

Zu den Abhängigkeitsbeziehungen bei Fang, Verarbeitung und Vertrieb von Bonito in Japan. Ein Beispiel aus der Sanriku-Region

von Johannes Harumi Wilhelm

1. Einleitung
 2. Der Bonito-Fischfang
 - 2.1. Management und Betrieb eines katsubune
 - 2.2. Die Rekrutierung der Besatzung
 - 2.3. Struktur eines katsubune
 - 2.4. Die Besatzung
 - 2.5. Fanggeräte und deren Vorbereitung
 - 2.6. Fangzeit und Ausfahrt
 - 2.7. Navigation
 - 2.8. Das Bootsleben
 - 2.9. Der Fang von Bonito
 3. Die Weiterverarbeitung des Bonito
 4. Die Händler
 - 4.1. Das Handelsnetz
 - 4.2. Die Abhängigkeitsbeziehungen
 5. Zusammenfassung
- Literaturliste
Abbildungen

1. Einleitung

Die vorliegende Arbeit zeigt anhand eines historischen Beispiels aus der japanischen Fischereiwirtschaft die Gruppenbeziehungen zwischen Fischern, Manufakturarbeitern, Händlern und Großhändlern. Im Zentrum steht der Fang von Bonito (*katsuo* = *Katsuwonus pelamis* Linnaeus), seine Weiterverarbeitung zu *katsuobushi* (gekochter und dann getrockneter Bonito-Thunfisch), sowie der Handel dessen an der Pazifikküste der heutigen Präfektur Miyagi. Dies bedeutet, daß die Arbeit vor allem auf eine Meeresressource (Bonito) gerichtet ist und deren Fang, Weiterverarbeitung zu einem Handelsgut, sowie den Handel selbst dokumentiert wird. Der Autor versuchte eine volkswissenschaftliche Herangehensweise mit wirtschaftsgeschichtlichen und soziologischen Aspekten zu verbinden. Daher wurden z.B. auch Ausführungen zur Ergologie gegeben,

um ein volles Verständnis dieser speziellen fischereiwirtschaftlichen Tätigkeiten zu ermöglichen.

Bonito wird in Japan bis heute meist durch Angeln mit Rute und Schnur gefangen (*ipponzuri*), wobei als Köder lebende Sardinen (entweder *ma-iwashi* = *Sardinops melanostictus* Temminck et Schlegel oder besser *katakuchi-iwashi* = *Engraulis japonicus* Houttuyn), die im Boot in einem Becken bis zu den Fangstellen transportiert und beim Fang ins Meer geworfen werden. Man nennt diese Methode des Bonito-Fischfangs auch *tamezuri*, *ipponzuri* oder auch *Kii-shiki*.¹

Zwar ist der Bonito-Fischfang eher für die Regionen Okinawa, Kagoshima, Kōchi, aber auch für Kii (Wakayama und südliches Mie) bekannt, doch haben wir für die Sanriku-Region (Miyagi und Iwate) den Glücksfall, daß dort im Jahr Meiji 44 (1911; MKSS 1914) eine detaillierte Untersuchung des Fischfangs durchgeführt wurde, auf welcher die vorliegende Arbeit zum großen Teil beruht. Die Arbeit konzentriert sich auf den Bonito-Fischfang per *tamezuri* noch vor der Einführung des Motors, da zum Zeitpunkt der Studie die Motorisierung in der Region noch nicht zu tiefgreifenden, strukturellen Veränderungen in der Fischereiwirtschaft geführt hatte. Die Untersuchung wird lokal vor allem auf die Ortschaft Yoriiso an der Ostküste der Oshika-Halbinsel begrenzt², da

¹ Der Bonito ist, ein Wanderfisch, der in Schwärmen über große Strecken schwimmt. In den Wintermonaten findet man Bonito nur in tropischen Gewässern, wo man sie im Übrigen das ganze Jahr über fangen kann. Zum Sommer hin wandern die Schwärme in Richtung Norden. In den Gewässern um Okinawa beginnt der Fang daher erst im Februar, in Kagoshima und Kōchi im Frühling und nördlich der Izu-Halbinsel im Frühsommer oder sogar erst im Herbst. Die Schwärme wandern zum September hin bis etwa vor die Küsten Hokkaidōs, um dann wieder ihren Rückweg in den Süden anzutreten. Der Bonito ist ein ängstlicher Fisch, so daß er kaum in Buchten anzutreffen ist. Seine Nahrung sind vor allem Tintenfische, und kleinere Fische, wie Sardinen. Eine Eigenart von Thunfischarten ist es, daß sie sich, sobald relativ großflächig Wasser auf die Meeresoberfläche gespritzt wird an dieser Stelle sammeln. Man hat auch beobachtet, daß Bonito-Schwärme oft unterhalb von schwimmenden Gehölz und Baumstämmen sammeln. (Kamohara 1996: 37-38)

Letzteres Verhalten wird heute in der sog. Payao-Fischerei nutzbar gemacht. Es ist jedoch noch vieles über die Ethologie von Thunfischarten im Unbekannten. (Kakuma 2002)

² Als Quellen dienten außerdem vor allem Hosoi (1973, 1983, 1994), Sakurada (1977), Imai und Funayama (1958), Onodera (1982), OHI (1988), Takeuchi (1983), sowie TRS (1984). Die letzten fünf Quellen beinhalten detaillierte Angaben zur Untersuchung aus dem Jahre 1911.

der Autor im Jahre 2003 mehrere Wochen Gelegenheit hatte, die dortigen Primärquellen zu überprüfen und auch mit einigen alten Fischern zu sprechen, die den Bonito-Fischfang vor der Motorisierung kannten. Die frühesten Quellen und Verweise, die dem Autor vorliegen, datieren von der zweiten Hälfte des 17. Jahrhunderts. Weil eine genaue Untersuchung über die Meiji-Zeit hinaus den Rahmen dieser Arbeit sprengen würde, beschränkte sich der Autor auf die Zeit von etwa 1650 bis etwa 1850, wobei jedoch Teils bis auf die Zeit um 1920 verwiesen wird. Letzteres vor allem, weil der Bonito-Fischfang per *tamezuri* bis zur Einführung des Motors keine größeren Veränderungen erfuhr.

Da die Fischer auf dem *katsubune* (Boot für den Bonito-Fischfang) mehrere Tage auf Ausfahrt waren, bildeten sie eine eigene soziale Entität auf See (Kap. 2).³

In Kapitel 3 wird die Weiterverarbeitung des Fisches zu *katsuobushi* in Manufakturen dargestellt. Vor der Einführung der Kühltechnik waren einfache Methoden der Dehydrierung (Trocknung und Salzung) von proteinhaltigen Nahrungsmitteln unabdingbar, wenn diese über größere Entfernungen gehandelt und transportiert werden mußten. Dem Autor ist bewußt, daß die ergologischen Ausführungen keinen direkten Bezug zum Handel haben. Dennoch kann dieser etwas detaillierten Beschreibung von Fang und Weiterverarbeitung entnommen werden, daß der vormoderne Bonito-Fischfang und seine die Weiterverarbeitung des Fangs große Kapitalinvestitionen erforderten.⁴ Kapitel 4 befaßt sich mit dem Handel von *katsuobushi* durch Zwischen- und Großhändler (*toiya* oder *tonya*). Zwar ist die Quellenlage zum Bonito-Handel der Oshika-Region in der örtlichen, zweibändigen Heimatgeschichte (OHI 1988 und 2002) dokumentiert, doch fehlen Details über das Handelsverhältnis zwischen Dorfhändlern und *tonya* der Region und der Metropolen. Daher wird für dieses Kapitel auf Hosois Arbeiten (1973, 1983, 1994) über die Handelsfamilie Chida aus Ryōri bei Kesenuma zurückgegriffen, da der Handel dort strukturell dem in Oshika ähnelte.⁵

³ Auch die Fischereisozioologie widmet sich neuerdings dem Leben auf dem Boot (z.B. Wakabayashi 2000).

⁴ Auf Abbildungen eines *katsubune*, sowie einer *katsuobushi*-Manufaktur wurde aus Platzgründen verzichtet, da diese mehrfach in gängigen Dokumentationen (z.B. Akiyama *et al.* (1991) abgebildet sind.

⁵ Es gab jedoch einen grundlegenden Unterschied: während in Yoriiso und der Ostseite der Oshika-Halbinsel Bonito-Produkte dominierten, war die Produktpalette in der Region um Kesenuma breiter. Da

2. Der Bonito-Fischfang

Die Yoriiso-Halbinsel befindet sich auf der Ostseite der Oshika-Halbinsel, die das östliche Ende der Bucht von Sendai ist. Die Ostseite war bis vor etwa 40 Jahren nur auf dem Meereswege erreichbar. Die Landschaft ist von steilen Abhängen und Klippen geprägt, weshalb bebaubare Flächen sehr knapp sind. Noch heute beträgt die Bevölkerungsdichte der Gemeinde Oshika nur etwas mehr als 70 Personen/km². Die Gewässer vor der Halbinsel sind äußerst reich an Meeresressourcen, da der warme Kuroshio-Meeressstrom aus dem Süden und der kalte Oyashio-Strom aus dem Norden in dieser Gegend zusammenstoßen. In solchen Gewässern herrschen starke Turbulenzen und Vermischungen von verschiedenen Salz- und Sauerstoffgehalten, so daß Mikroorganismen (Plankton), die vor allem in kälteren Gewässern reich vorkommen, aufgewirbelt werden und so als Nahrung für höhere Meereslebewesen dienen. (Scheper 1935[1934]: 24-26) In kalten, planktonreichen Gewässern ist die Artenvielfalt nicht besonders groß, doch ein Merkmal solcher Gewässer ist es, daß sie Lebensraum von großen, wandernden Fischschwärmen sind (Sardinen, Heringe etc.; Akimichi 2002: 11-12).

