

Leben in Tsugaru

Deutsch mit lokalen Themen

Megumi Tada
Brian J. Birdsell

Joshua L. Solomon
Sanae Katagiri
Reik Jagno

Übersetzer: Reik Jagno & Sanae Katagiri

HIROSAKI UNIVERSITY

English Lounge

**Leben in Tsugaru:
Deutsch mit
lokalen Themen**



Folgen Sie dem QR-Code, um die Audiodateien und die digitale Version des Lehrbuchs zu erhalten.

QR コードを読み取って、この教科書の音声ファイルおよび、デジタル版をご覧ください。

<https://home.hirosaki-u.ac.jp/salc/tsugarulife-public/>

Einleitung はじめに5

Kapitel 1: Wunder der Natur 自然の素晴らしさ9

Kapitel 1: Einleitung..... 10

Lesetext 1: Anmon Wasserfälle 暗門の滝 12

Lesetext 1: Dialog 15

Lesetext 1: Weitere Gedanken 18

Lesetext 2: Natürliches Quellwasser 湧き水 19

Lesetext 2: Dialog 22

Lesetext 2: Weitere Gedanken 24

Lesetext 3: Kudoji 久渡寺山 25

Lesetext 3: Dialog 29

Lesetext 3: Weitere Gedanken 32

Konversationsübung..... 33

Kapitel 2: Naschkatze 甘党 35

Kapitel 2: Einleitung..... 36

Lesetext 1: Wagashi (Japanische Süßigkeitenspezialitäten) 和菓子 38

Lesetext 1: Dialog 41

Lesetext 1: Weitere Gedanken	43
Lesetext 2: Nostalgische Leckereien im Tsugaru-Stil 駄菓子	44
Lesetext 2: Dialog	47
Lesetext 2: Weitere Gedanken	49
Lesetext 3: Ausländisch inspirierte Süßigkeiten 洋菓子	50
Lesetext 3: Dialog	54
Lesetext 3: Weitere Gedanken	56
Konversationsübung.....	57
Kapitel 3: Darstellende Kunst 芸能.....	59
Kapitel 3: Einleitung.....	60
Lesetext 1: Volksgesang und Tsugaru-Shamisen 民謡と津軽三味線	62
Lesetext 1: Dialog	66
Lesetext 1: Weitere Gedanken	68
Lesetext 2: Tsugaru Teodori-Tanz 津軽手踊り	69
Lesetext 2: Dialog	73

Lesetext 2: Weitere Gedanken	75
Lesetext 3: Tsugaru Bon-Tanz 津軽周辺の盆踊り	76
Lesetext 3: Dialog	80
Lesetext 3: Weitere Gedanken	82
Konversationsübung.....	83
Kapitel 4: Gut essen これ、めっ	85
Kapitel 4: Einleitung.....	86
Lesetext 1: Kudō Bread Company 工藤パン	88
Lesetext 1: Dialog	91
Lesetext 1: Weitere Gedanken	93
Lesetext 2: Rainbow Mart, Hirosakis Speisekammer 虹のマー、弘前の台所.....	94
Lesetext 2: Dialog	97
Lesetext 2: Weitere Gedanken	99
Lesetext 3: Tsugaru Soba 津軽そば.....	100
Lesetext 3: Dialog	104
Lesetext 3: Weitere Gedanken	106
Konversationsübung.....	107

Kapitel 5: Groundhopping グラウンドホッピング ... 109

Kapitel 5: Einleitung.....	110
Lesetext 1: Fußball サッカー.....	112
Lesetext 1: Dialog	115
Lesetext 1: Weitere Gedanken.....	116
Lesetext 2: Skifahren スキー	117
Lesetext 2: Dialog	120
Lesetext 2: Weitere Gedanken.....	121
Lesetext 3: Hokushindō 北辰堂	122
Lesetext 3: Dialog	125
Lesetext 3: Weitere Gedanken.....	127
Konversationsübung.....	128
Nachwort	129
Danksagung	133
Bilderverzeichnis.....	135
Glossar.....	137

Einleitung はじめに

はじめに

本書は、弘前とその周辺地域をさまざまな視点で探る郷土愛溢れた英語教科書 Tsugaru Life - English Through Local Topics のドイツ語版です。ここ弘前でドイツ語を学ぶ方が、この地域のことをドイツ語で紹介できるよう、弘前大学イングリッシュラウンジの教員5名がそれぞれに大事にしている地域の魅力を題材に執筆いたしました。

弘前には弘前公園の桜、ねぷた祭り、雪灯籠祭りをはじめとする、多様な観光資源があります。しかしながら、旅の真の魅力は人と人とのふれあいです。ウェブやガイドブックには書いていない、この土地でしか知ることができない故郷の情趣を、来訪者に伝えてみませんか。そのため、本

書には知られざるこの土地の魅力、思いがけない発見を盛り込むようにいたしました。我々の出身はアメリカ、ドイツ、そして地元弘前と様々ですが、その視点のユニークさと地域に対する皆の思いを感じていただけたらありがたいです。

テーマ別に分かれた章はそれぞれ「導入」 Einleitung, 「語彙と読み物」 Vokabeln & Lesetext, 「会話練習」 Dialog, そして「自分で話そう」 Weitere Gedanken で構成されています。1 章から 5 章までありますが、難易度の差は大きくないので自由に自分の興味にあった課題を選んで勉強してみてください。「導入」から「自分で話そう」を順番に読んでいくと「読み物」で得た知識を第三の「会話練習」に適用できます。最後の Glossar には土地の言葉の解説が英語で載っていますので、辞書的にも使えます。一般的な知

識と、会話練習をもとに自分の言葉で自分の経験や考えを話す練習ができるよう、企画されています。

皆さんがここ弘前の歴史、文化、現在の姿を、自分の知識と土地に対する愛情と共に伝えることができるよう使っただけいたら、また本書を通して新しことばの旅を始めるきっかけとなればと思います。そしてぜひ、弘前大学イングリッシュ・ラウンジでお会いしましょう。ここは世界中の仲間が集う場所です。皆さんに一番近い「グローバルラウンジ」で、みなさんと楽しくコミュニケーションできることを心待ちにしております。

2021年3月

イングリッシュ・ラウンジ 教員一同

多田恵実、ブライアン・バードセール、ジョシュア・ソロ
モン、片桐早苗、ライク・ヤグノ

謝辞：本書に使用した挿絵はコンテストで選ばれた本学漫
画研究会学生アーティスト、佐藤俊さんをお願いいたしま
した。弘前の其処ここで見かける、キジバトがモデルにな
っています。イングリッシュ・ラウンジのマスコットとし
て今後も活躍してくれそうです。重ねて御礼申し上げます。

Kapitel 1: Wunder der Natur

自然の素晴らしさ



Kapitel 1: Einleitung



八甲田山、岩木山、ユネスコ世界遺産の白神山地と、弘前市を囲む自然は多く有名で豊かな素晴らしいものがあります。これらは日本国内でも世界的にも有名で、日本語でも英語でも広く書かれてきました。このユニットでは、「あまり知られていない」弘前内外の自然の場所について探索します。弘前西南に位置する美しい滝が連なる暗門の滝、弘前市内外の隠れた湧き水、そして地元の人が町の喧騒を離れて緑深い森を楽しむ、久渡寺山と呼ばれる小さな山について学びます。

In der Umgebung von Hirosaki gibt es viele berühmte Naturwunder. Exemplarisch seien Orte wie das Hakkōda-Gebirge, der Berg Iwaki und das UNESCO-Weltnaturerbe Shirakami Sanchi genannt.

Diese sind in ganz Japan und auf der ganzen Welt bekannt und wurden sowohl auf Japanisch als auch auf Englisch ausführlich beschrieben. Es gibt jedoch auch viele Naturgebiete außerhalb der Stadt Hirosaki, die Einheimische und Touristen gerne besuchen und die kaum genannt werden. Diese Geheimtipps wollen wir hier vorstellen. Die wunderschönen Wasserfälle von Anmon südwestlich der Stadt sind ein solcher Tipp. Weiterhin sprechen wir über natürliche Quellen, die in der Stadt und um sie herum versteckt sind, und über einen kleinen Berg namens Mt. Kudoji, auf dem die Einheimischen dem Trubel der Stadt entfliehen und die tiefgrünen Wälder genießen können.

Lesetext 1: Anmon Wasserfälle

暗門の滝

Vokabeln & Lesetext

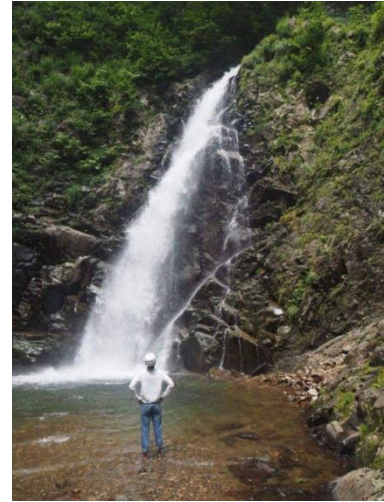
Wanderung ハイキング	Schlucht 谷間	Damm ダム
Kaulquappe オタマジャクシ	Klippe 絶壁	Bach 小川

Die Anmon Wasserfälle sind eine Reihe von Wasserfällen, die am Fuße des Shirakami Sanchi Gebirges, einem UNESCO-Weltnaturerbe, zu finden sind. Der Name Anmon Wasserfälle könnte mit „Schwarzes Tor“ übersetzt werden. Jeden Sommer ziehen sie viele Touristen an und sind auf jeden Fall eine Reise wert. Eine **Wanderung** auf dem Weg zu den Wasserfällen ist eine großartige Möglichkeit die **Schlucht** zu erkunden und um kaltes Bergwasser an einem heißen Sommertag zu genießen. Die Wasserfälle sind ungefähr 30 Kilometer vom Hauptbahnhof Hirosaki entfernt und es dauert ungefähr vierzig Minuten, um mit dem Auto dorthin zu gelangen. Unterwegs passieren Sie das Besucherzentrum von Shirakami Sanchi, in dem Sie



etwas über das UNESCO-Weltnaturerbe erfahren können. Nachdem Sie dieses Zentrum wieder verlassen haben, führt die Straße zu den Wasserfällen entlang des Iwaki-Flusses durch enge Täler, die langsam zum Tsugaru-**Damm** und zum Miyama-See hinaufsteigen. Wenn Sie an diesem See vorbeifahren, erreichen Sie bald das Aqua Green Village Anmon. Hier können Sie die Aussicht auf den Fluss und sein klares Wasser genießen und sogar einen Blick auf einige Fische erhaschen. Viele Kinder kommen hierher, um am Flussufer zu spielen. Sie werfen flache Steine über den Fluss und konkurrieren miteinander, wie oft sie diese über die Wasseroberfläche springen lassen können. Es gibt auch **Kaulquappen** im Fluss und zahlreiche Kinder versuchen, sie zu fangen und in einen mit Wasser gefüllten Eimer zu legen. Die **Klippen** sind wunderschön, man kann die natürliche grüne Landschaft genießen und viele interessante Insekten beobachten.

Der Weg zu den Anmon Wasserfällen beginnt hier und schlängelt sich durch das Tal. Er hat an vielen Stellen Geländer oder Seile zum Festhalten, da er oft durch Stürme und Schnee beschädigt wird. Nach einiger Zeit des Wanderns erreichen Sie endlich



den ersten Wasserfall. Dies ist ein wirklich eindrucksvoller Anblick. An einem heißen Sommertag können Sie sich erfrischen, indem Sie sich vom Wasserfall besprühen lassen. Dies ist eine gute Möglichkeit, sich nach der langen Wanderung abzukühlen. Sie können sich dort auch entspannen und zu Mittag essen und anschließend die nächsten beiden Wasserfälle erkunden. An heißen Sommertagen sind Wanderer überglücklich, am zweiten Wasserfall anzukommen, da sich um ihn herum ein kleiner **Bach** befindet, in dem man schwimmen gehen kann. Der dritte Wasserfall ist noch weiter entfernt. Der Weg dorthin erfordert es, dass Sie einen steilen Weg hinaufsteigen, aber es ist definitiv die zusätzliche Anstrengung wert, da das Wasser von diesem Wasserfall etwa 42 Meter nach unten fällt.

Lesetext 1: Dialog

FÜHRER: Willkommen im Aqua Green Village Anmon! Haben Sie Fragen zu den Wanderwegen oder den Wasserfällen? Kann ich Ihnen behilflich sein?

TOURIST: Ja, das können Sie. Ein Freund hat mir empfohlen, diese Wasserfälle zu besuchen. Ich habe gehört, dass sie wunderschön sind.

FÜHRER: Ja, das sind sie ... Haben Sie eine spezielle Frage oder kann ich Ihnen bei irgendetwas helfen?

TOURIST: Ich bin gerade aus dem Bus gestiegen und weiß nicht, wohin ich gehen soll. Können Sie mir sagen, welchen Weg ich nehmen muss?

FÜHRER: Natürlich. Zunächst müssen Sie sich einen Helm mieten. Der Weg, der dieser Schlucht folgt (*zeigt in Richtung des Ausgangspunkts*), wurde durch Überschwemmungen und das Winterwetter beschädigt, sodass einige seiner Bereiche gefährlich sind.

TOURIST: Ah, ok!

FÜHRER: Der Ausgangspunkt des Wanderwegs beginnt dort. Der erste Abschnitt ist ziemlich einfach, aber es gibt Teile mit Geländern und Seilen zum Festhalten. Seien Sie also bitte vorsichtig.

TOURIST: Das werde ich. Danke für die Warnung.

FÜHRER: Es gibt insgesamt 3 Wasserfälle. Der erste ist relativ leicht zu erreichen und Sie können sich dort entspannen und einen Snack genießen. Der zweite Wasserfall hat einen Bach, in dem man baden kann. Wenn es Ihnen also warm ist, können Sie ins Wasser springen und sich entspannen. Zum dritten Wasserfall führt ein ziemlich steiler Weg, der einige Treppen hat, aber nicht zu schwierig ist.

TOURIST: Großartig! Das klingt nach einem Abenteuer! Gibt es etwas, worüber ich mir Sorgen machen sollte, zum Beispiel wilde Tiere, gefährliche Schlangen oder Derartiges?

FÜHRER: Nun, es besteht die Chance, dass Sie einige Affen sehen. Ich würde Ihnen auch empfehlen, sich mit einem Insektenschutzmittel einzureiben, es kann dort Mücken geben!

TOURIST: Wow ... Affen! Ich würde gerne welche sehen. Ich habe noch nie einen Affen in freier Wildbahn gesehen. Danke für Ihre Hilfe.

FÜHRER: Kein Problem. Genießen Sie Ihre Nachmittagswanderung.

Lesetext 2:

Natürliches Quellwasser 湧き水

Vokabeln & Lesetext

Quelle 湧水	lokal 地域の・地元の	Bedarf 需要
entspringen 湧き出る	buddhistischer Gott 仏教の仏様	beschädigt 被害を与える

In der Präfektur Aomori gibt es viele natürliche Quellen. Sie können überall, von Mutsu bis Hachinohe, von Tsugaru City bis Kuroishi, frisches Wasser beziehen.



Aber auch in Hirosaki gibt es **Quellen**. In den folgenden Abschnitten werden zwei interessante **lokale** Quellen vorgestellt.

