

Titelbild im Januar: *Kagami-Mochi* (鏡餅)

Zu den alten Neujahrstraditionen Japans gehört das Dekorieren des Hauses mit glücksbringenden oder beschützenden Elementen. Dabei darf auch *Kagami-Mochi* nicht fehlen, das meist aus zwei runden *Mochi* (gedämpfter und gestampfter Klebereis) und einer Orange (vorzugsweise Daidai) besteht.

Traditionell glaubt man, dass der Neujahrgott, Toshigami genannt, zum neuen Jahr das Haus besucht und dass das Anbieten von *Kagami-Mochi* Glück für das kommende Jahr bringt. Es heißt, dass diese Tradition in Japan erstmals im 14. Jahrhundert, in der Muromachi-Periode, aufkam. Und natürlich ist *Mochi* auch Teil jedes traditionellen Neujahrsmenüs.

In unseren sensationshungrigen Tagen erlangt der Neujahrsbrauch des Verzehrs von *Mochi* eher dadurch Aufmerksamkeit, dass in der japanischen Presse alljährlich Statistiken zu Todesfällen durch Ersticken im Zusammenhang mit dem Verzehr von *Mochi* veröffentlicht werden und immer wieder zur Vorsicht beim Verzehr der zähen Masse geraten wird.

Text und Foto: Thomas Gittel

IMPRESSUM

Die OAG NOTIZEN erscheinen zehnmal jährlich. Sie enthalten Vereinsnachrichten, Hinweise auf Veranstaltungen, redaktionelle Beiträge und Rezensionen. Der Inhalt der jeweiligen Artikel gibt nicht unbedingt die Meinung der Redaktion wieder. Nachdruck nur mit schriftlicher Genehmigung der Redaktion.

Herausgeber:	OAG Deutsche Gesellschaft für Natur- und Völkerkunde Ostasiens
Adresse:	OAG-Haus, 7-5-56 Akasaka, Minato-ku, Tokyo 107-0052, Japan
Tel:	(03) 3582-7743
Fax:	(03) 5572-6269
E-Mail:	tokyo@oag.jp
URL:	https://oag.jp
Redaktion:	Dr. Maïke Roeder (roeder@oag.jp)
Auflage:	700 Exemplare
Redaktionsschluss:	15. des Vormonats
Druck:	PrintX Kabushikigaisha, Tokyo



© 2025 OAG Tokyo
ISSN 1343-408X