Eine einfache Form des Bonito-Fischfangs war in der Sanriku-Region schon im japanischen Mittelalter bekannt. Einer Legende nach ließ sich gegen Ende des 17. Jahrhunderts Mann namens Heizaemon aus der Kii-Region in Yoriiso nieder und führte eine neue Fangmethode des Bonito, das sog. *tamezuri* oder auch bekannter unter *ipponzuri*, ein.⁶ Über die Herkunft Heizaemons sind nur spärliche Quellen vorhanden, doch wird vermutet, daß er einem wohlhabenden Grundbesitzer- und Händler-Clan, der auch einige Handelsschiffe unterhielt, entstammte und sein Glück durch Investitionen in den Bonito-Fischfang in den äußerst ressourcenreichen Gewässern der Sanriku-Küste versuchte. (OHI 1988: 897; TRS 1984: 32-33)

aber beide Gebiete während der Edo-Zeit Teil des Sendai-*han* waren, unterstanden sie nicht nur gleichen Regelungen, sondern weisen auch wirtschaftsgeschichtlich und gesellschaftlich große Parallelen auf.⁶ Allgemein geht man davon aus, daß das *tamezuri* in der zweiten Hälfte des 17. Jahrhunderts in der Sanriku-Region, und auf der Oshika-Halbinsel zwischen 1673 und 1680 eingeführt wurde.

2.1. Management und Betrieb eines *katsubune*

Die in historischen Quellen nachweisbare Anzahl von *katsubune*⁷ in der Ortschaft Yoriiso schwankt stark, da vermutlich etliche im Laufe der Zeit Schiffbruch erlitten oder ver- bzw. angekauft wurden. Man kann jedoch sagen, daß um 1727 vier Boote von drei Bootsbesitzern betrieben wurden (s.a. Fußnote 9). Um 1905 gab es mindestens fünf *katsubune* in Yoriiso, gegen Ende der Meiji-Zeit (1911) steigerte sich die Zahl auf sieben. Zu Beginn der Taishō-Zeit betrieben neun Haushalte⁸ Bonito-Fischfang. Um 1920 gab es sechs *naya* (Hütten, in denen der Bonito zu *katsuobushi* weiterverarbeitet wurde), die im Besitz von Bootsinhabern oder Händlern waren. (OHI 1988: 898-899, 941; TRS 1984: 33) Es kann daher davon ausgegangen werden, daß um 1920 mindestens drei Haushalte ihren Fang verkauften und nicht selbst weiterverarbeiteten. Sie waren dabei aber nicht unbedingt an die *naya*-Besitzer Yoriisos gebunden, d.h. sie verkauften ihren Fang z.B. im nächstgelegenen Hafen oder an lokale Händler. Oft waren die Handelspartner jedoch sog. feste Kunden (s. Kap. 4, *kokyaku*).

2.2. Die Rekrutierung der Besatzung

In Yoriiso wurden die Bootsinhaber, die zugleich meist wohlhabende Händler von Meeresprodukten (*isaba-shōnin*⁹) waren, *danadono* oder *dampo* genannt. Der *danadono*

⁷ Für den Bonito-Fischfang konnten folgende Bootsarten verwendet werden: *yoita* ("Vierbrett"), *godigi* ("Fünfstamm", auch *godaigi*; Weiterentwicklung des *yoita*) und *yannō* bzw. *dai-yannō*. Allgemein waren diese Boote etwa zehn Meter lang und drei Meter breit.

⁸ Durchschnittlich umfaßte ein Haushalt in Yoriiso zwischen 1770 und 1965 knapp 6 Personen (OHI 1988: 921) Hosoi (1983: 189) kommt für die Anei-Ära (1772-1781) auf eine durchschnittliche Haushaltsgröße von ca. 5 Personen. Da jedoch in einem Fischerhaushalt, vor allem bei wohlhabenden Familien, auch oft Bedienstete oder (vor allem in der Sanriku-Region verbreitet) sog. *ebisuko* (Adoptivkinder von armen oder verstorbenen Eltern) lebten, die z.T. in Quellen einem Hause zugerechnet wurden, ist es schwierig, genaue Zahlen zu ermitteln.

Der Autor stellte bei Feldforschungen in Yoriiso fest, daß die wohlhabenden Familien (ehemalige *amimoto*-Familien) bis heute meist enge Verwandtschaftsverhältnisse haben. Da der örtliche Tempel, aber auch die Ortschaft selbst mehrmals Brandkatastrophen erlebte, ist es heute jedoch leider nicht mehr möglich, eine genaue Genealogie zu erstellen, die bis ins 17. Jahrhundert zurückreicht.

⁹ Aus einer Quelle der Familie Watanabe (Kanzaya) geht hervor, daß es in Yoriiso im Jahre Meiwa 3 (1766) insgesamt acht Händler, von denen wiederum vier *isaba-shōnin* mit einem Jahresertrag an

rekrutierte den *sendō* (Bootsführer), sowie die *funakata* (Bootsmannschaft). Insgesamt bestand eine solche Besatzung aus zehn bis vierzehn Personen, die entweder Kleinfischer aus Yoriiso waren oder aus nahen Ortschaften kamen. Es gab aber auch Fälle, in denen die Crew aus weit entfernten Regionen als Wanderarbeiter angestellt wurden. Der *sendō* war immer ein sehr erfahrener Fischer (s. Fußnote 14). Unter den Bootsinhabern herrscht bis heute ein großer Konkurrenzkampf, um den besten *sendō*, denn von ihm hängt Erfolg oder Scheitern des Fangs ab (Shiono 2001: 102, 148). Oft wurde der *sendō* auch beauftragt, die Crew selbst auszusuchen, um einen möglichst reibungsloser Ablauf zu gewährleisten.

Die Rekrutierung erfolgte meist zu Jahresende, wobei der *danadono* die einzelnen Haushalte der Besatzung besuchte und mit diesen Arbeitsverträge abschloß. Dabei wurde der Lohn (*bukkiri*) für 150 Tage im Voraus bezahlt (*maegashi-seido*). Die Arbeitsverträge glichen also eher Schuldscheinen, so daß es auch (oft) vorkam, daß Besatzungsmitglieder mit ihrem Geld schlecht wirtschafteten und sich für einige Jahre im Voraus bezahlen ließen. Dieses Lohnsystem konnte, wie in Kapitel 4 näher erläutert wird, zu einem verhängnisvollen Abhängigkeitsverhältnis zwischen einfachem Angestellten (*funakata* und *sendō*; auch *funako*) und Geld-, Waren- bzw. Arbeitgeber (*danadono*) führen.

Die aus anderen Ortschaften rekrutierten Besatzungsmitglieder lebten während der Bonito-Fangzeit (Mitte Mai bis Oktober) – wenn sie nicht auf Fang waren – beim *danadono* oder Bekannten in Yoriiso. Soweit die Besatzung aus Wanderarbeitern aus entfernten Regionen bestand, lebten diese auch in *naya*, die nicht als *katsuobushi*-Manufaktur, sondern als Lagerhütten für Bootsmaterial etc. genutzt wurden.

Meeresprodukten von 20, 50, 100 und 230 *mon* waren. Drei von ihnen waren in Besitz eines *naya*, so daß auch die Weiterverarbeitung von Meeresprodukten in Ihren Händen lag. Die restlichen vier Händler waren Zwischenhändler oder agierten als Handelsvermittler. Sie besaßen weder *naya* noch einen sog. *isaba-oke* (großes Faß/Behälter), der zur Aufbewahrung von Fischöl, Pressresten etc. gebraucht wurde. Auch hatten sie einen wesentlich niedrigeren Jahresertrag. (OHI 1988: 936).

2.3. Struktur eines *katsubune*

Bevor die Rollenverteilung der Crew auf dem Boot erläutert wird, soll die Bauweise eines typischen *katsubune* (Abb. 1) am Beispiel des (historischen) Bootstyps *godigi* (auch *gotaki*) erklärt werden.

Ein *godigi* war von Bug bis Heck meist ein etwa 30-40 *shaku* (ca. 9-12 m) langes und 9-15 *shaku* (ca. 3-4.5 m) breites Holzboot (meist aus japanischen Zedern hergestellt) mit Segel und Rudervorrichtung.¹⁰ Das Segel wurde an einem bis zu 50 *shaku* (ca. 15 m) langen Segelmast (*hashira*; Nr. 9) angebracht. An der Stelle des Mastes betrug die Höhe bis zum oberen Rand des Bordes etwa 5 *shaku* (ca. 1.5 m). Meist wurden vier Querbalken (*rondoko*; Nr. 4) verlegt, die je am oberen Rand des Freibordes befestigt wurden. An dieser Stelle wurde eine etwa 3 cm tiefe Öse (*rojiko*; Nr. 5) gebohrt, die als Dreh- und Angelpunkt für die Ruder diente. Ein Ruder bestand genaugenommen aus zwei Teilen: dem etwa 4 *shaku* (ca. 1.2 m) langen Griffteil (*ude*) und dem 10-11 *shaku* (ca. 3 m) langen Ruder (*ro*). Die beiden Ruderteile wurden ineinander gesteckt und mit einem Seil verstärkt. Diese Stelle wurde *dama* genannt, woran auch ein *kusabi* (Holzkeil) vorhanden war, womit das Ruder am *rojiko* eingehakt wurde.¹¹ Soweit die Ruder nicht gebraucht wurden, montierte man sie ab und legte sie zwischen die Querbalken. Wenn Eile geboten war, legten je zwei Personen Hand an ein Ruder. Soweit der Wind es erlaubte, wurde gesegelt. An den Seiten des Bugs wurden Strohmatten (*ate*; Nr. 2) gehängt. Diese sollten bei Bedarf das Boot vor starken Wellen schützen und stabilisieren.

Beim Bau eines *katsubune* wurde in der Nähe der Stelle, wo der Segelmast eingeführt und befestigt wird, ein kleines Loch mit Deckelvorrichtung eingebaut, worin sich Objekte zum Schutz der Mannschaft befanden, ein sogenanntes *funadama* (oder *ofunadama-sama*) oder *goshin*.¹² Backbord wurde *torikaji*, Steuerbord *omokaji* genannt.

¹⁰ Nach 1900 wurde diese Bauweise erweitert auf zwei Segel. Die Bauweise nannte sich *kaizōgata* ("umgebauter Typ"). Ein *shaku* ist ein Längenmaß und beträgt etwa 30.3 cm.

Die folgenden Angaben beruhen zum größten Teil auf Onodera (1982) und TRS (1984).

¹¹ Siehe hierzu auch Kap. 2.5, *ireha*.

¹² Meist je zwei Würfel und Puppen, sowie der Anzahl der Monate des Jahres entsprechende Münzen; manchmal wurden auch Frauenhaare benutzt.

