



iPad
Special

Mehr zu diesem Thema in der neuen **Lufthansa Magazin iPad-App**
Find out more in the new *Lufthansa Magazin iPad app*

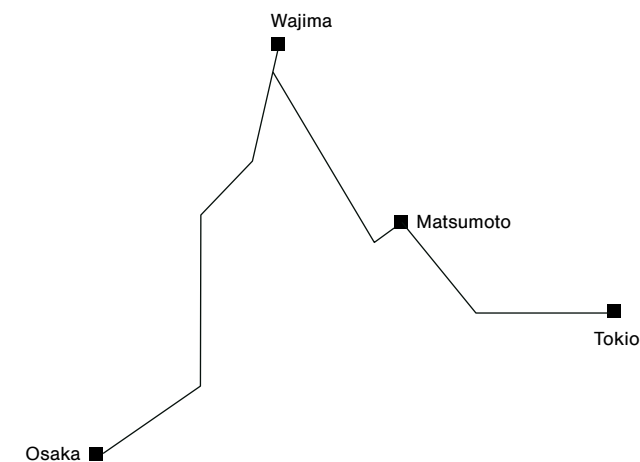
Potpourri der Welten

Japan polarisiert. Wer von Tokio nach Osaka reist, erhält Einblicke in eine fremde Kultur, erlebt Gegensätze, trifft auf faszinierende Menschen und Bräuche. Ein Roadmovie über ein abgetauchtes Frauenkollektiv, eine stille Bonsai-Schule im grellen Tokio, einen experimentierfreudigen Feuerwerksmeister und zwei Verkleidungskünstlerinnen aus Holland

Caught between worlds

Japan has a polarizing effect. On a five-day trip from Toyko to Osaka we are treated to a fascinating mix of people and customs: a women's diving cooperative, a peaceful bonsai school in the middle of flashy Tokyo, an enterprising master firework maker and two Dutch girls who love to dress up

Text **Tim Cappelmann** Fotos **Enno Kapitza**



[1] Der nächste YouTube-Hit? Ein Teenager filmt sich im Yoyogi-Park in Tokio beim Hare Hare Yukai, einem japanischen Anime-Tanz
[2] Stehimbiss „Uogashi“: Sushi kommt hier nicht vom Band, sondern wird auf Bestellung zubereitet
[3] Küstenstraße mit Aussicht: Tor eines Shinto-Schreins nahe Noto
[4] Auszeit: Zwei junge Japanerinnen in der Abendsonne im Kenroku-en in Kanazawa, einem der „Drei berühmten Gärten Japans“

[1] Wannabe YouTube star: A teenager in Tokyo's Yoyogi Park films himself performing a Japanese anime dance called *hare hare yukai*
[2] Standup treat: Sushi at the Uogashi is made to order – it doesn't come off a conveyor belt
[3] Panoramic portal: The Shinto shrine near Noto overlooks the sea
[4] Break time: Two young women enjoy the last rays of sunshine at Kenroku-en in Kanazawa, one of the "Three Great Gardens of Japan"





Literatur

„Tokio Vice“
Jake Adelstein
Als einziger Westler arbeitete Adelstein als Polizeireporter in Tokio. Sein Buch ist ein fesselnder Bericht über Japans Unterwelt.
In *Tokyo Vice*, Jake Adelstein, Tokyo's only Western police reporter, gives a riveting account of Japan's underworld.

„Verdächtige Geliebte“
Keigo Higashino
Ein fast perfekter Mord, ein Logikduell zweier Superhirne, ein Ermittler mit viel Bauchgefühl – ein großartiger Krimi!
The Devotion of Suspect X is the excellent story of an almost perfect murder, a duel of logic, and an investigator with a hunch.

„Mister Aufziehvogel“
Haruki Murakami
Auf der Suche nach seinem Kater gerät der 30-jährige Toru Okada in Tokio in eine Traumwelt aus Verlockungen und Intrigen.
The Wind-up Bird Chronicle. In search of his cat, the protagonist enters a dream-world of temptation and intrigue in Tokyo.

