



universität  
wien

# MASTERARBEIT / MASTER'S THESIS

Titel der Masterarbeit / Title of the Master's Thesis

„Die Veränderung des Alltagsessens im Japan der Nachkriegszeit anhand des Manga-Klassikers *Sazae-san*“

verfasst von / submitted by

Ralf Windhab, BA

angestrebter akademischer Grad / in partial fulfilment of the requirements for the degree of

Master of Arts (MA)

Wien, 2020 / Vienna 2020

Studienkennzahl lt. Studienblatt /  
degree programme code as it appears on  
the student record sheet:

A 066 843

Studienrichtung lt. Studienblatt /  
degree programme as it appears on  
the student record sheet:

Masterstudium Japanologie UG2002

Betreut von / Supervisor:

Univ.-Prof. Dr. Ina Hein, M.A.

## **Danksagung**

Zuallererst möchte ich mich bei Frau Prof. Hein ganz herzlich bedanken, durch deren interessanten Unterricht ich überhaupt auf die Idee zu dieser Arbeit gekommen bin. Sehr dankbar bin ich auch für ihre Unterstützung beim Verfassen dieser Arbeit durch unzählige Korrekturen, Kommentare und Anmerkungen sowie zahlreiche Hinweise zum Inhalt und der Gestaltung.

Mein besonderer Dank gilt meiner Freundin Ai Taniguchi, die mir beim Besorgen der japanischsprachigen Literatur vor Ort eine sehr große Hilfe war, unzählige Werke sichtete und nach brauchbaren Informationen absuchte. Sie munterte mich auch regelmäßig auf und motivierte mich immer wieder zum Weiterarbeiten.

Bei zahlreichen Kolleginnen und Kollegen, die die letzten Jahre gemeinsam mit mir im Masterstudium an der Japanologie Wien waren, möchte ich mich für viele vergnügliche Stunden sowohl für zahlreiche Tipps und Anregungen für meine Arbeit herzlich bedanken.

Auch vielen Dank an sämtliche Lehrkräfte des Instituts, durch deren Unterricht ich nicht nur viel lernen, sondern auch wertvolle Erfahrungen sammeln konnte und obwohl es manchmal relativ schwierig und anstrengend war, hatte ich doch immer sehr viel Spaß.

Ein riesiges Dankeschön auch an Frau Anita Szemethy, durch deren Hilfe und Anweisungen ich nicht nur mein Bachelor-Studium nach vielen Jahren Unterbrechung endlich abschließen konnte, sondern auch den Master relativ rasch fertig machen konnte.

Nicht zuletzt möchte ich mich auch bei meinen Eltern bedanken, die mich viele Jahre nicht nur finanziell unterstützt haben und immer für mich da waren.

Ohne die Hilfe und Unterstützung von euch allen hätte ich das niemals schaffen können.

Danke vielmals!

## Inhalt

|                                                                                 |    |
|---------------------------------------------------------------------------------|----|
| Abbildungsverzeichnis .....                                                     | 4  |
| Tabellenverzeichnis.....                                                        | 6  |
| 1. Einleitung.....                                                              | 7  |
| 1.1. Ausgangsüberlegungen & Forschungsfrage .....                               | 9  |
| 1.2. Methode und Arbeitsweise .....                                             | 11 |
| 1.2.1. Auswahl des Quellmaterials .....                                         | 12 |
| 1.2.2. Erstellung des Datenmaterials.....                                       | 13 |
| 1.2.3. Weiterverarbeitung der Daten.....                                        | 16 |
| 2. Grundlagen.....                                                              | 18 |
| 2.1. Aktueller Forschungsstand.....                                             | 18 |
| 2.1.1. Allgemeine Geschichte und Entwicklung der japanischen Ernährung... 19    |    |
| 2.1.2. Ernährung um die Zeit des Zweiten Weltkriegs .....                       | 19 |
| 2.1.3. Literatur zu <i>Sazae-san</i> .....                                      | 21 |
| 2.1.4. Fazit aus der bisherigen Forschung.....                                  | 23 |
| 2.2. Geschichtlicher Überblick zur Ernährung in Japan .....                     | 24 |
| 2.2.1. Ernährung während des Krieges .....                                      | 25 |
| 2.2.2. Ernährung nach dem Krieg .....                                           | 28 |
| 2.3. Die Autorin Hasegawa Machiko und die Entstehung von <i>Sazae-san</i> ..... | 34 |
| 2.4. Inhalt von <i>Sazae-san</i> und Figurencharakterisierung.....              | 41 |
| 2.5. <i>Yonkoma-manga</i> vor <i>Sazae-san</i> .....                            | 45 |
| 3. Analyse, Auswertung und Diskussion der Ergebnisse .....                      | 47 |
| 3.1. Statistiken und Überblick.....                                             | 47 |
| 3.2. Hauptspeisen.....                                                          | 54 |
| 3.2.1. <i>Washoku</i> – japanische Küche.....                                   | 55 |
| 3.2.2. <i>Yōshoku</i> – westlich beeinflusste Küche .....                       | 74 |
| 3.2.3. Nudelgerichte.....                                                       | 79 |

|        |                                                                                         |     |
|--------|-----------------------------------------------------------------------------------------|-----|
| 3.2.4. | <i>Chūka</i> – chinesische Küche .....                                                  | 82  |
| 3.3.   | Zwischenmahlzeiten .....                                                                | 83  |
| 3.3.1. | <i>Okashi</i> .....                                                                     | 84  |
| 3.3.2. | Obst .....                                                                              | 86  |
| 3.3.3. | Torten und Kuchen .....                                                                 | 89  |
| 3.3.4. | Tsumami .....                                                                           | 91  |
| 3.3.5. | <i>Yaki-imo</i> .....                                                                   | 94  |
| 3.4.   | Lebensmittel-Beschaffung und auswärtiges Essen .....                                    | 97  |
| 3.4.1. | Das <i>haikyū</i> -System .....                                                         | 97  |
| 3.4.2. | Eigenversorgung mit Lebensmitteln .....                                                 | 100 |
| 3.4.3. | Einkauf und Tausch .....                                                                | 104 |
| 3.4.4. | Auswärtiges Essen .....                                                                 | 106 |
| 3.4.5. | Fazit .....                                                                             | 109 |
| 4.     | Conclusio .....                                                                         | 110 |
|        | Literatur- und Quellenverzeichnis .....                                                 | 118 |
|        | Anhang A: Seitenanzahl und Geschichten pro Band der <i>Sazae-san</i> -Sammelbände ..... | 128 |
|        | Anhang B: Alle Gerichte der Hauptspeisen .....                                          | 130 |
|        | Anhang C: Vorkommen von <i>haikyū</i> .....                                             | 131 |
|        | Abstract .....                                                                          | 132 |

## Abbildungsverzeichnis

|                                                                                       |    |
|---------------------------------------------------------------------------------------|----|
| Abbildung 1: Screenshot einer Tabelle zur Datenerfassung .....                        | 14 |
| Abbildung 2: Beispiel für eine Illustration im Reisebericht von Hasegawa .....        | 48 |
| Abbildung 3: Vorkommen von Lebensmitteln über alle Bände .....                        | 53 |
| Abbildung 4: Absolutes Vorkommen von Reis .....                                       | 59 |
| Abbildung 5: Prozentuelles Vorkommen von Reis .....                                   | 60 |
| Abbildung 6: Jährlicher Durchschnitts-Reiskonsum pro Person (Yamaguchi 1986:44) ..... | 61 |

|                                                                                                              |     |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|
| Abbildung 7: Grillen auf einem shichirin (9-127) .....                                                       | 62  |
| Abbildung 8: Absolutes Vorkommen sowie Einkauf von Fisch .....                                               | 63  |
| Abbildung 9: Prozentueller Anteil von Fisch an den Hauptspeisen .....                                        | 64  |
| Abbildung 10: Jährlicher Pro-Kopf-Fischverbrauch in kg (Honkawa 2018a).....                                  | 65  |
| Abbildung 11: Prozentueller Anteil von miso-shiru an den Hauptspeisen .....                                  | 66  |
| Abbildung 12: Netto-Lebensmittelverbrauch pro Person und Tag in g.....                                       | 67  |
| Abbildung 13: Durchschnittlicher miso-Verbrauch pro Person und Jahr in kg (Togano 1972:839) .....            | 68  |
| Abbildung 14: Prozentueller Anteil von bentō an den Hauptspeisen.....                                        | 69  |
| Abbildung 15: Sazae bei der tsukemono-Herstellung (5-125) .....                                              | 70  |
| Abbildung 16: Absolutes Vorkommen von tsukemono in Sazae-san .....                                           | 71  |
| Abbildung 17: Prozentueller Anteil von tsukemono an den Hauptspeisen in Sazae-san .....                      | 71  |
| Abbildung 18: Absolutes Vorkommen von okazu in Sazae-san .....                                               | 73  |
| Abbildung 19: Prozentueller Anteil von okazu an den Hauptspeisen in Sazae-san.....                           | 73  |
| Abbildung 20: Prozentueller Anteil von Brot an den Hauptspeisen in Sazae-san .....                           | 75  |
| Abbildung 21: Getreide - Produktion, Import und Gesamtmenge in 1000 Tonnen (Statistics Bureau 2020) .....    | 76  |
| Abbildung 22: Durchschnittliche Monatsausgaben für Brot in Yen (Statistics Bureau 2020) .....                | 77  |
| Abbildung 23: Jährliche Weizenmenge für Brot in kg pro Person (Rat z. Förderung v. Brotnahrung 2019) .....   | 77  |
| Abbildung 24: Absolutes Vorkommen von yōshoku in Sazae-san.....                                              | 78  |
| Abbildung 25: Prozentuelles Vorkommen von yōshoku in Sazae-san.....                                          | 78  |
| Abbildung 26: Prozentueller Anteil von Nudelgerichten an den Hauptspeisen in Sazae-san .....                 | 81  |
| Abbildung 27: Konsumation von Nudeln (Yamaguchi 1986:114) .....                                              | 81  |
| Abbildung 28: Absolutes Vorkommen von chūka-Gerichten in Sazae-san .....                                     | 83  |
| Abbildung 29: Prozentueller Anteil von okashi an den Zwischenmahlzeiten.....                                 | 85  |
| Abbildung 30: Durchschnittliche Monats-Ausgaben pro Haushalt für okashi in Yen (Statistics Bureau 2020) .... | 86  |
| Abbildung 31: Prozentueller Anteil von Obst an den Zwischenmahlzeiten.....                                   | 88  |
| Abbildung 32: Jährlicher Durchschnitts-Obstkonsum pro Person (Yamaguchi 1986: 44).....                       | 89  |
| Abbildung 33: Prozentueller Anteil von Torten und Kuchen an den Zwischenmahlzeiten .....                     | 90  |
| Abbildung 34: Prozentueller Anteil von tsumami an den Zwischenmahlzeiten .....                               | 92  |
| Abbildung 35: Produktionsmenge alkoholischer Getränke in Mio. Litern .....                                   | 93  |
| Abbildung 36: Prozentuellen Anteil von Sake und Bier an den Getränken .....                                  | 94  |
| Abbildung 37: Prozentueller Anteil von yaki-imo an den Zwischenmahlzeiten .....                              | 96  |
| Abbildung 38: Bezugsschein für Bier.....                                                                     | 97  |
| Abbildung 39: Prozentueller Anteil von gaishoku .....                                                        | 107 |

## Tabellenverzeichnis

|                                                                                                          |     |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|
| Tabelle 1: Schwarzmarkt-Preisentwicklung in Yen während des Krieges (Martin 1985:198).....               | 28  |
| Tabelle 2: Häufigkeit der Abbildungen von Lebensmitteln in Sazae-san .....                               | 50  |
| Tabelle 3: Art und Häufigkeit der abgebildeten Mahlzeiten.....                                           | 51  |
| Tabelle 4: Vorkommen und Anteil der Speisen in Sazae-san .....                                           | 51  |
| Tabelle 5: Vorkommen und Verteilung der häufigsten Zwischenmahlzeiten in Sazae-san.....                  | 52  |
| Tabelle 6: Vorkommen und Verteilung der Getränke in Sazae-san .....                                      | 52  |
| Tabelle 7: Ort und Häufigkeit der Handlung in Relation mit Nahrungsmitteln .....                         | 53  |
| Tabelle 8: Liste der häufigsten washoku-Gerichte.....                                                    | 55  |
| Tabelle 9: Absolutes Vorkommen sowie prozentueller Anteil von Reis an den Hauptspeisen .....             | 59  |
| Tabelle 10: Jährlicher Reiskonsum pro Person (Yamaguchi 1986:6).....                                     | 61  |
| Tabelle 11: Absolutes Vorkommen sowie prozentueller Anteil von Fisch an den Hauptspeisen.....            | 64  |
| Tabelle 12: Jährlicher Fischkonsum pro Person (Yamaguchi 1986:6) .....                                   | 65  |
| Tabelle 13: Absolutes Vorkommen sowie prozentueller Anteil von miso-shiru an den Hauptspeisen.....       | 66  |
| Tabelle 14: Absolutes Vorkommen sowie prozentueller Anteil von bentō an den Hauptspeisen .....           | 69  |
| Tabelle 15: Absolutes Vorkommen sowie prozentueller Anteil von tsukemono an den Hauptspeisen.....        | 72  |
| Tabelle 16: Absolutes Vorkommen sowie prozentueller Anteil von okazu an den Hauptspeisen .....           | 73  |
| Tabelle 17: Liste der häufigsten yōshoku-Gerichte in Sazae-san .....                                     | 74  |
| Tabelle 18: Absolutes Vorkommen sowie prozentueller Anteil von Brot an den Hauptspeisen.....             | 75  |
| Tabelle 19: Absolutes Vorkommen sowie prozentueller Anteil von yōshoku an den Hauptspeisen .....         | 79  |
| Tabelle 20: Liste der häufigsten Nudelgerichte in Sazae-san .....                                        | 80  |
| Tabelle 21: Absolutes Vorkommen sowie prozentueller Anteil von Nudelgerichten an den Hauptspeisen.....   | 81  |
| Tabelle 22: Liste aller chūka-Gerichte in Sazae-san .....                                                | 82  |
| Tabelle 23: Absolutes Vorkommen sowie prozentueller Anteil von chūka-Gerichten an den Hauptspeisen ..... | 83  |
| Tabelle 24: Unter okashi kategorisierte Snacks.....                                                      | 85  |
| Tabelle 25: Absolutes Vorkommen sowie prozentueller Anteil von okashi an den Zwischenmahlzeiten .....    | 85  |
| Tabelle 26: Übersicht aller abgebildeten Obstsorten .....                                                | 87  |
| Tabelle 27: Absolutes Vorkommen sowie prozentueller Anteil von Obst an den Zwischenmahlzeiten .....      | 88  |
| Tabelle 28: Jährlicher Obstkonsum pro Person (Yamaguchi 1986:6).....                                     | 88  |
| Tabelle 29: Absolutes Vorkommen sowie prozentueller Anteil von Mehlspeisen an den Zwischenmahlzeiten.... | 91  |
| Tabelle 30: Absolutes Vorkommen sowie prozentueller Anteil von tsumami an den Zwischenmahlzeiten.....    | 92  |
| Tabelle 31: Absolutes Vorkommen sowie prozentueller Anteil von yaki-imo an den Zwischenmahlzeiten.....   | 96  |
| Tabelle 32: Absolute sowie prozentuelle Anteil von gaishoku .....                                        | 107 |

## 1. Einleitung

Zu den in Japan bekanntesten und beliebtesten Manga und Anime gehört seit vielen Jahren zweifellos *Sazae-san* サザエさん [Frau Sazae] von Hasegawa Machiko<sup>1</sup>, einer der ersten Manga-Zeichnerinnen überhaupt. Ab April 1946 erschien der aus jeweils vier Panels bestehende Comic über das Alltagsleben der titelgebenden Hauptfigur und deren Familie in der lokalen Zeitung Fukunichi Shinbun<sup>2</sup> und dann ab 1949 bis Februar 1974 in der landesweit erscheinenden Zeitung Asahi Shinbun<sup>3</sup>. Die insgesamt 6.477 einzelnen Comicstrips wurden später fast komplett in 68 Büchern gesammelt im Verlag Shimai-sha verlegt, den Hasegawa mit ihrer Schwester gegründet hatte. Seit dem Tode der Schwestern wird *Sazae-san* in 45 Bänden vom Verlag Asahi Shinbun-sha neu aufgelegt. Einen bedeutenden Einfluss auf die Popularität der fiktiven Familie hat zweifelsohne die nur lose auf dem Manga basierende Anime-Fernsehserie, die seit dem 5. Oktober 1969 von dem Sender Fuji TV wöchentlich ausgestrahlt wird. Jede Folge hat eine Dauer von etwa 25 Minuten und besteht aus drei einzelnen Episoden. Mittlerweile umfasst die Serie über 2.600 Folgen mit mehr als 7.800 Episoden und ist damit die weltweit am längsten laufende Fernsehserie. Neben der Anime-Version gab es noch weitere Umsetzungen in verschiedenen Medien wie Radiohörspiele und -sendungen, Realfilme und Fernsehserien sowie Theater- und Musical-Adaptionen.

Während es in Japan wahrscheinlich niemanden gibt, der *Sazae-san* nicht kennt, sind sowohl Manga als auch Fernsehserie im westlichen Ausland so gut wie unbekannt. Ein möglicher Grund für den Erfolg in Japan und den Misserfolg im Ausland liegt laut Schodt wahrscheinlich darin, dass die erzählten Begebenheiten typisch für das japanische Alltagsleben sind und sich deshalb so viele JapanerInnen mit den Charakteren identifizieren und über deren Missgeschicke lachen können, während dies für ein westliches Publikum nur eingeschränkt möglich ist (Schodt 1983:61). Die Protagonistin *Sazae-san* symbolisierte für Allen ein frühes Beispiel einer „liberated woman“, die sich sowohl um die Familie und die Traditionen kümmert, aber als starke und selbstständige Frau ihren Mann herumkommandiert (Allen 2015:12). Der Erfolg der Mangareihe, deren Autorin eine Frau war, trug auch dazu bei, dass in Japan später auch Frauen als Manga-Zeichnerinnen aktiv wurden, was zuvor ein ausschließlich von Männern ausgeübter Beruf war (Schodt 1983:96).

---

<sup>1</sup> 長谷川 町子, 30. Jänner 1920 - 27. Mai 1992.

<sup>2</sup> フクニチ新聞 [Fukunichi Zeitung], regionale Zeitung in Fukuoka, erschienen von 1946 bis 1992.

<sup>3</sup> 朝日新聞 [Morgensonne Zeitung], zweitgrößte Zeitung Japans.

Der große Einfluss von *Sazae-san* auf das japanische Alltagsleben lässt sich u.a. an einigen Begriffen erkennen, die in den allgemeinen japanischen Sprachgebrauch Einzug gehalten haben, wie z.B. das „Sazae-san-Syndrom“ (*Sazae-san shōkōgun* サザエさん症候群), das eine depressive Stimmung zum Sonntagabend bezeichnet, an dem die Serie im Fernsehen läuft und dadurch die Menschen daran erinnert, dass das Wochenende zu Ende geht. Ein anderes Beispiel wäre die Verwendung des Namens „Masuo-san“ (マスオさん), wie der Gemahl von *Sazae* heißt, als Synonym für den Begriff *irimuko* (入婿), einen Ehemann, der den Namen der Ehefrau angenommen und in deren Familie aufgenommen wird und meist auch bei dieser wohnt<sup>4</sup>, obwohl ausgerechnet bei *Sazae-san* der Gatte Masuo nur im selben Haus lebt, jedoch nicht den Namen seiner Frau angenommen hat.

Mein Eindruck als Leser der Geschichten hat dem entsprochen, was ich häufig von japanischen Bekannten gehört habe, dass *Sazae-san* versucht, bei der Darstellung des Alltagslebens der „typischen japanischen Familie“ auf überhöhtes Drama zu verzichten, und die Leserschaft wohl eher mit den kleinen Alltags-„Dramen“, die sie aus eigener Erfahrung kennt, zu unterhalten. Obwohl die Comic-Reihe schon vor nicht ganz 50 Jahren beendet wurde, stellt sie immer noch für zahlreiche Themen – wie zum Beispiel die Rollenverteilung in der Familie, die Frage der Geschlechtergleichberechtigung, Veränderungen der Möblierung/Ausstattung/Technik, oder auch die Darstellung von Autorität innerhalb der Familie – spannendes Untermaterial dar. Deshalb sehe ich *Sazae-san* als gute Grundlage, um „Alltagsthemen“ wie etwa die Entwicklung der Esskultur, darüber nachzuverfolgen. Besonders die Lebensmittelversorgung und das Essen spielen eine auffallend wichtige Rolle in den Manga. Diese starke Verbindung zum Essen lässt sich bereits an den Namen von *Sazaes* Familienmitgliedern erkennen, denn fast sämtliche Hauptfiguren sind nach Fischen bzw. Meeresfrüchten benannt<sup>5</sup>. Laut dem Manga-Zeichner Tezuka Osamu<sup>6</sup> war es im Japan der Nachkriegszeit üblich, Charaktere nach Lebensmitteln zu benennen, da Unterernährung das größte Problem für die Bevölkerung darstellte und Lebensmittel (und deren Mangel) deshalb häufig thematisiert wurden (Tezuka k.A., zit.n. Drazen 2014:79). Das Essen spielt auch auf der inhaltlichen Ebene eine große Rolle in *Sazae-san*: Zahlreiche Szenen finden am Esstisch statt, um den meistens die gesamte Familie sitzt und

---

<sup>4</sup> Diese Praxis findet in Japan häufig bei seit vielen Generationen existierenden Familien Anwendung, falls kein männlicher Nachfolger geboren wird, nimmt der angeheiratete Schwiegersohn den Familiennamen an, um ein Weiterbestehen zu sichern.

<sup>5</sup> Die einzige Ausnahme sind Sazaes Eltern, deren Namen im Manga jedoch ca. 20 Jahre nie erwähnt werden.

<sup>6</sup> Tezuka Osamu (jap. 手塚 治虫; 3. November 1928 - 9. Februar 1989) war ein japanischer Arzt, Regisseur und Manga-Zeichner.

diverse Mahlzeiten einnimmt<sup>7</sup>. Diese ständige Präsenz sowie die prominente Darstellung von Lebensmitteln und Essen über einen sehr langen Zeitraum im Japan der Nachkriegszeit waren der Hauptgrund für mich, zu untersuchen, ob sich die Ernährung im Laufe der Zeit geändert hat, Genaueres dazu ist im folgenden Unterkapitel zu finden. Nicht ganz unproblematisch ist in diesem Fall die exakte Benennung dieses Zeitraums, der Begriff der Nachkriegszeit steht dafür zwar im Raum, in der japanischen Forschungsliteratur gibt es jedoch die unterschiedlichsten Meinungen darüber, was denn eigentlich unter dem Begriff „Nachkriegszeit“ verstanden wird. Bereits im Jahr 1956 erschien im „Weißbuch der japanischen Wirtschaft“<sup>8</sup> die Aussage „*mohaya sengo de wa nai*“ もはや「戦後」ではない [Es ist schon längst keine Nachkriegszeit mehr]<sup>9</sup>, da die japanische Wirtschaft zu diesem Zeitpunkt bereits den Vorkriegsstand übertroffen hatte. In den 1980er Jahren wurde dann die Zeit beginnend ab Mitte der 1970er Jahre nicht mehr als Nachkriegszeit, sondern als *gendai* 現代 [Gegenwart] bezeichnet, bspw. in der 1985 unter Premierminister Nakasone veröffentlichten *Sengo-seiji no sōkessan* 戦後政治の総決算 [Gesamtbilanz der Nachkriegs-Politik]<sup>10</sup>. Da *Sazae-san* bis 1974 erschienen ist, trifft nach der letzten Definition der Begriff „Nachkriegszeit“ noch auf diese Epoche zu, weshalb ich mich entschieden habe, die in der vorliegenden Arbeit behandelte Zeitspanne auch so zu bezeichnen.

### 1.1. Ausgangsüberlegungen & Forschungsfrage

Das Besondere am Zeitungs-Manga *Sazae-san* ist sowohl der lange Zeitraum von fast 28 Jahren, in welchem, bis auf wenige Unterbrechungen, fast täglich eine einzelne Geschichte erschienen ist, als auch die Phase in der historischen Entwicklung Japans, in der diese Veröffentlichungen stattgefunden haben: Die Serie setzt kurz nach Ende des Zweiten Weltkriegs ein, erstreckt sich dann über Jahre, die von Hunger und Entbehrungen gezeichnet waren, zieht sich weiter über den Beginn des wirtschaftlichen Aufschwungs in Japan und läuft bis zum Ende der als Wirtschaftswunder bezeichneten Phase des Hochwachstums. Durch diesen langen

---

<sup>7</sup> Noch viel prominenter als im Manga ist das Essen in der Anime-Serie; in dieser werden sowohl Speisen als auch deren Zubereitung sowie das Einkaufen der Zutaten häufig als wichtige Elemente oder sogar als Hauptbestandteile der Handlung eingesetzt. Trotzdem wird der Anime in der vorliegenden Arbeit nicht behandelt, denn da er erst seit Ende der 1960er Jahre erscheint, können an diesem Beispiel die Veränderungen der unmittelbaren Nachkriegszeit nicht mehr nachvollzogen werden.

<sup>8</sup> *Nenji keizai hōkoku* 年次経済報告 [Jahreswirtschaftsbericht], kurz als *keizai hakusho* 経済白書 [Wirtschaftsweißbuch] bezeichnet, wird seit 1947 jährlich vom japanischen Kabinettsbüro (Naikaku-fu 内閣府) herausgegeben.

<sup>9</sup> Online zu finden unter: <https://www5.cao.go.jp/keizai3/keizaiwp/wp-je56/wp-je56-010501.html> (5.3.2020).

<sup>10</sup> Online unter: <http://worldjpn.grips.ac.jp/documents/texts/pm/19870126.SWJ.html> (5.3.2020).

Publikationszeitraum in einer historisch interessanten Epoche, und dadurch, dass fast täglich eine Folge der Mangaserie erschien, konnte natürlich auf die verschiedensten aktuellen Ereignisse, Entwicklungen, Probleme und auch technische Fortschritte eingegangen werden; diese wurden fast zeitgleich in den Geschichten verarbeitet.

Ich habe durch Erfahrungen in meinem japanischen Bekanntenkreis den Eindruck bekommen, dass *Sazae-san* ein sehr positives Image eines Spiegelbildes der japanischen Gesellschaft hat, öfters hörte ich auch, dass man viel über die japanische Geschichte und wichtige Ereignisse erfahren könne. Diese Meinung vertritt auch Shindō, der schreibt, dass es *Sazae-san* ermöglicht, die Art und Weise der Lebensumstände der japanischen Bevölkerung und deren Veränderung nach dem Krieg zu verfolgen und erkennen lässt, was erreicht und was verloren wurde. Er bezeichnet *Sazae-san* als Spiegel, der die Gedanken der JapanerInnen nach dem Krieg widerspiegelt und findet es als selbstverständlich, dass es als Lehrbuch für Literatur und Geschichte verwendet werden kann (Shindō 1996:240).

Da die Darstellung von Essen und die Zubereitung sowie die Besorgung von Lebensmitteln eine prominente Rolle in den *Sazae-san*-Geschichten spielt, ist anzunehmen, dass durch die lange Laufzeit auch Veränderungen der Ernährung und die Rolle, die das Essen jeweils im alltäglichen Leben der durchschnittlichen japanischen Bevölkerung spielte, durchaus erkennbar darin abgebildet ist. Es kann auch durchaus sein, dass *Sazae-san* als Manga nicht nur der Unterhaltung dient, sondern tatsächlich auch als zeitgeschichtliches Dokument über kulturelle und gesellschaftliche Veränderungen angesehen werden kann.

Aus diesen Überlegungen ergeben sich die Hauptfragen, denen in der vorliegenden Arbeit nachgegangen werden soll, ob in den *Sazae-san*-Episoden eine Veränderung des Alltagsessens erkennbar ist, und falls das so ist, wann diese Veränderung stattfindet. Im Falle, dass über den gesamten Publikationszeitraum hinweg Veränderungen der in *Sazae-san* vorkommenden Lebensmittel erkennbar sind, soll des Weiteren auch festgestellt werden, in welchem Verhältnis diese zur in der Sekundärliteratur beschriebenen Entwicklung des Alltagsessens im Japan der Nachkriegszeit stehen, ob sie die (durch die subjektive Linse betrachtete) Realität abbilden, oder ob sie in einem eigenen „Universum“ stattfinden. Auf diese Weise soll versucht werden darzustellen, inwiefern der Manga über die langen Jahre seines Erscheinens die tatsächlichen Entwicklungen dieser Zeit durch den Filter der persönlichen Wahrnehmung der Autorin nachzeichnet, also als eine Art episodenhaftes, zeitgeschichtliches Zeugnis im Spiegel von Nahrungsmitteln und Esskultur gesehen werden kann.

## 1.2. Methode und Arbeitsweise

Um herauszufinden, ob überhaupt, und wenn ja in welchem Umfang eine Veränderung des in *Sazae-san* gezeigten japanischen Alltagsessens festgestellt werden kann, ist es unabdingbar, sämtliches Vorkommen von Lebensmitteln aller Art (also sämtlicher Speisen und Getränke) in der gesamten Serie zu erfassen. Dies erfolgt in der vorliegenden Arbeit mit Hilfe einer Inhaltsanalyse, die sich an die Art der Analyse nach Falk Pingel anlehnt, wie sie im *UNESCO Guidebook on Textbook Research and Textbook Revision* (Pingel 2010) erläutert wird. Dieses Werk ist eigentlich, wie es der Titel deutlich macht, als Anleitung für textbasierte Untersuchungen gedacht; die Methode, die Pingel vorstellt, lässt sich jedoch durchaus auch für die hier gewünschten Zwecke (die Untersuchung eines Mediums, das zwar auch eine Text-, aber eine noch stärkere Bildkomponente hat) einsetzen. Pingel schlägt eine quantitative Herangehensweise vor, bei der der Text zunächst auf Häufigkeiten des Vorkommens von bestimmten Wörtern abgesucht wird; anschließend sollen dann auch qualitative Methoden (wie die hermeneutische Analyse) zur Erfassung nicht messbarer Annahmen eingesetzt werden (Pingel 2010, 66-67). Obwohl es sich im hier vorliegenden Fall bei dem zu untersuchenden Material größtenteils nicht um Text, sondern um Abbildungen handelt, ist für mich die von Pingel empfohlene Methode am schlüssigsten, nämlich eine quantitative Analyse, um die Häufigkeiten des Auftretens gewisser Produkte über einen längeren Zeitraum zu eruieren und aus der Folge daraus Aussagen über Veränderungen des Alltagsessens anstellen zu können. Danach ist es durchaus sinnvoll, auch qualitative Methoden, wie die objektive Hermeneutik nach Oevermann (Wernet 2009) oder Bohnsacks „Qualitative Methoden der Bildinterpretation“ (Bohnsack 2003) anzuwenden, um die aus der quantitativen Analyse gewonnenen Erkenntnisse interpretieren zu können; die quantitative Darstellung wird dabei von einer ausführlichen Besprechung der Ergebnisse ergänzt. In dieser wird versucht, im Sinne der Hermeneutik insbesondere die zeitgeschichtlichen und biographischen Aspekte des Werkes zur Interpretation der Ergebnisse heranzuziehen. Wo es für das bessere Verständnis der Ergebnisse als notwendig empfunden wird, erfolgt außerdem eine nähere Betrachtung der jeweiligen Rahmengeschichte.

Andere Analysemethoden, wie sie bspw. von Julia Abel und Christian Klein im „Leitfaden zur Comicanalyse“ empfohlen werden, sind in diesem Fall nicht praktikabel, weil sie die Art der Darstellungen grundsätzlich qualitativ untersuchen (Abel/Klein 2016, 77-79). Ähnliches gilt für die *Comic-Analyse* von Jakob Dittmar, die vorwiegend auf Analysen grafischer Elemente wie Bilder, Rahmen, Stil und Farbe basiert (Dittmar 2011). Ebenso als für mich unbrauchbar stellten sich Wolfgang Hünigs Methoden, wie sie in *Strukturen des Comic Strip*:

*Ansätze zu einer textlinguistisch-semiotischen Analyse narrativer comics* beschrieben werden, heraus, da sie den Schwerpunkt auf die Analyse der Texte setzen (Hünig 2011).

### 1.2.1. Auswahl des Quellmaterials

Als erste Schwierigkeit bei der Erfassung von relevanten Szenen in den *Sazae-san*-Manga stellte sich die Beschaffung des Quellmaterials heraus. Ideal wäre es natürlich, mit den Zeitungen, in denen die Comic-Strips ursprünglich erschienen sind, zu arbeiten. Da jedoch die Serie in den ersten Jahren ihrer Veröffentlichung in der regionalen Fukunichi Shinbun erschienen ist, und die betreffenden Jahrgänge laut Shimizu nicht vollständig erhalten sind<sup>11</sup> (Shimizu 1997:17), musste ich vom Versuch, diese im Original zu beschaffen, absehen.

Die ab 1949 in der Asahi Shinbun erschienenen Comics sind zwar sämtlich online im Asahi-Archiv „Kikuzo“<sup>12</sup> verfügbar. Da es sich jedoch um mehr als 6000 Einzelcomics handelt und sich ihre Veröffentlichung insgesamt über mehr als zwanzig Jahre, öfters unterbrochen durch mehrwöchige bis mehrmonatige Pausen, erstreckt, wäre das Zusammenstellen aller erschienenen Geschichten für den Zweck dieser Arbeit mit einem immensen Zeitaufwand verbunden gewesen. Aus diesem Grund wurde schließlich als Quellmaterial für die Datenerhebung die 45-bändige Ausgabe von *Sazae-san*, die vom Asahi-Shinbunsha-Verlag ab 1994 publiziert wurde, verwendet. Diese ist zwar nicht ganz vollständig, war jedoch zu beschaffen – anders als die seit Anfang der 1990er Jahre vergriffene 68-bändige Ausgabe des Shimai-sha-Verlages. Um dann doch sämtliche Geschichten bearbeiten zu können, verwendete ich zusätzlich die Ende 2018 erschienenen sechs Bände von *Otakara Sazae-san*, in denen das in der 45-bändigen Ausgabe nicht enthaltene Material veröffentlicht wurde. Noch hilfreicher, jedoch zu spät für die vorliegende Arbeit wäre die mit Beginn des heurigen Jahres gestartete und bis Ende des nächsten Jahres abgeschlossene Neuauflage, welche sämtliche noch existierende Episoden, jeweils versehen mit dem exakten Datum und Ort der Erstveröffentlichung, sowie Kommentare enthalten soll<sup>13</sup>.

---

<sup>11</sup> Shimizu berichtet, dass dadurch, dass die Zeitung in mehreren Ausgaben (neben der bereits erwähnten noch eine Abendausgabe *Yūkan-fukunichi* 夕刊フクニチ [Abendausgabe Fukunichi], später unter dem Titel *Shin-yūkan* 新夕刊 [Neue Abendausgabe]) erschienen war, nicht alle Exemplare aufbewahrt worden sind und auch eine Suche, die er vor Ort in Bibliotheken in Fukuoka durchgeführt hatte, nicht erfolgreich war (Shimizu 1997:17).

<sup>12</sup> Diese ist (als Abonnent) einzusehen über <https://database.asahi.com/>.

<sup>13</sup> Diese Neuauflage begann im Jänner 2020 und bis November 2021 sollen monatlich jeweils drei weitere Bände folgen (vgl. <https://www.amazon.co.jp/サザエさん-1巻-長谷川町子/dp/4022588012>, zuletzt abgerufen am 7.02. 2020).

### 1.2.2. Erstellung des Datenmaterials

Der erste Arbeitsschritt war das Durchlesen sämtlicher *Sazae-san*-Comics und das Markieren aller Seiten, auf denen Speisen und Lebensmittel in Form von Abbildungen oder auch in Gesprächen zwischen Figuren vorkommen. Im Anschluss daran wurden die auf den gefundenen Seiten enthaltene Information in eine Tabelle aufgenommen. Dabei wurden jedoch noch einmal auch nicht markierte Seiten nochmals überprüft, um Fehler möglichst ausschließen zu können. Folgende Informationen wurden eingetragen:

- Band-Seite
- Erscheinungsdatum (wenn sicher)
- Kommentar
- Figuren (E = essend, A = anwesend<sup>14</sup>, B = besorgend, Z= zubereitend)
- Speise / Lebensmittel
- Szenenbeschreibung
- Küchengeräte
- Elektrogeräte
- Esstisch
- Ort d. Handlung
- Zeit

Später wurde diese Tabelle zusätzlich dadurch erweitert, dass eingetragen wurde, ob es sich bei den vorkommenden Speisen um japanische oder westliche handelt. Während der Bearbeitung der ersten Bände stellte sich die Erfassung dieser Informationen bald als äußerst zeitaufwändig heraus, besonders die Einordnung der auf das Essen bezogenen Aktionen der vorkommenden Figuren. Darüber hinaus schienen auch mehrere Parameter nicht wirklich relevant für das hier zu untersuchende Thema zu sein, weshalb ich das System zur Erfassung der relevanten Daten änderte und mit der Erfassung der Daten wieder von vorne begann. Die überarbeitete Tabelle enthielt nun folgende Elemente:

- Band-Seite
- Japanisches Gericht

---

<sup>14</sup> Diese Kategorisierung sollte alle Figuren erfassen, welche zwar in einer Episode abgebildet sind, jedoch keinerlei Funktion im Zusammenhang mit dem Essen innehaben.

- Reis-Gericht
- Snack
- Westliches Gericht
- Brot
- Chinesisches Gericht
- Kuchen/Torten
- Nudel-Gericht
- Getränk
- Diverses/Unklares
- Art (Mittagessen, Einkauf, etc.)
- Ort der Handlung
- Zeit
- Kommentar

Konkret sei hier als Beispiel ein Screenshot einer dieser Tabellen (in diesem Fall für Band 17) angeführt:

| Band-Seite | jap. Gericht                  | Reis-Gericht | Snack    | westl. G. | Brot     | chin. G. | Nudeln | Getränk  | Kuchen | etc.                                    | Art | Wo? | Wann? | Kommentar |
|------------|-------------------------------|--------------|----------|-----------|----------|----------|--------|----------|--------|-----------------------------------------|-----|-----|-------|-----------|
| 17 - 02    | miso-shiru                    |              |          |           |          |          |        |          |        |                                         | h   | i   |       |           |
| 17 - 05    |                               |              |          |           |          |          |        |          |        | nori-senbei, kuri, karumin, caramel     | x   | i   |       |           |
| 17 - 09    |                               | donburi      |          |           |          |          |        | ocha     |        |                                         | h   | i   |       |           |
| 17 - 11    |                               |              | budô     |           |          |          |        |          |        |                                         | s   | s   |       |           |
| 17 - 13    | miso-shiru                    | hakumai      |          |           |          |          |        |          |        |                                         | h   | h   |       |           |
| 17 - 16    |                               |              | tsumami  |           |          |          |        | biru     |        |                                         | n   | i   |       |           |
| 17 - 21    |                               |              | tsumami  |           |          |          |        | nihonshu |        |                                         | n   | r   |       |           |
| 17 - 27    |                               |              | umeboshi |           |          |          |        |          |        |                                         | s   | i   |       |           |
| 17 - 29    |                               |              |          |           | shokupan |          |        |          |        | fruits, norisenbei                      | g   | i   |       |           |
| 17 - 30    |                               |              |          |           |          |          |        |          |        | sakana, yasai                           | k   | m   |       |           |
| 17 - 34    | miso-shiru                    |              |          | tempura   |          |          |        |          |        |                                         | h   | i   |       |           |
| 17 - 43    |                               |              |          |           |          |          |        |          |        | jagaimo, daikon                         | z   | i   |       |           |
| 17 - 50    | okazu                         | hakumai      |          |           |          |          |        | ocha     |        |                                         | h   | h   |       |           |
| 17 - 51    | miso-shiru, tsukemono, takuan | hakumai      |          |           |          |          |        |          |        |                                         | h   | i   |       |           |
| 17 - 59    |                               |              |          |           |          |          |        |          |        | jagaimo, tamanegi, hakusai no tsukemono | z   | i   |       |           |

Abbildung 1: Screenshot einer Tabelle zur Datenerfassung

Die Art der Speisen/Lebensmittel, in der Tabelle zu erkennen am gelben Dreieck in der obersten Zeile, wird durch Buchstabencodes wie folgt gekennzeichnet:

- f - Frühstück
- h - Mittagessen
- b - Abendessen

- s - Snack
- n - Trinken
- p – Essen als Geschenk
- k – Lebensmittel-Einkauf
- x – es wird nicht gegessen/getrunken
- z - Zubereitung
- g - Gespräch/Traum, in dem Essen vorkommt
- a – Anbau von Lebensmitteln/Fang von Tieren (die als Lebensmittel dienen)
- v – Verkauf von Lebensmitteln
- y – Rationierung von Lebensmitteln

Ebenso wird der Ort der Handlung in folgende Kategorien eingeteilt:

- i - Zu Hause bei Familie Isono
- r - Restaurant
- c - Café
- b - Bar
- t - *ryokan* 旅館[Hotel im japanischen Stil], Hotel
- m - Geschäft
- h - Bei anderen Personen
- s - Im Freien
- k - In Firma/Schule
- y - Imbiss-Stand

Diese Einteilung scheint auf den ersten Blick komplizierter, umfangreicher und aufwändiger als die der ersten Version zu sein. Da jedoch pro Seite nur jeweils einige wenige Eintragungen vorzunehmen waren, erwies sie sich in der Praxis als relativ effizient und sie kann durch die hohe Detailldichte präzise die wichtigsten Parameter darstellen.

Teilweise große Schwierigkeiten bereiteten beim Erfassen der Informationen häufige Unklarheiten darüber, um welche Speisen es sich jeweils handelt, da dies durch die einfachen und oft nicht sehr detaillierten Zeichnungen nicht immer eindeutig bestimmt werden konnte. Im Idealfall wird der Name des Gerichts explizit genannt; in diesen Fällen konnte die betreffende Speise dann in der Folge problemlos identifiziert werden. In vielen Fällen war es

außerdem anhand der Form oder Art der Zubereitung möglich, ein Gericht mit großer Wahrscheinlichkeit zu bestimmen. Hilfreich waren auch Verweise in anderen Werken, z.B. im *Sazae-san kīwādo-jiten* サザエさんキーワード事典[Sazae-san Schlagwort-Lexikon, Erscheinungsjahr] oder in der Reihe „Sazae-san o sagashite“ in der *Asahi-Shinbun*, in der verschiedene Themen und Gerichte vorgestellt und erklärt werden. In einigen Fällen war eine Bestimmung überhaupt nicht möglich; in diesem Fall wurde das Gericht dann entweder z.B. nur als „Abendessen“ bezeichnet, sofern dies eindeutig zu erfassen war; oder es musste, wenn z.B. bei den Hauptmahlzeiten neben Reis einige Beilagen gegessen werden, als *okazu* おかず[Beilage] klassifiziert werden. Ähnlich schwierig war die Identifizierung bei Getränken: Besonders Schwarztee und Kaffee sind oftmals nicht zu unterscheiden, da sie im Gegensatz zu Grüntee in einer westlichen Tasse serviert werden. Im Kontext der jeweiligen Geschichte oder durch konkrete Benennung war es manchmal eindeutig; in zahlreichen Fällen war jedoch eine Bestimmung mit hundertprozentiger Sicherheit nicht möglich, weswegen in der Auswertung Tee und Kaffee schließlich kombiniert behandelt wurden. Bier und Sake lässt sich durch die Form der Flaschen relativ einfach unterscheiden, Säfte und Limonaden werden, sofern nicht explizit genannt, nur mit „Juice“ bezeichnet.

Nicht immer eindeutig, aber doch durchaus erkennbar, sind die Zeiten, zu denen gewisse Mahlzeiten stattfinden. Bspw. ist abends fast immer eine eingeschaltete Deckenlampe gezeichnet, weshalb in diesem Fall ein Abendessen mit sehr großer Wahrscheinlichkeit die korrekte Klassifizierung ist. Mittagessen erkennt man meistens an der fehlenden Deckenbeleuchtung sowie den teilnehmenden Figuren, da die Männer fast immer abwesend sind und auch manchmal nur zwei oder drei Familienmitglieder anwesend sind, während abends fast immer die ganze Familie gemeinsam isst. Das Fehlen von alkoholischen Getränken sowie die Anwesenheit von Gästen oder das Verlassen des Hauses im Anschluss sind weitere Hinweise auf ein Essen zur Mittagszeit. Das Frühstück lässt sich oft an den verzehrten Speisen wie z.B. Toast sowie Figuren im Pyjama erkennen. Auch essen die Männer manchmal alleine, während die Kinder noch schlafen, und gehen im Anschluss zur Arbeit. Im Rahmen der Fertigstellung der vorliegenden Arbeit stellte sich heraus, dass zahlreiche erfasste Daten nicht benötigt worden wären, eventuell könnten sie aber bei einer zukünftigen Arbeit benutzt werden.

### **1.2.3. Weiterverarbeitung der Daten**

Nach der Fertigstellung der Tabelle mit den gesamten Informationen, die die in den einzelnen Manga gezeigten bzw. thematisierten Lebensmittel und Speisen betreffen, wurde diese dann in

zahlreiche weitere Tabellen geteilt, um eine Weiterverarbeitung sowie eine Analyse zu ermöglichen. Ich erstellte Tabellen sowohl getrennt nach den Einzelbänden als auch nach den Jahrgängen der Ersterscheinung, um Entwicklungen und Veränderungen erkennbar machen zu können. Um eine Einteilung in die Jahrgänge vorzunehmen, verwendete ich Daten aus dem Buch *Sazae-san kīwādo jiten*, in welchem zahlreiche Ereignisse, Begriffe und auch Informationen zu Figuren, geordnet nach dem Jahr der Veröffentlichung, erklärt und beschrieben werden. Da jedoch in diesem Nachschlagewerk nicht jede einzelne Episode angeführt ist, ist nur mithilfe dieser Einträge allein eine Einteilung in die Jahrgänge nicht mit hundertprozentiger Sicherheit möglich. Endet z.B. das Jahr 1950 mit einem Eintrag für die Seite 13 in Sammelband 6 und beginnt die erste Beschreibung im folgenden Jahr 1951 mit Seite 25, so sind die Seiten 14-24<sup>15</sup> nicht eindeutig dem korrekten Jahrgang zuzuordnen. Weil aber auch Lebensmittel und Speisen nur alle paar Seiten vorkommen, hält sich diese Unschärfe in Grenzen, da in den meisten Fällen höchstens ein oder zwei Seiten pro fraglichem Zeitpunkt betroffen sind und diese nur einen marginalen Einfluss auf das Gesamtergebnis aufweisen. Eine absolut korrekte Jahreseinteilung hätte sich nur durch das Suchen nach allen *Sazae-san*-Episoden im Online-Archiv der *Asahi Shinbun* erzielen lassen können, was, wie bereits vorher erwähnt, einen extrem hohen Arbeits- und Zeitaufwand bedeutet hätte. Ganz eindeutig konnten jedoch die Daten der 6-bändigen *Otakara Sazae-san* Ausgabe bestimmt werden, da das Datum der Erstveröffentlichung sowie die Zeitung und Ausgabe für jede einzelne Folge der Mangaserie angegeben ist.

Eine weitere Schwierigkeit, die bei der Zuordnung aller Episoden zu den jeweils richtigen Jahrgängen auftrat, war die ungleiche Verteilung der einzelnen Episoden: Während die Sammelbände bis auf wenige Ausnahmen jeweils ungefähr 143 Seiten und damit auch ungefähr 140 Einzelgeschichten umfassen (die Differenz ergibt sich aus einigen wenigen Geschichten, die nicht auf einer Seite enden, sondern sich über zwei oder mehr erstrecken), sind die Zahlen bei den Jahrgängen, bedingt durch kürzere, bis hin zu mehrmonatigen Unterbrechungen, teilweise sehr unterschiedlich; es gibt Jahre, in denen auf nicht einmal 20 Seiten Speisen abgebildet sind, in anderen Jahren dagegen sind es mehr als 100 Seiten. Um eine Verzerrung durch absolute Zahlen ausschließen oder wenigstens so gering wie möglich halten zu können, erstellte ich für sämtliche Werte Prozentangaben, was jedoch in einigen wenigen Jahren, besonders in den letzten, die zum Teil nur 13 relevante Seiten enthalten, zu verfälschten Ergebnissen führt, da solch geringe Werte zu relativ großen Prozentsprüngen führen, beispielsweise

---

<sup>15</sup> Die meisten Bände haben einen Umfang von 143 Seiten, für die detaillierte Seitenanzahl siehe Anhang.

kommen im letzten Jahr der Erscheinung 1974 nur neun Hauptspeisen vor und weil fünf davon westlich beeinflusste Speisen sind, ergibt das einen ungewöhnlich hohen Wert von 55 Prozent.

Einige der einzelnen Kategorien kombinierte ich, um eine bessere Übersicht und Vergleichsmöglichkeit zu erhalten. Dadurch entstand zum Beispiel der Sammelbegriff „Besorgung“, der Anbau/Fang, Rationierung, Ein- und Verkauf von Lebensmitteln umfasst, und unter „auswärtiges Essen“ werden die Mahlzeiten in Restaurant, Café, Bar sowie *ryokan*/Hotel zusammengefasst.

## 2. Grundlagen

Dieses Kapitel beinhaltet grundlegende Informationen, die zur besseren Nachvollziehbarkeit der im Analyseteil präsentierten Details beitragen sollen. Zuerst wird der aktuelle Forschungsstand präsentiert, gefolgt von einem Überblick über die geschichtliche Entwicklung der Ernährung in Japan während und kurz nach dem Zweiten Weltkrieg gegeben. Dieser ist essentiell für das Verständnis der Umstände, unter welchen die Autorin, Hasegawa Machiko, welche im Anschluss daran vorgestellt wird, mit ihrer künstlerischen Tätigkeit begann. Da es über die Autorin kaum nicht-japanischsprachige Informationen gibt, versuche ich, ihren Werdegang und die Entstehungsgeschichte von *Sazae-san* hier etwas ausführlicher zu schildern. Der Grundlagen teil wird abgeschlossen mit Informationen über das Werk selber, seinen Aufbau, den Inhalt, die Hauptfiguren sowie der Beschreibung der Manga-Kategorie, der *Sazae-san* angehört, dem sogenannten *yonkoma-manga*<sup>16</sup> und einigen Vertretern daraus.

### 2.1. Aktueller Forschungsstand

Bei einer Überprüfung des Forschungsstandes stellte sich heraus, dass zwar die Veränderungen der Ernährungsweise in Japan seit 1945 einerseits und die Mangaserie *Sazae-san* andererseits bereits breit erforschte Gegenstände sind; eine Kombination beider Themen ist jedoch fast nicht existent. Die für die vorliegende Arbeit relevante Literatur kann grob in drei Bereiche eingeteilt werden: 1. allgemeine Geschichte und Entwicklung der japanischen Ernährung, 2. Ernährung in Japan während und nach der Zeit des Zweiten Weltkriegs sowie 3. Literatur zu *Sazae-san*.

---

<sup>16</sup> 4コマ漫画[Vier-Bilder/Panel-Comic]

### 2.1.1. Allgemeine Geschichte und Entwicklung der japanischen Ernährung

Mit der allgemeinen Geschichte und Entwicklung der japanischen Ernährung beschäftigten sich zahlreiche Autorinnen und Autoren. Zu den englischsprachigen Überblicksarbeiten gehören das von Michael Ashkenazi und Jeanne Jacob verfasste *The essence of Japanese cuisine: an essay on food and cult* (Ashkenazi/Jacob 2000), das von Katarzyna Cwiertka publizierte *Modern Japanese cuisine: food, power and national identity* (Cwiertka 2006), *A dictionary of Japanese food: ingredients & culture* von Richard Hosking (Hosking 1996), Ishige Naomichis *The history and culture of Japanese food* (Naomichi 2001), die von der Nihon Ryōri Academy verfasste *Introduction to Japanese cuisine: nature, history and culture* (Nihon Ryōri Academy 2015), Emiko Ohnuki-Tierneys *Rice as self: Japanese identities through time* (Ohnuki-Tierney 1993), zwei Werke von Eric C. Rath: *Food and fantasy in early modern Japan* (Rath 2010) sowie *Japan's cuisines : food, place and identity* (Rath 2016), und das von Rath und Stephanie Assmann 2010 publizierte *Japanese foodways, past and present* (Rath/Assmann 2010).

Zu den japanischsprachigen Werken, die von der allgemeinen Geschichte und der Evolution der japanischen Esskultur handeln, zählen das von Harada Nobuo publizierte *Rekishī no naka no kome to niku* 歴史のなかの米と肉 [Reis und Fleisch in der Geschichte] (Harada 1993), *Nihon ryōri no rekishi* 日本料理の歴史 [Geschichte der japanischen Küche] von Kumakura Isao (Kumakura 2007), das von Watanabe Minoru 2007 verfasste *Nihon shokuseikatsu shi* 日本食生活史 [Geschichte der japanischen Ernährung] (Watanabe 2007), oder auch das Werk von Ishige Naomichi *Nihon no shokubunka shi: kyūsekkijidai kara gendai made* 日本の食文化史: 旧石器時代から現代まで [Geschichte der japanischen Esskultur: vom Paläolithikum bis zur Gegenwart], das mit mehreren 100.000 Jahren den längsten Zeitraum umfasst (Naomichi 2015). Diese Werke waren teilweise für die Erstellung der vorliegenden Arbeit von Bedeutung, da zahlreiche Informationen zur Ernährungssituation zur Kriegszeit und den Entwicklungen in den Folgejahren enthalten sind.

