Veröffentlichungen des Seminars für Sprache und Kultur Japans
an der Hansischen Universität
Nr. 5.

Die japanische Ernährung und ihre Fragen unter Berücksichtigung neuerer japanischer Literatur

von

Richard Huch

Hamburg
Kommissionsverlag Friederichsen, de Gruyter & Co.
1938

Druck von J. J. Augustin in Glückstadt-Hamburg-New York.

Inhaltsverzeichnis.

Maße, Gewichte und Abkürzungen 4
I. Klima und Bodengestaltung Japans 5
II. Ernährung und Nahrungswirtschaft bis zur Neuzeit 9
1. Die Urzeit (bis 604 n. Chr.) 9
2. Blüte und Verfall der Zentralgewalt 15
3. Die Abschließung des Landes unter den Tokugawa 20
III. Ernährungsfragen nach der Restauration 1868 29
1. Strukturwandlungen der Landwirtschaft 29
2. Änderungen in der Ernährung des Volkes 31
3. Erkenntnis der Gefahren 32
IV. Nahrung und Ernährungsfragen heute 43
1. Das Essen der Japaner 43
2. Verbrauch und Bedarfsdeckung durch die einheimische Wirtschaft 48
Reis 49, Weizen 51, Gerste 52, Roggen 52, Hirse 53, Buchweizen und Mais 54, Sojabohnen und kleine Bohnen 55, Kartoffelarten und Rettich 56, sonstiges Gemüse 57, Obst 58, Tee 59, Zucker 59, Viehzucht 60, Molkereiprodukte 62, Industrieprodukte 63, Fischereiprodukte 64, Salz 66.
3. Ein- und Ausfuhr von Nahrungsmitteln in Japan, Korea und Taiwan 66
Reis 67, Weizen 68, sonstiges Getreide 69, Sojabohnen 70, sonstige Nahrungsmittel 71.
4. Bevölkerungswachstum und Selbstversorgung im Frieden und im Krieg 74
Bevölkerungswachstum 74, Reisversorgung 77, Weizen und sonstiges Getreide 78, Sojabohnen 79, sonstige Nahrungsmittel 80, Vermehrung des Ertrages bei gleichbleibender Kulturfläche 81, Vermehrung der Kulturfläche in Stammjapan und Karafuto 82, Korea 83, Taiwan 84, Südseeinselgruppe 85, Mandschurei 86, Kriegsversorgung 89.
5. Die Not der Bauern 93
6. Mißstände auf medizinischem Gebiet 103
Schäden 103, Nahrungsmittel und Kalorienmenge bei verschiedenen Völkern 106, Eiweiß, Fett und Kohlehydrate 107, tierische und pflanzliche Nahrung 112, Vitamine 113, Verteilung der Nahrungsaufnahme 113, Erhöhung des Nährwertes 115.
7. Die Bedeutung der jetzigen Ernährungsweise für die Industrie 115
V. Die Zukunft 120
VI. Nachwort 124
Nachweis der Literatur in europäischen Sprachen 126
Nachweis der Literatur in japanischer Sprache 129
Übersetzung des Nachweises japanischer Literatur 130

Maße, Gewichte und Abkürzungen.

Flächenmaße.

10 Tan = 1 Chô = 0,992 ha = 2,45 acres.
1 ha = 1,01 Chô.
1 Kô (Taiwan) = 0,99 Chô.

Hohlmaße.

1 Koku = 10 To = 1,804 hl.
= 4,96 bushels (British imper.) = 5,12 bushels (USA).
= 39,68 gallons (British imper.) = 47,95 gallons (USA).
1 hl = 0,554 Koku.

Gewichte.

1 Kin = 600 g = 1,32 engl. Pfund (avoirdupois).
1 Kan = 3,75 kg = 8,27 engl. Pfund (avoirdupois).
1 picul = 60 kg = 132 engl. Pfund (avoirdupois).

Abkürzungen.

Rein I 19 = Seite 19, Band I des im Literaturnachweis unter Rein angeführten Buches.
Haushofer C 6 = Seite 6 des im Literaturnachweis unter Haushofer C angeführten Buches.
MDGNVO = Mitteilungen der Deutschen Gesellschaft für Natur- und Völkerkunde Ostasiens.

Im Literaturnachweis wurden die Quellen nach europäischen und japanischer Sprache geschieden, die Jahrbücher und Statistiken innerhalb der Sprachabteilung gesondert aufgeführt.

In den Statistiken bedeutet: — unbedeutend, . . . unbekannt.

Klima und Bodengestaltung Japans.

