

**Zeitschrift:** Asiatische Studien : Zeitschrift der Schweizerischen Asiengesellschaft = Études asiatiques : revue de la Société Suisse-Asie

**Herausgeber:** Schweizerische Asiengesellschaft

**Band:** 67 (2013)

**Heft:** 2: Ein neues Japan? Politischer und sozialer Wandel seit den 1990er Jahren

**Artikel:** "Japanische Lebensmittel sind die sichersten der Welt" : die Verräumlichung von Risiken im Diskurs über Lebensmittelsicherheit in Japan

**Autor:** Reiher, Cornelia

**DOI:** <https://doi.org/10.5169/seals-391472>

### **Nutzungsbedingungen**

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. [Mehr erfahren](#)

### **Conditions d'utilisation**

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. [En savoir plus](#)

### **Terms of use**

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. [Find out more](#)

**Download PDF:** 11.01.2026

**ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>**

# “JAPANISCHE LEBENSMITTEL SIND DIE SICHERSTEN DER WELT”: DIE VERRÄUMLICHUNG VON RISIKEN IM DISKURS ÜBER LEBENSMITTELSICHERHEIT IN JAPAN

Cornelia Reiher, Martin-Luther-Universität Halle-Wittenberg

## *Abstract*

Since the Fukushima nuclear disaster in 2011, the contamination of food poses serious problems to consumers, producers and policy makers in Japan. This essay shows how different actors create differing spatializations of food risks in order to make food risks manageable in everyday consumption practices, food monitoring and risk communication. Starting out from the observation that risk communication about contaminated food differs from risk communication after the food scandal involving Chinese dumplings (*gyōza*) in 2008, I follow the question of how the nuclear crisis has challenged older boundaries between “safe” and “hazardous” places of origin. Accordingly, the essay deals with discourse on Japan’s food self-sufficiency-ratio, agricultural trade policy and food nationalism. My paper is based on insights from a recent qualitative consumer survey I conducted in the summer of 2011, and qualitative interviews I carried out in February 2012 in Japan.

## 1 Einleitung

Nach der Atomkatastrophe im März 2011 wurden und werden noch immer radioaktive Substanzen aus dem havarierten Atomkraftwerk Fukushima Dai’ichi in die Atmosphäre, das Grundwasser und den Pazifik abgegeben. Das stellt besonders die Sicherheit japanischer Agrar- und Fischereiprodukten in Frage. Während direkt nach dem Unfall radioaktives Jod in Blattgemüse, Milch und Trinkwasser nachgewiesen wurde (Frid, 2011), ergaben Messungen ab April 2011 vor allem hohe Konzentrationen von Cäsium 134 und Cäsium 137 in Landwirtschaftserzeugnissen. Bis heute wurde Cäsium aber nicht nur in Agrar- und Fischereiprodukten, in den Böden und im Grundwasser in der Präfektur Fukushima, sondern in 14 Präfekturen entdeckt (*Asahi Shinbun*, 02.07.2012). So wurde beispielsweise im Mai 2011 Cäsium in Tee aus der Präfektur Shizuoka, die 300 km von Fukushima Dai’ichi entfernt liegt, gemessen. Im Juli 2011 kam

über die Verfütterung radioaktiv verseuchten Reisstrohs aus der Präfektur Fukushima an Rinder in ganz Japan kontaminiertes Rindfleisch auf den Markt (*Asia Pacific Journal Feature*, 2011: 3). Diese Vorfälle machten deutlich, dass das Problem radioaktiv kontaminierter Lebensmittel sich in seiner räumlichen Dimension nicht klar definieren oder gar auf Lebensmittel aus der Präfektur Fukushima beschränken lässt.

Neben den von der japanischen Regierung Ende März 2011 erlassenen vorläufigen Grenzwerten für radioaktive Substanzen in Lebensmitteln, die im April 2012 nach unten korrigiert wurden (Tabelle 1), bilden die geographischen Herkunftsangaben auf Lebensmitteln für viele Konsumenten nach der Atomkatastrophe eine wichtige Orientierungshilfe beim Einkaufen. Egner und Pott (2010b: 234) zufolge werden Risiken durch Verräumlichungen, also durch die Konstruktion bestimmter Orte und Territorien als „gefährlich“, konkretisiert, um Risiken auf diese Weise handhabbar zu machen.

|   | <i>Trinkwasser</i> | <i>Milch</i> | <i>Alle anderen Lebensmittel</i> | <i>Babynahrung</i> |
|---|--------------------|--------------|----------------------------------|--------------------|
| Vorläufige Grenzwerte Japan (29.03.2011-31.03.2012) | 200                | 200          | 500                              | 200                |
| Neue Grenzwerte Japan (ab 01.04.2012)               | 10                 | 50           | 100                              | 50                 |
| EU-Grenzwerte für Importe aus Japan                 | 200                | 200          | 500                              | 200                |

*Tabelle 1: Grenzwerte für Radioaktivität in Lebensmitteln für Cäsium in bq/kg*

Quelle: Foodwatch (2011) für EU-Grenzwerte; MHLW (2012) für japanische Grenzwerte.

Obwohl durch die Massenmedien, das Ministerium für Gesundheit, Arbeit und Wohlfahrt (MHLW), das Ministerium für Land-, Forst- und Fischereiwirtschaft (MAFF), Bürgermessstationen (CRMS), Verbraucherschutzgruppen und Verbraucherkooperativen bekannt gemacht wird, welche Lebensmittel aus welchen Präfekturen kontaminiert sind und eine Orientierung anhand der Herkunftsangaben möglich wäre, ergab eine eigene Email-Befragung, dass nur 49% der Befragten ihr Einkaufsverhalten nach der Atomkatastrophe geändert haben, davon 14% nur geringfügig. Eine ähnliche Tendenz zeigte auch eine Befragung über Ängste hinsichtlich von Lebensmittelsicherheit eines Umfrageinstituts im Juni 2012 (Maiboisu, 2012). Sie ergab, dass nur 12,6% der Befragten Angst haben, dass Lebensmittel nicht sicher sein könnten. Weitere 46,1% der Umfrage-



teilnehmer ängstigen sich etwas. Interessant ist hier der Vergleich zur Umfrage zum selben Thema aus dem Jahr 2008. Direkt nach dem Gyōza-Skandal (*gyōza jiken* 餃子事件), als tiefgefrorene Teigtaschen (*gyōza* 餃子) eines chinesischen Herstellers in Japan zu zahlreichen Lebensmittelvergiftungen führten, ängstigten sich 93,7% der Befragten sehr oder etwas. Meine Befragung per E-Mail kommt in Bezug auf China zu einem ähnlichen Ergebnis. Auf die Frage, was die Befragten über Lebensmittel aus China denken, geben 82% der Befragten zur Antwort, dass sie Lebensmitteln aus China nicht trauen.

Vergleicht man vor dem Hintergrund dieser Umfrageergebnisse die Informationspolitik verschiedener Akteure nach der Atomkatastrophe mit der Informationspolitik nach dem Gyōza-Skandal 2008, so fällt auf, dass die japanischen Regierung und die japanischen Medien explizit vor den chinesischen Produkten warnten (MHLW, 2008) und Verbraucherkooperativen dazu aufriefen, chinesische Lebensmittel zu meiden und statt dessen einheimische Lebensmittel zu kaufen (Interview Ōta Eriko<sup>1</sup> 2012). Die Reaktionen verschiedener Akteure nach der Atomkatastrophe hingegen zeigen, dass sich selbst regierungskritische Verbraucher(schutz)gruppen davor scheuen, explizit von einem Verzehr von Lebensmitteln aus Fukushima oder gar der gesamten Tōhoku-Region abzuraten, obwohl die japanische Regierung immer wieder Lieferverbote für bestimmte Produkte und Produktionsorten verhängte (Reiher, 2012). Viele Organisationen rufen statt dessen zur Solidarität mit den Bauern in den betroffenen Regionen auf.

Warum agier(t)en japanische Konsumenten, Medien, Ministerien und Verbraucherschützer und Kooperativen in beiden Fällen unterschiedlich? Um diese Fragen beantworten zu können, thematisiere ich in diesem Beitrag die diskursiven Verknüpfungen von Räumen und Risiken, Grenzziehungen und die Relevanz dieser Grenzziehungen und Verknüpfungen für das Alltagshandeln von Konsumenten und das Handeln politischer Entscheidungsträger und Behörden. Diese vergleiche ich in Diskursen über Lebensmittelsicherheit nach dem Gyōza-Skandal 2008 und nach der Atomkatastrophe in Fukushima 2011 und gehe folgender zentraler Fragestellung nach: Wie fordert die nukleare Katastrophe in Diskursen über Lebensmittelsicherheit bisherige Grenzziehungen zwischen “sicheren” und “riskanten” Anbaugebieten heraus?

1 Die Namen aller Interviewpartner in diesem Aufsatz sind Pseudonyme. Ōta Eriko ist Mitglied einer Verbraucherkooperative in Ōsaka und war Teilnehmerin an einem Gruppeninterview, das ich am 22.02.2012 führte. An dem Interview nahmen neben Frau Ōta drei weitere Mitglieder der Verbraucherkooperative teil.



Die empirische Grundlage für diesen Aufsatz bilden eine qualitative Email-Befragung japanischer Konsumenten, qualitative Interviews mit Vertretern von Verbraucherschutzgruppen, Verbraucherkooperativen, dem Verband der Landwirtschaftlichen Kooperativen (Nōgyō Kyōdō Kumiai, kurz: JA) und Lebensmittelproduzenten sowie Medienberichte und Dokumente von Ministerien und anderen relevanten Akteuren. An der zwischen Juli und September 2011 durchgeführten Befragung per E-Mail nahmen insgesamt 64 Konsumenten aus ganz Japan teil. Davon kamen 24 Personen aus Kyūshū, 18 aus Kansai, 17 aus Kantō und 5 aus anderen Regionen Japans. Während die Altersgruppen zwischen 20 und 80 Jahren relativ gleichmäßig vertreten sind, waren 80% der Teilnehmer weiblich. Aus den Ergebnissen der Umfrage entwickelte ich den Interviewleitfaden für die qualitativen Interviews, die im Februar 2012 in Kyūshū, Kansai, Kantō und Tōhoku stattfanden.