### 2.1.2. Ernährung um die Zeit des Zweiten Weltkriegs

Auch über die Ernährung in Japan während und nach der Zeit des Zweiten Weltkriegs findet sich durchwegs umfangreiche nicht japanisch-sprachige Fachliteratur. U.a. erläutert Christopher Aldous 2013 in „A dearth of animal protein: reforming nutrition in occupied Japan (1945–1952)“, wie die U.S.-amerikanische Besatzungsregierung versuchte, die japanischen Ernährungsgewohnheiten zu reformieren (Aldous 2013:53-72), und Jakobina Arch beschreibt in „Whale Meat in Early Postwar Japan“, wie diese insbesondere den Walfang förderte, um die

Lebensmittelknappheit etwas lindern zu können und vor allem durch Ausspeisungen in den Schulen Kinder mit tierischem Eiweiß zu versorgen (Arch 2016:467–487). Cwiertka erklärt 2002 im Artikel „Popularizing a military diet in wartime and postwar Japan“, wie die Anfang des 20. Jahrhunderts entwickelte, multikulturelle<sup>17</sup> Ernährung der japanischen Streitkräfte in den Kriegsjahren bei der gesamten Bevölkerung Verbreitung fand und auch nach dem Krieg die Entwicklung beeinflusste (Cwiertka 2002:1-30). In „Beyond the black market: neighborhood associations and food rationing in postwar Japan“ beschreibt sie die Lebensmittel-Rationierung, die von 1942 bis 1952 in Kraft war, und geht der Frage nach, welche Einflüsse Nachbarschaftsvereinigungen und Schwarzmärkte hatten (Cwiertka 2013:89-106). Owen Griffiths berichtet 2002 in „Need, greed, and protest in Japan's black market, 1938-1949“ über die Entwicklung und die wichtige Rolle der Schwarzmärkte (Griffiths 2002:825-858), und Bernd Martin beschreibt 1985 in „Agriculture and food supply in Japan during the Second World War“ detailliert den Status der japanischen Landwirtschaft während der letzten Kriegsjahre anhand verschiedener Parameter wie Feldgröße und Ernteerträge (Martin 1985:181-205). In „Sozialer Wandel in Japan und seine Folgen für die Nachkriegszeit“ schildert er die Rolle der Landwirtschaft und die der Frauen als wichtige Arbeitskräfte (Martin 1981:364-384). Diese Werke waren für die Erstellung der vorliegenden Arbeit sehr wichtig, da diese Themen (z.B. Schwarzmarkt, Nachbarschaftsvereinigungen oder Lebensmittelrationierung) tatsächlich auch konkret in den *Sazae-san*-Comics abgebildet werden und dadurch wertvolle Hintergrundinformationen gewonnen werden konnten.

Die Ernährungssituation in Japan während des Zweiten Weltkriegs und in den Jahren danach ist auch Thema zahlreicher japanischsprachiger Werke. Bspw. veranschaulicht Yamaguchi Kikuo in *Sengo ni miru shoku no bunkashi* 戦後にみる食の文化史 [Kulturgeschichte des Essens nach dem Krieg] die Veränderungen der japanischen Ernährungsgewohnheiten in der Nachkriegszeit (Yamaguchi 1983). Kishi Yasuhiko behandelt in *Shoku to nō no sengo shi* 食と農の戦後史 [Nachkriegsgeschichte der Ernährung und Landwirtschaft] sowohl den Wandel der japanischen Ernährungsgewohnheiten als auch die Änderungen in der Produktion (Kishi 1996). Nakagawa Hiroshi betrachtet in *Shoku no sengo shi* 食の戦後史 [Nachkriegsgeschichte der Ernährung] die Auswirkungen der veränderten Ernährungsgewohnheiten, welche er als wesentlicher als alle anderen Veränderungen und Entwicklungen im Japan der Nachkriegszeit ansieht, auf das Bewusstsein der japanischen Öffentlichkeit (Nakagawa 1995).

---

<sup>17</sup> Zahlreiche Speisen zu jener Zeit wurden von ausländischen Gerichten beeinflusst oder diese wurden leicht abgewandelt übernommen, z.B. Frittiertes, Curry, Kroketten, Donuts, usw.

### 2.1.3. Literatur zu *Sazae-san*

*Sazae-san*, sowohl die Manga- als auch die Anime-Version, wurde bisher außerhalb Japans kaum wissenschaftlich erforscht. Der Grund darin liegt wahrscheinlich darin, dass nur in Amerika zwölf Bücher unter dem Titel *The Wonderful World of Sazae-San* zwischen 1997 und 1999 von Kodansha America herausgegeben worden sind, die in Japan sehr populäre Anime-Version wurde jedoch nie im Ausland gezeigt. Eher kurze Erwähnungen von *Sazae-san* finden sich bei Patrick Drazen in *Anime Explosion! The What? Why? & Wow! of Japanese Animation* (Drazen 2003), bei Frederik L. Schodt in *Manga! Manga! The World of Japanese Comics* (Schodt 1983), bei William Lee in „From Sazae-san to Crayon Shin-chan - Family Anime, Social Change, and Nostalgia in Japan“ (Lee 2000), sowie bei Mark Schilling in *The Encyclopedia of Japanese Pop Culture* (Schilling 1997).

Über die in *Sazae-san* gezeigte Familienstruktur schrieb Hashimoto Akiko in „Blondie, Sazae, and their storied successors: Japanese families in newspaper comics“ (Hashimoto 2008, 15-32); Nakano Emiko behandelt in „Der Wandel der Familie im Spiegel der Zeichentrickserien Sazae-san, Crayon Shin-chan und Cooking Papa“ Veränderungen des Familienbilds in mehreren Zeichentrickfilmen und geht dabei auch auf die Manga-Version von *Sazae-san* ein (Nakano 1998:167-187). Diese Arbeiten behandeln hauptsächlich die zwischenmenschlichen Beziehungen, die geschlechtsspezifischen Rollenverteilungen sowie die hierarchischen Strukturen. Da das für diese Arbeit relevante Essen nur beiläufig erwähnt wird, sind diese Werke nur für Hintergrundinformationen über die vorkommenden Figuren hilfreich.

In Japan hingegen erschienen zahlreiche Publikationen und Artikel, die sich mit vielfältigen Themen *Sazae-san* betreffend beschäftigen. Allgemeine Informationen über Entstehung des Manga, Charaktere, Hintergründe und Ereignisse jener Zeit, in der die Handlung stattfindet, geben zum Beispiel Shindō Ken in *Sazae-san to sono jidai* サザエさんと その時代 [Sazae-san und jene Zeitepoche] (Shindō 1996), Shida Eiko im Nachschlagwerk *Sazae-san kīwādo jiten: sengo shōwa no seikatsu/bunka-shi* サザエさんキーワード事典:戦後昭和の生活・文化誌 [Sazaesan Schlagwort-Lexikon: Alltagsleben/Kultur-Magazin der Nachkriegs-Shōwa-Zeit] (Shida 2017), oder Higuchi Keiko in „Sazae-san: Ninki no himitsu“ サザエさん: 人気の秘密 [Sazae-san: Das Geheimnis des Erfolgs] (Higuchi 2006:116-150). Ursprünglich kein Einzelwerk, sondern eine ganze Reihe über Jahrzehnte regelmäßig in der *Asahi-Shinbun* erscheinender Artikel, welche die verschiedensten, in den *Sazae-san*-Geschichten vorkommenden Ereignisse, Personen, Gegenstände, Speisen, usw. behandeln, ist „Sazae-san o sagashite“ サザエさんを探して [Auf der Suche nach Sazae-san]. Etliche dieser Artikel wurden dann in den Jahren.

2005 und 2007 als Sammelbände *Sazae-san o sagashite* サザエさんを探して[Auf der Suche nach Sazae-san] (Asahi Shinbun-sha be Henshūbu 2005) und *Matamata Sazae-san o sagashite* またまたサザエさんを探して [Schon wieder auf der Suche nach Sazae-san] (Asahi Shinbun-sha be Henshūbu 2007) veröffentlicht.

Mit linguistischen Fragen beschäftigt sich u.a. Jinnouchi Masataka, der in „Sazae-san‘ ni mirareru yobikakego“ 「サザエさん」に見られる呼びかけ語[Die persönliche Anrede in Sazae-san] untersucht, wie die handelnden Charaktere miteinander kommunizieren und wie sich, je nach Alter und Hierarchie, die persönlichen Anreden und Höflichkeitsformen ändern (Jinnouchi 1990:71-77). Inoue et. al. untersuchen in „Komyunikēshon no seitaikei: gendai-nihon no jakunensō no gengoshiyō o chūshin toshite“ コミュニケーションの生態系：現代日本の若年層の言語使用を中心として (The ecology of communication: language use of young Japanese) unter anderem, wie sich die zum Erscheinen des Artikels aktuelle japanische Höflichkeitssprache von der in den *Sazae-san*-Geschichten verwendeten Sprache unterscheidet (Inoue et.al. 2006).

Gesellschaftliche Veränderungen im Spiegel von *Sazae-san* erforscht bspw. Uemura Katsuhiko: In „Manga ‚Sazaesan‘ ni miru sengo chiiki shakaizō no hensen“ 漫画「サザエさん」にみる戦後地域社会像の変遷[Die Veränderung des regionalen Gesellschaftsbilds im Nachkriegs-Japan anhand von ‚Sazae-san‘] versucht er, den Wandel der Kommunikation in regionalen Gemeinschaften anhand des Manga nachzuvollziehen (Uemura 1993: 105-122), und in „Manga ‚Sazae-san‘ ni miru sengo kazoku kankei no hensen“ 漫画「サザエさん」にみる戦後家族関係の変遷[Wandel der Familienbeziehungen nach dem Krieg im Manga ‚Sazae-san‘] untersucht Uemura, wie sich Familienbeziehungen sowie die verschiedenen Rollen betreffend Haushalt, Arbeit, Spiel, usw. innerhalb der Familie im Lauf der Zeit verändern (Uemura 1998:15-33).

Einige Arbeiten untersuchen *Sazae-san* unter dem Aspekt der Darstellung / Konstruktion bestimmter Geschlechterrollen. Z.B. versucht Hayakawa Hiroyuki in „Jendā no chishiki shakaigaku: ninki-manga kara mita nihon-shakai“ (ジェンダーの知識社会学: 人気マンガからみた日本社会[Gender-Wissenssoziologie: die japanische Gesellschaft anhand von populären Manga] herauszufinden, wie geschlechtsspezifische Veränderungen in der japanischen Gesellschaft der Nachkriegszeit in populären Manga dargestellt werden (Hayakawa H. 2016:65-88). Jian Xiaoyu<sup>18</sup> wiederum beschäftigt sich in „Nihon anime ni miru kazoku-zō • chiiki-

---

<sup>18</sup> Lesung nicht sicher, Original: 簡 孝阡.

shakaizō・jendāzō – ‚Sazaesan‘, ‚Chibi-Maruko-chan‘ o rei ni“ 日本アニメにみる家族像・地域社会像・ジェンダー像 –『サザエさん』『ちびまる子ちゃん』を例に[Das Bild von Familie, regionaler Gesellschaft und Gender anhand von japanischen Anime – ‚Sazae-san‘ und ‚Chibi-Maruko-chan‘ als Beispiele] mit den Veränderungen in Familie und Gesellschaft u.a. auch anhand der Manga-Version von *Sazae-san* (Jian Xiaoyu 2013).

Das einzige Werk, das ich finden konnte, in dem die in den *Sazae-san*-Geschichten vorkommenden Speisen behandelt werden, ist der Artikel „Manga ‚Sazae-san‘ ni miru shoku no kindaika“ まんが『サザエさん』に見る食の近代化[Die Modernisierung von Nahrung zu sehen im Manga ‚Sazae-san‘] von Okumura Ayao<sup>19</sup>, welcher jedoch weniger das im Titel angesprochene Thema behandelt, sondern stattdessen zahlreiche Hintergrundinformationen und interessante Fakten zu den in den *Sazae-san*-Geschichten vorkommenden Lebensmitteln und Gerichten<sup>20</sup> enthält, die Unterschiede in den Bezeichnungen und der Zubereitungsart zwischen der Kansai- und der Kantō -Region erklärt und einige wenige Male den Vergleich mit der aktuellen Ernährungssituation<sup>21</sup> anstellt. Da Okumura 1937 geboren wurde und die Nachkriegsjahre selber erlebt hatte, berichtet er auch von eigenen Erfahrungen und den Zuständen in seinem Elternhaus, was für diese Arbeit durchaus hilfreich war.

#### 2.1.4. Fazit aus der bisherigen Forschung

Wie in diesem Kapitel anhand der zweifellos unvollständigen Erwähnung verschiedener themenrelevanten Arbeiten dargestellt wurde, beschäftigen sich zahlreiche Wissenschaftler weltweit mit vielfältigen Aspekten der japanischen Ernährung und haben dabei für diese Arbeit relevante Informationen, wie geschichtliche Überblicke oder Details zu Speisen veröffentlicht. Ähnlich verhält es sich mit Studien zur Situation während der (Nach-)Kriegszeit, von denen die ersten bereits wenige Jahre nach Kriegsende erschienen. Dank anhaltendem wissenschaftlichen Interesse wird diese Forschung auch gegenwärtig weiter betrieben und bringt weiterhin regelmäßig informative und aufschlussreiche Publikationen hervor.

---

<sup>19</sup> Geb. 1937, Kulinarik- und Essenskultur-Forscher, Autor zahlreicher Bücher, in Japan bekannt durch Auftritte in der NHK Koch-Serie *Kyō no ryōri* 今日の料理[Kochen heute].

<sup>20</sup> Bspw. erklärt Okamura bei Gerichten den historischen Werdegang, die Herkunft des Namens oder aber auch wieso in den Städten mehr Hähne als Hennen gehalten wurden (das begründet er damit, dass auf Märkten fast nur männliche Küken verkauft wurden, da die weiblichen zwecks Eierproduktion selber behalten worden sind) und dies in den manga-Zeichnungen an der Halslänge erkennbar sei (Okumura 1999: 29).

<sup>21</sup> Z.B. präsentiert Okumura die Ergebnisse einer Umfrage von September 1999 unter StudentInnen bezüglich der Art der Speisen bei den drei Hauptmahlzeiten (Okumura 1999: 31-32).

Ebenfalls in großer Zahl behandeln Arbeiten in unterschiedlichen wissenschaftlichen Disziplinen die Mangareihe *Sazae-san* unter verschiedenen, spezifischen Fragestellungen. Im Gegensatz zur Forschung über die japanische Ernährung, welche von internationalen AutorInnen betrieben wird, findet diese jedoch, wahrscheinlich wegen der geringen Popularität von *Sazae-san* im Ausland, bis auf einige wenige Ausnahmen fast ausschließlich nur in Japan statt. Von der existierenden Literatur waren für meine Arbeit die hier angesprochenen Werke über die japanische Ernährungssituation vor, während, sowie nach dem Zweiten Weltkrieg von besonders großer Bedeutung, um die Hintergründe der Entstehung von *Sazae-san* und die Umstände, unter denen die Handlung der Geschichten spielt, besser verstehen zu können.

Die vorliegende Forschungsliteratur zur Mangaserie *Sazae-san* hingegen ist für meine Arbeit kaum relevant, da sie sich fast ausschließlich ganz anderen Fragen und thematischen Aspekten widmen. Ein für die vorliegende Arbeit äußerst wichtiges Werk ist jedoch *Sazae-san kīwādo jiten* サザエさんキーワード事典 [Sazae-san Schlagwort-Lexikon], da hier Informationen zu den verschiedensten Themen, wie im Manga vorkommende Speisen, Ereignissen, Daten, Personen, usw. zu finden sind (Shida 2017). Meine Hoffnung, Okumuras Artikel „Manga ‚Sazae-san‘ ni miru shoku no kindaika“ まんが「サザエさん」に見る食の近代化 [Die Modernisierung von Nahrung zu sehen im Manga ‚Sazae-san‘] als Basis und Ausgangspunkt für meine Arbeit verwenden zu können, erfüllte sich leider nicht, da er zu wenig auf das hier verfolgte Thema, also die Veränderung des Alltagsessens, eingeht (Okumura 1999). Da er aber detailreiche Hintergrundinformationen enthält, war der Artikel nichtsdestotrotz äußerst hilfreich.

Aufgrund dieses Mangels an inhaltlichen Überschneidungen der existierenden Forschungsliteratur mit der in meiner Arbeit verfolgten Frage bleibt mir nur die Möglichkeit, diese hauptsächlich zur Gewinnung von grundlegenden Informationen und geschichtlichen Fakten zu verwenden und zu versuchen, die Antworten auf meine Forschungsfragen sowie die Gewinnung neuer Erkenntnisse überwiegend aus der Primärliteratur zu gewinnen und die Sekundärliteratur nach Möglichkeit zur Verifizierung einzelner Aussagen heranzuziehen.

## **2.2. Geschichtlicher Überblick zur Ernährung in Japan**

Eine ausführliche Beschreibung der Ernährungs-Situation in Japan während und nach dem Zweiten Weltkrieg würde den Rahmen dieser Arbeit bei weitem sprengen. Ich versuche deshalb, hier eine kurze Zusammenfassung nur derjenigen grundlegenden Informationen und Hintergründe zu geben, die die tatsächliche Situation in Japan darstellen und wichtig für das

Verständnis dieser Arbeit sind, da die Entstehung und der Beginn der Veröffentlichung der *Sazae-san*-Geschichten genau in diese schwierige Zeit nach Kriegsende fällt.<sup>22</sup>

Bereits Anfang des 20. Jahrhunderts war die Versorgung der japanischen Bevölkerung mit Lebensmitteln im Durchschnitt kaum ausreichend mit einem Kalorienangebot von ungefähr 2.200 kcal pro Person und Tag zwischen 1911 und 1931, da der Verbrauch für Männer bei leichter Arbeit bereits ungefähr 2.300 kcal beträgt (vgl. Johnston 1953: 72). Unter- und Mangelernährung war besonders für die ärmeren Schichten der Stadtbevölkerung sowie Kleinbauern bereits vor Kriegsbeginn ein alltägliches Problem, welches sich durch den Krieg noch dramatisch verschlimmern sollte, wie die folgenden Unterkapitel zeigen.

### 2.2.1. Ernährung während des Krieges

Für Japan begann der Zweite Weltkrieg bereits 1937 mit dem *Nitchū sensō* 日中戦争 [Japanisch-Chinesischer Krieg]<sup>23</sup>, mit der Invasion Japans in China und der Besetzung der Mandschurei (vgl. Martin 1985:181, Melber 2016:14). In den 1930er Jahren war Japan stark von Agrarimporten abhängig, größtenteils aus eigenen Kolonien wie Formosa (Taiwan) oder Korea. Laut Johnston wurde Zucker zu 95%, Sojabohnen zu 50% und Reis zu 20% importiert (Johnston 1953:45). Wegen einer schlechten Ernte 1940 wurde Reis vermehrt aus Südostasien importiert. Nach seinen militärischen Erfolgen im seit dem Kriegseintritt der USA 1941 mittlerweile *Daitōa sensō* 大東亜戦争 [Großostasiatischer Krieg] oder inoffiziell *Taiheiyō sensō* 太平洋戦争 [Pazifikkrieg] bezeichneten Krieg plünderte Japan als Besatzungsmacht die Ernten der eroberten Gebiete und importierte Reis sowie andere Agrarprodukte in großen Mengen nach Japan (vgl. Martin 1985:192-193).

Am 1. November 1940 wurde mit Zucker das erste Lebensmittel rationiert, und bald darauf folgte die Rationierung zahlreicher anderer, als „Luxusgüter“ bezeichneter Lebensmittel wie Sake, Konfekt oder Früchten, bis hin zu alltäglichen Produkten wie Miso, Fisch und Gemüse. Anfangs wurde die Rationierung von den lokalen Behörden individuell durchgeführt, die Bevölkerung erhielt Lebensmittelkarten und konnte damit die Rationen in Geschäften ihrer Wahl zu sehr günstigen Fixpreisen kaufen. Die rationierten Lebensmittel, die Arten der Produktion oder der Beschaffung und die zugeteilten Mengen waren je nach Region sehr

---

<sup>22</sup> Zur vertiefenden Lektüre seien besonders die Artikel von Christopher Aldous 2013, Katarzyna Cwiartka 2006, Owen Griffiths 2002 sowie die Werke von John Dower 1999 und Thomas Havens 1986 empfohlen.

<sup>23</sup> Im Deutschen wird dieser als „Zweiter Japanisch-Chinesischer Krieg“ bezeichnet; der „Erste Japanisch-Chinesische Krieg“ 1894-1895 wird im Japanischen *Nisshin sensō* 日清戦争 [Japan-Qing Krieg] genannt.

unterschiedlich und abhängig von den verfügbaren lokalen Ressourcen, den Ernährungsgeohnheiten und den organisatorischen Kapazitäten der Behörden (Cwiertka 2013:92).

Im April 1942 wurde ein einheitliches Rationierungs-System (*haikyū-sei* 配給制) unter der direkten Kontrolle der Zentralregierung nur für Grundnahrungsmittel wie Reis, Getreideprodukte wie Mehl und Nudeln sowie Kartoffeln landesweit etabliert, das bereits im Februar des selben Jahres im Shokuryō kanrihō 食糧管理法[Lebensmittel-Verwaltung-Gesetz] festgelegt worden war. Neben einer Bündelung der verschiedenen Handels- und Verteilungsfirmen in eine direkt dem Ministerium für Landwirtschaft, Forstwirtschaft und Fischerei unterstellten halbverstaatlichten Firma, genannt Chūō Shokuryō Eidan 中央食糧営団[Zentrale Lebensmittel-Gesellschaft], wurde die Verteilung an die Endverbraucher den *tonarigumi* 隣組[Nachbarschaftsvereinigungen], die aus jeweils ungefähr zehn Haushalten zusammengesetzt waren, anvertraut. Von den *tonarigumi* wurden ein bis zwei Personen dazu delegiert, bei den oft weit entfernten Ausgabezentren Stunden in Warteschlangen auszuhalten und die erhaltenen Nahrungsmittel dann an die Mitglieder der *tonarigumi* zu verteilen (Cwiertka 2013:92-93). Dieses System sollte neben besserer Effektivität auch durch die Anlehnung an traditionelle kollektive Normen wie dem System der *goningumi* 五人組[Fünf Personen Gruppe]<sup>24</sup> den Gemeinschaftsgeist stärken und die Individuen sowohl in politischem Denken als auch in persönlichen Verhaltensstandards an die Gruppe binden und so individuelle Profite sowie den Missbrauch der Rationen verhindern (Cwiertka 2013:93).

Anfangs half diese Kombination aus Gruppengefühl und Eigenverantwortung den Menschen, die widrigen Umstände während des Kriegs und die mageren Rationen zu ertragen. Mit fortschreitender Dauer des Krieges verschlechterte sich die Versorgung mit Lebensmitteln jedoch zusehends, Importe nahmen durch die militärischen Erfolge der Alliierten im Pazifikraum kontinuierlich ab, bis sie 1944 fast vollständig zum Erliegen kamen. Reis konnte vorläufig durch andere Getreidesorten ersetzt werden. Die Zuteilungen der Rationen wurden immer seltener, bis Anfang 1945 das System der Rationierung komplett zusammenbrach und erst nach Kriegsende von der Besatzungsregierung in veränderter Form und für eine größere Zahl von Produkten als zur Kriegszeit wieder eingeführt wurde (vgl. Martin 1985:197, Cwiertka 2013:99).

---

<sup>24</sup> In der Edo-Zeit (1603 - 1868) von der Tokugawa-Regierung eingeführtes System, das jeweils fünf Haushalte in einer Gruppe zusammenschließt, in der jedes einzelne Mitglied für sämtliche Handlungen der jeweils anderen Gruppen-Mitglieder verantwortlich war (Murdoch 1926:47).

Das Problem der knappen Lebensmittel führte zu einem Aufschwung der bereits seit den 1930er Jahren existierenden Schwarzmärkte, die eine zunehmend wichtigere Rolle übernahmen und zum Kriegsende und in den Jahren danach das Überleben eines Großteils der Bevölkerung sicherstellen konnten (vgl. Martin 1985:197, Cwiertka 2013:100). Auf diesen Märkten wurden neben Lebensmitteln auch alltägliche Gebrauchsgegenstände und sogenannte „Luxusgüter“ zum Verkauf angeboten. Dass diese nicht mehr regulär erhältlich waren lag neben allgemeinen Lieferengpässen vorwiegend daran, dass seit 1939 vorwiegend von der Kokumin Seishin Sōdōin Undō 国民精神総動員運動[Bewegung der nationalen geistigen Mobilisierung]<sup>25</sup>, aber auch von privaten Firmen regelmäßig Anti-Luxus-Kampagnen geführt wurden, im Zuge derer mit Hilfe von Plakaten, Schildern sowie Werbung in Radio und Zeitung Slogans wie *Hoshigarimasen katsumade wa* 欲しがりません勝つまでは[Wünsche nichts bis zum Sieg<sup>26</sup>] oder *Zeitaku wa teki da!* ぜいたくは敵だ[Luxus ist der Feind!] verbreitet wurden.

Auch Kleidung wurde zum Ziel dieser Bewegungen. So wurde u.a. von zahlreichen Regierungsbeamten eine Art Uniform für die Zivilbevölkerung gefordert, mit einfacher Jacke, Hose, Kappe und Hemd für Männer sowie einer *monpe* もんぺ[weiten Arbeitshose] für Frauen (vgl. Martin 1985). 1940 wurden von der Regierung Kosmetikartikel und Dauerwellen verboten<sup>27</sup>, und die Dai Nihon Fujin Kai 大日本婦人会[Großjapanische Frauenvereinigung]<sup>28</sup> begann damit, ältere Frauen auf der Straße zu postieren, die ungebührlich gekleidete Frauen ermahnen und beschämen sollten (vgl. Havens 1986: 20).

Dadurch, dass nicht nur Lebensmittel, sondern auch bestimmte andere verpönte oder verbotene (Luxus-)Produkte wie Kosmetika, Schmuck, (Silber-) Essbesteck, Samt- und Seidenstoffe verkauft wurden, wuchs der Schwarzmarkt trotz Restriktionen, Kontrollen und Verzichts-Propaganda ständig und wurde zu einer beliebten und häufig genutzten Einkaufsquelle. Die Preise für Lebensmittel waren anfangs zwar höher als in regulären Geschäften, jedoch für die durchschnittliche Bevölkerung noch leistbar. Mitte 1944, nachdem die Bombenangriffe der amerikanischen Luftstreitkräfte auf japanische Städte begannen hatten, explodierten sie jedoch

---

<sup>25</sup> Diese Bewegung wurde 1937 aus 74 nationalistischen Organisationen gebildet und unterstand dem Innen- und Bildungsministerium. Sie hatte zum Ziel, die Bevölkerung auf den Krieg gegen China vorzubereiten, und verfolgte neben dem Kampf gegen den Luxus auch Aktionen für gesteigerte Ernten und Erhöhung der Produktionsleistung zum Wohle der Nation (Earhart 2008:108).

<sup>26</sup> Ev. auch die Bedeutung „Wir wünschen nichts mehr bis zum Sieg“ möglich. Das Suffix „*garu*“ wird jedoch üblicherweise für die 3. Person verwendet.

<sup>27</sup> Friseuren war es verboten, mehr als drei Locken pro Kundschaft zu machen (Beauchamp 1998: 82).

<sup>28</sup> 1942 gegründete Vereinigung, der alle Frauen älter als 20 Jahre verpflichtend beitreten mussten (Sprotte/Schölz 2010:43).

auf ein Vielfaches der regulären Preise, wie in der folgenden Tabelle 1 zu sehen ist (Martin 1985:198):

|                                    | Offizieller<br>Preis in<br>Yen | Schwarzmarkt-Preis in Yen |           |           |
|------------------------------------|--------------------------------|---------------------------|-----------|-----------|
|                                    |                                | Dez. 1943                 | Nov. 1944 | Juli 1945 |
| Reis 1 <i>shō</i> (ca.1,5kg)       | 0,5                            | 3                         | 22        | 35        |
| Sojabohnen 1 <i>shō</i>            | 0,4                            | 3                         | 7         | 12        |
| Süßkartoffel 1 <i>kan</i> (3,75kg) | 0,4                            | 4                         | 8         | 9         |
| Bier (1 Flasche)                   | 0,9                            | 2                         | 9,5       | 15        |
| Zucker 1 <i>kan</i>                | 2,2                            | 50                        | 220       | 520       |
| Zündhölzer                         | 0,4                            | 1                         | 30        | 80        |

Tabelle 1: Schwarzmarkt-Preisentwicklung in Yen während des Krieges (Martin 1985:198)

Obwohl in den Kriegsjahren die Lebensmittel-Versorgung der japanischen Zivilbevölkerung vor allem in größeren Städten nur unzureichend war, waren Soldaten, die im Ausland im Einsatz waren, in viel stärkerem Ausmaß von Hunger und Mangelerscheinungen betroffen. Sakamoto meint, dass bei den im Kriegsdienst ums Leben gekommenen Soldaten die Zahl der verhungerten höher war als die Zahl der im Kampf gefallenen; von den 2,5 Millionen im Pazifikkrieg gefallenen Soldaten waren es um die 70%, also etwa 1,75 Millionen, die an Hunger starben (Sakamoto 2000:186). Dabei handelte es sich vorwiegend um Personen in Kriegsgebieten, die weitläufig auf Inseln im Pazifischen Ozean verteilt waren. In der Heimat stationierte Soldaten hingegen waren im Gegensatz zur Zivilbevölkerung meistens ausreichend versorgt und hatten teilweise Nahrung im Überfluss (ebd.:186-187). Ähnliche Zahlen präsentieren auch Cullingham sowie Wilson, beide geben die Kriegstoten in den Jahren 1941 bis 1945 mit 1,75 Millionen an, von denen 60%, etwas mehr als eine Million Soldaten verhungerten oder an Krankheiten ausgelöst durch Mangelernährung starben (Cullingham 2011:#Part III, Wilson 2015:#Kap.8).

### 2.2.2. Ernährung nach dem Krieg

Nach der Kapitulation Japans warnten die japanischen Behörden wiederholt, dass großen Teilen der Bevölkerung der Tod durch Verhungern drohe. Im Oktober 1945 bspw. wurde vorausgesagt, dass zehn Millionen Japaner verhungern würden, sollten keine Lebensmittelimporte erfolgen (Cwiertka 2013:89-90). Diese Hiobsbotschaften sowie eine Unterbewertung der

Ernteerträge und Unterschätzung der Vorräte an Grundnahrungsmitteln waren Strategien der japanischen Regierung, um ausländische Nahrungsmittelhilfe zu erhalten. Obwohl die tatsächliche, vorwiegend von den USA erhaltene Hilfe weit hinter den geforderten Mindestmengen zurückgeblieben war, trafen die vorhergesagten Katastrophen nicht ein (Aldous 2010:255).

Dessen ungeachtet gab es tatsächlich zahlreiche Todesfälle durch Verhungern; genaue Zahlen die Zivilbevölkerung betreffend konnten aus Mangel an verfügbaren Daten jedoch nicht eruiert werden. Einige der wenigen Berichte über Hungerstote in der japanischen Zivilbevölkerung nach der Kapitulation wurden in Zeitungen veröffentlicht. So heißt es in einem Artikel der Morgenausgabe der Yomiuri Shinbun<sup>29</sup> vom 13. Oktober 1945: „Die Zahl der Menschen, die aufgrund chronischer Unterernährung am Verhungern sind, ist aufgrund der drastischen Veränderung der Bevölkerungsmigration schwer zu ermitteln, aber es wird geschätzt, dass die Zahl im ganzen Land sehr hoch ist“ (Yomiuri Shinbun 1945:2). Ungefähr ein Monat später verlautet ein Bericht in der Morgenausgabe der Asahi Shinbun, dass in Yokohama durchschnittlich drei Personen pro Tag, in Nagoya bereits 72, in Ōsaka 42, in Kyōto 300, in Kobe 148 und in Fukuoka von Repatriierten in zwei Wochen 100 Personen an Hunger verstorben sind (Asahi Shinbun 1942:2). Dower schreibt, dass in den ersten drei Monaten nach Kriegsende alleine in Tōkyō 1.000 Menschen sowie in Kobe, Kyōto, Ōsaka, Nagoya, und Yokohama 733 Personen an Hunger verstarben (Dower 1999:93). Aus diesen Zahlen kann man zwar keine exakten Gesamtzahlen berechnen, da hier nur Beispiele aus wenigen Städten in einem kurzen Zeitraum angegeben sind. Es kann aber vermutet werden, dass die Zahl der Verhungerten in den ersten Jahren nach dem Krieg im gesamten Land in die Zehntausende bis eventuell sogar Hunderttausende gegangen ist.

Laut Griffiths entwickelte sich der Schwarzmarkt nach dem Ende des Kriegs von einer in die Kriegswirtschaft eingebetteten Anti-Struktur zur *de facto* Zivilwirtschaft. Bereits wenige Monate nach der Kapitulation Japans stieg die Zahl der Schwarzmärkte auf geschätzte 17.000 im gesamten Land; im Oktober 1945 gab es in Tōkyō alleine um die 45.000 Verkaufsstände mit mehr als 80.000 Beschäftigten (Griffiths 2002:834). Besonders in den Städten war eine Versorgung der Bevölkerung mit Nahrungsmitteln durch offizielle Stellen kaum noch gegeben, und das Problem wurde noch zusätzlich durch mehr als sechs Millionen Japanerinnen und Japaner verschärft, die während der ersten zwei Jahre nach Kriegsende aus den Kolonien und besetzten Ländern zurückkehrten. Auch die größte Reis-Missernte seit 1910, mit

---

<sup>29</sup> 読売新聞[wtl. Vorlesen und gleichzeitiges Verkaufen einer Zeitung; war in der Edo-Zeit üblich, da viele Menschen nicht lesen konnten], 1874 gegründet, ist die auflagenstärkste Zeitung der Welt.

Ernteausfällen von 40%, verschlimmerte im Herbst 1945 die angespannte Lage weiter (Kōdansha 1989:158).

Die geschätzten Kalorienzahlen pro Kopf und Tag, welche durch offizielle Rationen gedeckt werden konnten, waren im Verlauf des Krieges und in den ersten darauffolgenden Jahren stets im Sinken begriffen. Kam man in den Jahren 1943 und 1944 noch auf einen Wert von ungefähr 1.400-1.600 kcal, sank dieser 1945 und 1946 auf 1.000-1.100 kcal und fiel 1947 auf den niedrigsten Wert mit nur noch täglichen 577 kcal (Cwiertka 2013:90-91). Da die regulierten Rationen zum Überleben nicht ausreichten, musste die Nahrung zwangsweise auf anderen Wegen besorgt werden. Wer es sich leisten konnte, kaufte auf dem Schwarzmarkt ein, was durch regelmäßig steigende Preise, die Anfang 1945 bereits das 100-fache der Vergleichswerte von 1938 erreicht hatten (vgl. Nakamura 1976; zit. n. Griffiths 2002:832)<sup>30</sup>, für große Teile der Bevölkerung jedoch immer schwieriger wurde. Zahlreiche Besitztümer, die in besseren Zeiten angeschafft worden waren, wie Stoffe, Kimonos, Seide, Uhren sowie Schmuck wurden zu harten Währungen, um auf dem Schwarzmarkt Lebensmittel kaufen zu können (Griffiths 2002:832).

Sowohl eine Alternative zum Schwarzmarkt, als auch eine Möglichkeit, wie Produkte zum Verkauf am Schwarzmarkt besorgt werden konnten, war die Praxis des sogenannten *kaidashi* 買出し[Hinaus zum Einkaufen]: Millionen von Japanern fuhren aufs Land, um direkt bei Landwirten, welche deutlich erhöhte Preise verlangten, landwirtschaftliche Güter zu kaufen oder diese gegen wertvolle Gegenstände einzutauschen. Die auf diese Art erstandenen Lebensmittel wurden entweder für den Eigenbedarf verwendet oder, um Profit zu erzielen, um ein Vielfaches des Einkaufspreises am Schwarzmarkt verkauft. Um die offiziellen Preise für Lebensmittel so weit wie möglich aufrechtzuerhalten, führte die Polizei an Bahnhöfen und anderen öffentlichen Orten daher regelmäßige Kontrollen durch und beschlagnahmte alle über eine erlaubte, geringe Menge hinausgehenden Nahrungsmittel (vgl. Shida 2017:23).

Weil gegen Kriegsende und auch nach dem Krieg Reis fast nicht mehr erhältlich war, wurde stattdessen *daiyōshoku* 代用食[Ersatzessen] genannte Ersatznahrung 1- oder 2-mal täglich anstelle von Reis verwendet. Eine Art Mehlnocken wurden laut der Aussage einer Hausfrau als noch die beste Art von *daiyōshoku* angesehen; auch Bohnen, Getreide, Süßkartoffeln, Kartoffeln, Kürbisse u.ä. wurden als Reisersatz gegessen (Shindō 1996:38). Wegen der Lebensmittelknappheit war auch in diesen Fällen die zur Verfügung stehende

---

<sup>30</sup> Nakamura Takafusa: „Senji kinyū“ 戦時金融[Finanzen zur Kriegszeit], Arisawa Hiromi 有沢広巳(Hg.): *Shōwa keizai shi* 昭和経済史[Geschichte der Shōwa-Wirtschaft]. Tōkyō: Nihon Keizai Shinbunsha, 1976:218.

Menge sehr gering; es war eher die Regel als die Ausnahme, dass nicht genügend Lebensmittel für drei Mahlzeiten am Tag vorhanden waren. Okano Akiko, eine Hausfrau aus Ōsaka, schilderte in *Kurushimi ni taetsutsu sengo rokunen no kakei* 苦しみに耐えつつ終戦後 六年の家計[Haushalt unter anhaltendem Leid in den sechs Jahren nach dem Krieg] die schwierige finanzielle Situation, mit der durchschnittliche Familien zu kämpfen hatten wie folgt:

Während des Kriegs gab es zwar auf den Schwarzmärkten Produkte im Überfluss, den meisten Leuten fehlte jedoch das nötige Geld, um einkaufen zu können. Ende 1945, Anfang 1946 betrug der durchschnittliche Monatslohn ca. 550 Yen; um eine fünfköpfige Familie ernähren zu können, waren mindestens 780 Yen nötig, Produkte auf dem Schwarzmarkt konnten sich nur Personen leisten, die mehr als 1.000 Yen verdienten (Übersetzt aus: Okano Akiko 1950; zit.n. Heibon-sha Henshū-bu 1976:191).

Okano beschrieb auch, wie schlecht es um die Versorgung mit Lebensmitteln stand und zu welchen drastischen Mitteln sie greifen musste, um das Überleben ihrer Familie zu gewährleisten:

Ich pflückte Brunnenkresse, Farn, erntete Lauch und verwendete alles als Ersatz für Grundnahrungsmittel. Auch die Beilagen bestanden nur aus Gemüse, nicht einmal Fisch konnten wir bekommen. Meine beiden Söhne zeigten bereits Anzeichen von Mangelernährung, besonders das dreijährige Kind bekam einen großen, froschartigen Bauch. Häufig hatten wir nur grünen Tee mit 20 Bohnen zum Frühstück für vier Personen. Wir hatten nichts, um die Bentō-Box meines Mannes zu füllen und er konnte manchmal geschwächt vom Hunger nicht zur Arbeit gehen. Schwarzmarkt-Reis kostete 100 Yen pro *shō* (1,8 kg), rationierter Reis wurde immer weniger. Im Juni und Juli haben wir nur 6 Kilogramm gemischten Reis und Weizen als Notration bekommen, was aber nur ein Tropfen auf den heißen Stein war.

Ich nutzte auch so viel wie möglich den Straßenrand, um Gemüse anzubauen, und wir aßen auch Bohnenschalen, Kürbisstiele, Kerne, Kartoffelranken usw. Ich versuchte, Küken aufzuziehen, indem wir unsere ohnehin karge Nahrung mit ihnen teilten, aber alle drei Hühner konnten sich kaum auf den Beinen halten; es dauerte eineinhalb Jahre, bis sie begannen, Eier zu legen. Es gab Zeiten, in denen ich nicht einmal ein *kan* (=3,75 kg) Kartoffeln um 35 Yen kaufen konnte und die Kürbisse vom Straßenrand die einzige Hauptspeise sowie Beilage in einem waren, und ich konnte mit einer Ernte von 20 *kan* unser Überleben für mehr als 20 Tage sichern. Unser Alltagsleben begann sich erst ab 1949/1950 zu beruhigen, und die Versorgung mit Lebensmitteln besserte sich langsam. (Übersetzt aus: Okano Akiko 1951; zit.n. Heibon-sha Henshū-bu 1976:243-244).

Im November 1947 sorgte das Bekanntwerden des Hungertods des 33-jährigen Richters Yamaguchi Yoshitada<sup>31</sup> für Aufsehen und zeigte, wie unzureichend die staatliche Versorgung mit Lebensmitteln war. Yamaguchi war am Bezirksgericht Tōkyō für Wirtschaftsverbrechen zuständig, wobei ein Großteil den Schwarzmarkt-Handel betraf. So gut wie alle Angeklagten,

---

<sup>31</sup> 山口 良忠, 16.11.1913 - 11.10.1947.

über die er ein Urteil fällen musste, waren keine großen Händler, die enorme Profite erzielten, sondern verzweifelte, einfache Frauen und Männer, die sich bemühten, sich selber sowie ihre Familie am Leben zu erhalten. Er musste diese Personen schuldig sprechen, war sich aber bewusst, dass nur mit legalen Mitteln ein Überleben keinesfalls möglich sei und auch seine Frau am Schwarzmarkt für seine Familie einkaufte. Dieses moralische Dilemma versuchte er dadurch zu lösen, dass er im Jahr 1946 beschloss, sich nur noch von den offiziellen Rationen zu ernähren, was schließlich zu seinem Tod am 11. Oktober 1947 führte (vgl. Dower 1999:99-100). Trotz Vorfällen wie diesem änderte sich nichts an der Illegalität sowie der Notwendigkeit der Schwarzmärkte, wie ein grimmiger Witz in einer Zeitschrift 1948 ausdrückte: „Im heutigen Japan sind die einzigen Leute, die nicht illegal leben, die im Gefängnis“ (Editorial der Zeitschrift *Ura no Ura* März 1948; zit.n. Yamaoka 1973:222).

Geschwächt vom Hunger war die japanische Bevölkerung anfällig für zahlreiche Krankheiten. Zwischen 1945 und 1948 erkrankten über 650.000 Menschen an Cholera, Ruhr, Typhus, Paratyphus, Pocken, Fleckfieber, Scharlach, Diphtherie, epidemischer Meningitis, Polio und Enzephalitis, und laut offiziellen Aufzeichnungen starben daran 99.654 Personen (Dower 1999:103). Noch mehr Opfer als alle anderen Krankheiten zusammen forderte jedoch die Tuberkulose. Die Zahl der dadurch verursachten Todesfälle stieg stetig ab Mitte der 1930er Jahre, von 130.763 im Jahr 1935 auf 160.398 in 1942 (ebd.:103). Danach gibt es erst wieder ab 1947 amtliche Statistiken. In diesem Jahr waren immer noch 146.241 krankheitsbedingte Todesfälle zu beklagen, und erst 1951 sanken die Zahlen auf unter 100.000 (ebd.:103).

Über den genauen Zeitpunkt, an dem sich die Ernährungssituation in Japan normalisierte, scheint es wenig Übereinstimmung bei den AutorInnen der von mir durchgearbeiteten Literatur zu geben. Von einigen wird aber die Meinung vertreten, dass die Wiedereinführung des *kyūshoku* 給食 [Schulessens], vorerst nur in Grundschulen, im Jahr 1947 eine erste leichte Verbesserung in den besonders vom Hunger geplagten Großstädten brachte. Das Ausgeben eines Mittagessens in Grund- und Mittelschulen war in ganz Japan schon seit Anfang des 20. Jahrhunderts weit verbreitet und musste erst in den letzten Kriegsjahren aus Mangel an Lebensmitteln eingestellt werden (vgl. Cwiertka 2013:93-100; Kawagoshi/Suzuki 2014:129-131). Anfangs basierte die Schulspeisung vorwiegend auf Dosenfleisch und -fisch aus Restbeständen der japanischen Armee sowie Lebensmittelspenden der Licensed Agencies for Relief in Asia, abgekürzt LARA, einer Gruppe privater amerikanischer karitativer und religiöser Organisationen, die sich gebildet hatte, um Nahrungsmittel, Kleidung sowie Medikamente zu verteilen,

um die Situation der Kinder in Japan und anderen asiatischen Ländern nach dem zweiten Weltkrieg zu verbessern (Johnston 1953:215-216).

In den folgenden Jahren waren es Kombinationen verschiedener Maßnahmen und Reformen, teilweise eingeführt von der Besatzungsregierung, welche langsam Wirkung zeigten und in einer allmählichen Beruhigung und Verbesserung der Nahrungsmittel-Situation resultierten. Die Demokratisierung mit neuer Verfassung 1946 sowie einer Umverteilung von Ackerland, der verstärkte Einsatz von Dünger sowie Bonuszahlungen für das Erreichen von Quoten führten zu besseren Ernteerträgen. Die Importe und Hilfslieferungen von Getreide und Lebensmitteln vorwiegend aus den USA, die 1946 begonnen hatten, wurden zahlreicher, und durch das steigende Angebot von Weizen nahm auch der Konsum von Brot, das bald ein Hauptbestandteil der Schulspeisung wurde, laufend zu (Cwiertka 2006:157-158). In einer Umfrage der Asahi Shinbun Anfang 1949 antworteten auf die Frage, wie die Nahrungsmittelsituation im Vergleich zu einem Jahr davor sei, 61 Prozent der im ganzen Land Befragten und sogar 71 Prozent der Stadtbevölkerung, die bisher am stärksten von der Lebensmittelknappheit betroffen war, dass die Lage sich gebessert habe (Asahi Shinbun 1949:2).

Um die Versorgung mit Eiweiß und Nährstoffen zu verbessern, forcierte die Besatzungsregierung die Revitalisierung der Schiffbau-Industrie, um den Fisch- und besonders den Walfang zu intensivieren. Walfleisch war bei der japanischen Bevölkerung ursprünglich wenig beliebt und musste deshalb stark beworben werden. Die Ähnlichkeit zu Rind und Pferd wurde in Zeitungsartikeln hervorgehoben und Walfleisch als „Rindfleisch der Ozeane“ angepriesen: Ein Wal entspreche 160 Kühen und sei deshalb auch preislich wesentlich billiger. Tatsächlich betrug der Preis von Rindfleisch von 1946-1948 um die 20 bis 40 Yen pro 100 *monme* (entspricht 375 Gramm), während Walfleisch nur 4 bis 12,5 Yen kostete. Auch am Schwarzmarkt war Walfleisch wesentlich günstiger zu kaufen als Rindfleisch, dessen Durchschnittspreise im selben Zeitraum 35 bis 173 Yen pro 100 *monme* ausmachten. Wal hingegen kostete nur zwischen 4,7 und 30 Yen (Arch 2016: 477). Die Image-Kampagne sowie der günstige Preis zeigten bald Wirkung: Betrug der Anteil von Walfleisch am Gesamt-Fleischkonsum pro Person im Jahr 1930 nur ungefähr 10 Prozent, stieg er 1947 bis auf 46 Prozent, um dann in den 1950er Jahren, als sich die heimische Fleischproduktion erholt hatte, wieder auf Werte um die 30 Prozent zu sinken (ebd.:475-477).

Einen einzigen, exakten Zeitpunkt für das tatsächliche Ende des Lebensmittel-Rationierungs-Systems kann nicht angegeben werden, da dies für verschiedene Lebens- und Genussmittel unterschiedlich war. Tabak bspw. war eines der ersten Produkte, dessen Rationierung

wurde bereits 1947 beendet (Tobacco & Salt Museum 2020a), Sake folgte 1949 (Kirin 2020), und Salz war bis 1950 rationiert (Tobacco & Salt Museum 2020b). Erst im Jahr 1981 wurde durch eine Gesetzesänderung mit Reis die letzte Rationierung eines Produktes offiziell eingestellt, obwohl dies schon seit Mitte der 1950er Jahre, als die Produktion erstmals in der Nachkriegszeit den Verbrauch überstieg, in der Praxis nicht mehr relevant war (Shida 2017:10-11 und 97).

### 2.3. Die Autorin Hasegawa Machiko und die Entstehung von *Sazae-san*

Die Autorin Hasegawa Machiko 長谷川 町子 wurde am 30. Jänner 1920 in der Präfektur Saga im Ort Higashitaku-mura<sup>32</sup> als zweite<sup>33</sup> von drei Töchtern des Vaters Yūkichi 勇吉<sup>34</sup> und der Mutter Sadako 貞子<sup>35</sup>, beide aus der Präfektur Kagoshima stammend, geboren (Kumazawa 2014:68-69). Der Vater war zu dieser Zeit als Ingenieur bei einem vom Mitsubishi-Konglomerat betriebenen Kohlebergwerk tätig, und als er bald darauf eine Firma zum Verkauf von Drahtseilen eröffnete, übersiedelte die Familie nach Fukuoka, wo Hasegawa die Grundschule besuchte (ebd.:69-72). 1953, als sie 13 Jahre alt war, starb der Vater nach schwerer Krankheit im Alter von 52 Jahren, und obwohl die Familie durch die gut gehenden Geschäfte des Vaters zur vermögenden Oberschicht von Fukuoka gehörte, wurden durch dessen Krankheit fast alle Ersparnisse aufgebraucht. Aus finanziellen Gründen entschied sich die Mutter 1934, ein Jahr nach dem Tod ihres Gatten, nach Tōkyō zu ziehen, wo ihr Bruder als Parlamentsmitglied tätig war (ebd.:73-75).

Kurz nach ihrer Ankunft wollte Hasegawa beginnen, zeichnen zu lernen und die Schülerin von Tagawa Suihō<sup>36</sup> zu werden, einem der berühmtesten Manga-Zeichner jener Zeit. Obwohl dieser zunächst ablehnte, hatte schließlich das Bemühen ihrer Mutter und älteren Schwester, die den Autor unzählige Male ersuchten, Machiko doch als Schülerin zu akzeptieren,

---

<sup>32</sup> Der Ort wurde 1954 mit mehreren Dörfern zur Stadt Taku-shi umgewandelt.

<sup>33</sup> Tatsächlich ist sie im offiziellen japanischen Familienregister als dritte Tochter eingetragen, da nach ihrer zwei Jahre älteren Schwester eine weitere Tochter geboren wurde, die aber im Alter von fünf Jahren an der roten Ruhr starb (Kumazawa 2014:71).

<sup>34</sup> Um 1881 geboren, er starb 1933 im Alter von 52 Jahren (Kumazawa 2014:170).

<sup>35</sup> Um 1896 geboren, sie starb 1987 im Alter von 91 Jahren (Kumazawa 2014:157).

<sup>36</sup> Tagawa Suihō 田河水泡 (Künstlername, sein richtiger Name war Takamizawa Chūtarō 高見澤 仲太郎), 10. 2. 1899 – 12. 12. 1989, war ein japanischer Manga-Zeichner, der besonders durch sein Hauptwerk *Norakuro* のらくろ [Titelgebender Name der Hauptfigur] bekannt wurde. Dieser Manga wurde von 1931 bis 1981 zunächst vom Kōdansha-Verlag in der Jugendzeitschrift *Shōnen Kurabu* 少年倶楽部 [Buben-Club] und ab 1948 vom Verlag Ushio shōbō kojīn shinsha in der Zeitschrift *Maru* 丸 [Rund] veröffentlicht.

Erfolg<sup>37</sup> (ebd.:77-78). Neben dem Schulbesuch erlernte sie nun das Zeichnen von Manga, und bereits 1935 wurde ihr erstes zweiseitiges Werk *Tanuki no men* 狸の面 [Die Maske des Waschbären] in der Mädchenzeitschrift *Shōjo Kurabu* 少女倶楽部 [Mädchen-Club]<sup>38</sup> veröffentlicht, zusammen mit einem Foto von Hasegawa und einem einseitigen Bericht über ihren Werdegang zur Zeichnerin, in dem sie als 15-jähriges Genie bezeichnet wurde (vgl. Hasegawa 2008:39, Kumazawa 2014:51-52).

Nach Ende der Mittelschule 1936 wohnte Hasegawa dann ganz im Haus ihres Lehrmeisters, den sie bei seiner Arbeit unterstützte, kehrte nach 11 Monaten allerdings wegen Heimwehs wieder nach Hause zurück (Hasegawa 2008:40). Endgültig als erste weibliche Manga-Künstlerin etablieren konnte sie sich 1939 mit dem in der Kokumin-Shinbun<sup>39</sup> in 100 Folgen erschienenen *yonkoma*-Manga *Hiifumiyo-chan* ヒイフミヨちゃん<sup>40</sup>, der vom Alltagsleben und lustigen Erlebnissen eines Mädchens in der zweiten Klasse Volksschule, ihrem jüngeren Bruder und deren Familie handelt und von Shimizu als Prototyp für *Sazae-san* angesehen wird (Shimizu 1997:232-234). Ab 1940 erschien in der Zeitschrift *Shōjo Kurabu* eine weitere Serie namens *Nakayoshi techō* 仲良し手帖 [Gute Freundinnen-Notizbuch], die von drei befreundeten Schulmädchen handelt (Hasegawa 1998:319-320), jedoch nach drei Jahren eingestellt worden war. Der Grund dafür wurde nicht bekanntgegeben; laut Kumazawa vermutete Hasegawa, dass die Serie eventuell der während der Kriegsjahre aktiven Zensur zum Opfer gefallen sein könnte (Kumazawa 2014:17).

Diese Schwierigkeiten mit dem Verlag und auch die zunehmende Angst vor Bombenangriffen der Alliierten<sup>41</sup> bekräftigte die Familie Hasegawa darin, eine schon längere Zeit überlegte Evakuierung in eine ländlichere Gegend durchzuführen, und man begann, nach einem geeigneten Haus sowie Arbeitsmöglichkeiten zu suchen. Erst nach fast einem Jahr schien der geeignete Ort, Saku-gun 佐久郡<sup>42</sup> in der Präfektur Nagano, gefunden worden zu sein. Machiko wurde dort eine Stelle als Grundschullehrerin in Aussicht gestellt, und die

---

<sup>37</sup> Kumazawa vergleicht die Schwierigkeit dieses Unterfangens damit, wie wenn heute Eltern versuchen würden, Murakami Haruki oder Miyazaki Hayao als Lehrmeister ihres Kindes zu gewinnen (Kumazawa 2014:78).

<sup>38</sup> Wurde von 1923 bis 1962 vom Kōdansha-Verlag herausgegeben.

<sup>39</sup> 國民新聞 [Volks-Zeitung] in Tōkyō von 1890 bis 1942 erschienene Tageszeitung, wurde durch die Verbindung mit der Miyako Shinbun 都新聞 [Hauptstadt-Zeitung] in die jetzige Tōkyō Shinbun 東京新聞 [Tōkyō-Zeitung] umgewandelt.

<sup>40</sup> Spitzname der Hauptfigur.

<sup>41</sup> Im April 1942 wurden erstmals einige Städte der japanischen Hauptinsel, darunter auch Tōkyō, bombardiert (Coox 1994:394.). Obwohl die nächsten Angriffe auf die Hauptinsel erst wieder Ende 1944 stattfanden, wurde die japanische Bevölkerung seither angehalten, Schutzbunker und Gräben zu errichten, und es wurden regelmäßige Luftschutzübungen abgehalten (Zaloga 2010:25).

