

Walfang in Japan und in vergleichender Perspektive

Hausarbeit für das Hauptseminar

Natur und Kultur in Japan.

Aspekte eines komplexen Verhältnisses in historischer Perspektive

Leitung: Prof. Dr. Klaus Vollmer

Vorgelegt von

Michael Baumgartner (9. FS)

Inhaltsverzeichnis

1 Einleitung.....	2
2 Überblick über die Geschichte des Walfangs in Japan.....	2
3 Drei Arten des Walfangs.....	6
3.1 Hochseewalfang.....	6
3.2 Großküstenwalfang.....	7
3.3 Kleinküstenwalfang.....	7
4 Walfangkultur.....	8
4.1 Walfangorte.....	8
4.2 Elemente der japanischen Walfangkultur.....	9
4.1.1 Religiöse Vorstellungen.....	10
4.1.2 Verteilungssysteme.....	12
4.1.3 Nahrungskultur.....	14
4.1.4 Gemeinsames und tradiertes Wissen.....	15
5 Japanische und norwegische Argumentation für den Walfang.....	15
6 Zusammenfassung.....	17
Anhang 1: Übersetzung.....	18
Anhang 2: Übersicht über die erwähnten Walarten.....	24
Bibliographie.....	25

1 Einleitung

Bei der Frage nach dem Verhältnis zwischen Natur und Kultur in Japan stößt man auf einen scheinbaren Widerspruch: Einerseits wird die angebliche Einheit von Mensch und Natur in Japan gerne beschworen, andererseits ist Japan eines der Industrieländer, die laufend wegen Umweltzerstörung angeprangert werden. Neben häufig wiederkehrenden Themen wie Zerstörung des tropischen Regenwalds und Überfischung der Meere ist der japanische Walfang eine der am häufigsten kritisierten Praktiken.

In dieser Arbeit soll versucht werden, zu beleuchten, wie die Tradition des japanischen Walfangs zusammenhängt mit dem Naturverständnis der Japaner bzw. mit dem Verhältnis Natur – Kultur. Dazu werde ich nach einer knappen Darstellung der Geschichte des Walfangs in Japan die Elemente der Walfangkultur und ihre Grundlagen herausarbeiten, um diese anschließend zu kontrastieren mit der Argumentation für Walfang in Norwegen, die sich von der japanischen unterscheidet.

2 Überblick über die Geschichte des Walfangs in Japan

Der japanische Walfang hat eine sehr lange Tradition. Schon bevor man am Beginn des 17. Jahrhunderts mit dem „aktiven“ Walfang begann, gab es neben gelegentlicher Jagd mit Pfeil und Bogen und Netzen den „passiven Walfang“¹. Dieser bestand darin, daß man tote oder verwundete Wale, die vorbeitrieben, einfing. Auch die Verwertung von angeschwemmten und gestrandeten Walen fällt unter diese Kategorie. Der passive Walfang hörte natürlich auch nach dem Eintritt in die Ära des aktiven Walfangs nicht auf, und die Ankunft eines Wals war immer ein Großereignis, das nicht selten territoriale bzw. Besitzstreitigkeiten zwischen Gemeinden auslöste, die manchmal auch in Kämpfe ausarteten.

Ende des 16. Jahrhunderts trat man in die zweite Phase des Walfangs ein, in der erstmals Harpunen verwendet wurden. Bei dieser Methode, der

¹ Die Darstellung der jap. Walfanggeschichte folgt Kalland, Arne & Moeran, Brian (1992): *Japanese Whaling. End of an Era?* London: Curzon Press, S. 65ff.

sogenannten *Tsukitori-hō* (突き捕り法) arbeiteten mehrere Boote zusammen, der Wal wurde hernach zur Verarbeitung an Land gebracht.

In der dritten Stufe, die um 1675 begann, hatte der Walfang erstmals industrielle Züge durch die Einführung der Netzmethode, der *Amitori-hō* (網捕り法). Bei der einfacheren Variante wurden die Wale in eine Bucht getrieben, worauf diese mit Netzen abgeschlossen und der Wal mit Harpunen getötet wurde. Die effizientere Methode wurde 1675 durch Wada Kakuemon aus Taiji entwickelt. Dabei wurde der Wal auf drei Seiten von Booten umringt und so in ein Netz auf der vierten Seite getrieben. Diese Methode war so erfolgreich, daß sie bis ans Ende des 19. Jahrhunderts praktiziert wurde. Gefangen wurden auf diese Weise hauptsächlich langsam schwimmende Arten wie etwa Nordkaper und Buckelwal.

Diese Art des Walfangs erforderte aufgrund des intensiven Arbeits- und Materialeinsatzes mit zahlreichen Booten und Netzen einen hohen Kapitalaufwand, wobei Kaufleute aus Ōsaka als Investoren fungierten. Außerdem war eine große Anzahl von Leuten mit teilweise sehr spezialisierten Tätigkeiten sowohl für den eigentlichen Fang als auch für die Verarbeitung notwendig. Eine Netzgruppe konnte an die 1000 Personen umfassen. Diese beiden Faktoren machten den Netzwalfang zu einer der Großindustrien in Japan.

In den 1820ern tauchten erstmals amerikanische und britische Walfänger in den Gewässern um Japan auf. Dies wurde – wohl zu recht – verantwortlich gemacht für die drastischen Rückgänge der Erträge der japanischen Walfänger. Gleichzeitig waren die Erfordernisse des amerikanischen Walfangs einer der Gründe für die gewaltsame Öffnung Japans durch die Flotte von Kommodore Perry. Die Amerikaner waren erbost über die Behandlung, die in Japan gestrandete Walfänger erlebt hatten, und sie forderten das Recht, in japanischen Häfen Wasser, Kohle und frische Lebensmittel aufzunehmen.

Um mit den Ausländern konkurrieren zu können, wurden Versuche unternommen, die amerikanische Fangmethode zu übernehmen. Allerdings konnte dies nur begrenzt geschehen, da die amerikanische und die japanische Art des Walfangs zu unterschiedlich waren. Denn die Amerikaner operierten nicht von Stationen an der Küste aus, und sie waren

ausschließlich am Walspeck interessiert. Den Rest des Wals, also Knochen, Fleisch und Innereien, warfen sie ins Meer zurück, während in Japan der gesamte Wal verwertet wurde. Die eigentliche Fangtechnik der Amerikaner jedoch wurde kopiert. Sie bestand darin, daß der Wal von kleinen Beibooten das Walfangschiffs aus erst harpuniert wurde, und wenn er schließlich erschöpft war, wurde er mit einer Bombenlanze getötet.

In den 1880ern experimentierte man mit wechselhaftem Erfolg mit Hochseewalfang nach der amerikanischen Methode. 1878 wurde die Netzmethode nach einem schweren Unfall in Taiji aufgegeben, bei dem nach der Legende 111 Menschen bei dem Versuch getötet worden waren, einen weiblichen Nordkaper mit Kalb zu fangen, was gegen ein Tabu verstieß.²

Die amerikanische Methode war allerdings in Japan nur kurzlebig, da unterdessen die letzte Revolution im Walfang stattgefunden hatte. Der Norweger Svend Foyn hatte in den 1860ern das Harpunengewehr und die explosive Harpune erfunden. Das Harpunengewehr war am Bug eines Dampfschiffes montiert, und der Wal wurde an Land verarbeitet.