Im vorderen Teil des Bootes war ein Wasserbecken (*kame*; Nr. 3) eingebaut, worin der Köder (*esa*), beim Bonito-Fischfang meist lebende Sardinen, aufbewahrt wurde. Das Becken wurde gegen Ende eines Fangs (eine Fangfahrt wurde beendet, sobald kein Köder mehr vorhanden war; meist nach drei bis fünf Tagen) als Container für den gefangenen Fisch verwendet. Das Volumen des *kame* war je nach Bootsgröße unterschiedlich groß. Meist war es etwa 1 *jō* 5 *shaku* (5 m) lang, 5 *shaku* (1.5 m) tief und knapp 8 *shaku* (2.4 m) breit. Daraus ergibt sich ein Volumen von 18 m³ (=18.000 L). Am Boden des *kame* waren sieben bis acht verschließbare Löcher, womit Meerwasser eingeführt werden konnte. Das *kame* wurde oben mit einem Bambusrost (*sunoko*) abgedeckt.

2.4. Die Besatzung

Die Besatzung eines *katsubune* bestand meist aus zwölf bis vierzehn Männern, wobei der *sendō* die wichtigste Person war.¹³ Ein *sendō* (Abb. 1; A; wörtlich "Boots-Kopf") war (und ist es heute noch) weniger als Kapitän zu charakterisieren, als vielmehr der Leiter des Fangs oder "Ober-Fischer", der für jede Fangunternehmung verantwortlich war. Unter seiner Leitung arbeitete die hierarchisch organisierte Bootsmannschaft. Unterhalb des *sendō* nahmen der *nibanguchi* (B), *namaenchō* (C) und *namaburari* (D) die zweitwichtigste Funktion an Bord wahr. Der *tomosu* (E) war zuständig für das Steuerruder (*tatekaji*; Nr. 7), der *nakaoyaji* (F) hielt die Segellatte (*kaji-bō*) und wurde dabei hin und wieder von seinem Vertreter (M) abgelöst. Der *sanbanguchi* war für den Köder (*esa*) im *kame* zuständig. Den untersten Platz in der Hierarchie nahm der Koch (*kashiki*; H) ein, d.h. dieser war meist der jüngste oder unerfahrenste an Bord. Erst nach einigen Lehrjahren Bewährungszeit wurde er zum *ichinin-mae*, d.h. als volles Mitglied aufgenommen, indem er zum *hikiroshū* (I) und später dann zum *kaerōshū* (J) aufstieg. Der *hikiroshū* und *kaerōshū* hatten an Bord die schwerste Arbeit zu verrichten, d.h. rudern, aber vor allem auch angeln. Eine so organisierte Mannschaft arbeitete als Team meist mehrere Jahre miteinander.

¹³ Frauen war noch bis vor kurzem die Arbeit auf dem Meer aus religiösen Gründen verwehrt.

Der *sendō* gilt auch heute noch als zentrale Figur auf Fischerbooten und hat einen höheren Status als der Kapitän (Shiono 2001: 92). Siehe zur Zusammensetzung von Bootsmannschaften auch Kalland (1981).

Der *sendō* (A) hatte seinen Platz am Bug (*miyoshi*; 1) und wachte über die Strömungs- (*mizu*) und Windbedingungen (*arashi*). Anhand dieser "Daten" hielt er Ausschau nach Bonito-Schwärmen (*namura*), die auch *toriyama* ("Vogelberg") genannt werden, da sich meist Seevögel über den Schwärmen tummeln.¹⁴

2.5. Fanggeräte und deren Vorbereitung

Bald nach der Rekrutierung im Winter bereiteten sich die Besatzungsmitglieder selbstständig auf den Fang vor. Hierzu gehörte z.B. die Herstellung von Angelruten aus Bambus. Da in Yoriiso kaum Bambus wuchs, besorgte der *danadono* den Bambus aus anderen Ortschaften und verteilte diese weiter an die Besatzungsmitglieder. Auch die Angelschnüre und Haken besorgte der *danadono*. Eine Bambus-Angelrute war etwa 1 *jō* 5 *shaku* (ca. 5 m) lang. Jedes Besatzungsmitglied nahm etwa vier bis fünf dieser mit nach Hause, wo die Bambusknoten (*setsu*) sorgfältig entfernt und die Angelruten dann an einem trockenen Platz im Hause, meist auf Querbalken des Hauses, gelegt wurden. Für die Angelschnur wurden Hanfschnüre von 4 bis 5 *shaku* (ca. 1.5 m) verwendet. Die Angelhaken waren entweder einfache Metallhaken oder sog. *tsuno* (Abb. 2), die aus vier Teilen bestanden. Der Hauptteil des *tsuno* bestand meist aus Tierknochen (*tsuno*; 1), woran unten ein Metallhaken (*toppuki*; 2), sowie an der Verbindungsstelle getrocknete Haut von Kugelfischen angefranst wurden (*moga*; 3). Oberhalb des *toppuki* wurde eine etwa 1 *shaku* (ca. 30 cm) lange Hanfschnur (*obiso* oder auch *fuyū*; 4) angebracht. Ein *tsuno* ähnelt sehr stark der Form von Sardinen. Angelschnur und Haken wurden, sobald sie fertig waren in einen Kasten (*okibako*) gelegt, der später mit auf den Fang genommen wurde.

¹⁴ In der japanischen Fischerei gibt es viele Ausdrücke, die sich auf Berge beziehen. Die Fähigkeiten eines *sendō* z.B. wurden mit Ausdrücken belegt, die das Wort *yama* (Berg) beinhalten. Man bezeichnet bis heute einen guten *sendō* mit den Worten *yama ga ii* (ein guter Berg), *yama ga katai* (ein harter Berg), *yama ga komakai* (ein detailliertes Wissen über den Berg) usw. Vor der Einführung von Motor und Radar war die Orientierung auf der See anhand von Bergen an Land, aber auch geographische Kenntnisse über den Meeresboden unerlässlich. (Sakurada 1977: 9)

Der *sendō* hatte nicht nur ein sehr ausgeprägtes Gespür für das Verhalten von Meerestieren, sondern vor allem auch geographische und meteorologische Kenntnisse. Deshalb kamen für diese Aufgabe nur sehr erfahrene Fischer in Frage.

In Kap. 2.3 wurde auf die Rudervorrichtung (*rojiko*) eingegangen. Zwischen dem *kusabi* und dem *rojiko* wurde noch eine austauschbare Vorrichtung namens *ireha* verwendet, welches das Drehen und Heben der Ruder (*ro*) erst ermöglichte. Ein *ireha* wurde meist aus Kamelienholz hergestellt und auf dem *katsubune* mit Hilfe eines Seils oder Drahtes zwischen *kusabi* und *rojiko* befestigt.

2.6. Fangzeit und Ausfahrt

Fangzeiten werden in Japan bis heute oft von religiösen Zeremonien begleitet, die beispielsweise symbolisch, aber auch faktisch, die Fangzeiten eröffnen.¹⁵

Mitte Mai nähern sich die Bonito-Schwärme dem Gewässer vor der Sanriku-Küste (*sanriku-oki*). Bis zu diesem Zeitpunkt sind alle Vorbereitungen für die Ausfahrt bereits erledigt.

An einem geeigneten Tag versammelten sich die Besatzungsmitglieder im Hause des *danadono*, wo zwei Zeremonien abgehalten werden; zunächst das *ohimachi*, danach das *rowari*.

Bei der Zeremonie des *ohimachi* entblößten sich alle Besatzungsmitglieder und unterzogen sich am Rande eines Brunnens der rituellen Reinigung des Körpers mit kaltem Wasser (*mizugori*), um den Gottheiten mit ihren Bitten rein gegenüberstehen zu können. Nachdem im Hause des *danadono* diverse Gottheiten angebetet wurden, nahm man gemeinsam heiligen Sake (*miki*) zu sich.

In einer zweiten Zeremonie wurde beim *rowari* die Postenverteilung der Crew an Bord festgelegt, wobei der *sendō* alle Posten vom *nibanguchi* bis zum *kashiki* bestimmte und die Verteilung mit einem *sakazuki* (zeremonielles Weitergeben und Nippen von *miki*) festgelegt wurde.

Nach dem *rowari* brachen alle Teilnehmer zu einer Prozession auf; entweder zum Oganeyama-Schrein auf der nahegelegenen Insel Kinkazan oder zum Shibahiko-Schrein in Shiogama. Wenn das Ziel der Prozession Kinkazan war, wurde dies an einem einzigen Tag gemacht (Shiogama liegt etwas entfernter). Auf der Insel Kinkazan

¹⁵ Dies ist ein äußerst interessanter Aspekt des Beispiels Japan in der sogenannten Diskussion um Allmenderessourcen (engl. *common-property theory*). Im Gegensatz zu vielen anderen Regionen gibt es in Japan ein historisch äußerst entwickeltes Nutzungssystem von Allmendegütern, die auf sog. "traditionellem ökologischen Wissen" (engl. *traditional ecological knowledge*; Berkes (1999)) beruhen.

entblößten sich alle Prozessionsteilnehmer und führten zunächst wieder ein *mizugori* aus. Danach wurde am Oganeyama-Schrein ein heiliges Feuer (*goma*) entzündet und mit einem Schreinpriester gebetet (*kitō*).

Nach dem Ende der Prozession war die Saison für den Bonito-Fischfang eröffnet (*kuchiake*). Die Crew blieb zunächst an Land in Bereitschaft, während der *sendō* Strömung und Windrichtung beobachtete. Sobald er die Situation für geeignet hielt, lief das *katsubune* aus.¹⁶

Die Kleidung der Mannschaft war sehr einfach: man trug einen einfachen *tsuneko* genannten Kimono um den Oberkörper und umwickelte sich mit dem Unterleib mit einem Tuch (*fundoshi*). Beim Besteigen des *katsubune* mußten alle ihre Füße im Meereswasser waschen.

Da, wie anfangs erwähnt, für den Bonito-Fischfang lebendige Sardinen benötigt werden, steuerte das *katsubune* zunächst an ein nahes Sardinen-Stellnetz, das meist von einem örtlichen Netzherrn (*amimoto*; meist der Dorfschulze oder Angehörige dessen; siehe Wilhelm 2000: 25-27) betrieben wurde. Ein solches Stellnetz war sehr kapitalintensiv, weil die lebenden Sardinen zuvor mit dem Stellnetz selbst oder mit einem großen Waden- bzw. Drehnetz (*maki ami*) eingefangen und danach bei Leben gehalten werden mußten.¹⁷ Es wird hierdurch klar, daß nur wohlhabende Fischer solche Sardinen-Netze (aber auch *katsubune*) bewirtschaften konnten. Die lebenden Sardinen wurden mit Hilfe eines Eimers ins Becken des *katsubune* (*kame*; 3) befördert, worin sich frisches Meereswasser befand.

