (*chisan chishō*), Erlebnisfarmen, Veranstaltungen zum Thema traditionelle Esskultur und grüner Tourismus. Den Hintergrund für diese Initiativen sehen die Verfasser des Förderplans im wachsenden Interesse an *slowfood*⁵ und dem Wunsch der Konsumenten, sichere und gesunde Lebensmittel zu kaufen. Neben dem ökonomischen Erfolg solcher Aktivitäten förderten sie auch die Heimatliebe und die Wiederbelebung eines regionalen Gemeinschaftsgefühls. Allerdings müsse noch mehr getan werden, so der Tenor des Förderplans, da die Kommunen ihre Ressourcen noch nicht voll ausschöpften. Ressourcen seien z.B. touristische Anziehungspunkte wie heiße Quellen, das Watt des Ariake-Meeres und die Keramikproduktionsorte der Präfektur, die mit kulinarischen Spezialitäten wie Oktopus, Rindfleisch und Krabben kombiniert, noch attraktiver würden. In diesem Bereich müssten Landwirte, Lebensmittelproduzenten, Gastronomen und Tourismusveranstalter enger zusammenarbeiten. Darüber hinaus sei es für die Belebung der Region unerlässlich, neue Nahrungsmittel aus lokalen Landwirtschaftsprodukten zu entwickeln. Um die Esskultur der verschiedenen Kommunen innerhalb der Präfektur wiederzubeleben,

5. Die *slowfood*-Bewegung entstand in den 1980er Jahren in Italien. Sie setzt sich für eine Entschleunigung der Gesellschaft und speziell der Ernährung ein. Betont werden Geschmack, ökologische Landwirtschaft und die Vielfalt von Nutzpflanzen und lokaler Esskultur (vgl. www.slowfood.de).

müssten traditionelle Gemüse oder andere Kulturgüter, die im Zusammenhang mit Ernährung stehen, revitalisiert und populär gemacht werden.

Im Kontext eines solchen Verständnisses von *shokuiku* als regionale Revitalisierung können auch die im Förderplan formulierten Ziele verortet werden, welche u.a. darauf abzielen, die Zahl der Restaurants, die ihre Kunden über die Inhaltsstoffe ihrer Gerichte informieren, zu steigern. Statt nur 47 Prozent aller Lebensmittel aus der Präfektur zu beziehen, sollen die Präfektur Einwohner bis 2010 60 Prozent ihrer Lebensmittel lokal kaufen. Ebenfalls erhöht werden soll die Anzahl der Erlebnisbauernhöfe, die Verwendung lokaler Agrarprodukte für die Schulspeisung in der Präfektur und die Einführung von regionalem Porzellan als Geschirr in der Schulspeisung aller Schulen der Präfektur.

Der Förderplan der Präfektur Saga sieht vor, dass bis 2010 alle Kommunen der Präfektur einen eigenen Förderplan aufstellen, der sich auf die Grundideen des Förderplans der Präfektur stützt (SAGAKEN 2006: 23–24). Im Juni 2008 hatten mit Takeoshi, Kashimashi und Aritachō erst drei der 20 Kommunen einen Förderplan fertig gestellt. Nur drei weitere Kommunen arbeiteten zu diesem Zeitpunkt an einem Plan (NAIKAKUFU SHOKUIKU SUISHIN SHITSU 2008a).

Der Förderplan der Präfektur orientiert sich zwar stark an den Vorgaben der Regierung, indem der größere Teil der Ziele und dargestellten Probleme der Förderung von Gesundheit und der Erziehung einer neuen Gesinnung gegenüber Ernährung gewidmet ist, viele Themen werden aber mit Heimatliebe und der Revitalisierung der Region verknüpft.

3.3 Revitalisierung, Stadtgestaltung und lokale Identität in Aritachō

Aritachō ist eine Kommune mit rund 22.000 Einwohnern im Westen der Präfektur Saga. Im März 2006 fusionierten die ehemaligen Kommune Aritamachi und Nishi Aritachō. Die einzige in Arita ansässige Industrie ist neben der Landwirtschaft die Keramikindustrie, die TOLLIDAY und YONEMITSU (2007: 29) als eine lokal gebundene traditionelle Konsumgüterbranche (*jiba sangyō*) charakterisieren, die hauptsächlich aus kleinen Familienunternehmen besteht. Diese sind häufig der Bewahrung handwerklicher Tradition verschrieben. Die Branche florierte zwar während der 1980er Jahre, die Umsätze sanken aber nach einem Höhepunkt im Jahr 1991 stetig. Da ein großer Teil der Bevölkerung Aritas ihren Lebensunterhalt in der Keramikindustrie mit ihren etwa 100 Manufakturen und ungefähr doppelt so vielen Groß- und Einzelhandelsunternehmen verdient, sind die Auswirkungen der ökonomischen Krise auf das Leben der Einwohner und den kommunalen Haushalt

sehr weitreichend. Viele Strategien zur Revitalisierung Aritas stehen in Verbindung mit der Entwicklung und Vermarktung neuer Keramikprodukte und sind somit mit einer Revitalisierung der Industrie (*sangyō saisei*) eng verknüpft. Andere Maßnahmen zielen eher auf die Förderung des internationalen Austauschs, des Tourismus und der Bildung ab und fallen daher eher in den Bereich der Stadtgestaltung.