Tomita no Shitsuko ist eine natürliche Quelle direkt in der Stadt Hirosaki, im Stadtteil Tomita. „Shitsuko“ bedeutet im

lokalen Dialekt „reines Wasser“. Früher war es eine sehr wichtige Wasserquelle für die lokale Bevölkerung. Ab dem Ende des 17. Jahrhunderts bis in die 1920er Jahre wurde das Wasser von lokalen Papierherstellern verwendet. Damals nutzten die Einheimischen die Quelle für ihren täglichen **Bedarf**. Das Wasser fließt durch vier Becken. Die Menschen nutzten das erste zum Trinken, das zweite zum Waschen ihrer Gesichter, das dritte zum Waschen von Lebensmitteln und das



vierte zum Waschen von Kleidung. Das Wasser **entspringt** aus dem gleichen Ort, wie die nahe gelegene Gozensui-Quelle. Als der Shōwa-Kaiser (Hirohito) im Jahr 1933 Aomori besuchte, trank er Tee und aß Reis, welche mit diesem Wasser hergestellt wurden. Sie können immer noch Wasser aus der Tomita-Quelle trinken, aber das Gozensui-Wasser ist leider nicht mehr unbedenklich.

Shimizu Kan'nonsui, eine weitere natürliche Quelle, liegt etwa 20 Autominuten außerhalb von Hirosaki. Das Wasser

fließt aus einem Riss in einem großen Felsen. Der Felsen ist feucht und mit Moos bedeckt. Die Einheimischen errichteten an jener Stelle dem **buddhistischen Gott** der Gnade, Kan'non genannt (Guanyin auf Chinesisch, Avalokitesvara auf Sanskrit), einen Schrein. Der Schrein hat die Form des Kiyomizu-Tempels in Kyoto. Es ist eine hohe Plattform, die über eine Klippe herausragt. Wenn Sie nach oben klettern, wird es sehr dunkel und kühl, weil man von vielen hohen, alten Bäumen umgeben ist. Die Klippe wurde im Jahr 2000 **beschädigt** und wieder instand gesetzt. Jetzt gibt es ein Rohr, das das Wasser bis zu einem Becken am Fuße der Klippe bringt.

Lesetext 2: Dialog

FÜHRER: Hier sehen Sie die sogenannte Tomita no Shitsuko. „Shitsuko“ ist ein lokales Wort und bedeutet „reines Wasser“.

TOURIST: Kann ich das Wasser trinken?

FÜHRER: Ja, das können Sie gerne. Benutzen Sie dafür diese Kelle.

TOURIST: Warum gibt es die verschiedenen Becken?

FÜHRER: Das liegt daran, dass die Menschen dieses Wasser vor langer Zeit für ihren täglichen Bedarf verwendeten. Das erste Becken diente zum Trinken, das zweite zum Waschen ihrer Gesichter, das dritte zum Waschen von Lebensmitteln und das vierte zum Waschen von Kleidung.

TOURIST: Interessant ... ist dies die einzige Quelle in Hirosaki?

FÜHRER: Nein, es gibt viele andere. Tatsächlich ist die Gozensui-Quelle nur ein paar Straßen

entfernt. Als der Shōwa-Kaiser Hirohito im Jahr 1933 dieses Gebiet besuchte, trank er Tee und aß Reis, die mit Gozensui-Wasser gekocht waren.

TOURIST: Ich glaube, ich würde lieber eine Quelle besuchen, die von weniger Menschen besucht wird.

FÜHRER: Vielleicht kann ich Sie zur Shimizu Kan'nonsui bringen. Sie ist nur eine kurze Autofahrt von der Stadt entfernt.

TOURIST: Wirklich, wie ist es dort?

FÜHRER: Die Atmosphäre ist großartig: Es ist dunkel und kühl, weil das Gebiet von Bäumen umgeben ist. Die Quelle fließt aus einem Riss in einem riesigen Felsen. Sie befindet sich direkt neben einem Schrein für den buddhistischen Gott der Barmherzigkeit, Kan'non. Der Schrein wurde nach dem Vorbild des Kiyomizu-Tempels in Kyoto gebaut. Haben Sie schon vom Kiyomizu-Tempel gehört?

TOURIST: Natürlich, ich war dort, als ich das letzte Mal nach Japan gereist bin!

Lesetext 2: Weitere Gedanken

- 1) Gehen Sie oft zu einer natürlichen Quelle, um Wasser zu holen? Wenn ja, wohin gehen Sie? Wenn nein, warum nicht?

- 2) Welche gesundheitlichen Vorteile hat natürliches Quellwasser Ihrer Meinung nach?

- 3) Woher erhalten Menschen an verschiedenen Orten auf der Welt Wasser? Können Sie Beispiele für berühmte natürliche Quellen in anderen Ländern nennen?

Lesetext 3: Kudoji 久渡寺山

Vokabeln & Lesetext

Wandergebiet ハイキングエリア	Einheimischer 地元民	Juwel 装飾品
bedeckt 覆われた	Schmelzwasser 雪解け水	Spinnennetz 蜘蛛の巣
Moos コケ類	Hang 斜面	Waldspielplatz 森の遊び場



Die Präfektur Aomori hat viele schöne **Wandergebiete**, in denen man die Wälder und Berge genießen kann. Der Berg Iwaki ist der berühmteste Berg der Region, aber der Berg Kudoji ist ein weiterer beliebter Ort für **Einheimische**. Er liegt ganz in der Nähe von Hirosaki und da die zu bewältigenden Höhenunterschiede nicht so hoch sind und der Weg nicht so anspruchsvoll ist, kann jeder Spaß bei dieser Wanderung haben!

Der Kudoji (663 Meter) ist ein verstecktes **Juwel** für Wanderer und liegt nur 9 Kilometer vom Hauptbahnhof Hirosaki entfernt. Die Einheimischen genießen die Zedern- und Buchenwälder, die Gebirgsbäche und gelegentlich die Sichtung eines japanischen Kamoshika Vogels. Es gibt auch mehrere steinerne Buddhastatuen am Rande der Pfade. Einige Statuen fügen sich auch in die natürlichen Farben ein.

Die Landschaft des Berges Kudoji ändert sich in den vier Jahreszeiten dramatisch. Im Winter **bedeckt** Schnee den Berg. Dann kommt der Frühling, die Bäche fließen aufgrund des **Schmelzwassers** schneller und zahlreiche



Frühlingsblumen bilden einen bunten Blütenteppich. Der Sommer kommt schnell und die Bäche trocknen bald aus. Anstelle der Bäche tritt zu dieser Jahreszeit dichtes Grün mit Farnen und anderen Pflanzen. An heißen und feuchten Tagen hängen **Spinnennetze** im Sonnenlicht und ein Chor von Zikaden singt von den Baumwipfeln. Im Herbst kühlt die Luft ab und abgefallene

Blätter färben die Wege in verblässigendem Gelb, Rot und Orange. Schließlich kehrt der Frost zurück und Schnee bedeckt den Berggipfel wieder bis zum nächsten Frühling.

Der Wanderweg beginnt an einem Ort namens Kodomo-no-mori, wo sich ein kleines Besucherzentrum mit ausgestopften Präparaten von einheimischen Tierarten wie dem japanischen Schwarzbären und dem japanischen Marder befindet. Es gibt auch Bienenstöcke, Aquarien und andere Wildtierausstellungen, Karten der Wanderwege sind ebenfalls verfügbar.

Vom Besucherzentrum aus steigen Sie einige Stufen hinauf und passieren schließlich einen alten verlassenen Waldspielplatz. Dort können Sie sich entscheiden, welchen Weg Sie wählen möchten. Nach links führt ein direkterer



Weg auf den Berg Kudoji. Nach rechts führt der Weg hinunter zu einem Bachbett, wo er den Bach kreuzt und **Moos** dicht auf den Felsen und umgestürzten Bäumen

wächst. Auf diesem Abschnitt des Weges gibt es unzählige Stufen, die die Wanderer tiefer in den Berg führen.

Nach dem Aufstieg auf eine Höhe von 573 Metern erreicht man den ersten Berggipfel namens Mt. Iwaochi. Hier zweigt der Weg in drei verschiedene Richtungen ab. Ein Pfad führt nach Westen in Richtung eines Gebietes mit dem Namen Lion's Rock, von dem aus man einen spektakulären Blick auf die Wälder und Berge südlich von Hirosaki hat. Ein zweiter Pfad folgt einem steilen **Hang** nach Osten, der Kamoshika Wanderweg genannt wird, und kehrt dann in Richtung des **Waldspielplatzes** zurück. Der dritte Pfad führt geradeaus in südlicher



Richtung weiter und steigt langsam zum Gipfel des Berges Kudoji auf. Auf dem Gipfel gibt es einen kleinen Schrein und einen schönen Blick auf Hirosaki. Sie haben an diesem Punkt einen Aufstieg von ungefähr 460 Metern und eine Gesamtstrecke von ca. 4 Kilometern bewältigt. Viele Wanderer machen dort eine Pause, essen etwas zu Mittag oder essen einen Snack, bevor sie sich auf den Rückweg machen.

Lesetext 3: Dialog

FÜHRER: Guten Tag. Willkommen im Kodomo-nomori Besucherzentrum. Benötigen Sie Informationen zum Wandern auf einem der lokalen Wanderwege?

TOURIST: Ja, ich kenne mich hier nicht aus. Ich bin zum ersten Mal hier und habe mich bisher nur ein wenig umgesehen.

FÜHRER: Sicher, das ist kein Problem. Dies ist das Besucherzentrum und Sie können sich gerne umschauen. Wir haben einige ausgestopfte lokale Tiere ausgestellt. Hier sehen Sie zum Beispiel einen japanischen Schwarzbären. Sie sind einzigartig, weil sie diese (*deutet auf einen Bären*) weiße Halbmondform um den Hals haben. Es gibt viele Schwarzbären in den Bergen um Hirosaki. Wenn Sie also wandern möchten, würde ich empfehlen, eine Bärenlocke mitzunehmen.

TOURIST: Ahm, was?

FÜHRER: Ah ... eine Bärenlocke. Sie sieht so aus (*zeigt eine Bärenlocke*) und Sie tragen sie

beim Wandern. Wenn Sie sich bewegen, ertönt ein Klingeln und dies warnt die Bären, dass ein Mensch in der Nähe ist. Das Gefährliche an einem Bären ist, wenn dieser erschreckt wird!

TOURIST: Ah, ich verstehe. Hört sich interessant an. Gibt es hier einen Wanderweg?

FÜHRER: Ja, der Wanderweg für den Berg Kudoji beginnt direkt vor diesem Gebäude.

TOURIST: Sehr schön.

FÜHRER: Gehen Sie einfach diesen Bergpfad hinauf, biegen Sie dann nach rechts ab und folgen Sie dem Fluss. Biegen Sie dann an der Bergstraße links ab und folgen Sie dem Weg einige Minuten lang. Sie werden auf einen anderen Pfad stoßen. Gehen Sie rechts auf diesen Pfad.

TOURIST: Ich verstehe. Das klingt nach einer schönen Herausforderung.

FÜHRER: Ja, das ist es. Nachdem Sie auf eine Höhe von 573 Metern geklettert sind, erreichen Sie den ersten Berggipfel namens Mt.

Iwaochi. Folgen Sie dem gleichen Pfad und Sie passieren einen wunderschönen Buchenwald und steigen schließlich auf den Gipfel des Mt. Kudoji.

FÜHRER: Wie hoch ist der Berg Kudoji?

FÜHRER: Er ist 663 Meter hoch. Bitte nehmen Sie diese Karte mit. Sie wird Ihnen bei der Orientierung helfen.

TOURIST: Vielen Dank! Sie haben mir sehr geholfen.

FÜHRER: Kein Problem.

Lesetext 3: Weitere Gedanken

- 1) Was sind einige Ihrer Lieblingswandergebiete in Aomori (z. B. Hirosaki Park, Momiji-yama usw.)?

- 2) Glauben Sie, dass wir aus der Natur Lehren ziehen können? Wenn ja, welche?

- 3) Was sind einige berühmte Naturgebiete auf der ganzen Welt? Haben Sie jemals eines davon besucht?

Konversationsübung

Tourist: Ich bin sehr naturinteressiert und würde gerne mehr über die Natur abseits der Touristenpfade in Hirosaki erfahren. Gibt es Orte, die Sie mir empfehlen können?

FÜHRER:

Tourist: Ich habe noch nie von diesem Ort gehört. Was kann man dort machen?

FÜHRER:

Tourist: Ist ___ weit von der Stadt entfernt?

FÜHRER:

Kapitel 2:

Naschkatze 甘党



Kapitel 2: Einleitung



城下町弘前は、江戸時代より
続くお菓子の文化が今も続き、
さらに発展し続けています。
津軽藩のお殿様に愛された和
菓子は、町の歴史を知るうえ
で、大事な要素の一つとなっ
ています。また、ハイカラ好

きな弘前には、洋菓子の店も多く、長く市民に愛されてい
る変わらない味がたくさんあります。伝統を守りつつも、
絶え間ない職人の努力が見えるお菓子が、小さい街のあち
こちに魅力的に存在しています。また、津軽独特の当たり
くじ付き駄菓子は、家族やご近所との輪を作るのに今もな
お欠かせないものとなっています。このユニットでは津軽
地域のお菓子を知ることで、弘前の歴史や、豊かな文化を
学びます。

Hirosaki ist eine Burgstadt mit einer Tradition in der Herstellung großartiger Süßigkeiten, die in der Edo-Zeit begann und bis heute andauert. Wenn Sie alles über die Geschichte dieses Ortes wissen möchten, müssen Sie die Süßwaren probieren, die schon der Tsugaru-Daimyo genoss. Darüber hinaus wird gesagt, dass viele Einwohner von Hirosaki „Naschkatzen“ sind. Es gibt in der Stadt viele Süßwarengeschäfte im westlichen Stil, die köstliche Süßigkeiten verkaufen, deren Rezepte von Generation zu Generation weitergegeben wurden.

In Hirosaki finden Sie überall verlockende Leckereien, die von fleißigen Konditoren hergestellt werden, die Tradition und Geschmack schätzen. Dazu gehören unter anderem die originalen Tsugaru-Tombola-Süßigkeiten, die bei Familien- und Nachbarschaftstreffen traditionell unverzichtbar sind. Wenn Sie etwas über lokale Süßigkeiten lernen, können Sie die Geschichte und Kultur dieser Stadt noch besser verstehen. In diesem Kapitel lernen Sie japanische Süßigkeiten kennen, die als „Wagashi“ bezeichnet werden, nostalgische Tsugaru-Süßigkeiten und von Ausländern inspirierte Süßigkeiten.

Lesetext 1: Wagashi (Japanische Süßigkeitenspezialitäten) 和菓子

Vokabeln & Lesetext

historisch 歴史上	Teezeremonie 茶の湯	Süßwarenhersteller 製菓会社
Clansymbol 家紋	speziell 特別の	Leckerei 御馳走



Historisch gesehen genossen viele Menschen in Hirosaki traditionelle kulturelle Aktivitäten wie **Teezeremonien** und das Arrangieren von Blumen.

Infolgedessen wurden viele Geschäfte mit japanischen Süßigkeiten gegründet, um diese kulturellen Aktivitäten zu unterstützen. Ozakaya, Hirosakis ältester **Süßwarenhersteller**, wurde im Jahr 1630, der Regierungszeit des Tsugaru Daimyo, Lord Nobuhira, gegründet. Der Gründer des Geschäfts, Saburō Uemon

aus Echizen, studierte in Osaka, woher der Name des Geschäfts stammt.

Heute befindet sich Ozakaya in der Nähe des Hirosaki-Parks. Dieses Gebäude wurde nach dem Krieg von der Stadt Hirosaki als ein Gebäude von historischem Interesse anerkannt.



