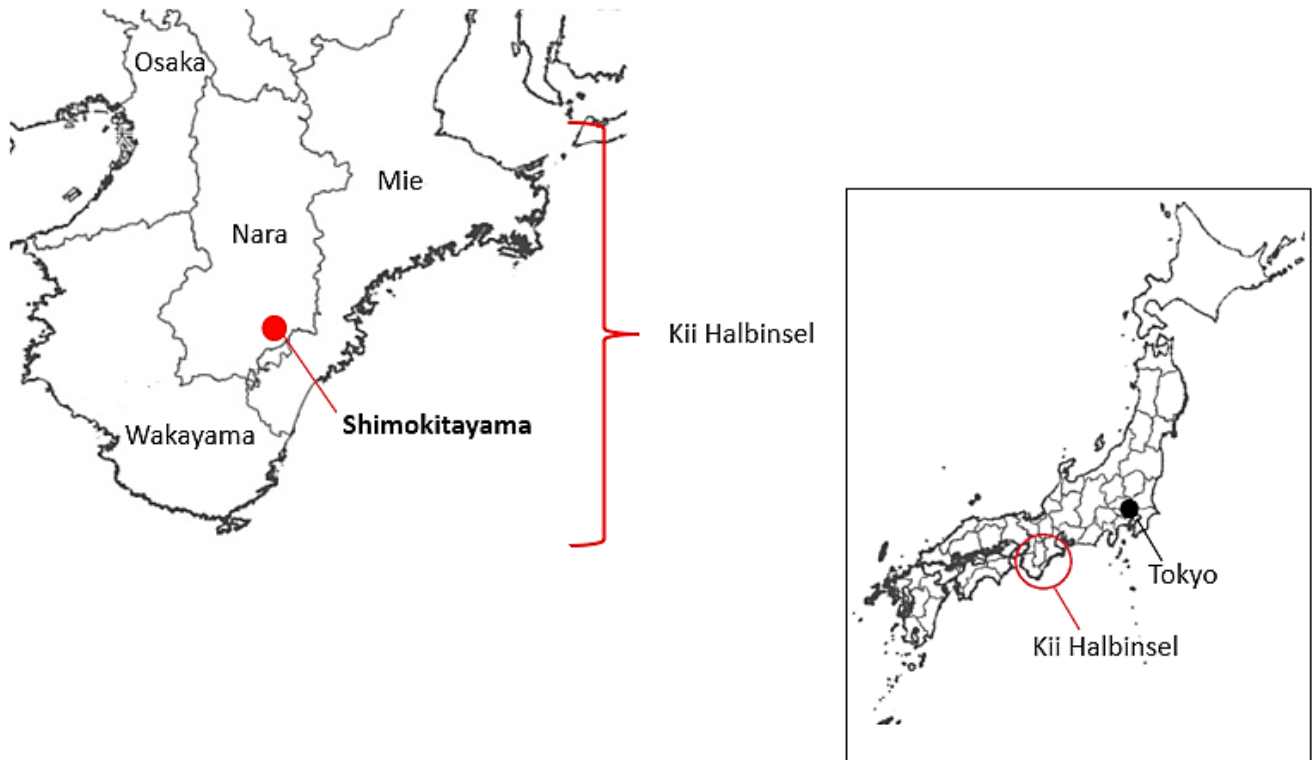


Hiroko und Christian in Japan

Teil 11: Shimokitayama

Die Organisation *Sagojo*, die bereits unseren mehrmonatigen Aufenthalt in Shiramine, Präfektur Ishikawa, vermittelt hatte, brachte uns Mitte Februar für einen 10-tägigen Aufenthalt in den Südosten der Präfektur Nara, nach Shimokitayama Village.



Shimokitayama, Präfektur Nara, auf der Kii-Halbinsel gelegen

Shimokitayama liegt in den Bergen der Kii-Halbinsel in einem engen Flusstal mit steilen dicht bewaldeten Berghängen. Das Klima ist dort mild und Schnee fällt im Winter nur selten. Mit einer Bevölkerung von 750 Einwohnern, einer starken Alterung und einem rasanten Bevölkerungsrückgang weist Shimokitayama sehr ähnliche demographische Merkmale auf wie Shiramine.

Trotz dieser Ähnlichkeiten mit Shiramine, zeigte sich schnell, dass Shimokitayama ein Dorf mit einem ganz anderen Charakter ist. Der Ort ist ein Zusammenschluss von mehreren Dörfern und Weilern, die weit verstreut an dem gewundenen Fluss Ikego liegen. Um Shimokitayama zu durchqueren, benötigt man mit dem Auto etwa 30 Minuten.