## 2 Ein räumlicher Zugang zum Problem der Lebensmittelsicherheit

Lebensmittelsicherheit ist, ebenso wie Sicherheit und Risiken generell, das Ergebnis sozialer Aushandlungsprozesse und Konstruktionen (Busch, 2004; Egner / Pott, 2010a, 2010b; Nestle, 2003). Gleiches gilt für Orte und Räume (Harvey, 1990; Massey, 1994), d.h. dass Räume durch diskursive oder soziale Praxis „gemacht“ werden und relational sind (Bachmann-Medick, 2006: 297). Paasi (1991: 243) zufolge werden Regionen durch soziale Praktiken und Imaginationen als eine territoriale Einheit der räumlichen Struktur einer Gesellschaft institutionalisiert. Diese Institutionalisierungsprozesse sind nicht nur kontingent, sondern konstruieren auch bestimmte „Erwartungsstrukturen“, die beeinflussen, wie Menschen ihr Wissen über die Welt organisieren und neue Informationen interpretieren (Paasi 1991: 249). So strukturieren sich auch Erwartungshaltungen gegenüber einer bestimmten „Region“.

In Risikodiskursen werden Orte mit bestimmten Risiken verknüpft (Egner / Pott, 2010b: 233). Risiken werden verortet und kartiert und sichere von unsicheren Räumen unterschieden. Die räumliche Indizierung von Risiken und Sicherheiten dient ihrer Konkretisierung und Sichtbarmachung (Egner / Pott, 2010a: 12). Gleichzeitig ist die Verräumlichung von Risiken ein wesentliches Element des Risikomanagements, das zur Reduzierung von Risiken beitragen soll, weil die „territoriale Adressierbarkeit“ den zielgerichteten Umgang mit Risiken erlaubt. Egner und Pott (2010b: 235) zufolge bestehen die Funktionen der Ver-

räumlichung von Risiken darin, (1) sie durch die diskursive Begrenzung auf einen bestimmten Raum handhabbar zu machen, (2) verantwortliche Akteure dadurch zu entlasten, dass die Ursache von Risiken und diese selbst außerhalb ihres Zuständigkeitsbereichs verortet werden und (3) soziale Kontrolle und die Reproduktion von Macht- und Ungleichheitsverhältnissen zu erreichen. Dennoch sind Risiken nicht beliebig konstruierbar, sondern auf soziale Anschlussfähigkeit ausgerichtet (Egner / Pott, 2010a: 25). Es geht also nicht nur um Funktionen von Risikokonstruktionen, sondern auch um die Strukturen, innerhalb derer solche Konstruktionen möglich werden. In Anlehnung an Jacobs (2004: 35), die von einer *infrastructure of tradition* spricht, gehe ich davon aus, dass sich im Diskurs über Lebensmittelsicherheit in Japan auch eine Infrastruktur für die Konstruktion von Lebensmittels Risiken identifizieren lässt.

Für den Umgang deutscher Konsumenten mit Lebensmittelskandalen in Deutschland zeigt Philipps (2004: 166) fünf Strategien auf. Zwei dieser Strategien, "Zutrauen in die [eigene] Region" und "selektiver Verzicht als Reaktion auf die mediale Berichterstattung", liegen Verräumlichungen von Vorstellungen über Sicherheit und Risiko zugrunde. So werden Lebensmittel aus der eigenen Region als besonders sicher, Lebensmittel aus einer Region, über die im Zusammenhang mit Lebensmittelskandalen berichtet wurde, aber als riskant bewertet. Entsprechend entscheiden sich Konsumenten dazu, keine Produkte aus einer als kontaminiert geltenden Region zu kaufen.

Im Zusammenhang mit Lebensmitteln weisen zahlreiche Studien auf die Bedeutung des Produktionsorts und entsprechender Kennzeichnungen für Konsumententscheidungen hin (Knight / Holdsworth / Mather, 2007). Geographische Herkunft ist nicht nur ein Kriterium für die Bewertung der Qualität von Produkten, sondern hat auch eine emotionale und normative Dimension. Diese ist eng verknüpft mit Vorstellungen über Herkunftsorte von Lebensmitteln. Dabei vermischen sich Vorstellungen bezüglich Kultur, Bevölkerung und Politik eines bestimmten Landes auch mit der Vorstellung über die Sicherheit der dort hergestellten Lebensmittel (Knight / Holdsworth / Mather, 2007).

Diese Stereotype müssen beachtet werden, wenn *product-place images* kontextualisiert werden sollen. Ausländische Lebensmittel werden mitunter als weniger sicher angesehen, weil die Hygienestandards und das System der Qualitätskontrollen nicht bekannt sind. Das Image eines Produktionsortes ist jedoch wandelbar und bestimmte Ereignisse können das Image sowohl positiv als auch negativ verändern (Knight / Holdsworth / Mather, 2007: 109). Der wachsenden Aufmerksamkeit für die Herkunft von Lebensmitteln kommen Produzenten mit der verstärkten Kennzeichnung von Produkten mit Ursprungsbezeichnungen



nach, die Qualität implizieren sollen (Ermann, 2005). In Japan wurde 2006 das vom METI initiierte System zur regionalen Markenbildung (*chi'iki dantai shōhyō seido* 地域団体商標制度) als ein Instrument zur Revitalisierung ländlicher Regionen eingeführt (Sekigawa / Yamada / Yoshida, 2010: 116). Die meisten regionalen Marken sind landwirtschaftliche Produkte (METI, 2008). Yūbari Melon oder Zitrusfrüchte aus Ōita sind in ganz Japan geschätzte Agrarprodukte mit geschützter Herkunftsangabe. Herkunftsangaben auf Lebensmitteln haben demnach eine wichtige Funktion bei der Auswahl von Lebensmitteln, weil sie von Konsumenten als Hinweis auf Qualität oder mögliche Risiken gelesen werden können.

### 3 Lebensmittelsicherheitsdiskurse in Japan

Im Juni 2011 schrieb ein Bürger der Präfektur Saga in einer Kolumne der *Saga Shinbun* über seine Zweifel bezüglich der Sicherheit von Lebensmitteln nach der Atomkatastrophe: “[...] wegen der Radioaktivität, die aus dem zerstörten Atomkraftwerk Fukushima Dai’ichi ausgetreten ist, sehen wir mit zunehmender Besorgnis auf unsere einheimischen Lebensmittel, von denen wir dachten, sie seien die sichersten der Welt” (Taira, 2011).

Galten japanische Lebensmittel in den 1960er Jahren noch als “unsicher” und gesundheitsgefährdend wegen der großen Mengen verwendeter Agrarpestizide (Jussaume / Hisano / Taniguchi, 2000), so wurden seit den 1990er Jahren japanische Lebensmittel von MAFF und JA als “sicher” propagiert. Lebensmittelsicherheit (*food safety*) wurde diskursiv mit Ernährungssicherheit (*food security*) verknüpft. Japanische Konsumenten wurden dazu aufgerufen, einheimische Produkte zu konsumieren, um eine zuverlässige Versorgung mit Lebensmitteln zu stabilen Preisen zu erhalten und die Sicherheit (*safety*) von Lebensmitteln zu gewährleisten, so Mulgan (2005: 165). Diese diskursive Verknüpfung wurde notwendig, um die Weigerung der japanischen Regierung, einer Handelsliberalisierung im Agrarsektor zuzustimmen und die wegen des geringen Wettbewerbs auf dem japanischen Agrarmarkt sehr hohen Lebensmittelpreise zu rechtfertigen (Mulgan 2005: 165). Entsprechend ist die diskursive Verknüpfung von Konsumenteninteressen und Produzenteninteressen, die zuvor als konkurrierend artikuliert wurden, eine Erfindung des beginnenden 21. Jahrhunderts. Naoi und Kume (2011) stellen unter japanischen Konsumenten eine vergleichsweise hohe Akzeptanz von Agrarprotektionismus trotz hoher Lebensmittelpreise fest.



Ihrer Untersuchung zufolge liegt der Grund in der Solidarität mit den Lebensmittelproduzenten (Naoi und Kume, 2011: 773). Interessanterweise ist die Opposition gegenüber einer Liberalisierung des Agrarhandels viel höher als gegenüber einer Marköffnung für andere Produkte. Das zeigen anschaulich auch die derzeitigen Auseinandersetzungen um den japanischen Eintritt in das Freihandelsabkommen Trans-Pacific Partnership (TPP)<sup>2</sup>. Insbesondere Mitglieder von Verbraucherkooperativen seien häufig protektionistisch eingestellt (Naoi und Kume, 2011: 790). Unter den Verbraucherkooperativen herrscht zwar Uneinigkeit über die Einstellung gegenüber Lebensmittelimporten, einige Gruppen positionieren sich jedoch sehr deutlich dagegen (Interview Kawamura Seiji, 2012):

Seikatsu Kurabu [Rengōkai] ist gegen den Import von Lebensmitteln. Wir verkaufen nur einheimische Lebensmittel. [...] Um die Selbstversorgungsrate zu steigern, ist es das Wichtigste für Seikatsu kurabu, mehr Mitglieder zu gewinnen, denn bei uns gibt es fast nur einheimische Produkte. Je mehr Mitglieder wir haben, umso mehr Bauern können für uns produzieren.

Die Ergebnisse der Studie von Naoi und Kume (2011) müssen im Zusammenhang mit den Diskursen politischer Eliten über Lebensmittelsicherheit gesehen werden. Themen dieser Diskurse sind Lebensmittel-Nationalismus, Sicherheit und Qualität von Lebensmitteln und die Diskussion über die Lebensmittelselbstversorgungsrate. Die japanische Esskultur und insbesondere Reis sind wichtiger Bestandteil japanischer Identitätsdiskurse (Ohnuki-Thierney, 1995: 232). Japanischer weißer Reis ist ein wichtiger Aspekt des japanischen „Selbst“ und dessen „Reinheit“ müsse aus der Perspektive von MAFF und vieler einheimischer Bauern unter allen Umständen gegen Reis aus Südostasien verteidigt

- 2 Im November 2011 kündigte Premierminister Noda an, dass Japan über einen Eintritt in die TPP nachdenken werde. Seitdem haben Einzelverhandlungen mit Mitgliedsstaaten stattgefunden. Die bereits vorher geführte Debatte in Japan hat sich seitdem verstärkt. Ein Beispiel für die nationalistische Argumentation einiger Akteure innerhalb dieser Debatte ist der Manga *Han TPP-ron* [Gegen TPP] von Kobayashi Yoshinori (2012), der mit geschichtsrevisionistischen *manga* wie *Sensōron* [Über den Krieg] bekannt wurde und seine anti-chinesischen und anti-koreanischen Ideen einem großen und vor allem jungen Publikum zugänglich machte. Die japanische Landwirtschaft wäre vom TPP in vielerlei Hinsicht betroffen, da z.B. das ungelöste Problem des seit 2003 bestehenden Verbots US-amerikanischer Rindfleischimporte zu klären wäre, ebenso wie die Frage überhöhter Einfuhrzölle für viele Agrarprodukte (COOPER / MANYIN, 2012; MULGAN, 2011).

werden, der im Zuge erster Marktliberalisierungen in den 1990er Jahren auf den japanischen Markt kam.