Wunderschöne Regale mit dem Pfingstrosenkamm, dem Clansymbol der Tsugarus, aus Perlmutter werden immer noch in diesem Geschäft verwendet. Es ist ein wahres Vergnügen hier einzukaufen. Das bekannteste Produkt ist der Také-Nagashi-Keks aus Buchweizenmehl. Es ist ein Tō-Ka-Bonbon mit einer leichten Textur und süßem Yōkan-Gelee. Mit hochwertigen roten Bohnen und Zucker hergestellt, ist diese Süßigkeit über Jahre haltbar. Während die meisten japanischen Süßigkeiten heutzutage einen milden Geschmack haben, sind diese Ozakaya-Süßigkeiten sehr süßlich. Für Einheimische ist der Asahimochi-Reiskuchen besonders hervorzuheben: Es ist ein sehr weicher mochiähnlicher Teigmantel, der mit rosafarbener Bohnenpaste gefüllt ist. Spezielle weiße

Bohnen verleihen ihm eine einzigartige Textur. Er wird nur von Herbst bis Winter verkauft.

Die Zutaten für all diese **speziellen** Süßigkeiten sind saisonabhängig und verschiedene Produkte sind nur zu bestimmten Jahreszeiten erhältlich. Sie wissen nie, welche



Süßigkeiten Sie hinter der Theke finden! Es gibt viele verschiedene Produkte, die nur darauf warten, genossen zu werden. Im Frühling,

während des Hinamatsuri (Puppenfest), gibt es so z. B. Mochi mit Sakura (Kirschblüten) oder grünem Sojamehl. Für den Kodomo-no-hi (Kindertag) gibt es Reiskuchen, die in Eichenblätter gewickelt sind. Im Sommer können Sie gekühltes weiches Bohnengelee essen und im Herbst gibt es Yōkan-Gelee (rotes Bohnengelee) mit großen Kastanien. Zu Neujahr können Sie mit vielen verschiedenfarbigen Süßigkeiten feiern. Wenn sich die Jahreszeiten ändern, kommen die Menschen immer wieder zusammen, um die süßen **Leckereien** von Hirosaki zu genießen und diese zaubern immer ein Lächeln auf ihre Gesichter.

Lesetext 1: Dialog

FÜHRER: Möchten Sie Ozakaya mit mir besuchen?

TOURIST: Was ist Ozakaya? Ich habe das Wort noch nie gehört.

FÜHRER: Ozakaya ist eines der ältesten japanischen Süßwarengeschäfte in Hirosaki. Der Gründer hat in Osaka studiert. Der Name ist also eine Verbindung der beiden Wörter Osaka und -ya, was Geschäft bedeutet. Menschen, die den Namen sehen, wissen also, dass es sich um ein Geschäft mit Osaka-Spezialitäten handelt.

TOURIST: Was empfehlen Sie dort?

FÜHRER: Wir sollten Yōkan probieren, einen Riegel mit geliertes süßer Bohnenpaste. Er schmeckt wirklich lecker.

TOURIST: Wo ist das Geschäft?

FÜHRER: Es befindet sich in der Nähe des Hirosaki-Parks. Nach dem Essen können wir einen Spaziergang durch den schönen Park machen.

TOURIST: Lassen Sie uns das machen. Das Wetter ist heute so schön!

Lesetext 1: Weitere Gedanken

- 1) Beschreiben Sie Ihre japanische Lieblings Süßigkeit. Wie sieht sie aus? Wie wird sie hergestellt? Wann essen Sie diese?

- 2) Es gibt viele Arten von köstlichen japanischen Süßigkeiten, die in Convenience Shops und Supermärkten verkauft werden. Welche würden Sie einem Ausländer empfehlen?

- 3) In Italien gibt es eine Süßigkeit namens Frutta di Martorana und in Deutschland Marzipan. Nehmen Sie sich etwas Zeit, um ihre Geschichten und Zutaten zu untersuchen. Können Sie Ähnlichkeiten mit japanischen Süßwaren feststellen?

Lesetext 2: Nostalgische

Leckereien im Tsugaru-Stil 駄菓子

Vokabeln & Lesetext

Grundschule 小学校	Taschengeld 小遣	Tombola くじ
Pappdeckel 段ボールのふた	Souvenir お土産	nostalgisch なつかしい

Bis vor etwa 30 Jahren gab es in der Nähe von **Grundschulen** und Schreinen viele kleine Süßwarengeschäfte. Kinder nahmen ihr **Taschengeld**, standen vor dem Laden und berechneten, wie viel sie kaufen können. Zu den typischen Leckereien gehörten Hirosakis einzigartige „**Tombola**-Süßigkeiten“: Daiō (Großfürst), Imo até (Glückskartoffeln) und Andama (Bohnenpastenbällchen). Diese Leckereien werden von einem örtlichen Konditor hergestellt und sind noch heute von Kindern bis zu Erwachsenen beliebt. Sie werden oft bei Nachbarschaftstreffen und Kinderveranstaltungen

gegessen - überall dort, wo große Gruppen von Menschen zusammenkommen.



Diese Süßigkeiten werden auch als „Tombola-Süßigkeiten“ bezeichnet, da sie in einer Schachtel mit einem **Pappdeckel** geliefert werden, der mit kleinen Zetteln bedeckt ist. Vor

dem Essen müssen Sie einen der Zettel ziehen und Ihren Gewinn mitteilen: Es kann ein Leckerbissen in der Größe eines „Kindes“, eines „Elternteils“ oder eines „Großfürsten“ sein. Jeder möchte natürlich den „Großfürsten“ erhalten, also versucht man den besten Zettel zu ziehen. Am beliebtesten ist die Daiō, eine Bohnenpaste, welche rot und grün eingefärbt und als Pfingstrose, Tanne und Pflaumenblüte geformt wird.

Die Imo até sind in Fett ausgebackene Donuts, die mit grobem Zucker überzogen und mit gelb gefärbter Bohnenpaste gefüllt werden. Sie sind nur in den Größen „Eltern“ und „Kind“



erhältlich. Sie sind nicht so füllend wie sie aussehen und passen gut zu Kaffee.

Sowohl die Daiō als auch die Imo até werden seit 1952 von lokalen Hirosaki-Konditoren hergestellt. Eine normale Schachtel dieser Tombola-Süßigkeiten kann mit mehr als 25 Personen geteilt werden. Vor kurzem haben **Souvenirläden** in örtlichen Bahnhöfen begonnen Miniaturversionen zu verkaufen, sodass die Leute einige davon gleichzeitig essen und den **nostalgischen** Geschmack dieser Tsugaru-Leckereien genießen können.

Die Andama werden nicht nur in Hirosaki, sondern auch in Aomori City genossen. Diese süßen kleinen Leckereien sind die Verlosung selbst. Wenn Sie ein gefärbtes Bohnenpastenbällchen finden, haben Sie den Jackpot geknackt! Wie bei den Daiō gibt es drei Größen. Der Gewinner ist derjenige, der das größte süße Bohnenpastenbällchen auswählt. Die Beliebtheit dieser Tombola-Leckereien zeigt, wie gerne Tsugaru-Menschen jeden Alters süße Desserts essen!

Lesetext 2: Dialog

FÜHRER: Lassen Sie uns an einer Süßigkeitenverlosung teilnehmen!

TOURIST: Süßigkeitenverlosung? Das klingt wirklich komisch! Wie funktioniert das?

FÜHRER: Wir gehen in diesen Süßwarenladen und kaufen ein Gewinnspielticket. Möglicherweise können Sie eine große Portion süße Bohnenpaste gewinnen.

TOURIST: Eine Verlosung klingt teuer. Sollte ich mir Sorgen um den Preis machen?

FÜHRER: Nein, nein, die Verlosung ist wirklich billig und wir machen es einfach, um Spaß zu haben.

TOURIST: Das hört sich toll an. Ich hoffe, ich gewinne.

FÜHRER: Machen Sie sich keine Sorgen, wenn Sie nicht gewinnen, teile ich meinen Preis mit Ihnen!

TOURIST: Das ist nett, aber ich habe eine weitere Frage: Warum können wir Süßigkeiten gewinnen? Ist es nicht Sinn einer Verlosung, große Preise zu gewinnen?

FÜHRER: In der Vergangenheit waren Süßigkeiten teurer als heute, daher wurden sie als etwas Besonderes angesehen. Und außerdem ermutigt es Kinder, auch heute noch neues Essen zu probieren. Aber am Ende ist das Hauptziel, einfach nur Spaß zu haben.

Lesetext 2: Weitere Gedanken

- 1) Gibt es Lebensmittel, die Sie immer essen, wenn Ihre Familie zusammenkommt, wie zum Beispiel während O-bon oder Neujahr? Warum essen Sie diese?

- 2) Was sind neben diesen Tombola-Süßigkeiten noch andere Süßigkeiten, die in Japan beliebt sind und von Menschen jeden Alters genossen werden? Können Sie diese beschreiben? Warum sind sie beliebt?

- 3) Welche Art von Süßigkeiten oder Bonbons werden an anderen Orten auf der Welt gegessen?

Lesetext 3: Ausländisch

inspirierte Süßigkeiten 洋菓子

Vokabeln & Lesetext

authentisch 本物の、本来の	Backwaren (焼き) 菓子	experimentierfreudig 喜んで実験して
perfektionieren 完璧主義	Gleichgewicht バランスをとる	Beerdigung お葬式

Hirosaki hat viele verschiedene Süßwarengeschäfte. Sie verkaufen japanische Süßigkeiten, westlich inspirierte Süßigkeiten, Reiscracker, Mochi, Eis und andere Snacks. Bei einem Rundgang durch Hirosaki ist leicht zu erkennen, dass dies eine Stadt mit vielen Süßigkeitenliebhabern ist. Es gibt auch Geschäfte, die **authentische** französische und deutsche **Backwaren** verkaufen. Nicht nur Einheimische, sondern auch viele Menschen aus der Präfektur sind sehr **experimentierfreudig**.

Apropos Lebensmittel: In letzter Zeit haben viele verschiedene Bäckereien begonnen, ihr Rezept für

Apfelkuchen mit den vielen Sorten köstlicher, aromatischer, hochwertiger Äpfel aus der Region zu **perfektionieren**. Heute gibt es mehr als vierzig verschiedene Bäckereien, Restaurants und Cafés, die ihre einzigartigen selbst hergestellten Apfelkuchen anbieten. Jeder hat ein anderes **Gleichgewicht** zwischen Süße, Herbheit und Zimt. Im Touristeninformationszentrum am Hauptbahnhof erhalten Sie eine Karte, auf der diese Geschmacksrichtungen von 1 bis 5 bewertet werden.

Wenn Sie wissen möchten, welche Süßigkeiten in Hirosaki



schon lange genossen werden, können Sie einige sehr alte Geschäfte besuchen, die japanische und aus dem Ausland inspirierte Süßigkeiten

verkaufen. Eines der beliebtesten Geschäfte ist Kaiundō. Es ist ein historisches Geschäft, das im Jahr 1878 gegründet wurde. Der Gründer lernte bei einem bekannten Konditor, studierte seine Techniken und entwickelte daraus viele neue Süßwaren. Kaiundōs berühmteste Leckereien sind

die Manji-Monaka-Süßigkeiten (Bohnenpaste in einer leichten Waffel), die seit 1906 hergestellt werden. Ein Manji ist ein wichtiges buddhistisches Symbol, das in der Umgebung von Hirosaki oft zu sehen ist.

Neben den japanischen Süßigkeiten genießen die Einheimischen auch ihren Buttercremekuchen. Er ist nicht immer verfügbar, daher sollten Sie sich glücklich schätzen, wenn Sie einen finden. Seit 50 Jahren findet man auch traditionelle russische Kuchen. Diese Kuchen werden aus Schichten von Keksen, Baiser und Schokolade hergestellt.

Ein weiteres bekanntes Süßwarengeschäft ist Kyokushōdō in Honchō. Es ist berühmt für japanische Süßigkeiten, darunter auch Monaka mit Bananengeschmack (Bohnenpaste in einer leichten Waffel). Ihr beliebtester Kuchen heißt „Engel“. In der Vergangenheit wurde dieser „Engel“ oft bei Hochzeiten serviert oder bei **Beerdigungen** den Hinterbliebenen geschenkt. Dieser Kuchen ist geformt wie ein riesiger Donut und besteht aus einem Biskuitkuchen, der mit Buttercreme überzogen ist. Er ist mit knusprigem, reinweißem, schneeähnlichem Baiser gekrönt,

was ihm ein sehr attraktives Aussehen verleiht. Die reichhaltige Buttercreme, der weiche Biskuitkuchen und das knusprige Baiser sind perfekt aufeinander abgestimmt.

Lesetext 3: Dialog

TOURIST: Bevorzugen Sie japanische Süßigkeiten oder Süßigkeiten aus anderen Ländern?

FÜHRER: Eigentlich bevorzuge ich ausländische Süßigkeiten.

TOURIST: Das ist überraschend. Können Sie in Hirosaki ausländische Süßigkeiten bekommen?

FÜHRER: Natürlich haben wir ausländische Konditoreien und sogar eine deutsche Bäckerei.

TOURIST: Ist das ein neuer Trend?

FÜHRER: Nein, die älteste Bäckerei im ausländischen Stil wurde 1878 gegründet.

TOURIST: Beeindruckend! So lange schon? Jetzt möchte ich wirklich sehen, was es in Hirosaki konkret gibt.

FÜHRER: Perfekt, wir sind nicht weit von diesem Geschäft entfernt, also lassen Sie uns hingehen!

TOURIST: Darf ich Ihnen noch eine Frage stellen? Denken Sie, dass der Geschmack den Kuchen und Broten ähnelt, die Sie in Deutschland oder anderswo in Übersee finden würden?

FÜHRER: Das ist eine gute Frage! Einige der Kuchen schmecken definitiv anders. Es ist wirklich schwer, einige ausländische Zutaten in Japan zu finden und einige Dinge, die Japaner einfach nicht mögen, werden auch nicht verwendet. Viele der Artikel schmecken aber fast identisch mit denen, die Sie im Ausland finden würden.

TOURIST: Oh, das ist interessant, also ist es eine Mischung zwischen den Stilen?

FÜHRER: Ja, das ist oft der Fall, aber manche Dinge haben auch den ursprünglichen Geschmack.

TOURIST: Okay. Ich habe noch eine Frage: Sie sagten, dass Japaner bestimmte Zutaten nicht mögen. Was wäre das zum Beispiel?

FÜHRER: Das ist einfach. Viele Japaner mögen zum Beispiel keine Lakritze, weil sie wie Medizin schmeckt.

Lesetext 3: Weitere Gedanken

- 1) Essen Sie gerne Kuchen zum Geburtstag? Was für einen Kuchen essen Sie am liebsten? Haben Sie besondere Erinnerungen an derartiges Essen?

- 2) Hirosakis westliche Süßwaren haben ihre Wurzeln in der lokalen Kaffeegenusskultur. Können Sie spezielle Informationen über Hirosaki und Kaffee finden?

- 3) Vor Kurzem haben Konditoren damit begonnen, Kuchen für Allergiker herzustellen. Welche Kuchenzutaten sind Allergene? Welche Zutaten könnten durch die Religion eingeschränkt sein?

Konversationsübung

TOURIST: Das Mittagessen war großartig. Jetzt möchte ich etwas Süßes probieren. Gibt es einen Ort, an dem wir etwas Einzigartiges oder Beliebtes bekommen können?

FÜHRER:

TOURIST: Ich habe davon gehört. Wo können wir es bekommen?

FÜHRER:

TOURIST: Ist das weit von hier? Können wir dorthin gehen?