Aritas kommunale Verwaltung, Unternehmer, Museen, Medien und Vereine präsentieren ihre Stadt nach innen und außen als »Heimat des japanischen Porzellans« (*Nihon no jiki no furusato*). Besonders alteingesessene Keramikunternehmer identifizieren sich mit der »400-jährigen Geschichte« (ARITA KANKŌ KYŌKAI 2005: 1) der Porzellanherstellung in Arita (Interview mit Unternehmer S. K. am 31.01.2008). Das Identifikationsangebot »Heimat des japanischen Porzellans« wurde in den letzten Jahren einerseits von der ökonomischen Krise in Frage gestellt, andererseits aber im Rahmen von Revitalisierungsmaßnahmen und Stadtgestaltungsprojekten bemüht, um nach innen die lokale Gemeinschaft zu stärken, sowie nach außen die Attraktivität des Ortes als Touristenziel und Produktionsort des in Japan sehr bekannten Porzellans hervorzuheben.

3.4 Aritas Plan zur Ernährungserziehung

Aritas Plan zur Förderung der Ernährungserziehung (*Aritachō shokuiku suishin keikaku*) wurde im März 2008 in Kraft gesetzt. Ein Großteil des Förderplans befasst sich mit der Ernährungserziehung in Schulen, Kindergärten und den Familien. Aus den Statistiken zur Ernährungssituation geht hervor, dass zumindest Aritas Kinder keine Ernährungsprobleme haben (ARITACHŌ 2008: 10–13). Möglicherweise zielt der Förderplan deshalb eher auf die ideellen Aspekte von *shokuiku* ab. Hervorgehoben wird das gemeinsame Essen in der Familie, die Dankbarkeit gegenüber der täglichen Nahrung – symbolisiert durch das Aufsagen von »*itadakimasu*«⁶ vor jeder Mahlzeit – und der Erhalt lokaler Esskultur (ARITACHŌ 2008: 3). Diese Ziele folgen der im *Shokuiku kihonhō* vorgestellten Logik, dass eine gesunde japanische Ernährung im Kreis der Familie nicht nur die Gesundheit des kindlichen Körpers, sondern auch die Gesundheit der Seele garantiere, umgekehrt aber auch zu deren Schädigung führen könne (SASAKI 2006: 17).

Shokuiku wird in Aritas Plan zur Förderung der Ernährungserziehung als bedeutsam für die Gestaltung der Region (*chi'ikizukuri*) bezeichnet. Ebenso wichtig wie die Aneignung von Wissen über gesunde Ernährung sei das Bewusstsein über

6. Die Formel »*itadakimasu*« wird vor dem Essen verwendet und drückt u.a. Dankbarkeit für das empfangene Essen aus.

die eigene Heimat, deren Geschichte und Kultur. Nur durch die Wiederentdeckung der Geschichte und Besonderheiten der Region könnten deren reiche Esskultur erhalten, sowie Natur und Umwelt wiederbelebt werden (ARITACHŌ 2008: 3). Zwei der fünf formulierten Ziele des Förderplans⁷ beziehen sich auf dieses Konzept, dem auch eine moralische Dimension innewohnt, wenn auf die Dankbarkeit gegenüber lokaler Besonderheiten und die Liebe zur Heimat angespielt wird. Zum einen soll durch die Wiederbelebung von bestimmten Nahrungsmitteln, Landwirtschaft, Natur und Umwelt die Esskultur erhalten werden, zum anderen soll durch das Erleben und die Teilnahme an landwirtschaftlichen Produktionsprozessen das Verständnis über Natur, Kultur und Geschichte der eigenen Heimat gefördert werden.

Hinsichtlich der Esskultur wird gleich auf der ersten Seite betont, dass Aritas Esskultur seine Existenz dem Arita-Porzellan und dessen 400-jähriger Geschichte verdanke. Sie basiert auf der Idee, dass der Genuss des Essens durch die Verwendung schönen Geschirrs aus Porzellan erhöht wird. In Arita, der »Heimat des japanischen Porzellans«, werde damit die japanische Esskultur aufrecht erhalten, zu der die Verwendung japanischen Geschirrs und die damit verbundenen sinnlichen Erfahrungen gehörten (ARITACHŌ 2008: 20). Dieses Verständnis von Esskultur soll auch nachfolgenden Generationen vermittelt werden (ARITACHŌ 2008: 1). Auf zwei Seiten des dreißigseitigen Förderplans ist die Rede von Reisschalen aus Porzellan, die den Reis schmackhafter machten, von Tellern, auf denen die Speisen der Saison besser aussähen und von Gefäßen, welche die Jahreszeiten spürbar machten. Die Funktion von Porzellan sei zum einen, die Sinne beim Essen anzuregen und das Essen aufzuwerten, zum anderen das Interesse der Kinder an der Esskultur zu wecken. Laut Förderplan soll ein System etabliert werden, dass jeden Bürger und jedes Restaurant dazu anregt, Arita-Porzellan zu verwenden. Auch öffentliche Einrichtungen wie Kindergärten, Schulen, Altersheime und Krankenhäuser außerhalb Aritas sollen Arita-Porzellan einsetzen. Weiterhin ist geplant, einschlägige Wettbewerbe und die Entwicklung neuer Porzellanprodukte zu fördern (ARITACHŌ 2008: 20). Gemäß dem Slogan »Das Auge isst mit!« werden anhand von Vorher-Nachher-Fotos drei Möglichkeiten gezeigt, wie Essen durch die Benutzung von Arita-Porzellan aufgewertet werden könne. Egal ob Schuessen, Plastiklunchbox oder