Diese symbolische Ebene wird stets mit dem eher ökonomischen und politischen Problem der Ernährungssicherheit verknüpft. Erst im August 2012 rief das Wochenmagazin *Nikkei Bijinesu* den „Lebensmittelnnotstand“ aus. Mit einer Selbstversorgungsrate, die von 73% (auf Kalorienbasis) im Jahr 1965 bis 1998 auf 40% fiel und sich seitdem auf diesem Niveau hält (MAFF, 2011), ist die Frage der Verfügbarkeit von Lebensmitteln auch vor dem Hintergrund der globalen Lebensmittelkrise von 2010 eine drängende Frage, die unterschiedlich angegangen wird. Während japanische Konzerne wie Marubeni in potentielle Lebensmittelexportländer investieren und sich um gute Beziehungen zu den Agrarexportstaaten bemühen (Schreiber, 2012), formierten sich in Japan verschiedenste Initiativen, durch die japanische Konsumenten angehalten werden sollen, mehr einheimische Produkte zu konsumieren, um die niedrige Selbstversorgungsrate zu erhöhen. Ein prominentes Beispiel ist das Rahmengesetz zur Ernährungserziehung (*shokuiku kihonhō*), welches in Artikel 7 die Erhöhung der Selbstversorgungsrate als eines der Ziele von Ernährungserziehung definiert (Naikakufu 2005):

Ernährungserziehung soll die herausragende Esskultur unseres Landes, eine Ernährung, welche regionale Charakteristika und Revitalisierung unterstützt, und Produktion und Konsum von Lebensmitteln, die im Einklang mit der Umwelt sind, propagieren. Das Verständnis und Wissen der Bürger über die Situation des Lebensmittelbedarfs und der Lebensmittelversorgung unseres Landes soll vertieft werden und durch den Austausch zwischen Produzenten und Konsumenten soll Ernährungserziehung zur Revitalisierung von Kommunen führen, die von Landwirtschaft und Fischerei leben und so zur Steigerung der Lebensmittelselbstversorgungsrate unseres Landes beitragen.

Hier werden in einem Absatz noch einmal die Besonderheit der japanischen Esskultur, die Bedeutung der Bauern und die Lebensmittelselbstversorgungsrate miteinander in Beziehung gesetzt. Aber mehr als die Hälfte aller Lebensmittel auf dem japanischen Markt müssen importiert werden. Einer Statistik von JETRO (2010) zufolge betrifft das vor allem Fisch und Meeresfrüchte, Fleisch, Getreide und Gemüse. Mehr als ein Viertel aller importierten frischen und verarbeiteten Lebensmittel stammen aus den USA. 20% wurden 2009 aus China importiert. Die Abhängigkeit von ausländischen Lebensmitteln wird von den Medien, Ministerien, JA und Verbraucherkooperativen problematisiert. Gleichzeitig fällt auf, dass die japanischen Medien Probleme der Sicherheit von Lebensmitteln vor allem dann thematisieren, wenn sie mit importierten Lebens-



mitteln in Verbindung stehen. Dabei waren in die Mehrzahl der Lebensmittel-skandale der letzten zehn Jahre japanische Unternehmen involviert (Tabelle 2):

|      |   |
|------|---|
| 2001 | Erste bestätigte BSE-Infektion.   |
| 2002 | Die Firma Snowbrand (yuki shirushi) wird der Fälschung von Herkunftsangaben bei Milch und Rindfleisch überführt <sup>3</sup> und im April aufgelöst.  |
| 2002 | Mister Donut wird der Verwendung illegaler Zusatzstoffe überführt, die in aus China importierten Brötchen enthalten waren.  |
| 2004 | Asada Nōsan vertuscht einen Ausbruch der Vogelgrippe in einer seiner Legehennen-Fabriken.   |
| 2007 | Süßwarenproduzent Fujiya wird im Juni überführt, Zutaten benutzt zu haben, deren Verfallsdatum überschritten war. Im Dezember ruft Fujiya Madeleine-Kekse zurück, für die ebenfalls abgelaufene Zutaten verwendet worden waren. |
| 2007 | In Rindfleisch von Meathope wird untergemischtes Schweinefleisch, Blut und Gammelfleisch entdeckt. Importiertes Geflügel wurde als einheimisches Geflügel deklariert. Im Juli meldet Meathope Insolvenz an.                     |
| 2007 | Die Süßigkeiten "Shiroi Koibito" der Firma Ishiya werden im Juni vom Markt genommen, weil die Haltbarkeitsdaten auf der Verpackung gefälscht worden waren. Im November beginnt der Verkauf wieder.                              |
| 2007 | Falsche Haltbarkeitsdaten auf <i>mochi</i> von Akafuku werden entdeckt.   |
| 2007 | Der Geflügelfleischproduzent "Hinaidori" weist Zutaten fälschlicherweise als Hühnerfleisch aus und fälscht Herkunftsangaben.  |
| 2007 | Senba Kicchō wird überführt, Süßigkeiten verkauft zu haben, deren Verfallsdatum abgelaufen ist, und Herkunftsangaben gefälscht zu haben.  |
| 2007 | Auf japanischen Süßigkeiten von Gofuku mochi honya werden gefälschte Produktionsdaten entdeckt.   |
| 2007 | Bei Mr. Donuts werden in Milchgetränken verbotene Zusatzstoffe sowie Zutaten entdeckt, deren Verfallsdatum bereits überschritten ist.   |
| 2007 | Auf Kabeljausoßen von Hakatacko Honpo werden Herstellungsdaten entdeckt, die bis zu 4 Monate zurück datiert worden waren.   |
| 2007 | Im Großbetrieb für die Weiterverarbeitung getrockneter Süßkartoffeln "Maruhi" werden gefälschte Verfallsdaten entdeckt.   |
| 2007 | In drei Läden der Izakaya-Kette Shimofuri werden Pferdefleisch-Fälschungen entdeckt.  |

- 3 Neben Snowbrand waren auch Nippon Food, Nippon Ham, Hannan Foods Group und Fujichiku Group in die Fälschung von Herkunftsangaben auf Rindfleisch involviert. Im Zuge der BSE-Krise wurde importiertes Rindfleisch als einheimisches Rindfleisch umdeklariert (Kojima, 2011: 63).



|      |  |
|------|--|
| 2008 | In Tiefkühl-Gyōza aus China werden Pestizidrückstände nachgewiesen.  |
| 2008 | Senba Kicchō gerät erneut wegen gefälschter Verfallsdaten und Herkunftsangaben, wegen der Vertuschung der falschen Etikettierung und wegen der Wiederverwendung von Essensresten in Restaurants in die Schlagzeilen. |

*Tabelle 2: Die wichtigsten Lebensmittelskandale in Japan seit 2001*

Quelle: Kawagishi (2008: 17); Kojima (2011: 63).

Während es sich in den meisten Fällen um die Fälschung von Haltbarkeitsdaten oder um die Beimischung von Inhaltsstoffen handelte, spielte in einigen Fällen auch die Fälschung der Herkunftsangaben eine Rolle (Kawagishi, 2008). Den Kennzeichnungsstandards des MAFF (2008) zufolge müssen frischen Lebensmitteln Angaben zum Namen des Produkts und zum Herkunftsort beigelegt werden. Verarbeitete Lebensmittel müssen mit Informationen über den Namen des Produkts, den Namen und die Adresse des Produzenten und mindestens sechs Inhaltsstoffe, nicht aber deren Herkunft gekennzeichnet werden (MAFF, 2007). Ein möglicher Grund für die gehäuften Fälle von Fälschungen der Herkunftsbezeichnung ist die Abneigung vieler japanischer Konsumenten gegen importierte Lebensmittel.

#### 4 Einheimische Risiken vs. ausländische Risiken

Meiner Befragung per E-Mail zufolge achten 89% der Befragten beim Einkauf auf die geographische Herkunft von Lebensmitteln. Nach den Gründen befragt gaben die Umfrageteilnehmer die folgenden Gründe an: 1) Weil ich lokale Lebensmittel oder Lebensmittel aus Japan kaufen möchte. 2) Weil ich keine Lebensmittel aus Anbaugebieten kaufen möchte, von denen bekannt ist, dass dort radioaktive Substanzen gemessen oder Pestizide verwendet werden. 3) Die Herkunftsangaben sind eine Orientierungshilfe, wenn ich entscheiden muss, ob die Lebensmittel "sicher" sind. 4) Weil ich skeptisch gegenüber Lebensmitteln aus dem Ausland bin. 5) Weil regionale Lebensmittel frisch sind. Der Herkunftsort wird also direkt mit Vorstellungen über die Sicherheit von Lebensmitteln in Verbindung gebracht (Interview Ōta Eriko, 2012):

Die Konsumenten achten auf die Herkunftskennzeichnung, also woher die Lebensmittel kommen. Meistens stellen sich die Leute vor, dass die Lebensmittel einheimische Produkte

sind. Aber in den meisten Supermärkten sind es Produkte aus den USA oder China. Dass man das herausfinden kann, ist schon ein kleiner Vorteil, finde ich.

Allerdings gilt diese Aussage des Mitglieds einer Verbraucherkooperative des Seikyō-Netzwerkes aus Ōsaka eben nur für frische Lebensmittel, nicht aber für verarbeitete Produkte. Über die Herkunft der Inhaltsstoffe geben die Angaben auf den Verpackungen keine Auskunft und natürlich kooperieren auch bekannte japanische Lebensmittelkonzerne mit ausländischen Unternehmen und Zulieferern, wie Interviews mit Vertretern zweier bekannter Hersteller für Milchprodukte deutlich machten (Interviews Suzuki Tatsuya und Maeda Akio, 2012).