<sup>42</sup> Heute Saku-shi 佐久市.

Umzugsvorbereitungen wurden sofort in Angriff genommen. Kurz bevor das Packen abgeschlossen war, bekam die Familie jedoch Besuch von einem Bekannten in Fukuoka, der ihnen empfahl, dorthin zu ziehen. Da sie früher bereits in dieser Stadt gewohnt hatten und mit den lokalen Gegebenheiten vertraut waren, übersiedelte die Familie Hasegawa schließlich Anfang 1944 nach Fukuoka (Hasegawa 2008:58). Dieser Umzug wird als sehr entscheidend für den Werdegang Hasegawas empfunden, Kumazawa ist der Meinung, dass sie, hätte sie die Arbeit als Lehrerein angenommen, wahrscheinlich nicht ihre Karriere als Manga-Zeichnerin fortgesetzt hätte und auch *Sazae-san* niemals entstanden wäre (Kumazawa 2014:18).

Um dem für arbeitslose Frauen verpflichtenden Kriegshilfsdienst, wie z.B. Arbeit in Waffenfabriken, zu entgehen, beschloss Hasegawa, ihr Talent einzusetzen, und sie bewarb sich bei der Nishinippon Shinbun 西日本新聞<sup>43</sup>, wo sie eine Stelle in der Skizzen-Abteilung mit einem Monatslohn von 75 Yen erhielt, welcher die einzige Einnahmequelle der Familie Hasegawa darstellte (ebd.:20). Um ihre Ernährung trotz fehlender Geldmittel zu sichern, verbrachte Hasegawa den Großteil ihrer Freizeit im ca. 300m<sup>2</sup> großen Garten der Familie, in dem Gemüse angebaut und Hühner gehalten wurden. Vor Arbeitsbeginn war sie bereits ab sechs Uhr auf den Straßen der Umgebung unterwegs, um Pferde- und Kuhmist der Fuhrwerke als Dünger zu sammeln, und nach der Arbeit war sie bis Einbruch der Dunkelheit im Garten tätig, da auch in Fukuoka die offiziellen Lebensmittelrationen bei weitem nicht ausreichten und die Familie Hasegawa nur durch Selbstversorgung der Nahrungsmittelknappheit trotzen konnte (ebd.:20).

Während der Kriegszeit in Fukuoka veröffentlichte Hasegawa zwar keine Manga, brachte aber häufig Ideen zu Papier, was sie eines Tages in große Schwierigkeiten bringen sollte: Als sie von einem Hügel mit Blick auf das Meer Skizzen erstellte, wurde sie von der Militärpolizei wegen Verdachts der Spionage festgenommen, da in großer Entfernung eine Militärbasis zu sehen war. Nur durch die Fürsprache ihres Arbeitgebers konnte der Verdacht entkräftet und ihre Freilassung erreicht werden (Hasegawa 2001:31). Unzufrieden mit ihrer unselbständigen Arbeit bei der Nishinippon Shinbun kündigte Hasegawa sofort einen Tag nach Kriegsende, da jetzt keine Verpflichtung zum Kriegshilfsdienst mehr bestand. Sie verbrachte nun, da sie als bisherige Alleinverdienerin jetzt auch keinen Lohn mehr erhielt, den ganzen Tag im Garten, um die Familie versorgen zu können<sup>44</sup>. Sie soll einmal erzählt haben, dass die

---

<sup>43</sup> Gegründet 1877, heute die größte regionale Tageszeitung in Kyūshū.

<sup>44</sup> Den Grund dafür, dass außer Machiko kein anderes Familienmitglied arbeitete, konnte ich nicht herausfinden. Von der jüngsten Schwester wird allerdings berichtet, dass sie zur Zeit der Übersiedlung nach Fukuoka unter

damaligen Lebensumstände wie auf einer einsamen Insel gewesen wären, auf der man um das Überleben kämpfen und selber für Nahrung, Kleidung, Unterkunft, usw. sorgen müsse (Kumazawa 2014:24).

Acht Monate nach der Kündigung erhielt Hasegawa eine Anfrage ihres ehemaligen Arbeitgebers, der Nishinippon Shinbun, ob sie nicht für die neu erscheinende Abendausgabe Yūkan Fukunichi 夕刊フクニチ eine Manga-Serie zeichnen könnte. Nach kurzer Überlegung akzeptierte sie das Angebot und hatte zunächst die Absicht, das Zeichnen als Nebenjob zu ihrer Gartenarbeit zu machen (ebd.:27). Dies sollte der Beginn von *Sazae-san* werden, wozu ihr während eines Spaziergangs am Strand die Idee kam, als sie Fischer sah, die mit Kreiselschnecken (jap. Sazae) und Seetang (jap. Wakame) von einer Ausfahrt zurückkamen. Sie beschloss daraufhin, die Handlung um eine Familie entstehen zu lassen, deren Mitglieder alle Namen mit Meeresbezug haben sollten (ebd.:27-28). Während Hasegawa tagsüber weiterhin im Garten tätig war, dachte sie sich Geschichten aus, die sie dann in der Nacht zeichnete und die Manuskripte an die Nishinippon Shinbun schickte, in deren Abendausgabe Yūkan Fukunichi die erste Episode am 22. April 1946 veröffentlicht wurde und dann fast täglich weitere Geschichten folgten.

*Sazae-san* fand sehr großen Anklang bei den LeserInnen der Zeitung und erregte auch das Interesse einiger großer Verlage in Tōkyō, die Hasegawa und ihrer älteren Schwester Jobangebote unterbreiteten, worauf *Sazae-san* nach nur vier Monaten wieder eingestellt wurde und die Familie beschloss, wieder nach Tōkyō zu ziehen. Dazu musste erst wieder ein geeignetes Haus gefunden werden, was nach einigen Monaten und sechs Fahrten nach Tōkyō<sup>45</sup> schließlich gelang, und die Familie übersiedelte Ende des Jahres (Hasegawa 2001:32-34). Trotz des Umzugs konnte Hasegawa überredet werden, wieder für die Yūkan Fukunichi zu zeichnen, wo dann ab Jänner 1947 *Sazae-san* wieder regelmäßig abgedruckt wurde, bis die Hauptfigur Sazae am 9. Mai das Ende der Serie verkündet und sich für die bisherige Treue bedankte. Im Jänner des folgenden Jahres wurde *Sazae-san* dann jedoch wieder fortgesetzt. Ein ähnliches Ende sowie ein paar Monate später eine Rückkehr setzten sich noch einige Male fort, bis *Sazae-san* tatsächlich am 4. April 1949 zum letzten Mal in der Yūkan Fukunichi erschien. Auch diesmal gab es wieder eine Rückkehr, allerdings in der Abendausgabe der landesweit

---

Tuberkulose und Lungeninfiltrat gelitten haben soll und die Mutter zeitweise in ihrer Heimat Kagoshima war (Kumazawa 2014:18, 25).

<sup>45</sup> Während heute die Reise von Fukuoka nach Tōkyō mit dem Flugzeug ca. zwei Stunden und mit dem Shinkansen ca. fünf Stunden dauert, war man nach Kriegsende mehr als 30 Stunden unterwegs (Kumazawa 2014:32).

aufgelegten Zeitung Asahi Shinbun, zum ersten Mal am 1. Dezember desselben Jahres. In dieser Zeitung sollte der Manga, ab 1951 dann in der Morgenausgabe, auch bis zu seinem Ende im Februar 1974, nur unterbrochen von einigen Pausen<sup>46</sup>, regelmäßig erscheinen (Kumazawa 2014:32-37). Neben *Sazae-san* zeichnete Hasegawa auch einige andere Manga, z.B. *Wakame-chan* わかめちゃん [Fräulein Wakame] von 1951 bis 1954, *Epuron obasan* エプロンおばさん [Schürzen-Frau] von 1957 bis 1961 und *Ijiwaru bāsan* いじわるばあさん [Boshafte alte Frau] von 1966 bis 1971, welches nach *Sazae-san* am erfolgreichsten war und ebenso als Anime- und auch als realverfilmte Serie erschienen ist.

Kurz nach dem Umzug der Familie Hasegawa nach Tōkyō Ende 1946 schlug die Mutter vor, die bisher erschienenen Einzel-Comics in einem Sammelband herauszubringen, was jedoch von den Töchtern vehement abgelehnt wurde, mit Begründungen wie mangelnder Erfahrung sowie dem allgemeinen Papiermangel nach Kriegsende. Schließlich konnte sie aber ihre Kinder überzeugen, und um Schwierigkeiten mit großen Verlagshäusern zu vermeiden, wurde der Entschluss gefasst, gleich einen eigenen Verlag zu gründen, den sie Shimai Shuppan 姉妹出版 [Schwestern-Verlag]<sup>47</sup> nannten. Laut Kumazawa war in dem Namen der Wunsch der Mutter enthalten, dass die drei Schwestern auch zukünftig in gutem Verhältnis miteinander hart arbeiten würden (vgl. Hasegawa 1998:289-290, Kumazawa 2014:78-79). Um die Geldmittel zur Buch-Produktion beschaffen zu können, wurde ein Kredit aufgenommen, mit dem Haus und Grundstück in Fukuoka als Sicherheit dienten, und der erste Band wurde mit einer Auflage von 20.000 Stück produziert. Mit dem Vertrieb wurde die einzige zu dieser Zeit existierende Agentur, Nihon Shuppan Haikyū 日本出版配給 [Japan-Verlags-Vertrieb] beauftragt, und noch bevor die ersten Exemplare, deren Verkaufsstart für den 1.1.1947 angesetzt war, verkauft worden waren, orderte die Familie Hasegawa weitere 20.000 Exemplare. Dieser erste Band wurde zwar im für japanische Wochenzeitschriften üblichen B5 Format gedruckt, jedoch im Querformat anstelle des gewöhnlichen Hochformats. Aus diesem Grund war das Buch bei den Händlern unbeliebt, da es nicht in einer Reihe mit anderen Büchern gestellt werden konnte, und durch die ungünstige Platzierung verkaufte es sich äußerst schlecht, sodass sich bald im Haus der Hasegawas Berge von zurückgesandten Exemplaren stapelten und aus Platzmangel zusätzlich ein Lager im Garten errichtet werden musste (vgl. Kumazawa 2014:83-85).

---

<sup>46</sup> Gründe für die Unterbrechungen gibt es mehrere: z.B. Krankheiten, Auslandsreisen, keine Lust am Schreiben, etc. Hasegawa berichtet darüber in *Sazae-san uchiake banashi* (Hasegawa 1979).

<sup>47</sup> Der Verlag wurde später (genauer Zeitpunkt konnte nicht eruiert werden) in Shimai-sha 姉妹社 [Schwestern-Firma] umbenannt.

Sadako ließ sich von diesem Rückschlag nicht erschüttern, da sie meinte, dass nur das Format und nicht der Inhalt am Misserfolg schuld sei, und sie schlug vor, einen zweiten Band, diesmal im Hochformat zu veröffentlichen (ebd.:86). Die Töchter waren dagegen, da die Finanzmittel erschöpft waren und sie Angst hatten, das belehnte Haus zu verlieren (ebd.:86). Die Mutter konnte jedoch einen weiteren Kredit beschaffen sowie ihre Töchter überzeugen, und so wurde der zweite Band, diesmal im für Manga üblichen B6-Format, produziert. Da die Nihon Shuppan Haikyū wegen der Probleme mit dem ersten Band die Zusammenarbeit aufgekündigt hatte, musste die älteste Schwester Mariko die Bücher mit einem Handwagen zu den Händlern transportieren. Der zweite Band wurde ein großer Erfolg, und die KundInnen verlangten daher wiederum nach dem ersten Band, wodurch auch alle zuvor retournierten Exemplare verkauft werden konnten und dieser dann ebenfalls im B6-Format neu aufgelegt wurde (vgl. ebd.:86-87). Die meisten der bis zur Einstellung 1974 regelmäßig in der Asahi Shinbun erschienenen *Sazae-san*-Einzelgeschichten wurden in insgesamt 68 Sammelbänden veröffentlicht, der letzte wurde ebenfalls 1974 publiziert.

Neben *Sazae-san* wurden auch andere von Hasegawa gezeichneten Manga im Shimai-sha Verlag veröffentlicht: *Nakayoshi techō*<sup>48</sup>, *Nita mono ikka* 似たもの一家[Familie vom gleichen Schlag]<sup>49</sup>, *Shin yajikita dōchūki* 新やじきた道中記[Neues Reisetagebuch von Yaji und Kita]<sup>50</sup>, *Epuron obasan*<sup>51</sup> und *Ijiwaru bāsan*<sup>52</sup>. Von diesen Werken konnten keine Verkaufszahlen eruiert werden; laut Shimizu wurden jedoch alleine von *Sazae-san* mehr als 70 Millionen Bücher verkauft (Shimizu 1999:111-112).

Eigentlich plante Hasegawa, nach dem Ende von *Sazae-san* zunächst drei Jahre Pause zu machen und die Serie dann wieder weiterzuführen. Es blieb jedoch schlussendlich beim endgültigen Aus, und sie zeichnete nie wieder Manga (vgl. Hasegawa 1998:325). Schließlich schrieb sie später noch zwei weitere autobiografische Essay-Mangaserien, *Sazae-san uchiake banashi* サザエさんうちあけ話[Sazae-sans Enthüllungsgeschichte] und *Sazae-san tabi aruki* サザエさん旅あるき[Sazae-sans Reisen], welche, wahrscheinlich um die Verkaufszahlen zu erhöhen, den Namen *Sazae-san* im Titel trugen, inhaltlich jedoch nichts mit den *Sazae-san*-Geschichten zu tun haben. *Sazae-san uchiake banashi* erschien von April bis November 1978

---

<sup>48</sup> Erstauflage 1949 sowie 1951 in zwei Sammelbänden.

<sup>49</sup> Wurde zuerst in der wöchentlichen Zeitschrift *Shūkan Asahi* der Asahi-Verlagsgruppe von April bis Dezember 1949 veröffentlicht und ein Jahr später von Shimai-sha dann gesammelt in zwei Bänden publiziert.

<sup>50</sup> Erstveröffentlichung in *Shūkan Asahi* von November 1951 bis Dezember 1952; zwei Sammelbände erschienen 1971 und 1972.

<sup>51</sup> Erschienen von 1957 bis 1966 in elf Bänden.

<sup>52</sup> In sechs Sammelbänden zwischen 1966 und 1972 erschienen.

immer sonntags in der Asahi Shinbun. Darin berichtet die Autorin über ihren eigenen Werdegang, von der Geburt über die Schul- und Lehrjahre, dem Beginn der *Sazae-San*-Serie bis hin zu privaten Problemen, die zu Unterbrechungen führten (vgl. Hasegawa 2001). Im folgenden Jahr wurden alle Geschichten in einem Band gesammelt herausgegeben. *Sazae-san tabi aruki* wurde ebenfalls in der Sonntagsausgabe der Asahi-Shinbun veröffentlicht (von April bis September 1987) sowie noch im selben Jahr vom Shimai-sha-Verlag als Sammelband aufgelegt. In den Geschichten schreibt Hasegawa über Erinnerungen an ihre Reisen, bei denen sie komische und interessante Episoden erlebte (vgl. Hasegawa 1987).

Während ihr Hauptwerk *Sazae-san* vom Leben einer glücklich verheirateten Frau und einer großen Familie handelt, blieb Hasegawa selber solch Familienglück verwehrt und sie blieb ihr ganzes Leben unverheiratet. Ihre beiden Schwestern waren zwar verheiratet, in beiden Fällen allerdings nur für kurze Zeit, und die drei Schwestern lebten fast immer in einem gemeinsamen Haus mit ihrer Mutter, welche ungefähr im Alter von Ende 70 an Demenz erkrankt war und gepflegt werden musste, sowie eine Zeit lang mit den beiden Kindern ihrer jüngeren Schwester<sup>53</sup>.

Im Jahr 1987 starb die Mutter, und nur fünf Jahre später, im Alter von 72 Jahren, starb Hasegawa Machiko am 27. Mai 1992. Beim Versuch, ein hohes Fenster zu schließen, soll sie auf ihren Schreibtisch gestürzt und sich zahlreiche Prellungen zugefügt haben, was trotz Behandlung im Krankenhaus letztlich zu ihrem Tod führte (vgl. Asahi-Shinbun 1992:1, Kumazawa 2014: 158). Die Bestattung fand im engsten Familienkreis statt, und erst ein Monat später wurde die Öffentlichkeit informiert, was zu großer Erschütterung führte, da Hasegawa von vielen JapanerInnen gleich ihren fiktiven Charakteren als ewig jung angesehen worden war. Im Juli desselben Jahres verlieh ihr Premierminister Miyazawa Kiichi<sup>54</sup> posthum den Kokumin Eiyoshō 国民榮譽賞[Nationalen Ehrenpreis], eine Auszeichnung, welche bisher nur 27-mal, vorwiegend an Sportler und Künstler, vergeben worden ist. Als Begründung für die Verleihung wurde angegeben, dass der von ihr geschaffene Familien-Manga einen wichtigen Beitrag

---

<sup>53</sup> Mariko heiratete 1944, als ihr Mann den Einberufungsbefehl bekam. Nach nur einer Woche Ehe musste er einrücken und fiel kurz darauf im Burmafeldzug. Sie wollte diese Tatsache nicht akzeptieren und wartete bis an ihr Lebensende auf seine Rückkehr (vgl. Kumazawa 2014:173). Ihre Schwester Yōko heiratete 1953, bekam zwei Kinder und verlor ihren Mann, der erst 35 Jahre alt war, bereits 1961, nur drei Monate, nachdem bei ihm Krebs diagnostiziert worden war (Kumazawa 2014:121-123). Als sie um 1985 aus dem Haus der Familie Hasegawa auszog, konnte ihr das Mariko nicht verzeihen und brach jeden Kontakt mit ihr ab (vgl. Hasegawa Yōko 2015:209-216, Kumazawa 2014:113-114, 121-123).

<sup>54</sup>宮澤 喜一; 1919 – 2007; jap. Politiker (LDP), war von 1991 bis 1993 der 78. Premierminister Japans und von 1998 bis 2001 Finanzminister.

leistete, der Nachkriegs-Gesellschaft Bereicherung und inneren Frieden zu schenken<sup>55</sup> (Cabinet Office 2018). Sie ist bis heute die einzige Schriftstellerin, die diesen Preis erhalten hat (Kumazawa 2014:158).

Bereits ein Jahr nach Hasegawas Tod, im Jahr 1993 wurde der Shimai-sha-Verlag aufgelöst und alle Urheberrechte an das 1985 gegründete Hasegawa-Machiko-Kunstmuseum<sup>56</sup> übertragen (ebd.:173). Seit dem Jahr 1994 werden ihre Werke von der Asahi-Shinbun-sha, teilweise in anderen Sammelband-Umfängen<sup>57</sup>, neu aufgelegt.

## 2.4. Inhalt von *Sazae-san* und Figurencharakterisierung

*Sazae-san* gehört zu einer Untergruppe der Manga, die als *yonkoma-manga* 4コマ漫画[Vier-Bilder/Panel-Comic] bezeichnet wird. Wie es der Name bereits vermuten lässt, besteht hier eine Geschichte aus vier Einzelbildern, die oft in einer für das japanische Geschichtenerzählen ‚typischen‘ rhetorischen und erzählerischen Struktur – *kishōtenketsu*<sup>58</sup> – gehalten sind. Zum ersten Mal erschienen *yonkoma-manga* in dem von Charles Wirgman<sup>59</sup> publizierten Magazin *Japan panchi* ジャパン・パンチ[Japan Punch] im Jahr 1876, und dann auch gelegentlich in anderen japanischen Zeitschriften wie der *Marumaru Chinbun* 團團珍聞[Runde Neuigkeit]<sup>60</sup>. Die überwiegende Mehrheit der Comics zu dieser Zeit bestanden aus Geschichten mit vorwiegend einem Bild pro Seite und mit einigen wenigen Seiten, die aus meistens zwei, drei oder sechs Panels aufgebaut waren. In der Taishō-Zeit<sup>61</sup> wurden häufig amerikanische und britische Comics, die aus vier Bildern bestanden, in Zeitungen und Magazinen veröffentlicht und übten einen Einfluss auf japanische Künstler aus, die ebenfalls begannen, in diesem Stil zu zeichnen. Beginnend mit dem Jahr 1923 wurden einige *yonkoma-manga*, die in Tageszeitungen abgedruckt worden waren, rasch populär und lösten einen regelrechten „Boom“ aus, bei dem immer mehr Tageszeitungen miteinander um den lustigsten Manga konkurrierten (vgl. Shimizu 2009:20-21).

---

<sup>55</sup> *Katei-manga o tsūjite sengo no wagakuni-shakai ni uruoi to yasuragi wo ataeta isao* 家庭漫画を通じて戦後の我が国社会に潤いと安らぎを与えた功[Für den Verdienst, mithilfe eines Familien-Manga der Nachkriegs-Gesellschaft unseres Landes Bereicherung und inneren Frieden zu schenken].

<sup>56</sup> Auf Japanisch Hasegawa Machiko-bijutsukan 長谷川町子美術館; befindet sich in Setagaya, Tokyo.

<sup>57</sup> Z.B. erschienen die *Sazae-san*-Sammelbände im Shimai-sha Verlag als 68-bändige, im Asahi Verlag als 45-bändige Ausgabe.

<sup>58</sup> 起承転結[Einleitung, Entwicklung, Umschwung und Schluss], detaillierte Information z.B. Maynard 1997:159.

<sup>59</sup> 1832-1891; Charles Wirgman war ein britischer Maler, Illustrator, Karikaturist und Verleger, der zahlreiche westliche Comics in Japan bekanntmachte.

<sup>60</sup> *Marumaru chinbun* war ein wöchentliches Satire-Magazin mit Karikaturen, das von 1877 (Meiji 10) bis 1907 (Meiji 40) veröffentlicht wurde.

<sup>61</sup> 1912-1926.

*Sazae-san* handelt vom alltäglichen Leben der unter einem Dach wohnenden Dreigenerationenfamilie Isono, die aus einem älteren Ehepaar mit drei Kindern, dem Ehemann und dem kleinen Sohn der ältesten Tochter zusammengesetzt ist. Die Geschichten handeln fast immer von ganz alltäglichen Situationen wie dem Einkaufen, dem Kochen, dem Essen, Begegnungen mit anderen Figuren, usw. Es werden aber auch häufig aktuelle Ereignisse in die Geschichten eingebaut. So sprechen z.B. die Figuren über aktuelle Geschehnisse, oder sie lesen davon in der Zeitung, hören es im Radio oder sehen es in späteren Jahren auch im Fernsehen. Dabei handelt es sich um die verschiedensten Themen, welche die japanische Bevölkerung zur jeweiligen Zeit bewegt oder interessiert haben, wie beispielsweise berühmte Persönlichkeiten, die während der Besatzung übliche Zeitumstellung, die Olympischen Spiele in Tōkyō 1964, die Weltausstellung Expo '70 in Ōsaka 1970, die erste Mondlandung, Atomkraftwerke, aber auch Skandale wie verdorbener Reis, Strontium-Vergiftung, PCB-Verschmutzung, uvm. Aber ungeachtet der Traurigkeit oder dem Ausmaß der Schwierigkeit der behandelten Motive wird in den Geschichten alles stets humorvoll, meistens mit einer Pointe am Schluss dargestellt.

Sazae サザエ, seit ihrer Heirat mit Masuo マスオ trägt sie dessen Familienname Fuguta フグ田, ist die Hauptfigur und Namensgeberin des Manga. Zu Beginn der Veröffentlichung ist sie 23 Jahre alt (Wakame sagt in 2-39<sup>62</sup>, dass Sazae im nächsten Jahr 24 wird). Nach ihrer Hochzeit mit Masuo und der Geburt von Tarao bleibt ab dem Zeitpunkt, als Tarao drei Jahre alt wird, das Alter aller Familienmitglieder bis zur Einstellung des Manga 1974 unverändert; für Sazae ist dieses Alter 27 Jahre. Sazae wurde in den 1920er Jahren in Fukuoka als älteste Tochter von Namihei und Fune geboren<sup>63</sup> und lebt mit ihrem Ehemann Masuo und ihrem Sohn Tarao und außerdem gemeinsam mit ihren Eltern und ihren jüngeren Geschwistern im Haus der Familie Isono, welches sich seit dem Ende des ersten Bandes in Tōkyō befindet.

Sazae ist sehr temperamentvoll, immer fröhlich und gut aufgelegt, und scheint bei Nachbarn, Bekannten und Geschäftsleuten beliebt zu sein. Gemeinsam mit ihrer Mutter ist sie für den Haushalt zuständig und wird in den Manga häufig Wäsche waschend, kochend, putzend, nähend, oder einkaufend dargestellt. Einige ihrer schlechten Eigenschaften sind, dass sie ziemlich zerstreut ist, gerne tratscht, schnell in Zorn gerät und öfters mit ihrem Bruder Katsuo

---

<sup>62</sup> Die *Sazae-san*-Sammelbände werden in dieser Arbeit nach dem Schema Bandnummer – Seitenzahl angeführt. In diesem Fall handelt es sich also um Seite 37 im zweiten Band. Für die sechs Bücher *Otakara Sazae-san* wird der Band-Nummer ein OT vorgestellt. OT3-98 bspw. ist also Seite 98 im dritten Band von *Otakara Sazae-san*.

<sup>63</sup> Ob Sazae tatsächlich die Tochter von Namihei und Fune ist, wird von einigen japanischen Forschern bezweifelt; die Tōkyō Sazae-san-Gesellschaft glaubt, dass Sazae nicht die Tochter von Fune ist, sondern möglicherweise aus Namiheis erster Ehe stammt (Tōkyō Sazaesan Gesellschaft 1992:3). Shimizu dagegen vertritt die Meinung, dass Namihei nicht der Vater sei (Shimizu 1997:66).

streitet. Sazae scheint wenig Freizeit und keine Hobbies zu haben. Sie wird fast immer mit Hausarbeit beschäftigt gezeigt. Manchmal besucht sie Kochkurse, und selten trifft sich mit Freundinnen im Café oder sieht sich Filme im Kino an.

Isono Namihei 磯野波平 ist das Oberhaupt der Familie Isono. Er ist mit Fune verheiratet, der Vater von Sazae, Katsuo und Wakame und der Großvater von Tarao. Geboren wurde er noch in der Meiji-Zeit<sup>64</sup>, genau am 14.9.1895 (lt. Manga 7-37) in der Präfektur Fukuoka, ist in den Geschichten 57 Jahre alt und arbeitet als Firmenangestellter. Zu Beginn des Manga hatte er eine höhere Position inne<sup>65</sup>, einige Zeit nach dem Umzug nach Tōkyō wird er jedoch nur noch als gewöhnlicher Angestellter dargestellt, wahrscheinlich um das Image der Durchschnittsfamilie aufrecht zu erhalten.

Charakterlich wird Namihei sehr vielseitig dargestellt: manchmal würdevoll und über den Dingen stehend, immer darauf bedacht, seinen Kindern sowie dem Enkel ein Vorbild zu sein, dann wieder aufbrausend und dickköpfig und auch manchmal junggeblieben und verspielt. Namiheis Traditionsbewusstsein wird dadurch dargestellt, dass er außer zur Arbeit, bei der er einen Anzug trägt, immer japanisch mit einem *yukata* 浴衣[Baumwoll-Sommerkimono] gekleidet ist. Zu seinen Freizeitbeschäftigungen gehören die Bonsaipflege, das Go-Spiel, Golf sowie Jagen und Angeln. Namihei scheint in den Comics sehr dem Alkohol zugetan zu sein, da er fast immer am Heimweg vorwiegend in *oden*- oder *yakitori*-Restaurants einkehrt und dort Sake trinkt und Kleinigkeiten isst. Auch zu Hause ist er sehr oft zu sehen, wie er bereits zum oder auch nach dem Abendessen Sake oder Bier trinkt, zum Teil allein, manchmal auch gemeinsam mit seinem Schwiegersohn Masuo.

Die Ehefrau von Namihei ist Isono Fune 磯野フネ. Ihr Alter wird mit 48 Jahren angegeben, geboren wurde sie am 1. November 1901 in der Präfektur Shizuoka. Sie ist die Mutter von Sazae, Katsuo und Wakame sowie die Großmutter von Tarao und zusammen mit Sazae für den Haushalt der Familie Isono zuständig. Ebenso wie ihr Gatte wird sie sehr traditionsbewusst dargestellt und trägt mit sehr wenigen Ausnahmen immer japanische Kleidung, sowohl zu Hause als auch auswärts. Das Haar trägt sie immer als hinten geknotete Frisur, auch wenn sie westliche Kleidung trägt. Im Manga ist sie meistens als liebevolle, besorgte Mutter und Großmutter dargestellt. Sie scheint aber auch temperamentvoller und strenger als ihr Gatte zu

---

<sup>64</sup> 1868 bis 1912.

<sup>65</sup> Dass er eine leitende Funktion innehatte wird dadurch nahegelegt, dass Namihei in einem am 15. März 1949 in der Regionalzeitung Shin-yūkan 新夕刊[Neue Abendausgabe] erschienenen Manga auf der Straße von Frauen aus seiner Firma als Büroleiter (*kyokuchō* 局長) bezeichnet wird (Shimizu 1997:66).

sein, da sie öfters mit Familienmitgliedern schimpft. Ebenso wie Sazae scheint sie kaum Freizeit und keine Hobbies zu haben; im Manga scheint sie immer mit Arbeiten im Haushalt beschäftigt zu sein.

Fuguta Masuo フグ田マスオ ist der 32-jährige Ehemann von Sazae und erscheint im zweiten Band zum ersten Mal. Er wurde in Ōsaka geboren und lebt anfangs, nachdem er in die Geschichte eingeführt wurde, gemeinsam mit Sazae und dem gemeinsamen Sohn Tarao in der Nähe von Sazaes Elternhaus in einem gemieteten Haus. Bereits nach kurzer Zeit müssen sie jedoch ausziehen und leben von diesem Zeitpunkt an im Haus der Familie Isono. Masuo wird charakterlich als Gegensatz zu Sazae dargestellt: Er ist ruhig, etwas schüchtern, jedoch stets freundlich und hilfsbereit und für Katsuo und Wakame wie ein älterer Bruder. In der Freizeit ist er meistens zu Hause und liest oder spielt mit den Kindern; selten spielt er Golf oder geht auf die Jagd.

Der einzige Sohn von Sazae und Masuo und der Enkel von Namihei und Fune ist Fuguta Tarao フグ田 タラオ. Sein Geburtsjahr ist unklar; es wird mit 1947 oder 1948 angegeben. Als er zum ersten Mal im Manga vorgestellt wird, ist er ein Jahr und acht Monate alt (in Band 2), in späterer Folge bleibt er dann ein dreijähriges Kleinkind. Da sowohl die Hochzeit von Sazae und Masuo sowie die Geburt von Tarao nicht im Manga abgebildet sind, sondern nur kurz in einer Einleitung erwähnt werden, wird größtenteils unklar gehalten, wann genau sich die verschiedenen Ereignisse im Manga abspielen. Während der ersten Jahre ist Tarao fast immer nur als Baby, das auf den Rücken von Sazae gebunden wurde, sowie manchmal gefüttert wird, zu sehen. Später, im Alter von drei Jahren ist er dann öfters zusammen mit Katsuo und Wakame zu sehen und spricht auch einige Worte.

Isono Katsuo 磯野カツオ ist der älteste Sohn und das zweite Kind von Namihei und Fune und der Onkel von Tarao. Er ist 11 Jahre alt, und sein Geburtstag wird mit dem 11.3.1938 angegeben. Er besucht die fünfte Klasse der Grundschule und wird im Manga öfters zum Einkaufen von Lebensmitteln geschickt. Er ist ein liebevoller großer Bruder zu seiner Schwester Wakame, spielt jedoch ihr und auch anderen Familienmitgliedern regelmäßig Streiche. Besonders von seiner großen Schwester Sazae wird er regelmäßig gescholten; der Grund ist meistens, dass Katsuo heimlich Essen entwendet.

Die jüngste Tochter und das dritte Kind von Namihei und Fune sowie die Tante von Tarao ist Isono Wakame 磯野ワカメ. Ihr Geburtsjahr wird mit 1942 angegeben. Zu Beginn des Manga ist sie ein fünfjähriges Kindergartenkind, später bleibt sie dann ein siebenjähriges Mädchen, das die erste Klasse der Grundschule besucht. Wakames optisches Markenzeichen ist

eine Frisur, die auf allen Seiten gleich lang ist, und ein zu kurzer Rock, der immer ihre Unterhose sehen lässt. Sie ist sehr lebhaft und fröhlich, spielt aber auch gerne Streiche und stibitzt ebenso wie ihr Bruder regelmäßig Essen. Manchmal wird sie auch als selbstsüchtig und ängstlich dargestellt.

## 2.5. *Yonkoma-manga* vor *Sazae-san*

Bedingt durch die Popularität von *Sazae-san* in Japan wird oft angenommen, dass es sich dabei um den ersten Manga mit Töchtern und Hausfrauen als Hauptfiguren handelt. Es waren jedoch bereits vorher einige Manga, welche teilweise ähnliche Themen wie *Sazae-san* behandeln, erschienen. Obwohl diese alle gewisse Ähnlichkeit mit *Sazae-san* aufweisen, unterscheiden sie sich vor allem in dem Punkt dadurch, dass sämtliche Autoren Männer sind. Trotz einer gewissen Beliebtheit konnte keines der Werke auch nur im Geringsten ähnliche Popularität wie *Sazae-san* erlangen und die meisten gerieten bald in Vergessenheit. Da teilweise eine Ähnlichkeit erkennbar ist, und es mir durchaus plausibel erscheint, dass Hasegawa von einigen dieser Werke beeinflusst worden ist und auch Elemente daraus entnommen haben könnte, folgt eine kurze Vorstellung einiger Beispiele:

Bereits mehr als 20 Jahre vor *Sazae-san*, von 1924 bis 1925, erschien *Hitorimusume no Hineko-san* ひとり娘のひねこさん [Hineko, die einzige Tochter] von Nagasaki Batten 長崎 抜天 in der Abendausgabe der *Jiji shinpō* (eine von 1882 bis 1953 erschienene Zeitung). Bei der Hauptfigur Hineko handelt es sich um ein vorlautes und naseweises Mädchen aus der Mittelklasse, welches ein Einzelkind ist und eine Mädchenoberschule besucht. Laut Sakuta, Tada und Tsukanazawa scheint der Name der Protagonistin auf eine Person zu verweisen, die sich auf Logik konzentriert und Dinge verdreht und interpretiert, vom japanischen Verb *hineru* 捻る, was drehen, biegen oder ausbrüten bedeutet (Sakuta et. al. 1965:22-23).

Die genannten Autoren vertreten außerdem die Ansicht, dass der Grund dafür, dass ein Mädchen zur Protagonistin eines Zeitungscomics werden konnte, die zu jener Zeit zunehmende Bildung von Mädchen gewesen war. Am Ende der Taishō-Zeit<sup>66</sup> war es üblich, dass die Töchter von Mittelklasse-Familien, unabhängig ob sie aus Großstädten oder vom Land stammten, Mädchenoberschulen besuchten, während die Töchter einfacher Familien aus finanziellen Gründen hingegen keine höheren Schulen besuchen konnten und in Geschäften oder Fabriken arbeiten mussten. Die damaligen Schülerinnen galten als gesellschaftliche Elite, und auch

---

<sup>66</sup> 30. Juli 1912 bis 25. Dezember 1926.

Hineko ist keine Ausnahme. Ihr starkes Überlegenheitsgefühl wird in dem Werk als Ausdruck der Diskriminierung der Unterschicht dargestellt (ebd.:23-25).

Ein weiteres Werk mit einer weiblichen Hauptfigur ist *Amakara shin-katei* 甘辛新家庭 [Süß-scharfe neue Familie] von Tanaka Hisara 田中比左良, veröffentlicht von Oktober 1930 bis Dezember 1931 im Supplement Yomiuri Sandē Manga 讀賣サンデー漫画 der Sonntagsausgabe der Yomiuri Shinbun. Wie der Titel andeutet, geht es hier um eine junge Familie, die das genaue Gegenteil der Großfamilie Isono ist. Die Ehefrau heißt Hanikami Yukiko 埴神雪子 und ist, wie auch das Wortspiel mit ihrem Namen (*hanikami* はにかみ = Schüchternheit; Verschämtheit; Scheu) vermuten lässt, sehr schüchtern und wird beim geringsten Anlass knallrot, ganz anders als Sazae dargestellt ist. Für Shindō ist Yukiko mit ihrer traditionellen Kleidung und der für verheiratete Frauen üblichen *marumage* 丸髷 [Haarknotenfrisur]<sup>67</sup> ein Symbol für den „Homo Yamato Nadeshiko“ (Shindō 1996:19), eine Bezeichnung für das klassische japanische Frauenideal, das als Mischung aus Hausfrau, Geisha und Samurai charakterisiert werden kann (ebd.:19-20).

Maekawa Sempan 前川千帆<sup>68</sup> veröffentlichte ab Oktober 1933 in der Yomiuri Shinbun den Comic *Arama-san* 荒馬さん [Frau Arama]. Die Titelheldin ist eine vernünftige Person, die sich um alles kümmert, und wäre laut Shindō auch in der Nachkriegszeit eine ideale Ehefrau, die eine aktive Rolle beim 1948 gegründeten Hausfrauenbund Shufu rengō-kai 主婦連合会<sup>69</sup> oder der PTA<sup>70</sup>) spielen würde. Arama ist Lehrerin, die ihre Freizeit mit Lesen sowie Besuchen in der Imperialen Kunstakademie<sup>71</sup> verbringt. Ihre wegen hoher Dioptrienzahl benötigte dicke Brille kann als ein Symbol für ihr hohes Bildungsniveau angesehen werden (ebd.:22-23).

*Omoitsuki fujin* 思いつき夫人 [Ehefrau der Ideen] von Hirai Fusando 平井房人<sup>72</sup> erschien ab 1938 in der Ōsaka-Ausgabe der *Asahi Shinbun* und wird von Sakuta et. al. eher als „praktische Illustration“ denn als narrativer Manga angesehen. Seit dem Beginn des Chinesisch-Japanischen Krieges (1937-1945) galt es als lobenswert, Abfälle wieder zu verwerten. Entsprechend wurden in diesem Manga als Methoden, knappe Vorräte zu nutzen, Tipps gegeben, wie man bspw. alte Nadeln von Plattenspielern oder alte Regenschirme wiederverwenden kann (Sakuta et. al. 1965:117-120).

---

<sup>67</sup> Diese Frisur ist auch typisch für Sazaes Mutter Fune.

<sup>68</sup> 1888 – 1960; Maekawa Sempan war ein Holzschnitt- und Manga-Künstler.

<sup>69</sup> Gegründet 1948.

<sup>70</sup> Parent-Teacher Association, gegründet 1897 in den USA, seit 1946 in Japan.

<sup>71</sup> Die Teikoku bijutsu tenran-kai 帝国美術展覧会 wurde 1907 eröffnet und 1946 in *Nihon bijutsu tenran-kai* 日本美術展覧会 umbenannt.

<sup>72</sup> 1903 – 1960; Manga-Künstler.

Ein weiterer Manga mit weiblicher Protagonistin ist das von Sugiura Yukio 杉浦幸雄<sup>73</sup> von September 1938 bis September 1949 in *Shufu no tomo* 主婦の友 [Freund der Hausfrau]<sup>74</sup> publizierte Manga *Jūgo no Hanako-san* 銃後のハナ子さん [Hanako von der Heimatfront]. Wie die meisten während der Kriegszeit erschienenen Werke, stand auch dieses im Einklang mit der ultranationalistischen Politik der damaligen Zeit (Shindō 1996:24).

### 3. Analyse, Auswertung und Diskussion der Ergebnisse

In diesem Kapitel wird zunächst ein statistischer Überblick über die für diese Arbeit untersuchten Geschichten gegeben und im Anschluss daran werden die gewonnenen Daten analysiert, ausgewertet und vor dem jeweils entsprechenden zeitgeschichtlichen Hintergrund diskutiert, inwieweit die in den Manga abgebildete Entwicklung mit der Realität übereinstimmt. Den Anfang machen dabei die Hauptspeisen, unterteilt in japanische sowie westlich beeinflusste Küche, gefolgt von den Zwischenmahlzeiten und zuletzt werden die Lebensmittel-Beschaffung und das auswärtige Essen betrachtet.

#### 3.1. Statistiken und Überblick

Der gesamte Umfang der von mir gesichteten 45-bändigen *Asahi-Shinbun-sha*-Ausgabe von *Sazae-san* beträgt 6.382 Seiten. Die 2018 erschienenen sechs Bände von *Otakara-Sazae-san* umfassen weitere 696 Seiten, was eine Gesamtseitenanzahl von 7.078 Seiten ergibt, die im Rahmen dieser Arbeit untersucht worden sind. Vor allem in den ersten 12 Bänden kommen zahlreiche Geschichten vor, welche sich jeweils über mehrere Seiten erstrecken, die meisten über zwei. Es gibt aber auch einige längere Episoden mit jeweils drei oder vier Seiten. Dadurch, dass nicht jeder Comic nur eine Seite umfasst, ist es unmöglich, anhand der Seitenzahl auf die Zahl der enthaltenen Geschichten zu schließen. Um tatsächlich die exakte Zahl zu erhalten, ist eine Zählung unerlässlich, welche ich durchführte.

Jeder Band umfasst 141 bis 143 Seiten, mit Ausnahme von Band 23 mit 191 Seiten, der zusätzlich zu den *Sazae-san* Comic-Strips zwei ebenfalls von der Autorin gezeichnete Geschichten beinhaltet, die in der Edo-Zeit spielen (2-79 bis 96). Einige wenige Bände enthalten Informationen über nicht in den Manga abgebildete Ereignisse wie bspw. Szaes Hochzeit, welche in der *Asahi*-Edition im Mittelteil des Buchs enthalten ist (2-49), bei der ursprünglichen

---

<sup>73</sup> 1911 – 2004; Manga-Künstler.

<sup>74</sup> *Shufu no tomo* war ein monatlich erscheinendes Magazin, das von 1917 bis 2008 erschien.

Shimai-sha-Edition wurde jedoch damit der dritte Sammelbandes eingeleitet und zwar nicht als Manga, sondern in Textform. Sazae wendet sich mit „Dokusha no minasama he“ 読者のみなさまへ[Sehr geehrte Leserinnen und Leser] direkt an ihr Publikum und beendet den Text ebenso im Stil eines Briefes mit „Sazae yori“ サザエより[von Sazae]. Zuerst bedankt sie sich für das Lesen der ersten zwei Sammelbände und erwähnt dann, dass sie mittlerweile die Frau von Masao Fuguta sei, ein kleinen Sohn namens Tarao habe sowie als kleine Familie in einem gemieteten Haus in der Nähe ihrer Eltern lebe.

Teilweise finden sich Artikel zur Autorin der *Sazae-san*-Manga, wie zu Beginn des dritten Bandes, welcher mit einem vierseitigen Text mit dem Titel „Sazae-san to watashi“ サザエさんと私[Sazae-san und ich] (3-1 bis 4) eröffnet wird, bei dem es sich um den Auszug eines im vierten Band der Shimai-sha-Edition erschienenen, mit Illustrationen versehenen Essay handelt. Darin erzählt die Autorin beispielsweise über ihren eigenen und Sazaes Umzug von Fukuoka nach Tōkyō sowie über einige private Episoden im Zusammenhang mit ihrer schriftstellerischen Tätigkeit. Im 29. Sammelband berichtet die Autorin über ihre erste Auslandsreise, die sie 1964 im Alter von 44 Jahren in neun europäische Länder führte, und sie erzählt auf 15 Seiten von einigen Stationen der Reise und den dort erlebten interessanten und komischen Erlebnissen (29-1 bis 15). Die Geschichte ist mit Zeichnungen unterlegt, auf denen Sazae und Masuo anstelle der Autorin gezeigt werden (siehe Abbildung 2):



Abbildung 2: Beispiel für eine Illustration im Reisebericht von Hasegawa

Der 1968 erschienene 51. Sammelband der Shimai-sha-Ausgabe enthält eine Geschichte betitelt „5000-kai koeta Watakushi to Sazae-san“ 五千回こえたわたくしとサザエさん[Mehr als 5000-mal – ich und Sazae-san], in der das Jubiläum der Manga-Serie mit dem Erscheinen von mindestens 5000 *Sazae-san*-Comic-Strips gefeiert wurde (Asahi-Ausgabe: Band 34-92 bis 96). Darin zeigt sich die Autorin selber sowie ihren Arbeitsablauf und vergleicht unter anderem das Zeichnen mit einem Marathon-Lauf bei dem sie schon oft am Aufgeben war, dann aber doch für ihre Fans weitermachte.

Wenn alle diese irrelevanten Seiten abgezogen werden, erhält man einen Gesamtumfang von 98-173 Seiten pro Band; im Durchschnitt umfasst jedoch jeder Band ungefähr 140 Seiten. In den ersten elf Bänden erstrecken sich jeweils rund 30 Einzelgeschichten über mehr als eine Seite, bei Band Nummer 12 sind es noch neun Geschichten, und bei den restlichen Bänden entspricht bis auf wenige Ausnahmen die Seitenanzahl auch der tatsächlichen Anzahl der Geschichten<sup>75</sup>. Das durch Zählen ermittelte Endresultat zeigt eine Gesamtzahl von 6.021 Geschichten für die 45-bändige *Asahi*-Ausgabe sowie 696 Geschichten, die in den sechs Bänden der *Otakara Sazae-San*-Reihe veröffentlicht wurden. In Summe macht dies 6.719 *Sazae-san*-Geschichten. Von diesen nahm ich zwei aus meinen Auswertungen heraus: „Sazae-san no jūdō nyūmon“ サザエさんの柔道入門[Sazaesans Judo-Einführung] (8-49 bis 56), da es sich hier um keinen der in der Zeitung veröffentlichten Comic-Strips handelt, sowie die bereits erwähnte Jubiläums-Geschichte zum 5000. Erscheinen (34-92 bis 94), weil diese Geschichte kein Teil der eigentlichen Manga-Reihe ist, sondern nur von der Autorin selber handelt. Somit beträgt die Gesamtzahl der *Sazae-san*-Zeitungs-Strips, die in dieser Arbeit erfasst werden, 6.717 Einzelgeschichten.

Trotz ausführlicher Recherche ist es mir nicht gelungen, die genaue Zahl der tatsächlich jemals von Hasegawa veröffentlichten Geschichten zuverlässig in Erfahrung zu bringen. Sie wird von den meisten AutorInnen üblicherweise mit ungefähr 6.500 angegeben, laut Shida sind es zum Beispiel 6477 (Shida 2017:7). Die Angabe auf der offiziellen Homepage ist nicht exakt, die Zahl wird mit mehr als 6.500 Geschichten angegeben<sup>76</sup>. Für diese Arbeit wurden von mir 6.717 erfasst, also sollten hier mit großer Wahrscheinlichkeit die meisten aller jemals veröffentlichten Geschichten inkludiert sein. Es sollten auf jeden Fall genug sein, um die relevanten Informationen extrahieren zu können.

---

<sup>75</sup> Die detaillierte Seiten- und Geschichten-Anzahl ist im Anhang A zu finden.

<sup>76</sup> <http://www.sazaesan.jp/artist.html>, zuletzt abgerufen am 7.02.2020.

Auf den von mir insgesamt untersuchten 7.078 Seiten waren Lebensmittel auf 1.689 Seiten abgebildet, was einem Anteil von 23,9 Prozent entspricht, also fast einem Viertel aller Seiten. Dabei ist jede Form von Lebensmittel gemeint: sowohl Speisen als auch Getränke, Einkäufe, Feldfrüchte, usw. Bei dieser Erhebung wurden sowohl konkrete Abbildungen von Lebensmitteln und Speisen registriert als auch nur in Gesprächen oder in der Vorstellung der Figuren vorkommende Lebensmittel. Für die Geschichten keinerlei Rolle spielende, nur im Hintergrund regelmäßig abgebildete Teekannen oder Tassen wurden ignoriert, da unklar ist, ob diese gefüllt sind oder nicht.

Die auf den soeben erwähnten 1.689 Seiten abgebildeten Lebensmitteln setzten sich wie folgt zusammen: 912-mal werden Mahlzeiten und 535-mal Getränke gezeigt. Lebensmitteleinkäufe oder Besorgungen, wozu auch der Erwerb rationierter Lebensmittel, der Anbau von Gemüse, Fischfang oder die Jagd zählen, kommen insgesamt 241-mal vor, die Zubereitung von Speisen ist 162-mal abgebildet. In 113 Geschichten sind Lebensmittel, Speisen oder Getränke abgebildet, die jedoch nur bereitstehen oder gelagert werden und nicht gegessen oder getrunken werden und 96-mal kommen Speisen und Getränke in Gesprächen oder Träumen vor (siehe Tabelle 2):

| Speise / Lebensmittel                    | Absolute Anzahl |
|------------------------------------------|-----------------|
| Mahlzeiten                               | 912             |
| Getränke                                 | 535             |
| Lebensmittel-Besorgungen                 | 241             |
| Zubereitung von Speisen                  | 162             |
| Bereitstehende Speisen                   | 113             |
| Nur in Gespräch/Traum vorkommendes Essen | 96              |

Tabelle 2: Häufigkeit der Abbildungen von Lebensmitteln in Sazae-san

Die insgesamt 912-mal abgebildeten Mahlzeiten setzten sich aus 386 Hauptmahlzeiten, wobei es sich 48-mal um Frühstück, 213-mal um Mittagessen und 125-mal um Abendessen handelt, sowie 526 *oyatsu* おやつ oder auch *osanji* おさんじ<sup>77</sup> genannten Zwischenmahlzeiten zusammen (siehe Tabelle 3):

<sup>77</sup> Wörtlich „3 Uhr“. Hierbei handelt es sich um eine ältere, im heutigen Japanisch nicht mehr gebräuchliche Bezeichnung für *oyatsu*. Sie kam daher, dass i.d.R. um 15:00 Uhr eine Zwischenmahlzeit gegessen wurde.

| Art der Mahlzeit   | Absolute Anzahl |
|--------------------|-----------------|
| Frühstück          | 48              |
| Mittagessen        | 213             |
| Abendessen         | 125             |
| Zwischenmahlzeiten | 481             |

Tabelle 3: Art und Häufigkeit der abgebildeten Mahlzeiten

Die Zahl der bei den Hauptmahlzeiten servierten Speisen ist mit 896 mehr als doppelt so hoch wie die Summe der Hauptmahlzeiten mit 386, da bei zahlreichen Mahlzeiten mehrere Gerichte serviert werden. Von diesen Hauptgerichten zählen fast exakt drei Viertel, genau 75,6 Prozent, zur japanischen Küche (*washoku*). Westlich beeinflusste Küche (*yōshoku*) kommt auf 15,8 Prozent, gefolgt von Nudelgerichten mit 7,5 Prozent und schließlich chinesisch beeinflussten Gerichte, die nur 1,1 Prozent ausmachen. Eine detaillierte Übersicht dieser Werte ist in folgender Tabelle 4 angeführt:

| Art der Speise | Absolute Anzahl | Anteil in Prozent |
|----------------|-----------------|-------------------|
| <i>Washoku</i> | 677             | 75,6 %            |
| <i>Yōshoku</i> | 142             | 15,8 %            |
| Nudeln         | 67              | 7,5 %             |
| Chin. Küche    | 10              | 1,1 %             |
| Summe:         | 896             | 100,0 %           |

Tabelle 4: Vorkommen und Anteil der Speisen in Sazae-san

Von den insgesamt 481 Zwischenmahlzeiten sind unter *okashi* お菓子 [Süßigkeiten] zusammengefassten Snacks (u.a. *wagashi*, *ohagi*, Schokolade; Details folgen in Kapitel 6.3.) mit 99-mal und 17,5 Prozent die am häufigsten vorkommende Zwischenmahlzeit. Auch relativ häufig kommt Obst in den Geschichten vor, allerdings in zahlreichen Sorten, weshalb diese alle als eine einzige Kategorie betrachtet werden, Obst kommt auf insgesamt 98 Abbildungen was einem Anteil von 17,3 Prozent, also nicht ganz einem Fünftel aller in der Manga-Reihe vorkommenden Zwischenmahlzeiten entspricht und die am zweithäufigste Zwischenmahlzeit ist. An dritter Stelle der Häufigkeit in den Sazae-San-Manga liegen Torten und Kuchen, welche als Zwischenmahlzeit insgesamt 85-mal abgebildet sind, was einem Anteil von genau 15 Prozent entspricht. Mit insgesamt 64-mal und einem Anteil von 13,3 Prozent sind *tsumami* つまみ [Snack], ein Sammelbegriff für alle Gerichte, die zu alkoholischen Getränken serviert werden,

die am vierthäufigsten abgebildete Zwischenmahlzeit. Danach folgen *yaki-imo* 焼き芋 [gebratene Süßkartoffeln] mit 39 Abbildungen und 8,1 Prozent, *mochi* 餅[Reiskuchen] mit 36 Darstellungen sowie *manjū* 饅頭[meist mit süßer Bohnenpaste gefülltes Küchlein], mit einem Anteil von 5,6 Prozent, auch Eis ist manchmal präsent, insgesamt 22-mal:

| Snack            | Absolute Anzahl | Anteil in Prozent |
|------------------|-----------------|-------------------|
| <i>okashi</i>    | 99              | 17,5 %            |
| Obst             | 98              | 17,3%             |
| Torten u. Kuchen | 85              | 15 %              |
| <i>tsumami</i>   | 64              | 13,3 %            |
| <i>yaki-imo</i>  | 39              | 8,1 %             |
| <i>mochi</i>     | 36              | 7,5 %             |
| <i>manjū</i>     | 27              | 5,6 %             |
| Eis              | 22              | 4,6 %             |

Tabelle 5: Vorkommen und Verteilung der häufigsten Zwischenmahlzeiten in Sazae-san

In den *Sazae-san*-Geschichten ist *nihonshu* 日本酒[Sake], mit 27 Prozent mehr als ein Viertel aller Getränke, am populärsten, gefolgt von *ocha* お茶[grünem Tee], der auf 25,1 Prozent kommt, und Bier, das 19,2 Prozent erreicht. Kaffee und Schwarztee, die in den Zeichnungen so gut wie nicht unterschieden werden können und deshalb hier gemeinsam angeführt werden, kommen auf 15,3 Prozent aller Getränke, Säfte auf 4,9%, Milch auf 3,2%, Whisky macht 2,7% aus, *maccha* 抹茶[Matcha] 1,5%, und Cocktails sind mit genau einem Prozent die am seltensten vorkommenden Getränke (für exakte Zahlen siehe Tabelle 6):

| Getränk              | Absolute Anzahl | Anteil in Prozent |
|----------------------|-----------------|-------------------|
| <i>Nihonshu</i>      | 112             | 27,3 %            |
| <i>Ocha</i>          | 103             | 25,1 %            |
| Bier                 | 79              | 19,2 %            |
| Kaffee u. Schwarztee | 63              | 15,3 %            |
| Saft                 | 20              | 4,9 %             |
| Milch                | 13              | 3,2 %             |
| Whisky               | 11              | 2,7 %             |
| Matcha               | 6               | 1,5 %             |
| Cocktail             | 4               | 1,0 %             |

Tabelle 6: Vorkommen und Verteilung der Getränke in Sazae-san

Erfasst wurden auch die Orte, an denen die abgebildete Handlung, die in Verbindung mit Lebensmitteln steht, wie zum Beispiel der Einkauf oder das Verzehren, stattfindet. In fast der Hälfte aller Fälle handelt es sich um das Haus oder den Garten der Familie Isono (49,6 Prozent). Fast jedes zehnte Mal ist ein Restaurant, Café, *ryokan* oder eine Bar Ort des Geschehens (10,7%). 8,7 Prozent der Handlung, welche in Relation mit Nahrungsmitteln steht, findet in Geschäften statt, 11,5% in Wohnungen oder Häusern von anderen Figuren, und 12,1% der Ereignisse spielen sich im Freien auf der Straße, in Parks oder auf anderen Plätzen außerhalb von Gebäuden ab. Die restlichen 7,4 Prozent des Geschehens verteilen sich auf die verschiedensten Handlungsorte, die nicht exakt in andere Kategorien passen, da jedoch ihre Häufigkeiten zu gering sind, um sie extra auszuwerten, werden sie hier zusammengefasst. Zu diesen Orten gehören bspw. Arbeitsplätze, Schule, Verkaufs-Stände<sup>78</sup> und fliegende Händler<sup>79</sup>:

| Ort der Handlung       | Absolute Anzahl | Anteil in Prozent |
|------------------------|-----------------|-------------------|
| Haus d. Fam. Isono     | 805             | 49,6 %            |
| Restaurant, Café, etc. | 174             | 10,7 %            |
| Geschäfte              | 141             | 8,7 %             |
| Bei anderen Personen   | 187             | 11,5 %            |
| Im Freien              | 196             | 12,1 %            |
| Arbeit, Schule, etc.   | 118             | 7,4%              |

Tabelle 7: Ort und Häufigkeit der Handlung in Relation mit Nahrungsmitteln

Bei der Sichtung aller Episoden hinsichtlich des Vorkommens von Lebensmitteln zeigt sich, dass dieses über alle Jahre fast gleichbleibend ist (siehe Abbildung 3). Jedoch ist eine leicht

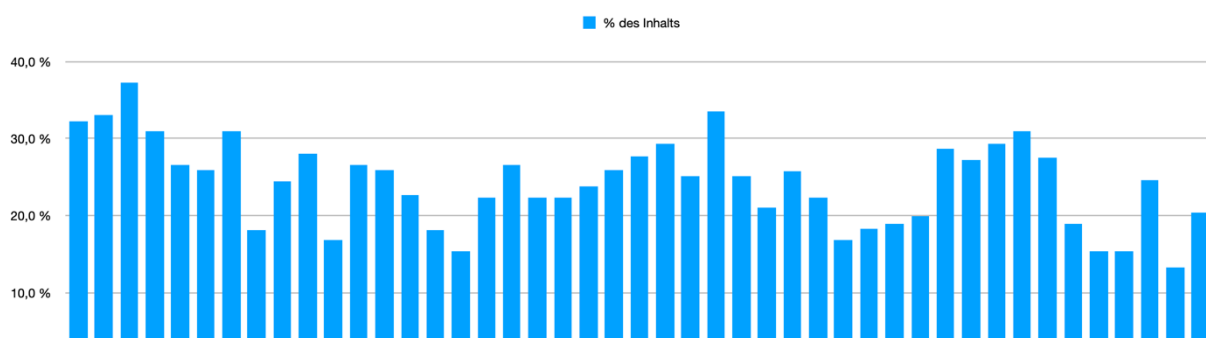


Abbildung 3: Vorkommen von Lebensmitteln über alle Bände

<sup>78</sup> Hierbei handelt es sich sowohl um Stände, an denen Lebensmittel verkauft werden, als auch um Stände, an denen Speisen wie *rāmen* ラーメン[chin. Nudelsuppe], *oden* おでん[Eintopf-Gericht], *yakitori* 焼鳥[gebratene Hühnerspieße], usw. ausgeschenkt werden.

