

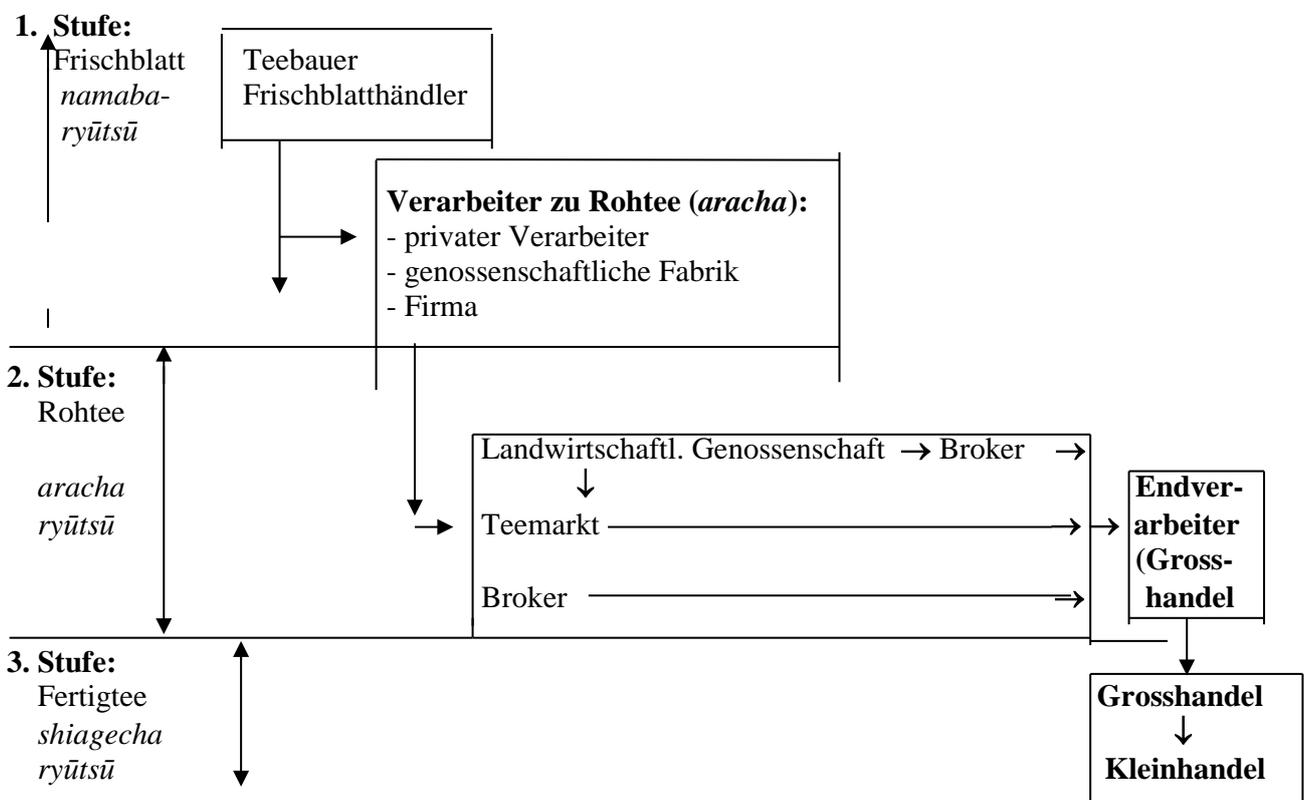
1. Der Teekreislauf und der Teekonsum (*cha no ryūtsū to shōhi*)
2. Gegenwärtige Teewirtschaft Japans (*genzai nihon chagyō no keizai – keiei*)

	Seite
A. Teekreislauf und Teekonsum	1
B. Teewirtschaft, Organisation, Leitungsformen	5
C. Schlussfolgerung - Literatur	9

### A. Teekreislauf und Teekonsum

*Cha no ryūtsū*<sup>1</sup> beschreibt, was mit dem Tee ab Ernte bis zum Detailverkauf geschieht. *Ryūtsū* = Zirkulation deutet an, dass dabei viele Wege und Stellen durchlaufen werden. Der Teekreislauf vom frisch geerntetem Teeblatt bis zum Konsument ist ein kunstvolles Gewebe von Arbeitsteilung und Beziehungen.

