

# SHONAI: EINE KULINARISCHE HAUPTSTADT



Shonai hat sich als ausgezeichnetes Reiseziel für Feinschmecker erwiesen und hat dank seiner geschmackvollen Zutaten und der Hingabe an alte und neue landwirtschaftliche und kulinarische Traditionen den Titel Speisen-Hauptstadt (Gastronomie-Hauptstadt) verdient. Wir betrachten die Gründe für diesen gastronomischen Erfolg und schauen uns auch vier Shonai-Spezialitäten an, die Sie während Ihres Aufenthalts probieren können.

## Warum Shonai jeden Gourmet entzückt

### Es ist reich an natürlichen Ressourcen.

Shonai hat eine abwechslungsreiche Topographie mit Bergen, flachen Ebenen und einem einfachen Zugang zum Meer. Das bedeutet, dass es eine große Vielfalt an natürlichen Ressourcen gibt. Dazu sind die vier traditionellen Jahreszeiten - im Gegensatz zu einigen anderen Gebieten in Japan - so unterschiedlich, dass das Speisenangebot vielfältiger und oft geschmackvoller ist. Die Region verfügt über eine reiche Esskultur, die so stark bleibt, dass sogar heute noch saisonale Veränderungen nicht durch Blumen oder Änderungen im Wetter gekennzeichnet sind, sondern durch einen detaillierten Esskalender, der anzeigt, welche Kulturen und Lebensmittel gerade in Saison sind.

### Die Region hat im Laufe der Jahrhunderte kulinarische Innovation bewiesen.

Shonai hat eine außergewöhnliche Vergangenheit darin, die Gaben der Natur zu nutzen und fortschrittliche landwirtschaftliche Techniken anzuwenden. Die Stadt Tsuruoka verfügt über etwa 60 einheimische (auch als Ur- oder Erbstück bekannte) Kulturen, dank der Erhaltung und innovativen Techniken der lokalen Bauern.

Die Stadt ist auch als Ursprung des japanischen Systems der Schulmahlzeiten bekannt, das 1889 begann und heute fester Bestandteil der japanischen Esskultur ist. Der Schwerpunkt der Initiative liegt weiterhin auf der lokalen Produktion und dem lokalen Verbrauch.

### Sie verfügt über eine UNESCO-Bezeichnung und ist Shonai Gastronomie-Botschafter.

Die Stadt Tsuruoka ist auch weltweit für seine gastronomischen Bemühungen anerkannt worden und erhielt die Auszeichnung als UNESCO Designated Creative City of Gastronomy - die einzige in Japan ab 2018. Sie erhielt diesen Titel, da sie drei von der UNESCO hoch geschätzte Eigenschaften beibehält: die Fülle an Ur-Ernten, Nahrungsmittel und lokale Gerichten, die saisonal sind, sowie Feste und Speisen, die voller Geschichte stecken.

Um die lokale Esskultur zu fördern, fungieren viele Lebensmittelexperten in der Region als Botschafter des guten Willens. Einer davon ist der Chefkoch Masayuki Okuda, ein weltbekannter Koch, der in Shonai geboren und aufgewachsen ist. Mit seinem Fachwissen präsentiert er die lokale Küche von Shonai sowohl durch internationale Kochkampagnen als auch durch eigene gastronomische Aktivitäten. Indem er aus heimischen Zutaten köstliche italienische Gerichte kreiert, lässt er die frischen, duftenden Aromen der Zutaten erstrahlen. Für einen Geschmack seiner

leckeren Gerichte besuchen Sie das Al-ché-cciano ([alchecciano.com](http://alchecciano.com)) oder das lässigere Farinamore ([alchecciano.com/farinamore.html](http://alchecciano.com/farinamore.html)), beide in Tsuruoka City.

## **4 Shonai Spezialitäten zum Ausprobieren**

### **Dadachamame**

Dies ist eine besonders süße Ur- oder vererbte Bohne, mit einem tiefen Umami-Geschmack. Dadacha bedeutet im lokalen Dialekt "Vater" und Mame ist "Bohne" auf Japanisch, so dass dadachamame wörtlich übersetzt "Vaterbohne" bedeutet, eine Beschreibung, die angesichts ihrer Langlebigkeit zutreffend ist. Ihr Überleben ist zu einem großen Teil der Klugheit und den sozialen Fähigkeiten den Frauen von Shonai zu verdanken, welche die Bohnen in den Gräben zwischen den Reisfeldern anbauten. Sie kuratierten und tauschten Saatgut aus und tauschten auch Ratschläge und Techniken aus, um die Ernte für alle zu verbessern und zu steigern.

### **Dewa Sanzan Shojin Ryori**

Dewa Sanzan (die drei Berge von Dewa) hat eine lange Geschichte als wichtiger Pilgerort und seine vegetarische buddhistische Küche wird seit Jahrhunderten serviert, und zwar nach strengen Regeln, um sicherzustellen, dass sie den Bedürfnissen der Asketen entspricht. Sie besteht hauptsächlich aus Berggemüse, das um Dewa Sanzan herum gesammelt wurde und die Besucher können es in einem der vielen Yamabushi-Gästehäuser in der Gegend probieren. Mehr Infos unter [nihonisan-dewasanzan.jp](http://nihonisan-dewasanzan.jp).

### **Sake**

Shonais Zugang zu reinen Wasserquellen aus den Bergen von Dewa Sanzan und dem Berg Chokai, kombiniert mit seinem Anbau von Reis und seinen erfahrenen Handwerkern, bedeutet, dass das Gebiet Heimat von fast der Hälfte der rund 50 Sake-Brauereien der Präfektur Yamagata ist. Take no Tsuyu ([www.takenotsuyu.com](http://www.takenotsuyu.com)) ist eine davon und bietet Verkostungen für nur ¥500. Für die beste Auswahl des Shonai-Angebots besuchen Sie die Sake Bar Ayatsuru ([foodever.info](http://foodever.info)), die Sake aus allen 18 Brauereien der Region führt.

### **Yamagata Rindfleisch und Shonai Schweinefleisch**

Shonai ist historisch gesehen am besten bekannt für sein Schweinefleisch, aber auch das Yamagata Wagyu Rindfleisch ist außergewöhnlich. Um zu einem vernünftigen Preis einen Eindruck vom besten Fleisch der Region zu bekommen, besuchen Sie die Metzgerei Nakajima in der Stadt Sakata. Im ersten Stock befindet sich eine Metzgerei, während der zweite Stock als Restaurant dient, weshalb hier Fleisch aus der Region zu einem Bruchteil der üblichen Kosten angeboten werden kann. Das Restaurant hat auch eine familiäre Verbindung mit Haruo Nakajima, berühmt dafür, der erste Schauspieler im Godzilla-Kostüm zu sein.

\* Die Mitarbeiter sprechen nur Japanisch, sind aber gerne bereit, internationale Gäste unterzubringen.

Adresse: 6-19 Kotobuki-cho, Sakata City, Yamagata

Date: 2018-11-14

Article link: <https://www.tourism-review.de/shonai-feinschmecker-reiseziel-in-japan-news10826>