7. Die Ziele des Förderplans sind 1. Förderung der Wertschätzung von und Dankbarkeit gegenüber Ernährung; 2. Förderung von Ernährungserziehung innerhalb der Familien durch die Motivation zur gemeinsamen Einnahme von Mahlzeiten; 3. Förderung des direkten Erlebens der Produktion von Lebensmitteln um ein Verständnis für den Zusammenhang von Natur, Kultur, Geschichte und Heimat zu entwickeln; 4. Anregungen zum Nachdenken über die Verbindung von Ernährung und Umweltproblemen geben; 5. Erhalt der Esskultur durch die Wiederbelebung von Nahrung, Landwirtschaft, Natur, Umwelt und Region.

Instantnudeln – angerichtet auf Geschirr aus Arita-Porzellan sähe das Essen viel schmackhafter aus (ARITACHŌ 2008: 21).

Wie der Rahmenplan zur Förderung von Ernährungserziehung der Präfektur fordert, verweist der Förderplan Aritas also auf lokale Ressourcen der Kommune. Neben Porzellan wird auch auf lokal angebaute landwirtschaftliche Erzeugnisse rekurriert. Die Kombination beider Ressourcen stellt eine originelle Ergänzung zur Definition von *shokuiku* des Shokuiku kihonhō dar. Das Ziel der Verbreitung der speziellen Esskultur Aritas durch die Ausstattung öffentlicher Einrichtungen der Präfektur mit Geschirr aus Arita-Porzellan kann als Revitalisierungsstrategie für die kriselnde Porzellanbranche verstanden werden. Entsprechend ist das Ziel von Ernährungserziehung in Arita die Bewahrung oder vielmehr die Wiederbelebung einer Esskultur, die auf Geschirr aus Porzellan Wert legt. Diese wird einerseits als »traditionell japanisch«, andererseits aber als spezifisch für Arita beworben. Arita-Porzellan wird zum Symbol für »japanische« Esskultur und Japanizität. Auch hier wird also das »japanische« Element den »westlichen« Gepflogenheiten ein komplettes Gericht auf nur einem Teller – womöglich aus Plastik – zu servieren gegenübergestellt und positiv als Teil der »japanischen« Esskultur konnotiert.

3.5 Shokuiku-Aktivitäten in Aritachō

Welche konkreten Aktivitäten lassen sich aus diesem Verständnis von Ernährungserziehung ableiten? Die Autorin war von August 2004 bis August 2006 im Rahmen des JET-Programms als Koordinatorin für internationale Beziehungen in der Kommunalverwaltung Aritas beschäftigt. Durch diese Tätigkeit in der Abteilung für Handel, Industrie und Tourismus, die auch für Aritas Plan zur Ernährungserziehung verantwortlich zeichnet, war sie u.a. in die Organisation von Tourismuskampagnen und Stadtfesten involviert und nahm an Sitzungen mit *machizukuri*-Gruppen teil. Als Mutter wurde die Autorin zusammen mit ihrem Kind selbst zur Zielgruppe von *shokuiku*-Aktivitäten in Kindergarten und Grundschule. Aus dieser Doppelperspektive als Zielobjekt und Mitorganisatorin von *shokuiku*-Initiativen stellte sich die Einführung des Begriffs *shokuiku* und entsprechender Aktivitäten in Arita für die Autorin wie folgt dar:

Der Begriff shokuiku hat sich seit 2005 in Aritas städtischem Leben stark verbreitet. Veranstaltungen, die vorher schlicht Kochkurs (ryōri kyōshitsu) oder Ausflug auf den Bauernhof hießen, wurden plötzlich mit shokuiku in Verbindung gebracht. Bei Stadtfesten wurde eine shokuiku Ecke eingeführt wo – wie auch vorher schon – lokale Spezialitäten verkauft wurden. Plötzlich gewann das Wort »itadakimasu« beim Wett-

bewerb um das beliebteste Wort in der Grundschule noch vor dem sonstigen Sieger »arigatō« (danke) den ersten Platz. Eltern erhielten stapelweise Informationsmaterial von MEXT, Präfektur und Kommune über die richtige Ernährung ihrer Kinder. Im Frühjahr 2006 baten Kindereinrichtungen alle Eltern die Ernährungsgewohnheiten ihrer Sprößlinge über einen Monat lang akribisch zu protokollieren – diese Befragung wurde zur Basis der Analyse der Ernährungssituation im Förderplan Aritas. Bei einer Verweigerung der Teilnahme an der Befragung wurde sofort vermutet, dass es etwas zu verbergen gäbe und gezielt nachgehakt. In Gesprächen mit Kolleginnen und befreundeten Müttern wurde oft beklagt, dass die Zeit zum Kochen nach der Arbeit knapp sei, während des Einkaufs im Supermarkt aber neugierige Nachbarinnen den Einkaufskorb inspizierten und ungläubig bis unhöflich darauf hinwiesen, dass Fertiggerichte nicht die richtige Ernährung für Kinder seien. Ähnliche Erfahrungen mit Einmischung und Kritik machten Ehefrauen, deren Männer keine liebevoll zubereitete Lunchbox (*bentō*) mit zur Arbeit bringen, sondern eine Lunchbox aus dem Convenience Store konsumieren. Solche sozialen – speziell auf dem Land noch weitgehend intakten – Kontrollmechanismen durch Erzieher, Lehrer und die Nachbarschaft sind vielleicht die einzige – aber kaum wünschenswerte – Chance, in die Privatsphäre der Bürger einzudringen und die Ziele des *Shokuiku kihonhō* zu verwirklichen.