#### A. 1. Vereinfachtes Schema<sup>2</sup>:



Kommentar zu obigem Schema:

1. Stufe: Verkauf der frischen Teeblätter an den Rohteeproduzenten, direkt oder über einen auf das Sammeln und Transportieren spezialisierten Makler. Der Teebauer kann die Weiterverarbeitung auch selbst, oder über seine Genossenschaft, vornehmen. Frische Teeblätter müssen sofort verarbeitet werden, sonst verändert sich die Qualität, was eine Preiseinbusse zur Folge hat.

<sup>1</sup> Iwaasa, Kyoshi: p. 439-441.

<sup>2</sup> Iwaasa, Kyoshi: p. 440.

2. Stufe: Verarbeitung zum Rohtee: Der Rohtee ist ein Halbprodukt, das ohne Zwischenlagerung direkt dem Endverarbeiter verkauft wird. Rohteeverkäufer kann auch der Teebauer selbst oder eine bäuerliche Genossenschaft sein, oder ein Makler-Händler. Es gibt auch Makler, die den Verkauf auf Basis einer fixen Kommission besorgen. In der Präfektur Shizuoka spielen diese eine wichtige Rolle, ebenso die Gemeindeteemärkte. Der Käufer kann dort aus einer grossen Vielfalt von Teesorten auswählen. Die Gemeindemärkte stellen einen sehr rationellen Mechanismus dar. Mit dem Markt verbunden sind auch Regeln über die Erledigung von Schäden und Streitigkeiten.

3. Stufe: Absatz des Endproduktes: Beteiligt sind die Unternehmen, die den Tee zum Endprodukt verarbeiten, die Lagerhalter, der Transportunternehmer, der Gross- und der Kleinhandel. Teeernte, Produktion und Konsum sind zeitlich sehr unterschiedlich, der Endprodukt-Erzeuger übt zwischen dem Rohteeproduzenten und dem Grosshändler eine Mittlerrolle aus, die Lagerhaltung, Transport und Finanzierung beinhaltet.

### **A. 2. Bildung des Teepreises**

Tee als landwirtschaftliches Erzeugnis ist stark vom Wetter abhängig. Die Schwankungen der Produktionsmenge und die Qualität beeinflussen die Preise, die über die verschiedenen Stufen hinweg gebildet werden. Bezogen auf den Verkaufspreis im Kleinhandel beträgt der Preis des Rohtees ungefähr die Hälfte. Preisbeeinflussend sind auch die Vorräte vom Vorjahr, die Erwartungen bezüglich Erntemenge und Qualität / Verbrauch, Trends in Angebot und Nachfrage. Starken Einfluss auf die nationalen Preise hat die Preisbildung in Shizuoka. 1987 betrug der Durchschnittspreis für 100 g Tee 1. Klasse 2800 Yen, für Tee 3. Klasse 600 Yen.

Der Preis für die frischen Teeblätter richtet sich nach den Kosten der Verarbeitung zu Rohtee, dem erhofften Gewinn und wird damit rückwärts rechnend bestimmt.

### A. 3. Verhaltensweisen im Verbrauch

Der Tee hat im Leben der Japaner eine sehr lange Geschichte und ist darin tief verwurzelt, er ist ein Bestandteil des japanischen Lebens geworden. Sowohl bezüglich Anbaugebieten, Produktionsweise, Anbauzeit, Boden- u. Witterungsverhältnissen und Pflückzeit bestehen grosse Unterschiede. Es gibt zahllose Teesorten und Mischungen. Eine strikte Standardisierung und Spezifizierung des Tees ist sehr schwierig. Die Qualität des Tees wird auf Grund der Form, des Aussehens und anderer Merkmale wie Geschmack, Geruch und chemischer Eigenschaften beurteilt.

Die Schwankungen der Teepreise und der Einkommen der Verbraucher sind gering. Der Anteil des Tees an den Ernährungskosten liegt bei etwa 0.7%. Die häufigsten Kleinhandelsgrößen liegen zwischen 100-200 g, da auf 1 Person pro Mal eine Teemenge von ca. 2 g anfällt, ist die Einkaufshäufigkeit gering.

#### A. 3.1. Teeverbrauch landesweit<sup>3</sup>

Der Verbrauch ist stark gebietsabhängig.