2.7. Navigation

Je nach Windbedingungen wurde das Segel gehißt. Hierfür waren der *merōshu* oder der *wakirōshu* zuständig. Die Bedienung führte der *tomosu* aus. Am oberen Ende des Segelmastes war ein Flaschenzug (*semi* oder *kassha*) angebracht, wodurch ein Seil gezogen war, mit dessen Hilfe das Segel gehißt werden konnte. An beiden Enden des

¹⁶ Das Ende einer Fangsaison wird in Kap. 2.9 behandelt.

¹⁷ Einer Quelle aus Karakuwa bei Kesenuma aus dem Jahre Hōreki 2 (1752) geht hervor, daß für ein großes Drehnetz rund 300 *ryō* investiert werden mußten. (Hosoi 1973: 345)

Segels wurden ebenfalls zwei Seile (*tena*) befestigt, mit denen das Segel gerichtet werden konnte.

An dieser Stelle sei ein kleiner Exkurs zu den Windrichtungen erlaubt, denn Fischer haben differenzierte Bezeichnungen hierfür. Vom Norden aus im Uhrzeigersinn lauteten diese z.B. *makata*, *gochi*, *inasa*, *minami*, *nishi-kaze* und *naree* (Abb. 3). Diese Bezeichnungen dienten nicht nur zum Segeln, sondern beim Fang selbst zur Stabilisierung des *katsubune* äußerst wichtig. Die Beobachtung der Windrichtungen war aber insbesondere für die Wettervorhersage von Bedeutung. Wehte der Wind aus *gochi* oder drehte von *minami* nach *inasa*, so wurde Unwetter (*shike*) erwartet. Bei der Ausfahrt aus Yoriiso wurde *nishikaze* abgewartet.

Wie in Fußnote 14 bereits erwähnt, waren Berge zur Orientierung in Küstengewässern sehr wichtig. Man nannte die Ausschau daher auch *yamaate* ("Berg-Peilung"). Beispielsweise konnte anhand des Kinkazan, der eine Höhe von 444.9 m hat, die Entfernung von der Küste geschätzt werden. Man hatte bestimmte Namen für den Grad, wie die Bergspitze über dem Meereshorizont ragte. (Abb. 4) Sah man noch den Küstenstreifen der Insel, so war dies *ichinogoden*. Je tiefer die Bergspitze in den Horizont tauchte, nannte man dies *ninogoden*, *sannogoden* und *noiboshi*. War die Bergspitze nicht mehr sichtbar, so befand man sich auf dem weiten Meer und nannte dies *yamanashi* ("kein Berg"; auch *dainanoki* = "sehr schwieriges Meer" = rauhes Meer). Über das *yamanashi* hinaus orientierte man sich tagsüber am Sonnenstand und nachts am Sternenhimmel, aber ansonsten mußte man dem Gespür des *sendō* vertrauen.

2.8. Das Bootsleben

Da eine Ausfahrt je nach Fang unterschiedlich lang ausfallen konnte, mußte die Crew auf dem Boot einige Tage leben. Daher wurden bei jeder Ausfahrt auch Lebensmittel mit an Bord genommen. Diese bestanden meist aus *miso* und Reis. Außerdem wurde Trinkwasser und Stroh zum Kochen mitgeführt. Das Kochen (*gohanjimai*) war auf See eine schwierige Angelegenheit, da das *katsubune* teils heftig schaukelte und nicht selten Wellen gegen das Boot schlugen. Das Kochfeuer war daher nicht nur schwierig bei Flamme zu halten, sondern konnte auch leicht das ganze Boot erfassen. Die Kochstelle befand sich meist am Heck (*tomo*) des Bootes, dem *kudo* (Abb. 1; Nr. 6). Der *kashiki* (Koch) stand jeden Morgen als erster auf und bereitete das Essen vor. War das Essen

zubereitet, so wurde zunächst ein Gebet an den *ofunadama-sama* gerichtet und ein Teil der Speisen als Gabe aufgetragen. Ein Brei aus *miso*-Suppe und Reis war die übliche Nahrung, die jeweils am Arbeitsplatz eingenommen wurde.

Geschlafen wurde, indem man sich aufs Deck legte und sich mit einer Strohmatten (*mushiro*) bedeckte. Bei Regen legte man Bretter auf die Querbalken (*rondoko*) und schlief darunter. Als Nachtwache wechselten sich der *tomosu*, *namaburari* und *tomoenchō* ab.

2.9. Der Fang von Bonito

Stach das *katsubune* auf See, bemühten sich alle Besatzungsmitglieder unter Leitung des *sendō* darum, einen Bonito-Schwarm ausfindig zu machen. Wie bereits gesagt wurde, erkannte man große Fischschwärme an den Seevögeln, die darüber kreisen. Eine weitere Strategie war die Beobachtung der Wasserfarbe, doch solche Fähigkeiten hatten meist nur sehr erfahrene Fischer, weshalb Ihnen besondere soziale Anerkennung unter den Fischern zukam.

War ein Bonito-Schwarm entdeckt, so ruderte man mit aller Kraft das Boot dorthin und zwar von der vorderen Seite des Schwarms. Sodann entnahm der *sanbanguchi* ein einige Sardinen aus dem *kame* und warf diese von Back- und Steuerbord ins Meer.

Der Fang des Bonito erfolgte mit Angel und Rute. Zunächst wurde das Segel eingefahren. Der *kashiki* und andere jüngere Besatzungsmitglieder waren für die Versorgung der Angler mit Sardinen zuständig. Die restliche Crew angelte. Dabei wurden nicht nur lebende Sardinen als Köder angehakt, sondern auch die oben erwähnten *tsuno* gebraucht. Die Angelhaken haben beim Bonito-Fischfang keinen Widerhaken, so daß der Fisch sich leicht vom Haken löst. Der geangelte Bonito wurde daher durch geschicktes Heben auf Bord geschleudert.

Bei der ersten Ausfahrt in einer Fangsaison wurde nach dem Fang des ersten Fisches eine Fahne gehißt, die einen guten Fang versprach (*tairyō-hata*). Es kam jedoch auch vor, daß bei einer Ausfahrt überhaupt kein Fisch gefangen werden konnte. In diesem Fall kehrte die erfolglose Crew nach Yoriiso heim und führte im Hause des *sendō* einen *makkanaoshi* genannten Umtrunk aus. Bei einem guten Fang wurden bis zu 2000 Fische gefangen.

Sobald der Fang beendet war, wurden die Fische in das *kame* befördert. Da die Ausfahrten oft einige Tage in Anspruch nahmen, kam es vor, daß die gefangenen Fische zu gären begannen. In einem solchen Fall wurde der Fang nicht bis nach Hause transportiert, sondern am nächstgelegenen Hafen verkauft. Der Handlungsradius von *katsubune* aus Yoriiso lag im Süden bei Shiogama und im Norden bei Kamaishi oder Kesenuma. Beim Verkauf in einem fremden Hafen wurde jeder Fisch gezählt und nach Größe sortiert. Die kleinsten wurden *pin* genannt und erzielten nur niedrige Preise. Meist wurde in nach dem Verkauf des Fangs im selben Hafen lebende Sardinen gekauft und eine neue Ausfahrt begonnen. In Fremdhäfen handelte der *sendō* stellvertretend für den *danadono*.

Wurde der Fisch nach Yoriiso gebracht, war kein Zählen und Sortieren nötig, da der *danadono* den Bonito zu *katsubushi* weiterverarbeiten ließ.

Die Saison wurde meist Ende September beendet, aber je nach Strömungsbedingungen konnte Bonito bis in den Dezember hinein gefischt werden. Es gab etwa sechs bis sieben Ausfahrten pro Saison, die, je weiter sich die Bonito-Schwärme entfernten, seltener stattfanden.

War die Saison beendet, wurde das *katsubune* an Land gezogen und inspiziert. Bei dieser *funade* genannten Arbeit wurde unter dem Boot ein Feuer entfacht, um durch Rauch und Hitze die Parasiten, z.B. Holzwürmer (*nira*) abzutöten. Ein *funade* konnte je nach Zustand des Bootes und Pausen auch während der Fangsaison stattfinden.

Fangpausen fanden aber auch bei stürmischem Wetter statt. Außerdem kam es vor, daß die Crew einen Tag als *anbasan* (Tag zur Verehrung der Elterngottheit des *funadama*) ansah und einen Feiertag einlegte, an dem viel Sake getrunken wurde.

Beim absoluten Ende der Fangsaison (*kuchidome*) versammelte sich die Crew zum *kiriage-furumai* (feierliche Zeremonie zur symbolischen Beendigung einer Unternehmung) beim *danadono* und wurden dabei reichlich bewirtet.

3. Die Weiterverarbeitung des Bonito

Die *danadono* waren innerhalb Yoriisos wirtschaftlich sehr einflußreiche Personen. Zwar besaß nicht jeder von ihnen ein *naya* zur Weiterverarbeitung des Fangs (s. Fußnote 9), doch waren die *danadono* meist sog. *isaba-shōnin*, die ein *katsubune* unterhielten, den Fang entgegennahmen, weiterverarbeiteten und das Produkt

schließlich vertrieben. Sie waren gewissermaßen diejenigen, die durch den Besitz aller nötigen Produktionsmittel den Produktionsprozeß beherrschten. Sie agierten aber auch oft als Naturalien- und Geldverleiher innerhalb der Ortschaft, so daß viele Bewohner in Abhängigkeit von ihnen lebten, bzw. verschuldet waren.

Die *naya* lagen in unmittelbarer Nähe zum Hafen Yoriisos. Sobald ein *katsubune* im Hafen landete, wurde der Fang zur Weiterverarbeitung in das *naya* transportiert.

Die Weiterverarbeitung des gefangenen Bonito zu *katsuobushi* war quasi-industriell im Sinne, daß große Mengen produziert wurden. Hier wird die "verbesserte" Verarbeitung (*kairyō-gata*) beschrieben.¹⁸ Im Allgemeinen spricht man von zwei verschiedenen Formen der *katsuobushi* Herstellung: die sog. Satsuma-ryū aus Kyūshū und die sog. Kumano- oder Kii-ryū aus der Region um Wakayama.¹⁹ Letztere hatte sich, wie der Bonito-Fischfang im *tamezuri*-Stil auch, bis nach Tōhoku verbreitet.