FÜHRER:

TOURIST: Ich werde es probieren!

FÜHRER:

TOURIST: Ich habe noch eine Frage: Können Sie mir etwas über ___ sagen?

FÜHRER:

Kapitel 3: Darstellende Kunst

芸能



Kapitel 3: Einleitung

海外からのお客さんの多くは、その国の文化、伝統、そして娯楽について興味をもっています。そのため、海外からの観光客のほうが、日本人より、いわゆる伝統的な「日本文化」（お能、生け花、茶道、など）



に触れていることがありますよね！ですから、津軽地方を訪れる方はきつとこの地方の民謡、お盆の風習、ねふた祭りなどを鑑賞したいのではないのでしょうか。このユニットではそういった文化について、学びます。今日、ほとんどの人はポップスや西洋クラシックばかりを聴き慣れており、津軽地方の民族音楽の独特さにびっくりするのではないのでしょうか。また、簡単な盆踊りを踊ってみるのも面白いかもしれません。そして民謡酒場に行ったり、お祭りに参加

したりして、地元の人々と同じように津軽三味線や手踊りを楽しむのもいいのではないのでしょうか。

Besucher aus anderen Ländern interessieren sich häufig für lokale Kultur, Traditionen und Unterhaltung. Infolgedessen sehen ausländische Touristen oft mehr traditionelle „japanische Kultur“ - Dinge wie Noh, Ikebana und Teezeremonie - als Japaner. Wenn jemand Tsugaru besucht, wird er wahrscheinlich Volksmusik und Festivals wie O-bon und Neputa sehen wollen. In dieser Einheit lernen Sie, wie Sie über diese Art von kulturellen Aktivitäten sprechen.

Heutzutage hören die meisten Menschen Popmusik oder westliche klassische Musik, sodass sie überrascht sein werden, wie sich die Volksmusik von Tsugaru davon unterscheidet. Außerdem können sie gerne einen einfachen Bon-Tanz ausprobieren. Schließlich kann der Besuch einer Bar (Izakaya) oder eines Festivals eine unterhaltsame Möglichkeit sein, Tsugaru-Shamisen oder Tsugaru Teodori mit Einheimischen zu erleben.

Lesetext 1: Volksgesang und Tsugaru-Shamisen

民謡と津軽三味線

Vokabeln & Lesetext

Volkslieder 民謡	begleiten 伴奏する	Übersee 外国
Witz ジョーク	repräsentieren 代表する	improvisieren 即興する
rhythmisch リズムのある	blind 目の不自由な	einstellen 雇う

Jede Präfektur hat verschiedene Arten von **Volksliedern**. Traditionell **begleiteten** diese Lieder Arbeit, Feste, Feiern und Kinderspiele. Nach 1900 wurde die Volksmusik von Tsugaru von professionellen Musikern aufgeführt. Sie reisten durch das Land und sogar nach **Übersee**, um japanische Soldaten während des Zweiten Weltkriegs zu unterhalten. Viele Lieder beschäftigten sich mit **Witzen**, dem Erzählen von wichtigen Ereignissen, bis hin zur Beschreibung der lokalen Landschaft, des Essens und der Frauen. Die Soldaten genossen diese Lieder, weil sie ihre

Heimat vermissten. Heute **repräsentieren** diese Lieder die Tsugaru-Region in den anderen Regionen von Japan.

Tsugaru-Folk-Sänger **improvisieren** oft, sodass sich das Lied jedes Mal ändert. Wie Enka-Balladensänger knurren sie oft leise und verwenden viel Melisma. Melisma bedeutet, einen Ton über viele Noten zu singen, wie das Wort „Gloria“ im Weihnachtslied „Gloria in Excelsis Deo“. Sie benutzen auch Kakegoe, ein **rhythmisches** Schreien zwischen den Versen. Das Hauptrepertoire besteht aus nur fünf Liedern, aber es gibt auch noch viele andere weniger berühmte Lieder.

Tsugaru-Volkslieder werden normalerweise von einer Taiko-Trommel und Shamisen begleitet. Eine Shamisen ist eine dreisaitige gezupfte japanische Gitarre. Die Shamisen-Musik wird ebenfalls improvisiert. Tatsächlich wurden die improvisierten Shamisen-Song-Einführungen so populär, dass es jetzt ein Solo-Musikgenre namens „Tsugaru-Shamisen“ gibt. Am Hauptbahnhof wird eine Aufnahme abgespielt, wenn ein Zug einfährt.

Die Tsugaru-Shamisen-Musik wird mit einer großen Shamisen gespielt. Sie haben wahrscheinlich schon einmal ein Foto von einer Geisha gesehen, die eine kleine Shamisen spielt. Shamisen werden auch im Kabuki-Theater gespielt. Die meisten Shamisen sind mit Katzenhaut bespannt, aber die Shamisen, die für die Tsugaru-Shamisen-Musik genutzt werden, sind mit dicker Hundehaut bespannt. Das Plektrum ist ein großes, keilförmiges Plättchen aus Schildkrötenpanzer. Es wird verwendet, um sowohl die Saiten anzuschlagen als auch um den Körper des Instruments wie eine Trommel zu schlagen. Tsugaru-Shamisen sind einzigartig, weil sie oft improvisiert werden und ziemlich laut und schnell gespielt werden können.

Das Genre Tsugaru-Shamisen wurde von **blinden**, wandernden Musikern ins Leben gerufen. Der berühmteste, Takahashi Chikuzan, trat nach dem Krieg sogar in der Carnegie Hall auf. Jetzt spielen Menschen in ganz Japan diesen Stil und nehmen an nationalen Wettbewerben teil. Heute sind die Yoshida Brothers die international bekanntesten Shamisen-Musiker. Sie

kombinieren Shamisen mit anderen Instrumenten und spielen Musik im westlichen Stil, einschließlich Pop- und Rockmusik.

Sie können Tsugaru-Shamisen in Neputa-mura, dem örtlichen Museum, sowie in mehreren Izakayas in Hirosaki, Aomori City und Goshogawara hören. Hotels im japanischen Stil **stellen** häufig Shamisen-Spieler **ein**, um ihre Gäste zu unterhalten.

Lesetext 1: Dialog

TOURIST: Gibt es irgendeine Art von kultureller Unterhaltung, die es nur in Hirosaki gibt?

FÜHRER: Ja, die gibt es. Lokale Volkslieder haben eine lange Geschichte und einen einzigartigen Gesangstil.

TOURIST: Was ist das Besondere an der Volksmusik in Tsugaru?

FÜHRER: Nun, die Songs handeln hauptsächlich von der lokalen Landschaft, dem Essen und den Frauen. Auch der Gesangstil ist etwas Besonderes: Die Songs beinhalten Improvisation und spezielle Gesangstechniken wie Knurren und Melisma.

TOURIST: Das ist wirklich interessant. Werden die Sänger von Instrumenten begleitet?

FÜHRER: Ja. Es kommt auf das Lied an, aber oft werden die Lieder von einer Taiko-Trommel und von Shamisen begleitet.

TOURIST: Was ist eine Shamisen?

FÜHRER: Eine Shamisen ist einer dreisaitigen Gitarre ähnlich. Die lokale Version ist mit dicker Hundehaut bespannt. Das Plektrum ist ein großes keilförmiges Plättchen aus Schildkrötenpanzer, mit dem der Musiker die Saiten zupft, aber auch wie bei einer Trommel auf das Instrument schlägt. Haben Sie schon mal eine Shamisen gesehen?

TOURIST: Vielleicht ... Spielen Geishas dieses Instrument?

FÜHRER: Ja, Geishas spielen eine kleinere Version der Shamisen. Die Shamisen, mit der Tsugaru-Shamisen-Musik gespielt wird, ist größer und die Musiker improvisieren oft, wenn sie auftreten. Die Musik ist sehr dynamisch und lässt sich gut mit Pop, Rock und Hip-Hop kombinieren. Vielleicht haben Sie sogar schon von den Yoshida Brothers gehört, die eine Reihe von Ost/West-Fusion-Alben veröffentlicht haben.

Lesetext 1: Weitere Gedanken

- 1) Kennen Sie Volkslieder aus Tsugaru? Wie würden Sie sie einem Ausländer vorstellen?

- 2) Welche anderen Arten japanischer Volksmusik kennen Sie?

- 3) Suchen Sie nach Beispielen für Volksmusik in anderen Ländern (z. B. Appalachen-Volkslieder und Bluegrass, spanischer Flamenco).

Lesetext 2: Tsugaru Teodori-

Tanz 津軽手踊り

Vokabeln & Lesetext

geschätzt 大切に する	dynamisch 力強い、活動的	Wirkung 効果がある
Wertschätzung 感謝の気持ち	Kopftücher 頬かむり	feminin 女性らしい
Holzkohlehersteller 炭焼き	Choreografie 振り付け	Grundhaltung 姿勢

Volksmusik wird von den Menschen im Nordosten Japans und in Hokkaido seit langem **geschätzt**. Menschen in ganz Japan lernen die Lieder und Tsugaru-Volkslieder sind besonders speziell. Die **dynamische** Leistung des Musik-Genres Tsugaru-Shamisen mit seinem dichten rhythmischen Stil ist bereits weltweit bekannt. Zuweilen wird bei Aufführungen die **Wirkung** der Shamisen-Musik und der Volkslieder noch verstärkt, indem der Tsugaru Teodori-Tanz hinzugefügt wird.



Niemand weiß genau, woher der Tsugaru Teodori kam, aber einige Leute glauben, dass er ursprünglich geschaffen wurde, um die **Wertschätzung** für die harte Arbeit der Bauern zu zeigen. Am Anfang trugen männliche Tänzer **Kopftücher** und kopierten **feminine** Bewegungen. Später, in den 1920er Jahren, wurden Tsugaru-Shamisen und Volkslieder von Profis auf der Bühne aufgeführt und der dazu passende Tanz wurde zu einer Bühnenkunst entwickelt. Ishikawa Yoshie aus Aomori City schuf die Grundlagen dieser Tanzform. Ishikawa arbeitete in seiner Jugend als **Holzkohlehersteller** in den Bergen. Er **choreografierte** Tanzbewegungen mit seinen Händen und kopierte die Natur rund um die Hütte, in der er Holzkohle herstellte. Dazu gehörte beispielsweise das

Schwanken der Blätter im Wind an den Enden der Äste und das Schwimmen der Fische in einem Bach. So lässt sich auch der Name herleiten: „Teodori“ bedeutet „Handtanz“.



Die **Grundhaltung** für die Ausführung von Tsugaru Teodori besteht darin, die Knie zu beugen, einen geraden Rücken zu behalten und die Fersen vom Boden abzuheben. Die Schritte zeigen entweder Leichtigkeit oder Stärke. Die Hände sind nach hinten gebeugt und die Fingerspitzen wiegen sich mit feinen, weichen Bewegungen. Der ganze Körper muss sehr geschmeidig sein. Das Grundrepertoire von Tsugaru Teodori wird mit denselben fünf in Lesetext 1 erwähnten Volksliedern aufgeführt, aber es ist äußerst schwierig, sie alle zu beherrschen. Aus diesem Grund macht es auch nach vielen Jahren fleißigen Lernens immer noch Spaß, die Bewegungen zu üben und zu perfektionieren.

Tsugaru Teodori kann auch von mehreren Generationen gleichzeitig genossen werden. Hier in Hirosaki setzt sich

die Ishikawaryū Yamabukikai-Schule seit 1974 dafür ein, die Tradition aufrechtzuerhalten. Sie unterstützt von der Stadt gesponserte touristische Veranstaltungen, darunter das Hirosaki-Kirschblütenfest, das Chrysanthemenfest und das Herbstlaubfest. Sie veranstalten auch Shows mit Tänzern im Grund- und Mittelschulalter. Anfänger können leicht das sehr einfache „Apfel-Lied“ lernen und oft zusammen mit Einheimischen tanzen.

Lesetext 2: Dialog

TOURIST: Ich höre, dass Shamisen und Volksgesang in Aomori sehr berühmt sind. Gibt es noch andere lokale darstellende Kunst?

FÜHRER: Ja, es gibt viele lokale Traditionen der darstellenden Kunst. Zum Beispiel ist der Tsugaru Teodori eine Art Tanz, der zusammen mit diesen beliebten Volksliedern aufgeführt wird.

TOURIST: Was ist das für ein Tanz?

FÜHRER: Es ist ein sehr schwieriger Tanz. Sie müssen Ihre Knie gebeugt halten, Ihren Rücken gerade halten und Ihre Fersen vom Boden abheben. Ihre Hände machen sehr detaillierte, weiche Bewegungen. Es ist eine Kombination aus Schönheit und Stärke.

TOURIST: Hat es Ähnlichkeiten mit dem Kabuki-Tanz?

FÜHRER: Ja, ich denke es ist ein bisschen ähnlich. Der Kabuki-Tanz erzählt eine Geschichte. Im Gegensatz dazu bewegen sich beim Teodori die Hände des Tänzers wie die Natur: wie schwankende Zweige oder wie Fische in einem Fluss. Dies liegt daran, dass

Ishikawa Yoshie, ein berühmter Tänzer, während seiner Arbeit in der Bergwildnis viele Bewegungen gelernt hat. In der Tat bedeutet der Name „Teodori“ wörtlich „Handtanz“. So wichtig sind die Handbewegungen.

TOURIST: Wo kann ich diesen Tanz sehen?

FÜHRER: In der Stadt treten Teodori-Tänzer häufig während verschiedener Festivals auf, darunter sind unter anderem das Kirschblütenfest im Frühling und das Chrysanthemenfest im Herbst. Normalerweise kann man dort eine sehr beliebte Gruppe von Tänzern im Grund- und Mittelschulalter sehen.

Lesetext 2: Weitere Gedanken

- 1) Tanzen Sie lieber selbst oder schauen Sie lieber professionellen Tänzern zu? Zu welcher Musik tanzen Sie am liebsten?

- 2) Welche anderen Tsugaru-Aufführungstraditionen kennen Sie? Wie würden Sie diese einem Ausländer vorstellen (z. B. Shishimai, Kinpuryū Shakuhachi, Neputa Hayashi)?

- 3) Kennen Sie Volkstänze aus anderen Ländern, die mit den Händen ein Bild darstellen oder eine Nachricht kommunizieren?

Lesetext 3: Tsugaru Bon-Tanz

津軽周辺の盆踊り

Vokabeln & Lesetext

Allerseelen-Tag 万霊祭	kommunale Bindungen 共同体の結束	Dialekt 方言
Hauptbahnhof 主要な駅	fußgänger- freundlich 歩行者に優しい	Pflügen 畑を耕す

Jede Region hat ihre eigenen Tänze für das Bon-Festival, Japans **Allerseelen-Tag**. Familienmitglieder, die für ihr Studium an der Universität oder für ihre Arbeit die Stadt verlassen mussten, kehren für dieses Fest nach Hause zurück. Indem sie mit einheimischen Freunden tanzen, können sie ihre **kommunalen Bindungen** stärken. Aomori, berühmt für seine Volksmusik, hat viele verschiedene Bon-Tänze. Dies sind die drei berühmtesten Tänze in der gesamten Tsugaru-Region:

Der „Tsugaru Jinku“ ist der am weitesten verbreitete Tanz. Im lokalen **Dialekt** wird er auch „Dodare bachi“ genannt.

Die spezifischen Bewegungen des Tanzes unterscheiden sich je nach Region. Unabhängig davon besteht er aus sieben einfachen Bewegungen, sodass jeder problemlos mitmachen kann. Früher gab es große Bon-Tanzveranstaltungen in der Nähe des **Hauptbahnhofs** und in Dote-machi, aber in letzter Zeit gibt es nicht mehr so viele **fußgängerfreundliche** Veranstaltungen. Stattdessen veranstalten viele Nachbarschaftsverbände die Tänze während ihrer Feierlichkeiten.