Die Japaner kamen mit der norwegischen Methode erstmals durch russische Walfänger in Berührung, die mit norwegischen Schiffen im Pazifik operierten. Nachdem die ersten Versuche, diese Methode in Japan anzuwenden, gescheitert waren, kam um 1900 schließlich der Durchbruch. Oka Jūrō gründete, angeregt durch seinen Lehrer Fukuzawa Yukichi, eine Walfangfirma, die spätere Tōyō Gyogyō. Nachdem er in Norwegen die Methode studiert hatte, war er schließlich mit einem Norweger als Bordschützen erfolgreich. Damit war der japanische Großküstenwalfang entstanden, und er nahm in den Folgejahren rapide zu, besonders nachdem im russisch-japanischen Krieg ein Großteil der russischen Fangflotte erbeutet wurde. Auch geographisch verbreitete sich der Walfang in Japan, und während sich die traditionellen Walfangzentren Japans hauptsächlich im Westen befanden, kamen nun mit beispielsweise Ayukawa (Miyagi-ken) und Abashiri (Hokkaidō) neue hinzu. Der Walfang wurde in den ersten Dekaden des 20. Jahrhunderts fest etabliert, es gab zahlreiche Firmen und eine nationale Dachorganisation wurde gegründet. Die meisten Bordschützen waren aber bis weit in die 20er Jahre hinein Norweger.

² Ebd. S. 151

Obwohl sich der Großküstenwalfang geographisch ausweitete und schließlich von Taiwan bis zu den Kurilen erstreckte, dauerte es bis 1929, bis die Japaner den Hochseewalfang aufnahmen. Auch hier hatten Norweger die Vorreiterrolle inne, mit dem Bau des ersten Fabrikschiffes im Jahre 1881 über die Einrichtung der ersten Walfangstation in der Antarktis bis zur wichtigen Erfindung des *Slipway* am Heck des Fabrikschiffes, mit dem auch große Wale einfach an Bord des Fabrikschiffes gezogen werden konnten, im Jahre 1924. Folgerichtig war auch das erste japanische Fabrikschiff aus norwegischer Produktion, aber man emanzipierte sich bald, und nach anfänglichen Mißerfolgen wurde ab Mitte der 30er Jahre der Hochseewalfang in antarktischen Gewässern forciert. 1941 wurde der vorläufige Höhepunkt erreicht, mit 150.000 Tonnen gefangenem Wal.

Der Krieg im Pazifik dämpfte die japanischen Aktivitäten etwas, aber schon kurz nach der Kapitulation Japans waren die Reste der japanischen Walfangflotte wieder aktiv, diesmal mit Unterstützung der amerikanischen Besatzer, die am japanischen Walfang als wichtigem Nahrungsmittellieferant interessiert waren.

Der Vorkriegsstand wurde 1955 wieder erreicht, und Anfang der 60er war Japan zur weltgrößten Walfangnation geworden, mit Norwegen, der UdSSR und Großbritannien als wichtigsten Konkurrenten. Zu dieser Zeit machte sich bereits die beginnende Erschöpfung der Bestände bemerkbar, von der besonders Großwalarten wie Blau-, Finn- und Buckelwal betroffen waren. 1965 wurde von der International Whaling Commission (IWC), die 1947 ursprünglich zur Regelung der kommerziellen Ausbeutung des Walbestände gegründet worden war, ein Fangverbot für Blauwale erlassen, das aber illegalen Fang von Blauwalen durch die UdSSR nicht verhindern konnte.³ Weitere Fangverbote sollten folgen, was aber nicht verhinderte, daß die IWC-Fangquoten wie auch die tatsächlichen Erträge aufgrund der geringen Populationen kontinuierlich sanken.

Besonders seit der United Nations Conference on the Human Environment, die in Stockholm im Jahre 1972 stattfand, machte sich eine immer stärker werdende Bewegung gegen den Walfang bemerkbar. Teilweise gesponsert von der Anti-Walfang-Bewegung traten in den 70ern zahlreiche

³ Stoett, Peter J. (1997): *The International Politics of Whaling*. Vancouver: UBC Press, S. 83

Staaten in die IWC ein, so daß 1982 endlich die erforderliche Mehrheit für ein weltweites Verbot des kommerziellen Walfangs vorhanden war, das 1986 in Kraft treten sollte.⁴ Ausnahmen sollten nur für den Subsistenzwalfang eingeborener Völker wie den Inuit in Grönland gelten.

Für Japan hatte das Moratorium die Auswirkung, daß der Großküstenwalfang völlig eingestellt wurde. 1986 wurde die letzte Fangflotte in die Antarktis geschickt. Seit 1988 dürfen im Kleinküstenwalfang auch keine Zwergwale mehr gefangen werden, die neun noch lizenzierten Boote beschränken sich auf den Fang einiger Dutzende Schwarz- und Pilotwale. Diese können legal gefangen werden, da sie nicht zu den Großwalen gezählt werden und damit nicht in den Zuständigkeitsbereich der IWC fallen. Gleichzeitig werden jedes Jahr noch ca. 300 Zwergwale in der Antarktis zu wissenschaftlichen Zwecken gefangen. Zu diesem Zweck wurde 1988 ein Unternehmen gegründet, nachdem 1987 die letzte Firma, die im Hochseewalfang tätig gewesen war, aufgelöst wurde.

3 Drei Arten des Walfangs

Die drei schon oben erwähnten Arten des Walfangs unterscheiden sich in einigen Punkten, weshalb hier kurz die wesentlichen Merkmale erwähnt werden sollen.⁵

3.1 Hochseewalfang

Der Hochseewalfang zeichnet sich vor allem dadurch aus, daß er von Stationen an Land weitgehend unabhängig ist. Eine Fangflotte besteht aus einem Fabrikschiff und mehreren Fangbooten, eventuell auch noch diversen Transportern, Gefrierbooten oder Tankern, je nachdem wie weit entfernt vom Heimathafen die Flotte operiert. Der Fangablauf ist hochgradig arbeitsteilig. Ein Boot spürt mit Sonar Wale auf, die von den Fangbooten erbeutet und von anderen Booten eingesammelt und zum Mutterschiff transportiert werden, wo der Wal geflenst (zerlegt) und eingefroren bzw. weiterverarbeitet wird. Gefangen werden alle Großwalarten.

⁴ Ebd. S. 66

⁵ Vgl. Kalland & Moeran S. 95 ff.

3.2 *Großküstenwalfang*

Der Großküstenwalfang unterscheidet sich vom Hochseewalfang hauptsächlich durch zwei Merkmale:

- Die Fangboote, die von der Größe her mit ca. 20 Mann Besatzung denen im Hochseewalfang vergleichbar sind, operieren unabhängig voneinander und müssen den Wal zur Verarbeitung zu einer Flensstation an Land bringen.
- Der Großküstenwalfang beschränkt sich auf bestimmte Großwalarten wie etwa Pottwale und große Bartenwale (keine Zwergwale).