<sup>79</sup> Meist per Fahrrad oder Handwagen unterwegs, bieten u.a. Tofu oder gebratene Süßkartoffel an.

abnehmende Tendenz erkennbar: Bei den ersten vier Bänden, die Geschichten der Jahre 1946 bis 1950 enthalten, sind die Werte am höchsten mit 31 bis 37 Prozent; diese werden in den folgenden Jahren nicht mehr erreicht.

### 3.2. Hauptspeisen

In diesem Abschnitt werden die in den *Sazae-san*-Manga als Bestandteil der Hauptmahlzeiten am häufigsten servierten Gerichte, unterteilt in mehrere Kategorien, identifiziert und auf ihre Vorkommen näher betrachtet. Andere Speisen wie Snacks sowie Getränke und Lebensmittel, die nur präsent sind oder eingekauft werden, sind hierbei nicht aufgeführt. Um das Vorkommen in den *Sazae-san*-Geschichten übersichtlich darzustellen zu können, wurden Diagramme erstellt. Hierbei ist allerdings zu beachten, dass die Zahl der pro Jahr erschienenen Geschichten teilweise stark variiert: Es gibt sechs Jahrgänge, in denen insgesamt etwas weniger als hundert Geschichten erschienen sind, während es in zwölf Jahren mehr als dreihundert waren. Aus diesem Grund ist es nicht ratsam, nur die absoluten Zahlen des Vorkommens bestimmter Speisen zu betrachten, sondern es ist wichtig, die prozentuellen Werte zu errechnen, die zeigen, welchen Anteil die Speisen an den in einem Jahr veröffentlichten Geschichten haben. Interessanterweise sind die absoluten Zahlen sowie die prozentuellen Werte in den meisten Fällen jedoch sehr ähnlich. Aus diesem Grund werden hier vorwiegend Diagramme mit den prozentuellen Werten präsentiert, um nicht durch zwei fast identische Diagramme Verwirrung zu stiften; die absoluten Zahlen werden der Vollständigkeit halber zusätzlich in Form einer Tabelle angegeben. Nur in einzelnen Fällen, falls besonders auffällige oder interessante Unterschiede auftreten, werden beide Diagramme gezeigt. Sollte bei einem Diagramm keine eindeutige Tendenz erkennbar sein, wird, um diese deutlich zu machen, eine lineare Trendlinie angezeigt.

Im Anschluss an die jeweils festgestellten Veränderungen der Häufigkeit von Speisen-Darstellungen in den *Sazae-san*-Geschichten wird auch versucht, festzustellen, ob die in den Manga abgebildete Entwicklung die tatsächlichen, in der Sekundärliteratur beschriebenen Entwicklungen nachzeichnet. Hierbei stellte eine große Schwierigkeit das Auffinden geeigneter Statistiken und Diagramme dar, da nur sehr wenige in die direkte Nachkriegszeit zurückreichen, häufig wird erst der Zeitraum ab den 1970er Jahren, ungefähr die Zeit, als *Sazae-san* beendet wurde, oder sogar erst die Heisei-Zeit<sup>80</sup>, welche 1989 begann, erfasst.

---

<sup>80</sup> Zeitraum vom 8. Januar 1989 bis zum 30. April 2019.

### 3.2.1. *Washoku* – japanische Küche

Gerichte der japanischen Küche, *washoku* 和食, machen bei weitem die meisten Speisen in den *Sazae-san*-Geschichten aus, insgesamt sind es 677. Dabei handelt es sich nicht um vollständige Mahlzeiten, sondern um Einzelgerichte, die sowohl Teil einer aus mehreren Gerichten bestehenden Mahlzeit sind als auch alleine vorkommen können. Tabelle 8 listet die am häufigsten vorkommenden Speisen, insgesamt über die komplette Laufzeit der *Sazae-san*-Zeitungsmagazine, in der Reihenfolge ihrer Häufigkeit auf und gibt auch den Prozentwert an, den jede Speise an der Gesamtmenge der Gerichte einnimmt. Für eine vollständige Liste mit allen Speisen siehe Anhang B.

| Gericht          | Häufigkeit | Prozent |
|------------------|------------|---------|
| Reis             | 169        | 25,0 %  |
| Fisch            | 70         | 10,3 %  |
| Miso-Suppe       | 69         | 10,2 %  |
| Bentō            | 60         | 8,9 %   |
| <i>Tsukemono</i> | 54         | 8,0 %   |
| <i>Okazu</i>     | 44         | 6,5 %   |
| Sushi            | 36         | 5,3 %   |
| <i>Yakitori</i>  | 16         | 2,4 %   |
| <i>Oden</i>      | 14         | 2,1 %   |

Tabelle 8: Liste der häufigsten *washoku*-Gerichte

#### 3.2.1.1. Reis

Mit 169-maligem Vorkommen ist Reis das mit Abstand häufigste Gericht und macht mit 25,0% ein Viertel aller in *Sazae-san* vorkommenden Speisen aus. In der Anfangsphase der *Sazae-san*-Geschichten kurz nach Kriegsende kann Reis nicht mit Sicherheit eindeutig identifiziert werden. Wenn sich Reis-ähnliche Abbildungen finden, handelt es sich bedingt durch die Nahrungsmittelknappheit in den ersten Jahren nach dem Krieg mit hoher Wahrscheinlichkeit um *daiyōshoku* 代用食, ein Ersatzprodukt wie Getreide, Bohnen, Kartoffeln, o.ä., welches wie Reis gegessen wurden und im Manga nur einmal explizit erwähnt wird (01-2). Mit sehr großer Wahrscheinlichkeit um echten Reis handelt es sich in einer 1948 erschienenen Episode, als Reis als rationiertes Lebensmittel ausgegeben wird (2-118+119). Auch ist anzunehmen, dass es sich ab Ende der 1940er Jahre, als Reis langsam wieder für die Allgemeinheit verfügbar wurde, noch für einige Zeit um mit Getreide oder Bohnen gemischten Reis handelt, da reiner

Reis sehr teuer war und der von offizieller Seite verteilte rationierte Reis ebenfalls oft mit anderen Produkten gestreckt wurden<sup>81</sup>. Ein einziges Mal wird dies in den Geschichten erwähnt, nämlich im Jahre 1949, als *daikon gohan* 大根ご飯, Reis der mit mindestens zur Hälfte mit kleingeschnittenem Rettich gemischt gekocht wird, zubereitet und gegessen wird (3-84).

In den *Sazae-san*-Geschichten ab Beginn der 1950er Jahre ist Reis fast schon allgegenwärtig und ein Hinweis darauf, dass es sich bereits um echten Reis gehandelt haben dürfte, zeigt sich in der in diesem Jahr erschienenen Episode 4-44+45, in welcher ein Reishändler eine Rechnung für Reislieferungen überreicht. Ebenfalls ein Zeichen dafür, dass sich die Versorgungslage verbessert hat ist in einer 1951 erschienenen Geschichte zu sehen, hier kniet Fune vor einem großen Berg Reis (auf der Abbildung sieht er reinweiß und nicht mit „Füllgetreide“ gestreckt aus), den sie mit einem hölzernen Messgefäß aus einem noch halbgefüllten Sack entnommen und dabei die Portionen gezählt hat (6-49). Reis wird in den Manga zum Frühstück, Mittag- und Abendessen abgebildet und ist dabei fast immer der Hauptbestandteil des Essens, oft nur begleitet von *tsukemono* 漬物 [eingelegtes Gemüse] wie *takuan* 沢庵 [eingelegter Rettich] oder von *umeboshi* 梅干し [in Salz eingelegte Pflaume]; manchmal wird er auch mit *miso-shiru* 味噌汁 [Miso-Suppe] sowie gegrilltem Fisch gegessen.

Interessant ist das Auftauchen von *jinzōmai* 人造米 [künstlicher Reis] im Jahre 1953. Dabei handelt es sich um ein Lebensmittel, das durch Mischen von Weizenmehl, Stärke und Reismehl zu einer Paste, die dann in Reisform gepresst wird, hergestellt wird und das mit Reis gemischt gekocht wird, um die Kalorienzahl zu erhöhen. Künstlicher Reis wurde entwickelt, um den Reismangel im Jahr 1953, der durch eine Missernte ausgelöst worden war, auszugleichen und sollte nach Aufforderung der Regierung von zahlreichen Herstellern produziert werden. Die Textur von Reis konnte zwar reproduziert werden; bei den Konsumenten fand der „falsche“ Reis jedoch wenig Anklang. Bereits im Frühjahr 1954, nur wenige Monate nach der Markteinführung, war der Absatz fast Null und im Jahr darauf war künstlicher Reis vollständig vom Markt verschwunden (vgl. Shida 2017:123). Bei *Sazae-san* ist *jinzōmai* 1953 in drei Episoden präsent, in der ersten Geschichte bemerkt Sazae, dass ihre kleine Schwester Wakame beim Essen zahlreiche Reiskörner auf den Boden gefallen sind. Sie schimpft mit ihr und meint, dass der arme Bauer dafür schwer schuften musste. Darauf entgegnet Wakame, dass das künstliche Reis sei, was Sazae verblüfft und sie in alten Zeitungen nach Information darüber suchen

---

<sup>81</sup> Dieses Strecken von Reis war bereits in der Meiji- und Taishō-Zeit üblich, da weißer Reis für die durchschnittliche Bevölkerung zu teuer war und auch von den Bauern selber nur gemischt mit Getreide gegessen wurde, da sie den Großteil der Reis-Ernte als Pacht abliefern mussten (vgl. Rath 2016:106–107).

lässt (12-31). In der zweiten Geschichte zeigt Sazae ihrer Mutter Fune einen Ballen Stoff, den diese für reine Wolle hält, worauf Sazae überheblich meint, dass es sich um Kunstfaser handelt, was man kaum erkennen kann. Während dann Sazae gierig eine große Schüssel Reis isst, sagt ihr die Mutter: „Das ist künstlicher Reis, das hättest du nicht gedacht!“ (OT2-86). In der letzten Episode, die von künstlichem Reis handelt, wirft Sazae einigen Vögeln, die hungrig vor dem Fenster zwitschern, eine Handvoll Futter zu. Als sich dann Fune beschwert, dass die Vögel noch lauter zwitschern, meint Sazae, während man sieht, wie sich die Vögel wundern<sup>82</sup> und die Körner wieder ausspucken: „Weil das künstlicher Reis ist!“ (OT2-104).

Interessant ist hier zu sehen, wie schnell sich die Einstellung der Bevölkerung zu künstlichem Reis geändert hatte und wie zeitgleich das auch in den täglichen Comic-Strips verarbeitet worden war. Noch am 17. September 1953, als die zweite Geschichte erschienen ist, konnte man anscheinend keinen Unterschied zwischen künstlichem und echtem Reis erkennen. Hingegen nur zwei Monate später, am 16. November hatte *jinzōmai* bereits den Ruf, so schlecht zu sein, dass er nicht einmal von Vögeln gefressen wird.

Als Lebensmittel-Skandal entpuppte sich *ōhenmai* 黄変米[vergilbter/gelber Reis], der sich durch Befall mit Schimmelpilzen aus der *Penicillium*-Familie gelb bis orange verfärbte. Der Schimmelpilz an sich ist nicht schädlich, produziert jedoch Mykotoxine (Schimmelpilzgifte), die bereits in geringen Mengen Organschäden und Herzkrankheiten wie *shōshin kakke* 衝心脚気[Herzversagen durch Beriberi] verursachen können. Eine Sorte *ōhenmai* war bereits seit der Meiji-Zeit bekannt und führte Anfang des 20. Jahrhunderts zu zahlreichen Krankheits- und Todesfällen. Große Mengen von *ōhenmai* wurden 1951 bei importiertem Reis entdeckt, und es wurde beschlossen, Reis mit einem Anteil von mehr als einem Prozent an vergilbtem Reis nicht mehr zu verteilen. Da dieser jedoch weiter gelagert wurde, breiteten sich die Schimmelpilze aus, und es wurde immer mehr *ōhenmai* entdeckt. Das für die Reisverteilung zuständige Ministerium für Land- und Forstwirtschaft behauptete schließlich, dass eine Schädlichkeit nicht eindeutig wissenschaftlich bewiesen sei, und plante, Reis mit einem Anteil von drei Prozent vergilbtem Reis wieder zu verteilen. Die *Asahi Shinbun* deckte diese Pläne in einem Artikel im Juli 1954 auf (*Asahi Shinbun* 1954:1), wonach Proteste laut wurden. Die Regierung hielt jedoch an der Verteilung fest und verfügte darüber hinaus, den Reis auch für Produktion von Miso, Sojasauce, Sake usw. zu verwenden.

---

<sup>82</sup> Dargestellt durch Fragezeichen bei den Vögeln.

Erst als Forscher der Universität Tōkyō die hohe Toxizität von vergilbtem Reis nachweisen konnten, wurde im Oktober 1954 durch den starken Druck der Öffentlichkeit die Verteilung von *ōhenmai* eingestellt. Im Februar 1956 wurde er jedoch wiederum von der Regierung, nachdem die Oberfläche abgeschliffen worden war, erneut verteilt, obwohl es keinerlei Belege dafür gab, dass dieses Vorgehen tatsächlich die Gefährlichkeit reduziere (vgl. Kushiro 2015:19-21, Wikipedia 2019a).

In den *Sazae-san*-Tagescomics kommt dieser *ōhenmai* in einer Episode vor, die in der *Asahi Shinbun* am 25.8.1954 (OT3-10) veröffentlicht wurde. In dieser Geschichte entnimmt Sazae Reis aus einem Sack mit der Aufschrift *ōhenmai*, um ihn gemeinsam mit zwei Freundinnen zuzubereiten. Wahrscheinlich war kein anderer Reis verfügbar, denn sie sagt: *maa, tonikaku shishoku shite mimashouyo* まあ、とにかく試食してみましようよ。[Also, lasst es uns auf alle Fälle einmal probieren!]. Dann plaudern die Freundinnen jedoch unentwegt, wodurch sie auf den Reis vergessen und als der später nach Hause kommende Masuo den Deckel öffnet, ist der gesamte Topfinhalt bereits verkohlt, wodurch Sazae zumindest in diesem Fall der *ōhenmai* erspart bleibt.

Neben den bereits erwähnten Sorten künstlicher Reis und gelber Reis sowie gestrecktem Reis wie Rettich-Reis kommen in den *Sazae-san*-Zeichnungen noch einige weitere Reisgerichte auf den Tisch, allerdings nur in einigen wenigen Fällen. Im Jahr 1949 ist es ein einziges Mal *sekihan* 赤飯[roter Reis], mit Azuki-Bohnen gekochter Klebereis, welcher bei festlichen Anlässen gegessen wird; in der betreffenden Geschichte überreicht Sazae einer Nachbarin *sekihan* als Geschenk (3-106). Sushi-Reis, mit Essig und Zucker versetzter Reis, wird 2-mal abgebildet, 1951 und 1961. In beiden Fällen ist Sazaes Mutter zu sehen, die gerade den zubereiteten Sushi-Reis mit einem Fächer abkühlt (6-135; 26-84). Mit Esskastanien gekochter Reis, genannt *kurigohan* 栗ご飯[Kastanien-Reis], ist in *Sazae-san* dreimal auf dem Speiseplan: zuerst 1951, als Sazae gerade Kastanien in den Kochtopf zum Reis gibt, 1962, als Katsuo eine Liste führt, wer wie viele Kastanien isst und er bei Masuo 12 Stück einträgt, und ein letztes Mal 1966, als Katsuo bei der Familie eines Schulfreundes isst und sich eine zweite, riesige Portion nachfüllt (OT1-104, 25-67, 33-123).

Zweimal wird *matsutake gohan* 松茸ご飯[*matsutake* (Speisepilz)-Reis] gezeigt, der als absolutes Luxus-Gericht gilt, da *matsutake*-Pilze sehr teuer sind: In einer 1951 veröffentlichten Folge (7-42) möchte Sazae-san *matsutake*-Pilze am Markt kaufen. Als sie den Preis hört, 100 *monme* (ca. 375 Gramm) für 3.500 Yen, erschrickt sie und kauft stattdessen günstigen Fisch. Er wird außerdem in einer 1953 veröffentlichten Geschichte thematisiert, als Sazae-san die

Familie abstimmen lässt, ob sie lieber *matsutake gohan* oder Curry mit Reis essen wollen. Ein weiteres Mal kommt er schließlich in einer 1963 publizierten Folge vor, als Masuo *matsutake*-Pilze im Wald findet und diese dann zum Abendessen serviert werden (12-32+33, 27-32).

Nur ein einziges Mal, im Jahr 1963, wird *kamameshi* 釜飯[Kessel-Reis], in einem Eisentopf mit Gemüse, Fleisch etc. gekochter Reis, von Sazae in einem Restaurant gegessen (27-16). Hier ist ein interessantes Detail, dass der *kama*, der Kessel in welchem der Reis über offenem Feuer gekocht wird, bereits wie auch heute noch in Restaurants üblich, eine kleine, für eine Person gedachte Größe hat. Noch wenige Jahre davor war es auch bei der Familie Isono Usus, den Reis in einem großen *kama* zu kochen, bis dann im Jahr 1959 Namihei einen elektrischen Reiskocher kaufte (22-100), der ab diesem Zeitpunkt begann, den Kessel zu ersetzen, welcher 1960 das letzte Mal in einer Episode im Einsatz war (23-38).

Betrachtet man die absolute Häufigkeit, mit der Reis in den *Sazae-san*-Geschichten vorkommt (vgl. Abbildung 4), so fällt auf, dass er in den Jahren 1946 bis 1949 fast keine Rolle spielt. Hier kommt er in jedem Jahrgang nur jeweils 3-mal vor, 1947 überhaupt nicht. In den Jahren 1950 bis 1953 erreicht Reis in *Sazae-san* dann die Maximalwerte mit 13 bis 15 Erwähnungen, die später nicht wieder erreicht werden. Ab 1954 ist dann das Erscheinen von Reis auf weniger als 10-mal pro Jahr beschränkt. Am seltensten wird Reis in den Jahren 1959 bis 1961, sowie in den Siebziger-Jahren abgebildet, einen detaillierten Überblick über diese absoluten Vorkommen sowie den prozentuellen Anteil von Reis an den Hauptspeisen über den ganzen Zeitraum der Veröffentlichung liefert Tabelle 9:

|      |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |
|------|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|
| 19.. | 46 | 47 | 48 | 49 | 50 | 51 | 52 | 53 | 54 | 55 | 56 | 57 | 58 | 59 | 60 | 61 | 62 | 63 | 64 | 65 | 66 | 67 | 68 | 69 | 70 | 71 | 72 | 73 | 74 |
| Anz. | 3  | 0  | 3  | 3  | 15 | 15 | 12 | 12 | 3  | 8  | 9  | 5  | 8  | 3  | 3  | 2  | 4  | 9  | 4  | 7  | 8  | 7  | 5  | 6  | 5  | 3  | 0  | 6  | 1  |
| %    | 50 | 0  | 43 | 38 | 28 | 34 | 25 | 32 | 21 | 25 | 22 | 18 | 19 | 30 | 21 | 25 | 14 | 25 | 17 | 30 | 23 | 18 | 11 | 12 | 16 | 19 | 0  | 21 | 11 |

Tabelle 9: Absolutes Vorkommen sowie prozentueller Anteil von Reis an den Hauptspeisen

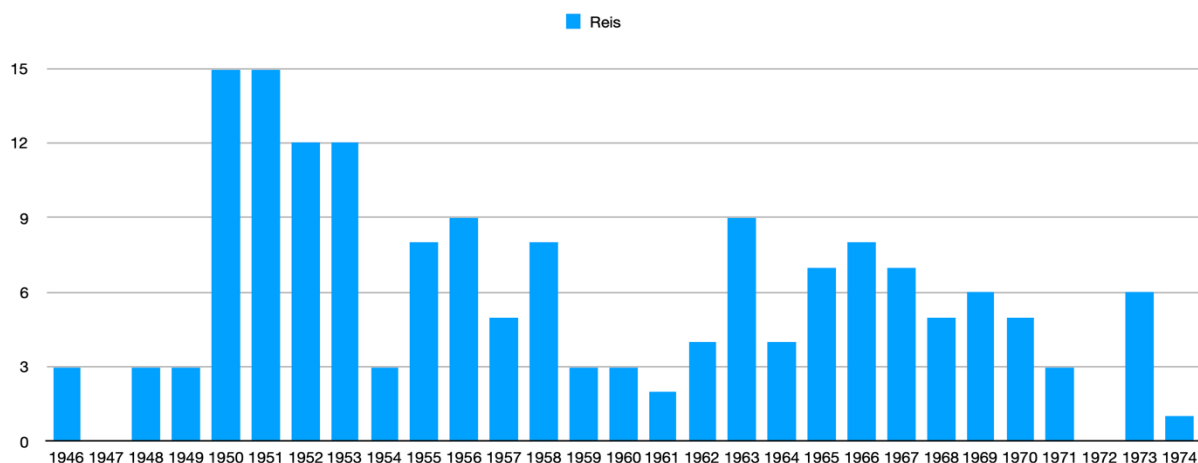


Abbildung 4: Absolutes Vorkommen von Reis

Eindeutiger als bei den absoluten Zahlen sieht die Entwicklung der Abbildungen von Reis aus, wenn die Werte prozentuell berechnet und in Relation zur Anzahl der in jedem Jahr in den Geschichten vorkommenden Hauptspeisen gesetzt werden, wie in Abbildung 5 zu sehen ist:

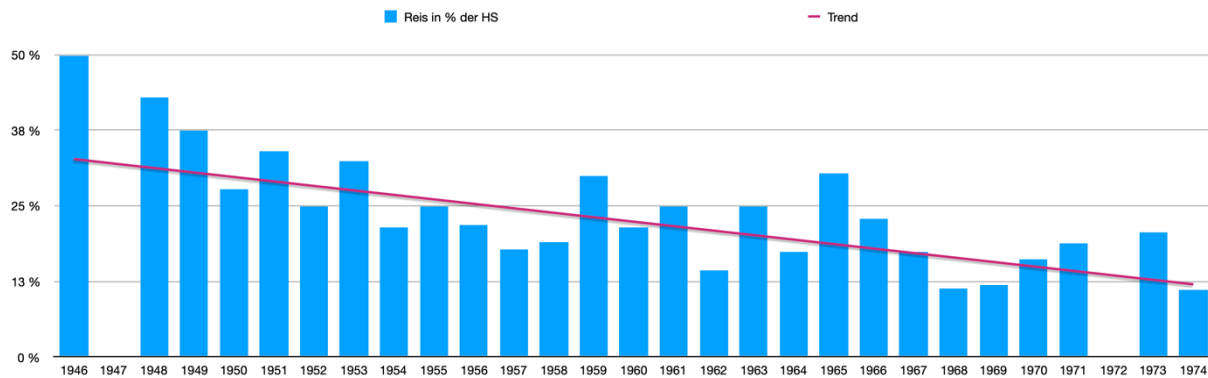


Abbildung 5: Prozentuelles Vorkommen von Reis

In den ersten Jahren der Erscheinung, von 1946 bis 1949 ist Reis absolut betrachtet nur sehr selten zu sehen, im Jahr 1947 sogar kein einziges Mal. Da in diesen Jahren jedoch auch die Gesamtzahl der dargestellten Hauptspeisen relativ gering ist, weist Reis prozentuell gesehen hier die höchsten Werte auf. In den 1950ern und bis zur Mitte der 1960er Jahre bleiben die Prozentwerte mit leichten Schwankungen relativ gleichmäßig um die 20 Prozent, über die gesamte Laufzeit von Sazae-san ist jedoch eine leicht abnehmende Tendenz erkennbar, was auch die berechnete lineare Trendlinie bestätigt.

Im Jahr 1958 erschien eine Episode, in welcher Namihei Fune, die sich wundert, wieso er nur eine Schale Reis isst, erklärt, dass das Essen von Reis angeblich das Leben verkürzen solle. Nach einiger Zeit, als die Frauen bereits das Geschirr gespült und Namihei in einem Buch gelesen hat, bittet er dann hungrig doch noch um eine weitere Schale Reis (20-43). Mit dieser Geschichte thematisiert Hasegawa den Versuch, das Image von Reis schlecht zu machen, welcher im selben Jahr durch den Bestseller des Gehirnforschers Hayashi Takashi 林 麟 *Zunō – sainō o hikidasu shohōsen* 頭脳 – 才能をひきだす処方箋 [Das Gehirn – Ein Rezept, um die Intelligenz zu fördern] (Hayashi 1958) eingeleitet wurde. Hayashi vertritt in diesem Buch die Meinung, dass das Essen von Reis nicht nur das Gehirn schädige und dumm mache, sondern auch durch die enthaltenen Schadstoffe wie Strontium und Cäsium, welche sich in großen Mengen an Getreidefeldern und Reiskeimen anlegen, das Leben verkürzen würde. Deshalb sollte anstelle von Reis Brot gegessen werden, da man dadurch klüger werden würde (vgl. Hayashi 1958; zit. n. Okumura 1997:34, Shida 2017:184). Als Grund für diese Aussagen wird

angenommen, dass Hayashi im Auftrag der USA handelte, die zu jener Zeit große Getreide-Überschüsse produzierten und hofften, größere Mengen von Reis im Ausland verkaufen zu können. Als Beweis für diese Vermutung wird angegeben, dass Hayashis Forschung von den USA finanziert worden war (vgl. Okumura 1997:34, Shida 2017:184).

Diese „Anti-Reis-Kampagne“ hatte offensichtlich keinen Einfluss auf die Ernährungsgewohnheiten, denn der tatsächliche Pro-Kopf-Verbrauch von Reis in Japan stieg nach Kriegsende stetig bis 1962, dem Jahr des höchsten Reiskonsums (MAFF 2018:6), um dann relativ rasch auf Werte unter denen der (Nach)-Kriegszeit zu sinken. Ausgelöst wurde dies durch eine allgemeine Veränderung der Ernährung, da anstelle von Reis Brot immer populärer wurde, ebenso Instant- und Fertigprodukte. Ein weiterer Grund für die nachlassende Beliebtheit von Reis ist auch in der Eröffnung der ersten Fast-Food-Lokale 1970 zu suchen, welche rasch äußerst populär wurden und den Stellenwert von Reis immer weniger werden ließen. In Tabelle 10 sind die Werte für den durchschnittlichen jährlichen Reisverbrauch pro Person angegeben und in Abbildung 6 ist dies als Diagramm ab dem Jahr 1950 abgebildet:

| Jahr                | 1946 | 1950  | 1955  | 1965  | 1973 |
|---------------------|------|-------|-------|-------|------|
| Jährl. Konsum in kg | 92,7 | 110,1 | 110,1 | 111,7 | 90,8 |

Tabelle 10: Jährlicher Reiskonsum pro Person (Yamaguchi 1986:6)

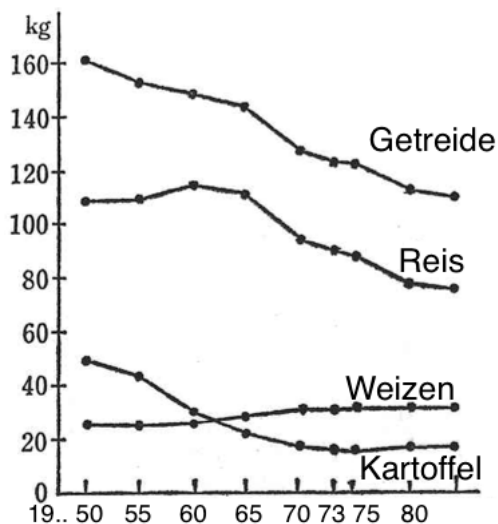


Abbildung 6: Jährlicher Durchschnitts-Reiskonsum pro Person (Yamaguchi 1986:44)

Vergleicht man diese Daten der realen Entwicklung mit der Abbildung von Reis in *Sazae-san*, so entspricht der stetige Abwärtstrend in den Manga nur ab Mitte der 1960er Jahren der in der

Sekundärliteratur beschriebenen Entwicklungen, in den Jahren davor ab 1951 hingegen verläuft er genau entgegengesetzt der tatsächlichen Tendenz.

### 3.2.1.2. Fisch

Das zweithäufigste Gericht in den *Sazae-san*-Mangas ist Fisch. Er steht insgesamt 64-mal auf dem Speiseplan der Familie Isono und wird dabei immer als Beilage zu Reis gegessen. Die vorkommenden Fische werden immer als ganze, meistens relativ kleine Fische abgebildet; sehr oft handelt es sich um *aji* アジ (鰺 Makrelenart, *Trachurus japonicus*) oder *sanma* サンマ (秋刀魚 Pazifischer Makrelenhecht, *Cololabis saira*). In zahlreichen Geschichten wird auch die Zubereitung gezeigt; dabei werden die Fische immer auf einem *hibachi* 火鉢 oder *shichirin* 七輪 im Freien gegrillt (siehe Abbildung 7).



Abbildung 7: Grillen auf einem *shichirin* (9-127)

Wie in Abbildung 8 ersichtlich, wird in den ersten Jahren nie Fisch gegessen, erst 1949 ist Fisch zum ersten Mal in der Episode 3-81 zu sehen, in diesem Jahr bleibt es das einzige Vorkommen, auch 1951 erscheint er in den Comics nur 1-mal, 1950 4-mal. Der meiste Fisch wird in den Geschichten 1952 und 1953 gegessen, nämlich 8- und 7-mal. In den Folgejahren kommt Fisch bis auf wenige Ausnahmen fast immer nur 1- oder 2-mal vor, von 1967 bis 1970 ist er dann wieder, mit jeweils fünf bzw. vier Vorkommen, häufiger zu sehen. Die blaue Linie im Diagramm zeigt die Besorgung von Fisch, die in den Mangas thematisiert ist:

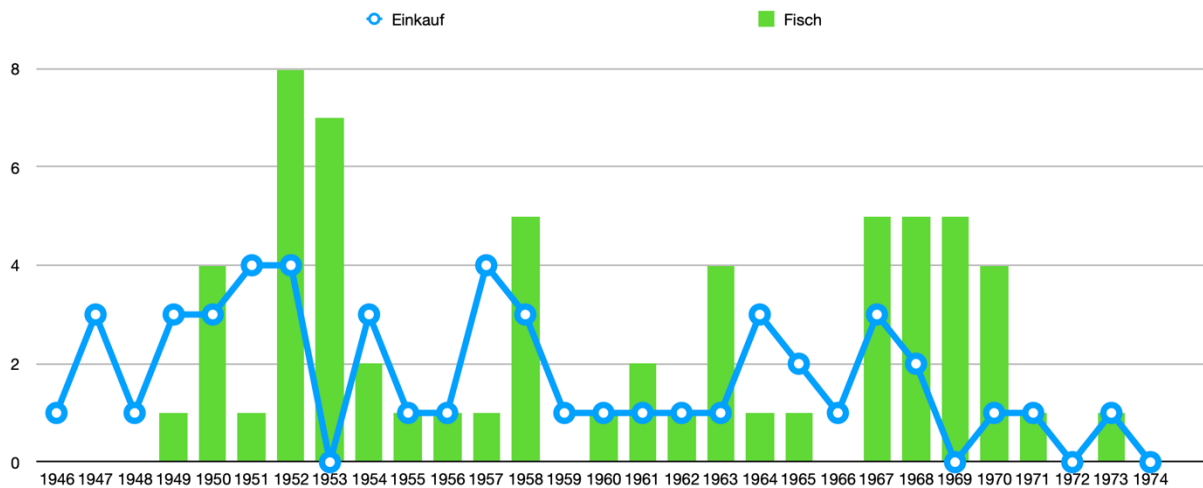


Abbildung 8: Absolutes Vorkommen sowie Einkauf von Fisch

In den ersten Jahren der *Sazae-san*-Serie handelt es sich dabei oft um Fisch, der rationiert von offiziellen Stellen verteilt wird, wie 1946 (1-14), 1948 (2-137) und 1-mal 1949 (3-88). In den anderen Fällen wird bei Händlern sowie in Geschäften eingekauft. Auch wenn, wie besonders in den ersten Jahren nach dem Kriegsende, das Essen von Fisch zwar in den *Sazae-san*-Geschichten nicht abgebildet wird, kann man durchaus annehmen, dass Fisch sehr wohl am Speiseplan der Familie Isono stand. Laut Okumura wurde Fisch im Tōkyō der Nachkriegszeit häufig per Rationierungsschein angeboten und war dank des günstigen Preises relativ beliebt. 1947 kostete eine Scheibe Lachs 8 Yen, eine mittlere Makrele 25 Yen (Okumura 1997:35). Während das *haikyū*-System in Kraft war<sup>83</sup>, war es üblich, Lebensmittel gegen eine geringe Gebühr<sup>84</sup> verarbeiten zu lassen, brachte man bspw. ein gō 合 [Maßeinheit, ca. 0,18l] Reis zu einem Sushi-Restaurant, erhielt man dafür drei Stück Maki- und sieben Stück Nigiri-Sushi, bekam den Fisch sozusagen fast umsonst<sup>85</sup> (Okumura 1997:33-34).

In zwei Episoden ist *fugu* フグ [Kugelfisch] abgebildet, welcher heute als absolute Delikatesse gilt und einer der teuersten Fische in Japan<sup>86</sup> ist, bis Anfang der 1970er Jahre war es jedoch ein sehr gewöhnlicher und billiger Fisch. In der ersten Geschichte (23-37) schildert ein junger Bekannter<sup>87</sup> Namihei seine Sorgen, dass er eine Ausbildung zum Koch mache, aber niemand seine Speisen kosten möchte. Darauf meint Namihei, dass er natürlich alles gerne

<sup>83</sup> Siehe Kapitel 2.2.1. (Geschichtlicher Überblick...).

<sup>84</sup> Die Höhe der Gebühr konnte nicht ermittelt werden.

<sup>85</sup> *Mochi* 餅 [gepresste Reiskuchen] konnte man ebenfalls aus mitgebrachtem Reis erzeugen lassen, dieses Service wird von der Familie Isono mehrmals in Anspruch genommen (z.B. 3-121).

<sup>86</sup> Bedingt durch die aufgrund des tödlichen Giftes notwendige Lizenz zum Handeln und Zubereiten.

<sup>87</sup> Es könnte sich auch um einen Verwandten handeln, Genaues wird nicht erwähnt, die Figur tritt später nicht mehr in Erscheinung.

essen würde. Als der junge Mann dann voller Stolz einen Teller *fugu* präsentiert, legt sich Namihei mit der Ausrede, plötzlich an Magenschmerzen zu leiden, ins Bett, worauf der Bekannte dann *burūtasu, omaemoka...* ブルータスお前もか...[Auch du, Brutus...] zu sich selber sagt. Ob es in der zweiten Episode tatsächlich zum Genuss kommt, kann nicht beantwortet werden, Masuo wird mit einem Kollegen von einem Vorgesetzten in ein *fugu*-Lokal eingeladen. Der Koch spielt ihnen eine Tonband-Aufnahme vor, dass das Lokal keine Verantwortung im eventuellen Todesfall übernehme, worauf die drei Männer zitternd das Lokal verlassen wollen, der Koch aber meint, dass es sich nur um einen Scherz handle (39-95).

Beim prozentuell berechneten Anteil von Fisch an den Hauptspeisen, wie es in Abbildung 9 zu sehen ist, zeigt sich besonders zur Anfangszeit ein etwas differenziertes Bild. In den Jahren von 1949 bis 1954 ist dann der Konsum im Manga mit Werten von 9 bis 19 Prozent und einem jährlichen Durchschnitt von 13,8% am höchsten, im darauf folgenden Jahrzehnt dagegen sind Abbildungen von Fischgerichten mit einem Jahresmittel von nur 6,2 Prozent der Hauptspeisen relativ selten, ebenso wie der Einkauf von Fisch in diesen Jahren nur spärlich dargestellt ist. In den letzten 1960er Jahren wird Fisch wieder etwas öfter gezeigt, der Jahresdurchschnitt von 1967 bis 1970 beträgt 11,7 Prozent und in den letzten Jahren der Veröffentlichung der Sazae-san-Geschichten von 1971 bis 1974 wird Fisch kaum mehr gezeigt, dadurch dass es 1971 und 1974 kein einziges Vorkommen gibt, beträgt hier das Jahresmittel nur 3,3 Prozent:

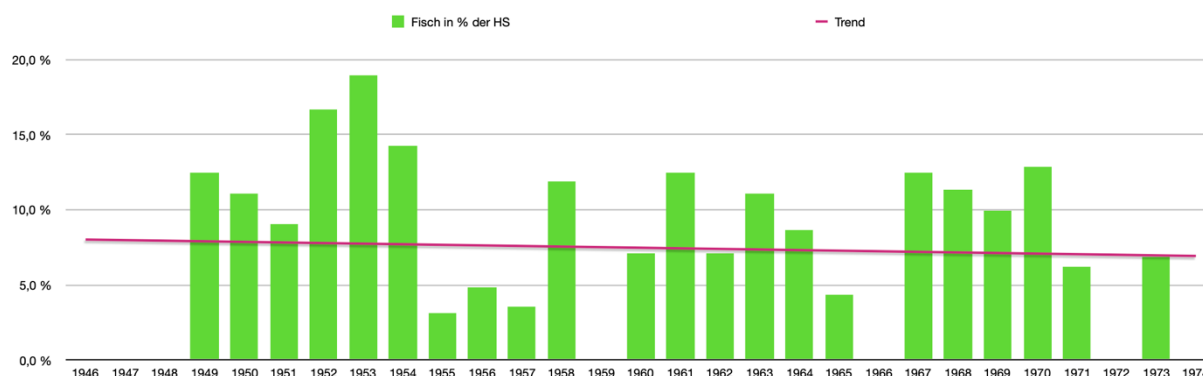


Abbildung 9: Prozentueller Anteil von Fisch an den Hauptspeisen

Die absoluten Zahlen und der prozentuelle Anteil von Fisch an den Hauptspeisen, jeweils pro Jahr über den gesamten Veröffentlichungszeitraum hinweg, zeigt folgende Tabelle 11:

|      |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |
|------|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|
| 19.. | 46 | 47 | 48 | 49 | 50 | 51 | 52 | 53 | 54 | 55 | 56 | 57 | 58 | 59 | 60 | 61 | 62 | 63 | 64 | 65 | 66 | 67 | 68 | 69 | 70 | 71 | 72 | 73 | 74 |
| Anz. | 0  | 0  | 0  | 1  | 6  | 4  | 8  | 7  | 2  | 1  | 2  | 1  | 5  | 0  | 1  | 1  | 2  | 4  | 2  | 1  | 0  | 5  | 5  | 5  | 4  | 1  | 0  | 2  | 0  |
| %    | 0  | 0  | 0  | 13 | 11 | 9  | 17 | 19 | 14 | 3  | 5  | 4  | 12 | 0  | 7  | 13 | 7  | 11 | 9  | 4  | 0  | 13 | 11 | 10 | 13 | 6  | 0  | 7  | 0  |

Tabelle 11: Absolutes Vorkommen sowie prozentueller Anteil von Fisch an den Hauptspeisen

Inwiefern diese Comic-Darstellung der realen Situation entsprechen, kann mithilfe der folgenden Tabelle 12 sowie der Grafik in untenstehender Abbildung 10 überprüft werden. Wie hier ersichtlich, ging der Fischkonsum bereits mit Kriegsbeginn 1937 zurück, was vor allem daran lag, dass zahlreiche Fischerboote vom Militär konfisziert und zu Transport- und Beobachtungszwecken eingesetzt wurden (Honkawa 2018a). Der Konsum von in Salz eingelegten und getrockneten Fischen begann ab 1946 zu steigen, Frischfisch erreichte den Tiefstwert 1948 und dessen Konsum stieg dann unterbrochen von einigen kurzen Rückgängen bis 1963 stark an, um nach einer erneuten kurzen Unterbrechung die restliche Laufzeit der Sazae-san-Geschichten wieder zu steigen:

| Jahr                | 1946 | 1950 | 1955 | 1965 | 1973 |
|---------------------|------|------|------|------|------|
| Jährl. Konsum in kg | 9,3  | 14,8 | 26,3 | 28,1 | 33,8 |

Tabelle 12: Jährlicher Fischkonsum pro Person (Yamaguchi 1986:6)

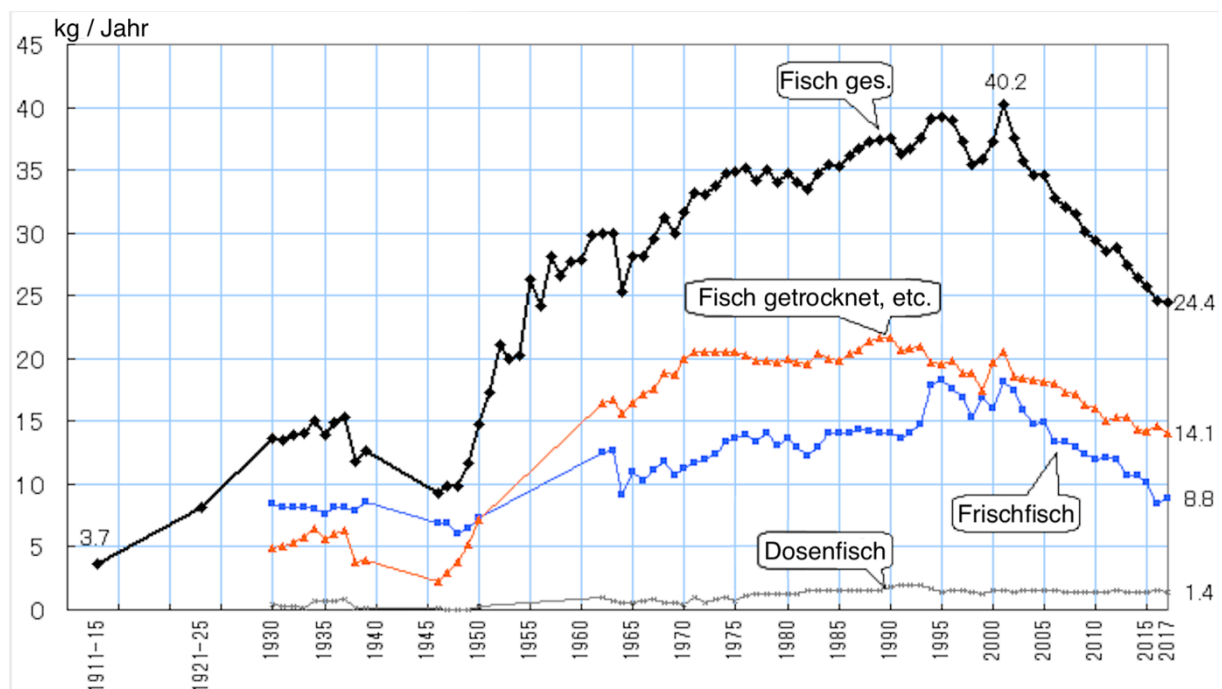


Abbildung 10: Jährlicher Pro-Kopf-Fischverbrauch in kg (Honkawa 2018a)

Wie diese Daten zeigen, ähnelt die Abbildung von Fischgerichten im Manga vorwiegend in den ersten Jahren, von 1946 bis 1954, dem in der Literatur dargestellten Trend, danach geht der Konsum bei Sazae-san jedoch zurück, wogegen er tatsächlich aber angestiegen ist, die Darstellungen also nicht mehr die wirkliche Situation wiedergeben.

### 3.2.1.3. Miso-shiru

*Miso-shiru* 味噌汁[Miso-Suppe] ist die dritthäufigste Speise in den *Sazae-san*-Geschichten; sie kommt 61-mal vor, nur etwas weniger oft als Fisch. Im Gegensatz zu einem heute als typisch angesehenen japanischen Essen, wo zu Reis *miso-shiru* und Fisch immer gemeinsam gegessen werden, kommt das bei *Sazae-san* nur selten vor. In 53 Fällen wird *miso-shiru* zu Reis gegessen, gemeinsam mit Fisch ist das jedoch nur 4-mal der Fall. In zahlreichen Geschichten wird auch die Zubereitung von *miso-shiru* gezeigt, immer in sehr großen Töpfen (z.B. 4-10, OT1-87, 21-73, 24-50, 39-137). Interessant ist, dass beim Servieren des Essens die *miso-shiru* immer als allererstes zu Tisch getragen wird, weshalb es einige Geschichten gibt, wo sonst keine Speisen zu sehen sind; in zwei Fällen wird die Suppe dabei verschüttet (13-21, 17-2).

In Abbildung 11 ist deutlich zu erkennen, wie *miso-shiru* bereits in den 1940er und dann besonders in den 1950er Jahren sehr häufig in den Zeitungs-Comics erscheint. Ab 1960 ist das jedoch nur noch sehr spärlich der Fall, und in einigen Jahrgängen gibt es kein einziges Vorkommen von *miso-shiru*, auch die Trendlinie weist stark abwärts:

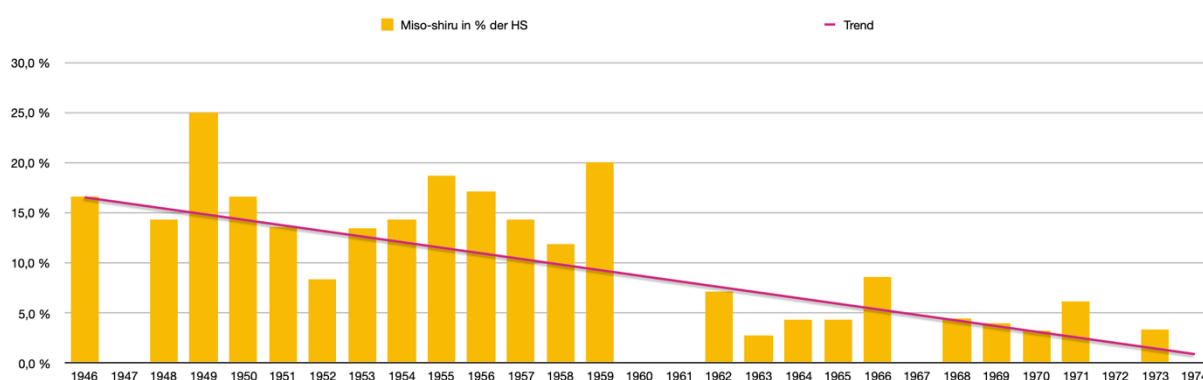


Abbildung 11: Prozentueller Anteil von *miso-shiru* an den Hauptspeisen

Für einen genauen Überblick folgt Tabelle 13 mit dem absoluten Vorkommen sowie dem prozentuellen Anteil von *miso-shiru* an den Hauptspeisen über den ganzen Zeitraum der Veröffentlichung:

|      |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |
|------|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|
| 19.. | 46 | 47 | 48 | 49 | 50 | 51 | 52 | 53 | 54 | 55 | 56 | 57 | 58 | 59 | 60 | 61 | 62 | 63 | 64 | 65 | 66 | 67 | 68 | 69 | 70 | 71 | 72 | 73 | 74 |
| Anz. | 1  | 0  | 1  | 2  | 9  | 6  | 4  | 5  | 2  | 6  | 7  | 4  | 5  | 2  | 0  | 0  | 2  | 1  | 1  | 1  | 3  | 0  | 2  | 2  | 1  | 1  | 0  | 1  | 0  |
| %    | 17 | 0  | 14 | 25 | 17 | 14 | 8  | 14 | 14 | 19 | 17 | 14 | 12 | 20 | 0  | 0  | 7  | 3  | 4  | 4  | 9  | 0  | 5  | 4  | 3  | 6  | 0  | 3  | 0  |

Tabelle 13: Absolutes Vorkommen sowie prozentueller Anteil von *miso-shiru* an den Hauptspeisen

Ob diese Darstellungen den tatsächlichen Gegebenheiten entsprechen, ist nicht einfach zu beantworten, eine *miso-shiru*-Konsumationsstatistik konnte nicht gefunden werden, jedoch

Verbrauchswerte von *miso*, einer Paste aus vergorenen Sojabohnen und Hauptbestandteil von *miso-shiru*. Da laut Togano ein Großteil (ca. 80%) des *miso* zur Zubereitung von *miso-shiru* verwendet wird (Togano 1972:839), erscheint es naheliegend, aus den Verbrauchsdaten von *miso* auch auf den Konsum von *miso-shiru* zu schließen. Der durchschnittliche Jahresverbrauch von *miso* in Japan betrug von 1934 bis 1938 10,6 kg pro Person, während der Kriegsjahre und kurz danach liegen keine genauen Daten vor, anhand des Diagrammes von Honkawa, zu sehen in Abbildung 12 (Honkawa 2018b), kann jedoch auch für den betreffenden Zeitraum ein starker Rückgang und danach eine Erholung festgestellt werden. Der Höchstwert des *miso*-Verbrauchs der Nachkriegszeit wurde 1956 mit 9,9 kg erreicht, um dann mit kleinen Schwankungen kontinuierlich zu sinken, 1970 auf 7,4 kg (siehe Abbildung 13). Vergleicht man diese Zahlen mit dem Vorkommen von *miso-shiru* in den Sazae-san-Geschichten, so kann kaum eine Kongruenz bemerkt werden, der allgemeine *miso*-Verbrauch nahm zwar ab 1957 stetig ab, die äußerst seltenen Abbildungen in den Comics ab den 1960er Jahren spiegeln diese Entwicklung jedoch nicht wider.