Weiterhin wird der „Kuroishi Yosare-bushi“ zwischen dem 15. und 20. August im nordöstlichen Teil von Tsugaru, in Kuroishi, getanzt. Er ist als einer der drei besten „Parade-Tänze“ Japans bekannt und viele Einwohner aus Kuroishi nehmen jedes Jahr daran teil. Es begann vor über 200 Jahren und ab 1955 wird kontinuierlich in einer Prozession durch die Stadt getanzt. An den ersten beiden Abenden des Festivals versammeln sich bis zu 2.000 Menschen jeweils zwei Stunden lang, um in passendem Yukata (Sommerkimono) zu tanzen. Der Tanz soll aussehen, als ob Reispflanzen im Wind schwanken, und er soll uns an den Herbstwind erinnern, der bald durch die Reisfelder weht.

Es gibt Yukatas zum Mieten und Reiseleiter, die den Tanz unterrichten, sodass auch Anfänger sich daran versuchen können.

Der dritte Bon-Tanz stammt aus Kanagi, einer Stadt, die heute zu Goshogawara gehört. Er heißt „Kase no Yakko Tanz“. Der Tanz wurde etwa 300 Jahre lang weitergegeben und im Jahr 1969 als nationales wertvolles immaterielles Kulturgut ausgewählt. Es wird gesagt, dass der Tanz erfunden wurde, um eine Pause von der harten Arbeit des **Pflügens** neuer Reisfelder zu bieten. Die Tänzer beugen sich vor und treten mit ihren Füßen in einer sehr seltenen Choreografie nach vorne und die Texte werden im lokalen Dialekt gesungen. Ein Teil des Liedes zu diesem Tanz lautet: „Den Fluss hinunter zwischen Kase und Kanagi/Kieselsteine schwimmen/und Blätter sinken auf den Boden.“ Die Bedeutung verfolgt angeblich das Ziel, sich über eine „verkehrte“ Gesellschaft lustig zu machen, in der ehrliche, fleißige Menschen nicht belohnt werden, sondern Betrüger reich werden.

Einer der attraktiven Punkte der lokalen Bon-Tänze ist, dass die Lieder im lokalen Dialekt gesungen werden, sodass es sehr schwierig sein kann, die Wörter zu verstehen. Die Tanzbewegungen sind jedoch in der Regel sehr einfach, daher sollten Sie auf jeden Fall versuchen, einmal mitzumachen!

Lesetext 3: Dialog

TOURIST: Tsugaru-Shamisen und Teodori scheinen wirklich schwierig zu sein. Spielen und tanzen normale Leute sie oder nur Profis?

FÜHRER: Sie haben recht. Tsugaru-Shamisen und Teodori sind schwer zu lernen, daher werden sie nur von Personen ausgeführt, die das Instrument professionell spielen oder das Hobby ernst nehmen.

TOURIST: Gibt es eine Art Tanz, den jeder machen kann?

FÜHRER: Ja, den gibt es. Viele Leute führen jeden Sommer zum Bon-Festival Tänze auf.

TOURIST: Wirklich? Wie ist das?

FÜHRER: Nun, jeder Bereich Japans hat unterschiedliche Bon-Tänze und Musik. Tatsächlich hat Tsugaru selbst viele verschiedene Variationen. Trotzdem sind Bon-Tänze normalerweise sehr einfach, mit einer begrenzten Anzahl von Bewegungen, die immer wiederholt werden. Jeder tanzt mit den anderen zusammen in einer langen

Parade oder in einem großen Kreis. Es ist eine wichtige Gemeinschaftsaktivität.

TOURIST: Sie sagten, dass Bon-Tänze während eines Festivals im Sommer getanzt werden?

FÜHRER: Das stimmt. Das Bon-Festival ist ein Weg, um unsere Vorfahren zu feiern. Die Menschen glauben, dass im Sommer die Geister unserer Vorfahren in die Welt der Lebenden zurückkehren. Wir zünden kleine Signalfeuer an, um sie nach Hause zu führen und singen und tanzen, um ihnen zu zeigen, dass wir alle glücklich und gesund sind. Das Feiern des Bon-Festivals erinnert uns daher an unsere Vergangenheit und hilft uns gleichzeitig, mit unseren Freunden und unserer Familie in der Gegenwart in Kontakt zu treten.

Lesetext 3: Weitere Gedanken

- 1) Können Sie die Teile eines buddhistischen Altars (Butsudan) und die verschiedenen Dinge beschreiben, die Sie tun, wenn Sie ein Grab (Ohaka Mairi) besuchen?

- 2) Welche anderen Bon-Festival-Traditionen können Sie beschreiben? Welche sind Tsugaru-Traditionen und welche werden in anderen Teilen Japans praktiziert?

- 3) Wie gedenken Menschen in anderen Kulturen ihren Vorfahren?

Konversationsübung

TOURIST: Ich bin daran interessiert, etwas über die lokale Kultur zu lernen. Gibt es in Tsugaru besondere Arten von Musik, Tanz, Festivals usw.?

FÜHRER:

TOURIST: Davon habe ich noch nie gehört. Können Sie es mit etwas anderem vergleichen?

FÜHRER:

TOURIST: Was halten Sie von ___? Praktizieren Sie es selbst?

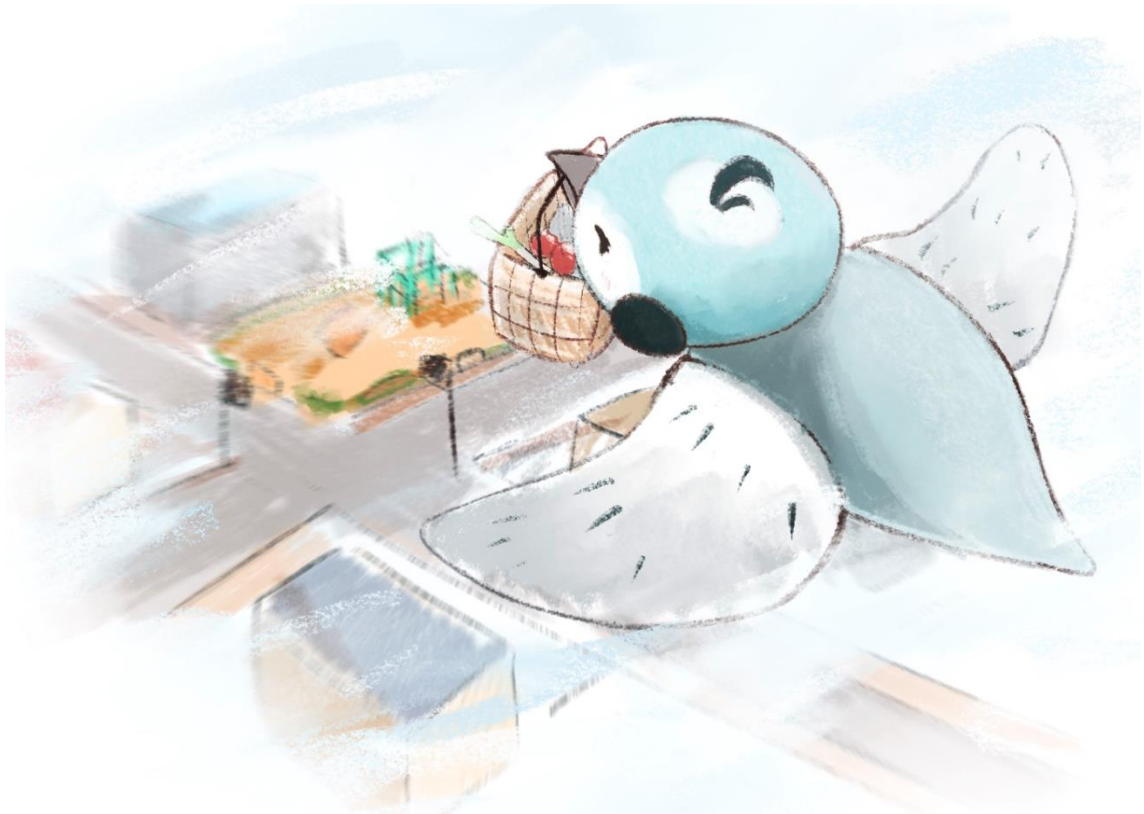
FÜHRER:

TOURIST: Aha. Wo kann ich ___ sehen? Kann ich es das ganze Jahr über sehen?

FÜHRER:

Kapitel 4: Gut essen

これ、めっ



Kapitel 4: Einleitung



旅行好きの方が世界中をめぐ
る理由はたくさんありますが、
その中でも多くの方が旅をす
る原動力になるのが味覚、そ
の土地の食べ物を味わって
みたいからです。日本各地には

それぞれその土地独特の味があります。このユニットでは、
青森県のご当地フードであるイギリストースト、津軽そば、
イガメンチについて学びます。それぞれの食べ物だけでは
なく、それを売っている市場についても学びます。それで
は皆さんおなかの準備はいかがですか？色々な弘前の味覚
の旅に出かけましょう！

Die Menschen lieben das Reisen. Ein sehr häufiger Grund für eine Reise in die Umgebung ist, das regionale Essen dort zu erkunden, es zu probieren und etwas darüber zu lernen. Jede Präfektur in Japan hat verschiedene spezielle und einzigartige Lebensmittel, die der Präfektur ihre einzigartige Identität verleihen.

In dieser Einheit lernen Sie einige interessante lokale Lebensmittel von Aomori wie English Toast, Tsugaru Soba und Igamenchi kennen. Sie erfahren auch mehr über die Geschichte dieser Lebensmittel und die Orte, an denen sie verkauft werden. Bereiten Sie also Ihren Gaumen auf eine süße, herzhaft und knusprige Fahrt durch das Kapitel vor, bei dem es um das Essen geht!

Lesetext 1: Kudō Bread Company

工藤パン

Vokabeln & Lesetext

beauftragt 契約する	Kaiserliche Marine 帝国海軍	erschwinglich 手ごろな価格の
Erlaubnis 許可	Britische Botschaft 英大使館	übergroß 特大の
aromatisiert 香りがする	Leckerbissen おいしい物	fluffig ふわふわ

Eine lokale Firma, beliebt bei Jung und Alt, ist die Kudō Bread Company. Sie wurde im Jahr 1932 von Kudō Han'emon im Gebiet des heutigen Mutsu gegründet. Bald wurde das Unternehmen **beauftragt**, Brot an die Basis der **Kaiserlichen Marine** in der Nähe der Mutsu Bay zu liefern. Nach dem Krieg zog die Firma nach Aomori City um, von wo aus Sie noch heute operiert. Sie produziert **erschwingliches** Weißbrot und sowohl japanische als auch westliche Süßigkeiten mit lokalen Zutaten. Ihre

Produkte werden in Supermärkten und Convenience Shops in der gesamten Präfektur Aomori verkauft.

Das beliebteste Produkt der Kudō Bread Company heißt „English Toast“. Sie haben vor über fünfzig Jahren mit dessen Produktion begonnen. Einige Leute nennen es Aomoris „Soul-Food“. Es ist eine sehr einfache Art von „Kashi-pan“, Backwaren in Snackgröße. Man erkennt es an den roten, weißen und blauen Streifen auf der Verpackung. Die Firma erhielt auch die **Erlaubnis** der **Britischen Botschaft**, den Union Jack (die Flagge des Vereinigten Königreiches von Großbritannien und Nordirland) auf dem Paket zu verwenden.

English Toast wird hergestellt, indem Margarine und grober Zucker zwischen zwei sehr dünn geschnittenen Scheiben **übergroßen** Weißbrots gegeben werden. Um das Brot so frisch wie möglich zu halten, wird es innerhalb von zweieinhalb Stunden nach dem Backen geschnitten, **aromatisiert** und verpackt. Obwohl er „Toast“ genannt wird, wird dieser süße **Leckerbissen** normalerweise direkt aus der Tüte gegessen. Der Reiz von English Toast ist die

Mischung aus **fluffigem** weichem Brot und knusprigem Zucker. Im Laufe der Zeit hat das Unternehmen etwa zweihundert verschiedene Sorten englischen Toasts hergestellt. Sie können darin oft Azuki (rote Bohnen) und Margarine, Kaffee und Sahne, Erdnusscreme und vieles mehr finden. Das Unternehmen bringt fast jeden Monat ein neues Rezept heraus. Oft verwenden sie lokale saisonale Produkte und haben auch schon mit „Hello Kitty“ zusammengearbeitet. Sie verkaufen auch eine Zwieback-Version (Melba Toast), die Sie in Souvenirläden finden können. Die Fabrik produziert jeden Tag 15.000 Stück English Toast und verkauft jeden Monat etwa 500.000 Stück, 90 % davon in Aomori.

Lesetext 1: Dialog

FÜHRER: Vielen Dank für die heutige Tour. Hat jemand Fragen, bevor wir fertig sind?

TOURIST: Ja, nach der heutigen langen Tour durch die Stadt habe ich ein wenig Hunger und möchte unbedingt ein lokales Essen probieren.

FÜHRER: Sie haben recht, wir sind heute viel gelaufen! Wenn Sie etwas essen möchten, das die Einheimischen lieben und das Sie schnell satt macht, sollten Sie auf jeden Fall einen „English Toast“ probieren.

TOURIST: Haben Sie gerade wirklich „English Toast“ gesagt?

FÜHRER: Ja, das klingt vielleicht etwas verwirrend ..., aber es ist eine beliebte Art von süßem Brot, Sie können es sogar Aomoris Soul-Food nennen.

TOURIST: OK ... das klingt interessant. Aber was ist das genau?

FÜHRER: Nun, es gibt davon viele verschiedene Geschmacksrichtungen. Die häufigste hat

einfach Margarine und Zucker zwischen zwei dünnen Scheiben fluffigen Weißbrots.

TOURIST: Das klingt ziemlich einfach.

FÜHRER: Ja, das ist es. Sie können aber auch andere Geschmacksrichtungen wie rote Azuki-Bohnen und Margarine, Kaffee und Sahne, Erdnusscreme und vieles mehr finden. Ich bin mir sicher, dass Sie einen Geschmack finden werden, den Sie mögen! Sie sind in allen Convenience Shops und Supermärkten erhältlich.

TOURIST: Die Version mit Kaffee und Sahne klingt interessant und lecker. Danke für die Empfehlung!

FÜHRER: Klar, kein Problem. Genießen Sie den Rest Ihrer Reise in Japan!

Lesetext 1: Weitere Gedanken

- 1) Haben Sie ein Lieblings-Soul-Food? Was macht es so besonders?

- 2) Die Präfektur Aomori hat normalerweise eine der niedrigsten Lebenserwartungsraten in ganz Japan. Warum ist das Ihrer Meinung nach der Fall? Wie kann Aomori eine „gesündere“ Präfektur werden?

- 3) Als Tsugaru-„Soul-Food“ ist „English Toast“ reichhaltig und sättigend, aber es ist kein gesundes Alltagsessen. Welche ähnlichen Nahrungsmittel kennen Sie?