3.3 *Kleinküstenwalfang*

Der Kleinküstenwalfang zeichnet sich zunächst durch einige Merkmale aus, die schon im Namen angedeutet sind. Die Fangboote sind mit 5-8 Mann Besatzung kleiner als im übrigen Walfang. Die Boote operieren von der Küste aus und kehren gewöhnlich am Abend zum Hafen zurück, wo auch die gefangenen Wale geflenst werden. Momentan dürfen nur Schwarz- und Pilotwale gefangen werden, traditionell gehörten aber auch Zwergwale⁶ und gelegentlich Schwertwale zu den jagdbaren Walen. Japan erneuert seit 1988 jährlich die Forderung nach einer Quote von 50 Zwergwalen für den Kleinküstenwalfang, um die Folgen des Moratoriums in den Walfangorten zu erleichtern.⁷ Die japanische Regierung hat neun Fangboote lizenziert, die ihren Fang nur an bestimmten Orten anlanden dürfen.

Wegen der geringen Besatzung der Boote gibt es keine große Spezialisierung, und oft sind die Funktionen von Kapitän, Bordschütze und Eigner in einer Person versammelt. Grundsätzlich hat der Bordschütze die höchste Autorität (wie auch beim Großküstenwalfang), da er über die nötigen Kenntnisse über Walverhalten und -gründe verfügt.

Die neun Boote, die derzeit in Betrieb sind, gehören acht Unternehmen, die paarweise zusammenarbeiten.⁸ Sie sind verteilt auf vier Heimathäfen,

⁶ Ungeachtet ihres (deutschen) Namens werden Zwergwale zu den Großwalen gerechnet. Sie sind mit einer Körperlänge von ca. 12 m zwar klein im Vergleich zu etwa Blau- und Finnwal (ca. 30 bzw. 25 m), aber dennoch größer als die anderen im Kleinküstenwalfang gejagten Walarten.

⁷ Stoett, S. 76

⁸ Kalland & Moeran, S. 93

nämlich Taiji (Wakayama-ken), Wadoura (Chiba-ken), Ayukawa (Oshika-shi, Miyagi-ken) und Abashiri (Hokkaidō).

4 Walfangkultur

Walfangkultur kann definiert werden wie folgt:

„A whaling culture (...) may be defined as the shared knowledge of whaling transmitted across generations. This shared knowledge consists of a number of different socio-cultural inputs: a common heritage and world view, an understanding of ecological (including spiritual) and technological relations between human beings and whales, special distribution processes, and a food culture.“⁹

In diesem Kapitel wird deutlich werden, daß alle genannten Merkmale einer Walfangkultur auf die japanischen Walfangorte zutreffen. Da diese jedoch eine lokale Kultur ist, werden zuerst sechs Orte vorgestellt, in denen sie mehr oder weniger präsent ist.

4.1 Walfangorte

Neben den vier obengenannten Dörfern und Städten, in denen Walfangboote registriert sind, gibt es noch zwei Ortschaften, die traditionell mit dem Walfang verbunden sind.¹⁰ Es sind dies Arikawa¹¹ und Ukushima, die beide auf der Inselgruppe Gotō (Nagasaki-ken) liegen. Beide haben eine lange, mehrere Jahrhunderte umfassende Geschichte des Walfangs hinter sich, heute gibt es dort keinen Walfang mehr. Doch das Bewußtsein der Besonderheit hat sich erhalten, und wenn auch dort kein Wal mehr gefangen wird, so gehört Walfleisch auch heute noch zu den bevorzugten Gerichten.

In Ukushima ist man heute noch stolz darauf, daß besonders viele Männer von der Insel die prestigereiche Position eines Bordschützen innehatten, und auf dem Höhepunkt des japanischen Walfangs kam ein Zehntel

⁹ Akimichi, Tomoya u.a. (1988): *Small-Type Coastal Whaling in Japan. Report of an International Workshop*. Edmonton: Boreal Institute for Northern Studies, Occasional Publication No. 27, S. 75

¹⁰ Vgl. Kalland & Moeran S. 18 ff.

¹¹ Arikawa ist übrigens einer der Orte, wo das heimliche Christentum die Edo-Zeit überlebte, auch dies ein Punkt, der auf die Besonderheit (und Abgesondertheit) des Ortes hinweist.

der Schiffsbesatzungen aus Arikawa. Dort ist auch noch ein mit dem Walfang verbundenes Festival lebendig.

Auch Taiji hat, wie oben erwähnt, eine lange Tradition als Walfangort. Hier wurde der Netzwalfang erfunden, und hier ist auch der Standort der wenigen verbliebenen Hochseewalfänger, die den wissenschaftlichen Walfang betreiben.

In Wadaura selbst wurde erst in diesem Jahrhundert mit dem Walfang begonnen, aber auf der Bōsō-Halbinsel im südlichen Teil der Präfektur Chiba wird er seit vor der Edo-Zeit betrieben. Hier wurde durch die Jahrhunderte hindurch, bis ca. 1905, nahezu unverändert Jagd auf Schwarzwale mit der Harpunen-Methode gemacht. Die restlichen beiden Ortschaften haben erst in diesem Jahrhundert den Walfang aufgenommen, im Zuge seiner Erweiterung, die dem russisch-japanischen Krieg folgte. Dennoch haben sich auch hier lokale Sonderkulturen herausgebildet. Im Fall von Abashiri kann man nicht von der Stadt im ganzen als Walfangort sprechen, vielmehr leben bzw. lebten die im Walfang Beschäftigten in einem klar umrissenen Gebiet innerhalb Abashiris. Jedoch gibt es seit dem Moratorium von Abashiri aus keine Walfangaktivitäten mehr, es wird allerdings noch Wal angelandet und geflenst.

Den meisten der hier genannten Ortschaften ist gemein, daß sich der Rückgang des Walfangs negativ auf Einwohnerzahl und Bevölkerungszusammensetzung ausgewirkt hat. Mit Ausnahme von Abashiri, das nicht so einseitig auf Walfang ausgerichtet ist, und Taiji, wo sich die Einwohnerzahl einigermaßen konstant gehalten hat, leben in den genannten Orten viel weniger Menschen als nach dem Krieg, die verbliebene Einwohnerschaft zeigt eine deutliche Tendenz zur Überalterung.¹²

4.2 Elemente der japanischen Walfangkultur

Die besonderen Strukturen, Normen und Verhaltensweisen, die sich in den oben beschriebenen Orten finden und mit dem Begriff Walfangkultur beschreiben lassen, bestehen aus einer Reihe von Elementen, die sich analog zum obigen Zitat abgrenzen lassen.

¹² Kalland & Moeran, S. 183

4.1.1 Religiöse Vorstellungen

Die religiösen Vorstellungen von der Beseeltheit der Natur im Shintō und von der Buddhanatur der Lebewesen im japanischen Buddhismus ergänzen sich zu dem Glauben, daß der Wal eine Seele hat. Wal und Mensch gehen ein Verhältnis ein, das nicht mit der Tötung des Wals beendet ist. Die Allgegenwärtigkeit von göttlichen Wesen in der Natur fordert einen besonderen Respekt und Schaffung eines guten Verhältnisses (auf rituellem Weg) zwischen der göttlichen Welt der *Kami* und der menschlichen. Daraus ergeben sich eine Reihe von Konsequenzen sowohl für die Art des Walfangs selbst als auch für ihn umgebende Rituale.