Zum Verständnis der Eigenart japanischer Ernährungswirtschaft ist es notwendig, sich mit den natürlichen Gegebenheiten des Landes vertraut zu machen, deren nur oberflächliche Kenntnis klimatische Verhältnisse, die von den unsrigen nicht sehr verschieden sind, vermuten ließe.

Die Nordgrenze Karafutos, des japanischen Südteils von Sachalin, und damit die Nordgrenze des Großjapanischen Kaiserreichs — nur letzte Glieder der Kurilen- oder japanisch Chishimakette stoßen noch einen Grad nördlicher vor — läuft auf dem 50. Breitengrad entlang, auf Europa übertragen südlich von Frankfurt am Main und England. Trotzdem hat Sachalin nur sieben Monate, in denen der Gefrierpunkt im Mittel überschritten wird, die Zeit von April bis Oktober. Neben anderen Gründen hat dies am meisten dazu beigetragen, daß trotz Raummangel und Nahrungsarmut in Japan noch nicht ein Prozent dieses Gebietes, das so groß wie Württemberg und Baden zusammen ist, bestellt wird, nicht ein Zehntel der Fläche, die nachweislich sich für den Ackerbau eignet. Hokkaidô, dessen Norden zur kalten Zone gerechnet wird, liegt fünf Grad südlicher und damit südlich der Poebene. Auch ein großer Teil dieser nördlichsten Insel des japanischen Stammlandes, die flächenmäßig ganz Bayern und Thüringen in sich aufnehmen könnte, harrt noch auf Menschen. Die gemäßigte Zone, die von 43,5° bis 37° oder 38° nördlicher Breite reicht, umfaßt den Südwesten Hokkaidôs, Nordhonshû und Korea. Der größte Teil Honshûs und Kyûshûs sowie ganz Shikoku, der drei großen Inseln des japanischen Kernlandes, deren Fläche gleich der Preußens ist, liegt schon in der subtropischen Zone. Doch namentlich in den Wintermonaten empfindet der aus Süditalien, aus Nordafrika oder aus Kalifornien kommende Reisende einen beträchtlichen Unterschied des Klimas, eine nördlichere Temperatur in Japan, obwohl diese Gebiete auf gleicher Höhe liegen. Zur tropischen Zone schließlich gehören die Südspitze Kyûshus, die Ryûkyû- und die Südsee-Inseln, hauptsächlich aber auf der Höhe von Mittelmexiko oder Nordindien Formosa, japanisch Taiwan, das ebenso groß wie Karafuto ist.

So erstreckt sich Japan von 51° bis 22° nördlicher Breite und ferner von den Pescadores bis zur östlichsten Kurileninsel Shumshû über siebenunddreißig Längengrade, während die maximale Breite aller Reichsteile im mittleren Honshû mit nur 275 km erreicht wird. Die allein durch diese Lage bedingten Unterschiede der verschiedenen Gebiete werden noch hervorgehoben durch Meeresströmungen und Winde.

Südlich von Taiwan liegt der Ausgangspunkt der starken warmen Strömung Kuroshio, die an der Ostseite der Insel entlangströmt, sich dann weit südlich von Kyûshû spaltet und die japanischen Inseln zwischen einen West- und Ostarm nimmt. Der Weststrom fließt längs der Westküste Kyûshûs und Honshûs, dann teils durch die Tsugarustraße, teils durch die Straße La Pérouse nach Osten und verliert sich bei Sachalin. Die Ostküste Japans wird durch den Ostarm bespült, doch biegt die Hauptmasse des Stroms allerdings jahreszeitlich schwankend schon vor der Nordspitze Honshûs nach Amerika hin ab. Die kalte Strömung Oyashio kommt vom Norden die Kurilen entlang, sie bewirkt eine starke Vereisung der Nord- und Ostküste Hokkaidôs im Winter und macht sich an der Ostküste Honshûs bis zum 39. und 38. Breitengrad stark fühlbar. Eine schwächere kalte Strömung bespült die Ostküste Sachalins, danach verliert sie sich bald. Ein dritter kalter Strom drängt sich zwischen dem asiatischen Festland und Sachalin hindurch und erreicht Taiwan, doch läßt seine Kraft südlich von Hokkaidô sehr nach.

Japan befindet sich noch im Wechselgebiet der warmen, feuchten Monsune aus dem Süden im Sommer und der kalten, rauhen Nordwest- und Nordwinde vom Festland im Winter. Zum Glück schwächt die warme Südströmung die Einwirkung des kontinentalen Klimas ab, so daß die Winter namentlich an der durch die Gebirgsketten geschützten Westküste mild und feucht sind. Im Norden Honshûs herrschen schon im September nördliche Winde, der März bringt noch Nachtfröste, und auch im Süden sind die Winter beträchtlich kälter als die gleicher Breiten, wenn auch die Schneefälle schwach und selten sind. Das ganze Küstengebiet der drei Hauptinseln kennt nur wenige Tage, an denen das Thermometer nicht über 0^0 steigt. Auf das tropische Klima Taiwans haben die kalten Strömungen keinen Einfluß, und auch die Winde vom Festland bringen hier keine strenge Kälte mit sich.