Lesetext 2: Rainbow Mart, Hirosakis Speisekammer

虹のマーケット、弘前の台所

Vokabeln & Lesetext

Marktstände 露店	Meeresfrüchte 魚介類	Delikatessen デリカテッセン
authentisch 本物の	eingelegt 浸す・漬ける	Küchentisch 調理台

Der Rainbow Mart wurde im Jahr 1954 eröffnet und ist seit über 60 Jahren in Betrieb. Er ist Hirosakis Speisekammer. Gleich um die Ecke vom Hauptbahnhof Hirosaki gab es ursprünglich eine Sammlung von **Marktständen** im Freien. Später bezog die Hirosaki Food Cooperative das große Gebäude, das heute durch den riesigen Regenbogen an der Seite erkennbar ist. Im Gegensatz zu einem Supermarkt mieten viele verschiedene Verkäufer Flächen im Inneren, sodass jeder Kunde bei der Kaufentscheidung direkt mit dem Ladenbesitzer kommunizieren kann.

Treten Sie ein und Sie werden von der Vielfalt an frischem Fisch, Fleisch, anderen Lebensmitteln und sogar Haushaltswaren begeistert sein. Der Rainbow Mart ist definitiv der richtige Ort, wenn Sie in Hirosaki **Meeresfrüchte** kaufen möchten. Dort können Sie alle Schätze der Aomori-Küste erhalten, einschließlich gebeiztem Lachs, gesalzenem Lachsrogen und geräuchertem Lachs.

Der Rainbow Mart ist nicht nur der Ort, um Zutaten für das tägliche Kochen zu kaufen. Wenn Sie hungrig sind, bereiten einige Geschäfte direkt vor Ihren Augen Sushi oder Reisschüsseln mit Meeresfrüchten zu. Sie können auch Tsugaru Soba-Nudeln essen, die direkt ab Werk geliefert werden. Die Einheimischen besuchen besonders gerne die „**Delikatessen**“-Abteilung, in der frisch zubereitete Gerichte verkauft werden. Diese Gerichte haben wirklich den **authentischen** Geschmack der Tsugaru Hausmannskost. Viele Produkte werden nach Gewicht verkauft, sodass Sie genau so viel kaufen können, wie Sie essen möchten. Im Markt verkauft man seit vielen Jahren auch „Igamenchi“, ein weiteres Tsugaru-Soul-Food.

„Igamenchi“ sind frittierte Bällchen mit gehacktem Tintenfisch und Kohl. Jeder Marktstand verwendet dabei ein etwas anderes Rezept. Sie können auch einzigartige **eingelegte** Tsugaru-Pflaumen finden, die in Honig eingelegt und in Shiso-Blätter (Sesamblätter) eingewickelt sind. Sie können sogar nur eine zum Probieren kaufen.

Wenn Sie einen Spaziergang durch diesen altmodischen Markt machen, werden Sie ein Gefühl dafür bekommen, wie das Essen auf dem umfangreichen Tsugaru-**Küchentisch** aussieht.

Lesetext 2: Dialog

FÜHRER: Okay, hier oben rechts finden Sie den sogenannten Rainbow Mart. Er wurde im Jahr 1954 gegründet und einige halten ihn für Hirosakis Speisekammer.

TOURIST: Handelt es sich um einen Supermarkt?

FÜHRER: Nun, es war ursprünglich eine Sammlung von Marktständen im Freien, ist aber jetzt in dieses große Gebäude eingezogen. Darüber hinaus unterscheidet sich der Rainbow Mart von einem typischen Supermarkt dadurch, dass hier Anbieter Flächen mieten und direkt mit den Kunden interagieren können.

TOURIST: Oh, ich verstehe. Auf diese Weise können Anbieter und Kunde eine Beziehung aufbauen. Das Außendesign gefällt mir sehr gut. Es ist leicht zu verstehen, warum man es „Rainbow“ Mart nennt.

FÜHRER: Ja genau! Gehen wir hinein und schauen uns um.

TOURIST: Wow, das sind viele Meeresfrüchte! Was ist das (*zeigt auf kleine rote kugelförmige Eier*)?

FÜHRER: Oh, das heißt Ikura und auf Deutsch nennt man es Lachsrogen. Es ist sehr beliebt in Japan und die Leute essen es oft mit Reis. Hat jemand Hunger?

TOURIST: Ja, ich würde gerne etwas ausprobieren. Was empfehlen Sie?

FÜHRER: Da wir in Hirosaki sind, sollten Sie ein paar Igamenchi probieren.

TOURIST: Iga- was?

FÜHRER: Igamenchi... Es ist sind frittierte Bällchen aus gehacktem Tintenfisch und Kohl.

TOURIST: Das klingt interessant. Ich werde sie probieren!

Lesetext 2: Weitere Gedanken

- 1) Nennen Sie einige Ihrer Lieblingsorte in Hirosaki, an denen Sie gern Lebensmittel einkaufen. Haben Sie lokale Lieblingsgerichte?

- 2) Was sind Ihrer Meinung nach einige große Veränderungen in der Art und Weise, wie Menschen in Hirosaki in den letzten 50 Jahren Lebensmittel einkaufen?

- 3) Kaufen die Menschen auf der Welt auf unterschiedliche Weise Lebensmittel ein? Kennen Sie berühmte Märkte in anderen Ländern?

Lesetext 3: Tsugaru Soba 津軽そば

Vokabeln & Lesetext

herstellen 作る	Sojabohnenmehl 大豆粉	Kneten こねる
Nährstoffe 栄養	Brühe だし	Familientradition 家庭の伝統

Während der Edo-Zeit war Reis für gewöhnliche Menschen sehr teuer. Infolgedessen waren Soba, dünne Nudeln aus Buchweizenmehl, ein weit verbreitetes Gericht unter den Landwirten. Heute sind Soba-Nudeln in ganz Japan beliebt. In Tsugaru haben Soba jedoch einige einzigartige Eigenschaften. Tsugaru Soba werden im Vergleich zu Soba aus anderen Regionen Japans mit einigen zusätzlichen Verfahren **hergestellt**. Ein Unterschied besteht darin, dass in anderen Regionen zur Herstellung der Soba-Nudeln dem Buchweizenmehl normalerweise etwas Weizenmehl hinzugefügt wird. In Tsugaru fügen die Soba-Hersteller stattdessen **Sojabohnenmehl** hinzu. Darüber hinaus wird Gojiru, das ist Wasser, in das Sojabohnen über Nacht eingeweicht wurden, zum **Kneten** des Sobagaki

(Buchweizenteig) verwendet. Der Soba-Hersteller lässt den zuerst aus Buchweizenmehl gefertigten Teig über Nacht stehen und dann wird ihm eine kleine Menge Sojabohnenmehl hinzugefügt, das sowohl weitere **Nährstoffe** als auch seinen einzigartigen Geschmack dazugibt. Danach muss der Teig noch einmal über Nacht stehen bleiben, bevor er in dünne Streifen geschnitten, gekocht und schließlich frisch serviert wird.

Menschen essen Soba gern, indem sie diese für zusätzlichen Geschmack in eine herzhafte **Brühe** tauchen.



Für Tsugaru Soba wird dazu eine Dashi-Brühe aus Sardinen und Seetang verwendet, die zu einem reichen Meeresschmack führt. Aufgrund des zusätzlichen Zeit-

und Arbeitsaufwands für die Herstellung und Zubereitung von Tsugaru Soba ist die Anzahl der Restaurants, in denen Tsugaru Soba serviert werden, seit den 1950er Jahren zurückgegangen.

In Hirosaki gibt es nur noch wenige Soba-Restaurants, die Tsugaru Soba-Nudeln servieren, die jetzt aber nach einem vereinfachten und modernisierten Verfahren hergestellt werden. Sanchū Shokudō ist ein solches Restaurant, das im Jahr 1907, in der Meiji-Ära,



eröffnet wurde. Der jetzige Besitzer ist bereits in der vierten Generation als Soba-Meister in diesem Restaurant tätig. Sein Sohn wird die **Familiendition** fortführen und das Amt in naher Zukunft übernehmen. So wird dieses Restaurant dann in der fünften Generation existieren. In einem Buch mit dem Titel „Tsugaru 100 Year Shokudo“ wurde die Geschichte dieses Restaurants für

seine Handlung verwendet. Bald nach seiner Veröffentlichung wurde daraus ein Film gedreht, der dem Restaurant viel Ruhm und Bekanntheit einbrachte. Nonoan ist ein weiteres Restaurant, das Tsugaru Soba in Hirosaki serviert. Es spielte eine wichtige Rolle, um diese Art von Soba in die Neuzeit zu bringen.



Lesetext 3: Dialog

FÜHRER: Eine der größten Freuden des Reisens ist es, die verschiedenen lokalen Gerichte zu probieren. Hat schon jemand Soba ausprobiert?

TOURIST: Ja, ich habe sie einmal in Tokyo in der Nähe des Hauptbahnhofs probiert. Ich mochte sie, aber ich war überrascht von dem schlürfenden Geräusch, das andere Kunden machten, als sie die Soba-Nudeln aßen.

FÜHRER: Ja, es ist in Japan üblich, dass man die Nudeln schlürft! Nun, in Hirosaki gibt es eine Nudel-Sorte, die Tsugaru Soba heißt.

TOURIST: Hmm ... Was unterscheidet diese Soba von Soba aus ... sagen wir Hokkaido?

FÜHRER: Das ist eine gute Frage! Oft fügen Soba-Hersteller dem traditionell verwendeten Buchweizenmehl andere Mehlsorten hinzu. Normalerweise ist dies Weizenmehl, aber für Tsugaru Soba verwendet man Sojabohnenmehl. Um den Teig herzustellen, fügt der Hersteller zusätzlich das Wasser hinzu, mit dem Sojabohnen über Nacht eingeweicht wurden.

TOURIST: Das ist interessant.

FÜHRER: Zu den Soba-Nudeln wird eine Dashi-Brühe serviert, die aus Sardinen und Seetang hergestellt wird. Darin werden die Nudeln vor dem Essen eingetaucht und erhalten dadurch einen starken Meeresgeschmack.

TOURIST: Ich werde hungrig! Welches Restaurant empfehlen Sie?

FÜHRER: Das berühmteste Restaurant ist Sanchū Shokudō. Es verkauft Tsugaru Soba seit dem frühen 20. Jahrhundert und wird jetzt von einem Soba-Meister in der vierten Generation geleitet.

TOURIST: Wow ... das ist eine lange Zeit!

FÜHRER: Ich kann Ihnen auch das Restaurant Hikoan empfehlen, wenn Sie Soba-Nudeln probieren möchten, die aus lokal angebautem Buchweizen hergestellt wurden. Dieses Soba-Restaurant verwendet Buchweizen, der im Mt. Iwaki-Gebiet angebaut wird.

TOURIST: Oh, ich verstehe. Beide Restaurants klingen gut. Lassen Sie uns lokale Soba zum Mittagessen genießen!

Lesetext 3: Weitere Gedanken

- 1) Was ist Ihr Lieblingsgericht? Wie würden Sie es auf Deutsch beschreiben (z. B. Aromen, Geschichte, Zutaten usw.)?

- 2) Im Jahr 2013 registrierte die Organisation der Vereinten Nationen für Erziehung, Wissenschaft und Kultur (UNESCO) Washoku (traditionelle japanische Küche) als immaterielles Kulturerbe. Warum hat die UNESCO das getan?

- 3) Welche einzigartigen Eigenschaften hat Washoku? Was unterscheidet diese Küche von anderen nationalen Küchen?

Konversationsübung

TOURIST: Ich bin daran interessiert, etwas über die lokale Esskultur zu erfahren. Gibt es in Tsugaru besondere Lebensmittel? Was empfehlen Sie?

FÜHRER:

TOURIST: Ich habe davon noch nie gehört. Können Sie ___ mit etwas anderem vergleichen?

FÜHRER:

TOURIST: Wo kann ich es versuchen?

FÜHRER:

TOURIST: Ist das ein traditionelles Essen? Wenn ja, kennen Sie die Geschichte?

FÜHRER:

Kapitel 5: Groundhopping

グラウンドホッピング



Kapitel 5: Einleitung



どこを訪れようと、どの文化の人々にも、参加し、競技し、観戦して楽しむスポーツがあります。スポーツはすべての人々にとって、いろいろな意味と重要性が

あります。多くの人々がお気に入りのスポーツを休暇中に楽しんだり、健康のために泳いだり、走ったり、自転車に乗ったり、スキーをしたり、またその土地のスポーツ文化を見たりして地元とのつながりを深めたりします。いろいろなスポーツがありますが、ルールは世界中ほぼ共通なので、話題にするのは簡単です。このユニットでは、スポーツを共通の話題としてゲストと気持ちを通わせる方法を学びます。同時に、思いがけない故郷の一面をお客様にお見せすることができるかもしれませんね。

Es spielt keine Rolle wohin Sie gehen, jede Kultur hat Sportarten, an denen Menschen teilnehmen oder die sie gerne sehen. Sport hat für die verschiedenen Menschen auch unterschiedliche Bedeutungen. Viele Menschen genießen ihren Lieblingssport auch im Urlaub. Sie sind entweder selbst aktiv, um gesund und fit zu bleiben (wie Schwimmen, Laufen, Radfahren oder Skifahren) oder sie beobachten die lokale Sportkultur. Obwohl es eine Vielzahl von verschiedenen Aktivitäten gibt, ist es meist trotzdem leicht, sich darüber zu unterhalten, da die Regeln für jede einzelne Sportart in den unterschiedlichen Ländern nahezu identisch sind.

In dieser Einheit üben Sie, wie man Sport als Gelegenheit nutzt, um einen einfachen Weg zu finden mit Gästen in Kontakt zu treten, indem Sie Interesse an ihren Hobbys zeigen. Gleichzeitig können Sie den Touristen möglicherweise eine Seite Ihrer Heimatstadt zeigen, die sie nie erwartet hätten.

Lesetext 1: Fußball サッカー

Vokabeln & Lesetext

abschätzen 評価する	ausstrahlen 放送する	Identität シンボル
verbindendes Element 団結する	gründen 結成する	fördern 促進する
Vorgänger 前身	unterrepräsentiert 過小評価 されている	lokaler Geist 地元の精神

Barcelona und Manchester haben Fußballmannschaften, von denen fast jeder bereits gehört hat. Fußball hat die Macht, den Namen einer Stadt und ihrer Bürger auf der ganzen Welt zu verbreiten und Menschen verschiedener Kulturen miteinander zu verbinden. Um die Auswirkungen des Fußballs auch auf kleinere Fußballländer wie Japan **abzuschätzen**, müssen wir nur die Zahlen betrachten. Tausende Fans in ganz Japan besuchen jede Woche die Stadien, um Fußball zu schauen. Noch mehr Menschen sehen japanischen Fußball im Fernsehen oder über das Internet. Der japanische Fußball ist jedoch nicht mehr nur

für den lokalen Markt gedacht. Seit Kurzem wird die J-League weltweit **ausgestrahlt** und sichert sich bisher Partnerschaften in 20 Ländern.

Der Kern der Popularität eines Fußballvereins ist seine **Identität**. Ein Fußballverein ist nicht nur ein Sportverein, sondern er wird auch als **verbindendes Element** für Einheimische, Fans und das geografische Gebiet angesehen, in dem er sich befindet. Regionale Identität gibt einem Fußballverein eine tiefere Bedeutung. Hirosaki hat seine eigene Geschichte in Bezug auf den Fußball. Der Blancdieu Hirosaki FC, die aktuelle lokale Mannschaft, ist nicht berühmt, aber dennoch erfolgreich.