Traditionell wird in Japan der ganze Wal verwendet. Das Walfleisch und die Innereien wurden gegessen, aus dem Walspeck Öl gekocht, und aus Pottwalzähnen, Barten und Knochen wurden in der Edo-Zeit eine Vielzahl von handwerklichen Produkten hergestellt, z.B. Käämme, Plektren für Zupfinstrumente u.a.¹³ Im Gegensatz dazu verwendeten etwa die amerikanischen Walfänger im 18. und 19. Jahrhundert ausschließlich den Speck zur Ölgewinnung. Die japanische Weise der Totalverwertung wurde sogar noch in der Phase des industriellen Fangs so weit wie möglich beibehalten. Kalland und Moeran berichten von einem pensionierten Flenser, der in den 30er Jahren an Bord eines russischen Schiffs war:

„The Russians wasted a lot of the whales that they caught, though, and that was a pity. In this respect, he feels that the Japanese whalers were really efficient. After all, they had always made use of the whole whale and did not throw large quantities of it back into the sea.“¹⁴

Natürlich ist dieses Phänomen nicht einzigartig. Auch der oben erwähnte Norweger Svend Foyn, der Erfinder der Harpunenkanone, bestand auf einer möglichst kompletten Nutzung des Wals, denn „the whale is a gift from God“¹⁵. Das Resultat ist zwar dasselbe wie in Japan, die Denkweise, die dazu führt, jedoch grundverschieden: Foyn gehorcht einer transzendenten Instanz, der Wal an sich ist für ihn nur ein Objekt, wenn auch ein wertvolles.

¹³ Ebd. S.71

¹⁴ Ebd. S.61

¹⁵ Ebd. S.76

Für den japanischen Walfänger dagegen ist der Wal selbst das zu respektierende Lebewesen.

Auch nachdem der Wal verarbeitet ist, ist die Beziehung zu ihm noch nicht beendet. Eine wichtige Rolle spielen die buddhistischen Zeremonien zum Gedächtnis getöteter Wale, die regelmäßig zur selben Zeit und im selben Umfang wie für Menschen abgehalten werden, typischerweise am *O-Bon-Fest*.¹⁶ Dabei gibt es sowohl Zeremonien einzelner Familien, in Tempeln abgehalten, wie auch Feste, an denen der ganze Ort teilnimmt. Man geht sogar so weit, Walen wie Menschen posthume Namen (*Kujira no kaimyō*, 鯨の戒名) zu geben. Ebenso gibt es, wieder an die Totenriten für Menschen angelehnt, Walgräber (*Kujirazuka*, 鯨塚), in denen nicht notwendigerweise ein Wal tatsächlich begraben sein muß, und Erinnerungssäulen (*Kujira kuyōtō*, 鯨供養塔).

Die Shintō-Riten rund um den Walfang sind dagegen eher auf das Wohlergehen der Walfänger und Erfolg bei der Jagd ausgerichtet. Sie reichen von Gebeten für die Sicherheit der Mannschaften – zu Hause oder im Schrein – über die rituelle Reinigung des Boots und der Mannschaft vor der ersten Fahrt der Saison zur Feier des ersten Fangs der Saison. Ungewöhnlich für normale japanische Verhältnisse ist, daß Walfleisch – gewöhnlich vom Schwanz, dem besten Stück – auf dem *Kamidana*, in Arikawa sogar auf dem *Butsudan* als Opfer für die *Kami* bzw. die Vorfahren dargebracht wird, was eigentlich mit dem buddhistischen Tötungsverbot schwer in Einklang zu bringen ist.¹⁷

Eine weitere Auswirkungen der religiösen Vorstellungen ist die Existenz bestimmter Tabus rund um den Walfang, wie z.B. das Töten eines weiblichen Wals mit Kalb. Es gibt mehrere Legenden und Erzählungen, die von Verletzungen dieses Tabus und den Folgen davon handeln. Erwähnt wurde schon die Erzählung aus Taiji, nach der 111 Menschen beim Versuch, eine Wal-mutter mit Kalb zu fangen, umkamen. Noch phantastischer ist eine Geschichte aus Taira auf Ukushima, in der 72 Walfänger starben, als sie eine 60 Meter (!) lange Blauwalmutter mit ihrem Kalb fangen wollten,

¹⁶ Akimichi u.a. S. 57; 59f.

¹⁷ Akimichi u.a. S. 63; Kalland & Moeran S. 149

nachdem sie zuvor schon Warnungen erhalten hatten.¹⁸ Diese Erzählungen können zwei Zwecke erfüllen. Zum einen verstärken und erneuern sie das Verbot, das auch dazu dienen mag, der Erschöpfung der Bestände vorzubeugen, zum anderen wirken sie in der Walfanggemeinde identitäts- und gemeinschaftsstiftend.

4.1.2 Verteilungssysteme

Das wichtigste Walprodukt heutzutage ist das Fleisch, Speck und Innereien, alle als Lebensmittel. Knochen werden gemahlen und als Dünger verwendet, haben aber keine große ökonomische Bedeutung. Öl und „Fischbein“ (das nicht vom Fisch stammt, sondern von den Barten großer Bartenwale wie Blau-, Finn- oder Buckelwal) haben heute keine Bedeutung mehr, da sie durch andere Produkte ersetzt wurden. Wenn man also die Distributionssysteme in den Walfanggemeinden betrachtet, handelt es sich nur um Lebensmittel.

Es wird unterschieden zwischen kommerzieller und nichtkommerzieller Distribution. Beide sind jedoch gleichermaßen geprägt durch das Vorhandensein langfristiger Beziehungen zwischen Gebern und Empfängern.

Die kommerzielle Distribution findet statt durch Großhändler, Einzelhändler und durch Direktverkauf an den Endverbraucher. Letzteres ist nicht überall erlaubt, aber in einigen Häfen können Verbraucher frisches Walfleisch direkt vom Boot kaufen. Die Transaktionsmodi beim Verkauf an Groß- und Einzelhändler sind zwar von Ort zu Ort verschieden (an einigen Orten wird das Fleisch eingeteilt nach Qualitätsstufen und in kleineren Partien versteigert, anderorts bestehen die Partien aus ganzen Walen, oder es gibt ein System fester Preise), ein durchgehendes Merkmal ist jedoch, daß zwischen Verkäufer und Käufer langfristige Geschäftsbeziehungen bestehen, die keine Seite durch übermäßiges Profitstreben zu riskieren bereit ist.¹⁹

Viel interessanter noch als die kommerzielle Distribution ist die nichtkommerzielle in den Orten, wo Kleinküstenwalfang getrieben wird, in der die Strukturen und die Vernetzung innerhalb einer Walfanggemeinde vielleicht am deutlichsten werden. Tatsächlich ist hier ein System von derartiger Komplexität und Größe zu beobachten, daß Kalland und Moeran sich als Sozi-

¹⁸ Kalland & Moeran S. 150f.