In einem *naya* arbeiteten insgesamt etwa zehn Personen, die etwa je zur Hälfte aus Facharbeitern und deren Hilfskräfte bestanden. Die Facharbeiter waren meist Männer, die Hilfskräfte hingegen Frauen. Teils kamen diese Arbeiter aus nahegelegenen Ortschaften wie Sameura oder Yagawa.²⁰ Sie wurden, wie die Fang-Crew auch, vorab vom *danadono* rekrutiert und bezahlt. Die Produktionsmittel wurden ebenfalls vom *danadono* gestellt.

Der Verarbeitungsprozeß verlief in sieben Schritten. Erstens mußte der Fisch ausgenommen und in mehrere große Streifen geschnitten werden (*namagiri*). Hiernach wurden die Fleischstreifen sorgfältig nebeneinander auf rechteckige Siebe gelegt

¹⁸ Der grundlegende Unterschied zwischen der herkömmlichen und verbesserten Verarbeitung lag in der unterschiedlichen Art der Trocknung. Bei der herkömmlichen Weise war der Wassergehalt noch relativ hoch, weil der Fisch nur unter Sonnenlicht getrocknet wurde. Dieser Umstand war besonders problematisch, da die Fangsaison des Bonito mit der feuchten Regenzeit (*tsuyu*) zusammenfällt, die den Trocknungsprozeß erschwerte. (Yamamoto 1987: 85-88)

¹⁹ Die Bezeichnung Kii-ryū hat nach Yamamoto keinen geographischen Ursprung, sondern sei die Verarbeitungsweise, die von einem gewissen Kantarō, der aus der Region Kii stammte, im Jahre Enpō 2 (1674) in Tosa (heute Kōchi) entwickelt wurde. (Yamamoto 1987: 87)

²⁰ Dies lag vor allem an den unterschiedlichen sozioökonomischen Strukturen zwischen Yoriiso, wo es verhältnismäßig viele *danadono* und zu wenige Arbeitskräfte gab, und den anliegenden Ortschaften, wo ein Überschuß an Arbeitskräften vorhanden war.

(*kagodate*). Einige dieser Siebe (*seirō*) wurden aufeinander gelegt und bis zu zwei Stunden in einem großen Dampfkessel, der sich auf dem "Koch- und Trockenplatz" (*niboshi-ba*) am nahegelegenen Küstenstreifen befand, gedämpft oder vorsichtig gekocht (*shajuku*) und danach in kaltem Wasser abgekühlt. Beim Sieden bzw. Dämpfen werden nicht nur die Keime abgetötet, sondern vor allem Proteine (Bonito-Fleisch) gehärtet. Als drittes werden Gräten sorgfältig entfernt (*honenuki*). Viertens wurden die filetierten Teile wieder auf *seirō* gelegt und etwa einen Monat in einer Räucherammer getrocknet. Den so präparierten, mit einer Teerschicht bedeckten Roh-*katsuobushi* nannte man *arabushi*. Mit Hilfe von Haifischhaut (*samehada*) oder rauen Textilien wurde der *arabushi* im nächsten Schritt poliert (*kezuri*). Erst nach dieser mühseligen Prozedur, bei welcher die schwarze Teerschicht vorsichtig abgetragen wird, erhält der *katsuobushi* seine charakteristische, hellbraune Farbe. Diese Fischteile wurden im letzten Produktionsschritt auf dem *niboshi-ba* unter der Sonne getrocknet (*nikkan*) und in ein *muro* genanntes Zimmer gebracht, damit sich eine Pilzschicht (*kabi*) bildet. Die Schicht wird danach mit einem trockenen Tuch abgewischt. Dieser Schritt, das sog. *kabitsuke*, wurde vier bis fünf Mal wiederholt, wobei die Pilzschicht und das *nikkan* den *katsuobushi* weiter austrockneten. Nach dem *kabitsuke* war der *katsuobushi* zur Auslieferung fertig.

4. Die Händler

Wie bereits im vorangegangenen Kapitel erwähnt, waren die *danadono* nicht nur Bootsbesitzer, sondern vor allem auch oft wohlhabende Kaufleute (*isaba-shōnin*), die im Bereich Fang, Weiterverarbeitung, Handel und Kreditwesen monopolartig Geschäfte machten. Die *isaba-shōnin* unterhielten in ihrer Ortschaft und Umgebung ein Netz von sog. *kokyaku* (auch *kokaku*). Dies waren "Kunden", die der Händler das ganze Jahr über mit Reis, *miso* und anderen Alltagsprodukten (Naturalien²¹) versorgte, aber im Gegenzug meist den gesamten Fang erhielt, oder aber bestimmte Arbeitsleistungen (z.B. als Besatzungsmitglied eines *katsubune* oder *katsuobushi*-Handwerker in einem *naya*)

²¹ Es gibt keine genauen Quellen zur Einführung der Geldwirtschaft in dieser Region, doch kann angenommen werden, daß die Geldwirtschaft im Zuge der wirtschaftlichen Machtsteigerung der örtlichen *isaba-shō* nach und nach Eingang fand.

einforderte. Durch das System der Vorabzahlung (*maegashi-seido*) standen sie in einem Abhängigkeitsverhältnis zum Arbeit- bzw. Geld-/Naturaliengeber.

Im Sendai-*han* unterschied man behördlicherseits vier Klassen von *isaba-shōnin*, nämlich *jō*, *chū*, *ge* und *ge-no-ge*. Durch Zahlung von Abgaben (*oyaku-dai*) an das *han* erhielten die Händler eine besondere Handelslizenz, die nicht nur den Rahmen ihres Handelsnetzes festlegte, sondern auch erlaubte, vier Prozent des Umsatzes als Gebühr einzubehalten. Sie wurden daher *shibu-tonya* ("Viertes Teil"-*tonya*; auch *isaba-shibu-yaku*) genannt.²² Nur Händler der *jō*-Klasse erhielten die Lizenz, über das *han* hinaus zu handeln. Sie mußten für die Lizenz allerdings mindestens 4 *kan mon* (= 4000 *mon*) an Abgaben bezahlen. Die *chū*-Händler bezahlten mindestens 2 *kan mon* und durften nur innerhalb des *han*-Territoriums handeln. Händler der *ge* und *ge-ge*-Klassen zahlten je 1000 bzw. 500 *mon* und durften nur innerhalb einer Region oder Ortschaft handeln.²³ Die *tonya* waren in Gilden (*nakama*) organisiert und die wichtigste *tonya*-Gilde war jene auf dem zentralen Fischmarkt von Sendai. Die Behörden bemühten sich aber auch in ländlicheren Regionen solche vertraglich gebundene *shibu-tonya* zu gewinnen, so daß in Orten wie Shiogama, Ishinomaki, Kesenuma etc. ähnliche *tonya-nakama* entstanden. Der Sinn des Systems lag vor allem in der Kontrolle des Handels²⁴, sowie der Eintreibung von Handelssteuern. Dies geschah im Rahmen der Wirtschaftspolitik unter Tanuma Okitsugu (1719-1788), welche zur Stützung der *bakufu*-Finanzen das Großkapital förderte.

Die Einführung neuer Fangtechniken, wie die großen Sardinennetze (Fußnote 17) sowie im Bonito-Fischfang die *tamezuri*-Fangmethode aus südlichen Regionen gegen Ende

²² Imai und Funayama bezweifeln dies aber. Sie sind der Meinung, daß unter *shi-bu* nicht vier Prozent, sondern ein Viertel, also 25 Prozent gemeint waren, welche die *isaba-shōnin* bzw. Fisch-*tonya* von ihrer Kundschaft als Kommission verlangten. (1958: 47-48)

²³ Die genannten Zahlen stammen von Hosoi (1983: 207). Eine andere Quelle nennt 60 bis 70 *kan mon* für die Bunka- und Bunsei-Ären (Imai und Funayama 1958: 48). Wie an diesen Zahlen ersichtlich, variierte die Abgabenlast an die Behörden von Zeit zu Zeit. Der Erlös eines *tonya* kann daher auch als Restertrag der Kommissionen nach Abzug der Abgaben betrachtet werden.

²⁴ Im Rahmen der Fischerei standen z.B. die sog. *tawaramono* (z.B. Riementang oder Abalonen) unter Handelskontrolle des *bakufu*, welches die *tawaramono* nach China exportierte. Hierauf kann aber im Rahmen dieser Arbeit nicht näher eingegangen werden.

des 17. Jahrhunderts und die Weiterverarbeitung zu *katsuobushi* in Manufakturen (*naya*), führte ohne Zweifel zu stärkeren sozialen Gegensätzen innerhalb von Fischerdörfern wie Yoriiso.²⁵

Diese wohlhabenden Unternehmer unterhielten nicht nur ein weites Handelsnetz, sondern fungierten oft auch als "Netzherren" (*amimoto*) und Führungspersönlichkeiten innerhalb (z.B. als *shōya*) einer Ortschaft, welche sog. "Netz-Kinder" (*amiko* oder *ago*), "Boots-Kinder" (*funako*) oder Manufakturarbeiter als "Angestellte" arbeiten ließen. Das Verhältnis zwischen "Arbeitgeber" und "Angestellten" war jedoch durch das *maegashi*-System von einer starken Abhängigkeit der "Angestellten" gegenüber dem "Arbeitgeber" geprägt. Das Lohnsystem der Vorabzahlung (*maegashi-seido*) begünstigte daher strukturell ein Abhängigkeitsverhältnis, bei welchem der Geld- und Arbeitgeber seine wirtschaftliche Machtbasis ausbauen und noch mehr Kapital akkumulieren konnte, indem letzterer Arbeitskräfte wirtschaftlich an sich band. Aus einer Quelle der Familie Watanabe, die Schuldner während der Jahre Meiwa 2 (1765) und Kansei 10 (1798) auflistet (*nennen kashikata oboe-chō*), kann zweierlei entnommen werden: erstens stammten die Schuldner (die meist *funakata*, d.h. Angestellte auf einem *katsubune* waren) aus der näheren Umgebung, aber auch von Regionen wie Iwaki in der heutigen Präfektur Fukushima. Zweitens kamen die meisten aufgelisteten Personen, da sie zum Teil von weither kamen, verspätet zur Fangsaison oder mußten das Boot vor Beendigung der Saison (aus gesundheitlichen Gründen etc.) verlassen und gerieten in Schuld, da sie die Pflichten, welche vertraglich in der Vorauszahlung festgelegt wurden, nicht erfüllen konnten. Je drei Personen erschienen überhaupt nicht in Yoriiso oder hatten unbeglichene Schulden für Alkoholika. (OHI 1988: 934)

²⁵ Eine genauere Analyse der sozioökonomischen Struktur eines edozeitlichen Fischerdorfes der Sanriku-Region, sowie dessen Wandel findet sich in Hosoi (1983: 193-195). Derselbe Autor schreibt: "[...] die Entwicklung der Metropole Edo steigerte die Nachfrage an Lebensmitteln wie Fischereiprodukten enorm. Auch die Entwicklung der Agrartechnologie steigerte den Bedarf an *hoshika* [getrocknete Sardinen und Heringe; Anm. d. Verf.] und anderen getrockneten Fischprodukten und Fischölen [...]. Aufgrund dieser Situation wurden seit der zweiten Hälfte des 17. Jahrhunderts, besonders während der Enpō-Ära [1673-1681; Anm. d. Verf.], neue Fangtechniken [...] aus entwickelteren gebieten ins Sendai-*han* eingeführt. [...] Diese [...] brachten eine enorme Fangsteigerung mit sich." (Hosoi 1983: 199; Übers. d. Verf.)

