

Inhaltsverzeichnis

Verzeichnis der Abbildungen	7
1 Einleitung	8
1.1 Problemstellung	16
1.2 Theoretischer Ansatz	21
1.3 Gang der Untersuchung	25
1.4 Quellenkritik	26
2 Staatliche Ernährungsvorbilder für die Alltagspraxis	30
2.1 Der Leitfaden zur ausgewogenen Ernährung (<i>shokuji baransu gaido</i>): Das Vorbild für die Ernährung der Japaner	30
2.2 Die Richtlinien für Ernährungsgewohnheiten (<i>shokuseikatsu shishin</i>) des Jahres 2000: Das erwünschte soziokulturelle Verhalten in Bezug auf Nahrung und Ernährung	40
2.3 „Food Action Nippon“: Werbeinitiative zur Stärkung der Nation durch die Erhöhung des Selbstversorgungsgrades	47
3 Das Bild der traditionellen Esskultur im Rahmen der lokalen Gestaltung der <i>shokuiku</i>-Kampagne durch die Bürger	56
3.1 Reis als Paradigma der landwirtschaftlichen Erlebnisaktivitäten (<i>nōgyō taiken</i>)	57
3.2 Die Darstellung der Sojabohnen als japanisches Essen	66
3.3 Nerima-Rettich (<i>Nerima daikon</i>): Die Wiederbelebung traditioneller Gemüse durch den Rückgriff auf die Shōgune als deren vermeintliche Stifter	74

3.4	Fisch, ein von <i>shokuiku</i> selten thematisierter Grundpfeiler japanischer Esskultur	85
3.4.1	Das authentische japanische Sushi und das „weltbekannte“ Neujahrsfest-Essen (<i>osechi</i>)	93
3.4.2	Die Pflege der lokalen Tradition des Konsums von Walfleisch als Teil der Schulspeisungen	100
4	Das Kochen und die Theoretisierung der japanischen Küche durch <i>shokuiku</i>	104
4.1	Das Erleben lebendiger Traditionen durch das gemeinsame Kochen	104
4.2	Das Bild einer ursprünglichen japanischen Küche in den Darstellungen von <i>shokuiku</i> -Aktivisten	110
4.3	Ansätze einer nationalen Systematisierung der traditionellen japanischen Küche durch <i>shokuiku</i>	113
5	Zusammenfassung	122
	Literaturverzeichnis	132