Tag 1

Tokio: **Natur in Form**

Eine halbe Stunde braucht man in Tokio, um von der größten Kreuzung der Welt aus in eine grüne Oase der Ruhe einzutauchen. Am Shibuya-Crossing öffnen sich die Taxitüren automatisch für uns, die Fahrerin trägt weiße Handschuhe und Chauffeurmütze. Nach kurzer Fahrt stehen wir in einem Innenhof zwischen Hunderten von Bonsai. Ein Bach plätschert in einen Teich, in dem Zierkarpfen ihre Kreise ziehen. Sensei Kunio Kobayashi schenkt grünen Tee ein. Seit 1976 arbeitet er mit Bonsai, heute zählt der 65-Jährige zu den großen Meistern weltweit. Er unterrichtet die Kunst, Bonsai zu formen. Fast täglich kommen Besucher: Japaner, Italiener, Australier. Einige Schüler stehen konzentriert vor feinen Ästen, ihre Scheren fest in der Hand. Auf eine Tafel hat Kobayashi mit Kreide einen Bonsai gemalt. Er besteht aus drei Elementen: Stand, Topf und Baum. Im Idealfall soll er Harmonie zwischen Natur und Mensch ausdrücken – im Miniaturformat. Kobayashi seufzt. „Einen guten Schüler zu formen ist schwieriger als einen guten Bonsai.“ Der Meister zeigt uns seine schönsten Bäume, einer ist 800 Jahre alt und kostet ein Vermögen. „Liebe ist die Grundlage“, erklärt Kobayashi, „jeden Tag muss man sich viele Stunden mit einem Bonsai beschäftigen.“ Seinen Schülern sagt er: „Schaut kein Fernsehen, schaut auf euren Baum.“ Kobayashi geht zu einem kleinen Altar, auf dem Boden liegt ein vertrockneter Baum – der Friedhof. „Bonsai spüren, wenn man sie vernachlässigt“, sagt er und schließt die Augen. Von weit weg weht der Lärm der Millionenmetropole über die Mauern. Leise bittet Kobayashi seinen toten Bonsai um Verzeihung. ▶



[1]



[2]

[1] Man sieht die Straße vor lauter Menschen nicht: Die „Alle gehen“-Kreuzung in Shibuya, Tokio, an der Westseite des Bahnhofs
[2] Der Bonsai-Meister Kunio Kobayashi formt nicht nur Äste, sondern auch seine Schüler
[3] Elvis lebt! Ein Rockabilly-Tänzer posiert vor dem Yoyogi-Park
[4] Volksvergnügen: Am Wochenende taucht Tadao Kurisaka den Park in ein Meer aus Seifenblasen
[5] Lebenslänglich: Eine Hochzeitsgesellschaft bei der Zeremonie im Meiji-Schrein, eine der wichtigsten religiösen Shinto-Stätten Tokios

[1] You can't see the street for the people: The "everyone walks" intersection in Shibuya, Tokyo, west of the central train station
[2] Bonsai master Kunio Kobayashi doesn't just shape branches, but students, too
[3] Elvis lives on! A rockabilly dancer poses outside Yoyogi Park
[4] Fun for all: On the weekend, Tadao Kurisaka immerses the park in a sea of bubbles
[5] Tying the knot: A wedding ceremony at the Shinto Meiji shrine, one of the most important religious sites in Japan.



[3]



[4]



[5]


35 Kilometer

 **Hotel Niwa**
1-1-16 Misaki-cho, Chiyoda, Tokio, Tel. +81-332 93/0028, hotelniwa.jp
Zentrale Lage, stilvolle Zimmer, ein fairer Preis: Das Boutique-Hotel ist zu Recht vom Guide Michelin ausgezeichnet. Stylish rooms, central location, fair price: This boutique hotel definitely deserves its Michelin mention.

 **Uogashi Nihon-Ichi Standing Sushi Bar**
2-9-1 Dogen-zaka, Shibuya, Tokio, Tel. +81-353 38/73 35
Zwar wird im Stehen gegessen, dafür aber das Sushi auf Zuruf vom Küchenmeister nach Wunsch frisch zubereitet. Diners here don't sit down to eat, but the sushi, freshly prepared to order, is certainly worth standing up for.

 **Yoyogi-Park**
Straßen- und Verkleidungskünstler zeigen hier, was sie können, am Wochenende entspannen viele Tokioter im zentralen Park in Harajuku; Eintritt frei. Street artists and masters of disguise strut their stuff at the city's central park, in Harajuku. Many Tokyoites come here on the weekend to relax. Admission free.

Day 1

Tokyo: **Shaping Nature**

Half an hour is all it takes in Tokyo to get from the world's largest intersection to a green oasis of tranquility. At Shibuya Crossing doors open automatically and we climb into a taxi driven by a woman sporting white gloves and a chauffeur's cap. Soon we are standing in an inner courtyard amid hundreds of bonsais, overwhelmed by the serenity of the scene. A stream splashes softly into a pond, where koi circle dreamily. Sensei Kunio Kobayashi, 65, pours us green tea. He has been working with bonsai since 1976 and is a grand bonsai master today, teaching the art of shaping bonsai and welcoming visitors from Japan, Italy and Australia almost every day. Some of his students stand absolutely still, firmly gripping their secateurs as they contemplate the fine twigs. Kobayashi has chalked a bonsai consisting of three elements onto a board: a stand, a plant pot and a tree. Ideally, a bonsai should express – in miniature – the harmony between humans and nature. Kobayashi sighs. "Shaping a good student is more difficult than shaping a good bonsai." The master shows us his most beautiful trees, one of which is 800 years old and worth a fortune. "Love is the key," explains Kobayashi, "One has to devote many hours every day to a bonsai." He tells his students to watch their tree instead of watching television. Kobayashi walks over to a small altar where a dried-up tree is lying on the floor – the bonsai graveyard. "Bonsai can sense when we neglect them," he says, closing his eyes. The distant din of the city of millions drifts in over the walls. Silently, Kobayashi asks the dead bonsai for forgiveness. ▶▶



travel
Japan



[1] Berühmt: Japans höchster Berg, der Fuji (3776 Meter)
[2] Der Feuerwerksmeister Hiroto Kamijoo und sein Sohn Rioji zeigen Produkte aus Schwarzpulverkugeln
[3] Der Highway 158 Richtung Matsumoto in der Herbstlaubzeit
[1] Unmistakable: At 3776 meters, Mt. Fuji is Japan's highest peak
[2] Master firework maker Hiroto Kamijoo with his son Rioji
[3] Fall foliage beside Highway 158 between Tokyo and Matsumoto