Ergänzend zu diesen Beobachtungen ergibt eine Auswertung von Medienbeiträgen, dass am 23. Mai 2006 die Konferenz zur Förderung der Ernährungserziehung (*Shokuiku suishinkai*) in Arita gegründet wurde (SAGA SHINBUN, 2006b). Die Mitglieder der Organisation sind fast ausschließlich Frauen. Die Organisation koordiniert und fördert *shokuiku*-Aktivitäten in Arita. Dazu gehören auch Veranstaltungen in Kindergärten und Schulen, wie z.B. das eingangs erwähnte Schürzen-theater. Solche Aktivitäten fanden in Aritas Kindergärten und Schulen allerdings schon früher – aber ohne das Label *shokuiku* – statt. Kindergartenkinder setzen Reis und bauen auf eigenen Beeten Gemüse an, aus dem sie nach der Ernte Salat oder andere einfache Gerichte zubereiten. Dabei wird die Wertschätzung lokaler Produkte propagiert, wenn z.B. in Grundschulen Salz und Reis aus verschiedenen Regionen verglichen werden oder Essen aus einheimischen Produkten zubereitet und auf Geschirr aus Arita-Porzellan angerichtet wird (SAGA SHINBUN, 2007). In den lokalen Medien wird aber erst seit Anfang 2006 jede dieser Aktivitäten mit dem Schlagwort *shokuiku* versehen.

Weitere Bemühungen haben sich der Förderung des Konsums lokal angebaute Produkte verschrieben. So wurde ein Restaurant eröffnet, in dem nur Gerichte aus ökologisch und lokal angebauten Zutaten angeboten werden. Die Gerichte werden als einzigartig angepriesen, weil sie nach kaum bekannten Rezepten lokaler Landwirte zubereitet seien. Im Restaurant werden die Gäste anhand von Videos über

den Anbau der Zutaten aufgeklärt. So sollen einerseits Lebensmittelsicherheit gewährleistet und andererseits Touristen angezogen werden (SAGA SHINBUN, 2006c). In ähnlicher Weise fördert die von Bürgermeister Masata Iwanaga propagierte Kampagne »*shokki to shoku*« (Geschirr und Lebensmittel) den Verkauf einheimischen Porzellans und lokaler landwirtschaftlicher Produkte. Schon vor der Bürgermeisterwahl 2006 gewann er Wähler mit dem Versprechen, eine Weltmarke aus der Symbiose lokaler Landwirtschaftsprodukte und Arita-Porzellan zu etablieren, um so der schwierigen ökonomischen Situation der Kommune zu begegnen. So solle eine völlig neue Esskultur entstehen und weltweit verbreitet werden (ASAHI SHINBUN 2006). Erste Aktivitäten in diese Richtung entfalteten sich im Mai 2006 im Rahmen des jährlich stattfindenden Keramikmarktes. Erstmals wurden Verkaufsstände für landwirtschaftliche Produkte aus Nishi Arita eingerichtet (SAGA SHINBUN 2006a). Im März 2008 stellte Arita das neue Konzept und die dazugehörigen Produkte erstmals in einem Kaufhaus in Tōkyō vor (Interview mit Bürgermeister M.I. am 07.02.2008). Diese Kampagne zielt überdies auf die Konstruktion einer gemeinsamen lokalen Identität der beiden frisch fusionierten Kommunen Nishi Arita und Arita ab. Während Nishi Arita vor allem landwirtschaftlich geprägt ist, sind die Einwohner von Arita stolz auf die lange Geschichte der lokalen Porzellanproduktion (vgl. REIHER 2008). Die Verbindung von Porzellan und landwirtschaftlichen Produkten soll, so Bürgermeister Iwanaga, gegenseitige Achtung, Kooperation und Gemeinschaftsgefühl herbeiführen (Interview mit M.I. am 07.02.2008). Darüber hinaus ist Arita jedes Jahr bei der *Zenkoku shokuiku suishin taikai* präsent. Am Stand der Präfektur Saga stellte Arita 2006 in Ōsaka zusammen mit Tee aus Ureshino und gerösteten Algen aus Saga, Geschirr für die Schulspeisung aus Arita-Porzellan vor, das zusammen mit Ernährungswissenschaftlern entwickelt wurde.

3.6 *Shokuiku* und Tourismus – das »Arita Porzellanpuppenfest«

Beispielhaft für die Verbindung lokaler Revitalisierungsmaßnahmen von Tourismusförderung, *machizukuri* und *shokuiku* ist das »Arita Porzellanpuppenfest« (*Arita hina no yakimono matsuri*). Seit 2005 wird die Kampagne jährlich im Februar und März von der »Frauengruppe für Stadtgestaltung Arita« (Arita machizukuri josei konwakai) durchgeführt, für deren Konzept der Tourismusförderung Essen zentral ist. Die ausschließlich weiblichen Mitglieder der Gruppe forschen über regionale Esskultur, probieren Rezepte aus und arbeiten mit Restaurants zusammen, die lokale Zutaten verwenden (ŌTA 2006: 24). Aritas Besucher sollten während ihres Aufenthaltes vor allem schönes Porzellan sehen und gut essen, bevor sie wieder

nach Hause fahren (KŌHŌ ARITA, 2005). Bei der Organisation ihrer Veranstaltungen kooperiert die Gruppe mit der Gemeindeverwaltung sowie lokalen Keramikhändlern und -herstellern.