Strömungen und Monsune bewirken die für den Reisbauern nötige hohe Niederschlagsmenge, die nur an der Inlandsee unter 100 cm im Jahresmittel fällt, dagegen an der gesamten Westküste auf über 150 cm steigt, ja im Süden der Halbinsel Kii, von Shikoku und Kyûshû 200 und mehr erreicht. Zum Schaden der Landwirtschaft weisen allerdings die Jahresmittel große Schwankungen auf, doch ist die Menge fast durchweg höher als die der Länder gleicher Zonen. Zweidrittel fällt allein in den für die Bauern wichtigsten Monaten April bis Oktober.

Die hohen Niederschläge und die Wärme der sommerlichen Monsune erlauben neben den in Mitteleuropa bekannten Getreide- und Wurzelpflanzen auch den Anbau von Reis, Apfelsinenarten, bei uns unbekannten Früchten wie Kaki und Biwa, den Anbau von Tee und Bambus, dessen größter allerdings außerhalb der Nahrungswirtschaft liegender Wert in seiner Verarbeitung zu allen nur denkbaren Geräten liegt, während die jungen Sprossen, die „Bambus-Kinder, Bambus-Sprossen", viel gegessen werden. Reis und Tee zwingen den japanischen Bauern wohl zu härtester Arbeit und geben ihm nicht die Möglichkeit, in größerem Maße Maschinen einzusetzen, andererseits sind sie weit ergiebiger als die deutschen Pflanzen. Dank des reichen Sommerregens vermögen die ja-

panischen Bauern auf einem Getreidefeld Bohnen und ihre vielen Gemüsesorten neben den Halmen in den Rillen der Äcker zu ziehen und in manchen Gegenden zweimal im Jahr zu ernten, zumal da auch im kältesten Monat, im Januar, in den Küstengebieten der Temperaturdurchschnitt nur selten unter 5° fällt.

Doch der Ertrag der Landwirtschaft wird stark eingeschränkt durch Berge und Wälder, die in Japan von jedem Ort aus sichtbar sind und auch in Korea und Taiwan den größten Teil des Landes beanspruchen. In dem eigentlichen Japan machen Wälder und Berge über die Hälfte der Oberfläche aus, so daß es darin in Europa von den größeren Ländern nur durch Schweden übertroffen wird, ja mit den Wiesen und Weiden an den Füßen der Berge etwa zweidrittel, weshalb heute nur ein Sechstel des Landes Äcker und Gärten sind.

Die Ebenen des Landes mit ihren abertausenden fruchtbaren, durch oft künstliche Bewässerung die Ernährung von Millionen ermöglichenden kleinen Feldern sind nur gering an Ausdehnung, unbekannt sind die weiten Ebenen in den Tälern der Ströme, wie sie andere Länder besitzen. So zwingt an den Ufern der Flüsse der Bevölkerungsdruck die Reisfelder die Berge hinauf und hat ein kunstvolles System von Wasserrinnen und Dämmen zu ihrer Fruchtbarkeit entstehen lassen. Je kleiner das Feld, das Tal, um so weniger kommt noch ein anderer Anbau als der des ergiebigen Reises oder von Gemüse in Betracht, doch eine größere Gemüseernte lohnt sich nur in der Umgebung der Großstädte, die alle in den Ebenen des Reiches liegen: um Tôkyô in der reichen Vorratskammer Japans, der Kantô-Ebene, im Norden von Sendai und im Süden um Nagoya in kleineren Ebenen, um Kyôto, Ôsaka, Kobe in der alten Siedlungsfläche Gokinai, wo die Tennô mehr als 1000 Jahre residierten. Andere fruchtbare Flächen sind die Ausläufer des Gokinai um die Inlandsee, die Tsukushi-Ebene nördlich von Nagasaki auf Kyûshû, dann Streifen im Norden Shikokus und um Niigata sowie mehrere Ebenen auf Hokkaidô.