¹⁹ Vgl. Akimichi u.a. S. 35ff.

alanthropologen an Malinowskis berühmten *Kula*-Ring auf den Trobriand-Inseln erinnert fühlen.²⁰

Der Eigner eines Walfangbootes, das Boot in seiner Gesamtheit sowie die Mannschaft erhalten zunächst zwischen Beginn der Walfangssaison und dem ersten Fang der Saison ein rituelles Geschenk in Form von Sake, genannt *Omiki* (御神酒), teilweise auch in Form von Bier, Whisky oder anderen Getränken. Vom ersten Fang, aber auch von späteren Fängen wird nun Fleisch vom Eigner an verschiedene Personengruppen verteilt:²¹

- Die Mitglieder der Mannschaft erhalten einen Anteil an hochwertigem Fleisch von jedem Fang, das teilweise an Nachbarn, Verwandte, Freunde usw. weiterverteilt wird.
- Fischerboote bekommen Fleisch im Austausch gegen Hinweise auf Walsichtungen.
- Die Aushilfs-Flenser arbeiten zum großen Teil nicht für Geld, sondern ca. zwei Kilogramm Fleisch pro Person und Tag, allerdings von minderer Qualität als das der Mannschaft.
- Tempel, Schreine und die Feuerwehr erhalten einen Anteil, ebenso das Gemeindezentrum, welches wiederum weiterverteilt an Schulen und karitative Einrichtungen.
- Schließlich werden die erhaltenen *Omiki*-Geschenke vom Eigner und von der Mannschaft erwidert mit Walfleisch, und zwar bis zu fünfmal während einer Saison.

Im Rahmen eines Workshops wurde der Geschenkaustausch anlässlich des ersten Fangs der Saison eines Bootes in Ayukawa detailliert untersucht. Dabei stellte sich heraus, daß bei der Erwidern von Geschenken Verwandte und Freunde gegenüber Geschäftspartnern bevorzugt werden. Dieses Ergebnis wird folgendermaßen interpretiert:

²⁰ Kalland & Moeran S. 145. – Bronislaw Malinowski, Ethnologe und Begründer der britischen „social anthropology“, betrieb in den 1910ern Feldforschung in Neuguinea und den Trobriand-Inseln. In „Argonauts of the Western Pacific“ (1922) beschrieb er ein komplexes ringförmiges Handels- bzw. Tauschsystem (genannt „*Kula*“), bei dem Muschelketten in die eine Richtung und Muschelarmbänder in die andere Richtung fließen. Der *Kula*-Handel dient vordergründig nicht ökonomischen Zwecken, verstärkt allerdings soziale und ökonomische Strukturen.

²¹ Akimichi u.a. S. 47

„The distribution of whale meat in a whaling community is very closely connected to ongoing, long term ties between individuals and households therein, and the general desire to „eat“ whale meat ... is additionally a metaphor for social exchange.“²²

Die Untersuchung zeigte auch, daß weit mehr als die Hälfte der Haushalte der Gemeinde an dem Austausch beteiligt war, und das erklärt auch die Aussage vieler Leute in mehreren Walfangorten, nach der Wal anders als Fisch nicht etwas sei, das man kaufe („魚は買う物、鯨はもらう物“).²³

4.1.3 Nahrungskultur

Es versteht sich von selbst, daß Walfleisch unter solchen Bedingungen auch als Nahrungsmittel im kulturellen Kontext eine besondere Rolle spielt. Zunächst wird oder wurde Walfleisch in ganz Japan gegessen. In den ersten Nachkriegsjahren war es für die japanische Bevölkerung von lebenswichtiger Bedeutung, denn 47% der tierischen Proteine stammten vom Wal, und viele Japaner sind heute noch der Ansicht, daß Walfleisch Japan damals vor einer Hungersnot bewahrt habe.²⁴ Auch noch in den 70er Jahren war Walfleisch ein regelmäßiger Bestandteil des Schulessens, wie einige meiner japanischen Kommilitonen berichteten.

In den Walfangorten hat Walfleisch natürlich eine besondere Bedeutung. Als es noch leicht zu bekommen war, wurde es beinahe täglich gegessen. Da heute, als Folge des Moratoriums, die Preise stark gestiegen sind, wird es zwar immer noch regelmäßig gegessen, aber nur noch in kleinen Mengen, „just to get the flavour of it“.²⁵

Die lange Geschichte des Walfangs und die regionalen Unterschiede haben zu einer großen Anzahl höchst verschiedener Zubereitungsweisen geführt. Das Fleisch wird als *Sashimi* zubereitet, gekocht, gebraten, gegrillt, fritiert, als Suppe, geräuchert und getrocknet.²⁶ Gegessen wird, wie oben erwähnt, alles vom Wal, jedoch gibt es regionale Präferenzen. Die lokale Spezialität in Wadaira beispielsweise ist mariniertes und getrocknetes

²² Ebd. S. 48

²³ Ebd. S. 46

²⁴ Kalland & Moeran S. 146

²⁵ Ebd. S. 148

²⁶ Eine ausführliche Übersicht gibt es bei Akimichi u.a. S. 69f.

Fleisch vom Schwarzwal (*Tare*), in Arikawa finden die Leute das widerlich wegen des starken Geruchs.²⁷

Auch im Rituellen kommt dem Walfleisch eine Bedeutung zu, da es ein fester Bestandteil von festen und Zeremonien ist. Typischerweise wird es besonders zu Neujahr und zum *O-Bon*-Fest gegessen, wie z.B. die *Kujirajiru*, die in Abashiri aus gesalzenem Walspeck zubereitet wird und obligatorischer Teil des Neujahrsfestes ist.

4.1.4 Gemeinsames und tradiertes Wissen

Ein letzter Punkt ist die Tatsache, daß in den behandelten Orten ein reicher Fundus von gemeinsamen Wissen existiert, das man anderswo nicht finden kann. Es gibt auf der einen Seite tradierte Mythen und Legenden, wie die schon mehrfach erwähnten Geschichte aus Taiji, zum anderen wurden die Kenntnisse und Fertigkeiten, die im Walfang und in der Verarbeitung des Wals benötigt werden, innerhalb der Gemeinden von Generation zu Generation weitergegeben. Typischerweise kamen junge Walfänger schon aus Walfängerfamilien, und sie lernten ihr Handwerk von den älteren.

Die Sozialisation fand im Bewußtsein, zu etwas besonderem zu gehören statt. Frauen und Kinder der Walfänger waren stolz auf den Beruf ihrer Männer bzw. Väter, und dieses gemeinsame Bewußtsein fungierte als starkes Band innerhalb der Gemeinden.²⁸

5 Japanische und norwegische Argumentation für den Walfang

Es gibt derzeit zwei Nationen, die trotz massiver internationaler Proteste einen kommerziellen Walfang betreiben, wenn auch in relativ kleinem Maßstab. Diese beiden sind Japan und Norwegen. Obwohl sie sich in ihrer Verteidigung und Rechtfertigung des Walfangs gegen die selben Gegner und Argumente wehren müssen, lassen sich doch gewisse Unterschiede feststellen in der jeweiligen Argumentation feststellen, die möglicherweise auf kulturellen Differenzen basieren.