Das in ganz Japan am 3. März begangene Mädchenfest (*hina matsuri*) dient als Rahmen für das »Arita Porzellanpuppenfest«. Zielgruppe sind Touristen aus den urbanen Zentren Japans. Mit Hilfe von Fördermitteln der Präfektur wurde die Hauptattraktion der Kampagne – die »weltgrößten« *hina*-Puppen aus Porzellan – hergestellt. Normalerweise werden anlässlich des Mädchenfestes in Familien mit Töchtern Puppen aus Stoff aufgestellt, die den kaiserlichen Hofstaat in Kleidern aus der Heian-Zeit (794–1185) darstellen. Die Porzellanpuppen werden als Kernstück der Kampagne gezeigt und von einer Reihe anderer Attraktionen begleitet. Dazu gehört eine Ausstellung von Kindergeschirr mit zum Mädchenfest passenden Dekoren, die Bewirtung der Kunden in den Porzellanläden und ein spezielles Mittagsmenü zum Thema Mädchenfest. Dieses Menü wird als traditionelle lokale Spezialität (*furusato ryōri*) beworben und in einem denkmalgeschützten Haus, das eigens zu diesem Zweck wieder hergerichtet wurde, auf Arita-Porzellan gereicht.

Die Veranstalter fassen die Ausstellung von Kindergeschirr, die Bewirtung in den Läden und das Angebot »traditioneller« lokaler Speisen unter *shokuiku* zusammen, weil diese Angebote die spezielle Esskultur Aritas verkörpern und vermitteln (FUKAE 2006: 182). Die Ausstellung des Kindergeschirrs wird als Aritas ganz besonderer Ansatz von Ernährungserziehung beworben. Das Geschirr reflektiert die Freundlichkeit der Mütter Aritas. Es wurde gemeinsam von Müttern, Erzieherinnen, Lehrerinnen und der Keramikbranche entwickelt. Weil Porzellan zur Esskultur Aritas gehöre, sollten die Kinder in Arita von frühester Jugend an schönes Geschirr aus zerbrechlichem Porzellan benutzen, um so zu lernen, Porzellan sorgsam zu behandeln und zu respektieren.

Hier wird deutlich, dass auch in Arita *shokuiku* als weibliche Domäne verstanden wird. Nicht nur sind die Mitglieder der *Shokuiku suishinkai* und der mit Ernährung und Ernährungserziehung befassten Organisationen der Zivilgesellschaft und Berufsgruppen in Arita fast ausschließlich Frauen. Im Mittelpunkt der Verantwortlichkeit für Ernährungserziehung steht letztendlich die Mutter, obwohl 2004 in 58,4 Prozent der Haushalte Aritas beide Partner berufstätig sind (ARITACHŌ 2008: 4). Zudem verweist die Formulierung von den »freundlichen Müttern Aritas« auf einen aktuellen, nostalgisch eingefärbten Diskurs über – im Kontext von jugendlicher Devianz und angeblicher Erziehungsunfähigkeit der Familien – zum Teil schon verloren geglaubtes Familienglück, in dem die Familie aus dem Vater als Patriarchen und der liebenden Mutter besteht und eine geschlechterspezifische Rollenverteilung existiert (SASAKI 2006: 19–20).

Einerseits ist die Kampagne eine Revitalisierungsmaßnahme für die lokale Wirtschaft, weil sie die Einnahmen lokaler Händler, Produzenten und Gastronomen steigert, andererseits ist sie eine *machizukuri*-Aktivität, da sie auf die Verbesserung des Lebens der Bürger Aritas abzielt und von den Bürgern selbst ausgeht. Als *machizukuri*-Aktivität soll die Kampagne Gemeinschaftsgefühl hervorbringen und als Identifikationsangebot für die Bürger der Stadt fungieren. Lokale Ressourcen wie Porzellan, Esskultur und kulinarische Spezialitäten wurden zur Vermarktung der Kampagne bemüht, um Arita von anderen Kommunen, in denen das Mädchenfest auch gefeiert wird, abzuheben. Die Veranstalter haben, um Arita als Ziel für Touristen aus den Großstädten attraktiv zu machen, über ihr spezielles Konzept von Esskultur und *shokuiku* sowie über die Anbindung an das japanweite Mädchenfest lokale Unterschiede und nationale Traditionen gleichermaßen bemüht.