Trotz dieser Verflechtungen äußerten 44% der Teilnehmer an meiner Befragung per E-Mail Bedenken gegenüber importierten Lebensmitteln oder vertrauen ihnen gar nicht. 11% gaben an, einheimische Produkte zu bevorzugen und 25% differenzieren bei ihrer Bewertung importierter Lebensmittel nach Herkunftsland und/oder Produkten. Als Gründe für ihre Skepsis gegenüber importierten Produkten gaben die Befragten vereinzelt Gründe wie weite Transportwege und die damit verbundene Umweltbelastung (*food mileage*) an, die nicht direkt mit der Sicherheit von Lebensmitteln zusammenhängen. Die meisten anderen Begründungen betrafen jedoch die Sicherheit von Lebensmitteln. Dazu gehörten Sorgen bezüglich der Bedingungen der Lebensmittelproduktion in anderen Ländern, die Unkenntnis über Lebensmittelsicherheitsstandards und die damit verbundene Befürchtung, in anderen Ländern würden mehr Agrarpestizide und Zusatzstoffe verwendet als in Japan. Importierte Lebensmittel wurden von knapp der Hälfte der Befragten als „gefährlich“ und „unsicher“ bezeichnet. Einen weiteren Grund dafür, Lebensmittelimporte abzulehnen, zeigt die Antwort auf die Frage „Wie denken Sie über importierte Lebensmittel?“ aus meinem Fragebogen auf (Hyōgo, weiblich, 70-79 Jahre):

Den Import von Käse und Milchprodukten, Wein und anderen Alkoholika sowie Früchten, die es in Japan nicht gibt, und insbesondere von Genussmitteln sollte man nicht einschränken. Die Genussmittel können vor allem Leute kaufen, die finanzielle Reserven haben, aber es sind ja auch keine Lebensmittel für den täglichen Bedarf. Aber bestimmte Getreide und Gemüse, die in Japan ausreichend produziert werden könnten, wie Mehl und Sojabohnen, Futtermittel für Nutztiere usw. aus dem Ausland zu importieren ist falsch. Weizen und Soja, die man z.B. für die Herstellung von Tofu benötigt, werden neuerdings als genmanipulierte Produkte eingeführt. Nur weil es billiger ist, sollte nicht alles importiert werden dürfen. Der Grund dafür, dass die japanische Landwirtschaft ruiniert wird, ist, dass die japanische Regierung keine Maßnahmen ergriffen hat, um die Bauern zu schützen. Japan sollte ernsthaft wieder dazu übergehen, lokal produzierte Produkte zu konsumieren, denke ich.



Neben den möglicherweise von importierten Lebensmitteln ausgehenden Sicherheitsrisiken stellen Importe laut dieser Aussage auch die Lebensgrundlage der japanischen Bauern in Frage. Diese Antwort fügt sich an die Studie von Naoi und Kume (2011) an, die Solidarität mit den Bauern als Hauptgrund für die Befürwortung von Agrarprotektionismus sehen.

Während meine Umfrage bereits eine Tendenz der Ablehnung von Lebensmittelimporten allgemein anzeigt, wird die Ablehnung bei der Frage “Wie denken Sie über Lebensmittel aus China?” überdeutlich. 49% antworteten: “Ich vertraue ihnen nicht und würde sie lieber nicht kaufen / essen.” 33% antworteten, dass sie chinesischen Lebensmitteln nicht vertrauen, ohne jedoch eine Aussage über ihr Einkaufsverhalten zu treffen. Weitere 3% gaben an, chinesischen Lebensmitteln zwar nicht zu trauen, sie aber trotzdem zu kaufen. Insgesamt 85% der Befragten vertrauen demnach chinesischen Lebensmitteln nicht. Neun der Befragten erwähnen den Gyōza-Skandal als einen Grund für ihre Abneigung gegenüber chinesischen Lebensmitteln. Ein Umfrageteilnehmer (männlich, 60–69 Jahre) aus der Präfektur Hyōgo schrieb :

Ich habe früher Tee und Süßigkeiten aus China gekauft, aber jetzt kaufe ich keine chinesischen Lebensmittel mehr. Nachdem ich vom Gyōza-Skandal gehört habe, ist mir der Appetit darauf vergangen.

Im Folgenden stelle ich den Gyōza-Skandal selbst und im Anschluss Verräumlichungen im Diskurs über den Gyōza-Skandal vor, die “China” als “unsicheren” Raum konstruieren und Japan als “sicherem” Anbaugebiet gegenüberstellen.

## 5 Die Konstruktion “Chinas” als “unsicherer” Raum im Kontext des Gyōza-Skandals

Ende Januar 2008 wurden in ganz Japan insgesamt zehn Konsumenten mit Lebensmittelvergiftungen in Krankenhäuser eingeliefert und mehrere hundert Personen klagten über Magenbeschwerden (Komiyama, 2008: 18). Sie alle hatten *gyōza* eines chinesischen Lebensmittelherstellers gegessen. Das japanische Handelsunternehmen Sojitsu Shokuryō hatte die *gyōza* in China von Tianyang Food Processing in der Stadt Shijiazhuang in Nordostchina produzieren und von JT Foods, einer Tochter von Japan Tobacco, nach Japan importieren lassen. Sowohl in der Verpackung als auch im Inhalt wurden Bestandteile von Methamidophos, einem mittlerweile verbotenen Insektizid, das vor allem im Reisanbau verwendet



wurde, entdeckt (Kawagishi, 2008: 16). Daraufhin wurden chinesische Tiefkühlprodukte in den Medien als gefährlich dargestellt, MAFF und MHLW warnten vor chinesischen *gyōza* (MHLW, 2008: 25).

In ganz Japan verschwanden zeitweilig chinesische Tiefkühlprodukte aus den Supermärkten. Gleichzeitig propagierten die japanischen Medien die Gefahren, die von chinesischen Lebensmitteln im Allgemeinen ausgingen. Grund dafür sei die Nachlässigkeit des chinesischen Lebensmittelkontrollsystems (Kawagishi, 2008: 16). Vorübergehend gingen auch die Importe chinesischer Lebensmittel zurück. Der Import von Gemüse war 2008 im Vergleich zu 2007 um 13%, der von Fischereierzeugnissen um über 20% gesunken (Komiyama, 2008: 18).

Die japanischen Medien, so Kawagishi (2008: 104), machten ausschließlich die chinesische Seite für den Gyōza-Skandal verantwortlich, obwohl sowohl die staatlichen Lebensmittelinspektionen in Japan als auch die Kontrollen der japanischen Handelspartner versagt hätten. Kawagishi (2008: 104) führt die mangelhaften Kontrollen der beteiligten japanischen Handelsunternehmen darauf zurück, dass Gewinn und niedrige Kosten wichtiger als die Sicherheit der Lebensmittel gewesen seien. Die japanischen Produzenten hätten sich bei allen Produktionsprozessen, einschließlich der Qualitätskontrollen, auf ihre ausländischen Partner verlassen. Daher geriet in den Nachrichten auch vor allem das Kontrollsystem in den chinesischen Fabriken in die Kritik. Aber die japanischen Importeure hätten es versäumt, mit den chinesischen Unternehmen verbindliche Regeln für die Qualitätskontrollen festzulegen.

Für die Rubrik *be between* der Wochenendbeilage *be* der *Asahi Shinbun* wurden im Februar 2010, zwei Jahre nach dem Gyōza-Skandal, Leser über ihre Einstellung gegenüber chinesischen Lebensmitteln befragt (*Asahi Shinbun*, 27.02.2010: 12):

Der Gyōza-Skandal liegt jetzt zwei Jahre zurück. Aber immer noch existiert ein tief verwurzeltes Misstrauen gegenüber chinesischen Lebensmitteln. Aber in der Rezession ist es mit den Haushaltseinkommen nicht leicht. Und chinesische Produkte verkaufen sich, weil sie preiswert sind. Soll man sie nun kaufen oder lieber nicht? Unsere Umfrage zeigt, dass Konsumenten auf Lebensmitteletiketten schauen und sich die Entscheidung nicht leichtmachen.

Viele Konsumenten kaufen wegen der Preisunterschiede – einheimische Produkte seien oft viermal so teuer wie chinesische Produkte – letztendlich doch chinesische Lebensmittel, fühlten sich damit aber nicht wohl (*Asahi Shinbun*, 27.02.2010). 76% der Teilnehmer an der Umfrage des “*Be Monitors*” antworteten, dass sie sich beim Kauf von chinesischen Lebensmitteln zurückhalten

würden, aber 60% dieser Gruppe gaben an, dass sie durchaus chinesische Lebensmittel kaufen, wenn sie billiger sind. Noch im Sommer 2008 hatte eine Umfrage der Rōdō Chōsa Kyōgikai ergeben, dass Konsumenten für mehr Sicherheit bereit wären, höhere Preise für Lebensmittel zu zahlen (*Asahi Shinbun*, 31.07.2008: 25). Unter dem Einfluss der schlechten Konjunktur war das 2010 offenbar wieder vergessen. Dieses Vergessen kritisiert auch eine Mitarbeiterin einer Regierungsbehörde, die sich mit Lebensmittelsicherheit befasst (Interview Ueno Emi, 2012):

Aus Sicht der Konsumenten war der Gyōza-Skandal einer der beängstigendsten Lebensmittelskandale. 2008 war das. [In den *gyōza*] waren sehr viele Pestizide enthalten. [...] Damals gab es eine große Abneigung gegen chinesische Produkte. [...] Aber ich mache mir immer noch Sorgen wegen der vergifteten *gyōza* [...], denn nachdem der Aufruhr abgeklungen war, wurden wieder Tiefkühl-*gyōza* verkauft. Das ist zwar auch gut so, aber die Japaner vergessen sehr schnell.

In diesem Statement wird deutlich, dass Risiken von einem Vorfall in einer Fabrik in Nordostchina nicht nur auf ganz China übertragen wurden, sondern Chinas Identität als “Produktionsort gefährlicher Lebensmittel” auch zeitlich “eingefroren” (Massey, 1994: 169, 70) werden soll, positive Entwicklungen damit also ausgeschlossen werden.

Zwei Gründe dominieren die Entscheidung der Umfrageteilnehmer von *between* 2010, auf chinesische Lebensmittel zu verzichten: (1) Bedenken bezüglich der chinesischen Lebensmittelkontrollen und (2) der Wunsch, durch den Kauf einheimischer Produkte die japanische Lebensmittelselbstversorgungsrate zu steigern und sich mit den japanischen Lebensmittelproduzenten solidarisch zu zeigen (*Asahi Shinbun*, 27.02.2010). Spätestens seit dem Gyōza-Skandal gehört die Annahme, chinesische Lebensmittel- und Hygienekontrollen seien unzuverlässig, zum Alltagswissen japanischer Konsumenten, politischer Entscheidungsträger und Verbraucherschützer, wie dieser Ausschnitt aus dem Interview mit einem Mitglied eines Verbraucherinformationszentrums in Tōkyō zeigt (Interview Moriyama Ryōhei, 2012):

Auf jeden Fall ist China nicht gut. Die Kontrollen sind schlampig und deshalb sind sie nicht gut, aber trotzdem denke ich auch nicht, dass japanische Lebensmittel gut sind. [...] Weil es viele Leute gibt, die keine Kontrollen durchführen, sind einheimische Produkte nicht immer gut. Natürlich gibt es Leute, die vor dem Hintergrund der landwirtschaftlichen Produktion und der Lebensmittelselbstversorgungsrate beteuern, dass einheimische Lebensmittel gut sind, z.B. Tōkyō Seikyō und Seikatsu Kurabu. Aber auch hier gibt es unterschiedliche Ansichten.



