

## Feature III

---

### Kurayoshi Die Stadt der weißen Mauern und roten Dächer



Mit der Stadt Kurayoshi beginne ich eine voraussichtlich längere Reihe von Artikeln über eine Ecke Japans, die zwar in Liedern besungen wird (ich erinnere nur an Kaori Mizumoris „*Tottori Sakyū*“ (wört.: die Sanddünen von Tottori), in die sich sonst aber kaum ein westlicher Tourist verirrt: die Präfektur Tottori. Das verwundert um so mehr, als Tottori durchaus die erstaunlichsten Dinge zu bieten hat. (Wenn Sie alle Artikel gelesen haben, werden Sie sich fragen, warum Sie bisher immer glaubten, Ihre Kenntnisse und Einsichten über Japan partout in Kyoto sammeln zu müssen.) Dass die Präfektur völlig zu Unrecht nicht ganz oben auf der Liste der Wunschziele ausländischer Besucher steht, habe ich anlässlich einer Einladung der Präfekturverwaltung erkennen dürfen. Und was läge näher, als diese Erkenntnisse mit dem Rest der Welt zu teilen.

Dass ich meinen bunten Reigen mit Kurayoshi beginne, hat einen ganz einfachen und einen etwas betrüblichen Grund:

1. Kurayoshi liegt ziemlich genau im Zentrum der Präfektur Tottori und ist damit von fast allen Punkten in der Präfektur mit dem Auto in weniger als einer Stunde zu erreichen.
2. Am 21. Oktober 2016 ereignete sich um 14.07 Uhr Ortszeit ein Erdbeben der Magnitude 6,3 (andere Quellen sprechen von 6,6), das sein Hypozentrum in 10 Kilometern Tiefe in der Region um Kurayoshi hatte und dort auch die – vergleichsweise – schwersten Schäden anrichtete. Auswirkungen des für die Re-

gion ungewöhnlich schweren Bebens waren bis auf die südliche Hauptinsel Kyūshū und bis in die 700 km entfernte Hauptstadt zu spüren. Kein Wunder, hatte das Beben doch eine Intensität von 6- auf der japanischen Skala (die aus sagekräftiger bezüglich der Zerstörungsgewalt eines Erdbebens ist) – der dritthöchste Skalenwert, der überhaupt vorgesehen ist.



Seien Sie also nicht verwundert, wenn Sie auf meinen Fotos vom Dezember 2016 hin und wieder mit blauen Planen abgedeckte Dächer sehen. Die Dächer der traditionell gebauten Häuser waren die Gebäudeteile, die am schlimmsten mitgenommen wurden – und zwar in so großer Zahl, dass die Dachdeckerfirmen schier nicht mit den Reparaturen hinterherkommen. Immerhin blieb die eigentliche Bausubstanz der ganz überwiegenden Mehrzahl der Häuser unversehrt. Japan baut schließlich nicht erst seit gestern möglichst erdbebensicher (und wenn schon nicht erdbebensicher, dann doch immerhin wiederaufbaufreundlich). Und, was vielleicht bei all dem Unglück doch noch als „erfreulich“ verbucht werden kann: Menschenopfer waren keine zu beklagen.

Aber ich will hier nicht über Naturkatastrophen lamentieren, die hierzulande nun einmal einfach „dazugehören“ und deren praktische Auswirkungen nur in den seltensten Fällen so gravierend sind, wie ausländische Medien dies gern darstellen. Und weil man sich in Deutschland ja oft für nichts anderes zu interessieren scheint: Nein, Radioaktivität ist auch keine ausgetreten...

Jetzt aber erst einmal ein paar Kerndaten zu Kurayoshi, das mit seinen etwa 50.000 Einwohnern die drittgrößte Stadt der Präfektur Tottori ist – was schon ein bisschen ein Indiz dafür ist, dass Tottori die japanische Präfektur mit der geringsten Einwohnerzahl ist – und einer, die alles andere als im Steigen begriffen ist. Aber im Laufe der weiteren Artikel über Tottori werden Sie sehen, dass gerade das den Charme der Gegend ausmacht.