1990 betrug der Verbrauch im Landesdurchschnitt 1237 Gramm pro Haushalt. In Tōkai lag er mit 1585 Gramm an 1., in Shikoku mit 607 Gramm an letzter Stelle.

#### A. 3.2. Teeverbrauch pro Haushalt, Ausgaben für den Tee<sup>4</sup>

1990 wurden in Kantō pro Haushalt im Schnitt 1342 g für Y 8300 gekauft

in Shikoku 607 g für Y 2642

in Tōkai 1585 g für Y 7108

Hier ist eine Abweichung anzumerken: in Tōkai wird mehr, aber billigerer, Tee konsumiert als in Kantō, deshalb ist die Auslage in Kantō höher als in Tōkai.

Ältere Leute geben mehr für Tee aus, Haushalte mit hohem Einkommen ebenfalls 55% wurden im Teegeschäft, 33% im Verbraucher-Grossmarkt gekauft.

#### A. 3.3. Teeverbrauch nach Jahreszeit<sup>5</sup>

Dezember ist der Monat mit dem höchsten Verkauf, gefolgt vom Mai mit dem neuen Tee, im Sommer nimmt der Teekonsum ab. Für 1990 lauten die Zahlen pro Haushalt:

Jahrestief : September : 66 g

Jahreshoch: Dezember : 159 g

auffallend ist der starke Abfall von 159 g im Dezember auf 95 g im Januar.

<sup>3</sup> Iwaasa, Kyoshi: Tabelle 25.1, p. 443.

<sup>4</sup> Iwaasa, Kyoshi: Tabelle 25.1, p. 443.

<sup>5</sup> Iwaasa, Kyoshi: Tabelle 25.2, p. 443.

### A. 3.4. Tendenzen im Verbrauch

Die Konsumenten kaufen den Tee, an den sie sich gewöhnt haben, es wird wenig gewechselt. Der Preis spielt keine besondere Bedeutung. Der Verkauf von Tee in Portionsbeuteln und Fertigtee in Büchsen nimmt stark zu.

Der Verbrauch von Grüntee betrug, auf den Kopf bezogen, im Jahre 1965 725 g, im Jahre 1975 1002 g, seither nimmt er ständig ab, 1990 betrug er noch 740 g.<sup>6</sup> Gründe für die Abnahme sind all-gemeine Abnahme des Teetrinkens zuhause, Bevorzugung anderer Getränke, berufstätige Frauen usw.

#### Alle Zahlen zeigen eine Abnahme des Teeverbrauches

Eine **Zunahme** haben Teesorten zu verzeichnen, die als gesundheitsfördernd angepriesen werden, darunter besonders der nicht zum Grüntee zählende Olong Tee, siehe A. 4.2.

### A. 4. Aussenhandel: Teeimport / Teeexport

Tee war zu gewissen Zeiten ein wichtiges Ausfuhrgut, während eingeführter Tee sowohl Lücken in der eigenen Produktion deckte wie auch der Versorgung mit preisgünstigem Tee diente.

#### A. 4.1. Export

Japanischer Tee hat erstmals 1650 das Meer überquert, wie aus Aufzeichnungen holländischer Kaufleute hervorgeht. 1853 begann ein holländisches Handelshaus offiziell Teehandel zu betreiben, es wurden 6 to ausgeführt. Die Öffnung des Hafens Yokohama 1859 führte zu einer starken Entwicklung der Teeindustrie, der Export stieg rasch an. Der Staat unterstützte u.a. arbeitslos gewordene Samurai beim Einstieg in die Teewirtschaft, besonders ausgeprägt war das in der Präfektur Shizuoka. Im Jahre 1874 wurde zur gezielten Förderung der Teewirtschaft ein besonderes Regierungsamt errichtet, dieses war es auch, das sich stark um die Mechanisierung in der Teewirtschaft bemühte. Die Regierung kam wiederum zum Zuge, als aus den Hauptexportländern USA und Kanada Klagen über schlechte Qualität laut wurden. Im Jahre 1884 mussten Vorschriften und Kontrollen, (z.B. wurde billiger, nachgeahmter, falscher Grüntee ausgeführt) eingeführt werden.