4.1. Das Handelsnetz

Das Handelsnetz der Händler umfaßte je nach Betriebsgröße unterschiedliche Entfernungen. Die kleineren Dorfhändler vermittelten Geschäfte, agierten als Zwischenhändler oder verkauften ihre Produkte an größere *isaba-shōnin* in der näheren Umgebung. Mittelgroße Betriebe handelten über Shiogama, das als Hafen für die Zulieferung diente, vor allem mit Großhändlern (*tonya*) des *sakana-machi* (Fischmarkt) in Sendai. Sehr wohlhabende *isaba-shōnin* erhielten aufgrund höherer Abgaben (*oyaku-dai*) an das *han* auch die Lizenz, ihre Ware direkt an *tonya* in Chōshi und Edo zu verkaufen. Das Handelssystem beruhte, wie die wirtschaftlichen Beziehung innerhalb der Fischerdörfer, auf einem Zahlungssystem, bei welcher die Käuferseite vorab bestimmte Leistungen oder Waren bezahlte (Verlagssystem).

Als Transportmittel dienten neben dem Landweg in Regionen, die wie Yoriiso nur schwer zugänglich waren, vor allem größere Schiffe, sog. *tentōsen* (oder *tentōbune*).²⁶ Im Gegensatz zu den sog. *hansen*, die unter Kontrolle des *daimyō* (*hanshu*) fuhren, waren die *tentōsen* in Besitz privater, wohlhabender Handelsleute der Region, die nicht selten ihre Transportschiffe gemeinsam betrieben, wenn sie sich als einzelner Händler kein eigenes leisten konnten.

Wie bereits angeschnitten, entstand durch die Verlegung des Shogunats (*bakufu*) nach Edo und dem damit einhergehenden Bevölkerungswachstum in der Metropole ein großer Bedarf an Nahrungsmitteln. Sowohl in Landwirtschaft als auch in der Fischerei wurden neue Technologien (Fischdünger, Fangmethoden) entwickelt, um die gestiegene Nachfrage decken zu können. Vor allem die Tōhoku-Region diente als "Kornkammer" und Nahrungslieferant, wo die neu entstandenen Verbrauchermärkte in den Metropolen zu einer enormen Produktionssteigerung von land- und fischereiwirtschaftlichen Produkten führte (Hosoi 1983: 202).

²⁶ *Tentōsen* wurden Transportschiffe (*gokokubune*, aber auch *benzaibune*) genannt, die Reis und andere Produkte zwischen Ōshū (heutige Präfektur Miyagi) und über Chōshi nach Edo transportierten. Die Schiffe hatten ein Fassungsvermögen von bis zu 1000 *koku* (100 Tonnen; OHI 1988: 902), wobei die meisten etwa 500 bis 800 *koku* hatten. Es wurden für kleinere Fahrten aber auch *godigi* und andere relativ große Fischerboote gebraucht.

Händler mit überregionalem Handelsnetz ließen bis etwa 1790 zunächst die Produkte von seinen *kokyaku* und anderen lokalen Handelspartnern an einen zentralen Ort (z.B. Kesenuma) anliefern (*komawashi*). Dort wurden die vorab bezahlten Produkte geprüft und mit sog. *tonya-okuri-jō* (Quittung mit Nachweis über Inhalt und Preis und Namen des *tonya*) versehen. Dies bedeutete, daß ein *isaba-shōnin* als Lieferant die Ware zunächst an einen *tonya* im Hafentort verkaufte. Dies war im Falle des *isaba-shōnin* der Chida-Familie, die Hosoi in seinen Studien (1973, 1983, 1994) eingehend untersuchte, in Kesenuma z.B. der Shimizu-ya.²⁷ Teils wurden die Produkte aber auch lokal verkauft, doch der größte Teil wurde auf ein Schiff für den Transport nach Edo bzw. Chōshi verladen (Hosoi 1994: 242-243). In diesem Fall diente der *isaba-shōnin* als Zwischenhändler und Transporteur für den *tonya* in Chōshi.

Der Umweg über einen *tonya* in Kesenuma war im Fall der Chida-Familie noch bis zur Anei-Ära (1772-1781) üblich. Die Familie Chida unterstand dem Shimizu-ya in einem Abhängigkeitsverhältnis im Rahmen des Verlagssystems. Dies lag vor allem daran, daß die *isaba-shōnin*, wie die Chida-Familie, zu dieser Zeit Kapital für Investitionen im Schiffbau, bei der Anschaffung von Netzen, beim Bonito-Fang und der Weiterverarbeitung benötigten (Hosoi 1983: 212).

Die wirtschaftliche Lage änderte sich durch das Vordringen von Kapital der *tonya* aus Edo zu Beginn der Kansei-Ära (1789-1801) nach Tōhoku, indem diese direkte Handelsverträge in Form von Vorabzahlungen mit den Chida abschlossen.

In den Quellen dieser Zeit fehlen die Namen von *tonya* in Kesenuma, was einerseits bedeutete, daß die Chida ihre Geschäfte ausweiteten und sich von der Rolle als Zulieferer des regionalen *tonya* lösten (d.h. den Hafen von Kesenuma nur in Fällen anliefen, wenn nicht genügend Waren an Bord waren), sowie mehr Investitionskapital

²⁷ Der Umweg über einen *tonya* war in Kesenuma noch bis zur Anei-Ära (1772-1781) üblich. Die Familie Chida unterstand dem Shimizu-ya in einem Abhängigkeitsverhältnis im Rahmen des Verlagssystems. Dies lag vor allem daran, daß die *isaba-shō*, wie die Chida-Familie, zu dieser Zeit Kapital für Investitionen im Schiffbau, Bonito-Fang und der Weiterverarbeitung benötigten. (Hosoi 1983: 212) Die wirtschaftliche Lage änderte sich jedoch zu Beginn der Kansei-Ära (1789-1801). Ein Grund war es, daß die Investitionsphase für die *katsubushi*-Produktion bzw. Transportmittel beendet war. In den Quellen dieser Zeit fehlen die Namen von Händlern in Kesenuma, so daß angenommen werden kann, daß die Chida zu dieser Zeit mehr und mehr autonom ihre Ware vertreiben konnten.

zur Verfügung stand. Andererseits aber führte das Geld aus der Metropole zu einer immer schwierigeren Finanzlage des Hauses. Im Jahre Kansei 3 (1791) erhielt die Familie von einem *tonya* aus Edo die Summe von 100 *ryō* an Vorauszahlungen für Meeresprodukte. Die Chida konnten aber bis Kansei 5 (1793) nur einen Teil der versprochenen Ware liefern, so daß sie zu diesem Zeitpunkt mit etwa 87 *ryō* in Schuld stand. Zwar versuchte das Haus die Schulden zu begleichen, doch erreichte der Schuldstand durch Zinsen bis zum Jahre Bunsei 7 (1810) die stolze Summe von 209 *ryō*. Durch Hilfe eines Mittelsmanns, der sowohl mit dem *tonya* als auch mit den Chida in Handelsbeziehungen stand, konnte im Jahre Tenpō 3 (1832) zwar eine Kulanzregelung zwischen *tonya* und den Chida gefunden werden, die einen Teilbetrag, sowie den Zinseszins erließ, doch das Handelshaus Chida brauchte noch einige Jahre, um die Restschuld abzubezahlen. (Hosoi 1983: 219-223)

Der Handel nach Edo verlief über ein Netz verschiedener Zwischen- und Großhändler. Drehscheibe für den Handel mit Meeresprodukten aus dem Norden war vor allem Chōshi an der Pazifikküste der heutigen Präfektur Chiba.²⁸ Dies hatte verschiedene Gründe. Zum einen war die Region um Chōshi von alters her bekannt für seine Sardinen-Fischerei. Der Sardinenfang mit Drehnetz war vor allem wegen der gestiegenen Nachfrage an Lebensmitteln, aber auch zur Deckung von *han*-Finanzen (Reisproduktion) wichtig (Wilhelm 2000: 24-25), weil als Dünger meist getrocknete Sardinen (*hoshika*), Fischöl und Rückstände der Ölpresung (*kasu*) gebraucht wurden. Daher waren in und um Chōshi viele *tonya* seßhaft. Bis zur Mitte des 18. Jahrhunderts durchdrang der Sardinenfang mit Drehnetzen auch die Sanriku-Region, und wie bereits oben erwähnt waren (lebende) Sardinen auch notwendig beim Bonito-Fischfang. Ein weiterer Grund, daß Chōshi zur Drehscheibe des Fischhandels aus der pazifischen

