

## Sonderzone Sarufutsu

### Auszubildende aus China erlernen Verarbeitungstechniken für Jakobsmuscheln

Sarufutsu (3.000 Einwohner) auf der Insel Hokkaido liegt unmittelbar an der Küste des Ochotskischen Meeres und ist als eines der wichtigsten Gebiete für den Fang von Jakobsmuscheln in Japan bekannt. Jährlich werden dort zwischen 40.000 - 50.000 Tonnen verarbeitet. Grundlage der Industrie vor Ort ist die Verarbeitung von Meeresprodukten, wobei die Japanische Jakobsmuschel (*Patinopecten yessoensis*) das wichtigste Erzeugnis ist. Seit



einigen Jahren setzen die Betriebe vor Ort sich zunehmend für die Ausbildung internationaler Arbeitskräfte ein und haben zahlreiche Auszubildende aus China aufgenommen. Man hofft, dass die Auszubildenden sich die hochwertigen Techniken der Verarbeitung von Meeresprodukten aneignen, die auf diese Weise nach der Rückkehr nach China einen internationalen Beitrag darstellen. Zugleich soll durch die Ausweitung des internationalen Marktes die regionale Wirtschaft gestärkt werden. Bezüglich der Aufnahme ausländischer Auszubildender ist eigentlich vorgeschrieben, dass deren Zahl bei Betrieben mit weniger als fünfzig Mitarbeitern auf drei Auszubildende beschränkt ist. Um jedoch eine größere Zahl von Auszubildenden aufzunehmen, nutzte der Ort das System der Sonderzonen, so dass nun bis zu sechs Auszubildende in einem Betrieb tätig sein können. Jedes Jahr im März, wenn die neuen Auszubildenden nach Sarufutsu kommen, erfüllen sie so den Ort mit neuer Energie.

Wenn Mitte März die Eisschollen weichen und die Wassertemperatur des Ochotskischen Meeres ansteigt, beginnt in Sarufutsu die Jakobsmuschel-Saison. Kehren die früh am Morgen ausgelaufenen Fischerboote vollbeladen zurück, werden die Muscheln in den Verarbeitungsbetrieben noch am selben Tag geöffnet. Das Fleisch wird herausgelöst und sofort tiefgefroren. Bei diesem Verarbeitungsprozess spielen die etwa zwanzigjährigen jungen Frauen aus China eine wichtige Rolle.

In Sarufutsu hat vor allem die von den Verarbeitungsbetrieben vor Ort gegründete „Hokuto-Kooperative für Projekte im Bereich internationaler Austausch“ (Leiter Akira Tatsumi) vor sieben Jahren damit begonnen, Auszubildende aus China anzuwerben. Da etwa 75 % der in Sarufutsu verarbeiteten Meeresprodukte nach China exportiert werden, soll mit der Vermittlung der entsprechenden Verarbeitungstechniken vor Ort ein internationaler Beitrag geleistet



werden, zugleich erhofft man sich durch die Ausweitung des internationalen Marktes auch eine Belebung der Wirtschaft in der Region.

Die Auszubildenden bleiben für längstens drei Jahre in Japan. Im ersten Jahr sind sie als Auszubildende tätig. Am Anfang stehen Japanisch-Unterricht und das Erlernen aller Verarbeitungsschritte in Bezug auf die Jakobsmuschel sowie der Vorschriften im Bereich Sicherheit und Hygiene. Ab dem zweiten Jahr sind sie dann als vollwertige Praktikantinnen tätig.



Gegenwärtig nehmen die Fischereikooperative Sarufutsu sowie fünf weitere Betriebe vor Ort Auszubildende auf. In der Kooperative, welche die meisten Mitarbeiter beschäftigt, wurden zunächst zehn Auszubildende pro Jahr aufgenommen. Dies war den anderen Betrieben mit weniger Mitarbeitern nicht möglich. Der Grund dafür war eine Vorschrift, laut der ein Betrieb mit bis zu fünfzig Mitarbeitern nur bis zu drei Auszubildende aus dem Ausland beschäftigen darf. Während die Unternehmen immer stärker den Wunsch äußerten, mehr Auszubildende zu beschäftigen, wünschte man auch auf chinesischer Seite, dass Japan mehr Auszubildende aufnimmt. Die Gemeinde stellte daraufhin den Antrag auf den Status einer Sonderzone. Im März 2004 wurde die „Sonderzone für die Aufnahme ausländischer Auszubildender Sarufutsu am Ochotskischen Meer“ genehmigt, so dass es nun auch Betrieben mit weniger als fünfzig Mitarbeitern erlaubt ist, bis zu sechs Auszubildende aufzunehmen. Im März dieses Jahres kamen 36 neue Auszubildende aus China, so dass nun insgesamt 96 Auszubildende in Sarufutsu leben und arbeiten.

Alle sind in Wohnheimen der jeweiligen Betriebe untergebracht und lernen von den älteren Mitbewohnerinnen im zweiten und dritten Jahr die Regeln des Wohnheims und bekommen den Alltag in Japan vermittelt. Fragt man die Auszubildenden nach ihrem Leben in Japan und ihren Zielen für die Zukunft, so hört man eifrige Antworten wie: „Japan hat so eine schöne Umwelt.“ oder „Ich möchte Japanisch und die hoch entwickelte Technologie in Japan lernen.“

Während sie im Rahmen ihrer Ausbildung verschiedene Dinge erlernen, erfahren die Auszubildenden zugleich auch einen internationalen Austausch, indem sie z.B. an den Festen im Ort sowie am Unterricht für Ikebana oder für Teezeremonie teilnehmen. Bei einem Besuch der Grundschule bringen sie den Schülern bei, wie man sich auf Chinesisch begrüßt und spielen mit ihnen zusammen Spiele aus China. Dies bildet zugleich eine wertvolle Gelegenheit, bei der auch die japanischen Schüler die große Bedeutung des Verständnisses für eine andere Kultur erfahren.



Laut Angaben des Referats für kommunale Förderung der Gemeindeverwaltung Sarufutsu besteht inzwischen der Wunsch, die Dauer der Ausbildung zu verlängern, und man bemüht sich, die Ausbildung weiter zu verbessern.

#### **Stimmen zu den ausländischen Auszubildenden in Sarufutsu am Ochotskischen Meer:**

**Koichi Itō**, Referat für kommunale Förderung: „Über die Hälfte der Auszubildenden sind nach der Rückkehr in ihre Heimat in der Verarbeitungsindustrie für Meeresprodukte tätig. Wir freuen uns, dass unsere Betriebe auf diese Weise einen wichtigen Beitrag leisten.“

**Fujio Ōshima**, stellv. Leiter der Fischereikooperative Sarufutsu: „Die Auszubildenden sind alle wohlbehütete Töchter, die uns von ihren Eltern in China anvertraut wurden. Natürlich macht es Mühe, sich so umfassend um sie zu kümmern, aber da sie alle sehr aufmerksam sind, macht es auch Freude, ihnen so viel beizubringen.“

Liu Xiaoling, Auszubildende aus China: „In Japan gibt es Kultur. Alles ist so ordentlich und hoch entwickelt. Ich wollte die Unterschiede zwischen Japan und China kennen lernen und in einem Land lernen, das weiter entwickelt ist als China. Zugleich will ich mich weiterentwickeln.“

Quelle: "cabinet" Nr. 94, Apr. 2006

Das japanische Original wurde für NaJ ins Deutsche übersetzt.

Fotos von Seiya Kawamoto