²⁷ Kalland & Moeran S. 146

²⁸ Akimichi u.a. S. 31

Gemeinsam ist beiden zunächst die „konservationistische Einstellung“, die die Meinung vertritt, daß Walfang basierend auf wissenschaftlichen Erkenntnissen vertretbar ist und den Bestand der Wale nicht gefährdet. Dabei lehnen beide Länder die Sonderstellung innerhalb der Tierwelt, die dem Wal von Walfanggegnern zugeschrieben wird ab. Die japanische Seite ist bei der Diskussion um den Walfang in eine etwas unglückliche Lage geraten. Jahrelang argumentierten sie, daß ein kontrollierter Walfang durchaus durchführbar sei, und als sich zeigte, daß sie mit dieser Argumentation durchaus recht hatte, änderte die Gegenseite in der IWC ihre Taktik und betonte ethische und moralische Aspekte. Daß die Japaner und Norweger nicht ganz alleine standen, zeigt die Tatsache, daß 1993 der Vorsitzende des Wissenschaftskomitees der IWC zurücktrat aus Verärgerung darüber, daß die IWC den Empfehlungen ihres eigenen Komitees nicht folgen wollte.²⁹ Die IWC lehnt seit Jahren die Annahme der Revised Management Procedure (RMP) ab, ein Verfahren zur sehr vorsichtigen Schätzung der Walbestände und zur Ermittlung konservativer Quoten, das eine begrenzte Aufnahme des Walfangs ermöglichen würde.

Ein weiterer Schwerpunkt der japanischen Argumentation liegt auf den einzigartigen kulturellen Zügen des japanischen Walfangs. Nach ihrer Anschauung ist der Kleinküstenwalfang auf die selbe Stufe zu stellen wie der eingeborener Völker in Alaska, Grönland etc., zumal die von ihnen gejagten Wale nicht bestandsgefährdet sind, ganz im Gegensatz zum Grönlandwal, von dem Inuit legal eine jährliche Quote fangen dürfen.

In Japan hält sich hartnäckig der Verdacht, die Kritik am japanischen Walfang habe vielleicht gar weniger mit dem Walfang als mit Japan zu tun, als eine andere Form des Japan-bashing.³⁰

Generell scheinen die Japaner ein Problem zu haben, auf die emotionale und ethische Argumentation der (hauptsächlich westlichen) Walfanggegner angemessen zu reagieren, wie dies meiner Meinung nach auch aus Takahashis Weigerung, diesen Komplex überhaupt zu behandeln, hervorgeht.³¹ Er führt die Frage stattdessen wieder auf die Durchführbarkeit moralischer Vorstellungen in der gegenwärtigen Welt zurück.

²⁹ Kalland, Arne (1993): *Whale politics and green legitimacy. A critique of the anti-whaling campaign*. In: *Anthropology Today* Vol 9 No 6

³⁰ Kalland & Moeran S. 192ff.

Als unglücklich muß man aus westlicher Sicht wohl auch die Entscheidung Japans bezeichnen, den Fang von Zwergwalen in der Antarktis als wissenschaftlich zu deklarieren, da dies meist als billiger Vorwand interpretiert wird. Norwegen agiert hier ungleich aggressiver und unbekümmerter. Als ein begrenzter Fang von Zwergwalen offiziell wieder aufgenommen wurde, wurde er als kommerziell deklariert. Norwegen scheint überhaupt mit der Kritik souveräner umgehen zu können. Bei allen meinen persönlichen Gesprächen mit Norwegern zu dem Thema war die Grundtendenz die Überzeugung von der Richtigkeit der Position Norwegens, und auch eine „Jetzt-erst-recht-Einstellung“ war zu beobachten. Man schreckt auch nicht davor zurück, mit Sprüchen wie „Intelligent food for intelligent people“ zu provozieren.

Auch die Frage der ethischen Implikationen ist möglicherweise von der norwegischen Position eher zu klären als von der japanischen, da die Norweger auf dem Boden des selben Grundverständnisses vom Verhältnis zwischen Mensch und Natur stehen wie die meisten ihrer Kritiker, während den Japanern die westliche Sichtweise unverständlich ist.

6 Zusammenfassung

Man kann in Japan mit Recht von einer ausgeprägten Walfangkultur sprechen. Diese basiert zu einem großen Teil auf den Vorstellungen vom Verhältnis Mensch – Natur, wie sie in der japanischen Weltanschauung und der Religion zum Ausdruck kommen.

Der einzelne Wal wird als Lebewesen mit einer Seele und einem ihm immanenten Wert angesehen, der den Respekt der Menschen verdient. Der Wert des Wals kommt also nicht von übergeordneten Kategorien, wie dies etwa in der christlichen Anschauung von der Natur als Kreation und Geschenk Gottes zum Ausdruck kommt. Daher kommt wohl auch das Unverständnis gegenüber dem Symbolwert des Wals in der weltweiten Umwelt-

³¹ 高橋順一 (1992) 『鯨の日本文化誌 一捕鯨文化の航跡をたどる一』 京都 淡交社, S.157, siehe auch Übersetzung im Anhang.

schutzbewegung, da der Wal in der japanischen Sicht eben nicht für etwas größeres steht, sondern nur für sich.

Weiterhin kann man sehen, daß zwischen dem Wal und dem Menschen ein Verhältnis der gegenseitigen Abhängigkeit besteht. Der Wal gibt dem Menschen Nahrung, dafür sorgt der Mensch für das Wohlergehen der Walseele. Die Frage nach den ethischen Grundlagen des Walfangs kann sich hier also gar nicht stellen, da ja beide Seiten profitieren. Mensch und Tier (Natur) sind also nicht eins, es gibt ein Spannungsverhältnis zwischen ihnen, das aber durch Riten überbrückt werden kann. Daraus resultiert die für unser Verständnis sehr weitgehende Einbindung des Wals, also der Natur, in den kulturellen Kontext.

Anhang 1: Übersetzung³²

Ist der Walfang notwendig?

1. Was die Anti-Walfang-Bewegung mit sich gebracht hat

Die größte Leistung der Anti-Walfang-Bewegung der letzten 20 Jahre liegt wohl darin, daß sie den im Walfang Beschäftigten auf der ganzen Welt eindringlich klargemacht hat, wie wichtig angemessene Bestandsüberwachung und Bestandsschutz bei Walen sind. Die Gefahr einer Bestanderschöpfung durch exzessiven Fang war zwar von den Walfängern vor Ort schon seit langem durchaus wahrgenommen worden. Unter dem Druck der heftigen Konkurrenz und einer hochgradigen Kommerzialisierung bestanden aber nur geringe Chancen, daß sich derartige Bedenken in einer angemessenen Politik widerspiegeln könnten, und die Erkenntnisse über die Dringlichkeit des Problems waren unzureichend. Das ist klar zu sehen in der Tatsache, daß die Maßnahmen zum Bestandsschutz, die die IWC und die jeweiligen Walfangnationen ergriffen, immer zu spät kamen. Deshalb hat sich die Umweltschutzbewegung außerordentlich verdient gemacht durch die Kritik,

³² 高橋順一 (1992) 『鯨の日本文化誌 - 捕鯨文化の航跡をたどる -』 京都 淡交社, S. 155-162

die sich gegen den Walfang richtete und die Regierungen der jeweiligen Nationen dazu brachte, die ernsthaften Bemühungen zur wissenschaftliche Erforschung und angemessene Überwachung der Walbestände zu verstärken.