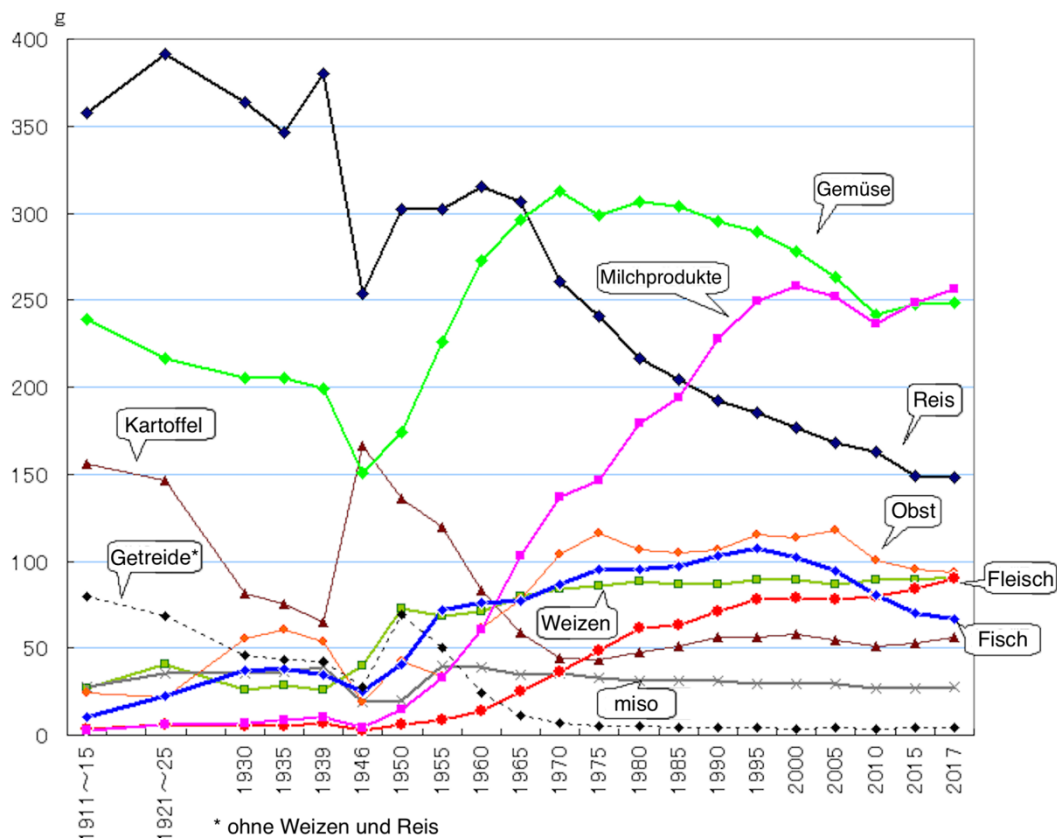


Abbildung 12: Netto-Lebensmittelverbrauch pro Person und Tag in g

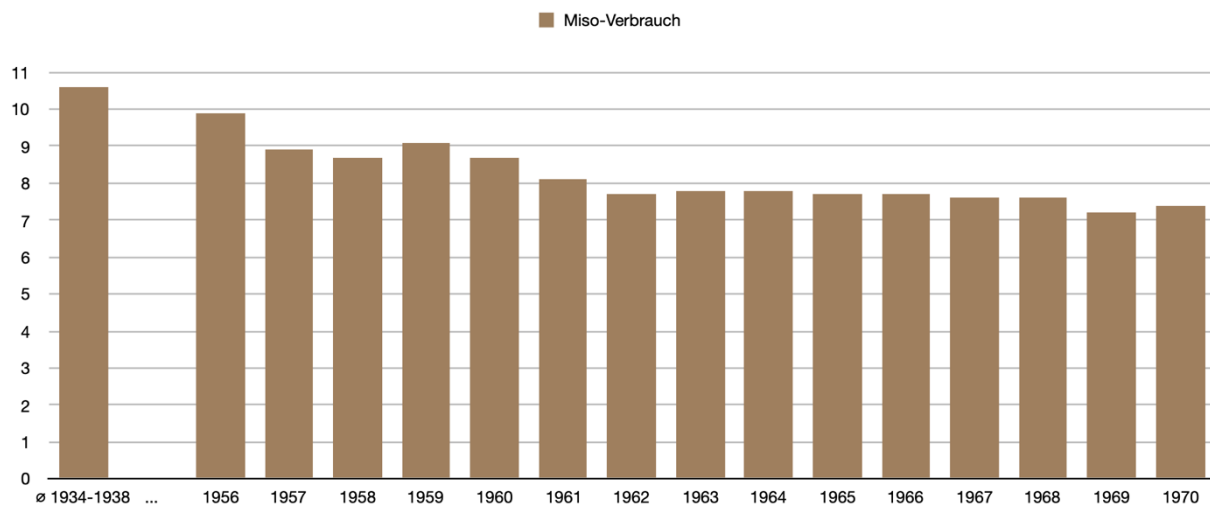


Abbildung 13: Durchschnittlicher *miso*-Verbrauch pro Person und Jahr in kg (Togano 1972:839)

### 3.2.1.4. Bentō

Den vierten Platz in der Rangliste der häufigsten Gerichte in den *Sazae-san*-Comic-Strips nimmt das *bentō* 弁当[Lunchbox] ein, das mit 60-maligem Vorkommen 8,9 Prozent aller Speisen ausmacht. Unter *bentō* versteht man üblicherweise eine Box, die mit Essen gefüllt ist (heutzutage besteht es meistens aus einem Viertel bis zur Hälfte Reis und daneben verschiedenen Beilagen von Fleisch, Fisch, Gemüse bis zu Salaten und Süßspeisen), und die vorwiegend zum Verzehr unterwegs oder am Schul- oder Arbeitsplatz gedacht ist. Bei *Sazae-san* ist die *bentō*-Box meistens zum Großteil (ca. 9/10) mit Reis gefüllt; nur ein sehr schmaler, dunkler Streifen Beilage ist enthalten, wobei es sich wahrscheinlich oft um *tsukudani* 佃煮[in Sojasoße gekochte Meeresfrüchte, Fleisch oder Algen] handelt, wie es u.a. in der Episode 19-135 erwähnt wird und wie es auch Okumura als zu jener Zeit häufigstes *bentō* beschreibt. Ebenfalls kommt bei *Sazae-san* ein von diesem *tsukudani-bentō* optisch nicht zu unterscheidendes *noribentō* のり弁当[*bentō* mit *nori* 海苔, Blättern aus getrocknetem Seetang, als Beilage] vor, namentlich erwähnt bspw. in der Geschichte 16-42. Neben diesen beiden häufigsten Typen gibt es noch ein dritte *bentō*-Art, die nur aus Reis und einer einzelnen *umeboshi* 梅干し[in Salz eingelegte Pflaume] in der Mitte besteht. Wegen der optischen Ähnlichkeit zur Flagge Japans wird diese Form auch *hi no maru bentō* 日の丸弁当[Aufgehende Sonne-Bentō] genannt. Dieses *hi no maru bentō* war nach Ende des Krieges nicht sehr populär, da es die Menschen an die Entbehrungen der Kriegszeit erinnerte<sup>88</sup>. In *Sazae-san* wird es in der Folge 9-7 von einem

<sup>88</sup> Der Grund für die Abneigung gegen diese *bentō*-Art liegt darin, dass das japanische Kriegsministerium 1939 empfahl, dass am 7. jeden Monats *hi no maru bentō* gegessen werden sollte, um den Geist der Bevölkerung zu mobilisieren. An diesem Tag durften auf Bahnhöfen, die berühmt für die große Auswahl verschiedenster *bentō*-

Obdachlosen gegessen und in 19-107 will Saze einen Streit zwischen einem Ehepaar schlichten, bei dem sich der Mann beschwert, dass das *hi no maru bentō* ob seiner Einfachheit nicht nahrhaft genug sei. Betrachtet man den prozentuellen Anteil von *bentō* an den Hauptspeisen über den Verlauf der *Sazae-san*-Geschichten in Abbildung 14, so ist erkennbar, dass sie bereits direkt nach Kriegsende bis 1952 häufig vorkommen, das Maximum mit 100 Prozent aller Geschichten wird 1947 erreicht. In den Folgejahren sind *bentō* jedoch nur mehr selten abgebildet, besonders ab Ende der 1950er Jahre gibt es einige Jahrgänge ohne eine einzige Darstellung. Die nur geringen Werte machen eine eindeutige Tendenz nicht einfach erkennbar, die lineare Trendlinie zeigt jedoch deutlich nach unten:

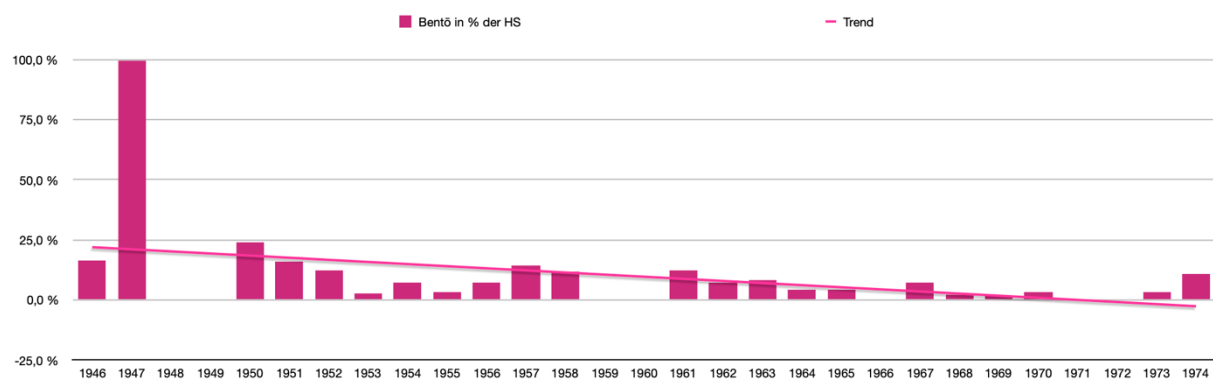


Abbildung 14: Prozentueller Anteil von *bentō* an den Hauptspeisen

Die absoluten Vorkommen von *bentō* jeweils pro Jahr der gesamten Veröffentlichung sowie der prozentuelle Anteil an den Hauptspeisen sind in der folgenden Tabelle 14 aufgelistet, hier wird ersichtlich, dass der hohe Prozentsatz im Jahr 1947 trotz nur 2-maligem Vorkommen erreicht wird:

|      |    |     |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |
|------|----|-----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|
| 19.. | 46 | 47  | 48 | 49 | 50 | 51 | 52 | 53 | 54 | 55 | 56 | 57 | 58 | 59 | 60 | 61 | 62 | 63 | 64 | 65 | 66 | 67 | 68 | 69 | 70 | 71 | 72 | 73 | 74 |
| Anz. | 1  | 2   | 0  | 0  | 13 | 7  | 6  | 1  | 1  | 1  | 3  | 4  | 5  | 0  | 0  | 1  | 2  | 3  | 1  | 1  | 0  | 3  | 1  | 1  | 1  | 0  | 0  | 1  | 1  |
| %    | 17 | 100 | 0  | 0  | 24 | 16 | 13 | 3  | 7  | 3  | 7  | 14 | 12 | 0  | 0  | 13 | 7  | 8  | 4  | 4  | 0  | 8  | 2  | 2  | 3  | 0  | 0  | 3  | 11 |

Tabelle 14: Absolutes Vorkommen sowie prozentueller Anteil von *bentō* an den Hauptspeisen

Der Wert von 100 Prozent in diesem Jahr ergibt sich daraus, dass in diesem Jahr keine weiteren Hauptspeisen abgebildet waren, sondern vorwiegend Zwischenmahlzeiten (insgesamt 11-mal).

Variationen sind, nur *hi no maru bentō* verkauft werden, und besonders in Schulen wurde darauf geachtet, dass sich die Schüler an diese Empfehlung halten. Bereits ab 1940 wurde jedoch Reis in den Städten zum knappen Gut, wodurch selbst *hi no maru bentō* bald als Luxusgut galt und Kinder, die es in die Schule mitbrachten, bestraft wurden (Wikipedia 2020b <https://ja.wikipedia.org/wiki/日の丸弁当>, 7.02. 2020).

### 3.2.1.5. Tsukemono

Die fünfthäufigste japanische Speise in den *Sazae-san*-Zeitungcomics ist die Gruppe der *tsukemono* 漬物[eingelegtes Gemüse] mit 54-maligem Vorkommen und einem Anteil an allen Speisen von genau 8 Prozent. *Tsukemono* sind in Salz oder Essig eingelegtes Gemüse; sie werden in den *Sazae-san*-Geschichten immer zusammen mit Reis serviert. Im Gegensatz zu vielen anderen Speisen können *tsukemono* relativ sicher identifiziert werden, da sie meistens auf einem kleinen flachen Teller serviert werden. *Takuan* 沢庵[eingelegter Rettich] lässt sich durch seine charakteristische Form, geschnitten in Scheiben, sehr einfach erkennen, ebenso die *umeboshi* 梅干し, die auch häufig am Tisch der Familie Isono zu sehen ist. Von Sazae wird über die gesamte Laufzeit der Zeitungstrips in mehreren Geschichten (z.B. 5-125, 10-114, ..., 45-42) *hakusai no tsukemono* 白菜の漬物[eingelegter Chinakohl] zubereitet, immer in einem riesigen Holz- oder Tontopf, dessen Deckel mit einem großen Stein beschwert ist, um den Chinakohl zu pressen (siehe Abbildung 15):



Abbildung 15: Sazae bei der *tsukemono*-Herstellung (5-125)

Hinsichtlich der Verteilung der Häufigkeit, mit welcher *tsukemono* in den *Sazae-san*-Comics erscheinen, ist in Abbildung 16 deutlich erkennbar, dass *tsukemono* in den 1950er Jahren am häufigsten am Speiseplan der Familie Isono standen, mit einem Höhepunkt von 9-mal im Jahr 1956. Danach kommen sie zu den Mahlzeiten nur noch höchstens 1- bis 3-mal pro Jahr vor, was etwas verwunderlich ist, da die Familie Isono große Mengen an *tsukemono* zur Verfügung haben muss, da deren Herstellung regelmäßig abgebildet ist. Dadurch könnte man durchaus annehmen, dass *tsukemono* regelmäßig gegessen wurde. Ebenso rätselhaft ist die komplette Abwesenheit von *tsukemono* in den ersten Jahren nach Kriegsende: Gerade da in dieser Zeit in der japanischen Realität selbstgeerntetes Gemüse einen großen Anteil am alltäglichen Essen

hatte, wäre eine häufigere Abbildung von *tsukemono* in den *Sazae-san*-Geschichten naheliegender gewesen.

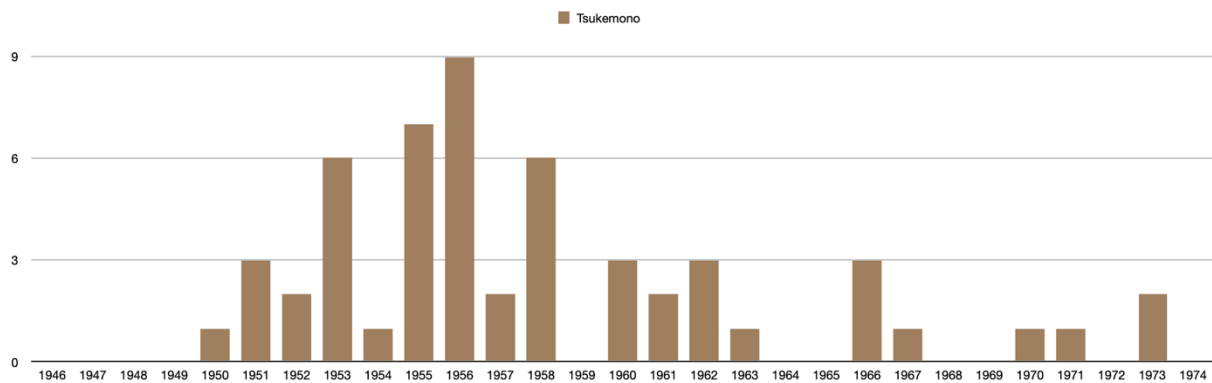


Abbildung 16: Absolutes Vorkommen von *tsukemono* in *Sazae-san*

Von den absoluten Werten weichen die Werte des prozentuellen Anteils von *tsukemono* an den Hauptspeisen in den *Sazae-san*-Zeitungstrips leicht ab, wie in Abbildung 17 ersichtlich ist. Hier wird das Maximum Anfang der 1960er Jahre erreicht; in der Mitte der 1950er Jahre sind *tsukemono* jedoch auch überdurchschnittlich zahlreich zu sehen. Eine eindeutige Tendenz ist nicht klar ersichtlich, eindeutig erkennbar ist, dass sich die meisten Abbildungen sich in den 1950er und 1960er Jahren finden und später nur noch sehr spärlich, eine Trendlinie bestätigt ebenfalls eine leicht abnehmende Tendenz:

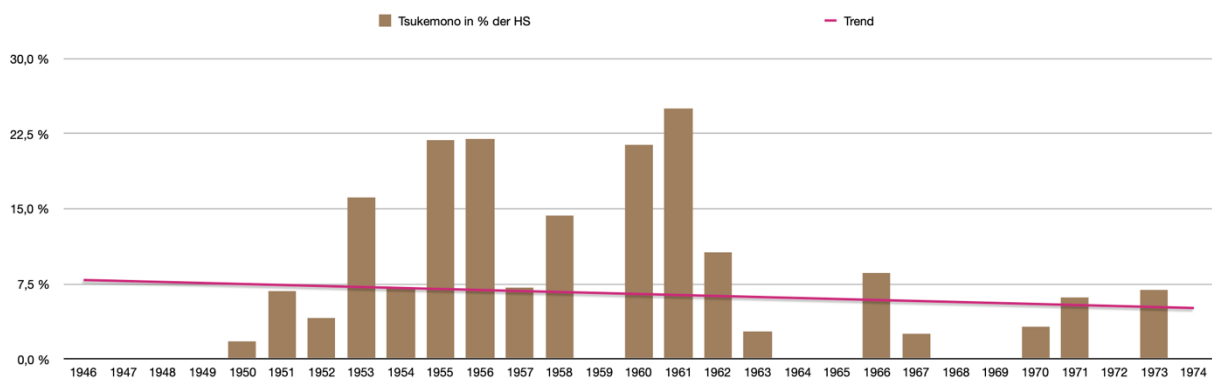


Abbildung 17: Prozentueller Anteil von *tsukemono* an den Hauptspeisen in *Sazae-san*

Im Vergleich mit anderen Lebensmitteln und Speisen in *Sazae-san* kommen *tsukemono* eher selten vor: Sowohl der prozentuelle Maximalwert, der 1961 erreicht wird, als auch der absolute Spitzenwert 1956 machen nur weniger als drei Prozent aller in *Sazae-san* vorkommenden Speisen aus. Die absoluten Vorkommen sowie der prozentuelle Anteil von *tsukemono* an den

Hauptmahlzeiten über den gesamten Zeitraum der Veröffentlichung der Manga-Reihe sind in folgender Tabelle 15 zu sehen:

|      |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |
|------|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|
| 19.. | 46 | 47 | 48 | 49 | 50 | 51 | 52 | 53 | 54 | 55 | 56 | 57 | 58 | 59 | 60 | 61 | 62 | 63 | 64 | 65 | 66 | 67 | 68 | 69 | 70 | 71 | 72 | 73 | 74 |
| Anz. | 0  | 0  | 0  | 0  | 1  | 3  | 2  | 6  | 1  | 7  | 9  | 2  | 6  | 0  | 3  | 2  | 3  | 1  | 0  | 0  | 3  | 1  | 0  | 0  | 1  | 1  | 0  | 2  | 0  |
| %    | 0  | 0  | 0  | 0  | 2  | 7  | 4  | 16 | 7  | 22 | 22 | 7  | 14 | 0  | 21 | 25 | 11 | 3  | 0  | 0  | 9  | 3  | 0  | 0  | 3  | 6  | 0  | 7  | 0  |

Tabelle 15: Absolutes Vorkommen sowie prozentueller Anteil von *tsukemono* an den Hauptspeisen

### 3.2.1.6. Okazu

Auf Platz sechs der Rangliste der am häufigsten vorkommenden Speisen in den *Sazae-san*-Geschichten liegen *okazu* おかず [Beilage]. Mit diesem Begriff werden sämtliche Speisen bezeichnet, die als Begleitung von Reis fungieren. In diese Kategorie wurden sämtliche, nicht identifizierbare Speisen, die in den Manga gemeinsam zu Reis serviert werden, aufgenommen<sup>89</sup>. *Okazu* kommen insgesamt 44-mal vor, was einem Anteil von 6,5 Prozent aller Speisen entspricht. Sie sind dabei fast immer die einzige Beilage zu Reis. Einige Male tauchen sie gemeinsam mit *tsukemono* auf, nur 6-mal mit *miso-shiru*, 1-mal mit Fisch und ebenfalls nur ein einziges Mal im Set mit Fisch und *miso-shiru*. Um welche Art von Beilage es sich jeweils handelt, ist rein durch optische Merkmale nicht zu erkennen; die *okazu* werden meistens als flache, rundliche sowie eckige Objekte dargestellt. Da es sich bei den in der Küche der Familie Isono zubereiteten Lebensmitteln manchmal deutlich erkennbar um Rettich, Zwiebel oder Karotten handelt, könnten die *okazu* aus gekochtem, gebratenem oder frittiertem Gemüse bestehen, auch kleingeschnittenes Gemüse, Fisch oder Fleisch gemischt mit Tofu wäre in gebratener Form naheliegend.

Betrachtet man den Verlauf des Vorkommen von *okazu*, der in Abbildung 18 in absoluten Zahlen erfasst wurde, so kann, anders als bei den bisher untersuchten Speisen, keine eindeutige Tendenz festgestellt werden. Selbst in den Jahren mit dem in der japanischen Realität höchsten Konsum von Reis, also zwischen 1950 und 1953, ist keine überdurchschnittliche Häufigkeit festzustellen; am häufigsten, nämlich 5-mal, sind *okazu* im Jahr 1966 abgebildet.

<sup>89</sup> Auch Fisch ließe sich zur Gruppe der *okazu* zählen, für diese Arbeit wurde er jedoch separat angeführt.

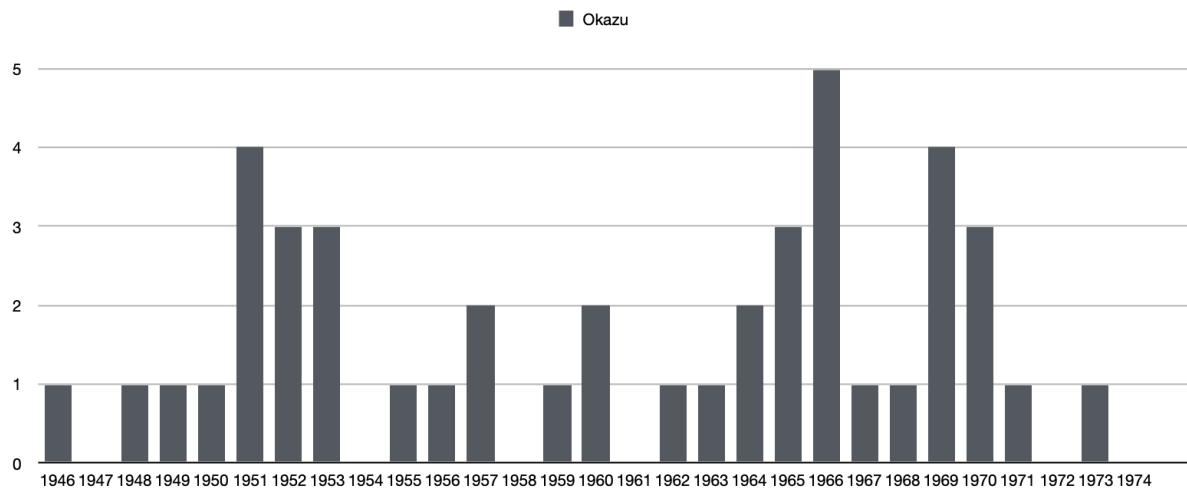


Abbildung 18: Absolutes Vorkommen von *okazu* in *Sazae-san*

Einen etwas anderen Eindruck als die absoluten Zahlen ergeben die prozentuellen Werte für den Anteil von *okazu* an den Hauptspeisen, wie in Abbildung 19 zu sehen ist. Hier wird der Maximalwert bereits im Jahr 1966 erreicht, was jedoch an den insgesamt wenigen abgebildeten Gerichten in diesem Jahr liegt. Bis 1953 wird der Anteil graduell geringer, um in den Folgejahren nach einzelnen Jahrgängen mit wenigen oder überhaupt keinen Abbildungen kurze Schübe mit vermehrten Darstellungen aufzuweisen. Die Trendlinie zeigt auch in diesem Fall eine abnehmende Tendenz:

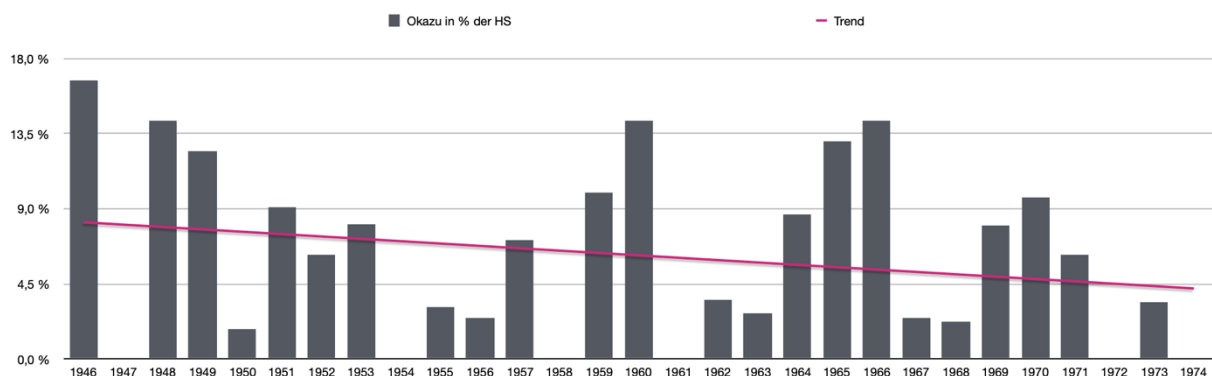


Abbildung 19: Prozentueller Anteil von *okazu* an den Hauptspeisen in *Sazae-san*

Der Übersicht halber zeigt Tabelle 16 das Vorkommen in absoluten Zahlen sowie den prozentuellen Anteil von *okazu* an den Hauptspeisen jeweils pro Jahr über den gesamten Veröffentlichungszeitraum hinweg:

|      |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |
|------|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|
| 19.. | 46 | 47 | 48 | 49 | 50 | 51 | 52 | 53 | 54 | 55 | 56 | 57 | 58 | 59 | 60 | 61 | 62 | 63 | 64 | 65 | 66 | 67 | 68 | 69 | 70 | 71 | 72 | 73 | 74 |
| Anz. | 1  | 0  | 1  | 1  | 1  | 4  | 3  | 3  | 0  | 1  | 1  | 2  | 0  | 1  | 2  | 0  | 1  | 1  | 2  | 3  | 5  | 1  | 1  | 4  | 3  | 1  | 0  | 1  | 0  |
| %    | 17 | 0  | 14 | 13 | 2  | 9  | 6  | 8  | 0  | 3  | 2  | 7  | 0  | 10 | 14 | 0  | 4  | 3  | 9  | 13 | 14 | 3  | 2  | 8  | 10 | 6  | 0  | 3  | 0  |

Tabelle 16: Absolutes Vorkommen sowie prozentueller Anteil von *okazu* an den Hauptspeisen

Für *okazu*, sowie den ebenso bei Hauptmahlzeiten häufig vorkommenden Speisen *bentō* und *tsukemono*, deren Abbildungsverlauf vorher genauer betrachtet worden ist, lässt sich kein Vergleich mit der in der Sekundärliteratur beschriebenen, tatsächlichen Entwicklung anstellen, da keine Verbrauchsstatistiken, falls sie denn überhaupt existieren sollten, ausfindig gemacht werden konnten. Da es sich besonders bei *bentō* und *okazu* um meistens aus mehreren Zutaten bereitete Gerichte handelt, welche überdies in zahlreichen Varianten existieren, ist davon auszugehen, dass vermutlich keine aussagekräftigen Verbrauchswerte vorhanden sind. Da jedoch *tsukemono* und *okazu* fast ausschließlich zu Reis gegessen werden, darf jedoch mit ziemlicher Wahrscheinlichkeit angenommen werden, dass sich der Verzehr dieser Speisen ebenso wie der Verzehr von Reis verringert hat, die Darstellungen dementsprechend die Realität widerspiegeln.

### 3.2.2. *Yōshoku* – westlich beeinflusste Küche

Verglichen mit Gerichten der japanischen Küche, *washoku*, machen die westlich beeinflussten Speisen, genannt *yōshoku* 洋食[westliche Küche], nur einen geringen Anteil aller in den *Sazae-san*-Geschichten vorkommenden Gerichte aus. Ihre Anzahl beträgt insgesamt 141, was einem Anteil von 15,8 Prozent der bei den Hauptmahlzeiten servierten Speisen entspricht. Zu dieser Kategorie zählt auch Brot, das in den späteren Erscheinungsjahren besonders zum Frühstück verzehrt wird. Im Gegensatz zu den Speisen der japanischen Küche, von denen in den meisten Fällen mehrere Einzelgerichte zusammen eine Mahlzeit bilden, sind hier auch manchmal vollständige Mahlzeiten, welche alleine vorkommen, wie z.B. Curry-Reis, vertreten. Tabelle 17 zeigt eine Liste der über die komplette Laufzeit der *Sazae-san*-Manga am häufigsten vorkommenden Speisen, die den *yōshoku* zugeordnet werden können. Die absolute Häufigkeit sowie der prozentuelle Anteil, den jede Speise an der Gesamtmenge der *yōshoku*-Gerichte einnimmt, sind in absteigender Reihenfolge angegeben:

| Gericht    | Häufigkeit | Prozent |
|------------|------------|---------|
| Brot       | 48         | 34,0 %  |
| Steak      | 15         | 10,6 %  |
| Curry-Reis | 13         | 9,2 %   |
| Tempura    | 8          | 5,7 %   |
| Tonkatsu   | 7          | 5,0 %   |
| Omelette   | 4          | 2,8 %   |
| Ebi-Fry    | 3          | 2,1 %   |
| Canapés    | 3          | 2,1 %   |

Tabelle 17: Liste der häufigsten *yōshoku*-Gerichte in *Sazae-san*

### 3.2.2.1. Brot

Mit etwas mehr als einem Drittel und damit großem Abstand kommt Brot am häufigsten als nicht-japanische Speise vor. Obwohl es in den *Sazae-san*-Geschichten erst 1948 zum ersten Mal serviert wird, tritt es bereits 1946 in Erscheinung, als Brot als Ration ausgegeben wird (1-62). In dieser Episode verlassen Sazae und Wakame mit mehreren Broten im Korb die Ausgabeliste als Wakame ein Brot verliert, das sogleich von einem amerikanischen LKW, welcher vorbeirast, plattgefahren wird und Sazae und Wakame nur noch ganz erstaunt die riesige, flache Scheibe anstarren. Man kann also annehmen, dass es sich Brot in dieser Zeit in Japan ausgebreitet hat und schließlich auch 1948 erstmals in *Sazae-san* beim Frühstück abgebildet ist und Sazae von einem riesigen Wecken mehrere dicke Scheiben abschneidet (2-92). Abbildung 20 zeigt den prozentuellen Anteil von Brot an den Hauptmahlzeiten in den *Sazae-san*-Geschichten. Deutlich erkennbar ist, dass Brot in den Anfangsjahren von *Sazae-san* trotz Anteilen von knappen 15 Prozent nur spärlich vorkommt und es auch einige Jahre gibt, in denen es kein einziges Mal thematisiert wird. Ab 1961 dann jedoch ist Brot regelmäßig zu sehen, mit dem Höhepunkt in den Jahren 1967 und 1968. Die lineare Trendlinie zeigt hier eine eindeutig zunehmende Tendenz:

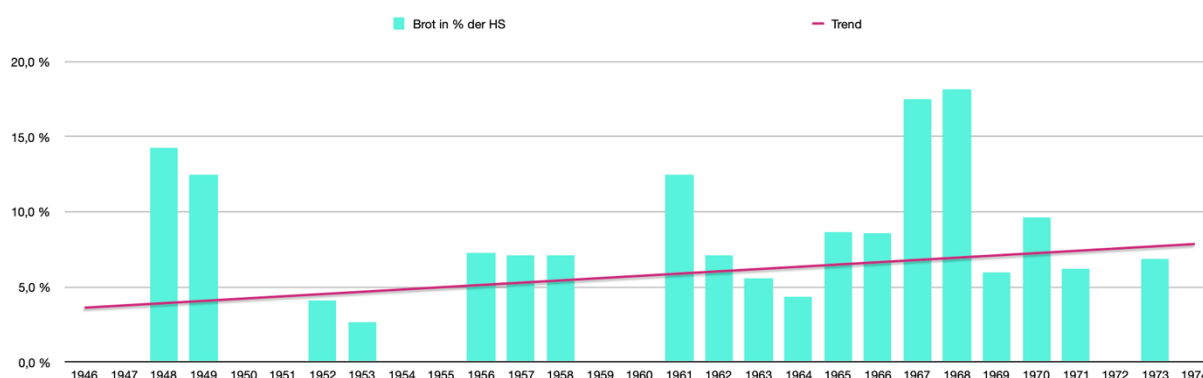


Abbildung 20: Prozentueller Anteil von Brot an den Hauptspeisen in *Sazae-san*

Für einen genauen Überblick folgt Tabelle 18 mit den absoluten Zahlen zum Vorkommen sowie dem prozentuellen Anteil von Brot an den Hauptspeisen über den ganzen Zeitraum der Veröffentlichung der Manga-Reihe:

|      |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |
|------|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|
| 19.. | 46 | 47 | 48 | 49 | 50 | 51 | 52 | 53 | 54 | 55 | 56 | 57 | 58 | 59 | 60 | 61 | 62 | 63 | 64 | 65 | 66 | 67 | 68 | 69 | 70 | 71 | 72 | 73 | 74 |
| Anz. | 0  | 0  | 1  | 1  | 0  | 0  | 2  | 1  | 0  | 0  | 3  | 2  | 3  | 0  | 0  | 1  | 2  | 2  | 1  | 2  | 3  | 7  | 8  | 3  | 3  | 1  | 0  | 2  | 0  |
| %    | 0  | 0  | 14 | 13 | 0  | 0  | 4  | 3  | 0  | 0  | 7  | 7  | 7  | 0  | 0  | 13 | 7  | 6  | 4  | 9  | 9  | 18 | 18 | 6  | 10 | 6  | 0  | 7  | 0  |

Tabelle 18: Absolutes Vorkommen sowie prozentueller Anteil von Brot an den Hauptspeisen

Wie genau die tatsächliche Entwicklung von Brot im Japan der Nachkriegszeit war, ist aufgrund weniger Statistiken nicht einfach zu beantworten, laut Okumura stieg der Konsum nach Kriegsende stark an (Okumura 1999:34). Das ist wahrscheinlich darauf zurückzuführen, dass zu jener Zeit Weizen in großen Mengen von anderen Staaten, allen voran den USA, gespendet worden war und dieser meistens zu Brot verarbeitet wurde. Brot war auch Hauptbestandteil der bald nach Kriegsende wieder eingeführten Schulausspeisung und deshalb im ganzen Land weit verbreitet (Cwierka 2006:157-158). In Abbildung 21 ist zwar nicht explizit Brot, sondern die Produktion sowie der Import und die Gesamtmenge von Weizen angeführt, welcher jedoch nicht ausschließlich für die Herstellung von Brot, sondern auch für zahlreiche andere Gerichte wie Mehlspeisen oder Nudeln verwendet wird. Hier ist deutlich ein starker Anstieg, bedingt durch die Importe, direkt nach Kriegsende erkennbar, dann ein kurzer Rückgang von 1949 bis 1950 und in den darauffolgenden Jahren dann ein fast durchgehender leichter Anstieg bis zum Ende der Laufzeit von *Sazae-san*:

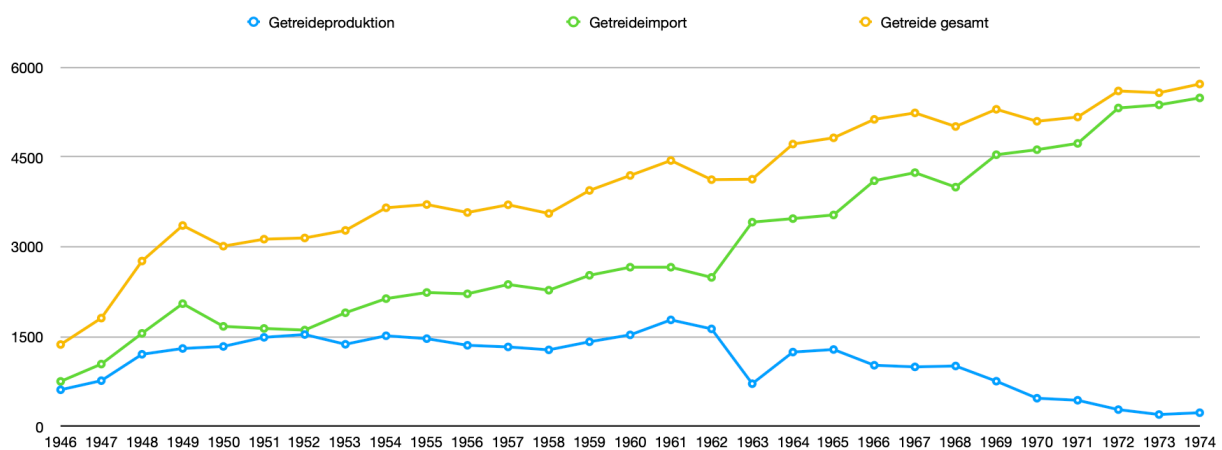


Abbildung 21: Getreide - Produktion, Import und Gesamtmenge in 1000 Tonnen (Statistics Bureau 2020)

Abbildung 22 zeigt die durchschnittlichen Monatsausgaben für Brot ab dem Jahr 1953, welche nach einem ersten Hoch im Jahr 1954 etwas zurückgehen, dann aber ab 1957 kontinuierlich steigen:

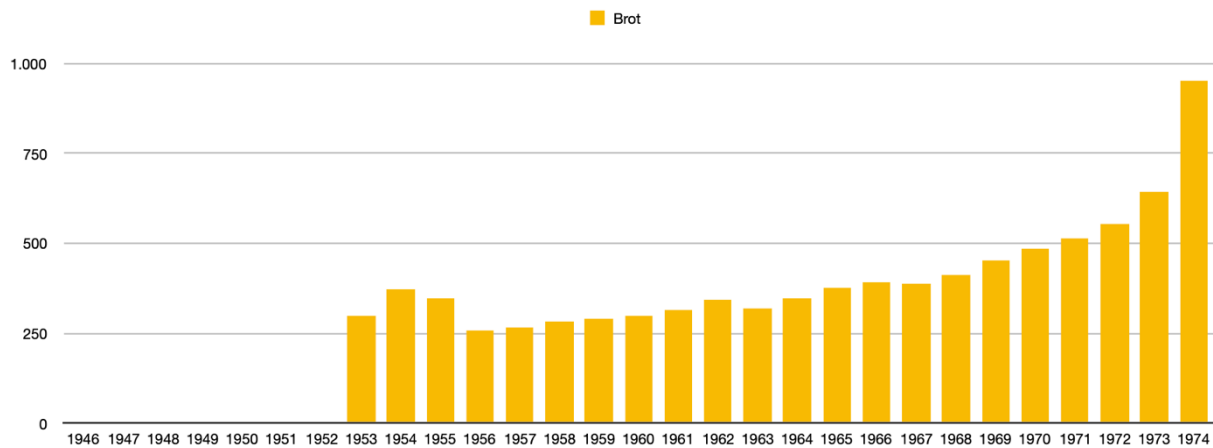


Abbildung 22: Durchschnittliche Monatsausgaben für Brot in Yen (Statistics Bureau 2020)

Das folgende Diagramm in Abbildung 23 zeigt die tatsächlich für die Produktion von Brot verwendete jährliche Weizenmenge in Kilogramm pro Person ab dem Jahr 1952 bis zum Ende der Laufzeit der *Sazae-san*-Serie. Hier ist auch eine leichte Zunahme der Menge erkennbar, was auch durch die deutlich nach oben zeigende lineare Trendlinie untermauert wird:

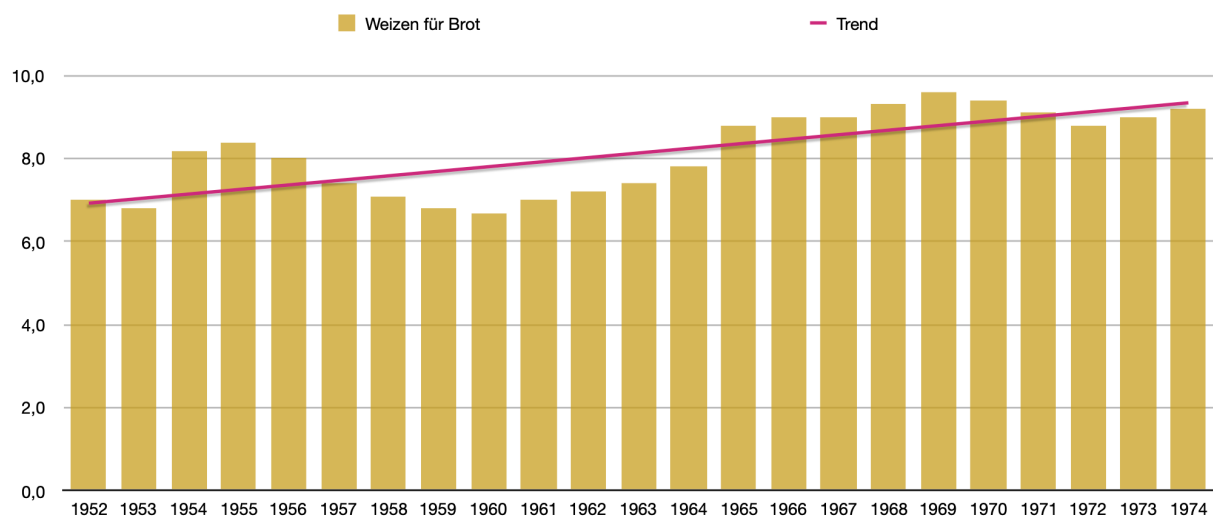


Abbildung 23: Jährliche Weizenmenge für Brot in kg pro Person (Rat z. Förderung v. Brotnahrung 2019)

Diese drei gezeigten Diagramme weisen alle einen eindeutigen Aufwärtstrend auf, wodurch mit an Sicherheit grenzender Wahrscheinlichkeit eine Steigerung des Brot-Konsums im Japan der Nachkriegszeit als gegeben angenommen werden kann. Dies lässt den Folgeschluss zu, dass die in den *Sazae-san*-Geschichten dargestellte Entwicklung des Brotkonsums, welcher im Laufe der Veröffentlichung deutlich zunimmt, tatsächlich dem in der Sekundärliteratur beschriebenen Trend entspricht.

### 3.2.2.2. Yōshoku allgemein

Mit der Ausnahme von Brot sind sämtliche anderen *yōshoku*-Speisen in *Sazae-san* zahlenmäßig nur selten vertreten. Eine detaillierte Auflistung und Diskussion der einzelnen Gerichte würde deshalb nicht sehr aufschlussreich sein, weshalb hier nun sämtliche *yōshoku*-Speisen gemeinsam als eine Einheit betrachtet werden. Insgesamt kommen Vertreter dieser Kategorie 93-mal vor, was einem Anteil von 12,2 Prozent aller in den *Sazae-san*-Episoden abgebildeten Hauptspeisen entspricht. In Abbildung 24, welche das absolute Vorkommen von westlichen Gerichten in der Manga-Serie zeigt, ist klar ersichtlich, dass diese in den ersten vier Jahren noch nicht präsent sind, 1950 dann erstmals in Erscheinung treten und von da an, abgesehen von einigen Ausnahmen, ständig an Bedeutung zunehmen. Besonders häufig sind *yōshoku*-Speisen in den 1960er Jahren abgebildet; hier ist auch das maximale Vorkommen mit jeweils 17-mal in den Jahren 1967 und 1969 festzustellen:

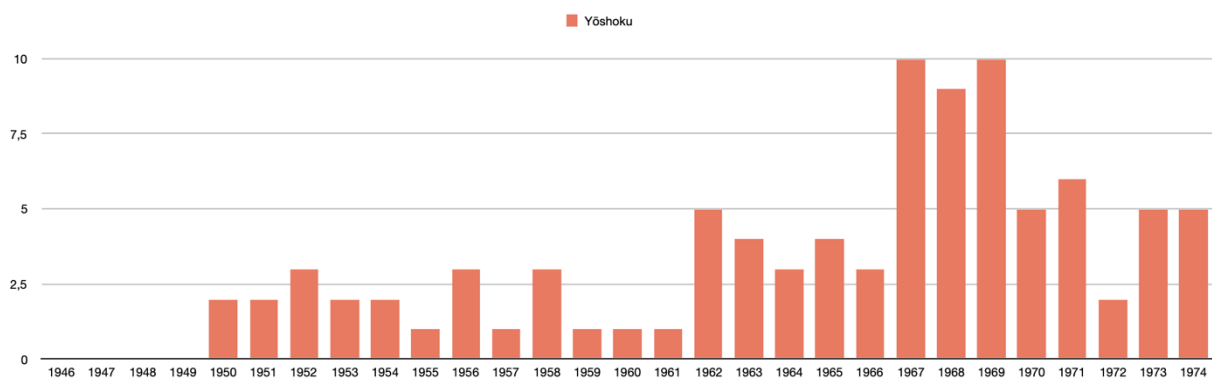


Abbildung 24: Absolutes Vorkommen von *yōshoku* in *Sazae-san*

Ein noch eindeutigeres Bild zeigt sich beim Verlauf der prozentuellen Anteile der *yōshoku*-Gerichte an allen Lebensmitteln und Speisen, die in den *Sazae-san*-Geschichten vorkommen; dies ist Abbildung 25 zu entnehmen. Hier ist nach dem ersten Auftreten 1950 ein in den folgenden Jahren dann relativ gleichbleibendes Vorkommen erkennbar, mit leichten Schwankungen sowohl nach oben als auch nach unten:

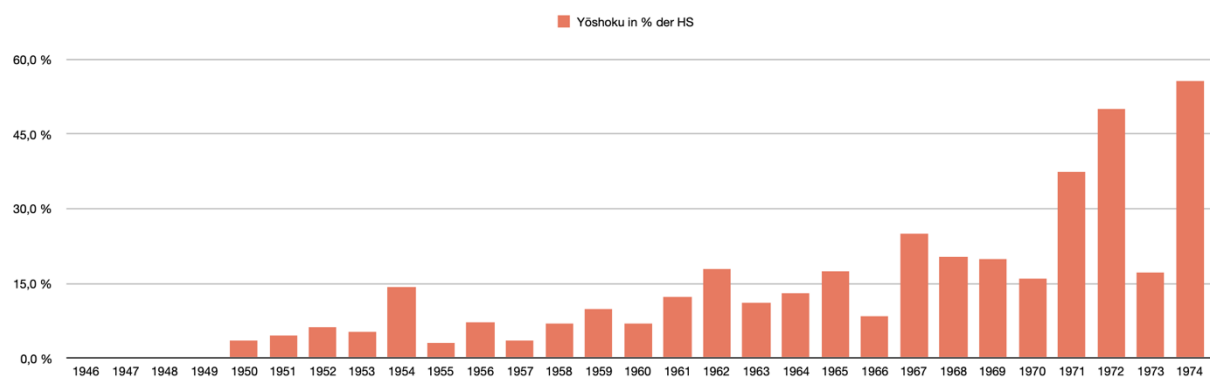


Abbildung 25: Prozentuelles Vorkommen von *yōshoku* in *Sazae-san*

Erst ab 1961 werden die Werte dann erkennbar höher. Hier sind ähnlich wie bei den absoluten Zahlen die Werte Ende der 1960er Jahre sehr hoch, das Maximum wird jedoch erst im letzten Jahr erreicht, was allerdings auch daran liegt, dass in diesem Jahr insgesamt nur 40 Geschichten erschienen sind. Für einen detaillierten Überblick folgt Tabelle 19 mit dem absoluten Vorkommen sowie dem prozentuellen Anteil von *yōshoku* an den Hauptspeisen über den ganzen Zeitraum der Veröffentlichung:

|      |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |
|------|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|
| 19.. | 46 | 47 | 48 | 49 | 50 | 51 | 52 | 53 | 54 | 55 | 56 | 57 | 58 | 59 | 60 | 61 | 62 | 63 | 64 | 65 | 66 | 67 | 68 | 69 | 70 | 71 | 72 | 73 | 74 |
| Anz. | 0  | 0  | 0  | 0  | 2  | 2  | 3  | 2  | 2  | 1  | 3  | 1  | 3  | 1  | 1  | 1  | 5  | 4  | 3  | 4  | 3  | 10 | 9  | 10 | 5  | 6  | 2  | 5  | 5  |
| %    | 0  | 0  | 0  | 0  | 4  | 5  | 6  | 5  | 14 | 3  | 7  | 4  | 7  | 10 | 7  | 13 | 18 | 11 | 13 | 17 | 9  | 25 | 20 | 20 | 16 | 38 | 50 | 17 | 56 |

Tabelle 19: Absolutes Vorkommen sowie prozentueller Anteil von *yōshoku* an den Hauptspeisen

Wie die Entwicklung der *yōshoku*-Speisen in Wirklichkeit vonstatten ging, ist aufgrund fehlender Statistiken nicht exakt zu beantworten, die Zubereitungsarten von Essen veränderten sich jedoch bereits beginnend Ende der 1940er Jahre von hauptsächlich kochen und dünsten hin zu frittieren und braten. Wurden Ende 1940 noch 40 Prozent der Speisen gekocht oder gedünstet und um die zehn Prozent frittiert, ging der Prozentsatz des Kochens und Dünstens Ende 1950 auf unter 30 zurück, während Frittieren auf 25 Prozent stieg. Das Braten von Gerichten stieg ebenfalls von ca. 15 Prozent Ende der 1940er auf knappe 30 Prozent Ende der 1950er Jahre (Murayama et. al. 1992:34). Da die westlichen Gerichte zum Großteil frittiert oder gebraten sind, kann deshalb angenommen werden, dass ihr Anteil bereits ab Ende der 1940er Jahre ständig zugenommen hat. In diesem Fall entspricht die ständige Zunahme von Abbildungen in den *Sazae-san*-Geschichten ab dem Jahr 1950 den in der Sekundärliteratur beschriebenen Verhältnissen ziemlich genau.

### 3.2.3. Nudelgerichte

Nudelgerichte nehmen mit einem Gesamtvorkommen von 67-mal, was einem Anteil von 7,5 Prozent entspricht, nur einen geringen Teil der in den *Sazae-san*-Zeitungcomics in Erscheinung tretenden Hauptspeisen ein. Davon wiederum sind mit Abstand *rāmen*<sup>90</sup> ラーメン[chine-

<sup>90</sup> Bei der Kategorisierung der Gerichte war die Entscheidung, ob *rāmen*, die im Deutschen oft als „chinesische Nudeln“ und auch in der Kansai-Region als *chūka soba* 中華そば[chinesische Soba] bezeichnet werden, als *chūka*-Gericht zu bewerten wären, nicht einfach. Die ersten Spuren von *rāmen* lassen sich in Japan bereits um 1880 finden, als chinesische Einwanderer in der Hafenstadt Yokohama als Köche arbeiteten und die Suppe vorwiegend für Landsleute zubereiteten. In den 1910er Jahren wurde die Suppe dann mit für die chinesische Version untypischen Zutaten wie gebratenem Schweinefleisch, Sojasoße und eingelegten Bambussprossen „japanisiert“ und erlangte bald Beliebtheit bei Arbeitern, Studenten und Soldaten (Quelle). Mit dem Wachstum der

sische Nudelsuppe] und *soba* 蕎麦[Buchweizennudeln], welche jeweils 26-mal vorkommen, die häufigsten Gerichte. Nur 5- bzw. 4-mal werden in Sazaes Familie *udon* うどん[dicke Weizennudeln] sowie *sōmen* 素麺[Fadennudeln] gegessen. Die Häufigkeit des Vorkommens dieser und anderer Nudelgerichte kann Tabelle 20 entnommen werden:

| Gericht               | Häufigkeit | Prozent |
|-----------------------|------------|---------|
| <i>rāmen</i>          | 26         | 38,8 %  |
| <i>soba</i>           | 25         | 37,3 %  |
| <i>udon</i>           | 5          | 7,5 %   |
| <i>sōmen</i>          | 4          | 6,0 %   |
| Instant- <i>rāmen</i> | 2          | 3,0 %   |
| <i>tempura-soba</i>   | 2          | 3,0 %   |
| <i>gomoku-soba</i>    | 1          | 1,5 %   |
| <i>hiyashi-soba</i>   | 1          | 1,5 %   |
| <i>yaki-soba</i>      | 1          | 1,5 %   |
| Summe                 | 67         | 100,0 % |

Tabelle 20: Liste der häufigsten Nudelgerichte in *Sazae-san*

Abbildung 26 zeigt den Verlauf des anteilmäßigen Vorkommens von Nudelgerichten über den gesamten Zeitraum, in dem die *Sazae-san*-Zeitungscomics veröffentlicht wurden. Dabei fällt auf, dass der Konsum von Nudelgerichten in der fiktiven Familie Isono, beginnend im Jahr 1950, bis 1962 relativ konstant war, bis auf einige Jahre, in denen Nudeln nie abgebildet sind. Dann nimmt der Konsum von Nudeln in der Mangaserie leicht zu und erreicht den Höhepunkt schließlich Ende der 1960er, Anfang der 1970er Jahre. Auch in dieser Abbildung ist der Wert für 1974 auffällig hoch. Obwohl nur 2-mal Nudelgerichte in den Geschichten vorkommen, wird dieser hohe Wert, wie es auch bei den oben behandelten *yōshoku* der Fall ist, durch die insgesamt geringe Zahl an veröffentlichten Geschichten in diesem Jahr verursacht:

---

Städte in den 1920er und 1930er Jahren entwickelten sich zahlreiche regionale Versionen von *rāmen*. Diese wurden nun zu einem der Hauptnahrungsmittel in Japan, das die Ankunft eines modernen urbanen Lebensstils kennzeichnete (vgl. Solt 2014:5-6, Kushner 2012:156-161). Diese historische Entwicklung war für mich ausschlaggebend, *rāmen* nicht zu den chinesischen Gerichten, sondern zu den Nudelgerichten zu zählen.