Tag 2

Tokio → Matsumoto: **Meister des Feuers**

[d] Der Fuji liegt in den Wolken, nur seine schneebedeckte Spitze ragt heraus. Aus Lautsprechern mahnt eine monotone Frauenstimme vom Band: „Fahren Sie vorsichtig, es hat in letzter Zeit viele Unfälle gegeben, fahren Sie langsam.“ Wir sitzen vor einer Raststätte und löffeln Nudelsuppe mit Berggemüse. Tokio haben wir über die Ringautobahn, nachts oft Schauplatz illegaler Wettrennen, hinter uns gelassen. Die Landschaft wird hügeliger, die Luft frischer, die Blätter leuchten rotbraun in der Sonne. „Kōyō“ nennen Japaner die Herbstlaubzeit und zelebrieren sie wie die Blüten im Frühjahr mit verschiedenen Festen.

Hiroto Kamijoo lebt von solchen Feiern. Der 53-Jährige kniet mit seinem Sohn Rioji vor einer Schwarzpulverkugel und reißt ein Streichholz an. Ein lauter Knall, durch dichte Rauchschwaden brennen sich fünf Schichten Pulver, jede in einer anderen Farbe. Herr Kamijoo sieht zufrieden aus. „Ich habe schon als Junge gern Feuerwerke am Himmel gesehen“, erzählt er, „irgendwann möchte man das dann selber machen.“ Seit mehr als 30 Jahren zündet er liebend gern kleine Bomben an; er war einer von zwölf Feuerwerksmeistern, die Raketen zum Abschluss der Olympischen Winterspiele 1998 in Nagano in die Luft jagen durften. Sechs Mitarbeiter füllen im Lager die Kugeln mit Pulver, je größer der Durchmesser, desto spektakulärer der Effekt. Doppelte Stahltüren, dicke Mauern, ein Wachdienst rund um die Uhr. Das nächste Haus liegt einen halben Kilometer entfernt. 20000 Bomben basteln sein Team und er Jahr für Jahr in Handarbeit zusammen. Macht ihm das Spaß? „Habt ihr's etwa gemerkt?“, fragt Herr Kamijoo zurück und grinst breit. ►

Day 2

Tokio → Matsumoto: **Master of pyrotechnics**

[e] Mount Fuji is shrouded in cloud and only its snowy peak is visible. A recorded loudspeaker message brings us a woman's monotonous warning to “Drive carefully, there have been many accidents recently, drive slowly.” We are sitting outside at a rest stop, spooning noodle soup with mountain vegetables, having left Tokyo via the ring expressway, which is frequently the scene of illegal nighttime races. The countryside is growing hillier, the air fresher, the leaves gleam red-brown in the sunshine. “Kōyō” is what the Japanese call the season when the foliage turns. They celebrate it with a variety of festivals just like they do the season of spring blossoms.

Hiroto Kamijoo, 53, makes his living from such festivals. Kneeling in front of a pile of gunpowder balls with his son Rioji, he strikes a match. A loud bang resounds and through a dense swathe of smoke, we see five different colors as five layers of powder burn. Mr. Kamijoo looks pleased with himself. “I loved watching fireworks in the sky as a boy,” he says, “and there comes a time when you want to do it yourself.” He has been igniting tiny bombs with gusto for over 30 years and was one of the 12 master firework makers entrusted with firing the rockets at the closing ceremony of the Winter Olympics in Nagano in 1998. At his warehouse, protected by double steel doors, stout walls and a round-the-clock security guard, six employees pour powder into balls; the wider their diameter, the longer they burn. The closest building is half a kilometer away. He and his team make up to 20000 bombs year. Does he enjoy what he does? “What, you noticed?,” Kamijoo replies with a broad grin. ►►



223 Kilometer



Hotel Ougatou

8-9-64 Iriyamabe, Matsumoto, Nagano,
Tel. +81-263/31 27 51, ougatou.jp
Wer spektakuläre Aussichten schätzt, ist in diesem Hotel auf der Utsukushigahara-Hochebene genau richtig.
Looking for an incredible view? You'll find it at this hotel on the Utsukushigahara Plateau.