Wie der Ausschnitt aus dem Interview mit Herrn Moriyama verdeutlicht, wird die Annahme, das chinesische Lebensmittelkontrollsystem sei unzureichend, auch von Verbraucherschützern und Verbraucherkooperativen aufgegriffen und kontrovers diskutiert. Über die Frage, wie chinesische Lebensmittel bzw. importierte Lebensmittel zu bewerten seien und ob sie verkauft werden sollten, herrscht, wie weiter oben bereits erwähnt, Uneinigkeit. Gruppen wie Seikatsu Kurabu Rengōkai lehnen ausländische Lebensmittel generell ab (Interview Kawamura Seiji, 2012), während "ein großer Teil von Nihon Seikatsu Kyōdō Kumiai Rengōkai leider chinesische Lebensmittel zulässt" (Interview Takeuchi Yūji, 2012).

Eine zweite Annahme ist, dass in China besonders viele Pestizide verwendet werden. Eine Teilnehmerin (Hyōgo, weiblich, 60–69 Jahre) meiner Umfrage per E-Mail vergleicht die Verwendung von Pestiziden in Japan und China:

In Japan werden auch Pestizide in der Landwirtschaft benutzt. Sie schaden der Gesundheit von Produzenten und Konsumenten. Aber in Japan nimmt die Verwendung von Pestiziden immer mehr ab und organischer Landbau immer mehr zu. Aber in China haben ökonomische Aspekte oberste Priorität. Daher denkt man dort nicht so sehr an die Gesundheit der Konsumenten.

Hier wird Japan "glorifiziert" als ein Land, das auf Bio-Anbau umrüstet, während China als ein Land "dämonisiert" wird, in dem es nur um Gewinnstreben gehe. Philipps (2004: 168) hat diese Strategie der Bewältigung von Lebensmittelskandalen als eine Glorifizierung der eigenen Region beschrieben, die zugleich mit einer Dämonisierung des Auslands verbunden sei. Die negative Beurteilung bezieht sich aber nicht immer auf Konkretes, sondern ist häufig diffus und unspezifisch auf chaotische und undurchsichtige Zustände im Allgemeinen gerichtet. Der Vorwurf, "China" sei nur an Gewinnen orientiert, ist das Pendant zu Kawagishi (2008: 104), der, wie weiter oben erwähnt, das Gewinnstreben japanischer Lebensmittelkonzerne, die günstig in China produzieren lassen, kritisiert. Die hier zitierte Umfrageteilnehmerin blendet sowohl die Verflechtungen der japanischen Lebensmittelbranche mit dem chinesischen Agrarsektor als auch die Tatsache aus, dass Bio-Anbau nur einen sehr geringen Teil der japanischen Landwirtschaft ausmacht (MOA Agri, 2011: 8).<sup>4</sup>

In einem Artikel in AERA von 2008 zeigt der Ökonom Marukawa Tomoo die Verflechtungszusammenhänge im Agrarsektor auf (Komiya, 2008: 18):

4 Die NPO MOA Agri (2011) hat im Auftrag des MAFF im Jahr 2010 unter den insgesamt ca. 2,8 Millionen Landwirten in Japan nur ca. 7900 Bio-Bauern gezählt.



Egal, um wieviel Prozent die Importe zurückgehen, chinesische Lebensmittel werden von unseren Esstischen niemals ganz verschwinden. [...] Zahlreiche Zutaten, die in der japanischen Küche nicht fehlen dürfen wie Algen (*wakame*), Krokodilritterling (*matsutake*) oder Kugelfisch (*fugu*) kommen in Wirklichkeit meistens aus China. Würde man die chinesischen Lebensmittel nicht verwenden, würden japanische Gerichte von den japanischen Esstischen verschwinden. Mittlerweile ist es so weit gekommen, dass wir überhaupt nicht mehr sagen können, dass keine chinesischen Lebensmittel auf unseren Tisch kommen, weil die Abhängigkeit von China so groß ist. Und die japanischen Lebensmittelproduzenten hängen ebenfalls von den niedrigen Lohnkosten in China und ihren Vertragspartnern in China ab.

Marukawa kommt zu dem Schluss, dass die japanische Lebensmittelbranche ohne die chinesischen Lebensmittelproduzenten nicht existieren kann und japanische Konsumenten, egal ob weitere Lebensmittelskandale folgen oder nicht, weiterhin chinesische Lebensmittel essen werden *müssen* (Komiyama, 2008: 18). Trotz oder gerade wegen dieser offensichtlichen Abhängigkeiten von chinesischen Lebensmittelimporten, wird der Gyōza-Skandal auch heute noch gerne zitiert, wenn gegen eine Marktliberalisierung im Agrarsektor argumentiert werden soll. So positionierte sich eine Vertreterin von JA in der *Asahi Shinbun* (14.01.2011) mit Verweis auf den Gyōza-Skandal gegen einen Eintritt ins TPP:

Wenn wir ins TPP eintreten würden, so Prognosen des MAFF, würde die einheimische Landwirtschaft Verluste von etwa 4,1 Billionen JPY erleiden. Die stellvertretende Vorsitzende des Frauenverbandes der JA, Miyazaki Hareko, klagte: “Wenn durch das TPP-Abkommen billige Lebensmittel aus dem Ausland importiert werden, wird das der japanischen Landwirtschaft den Todesstoß versetzen. Kann dann noch die Sicherheit der Lebensmittel gewährleistet werden? Ich kann den Skandal um die vergifteten chinesischen *gyōza* nicht vergessen.”

Raumsemantiken, Raumbezüge und Argumentationsstrategien zeigen hier einen undifferenzierten Zugang zu “China” auf. Aus einem Unternehmen und einem Ort in Nordostchina wird ein homogenes “China”, das als Herkunftsland für Lebensmittel aller Art “gefährlich” ist. Das lässt sich möglicherweise damit erklären, dass die Infrastruktur für die Externalisierung von Lebensmittelfrisiken aus Japan und eine Verräumlichung, die ganz China einbezieht, bereits vor dem Gyōza-Skandal existierte. Interessant ist, dass mehr als die Hälfte der Befragten der “Be Monitors”-Umfrage angibt, chinesische Lebensmittel “schon sehr lange” zu meiden. Nur 35% datieren den Beginn ihrer Zurückhaltung beim Kauf chinesischer Produkte auf den Gyōza-Skandal 2008 (*Asahi Shinbun*, 27.02.2010). Denn auch vor 2008 wurden bereits Bücher publiziert, welche die “dunklen Seiten” der chinesischen Lebensmittelbranche “aufdeckten”. Der japanische

Journalist und China-Experte Tomisaka Satoshi veröffentlichte z.B. 2007 das Buch *Chūgoku Nise Shokuhin no Karakuri* [Die Mechanismen der chinesischen Lebensmittelfälschungen]. Tomisaka beschreibt in seinem Buch illegale Praktiken in Lebensmittelfabriken und führt diese auf moralischen Verfall und Verantwortungslosigkeit zurück, die in China ein generelles gesellschaftliches Problem darstellten (Tomisaka, 2007). Dieses und weitere Bücher des Autors haben stark nationalistische und China-feindliche Züge und entsprechend empfiehlt <amazon.co.jp> Lesern, die Tomisakas Bücher gekauft haben, auch Bücher des ultranationalistischen Manga-Zeichners Kobayashi Yoshinori. Hier liegt der Gedanke nah, dass China (nicht nur) im Diskurs über Lebensmittelrisiken als konstitutiver Anderer konstruiert wird und dieses „*Othering*“ aus politischer und ökonomischer Rivalität entspringt (Clammer, 2001: 45). Die tendenziell feindliche Gesinnung gegenüber China, die in einigen Teilen der Bevölkerung existiert und sich immer wieder in politischen Spannungen äußert (Sasada, 2006: 111, 12), ist neben Agrarnationalismus und der diskursiven Verknüpfung von *food safety* und *food security* durch MAFF und JA ein fruchtbarer Boden für solches Gedankengut.

## 6 Post-Fukushima: Die Fragmentierung Japans als “sichersten Anbaugebiets der Welt”

Seit der Atomkatastrophe im März 2011, die bis heute andauert, reißen die Meldungen über radioaktiv kontaminierte Lebensmittel nicht ab. Auch im Sommer 2012 kursierten in den japanischen Medien Meldungen über kontaminiertes Rindfleisch aus der Präfektur Fukushima (*Mainichi Shinbun*, 04.07.2012) oder Wild aus der Präfektur Iwate (*Asahi Shinbun*, 15.09.2012). Ebenfalls wurden kontaminierte Pilze, Süßwasserfische oder Tee aus der Präfektur Fukushima, aber auch aus Tochigi, Chiba oder Saitama gemeldet. Selbst Fische, die im September vor der Küste der Präfektur Aomori, etwa 400 km nördlich des Atomkraftwerks Fukushima Dai'ichi, gefangen wurden, überschreiten die Cäsium-Grenzwerte (Aoki, 25.09.2012). Dennoch werden seit Sommer 2012 vor allem Erfolge gemeldet. So berichtete die *Mainichi Shinbun* (Takahashi, 2012) Anfang August über die erste Lieferung Tintenfische aus der Präfektur Fukushima auf den Tsukiji-Fischmarkt seit der nuklearen Katastrophe. Bereits im Juni 2012 waren lokale Meeresfrüchte in die Lebensmittelgeschäfte der Präfektur Fukushima zurückgekehrt und wurden von den in der Presse zitierten Einheimischen



begeistert konsumiert. MAFF zufolge sei die radioaktive Kontaminierung von Lebensmitteln im Sommer 2012 im Vergleich zum Vorjahr zurückgegangen (Aoki, 25.09.2012).

Die räumlich und zeitlich schwer eingrenzbare radioaktive Strahlung fordert bisherige Konzepte von Lebensmittelsicherheit heraus, wie der folgende Ausschnitt aus einem Interview mit einem Mitglied einer Verbraucherkooperative in Ōsaka zeigt (Interview Takeuchi Yūji, 2012):

Bisher wurde [die Sicherheit von Lebensmitteln] eher danach beurteilt, ob die Produzenten Agrarpestizide verwenden oder nicht, und bestimmte Produkte wurden deshalb gemieden. Aber dem Atomproblem kann man nicht ausweichen. Und es hört auch nicht auf. Das ist das größte Problem. Man kann nichts machen. Es betrifft alle. Bisher haben wir enge Beziehungen zu Bauern gepflegt und uns dafür eingesetzt, dass sie keine Agrarpestizide verwenden. Aber wir können ja schlecht sagen, dass sie radioaktive Strahlung vermeiden sollen. Also stellt sich die Frage, was Lebensmittelsicherheit ist und wo Lebensmittel sicher sind. Das betrifft nicht nur Japan, sondern die ganze Welt. Wir können nicht sagen, dass die Produkte eines bestimmten Orts sicher sind, wenn sie nicht vor unseren eigenen Augen kontrolliert wurden. Das ist genauso wie bei den Agrarpestiziden. Dort werden auch nur Stichprobenkontrollen durchgeführt. Auch wenn es große Stichproben sind. Aber nach dem Unfall wünschen sich unsere Mitglieder von uns sichere Lebensmittellieferungen.