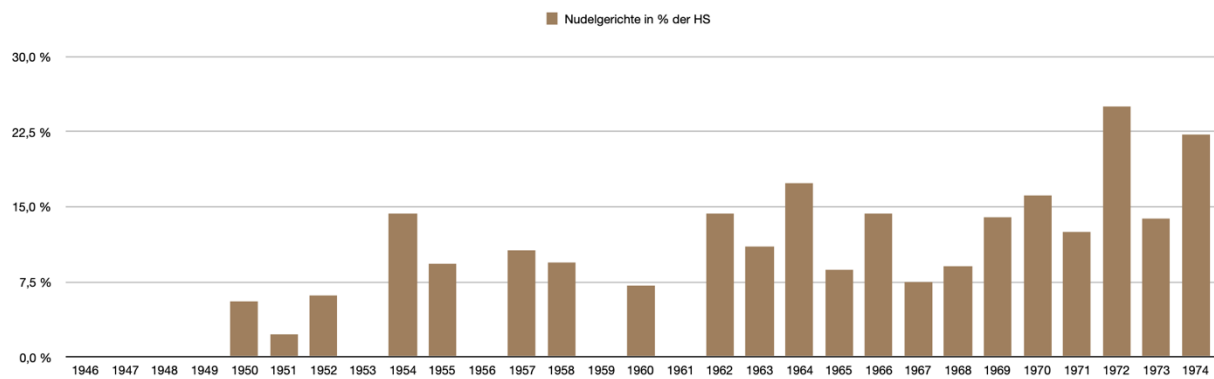


Abbildung 26: Prozentueller Anteil von Nudelgerichten an den Hauptspeisen in *Sazae-san*

Für einen besseren Überblick zeigt Tabelle 21 das absolute Vorkommen sowie den prozentuellen Anteil von Nudelgerichten an den Hauptspeisen jeweils pro Jahr über den gesamten Zeitraum der Publikation der *Sazae-san*-Geschichten:

|      |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |
|------|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|
| 19.. | 46 | 47 | 48 | 49 | 50 | 51 | 52 | 53 | 54 | 55 | 56 | 57 | 58 | 59 | 60 | 61 | 62 | 63 | 64 | 65 | 66 | 67 | 68 | 69 | 70 | 71 | 72 | 73 | 74 |
| Anz. | 0  | 0  | 0  | 0  | 3  | 1  | 3  | 0  | 2  | 3  | 0  | 3  | 4  | 0  | 1  | 0  | 4  | 4  | 4  | 2  | 5  | 3  | 4  | 7  | 5  | 2  | 1  | 4  | 2  |
| %    | 0  | 0  | 0  | 0  | 6  | 2  | 6  | 0  | 14 | 9  | 0  | 11 | 10 | 0  | 7  | 0  | 14 | 11 | 17 | 9  | 14 | 8  | 9  | 14 | 16 | 13 | 25 | 14 | 22 |

Tabelle 21: Absolutes Vorkommen sowie prozentueller Anteil von Nudelgerichten an den Hauptspeisen

Wie die tatsächliche Entwicklung von Nudelgerichten in Japan war, kann mangels Daten direkt nach dem Krieg nicht eindeutig bestimmt werden, ab 1960 bis zum Ende der Laufzeit von *Sazae-san* hingegen ist ein deutlicher Anstieg der Konsumation ersichtlich, teilweise auch ausgelöst durch die steigende Popularität von Instant-Nudeln, siehe Abbildung 27:

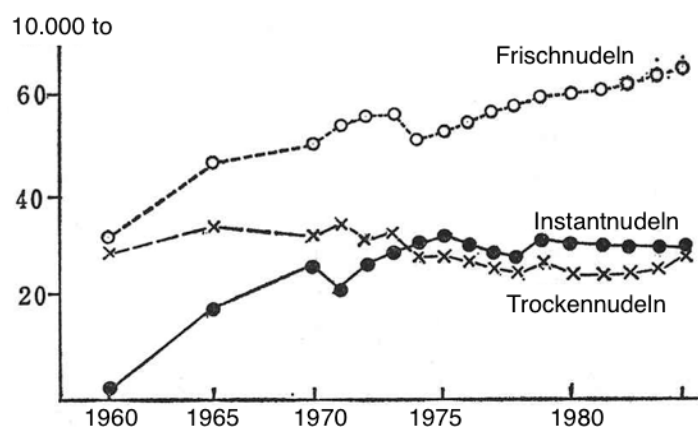


Abbildung 27: Konsumation von Nudeln (Yamaguchi 1986:114)

Wie auch im Diagramm in der weiter oben gezeigten Abbildung 21, welches die für sämtliche Speisenproduktion verwendete Getreidemenge pro Jahr und Person zeigt, dargestellt, ist auch

bereits direkt nach dem Krieg ein Anstieg zu erkennen, was mit Sicherheit neben dem gesteigerten Brotkonsum auch den Nudelkonsum geschuldet ist. Der in den *Sazae-san*-Manga abgebildete Verlauf mit zunehmendem Verzehr entspricht also dem in der Sekundärliteratur dargestellten Trend.

### 3.2.4. *Chūka* – chinesische Küche

Etwas überraschend ist die geringe Zahl von Gerichten nach chinesischer Art. Diese kommen in den 28 Jahren Laufzeit der *Sazae-san*-Zeitungs-Manga nur 10-mal vor, was einem Anteil von 1,1 Prozent der Hauptspeisen entspricht. Die Häufigkeit sämtlicher in den *Saza-san*-Geschichten vorkommenden *chūka*-Speisen sowie deren anteilmäßige Aufteilung zeigt die folgende Tabelle 22:

| Gericht        | Häufigkeit | Prozent |
|----------------|------------|---------|
| <i>Chāhan</i>  | 4          | 40,0 %  |
| <i>Nikuman</i> | 3          | 30,0 %  |
| <i>Anman</i>   | 1          | 10,0 %  |
| <i>Shūmai</i>  | 1          | 10,0 %  |
| Büffet         | 1          | 10,0 %  |
| Summe          | 10         | 100,0 % |

Tabelle 22: Liste aller *chūka*-Gerichte in *Sazae-san*

Das häufigste *chūka*-Gericht ist *chāhan* チャーハン [gebratener Reis] mit vier Vorkommen, gefolgt von *nikuman* 肉まん [mit Faschiertem gefüllter Germknödel] und *anman* あんまん [mit süßer Bohnenpaste gefüllter Germknödel]<sup>91</sup> mit drei bzw. nur einem Vorkommen. Die restlichen beiden Speisen nach chinesischer Art, die in *Sazae-san* vorkommen, sind *shūmai* シュウマイ [gedämpfte Schweinefleischtaschen] und ein chinesisches Büffet im All-you-can-eat-Stil. Die Verteilung der *chūka*-Gerichte ist wegen der insgesamt nur sehr geringen Anzahl nicht aussagekräftig. Wie in Abbildung 28 zu sehen ist, gibt es, beginnend mit 1955, nur alle paar Jahre jeweils ein einziges Vorkommen in den *Sazae-san*-Zeitungscomics; nur im Jahr 1969 kommen drei Speisen nach chinesischer Art vor:

<sup>91</sup> *Nikuman* und *anman* werden mit modernen Varianten wie *pizzaman* ピザまん oder *curryman* カレーまん als *chūkaman* 中華まん [chinesische Teigtaschen] bezeichnet.

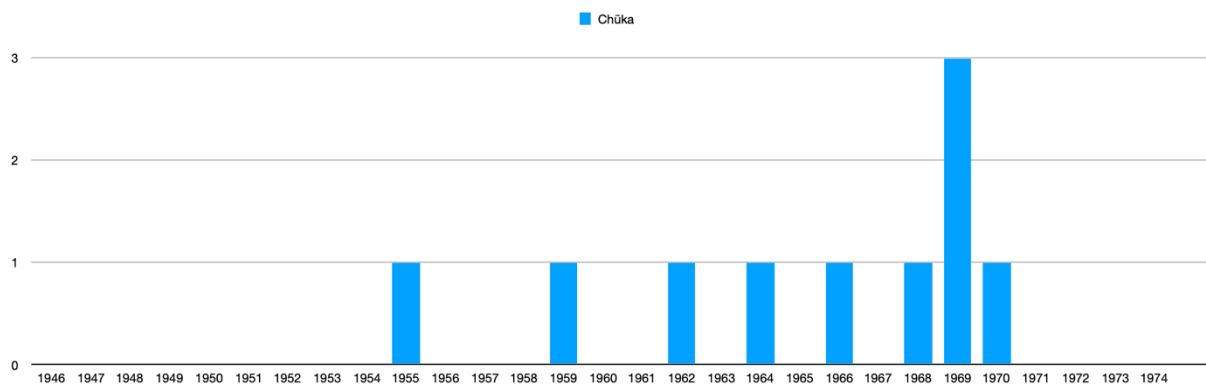


Abbildung 28: Absolutes Vorkommen von *chūka*-Gerichten in *Sazae-san*

Der Vollständigkeit halber zeigt folgende Tabelle 23 das Vorkommen in absoluten Zahlen sowie den prozentuellen Anteil von *chūka*-Gerichten an den Hauptspeisen jeweils pro Jahr über den gesamten Veröffentlichungszeitraum hinweg:

| 19.. | 46 | 47 | 48 | 49 | 50 | 51 | 52 | 53 | 54 | 55 | 56 | 57 | 58 | 59 | 60 | 61 | 62 | 63 | 64 | 65 | 66 | 67 | 68 | 69 | 70 | 71 | 72 | 73 | 74 |
|------|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|
| Anz. | 0  | 0  | 0  | 0  | 0  | 0  | 0  | 0  | 0  | 1  | 0  | 0  | 0  | 1  | 0  | 0  | 1  | 0  | 1  | 0  | 1  | 0  | 1  | 3  | 1  | 0  | 0  | 0  | 0  |
| %    | 0  | 0  | 0  | 0  | 0  | 0  | 0  | 0  | 0  | 3  | 0  | 0  | 0  | 10 | 0  | 0  | 4  | 0  | 4  | 0  | 3  | 0  | 2  | 6  | 3  | 0  | 0  | 0  | 0  |

Tabelle 23: Absolutes Vorkommen sowie prozentueller Anteil von *chūka*-Gerichten an den Hauptspeisen

### 3.3. Zwischenmahlzeiten

Neben zahlreichen Hauptspeisen werden in den *Sazae-san*-Geschichten auch regelmäßig Zwischenmahlzeiten abgebildet; wie bereits in Kapitel 3.1. erwähnt, sind es insgesamt 481. In diesem Kapitel werden die am häufigsten davon vorkommenden sowie die Häufigkeiten ihrer Vorkommen im Laufe der Jahre detailliert untersucht. Wie bereits bei den Hauptspeisen, werden ebenfalls zwecks übersichtlicher Darstellungen die Werte in Form von Diagrammen gezeigt. Vorwiegend werden wiederum prozentuelle Werte präsentiert; der Übersichtlichkeit halber werden sämtliche Zahlen zusätzlich in Tabellenform angegeben. Diagramme mit den absoluten Zahlen wurden nur bei besonders auffälligen oder bemerkenswerten Unterschieden zusätzlich erstellt. Ebenfalls wie bei den Hauptspeisen werden auch hier die gewonnenen Erkenntnisse vor dem Hintergrund der realen, wie in der Sekundärliteratur dargestellten Entwicklungen in Japan diskutiert.

### 3.3.1. *Okashi*

*Okashi* お菓子 [Süßigkeit/Snack] sind in den Sazae-san-Zeitungscomics in Summe 99 Mal abgebildet, was einem Anteil an den Zwischenmahlzeiten von 17,5 Prozent entspricht. Somit sind sie der am häufigsten vorkommende Snack. Die Bezeichnung *okashi* wird im Japanischen sowohl für Süßigkeiten als auch für saure Snacks verwendet, eine einheitliche Klassifizierungsmethode existiert nicht. Eine Möglichkeit der Unterteilung ist die in *yōgashi* 洋菓子 [westliche Snack] und *wagashi* 和菓子 [japanische Snacks]. Zu den *yōgashi* werden hauptsächlich ursprünglich aus dem Ausland stammende Kuchen und Torten gezählt, ebenso Schokolade, Bonbons, Karamell, Marshmallows, etc., aber auch Kartoffelchips oder Popcorn. Mit dem Begriff *wagashi* wollte man sich davon abgrenzen und betonen, dass es sich hierbei um in Japan entwickelte Produkte handelt. Der Begriff selber bürgerte sich erst nach dem Zweiten Weltkrieg ein. Davor, seit in der Meiji-Zeit begonnen wurde, zwischen in- und ausländischen Speisen zu unterscheiden, war die Bezeichnung *nippongashi* 日本菓子 [Japan-Snack] oder *honpōgashi* 本邦菓子 [Heimatland-Snacks] üblich (Aoki 2000:139). Zu den *wagashi* zählen vorwiegend süße Speisen mit Reismehl und *anko* 餡子 [süße Bohnenpaste], wie zum Beispiel *mochi* 餅 [Reiskuchen], *ohagi* おはぎ [mit *anko* umhüllte *mochi*], *dango* 団子 [gedämpfte Reismehl-Kugeln], *daifuku* 大福 [mit *anko* gefüllte *mochi*], *manjū* 饅頭 [meist mit *anko* gefüllte Küchlein], aber auch saure Snacks wie *senbei* 煎餅 [Reiscracker]. Es gibt auch einige *wagashi*, wie z.B. *kasutera* カステラ [Castella], *bōro* ボーロ [Bolo], *konpeitō* 金平糖 [Süßigkeit aus Zuckersirup] o.ä., welche zwar ursprünglich aus dem Ausland (bei diesen drei Beispielen aus Portugal) stammen; da dies jedoch bereits im 16. und 17. Jahrhundert geschah, werden sie mittlerweile als japanische Süßigkeiten angesehen (Hayakawa S. 1997:10). Die in dieser Kategorie berücksichtigten, in der Sazae-san-Mangareihe vorkommenden Snacks sind in Tabelle 24 aufgelistet:

| Speise         | Abbildungen |
|----------------|-------------|
| <i>wagashi</i> | 17          |
| <i>okashi</i>  | 15          |
| <i>ohagi</i>   | 13          |
| Schokolade     | 7           |
| Karamell       | 6           |
| <i>dango</i>   | 9           |
| Zuckerwatte    | 7           |
| <i>yōkan</i>   | 5           |
| <i>senbei</i>  | 5           |

| Speise            | Abbildungen |
|-------------------|-------------|
| <i>anpan</i>      | 1           |
| <i>arare</i>      | 1           |
| Keks              | 1           |
| <i>daifuku</i>    | 1           |
| <i>karintō</i>    | 1           |
| <i>karumeyaki</i> | 1           |
| <i>kintsuba</i>   | 1           |
| <i>monaka</i>     | 1           |
| <i>pokki</i>      | 1           |

|          |   |                |   |
|----------|---|----------------|---|
| dorayaki | 2 | Kartoffelchips | 1 |
|----------|---|----------------|---|

Tabelle 24: Unter *okashi* kategorisierte Snacks<sup>92</sup>

In Abbildung 29 ist der prozentuelle Anteil von *okashi* an den Zwischenmahlzeiten, die in den *Sazae-san*-Geschichten abgebildet sind, dargestellt. Auffallend ist, dass *okashi* bereits in den 1940er Jahren häufig vorkommen und schon 1947 und 1948 Werte von knappen 40 Prozent aller Snacks erreichen; danach gehen die Abbildungen kontinuierlich zurück, nehmen dann Ende der 1950er Jahre plötzlich stark zu und erreichen einen Maximalwert von 42,9 Prozent aller Zwischenmahlzeiten im Jahr 1959. Betrachtet man die Jahres-Mittelwerte pro Jahrzehnt, so zeigt sich, dass dieser in den 1940er Jahren mit 28,1% am höchsten ist, in den 1950er und 1960er Jahren sind sich die Jahresmittel wieder recht ähnlich mit 17,1 beziehungsweise 16,2 Prozent und in den 1970er Jahren beträgt der Jahresdurchschnitt 7,0 Prozent aller Snacks. Diese Entwicklung ist anhand der rot eingezeichneten Trendline deutlich erkennbar:

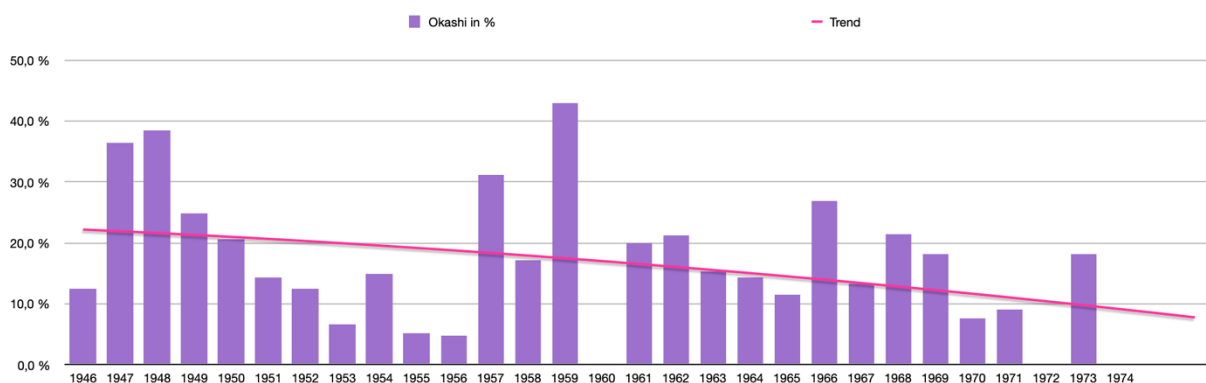


Abbildung 29: Prozentueller Anteil von *okashi* an den Zwischenmahlzeiten

Einen detaillierten Überblick über die absoluten Vorkommen sowie den prozentuellen Anteil von *okashi* an den Zwischenmahlzeiten über den ganzen Zeitraum der Veröffentlichung liefert Tabelle 25:

|      |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |
|------|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|
| 19.. | 46 | 47 | 48 | 49 | 50 | 51 | 52 | 53 | 54 | 55 | 56 | 57 | 58 | 59 | 60 | 61 | 62 | 63 | 64 | 65 | 66 | 67 | 68 | 69 | 70 | 71 | 72 | 73 | 74 |
| Anz. | 1  | 4  | 5  | 1  | 6  | 3  | 3  | 1  | 3  | 1  | 1  | 10 | 5  | 6  | 0  | 2  | 7  | 4  | 4  | 3  | 7  | 4  | 6  | 6  | 1  | 1  | 0  | 4  | 0  |
| %    | 13 | 36 | 38 | 25 | 21 | 14 | 13 | 7  | 15 | 5  | 5  | 31 | 17 | 43 | 0  | 20 | 21 | 15 | 14 | 12 | 27 | 13 | 21 | 18 | 8  | 9  | 0  | 18 | 0  |

Tabelle 25: Absolutes Vorkommen sowie prozentueller Anteil von *okashi* an den Zwischenmahlzeiten

<sup>92</sup> *Yōkan* 羊羹[Süßigkeit aus Bohnenmus], *dorayaki* どら焼き[mit *anko* gefüllter Pfannkuchen], *anpan* あんぱん[mit *anko* gefülltes Brot], *arare* あられ[Reis-cracker], *karintō* かりんとう[braun frittierte Teig], *karumeyaki* カルメ焼き[Art Karamell], *kintsuba* 金鰐[gebackenes Konfekt aus süßem Bohnenmus umhüllt mit Weizenmehl], *monaka* もなか[mit *anko* gefüllte *mochi*-Reiswaffeln], *pokki* ポッキー[Keksstangen mit Schokolade, in Ö: „Mikado“].

Betrachtet man die in der Sekundärliteratur dargestellte Entwicklung von *okashi* in Japan anhand der durchschnittlich dafür ausgegebenen monatlichen Beträge pro Haushalt in Abbildung 30, so ist erkennbar, dass die Ausgaben in den 1940er Jahren langsam steigen (für 1946 sind keine Daten angegeben) und dann von 1949 bis 1961 mit kleinen Schwankungen relativ konstant um die 750 Yen bleiben. Ab 1962 steigen die monatlichen Ausgaben für *okashi* rasch und erreichen 1974 bereits knappe 3.000 Yen:

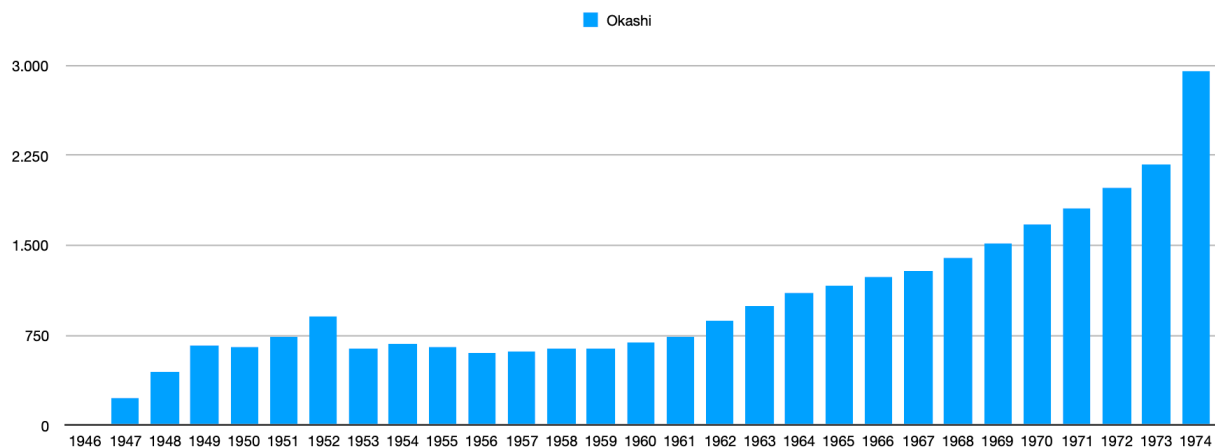


Abbildung 30: Durchschnittliche Monats-Ausgaben pro Haushalt für *okashi* in Yen (Statistics Bureau 2020)

Vergleicht man diesen Verlauf mit der Abbildungshäufigkeit von *okashi* in den *Sazae-san*-Geschichten, so zeigt sich, dass diese genau konträr zum Trend in den Manga verläuft, also nicht der in der Sekundärliteratur abgezeichneten Entwicklung entspricht.

### 3.3.2. Obst

Die am zweithäufigsten in den *Sazae-san*-Geschichten vorkommende Zwischenmahlzeit ist mit insgesamt 98 Abbildungen und einem Anteil von 17,3 Prozent an allen gezeigten Zwischenmahlzeiten Obst. Diese Kategorie schlüsselt sich wie folgt auf:

| Obstsorte    | Abbildungen |
|--------------|-------------|
| Wassermelone | 23          |
| Apfel        | 20          |
| Mandarine    | 20          |
| Banane       | 12          |
| Orangen      | 4           |
| Kaki         | 3           |
| Melone       | 3           |
| Pfirsich     | 3           |
| Traube       | 2           |
| Grapefruit   | 2           |
| Birne        | 2           |

|                           |    |
|---------------------------|----|
| <i>biwa</i> <sup>93</sup> | 1  |
| Erdbeere                  | 1  |
| Kirsche                   | 1  |
| Zitrone                   | 1  |
| Summe                     | 98 |

Tabelle 26: Übersicht aller abgebildeten Obstsorten

Die von den Obstsorten mit 23 Vorkommen am häufigsten abgebildeten Wassermelonen werden in den Geschichten relativ spät, erst ab 1950, als Zwischenmahlzeit<sup>94</sup> abgebildet (4-102). Dasselbe gilt für Äpfel, die zum ersten Mal am 7. Oktober 1950 als Snack vorkommen (OT1-73). Abgebildet waren sie zwar bereits ab 1948, da jedoch nur im Hintergrund in einem Geschäft zu sehen<sup>95</sup>. Äpfel werden öfters in großen hölzernen Kisten abgebildet, welche geliefert werden<sup>96</sup>; woher diese kommen, ob es sich etwa um Geschenke von Verwandten oder um selbst getätigte Einkäufe handelt, wird jedoch nie explizit erwähnt. Im Gegensatz dazu wird im Fall einer Kiste Orangen klar, dass diese von Verwandten aus Kyūshū geschickt wurde (2-4), oder dass eine Kiste Mandarinen vom Gemüsehändler geliefert wird (6-10).

Relativ bald tritt mit der Banane eine nicht in Japan heimische Frucht auf. Die erste Darstellung erfolgte im Jahr 1951 (6-50). Darauf, dass Bananen zu dieser Zeit etwas Besonderes oder aber sehr teuer waren, lässt der Inhalt der Geschichte schließen, denn sowohl Fune als auch Sazae erzählen einem Gast, dass es ihnen leidtäte, dass sie nichts anbieten könnten, obwohl in anderen Fällen Gästen immer sofort eine Kleinigkeit serviert wird; die Kinder plaudern jedoch aus, dass Sazae ja doch Bananen gekauft hätte, worauf sie Fune schließlich mit errötetem Gesicht den Gästen serviert.

Abbildung 31 zeigt das prozentuelle Vorkommen von Obst in den *Sazae-san*-Geschichten. Dabei ist erkennbar, dass Obst in den 1940er Jahren bei knapp jeder zehnten Zwischenmahlzeit abgebildet war, der Durchschnittswert beträgt hier 9,0% von allen gezeigten Zwischenmahlzeiten pro Jahr. In den 1950er Jahren nehmen die Werte mit Ausnahme von 1954 teilweise deutlich zu (ø 17,6% pro Jahr) und erreichen den prozentuellen Höchstwert 1952. In den 1960er Jahren bleiben die Prozentwerte relativ hoch und erreichen den höchsten jährlichen Durchschnitt von 18,5%. Weil im letzten Jahr (1974) kein einziges Mal Obst in den Comics abgebildet ist, beträgt der Mittelwert der 1970er Jahre 13,1% pro Jahr. Über die gesamte

<sup>93</sup> ビワ [Japanische Mispel].

<sup>94</sup> Auch als Hintergrundobjekte sind Wassermelonen erst ab 1950 abgebildet, z.B. in OT1-65 bei einem Obst- und Gemüsehändler.

<sup>95</sup> Z.B. in 3-37, 3-41, 4-104.

<sup>96</sup> Z.B. in 13-87, 14-116.

Laufzeit der *Sazae-san*-Manga ist jedoch keine eindeutige Tendenz erkennbar, was auch die Trendlinie, die nur minimal aufwärts zeigt, deutlich macht:

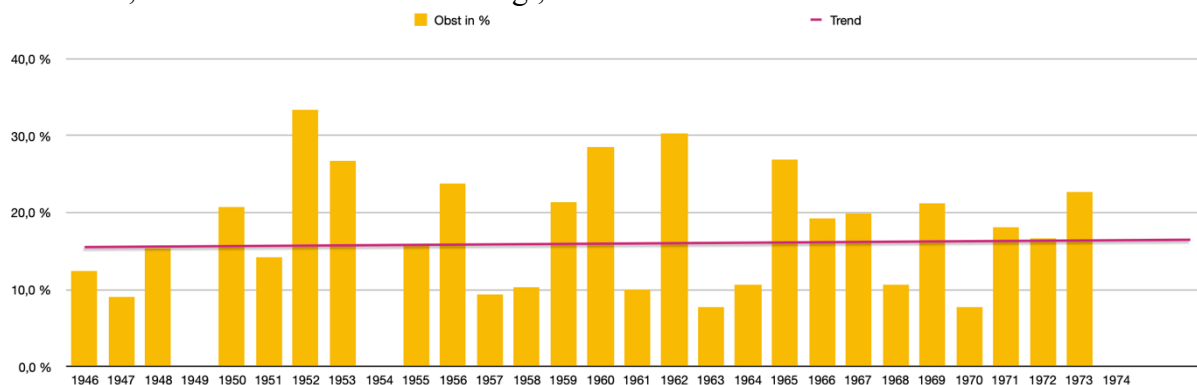


Abbildung 31: Prozentueller Anteil von Obst an den Zwischenmahlzeiten

Die absoluten Zahlen der Obst-Abbildungen sowie die prozentuellen Anteile von Obst an in *Sazae-san* gezeigten bzw. thematisierten Zwischenmahlzeiten pro Jahr sind in folgender Tabelle 27 dargestellt:

|      |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |
|------|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|
| 19.. | 46 | 47 | 48 | 49 | 50 | 51 | 52 | 53 | 54 | 55 | 56 | 57 | 58 | 59 | 60 | 61 | 62 | 63 | 64 | 65 | 66 | 67 | 68 | 69 | 70 | 71 | 72 | 73 | 74 |
| Anz. | 1  | 1  | 2  | 0  | 6  | 3  | 8  | 4  | 0  | 3  | 5  | 3  | 3  | 3  | 2  | 1  | 10 | 2  | 3  | 7  | 5  | 6  | 3  | 7  | 1  | 2  | 2  | 5  | 0  |
| %    | 13 | 9  | 14 | 0  | 21 | 14 | 33 | 27 | 0  | 16 | 24 | 9  | 10 | 21 | 29 | 10 | 30 | 8  | 11 | 27 | 19 | 20 | 11 | 21 | 8  | 18 | 17 | 23 | 0  |

Tabelle 27: Absolutes Vorkommen sowie prozentueller Anteil von Obst an den Zwischenmahlzeiten

Wie Tabelle 28 sowie auch Abbildung 32 zeigen, stieg der Obst-Konsum nach dem Kriegsende rasch an, von 6,9 kg pro Person und Jahr auf 15,3 kg im Jahr 1950:

|                     |      |      |      |      |      |
|---------------------|------|------|------|------|------|
| Jahr                | 1946 | 1950 | 1955 | 1965 | 1973 |
| Jährl. Konsum in kg | 6.9  | 15,3 | 12,3 | 28,4 | 42,9 |

Tabelle 28: Jährlicher Obstkonsum pro Person (Yamaguchi 1986:6)

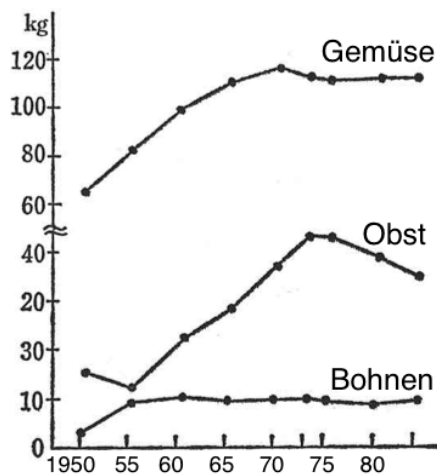


Abbildung 32: Jährlicher Durchschnitts-Obstkonsum pro Person (Yamaguchi 1986: 44)

Nach dem Jahr 1950 ging der Konsum etwas zurück und lag 1955 bei 12,3 kg, betrug zehn Jahre später 1965 mehr als das Doppelte mit 28,4 kg und steigerte sich 1973 auf 42,9 kg um im letzten Jahr der *Sazae-san*-Serie 1974 dann wieder etwas geringer zu werden. Auch in diesem Fall entspricht die Häufigkeit, mit der Obst in den *Sazae-san*-Episoden abgebildet wird, keineswegs der in der Sekundärliteratur gezeigten Entwicklung, denn dann müssten in den Manga die Abbildungen von Obst im Verlauf der Jahre zahlreicher werden, sie bleiben jedoch immer auf relativ gleichem Niveau.

### 3.3.3. Torten und Kuchen

In den *Sazae-san*-Manga wurden Torten und Kuchen als Zwischenmahlzeit am dritthäufigsten abgebildet. Insgesamt kamen diese 85-mal vor, was einen Anteil an allen gezeigten Zwischenmahlzeiten von genau 15 Prozent ausmacht. In den 1940er Jahren werden sie kein einziges Mal in einer Geschichte als Snack gezeigt. Erst ab 1950 treten sie regelmäßig, ausgenommen 1959, in Erscheinung mit einem Jahresschnitt von 13,6 Prozent in diesem Jahrzehnt. Das allererste Vorkommen in den *Sazae-san*-Geschichten erfolgte zwar bereits Ende 1948, als Sazae mit Wakame Einkäufe erledigt und in einem Schaufenster eine riesige Stocktorte als *kurisumasu kēki* クリスマスケーキ [Weihnachtstorte] angepriesen ist. Damit Wakame die Torte nicht sieht und auch eine haben möchte, lenkt Sazae sie ab, indem sie einem in Lumpen gekleideten Kind Wakames Spielzeug schenkt (3-31). Auch im Jahr 1951 wird eine Weihnachtstorte nur von Namihei bestaunt. Erst 1957 schließlich steht zum ersten Mal eine am Tisch der Familie Isono (19-73).

Pancakes dagegen, die in Japan *hotto kēki* ホットケーキ[Hot-Cake] genannt werden<sup>97</sup>, sind schon früher Bestandteil der in den Comics vorkommenden Nahrung. Die erste Abbildung erfolgt in einer Episode aus dem Jahr 1950, in welcher Masuo mit einer Zigarette im Mund am Herd in der Küche steht und Pancakes zubereitet, weil Sazae gerade von einer Freundin besucht wird. Nach einiger Zeit bittet er Sazae um Hilfe, weil sich ein Pfannkuchen nicht löst. Als diese helfen will und zur Pfanne eilt, teilt er ihr mit, dass der Kuchen nicht dort sei, sondern an der Decke klebe (5-100).

In den 1960er Jahren stehen Torten und Kuchen dann regelmäßig als Zwischenmahlzeit auf dem Speiseplan der Familie Isono, mit fast 43% im ersten Jahr und einem Jahresdurchschnitt von 18,9 Prozent. Der Maximalwert von 50%, also der Hälfte aller Zwischenmahlzeiten, wird im Jahr 1972 erreicht, und obwohl im letzten Publikationsjahr von *Sazae-san* als Zeitungscomic 1974 kein einziges Mal Torten oder Kuchen abgebildet sind, beträgt der Jahreschnitt in diesem Jahrzehnt dennoch 21,6 Prozent aller Zwischenmahlzeiten. Wie auch die Trendlinie in Abbildung 33 zeigt, ist, was die Häufigkeit der Abbildungen von Torten und Kuchen in den *Sazae-san*-Episoden betrifft, ein Aufwärtstrend erkennbar:

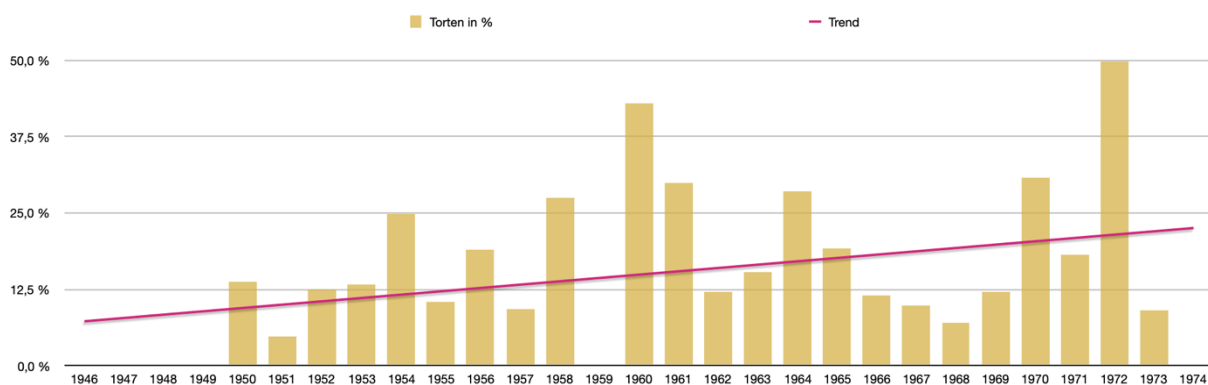


Abbildung 33: Prozentueller Anteil von Torten und Kuchen an den Zwischenmahlzeiten

Für einen genauen Überblick folgt Tabelle 29 mit dem absoluten Vorkommen sowie dem prozentuellen Anteil von Torten und Kuchen an den Zwischenmahlzeiten über den ganzen Zeitraum der Veröffentlichung von *Sazae-san*:

<sup>97</sup> Dies geschah laut Kashiwagi bereits 1923, als Pancakes erstmals populär wurden. Sie wurden deshalb nicht *pan kēki*[Pancake] genannt, um eine namentliche Verwechslung mit Brot (*pan* パン) zu verhindern (Kashiwagi 2014:3).

|      |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |
|------|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|
| 19.. | 46 | 47 | 48 | 49 | 50 | 51 | 52 | 53 | 54 | 55 | 56 | 57 | 58 | 59 | 60 | 61 | 62 | 63 | 64 | 65 | 66 | 67 | 68 | 69 | 70 | 71 | 72 | 73 | 74 |
| Anz. | 0  | 0  | 0  | 0  | 4  | 1  | 3  | 2  | 5  | 2  | 4  | 3  | 8  | 0  | 3  | 3  | 4  | 4  | 8  | 5  | 3  | 3  | 2  | 4  | 4  | 2  | 6  | 2  | 0  |
| %    | 0  | 0  | 0  | 0  | 14 | 5  | 13 | 13 | 25 | 11 | 19 | 9  | 28 | 0  | 43 | 30 | 12 | 15 | 29 | 19 | 12 | 10 | 7  | 12 | 31 | 18 | 50 | 9  | 0  |

Tabelle 29: Absolutes Vorkommen sowie prozentueller Anteil von Mehlspeisen an den Zwischenmahlzeiten

Ob dies auch der realen Entwicklung entspricht, lässt sich nicht eindeutig beantworten, da keine Statistiken ausfindig gemacht werden konnten. Von den relativ häufig in den *Sazae-san*-Episoden vorkommenden *hotto-kēki* ist bekannt, dass diese einen wahren Boom erlebten, nachdem im Jahr 1957 die Firma Morinaga<sup>98</sup> einen Hot-Cake-Fertigmix unter dem Namen *hotto-kēki no moto* ホットケーキの素 [Basis für Hot-Cake] auf den Markt gebracht hatte. Wurden im ersten Jahr 3.400 Tonnen verkauft, erreichte dieser Wert sieben Jahre später, 1964, bereits das Siebenfache mit 24.000 Tonnen Fertigmix (Kashiwagi 2014:3). Auch Torten erlebten um diese Zeit einen Aufschwung, der teilweise durch die Verbreitung des Kühlschranks, der in immer mehr Haushalte Einzug hielt, zusammenhing. Anstelle von Buttercremen wurden nun häufiger Torten mit Schlagobers zubereitet und die besonders beliebten Erdbeeren waren mittlerweile ganzjährig erhältlich und wurden oft zur Dekoration von Torten verwendet (Shida 2017:212). Aufgrund dieser Berichte kann angenommen werden, dass die Bedeutung von Torten und Kuchen tatsächlich ab Ende der 1950er Jahre immer mehr zugenommen hat und die dargestellte Entwicklung in den *Sazae-san*-Comics durchaus dem in der Sekundärliteratur beschriebenen Trend entspricht.

### 3.3.4. Tsumami

Die mit insgesamt 64-mal und einem Anteil von 13,3 Prozent<sup>99</sup> am vierthäufigsten abgebildete Zwischenmahlzeit sind *tsumami* つまみ [Snacks], ein Sammelbegriff für alle Gerichte, die zu alkoholischen Getränken serviert werden, ähnlich dem im deutschen Sprachgebrauch verwendeten Begriff „Knabberlei“. Während es sich bei Letzterem jedoch vorwiegend um Nüsse oder Salzgebäck handelt, umfasst *tsumami* ein weitaus umfangreicheres Spektrum: neben rohem oder gekochten Gemüse zählen dazu auch Fisch und Meeresfrüchte in zahlreichen Varianten wie getrocknet, gekocht oder frittiert; außerdem kann es sich auch um *tsukemono* sowie Reste von zu Hauptmahlzeiten gegessenen *okazu* handeln.

In den *Sazae-san*-Manga ist die genaue Art von *tsumami* nicht feststellbar, da deren genaue Beschaffenheit aus den Zeichnungen nicht erkennbar ist und die gezeigten Snacks auch

<sup>98</sup> Morinaga-Seika 森永製菓, Süßwarenproduzent, gegründet 1899.

<sup>99</sup> Anteil an den Zwischenmahlzeiten.

nie konkret benannt werden. Nur die Tatsache, dass es sich um *tsumami* handelt, ist eindeutig feststellbar, denn diese sind immer neben Bier, Sake o.ä. auf kleinen Tellern oder in kleinen Schüsseln abgebildet. Der Begriff *tsumami* wird nur ein einziges Mal verwendet, als Masuo in einer Bar folgende Bestellung aufgibt: „*Bīru ni-hon to nanika o-tsumami ne*“ ビール二本となにかおつまみネ[„Zwei Flaschen Bier und irgendein *tsumami* bitte“] (35-44). Das erste Erscheinen von *tsumami* in den Manga findet im Dezember 1949 nicht bei der Familie Isono, sondern bei Nachbarn statt (3-122), erst ab 1951 sind *tsumami* dann bei Geschichten von Familienmitgliedern zu sehen. Wie in Abbildung 34, in welcher die prozentuellen Vorkommen dargestellt sind, zu sehen ist, werden *tsumami* bis 1961 nicht sehr regelmäßig gegessen. Es gibt einige Jahre, in denen sie nie in Erscheinung treten. Dann jedoch erscheinen sie regelmäßig, und die Häufigkeit nimmt, von einzelnen Ausnahmen abgesehen, stetig zu und erreicht die Maximalwerte in den letzten Jahren der Veröffentlichung:

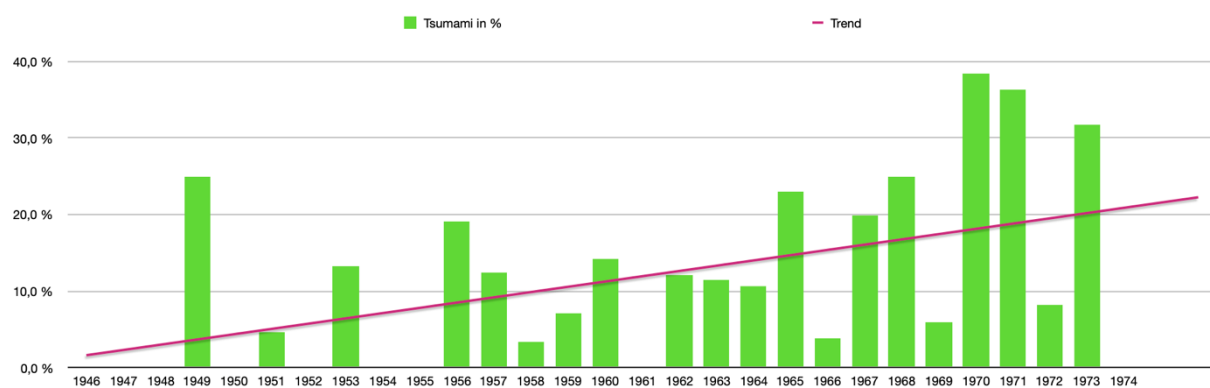


Abbildung 34: Prozentueller Anteil von *tsumami* an den Zwischenmahlzeiten

Einen detaillierten Überblick über das absolute Vorkommen sowie den prozentuellen Anteil von *tsumami* an den Zwischenmahlzeiten über den ganzen Zeitraum der Veröffentlichung bietet Tabelle 30:

|      |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |
|------|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|
| 19.. | 46 | 47 | 48 | 49 | 50 | 51 | 52 | 53 | 54 | 55 | 56 | 57 | 58 | 59 | 60 | 61 | 62 | 63 | 64 | 65 | 66 | 67 | 68 | 69 | 70 | 71 | 72 | 73 | 74 |
| Anz. | 0  | 0  | 0  | 1  | 0  | 1  | 0  | 2  | 0  | 0  | 4  | 4  | 1  | 1  | 1  | 0  | 4  | 3  | 3  | 6  | 1  | 6  | 7  | 2  | 5  | 4  | 1  | 7  | 0  |
| %    | 0  | 0  | 0  | 25 | 0  | 5  | 0  | 13 | 0  | 0  | 19 | 13 | 3  | 7  | 14 | 0  | 12 | 12 | 11 | 23 | 4  | 20 | 25 | 6  | 38 | 36 | 8  | 32 | 0  |

Tabelle 30: Absolutes Vorkommen sowie prozentueller Anteil von *tsumami* an den Zwischenmahlzeiten

Ob dieser Anstieg des Verzehrs auch in der Realität stattgefunden hat, ist aufgrund der Tatsache, dass es sich bei *tsumami* nicht um eine eindeutig definierte Speise, sondern nur um unter diesem Begriff zusammengefasste, verschiedenste Gerichte und auch Lebensmittel handelt,

nicht eindeutig zu beantworten, da in der Literatur keinerlei konkrete Daten oder Statistiken gefunden werden konnten. Eine Möglichkeit, ungefähre Verbrauchsänderungen von *tsumami* bestimmen zu können, ist die Werte von alkoholischen Getränken zu betrachten. Da es in Japan üblich ist, zu alkoholischen Getränken immer eine Kleinigkeit zu essen, kann man annehmen, dass sich der Verbrauch von *tsumami* proportional zum Verbrauch von alkoholischen Getränken verhält. Nakajima bestätigt dies, indem er schreibt, dass der steigende Bierkonsum, von einer Produktionsmenge 1955 von 403,4 Mio. Liter erfolgte ein Anstieg auf fast ein Fünffaches davon, knappe 2 Milliarden Liter 1964, auch zu einem steigenden Konsum der Edamame geführt hat<sup>100</sup>, die auch zu den *tsumami* gezählt wird (Nakajima 2016:3). Abbildung 35 zeigt die Entwicklung von alkoholischen Getränken ab 1955, wobei bei sämtlichen Sorten in der Zeit der *Sazae-san*-Zeitungsmagazines, welche bis 1974 erschienen sind, ein starker Anstieg erkennbar ist:

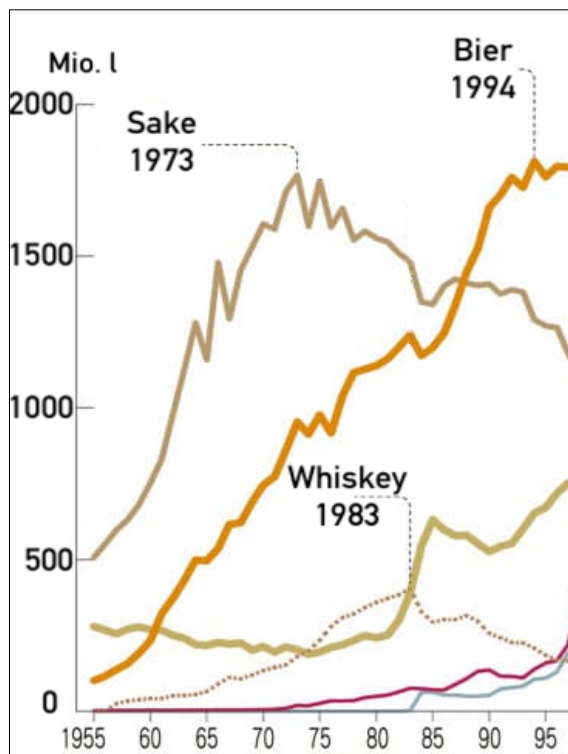


Abbildung 35: Produktionsmenge alkoholischer Getränke in Mio. Litern

In den *Sazae-san*-Geschichten nimmt der Konsum von alkoholischen Getränken ebenso im Laufe der Jahre zu, wie zu sehen in Abbildung 36, welche den prozentuellen Anteil von Sake und Bier an den Getränken zeigt:

<sup>100</sup> Zu Edamame sind keine Verbrauchsdaten angegeben.

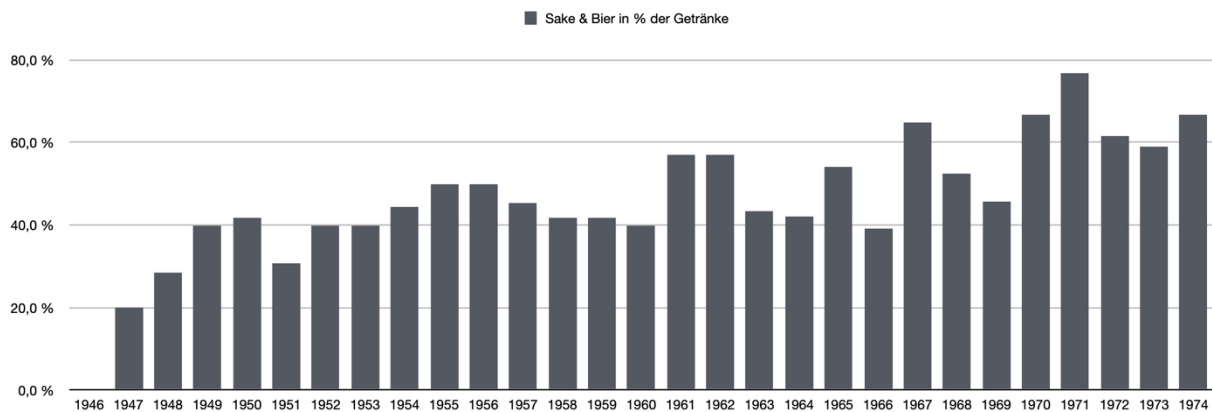


Abbildung 36: Prozentuellen Anteil von Sake und Bier an den Getränken

Wenn man auch von anderen, den *tsumami* zugehörigen Speisen annimmt, dass ihr Verbrauch ähnlich dem des steigenden Alkoholkonsums stetig zugenommen hat, so zeichnet die Darstellung der immer häufiger erscheinenden Abbildungen von *tsumami* im Verlauf der *Sazae-san*-Serie tatsächlich die in der Sekundärliteratur beschriebenen Entwicklungen nach.

### 3.3.5. *Yaki-imo*

Die fünfthäufigsten Zwischenmahlzeiten sind *yaki-imo* 焼き芋 [gebratene Süßkartoffeln], welche mit 39 Abbildungen in den *Sazae-san*-Geschichten 8,1 Prozent aller gezeigter Zwischenmahlzeiten ausmachen. Es gibt verschiedene Arten der Zubereitung von gebratenen Süßkartoffeln, z.B. auf offenem Feuer oder auch über Dampf<sup>101</sup>. Um welche exakt es sich dabei handelt, ist in den grafischen Darstellungen oft nicht erkennbar. Nur für die Fälle, in denen Sazae sie bei einem fahrenden Händler kauft, ist die Sachlage hingegen eindeutig: Dabei handelt es sich um *ishi-yaki-imo* 石焼き芋 [Stein-Grill-Kartoffel], auf heißen Steinen gebratene Kartoffeln. Ein Erkennungszeichen ist das auf die Karren der Händler geschriebene *ishi-yaki-imo* sowie das laute Ausrufen dieses Begriffs durch den Verkäufer, was Sazae in zahlreichen Episoden dazu veranlasst, ungeachtet der Zeit oder der gerade verrichtenden Tätigkeit auf die Straße zu laufen, um Süßkartoffeln zu ergattern (z.B. 21-86). Dies macht sich auch Masuo zunutze, als er spät und betrunken nach Hause kommt und durch lautes Rufen von „*ishi-yaki-imo*“ Sazae auf die Straße lockt, um sich unbemerkt ins Haus schleichen zu können. Als sie wieder zurückkehrt schimpft sie ihn einen Feigling, weil er ihren Schwachpunkt ausnützt (25-97). Werden

<sup>101</sup> Im Deutschen würde man sie in diesem Fall eigentlich als „gedämpfte Süßkartoffel“ bezeichnen, im Japanischen ist dies *mushi-yaki-imo* 蒸し焼き芋 [gedämpfte Kartoffel], also auch eine Art der „*yaki-imo*“.

die Süßkartoffeln zuhause zubereitet, handelt es sich meistens um gedämpfte, oder auch, ähnlich der Zubereitung von Fisch, auf dem Rost gegrillte Kartoffeln. Laut Yokoyama traten *ishiyaki-imo* erst ab 1951 in Tōkyō in Erscheinung, ein Jahr nachdem die Preisregulierung von Süßkartoffeln aufgehoben hatte. Sie erfreuten sich bald großer Beliebtheit mit einem Höhepunkt Mitte der 1950er bis Ende der 1960er Jahre. Mit der Weltausstellung in Ōsaka 1970 ging dann ihre Popularität ausgelöst durch die Verbreitung von Fast Food schlagartig zurück. Der Grund, weshalb Süßkartoffeln besonders bei Frauen beliebt seien, liege daran, dass der Hauptbestandteil Stärke weniger Fett als Reis- und Kartoffelstärke enthalte. Zusätzlich sei der hohe Vitamin C-Gehalt gut für eine schöne Haut, und die reichlich enthaltenen Ballaststoffe und Glycolipide wirken positiv auf die Verdauung (Yokoyama 2006:4).

Die folgende Abbildung 37 zeigt den prozentuellen Anteil von *yaki-imo* an den Zwischenmahlzeiten in den *Sazae-san*-Comics. Hier fällt auf, dass die Familie Isono zwar bereits von Anfang an regelmäßig Süßkartoffeln verzehrte (z.B. in 1-1), es dennoch einige Jahre gab, in denen diese nur selten oder sogar niemals abgebildet waren. Ein Grund dafür könnte, wie Shimizu meint, sein, dass Süßkartoffeln in Japan zu dieser Zeit unpopulär waren, denn es kam zu einer Übersättigung der Bevölkerung, da Süßkartoffeln zu den am häufigsten bei Rationierungen ausgegebenen Lebensmitteln zählten und deshalb, auch als Reisersatz, so gut wie täglich am Speiseplan gestanden hatten.

Interessanterweise gab es in der *Sazae-san*-Serie etliche Episoden, in denen Süßkartoffeln vorkommen<sup>102</sup>, welche jedoch alle nicht in die Sammelbände aufgenommen wurden mit der Begründung, dass es sich dabei um ein *atarimae-sugiru tēma* 当たり前すぎるテーマ, ein „zu gewöhnliches Thema“ handele (Shimizu 1997:35). Ein weiterer Grund für die Unbeliebtheit von Süßkartoffeln bei vielen Personen liegt laut Ōba auch darin, dass während der Kriegszeit vorwiegend besonders widerstandsfähige und ertragreiche Sorten angebaut wurden, welche rein für die Gewinnung von Alkohol als Treibstoffersatz gezüchtet worden waren; der Geschmack war deshalb zweitrangig (Ōba 2012:3). In den Manga haben Namihei und Masuo, im Gegensatz zu Sazae, selbst Jahre nach Kriegsende, als bereits längst nur noch rein auf guten Geschmack gezüchtete Sorten im Verkauf waren, noch immer eine starke Abneigung gegen Süßkartoffeln, wie eine im Oktober 1963<sup>103</sup> erschienene Episode zeigt: Beide beschwerten sich

<sup>102</sup> Z.B. die am 2.12.1948 in der *Shin-yūkan* erschienene Episode, in der Sazae eine Schüssel frisch gedämpfter Süßkartoffeln auf den Tisch stellt, jedoch niemand zugreift. Nur Katsuo nimmt schließlich eine Kartoffel, worauf sich Sazae bei ihm bedankt (Hasegawa 1948; zit. n. Shimizu 1997:34-35).