Sakuraya

4-9-1 Ote, Matsumoto, Nagano,
Tel. +81-263/332660, sakuraya.ne.jp
Die Bedienungen tragen traditionell Kimono und servieren leckere Aalgerichte wie die lokale Spezialität Sasamushi.
Eel and sasamushi, a local specialty, are served here by waitresses dressed in traditional kimonos.



Museum „Alte Kaichi Schule“

2-4-12 Kaichi, Matsumoto, Nagano,
Tel. +81-263/325725
Eine der ältesten Volksschulen nimmt mit auf eine Reise in die Meiji-Zeit.
One of Japan's first elementary schools turned museum invites visitors to take a journey back in time to the period when Emperor Meiji reigned.

GFCAssociati





Playlist

- „Pink“
Boris
Die populäre und experimentelle Rock-band aus Tokio lässt sich keinem Genre zuordnen, „Pink“ ist eines ihrer melodischeren Alben. This popular and experimental rock bank from Tokyo defies pigeonholing. “Pink” is one of Boris’ more melodious albums.
- „Stolen from strangers“
Jun Miyake
Der japanische Jazz-trompeter lebt in Paris, in seinen komplexen Songs schwingt Heimatlosigkeit mit – alles fließt. Japanese trumpeter Jun Miyake has made his home in Paris. His complex songs are infused with a sense of homelessness.
- „Jambalaya – Bossa Americana“
Lisa Ono
Schon als Kind pendelte die Bossa-Nova-Sängerin zwischen Rio de Janeiro und Tokio, das merkt man ihrer Musik an. Bossa nova singer Lisa Ono spent her childhood moving between Rio de Janeiro and Tokyo. You can hear it in her music.

Tag 3

Matsumoto: **Roher Fisch und Heilwasser**

[d] Am Morgen empfängt uns Mikoko Nakajo, Hausherrin eines Ryokan am Fuße der japanischen Alpen. Kilometerlange Holzleitungen verbinden das 120 Jahre alte Gasthaus mit Thermalquellen in den Bergen. „Angst habe ich nur vor einem Erdbeben, das die Rohre zerstört“, sagt Nakajo. Unter hohen Decken hängen Zweige, Kalligrafien schmücken die Wände, die Gäste schlafen auf Futons. Nur automatisch beheizte Klobrillen und Flachbildfernseher erinnern an das 21. Jahrhundert. Draußen dampfen die Onsen, mineralische Becken mit heilender Wirkung, jeden Monat überprüft ihr Mann die Qualität. Sie selbst sei keine Freundin der Quellen, sagt Frau Nakajo und lächelt höflich: „Zu heiß und zu viele Menschen.“

Ausländische Besucher bleiben oft länger, um zu entspannen, Einheimische meist nur für eine Nacht. „Für uns Japaner ist es schwer, loszulassen, Urlaub machen nur wenige“, erklärt Nakajo. Sie selbst reist gern, vor allem nach Baden-Württemberg, ihre Kinder haben dort studiert. Sie liebt deutsche Häuser, Standuhren, Kirchenglocken. Nur mit der lokalen Küche hatte sie ihre Probleme: „Diese riesigen Portionen, schrecklich, solche Knödel!“, ruft sie und formt mit den Händen entsetzt einen Fußball. Ihr Mann und sie seien mit dem Taxi regelmäßig zum Essen nach Frankreich gefahren. Ein Gongschlag unterbricht sie. Punkt 18 Uhr, die Gäste knien sich in Kimonos und Hausschuhen vor die niedrigen Esstische. Ihr Ryokan ist bekannt für seine hohe japanische Küche: Edelfisch mit Rogen im Bauch, roher Oktopus in Seetang, Yuba-Rollen aus Sojamilchhaut, Seeigel, eingelegte Pilze. Frau Nakajo guckt verzückt. ▶



[1] **Stolze Hotelbesitzerinnen:** Mikoko Nakajo (rechts) und ihre Mutter Kyoko vor ihrem Ryokan nördlich von Matsumoto
[2] **Die Gäste schlafen traditionell auf Futons auf Tatami-Matten**
[3] **Harte Arbeit:** Autor Tim Cappelmann entspannt im Hotel-Onsen
[4] **Leichte Küche:** Die Rogen im Bauch dieses trächtigen Süßwasseredelfischs sind eine Delikatesse
[5] **Eines der besterhaltenen Bauwerke Japans:** die Burg in Matsumoto, errichtet vor über 400 Jahren

[1] Proud of their ryokan: Owners Mikoko Nakajo (right) and her mother Kyoko outside their guesthouse north of Matsumoto
[2] Traditional bedrooms: Guests sleep on futons and tatami mats
[3] Tough job: Author Tim Cappelmann unwinds in the hotel onsen
[4] Light fare: The roe inside the belly of this freshwater fish are considered a delicacy
[5] Matsumoto Castle is over 400 years old and one of the best-preserved buildings in Japan



Day 3

Matsumoto: **Raw fish and thermal springs**

[e] In the morning, we are met by Mikoko Nakajo, landlady of a *ryokan* at the foot of the Japanese Alps. Her 120-year-old guesthouse draws water via a wooden pipeline from thermal springs located kilometers away in the mountains. “My only fear is that an earthquake could destroy the line,” says Nakajo. Twigs hang from high ceilings, calligraphy adorns the walls and her guests sleep on futons. Automatic, heated lavatory seats and flatscreen televisions are the only nods to the 21st century here. Outside, steam rises from the *onsen*, hot pools of healing mineral water. Her husband monitors their quality every month. She herself does not particularly like them, says Ms. Nakajo, smiling politely: “Too hot and too many people.”