Die Teeexport war aus verschiedenen Gründen grossen Schwankungen ausgesetzt: Wirtschaftliche Flauten, Krieg, veränderte Trinkgewohnheiten, nach 1955 sackte sie massiv ab, weil der japanische Tee preislich nicht mehr konkurrenzfähig war. Im Japan Almanac 1997 ist Tee überhaupt nicht aufgeführt, weder getrennt noch unter Landwirtschaft.

<sup>6</sup> Iwaasa, Kyoshi: Tabelle 25.3, p. 444.

Folgende Zahlen 1868-1990 zeigen die starken Schwankungen:<sup>7</sup>

	Tonnen
1868	6096
1887	21637
1912	17933
1917	30000 nach USA / Kanada (in der Tabelle nicht enthalten, im Text genannt)
1926	10784
1935	16881
1945	1535
1955	14494
1965	4734
1990	322

**Wichtig:** Anders als die obigen statistischen Angaben über die Ausfuhr sind jene über die Einfuhr nach Grüntee / Schwarztee / Olong Tee unterteilt.

#### A. 4.2. Die Einfuhr

begann 1870 mit dem aus China stammenden Olong Tee. Die statistischen Angaben beginnen aber, anders als beim Export, erst mit dem Jahre 1970.

	Total-Einfuhr To	Grüntee To	Schwarztee To	Olong Tee To: <sup>8</sup>
1970	15552	9063	6435	35
1980	16227	4396	7599	4232
1990	33197	1941	14102	17154

Die heutigen Einfuhren stammen vor allem aus China, Taiwan, Sri Lanka, Brasilien und Kenia. Ein Grossteil des eingeführten Tees wird nach Anleitung japanischer technischer Berater angebaut.

Die oben ersichtliche starke Zunahme der Einfuhr von Schwarztee und Olong Tee erklärt zu einem Teil die Abnahme der einheimischen Grünteeproduktion. Die starke Zunahme der Olong Tee Einfuhr wird u.a. einem ab den 80er Jahren einsetzenden Gesundheitsboom zugeschrieben, von dem Olong Tee offensichtlich mehr begünstigt wurde als einheimischer Grüntee, siehe auch Ziffer B. 1.7.

<sup>7</sup> Iwaasa, Kyoshi: Tabelle 25.5, p. 446.

<sup>8</sup> Iwaasa, Kyoshi: Tabelle 25.6, p. 447.

## B. Die Teewirtschaft Japans, deren Organisation und Leitung

### B. 1. Neue Trends in der Teeproduktion

Die Anbaufläche nimmt ab, aber die ausschliesslichen mit Tee bepflanzten (*senyō chaen*) Felder nehmen zu. Deren Anteil stieg von 83.1% im Jahre 1975 auf 93.6% im Jahre 1991. Die Produktivität ist durch das Anpflanzen neuer Teesorten, eine dichtere Bepflanzung, das Auflassen von Fusswegen zwischen den Feldern und andere Massnahmen gesteigert worden.

#### B. 1.1. Zahl der Teebauern, bebaute Fläche, Ernte in to, Rohtee in to <sup>9</sup>

Jahr	Zahl Teebauern	Anbaufläche in ha	Teeernte To ( <i>namaba</i> )	Rohtee To ( <i>aracha</i> )
1960	1 376 000	48 500	?	77 566
1970	1 026 000	51 600	?	91 198
1975	870 200	59 200	<b>449 800</b>	<b>105 449</b>
1980	749 900	<b>61 000</b>	447 900	102 300
1990	466 800	58 500	413 200	89 900
1996	307 300	52 700	?	88 600

? = Zahlen nicht verfügbar

**Fettgedruckt = Höchststand über 36 Jahre**

68% der gesamten Anbaufläche entfallen auf 5 Präfekturen, mit Shizuoka<sup>10</sup> auf dem 1. Platz, deren Anteil an der Landes-Gesamtproduktion betrug im Jahre 1991 40%.

#### B. 1.2. Anzahl Teebauern<sup>11</sup>

Die 307 300 Teebauern des Jahres 1996 stellten, bezogen auf die Gesamtzahl Bauern in Japan<sup>12</sup> 9.4% dar, in Shizuoka aber waren es 48.4%. Bezogen auf 1960 schrumpfte die Zahl der Teebauern bis 1991 landesweit um 78%. Gründe für die Abnahme: Aufwendiger Unterhalt von Pflanzungen in Berggebieten, Fabriken in den Vororten der Städte, Umwandlung von Land in Bauland, Mangel an Arbeitskräften<sup>13</sup>, das Auflassen von Teegärten, Ver-

<sup>9</sup> Heisei 8 nen nensan sakubutsu tōkei, p. 170.