Shimokitayama verfügt über großzügige Sportanlagen, darunter mehrere Fußballplätze, zahlreiche Tennisplätze und einen Golfplatz. Mit entsprechenden Unterkünften und dem öffentlichen Onsen-Bad bieten sich für Vereine und Sportgruppen beste Voraussetzungen für Trainingslager oder Sportcamps. Der Großteil der Anlagen liegt im ehemaligen Flussbett des Kitayama-Flusses, wo sich auch ein großer Campingplatz mit stationären Bungalows befindet, der besonders in der warmen Jahreszeit sehr beliebt ist. Unmittelbar hinter dem Campingplatz verschließt eine riesige über 100 Meter hohe Staumauer das Tal. Der Lauf des Kitayama-Flusses war im Jahr 1964 durch den Bau eines gewaltigen Staudamms verändert worden. Von unten wirkte die große graue Wand etwas bedrückend auf uns, von oben bot sie jedoch eine tolle Aussicht. Der Stausee hat sich im Lauf der Jahre zu einem Mekka für Sportangler v.a. für Barsche entwickelt.



Die große graue Wand von Shimokitayama: der Ikehara-Staudamm direkt hinter dem Campingplatz.



Der 111 Meter hohe Ikehara-Staudamm bietet von oben eine schöne Aussicht ins Tal.

Vor der Saisonöffnung des Flussangelns wurden wir eingeladen, beim Aussetzen einer gezüchteten Fischart namens Amago mitzuhelfen. Zahlreiche Helfer aus dem ganzen Dorf waren an diesem verregneten Tag im Einsatz, um die etwa 20 Zentimeter langen, wunderschön gefleckten Fische mithilfe von Eimern in die Bachläufe der Umgebung zu entlassen. Als die Fische sanft in den Bach glitten, schwammen einige nur langsam und andere lagen zur Seite gedreht flach im Wasser.

Waren sie bereits an Sauerstoffmangel oder einem Trauma gestorben? Nein, der Fischzüchter erklärte, dass sie zunächst in einer Art Schockzustand verharren, sich aber nach einer Weile an die neue Umgebung gewöhnen und anfangen zu schwimmen. Das Aussetzen der Amago-Fische war am Tag nach unserer Ankunft die erste Aufgabe, die wir im Rahmen unseres Aufenthalts in Shimokitayama zu erledigen hatten.



Die Zuchtfische werden aus einem großen Behälter in Eimer gegeben, um sie damit in die Bäche zu entlassen.

Unser Aufenthalt wurde hauptsächlich von Kohei Michishita koordiniert. Er zog mit seiner Familie wegen der schönen Natur und der entspannten Dorfatmosphäre vor ein paar Jahren hierher und arbeitet seitdem bei der Gemeinde als Beauftragter für Kommunikation und Tourismus.

Neben dem Aussetzen der Amago-Fische halfen wir beim Streichen von Wänden im gerade renovierten Besucherzentrum, das in einem ehemaligen Kindergarten entstanden ist.



Wir strichen Wände im Besucherzentrum.

Harumana ist ein Blattgemüse der Rapspflanze und eine Spezialität von Shimokitayama. Über die Wintermonate gedeiht es ohne den Einsatz von Pestiziden und entwickelt aufgrund der klimatischen Gegebenheiten einen besonders guten Geschmack. Im Februar, wenn geerntet wird, sind helfende Hände immer willkommen. Wir halfen beim Ernten auf dem Gemüsefeld und beim Waschen des Blattgemüses, um es für die Weiterverarbeitung als eingelegtes Gemüse (Tsukemono) vorzubereiten.



Wir halfen bei der Harumana-Ernte auf dem Gemüsefeld ...



... und beim Waschen des Blattgemüses.

Über 90 Prozent der Landfläche Shimokitayamas ist von Wald bedeckt. Aufgrund der reichhaltigen Holzressourcen ist die Dorfentwicklung sehr eng mit der Forstwirtschaft verknüpft, die lange Zeit die Haupteinnahmequelle des Ortes war. Als in den 1950er Jahren die Forstwirtschaft an Bedeutung verlor und schließlich auch die Flößerei auf dem Kitayama-Fluss ein Ende nahm, begann die Bevölkerung des Dorfes kontinuierlich zu schrumpfen.

Zum Ortsbild von Shimokitayama gehören die vielen Reisterrassen, die schon vor Hunderten von Jahren an den Berghängen angelegt und in schöne Steinmauern eingefasst wurden. Der Bevölkerungsrückgang hatte zur Folge, dass viele Reisfelder nicht mehr bewirtschaftet werden konnten.

Die Terrassen in Randlage hat sich der Bergwald schon wieder zu eigen gemacht. Im ersten Moment könnte man vielleicht die Ruinen eines verborgenen Schlosses vermuten, es sind aber die Mauern der alten Reisterrassen, die zwischen den Bäumen zum Vorschein kommen.



Die Steinmauern gehören zum Ortsbild von Shimokitayama.