Foreign visitors often extend their stay into a relaxing break; Japanese visitors usually only come for a night. “We Japanese find it more difficult to let go; very few of us take a vacation,” explains Nakajo. She herself enjoys traveling, especially to Baden-Württemberg in Germany, where her children went to university. She loves German buildings, grandfather clocks and church bells. In fact, the only thing she had a problem with was the food: “The huge portions, awful, dumplings this size!,” she exclaims, shaping her hands to encompass an imaginary soccer ball. She and her husand would travel across the border to France to eat. She is interrupted by a gong striking 6pm. Guests in kimonos and slippers come to kneel at the low tables. This *ryokan* is famous for its food: fish with roe inside, raw octopus in seaweed, yuba rolls made of tofu skin, sea anemones, marinated mushrooms. Ms. Nakajo beams. ▶▶

10 Kilometer

Hotel Kikunoyu
1-29-7 Asama-Onsen, Matsumoto, Tel. +81-263/462300, kikunoyu.com
Die Besitzerin des 120 Jahre alten Ryokan legt Wert auf Tradition; das Haus ist bekannt für seine heißen Quellen. Tradition is written with a capital T at this 120-year-old *ryokan*; the guesthouse is renowned for its hot springs.

HuLa-La
1-2-35 Kiri, Matsumoto, Nagano, Tel. +81-263/507677, www.u2group.jp
Genug Seeigel und Suppen geschlürft? Das hawaiianische Lokal serviert saftige Cheeseburger und bunte Cocktails. Had your fill of Japanese food? This Hawaiian bar serves burgers and cocktails.

Burg Matsumoto
Die sehr gut erhaltene Burg aus dem 16. Jahrhundert ist Teil des japanischen Nationalschatzes. Wegen ihrer schwarzen Farbe und der „ausgebreiteten Flügel“ wird sie auch Krähenburg genannt. Matsumoto Castle dates back to the 16th century and is a national Japanese treasure. It is known as “Crow Castle” for its black exterior and “spreading wings.”



Tag 4

Matsumoto → Wajima: **Die alte Frau und das Meer**

[d] Nach einem fischreichen Frühstück stehen wir im Hafen von Wajima. Ein paar Kutter laufen noch ein, aber der größte Teil der Flotte liegt vertäut und entladen am Pier. Die Luft riecht salzig und nach Schiffsdiesel, Möwen kämpfen um Krabbenreste, es nieselt. Harue Aochi schaut aufs Meer. Die Strömungen weiß sie genau zu lesen, sie kennt die Wellen und den Wind. Das ganze Jahr über geht die 62-Jährige in der See ihrer Arbeit nach. Aochi ist eine der rund 200 Ama, Muscheltaucherinnen von Noto, einer Halbinsel im Japanischen Meer. Noch knapp 1000 solcher Taucherinnen gibt es im gesamten Land. Nach dem Zweiten Weltkrieg kehrten nur wenige Männer nach Noto zurück, viele von ihnen waren nicht mehr in der Lage zu arbeiten. Ihre Frauen mussten die Familien ernähren, sie gingen fischen oder tauchten nach Muscheln und Schnecken.

Mit acht anderen Ama und einem Kapitän fährt Aochi jeden Morgen hinaus, je nach Wetter zu verschiedenen Inseln vor der Küste. Seit 40 Jahren sammelt sie Abalone- und Turbanschncken vom Meeresgrund. Auf dem Fischmarkt kosten die Delikatessen bis zu 10000 Yen das Kilo, umgerechnet rund 80 Euro. Zwischen 20 und 30 Kilo bringen die Taucherinnen an einem guten Tag an Bord. Die Frauen bilden ein Kollektiv. Den Gewinn teilen sie gleichberechtigt auf, unabhängig davon, wie viele Muscheln und Schnecken jede Ama sammelt. Auch wer krank ausfällt, erhält weiter seinen Anteil. „Die jungen Frauen tauchen tiefer und holen mehr als die älteren“, erklärt Aochi, „aber irgendwann sind auch sie alt und profitieren von den jungen.“ Von Generation zu Generation werden die Ama ausgebildet. ▶

[1] Gut gegangen: Der Fischmarkt in Wajima bietet nicht nur frische, sondern auch getrocknete Leckerbissen aus dem Meer
[2] Im Hafen der Stadt liegt fest vertäut die Kutterflotte
[3] Die Reisterrassen an der Küste sind beliebte Aussichtspunkte
[4] Ein Brandungsangler wagt sich mit seiner Rute in die Fluten

