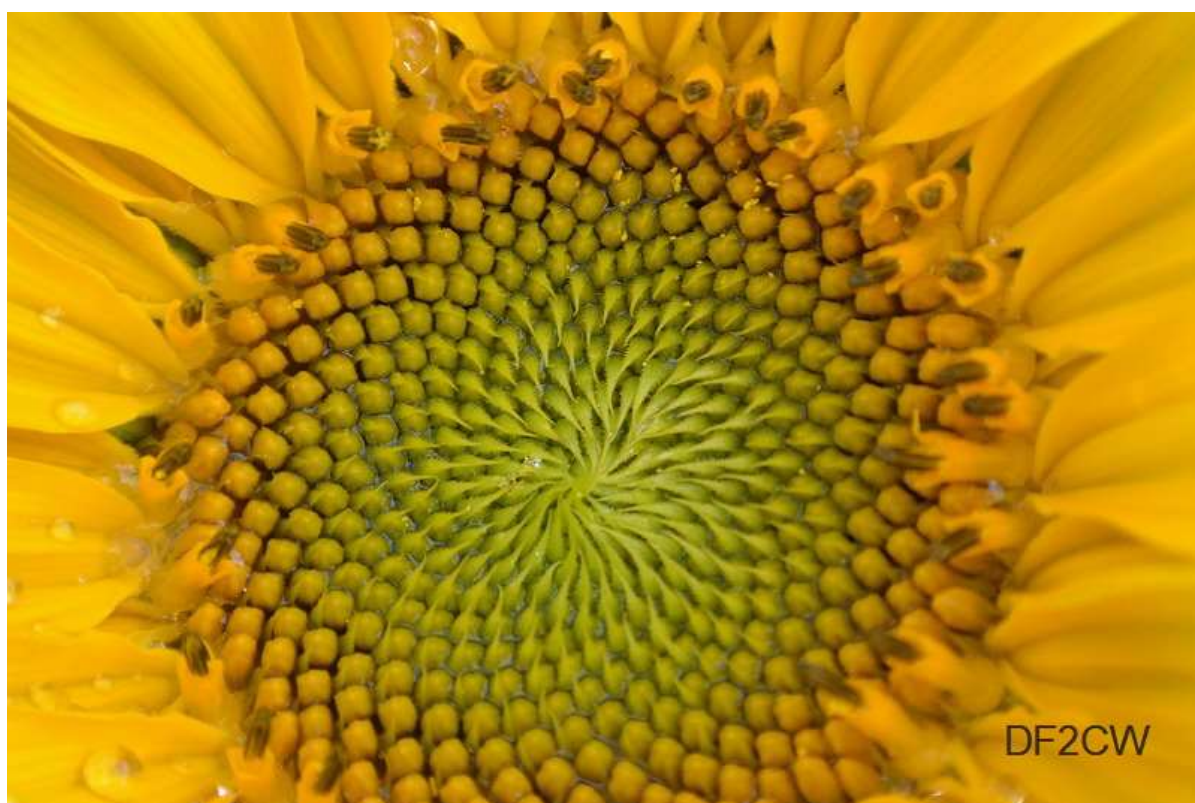




NEWS

August 2022

No. 157



Mitteilungsblatt der Gruppe JAIG

www.jaig.de

www.jaig.jp

JAIG-Daten

9. 2022

JAIG-Clubstationen:

Rufzeichen	Standort	Verantwortlich
DLØDJF (#101)	Muenchen	DF2CW (#18)
DKØDJF (#50)	Muenchen	DF2CW (#18)
JL1ZYZ (#51)	Yokohama – Japan	JA9IFF/1 (#21)