<sup>103</sup> Datum laut Ōba 2012:3.

lauthals, dass es Süßkartoffel-Tempura zum Abendessen gibt, und weigern sich zu essen, weshalb Wakame in Tränen ausbricht. Als sie dann erfahren, dass diese sie auf einem Schulausflug geerntet hat, essen sie die Süßkartoffel schließlich doch und loben sie mit gezwungenem Lächeln (27-36). Die von Yokoyama vertretene Meinung, dass im japanischen Alltag ab Mitte der 1950er Jahre ein Süßkartoffel-Boom einsetzte und bis Beginn der 1970er Jahre anhielt, findet in den Manga nur teilweise Ausdruck. Die Werte in den 1950er Jahren sind zwar durchaus verhältnismäßig hoch, jene der 1960er Jahre dagegen niedriger; hier finden sich auch Jahre ohne ein einziges Vorkommen. Die Trendlinie zeigt in Abbildung 37 eine eindeutig abnehmende Tendenz:

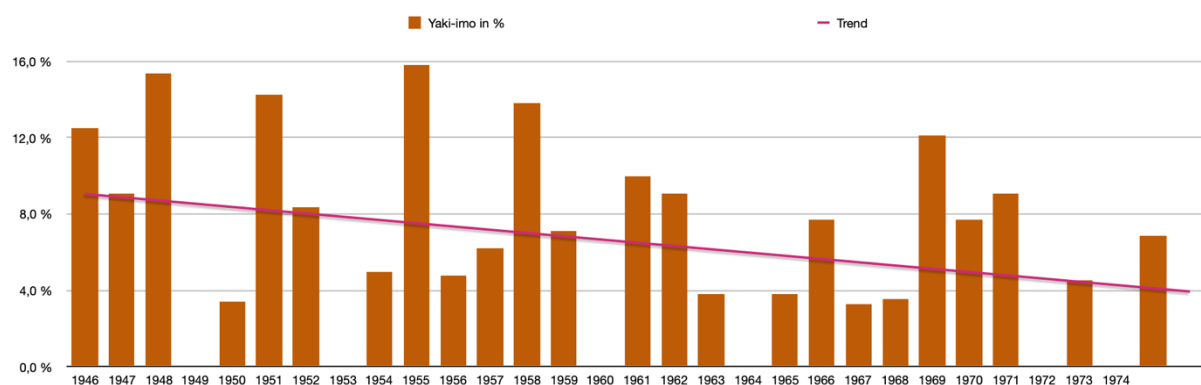


Abbildung 37: Prozentueller Anteil von *yaki-imo* an den Zwischenmahlzeiten

Für einen genauen Überblick folgt Tabelle 31 mit den absoluten Zahlen des Vorkommens von Süßkartoffeln sowie dem prozentuellen Anteil von *yaki-imo* an den Zwischenmahlzeiten über den ganzen Zeitraum der Veröffentlichung der Manga-Reihe *Sazae-san*:

|      |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |
|------|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|
| 19.. | 46 | 47 | 48 | 49 | 50 | 51 | 52 | 53 | 54 | 55 | 56 | 57 | 58 | 59 | 60 | 61 | 62 | 63 | 64 | 65 | 66 | 67 | 68 | 69 | 70 | 71 | 72 | 73 | 74 |
| Anz. | 1  | 1  | 2  | 0  | 1  | 3  | 2  | 0  | 1  | 3  | 1  | 2  | 4  | 1  | 0  | 1  | 3  | 1  | 0  | 1  | 2  | 1  | 1  | 4  | 1  | 1  | 0  | 1  | 0  |
| %    | 13 | 9  | 15 | 0  | 3  | 14 | 8  | 0  | 5  | 16 | 5  | 6  | 14 | 7  | 0  | 10 | 9  | 4  | 0  | 4  | 8  | 3  | 4  | 12 | 8  | 9  | 0  | 5  | 0  |

Tabelle 31: Absolutes Vorkommen sowie prozentueller Anteil von *yaki-imo* an den Zwischenmahlzeiten

Wie in Abbildung 6 und auch in Abbildung 12 im vorigen Kapitel ersichtlich, ging der Konsum von Kartoffeln allgemein stark zurück und auch der *ishi-yaki-imo*-Boom dürfte keine Auswirkungen auf den Gesamtverbrauch gehabt haben, denn er spiegelt sich in diesen Diagrammen, die nur einen stetigen Abwärtstrend zeigen, überhaupt nicht wider. Dieser allgemein zurückgegangene Verbrauch von Kartoffeln lässt vermuten, dass der in den *Sazae-san*-Zeichnungen erkennbare Rückgang des Konsums den in der Sekundärliteratur beschriebenen Entwicklungen entspricht.

Dieses Kapitel handelt davon, inwiefern auch die Beschaffung von Lebensmitteln sowie der in den *Sazae-san*-Episoden häufig abgebildete Hang der Familie Isono zum auswärtigen Essen in der hier diskutierten Mangaserie thematisiert wird. Es wird untersucht, wie oft diese Handlungen in *Sazae-san* gezeigt werden und wie sich diese Darstellungen mit der Zeit verändern. Zusätzlich wird auch, soweit möglich, versucht festzustellen, ob die Darstellung und Veränderung der gezeichneten Geschehnisse mit der realen Situation übereinstimmt oder davon abweicht. Dies ist insofern interessant, um zu erkennen, ob *Sazae-san* die in der Sekundärliteratur beschriebenen, tatsächlichen Entwicklungen relativ genau abbildet und so eine Art geschichtliche Dokumentation darstellt.

Wie bereits in Kapitel 4.1. erläutert, wurde in Japan ab 1940 die Rationierung von Lebensmitteln, genannt *haikyū* 配給[Rationierung], eingeführt und dieses System ab 1942 landesweit vereinheitlicht. Wenn Lebensmittel zur Verfügung standen, wurden sie zu Händlern oder auch Privatpersonen gebracht, welche dann die Verteilung übernahmen. Die Bevölkerung der Nachbarschaft erhielt eine Art Bezugsschein (Beispiel siehe Abbildung 38), mit dem dann die betreffenden Waren zu einem bestimmten Preis gekauft werden konnten:



Abbildung 38: Bezugsschein für Bier

Hauptnahrungsmittel wie Reis(ersatz) und Getreide wurden während der Kriegsjahre regelmäßig ausgegeben, alle anderen Produkte jedoch nur von Zeit zu Zeit, und es war vom Zufall abhängig, welche Waren gerade angeboten werden konnten (Cwiertka 2013:94-96). In den *Sazae-san*-Episoden der Anfangszeit wird dieses *haikyū*-Thema öfters behandelt. Bereits in 1-14 ist Sazae für die Verteilung von Fischen zuständig, die auf einer Strohmatte im Freien liegen. Sazae schlägt zwei Hölzer, genannt *hyōshigi* 拍子木[Schlaghölzer] zusammen und ruft laut „*haikyū*“, um die Nachbarn auf die Ausgabe aufmerksam zu machen. Jeder einzelne der insgesamt nur zehn Fische ist mit einem Namenszettel markiert, was bedeutet, dass die Verteilung an die Endverbraucher im Manga genauso abgebildet ist, wie von Cwiertka beschrieben, nämlich dass die Lebensmittel an die aus jeweils ungefähr zehn Haushalten zusammengesetzten *tonarigumi* 隣組[Nachbarschaftsvereinigungen] verteilt wurden (Cwiertka 2013:92-93). In der Manga-Geschichte nennt dann jede der zu Sazae kommenden Hausfrauen ihren Namen und erhält den mit dem betreffenden Namen versehenen Fisch; als allerdings Frau Yoshida an der Reihe ist, zeigt Sazae auf eine davonlaufende Katze und meint, dass ihr Fisch jener dort sei, worauf die Frau die Verfolgung der Katze aufnimmt (1-14). Diese Episode zeigt wie einige nachfolgende auch, dass im *haikyū*-System regelmäßig die Mitglieder einer *tonarigumi* selber die Verteilung der Lebensmittel übernehmen mussten.

Ein weiteres Beispiel für *haikyū* findet sich in Episode 1-62, hier wurde augenscheinlich Brot ausgegeben, und Sazae und Wakame sind mit mehreren Broten auf dem Heimweg, als Wakame ein Brot verliert, das sogleich von einem vorbeirasenden amerikanischen LKW plattgefahren wird; die beiden starren am Ende ganz erstaunt die riesige, flache Scheibe an. Einen Einblick in die Vielfältigkeit der ausgegebenen Lebensmittel gibt die Geschichte 1-80+81, in welcher Sazae einer Nachbarin, welche die Heimkehr ihres vermeintlich im Krieg gefallenen Sohnes feiern möchte, eine Flasche Sake gibt, die sie bei einer Rationenausgabe erhalten hatte. Als die Frau später kostet, muss sie jedoch feststellen, dass es sich bei dem Inhalt der Flasche nicht um Sake, sondern um Essig handelt. In 1-86 wartet Sazae bei der Ausgabe eines nicht genannten Produktes, und in 1-107 erfährt Wakame, die alleine zu Hause ist, von einer Nachbarin, dass gerade *hanpen* はんぺん[gedämpfter Fischkuchen] verteilt wird, worauf sie sich sofort auf den Weg macht. Sie scheint jedoch nicht zu wissen, worum es sich bei *hanpen* handelt, denn während einige Leute mit leeren Schüsseln zum Ausgabeort eilen, ist Wakame mit einer leeren Flasche unterwegs. Diese Episode lässt vermuten, dass es üblich gewesen sein dürfte, dass sogar die Kinder, falls keine Erwachsenen anwesend waren, zu einer

Rationenausgabe gingen, nur um diese nicht zu versäumen, und man auch keinesfalls wählerisch war, sondern kaufte, egal welches Produkt gerade verfügbar war.

Ein interessantes Detail findet sich im *Sazae-san*-Manga in Szenen, in denen die Ausgabe von rationierten Lebensmitteln gezeigt wird: im Gegensatz zu Einkäufen in regulären Geschäften wird dabei niemals das Zahlen des angebotenen Lebensmittels gezeigt. Auch in der gerade erwähnten Geschichte scheint Wakame, wie für ein Kind üblich, ohne Geld aus dem Haus zu laufen. Heutige LeserInnen, die mit sehr großer Wahrscheinlichkeit mit dem *haikyū*-Prinzip nicht mehr vertraut sind<sup>104</sup>, könnten hier durchaus vermuten, dass die rationierten Lebensmittel gratis verteilt worden wären, was jedoch keineswegs der Fall war. Auch die Episode 1-141 lässt eine kostenlose Ausgabe vermuten: Wieder einmal ist Sazae für die Verteilung zuständig und vergisst beim Plaudern, während sie Mandarinen ausgibt, diese abzuwiegen oder zu zählen, so dass ihr Vorrat bald verbraucht ist, obwohl noch zahlreiche Personen in der Schlange vor der Ausgabestelle stehen. Auch in dieser Geschichte wird der Zahlungsvorgang nicht gezeigt.

Auch in weiterer Folge erscheinen noch einige Geschichten, welche von *haikyū* handeln: z.B. befindet sich Sazae in 2-14 mit einer Freundin auf dem Heimweg von einer Gemüse-Ausgabe; sie haben einen sehr großen Korb bei sich, der u.a. mit Rettich und Kartoffeln gefüllt ist und so schwer zu sein scheint, dass er zu zweit getragen werden muss. Ein interessantes Ereignis ist in der Episode 2-118+119 abgebildet: Sazae hört den Ruf „*Okome no haikyū! Akete kudasai!* おこめのはいきゅうですよー！あけてください！[Reis Rationierung! Bitte aufmachen!]“, hält dies jedoch für einen Streich von Katsuo. Als sie dann doch nachschaut steht tatsächlich ein Mann mit einem großen Sack vor dem Haus. Das ist das einzige Mal in den *Sazae-san*-Geschichten, dass rationierte Lebensmittel geliefert werden<sup>105</sup>. Ob dies auch in der Realität vorkam, kann nicht eindeutig beantwortet werden; in der zur Verfügung stehenden Literatur jedenfalls wird von gelieferten Rationen nicht berichtet.

Das *haikyū*-Thema wird noch in einigen weiteren Episoden behandelt, für eine genaue Auflistung in den *Sazae-san*-Manga siehe Anhang B. Zum letzten Mal wird in den *Sazae-san*-Mang *haikyū* in einer im Jahr 1950 erschienenen Episode thematisiert, deren Handlung nicht ganz klar erscheint: Ein Gemüsehändler kommt zu Sazae, um eine Bestellung aufzunehmen.

---

<sup>104</sup> Dies ist laut Shida heute selbst bei JapanerInnen in ihren Fünfzigern grundsätzlich der Fall – sie hätten den Begriff zwar in der Schule gelernt, jedoch keine genaueren Kenntnisse über die tatsächlichen Umstände (Shida 2017:ii).

<sup>105</sup> Eventuell werden die Lebensmittel auch in der Geschichte, in der *haikyū* zum letzten Mal abgebildet ist ebenfalls geliefert, durch die unklare Handlung kann dies jedoch nicht eindeutig beantwortet werden.

Da die ganze Familie Isono erkältet ist und alle auf Futons liegen, schickt sie ihn zur Apotheke. Im letzten Bild ist er zu sehen, wie er einen Sack, an welchem ein Zettel mit der Aufschrift *haikyū* befestigt ist, trägt. Er hat auch Sazae's kleinen Sohn Tarao am Rücken und geht Richtung Apotheke, während er sagt: „Eeehh, *han'nichi bō ni futta* エーッはんにちぼうにふった！<sup>106</sup>[Aahh, ein halber Tag ist verschwendet]“ (4-12). In dieser Geschichte erscheint es rätselhaft, weshalb der Händler den Sack trägt: Handelt es sich etwa tatsächlich um die Lieferung einer Ration, oder bekam er den Sack von Sazae als Dank dafür, dass er sich um Tarao kümmert? Wenn er aber rationierte Nahrung zustellen würde, weshalb kam er dann zum Haus der Familie Isono mit der Absicht ein Geschäft zu machen? In Shidas Schlagwort-Lexikon ist diese Episode zwar angeführt; es wird darin aber nur das System des *go-yōkiki* 御用聞き [Haustürverkauf] erklärt, bei dem Gemüse-, Reis- und Spirituosenhändler sowie Putzerei-Mitarbeiter regelmäßig die Häuser ihrer Kunden besuchten, um Bestellungen entgegenzunehmen und die Produkte später zu liefern. Mit dem Aufkommen von Supermärkten und Convenience-Stores verschwand dieser Service dann allmählich (Shida 2017:68).

Die in den *Sazae-san*-Geschichten im Jahr 1950 endende Darstellung von *haikyū* entspricht relativ exakt den in der Sekundärliteratur beschriebenen Verhältnissen, denn wie bereits in Kapitel 2.2.2. erwähnt, endete die Rationierung zahlreicher Lebensmittel Ende der 1940er Jahre, beginnend u.a. mit Tabak bereits im Jahr 1947. Auch wenn manche Produkte wie z.B. Reis offiziell bis Anfang der 1980er Jahre weiterhin rationiert waren, hatte dies keine Auswirkungen in der Praxis mehr, denn spätestens Mitte der 1950er Jahre waren sämtliche Waren frei verfügbar (Shida 2017:10-11, 97).

### 3.4.2. Eigenversorgung mit Lebensmitteln

Ein besonders in den Anfangsjahren der *Sazae-san*-Serie öfters anzutreffendes Thema ist die Eigenversorgung der abgebildeten Figuren mit Lebensmitteln, und hier ist besonders häufig Gemüseanbau abgebildet. Bereits in einer der ersten Geschichten ist Katsuo auf einem Feld zu sehen mit einem Nachbarjungen, der ein Schild mit einem Handabdruck darauf angefertigt hat und meint, dass dadurch verhindert wird, dass vom Feld etwas genommen werden würde. Katsuo will ihm das nachmachen, möchte einen größeren, abschreckenderen Abdruck produzieren und verwendet dazu ein Blatt, hat aber übersehen, dass seine „Hand“ dadurch sechs

---

<sup>106</sup> *Bō ni furu* 棒に振る ist ein japanisches Sprichwort mit der Bedeutung „Seine Anstrengungen und Mühen zunichte machen; etwas zunichte machen; verschwenden“.

Finger bekam (1-6). Eine Episode, welche ebenfalls bereits 1946 als Tagescomic in der *Yūkan Fukunichi* erschien, behandelt zwar nicht Feldarbeit direkt, jedoch etwas dafür sehr Wichtiges, nämlich Dünger, der hier durch das Sammeln von Pferdemist gewonnen wird. Hasegawa macht auch aus dieser anstrengenden Arbeit eine lustige Geschichte: Katsuo stolpert, und ihm fällt eine Schaufel voll Mist in einen Brunnen, aus welchem die erschöpfte Sazae, die davon nichts mitbekommen hat, dann freudig Wasser trinkt und sich wundert, weshalb Katsuo keinen Durst hat (1-47). In einem nur wenige Tage darauf erschienenen Comic pflanzen Wakame und Katsuo in ein Beet gerade Tomatensamen, als ihnen Namihei sagt, wenn sie zusätzlich auch Asche untermischen, werden sie erstaunt sein, wie schnell die Pflanzen wachsen würden. Sie befolgen freudig den Ratschlag; nach getaner Arbeit kommt Sazae mit Tomatenpflanzen und setzt diese in das vermeintlich leere Beet. Als die Kinder später wiederkommen sind sie in der Tat sehr erstaunt über das rasche Wachstum ihrer Samen (1-55).

Nicht nur im Zusammenhang mit den Hauptfiguren, sondern auch mit deren Nachbarn sind Felder und Gemüsebeete abgebildet, wie. z.B. in einer Episode von 1947 zu sehen ist: Als sich Sazae bei einem älteren Ehepaar, in den Händen ein Schild mit der Aufschrift *kumi-cho* クミ長 [Gruppenführer; siehe Kapitel 2.2.1.: *tonarigumi*], in der Nachbarschaft vorstellt, sucht die Frau ihren Gatten, der auf dem Feld die gerade austreibenden Pflänzchen betrachtet (1-134). Interessant ist, dass die Familie Isono in den Manga nicht nur im eigenen Garten, sondern auch außerhalb des Grundstückes, neben der Straße, Gemüsebeete angelegt hat. So teilt Katsuo in einer Geschichte aus dem Jahr 1947 Sazae mit, dass Leute über ihr *michibata no hatake* 道端の畑 [Feld am Straßenrand] laufen würden, worauf sie hinausstürmt und ein kleines Mädchen verjagt. Als gleich darauf ein Sumō Kämpfer über das Feld geht, traut sie sich jedoch nicht, ihn zu vertreiben (2-34-35).

Obwohl das Sammeln von Gemüse, Kräutern und Obst in Wäldern, Parks, auf Wiesen und Straßenrändern, wie bereits in Kapitel 2.2.2. erwähnt, zu jener Zeit eine allgegenwärtige Praxis war, werden solche Tätigkeiten in den *Sazae-san*-Geschichten kaum abgebildet. Nur in einer Episode aus dem Jahr 1950 wird gezeigt, wie Sazae, Wakame und Katsuo auf einer Wiese abseits der Häuser *yomogi* よもぎ [Beifuß-artige Pflanze] sammeln (4-68-69). Ein Grund dafür mag darin liegen, dass die Autorin ihr Hauptaugenmerk auf den eigenen Garten und das darin angebaute Obst und Gemüse gelegt hat. Wie bereits in Kapitel 2.3. angeführt, war der gesamte Garten der Familie Hasegawa Anbaufläche für Gemüse aller Art, und nicht nur bei ihnen sondern auch vielen anderen war es allgemein üblich, sofern man einen Garten oder eine freie

Fläche in der Nähe hatte, Felder und Beete anzulegen und vor allem Süßkartoffeln und auch andere Gemüsesorten anzubauen (Okumura 1999:28).

Die letzte Abbildung des Gemüseanbaus in *Sazae-san* erfolgte im Jahr 1950. In dieser Episode wird ein Obstbaum im Garten der Familie Isono gezeigt, auf dem die noch unreifen Früchte mit Säckchen umhüllt wurden, um Vögel von Fressen abzuhalten (4-131). In den später erschienenen Geschichten ist zwar noch manchmal Gartenarbeit zu sehen; hierbei handelt es sich jedoch nicht mehr um Lebensmittelanbau, sondern, wie bspw. in einer Anfang 1951 veröffentlichten Episode, nur noch um Gärtnerei als Hobby: Namihei pflanzt ihm unbekannte Samen ein und meint, dass er schon gespannt sei, welche Blumen denn später blühen werden. Seine Vorfreude wird jedoch von Sazae zunichte gemacht, die feststellt, dass es sich bei den vermeintlichen Samen um Jintan 仁丹[Markenname von Mundhygiene-Pillen]<sup>107</sup> handle (6-22).

Ein neben dem eigenen Gemüseanbau besonders in der Anfangsphase der *Sazae-san*-Serie oft dargestelltes Thema ist die Haltung von Nutztieren. In den meisten Fällen handelt es sich dabei um Hühner, aber auch um andere Tiere wie z.B. Ziegen, Schafe oder Kühe. Bereits in der zweiten Geschichte hört Sazae ein Rezept im Radio, glaubt, dass sie damit *daiyō-shoku* 代用食[Reisersatz] herstellen könne, und gibt den Anweisungen folgend, obwohl sie sich etwas wundert, Zutaten wie kleingeschnittene Kartoffelschale und zerstoßene Sardine in eine Schüssel. Am Ende ist sie dann schockiert, als im Radio gesagt wird, dass es sich um ein Rezept für Hühnerfutter handle (1-2). Nur anhand dieser Episode kann man bereits vermuten, wie verbreitet die Haltung von Hühnern gewesen sein muss, wenn für sie sogar – wie diese Episode der Mangareihe nahelegt – im Radio Futter-Rezepte gesendet wurden. Okumura bestätigt diese Annahme in seinem Artikel und schreibt, dass, falls man die Möglichkeit dazu hatte, fast immer Nutztiere gehalten wurden, um sie als wertvolle tierische Eiweißquelle verwerten zu können. Vorwiegend handelte es sich um Hühner, in den Städten meistens nur Hähne oder alte, kaum mehr Eier legende Legehühner, da fast nur solche Tiere auf den Märkten angeboten wurden. Der Grund dafür liegt darin, dass die Hühnerzüchter die weiblichen Küken selber zur Eierproduktion behielten und nur die nicht benötigten Tiere verkauften. Neben Hühnern wurden auch in japanischen Städten oft Ziegen, Enten, Hasen sowie andere Tiere gehalten; in Okumuras Elternhaus waren es diese vier gerade erwähnten Arten (vgl. Okumura 1999:28-29).

---

<sup>107</sup> Jintan sind Pillen, die 1905 als Allzweckmedizin entwickelt wurden und heute noch als Mundhygieneprodukt verkauft werden (<https://www.jintan.co.jp/special/museum/story/index01.html>, 17.2.2020).

Eine Bestätigung für die Vielfalt an in Städten gehaltenen Tieren findet sich in einer der letzten *Sazae-san*-Geschichten, die im Jahr 1946 veröffentlicht wurde: Katsuo ist zu sehen, wie er auf der Straße ein Mädchen mit einer Ziege trifft. Er bittet sie, das Tier auch kurz halten zu dürfen, als es ausreißt und die Kinder die Verfolgung aufnehmen. An einer Ecke sehen sie das Ende der Leine liegen, und als Katsuo freudig daran zieht, kommt nicht die Ziege, sondern eine Kuh ins Bild (1-96). Das am häufigsten in den *Sazae-san*-Geschichten abgebildete Tier, das Huhn ist in etlichen Geschichten dargestellt, z.B. glauben Wakame und eine Freundin, ein Huhn bei einem Nachbarn entdeckt zu haben, und warten stundenlang darauf, dass ein Ei gelegt wird. Als sie schließlich bereits nach Einbruch der Dunkelheit von den Eltern gefunden werden, müssen sie erfahren, dass es sich um einen Hahn handelt, der keine Eier legt (1-112). In der letzten Geschichte im ersten Sammelband bauen Sazae und Namihei einen Stall für einen Hahn, den sie in der Zwischenzeit an einen Baum gebunden haben. Als sie fertig sind bemerkt Wakame, dass ihr Vater den Stall um sich herum gebaut hat und nicht mehr herauskann (1-42+43). In einer Geschichte aus dem Jahr 1947 möchte Sazae ein Loch im Zaun zunageln, als ein Huhn hereinkommt und ein Ei legt. Erfreut nimmt sie das Ei und lässt das Loch offen (2-52+53).

Weshalb Geschichten mit Hühnern so zahlreich abgebildet sind, konnte nicht herausgefunden werden, es liegt möglicherweise daran, dass die Familie Hasegawa wahrscheinlich selber einige Hühner gehalten hat. Ob dies tatsächlich der Fall war, konnte nicht verifiziert werden, da die ganze Familie und besonders Hasegawa selber jedoch, wie bereits in Kapitel 2.3. erwähnt, aus Geldmangel sehr großen Wert auf die Eigenproduktion von Obst und Gemüse gelegt hatten, ist durchaus anzunehmen, dass sie auch Nutztiere besessen haben.

Im Gegensatz zum Gemüseanbau, der nach 1951 nicht mehr in den *Sazae-san*-Geschichten vorkommt, sind Hühner noch für längere Zeit präsent und erscheinen alle paar Monate oder Jahre<sup>108</sup>. Noch in einer 1960 veröffentlichten Geschichte ist abgebildet, wie Namihei einen kleinen Käfig baut, der nur für ein Huhn passend ist. Als Fune zu ihm sagt, dass er aber sehr lange gebraucht habe, antwortet er, dass der Käfig dafür umso stabiler geworden sei. Noch während er das sagt, läuft das Huhn aus dem zusammenfallenden Käfig heraus (23-54). In einer 1962 erschienenen Episode wird gezeigt, wie Katsuo von Sazae unsanft aufgeweckt wird, weil, wie sie meint, mittlerweile alle viel zu lange schlafen. Als er dann Futter zu den Hühnern bringt, schlafen selbst diese auch noch, obwohl die Sonne schon hoch am Himmel steht, und Sazae

---

<sup>108</sup> Z.B. in 2-120, 2-127, 4-9, 4-139, 5-14+15, 6-79, 6-100+101, 03-87, 11-114, 14-60, 22-22, 24-117.

sieht sich bestätigt (25-34). Während in den bisherigen Episoden immer nur ein einzelnes Huhn abgebildet war, sind diesmal sogar drei im Käfig zu sehen. Beim letzten Vorkommen von Hühnern im Jahre 1964 sind die Kinder traurig, dass wieder keine Eier im Stall zu finden sind, und sie wollen einen Profi um Rat fragen. Als Wakame eine Frau mit vier kleinen Kindern im Schlepptau sieht, die sie an eine Entenfamilie erinnert, glaubt sie, dass diese sich auskennt und will sie fragen, wird aber von ihrem Bruder gestoppt (29-51). Weshalb die Familie Isono in den *Sazae-san*-Geschichten so lange an der Haltung von Hühnern festgehalten hat, erscheint mir rätselhaft, da bereits in den 1960er Jahren das japanische Wirtschaftswunder mit einer Phase des Hochwachstums in vollem Gange war und teilweise verstärkt durch die Abhaltung der Olympischen Spielen in Tōkyō 1964 ein Hauptaugenmerk auf Modernisierung gelegt worden ist, wie auch die Einführung des Hochgeschwindigkeitszuges Shinkansen zeigte.

Wie im Kapitel 2.2.2. bereits dargestellt, war es für die Bevölkerung Japans bereits während der Kriegsjahre und auch in der Zeit danach<sup>109</sup> durchaus üblich, auch jedes noch so kleine, verfügbare Fleckchen Land zur Gemüseproduktion oder zum Halten von Nutztieren zu verwenden, wie es auch in *Sazae-san* korrekterweise dargestellt wird. Während aber die Gemüseproduktion bald aus den Geschichten verschwindet, bleiben die Hühner der Familie Isono bis Mitte der 1960er Jahre präsent. Inwiefern diese Darstellung dem zeitgenössischen Usus entspricht, kann nicht verifiziert werden, da in der im Rahmen der vorliegenden Arbeit untersuchten Literatur keine Daten oder Statistiken darüber gefunden werden konnten. Da die Autorin jedoch wahrscheinlich ihre eigene Situation und die ihrer näheren Umgebung relativ zeitgleich in ihre Geschichten hatte einfließen lassen, so kann man durchaus annehmen, dass die in den *Sazae-san*-Manga dargestellte Zeitspanne den in der Sekundärliteratur beschriebenen Entwicklungen entspricht.

### 3.4.3. Einkauf und Tausch

Ein weiteres zentrales Element in den frühen *Sazae-san*-Geschichten ist neben den rationierten Lebensmitteln und dem Anbau von Gemüse die Beschaffung von Lebensmitteln durch Einkauf und Tausch. Die *kaidashi* genannten Einkaufstouren der Stadtbevölkerung aufs Land, um Lebensmittel zu kaufen oder gegen Wertsachen einzutauschen, sind in zahlreichen Episoden abgebildet. Bereits in einer der allerersten Geschichten sind Sazae und Katsuo mit einem großen,

---

<sup>109</sup> Wie lange diese Selbstversorgung mit Lebensmitteln tatsächlich weitverbreitet war, konnte nicht herausgefunden werden.

schweren Rucksack, der mit großer Wahrscheinlichkeit mit Lebensmitteln gefüllt ist, am Heimweg, als Katsuo anbietet, den Rucksack zu tragen. Doch nach einiger Zeit ist er so erschöpft, dass Sazae schließlich ihn mitsamt dem Rucksack tragen muss (1-5). In einer weiteren, kurz danach veröffentlichten Episode ärgert sich Sazae über zwei am Bahnhof rauchende Männer mit riesigen Rucksäcken, die mit anzunehmender Sicherheit vom *kaidashi* kommen (1-20+21). In der Episode 1-42+43 geht Sazae, wahrscheinlich selber auf *kaidashi*-Tour, hinter zwei Männern, die dann eine Bäuerin fragen, ob diese Reis für sie hätte. Einer der beiden winkt mit einem 100 Yen-Schein, und der andere zeigt ihr stolz, dass er Glühbirnen zum Tauschen hätte. In einer weiteren Geschichte ist Sazae abgebildet, wie sie und andere Personen am Bahnhof zu einer Gewichtskontrolle müssen, da sie sehr große Rucksäcke tragen. Am Schild hinter der Waage steht *kaidashi ni-kan kagiri* 買い出し二貫限り [*kaidashi* maximal 2 kan (=7,5 kg)]<sup>110</sup>. Sazae versucht, das Gewicht des Rucksacks zu verbergen, indem sie sich mit dem Rucksack am Rücken auf die Waage stellt. Als sie von einem der Beamten aufgefordert wird, nur das Gepäck abzustellen, bleibt sie dennoch auf der Waage stehen, stellt den Rucksack neben sich und meint dann mit einer Engelsmine, dass sie jetzt das Gepäck abgestellt hätte (1-63). In einer weiteren Episode, welche 1946 erschien, sieht man Sazae auf dem Heimweg vom *kaidashi*, als ihr von einem Polizisten ein Sack Reis weggenommen wird und er meint, dass sie sich die ihr noch verbliebenen Kürbisse jedoch behalten darf. Kurz darauf teilt ihr ein anderer Uniformierter mit, dass sie aufpassen solle, weil in der Gegend falsche Polizisten ihr Unwesen treiben. Sie lässt den schweren Rucksack stehen und nimmt die Verfolgung des Diebes auf. Als sie dann mit leeren Händen zurückkommt, muss sie feststellen, dass auch der zweite Polizist falsch war, weil ihr Rucksack ebenfalls verschwunden ist (1-78). Auf dem Weg zum *kaidashi* ist Katsuo von einem Straßen-Zauberer sehr beeindruckt, der ein Tuch in einen Zylinder gibt und stattdessen einen Apfel herausholt. Sazae meint, dass das gar nichts sei und sie das auch könne. Als sie dann bei einer Bäuerin sind, nimmt Sazae einen Kimono, der in ein Tuch gewickelt war, und erhält dafür einen Sack Reis, was Katsuo staunend beobachtet (1-92+93). Obwohl Sazae in früheren Geschichten öfters mit vollen Rucksäcken vom *kaidashi* zurückkommend abgebildet wurde, ist dieses das erste, einzige und zugleich auch letzte Mal, dass Sazae beim aktiven

---

<sup>110</sup> Um die Probleme, ausgelöst durch das System des *kaidashi*, wie übervolle Züge, Unfälle, Überfälle, steigende Preise am Land, Ausweitung der Schwarzmärkte usw. etwas einzudämmen, wurde die erlaubte Menge mitgebrachter Lebensmittel beschränkt und Darüberhinausgehendes beschlagnahmt. Was tatsächlich mit der beschlagnahmten Nahrung geschah, ist nicht bekannt; Okumura vermutet, dass es die amtshandelnden Beamten unter sich aufteilten oder weiterverkauften, denn Aufzeichnungen einer etwaigen Verteilung an Bedürftige existieren nicht (vgl. Okumura 1999:33).

Tauschhandel in den Manga gezeigt wird. In den nachfolgenden Geschichten wird das Thema *kaidashi* nie wieder thematisiert, obwohl es wahrscheinlich noch bis zur Stabilisierung der Lebensmittelsituation Anfang der 1950er Jahre übliche Praxis war und teilweise enorme Ausmaße angenommen hatte.

Bis wann genau Lebensmittel am Land besorgt wurden, konnte nicht eruiert werden. Als die Phase des *kaidashi* wird meistens nur die Zeit der Lebensmittelknappheit 1945-1950 angegeben (z.B. Kishi 1996:435). Die Blütezeit des *kaidashi* begann Ende 1945 (Kishi 1996:418). Laut Griffith waren zum Beispiel an einem einzigen Wintertag 1945 mehr als 900.000 Menschen mit der Eisenbahn von Tōkyō aufs Land gefahren, um Nahrung einzutauschen (vgl. Griffith 2002:843-845). Traurige Berühmtheit erlangte auch ein Zugsunglück am 25.2.1947, als in der Präfektur Chiba ein stark überladener *kaidashi*-Zug entgleiste, wobei 184 Personen ums Leben kamen und mehr als 800 verletzt wurden (Shida 2017:23).

#### 3.4.4. Auswärtiges Essen

Ein weiteres in den *Sazae-san*-Geschichten auffallend oft dargestelltes Thema ist das auswärtige Essen, *gaishoku* 外食 genannt. Wie bereits in Kapitel 3.1. erwähnt, finden ungefähr 11 Prozent sämtlicher abgebildeter Handlungen, die in Verbindung mit Lebensmitteln stehen<sup>111</sup>, in Restaurants, Cafés oder Bars statt. Besonders bemerkenswert ist, dass bereits die erste Abbildung eines auswärtigen Essens im Jahr 1948 erfolgte. In dieser Geschichte sitzen Sazae, Wakame und Katsuo in einem Café und bestellen mit lauter Stimme *o-shiruko* お汁粉[süße Bohnensuppe], werden aber von der Kellnerin überhört. Nachdem dies noch ein weiteres Mal passiert, wiederholt schließlich ein anderer Gast lautstark die Bestellung, damit er endlich in Ruhe mit seinem Tischnachbarn diskutieren kann (3-5). Die zweite Darstellung in diesem Jahr erfolgte zum Jahresende, mit dem *bōnenkai* 忘年会[Jahresendfeier] von Masuos Firma, bei der einige Männer inmitten zahlreicher Flaschen Sake trinken und singen, als plötzlich ein schrilles Geräusch ertönt und Masuo überrascht einen Wecker aus seiner Tasche zieht, den ihm wahrscheinlich Sazae gestellt hat, damit er nicht zu spät nach Hause kommt (3-42+43)<sup>112</sup>. Bei der nächsten Abbildung, diesmal in einer Folge aus dem Jahr 1950, besucht bereits die gesamte Familie Isono ein China-Restaurant und bestellt sieben Portionen *rāmen*. Sie setzten sich zu einem Studenten, der gerade isst, und schauen ihm hungrig zu, sodass er zum Koch geht und

---

<sup>111</sup> Dazu gehören bspw. Einkauf von Lebensmitteln oder das Verzehren von Speisen.

<sup>112</sup> Eine Besonderheit dieser Episode ist, dass sie nicht, wie fast alle anderen, im *yonkoma-manga*-Stil gezeichnet ist, sondern nur aus drei Bildern besteht.

fragt, ob denn die sieben *rāmen* nicht bald fertig wären (4-56+57). In der zweiten Episode, die die Familie beim *gaishoku* zeigt, ebenfalls im selben Jahr veröffentlicht, geht Sazae mit Wakame in ein *soba* 蕎麦[Buchweizennudeln]-Restaurant, das sehr gut besucht ist. Beim Essen hat Wakame ein Problem mit den langen Nudeln, und als ihr Sazae helfen will und auch an den Nudeln zieht, versperren sie damit den Weg zum Ausgang, sodass sich hinter ihnen eine Schlange bildet (5-42).

Im Jahr 1950 sind noch zwei weitere auswärtige Essen abgebildet, und dann in den darauffolgenden Jahren, nur mit Ausnahmen von 1960 (2 Mal) und 1961 (kein einziges Mal), mindestens vier Mal jährlich. Das absolute Maximum ist 1968 mit 24 Restaurant-, Café- und Bar-Besuchen erreicht. In der folgenden Abbildung 39 ist der prozentuelle Anteil von *gaishoku* an allen Geschichten, in den Speisen verzehrt werden, dargestellt. Man erkennt, dass der Anteil außer 1966, wo es nur 7,4 Prozent sind (und den Jahren, wo keine Episoden mit auswärtigem Essen abgebildet sind), immer mehr als zehn Prozent beträgt, in den letzten Jahren fast immer über 20 und in den Spitzenjahren sogar 34 sowie 44 Prozent ausmacht:

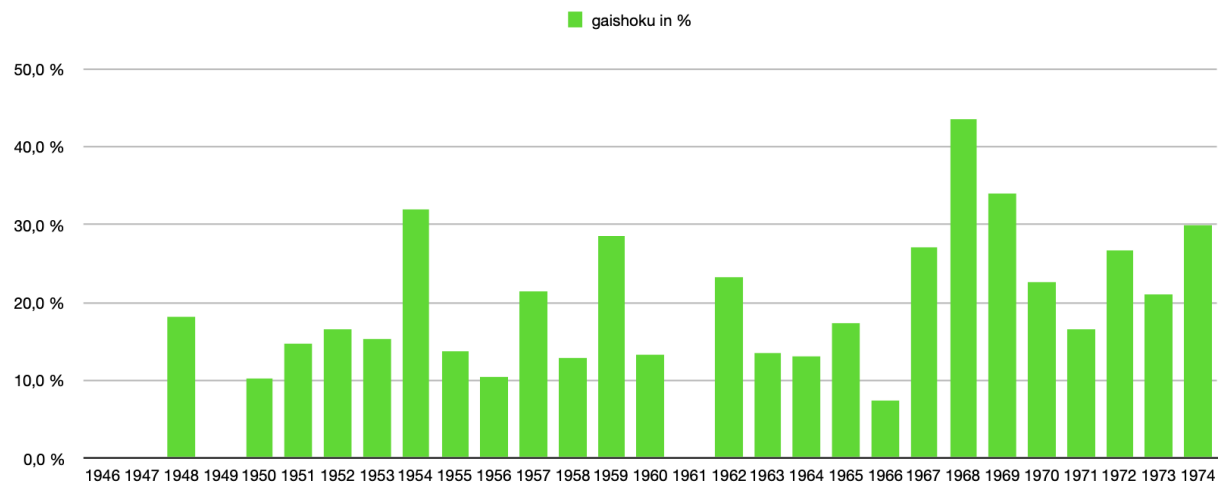


Abbildung 39: Prozentueller Anteil von *gaishoku*

Tabelle 32 zeigt die absolute Anzahl der Abbildungen von auswärtigem Essen sowie die prozentuellen Anteile an allen Geschichten, in den Speisen verzehrt werden:

|      |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |
|------|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|
| 19.. | 46 | 47 | 48 | 49 | 50 | 51 | 52 | 53 | 54 | 55 | 56 | 57 | 58 | 59 | 60 | 61 | 62 | 63 | 64 | 65 | 66 | 67 | 68 | 69 | 70 | 71 | 72 | 73 | 74 |
| Anz. | 0  | 0  | 2  | 0  | 4  | 5  | 7  | 4  | 8  | 4  | 4  | 9  | 6  | 6  | 2  | 0  | 10 | 7  | 5  | 7  | 4  | 13 | 24 | 17 | 7  | 4  | 4  | 8  | 3  |
| %    | 0  | 0  | 18 | 0  | 10 | 15 | 17 | 15 | 32 | 14 | 11 | 21 | 13 | 29 | 13 | 0  | 23 | 13 | 13 | 18 | 7  | 27 | 44 | 34 | 23 | 17 | 27 | 21 | 30 |

Tabelle 32: Absolute sowie prozentuelle Anteil von *gaishoku*

Laut Sekundärliteratur (z.B. Kishi 1996:138-145) spiegeln diese häufigen Abbildungen keineswegs die realen Verhältnisse der Durchschnittsbevölkerung wider, was besonders in einer Episode aus dem Jahr 1951, mit einem für die breite Masse undenkbar gewesenen Inhalt, auffällt: Sazae und Fune meinen, weil die Männer auch immer sinnlos Geld ausgäben, hätten sie selber auch einmal etwas Besseres verdient, und sie besuchen ein Nobelrestaurant; dies ist erkennbar, da das Schild am Eingang den Schriftzug *kōkyū-resutoran* 高級レストラン [Luxusrestaurant] trägt. Beim Essen der Speisen (wsl. französische Küche, Fleisch mit Beilagen, auch Brot ist zu sehen) kommen den beiden jedoch Zweifel, und sie meinen, dass sie um 1.200 Yen<sup>113</sup> auch Stoff für einen *yukata* 浴衣[Baumwoll-Sommerkimono] für Masuo sowie Fune ein maßgefertigtes Hemd für Namihei hätten kaufen können, und nach dem Verlassen des Restaurants wirken beide niedergeschlagen (6-95). Zu dieser Zeit betrugen das monatliche Durchschnittseinkommen eines *sararīman* サラリーマン[Angestellter] um die 20.000 Yen (Yufuin-Shōwakan 2020) und der Engel-Koeffizient für Japan 54.4%, was bedeutet, dass mehr als die Hälfte des Einkommens für Nahrungsmittel ausgegeben werden musste (Nenji-Toukei 2020). Diese Zahlen zeigen, dass es für eine tatsächliche Durchschnittsfamilie undenkbar gewesen wäre, nur für eine einzige Mahlzeit mehr als ein Zehntel oder eventuell sogar ein Fünftel des monatlichen Speisebudgets auszugeben.

Das Jahr 1970 wird in Japan als *gaishoku gannen* 外食元年[Erstes Jahr des Auswärtsessens] bezeichnet (National Diet Library 2006:11), also das erste Jahr, in dem die breite Masse begann, auswärts zu essen. Davor war ein Besuch von Restaurants höchstens bei Geschäftsleuten, die wichtige Kunden bewirteten, üblich; für den Großteil der Bevölkerung hingegen war es ein ganz außergewöhnliches Ereignis. Ausgelöst wurde der neue Trend zum Essen in Lokalen durch die Eröffnung des ersten Kentucky Fried Chicken Restaurants im November in Nagoya, nach dem großen Erfolg der Firma bei der Weltausstellung in Ōsaka im März 1970 sowie der Gründung des ersten *famirī resutoran* ファミリーレストラン[Familienrestaurants] der Supermarkt-Kette Skylark (*sukairāku* すかいらく). Besonders das bei Skylark populärste Gericht *hamubāgu & ebifurai* ハンバーグ & エビフライ[Faschiertes Steak & Panierte Shrimps] zog zahlreiche Gäste an, sodass Restaurant um Restaurant folgte und bereits 1974 die hundertste Filiale eröffnet wurde. Im Juli des Jahres 1971 kam auch die erste McDonalds-Filiale nach Japan und verstärkte den Boom des auswärtigen Essens (ebd.:11-12).

---

<sup>113</sup> Ob dieser Betrag pro Person oder für beide gilt, geht aus dem Manga nicht hervor.

Wenn die Autorin von *Sazae-san*, wie ich annehme, teilweise ihre eigenen Lebensumstände in die Manga hat einfließen lassen, war die Familie Hasegawa vermutlich entgegen der Intentionen der Autorin keinesfalls repräsentativ für die japanische Durchschnittsfamilie. Bereits seit dem Jahr 1947, als sich der zweite *Sazae-san*-Sammelband sowie die nachfolgenden Bände zu Verkaufsschlagern entwickelt hatten, zählte sie zu den Familien mit einem sehr hohen Einkommen. Dadurch war die Familie Hasegawa deutlich früher als die Durchschnittsbevölkerung in der Lage, sich teure Lebensmittel sowie zahlreiche Restaurant-Besuche leisten zu können.

### 3.4.5. Fazit

Fast alle in diesem Abschnitt gebrachten Beispiele zeigen recht deutlich, wie in Japan in nur wenigen Jahren eine relativ große Veränderung stattfand. Entsprechend der in der Sekundärliteratur beschriebenen Entwicklung sind Geschichten, welche die hier gezeigten Themen zum Inhalt haben, besonders in den ersten Jahren der Erscheinung der *Sazae-san*-Manga relativ häufig. Im Lauf der Zeit werden diese dann immer seltener, um schließlich vollständig zu verschwinden. Obwohl es sich dabei um fiktive Geschichten handelt, scheinen sie doch die Ereignisse und Aktionen der Wirklichkeit relativ genau darzustellen und erlauben so einen Einblick in das alltägliche Leben gewöhnlicher Menschen im Japan der Nachkriegszeit. Natürlich werden auch die für die tatsächlich betroffenen Menschen keineswegs amüsanten Ereignisse wie das Tauschen von Wertsachen gegen Lebensmittel oder die Ausgabe von rationierter Nahrung in den Comics immer mit komischen Elementen dargestellt, da die Geschichten als Unterhaltung gedacht waren und die LeserInnen zum Schmunzeln bringen sollten.

Trotz dieser „entschärften“ Darstellung bekommt man jedoch einen sehr guten Eindruck von den Ereignissen jener schwierigen Zeiten vermittelt, bspw. wird das *haikyū*-System (bis auf die vorher erwähnte Abwesenheit des Zahlungsvorgangs) in der Anfangsphase der Erscheinung des Manga öfters thematisiert und zeigt LeserInnen der Gegenwart, wie die Verteilung von den Mitgliedern der *tonarigumi* durchgeführt wurden und auch die Vielfalt der Lebensmittel, welche rationiert worden sind. Einzig bei der Darstellung des auswärtigen Essens wird die in der Sekundärliteratur beschriebene Entwicklung nicht korrekt nachgezeichnet, da dies in den *Sazae-san*-Geschichten bereits relativ bald zu einem fixen Bestandteil des Alltags wurde, lange bevor es sich die Durchschnittsbevölkerung in der Tat leisten konnte.

#### 4. Conclusio

Die Nachkriegszeit war für Japan eine Epoche großer Veränderungen und Neuerungen. Nach der Niederlage am Ende eines langen Krieges herrschten zunächst großes Durcheinander und Ungewissheit, eine Besatzungsmacht übernahm die Regierungsgeschäfte, und das Volk wurde von Hunger und Krankheiten geplagt. Begleitet von zahlreichen Reformen wie der Einführung der Demokratie, Umverteilung des Landbesitzes oder Einführung des Frauenwahlrechts begann eine Phase des Wiederaufbaus. Nachdem bald das Vorkriegsniveau erreicht worden war, setzte sich der wirtschaftliche Aufschwung rasant fort, und Japan wurde innerhalb weniger Jahrzehnte zu einer High-Tech Nation und einer der stärksten Wirtschaftsmächte weltweit. In genau diese interessante Zeitspanne fällt die Veröffentlichung von Hasegawa Machikos berühmter Mangareihe, dem über eine Zeitspanne von 28 Jahren mit wenigen Pausen fast immer täglich in der Asahi Shinbun publizierten Manga-Strip *Sazae-san*. Die allererste Ausgabe erschien am 22. April 1946, nicht einmal acht Monate nach der Kapitulation Japans und dem Ende des Zweiten Weltkriegs, in der regionalen Zeitung Yūkan Fukunichi. Fast exakt fünf Jahre später, am 16. April 1951, dem selben Tag, an dem der Oberkommandierende der Alliierten Mächte Douglas MacArthur Japan verließ, erschien *Sazae-san* das erste Mal in einer der auflagenstärksten, landesweiten Zeitungen, der Morgenausgabe der Asahi Shinbun, in welcher die Geschichten bis zur Einstellung am 21. Februar 1974 fast durchgehend täglich Millionen von JapanerInnen erfreuten.

Neben zahlreichen, immer lustigen Episoden, die alltägliche Ereignisse thematisierten, werden in der Mangaserie auch verschiedenste aktuelle Geschehnisse, Tratsch über Berühmtheiten, Skandale und Probleme aufgegriffen und fast zeitgleich in komödiantischer Form in den Geschichten verarbeitet. Die in vielen Episoden von *Sazae-san* präsente Darstellung von Speisen und auch manchmal deren Zubereitung sowie die Besorgung von Lebensmitteln über die außerordentlich lange Laufzeit von fast drei Jahrzehnten in einer Zeit, die von vielfältigen Veränderungen geprägt war, lässt die Vermutung zu, dass ebenfalls Veränderungen des alltäglichen Essens ihren Niederschlag in den Zeichnungen finden. Diese Annahme führte zu der Frage, ob in den *Sazae-san*-Episoden überhaupt eine Veränderung des japanischen Alltagsessens erkennbar ist, und wenn ja, wann und wie diese Veränderung stattfindet. Es wurde auch untersucht, in welchem Verhältnis die Darstellungen im Manga zur tatsächlichen Entwicklung des Alltagsessens im Japan der Nachkriegszeit stehen, ob sie nur in einem eigenen „Universum“ spielen oder tatsächlich die in der Sekundärliteratur beschriebenen, realen Veränderungen widerspiegeln; und so *Sazae-san* als Manga nicht nur der Unterhaltung dient, sondern

tatsächlich auch als zeitgeschichtliches Dokument über kulturelle und gesellschaftliche Veränderungen angesehen werden kann.

Um dies herauszufinden, wurden mehr als 6.700 Einzelepisoden nach der Häufigkeit des Vorkommens von Speisen, Getränken und Lebensmitteln sowie deren Besorgung und Verzehr untersucht und sämtliche Daten detailliert in Tabellen gespeichert, welche dann dazu verwendet wurden, einzelne Kategorien genauer zu betrachten und zu analysieren. Um Verteilungen sowie Veränderungen übersichtlich und aussagekräftig darstellen zu können, wurden teilweise auch Diagramme erstellt, und anhand dieser sowie den ermittelten Daten konnten dann Aussagen zu Entwicklungen und Veränderungen getroffen werden. Soweit entsprechende Statistiken oder Verbrauchswerte verfügbar waren, wurden die aus der Manga-Analyse gewonnene Erkenntnisse vor dem Hintergrund der realen Entwicklungen in Japan diskutiert.

Bei der Erfassung der Daten und der darauffolgenden Analyse wurde das Hauptaugenmerk auf alle in den Geschichten vorkommende Speisen gelegt, wobei diese, getrennt in Hauptgerichte und Zwischenmahlzeiten, betrachtet wurden. Ein wesentlicher und für die Auswertung wichtiger Faktor ist auch die Art und Weise der in den *Sazae-san*-Manga abgebildeten Beschaffung der Lebensmittel, die neben dem heutzutage als selbstverständlich geltendem Einkauf auch staatliche Rationierung, das Eintauschen von Wertgegenständen sowie die Eigenversorgung durch den Anbau und die Ernte von Obst und Gemüse umfasste. Ebenso aufschlussreich und aussagekräftig für die Beurteilung von Veränderungen der in den Geschichten dargestellten Ernährungssituation ist die genaue Betrachtung der Entwicklung des auswärtigen Essens.

Reis war das in den *Sazae-san*-Zeichnungen am häufigsten abgebildete Gericht der Hauptspeisen japanischer Art, das jedoch zu Kriegsende und in den ersten Jahren danach äußerst knapp war und meistens durch andere Getreide- oder Gemüseprodukte ersetzt, oder, falls doch vorhanden, mit diesen gestreckt werden musste. In den *Sazae-san*-Geschichten ist durchaus eine Veränderung der Häufigkeit der Abbildungen von Reis zu erkennen: Steht Reis nach anfänglicher Knappheit in den ersten Jahren sehr häufig auf dem Tisch der fiktiven Familie Isono. Das Maximum der Abbildungen wird bereits 1951 erreicht, wonach die Häufigkeit dann bis zum Ende der Laufzeit der Comics allmählich geringer wird, jedoch Reis bis auf ein Jahr immer präsent bleibt. Die seltenen Abbildungen von Reis zu Anfang der Serie sind durchaus der realen zeitgenössischen Situation entsprechend dargestellt. Der tatsächliche Höhepunkt der Reiskonsumation wurde in Japan jedoch Anfang der 1960er Jahre erreicht, und ab diesem

Zeitpunkt nahm die verzehrte Menge laufend ab, während dieser Zeitpunkt in den *Sazae-san*-Geschichten fast zehn Jahre früher erreicht wurde.

Das bei den Hauptspeisen am zweithäufigsten abgebildete Gericht, Fisch, wird in den ersten drei Publikationsjahren nicht ein einziges Mal als Bestandteil einer Mahlzeit abgebildet, obwohl der Einkauf mehrmals gezeigt wird. Erst von 1949 bis 1954 kommt es zu regelmäßigen Abbildungen, die danach jedoch wieder auffallend stark zurückgehen. Über den gesamten Zeitraum der *Sazae-san*-Geschichten betrachtet, weist die Häufigkeit, mit welcher Fisch am Speisepan der Familie Isono steht, eine leicht abnehmende Tendenz auf. Dies entspricht nicht den tatsächlichen Verhältnissen, da der Verbrauch von Fisch bereits kurz nach Kriegsende in Japan wieder zuzunehmen begann und dann stetig, nur mit wenigen kleinen Schwankungen, bis zum Ende des 20. Jahrhunderts kontinuierlich zulegen konnte.