[1] Well hung: The fish market in Wajima sells fresh fish, but also lots of dried delicacies
[2] The fishing fleet lies moored and secure in the town's harbor
[3] Excellent views can be had from the rice terraces on the coast
[4] A surf fisher ventures into the waves with his line



[5] Eine von knapp 200 Ama in Noto: Die Schneckentaucherin Harue Aochi in Arbeitskleidung, ihr Vier-Millimeter-Neoprenanzug schützt vor Kälte und Quallen
[6] Analoge Navigation: Ohne den Japan-Atlas hätte diese Reise-geschichte nicht entstehen können
[7] Alter Briefkasten in Wajima

[5] One of nearly 200 *amas* (divers) in Noto: Harue Aochi dressed in her work clothes - a four-millimeter-thick neoprene suit that keeps out the cold and the jellyfish
[6] Old-style navigation: This story could never have been written without these Japanese road maps
[7] An old letterbox in Wajima



 **249 Kilometer**

 **Gasthaus Fukasan**
4-4 Kawai-machi, Wajima, Ishikawa,
Tel. +81-768/22 99 33
Authentisches und familiäres Ryokan mit Onsen. Die maritime Küche ist hervorragend, alle vier Zimmer haben Meerblick.
This traditional family *ryokan* has its own *onsen* and serves outstanding seafood. All four rooms come with a sea view.

 **Seven Isles**
3-46 Kawai-cho, Wajima, Ishikawa,
Tel. +81-786/22 18 00
Eine von wenigen Bars der Stadt, dafür mit Fassbier und feiner Auswahl japanischer und importierter Spirituosen.
This is one of the town's few bars, but it does serve draft beer and a fine selection of Japanese and imported spirits.

 **Umi no Uta („Gesang des Meeres“)**
Wajima ist eine Hochburg für Lackwaren, das weltgrößte Lackgemälde „Umi no Uta“ hängt in der Kulturhalle hinter dem früheren Bahnhof; Eintritt frei.
“Umi no Uta” (Song of the Sea)
The world's largest lacquer painting hangs in the Culture Hall at Wajima, the home of lacquerware. Admission free.

Day 4

Matsumoto → Wajima: **The old woman and the sea**

[e] After breakfasting on fish, we go down to Wajima harbor. A few fishing boats are still coming in, but most of the fleet has already been tied up along the pier and unloaded. The air is filled with the smells of salt and diesel oil, gulls squabble over shrimp scraps, and it's drizzling. Harue Aochi surveys the sea. She is an expert at reading the currents; she knows the waves and the wind. Aochi is 62 years old and works literally in the sea all year round. She is one of around 200 *amas*, the women divers of the Noto Peninsula in the Japanese Sea. There are nearly 1000 divers like her in the country. After the Second World War, very few men returned to Noto and many were no longer able to work. Forced to provide for their families, their wives went fishing or diving for mussels and snails.

Aochi sails out every morning with eight other *amas* and a captain to one of the islands off the coast. The weather determines where they head. Aochi has been gathering abalone and turban snails from the sea bed for 40 years. Delicacies like that fetch up to 10000 yen (over 100 dollars) a kilo at the fish market. On a good day, the divers haul between 20 and 30 kilos on board. The women are organized as a cooperative and share their profits equally, regardless of how many mussels and snails each one of them collects. If someone is sick, she still gets her share. “The young women dive further down and bring up more than the older ones,” explains Aochi, “but someday they, too, will be old and profit from the young.” An *ama*'s skills are handed down from generation to generation. Aochi's mother taught her her craft under water and ▶▶



[1] Japanischer Single Malt: Der Barkeeper des Seven Isles zeigt seine hochprozentigen Schätze

[2] Digitale Navigation: Wer nicht Japanisch lesen kann, gibt die Telefonnummer des Zielorts ein

[1] Drop of the hard stuff? The bar-keeper of the Seven Isles genially displays his Japanese single malts
[2] New-style navigation: Just enter the phone number of your destination if you cannot read Japanese

Lufthansa Tipp

Lufthansa fliegt regelmäßig drei Ziele in Japan an: täglich von Frankfurt nach Tokio (TYO), Osaka (OSA) und Nagoya (NGO); zusätzlich jeden Tag ab München nach Tokio. Wie viele Meilen Ihnen für einen Hin- und Rückflug gutgeschrieben werden, können Sie im Internet unter meilenrechner.de ermitteln.

Lufthansa tip Lufthansa offers regular flights to three Japanese cities. There's a daily connection from Frankfurt to Tokyo (TYO), to Osaka (OSA) and to Nagoya (NGO), as well as daily service to Tokyo from Munich. Visit meilenrechner.de to find out how many miles you can earn on a round-trip flight.

lufthansa.com

[d] Ihre Mutter brachte Aochi das Handwerk unter Wasser bei und zeigte ihr die guten Stellen; Aochi wiederum schulte ihre jüngere Cousine, mit der sie nun taucht.