Über die Bezeichnung der einzelnen Teile des Reiches herrscht ebenso Uneinigkeit wie Ungenauigkeit. Naichi, Innenland, Heimatjapan ist für den Japaner gefühlsmäßig nur die in sich geschlossene Gruppe der drei Inseln Honshû, Shikoku und Kyûshû, die im folgenden, wenn eine strenge Unterscheidung erforderlich ist, Kernjapan genannt werden. Politisch und deshalb in den meisten Statistiken wird heute Hokkaidô in Naichi mit einbegriffen. Diese vier großen Inseln mit den unzähligen ihnen vorgelagerten kleineren bilden Stammjapan. Hokkaidô, erst nach dem 15. Jahrhundert vollkommen unterworfen, ist dem Japaner immer fremd geblieben und kennt noch heute nicht die Not Kernjapans, die ungeheure Dichte der Bevölkerung. Bei den Kolonien ist es zweckmäßig, zwischen Karafuto und Sachalin zu unterscheiden und mit dem einen die japanische Südhälfte, mit dem andern Namen die ganze Insel zu bezeichnen. Allerdings wird in Japan diese Trennung keineswegs scharf eingehalten, Karafuto kann beide Bedeutungen annehmen. Der sinojapanische Name Taiwan ist dem Formosa der Portugiesen wegen der Vielzahl von Formosa genannten Inseln vorzuziehen, dagegen hat sich

Chôsen für Korea bisher nicht eingebürgert und würde gegenüber der alten, eindeutigen Bezeichnung den Sprachschatz Europas unnötig vermehren.

Eine Unterteilung der langgestreckten Hauptinsel Honshû ergibt die fünf auch in den Staatsstatistiken angeführten wirtschaftlich wichtigen Gebiete: Ôu (auch Tôhoku genannt) mit sechs Provinzen im Norden, Kantô mit der Stadtschaft Tôkyô und sechs umliegenden Provinzen, Chûbu mit neun Provinzen, Kinki mit den beiden Stadtschaften Ôsaka und Kyôto und 5 umliegenden Provinzen in Mitteljapan und Chûgoku mit fünf Provinzen in West-Honshû[1]).

[1]) Rein I 19 ff., Haushofer C 6 ff., Popow 88 ff. (in der japanischen Übersetzung), JYB 36.

Ernährung und Nahrungswirtschaft bis zur Neuzeit.

Die Urzeit (bis 604 n. Chr.).

Als um die Zeitenwende des Abendlandes fremde Stämme vom asiatischen Festland und aus südlichen Inseln nach Nippon einwanderten und dort die Steinzeit der Metallzeit wich, brachten zum mindesten die Festlandbewohner die Kenntnis vom Ackerbau mit sich. Doch auch ohne dies eingeführte Wissen hätte jede Bevölkerung die Kulturstufe des Jäger- und Nomadendaseins bald überwinden müssen. Trotz dem Vorwalten von Gebirgen und Wäldern hat die Jagd im Volke — ganz im Gegensatz zu den höfischen Kreisen — nie eine große Rolle spielen können. Der Wildbestand ließ eine Ernährung auf dieser Grundlage nicht zu, auch in dieser Zeit einer dünnen Bevölkerung bedeutete das spärliche Wild dem Mann aus dem Volke wohl nur einen seltenen Zusatz zur übrigen Nahrung. Auch für Nachod, der noch am eingehendsten auf das Wesen der Jagd in vorbuddhistischer Zeit hinweist, ist ihre Besteuerung höchst zweifelhaft[1]). Der Ertrag war zu gering. Andererseits haben die Japaner von jeher die Jagd gekannt. Sie benutzten Pfeil und Bogen, Schlingen und Netze, stellten Fallen, und während der Regierungszeit Nintoku Tennôs (313—399)[2])* werden zum erstenmal Jagdfalken genannt. Rot- und Schwarzwild, auch Hasen werden gejagt. Vom Vogelfang wird schon aus mythologischer Zeit berichtet, der Sohn des Gottes Ôkuninushi übte ihn aus[3]). Der Genuß von Haustieren und Affen war zweifellos schon in rein schintoistischer Zeit verboten, der Genuß von Wild dagegen erlaubt, wie er es auch in späteren Jahrhunderten noch blieb.

Wenn der geringe Wildbestand die Entstehung eines Volkes von Jägern verhinderte, so ließ die Natur des Landes mit ihren zahllosen bewaldeten Gebirgsketten und schwierigen Pässen, den schmalen Flußtälern und den wenigen dazwischen verstreut liegenden Ebenen noch nicht einmal die Ansätze zu einem Nomadenleben aufkommen. Nie wird von Viehzucht in größerem Maßstabe berichtet. Ochsen und Pferde wurden wahrscheinlich erst durch Tributlieferungen aus Korea im vierten Jahrhundert eingeführt. Doch besteht auch die Möglichkeit, daß festländischer Einfluß auf das Yamato-Reich vor dessen Beziehungen mit

---

[1]) Nachod I 108—109, 163.

[2])* Wedemeyer, dessen genaue Forschungen zur japanischen Frühgeschichte die offiziellen Daten richtigstellen konnten, setzt dafür 409—427.