Das hier angesprochene Problem der Radioaktivitäts-Messungen hat auch räumliche Implikationen. Zwar ist mittlerweile das 2011 stark kritisierte staatliche Kontrollsystem verbessert worden (Aoki, 04.01.2012; *Asia Pacific Journal Feature*, 2011; Nakamura / Koizumi, 2011). Sowohl Kommunen als auch Präfekturen und das MHLW messen Lebensmittel. Dennoch können diese Messungen nur stichprobenartig erfolgen. Seit der Einführung der neuen und niedrigeren Grenzwerte für Cäsium 134 und 137 im April 2012 haben die Kommunen bis September 2012 105.913 verschiedene Agrarprodukte getestet. 12% dieser Produkte überschritten die Grenzwerte. MAFF betonte, dass über die Hälfte dieser Proben aus der Präfektur Fukushima stammte (Aoki, 25.09.2012). Diese Rhetorik, der zufolge die Hälfte der wenigen kontaminierten Proben aus der Präfektur Fukushima stammt, ist eine Verräumlichungsstrategie, durch die Risiken räumlich eingegrenzt werden sollen, um sie handhabbarer zu machen. Je kleiner das als gefährlich eingestufte Anbaugebiet ist, desto weniger Produzenten sind betroffen, und die Konsumenten können beruhigt Lebensmittel aus den umliegenden Präfekturen kaufen. So werden selbst schwer fixierbare Gefahren wie z.B. radioaktive Strahlung auf einige räumliche Schwerpunkte eingegrenzt, um sie zumindest vermeintlich handhabbarer zu machen.

Die an der Email-Befragung beteiligten Konsumenten verräumen die von der Atomkatastrophe für Lebensmittel ausgehenden Risiken ebenfalls. So haben einige der Befragten erst nach dem Atomunfall begonnen, auf die geographische Herkunft von Lebensmitteln zu achten, um zu vermeiden, dass sie Lebensmittel aus der Präfektur Fukushima kaufen. Sechs der 64 Befragten geben die geographische Entfernung von Fukushima als Grund dafür an, dass sie sich keine Sorgen über Lebensmittelrisiken durch radioaktive Strahlung machten. Von den 35% der Umfrageteilnehmer, die ihr Einkaufsverhalten nach der Atomkatastrophe geändert haben, geben 90% an, mehr auf die geographische Herkunft der Lebensmittel zu achten, die sie einkaufen. Eine Frau aus Ōsaka (30–39 Jahre) beschreibt ihre Einkaufsstrategie so:

Ich trinke fast gar keine Milch mehr. Ich habe zwar nie besonders viel Rindfleisch gegessen, aber früher habe ich gedacht, dass das Rindfleisch aus Japan besonders hochwertig und wohlschmeckend ist. Aber jetzt habe ich den Eindruck, dass das ausländische Rindfleisch, obwohl es preiswerter ist, sicherer ist.

Diese Aussage muss im Kontext des Futterskandals im Juli 2011 gesehen werden, als radioaktiv kontaminiertes Reisstroh aus Fukushima an Rinder in ganz Japan verfüttert und so das Rindfleisch aus allen möglichen Präfekturen kontaminiert wurde und den Weg in Supermärkte und Schulküchen fand (*Asia Pacific Journal Feature*, 2011). In so einem Fall haben Herkunftsangaben keine Aussagekraft mehr. Interessant ist, dass die Befragte trotz vergangener BSE-Skandale, die in Japan zu einer starken Furcht vor ausländischem Rindfleisch und zu einem bis heute gültigen Einfuhrverbot für Rindfleisch aus den USA geführt haben (Cooper / Manyin, 2012), bereit wäre, nun ausländisches Rindfleisch zu kaufen. Ebenfalls zeigt das Zitat die Verknüpfung von “teuer” mit “sicher”, das möglicherweise das Ergebnis der langjährigen Rhetorik von MAFF und JA ist, dass japanische Produkte zwar teurer seien als importierte Lebensmittel, dafür aber auch sicherer. Eine Umfrageteilnehmerin aus der Präfektur Fukushima (40–49 Jahre) entschuldigt sich sogar dafür, dass sie sich von lokal angebauten Produkten abwendet:

Es tut mir wirklich leid, aber ich habe mich von der Praktik “Lokal anbauen, lokal konsumieren” (*chisan chishō*) abgewandt und kaufe nun andere Lebensmittel von außerhalb



[der Präfektur], besonders wenn es um das Essen für meine Kinder geht. Und ich eigne mir Zubereitungsmethoden an, durch die ich die Radioaktivität im Essen beseitigen kann.<sup>5</sup>

Lebensmittel aus den als kontaminiert geltenden Regionen zu meiden ist eine der gängigsten Praktiken, denen eine Verräumlichung von Risiken zugrunde liegt. Der Konstruktionscharakter dieser Risiko-Räume wird in den folgenden unterschiedlichen Grenzziehungen der "riskanten" Region deutlich. Während die Umfrageteilnehmerin aus der Präfektur Fukushima das "riskante" Anbaugebiet auf die eigene Präfektur einschränkt, meiden andere Konsumenten Lebensmittel aus der gesamten Region Tōhoku. Ein Umfrageteilnehmer aus Ōsaka meidet alle Lebensmittel, die "von weiter östlich als der Präfektur Aichi" kommen (Ōsaka, Mann, 40–50 Jahre). Ähnlich weiträumig definiert auch der Lebensmittelversand Daichi o mamorukai die "riskanten" Gebiete. So bietet Daichi o mamorukai auf der Internetseite ein Gemüseset für Kinder an, das "sicher" ist. Dafür werden nur Produkte aus Hokkaidō, Nagano, Niigata und Yamanashi und aus Regionen westlich der Präfektur Aichi verwendet. Das ist insofern überraschend, als auf der Karte über die Verbreitung von Cäsium 134 und 137 des MEXT (2012) auch die Präfekturen Nagano und Niigata mit aufgeführt sind. Auch hier verläuft die Grenze zwischen sicheren und riskanten Anbaugebieten entlang der Präfektur Aichi.

Bei einer Verbraucherkooperative in Ōsaka wird auch die Präfektur Nagano als riskant eingestuft (Interview Ōta Eriko 2012):

Kansai ist natürlich entfernt [von Fukushima], aber wenn gemessen wird, werden auch hier [radioaktiv kontaminierte Produkte] gefunden. Verglichen mit den Konsumenten in Kantō denken die Leute hier, dass sie sicher sind. Aber einige unserer Produzenten kommen aus Nagano und Chiba und darüber machen sich [unsere Mitglieder] Sorgen. Zwar ist es nicht so, dass sie überhaupt nichts mehr von dort bestellen, aber die Bestellungen [aus diesen Gegenden] sind um einige Prozent zurückgegangen. Tatsächlich gibt es die Einstellung, dass [die Lebensmittel] aus einigen Präfekturen gemieden werden sollten.

- 5 Nach der Atomkatastrophe blühte der Buchmarkt für Ratgeber auf, in denen verschiedene Zubereitungsmethoden vorgeschlagen werden, durch die Cäsium und andere radioaktive Stoffe aus Lebensmitteln herausgekocht, gewaschen oder geschnitten werden können. NOGUCHI, 2011, schlägt in seinem Bestseller *Hōshanō Osen kara Kazoku o mamoru: Tabekata no Anzen Manyuaru* [Die Familie vor radioaktiver Kontamination schützen. Eine Anleitung zum sicheren Essen] vor, Rindfleisch zu salzen und dann im Ofen zu backen. Experimente nach Tschernobyl hätten ergeben, dass die Menge von Cäsium durch Salzen um 28% und durch Backen um weitere 13% reduziert würde (NOGUCHI, 2011: 92). Der Physiker und Anti-Atomkraft-Aktivist Sebastian Pflugbeil hält dieses Vorgehen und derartige Ratschläge allerdings für fragwürdig und gefährlich (Interview Pflugbeil, Januar 2012).

Darüber, welche Präfekturen betroffen sind, besteht, wie diese Beispiele zeigen, kein Konsens. Die Leiterin eines Verbraucherschutznetzwerkes, Frau Ide, sieht eine objektive Grundlage für die Grenzziehungen zwischen “riskanten” und “sicheren” Räumen weder im Fall des Gyōza-Skandals noch im Zusammenhang mit radioaktiv kontaminierten Lebensmitteln nach Fukushima gegeben und verweist damit darauf, was Egner und Pott (2010) als “quasi-objektives Orientierungswissen und Handlungssicherheit” bezeichnen, das aber nur zum “Preis der Verschleierung des Konstruktcharakters von Risiken” zu haben ist. Gleichzeitig geht Frau Ide (Interview, 2012) auch auf den Zusammenhang von Selbstversorgungsrate und Lebensmittelsicherheit ein:

Es geht auch um das Problem der [Lebensmittel-]Selbstversorgungsrate, weil dazu aufgefordert wird, in erster Linie japanische Lebensmittel zu essen. Aber als der Skandal um die in China hergestellten *gyōza* passierte, wurde dieser auf ganz “China” übertragen und chinesische Produkte [wurden] gemieden. In diesem Zusammenhang kam auch die Forderung nach der Kennzeichnung der Herkunft von Zutaten [verarbeiteter Lebensmittel] auf den Lebensmitteletiketten auf. Bei dem Wunsch, sich zu informieren, ging es vor allem darum, das Herkunftsland in Erfahrung zu bringen, um bestimmte Länder zu meiden. Das ist natürlich überhaupt nicht objektiv. Dieser Trend ist jetzt auch bei der Radioaktivität zu beobachten, wenn die Bezeichnung “Fukushima” wegen schädlicher Gerüchte (*fūhyō higai* 風評被害) dazu führt, dass [Produkte aus] Fukushima gemieden werden. Viele denken, dass die Lebensmittel im Westen Japans sicherer seien. Aber das ist natürlich genausowenig objektiv.