Der Blancdieu Hirosaki FC wurde im Jahr 2012 im Rahmen des „Hirosaki J Sports Projects“ **gegründet**, um die Stadt Hirosaki und den lokalen Sport zu **fördern**. Sein Name leitet sich von den französischen Wörtern „Blanc“ und „Dieu“ ab, die übersetzt „Weiß“ und „Gott“ bedeuten. Beide Wörter beziehen sich auf die lokalen Shirakami Sanchi-Berge, welche übersetzt „Bergland der weißen Götter“ heißen. Doch Hirosakis Fußballgeschichte beginnt

schon früher. Der Libero Tsugaru Sports Club, der **Vorgänger** von Blancedieu Hirosaki, wurde im Jahr 1998 gegründet und startete 2003 mit seiner ersten wettbewerbsfähigen Mannschaft. In seiner Jugendakademie wurden einige zukünftige J-League-Spieler und Spieler des angesehenen Aomori Yamada High School-Fußballs ausgebildet. Der Blancedieu Hirosaki FC mit seinen kirschblütenrosa Trikots spielt im Hirosaki City Athletic Park. Der Verein gewann die Tohoku-Meisterschaft im Jahr 2018 und wurde 2019 Zweiter. Sein Ziel ist es, in die J-League aufzusteigen und auf nationaler Ebene für das **unterrepräsentierte** Gebiet von Tohoku einzutreten.

Am Ende ist Erfolg jedoch nicht alles. Zeigen Sie Ihren **lokalen Geist**, verbinden Sie sich über die Freude und das Interesse an diesem Spiel mit anderen Menschen oder genießen Sie einfach ein Spiel mit Freunden. Fußball verbindet Menschen: Warum sollten Sie ihn nur im Fernsehen ansehen, wenn Spiele vor Ort so viel mehr Spaß machen?

Lesetext 1: Dialog

TOURIST: Hallo, ich interessiere mich für Sport aller Art. Was können Sie mir empfehlen, während ich in Hirosaki bin?

FÜHRER: Hm, wir haben keine Sportmannschaften, die in den höheren Ligen spielen, aber ich habe eine Idee: Wie wäre es mit einem Fußballspiel?

TOURIST: Hirosaki hat eine Fußballmannschaft?

FÜHRER: Ja, sie heißt Blancdieu Hirosaki FC. Der Verein ist zwar nicht berühmt, aber er spielt guten Fußball.

TOURIST: Wo spielt der Verein?

FÜHRER: Gehen Sie zur Bushaltestelle und nehmen Sie den Bus zum Hirosaki City Athletic Park. Dort finden Sie das Stadion.

TOURIST: Fußballfans können beängstigend sein. Muss ich mir Sorgen machen?

FÜHRER: Natürlich nicht, die Hirosaki-Fans sind nett und werden sich sehr freuen, Sie zu sehen.

Lesetext 1: Weitere Gedanken

- 1) Finden Sie die aktuellen Ergebnisse und den Namen des aktuellen Trainers vom Blancdieu Hirosaki FC. Wann wird das nächste Spiel gespielt? Gegen welches Team werden sie spielen? Auf welchem Tabellenplatz steht der Verein in diesem Jahr?

- 2) Welche anderen Fußballmannschaften kennen Sie? Erforschen Sie beliebte Teams, damit Sie mit ausländischen Touristen, die Hirosaki besuchen, in Kontakt treten können!

- 3) Welche anderen Sportarten sind im Ausland beliebt?

Lesetext 2: Skifahren スキー

Vokabeln & Lesetext

katastrophal 悲劇的な	Katastrophe 災害・悲劇	Pionier 先駆者、草分け
Bindungen 留め具	Schneeschaufel 雪かき	Schlossgelände お城の敷地

Manchmal werden wichtige Entwicklungen durch **katastrophale** Ereignisse hervorgerufen. Eines dieser Ereignisse fand am 23. Januar 1902 in den Hakkōda-Bergen in Aomori statt. Bei einer Wintertrainingsübung verloren 199 japanische Soldaten ihr Leben, als sie in einem Schneesturm die Orientierung verloren. Dieses Unglück gilt immer noch als eine der tödlichsten Bergkatastrophen in der modernen Geschichte. Gleichzeitig führte diese **Katastrophe** zur Einführung einer der beliebtesten Sportarten von Aomori, dem Skifahren.

Das Skifahren wurde erstmals im Januar 1911 von Major Theodor von Lerch in Japan eingeführt. Die japanische Armee hatte nach einer besseren Möglichkeit gesucht, in

schneebedeckten Gebieten zu reisen, um zu verhindern, dass sich eine Katastrophe wie im Jahr 1902 erneut ereignet. Als Soldat des österreichisch-ungarischen Reiches erhielt von Lerch Unterricht beim Skipionier Mathias Zdarsky, bevor er Japan besuchte. Obwohl es sein ursprüngliches Ziel war, die japanische Armee zu studieren, brachte er zwei Paar alpine Skier aus Europa mit. Dies waren nicht die ersten Skier in Japan. Sie hatten jedoch **Bindungen**, die die Fersen festhielten, im Gegensatz zu den Skiern mit freien Absätzen, die zuvor in Japan zu finden waren. Diese neuen Skier waren perfekt für Abfahrten, aber auch für Langlaufreisen geeignet.

Die Armee kopierte die Skier und am 12. Januar 1911 erhielt die erste Gruppe von 10 Soldaten ihren Unterricht auf Skiern, um die bisher genutzten Schneeschuhe zu ersetzen. Kurze Zeit später wurde der erste Skiklub für Zivilisten gegründet, der innerhalb eines Jahres bereits rund 6.000 Mitglieder hatte. Von Lerch blieb noch zwei Jahre in Japan und bestieg mit einem österreichischen Landsmann im April 1911 als erster Mensch mit Skiern den Fuji.

Von Lerchs Einführung des Skifahrens im europäischen Stil veränderte den Lebensstil in den schneebedeckten Gebieten von Aomori für immer. Schließlich hatten die Menschen damit die Möglichkeit, in den langen schneereichen Wintermonaten, anders als mit Schneeschuhen und dem Tragen von Schneeschaufeln aus Holz, zu reisen. Skifahren wurde nicht nur als Sport populär, sondern erwies sich auch als nützliches Transportmittel.

Heutzutage ist es nicht mehr so praktisch, sich im Alltag mit Skiern fortzubewegen. Die Entwicklung der Skibranche trug jedoch dazu bei, das Leben vieler Menschen in Aomori zu verbessern und sie führte dazu, dass die Präfektur zu einem der wichtigsten Skigebiete Japans wurde. Im Jahr 2003 veranstaltete Aomori die Skiveranstaltungen für die Asienspiele und jedes Jahr nehmen viele Vereine an lokalen Wettbewerben teil, beispielsweise im Skigebiet Owani Onsen. Wenn Sie bereits in Hirosaki sind, um das schneebedeckte **Schlossgelände** zu sehen, können Sie ein paar Skier mieten und die Pisten testen.

Lesetext 2: Dialog

TOURIST: Der Winter in Hirosaki ist sehr kalt und es gibt viel Schnee. Gibt es spezielle Winterbeschäftigungen in Hirosaki?

FÜHRER: Wie wäre es mit Skifahren und dem Besuch einer heißen Quelle?

TOURIST: Aber ich habe nicht so viel Zeit.

FÜHRER: Das ist kein Problem. Die meisten unserer Skigebiete liegen in der Nähe von heißen Quellen. Sie sollten eine heiße Quelle besuchen, nachdem Sie einige Zeit auf den Pisten verbracht haben. Nach dem Skifahren in der Kälte fühlt sich ein heißes Bad himmlisch an!

TOURIST: Das klingt gut. Was sollte ich in diesem Zusammenhang sonst noch wissen?

FÜHRER: Ziehen Sie sich warm an! Oben im Skigebiet ist es oft sehr kalt und windig. Wenn Sie ein Hotel mit heißen Quellen finden, bekommen Sie dort auch großartiges lokales Essen - und nach einem Tag im Schnee wird es noch besser schmecken!

Lesetext 2: Weitere Gedanken

- 1) Welche Arten von Wintersport kennen Sie?
- 2) Kennen Sie berühmte Wintersportler?
- 3) Was sind Winteraktivitäten in anderen Ländern?

Lesetext 3: Hokushindō 北辰堂

Vokabeln & Lesetext

Gewänder 衣装	Rüstung 防具	Export 輸出
praktiziert 実際に行う	Kompromiss 妥協する	Volksmärchen 伝説・民話

Die Kombination aus alten Traditionen und modernen Praktiken in Japan hat für viele Ausländer einen großen Reiz. Wenn man nachts durch Hirosaki geht, hört man oft leise Schreie aus der Ferne, welche der Wind durch die Stille der Nacht trägt. Wenn Sie diesen folgen, gelangen Sie zu einer der vielen örtlichen Sporthallen, sei es in einer Schule, in einer Universität oder sogar in einem privaten Dojo. Im Inneren können Sie Menschen in blauen **Gewändern** und seltsamen schwarzen **Rüstungen** sehen, die schwitzen, Bambusschwerter durch die Luft schwingen oder aufeinanderschlagen und jede Bewegung mit einem lauten Schrei unterstreichen, der als Kiai bezeichnet wird. Sie praktizieren Kendo, eine der beliebtesten Sportarten Japans. Diese Sportart betreiben Millionen von Menschen

und sie ist auch einer der bekanntesten japanischen **Exporte**, der auf der ganzen Welt **praktiziert** wird.

Basierend auf Kenjutsu (Schwertkampftechnik) begann Kendo als eine Möglichkeit für Schwertkämpfer, ihre Fähigkeiten zu verbessern. Um 1700 soll Naganuma Shirōzaemon Kunisato die Verwendung von Bambusschwertern und Rüstungen eingeführt haben. Der wirkliche Aufstieg von Kendo zur Popularität erfolgte jedoch in der Meiji-Zeit des späten 19. Jahrhunderts. Die Meiji-Regierung verbot die Verwendung von Schwertern durch die Samurai-Klasse und machte sie zum Teil der Uniform für Polizisten im ganzen Land. Zehn Übungsbewegungen, Kata genannt, waren für das Training vorgesehen. Diese spiegelten einen **Kompromiss** wider, der die Lehren aller Kenjutsu-Schulen des Landes berücksichtigte. Obwohl Kendo ursprünglich für Polizeibeamte gedacht war, fand es bald Eingang in die Herzen vieler japanischer Zivilisten. Für eine kurze Zeit nach dem Zweiten Weltkrieg wurde Kendo von den alliierten Besatzungsmächten verboten, aber der Sport verlor nie

seinen Halt in der japanischen Gesellschaft und ist bis heute beliebt.

Das älteste Dojo oder Trainingszentrum in Hirosaki ist jetzt 135 Jahre alt. Die Trainingsmethoden des Hokushindō Dojos basieren auf der Shinto-ryu Bokuden-ryu-Schule des Schwertkampfes, die um 1500 vom berühmten Schwertkämpfer Tsukahara Bokuden gegründet worden sein soll. Es gibt viele Volksmärchen über diese Kampfschule. Die von Tsukahara Bokuden entwickelte Kampftechnik ist der bekannteste Kendo-Kampfstil, der auf dem ursprünglichen Schulnamen Mutekatsu-ryu („die Schule des Gewinnens ohne Schwerter“) basiert. Tsukahara Bokuden, der zu einem Kampf herausgefordert wurde, ließ seinen Feind auf einer Insel am Biwa-See festsitzen und erklärte sich selbst zum Sieger, ohne überhaupt kämpfen zu müssen. Der gesamte einzigartige Kampfstil dieser Schule basiert auf dieser Geschichte. Anstatt Wert darauf zu legen, den Gegner zu schlagen, wird ein defensiverer Stil gelehrt, der darauf basiert, nicht getroffen zu werden. Dies macht die Schüler des Hokushindō Dojos zu einer willkommenen Ergänzung bei jedem nationalen Turnier.

Lesetext 3: Dialog

TOURISTS: Kann ich in Hirosaki Kendo finden?

FÜHRER: Oh, das ist eine überraschende Frage. Warum kennen Sie Kendo?

TOURISTS: Ich liebe es, Filme über Japan zu schauen. Es ist üblich, Studenten in Kendo-Outfits in solchen Filmen zu sehen.

FÜHRER: Das ist richtig, man kann sie oft in Filmen sehen. Aber Kendo ist auch im Alltag weit verbreitet, nicht nur in Filmen. Es gibt viele Kendo-Klubs in Hirosaki.

TOURISTS: Nur Klubs?

FÜHRER: Vereine können an Wettbewerben teilnehmen. Natürlich haben wir aber auch Dojos.

TOURISTS: Dojos? Ah, sind das nicht die Trainingseinrichtungen?

FÜHRER: Ja, das älteste Dojo in Hirosaki ist 135 Jahre alt.

TOURISTS: Wow, das ist beeindruckend. Üben Sie auch Kendo?

FÜHRER: Nein, ich habe zu viel Angst davor, von einem Bambusschwert getroffen zu werden!

Lesetext 3: Weitere Gedanken

- 1) Welche anderen populären japanischen Kampfkünste kennen Sie?

- 2) Welche bekannten Kampfkünstler kommen aus Tsugaru?

- 3) Welche Filme sind berühmt dafür, Kampfkunst zu zeigen?

Konversationsübung

TOURIST: Hallo, ich interessiere mich für ____, was empfehlen Sie?

FÜHRER:

TOURIST: Wie komme ich dorthin?

FÜHRER:

TOURIST: Können Sie mir mehr darüber erzählen?

FÜHRER:

TOURIST: Danke für die Information. Üben Sie diesen Sport auch aus?

FÜHRER:

Nachwort

Herzlichen Glückwunsch zum Erreichen des Endes dieses Lehrbuchs!

Auch wenn Sie hoffentlich nun den Inhalt dieses Buches beherrschen, hat Ihre Reise, Touristenführer zu werden, Ihre Interaktionen mit Ausländern zu verstärken oder einfach nur Ihr Deutsch zu verbessern, gerade erst begonnen. Wir von der English Lounge der Hirosaki University hoffen, dass Sie nicht nur die Informationen und die Vokabeln, die wir Ihnen beigebracht haben, nutzen, sondern auch aus den Perspektiven lernen, aus denen wir Ihnen Hirosaki gezeigt haben. Eines unserer Ziele beim Schreiben dieses Lehrbuchs war es zu zeigen, wie selbst alltägliche Dinge wie der englische Toast der Kudō Bread Company oder das Einkaufen auf dem Rainbow Mart interessante und wertvolle Erfahrungen sein können. Der Mt. Iwaki steht hoch über der Stadt, der Mt. Kudoji oder der Blancdieu Hirosaki FC spielen in vielen Herzen der Einheimischen eine wichtige Rolle. Diese stellen ein

anderes Hirosaki dar - eines, das in ausländischen Reiseführern oder auf Tourismus-Webseiten nicht so leicht zu finden ist.

So wie jedes Zuhause anders ist, ist auch für jeden Bewohner die Stadt Hirosaki anders. Jetzt sind Sie an der Reihe, Ihre Heimatstadt mit der Welt zu teilen!

Weitere Informationen zu Hirosaki in englischer und deutscher Sprache finden Sie unter:

James Westerhoven, ed., *Voices from the Snow: Stories by Hideo Osabe and Kyōzō Takagi* (Hirosaki University Press, 2009).

Hannah J. Sawada and Kitahara Kanako, *An Introduction to Tsugaru Studies in Japanese and English* (2009).

JNTO Aomori

<https://www.japan.travel/de/destinations/tohoku/aomori/>

Hirosaki Tourism and Convention Bureau

<https://www.hirosaki-kanko.or.jp/en/>

Japanhoppers Blog über Reisen in Japan

<https://www.japanhoppers.com/de/tohoku/shirakamisanchi/kanko/1890/>

Danksagung

Vielen Dank an Prof. Anthony Rausch und Prof. Victor Carpenter für ihr wertvolles Feedback zu diesem Manuskript. Vielen Dank auch an unseren wunderbaren Künstler Sato Shun vom Hirosaki University Manga Kenkyukai.