Auch wenn die heutige Stadt Kurayoshi erst 1953 gegründet wurde, kann sie doch auf eine wesentlich längere Geschichte zurückblicken. In mittelalterlichen Tagen gab es hier sogar eine Burg. Schon der Grundriss der Stadt lässt vermuten, dass hier bereits in der Edo-Zeit (1603 bis 1867) stadtplanerisch in das damalige Wachstum der Stadt eingegriffen worden ist. Die vielen feuersicheren Speicherhäuser, die auch heute noch das

Straßenbild in der Innenstadt prägen, stammen ganz eindeutig aus Zeiten vor dem 20. Jahrhundert. Sie geben der Stadt ihren Namen: Wie der gewiefte Japanisch-Sprachkundige schon an den beiden Schriftzeichen des Stadtnamens erkennen kann: „倉 / *Kura*“ steht für „Lagerhaus“ oder „Speicher“ und „吉 / *yoshi*“ steht für „gut“ oder „Glück“.



Aber wie oben erwähnt: Es sind die alten Lagerhäuser und die eleganten Stadthäuser, die den eigentlichen Anziehungspunkt von Kurayoshi ausmachen. Wer bisher glaubte, japanische Dörfer und Kleinstädte müssten notwendigerweise hässlich sein (jedenfalls wenn man europäische Maßstäbe anlegt), wird hier (wie an anderen Orten in Tottori) eines Besseren belehrt.

Der Mangel an Überfluss (Tottori gehört zu den eher bescheidenen Präfekturen des Landes) kann nämlich auch ein Segen sein, weil er die Menschen dazu zwingt, sich mit dem Vorhandenen zu begnügen und nicht gewagte Betonkreationen entstehen zu lassen.

So hat sich Kurayoshi in Teilen seinen Edo- und Meiji-zeitlichen Charme bewahrt – und man fühlt sich an jeder zweiten Straßenecke zu dem

Ausruf: „So ist Japan wirklich!“ hingerissen. Hier scheint die Zeit stehengeblieben zu sein.

In einigen der alten Gebäude wird – wie schon vor weit mehr als 100 Jahren – noch immer Sojasoße oder Sake gebraut, andere sind in geschmackvolle Künstlerateliers ver-



wandelt worden. Kunsthandwerk ist hier genauso zu Hause wie der gelegentliche Nippesladen.

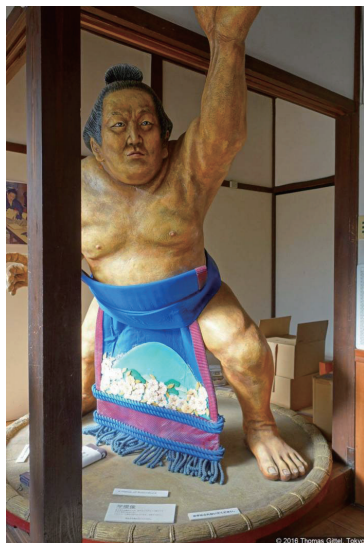
Kurayoshi ist nicht umsonst berühmt für seine Ensembles von Lagerhäusern mit weißen Wänden (*shirakabe dozō gun* / 白壁土蔵群) und die mit roten Dachziegeln (*aka-gawara* / 赤瓦) gedeckten Häuser.

Besonders interessant sind die Lagerhäuser entlang eines vom Fluss abgezweigten Wassergrabens. Einige zeigen – neben dem strahlenden Weiß der Wände – zusätzlich Wandteile, die mit geflammtem Zedernholz verkleidet wurden (d.h. „geflammt“ greift wahrscheinlich zu kurz, denn die Panele sind regelrecht verkohlt). Nach dieser Behandlung ist das Holz besonders unempfindlich gegen Feuer und hält obendrein Witterungseinflüsse noch besser aus. Die Technik des „Verkohlens“ nennt man „*yakisugi*“ (焼杉).



Kurayoshi ist so hübsch, dass es einfach zum Schlendern und Staunen einlädt. Aber ein paar Gebäude/Einrichtungen will ich doch hervorheben.

### Sumō-Museum



Ein eher unscheinbar wirkendes Gebäude, etwas zurückgesetzt von der das Altstadtviertel der Länge nach durchziehenden Hauptstraße, soll etwas näher betrachtet werden, denn es beherbergt einen regelrechten Schatz: das kleine, aber um so feinere Kotozakura Sumō-Museum, das voller Memorabilien aus dem Leben eines großen Sohnes der Stadt ist: Masakatsu Kotozakura (琴櫻政勝), der eigentlich Norio Kamatani (鎌谷紀雄) hieß, der 53. Yokozuna (höchster Rang im Sumō-Ringen – in den vergangenen 300 Jahren konnten ihn nur 71 Kämpfer erringen), wurde am 26.11.1940 hier in Kurayoshi geboren (verstorben am 14.8.2007 in der Präfektur Chiba).