Andererseits hat die Anti-Walfang-Kampagne auch schädliche Auswirkungen gehabt. Eine davon ist der uniforme Zwang durch das „Blanket moratorium“, das individuellen Bestand und die Besonderheiten der Betriebsmethoden ignoriert. Aufgrund dessen kam es dazu, daß die Anwendung von Methoden der Bestandsüberwachung, die in der IWC bis dahin in gemeinsamer beharrlicher Bemühung entwickelt worden und wissenschaftlich fundiert waren, rundheraus abgelehnt wurden. Das ist eine äußerst bedauerliche Tatsache.

Derzeit schätzt das Wissenschaftskomitee der IWC den Bestand von Zwergwalen (Minke whales, ミンク鯨) im Südpolarmeer auf über 760.000 Tiere. Ferner wird der Bestand von Zwergwalen in den Gewässern um Japan (auf der pazifischen Seite) auf über 20.000 geschätzt. In beiden Fällen sind die Bestände gesund und stabil, und sie nehmen jedes Jahr um einige Prozent zu. Dennoch ist die Situation, aufgrund der starken Lobby gegen Walfang, derart, daß es völlig abgelehnt wird, ernsthaft über die Möglichkeit einer Wiederaufnahme der Jagd auf Zwergwale nachzudenken.

Der Wal ist von diversen Naturschutzverbänden zu einem Symbol der weltweiten Umweltschutzbewegung erkoren worden. Das hat dazu geführt, daß die gegen den Walfang gerichteten Angriffe in einem nahezu irrationalen Ausmaß von Haß und Feindseligkeit erfüllt sind, umgekehrt proportional sind zur Anteilnahme und Sympathie, die dem Wal entgegengebracht wird. Um derartige starke Emotionen zu verbergen, werden exakte Erkenntnisse im Zusammenhang mit dem Walfang innerhalb der Bewegung nicht vertieft. Damit nicht genug, stoßen auch noch die bisher erreichten Ergebnisse der konstruktiven Bemühungen zur Bestandsüberwachung auf totalen Widerstand. Man kann wohl sagen, daß wir an diesem Punkt wieder auf den Stand von vor 20 Jahren zurückgekehrt sind.

2. Kann man den Walfang ersetzen?

Derzeit gibt es vom Anti-Walfang-Standpunkt grundsätzlich zwei verschiedene Argumentationen. Eine besagt, daß es ethisch schlecht sei, Tiere (insbesondere wildlebende, nicht gezüchtete Tiere) zu fangen und zu töten. Da dies ein Problem der Naturethik (Ethik, die Mensch, Natur und deren Beziehungen beurteilt) ist und den Rahmen dieses Buchs überschreitet, werde ich darauf hier nicht eingehen. Allerdings bezweifle ich stark, daß Ideologien, die fordern, daß die Unterschiede zwischen den Arten („*speciesism*“³³) abgeschafft werden oder daß die Lebewesen in den Mittelpunkt gestellt werden sollen, in unserer Welt, die wegen des Bevölkerungsdruck mit Unterernährung und Armut zu kämpfen hat, wirklich zu effektiven Richtlinien werden können.

Die andere Argumentation geht davon aus, daß alle Produkte, die vom Walfang stammen, durch andere Produkte ersetzt werden könnten, und daß deshalb der Walfang unnötig sei. Beispielsweise wurde Walöl als Brennstoff durch Erdöl, als Nahrungsmittel und Industrierohstoff in Westeuropa völlig durch pflanzliches Öl ersetzt, ebenso das Öl vom Pottwal (Sperm whale, マッコウ鯨), das ein hochwertiges Maschinenöl ist, durch synthetische Mineralöle. Genauso kann man Walknochen und -zähne durch Kunststoffprodukte ersetzen, und besonders das Walfleisch sollte durch Fleisch aus Viehzucht, etwa Rind- und Schweinefleisch, ersetzbar sein. Das ist eine ziemlich überzeugende Argumentation.

Allerdings liegt dieser Argumentation eine Denkweise zugrunde, die den Walfang einzig als Tätigkeit zur Herstellung von Nahrungsmitteln und Industrierohstoffen betrachtet und ihn auf seinen wirtschaftlichen Nutzen beschränkt. Sicher war der Großwalfang der westlichen Nationen im 20 Jahrhundert ein rein kommerzielles Unterfangen. Wie man jedoch in diesem Buch gesehen hat, ist der Walfang in Japan – wie auch der der Eskimos und anderer ethnischer Minderheiten – eine komplizierte Tätigkeit, die mit einer Vielfalt anderer gesellschaftlicher Aspekte in Verbindung steht. Und deshalb wird von uns das Wort „Walfangkultur“ gebraucht. Kultur ist nicht eine Ansamm-

³³ *speciesism*: Von dem australischen Naturphilosophen Peter Singer und anderen vertretene Überlegungen, in denen die Forderung nach Abschaffung von Diskrimination aufgrund von Rasse, ethnischer Zugehörigkeit oder Geschlecht erweitert wird. Sie wenden sich gegen die ungerechte Ausbeutung anderer Arten von Lebewesen durch die Spezies Mensch. [Anmerkung vom Autor]

lung disparater Elemente, sondern ein System, das ganzheitlich funktionell integriert ist. Auch wenn man voraussetzt, daß Walfangprodukte durch andere Produkte ersetzt werden können, so kann also die Walfangkultur als Ganzes, d.h. mit dem Walfang eng verknüpfte und daraus bestehende Wertvorstellungen und Lebensstile, kaum ersetzt werden. Es ist sehr wichtig, daß dieser Punkt klar erkannt wird.

Auch wenn man das Problem einmal auf die Verwendung von Waldfleisch als Nahrungsmittel beschränkt, wird die Substitution nicht einfach. Die ganze lange Geschichte des Walfangs hindurch haben sich in den verschiedenen Regionen Japans den Besonderheiten des Waldfleisches entsprechend spezielle Vorlieben und Zubereitungsweisen entwickelt. Weiterhin spielen Waldfleischgerichte regional auch eine Rolle im Glauben und in Festen. Unter solchen Umständen ist es unsinnig, einfach durch den entsprechenden Gehalt an Energie und Eiweiß Ersatz schaffen zu wollen. Außerdem sind die Vorlieben für Waldfleisch in den traditionellen Walfangregionen konservativ. Auch in einer Untersuchung, die junge Leute vor vier Jahren mit Unterstützung des Gemeindehauses in Oshika (Präfektur Miyagi) durchgeführt haben, zeigte sich, daß Waldfleisch quer durch alle Altersschichten beliebt ist, und daß die Leute einen starken Widerwillen dagegen empfanden, zur Substitution dieses gewohnten und beliebten Nahrungsmittels gezwungen zu werden. Für solche Leute kann Waldfleisch nicht durch Fleisch aus Viehzucht ersetzt werden, ohne daß sie dies als ziemlich schmerzlich empfinden.