[3]) Florenz B 66

Korea und China durch das mythische Reich an der Westküste Izumos in jeder Hinsicht ausgeübt wurde, dessen Schilderungen irgendwie geschichtliche Tatsachen zugrundeliegen müssen und das in Wechselbeziehungen mit dem Festland lebte, als die übrigen Stämme jede Erinnerung und Verbindung mit den Ländern, aus denen sie gekommen waren, verloren hatten.

Hasegawa nimmt in seinem Essay[1]) an, die erste japanische Bevölkerung habe kein Rindfleisch gegessen, sondern den Fleischgenuß erst späteren Einwanderern nachgeahmt. Doch ist dies unbewiesen. Sicher verbot nicht erst der um 600 n. Chr. erstarkende Buddhismus den Fleischgenuß, sondern schon vorher wurde nur noch das Fleisch von Wild verzehrt. Daß im siebenten Jahrhundert Edikte notwendig wurden, die verboten, Haustiere, Hühner und Affen zu essen, ist nur dem Verfall der Sitten in dieser erregten Zeit und der allgemeinen Kodifizierung zuzuschreiben. Neues brachten die Edikte nicht.

Die Natur des Landes wie die historischen Quellen lassen den alleinigen Schluß zu, daß von ältesten Zeiten an die Nahrungsmittel der Japaner überwiegend aus landwirtschaftlichen Produkten und aus Fischen bestanden. Es ist bezeichnend für Volk und Land, daß dies bis heute sich nicht geändert hat. Charakter und Lebensweise der Japaner sind zu einem großen Teil bedingt durch Seßhaftigkeit und Ackerbau, wozu sie das Land schon am Beginn ihres Daseins zwang. Daneben brachte der Fischfang schon in vorgeschichtlicher Zeit Abwechslung, was bei der Insellage Japans und dem Fischreichtum der Meere (weniger der Binnengewässer) selbstverständlich war. Die Göttin der Nahrung brachte außer Getreide auch Fisch hervor, der Gott Ôkuninushi spricht vom Fischfang, Saruda-hiko fängt Fische[2]). In dem Zwist zwischen einem Ahnen und einem Ahnonkel des ersten Kaisers handelt es sich um Angelhaken. Doch die Japaner angelten nicht nur, sondern sie verwandten auch Reusen und Kormorane, die zeitweise ein wichtiges Haustier waren und schon in Mythen vorkommen[3]). Die Quellen sprechen von breit- und schmalflossigen Dingen, zu den ersteren gehören nach Florenz[4]) Tai — Meerbrasse, Katsuo — Bonito, zu den letzteren Awabi — Seeohr, Ebi — Krebs, Iwashi — Sardine, Ika — Tintenfisch und die Flußfische, unter ihnen an erster Stelle der Karpfen. Gilden der Fischer (Be genannt) werden nach 274 erwähnt. Fische gehören mit zu den ältesten Opfern, ebenso Seegras, das von altersher das Mahl der Japaner bereicherte.

Die im Anfang des achten Jahrhunderts verfaßten Geschichtswerke, die ältesten der auf den heutigen Tag überlieferten, Kojiki und Nihongi, sind ohne Zweifel echt, doch da sie nach Übernahme der chinesischen Kultur geschrieben wurden, kann man nicht ohne weiteres die aus der Götterzeit berichteten Verhältnisse etwa auf die Zeit der Einwanderungen nach Japan übertragen, denn „die neueren, teils aus eigenem Stoff weiter entwickelten, teils von der chinesischen Kultur beeinflußten Verhältnisse werden ohne deutliche Unterscheidung auf die ältesten

---

[1]) Hasegawa 217.
[2]) Florenz B 66, 73.
[3]) Nachod 162.
[4]) Florenz A 70.

reflektiert"[1]). So ist es z. B. mit dem chinesischen Ausdruck „die fünf Kornarten", der in der japanischen Mythologie gebraucht wird, während die tatsächliche Verbreitung dieser fünf Kornarten erst ins 7. und 8. Jahrhundert fällt. Nachod und de la Mazelière nehmen beide den Anbau von Reis, unter Umständen auch schon von Hirse für die älteste Zeit an. Zu Beginn der geschichtlichen Zeit sind an Obst der Pfirsich, eine Mandarinenart und Weintrauben bekannt; doch lernten nach Nachod entgegen den Aufzeichnungen der Quellen die Japaner Obst erst im Verkehr mit dem Festland kennen.