Das Museum wartet nicht nur mit Gegenständen aus dem Leben des gewichtigen (er hatte zu seinen besten Zeiten ein Kampfgewicht von

drei Zentnern in den Ring zu wuchten) Sportlers auf, sondern weiß auch sehr viel Wissenswertes über Sumō zu vermitteln. Ein kleiner Abstecher lohnt sich auf jeden Fall – auch wenn Sie kein hartgesottener Sumō-Fan sind.



Natürlich macht Sightseeing auch hungrig. Und was böte sich da mehr an, als eine der lokalen Spezialitäten, die im **Restaurant „Seisuian“** (清水庵) gereicht werden – das obendrein noch in einem der schönsten alten Stadthäuser (*machiya*/町屋) untergebracht ist?

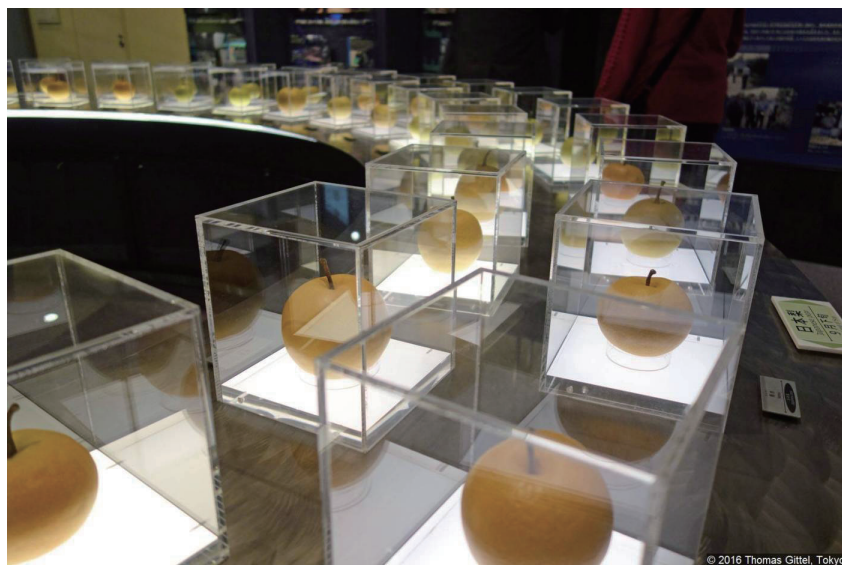
Seinen Schwerpunkt hat das Lokal auf besonders raffinierte Speisen aus und mit *Mochi* (餅) gelegt. Wörterbücher übersetzen *Mochi* immer gern mit „Reiskuchen“, aber im Grunde hat *Mochi* mit Kuchen überhaupt nichts zu tun. Es handelt sich um zu einer zähen Masse gestampften, zuvor gedämpften, klebrigen Reis, der im Westen eher dadurch „Berühmtheit“ erlangt hat, dass es immer wieder mal Berichte über Todesfälle durch Ersticken beim Verzehr von *Mochi* zu lesen gibt (ähnlich wie außerhalb Japans ja auch das Essen von Kugelfisch als eine japanische Variante „russischen Roulettes“ aufgebauscht wird). *Mochi* selbst hat keinen herausstechenden Geschmack, lässt sich aber für eine ganze Reihe von Speisen nutzen.

Im „Seisuian“ wird *Mochi* u.a. als *Shabu Shabu* gereicht, das vom Gast selbst am Tisch zubereitet wird. Bei *Shabu Shabu*, das wohl am bekanntesten mit hauchdünn geschnittenen Rindfleischscheiben ist, wird die Hauptzutat (hier ist es eben *Mochi*) kurz in einem kochenden Sud oder Wasser geschwenkt. Der Sud erhält sein Aroma durch Gemüse, Fisch und Fleisch, das ebenfalls mit hineingegeben und schließlich auch verzehrt wird.

Der Knüller des *Mochi* im „Seisuian“ ist aber, dass es bei den Standardmenüs des Hauses in zwölf verschiedenen Geschmacksnoten aufgeföhren wird: Karotte, Shiitake, Matcha, Kürbis, Sesam, Heidelbeere, Paprika, Mais, Beifuß, Shrimp, Yuzu und Rosskastanie – jeweils wirklich nur mit dem Hauch des Geschmacks der genannten Substanzen, aber jede für sich eine Offenbarung.