Bei der *miso shiru*, die an dritter Stelle der am häufigsten gezeigten Speisen der Hauptgerichte steht, ist eine deutliche Veränderung der in der Mangareihe abgebildeten Essgewohnheiten erkennbar: Bereits kurz nach Kriegsende ist sie häufig bei den Mahlzeiten zu sehen und erreicht den Maximalwert mit einem Viertel aller Hauptspeisen im Jahr 1949. Sie ist auch in den 1950er Jahren noch sehr präsent. Ab 1960 dagegen ist sie kaum noch in den *Sazae-san*-Episoden zu finden und sogar in fünf Jahrgängen kein einziges Mal abgebildet. Hier entspricht das Vorkommen in den Manga ungefähr den realen Verhältnissen in den 1950er Jahren: Das meiste *miso* wurde 1956 verzehrt, danach nahm der Verbrauch kontinuierlich ab. Das fast abrupte Verschwinden von *miso shiro* aus den *Sazae-san*-Comics ab 1960 dagegen fällt jedoch heftiger aus als es tatsächlich der Fall war.

Eine geringe abnehmende Tendenz ist bei den *bentō*, der am vierthäufigsten abgebildeten Speise, erkennbar, ebenso bei den an fünfter Stelle befindlichen *tsukemono* sowie den auf Rang sechs liegenden *okazu*. Für diese Gerichte konnte nicht festgestellt werden, ob die Darstellung der Entwicklung im Manga mit dem tatsächlichen, in der Sekundärliteratur beschriebenen Trend übereinstimmt, da keine Statistiken gefunden werden konnten und vermutlich, da die Kategorien *bentō* und *okazu* verschiedene Speisen umfassen, auch keine Verbrauchswerte existieren. Bei den *tsukemono* und *okazu*, welche fast ausschließlich immer zu Reis gegessen werden, kann man jedoch annehmen, dass sich der tatsächliche Verzehr dieser Speisen im selben Ausmaß wie der von Reis verringert hat, die Darstellungen in den *Sazae-san*-Manga also die tatsächliche Situation recht realistisch widerspiegeln.

Brot ist am öftesten abgebildet bei den Hauptspeisen, die aus westlich beeinflussten Gerichten stammen, vorerst ist es nur bei *haikyū*-Ausgabe zu sehen, dann beginnend als

Mahlzeit 1948. Es wird zuerst eher unregelmäßig, ab 1961 dann häufig abgebildet, und die Maxima der Häufigkeit werden 1967 und 1968 erreicht. Diese Entwicklung dürfte ungefähr der tatsächlichen Entwicklung entsprechen, denn trotz spärlicher Datenlage die Entwicklung von Brot betreffend deuten alle Statistiken auf eine stetig steigende Nachfrage hin. Abgesehen von Brot kommen die meisten westlichen Speisen wie Steak, Curry-Reis, *tempura*, *tonkatsu*, usw. nur selten in den *Sazae-san*-Geschichten vor, weshalb sie in einer Kategorie gesammelt betrachtet wurden. In diesem Fall ist nach dem ersten Erscheinen erst im fünften Jahr der Publikation von *Sazae-san* dann eine steigende Tendenz eindeutig erkennbar, was auch den realen Verhältnissen entspricht, da die westlich beeinflussten Gerichte im Laufe der wirtschaftlichen Aufschwungsphase in Japan ständig an Beliebtheit zugenommen haben.

Ebenfalls deutlich erkennbar ist eine Veränderung der Häufigkeit der Abbildungen von Nudelgerichten, die zum ersten Mal 1950 in einer *Sazae-san*-Episode vorkommen und dann, abgesehen von einigen Ausnahmen, regelmäßig und immer häufiger in Erscheinung treten. Hier stimmt die Darstellungen in den *Sazae-san*-Manga tatsächlich auch mit der wirklichen Situation überein: Nudelgerichte wurden in Japan immer öfter konsumiert, besonders deutlich erkennbar ab den 1960er Jahren mit dem Aufkommen von Instant-Nudeln.

Ob die aus der chinesischen Küche stammenden Speisen eine Veränderung bezüglich ihres Vorkommens in den *Sazae-san*-Geschichten durchgemacht haben, konnte nicht beantwortet werden, da sie in den gesamten 28 Jahren der Laufzeit der Mangaserie nur zehnmal abgebildet sind. Aus diesem Grund ist keinerlei Tendenz oder Entwicklung feststellbar, und deshalb ist auch eine Betrachtung, inwiefern eine Veränderung der entsprechenden Darstellungen in *Sazae-san* den in der Sekundärliteratur beschriebenen Verhältnissen entspricht, nicht möglich.

*Okashi*, die 99-mal vorkommen und damit die in den *Sazae-san*-Geschichten am häufigsten abgebildete Zwischenmahlzeit stellen, weisen eine leichte Veränderung der Frequenz auf, in der diese zu sehen sind. Die ersten Darstellungen erfolgen bereits ab dem ersten Jahr der Veröffentlichung der Manga-Serie mit großer Häufigkeit und werden dann kontinuierlich weniger. Ende der 1950er Jahre kommt es zu einem sprunghaften Anstieg der Abbildungen, und auch der Maximalwert von 42,9 Prozent der Zwischenmahlzeiten wird 1959 erreicht. In den folgenden Jahren bis zum Ende von *Sazae-san* nimmt die Häufigkeit dann wieder ab, wodurch sich, über die gesamte Laufzeit betrachtet, eine abnehmende Tendenz zeigt. Diese Entwicklung bildet jedoch nicht die der Realität ab, sondern verläuft genau konträr dazu, da

der Konsum von *okashi* laut Sekundärliteratur nach einem Anstieg kurz nach Kriegsende bis zum Ende der 1950er Jahre relativ konstant blieb, dann aber kontinuierlich zunahm.

Obst ist mit 98 Abbildungen die zweithäufigste Zwischenmahlzeit in den *Sazae-san*-Zeitungscomics. Es kommt bereits 1946 vor und ist bis auf drei Ausnahmen in jedem Jahrgang Teil der Ernährung. Die Häufigkeit schwankt jedoch stark, sodass keine eindeutige Tendenz oder eine Veränderung erkennbar ist. Nur durch die berechnete lineare Trendlinie, die fast waagerecht verläuft, wird ein fast nicht wahrnehmbarer Anstieg erkennbar gemacht. Diese nicht erkennbare Veränderung entspricht keineswegs der tatsächlichen Entwicklung, denn der Obstkonsum stieg nach Ende des Zweiten Weltkriegs (bis auf einen geringen Rückgang zwischen 1950 und 1955) stark, von jährlichen knappen sieben Kilogramm pro Person im Jahr 1946 auf den sechsfachen Wert von fast 43 Kilogramm im Jahr 1973.

Die am dritthäufigsten gezeigte Kategorie der Zwischenmahlzeiten, Torten und Kuchen, kommt in *Sazae-san* zum ersten Mal im Jahr 1950 vor; in den folgenden Jahren kommt es zu einer deutlich erkennbaren Zunahme der Häufigkeit der Abbildungen. Diese Veränderung im Comic entspricht wahrscheinlich tatsächlich der realen Situation im Japan der Nachkriegszeit. Exakte Statistiken konnten zwar nicht ausfindig gemacht werden; einigen Berichten zufolge erfreuten sich jedoch Mehlspeisen wie Torten ab den 1950er Jahren einer zunehmenden Beliebtheit, und besonders ab Ende der 1950er Jahre erlebten Pancakes in Japan einen wahren Boom. Aus diesem Grund kann man durchaus von einer Zunahme der Konsumation ausgehen, wie sie auch in *Sazae-san* dargestellt ist.

*Tsumami*, die am vierthäufigsten abgebildete Zwischenmahlzeit, zeigt ebenfalls eine Veränderung in Form einer Zunahme der Häufigkeit der Darstellungen in den *Sazae-san*-Episoden. Dadurch, dass diese Kategorie zahlreiche verschiedene Snacks umfasst, konnten keine genauen Verbrauchsinformationen ermittelt werden. Da es jedoch in Japan üblich ist, *tsumami* immer zu alkoholischen Getränken zu essen, darf angenommen werden, dass sich der Konsum von *tsumami* proportional zum Konsum von alkoholischen Getränken verhält, deren Verbrauch bis zum Ende der Laufzeit der *Sazae-san*-Serie stark zunahm. Deshalb wird mit großer Wahrscheinlichkeit der Verbrauch von *tsumami* ebenfalls gestiegen sein. Daraus kann geschlossen werden, dass die Darstellungen in *Sazae-san* recht realitätsnah gewesen sein dürften.

Im Falle der letzten genauer betrachteten Kategorie der Zwischenmahlzeiten, den *yaki-imo*, ist in den *Sazae-san*-Geschichten ein deutlicher Rückgang der Abbildungen ersichtlich. Die Statistiken des allgemeinen Kartoffel-Konsums zeigen ebenfalls einen Rückgang in dieser

Zeitspanne, weshalb man auch in diesem Fall annehmen darf, dass die Darstellung im Manga die tatsächliche Situation zum jeweiligen Publikationszeitpunkt widerspiegelt.

Auch bei den nicht direkt Speisen-relevanten Themen, welche genauer betrachtet wurden, gibt es größtenteils Übereinstimmungen mit der in der Literatur dargestellten japanischen Alltagsrealität sowie eine Abweichung davon. Die Darstellungen des Systems der Rationierung sowie der Praxis der Einkaufstouren aufs Land und das Verschwinden derselben, ungefähr Anfang der 1950er Jahre, sind als historisch korrekt anzusehen. Bei der Selbstversorgung mit Gemüse oder Nutztieren sind die zahlreichen Abbildungen unmittelbar nach Kriegsende eindeutig realistisch; ob die Zeitspanne, in der sie in den *Sazae-san*-Episoden präsent waren, jedoch den Tatsachen entspricht konnte nicht eindeutig beantwortet werden. Das Thema des auswärtigen Essens, das in zahlreichen Geschichten vorkommt, und relativ bald ein fixer Bestandteil des Alltagslebens der Familie Isono wurde, korrespondiert jedoch keineswegs mit der in der Sekundärliteratur beschriebenen tatsächlichen Situation, da es in den Manga bereits mehr als 20 Jahre präsent war, obwohl dies für die „Normalbürger“ noch längere Zeit fast undenkbar gewesen wäre und erst ab Beginn der 1970er Jahre langsam für größere Teile der durchschnittlichen Bevölkerung Realität wurde.

Eingangs wurde für diese Arbeit die Leitfrage gestellt, ob in den *Sazae-san*-Episoden eine Veränderung des Alltagsessens erkennbar ist, und falls das so ist, wann und wie diese Veränderung stattfindet. Die Analyse der ermittelten Daten zeigte, wie in diesem Conclusio bereits dargestellt wurde, bei fast allen Lebensmitteln und Speisen, die im Rahmen der vorliegenden Arbeit genauer betrachtet wurden, sehr anschaulich, dass Veränderungen in den *Sazae-san*-Comics erkennbar sind. Teilweise sind diese sehr auffällig, wie bei den traditionellen japanischen Gerichten Reis und *miso-shiru*, bei denen eine sehr deutliche Abnahme der Häufigkeit erkennbar ist. Im Kontrast dazu stehen die westlich beeinflussten Speisen, Nudelgerichte sowie Brot, bei denen die Häufigkeit, mit der sie abgebildet werden, im Laufe der Zeit immer mehr zunimmt, das gleiche gilt für *okashi*, Torten und Kuchen sowie *yaki-imo*. Ebenfalls bei den *tsumami* ist deutlich zu sehen, dass deren Häufigkeit gemeinsam mit der von alkoholischen Getränken in den *Sazae-san*-Manga über die Jahre der Erscheinung zunimmt. Bei anderen Gerichten hingegen ist über den gesamten Verlauf der Manga-Serie kaum eine eindeutige Veränderung erkennbar, bei den betrachteten Speisen war dies bei Fisch, *tsukemono*, *okazu* und Obst der Fall.

Auch die anfangs gestellte Frage, wann denn diese Veränderungen stattgefunden haben, konnte gezeigt werden, zum Teil war es eine kontinuierliche Zu- oder Abnahme über den

gesamten Verlauf der Erscheinung der *Sazae-san*-Zeitungscomics, es waren jedoch auch einzelne Zeitpunkte erkennbar, an denen es größere Veränderungen gab, wie der Beginn der 1950er Jahre, als z.B. der Reiskonsum langsam zurückging und westlich beeinflusste Gerichte sowie Mehlspeisen immer häufiger abgebildet wurden. Besonders auffällig ist die Beschaffung von Lebensmitteln durch Rationierung, Eigenanbau und Tausch, die ab den 1950er Jahren kaum mehr in den Geschichten dargestellt wurde. Hier ist ganz eindeutig die schwierige Versorgungslage in den ersten Jahren nach Kriegsende erkennbar, als die größte Sorge der Bevölkerung war, genügend Lebensmitteln zu beschaffen und die folgende Besserung und Rückkehr zur Normalität. Auch ein einschneidender Zeitpunkt war der Wechsel 1950er zu 1960er Jahre, als z.B. der Konsum von Brot und Nudeln zunahm, der von *miso-shiru* hingegen immer weniger wurde, was wahrscheinlich an zunehmender Modernisierung, Einflüssen aus dem Ausland sowie der Einführung neuer Produkte wie Instantnudeln gelegen hat.

Auch die Frage, ob diese Veränderungen innerhalb der *Sazae-san*-Manga tatsächlich den in der Sekundärliteratur beschriebenen Verhältnissen entsprechen und so eine Art zeitgeschichtliche Dokumentation sind, konnte in den meisten Fällen beantwortet werden und ergab, dass die Darstellung des Konsums der meisten Speisen durchaus konform mit der tatsächlichen Situation war, nur bei Fisch, Obst und *okashi* war dies nicht der Fall. Auch die Entwicklung der Beschaffung von Lebensmitteln entspricht durchaus den realen Verhältnissen, einzig die Abbildungen des auswärtigen Essens sind sehr zahlreich und damit nicht repräsentativ für die Realität.

Trotz einiger Abweichungen scheinen sowohl die Veränderung der Häufigkeit sowie die Art und Weise, in denen die Mangareihe *Sazae-san* Lebensmittel und Speisen präsentiert, grundsätzlich sehr realitätsnah zu sein und ein sehr informatives Bild der Versorgungssituation in der japanischen Nachkriegszeit zu vermitteln: Es werden die anfänglichen Schwierigkeiten der Bevölkerung, Nahrungsmittel zu besorgen, thematisiert, als staatliche Rationen ausgeteilt wurden und hunderttausende Menschen aufs Land fuhren, um Wertsachen gegen Nahrung einzutauschen. Dann wird in den Comicstrips die Zeit der Entspannung spürbar, als der wirtschaftliche Aufschwung langsam einsetzte und die Vielfalt der Nahrung allmählich zunahm. Schließlich lässt sich an *Sazae-san* auch ablesen, dass in den 1970er Jahren schließlich Nahrung bereits im Überfluss vorhanden war und es nicht mehr die Hauptbeschäftigung war, etwas Essbares aufzutreiben, sondern die Freizeit mit Hobbys oder anderen Aktivitäten zu verbringen. Wenn man die gesamten *Sazae-san*-Sammelbände der Reihe nach systematisch sichtet, kann man deutlich zahlreiche Veränderungen und neue Tendenzen im japanischen Alltagsleben

wahrnehmen. Dominieren in den Episoden der ersten Jahre noch weniger Szenen, in denen Mahlzeiten die Hauptrolle spielen, sondern in denen es eher um Schwierigkeiten im Alltagsleben geht, wie die Beschaffung von Lebensmitteln, Raubüberfälle oder zahlreiche Stromausfälle, so werden ab den 1950er Jahren solche Szenen spürbar weniger. Nun tritt das Essen selber öfter in den Vordergrund, und auch die technischen Geräte im Besitz der Familie Isono werden zahlreicher und moderner. Noch später dann, in den 1960er Jahren, wird auch das Essen immer unwichtiger, und Mode, Filme und Vergnügen geraten in den Vordergrund. *Sazae-san* kann meiner Meinung nach durchaus als zeitgeschichtliches Dokument angesehen werden, es kann zwar keine Geschichtsbücher ersetzen, bietet aber auf jeden Fall eine anschauliche Ergänzung zu diesen, da zahlreiche Handlungen, Ereignisse und Gegenstände, laut Sekundärliteratur auch größtenteils zeitlich akkurat, dargestellt werden, die für die heutigen LeserInnen teilweise unbekannt sind, zur Entstehungszeit der Manga jedoch eine wichtige Rolle in der japanischen Gesellschaft und damit der japanischen Kultur spielten.

## Literatur- und Quellenverzeichnis

Abel, Julia und Christian Klein

- 2016 „Leitfaden zur Comicanalyse“, Julia Abel und Christian Klein (Hg.): *Comics und Graphic Novels: Eine Einführung*. Stuttgart: J.B. Metzler, 77-106.

Aldous, Christopher

- 2010 „Contesting Famine: Hunger and Nutrition in Occupied Japan, 1945-1952“, *Journal of American-East Asian Relations*, Vol.17(3), 230-256.
- 2013 „A Dearth of Animal Protein: Reforming Nutrition in Occupied Japan (1945–1952)“, Katarzyna J. Cwiertka (Hrsg.) *Food and war in mid-twentieth-century East Asia*. Farnham: Ashgate, 53-72.

Aoki Naomi 青木 直己

- 2000 *Zusetsu wagashi no konjaku* 図説和菓子の今昔[Illustrierte Gegenwart und Vergangenheit der wagashi]. Kyōto: Tankosha 淡交社.

Arch, Jakobina

- 2016 „Whale Meat in Early Postwar Japan: Natural Resources and Food Culture“, *Environmental History* 21, 467–487.

Asahi-Shinbun 朝日新聞

- 1945 „Hajimatteru ,shi no kōshin“ 始っている「死の行進」[Der 'Marsch des Todes' hat begonnen]. *Asahi-Shinbun* (Morgenausgabe, Präfektur Tōkyō), 18. November, 2.
- 1949 „Kurashimuki wa yoku nattaka“ 暮らし向きはよくなつたか[Wurden die Lebensverhältnisse besser?]. *Asahi-Shinbun* (Morgenausgabe, Präfektur Tōkyō), 20. März, 2.
- 1954 „‘Yūdoku ōhenmai‘ wo haikyū gakushara tsuyoku hantai 「有毒黄変米」を配給 学者ら強く反対 [Giftiger Gelber Reis‘ wird verteilt – starke Proteste der Wissenschaftler]. *Asahi-Shinbun* (Morgenausgabe, Präfektur Tōkyō) 27. Juli, 1.
- 1992 “Hasegawa Machiko-san shikyo ‘Sazae-san’ umi no oya 5-gatsu 27-nichi ni jitaku de 長谷川町子さん死去「サザエさん」生みの親 5月27日に自宅で[Frau Hasegawa Machiko, die leibliche Mutter von ‘Sazae-san’ starb am 27. Mai in ihrem Haus]. *Asahi-Shinbun* (Morgenausgabe, Präf. Tōkyō), 1. Juli, 1.

Asahi-Shinbun be Henshū-bu 朝日新聞be編集部編

- 2005 *Sazae-san wo sagashite* サザエさんを探して[Auf der Suche nach Sazae-san]. Tōkyō: Asahi-Shinbun-sha 朝日新聞社.
- 2007 *Matamata Sazae-san wo sagashite* またまたサザエさんを探して[Schon wieder auf der Suche nach Sazae-san]. Tōkyō: Asahi-Shinbun-sha.

Ashkenazi, Michael und Jeanne Jacob

- 2001 *The Essence of Japanese Cuisine*. Philadelphia: Univ. of Pennsylvania Press.

Beauchamp, Edward R.

1998 *Women and Women's Issues in Post World War II Japan*. New York u. London: Garland Publishing Inc.

Bohnsack, Ralf

2003 „Qualitative Methoden der Bildinterpretation“, *Zeitschrift Für Erziehungswissenschaft*, 6(2), 239-256.

Brunner, Miriam

2010 *Manga*. Stuttgart und Paderborn: UTB GmbH W. Fink.

Cabinet Office 内閣府

2018 *Kokumin eiyoshō jushō ichiran* 国民荣誉賞受賞 一覧[Liste der Preisträger des Nationalen Ehrenpreises]. Tōkyō: Cabinet Office. <https://www.cao.go.jp/others/jinji/kokumineiyosho/index.html> (14.2.2020).

Coox, Alvin D.

1994 „Air war against Japan“, Cooling, Benjamin Franklin (Ed.): *Studies in the Achievement of Air Superiority*. Washington D.C.: Air Force History and Museums Program, 383-452.

Collingham, Lizzie

2011 *The Taste of War: World War Two and the Battle for Food*. London: Penguin UK.

Cwierotka, Katarzyna J.

2002 „Popularizing a Military Diet in Wartime and Postwar Japan“, *Asian Anthropology*, Vol.1(1), 1-30.

2006 *Modern Japanese cuisine: food, power and national identity*. London: Reaktion Books.

2013 „Beyond the Black market: Neighborhood associations and Food rationing in Postwar Japan“, Gerteis, Christopher und Timothy S. George (Ed.): *Japan Since 1945: From Postwar to Post-bubble*. London u.a.: Bloomsbury, 89-106.

Dittmar, Jakob F.

2011 *Comic-Analyse*. Konstanz: UVK<sup>1</sup>2008].

Dower, John W.

1999 *Embracing Defeat: Japan in the Wake of World War II*. New York: W. W. Norton & Company.

Drazen, Patrick

2014 *Anime Explosion! The What? Why? and Wow! of Japanese Animation*. New York: Stone Bridge Press.

Earhart, David C.

2008 *Certain Victory*. Armonk, N.Y. und London: M.E. Sharpe

Griffiths, Owen

2002 „Need, Greed, and Protest in Japan's Black Market 1938-1949“, *Journal of Social History*, 35(4), 825-858.

Harada Nobuo 原田 信男

- 1993 *Rekishi no naka no kome to niku* 歴史のなかの米と肉[Reis und Fleisch im Laufe der Geschichte]. Tōkyō: Heibonsha 平凡社.

Hasegawa Machiko 長谷川 町子

- 1987 *Sazae-san tabi aruki* サザエさん旅あるき[Sazae-sans Reisen]. Tōkyō: Shimai-sha 姉妹社.  
1994 *Sazae-san* 1 bis 4, 42 bis 45\*. Tōkyō: Asahi-Shinbun-sha.  
1995 *Sazae-san* 5 bis 41\*. Tōkyō: Asahi-Shinbun-sha.  
1998 *Hasegawa Machiko omoide kinen-kan* 長谷川町子思い出記念館[Hasegawa Machiko Gedenkhalle]. Tōkyō: Asahi-Shinbun-sha.  
2001 *Sazaesan uchiake hanashi - nitamonoikka* サザエさんうちあけ話・似たもの一家[Sazae-sans Enthüllungsgeschichte - Familie vom gleichen Schlag]. Tōkyō: Asahi-Shinbun-sha.

Hasegawa Yōko 長谷川 洋子

- 2008 *Sazae-san no Tōkyō monogatari* サザエさんの東京物語[Die Tōkyō Geschichte von Sazae-san]. Tōkyō: Asahi-Shuppan-sha 朝日出版社.

Hashimoto, Akiko

- 2008 „Blondie, Sazae, and their storied successors: Japanese families in newspaper comics“, John W. Traphagan und Akiko Hashimoto (Hg.): *Imagined families, lived families: culture and kinship in contemporary Japan*. Albany: State University of New York Press, 15-32.

Havens, Thomas R. H.

- 1986 *Valley of darkness: the Japanese people and World War Two*. Lanham: University Press of America

Hayakawa Hiroyuki 早川 洋行

- 2016 „Jendaa no chishiki-shakaigaku: ninki-manga kara mita nihon- shakai“ (ジェンダーの知識社会学: 人気マンガからみた日本社会[Gender-Wissenssoziologie: die japanische Gesellschaft anhand von populären Manga], *Nagoya Gakuin Daigaku Ronshū* 53-2 名古屋学院大学論集, 65-88.

Hayakawa Sachio 早川 幸男

- 1997 *Kashi nyūmon* 菓子入門[Einführung in die Süßigkeiten]. Tōkyō: Nihonshokuryō-shinbun-sha 日本食糧新聞社.

Hayashi Takashi 林 麟

- 1958 *Zunō – sainō o hikidasu shohōsen* 頭脳 — 才能をひきだす処方箋[Das Gehirn – Ein Rezept, um die Intelligenz zu fördern]. Tōkyō: Kōbunsha 光文社.

---

\* Die *Sazae-san*-Sammelbände werden hier der Übersicht halber gesammelt angeführt.

Heibon-sha Henshū-bu 平凡社編集部

1976 *Dokyūmento Shōwa seisō-shi sengo-hen* ドキュメント昭和世相史 戦後篇[Dokument Geschichte der sozialen Lage der Shōwa-Zeit - Nachkriegs-Band]. Tōkyō: Heibonsha.

Higuchi Keiko 樋口 恵子

2006 „Sazae-san: ninki no himitsu” サザエさん: 人気の秘密[,Sazaesan‘: Geheimnis des Erfolgs]. Tsurumi Shunsuke 鶴見俊輔 und Saitō Shinji 齋藤慎爾 (Hg.): *Sazae-San No ‘Shōwa’* サザエさんの〈昭和〉[Die Shōwa-Ära bei ‚Sazaesan‘]. Tōkyō: Kashiwa Shobō, 116-150.

Hosking, Richard

1996 *A dictionary of Japanese food: ingredients & culture*. Rutland: Charles E. Tuttle Co.

Honkawa Yutaka 本川 裕

2018a „Zuroku gyokairui shōhi no chōki suii (1910-nendai ikō)“ 図録 魚介類消費の長期推移(1910年代以降)[Illustrierte langfristige Veränderung des Fisch- und Schalentierkonsums (seit den 1910er Jahren)], *Shakai jitsujō dēta zuroku* 社会実情データ図録[Datenkatalog für soziale Fakten]. <https://honkawa2.sakura.ne.jp/0290.html> (1.3.2020).

2018b „Zuroku shokuseikatsu no henka (1910-nendai ikō)“ 図録 食生活の変化(1910年代以降)[Illustrierte Veränderung der Ernährungsgewohnheiten (seit den 1910er Jahren)], *Shakai jitsujō dēta zuroku* 社会実情データ図録[Datenkatalog für soziale Fakten]. <https://honkawa2.sakura.ne.jp/0280.html> (1.3.2020).

Hünig, Wolfgang K.

1974 *Strukturen des Comic Strip: Ansätze zu einer textlinguistisch-semiotischen Analyse narrativer comics*. Hildesheim [u.a.]: Olms.

Inoue Ippei et. al. (Inoue Ippei 井上 逸兵, Dote Yasuaki 土手 康瑛, Matsunaga Emiko 松永 英美子, Naito Atsushi 内藤 篤志, Tomonari Ryota 友成 亮太, Konishi Maaya 小西 麻亜耶, Terakura Mikiko 寺西 三希子)

2006 „Komyunikēshon no seitaikai: gendainihon no jakunensō no gengoshiyō wo chūshin toshite“ コミュニケーションの生態系: 現代日本の若年層の言語使用を中心として (The ecology of communication: language use of young Japanese), 慶應義塾大学日吉紀要. 言語・文化・コミュニケーション No. 36, 1- 16.

Ishige Naomichi 石毛 直道

2001 *The History and Culture of Japanese Food*. New York: Columbia University Press.

2015 *Nihon no shokubunka shi: kyūsekkijidai kara gendai made* 日本の食文化史: 旧石器時代から現代まで [Geschichte der japanischen Esskultur: vom Paläolithikum bis zur Gegenwart]. Tōkyō: Iwa-nami Shoten 岩波書店.

Jian Xiaoyu (Lesung des Namen nicht sicher, Original: 簡 孝阡)

2013 „*Nihon-anime ni miru kazoku- zō • chiiki-shakaizō • jendaazō* – ‚Sazaesan‘, *Chibimarukochan*’ o rei ni“ 日本アニメにみる家族像・地域社会像・ジェンダー像 –『サザエさん』『ちびまる子ちゃん』を例に-

[Das Bild von Familie, regionaler Gesellschaft und Gender anhand von jap. Anime – ‚Sazae-san‘ und ‚Chibi-Maruko-chan‘ als Beispiele], MA-Arbeit, Chengchi-Nationaluniversität.

Jinnouchi Masataka 陣内 正敬

1990 „‚Sazae-san‘ ni mirareru yobikakego“ 「サザエさん」に見られる呼びかけ語[Die persönliche Anrede in Sazae-san], *Gengobunka Ronkyū* 1 言語文化論究 (Studies in Languages and Cultures, No.1). Fukuoka: Kyūshū Daigaku Gengobunka-bu 九州大学言語文化部, 71-77.

Johnston, Bruce F.

1953 *Japanese Food Management in World War II* (=Studies on food, agriculture, and World War II; 3). Stanford: Stanford University Press.

Kashiwagi Yuki 柏木 友紀

2014 „Hotto-kēki būmu sando, otona no shokuji he“ ホットケーキ ブーム三度、大人の食事へ[Dreimal Hot Cake Boom, auf dem Weg zum Essen für Erwachsene], *Asahi-Shinbun* (Wochenendbeilage *be* der Morgenausgabe, Präfektur Tōkyō), 6. September, 3.

Kawagoshi Yumiko 川越 有見子 und Suzuki Kazunori 鈴木 一憲

2014 „Gakkō kyūshoku seido no yakuwari to kōka: sengo no gakkō kyūshoku-hō seitei made no keika ni tsuite” 学校給食制度の役割と効果(1)：戦後の学校給食法制定までの経過について[Rolle und Ergebnis des Schulessen-Systems (1): Über die Entwicklung bis zur Verabschiedung des Schulessen-Gesetzes nach dem Krieg], *Seinan Jo Gakuin Daigaku Kiyō* 18 西南女学院大学紀要 Bulletin of Seinan Jo Gakuin University 18, 129 – 138.

Kishi Yasuhiko 岸 康彦

1996 *Shoku to nō no sengoshi* 食と農の戦後史[Die Nachkriegsgeschichte der Ernährung und Landwirtschaft]. Tōkyō: Nikkei Publishing Inc. 日本経済新聞出版社.

Kōdansha (Hg.) 講談社

1989a *Haikyo kara no shuppatsu* 廃墟からの出発[Aufbruch von den Ruinen] (= Shōwa: niman nichi no zen-kiroku Band 7 昭和：二万日の全記録[Shōwa: 20.000 Tage Gesamtaufzeichnung]. Tōkyō: Kōdansha.

1989b *Senryōka no minshu shugi* 占領下の民主主義[Demokratie unter der Besatzung] (= Shōwa: Niman Nichi no Zen-Kiroku Band 8 昭和：二万日の全記録[Shōwa: 20.000 Tage Gesamtaufzeichnung]. Tōkyō: Kōdansha.

Kumakura Isao 熊倉 功夫

2007 *Nihon ryōri no rekishi* 日本料理の歴史[Geschichte der japanischen Küche]. Tōkyō: Yoshikawa Kōbunkan 吉川弘文館.

Kumazawa Toshiyuki 熊沢 敏之 (Hg.)

2014 *Hasegawa Machiko* 長谷川町子 (= Chikuma hyōden shirīzu <porutore>) ちくま評伝シリーズ 〈ポルトレ〉 [Chikuma kritische Biografien Serie <Portrait>]. Tōkyō: Chikuma Shobō 筑摩書房.

Kushiro Masayo 久城 真代

2015 „Historical review of researches on yellow rice and mycotoxigenic fungi adherent to rice in Japan“, *JSM Mycotoxins*. 65(1), 19 - 23. <https://doi.org/10.2520/myco.65.19> (11.11. 2019).

Kushner, Barak

2012 *Slurp! - a social and culinary history of ramen, Japan's favorite noodle soup*. Leiden: Koninklijke Brill.

Lee, William

2000 „From Sazae-san to Crayon Shin-chan: Family Anime, Social Change, and Nostalgia in Japan“, Timothy J. Craig (Hg.): *Japan pop! Inside the world of Japanese popular culture*. Armonk, N.Y.: M.E. Sharpe, 186-203.

Martin, Bernd

1977 „Japans Kriegswirtschaft 1941-1945“, Friedrich Forstmeier und Hans-Erich Volkmann (Hg.): *Kriegswirtschaft und Rüstung 1939-1945*. Düsseldorf [u.a.]: Droste, 256-286.

1981 „Sozialer Wandel in Japan und seine Folgen für die Nachkriegszeit“, Waclaw Długoborski (Hg.): *Zweiter Weltkrieg und Sozialer Wandel. Achsenmächte und besetzte Länder*. Göttingen: Vandenhoeck & Ruprecht, 364-384.

1985 „Agriculture and food supply in Japan during the Second World War“, Bernd Martin (Hg.): *Agriculture and food supply in the Second World War*. Ostfildern: Scripta Mercaturae Verl., 181 - 205.

May, Ekkehard

1995 „Buch und Buchillustration im Vorindustriellen Japan“. Susanne Formanek und Sepp Linhart (Hg.): *Buch und Bild als gesellschaftliche Kommunikationsmittel in Japan einst und jetzt*. Wien: Literas, 45-75.

Maynard, Senko K.

1997 *Japanese communication: Language and thought in context*. Honolulu: University of Hawai'i Press.

Melber, Takuma

2016 *Pearl Harbor: Japans Angriff und der Kriegseintritt der USA*. München: C.H.Beck.

Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries (MAFF)

2018 „Kome o meguru kankei shiryō“ 米をめぐる関係資料[Daten im Zusammenhang mit Reis], *Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries* 農林水産省. [https://www.maff.go.jp/j/council/seisaku/sy-okuryo/180727/attach/re\\_data3.pdf](https://www.maff.go.jp/j/council/seisaku/sy-okuryo/180727/attach/re_data3.pdf) (1.3.2020).

Muryama Atsuko et. al. (Muryama Atsuko 村山 篤子, Miwa Satoko 三輪 里子, Satō Fumio 佐藤 文代, Iwase Yasuhiko 岩瀬 靖彦, Kimira Mitsuru 君羅 満)

1992 „Shoku no senmon-shi no kondate karendā kara mita Shōwa 20nen~30nendai no shokuseikatu no henka“ 食の専門誌の献立カレンダーからみた 昭和20年~30年代の食生活の変化(Change in Dietary Life as Seen in Daily Menus Printed in Food Magazines between 1945 and 1964), *Japanese Journal of Nutrition* 50 (6) 栄養学雑誌, 337-345.

Murdoch, James

1926 *A History of Japan*. Bd. 3. London: Kegan Paul, Trench, Trubner & Co., LTD.

Nakagawa Hiroshi 中川 博

1995 *Shoku no sengoshi* 食の戦後史[Nachkriegsgeschichte der Ernährung]. Tōkyō: Akashi Shōten 明石書店.

Nakajima Tetsuro 中島 鉄郎

2016 „(Sazaesan o sagashite) Edamame jitsu ha akiguchi nimo ikeru tsumami” (サザエさんをさがして) 枝豆 実 は 秋 口 に も イ ケ る つ ま み [Edamame – ist tatsächlich auch ein Snack für den Herbst], *Asahi-Shinbun* (Wochenendbeilage *be* der Morgenausgabe, Präfektur Tōkyō), 23. Juli, 3.

Nakano Emiko

1998 „Der Wandel der Familie im Spiegel der Zeichentrickserien Sazae-san, Crayon Shin-chan und Cooking Papa“, übers. v. Barbara Gatzert, Hilmar Gössmann (Hg.): *Das Bild der Familie in den japanischen Medien* (=Monographien aus dem Deutschen Institut für Japanstudien der Philipp-Franz-von-Siebold-Stiftung; 20). München: Iudicium, 167-187.

National Diet Library

2006 *Gaishoku no rekishi* 「外食」の歴史[Geschichte des Auswärtssessens]. Tōkyō: National Diet Library. Ausstellungskatalog.

Ohnuki-Tierney Emiko

1993 *Rice as self: Japanese identities through time*. Princeton: Princeton University Press.

Okumura Ayao

1999 „Manga ‘Sazae-san’ ni miru shoku no kindai” “まんが『サザエさん』に見る食の近代化[Die Modernisierung von Nahrung anhand des Manga ‘Sazae-san’], *Journal of Kobe Yamate University* (1), 27-67.

Ōba Makiko

2012 „(Sazaesan o sagashite) Satsumaimo shokuryōnan wo sukutta kirawaremono サツマイモ 食糧難を救った嫌われ者[(Auf der Suche nach Sazae-san) Süßkartoffel – Verhasster Retter vor Nahrungsmittelknappheit], *Asahi-Shinbun* (Wochenendbeilage *be* der Morgenausgabe, Präfektur Tōkyō), 27. Oktober, 3.

Pingel, Falk

2010 UNESCO Guidebook on Textbook Research and Textbook Revision, 2nd revised and updated edition.  
Paris: United Nations Educational, Scientific and Cultural Organization.

Rat zur Förderung von Brotnahrung パン食普及協議会

2019 „Pan no nenkan seisan sūryō oyobi kokumin hitoriatari seisan sūryō gurafu” パンの年間生産数量及び国民一人当たり生産数量グラフ[Diagramm des jährlichen Produktionsvolumen von Brot sowie dem Pro-Kopf-Produktionsvolumen], *Rat zur Förderung von Brotnahrung*. <https://www.panstory.jp/seisan/seisan.html> (1.3.2020).

Rath, Eric C.

2010 *Food and Fantasy in Early Modern Japan*. Berkeley: University of California Press.

2016 *Japan's cuisines: food, place and identity*. London: Reaktion Books.

Rath, Eric C. und Stephanie Assmann

2010 *Japanese Foodways, Past and Present*. Urbana: Univ. of Illinois Press.

Sakamoto Takao 坂本 多加雄

2000 *Shōwashi no ronten* 昭和史の論点[Streitpunkte der Shōwa-Geschichte]. Tōkyō: Bungei Shunjū 文藝春秋.

Sakuta Keiichi et.al. (Sakuta Keiichi 作田啓一, Tada Michitaro 多田 道太郎 und Tsuganesawa Toshihiro 津金 沢 聡広)

1965 *Manga no shujinkō* マンガの主人公[Manga-Protagonisten]. Tōkyō: Shiseidō 至誠堂.

Schilling, Mark

1997 *The encyclopedia of Japanese pop culture*. New York [u.a.]: Weatherhill.

Schodt, Frederik L.

1983 *Manga! Manga! The World of Japanese Comics*. Tōkyō [u.a.]: Kōdansha Internat.

Shida Eiko 志田 英泉子

2017 *Sazae-san kīwādo jiten: sengo shōwa no seikatsu/sunka-shi* サザエさんキーワード事典：戦後昭和の生活・文化誌[Sazaesan Schlagwort-Lexikon: Alltagsleben/Kultur-Magazin der Nachkriegs-Shōwa-Zeit]. Tōkyō: Shunjūsha 春秋社.

Shimizu Isao

1997 *Sazae-san no shōtai* サザエさんの正体[Das wahre Gesicht von Sazae-san]. Tōkyō: Heibonsha.

1999 *Zusetsumanga no rekishi* 図説漫画の歴史[Illustrierte Manga Geschichte]. Tōkyō: Kawade Shobō Shinsha 河出書房新社.

2009 *Yonkoma manga – Hokusai kara ‘Moe’ made* 四コマ漫画 - 北斎から「萌え」まで[4-Panel-Manga – von Hokusai bis ‘Moe’]. Tōkyō: Iwanami Shoten 岩波書店.

Shindō Ken 新藤 謙

1996 *Sazae-san to sono jidai* サザエさんとその時代[Sazae-san und jene Zeitepoche]. Tōkyō: Banseisha 晩聲社.

Solt, George

2014 *The untold history of ramen: how political crisis in Japan spawned a global food craze*. Berkeley: University of California Press.

Sosnoski, Daniel

2013 *Introduction to Japanese Culture*. Tōkyō: Tuttle Publishing.

Sprotte, Maik Hendrik und Tino Schölz (Hg.)

2010 *Der mobilisierte Bürger? Aspekte einer zivilgesellschaftlichen Partizipation im Japan der Kriegszeit (1931-1945)* (= Formenwandel der Bürgergesellschaft Nr. 6). Halle: Martin-Luther-Universität Halle-Wittenberg.

Statistics Bureau, Ministry of Internal Affairs and Communications 総務省 統計局

2020 „Shūnyū oyobi shishutsu kingaku” 収入及び支出金額 1946～2017年[Einnahmen und Ausgaben 1946-2017], *Statistics Bureau, Ministry of Internal Affairs and Communications*. <http://www.stat.go.jp/data/ka-kei/longtime/index2.html> (1.3.2020).

The Japanese Culinary Academy

2015 *Introduction to Japanese Cuisine: Nature, History and Culture*. Yokohama: Shuhari Initiative.

Togano Toyooki 桐野 豊明

1972 „Miso shōhiryō no henka to sono taisaku” 味噌消費量の変化とその対策[Die Veränderung des Verbrauchs von Miso und Gegenmaßnahmen], *Nihon Jōzō Kyōkai Zasshi 67 kan10 gō* 日本醸造協会雑誌67巻 10号(Journal of the Brewing Society of Japan Vol. 67(10)), 839-842.

Tōkyō Sazaesan Gesellschaft 東京サザエさん学会

1992 *Isono-ke no nazo* 磯野家の謎[Das Rätsel der Familie Isono]. Tōkyō: Asukashinsha 飛鳥新社

Uemura Katsuhiko 植村 勝彦

1993 „Manga ,sazaesan' ni miru sengo-chiiki-shakaizou no hensen“ 漫画「サザエさん」にみる戦後地域社会像の変遷[Die Veränderung des regionalen Gesellschaftsbilds im Nachkriegs-Japan im Manga ,Sazae-san'], *Aichi Shukutoku Daigaku Ronshū dai 18 go* 愛知淑徳大学論集 第18号 (Bulletin of Aichi Shukutoku University), 105-122.

1998 „Manga ,sazae-san' ni miru sengo kazoku-kankei no hensen“ 漫画「サザエさん」にみる戦後家族関係の変遷[Wandel der Familienbeziehungen nach dem Krieg im Manga ,Sazae-san'], *Aichi Shukutoku Daigaku Ronshū dai 23 go* 愛知淑徳大学論集 第23号 (Bulletin of Aichi Shukutoku University), 15-33.

Watanabe Minoru 渡辺 実

2007 *Nihon shokuseikatsu shi* 日本食生活史[Geschichte der japanischen Ernährung]. Tōkyō: Yoshikawa Kōbunkan 吉川弘文館<sup>1</sup>1964].

Wikipedia

2019 „Ōhenmai“ 黄変米[Gelber Reis], *Wikipedia*. <https://ja.wikipedia.org/w/index.php?title=%E9%BB%84%E5%A4%89%E7%B1%B3&oldid=73334244> (11.11.2019).

Wernet, Andreas

2009 Einführung in die Interpretationstechnik der Objektiven Hermeneutik 3. Auflage. Wiesbaden: VS Verlag für Sozialwissenschaften.

Wilson, Bee und Annabel Lee

2015 *First bite: how we learn to eat*. New York: Basic Books. EPub-Ausgabe.

Yamaguchi Kikuo 山口 貴久男

1986 *Sengo ni miru shoku no bunkashi* 戦後にみる食の文化史 第二版[Die Kulturgeschichte des Essens nach dem Krieg 2. Aufl.]. Tōkyō: Sanrei Shobō 三嶺書房<sup>1</sup>1983].

Yamaoka Akira 山岡 明

1973 *Shomin no sengo: 1945-51 nen sengo taishū zasshi ni miru* 庶民の戦後: 1945-51年戦後大衆雑誌にみる [Die Nachkriegszeit des einfachen Volkes: Die Nachkriegszeit 1945-51 anhand von populären Zeitschriften]. Tōkyō: Taihei Shuppansha 太平出版社.

Yokoyama Michio 横山 道生

2006 „(Sazaesan o sagashite) Ishi-yaki-imo uriko ha nōka no deka-segi“ (サザエさんをさがして)石焼き芋売り子は農家の出稼ぎ[(Auf der Suche nach Sazae-san) Stein-Grill-Kartoffel-Verkäufer sind auswärts arbeitende Bauern], *Asahi-Shinbun* (Wochenendbeilage be der Morgenausgabe, Präfektur Tōkyō), 25. November, 12.

Yomiuri-Shinbun 読売新聞

1945 „Kono ei-yōryō ... masani gashi senjō no sūji“ この栄養量・・・正に餓死線上の数字 [Diese Nahrungsmenge ... Zahlen knapp am Hungertod], *Yomiuri-Shinbun* (Morgenausgabe, Präfektur Tōkyō), 13. Oktober, 2.

Zaloga, Steven J.

2010 *Defense of Japan 1945*. Oxford: Osprey Publishing

# **Anhang A: Seitenanzahl und Geschichten pro Band der *Sazae-san*-Sammelbände**

| <b>Band</b> | <b>Seiten gesamt</b> | <b>Manga Seiten</b> | <b>Geschichten/Band</b> |
|-------------|----------------------|---------------------|-------------------------|
| 01          | 143                  | 143                 | 114                     |
| 02          | 143                  | 142                 | 113                     |
| 03          | 141                  | 137                 | 109                     |
| 04          | 142                  | 142                 | 113                     |
| 05          | 143                  | 143                 | 112                     |
| 06          | 143                  | 143                 | 113                     |
| 07          | 142                  | 142                 | 111                     |
| 08          | 143                  | 143                 | 108                     |
| 09          | 143                  | 143                 | 112                     |
| 10          | 143                  | 143                 | 113                     |
| 11          | 143                  | 143                 | 112                     |
| 12          | 143                  | 143                 | 134                     |
| 13          | 143                  | 143                 | 140                     |
| 14          | 141                  | 141                 | 138                     |
| 15          | 143                  | 143                 | 143                     |
| 16          | 143                  | 143                 | 143                     |
| 17          | 143                  | 143                 | 143                     |
| 18          | 143                  | 143                 | 143                     |
| 19          | 143                  | 143                 | 143                     |
| 20          | 143                  | 143                 | 143                     |
| 21          | 143                  | 143                 | 143                     |
| 22          | 143                  | 143                 | 135                     |
| 23          | 191                  | 173                 | 173                     |
| 24          | 143                  | 143                 | 143                     |
| 25          | 143                  | 143                 | 143                     |
| 26          | 143                  | 143                 | 143                     |
| 27          | 143                  | 143                 | 143                     |
| 28          | 143                  | 143                 | 143                     |
| 29          | 143                  | 128                 | 128                     |
| 30          | 143                  | 143                 | 143                     |
| 31          | 143                  | 143                 | 143                     |
| 32          | 142                  | 142                 | 142                     |
| 33          | 143                  | 137                 | 137                     |
| 34          | 143                  | 141                 | 137                     |
| 35          | 143                  | 143                 | 143                     |
| 36          | 143                  | 143                 | 143                     |

| Band  | Seiten gesamt | Manga Seiten | Geschichten/Band |
|-------|---------------|--------------|------------------|
| 37    | 143           | 143          | 143              |
| 38    | 142           | 142          | 142              |
| 39    | 142           | 142          | 142              |
| 40    | 143           | 143          | 143              |
| 41    | 143           | 143          | 143              |
| 42    | 143           | 143          | 143              |
| 43    | 142           | 142          | 142              |
| 44    | 143           | 143          | 143              |
| 45    | 142           | 98           | 98               |
| OT1   | 115           | 115          | 115              |
| OT2   | 118           | 118          | 118              |
| OT3   | 118           | 118          | 118              |
| OT4   | 118           | 118          | 118              |
| OT5   | 118           | 118          | 118              |
| OT6   | 109           | 109          | 109              |
| Summe | 7168          | 7078         | 6717             |

## Anhang B: Alle Gerichte der Hauptspeisen

| Vorkommen | Speise          | % der Hauptspeisen |
|-----------|-----------------|--------------------|
| 171       | Reis            | 25,0 %             |
| 73        | sakana          | 10,3 %             |
| 69        | misoshiru       | 10,2 %             |
| 60        | bentō           | 8,9 %              |
| 55        | tsukemono       | 8,0 %              |
| 44        | okazu           | 6,5 %              |
| 36        | sushi           | 5,3 %              |
| 16        | yakitori        | 2,4 %              |
| 14        | oden            | 2,1 %              |
| 13        | ozenryōri       | 1,9 %              |
| 11        | osechi          | 1,6 %              |
| 10        | sukiyaki        | 1,5 %              |
| 7         | donburi         | 1,0 %              |
| 5         | ochatsuke       | 0,7 %              |
| 4         | okayu           | 0,6 %              |
| 4         | unagi           | 0,6 %              |
| 3         | chawanmushi     | 0,4 %              |
| 3         | itamemono       | 0,4 %              |
| 3         | nabe            | 0,4 %              |
| 2         | otsuyu          | 0,3 %              |
| 3         | unajuu          | 0,4 %              |
| 2         | daikonoroshi    | 0,3 %              |
| 2         | kazunoko        | 0,3 %              |
| 2         | nanakusagayu    | 0,3 %              |
| 2         | nasu            | 0,3 %              |
| 2         | ozōni           | 0,3 %              |
| 2         | shakenokirimi   | 0,3 %              |
| 2         | Suppe           | 0,3 %              |
| 2         | tamagoyaki      | 0,3 %              |
| 2         | torinabe        | 0,3 %              |
| 1         | agemon          | 0,1 %              |
| 1         | akagai          | 0,1 %              |
| 1         | anago           | 0,1 %              |
| 1         | atsuage         | 0,1 %              |
| 1         | chameshioden    | 0,1 %              |
| 1         | chankoryōri     | 0,1 %              |
| 1         | chanpon         | 0,1 %              |
| 1         | chwanmushi      | 0,1 %              |
| 1         | daiyōshoku      | 0,1 %              |
| 1         | dashimakitamago | 0,1 %              |
| 1         | datemaki        | 0,1 %              |

|   |                 |       |
|---|-----------------|-------|
| 1 | ebinosalada     | 0,1 % |
| 1 | furikake        | 0,1 % |
| 1 | gomame          | 0,1 % |
| 1 | ika             | 0,1 % |
| 1 | ikanoonitsuke   | 0,1 % |
| 1 | imo             | 0,1 % |
| 1 | iritōfu         | 0,1 % |
| 1 | kabayaki        | 0,1 % |
| 1 | kakinoguratan   | 0,1 % |
| 1 | kappamaki       | 0,1 % |
| 1 | katsuibushi     | 0,1 % |
| 1 | kinton          | 0,1 % |
| 1 | kobumaki        | 0,1 % |
| 1 | kodainoshioyaki | 0,1 % |
| 1 | konbumaki       | 0,1 % |
| 1 | konnyaku        | 0,1 % |
| 1 | leberkushi      | 0,1 % |
| 1 | matsutake       | 0,1 % |
| 1 | medamayaki      | 0,1 % |
| 1 | nabemono        | 0,1 % |
| 1 | nabeyaki        | 0,1 % |
| 1 | nappanozōsui    | 0,1 % |
| 1 | niboshi         | 0,1 % |
| 1 | nikudango       | 0,1 % |
| 1 | nikujaga        | 0,1 % |
| 1 | odashi          | 0,1 % |
| 1 | omiotsuke       | 0,1 % |
| 1 | oshiruko        | 0,1 % |
| 1 | otsuyunomi      | 0,1 % |
| 1 | sakenokirimi    | 0,1 % |
| 1 | shijiminootsuyu | 0,1 % |
| 1 | sumashishiru    | 0,1 % |
| 1 | takenoko        | 0,1 % |
| 1 | tamago          | 0,1 % |
| 1 | torinomaruayaki | 0,1 % |
| 1 | toro            | 0,1 % |
| 1 | tōfu            | 0,1 % |
| 1 | tsukudani       | 0,1 % |
| 1 | uguisname       | 0,1 % |
| 1 | unaginokabayaki | 0,1 % |
| 1 | unagitokujō     | 0,1 % |
| 1 | yosenabe        | 0,1 % |

## Anhang C: Vorkommen von *haikyū*

| Band - Seite | Inhalt der Episode                                                              |
|--------------|---------------------------------------------------------------------------------|
| 1-14:        | Sazae ist für Verteilung von Fischen zuständig.                                 |
| 1-24+25      | Katsuo und Sazae tragen Erbsen, die als Reisersatz ausgegeben worden sind.      |
| 1-62:        | Sazae und Wakame sind am Heimweg nach Brot-Ausgabe.                             |
| 1-80+81:     | Sazae verwechselt Essig und Sake.                                               |
| 1-86:        | Sazae wartet auf Ausgabe eines nicht genannten Produktes.                       |
| 1-107:       | Wakame läuft zu <i>hanpen</i> -Ausgabe.                                         |
| 1-141:       | Sazae ist für Verteilung von Mandarinen zuständig.                              |
| 2-14:        | Sazae ist am Heimweg nach Gemüse-Ausgabe.                                       |
| 2-118+119:   | Reis Rationierung.                                                              |
| 2-137:       | Sazae steht bei einer Fisch-Ausgabestelle angestellt.                           |
| 3-18+19:     | Sazae erfährt von Nachbarin von Rationierung.                                   |
| 3-40:        | Sazae erfährt, dass <i>mochigome</i> もち米[Klebreis] ausgegeben wird.             |
| 3-75:        | Sazae hört, dass <i>buri</i> ブリ[japanische Gelbschwanzmakrele] ausgegeben wird. |
| 3-88+89:     | Sazae hört, dass Fisch ausgegeben wird.                                         |
| 3-95:        | Sazae läuft zu einer Ausgabestelle.                                             |
| 3-134:       | Sazae plaudert vor einer Ausgabestelle mit einer älteren Frau.                  |
| 4-12:        | Händler trägt Sack mit der Aufschrift „ <i>haikyū</i> “.                        |

## Abstract

*Sazae-san* von der ersten Manga-Zeichnerin, Hasegawa Machiko, gehört zweifelsohne zu den bekanntesten Serien in Japan und erfreut sich seit vielen Jahren größter Popularität, mittlerweile vor allem als Anime-Version. Die aus jeweils vier Panels bestehenden Geschichten erschienen ursprünglich von 1946 bis 1974 bis auf wenige Pausen fast täglich als Zeitungscomic und handeln von einer durchschnittlichen japanischen Familie und von ganz alltäglichen Situationen, welche diese erlebt. Häufig wurden auch aktuelle Ereignisse und Themen, welche die japanische Bevölkerung zur jeweiligen Zeit bewegt oder interessiert haben, in den Geschichten thematisiert. Eine sehr bedeutende Rolle spielt auch die Beschaffung von Lebensmitteln, das Zubereiten von Speisen und der Verzehr von diesen.

Diese Arbeit versucht herauszufinden, ob über die lange Laufzeit der Serie Veränderungen des Alltagsessens erkennbar sind und wann diese stattfinden. Es soll auch festgestellt werden, in welchem Verhältnis diese Veränderungen zur in der Sekundärliteratur beschriebenen Entwicklung der Ernährung im Japan der Nachkriegszeit stehen und ob der Manga nicht nur als Unterhaltung, sondern auch als zeitgeschichtliches Zeugnis im Spiegel von Nahrungsmitteln und Esskultur gesehen werden kann.