

# Inhaltsverzeichnis

<b>Verzeichnis der Abbildungen</b>	<b>7</b>
<b>1 Einleitung</b>	<b>8</b>
1.1 Problemstellung	16
1.2 Theoretischer Ansatz	21
1.3 Gang der Untersuchung	25
1.4 Quellenkritik	26
<b>2 Staatliche Ernährungsvorbilder für die Alltagspraxis</b>	<b>30</b>
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
<b>3 Das Bild der traditionellen Esskultur im Rahmen der lokalen Gestaltung der <i>shokuiku</i>-Kampagne durch die Bürger</b>	<b>56</b>
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
	5

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