Zusammenfassend kann gesagt werden, dass die geographische Herkunft von Lebensmitteln nach der Atomkatastrophe für japanische Konsumenten als Orientierungshilfe bei der Beurteilung von Risiken für die Sicherheit von Lebensmitteln fungiert. Nicht immer sind Herkunftsangaben aber aussagekräftig, wie der Fall des Rindfleischs zeigte, dass durch den Verzehr radioaktiven Futters kontaminiert worden ist. Die japanische Regierung versucht, die Problematik radioaktiv kontaminierter Lebensmittel auf die Präfektur Fukushima zu begrenzen, um die Krise handhabbarer zu machen und die Umsätze der Produzenten der umliegenden Präfekturen nicht zu gefährden. Dennoch fallen die Grenzziehungen bei der Definition “riskanter” Anbauggebiete bei Konsumenten und Verbraucherkooperativen sehr unterschiedlich aus und beziehen nicht nur die Präfektur Fukushima ein, sondern teilweise alle Präfekturen östlich der Präfektur Aichi. Hier wird nicht nur der Konstruktcharakter der Verräumlichung von Risiken deutlich, sondern diese Verräumlichungen werden auch für das Alltagshandeln relevant, wenn z.B. Produkte aus allen zum “riskanten” Raum gerechneten Präfekturen gemieden werden.



## 6 Fazit

Wie fordert die nukleare Katastrophe in Diskursen über Lebensmittelsicherheit bisherige Grenzziehungen zwischen “sicheren” und “riskanten” Anbaugebieten heraus?

Bis zur Atomkatastrophe im März 2011 war trotz verschiedener Lebensmittelskandale, die japanische Lebensmittelunternehmen involvierten, die Annahme weitverbreitet, japanische Lebensmittel seien sicher und vor allem sicherer als importierte Lebensmittel. Wie der Diskurs über den Gyōza-Vorfall illustriert, existiert in Japan nicht nur eine generelle Skepsis gegenüber importierten Lebensmittel, sondern das Misstrauen richtet sich explizit gegen chinesische Lebensmittel. Der in einem Artikel der *Asahi Shinbun* (07.04.2011: 2) zitierte Chefökonom der Versicherungsgesellschaft Dai’ichi Seimei, Nagahama Toshihiro, ging davon aus, dass sich der schlechte Ruf chinesischer Produkte nach dem Gyōza-Skandal etwa ein Jahr halten würde. Die verschiedenen in diesem Artikel zitierten Umfragen haben jedoch gezeigt, dass das Image chinesischer Lebensmittel bei japanischen Konsumenten auch 2011 noch sehr schlecht war. Nach der Atomkatastrophe haben nun auch einheimische Produkte bei manchen Konsumenten in Japan einen schlechten Ruf. “Weil jetzt immer noch radioaktive Substanzen entweichen, wird es schwierig, die schädlichen Gerüchte (*fūhyō higai*) auf ein Jahr zu begrenzen. Nur unter Führung der Regierung und der Industrie können die Konsumenten beruhigt werden”, äußerte sich Nagahama (*Asahi Shinbun*, 07.04.2011: 2).

Während die zeitliche Dimension der beiden Fälle also schwer kontrollierbar ist, bemühen sich verschiedene Akteure darum, die räumliche Dimension zu definieren. In beiden Fällen war die Tendenz beobachtbar, Lebensmittel aus als gefährlich eingestuften Regionen zu meiden. Diese Tendenz war beim Gyōza-Skandal aber viel stärker. Die Eingrenzung der “riskanten” Regionen stellt sich nach der Atomkatastrophe viel komplizierter dar als nach dem Gyōza-Skandal, als die Risiken, die von einer einzelnen Fabrik ausgingen, sehr schnell auf ganz China übertragen und “sicheren” japanischen Lebensmitteln gegenübergestellt wurden. Nicht nur fällt die Definition des “riskanten” Raums individuell unterschiedlich aus, viele Konsumenten kaufen aus Solidarität mit den Bauern in Fukushima und der von Erdbeben und Tsunami zerstörten Tōhoku-Region bewusst Lebensmittel aus den von verschiedenen Akteuren als “riskant” eingeschätzten Anbaugebieten.

Diese Unterschiede lassen sich durch Überlegungen zur Anschlussfähigkeit der Verräumlichung von Risiken erklären. Mit der aus der Erklärungsnot für

Agrarprotektionismus heraus geborenen diskursiven Verknüpfung von Lebensmittelselbstversorgungsrate und Lebensmittelsicherheit von MAFF und JA verbreiteten diese die Annahme, dass japanische Lebensmittel "sicherer" seien als importierte Lebensmittel. Dadurch haben sich "Erwartungsstrukturen" (Paasi, 1991: 243) an das Territorium "Japan" und die darin angebauten Lebensmittel institutionalisiert und strukturieren Alltagswissen und Alltagshandeln japanischer Konsumenten. Das bestätigen auch die in diesem Aufsatz zitierten Umfragen. In dieser Logik wird das Attribut "sicher" auf alle japanischen Lebensmittel verallgemeinert.

Das ist, wie ich bereits oben gezeigt habe, aus zwei Gründen problematisch. Zum einen gab es im letzten Jahrzehnt immer wieder Skandale um Produkte japanischer Lebensmittelproduzenten. Zum anderen ist es für Verbraucher kaum möglich, festzustellen, ob vor allem verarbeitete Lebensmittel, die in Japan produziert wurden, auch ausschließlich in Japan angebaute Agrarprodukte enthalten und ob der gesamte Produktionsprozess ausschließlich in Japan stattfand. Die analoge Schlussfolgerung, ausländische Lebensmittel und besonders Lebensmittel aus China seien "gefährlich", ist ebenfalls eine Verallgemeinerung, die keinesfalls auf die Mehrheit der importierten Lebensmittel zutrifft. Aber im Kontext der immer wieder auftretenden China-Feindlichkeit besonders rechter japanischer Politiker, die im aktuellen Streit um die Senkaku-Inseln gerade wieder einen Höhepunkt erreicht, und vor dem Hintergrund popkultureller antichinesischer Ressentiments und der ökonomischen Konkurrenz zwischen Japan und China und entsprechender Rhetorik auch im Lebensmittelbereich (Tomisaka, 2007), fiel es japanischen Medien und Konsumenten leicht, chinesische Produkte zu verdammen. Allerdings ist die Annahme, chinesische Lebensmittel meiden zu können, aufgrund der oben dargestellten ökonomischen Verflechtungen im Lebensmittelbereich unrealistisch. Dazu, dass dennoch viele Japaner daran glauben, keine chinesischen Lebensmittel zu konsumieren, trägt das System der Lebensmittelkennzeichnungen bei, das die Angabe des Herkunfts-ortes von Inhaltsstoffen verarbeiteter Lebensmittel nicht vorsieht.

Vergleicht man die Diskurse über den Gyōza-Skandal mit den Diskursen über Lebensmittelsicherheit nach Fukushima, fällt weiterhin auf, dass im ersten Fall ein Vorfall in einer einzelnen Fabrik in China im Diskurs auf ganz China übertragen wurde. Im diesem Diskurs wurde aus einem konkreten "riskanten" Ort ein sehr viel größerer Risikoraum konstruiert, der sich mit den nationalen Grenzen Chinas deckt. Nach der Atomkatastrophe in Fukushima hingegen war vor allem von Seiten der Regierung der umgekehrte Mechanismus zu beobachten: das große, schwer eingrenzbare und fragmentierte Gebiet, in dem Radio-



aktivität in Böden, Luft und Wasser gemessen wurde (MEXT, 2012), wurde verkleinert und, wenn möglich, auf die Präfektur Fukushima begrenzt. Diese Unterschiede lassen sich im Fall des Gyōza-Skandals mit der Externalisierung von Verantwortung und hinsichtlich der Problematik radioaktiv kontaminierter Lebensmittel mit dem Versuch, Risiken durch territoriale Adressierbarkeit handhabbarer zu machen, erklären. Im Falle einer Externalisierung von Risiken wie im Fall des Gyōza-Skandals führte die Kritik an in China produzierten Lebensmitteln dazu, die beteiligten japanischen Handelsunternehmen, Hygienekontrolleure und die japanischen Konsumenten, welche die preiswerteren chinesischen Lebensmittel kaufen, aus der Verantwortung zu entlassen und diese auf die chinesischen Lebensmittelfabriken und lokalen Hygienekontrollen zu übertragen. So konnten in beiden Fällen mit Hilfe nationalistischer Argumente (Solidarität mit den japanischen Bauern, bzw. Gefährlichkeit chinesischer Lebensmittel) die Mechanismen des nach Gewinnmaximierung strebenden globalen Kapitalismus in der Atom- und Lebensmittelindustrie verschleiert werden. Während aber nach dem Gyōza-Skandal Verantwortlichkeiten externalisiert werden konnten, ist dies nach der Atomkatastrophe in Fukushima nicht mehr möglich.

## Literaturverzeichnis

AOKI, Mizuho

25.09.2012 "Cesium Contamination in Food Appears to Be on Wane." *Japan Times Online*.

<<http://www.japantimes.co.jp/text/nn20120925i1.html>> (12.10.2012).

04.01.2012 "Nuclear Awakening: Mothers First to Shed Food-Safety Complacency." *Japan Times Online*.

<<http://www.japantimes.co.jp/text/nn20120103x2.html>> (04.01.2012).

ASAHI SHINBUN 朝日新聞

31.07.2008 "'Nedan Takame demo Anzen na Shokuhin erabu': Shoku no Anzen Anketo 「値段高めでも安全な食品選ぶ」: 食の安全アンケート." S. 25.

27.02.2010 "Chūgokusan Shokuhin o Kōnyū shite imasuka? 中国産食品を購入していますか." S. 12.

14.01.2011 "'TPP Hantai', JA Kitakyū ga Kisei: Tokubetsu Ketsugi o Saitaku 「TPP反対」、JA北九が気勢: 特別決議を採択." S. 25.

- 07.04.2011 “Fūhyō Keikai, Sakana mo: Kakaku Bōraku 風評警戒、魚も：価格暴落.” S. 2.
- 02.07.2012 “Sesiumu Sokutei, Ichiman Bekureru Chō ha 14 Token Monakashō セシウム測定、一万ベクレル超は14都県文科省.” S. 37.
- 15.09.2012 “Kijunchō Sesiumu, Shikaniku kara Kenshutsu 基準超セシウム、シカ肉から検出.” S. 25.
- ASIA-PACIFIC JOURNAL FEATURE
- 2011 “Japan’s Irradiated Beef Scandal.” *The Asia-Pacific Journal* 9.5. <[http://japanfocus.org/-Asia\\_Pacific\\_Journal-Feature/3577#>](http://japanfocus.org/-Asia_Pacific_Journal-Feature/3577#>) (23.11.2011).
- BACHMANN-MEDICK, Doris
- 2006 *Cultural Turns. Neuorientierungen in den Kulturwissenschaften*. Reinbeck: Rowohlt.
- BUSCH, Lawrence
- 2004 “Grades and Standards in the Social Construction of Safe Food.” In: Elizabeth LIEN / Brigitte NERLICH (Hg.): *The Politics of Food*. Oxford: Berg, S. 163–178.
- COOPER, William H. / Mark E. MANYIN
- 2012 *Japan’s Possible Entry Into the Trans-Pacific Partnership and Its Implications*. Washington: Congressional Research Service (CRS; CRS Report for Congress).
- EGNER, Heike / Andreas POTT
- 2010a “Risiko und Raum: Das Angebot der Beobachtungstheorie.” In: Heike EGNER / Andreas POTT (Hg.): *Geographische Risikoforschung: Zur Konstruktion verräumlichter Risiken und Sicherheiten*. Stuttgart: Franz Steiner, S. 9–31.
- 2010b “Geographische Risikoforschung beobachtet.” In: Heike EGNER / Andreas POTT (Hg.): *Geographische Risikoforschung: Zur Konstruktion verräumlichter Risiken und Sicherheiten*. Stuttgart: Franz Steiner, S. 231–239.
- ERMANN, Ulrich
- 2005 *Regionalprodukte: Vernetzungen und Grenzziehungen bei der Regionalisierung von Nahrungsmitteln*. Stuttgart: Franz Steiner.
- FOODWATCH
- 2011 *Kalkulierter Strahlentod: Die Grenzwerte für radioaktiv verstrahlte Lebensmittel in der EU und in Japan*. Berlin: Foodwatch (Foodwatch Report).