Bis zu 18 Meter tief gehen die Frauen ohne Sauerstoffflasche hinunter, zwei Minuten lang können sie die Luft anhalten. Sie tauchen immer zu zweit. Abwechselnd bleibt eine oben und hält Ausschau, während unten die Partnerin die Körbe füllt. Sie verständigen sich mit Zeichensprache, nur Frauen üben den Beruf aus. „Männer sind zu ungeduldig“, sagt Aochi und lächelt, „sie frieren schnell, weil sie kein Körperfett haben.“ Ihr Mann steht neben ihr, zwei Köpfe kleiner und um einiges schlanker. Aochis schwarzer Neoprenanzug ist vier Millimeter dick, um den Bauch hat sie einen Bleigürtel mit acht Kilo Gewicht geschnallt. Er hilft ihr, in die Tiefe zu sinken. An dem Gurt hängt auch eine Eisenstange, mit der sie die Schnecken vom Felsen kratzt. Zum Schutz vor giftigen Quallen und gegen die Kälte trägt sie Handschuhe und eine Kopfhaube. Angst hat sie nur vor Haien, seit sie einmal von mehreren umkreist wurde. „Ich habe Respekt vor dem Meer, aber ich lebe meinen Traum“, sagt sie.

Im Oktober setzt die Frauengruppe aus; die Schnecken haben dann Schonzeit, und Harue Aochi macht mit ihren Freundinnen Urlaub. Oft fahren sie in ein Onsen in Nagano. Sie singen in Karaoke-Bars, trinken, zocken im Kasino. „Unsere Männer bleiben zu Hause und sind eifersüchtig“, erzählt sie. Wenn sie zu viel spiele, werde sie träge, dann müsse sie schnell zurück ins Wasser. Die älteste Ama, heißt es, sei noch mit 94 getaucht, wenn auch nicht tiefer als vier Meter. Aochi kann sich vorstellen, schon mit 70 in Rente zu gehen. Sie macht eine Pause und überlegt: „Oder mit 80“, sagt sie, hält inne. „Oder 90!“, ruft sie und lacht. Ihr Blick verliert sich wieder im Meer. ▶

[e] showed her the good spots; Aochi in her turn trained her cousin, who dives with the cooperative, too.

The women can hold their breath for two minutes and dive down 18 meters without oxygen bottles. They always dive in pairs, taking it in turns to stay at the surface and keep watch while their partner is down below, filling the baskets. They use sign language to communicate with each other, and only women do this kind of work. “Men are too impatient,” says Aochi with a smile, “they feel the cold quickly because they have no body fat.” Her husband is standing beside her, two heads shorter and quite a bit slimmer. Aochi’s black neoprene suit is four millimeters thick and she has a lead belt with an eight-kilo weight around her middle that helps her to sink to the bottom. She also has an iron bar hanging from her belt that she uses to scrape the snails off the rocks. She always wears gloves and a hood for protection from poisonous jellyfish as well as from the cold. The only thing she’s afraid of is sharks after once finding herself surrounded. “I have a great respect for the sea, but I am living my dream,” she says.

October is the closed season for the snails, so instead of diving, Harue Aochi and her friends take a vacation. They often visit an *onsen* in Nagano. There they sing in karaoke bars, enjoy a drink, have a game or two at the casino. “Our husbands always envy us,” she says. If she has too much time to play, she gets lazy, she admits, and then has to get straight back to the water. The oldest *ama*, they tell us, was still diving at 94, although no deeper than four meters. Aochi could see herself retiring at 70. She pauses and revises the statement: “or at 80” – “or 90!,” she laughs, her gaze wandering back to the sea. ▶▶



Małopolska – a region in the south of Poland. Małopolska is ready for your investments in the Life Science industry. Friendly environment and business support institutions are here to make your business plans happen. More than 50,000 students graduate each year, including 8000 highly educated engineers. We have a great research infrastructure and inspiring attitude towards life. Wonderful people, great place to work and live – this is what Kraków is all about.

Invest in Małopolska Kraków Region.



WWW.BUSINESSINMALOPOLSKA.COM





travel
Japan

Souvenirs

Badesalz

Für alle, die sich das Onsen-Gefühl mit in die heimische heiße Wanne nehmen wollen: Badesalz in Tüten, mit mineralischen Heilkräften. Relive the *onsen* experience in your tub by taking home these sachets containing mineral bath salts with healing powers.

Yamazaki Single Malt

Japan zählt zu den fünf großen Whisky-Nationen. Die Destillerie Suntory ist bekannt für gute Single Malts, oft in japanischer Eiche gereift. Japan is one of the five great whisky nations. The single malts from the famous Suntory distillery are often aged in oak casks.

Daruma

Der Glücksbringer wird verschenkt, um Wünsche in Erfüllung gehen zu lassen: Beim Wünschen ein Auge ausmalen, nach Erfüllung das zweite! The daruma doll is a good luck gift: Recipients first color in one eye for a wish and then the other one when it comes true.