Die häufige Nennung von Reis und Ackerbau in den Quellen läßt trotz der sonstigen Ungenauigkeiten ihnen historische Bedeutung in dieser Hinsicht zukommen. Der Mondgott — im Kojiki Susanoo — tötet die Göttin der Nahrung Ukemochi — im Kojiki Ohogetsuhime genannt —, aus deren Körper nach dem Nihongi Rind und Pferd, Aha — italienische Hirse, Seidenraupen, Hie — Hahnenfußhirse, Reis, Gerste, große und kleine Bohnen entstehen, nach dem Kojiki Seidenraupe, Reis, Aha, kleine Bohnen, Mugi — Gerste, große Bohnen[2]). Dies alles bekam die Sonnengöttin Amaterasu, die es aussäte: „Hierauf machte Amaterasu die Hirse, die Hie-Hirse, den Mugi und die Bohnen zum Samen der Trockenfelder, und den Reis machte sie zum Samen der bewässerten Felder. ...Nachdem sie dann den Reissamen zum erstenmal auf den schmalen Reisfeldern und den langen Reisfeldern des Himmels gesät hatte, waren in dem betreffenden (darauf folgenden) Herbste die (von ihrem eigenen Gewicht) niederhangenden Ähren von acht Handbreiten Länge nieder umgebogen und überaus lieblich anzusehen"[3]). Die Nahrungsgöttin Ukemochi hat heute ihren Schrein in Ise, dem heiligsten Tempelbezirk Japans. Während im Naigû, dem inneren Schrein, die Sonnengöttin verehrt wird, hat die Nahrungsgöttin als Ukemochi oder Toyouke ihren Sitz im Gekû, dem äußeren Schrein.

Vielfach sind die Hinweise auf eine alte Landwirtschaft in der Mythologie. So nimmt Chamberlain für die von Izanagi und Izanami erzeugte Insel Honosawake oder Ahaji an, daß ihre ursprüngliche Bedeutung „Reisähren-Erhabener-Jüngling (oder Fürst)", war, während Ahaji wohl das Hirseland hieß[4]). Unter den Nachkommen Ôkuninushis befinden sich mehrere Erntegottheiten, eine Nahrungsgöttin, die später mit der von dem Sturmgott Susanoo getöteten Ukemochi völlig identifiziert wird, dann Wakasanamenokami, was Chamberlain „junge reispflanzende Göttin" übersetzt, und die Gottheit Kukutoshinokami, wobei Chamberlain in dem Wort Kuku eine Anspielung auf hohe, starke Reispflanzen sehen will. Der abgekürzte Name des ersten himmlischen Tennô, der sich erfolgreich in Japan, der „Ebene des üppigen Schilfrohrs, dem Land der frischen Reisähren" niederließ, war Hikohononinigi, das heißt etwa: der erhabene Fürst der reichlichen Reisährenernte[5]). Doch ist bei allen Übersetzungen dieser alten Namen der Sinn nicht eindeutig. So übersetzt Professor Florenz nur „Land der frischen Ähren".

---

[1]) Florenz A Seite V. [2]) Florenz B 41ff., 145ff.
[3]) Florenz B 146. [4]) Chamberlain 24. [5]) Chamberlain 110ff., 129.

Daß dem Japaner der Ackerboden, der Spender des Lebensunterhaltes, heilig war, zeigen die Norito, Ritualgebete, die Vergehen gegen Reisfelder und deren Dämme als „himmlische Sünden“ zählen, während Verbrechen gegen Leben und Besitz, Tötung von Tieren und Blutschande nur als „irdische Sünden“ gelten[1]).

Alljährlich im Herbst wurden Reisopferfeste abgehalten und den Göttern für die Ernte gedankt. Reste dieser Gebräuche haben sich bis heute erhalten, so im Shinjôsai, dem „Fest des Kostens des neuen Reises“. Auch sonst wurden den Göttern häufig Opfer dargebracht, „die Gaben bestanden in Nahrungsmitteln, wie Geflügeln, Fischen, Reiskuchen, Wasser, Reiswein (Sake), Salz, Seetang, und in Kleiderrohstoffen wie....“[2]).

Sake wird bereits in der Mythologie erwähnt, der Sturmgott fordert ihn achtfach gebraut. Sake wurde zuerst ähnlich der Herstellung von alkoholischen Getränken bei anderen primitiven Völkern durch Kauen hergestellt, denn das Wort kamu für brauen bedeutet ursprünglich kauen[3]).

