12-3 Mako KIMURA (1980)

Fischfang und Fischverbrauch

Japan besteht aus vier großen und vielen kleinen Inseln. In Japan ißt man öfter Fisch als in Europa. Nach der Statistik von 1976[1)] wurden von japanischen Fischern etwa 10,6 Millionen Tonnen Fische gefangen; darunter waren 12,6 % Sardinen, 9,2 % Makrelen, 6,5 % Aale, 3,6 % Thunfische, 2,8 % Tintenfische, 2,1 % Austern, 1 ,2 % Lachse und Forellen, 0,6 % Krabben und 0,6 % Garnelen. In demselben Jahr, 1976, fing man in der Sowjetunion 10,1 Millionen Tonnen Fische, in der Volksrepublik China 6,9 Millionen Tonnen, in Peru 4,3 Millionen Tonnen und in der Bundesrepublik nur 0,5 Millionen Tonnen Fische. Damit steht Japan an der Spitze. 1971 betrug der Pro-Kopf-Fischverbrauch in Japan 31,5 kg[2)], im Wirtschaftsjahr 1973/74 in der Bundesrepublik 11 kg[3)], 1974 in der DDR 8,4 kg[3)], dagegen der Fleischverbrauch in Japan 18,3 kg[2)] je Einwohner, 1976 in der Bundesrepublik 84,8 kg[4)] und in der DDR 80,7 kg[4)]. In Japan aß man früher kein Fleisch, denn nach der buddhistischen Lehre durfte man keine Tiere töten und essen, und auch heute essen Japarer immer noch ziemlich wenig Fleisch. Unter europäischem und amerikanischem Einfluß fing man in Japan erst Mitte des 19. Jahrhunderts an, Fleisch zu essen. Seitdem besonders nach dem 2. Weltkrieg, hat man in Japan immer mehr Fleisch gegessen. Auch aus diesem historischen Grund ißt man in Japan mehr Fische als Fleisch.

Sardinen ißt man auch als Ölsardinen aus der Dose, aber meist röstet man frische Sardinen mit etwas Salz oder kocht sie mit Sojasoßo, Zucker, etwas Reiswein und Ingwer. Makrelen brät man mit etwas Salz, oder man ißt sie auch roh mit etwas Essig und Salz auf kaltem Reis, in dem etwas Essig ist. Makrelen verarbeitet man auch zu Konserven. Aale Ißt man in Japan fast immer mit Sojasoße, Zucker und etwas Reiswein gebraten. Aale fängt man fast überall an der Küste, und man züchtet sie auch.

Thunfische sind einen bis drei Meter groß und wiegen 30 - 350 kg. Die größeren Thunfische haben rotes Fleisch, und diese Thunfische ißt man in Japan meist roh, mit Sojasoße und Meerrettich. Die kleineren Thunfische, die weißes Fleisch haben, verarbeitet man zu

Konserven, die man in Europa auch mit der Aufschrift "Geisha" zu kaufen bekommt. Tintenfische ißt man mit Sojasoße gebraten oder roh mit Sojasoße und Meerrettich. In der Nähe von Japan gibt es etwa 130 Arten Tintenfische, aber nicht alle Arten sind eßbar.

Austern schmecken am besten im Winter. In Japan kocht man Austern in einem Topf mit Gemüse. Man paniert Austern und backt sie in Öl aus. Man ißt sie auch roh mit Essig. Austern züchtet man in vielen Buchten, z. B. in der Bucht von Hiroshima.

Man röstet Lachsstücke mit etwas Salz oder brät sie in Öl. Lachse und Forellen fängt man in der Nähe der Insel Hokkaido und nördlich von Hokkaido.

Krabben kocht man in Wasser mit etwas Salz und ißt sie mit verschiedenen Arten Soße, z. B. mit einer Soße, die man aus Essig und Salz macht, oder mit einer Soße, die man aus Essig und Sojasoße macht. Es gibt ungefähr 4 500 Arten Krabben, davon etwa 1 000 Arten in Japan. Zum Krabbenfang fahren japanische Fischer auch zum Nordmeer. Sie haben auf einigen großen Schiffen kleine Konservenfabriken und verkaufen dann nach ihrer Rückkehr Krabbenfleisch in Dosen. Garnelen kocht man in Wasser mit etwas Salz, oder man röstet sie mit etwas Salz, man paniert sie und backt sie in Öl aus, aber Man taucht sie in einen Teig und backt sie in Öl aus. In Japan ißt man Garnelen auch manchmal roh auf kaltem Reis, in dem etwas Essig ist. Sie sehen mit ihren langen Fühlern und ihrem krummen Rücken wie alte Leute aus, deshalb sind sie ein Zeichen für ein langes, glückliches Leben.

Junge der Walfische und Mutterwalfische mit ihrem Jungen darf man nicht fangen. Damit die Walfische nicht aussterben, wird der Walfang stark beschränkt. Im Wirtschaftsjahr 1974/75[5)] wurden 9 450 Walfische von japanischen Fischern gefangen, 14 456 von russischen, 1 343 von peruanischen, 1 172 von australischen und 420 von isländischen Fischern. In Japan verwendet man den ganzen Walfisch: Die Zähne und die Knochen verwendet man im Kunstgewerbe, aus den inneren Organen macht man Medikamente, aus dem Öl macht man Seife, Speiseöl und auch Schminkmittel. In Japan ißt man auch Walfisch, aber in anderen Ländern verwendet man im allgemeinen das Walfleisch nur als Viehfutter, und man fängt Walfische nur wegen des Öls.

1) Jahrbuch der Asahi-Zeitung, Tokio, 1979 (A 059 10)
2) Statistiken zur Ernährung in Japan, Tokio, 1971 (A 498 22)
3)“Fischlesebuch”, Suiyosha-Verlag, Tokio, 1977
4) Zahlenspiegel, Bonn, 1978
5) Jahrbuch der Yomiuri-Zeitung 1979 (A 059 6)

Dieser Bericht ist schon ziemlich gut, und besonders gut ist der Hinweis, wo man die Bücher in der Bibliothek der Fremdsprachen-Hochschule findet, aber die Zahlenangaben sind ein bißchen zu alt. In einem in englischen Sprache vom Statistischen Amt beim Ministerpräsidenten herausgegebenen „Statistical Handbook of Japan 1978” (Tokio, Juli 1978: 700 Yen) steht auf Seite 119, daß jeder Japaner 1976 durchschnittlich 90 g Fisch und 64 g Fleisch gegessen hat – das wären etwa 33 kg Fisch und 23 kg Fleisch im Jahr.