Bilderverzeichnis

Seite 09: Shun Sato

Seite 10: Shun Sato

Seite 13: Kashtin Gordon

Seite 14: Kashtin Gordon

Seite 19: Joshua L. Solomon

Seite 20: Joshua L. Solomon

Seite 25: Brian J. Birdsell

Seite 26: Brian J. Birdsell

Seite 27: Brian J. Birdsell

Seite 28: Brian J. Birdsell

Seite 35: Shun Sato

Seite 36: Shun Sato

Seite 38: Sanae Katagiri

Seite 39: Sanae Katagiri

Seite 40: Sanae Katagiri

Seite 45: Satou Seika (<http://tsugaru-atemono.jp>)

Seite 45: Satou Seika (<http://tsugaru-atemono.jp>)

Seite 51: Sanae Katagiri

Seite 59: Shun Sato

Seite 60: Shun Sato

Seite 70: Sanae Katagiri

Seite 71: Sanae Katagiri

Seite 85: Shun Sato

Seite 86: Shun Sato

Seite 101: Reik Jagno

Seite 102: Megumi Tada

Seite 103: Megumi Tada

Seite 109: Shun Sato

Seite 110: Shun Sato

Glossar

Das folgende Glossar ist in mehrere Themen unterteilt. Dies kann nützlich sein, wenn Sie Hirosaki einem Ausländer vorstellen. Wir haben die folgenden Wörter gewählt, weil sie wichtig für die Beschreibung der lokalen Kultur sind, aber möglicherweise auch schwer zu erklären sind. Das Glossar hat dabei zwei Zwecke:

Erstens bietet es nützliche Erklärungen anstelle von wörtlichen Übersetzungen. Wenn Sie Yōkan in einem Wörterbuch nachschlagen, wird wahrscheinlich „Agar-Agar-Gelee“ angezeigt. Wenn Sie Kamoshika nachschlagen, wird wahrscheinlich „Japanischer Serau“ angezeigt. Dies sind korrekte Übersetzungen, die Ihnen im Gespräch mit deutschsprachigen Touristen aber nicht helfen werden. Erklärungen sind daher aussagekräftiger als Übersetzungen.

Zweitens soll gezeigt werden, wie japanische kulturelle Wörter erklärt werden. Es ist nützlich, wenn Sie Begriffe verwenden, die Menschen kennen. Die Verwendung von

Phrasen wie „es ist wie ein ...“ oder „es ist ähnlich wie ...“ ist sehr effektiv. Fügen Sie dann ein paar zusätzliche Informationen hinzu, warum es interessant ist. Ausländer kennen Shirakami Sanchi vielleicht nicht, aber sie werden wahrscheinlich Studio Ghibli kennen. Leute finden es interessant zu erfahren, dass der Wald in Princess Mononoke auf Shirakami Sanchi basiert. Es ist auch nützlich zu sagen, was etwas nicht ist. Zum Beispiel werden Nanbu Senbei eigentlich nicht aus Reis hergestellt, obwohl „Senbei“ normalerweise als „Reiscracker“ übersetzt wird. Überprüfen Sie doch einfach im Glossar, woraus sie bestehen.

地理地方関係 Geografie

Hakkōda Gebirge
八甲田山

Eine Bergkette von Norden nach Süden, die die Präfektur Aomori halbiert. Das Gebirge markiert das östliche Ende der Tsugaru-Region und ist sehr berühmt für das Skifahren.

Berg Iwaki
岩木山

Dieser 125 Meter hohe Berg steht mitten in der Tsugaru-Ebene und überragt die drei Städte Hirosaki, Aomori City und Goshogawara. Er hat eine einzigartige Form und soll die Heimat der Akakura-Gottheit sein.

Shirakami Sanchi
白神山地

Ein Berggebiet, das einen Teil des südlichen Aomori und des nördlichen Akita bedeckt. Es wurde aufgrund seiner alten Buchenwälder zum UNESCO-Weltnaturerbe ernannt. Es war auch

Inspiration für den Wald im Studio Ghibli-Film Princess Mononoke.

Tohoku

東北地方

Das nordöstliche Gebiet von Honshu, der Hauptinsel Japans. Es besteht aus sechs Präfekturen: Aomori, Iwate, Miyagi, Akita, Yamagata und Fukushima.

Tsugaru

津軽地方

Das Gebiet, das die westliche Hälfte der Präfektur Aomori abdeckt. Es war die Domäne des Tsugaru-Clans, bis das moderne Präfektursystem eingeführt wurde. Zu diesem Zeitpunkt wurde es mit der östlichen Hälfte zusammengeführt, um die Präfektur Aomori zu bilden. Tsugaru hat, wie andere Regionen Japans, einen eigenen Dialekt und viele einzigartige Volksbräuche.

お祭り関係 Feste

Bon-Tänze Traditionelle Tänze zum Feiern von O-bon. Sie werden oft in großen Kreisen oder in einer Parade getanzt. Bon-Tänze sind sehr einfach, sodass jeder sie leicht lernen und mitmachen kann.

盆踊り

Neputa Hirosakis großes Festival während des O-bon. Riesige fächerförmige Wagen (auch Neputa genannt) werden nachts durch die Stadt gezogen, begleitet von riesigen Trommeln und traditioneller Flötenmusik. Das Festival soll Schläfrigkeit vertreiben.

ねふた

O-bon Japanischer Allerseelen-Tag, der im August etwa eine Woche lang gefeiert wird. Familien in Tsugaru feiern ihn, indem sie abends kleine Lagerfeuer anzünden, um den Geistern ihrer Vorfahren zu helfen, ihren Weg nach Hause zu finden. Oft

お盆

versammeln sich auch mehrere Familien, grillen und genießen ein kleines Feuerwerk.

O-shogatsu Japanisches Neujahr. Es wird in der ersten
お正月 Januarwoche mit speziellen Speisen wie Mochi und O-Secchi, Bambus- und Kieferndekorationen und Besuchen eines Shinto-Schreins gefeiert.

Senko Hanabi Handfeuerwerk im japanischen Stil. Im
線香花火 Gegensatz zu Wunderkerzen sind Senko Hanabi keine Stöcke. Stattdessen bestehen sie aus einer verdrehten Papierschnur, die am oberen Ende gehalten wird. An der Papierschnur brennt ein winziger Ball, der langsam die Schnur hinaufklettert, während er Funken schlägt. Sie müssen die Schnur sehr ruhig halten, sonst fällt der Ball und das Feuerwerk endet.

Yatai

屋台

Stand, an dem Waren verkauft werden, normalerweise auf einem Festival. Feste sind normalerweise mit Religion oder Jahreszeiten verbunden. Yatai verkaufen meist Essen oder veranstalten Spiele, bei denen Kinder Spielzeug gewinnen können. Einige Yatai sind so groß, dass sie einen Essbereich enthalten können, aber die meisten Lebensmittel werden zum Mitnehmen verkauft.

食べ物関係 Essen

Rote Bohnenpaste Eine der häufigsten Zutaten in japanischen Süßigkeiten. Sie kann in schöne Formen geformt oder als Sauce verwendet werden.

餡子

Dagashi Kleine japanische Süßigkeiten. Normalerweise aus Weizen und mit roter Bohnenpaste oder anderen japanischen Aromen hergestellt.

駄菓子

Dango Reisknödel. Am Spieß gegessen, werden sie normalerweise mit süßer Sojasauce, schwarzem Sesam oder roter Bohnenpaste bestrichen. An bestimmten Feiertagen werden spezielle Dangos gegessen.

団子

Izakaya Pub im japanischen Stil. Izakayas servieren oft eine große Auswahl an Gerichten zum Teilen. Die Kunden sitzen normalerweise

居酒屋

auf Kissen an niedrigen Tischen oder an der Bar.

Kashi-pan

菓子パン

Einzelportions-Snackbrote. Sie können süß oder herzhaft, ein leichter Snack oder frittiert sein. Kashi-pan sind normalerweise billig und in vielen verschiedenen Sorten erhältlich. Sie werden in Convenience Shops und Supermärkten verkauft sowie in Bäckereien frisch hergestellt.

Mochi

餅

Reiskuchen. Mochi wird durch Stampfen von Klebreis hergestellt, bis eine Paste entsteht. Es wird oft mit roter Bohnenpaste in der Mitte gegessen.

Nanbu

Senbei

南部煎餅

Cracker im Nanbu-Stil. Senbei werden normalerweise als „Reiscracker“ bezeichnet, aber diese werden aus Weizen hergestellt und mit Nüssen oder Sesam gewürzt.

Soba Buchweizennudeln. Diese Nudeln werden normalerweise entweder in heißer Brühe gegessen oder in kalte Soße getaucht. Dazu passen viele Arten von Gemüse, Tempura oder geriebener Rettich.

蕎麦

Tsukemono Eingelegtes Gemüse. Tsukemono kann aus fast jedem Gemüse hergestellt werden, das mit Malzreis (kōji), würzigen roten Paprikaschoten oder vielen anderen Gewürzen aromatisiert wird. Es gibt eine große Auswahl: Sie können süß, würzig, sauer oder salzig sein und sie passen zu Sushi, Curry, Fisch usw.

漬物

Wagashi Japanische Süßigkeiten. Normalerweise aus Mochi und/oder roter Bohnenpaste hergestellt.

和菓子

Yōkan Agar-Agar-Gelee. Yōkan ist ein sehr süßes festes Gelee, das normalerweise mit roten Bohnen gewürzt wird.

羊羹

音楽芸能関係 Musik und Gesellschaft

Bosama Blinde männliche Bettlermusiker aus der
ボサマ Edo-Zeit. Diese Männer hatten einen
starken Einfluss auf die Volksmusik in der
Tsugaru-Region und die zeitgenössischen
Tsugaru-Shamisen.

Goze Blinde Bettlerinnen aus der Edo-Zeit.
瞽女 Diese Frauen reisten durch die Region
Tsugaru und beeinflussten die
Volksmusik von Bosama und Tsugaru im
Allgemeinen.

Shamisen Dreisaitige japanische Gitarre oder eine
三味線 Laute. Shamisen gibt es in verschiedenen
Größen. Mit ihr werden viele Arten von
Musik gespielt, darunter im Kabuki-
Theater und in der Tsugaru-Volksmusik.

Shishimai Tsugaru-„Löwen“-Tanz. Tänzer tragen gehörnte Masken, die wie Hirsche oder Bären (keine Löwen) aussehen, schlagen Trommeln und tanzen für Gesundheit und viel Glück.

獅子舞

Taiko Japanische Trommeln. Taikos (oder Wadaiko) werden oft für Festivalmusik verwendet, z. B. während Neputa. Kumidaiko, wenn viele Trommler zusammen tanzen und spielen. Taiko-Musik ist auf der ganzen Welt beliebt, in Japan jedoch ist die Beliebtheit ungewöhnlich hoch.

太鼓

Teodori Traditioneller Stil des Tsugaru-Tanzes. Teodori bedeutet wörtlich „Handtanz“, aber er ist ein sehr herausfordernder Tanzstil, der tatsächlich den ganzen Körper nutzt.

手踊り

歴史やその他 Geschichtliche und andere Begriffe

Edo-Zeit
江戸時代

Zeit von etwa 1603 bis 1867, als Japan vom Shogunat regiert wurde. Dieser Zeit folgten die Meiji-Restauration und die Modernisierung des Landes. Edo ist der alte Name für Tokyo.

Daimyo
大名

Lokaler Herrscher aus der Edo-Zeit. Der Daimyo vertrat seinen Clan in der Hauptstadt Edo.

Ground-hopping
グラウンドホッピング

Hobby, bei dem Sportveranstaltungen an möglichst vielen Orten besucht werden. Entstanden in den 1970er Jahren in England, heute weltweit bekannt, oft im Zusammenhang mit Fußball.

Indigo
藍

Blaue Farbe. Hirosaki hat eine alte Tradition des Indigo-Färbens. Indigo wird aus Pflanzen hergestellt.

Japanische Affen Leben im ganzen Land. Sie haben lange graue Haare, leuchtend rote Gesichter und keine Schwänze.

ニホンザル

Kendo Japanischer Schwertkampf. Kendo ist eher ein intensiver Sport als eine ernsthafte Kampfkunst, die zur Selbstverteidigung eingesetzt wird. Die Teilnehmer tragen Schutzkleidung und verwenden Bambusschwerter, um Verletzungen vorzubeugen.

剣道

Kiai Schreie, die in den Kampfkünsten eingesetzt werden. Der Athlet soll mit all seiner Energie schreien, um seinen Schlag oder Tritt stärker zu machen. Verschiedene Schulen haben ihre eigenen einzigartigen Kiai.

気合い

Kogin-zashi Stickerei im Tsugaru-Stil. Kogin-zashi
こぎん刺し verwendet geometrische Muster, die aus horizontalen Linien bestehen. Die Technik wurde ursprünglich verwendet, um dünne Kleidung im Winter wärmer zu machen, aber jetzt ist es ein sehr teures Handwerk.

Kokeshi Traditionelle Holzpuppe, die in ganz
Puppe Tohoku verbreitet ist. Kokeshi werden auf
こけし einer Drehmaschine hergestellt, daher sind sie wie ein Stock ohne Arme oder Beine geformt. Sie sind in jeder Region unterschiedlich bemalt. In Tsugaru sind sie manchmal mit Ainu-Mustern verziert.

Onsen Bäder aus natürlich vorkommenden
温泉 heißen Quellen. Jeder Quelle werden unterschiedliche gesundheitliche Vorteile zugeschrieben. Öffentliches Baden ist in Japan ein häufiger Zeitvertreib und die Menschen sind sehr offen dafür, hier mit Fremden zu baden.

Yukata

浴衣

Leichtes Kleidungsstück, das einem Kimono ähnelt und im Sommer getragen wird. Yukatas werden bei Festivals und Feuerwerksshows getragen oder auch in Hotels oder Onsen.

**Leben in Tsugaru:
Deutsch mit lokalen Themen**

2021年3月31日 初版第一刷発行

著者

多田恵実、ブライアン・バードセール、ジョシュア・ソロ
モン、片桐早苗、ライク・ヤグノ

発行所

弘前大学イングリッシュ・ラウンジ

TEL: 0172-39-3138

印刷・製本 やまと印刷

ISBN: 978-4-600-00621-1



„Leben in Tsugaru: Deutsch mit lokalen Themen“ ist ein Lehrbuch für Reiseführer in der Region Tsugaru. In jedem Kapitel dieses Lehrbuchs kann der Lernende etwas Neues über die Region entdecken. Es werden leckere lokale Süßigkeiten, Naturwunder wie Süßwasserquellen und nahe gelegene Berge, lokale Sportarten und Lebensmittel sowie die lokale darstellende Kunst vorgestellt.

Jedes Kapitel hat 3 Abschnitte, welche mit dem Thema der Einheit verbunden sind:

- Gesprächspraxis, bei der ein Reiseleiter und ein Tourist ein Gespräch über das Gelesene führen.
- Abschnitt zum weiteren Denken, um mehr Konversationen zu dem gegebenen Thema anzuregen.
- Abschnitt zur Konversationspraxis, um aus dem Gelernten ein eigenes Gespräch zu entwickeln.

Ein Glossar am Ende des Lehrbuchs bietet zusätzliche Unterstützung für die Lernenden.

Lernen Sie über das Leben in Tsugaru und lokale Themen zu sprechen!