Die für den Reisanbau so wichtigen Bewässerungsanlagen und Dämme um die Felder werden häufig angeführt. Durch ihre Zerstörung und Verunreinigung zieht sich der Sturmgott den Zorn seiner Schwester Amaterasu zu. Aus der Kaiserzeit berichtet das Nihongi Bewässerungsanlagen schon früh, so 36 v. Chr., 6 n. Chr., 326 n. Chr., was nach den Berechnungen Wedemeyers vor 247 n. Chr., nach 247 und etwa 420 bedeutet. Möglicherweise sind diese Stellen aus chinesischen Texten übernommen[4]), doch gerade Sujin Tennô (97—30 v. Chr.), der durch seine Verwaltungskunst berühmt wurde und zu den bedeutendsten Tennô der Frühgeschichte gehört, mag schon Bewässerungen angelegt haben, denn die Bedeutung der Frondienste zu seiner Zeit deutet auf eine ausgedehnte Landwirtschaft. Die Berichte von Bewässerungen, Kanälen und Deichen aus der Zeit Nintoku Tennôs können als geschichtlich angesehen werden. Zu dieser Zeit bestanden schon Beziehungen zum Festland, so daß die Kenntnisse von dort übernommen werden konnten. Auch wurde damals schon nicht mehr rein extensiv, sondern intensiv gewirtschaftet. Ein Edikt des Jahres 507 behandelt Maßnahmen zur Förderung des Ackerbaus, wenig später ereignet sich die erste Hungersnot im Reiche, die das Nihongi berichtet[5]).

Zeitlich genauere Angaben verdanken wir den chinesischen Quellen, die im folgenden nach der Wedemeyerschen Übersetzung zitiert werden:

1. Das Weichi, verfaßt gegen Ende des dritten Jahrhunderts, gibt die ineinandergearbeiteten Berichte von zwei Gesandtschaften nach Japan aus den Jahren 240 und 247 wieder. Es heißt darin von der Insel Tsushima:

„Man hat keine guten Felder, man ißt Erzeugnisse des Meeres, das ist der eigentliche Lebensunterhalt, dazu fährt man zu Schiff nach Süden und Norden und tauscht auf den Märkten Getreide ein.“

---

[1]) Gundert 21.
[2]) Gundert 18.
[3]) Florenz B 44.
[4]) Nachod 161—162.
[5]) Aston II 87.

Über die im Süden davon liegende Insel Iki wird berichtet:

„Verschiedentlich gibt es Land mit Feldern, die Bestellung der Felder reicht aber nicht aus zur Nahrung, man begibt sich auch nach Süden und Norden und handelt auf Märkten Getreide ein.“

Nach Erwähnung mehrerer Staaten verweilt der Bericht schließlich länger bei dem Land der Königin Himiko, in dem Wedemeyer das Gebiet nördlich der Kagoshima-Bucht sieht:

„Sie pflanzen Fruchtgetreide... Das Land hat keine Rinder, Pferde... Schafe... Im Winter und Sommer ißt man Gemüse... Bei der Vorbestattungstrauer von zehn und mehr Tagen... ißt man kein Fleisch. Der Haupttrauernde weint..., die andern Leute... tanzen und trinken Reiswein. Wenn sie reisen,... bestellen sie einen Mann, daß er... kein Fleisch esse... Es gibt Ingwer, Orange, Pfeffer, Riesenlilie, man weiß sich keinen Genuß davon zu verschaffen“[1]).

2. Im Hou-Hanshu, das am Anfang des fünften Jahrhunderts verfaßt wurde und ein Kapitel über die Japaner enthält, heißt es, die Japaner besäßen Fruchtgetreide, Gemüse und Reiswein, aber keine Rinder, Pferde und Schafe[2]).

3. Das chinesische Geschichtswerk Peh-sze aus dem vierten bis sechsten Jahrhundert berichtet von Ineki, die in Japan über 80 Häuser eingesetzt werden. Dies Wort hält Florenz für eine Korruption aus Inekimi, „Reis-herr“[3]).

Auffällig am Weichi wie am Hou-Hanshu ist, daß von Reis nicht die Rede ist, sondern nur von Fruchtgetreide. Man kann daraus schließen, daß neben dem Reis andere Getreidearten, zum mindesten noch eine angebaut wurde, wahrscheinlich die Hirse. Daß es im fünften Jahrhundert noch keine Rinder und Pferde in Japan gab, ist kaum anzunehmen. Die Stelle, die auch sonst genau gleich lautet, dürfte aus dem Weichi in das Hou-Hanshu übernommen worden sein.