Alte Reisterrassen, die sich der Wald zurückholt.



Reisterrassen, die nicht mehr bewirtschaftet werden.

Der Bevölkerungsrückgang ist auch im Dorf unverkennbar. Nach unserem Eindruck sind mindestens 50 Prozent der Häuser verlassen. Einige leerstehende Häuser werden, so wurde uns erklärt, von Familienangehörigen saisonal als Ferienunterkünfte genutzt, andere Häuser sind aber bereits zugewuchert oder zerfallen.



Eines der vielen leerstehenden Häuser in Shimokitayama.



Ein zerfallenes Haus mitten im Dorf.

Während die jungen Dorfbewohner*innen dazu neigen, in die Großstädte zu ziehen, um bessere Erwerbsmöglichkeiten zu finden, beteiligen sich Studenten*innen aus Tokyo und anderen Orten an Revitalisierungsmaßnahmen im Dorf. Beispielsweise hat eine Studentengruppe in Zusammenarbeit mit Gemeindemitarbeitern ein altes Haus in Shimokitayama renoviert.

Das Haus mit dem Namen „Muranchi“ (Dorfhaus) dient den Student*innen seitdem als Unterkunft bei freiwilligen Hilfsprojekten im Ort. Wir waren beeindruckt zu erfahren, dass sie für die Schüler*innen der örtlichen Junior High School einen wöchentlichen Online-Zusatzunterricht anbieten. Das Haus wird außerdem zur Unterbringung für diejenigen genutzt, die einen Umzug nach Shimokitayama in Erwägung ziehen und das Dorf kennen lernen wollen.

Gegenüber dem *Muranchi* steht ein weiteres wunderschön renoviertes Haus. Das „Biyori“ (ein schöner Tag um etwas zu tun) wird vom Dorf verwaltet und wird als Co-Working-Space für Unternehmen und Einzelpersonen angeboten. Das Arbeiten außerhalb der Büroräume einer Firma hat sich vor allem seit der COVID-19-Pandemie zu einem interessanten Konzept entwickelt, dabei wird auch ein temporärer Arbeitsplatz abseits der Städte im Grünen immer beliebter.



Das Co-Working-Space *Biyori* hat Gemeinschaftsräume und individuelle Arbeitsplätze zu bieten.

Die beiden Mitarbeiterinnen, die im *Biyori* arbeiten, sind im Rahmen eines Förderprogramms des Innenministeriums (Chiiki-okoshi Kyorokutai) in Shimokitayama tätig. Das vom Ministerium finanzierte Programm hat dieses Jahr über 6.500 Bewerber*innen, von denen etwa 70 Prozent unter 40 Jahre alt sind, an Orte in ganz Japan entsandt, um Revitalisierungsprojekte im ländlichen Raum zu unterstützen. In der Regel ist das Programm auf maximal drei Jahre begrenzt aber mit der Hoffnung verbunden, dass die Bewerber*innen nach Ablauf der Zeit so gute Verbindungen vor Ort aufgebaut haben, dass sie sich entscheiden zu bleiben. Shimokitayama hat aktuell acht junge Mitarbeiter*innen, die durch das Förderprogramm gekommen sind.

Kanako Matsumura ist eine weitere Mitarbeiterin, die durch dieses Programm als qualifizierte Kuratorin im Shimokitayama Village Museum of History im Einsatz ist. Wir durften sie bei einem Besuch des Museums kennen lernen, wo sie uns mit grünem Tee begrüßte, den viele Haushalte in Shimokitayama traditionell nur in kleinen Mengen für den Eigenbedarf anbauen. Der Tee schmeckte überraschenderweise anders als alle Grüntees, die wir je getrunken hatten, er war sehr erfrischend und lecker.

Im Museum lernten wir einiges über die Geschichte des Dorfes. Matsumura-san erklärte uns, dass ein alter Pilgerpfad namens „Omine Okugakemichi“ vor etwa 1.300 Jahren entstanden war, der 80 km über die steilen Gipfel des Kii-Gebirges zu den heiligen Stätten von Kumano führte. In den Tälern entlang dieses Weges entstanden Dörfer und Shimokitayama war eines davon.

Wir erfuhren mehr über die Bedeutung der Flößerei in der Region, die Veränderungen durch den Staudambau in den 1960er Jahren und sprachen über den Niedergang des Dorfes durch die vielen verlassenen Häuser. Matsumura-san glaubt, dass die Renovierung erhaltenswerter Häuser und ein schönes Ortsbild einen wichtigen Beitrag zur Förderung des Tourismus und der Lebensqualität im Dorf leisten können. Erstaunlicherweise wird diese Sicht nicht von allen geteilt.

Im Archiv des Museums warteten die gesammelten historischen Dokumente des Dorfes darauf, gesichtet und ausgewertet zu werden, sagte uns Matsumura-san.