²⁸ Es gab genau genommen zwei verschiedene Transportwege. Erstens den genannten Weg über Chōshi (Chōshi *iri*, *uchi-kawa* Edo-*mawari*), bei welchem die Ware dort gelandet und verladen, danach auf Kanälen bis zum Tonegawa und auf diesem nach Edo geschifft wurde. Der Seeweg bis Chōshi wurde in der Shōhō-Ära gegen Mitte des 17. Jahrhunderts erschlossen. Eine Variante war der Weg über Nakaminato im heutigen Ibaragi. Von dort gab es ebenfalls eine Verbindung über Inlandgewässer zum Tonegawa. Der zweite Transportweg verlief entweder direkt oder mit Zwischenstation in Chōshi bzw. Nakaminato über das Außenmeer um die Bōsō-Halbinsel nach Edo (*soto-umi* Edo-*mawari*). Letztere Route wurde jedoch wegen der Gefahren auf dem Meer gemieden. (Hosoi 1983: 224-225)

Tōhoku-Region wurde, waren die starken Meeresströmungen um das Kap von Inubō und Bōsō und entlang der Küste von Kujūkuri. Nicht wenige Schiffe gerieten in diesem Gewässer in Seenot oder gingen gar unter. So mußte z.B. einer der einflußreichsten *isaba-shōnin* Yoriisos (Watanabe) Kanzaburō (heutige Familie Kanzaya/Yamaboshi) zwischen Anei 1 (1772) und Kansei 12 (1800) insgesamt 10 Transportschiffe mit Waren mit Gesamtwert von 762 *ryō* als Verlust beklagen. Deshalb empfahl er seinen Nachkommen:

"Ladet niemals die gesamte Ladung auf ein einziges Schiff, sondern verteilt sie auf mehrere Schiffe, um Schaden zu minimieren. Auch behaltet immer die Hälfte des Bargelds gut auf für den Fall, daß es Verluste gibt." (OHI 1988: 899-900; Übers. d. Verf.).

In den Ortschaften wie Chōshi verteilte der *sendō* des Transportschiffes im Namen des *isaba-shōnin* die Waren anhand der *tonya-okuri-jō*.²⁹ In einigen Fällen schickte der *isaba-shō* aber auch einen Vertreter nach Chōshi oder Nakaminato, der vor Ort die Geschäfte erledigte.

Über einen *tonya* in Chōshi gelangte der größte Teil der Ware dann an einen *tonya* in Edo. Der *tonya* in Edo verkaufte diese wiederum an Händler der Metropole, welche die Ware auf den Markt brachten.

Da die Sanriku-Region nicht für den Naßreisbau geeignet war, wurde auf dem Rückweg der Transportschiffe neben anderen Produkten vor allem Reis transportiert, der meist unterwegs in Sōma (heute Präfektur Fukushima) und in Ausnahmefällen (das *han* hatte strenge Auflagen für Reisimporte aus fremden *han* und erlaubte dies meist nur in Notfällen) in Chōshi gekauft wurde. (Hosoi 1983: 198-199)

4.2. Die Abhängigkeitsbeziehungen

Eine Eigenschaft des *maegashi-seido*, welches das gesamte Wirtschaftssystem von Produktion bis Handel durchdrang, war die unvorteilhafte Stellung des Schuldners, d.h. des vorab bezahlten Verkäufers der Ware, sei es der Fischer gegenüber dem Dorfhändler, der Dorfhändler gegenüber dem regionalen Händler usf.

²⁹

Da z.B. der lokale Händler, der beim regionalen *tonya* in Schuld stand, den vorab erhaltenen and die lokalen Fischer und Arbeiter weiterverteilen und teils auch in andere Unternehmungen (z.B. Stellnetze oder *katsubune* etc.) investieren mußte, gerieten auch sie nach und nach in wirtschaftliche Abhängigkeit vom übergeordneten Kapitalgeber. Vereinfacht kann das wirtschaftliche Abhängigkeitsverhältnis in der Sanriku-Fischerei zu Beginn der Kansei-Ära folgendermaßen dargestellt werden:

Fischer

zahlt voraus ↑ ↓ liefert Ware/Arbeit

lokaler Händler

zahlt voraus ↑ ↓ liefert Ware

tonya in den Produktionsgebieten

zahlt voraus ↑ ↓ liefert Ware

tonya in der Metropole

Hieraus wird ersichtlich, daß die untersten gesellschaftlichen Schichten, die Fischer und Arbeiter, die Hauptlast des Verlagssystems im Fischhandel trugen, denn die Schulden des regionalen *isaba-shōnin* gegenüber dem Groß-*tonya*, leitete ersterer an untergeordnete Händler und Arbeitnehmer weiter. Das *maegashi-seido* begünstigte also prinzipiell die Stellung der jeweils wirtschaftlich Übergeordneten.

Dennoch wäre es falsch zu behaupten, daß dieses System starr war und den unteren Schichten immer größeres Elend brachte, denn in sich war es durchaus dynamisch und durchlässig, d.h. einige einfache Fischerleute stiegen auch sozioökonomisch auf, indem sie Kleinhändler (s. Fußnote 9) in den Dörfern wurden. Diese Tendenz ist in den Fischerdörfern der Sanriku-Region vor allem gegen Ende des 18. und zu Beginn des 19. Jahrhunderts zu beobachten.

Die Anleihen erfolgten meist über einen gemeinsamen Kapitalpool in Form einer Kreditgenossenschaft (*tanomoshi*). Die Fischer zahlten einen bestimmten Betrag in ein *tanomoshi* ein. Per Los oder höchstem Gebot wurde der Erwerber des Kredits bestimmt. Die Rückzahlung erfolgte z.B. in Form von Erträgen aus dem Bonito-Fischfang, in welchen der Kreditnehmer zuvor investierte. Die örtlichen oder regionalen *isaba-shōnin* agierten für solche *tanomoshi*-Kredite als Bürgen. Zwar waren auch diese *tanomoshi*-Kredite durchaus riskant, doch erlaubten sie bei Erfolg auch einen sozialen und wirtschaftlichen Aufstieg durch Glück beim Fang oder durch kaufmännisches Geschick,

indem sie Geld anliehen und diese z.B. in Netze oder andere Kleinunternehmungen investierten. So konnte z.B. ein einfacher Fischer innerhalb von wenigen Jahren zu einem Besitzer eines großen Fangnetzes werden und somit sein Kapital immer weiter ausbauen. Das *tanomoshi*-Kreditsystem kann für das Sendai-*han* in der Zeit von 1770 bis 1780 bereits belegt werden, doch weite Verbreitung fand es wohl erst nach Beginn der Kansei-Ära (1789-1801). Den einfachen Fischern war es im Gegensatz zu den örtlichen *isaba-shōnin* meist verwehrt, Anleihen bei größeren Händlern in den Städten und Metropolen zu machen. Deshalb waren sie auf lokale Geldgeber angewiesen. Da Anleihen bei Händlern aber hochverzinst waren, erbaten die Kreditnehmer meist nur eine Bürgschaft von den Händlern für ihren *tanomoshi*-Kredit. (Hosoi 1973: 350-353) Man kann also sagen, daß um etwa 1800 eine neue Entwicklung innerhalb der Sanriku-Fischerdörfer zu beobachten ist, bei der bedingt durch das *tanomoshi*-Kreditsystem eine neue Händlerschicht entstand, die zwar einen weitaus kleineren Handlungsradius hatte als die mächtigen *isaba-shōnin*, aber dennoch im sozialen und wirtschaftlichen Aufstieg begriffen war. Diese Tendenz mündete gegen Ende der Edo-Zeit (Mitte d. 19. Jahrhunderts) in einer Situation, in der sich einst mächtige Handelsfamilien, wie die Chida, nun als eine unter vielen neu aufgestiegenen Händlerfamilien wiederfand (Moriya 1973: 297). Auch in Yoriiso belegt die Anzahl der Bootsinhaber in der Meiji-Zeit diesen Trend, der ohne das *tanomoshi*-Kreditsystem nicht möglich gewesen wäre.

5. Zusammenfassung

Am Beispiel des Fangs, der Weiterverarbeitung und des Handels von Bonito in der Sanriku-Region konnte zusammenfassend folgendes dargestellt werden.

Der Fang von Bonito mit der *tamezuri*-Methode, sowie die Weiterverarbeitung des Fisches zu *katsubushi* erfolgte im Rahmen eines lokalen Wirtschaftssystems, das der Geld- und Arbeitgeber (*danadono*), der zugleich auch über die Produktionsmittel verfügte, beherrschte. Vor allem durch das Bezahlungs- und Entlohnungssystem, das auf Vorauszahlungen (*maegashi*) beruhte, stand die Nehmerseite in wirtschaftlicher und *de facto* auch politischer Abhängigkeit zum *danadono*.

Wie in Kapitel 2 und 3 dargestellt, erforderte der Bonito-Fang und die Weiterverarbeitung in Manufakturen, aber auch die für den Köder nötigen Sardinen-

Netze enorme Investitionen. Diese wurden von den *danadono* durch Anleihen bzw. Vorabzahlungen für Leistungen bei wohlhabenden Händlern möglich.

Wie darauf dargestellt wurde, führte das System Vorauszahlungen (*maegashi-seido*), welches das gesamte Wirtschaftssystem von Produktion bis Handel durchdrang, zu Abhängigkeitsbeziehungen, die prinzipiell die Stellung des jeweils wirtschaftlich Übergeordneten begünstigte.

Hieraus entstand ein Abhängigkeitssystem, in welchem die untersten gesellschaftlichen Schichten, die Fischer und Arbeiter, die Hauptlast des Verlagssystems im Fischhandel trugen, denn die Schulden des regionalen *isaba-shōnin* gegenüber dem Groß-*tonya*, leitete ersterer an untergeordnete Händler und Arbeitnehmer weiter.

Waren die Kapitalgeber lokalen Händler zunächst meist regionale Großhändler, so drang als Ergebnis der Wirtschaftspolitik unter Tanuma Okitsugu seit Ende des 18. Jahrhunderts Kapital von reichen Händlern der Metropole Edo bis in die Sanriku-Region vor. Dies hatte zur Folge, daß die lokalen Händler direkte Handelsbeziehungen mit Großhändlern um Edo aufnahmen und somit Kapital für größere Investitionen zur Verfügung stand. Hiermit läßt sich der Aufstieg lokaler Händler zu regionalen Wirtschaftskräften erklären.

Dieses System Vorauszahlungen darf jedoch nicht als starres System verstanden werden, in welchem die untersten Schichten (Fischer und Manufakturarbeiter) ständig unterdrückt wurden, denn die um 1800 eingeführten Kreditgenossenschaften (*tanomoshi*) erlaubten einfachen Leuten auch den wirtschaftlichen und sozialen Aufstieg bis hin zu wohlhabenden Händlern, obschon dies mit Risiken verbunden und nur in wenigen Fällen möglich war.