Tag 5

Wajima → Osaka: **Zwei Lolitas in der Ferne**

[d] An der Küste fahren wir nach Südwesten entlang vieler Pagoden-Dörfer, Reisterrassen und felsiger Strände. Ab und an kommt uns ein Rennradfahrer entgegen, sonst sind die Straßen meist leer. Viele Japaner sehnen sich nach einem naturverbundenen, einfachen Leben auf dem Land, fernab von städtischer Enge und Hektik. Nicht so Leyla Cavusoglu. Die Niederländerin ist wegen der Städte gekommen. „Die Secondhand-Läden in Osaka sind toll“, sagt die 28-Jährige und klimpert mit den aufgeklebten Wimpern. Sie ist auf der Suche nach neuer Lolita-Mode, einer Abwandlung des „Cosplay“. Der Verkleidungstrend kam mit dem Manga-Boom in den neunziger Jahren nach Europa. „Im Cosplay spielt man eine andere Rolle, als Lolita bleibt man sein eigener Charakter“, erklärt Leyla, heute im schwarz-roten Kostüm. Ihre Freundin Danchelle Heijnen, 21, posiert bis zur Haarschleife in Blau-Rosa, rund 1000 Euro kostet ihr Dress. Sie stehen in einem Hello-Kitty-Shop, draußen schieben sich dicht gedrängt Menschen durch die Einkaufspassagen am „Glico-Man“, einer von vielen grellen Werbetafeln und Wahrzeichen im Ausgeviertel Dotonbori. Jugendliche posieren für Fotos, Geschäftsleute in Anzügen sitzen in Sushi-Bars, die Mädchen tragen hohe Stiefel zu kurzen Röcken, ihre iPhones hängen wie Schmuck um den Hals. Aus einem Gamecenter dröhnt Soundchaos, Jungs tanzen zu blitzschnell wechselnden Leuchtmustern. Der Freitagabend blendet in Neon. Die beiden Lolitas sind noch auf eine Party eingeladen. Sie verschwinden in der Menschenmenge, Leyla dreht sich noch einmal um, ihre Handtasche fliegt einen Halbkreis, als sie zum Abschied ruft: „Ich liebe Japan!“ ■

[1]



[2]



[3]



[4]



[5]



[6]

420 Kilometer



Karitoro Takoyaki
1-20-20 Chome, Jusohonmachi, Yodogawa, Osaka, Tel. +81-6/6885-8898
Unbedingt probieren: Takoyaki, knusprig gebratene Oktopus-Teigbälle, sind die Spezialität Osakas.
Definitely a must-taste: *Takoyaki*, crispy octopus dumplings, are a great specialty of Osaka.



First Cabin
4F Midousuji-Namba Bldg., 4-2-1 Namba, Tel. +81-6/6631-8090, first-cabin.jp
Wie über den Wolken: Gäste schlafen in kompakten, aber komfortablen Zimmern, die an Flugzeugkabinen erinnern.
Sleep above the clouds – almost: Deceptively like aircraft cabins, the rooms here are small, but comfortable.



Space & UFO Museum Cosmo Isle Hakui
25 Menden Tsurutamachi, Hakui, Ishikawa, Tel. +81-767/229888, hakui.ne.jp/ufo
Alles aus dem All, von seriöser Raumfahrt bis zu sezierten Alien-Puppen.
Cosmic experience: Everything here is somehow connected with the universe, with exhibits spanning serious space travel to dissected alien dolls.

Day 5

Wajima → Osaka: **Two Lolitas far from home**

[e] We head southwest along the coast, past pagoda villages, rice terraces and rocky beaches. Now and then, we come upon a racing cyclist, but otherwise the streets tend to be deserted. Many Japanese express a longing to return to nature and the simple life in the country, far from the crowds and the fast pace and noise of the city. Not Leyla Cavusoglu from the Netherlands. Cavusoglu, 28, left Europe to live in a Japanese city. “The secondhand stores in Osaka are fantastic,” she says, peeping out from under her false eyelashes. She is looking for new Lolita fashions, a variation on “cosplay,” the costume trend exported from Japan along with the manga boom in the 1990s. “In cosplay, you play a different role, but as Lolita, you keep your own character,” explains Leyla, today in a black-and-red costume. Her friend Danchelle Heijnen, 21, is all dolled up in baby blue and pink, right down to the bow in her hair, in an outfit worth around 1000 euros. The pair of Lolitas are inside a Hello Kitty store. Outside, jostling masses fill the shopping malls near the Glico Man, one of several garish neon signs and a landmark of Dotonbori, a district famous for its nightlife. Young people pose for photos, suited business types sit in sushi bars, and girls match high boots with short skirts, wearing their iPhones like jewelry around their necks. A cacophony of sounds pounds from the Gamecenter, where boys dance to light patterns that keep on changing at breakneck speed. Friday night is a dazzling, neon time of the week. The two Lolitas are off to a party. As they disappear into the crowds, Leyla turns back, her purse describing a semicircle, and calls out, “I just love Japan!” ■