Es ist heute schwer festzustellen, inwiefern bei der Unterwerfung der Urbevölkerung, die von den ersten Zeiten bis in das elfte Jahrhundert dauert, Ernährungsfragen mitgespielt haben. Die Nachrichten über die sozialen Verhältnisse im Volke sind bis zur Taika-Reform 646 äußerst spärlich, denn die Chronisten interessieren die Kämpfe der Großen untereinander, ihre Liebeshändel, das Leben am Hofe, alles andere wird nur gestreift. Doch ist es unwahrscheinlich, daß Nahrungsmangel die Japaner nordwärts trieb. Die Bevölkerung betrug nach einer Schätzung Professor Itagakis zur Zeit der Kaiserin Suiko (593—628) knapp viereinhalb Millionen, nach Nachod etwas später zwischen vier und acht, etwa hundert Jahre später kaum mehr[4]). Diese Bevölkerung konnte das Land auch bei nur gering intensiver Landwirtschaft ernähren. Im achten Jahrhundert mußte sogar durch Steuerbefreiung Anreiz zur Urbarmachung des Ödlandes gegeben werden (siehe unten), was ein Beweis für den damaligen Landreichtum ist. Wenn auch die endgültige Unterwerfung aller Gebiete sich hinauszögerte, so war doch schon im dritten

---

[1]) Wedemeyer 177 ff.
[2]) Wedemeyer 171 ff.
[3]) Florenz B 36.
[4]) Haushofer B 100.

und vierten Jahrhundert das Küstengebiet überall unterworfen worden, so daß Raum genug vorhanden war.

Die Japaner lebten zu Anfang ihrer Geschichte in Uji-Gemeinschaften, die durch den Glauben an gemeinsame Ahnen und Ahn- oder Sippengötter zusammengehalten wurden. Diese Uji waren als Wirtschaftsgebilde in sich geschlossen und autark. Der Kaiserhof wurde unterhalten von den ihm unterstehenden Ländereien und durch Abgaben, die meist in Reis zu besonderen Anlässen von allen Uji gegeben wurden, so zum Fest der Reisernte im Herbst und bei der Thronbesteigung. Als dann die Küstengebiete und deren Hinterland allgemein unterworfen wurden, entwickelten sich aus den Verwandtschaftsgemeinschaften die häufig unter Kuni-no-Miyatsuko stehenden Gebietsgemeinschaften. Die Kuni-no-Miyatsuko „Königliche Hausknappen" wurden teils vom Tennô eingesetzt, teils wurden nach Unterwerfung ihrer Gebiete die Fürsten als solche bestätigt. Die Gebiete, die dem Tennô unter Agata-nushi direkt unterstanden, sowie bevorrechtete Fürstentümer bildeten besondere Einheiten. Die Uji hielten sich nur kurze Zeit innerhalb der Gebietsgemeinschaften. Schon Jimmu Tennô, später Sujin Tennô (nach Wedemeyer 231—258) und Keikô Tennô hatten erbliche Kuni-no-Miyatsuko eingesetzt, aber erst Seimu Tennô verwirklichte dies System Mitte des vierten Jahrhunderts über das ganze Reich und stellte Steuereinzieher über je achtzig Häuser, so daß der Hof über gesicherte Einnahmen verfügte[1]). Als es sich sehr bald zeigte, daß alle Gebiete ein starkes Streben nach Selbständigkeit besaßen, wurden in allen Teilen des Reiches Miyake, „Königliche Fronhöfe" verschiedenster Art und zu verschiedenen Zwecken angelegt, in denen die Naturalabgaben an den Tennô gesammelt wurden und die als Proviantmagazine dienten. Trotzdem ging die Macht des Tennô immer mehr zurück, die Unabhängigkeit der Gebiete wurde während dieses ersten Feudalisierungsprozesses in Japan immer größer.

Unter dem Einfluß buddhistischen und konfuzianistischen Gedankenguts erfolgten schließlich die Reformen des siebenten Jahrhunderts, die das Reich wieder einen sollten. Die erste dieser Reformen waren die siebzehn Verordnungen und Gesetze des Regenten Shôtoku Taishi, des Verkünders des Buddhismus in Japan. Die Reform bedeutete einen Versuch, die erblichen Kuni-no-Miyatsuko durch kaiserliche Beamten zu verdrängen. Im zwölften Artikel heißt es: .... die Kuni-no-Miyatsuko sollen das Volk nicht für sich selbst besteuern. Der sechzehnte lautet: Das Volk zu rechter Zeit zu benutzen, das ist ein guter Grundsatz der alten Zeit. Daher zieht das Volk heran zu (Fron-) Diensten in den Wintermonaten, wo es frei von Geschäften ist. Die Zeit vom Frühling bis zum Herbst jedoch ist die Zeit, wo die Felder bebaut und die Maulbeerbäume gepflegt werden. In dieser Zeit dürft ihr sie nicht zu Diensten heranziehen. Was sollen wir essen, wenn die Felder nicht benutzt werden, und wie sollen wir uns kleiden, wenn der Maulbeer nicht kultiviert wird?[2])

Shôtokus Verordnungen hatten praktisch keine großen Auswirkungen, zu mächtig waren die Territorialfürsten geworden. Seine ethischen For-

[1]) Wedemeyer 277ff. [2]) Florenz B 19, 20.