Kanako Matsumura (rechts), Kuratorin des Museums und Kohei Michishita, Beauftragter für Kommunikation und Tourismus stehen vor den Karten des historischen Pilgerwegs Omine Okugakemichi. Dieser ist Teil der historischen Pilgerwege des Kumano Kodo und gehört zum UNESCO Welterbe (siehe auch Reisebericht Teil 12).

Die kleine Bäckerei Tamoto, in einem entlegenen Teil des Dorfes, ist nur am Wochenende geöffnet. Tamoto ist einzigartig, nicht nur, weil es die einzige Bäckerei in Shimokitayama ist, sondern auch, weil der Bäcker Tamoto-san, auf einem ehemaligen Reisfeld gegenüber seinem Laden, den Weizen für seine Backwaren selbst anbaut. Es war auch eine angenehme Überraschung, unter den Produkten auf dem Regal ein Brot mit harter Kruste nach deutscher Art zu finden. Es schmeckte zwar etwas anders als zuhause, war aber auf jeden Fall sehr lecker.



Tamoto-san, Inhaber der kleinen Bäckerei in Shimokitayama.

Gleich zu Beginn unseres Aufenthalts wurde uns ein Deutscher namens Tom vorgestellt, der sich in Shimokitayama niedergelassen hatte. An jenem Tag arbeitete er mit anderen Dorfbewohnern auf dem Harumana-Feld bei der Ernte des Blattgemüses.

In Deutschland geboren, lebte Tom lange in Brisbane, Australien, dann mit seiner japanischen Frau Yumi einige Jahre in Düsseldorf, bevor sie sich vor fünf Jahren entschlossen nach Shimokitayama zu ziehen.

Tom und Yumi luden uns freundlicherweise an einem Abend zu sich nach Hause zum Abendessen ein. Tom berichtete, dass der Bäcker Tamoto-san, als er vor ein paar Jahren anfang, Brot mit harter Kruste zu backen, oft Kostproben vorbeibrachte, um zu sehen, ob es die deutschen Geschmacksnerven treffen würde.

Tom und Yumi erzählten uns, dass sie das alte Holzhaus, in dem sie jetzt leben, sehr günstig über eine Webseite im Internet gekauft hätten, ohne es vorher gesehen zu haben. Den beiden war klar, dass das Haus von Grund auf renoviert werden musste, was gleichzeitig bedeutete, dass sie in der Anfangszeit auf einer Baustelle wohnen mussten. Wie so oft bei renovierten japanischen Häusern wurde die ursprüngliche niedrige Decke entfernt, um die Holzbalken freizulegen. Toms handwerkliches Geschick und Yumis Ästhetik als ausgebildete Friseurin haben ein gemütliches und geschmackvolles Haus geschaffen.

Toms handwerkliche Fertigkeiten haben sich auch bei verschiedenen anderen Gelegenheiten im Dorf bereits als nützlich erwiesen. Während Tom die von ihm gezüchteten Shiitake-Pilze in der Pfanne anbriet, erzählte er, wie sich die wilden Affen aus den Wäldern der Umgebung gelegentlich über seine Pilzzucht hermachten und ganz wählerisch die besten Pilze abnagen würden.

Die beiden gaben uns einen interessanten Einblick in ihren Lebensstil in diesem kleinen japanischen Dorf. Für Tom jedenfalls steht fest, dass er von hier nicht mehr weg möchte...



Yumi und Tom (hinter seinem Pudel Joy) haben sich vor fünf Jahren in Shimokitayama niedergelassen.

Am Morgen unserer Abreise besuchten wir den kleinen Gemüsemarkt des Dorfes, der jeden Samstag stattfindet, um eine Frau mit zwei kleinen Kindern zu treffen. Minami Kusano kam vor über 10 Jahren mit dem gleichen Förderprogramm für Revitalisierungsmaßnahmen nach Shimokitayama, wie aktuell die erwähnten acht Mitarbeiter*innen. Damals gründete sie den Wochenmarkt, um Gemüse sinnvoll zu verwerten, das ansonsten als Überschuss auf dem Müll gelandet wäre.

Der Gemüsemarkt hat sich nach 10 Jahren längst etabliert und ist nach wie vor sehr beliebt. Kusano-san lebt immer noch in Shimokitayama und betreibt gemeinsam mit ihrem Mann eine ökologische Landwirtschaft, bei der weder Pestizide noch Düngemittel zum Einsatz kommen. Sie ist hier mittlerweile fest verwurzelt.



Minami Kusano gründete vor 10 Jahren den Wochenmarkt in Shimokitayama.

Ähnlich wie in Shiramine haben wir auch in Shimokitayama Menschen getroffen, die trotz der demographischen Probleme mit großer Überzeugung an diesen Orten leben und mit ihrer Lebenseinstellung ein Versprechen für die Zukunft sind.