FRID, Martin J.

- 2011 "Food Safety: Addressing Radiation in Japan's Northeast after 3.11." *The Asia-Pacific Journal*, 9.31.  
 <[http://japanfocus.org/-Martin\\_J\\_-Frid/3580](http://japanfocus.org/-Martin_J_-Frid/3580)> (30.09.2011).

HARVEY, David

- 1990 *The Condition of Postmodernity: An Enquiry into the Origins of Cultural Change*. Oxford: Blackwell.

JACOBS, Jane M.

- 2004 "Tradition Is (not) Modern: Deterritorializing Globalization." In: Nezar ALSAYYAD (Hg.): *The End of Tradition?* London: Routledge, S. 29–44.

JUSSAUME, Raymond A. Jr. / HISANO, Shūji / TANIGUCHI, Yoshimitsu

- 2000 "Food Safety in Modern Japan." In: Nicola LISCUTIN / René HAAK (Hg.): *Essen und Ernährung im modernen Japan*. München: Iudicium, S. 211–228.

KAWAGISHI Hirokazu 河岸宏和

- 2008 *Shoku no anzen wa doku made shinyō dekiru no ka?* 食の安全はどこまで信用できるのか. Tōkyō: Asukishinsho.

KNIGHT, John G. / David K. HOLDSWORTH / Damien W. MATHER

- 2007 "Country-of-origin and Choice of Food Imports: An In-depth Study of European Distribution Channel Gatekeepers." *Journal of International Business Studies* 28.1: 107–125.

KOBAYASHI Yoshinori 小林よしのり

- 2012 *Han TPP-ron* 反 T P P 論. Tōkyō: Gentōsha.

KOJIMA, Aiko

- 2011 "Responsibility or Right to Eat Well: The Food Education (Shokuiku) Campaign in Japan." *Stanford Journal of East Asian Affairs* 11.1: 48–63.

KOMIYAMA Aki 小宮山あき

- 15.02.2008 "Senritsu Chūgoku 'Satsujin Shokuhin' Kōbō no Jittai: Chūgoku 'Doku Gyōza' Jiken 戦慄、中国「殺人食品」工場の実態: 中国「毒ギョーザ」事件." *AERA* アエラ, S. 18.

MAFF (MINISTRY OF AGRICULTURE, FORESTRY AND FISHERIES) 農林水産省

- 2007 *Food Labeling for Processed Foods*.  
 <<http://www.maff.go.jp/e/jas/labeling/process.html>> (01.08.2008).  
 2008 *Quality Labeling Standard for Fresh Food*.  
 <<http://www.maff.go.jp/e/jas/labeling/pdf/fresh01.pdf>> (01.08.2011).

- 2011 *Heisei 22 Nendo Shokuryō Jikyūritsu o meguru Jijō* 平成22年度食料自給率をめぐる事情. Tōkyō: MAFF.
- MASSEY, Doreen  
1994 *Space, Place and Gender*. Minneapolis: University of Minnesota Press.
- MAINICHI SHINBUN 毎日新聞  
04.07.2012 “Gyūniku kara Shinkijun koeru Seshiumu: Kōriyama no Nōka Shukka 牛肉から新基準超えるセシウム: 郡山の農家出荷.”  
<<http://mainichi.jp/area/fukushima/news/20120704ddlk07040153000c.html>> (07.07.2012).
- METI (MINISTRY OF ECONOMY TRADE AND INDUSTRY) 経済産業省  
2008 *Chi'iki Dantai Shōhyō Mappu* 地域団体商標マップ.  
<<http://www.meti.go.jp/press/20080613002/20080613002-4.pdf>> (21.01.2011).
- MEXT (MINISTRY OF EDUCATION, CULTURE, SPORTS, SCIENCE AND TECHNOLOGY) 文部科学省  
2012 *Hōsha Senryō Bunpu Mappu* 放射線量分布マップ.  
<<http://ramap.jaea.go.jp/map/map.html>> (12.09.2012).
- MHLW (MINISTRY OF HEALTH, LABOUR AND WELFARE)  
2008 *Chūgokusan Reitō Gyōza o Gen'in to suru Yakubutsu Chūdoku Jian ni tsuite* 中国産冷凍餃子を原因とする薬物中毒事案について.  
<<http://www.mhlw.go.jp/topics/bukyoku/iyaku/syoku-anzen/chinagyoya/dl/01.pdf>> (12.08.2012).
- 2012 *Shokuhinchū no Hōsha Seibushitsu no Aratana Kijunchi ni tsuite* 食品中の放射性物質の新たな基準値について.  
<<http://www.mhlw.go.jp/topics/bukyoku/iyaku/syoku-anzen/iken/dl/120117-1-03-01.pdf>> (04.04.2012).
- MOA AGRI (MOA SHIZEN NŌHŌ BUNKA JIGYŌDAN, MOA 自然農法文化事業団)  
2011 *Yūki Nōgyō Kiso Dēta Seisaku Jigyō Hōkokusho* 有機農業基礎データ作成事業報告書.  
<[http://www.moaagri.or.jp/pdf/H22\\_yukikiso\\_houkokusho.pdf](http://www.moaagri.or.jp/pdf/H22_yukikiso_houkokusho.pdf)> (20.04.2012).
- MULGAN, Aurelia George  
2005 *Japan's Interventionist State: The Role of the MAFF*. London: RoutledgeCurzon.  
2011 “Japan's New Agricultural Policy Plan Neglects Trade Liberalisation.” *East Asia Forum*.  
<<http://www.eastasiaforum.org/2011/11/02/japan-s-new-agricultural-policy-plan-neglects-trade-liberalisation>> (31.03.2012).



MAIBOISU マイボイス

- 2012 *Shoku no Anzen (Dai 4 Kai)* 食の安全 (第4回). Umfrage Nr. 16707  
 <<http://www.myvoice.co.jp/biz/surveys/16707/index.html>>  
 (15.08.2012).

NAIKAKUFU 内閣府

- 2005 *Shokuiku Kihonhō* 食育基本法.  
 <<http://law.e-gov.go.jp/htmldata/H17/H17HO063.html>> (27.01.2009)

NAKAMURA, Tsuyoshi / KOIZUMI, Tomoko

- 25.12.2011 “New Radiation Limits Alarm Local Entities.” *Daily Yomiuri Online*.  
 <<http://www.yomiuri.co.jp/dy/national/T111224002468.htm>>  
 (03.01.2012).

NAOI, Megumi / KUME, Ikuo

- 2011 “Explaining Mass Support for Agricultural Protectionism: Evidence from a Survey Experiment during the Global Recession.” *International Organization* 65.3: 771–795.

NESTLE, Marion

- 2003 *Safe Food: The Politics of Safe Food*. Berkeley: University of California Press.

NOGUCHI Kunikazu 野口邦和

- 2011 *Hōshanō Osen kara Kazoku o mamoru. Tabekata no Anzen Manyuaru*  
 放射能汚染から家族を守る 食べ方の安全マニュアル. Tōkyō:  
 Seishunshinsho.

PAASI, Ansi

- 1991 “Deconstructing Regions: Notes on the Scales of Spatial Life.” *Environment and Planning A* 23: 239–56.

PHILIPPS, Axel

- 2008 *BSE, Vogelgrippe & Co. “Lebensmittelskandale” und Konsumentenverhalten: Eine empirische Studie*. Bielefeld: Transcript.

OHNUKI-THIERNEY, Emiko

- 1995 “Structure, Event and Historical Metaphor: Rice and Identities in Japanese History.” *The Journal of the Royal Anthropological Institute* 1.2: 227–253.

REIHER, Cornelia

- 2012 “Lebensmittelsicherheit in Japan nach Fukushima: Produzenten vs. Konsumenten?” In: David CHIAVACCI / Iris WIECZOREK (Hg.): *Japan 2012: Politik, Wirtschaft und Gesellschaft*. Berlin: VSJF, S. 283–307.

SEKIGAWA Yasushi 関川 靖 / YAMADA Yukari 山田 ゆかり / YOSHIDA Hiroshi 吉田 洋

2010 “Chi’iki Burando ni okeru Fūdo Bijinesu no Yakuwari” 地域ブランドにおけるフードビジネスの役割. *Nagoya Bunri Daigaku Kiyō* 名古屋文理大学紀要 10: 115–126.

SCHREIBER, Mark

27.08.2012 “Getting Food on Tables is Increasingly Difficult.” *The Japan Times Online*.

<<http://www.japantimes.co.jp/print/fd20120916bj.html>> (01.09.2012).

TAIRA Yūji 平有治

05.06.2011 “Shokuiku to Genpatsujiko. Shokuzai Osen: Seikaku na Chishiki o 食育と原発事故食材汚染、正確な知識を.” *Saga Shinbun* 佐賀新聞.

<<http://www.saga-s.co.jp/news/ronsetu.0.1935451.article.html>> (15.06.2012).

TAKAHASHI Hiderō 高橋秀郎

25.06.2012 “Fukushimasan Gyōkai: Tako to Kai, Shinsai Irai Ichinen Sankagetsuburi Tentō ni 福島産魚介: タコと貝、震災以来1年3カ月ぶり店頭に.” *Mainichi Shinbun* 毎日新聞.

<<http://mainichi.jp/select/news/20120802k0000e040200000c.html>> (26.06.2012).

TOMISAKA Satoshi 富坂聡

2007 *Chūgoku nise Shokuhin no Karakuri* 中国ニセ食品のカラクリ. Tōkyō: Kadogawa Gakugei.