Ein weiterer Punkt, auf den in jüngster Zeit das Augenmerk gerichtet wurde, ist die Wichtigkeit des Waldfleisches als diätetisches Lebensmittel. Kinder, die unter Atopie (Lebensmittelallergie) leiden und stillende Mütter befolgen zu Therapiezwecken eine ordentlich ausgewählte und gründlich geplante Lebensmittelkur. Den Schwerpunkt darin bildet Fleisch, das bisher als alltägliches Nahrungsmittel praktisch gar nicht (oder nur sehr selten) gab, und das dazu nur gering chemisch belastet ist. Beispiele dafür sind Wildbret wie von Hirsch oder Hase, und Fleisch aus spezieller Zucht wie Frosch oder Känguruh. In jüngster Zeit wurde Waldfleisch dieser Liste hinzugefügt. Waldfleisch ist nicht allein als Nahrungsmittel für Atopiepatienten geeignet, es wird auch von alters her als „richtiges Lebensmittel“ betrachtet. Den Eltern ist es wohl auch sehr viel lieber, ihr Kind mit Waldfleisch großzuziehen anstatt mit Känguruh-

und Froschfleisch. Es wäre dagegen außerordentlich unvernünftig, Walfleisch durch anderes Fleisch zu ersetzen, das allgemein nicht einmal als Nahrungsmittel anerkannt wird und zudem schwierig zu bekommen ist.

Die Nahrung, die wir essen, wird oft als „Segen der Sonne“ bezeichnet. Das kommt von dem Gedanken, daß die Energie der Sonnenstrahlen in Wurzeln oder Samen von Pflanzen, oder aber in den Körpern von Tieren, die Pflanzen fressen, gespeichert ist, und daß wir Menschen diese Energie als Nahrung verbrauchen. Seit einiger Zeit wird jedoch vermehrt Energie aus Mineralöl für die Nahrungsmittelproduktion verwendet. Traktoren zum Pflügen, die Heizung von Gewächshäusern und Ställen und der Motor eines Fischerboots werden beispielsweise alle mit Mineralöl betrieben. Daher sieht die Realität heute so aus, daß in unseren Lebensmitteln neben Energie von der Sonne große Mengen Energie aus Erdöl enthalten sind.

Nach Berechnungen des kanadischen Anthropologen M. Freeman, der untersuchte, wieviele Kalorien Energie aus Erdöl jeweils die Herstellung einer bestimmten Einheit von Nahrungsmittelenergie bei verschiedenen Methoden der Nahrungsmittelproduktion verbraucht, übertrifft die Jagd auf Zwergwale an der Küste Japans sowohl andere Arten Fischerei als auch Viehzucht in den USA und Landwirtschaft an Energieeffizienz. Der japanische Küstenwalfang ist also eine außerordentlich saubere Art der Nahrungsproduktion. Auch aus dem Blickwinkel der Begrenzung des Erdölverbrauchs zur Lebensmittelherstellung dürfte es notwendig sein, die Bedeutung des internationalen Walfangs noch einmal zu bedenken.

3. Artenvielfalt und Kulturvielfalt

Eine grundsätzliche Wertvorstellung der heutigen Umweltschutzbewegung ist die Idee der Artenvielfalt der Lebewesen. Dieser Gedanke geht davon aus, daß alle Arten von Lebewesen, die die Erde bevölkern, einen vielfältigen Genpool bilden, und daß dieser ein wertvolles Kapital für die Zukunft der Ökosysteme auf der Erde ist, den Menschen eingeschlossen. Unsere gegenwärtige Wissenschaft erfaßt dies nur teilweise. Wir wissen nicht, wie nützlich sich bisher unbekannte Pflanzen und Insekten aus den tropischen Regenwäldern oder anderen Lebensräumen als Mittel gegen unheilbare

Krankheiten oder Umweltprobleme erweisen können. Aus diesem Grund ist es notwendig, alles zu tun, um die Artenvielfalt auf der Erde zu erhalten und für die Existenz unserer Nachkommen und des Ökosystems die größten Möglichkeiten zu hinterlassen. Ich denke darüber genauso.

Der biologischen Artenvielfalt entsprechend und wichtig ist die kulturelle Vielfalt. Wie sehr sich die industrielle Technologie und die Wirtschaft auch entwickeln, so ist doch seit vielen 1000 Jahren die Tatsache unverändert, daß der Mensch lebt, indem er die ihm in seiner Umwelt zur Verfügung stehenden Rohstoffe benützt und sich den ökologischen Bedingungen anpaßt. In der langen Geschichte der Menschheit haben sich, den unterschiedlichen ökologischen Milieus auf der Erde entsprechend, die verschiedensten Kulturen herausgebildet, und um die vielfältigen Lebensräume überlegt und effektiv ausnutzen zu können, ist das Vorhandensein von Kulturvielfalt unerlässlich. Gäbe es auf der ganzen Erde nur eine Einheitskultur, käme es dazu, daß die Menschen überall die gleichen Ressourcen auf die gleiche Weise ausbeuten würden. Als ökologische Anpassungsstrategie wäre das äußerst kümmerlich.

Es ist die Kultur, die uns lehrt, wo in unserer Umwelt sich die nutzbaren Ressourcen befinden, wie man sie gewinnt und wie man sie effektiv behandelt und gebraucht. Eine weitere Funktion der Kultur ist es, dieses Wissen an die nächste Generation weiterzugeben. Wenn eine Kultur verloren geht, bedeutet das für die Menschheit, daß eine Möglichkeit verloren geht. Ich glaube, daß die japanische Walfangkultur als eine solche Kultur für die Zukunft der ganzen Menschheit bewahrt werden muß.

Anhang 2: Übersicht über die erwähnten Walarten

Blauwal	Blue Whale	シロナガス鯨	<i>Balaenoptera musculus</i>
Buckelwal	Humpback Whale	ザトウ鯨	<i>Megaptera novaeangliae</i>
Finnwal	Fin Whale	ナガス鯨	<i>Balaenoptera physalus</i>
Grauwal	Gray Whale	コク鯨	<i>Eschrichtius robustus</i>
Grindwal/Pilotwal	Pilot Whale	ゴンドウ鯨	<i>Globicephala melaena</i>
Grönlandwal	Bowhead Whale	北極セミ鯨	<i>Baleana mysticetus</i>
Nordkaper	Right Whale	セミ鯨	<i>Baleana glacialis</i>
Pottwal	Sperm Whale	マッコウ鯨	<i>Physeter macrocephalus</i>
Schwarzwal	Baird's Beaked Whale	ツチ鯨	<i>Berardius bairdii</i>
Schwertwal	Killer Whale, Orca	シャチ	<i>Orcinus Orca</i>
Zwergwal	Minkewhale	ミンク鯨	<i>Balaenoptera acutorostrata</i>

Bibliographie

- Akimichi, Tomoya u.a. (1988): *Small-Type Coastal Whaling in Japan. Report of an International Workshop*. Edmonton: Boreal Institute for Northern Studies, Occasional Publication No. 27
- Asquith, Pamela J. & Kalland, Arne (1997): *Japanese Images of Nature. Cultural Perspectives*. London: Curzon Press
- Kalland, Arne & Moeran, Brian (1992): *Japanese Whaling. End of an Era?* London: Curzon Press
- Kalland, Arne (1992): *Küstenwalfang und Walfangkultur*. In: Rothacher, Albrecht (Hrsg.): *Landwirtschaft und Ökologie in Japan*. München: iudicium verlag
- Kalland, Arne (1993): *Whale politics and green legitimacy. A critique of the anti-whaling campaign*. In: *Anthropology Today* Vol 9 No 6
- Stoett, Peter J. (1997): *The International Politics of Whaling*. Vancouver: UBC Press
- 高橋順一 (1992) 『鯨の日本文化誌 -捕鯨文化の航跡をたどる-』 京都 淡交社