<sup>10</sup> Iwaasa, Kyoshi: Tabelle Nr 26.1, p. 450.

<sup>11</sup> Iwaasa, Kyoshi: Tabelle 26.6, p. 452.

<sup>12</sup> Japan Almanac 1997, p. 130: Zahl für 1995. für 1996 habe ich geschätzt (interpoliert):jährl. Abnahme 5%.

<sup>13</sup> Japan Almanac 1997, p. 126: "dwindling farm workers": Abnahme zwischen 1960 und 1994: 72%.

änderung in Richtung qualitativ höherer Teesorten, die fortschreitende Lösung vom kleinbäuerlichen Betrieb.

Der Verlauf ist allerdings unterschiedlich: Im Vergleich 1975 - 1991 ist die Abnahme mit 28% sehr gering in Shizuoka, mit über 60% sehr gross in Kyōto und Kagoshima.

(pro Präfektur für 1960 keine Zahlen verfügbar)

### **B. 1.3. Anbaufläche in ha**

Es ist zu unterscheiden zwischen Feldern, die ausschliesslich dem Teeanbau dienen (senyō chaen) und solchen, auf denen auch anderes angepflanzt wird (kenyō chaen). Der Anteil letzterer, an der Gesamtfläche, machte 1960 29% aus, 1996 nur noch 5.1%. Die Anbaufläche der wichtigeren Teebauern liegt bei über 3ha, deren Betriebe haben auch einen hohen technischen Stand.

### **B. 1.4. Ernte in Tonnen 1991<sup>14</sup>**

Die Frischblatternte sinkt u. a. auch gezielt, weil man bessere Qualitäten erzielen will. Die Präfektur Shizuoka liefert rund die Hälfte der nationalen Produktion, die drei wichtigsten Präfekturen zusammen 73%.

### **B. 1.5. Die Anbaufläche pro Betrieb**

stieg von 6.8 a im Jahre 1975 stetig auf 13.3a im Jahre 1991. Man nimmt an, dass sich dies so fortsetzen wird.<sup>15</sup> Verglichen nach **Präfekturen** betragen die Anbauflächen pro Betrieb 1991: Shizuoka 46.0 a, Kagoshima 24.6 a, Mie 17.6 a, Nara 47.5 a, Kyōto 22.5 a, Saitama 21.2 a, Kumamoto 5.6 a. In den bedeutenden Teepräfekturen ist ein deutlicher Trend zu grösseren Betriebsflächen feststellbar, der Tee ist dort ein wichtiger wirtschaftlicher Faktor. Als Vergleich: 1996 betrug landesweit die durchschnittliche Grösse eines Bauernbetriebes 150 a, in Shizuoka 90 a, in Kumamoto entsprach sie genau dem Landesdurchschnitt von 150 a<sup>16</sup>.

### **B. 1.6. Ernte nach Präfekturen in kg pro 10 a 1991<sup>17</sup>**

Spitzenreiter war Shizuoka mit 192 kg, gefolgt von Nara, Miyazaki, Kagoshima. Kumamoto wies 113 kg auf und am Ende der Tabelle steht Saitama mit nur 53 kg. Allgemein gesehen liegt der Ertrag pro 10 a hoch in Tōkai, Kinki, Kyūshū, niedrig in Kantō, Chūgoku und Shikoku.

### **B. 1.7. Rohteeproduktion nach Sorten<sup>18</sup>**

<sup>14</sup> Iwaasa, Kyoshi: p. 450/451.

<sup>15</sup> Iwaasa, Kyoshi: p. 453 lit. (2).

<sup>16</sup> Japan Almanac 1997, p. 130.

<sup>17</sup> Iwaasa, Kyoshi: Tabelle 26.4, p. 451.

<sup>18</sup> Iwaasa, Kyoshi: Tabelle 26.5, p. 452.