4 Fazit

Durch das Rahmengesetz zur Ernährungserziehung und die dazugehörigen Publikationen versucht der japanische Staat auf globale Herausforderungen im Ernährungsbereich zu reagieren und lokale Handlungsoptionen vorzugeben, während er globale Trends kaum beeinflussen kann. Das Gesetz geht aber weder auf lokale Bedürfnisse oder gesellschaftliche Probleme ein, die eine gesunde Ernährung vieler Bürger verhindern, noch kann es dafür garantieren, dass Lebensmittel in Zukunft sicherer werden. Stattdessen definiert das Gesetz Ernährungserziehung vor allem in den Kategorien Gesundheit, Moral und Wissen, bedient sich nationalistischer Stereotypen und verlagert politische Probleme in den Bereich des Privaten, indem es jeden Bürger selbst dafür verantwortlich macht, sich Wissen über Ernährung anzueignen und gemäß dieser Vorgaben gesund zu leben. Die japanische Regierung verbreitet dieses Wissen über Ernährung mit Hilfe der Gebietskörperschaften und Bildungseinrichtungen. Konkrete Maßnahmen zur Veränderung der individuellen Ernährungsgewohnheiten bieten aber weder die nationalen noch die auf Präfekturebene und lokaler Ebene untersuchten Förderpläne an. Wie die formulierten Ziele erreicht werden sollen, bzw. ob es überhaupt möglich ist, sie zu erreichen, bleibt unklar. Das gilt sowohl für Pläne das Körpergewicht, das Konsumverhalten oder den Speiseplan der Bürger als auch deren Einstellung und Dankbarkeit gegenüber Ernährung zu beeinflussen.

Über die untersuchte Präfektur Saga und die Kommune Aritachō lässt sich zunächst sagen, dass deren Einwohner laut eigenen statistischen Angaben kein ernsthaftes Ernährungsproblem haben. Die Lebensmittelselbstversorgungsrate ist

im landesweiten Vergleich hoch, die Anzahl der Kinder die unregelmäßig frühstücken, liegt unter dem Landesdurchschnitt und übergewichtig⁸ sind weniger als 25 Prozent der Einwohner der Präfektur. Die untersuchten Förderpläne von Präfektur und Kommune, sowie Aritas *shokuiku*-Aktivitäten orientieren sich an der Definition von *shokuiku* im *Shokuiku kihonhō*.

Auch hier wird die Idee übernommen, dass »japanisches Essen« gesund, »westliche« Ernährung und Nahrungsmittel hingegen ungesund und bezüglich ihrer Sicherheit zweifelhaft seien. Während laut Takeda das Voranschreiten der Globalisierung dazu führt, dass »japanische« Elemente verstärkt hervorgehoben würden, um nationalen Zusammenhalt und Integrität zu beschwören (TAKEDA 2008: 25), betonen viele japanische Kommunen bei der Umsetzung der *shokuiku*-Gesetzgebung lokale Unterschiede (vgl. HIRAKI 2008). Das ist aber kein Widerspruch, wie der Fall Aritas zeigt. Dort wird im Dienste der Konstruktion lokaler Besonderheiten eine spezielle Esskultur präsentiert, die sich durch die Nutzung von in Arita produziertem Porzellan auszeichnet. Gleichzeitig verweist der Förderplan Aritas darauf, dass die Verwendung von in Japan produziertem Porzellan im japanischen Stil ein essentieller Bestandteil japanischer Esskultur sei. Arita sieht sich selbst als die »Heimat des japanischen Porzellans« (ARITACHŌ 2008: 20). In der Metapher der »Heimat« (*furusato*) schwingt die nostalgische Sehnsucht nach dem »ursprünglichen« Japan mit (IVY 1995: 105). Arita kann sich dadurch als ein Ort präsentieren, an dem die »ursprüngliche« japanische Esskultur noch intakt ist. In der Logik des Konzepts »Heimat« können lokale Besonderheiten also sowohl zu Symbolen von Nationalismus als auch von regionalen Identitäten werden (YONEMITSU 2008: 51). In der Betonung der Esskultur Aritas, die durch die Verwestlichung von Ernährungsgewohnheiten bedroht würde (ARITACHŌ 2008: 5), scheint auch hier der von Takeda kritisierte Nationalismus durch.

Das von Sasaki kritisierte überkommene Familienbild, welches dem *Shokuiku kihonhō* zugrunde liegt sowie die Ignoranz gesellschaftlicher Realitäten, finden sich auch in den untersuchten Förderplänen und Aktivitäten wieder. Das heißt nicht, dass in der Präfektur Saga keine patriarchalischen Familienstrukturen bestünden. Im Gegenteil, gibt doch der Förderplan der Präfektur Saga im Zusammenhang mit der Begründung dafür, dass viele Frauen nicht frühstücken, sogar zu, dass die Aufgabenverteilung innerhalb der Familie trotz des hohen Anteils weiblicher Berufstätigkeit zuungunsten der Frauen ausfällt und viele Frauen daher keine Zeit

8. Als übergewichtig gelten Menschen mit einem Body Mass Index (BMI) über 25. In welchen Dimensionen sich die Abweichungen vom Idealgewicht bewegen, d.h. ob und bei wievielen Menschen der BMI weit über 25 liegt, ist den Statistiken nicht zu entnehmen. Betroffen sind zudem vor allem ältere Menschen (vgl. ARITACHŌ 2008: 6).

für ein Frühstück hätten, während die Männer lieber länger schliefen als zu frühstücken (SAGAKEN 2006: 8). Obwohl ein Großteil der Frauen berufstätig ist, wird die Verantwortung für Ernährungserziehung ihnen in allen gesellschaftlichen Bereichen bis in die Familie hinein aufgebürdet. In Arita verdichtet sich dieses patriarchalische Familienbild zum Bild der »freundlichen Mütter«. Dieser Aspekt von Ernährungserziehung überschneidet sich mit Diskursen über Geschlechterrollen und Familie.