### Tottori Nijisseiki Birnenmuseum

Für all diejenigen, die ein Faible für die in Deutschland als „Nashi-Birne“ bekannten Birnen aus Fernost haben, ist das Birnenmuseum von Kurayaoshi natürlich ein Muss. In einem gigantischen, birnenförmigen Gebäude im Zentrum der Stadt kann man – teilweise auf spielerische und durchaus auch kindgerechte Art – so ziemlich alles über den Birnenanbau in der Präfektur Tottori lernen (und Tottori ist zu Recht auf seine Birnen ganz besonders stolz). Hier reifen die Birnen nicht einfach am Baum, sondern werden im Laufe ihres Wachstums am Baum immer wieder mit schützenden Hüllen versehen. Kein Wunder, dass solche Birnen mit dem Standardsupermarktangebot z.B. in Deutschland nicht zu vergleichen sind – weder ihre äußere Erscheinung, noch ihr Geschmack und natürlich auch nicht ihr Preis.



Schauen Sie sich die Ausstellung der weltweiten Artenvielfalt der Birnen an, die hier zu sehen ist. Und lassen Sie sich die Möglichkeit einer Birnenverkostung nicht entgehen!

Zentraler Punkt und Prunkstück des Museums ist der 74 Jahre alte Birnenbaum von Kurayoshi, der einst vom Birnenbauern Kiyoomi Inamura (稲村清臣) gezüchtet wor-

den war und zu „Lebzeiten“ jährlich etwa 4.000 der großen, saftigen Früchte getragen hat. Dank Herrn Inamura konnte der Baum als Ganzer (mit dem Wurzelwerk) ausgegraben und 1999 ins Museum überführt werden – eine einmalige Gelegenheit, einen Baum in all seinen Teilen und dem ausgeklügelten Spalier für die fruchttragenden Äste aus der Nähe betrachten zu können.



**Tipp:** Versuchen Sie auch das Birnen-Softeis, das im Foyer des Museums angeboten wird.



### Wie man in die Altstadt von Kurayoshi kommt:

Kurayoshi kann z.B. vom Bahnhof Ōsaka mit dem „Super Hakuto“ der JR San-in Hon-sen-Linie in weniger als drei Stunden erreicht werden.

Da der Bahnhof von Kurayoshi reichlich abseits der eigentlichen Sehenswürdigkeiten der Stadt liegt, bietet es sich an, von dort entweder mit dem Taxi nach Uomachi (魚町) zu fahren oder vom Bahnhof Kurayoshi am Bussteig 2 einen Bus der „Park Square Line“ (パークスクエア線) nach Nishi Kurayoshi (西倉吉) zu nehmen und nach etwa einer Viertelstunde Fahrzeit an der Haltestelle „Shirakabe Dozōgunmae“ (白壁土蔵群前) auszusteigen. Das Viertel mit den alten Stadthäusern und den Lagerhäusern entlang des Flusses befindet sich direkt nördlich der Bushaltestelle.

### Adressen und weiterführende Literatur

#### Sumo-Museum (琴櫻記念館):

Kotozakura Kinenkan

2518 Uomachi

Kurayoshi-shi, Tottori-ken

〒682-0821

Öffnungszeiten:

Täglich von 9 Uhr bis 17 Uhr

Geschlossen während der Neujahrsfeiertage

Der Eintritt in das Museum ist übrigens frei!

#### Restaurant „Seisuian“ (清水庵)

1-876 Sakaemachi

Kurayoshi, Tottori-ken

〒682-0885

Mittagessen: 11 Uhr bis 14 Uhr

Abendessen: 17.30 Uhr bis 21 Uhr

(letzte Bestellung um 20 Uhr)

*Mochi-Shabu-Shabu*: 11 Uhr bis 21 Uhr

Kein regelmäßiger Ruhetag

#### Tottori Nijisseiki Birnen-Museum (鳥取二十世紀梨記念館)

Tottori Nijisseiki Nashi Kinenkan

Kurayoshi Park Square

198-4 Dakyoji-chō

Kurayoshi, Tottori-ken

〒682-0816

Täglich von 9 Uhr bis 17 Uhr

Geschlossen am 1., 3. und 5. Montag jeden

Monats (fällt dieser Tag auf einen Feiertag,

bleibt das Museum stattdessen am darauffolgenden Tag geschlossen)

Geschlossen während der Neujahrsfeiertage (29.12. bis 3.1.)

Eintritt:

Erwachsene (Schüler ab Oberstufe): 300 Yen

Kinder (Schüler bis einschl. Mittelstufe): 150 Yen

Kinder im Vorschulalter: frei

(Nachlässe für Gruppen)

*Der Text erschien ursprünglich unter „Ways to Japan“ (<http://thomasgittel.wordpress.com>). Dort finden Sie noch viele weitere Bilder sowie weitere landeskundliche Reiseinformationen.*