Im Zeitraum 1975-1991 entfielen auf *Sencha* 78-81% des Grünteetes. *Bancha* bewegte sich um die 10%, *Tamaryoku* von Kyūshū schwankte um 5% herum. Die qualitativ hochstehenden, entspr. teuren, Sorten *Gyokuro*, *Kabuse* und *Ten* entwickelten sie wie folgt: *Gyokuro* sank von 0.5% auf 0.35% ab, *Kabuse* konnte sich von 2% im Jahre 1975 auf 3.5% im Jahre 1991 steigern, *Ten* von 0.34% in 1975 auf 0.92% im Jahre 1991. (Die Schwarztee-Produktion, obwohl nicht Gegenstand dieses Vortrages, verharrte über den ganzen Zeitraum bei praktisch Null, für 1991 ist überhaupt nichts ausgewiesen).

## **B. 2. Besonderheiten der Produktionsstruktur der Teewirtschaft**

Nachfolgend werden die Leitungs- und Betriebsorganisation der Teebauern, einschliesslich die durch sie selbst durchgeführte Teeverarbeitung und Teeverkauf, und ihre Beziehungen zu den tee-erarbeitenden Organisationen, dargestellt.

### **B. 2.1. Kombination Teeanbau - Teeverarbeitung**

Die Teewirtschaft hat mit der allgemeinen Landwirtschaft einige Gemeinsamkeiten. Beide bringen landwirtschaftliche Produkte hervor. Der Absatz unterscheidet sich allerdings. Nicht das geerntete Produkt geht zum Konsumenten, sondern ein Produkt, das nach der Ernte völlig verändert worden ist. Als Vergleich kann man die Produktion von Milch und deren Verarbeitung zu Käse nennen. Die Teeblattproduktion hat sich im Rahmen der Industrialisierung von der Teeverarbeitung schrittweise gelöst, bleibt mit ihr aber dennoch eng verbunden. Anders als in der übrigen Industrie ist die Kapitalrendite in der Teeverarbeitung gering, weil die Teeblätter sofort verarbeitet werden müssen, die Auslastung der Anlagen - über das ganze Jahr gesehen - schlecht ist. Die Teeernte findet 1-3 Mal pro Jahr statt, zwischen Mai-August.

#### **B. 2.2.1. Einteilung der Teebauern nach Leitungsform**

Die Teebauern sind grossenteils als Familienbetriebe organisiert. Deshalb ist eine über die Teeblätterzeugung hinausgehende Führungserfahrung die Ausnahme. Die meisten Teepflanzungen sind klein, die Arbeit wird in der Familie über das Jahr verteilt.

#### **B. 2.2.2. Einteilung der Teebauern nach Teeverarbeitung<sup>19</sup>**

1 Teebauer, der die Teeernte verkauft.

2 Teebauer, der im Auftrag verarbeiten lässt.

---

<sup>19</sup> Iwaasa, Kyoshi: p. 455 lit (3) 2).

- 3 Teebauer und Selbstverarbeiter.
- 4 Teebauer, Selbstverarbeiter und zusätzlich Frischblattzükäufer.
- 5 Frischblattkäufer und Verarbeiter.
- 6 Gemeinsam betriebene Fabrik, individueller Verkauf.
- 7 Genossenschaftliche Verarbeitung - genossenschaftlicher Verkauf.
- 8 Teebauer-Selbstverarbeiter-kombiniert mit Teeverfeinerer-Teeverkäufer.

Es bestehen zudem Zwischenstufen, abhängig u. a. von der Gegend. Ca 80% der Ernte wird durch Teebauern-Selbstverarbeiter und private Fabrikeigentümer verarbeitet. Viele Selbstverarbeiter frischer Teeblätter übernehmen zwecks besserer Auslastung der Fabrikationsanlagen auch Verarbeitung im Auftrag. Die Mehrzahl der Teebauern lässt den Tee in genossenschaftlichen Fabriken verarbeiten, der Verkauf läuft über die Genossenschaft oder wird vom Teebauer selbst betrieben.

### B. 2.3. Produktionsorganisation der Teewirtschaft

#### B. 2.3.1. Veränderung der Produktionsorganisation der Teebauern

Die Abnahme der Arbeitskraft der Teebauernfamilie, die Technisierung der Arbeitsabläufe, die Ausrichtung auf die Bedürfnisse der Konsumenten, die Notwendigkeit z.B. der gemeinsamen Nutzung grosser Maschinen, oder der gemeinsamen Schädlingsbekämpfung, verlangt einen stärkeren Organisationsgrad der Teebauern. Anders als in der Teeverarbeitung, wo es zahlreiche Beispiele von Veränderung in der Organisation gibt, sind sie bei den Teebauern seltener.