Die Befürchtung Shimomuras, das Shokuiku kihonhō führe zu einer Monotonisierung und Verengung des Konzepts von *shokuiku* in den Kommunen, kann für Arita nicht bestätigt werden. Ernährungserziehung in Arita und Saga folgt den staatlichen Vorgaben, nutzt aber die Freiräume des Gesetzes, die durch eine ungenaue Definition von Ernährung und Ernährungserziehung für die Umsetzung belassen wurden, für eigene Bedürfnisse. Diese erwachsen vor allem aus den ökonomischen Schwierigkeiten von Präfektur und Kommune. Daher werden in Arita zwar die Inhalte und Ziele der Förderpläne von Staat und Präfektur im Förderplan der Kommune aufgegriffen, andererseits wird aber die Einzigartigkeit der in Arita praktizierten Ernährungserziehung betont und *shokuiku* so zur Ressource im Dienste der Revitalisierung der lokalen Keramikindustrie und Landwirtschaft. Die Kombination von Porzellan und lokalen Landwirtschaftsprodukten unter dem Slogan *shokuiku* stellt eine originelle Ergänzung zur Definition von *shokuiku* des Shokuiku kihonhō dar. Dennoch ist *shokuiku* nicht nur ein Synonym für ökonomische Revitalisierungsstrategien. Die dargestellten Aktivitäten, die unter dem Begriff *shokuiku* in Arita stattfinden, zielen neben der Verkaufsförderung für Arita-Porzellan und der Tourismusförderung als *machizukuri*-Aktivität auch auf die Stärkung eines Gemeinschaftsgefühls und lokaler Identität ab. Hier wird die moralische Dimension von *shokuiku*, welche Dankbarkeit, Japanizität und Tradition umfasst, durch das Konzept der Liebe zum Heimatort (*aikyōshin*) ergänzt.

Literatur

- ARITA KANKŌ KYŌKAI (2005), *Gaido bukku* [Tourismusführer], Arita: Aritachō
- ARITACHŌ (2008), *Aritachō shokuiku suishin keikaku* [Plan zur Förderung von Ernährungserziehung von Aritachō], www.town.arita.lg.jp, Zugriff am 20.02.2009
- ASAHI SHINBUN (2006), »3-shichō aratana shuppatsu – Takeoshi – Aritachō – Yoshinogarichō« [Drei neue Kommunen entstehen – Takeoshi, Aritachō, Yoshinogarichō], 02.03.2006, S. 30, Morgenausgabe (Präfektur Saga)
- ASHKENAZI, MICHAEL und JEANNE JACOB (2000), *The Essence of Japanese Cuisine*, Philadelphia: University of Pennsylvania Press

- CWIERTKA, KATARZYNA (2004), »Western Food and the Making of the Japanese Nation-state«, in: ELISABETH LIEN und BRIGITTE NERLICH (Hg.), *The Politics of Food*, Oxford, New York: Berg, S. 121–140
- EVANS, NEIL (2002), »Machizukuri as a New Paradigm in Japanese Urban Planning: Reality or Myth?«, in: *Japan Forum* 14, 3, S. 443–464
- FOLJANTY-JOST, GESINE und MAI AOKI (2008), »Zehn Jahre NPOs in Japan: Diversifizierung des Dritten Sektors durch Recht«, in: IRIS WIECZOREK (Hg.), *Japan 2008 – Politik, Wirtschaft und Gesellschaft*, Berlin: VSJF, S. 43–68
- FUKAE, RYŌHEI (2006), »Arita no miryoku saihakken. Dai 2 kai aritahina no yakimonomatsuri» [Die Wiederentdeckung von Aritas Charme – Das zweite Porzellanpuppenfest in Arita], in: *Chihōzei* 57, 3, S. 179–183
- GIDONI-GOLDSTEIN, OFRA (2001), »The making and marking of the ›Japanese‹ and the ›Western‹ in Japanese contemporary material culture«, in: *Journal of Material Culture* 6, 1, S. 67–90
- HIRAKI, TOMOO (2008), »Shokuiku kihonhō seitai kara san nen« [Drei Jahre seit der Verabschiedung des Rahmengesetzes zur Ernährungserziehung], in: *Nikkei gurookaru* 103, S. 4649
- HOBBSBAMM, ERIC und RANGER, TERENCE (Hrsg.), *The Invention of Tradition*, Cambridge: Cambridge University Press
- IVY, MARILYN (1995), *Discourses of the Vanishing*, Chicago: University of Chicago Press
- KOBE TOSHI MONDAI KENKYŪSHO (2006), »Shokuiku kihonhō» [Das Rahmengesetz zur Ernährungserziehung], in: *Toshi seisaku* 1, S. 85–87
- KŌHŌ ARITA (2005), »Arita o ikasu« [Arita wiederbeleben], September, S. 9
- MINISTRY FOR AGRICULTURE, FORESTRY AND FISHERIES (MAFF) (2006), *What is shokuiku?*, www.maff.go.jp/e/pdf/shokuiku.pdf, Zugriff am 27.01.2007
- NAIKAKUFU (2005), »Shokuiku kihonhō« [Rahmengesetz zur Ernährungserziehung], www8.cao.go.jp/syokuiku/more/law/law.html, Zugriff am 27.01.2007
- NAIKAKUFU (2006), *Shokuiku suishin kihon keikaku* [Rahmenförderplan zur Ernährungserziehung], www8.cao.go.jp/syokuiku/more/plan/pdf/kihonkeikaku.pdf, Zugriff am 12.02.2009
- NAIKAKUFU SHOKUIKU SUISHIN SHITSU (2008a), *Todōfukuken – shichōson no shokuiku suishin keikaku no sakusei jōkyō* [Der Stand bezüglich des Verfassens von Förderplänen zur Ernährungserziehung in den Gebietskörperschaften], www8.cao.go.jp/syokuiku/work/work/keikaku_sakusei.html, Zugriff am 20.05.2009
- NAIKAKUFU SHOKUIKU SUISHIN SHITSU (2008b), *Sagaken*, www8.cao.go.jp/syokuiku/work/work/41saga.html, Zugriff am 20.05.2009
- ŌTA, SEI'ICHRŌ (2006), »Aritayaki ni ›jinsei‹ o moru« [Ein Menschenleben auf Porzellan aus Arita servieren], in: *Nishi Nihon Shinbun*, 05.04.2006, S. 24
- RAUSCH, ANTHONY S. (2005), »Local Identity, Cultural Commodities, and Development in Rural Japan: The Potential as Viewed by Cultural Producers and Local Residents«, in: *International Journal of Japanese Sociology*, 14, S. 122–137
- RAUSCH, ANTHONY (2008), »Japanese rural revitalization: the reality and potential of cultural commodities as local brands«, in: VOLKER ELIS und RALPH LÜTZELER (Hg.), *Japanstudien*, Schwerpunktthema »Zwischen Wachstum und Schrumpfung – Neue Tendenzen der Regionalentwicklung in Japan«, München: Iudicium, S. 223–245