Literaturliste

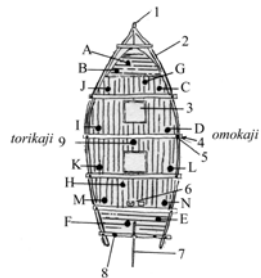
- Akimichi, Tomoya (2002): *Jo. Funsō no umi. Suisan shigen kanri no jinruigaku teki kadai to tenbō* [Vorwort. Das Meer der Konflikte. Ausblick und Aufgaben des Ressourcenmanagements in der Anthropologie]. In: Tomoya Akimichi und Nobuhiro Kishigami (eds.): *Funsō no umi* [Das Meer der Konflikte]. Kyōto: Jinbun-Shoin. pp. 9-36.
- Akiyama, Takashi et al. (ed.) (1991): *Zuroku. San-gyoson seikatsu-shi jiten* [Bebildertes Lexikon zum Leben in Berg- und Fischerdörfern]. Tokyo: Kashiwa shobō.
- Berkes, Fikret (1999): *Sacred Ecology: Traditional Ecological Knowledge and Resource Management*. Philadelphia, London: Taylor & Francis.
- Hosoi, Kazuyu (1973): Kinsei ni okeru Sanriku-gyoson to shōhin ryūtsū [Fischerdörfer der Sanrikus und Warenhandel in der Vormoderne]. In: Toyoda Takeshi-kyōju kanreki kinen-kai (ed.): *Nihon kinsei-shi no chūki-teki tenkai* [Regionale Entwicklungen in der Geschichte der japanischen Vormoderne]. Tokyo: Yoshikawa kōbunkan. pp. 327-357.
- Hosoi, Kazuyu (1983): Kinsei kōki ni okeru Sanriku-gyoson to shōhin ryūtsū [Fischerdörfer der Sanrikus und Warenhandel gegen Ende der Vormoderne]. In: Nobuo Watanabe (ed.): *Miyagi-ken no kenkyū, dai 4-kan, kinsei-hen, 2* [Studien zur Präfektur Miyagi, Bd. 4, Vormoderne, Bd. 2]. Osaka: Seibundō shuppan. pp. 181-230.
- Hosoi, Kazuyu (1994): *Kinsei no gyoson to kaisanbutsu ryūtsū* [Das Fischerdorf der Vormoderne und der Handel von Meeresprodukten]. Tōkyō: Kawade shobō.
- Imai, Takeo und Nobukazu Funayama (1958): Suisan-gyō [Fischereiwirtschaft]. In: Miyagi-ken-shi hensan iinkai (ed.) (1958): *Miyagi-ken-shi, 10. Sangyō, II* [Geschichte der Präfektur Miyagi, Band 10. Wirtschaft II]. Sendai: Miyagi-ken kankō-kai. pp. 1-320.
- Kalland, Arne (1981): *Shingū. A Japanese fishing community*. Scandinavian Institute of Asian Studies, Monograph Series, 44. London und Malmö: Curzon Press Ltd.
- Kalland, Arne (1995): *Fishing Villages in Tokugawa Japan*. London: Curzon Press.
- Kakuma, Shinichirō (2002): Okinawa ni okeru payao-gyogyō no hatten to funsō no rekishi [Geschichte der Entwicklung und Konflikte in der Payao-Fischerei in

- Okinawa]. In: Tomoya Akimichi und Nobuhiro Kishigami (eds.): *Funsō no umi* [Das Meer der Konflikte]. Kyōto: Jinbun-Shoin. pp. 39-59.
- Kamohara, Toshiji (1996): *Sakana* [Fische]. Econ shizen shirizu = Hyōjun genshoku zukan zenshū, 4, Sakana. Tokyo: Hoikusha.
- [MKSS] Miyagi-ken suisan shiken-jō (ed.) (1914): *Miyagi-ken gyogyō kihon chōsa hōkoku* [Bericht zur Basisuntersuchung der Fischerei in der Präfektur Miyagi]. [Ishinomaki]: Selbstverlag.
- Moriya, Yoshimi (1973): Kinsei chū- kō-ki no shōnin shihon. [Kapital der Kaufleute gegen Mitte und Ende der Vormoderne]. In: Toyoda Takeshi-kyōju kanreki kinenkai (ed.): *Nihon kinsei-shi no chiiki-teki tenkai* [Regionale Entwicklungen in der Geschichte der japanischen Vormoderne]. Tokyo: Yoshikawa kōbunkan. pp. 293-326.
- Onodera, Masato (1982): Wasen ni yoru katsuo-ryō no gyorō-shūzoku. Rikuzen Yoriiso-hama no baai [The Ways of Fishing Bonitoes (*sic!*) by Japanese-style Ships. In the Case of Rikuzen Yoriisohama]. In: *Ishinomaki-chihō kenkyū*, 1, 11/1982: 63-71.
- [OHI] Oshika-chō-shi hensan iinkai (ed.) (1988): *Oshika-chō-shi. Jō-kan* [Geschichte der Gemeinde Oshika. Band 1]. Oshika-chō: Selbstverlag.
- [OHI] Oshika-chō-shi hensan iinkai (ed.) (2002): *Oshika-chō-shi. Ge-kan* [Geschichte der Gemeinde Oshika. Band 2]. Oshika-chō: Selbstverlag.
- Sakurada, Katsunori (1977): *Gyorō no dentō* [Die Tradition der Fischereiarbeit]. Tokyo: Horupu.
- Schepers, Hansjulius (1935[1934]): *Japans Seefischerei. Eine wirtschaftsgeographische Zusammenfassung*. Breslau: Ferdinand Hirt.
- Shiono, Yonematsu (2001): *Kiki kaki. Nihon no ryōshi* [Aufgezeichnete Gespräche mit japanischen Fischern]. Tokyo: Shinchōsha.
- Takeuchi, Toshimi (1983): "Ryōgumi" no kōsei to gyohō. Rikuzen-enkai no kyū-gyogyō ni sokushite [Struktur und Arbeit der "Ryōgumi"-Fischereigruppe am Beispiel der traditionellen Fischerei der Rikuzen-Küste]. In: *Tōhoku minzoku* [Volkskunde Tōhokus], 17(1983): 1-18.

- [TRS] Tōhoku rekishi shiryō kan (ed.) (1984): *Sanriku kaigan no gyoson to gyogyō shūzoku. Jōe kan* [Die Fischerdörfer der Sanriku-Küste und ihre Bräuche. Band 1]. Tōhoku rekishi shiryō kan shiryō shū, 10. Tagajō: Selbstverlag.
- Wakabayashi, Yoshikazu (2000): *Suisan-shakai-ron. Katsuo-gyogyō-kenkyū ni yoru 'Suisan-shakai-gaku' no kakuritsu o mezashite* [Abhandlung zur Gesellschaft der Fischereiwirtschaft. Ein Versuch zur Etablierung einer "Soziologie der Fischereiwirtschaft" am Beispiel von Studien zum Bonito-Fischfang]. Tokyo: Ochanomizu shobō.
- Wilhelm, Johannes H. (2000): Ressourcenmanagement in der japanischen Küstenfischerei.
<http://dlc.dlib.indiana.edu/documents/dir0/00/00/10/31/> (gefunden am 11.11.2002)
- Yamamoto, Takaichi (1987): *Katsuobushi-kō* [Gedanken zum *katsuobushi*]. Tokyo: Chikuma shobō.

Abbildungen

Abb. 1: Struktur eines *katsubune* (*godigi*)



PERSONEN/FUNKTIONEN

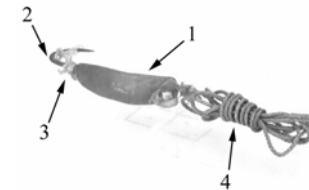
- A *sendō* (Bootsführer)
- B *nibanguchi*
- C *namaenchō*
- D *namaburari*
- E *tomosu*
- F *nakaoyaji*
- G *sanbanguchi*
- H *kashiki*
- I *hikirōshu*
- J *kaerōshu*
- K *meerōshu*
- L *wakirōshu*
- M *nakaoyaji no kawari*
- N *tomoenchō*

VORRICHTUNGEN

- 1 *miyoshi* (Bug)
- 2 *ate* (Strohmatte)
- 3 *kame* (Wasserbecken)
- 4 *rondoko* (auch *rodoko*; Querbalken)
- 5 *rojiko* (Ruderöse)
- 6 *kudo* und *mizugame*
- 7 *tatekaji* (Steuerruder)
- 8 *yari* (Heckbord)
- 9 *hashira* (Segelmast)

Quelle: Onodera (1982: 66)

Abb. 2: Ein Angelhaken für den Bonito-Fischfang (*tsuno*)



Anm.: National Museum of Ethnology, Osaka; Inv. Nr. H25776

Quelle: Minpaku Multimedia Information Retrieval

Abb. 3: Namen für Windrichtungen

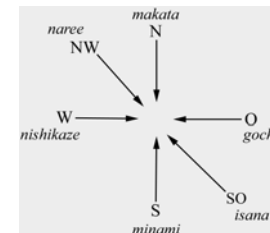
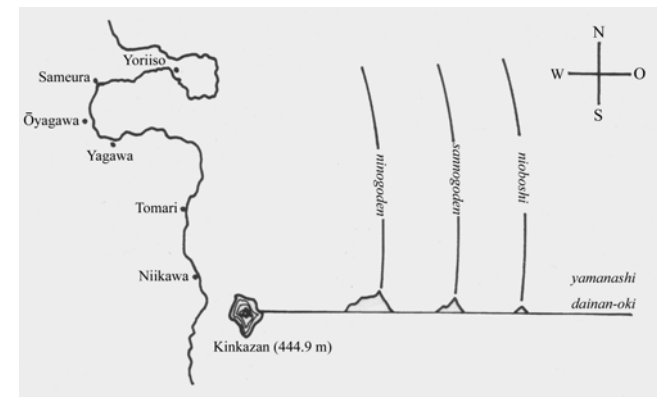


Abb. 4: Bezeichnungen zur Positionsbestimmung und Orientierung auf dem Meer



Quelle: Tōhoku rekishi shiryō kan (1984: 36)