Im Verarbeitungsprozess sind für die Maschinen vielerlei Investitionen erforderlich, aus wirtschaftlichen Gründen ist deshalb eine Zusammenarbeit nötig, der Staat unterstützt dies auch. Es bestehen immer noch sehr viele private Fabriken, für 1991 lauten die Zahlen:<sup>20</sup>

Zahl Fabriken	Privat	Genossenschaft		Firma	Bäuerliche Genossenschaft	
		gemeinsch. Benützung	gemeinsch. Betrieb		Allgem. bäuerliche Genossensch.	Teebauern-genossenschaft
<b>11210</b>	80,3%	7.1%	5.4%	1.9%	2.9%	2 %

<sup>20</sup> Iwaasa, Kyoshi: Tabelle 26.7. p. 457.

**Verarbeitete**

Menge 88126 to 41.6% 10.7% 12.4% 9.8% 9.6% 15.7%

Markant ist der Unterschied in den verarbeiteten Mengen:

die 80% privaten Verarbeiter bewältigen nur 41.6% der verarbeiteten Menge.

**B. 2.3.2. Die Aufgaben der Produktionsorganisation**

Die Teebauern haben ein starkes Selbstbewusstsein und sind zu einer Veränderung aus eigener Kraft nicht überall einsichtig genug. In der Teewirtschaft aber gibt es, wie bei allen Gütern, Änderungen in der Menge, eine Standardisierung und eine strikte Marktausrichtung drängen sich auf. Um im Markt bestehen und einen guten Gewinn zu erzielen ist eine auf initiativer bäuerlicher Genossenschaft gründende Organisation nötig, die mit vielseitiger technischer Unterstützung an die Teebauern auch den gemeinsamen Verkauf vorantreibt.

Die sich an einer genossenschaftlichen Teefabrikation beteiligenden Teebauern sind nicht nur in der Teeverarbeitung zur Arbeitseinsparung und einem bewussten Leitungsverhalten gezwungen, sondern auch um im Markt gewinnbringend zu bestehen. Vertiefte Fachkenntnisse müssen zu Allgemeinwissen werden, die Qualität ist zu steigern, die Leitung der Betriebe hat auf alles Einfluss zu nehmen, dazu sind auch Kontrollen nötig. Die Gesamtheit der Abläufe in der Teeplantage und in der Teeverarbeitung ist zu bedenken, z.B. die planmäßige Ernte, Düngung, Schädlingsbekämpfung.

Auszugehen ist dabei von der Teeverarbeitung, die Organisation der Teebauern ist darauf auszurichten, um mit einer guten Leitung ein gutes Ergebnis zu erzielen. Von hier ausgehend muss in jedem Produktionsgebiet der Wille zu guter Qualität und zur Erhöhung der Produktion geweckt werden, die Wichtigkeit einer starken Organisation ist zu bejahen.

Der Rohteeverkauf ist in den wichtigsten Teepräpekturen eine Sache der bäuerlichen Kapitalgenossenschaften, es gibt Teemärkte (oder Tee *ryūtsū* Zentren), bei denen der Teebauer anliefern kann, es gibt aber auch Fälle, wo der Grosshändler direkt beim Rohteefabrikanten einkauft. In der Präfektur Shizuoka läuft der Rohteeverkauf über Vermittler. Es ist der Grosshändler, der über das für den Verkauf grosser Mengen nötige Wissen verfügt, allerdings tritt er nur in den grossen Produktionsgebieten in Erscheinung.

**B. 2.3.3. Analyse der Produktionskosten**

Nach einer Untersuchung in der Präfektur Shizuoka im Jahre 1990 betrug der Anteil der Kosten für Dünger 22.1%, für Pestizide 10.3%, Werkzeuge/Maschinen 9.8%. Die Kosten steigen Jahr für Jahr. Massnahmen zur Kostensenkung sind dringend, besonders bei den

46.3% betragenden Arbeitskosten, wobei der grösste Teil der Arbeit von der Teebauernfamilie erbracht wird. Das Ziel der Leitung ist deshalb auf das bäuerliche Einkommen zu legen.