- REIHER, CORNELIA (2008), »Kommunale Gebietsreformen der Heisei-Zeit und lokale Identität: Das Beispiel der Kommune Aritachō«, in: VOLKER ELIS und RALPH LÜTZELER (Hg.), *Japanstudien*, Schwerpunktthema »Zwischen Wachstum und Schrumpfung – Neue Tendenzen der Regionalentwicklung in Japan«, München: Iudicium, S. 163–192
- SAGAKEN (2006), *Sagaken shokuiku suishin kihon keikaku* [Rahmenplan zur Förderung von Ernährungserziehung der Präfektur Saga], www.pref.saga.lg.jp/at-contents/ikuji_kyoiku/shokuiku/file/kihon-keikaku.pdf, Zugriff am 10.01.2009
- SAGA SHINBUN (2006a), »Arita tōki ichi: Nishi Arita to gappei de shin kikaku« [Keramikmarkt in Arita: Neuer Plan anlässlich der Fusion mit Nishi Arita], 13.04.2006, S. 20
- SAGA SHINBUN (2006b), »Shokuiku kyōshitsu nado jigyō keikaku kettei« [Arbeitsplan für Ernährungserziehungskurse, etc. verabschiedet], 01.06.2006, S. 23
- SAGA SHINBUN (2006c), »Surōfūdo kyoten zukuri« [Einrichtung eines Stützpunkts für Slowfood], 25.06.2009, S. 29
- SAGA SHINBUN (2007), »Oriza Japan kurabu jimoto shokubunka o manabu« [Lokale Esskultur mit dem Oriza Japan Club lernen], www.saga-s.co.jp/news/koremade/sonotanotokusyu/syokugamusubu/syoku_nishimatsu.html, Zugriff am 20.05.2009
- SASAKI, YŌKO (2006), »Shokuiku kihonhō no haramu mondai« [Die im Rahmengesetz zur Ernährungserziehung enthaltenen Problem] in: *Gyōzaisei* 10, S. 13–24
- SHIMOMURA SHIZUHO (2007), »Shokuiku kihonhō to jichitai ni okeru ›shokuiku‹ shien no fuseigō ni kansuru kōsatsu« [Betrachtungen über das Rahmengesetz zur Ernährungserziehung und die Unangepasstheit der kommunalen Unterstützung der Ernährungserziehung], *Kaseigaku kenkyū* 3, S. 47–55
- STEFFENSEN, SAM K. (1996), »Evolutionary Socio-Economic Aspects of the Japanese ›Era of Localities‹ Discourse«, in: SARAH METZGER-COURT und WERNER PASCHA (Hg.), *Japan's Socio-Economic Evolution: Continuity and Change*, Folkestone: Japan Library; Curzon Press, S. 142–72
- TAKEDA, HIROKO (2008), »Delicious Food in a Beautiful Country: Nationhood and Nationalism in Discourses on Food in Contemporary Japan«, in: *Studies in Ethnicity and Nationalism* 8, 2, S. 5–30
- TOLLIDAY, STEVEN und YASUSHI YONEMITSU (2007), »Microfirms and Industrial Districts in Japan: The Dynamics of the Arita Ceramic-Ware Industry in the Twentieth Century«, in: *Journal of Japanese Studies* 33, 1, S. 29–66
- UETA, KAZUHIRO; NAOHIKO JINNŌ, YUKIO NISHIMURA und YŌSUKE MAMIYA (Hg.) (2004), *Toshi keizai to sangyō saisei* [Die Revitalisierung urbaner Wirtschaft und Industrie], Tōkyō: Iwanami shoten
- YONEMITSU, YASUSHI (2006), »Promoting Traditional Craft Industries by Encorporating Tourism: The Cases of Arita and Kyoto«, in: *Kyūshū Daigaku Ryūgakusei Sentā Kiyō* 15, S. 51–66