#### **B. 2.3.4. Unterhalt der Teepflanzungen.**

Das grundlegende Problem der Ausrüstung ist seit langem bekannt, aber es wurde nicht darauf beharrt, wegen der vielerorts schlechten Bedingungen der Grundstücke: Steilhänge, Zerstückelung, was eine mechanische Bearbeitung erschwert. Deshalb ist eine Bodenreform nötig, zur Vergrösserung der Flächen und Neubepflanzung. Da die Abnahme der bäuerlichen Arbeitskraft sehr ernst geworden und die Rekrutierung von Arbeitskräften sehr schwierig ist, sind arbeitssparende Techniken dringend. In Südkyūshū Ebenen sind fahrbare Pflückmaschinen unerlässlich. Der Wettbewerb unter den Produktionsgebieten ist heftig, ihm begegnen zu können ist zu einer wichtigen Sache geworden. Ein Teeplücker sammelt im Tag 15 kg Tee erster Qualität, mit einer Teeplückmaschine sind es 1000 kg<sup>21</sup>, allerdings nicht allererste Qualität. Die Probleme der Teebauern beim Anbau haben viel Ähnlichkeit mit dem Weinbau. Mechanisierung - Kostendämmung - gezielte Vermarktung und gleichzeitig eine markante Erhöhung der Qualität waren im Weinbau möglich.

#### **B. 2.3.5. Leitung und Verwaltung der genossenschaftlichen Fabrik**

Für die Leitung der genossenschaftlichen Fabrik wurde anhand einer Analyse das Modell einer Fabrikleitung erstellt mit Standard Leitungsindizes und finanziellen Kennzahlen, die als Anhaltspunkt für eine perfekte Leitung dienen sollen. Nebenbei gesagt: die genossenschaftliche Fabrik wurde vor 450 Jahren gegründet. Es gibt keine wirtschaftlichen Kennzahlen aus dieser Zeit, das Wissen wurde über die Generationen weitergegeben. Jetzt aber ist die Beschaffung der Arbeitskräfte das grösste Problem geworden. Wie man Arbeitskräfte beschafft ist jedem Teebauer auf Grund seiner eigenen Erfahrung bekannt, aber es drängt sich eine einheitliche Politik auf.

### **C. Zusammenfassung / Schlussfolgerung**

Auch die japanische Teewirtschaft ist einem ständigen Wandel unterworfen.

Den führenden Leuten der japanischen Teewirtschaft stellt sich die Aufgabe:

- Wie dem Kostendruck begegnen.
- Wie mit dem Mangel an Arbeitskräften umgehen.
- Wie die stark traditionell geprägte Denkweise der Teepflanzer in Richtung moderne Be-

---

<sup>21</sup> Shokuhin sangyōjiten, p. 144.

triebsführung verändern.

- Wie auf die sich ändernden Trinkgewohnheiten eingehen und dem Tee seine Stellung bewahren.

### **Literatur**

Iwaasa, Kyoshi: *Cha no saibai to riyō kakō*, Kapitel 25 und 26, pp. 439-460, Yokendo, Tōkyō, 1994

Nōrin Suisangyō shōtōkei Jōhōbu Hen: *Heisei 8 nen nensan sakubutsu tōkei*. Zaidan hōnin tōkei kyōkai heisei 10 nen, Tōkyō

Nihon shokuryō shinbunsha Hen: *Shokuhin sangyōjiten*, Tōkyō, 1987

Nōrin Suisanshō tōkei jōhōbu Hen: 96 *Sakubutsu tōkei*; Nihon (1997), Tōkyō, 1997

Ryūtsū keizai kenkyū sho Hen: *Ryūtsū ga wakaru jiten*, Nihon jitsugyō shuppansha, Tōkyō, 1985

Nihon nōritsu kyōkai sōgō kenkyūshō Hen: *Shōhin ryūtsū channeru chōsa repoto*, Tōkyō, 1987

Japan Almanac 1997, Asahi Shinbun, Tōkyō, 1997

Gehalten als Vortrag an der Universität Zürich, Ostasiatisches Seminar, Japanologie WS 1998/1999, Seminar von Hrn. Prof. Dr. Ed. Klopfenstein

"Grüner Tee als Ware und Kulturgut"

<http://www.eu-ro-ni.ch/publications/Teeanbau.pdf>



1791  
non multa  
sed multum

© Richard Dähler