NET-Frequenzen: Sprache: ja. = japanisch, dt. = deutsch, eg. = englisch

NET Name	Sprache	Freq.(MHz)	Mode	Zeit (UTC):	Tag	NET-Kontr.	Sonstiges
JAIG-NET	ja. dt. eg	21.370±QRM	SSB	08.00	Sonntag	JA1DKN	
JAIG-NET	ja. dt. eg	14.310±QRM	SSB	08.30	Sonntag	JA1DKN	Falls 15M-Band nicht zustande kommt
JAIG-NET	ja. dt. eg	18.140±QRM	SSB		Sonntag	JA1DKN	Ersatzfrequenz
JANET	ja. eg	21.370±QRM	SSB	22.00	Samstag		
JAG-NET D-Star	jp. dt. eg.	Ref. DCS002Q	DV	09.00	Sonntag	JA1IFB	

JAIG D - Star Net SKD (Aufruf reihenfolge, 呼び出し順)

JST/Date	4.Sept.	11.Sept.	18.Sept.	25.Sept.	2. Okt.	9.Okt.	16.Okt.	23. Okt.
18,00	W	W	W	W	W	W	W	W
	JA2	JA3	JA6	JA8	JA0	DL	JA1	JA2
	JA3	JA6	JA8	JA0	DL	JA1	JA2	JA3
	JA6	JA8	JA0	DL	JA1	JA2	JA3	JA6
	JA8	JA0	DL	JA1	JA2	JA3	JA6	JA8
	JA0	DL	JA1	JA2	JA3	JA6	JA8	JA0
	DL	JA1	JA2	JA3	JA6	JA8	JA0	DL
	JA1	JA2	JA3	JA6	JA8	JA0	DL	JA1
ca 18,35	JA5	JA5	JA5	JA5	JA5	JA5	JA5	JA5

Verbindungsfrequenz

bei JAIG-Jahrestreffen und bei HAM-Radio	144.575 MHz FM-Simplex
--	------------------------

JAIG-Home Page

deutsch	http://www.jaig.de
japanisch	http://www.jaig.jp

JAIG-INFO via POST

JAIG-INFO aller Art anfordern bei	IKI Kunihiro DF2CW Hoenlestrasse 8 D-80689 Muenchen Germany
-----------------------------------	--

JAIG-Diplom Antrag

In Deutschland (und Europa)	Hans GRAF DF2MC Jacques Offenbach Str. 33 D-83395 Freilassing
In Japan	NAKAJIMA Yasuhisa JA9IFF Yokohama-shi, Hodogaya-ku, Sakaigi-Honcho 68-2-1104 Kanagawa 240-0033 JAPAN

Spenden: bitte Hinweis in unseren News Nr. 97 beachten! Kontonummer wird auf Anfrage (per e-mail oder Telefon) mitgeteilt.

Liebe JAIG-Freundinnen und Freunde,

„*Summertime*“ everywhere

..... in der Stadt Muenchen und auch

in den Bergen

... Zauber der Natur in Farben und Mustern.

Trotz hoher Temperaturen haben wir uns in unser Dachstueberl begeben, um die neue JAIG-News Ausgabe auf den Weg zu bringen. Viel Vergnuegen beim Lesen.



Wir waren mehrmals in Coburg, um ein geeignetes Hotel fuer unser Treffen 2023 zu finden. Der **Termin** ist bereits fixiert – **Donnerstag, 05.05. – Sonntag, 07.05.2023**. Wie gewohnt, ist eine fruehere An- bzw. spaetere Abreise moeglich. Bitte das Datum schon in Eurem Kalender 2023 vormerken bzw. eintragen.

Die genaueren Angaben kommen mit der Einladung bis spaetestens Mitte November, vorausgesetzt, wir bleiben von Corona (oder sonstigen Hindernissen) verschont! Wir sind aber sehr zuversichtlich, dass es ein Wiedersehen gibt!

Bis zum naechsten Mal wuenschen wir noch eine schoene Zeit – und bleibt gesund!

Eure Redaktion
Kuni, DF2CW und Erika

JAIG ニュースをお読みの皆さん、

夏です、どこでも、.....

そしてミュンヘンの市内でも.....

アルプスの山でも.....

..... 魅力的な自然の色彩は心をひきつけてくれます。

気温が高かったのですが、私たちは屋根裏部屋の編集室で、新しい JAIG ニュースの発行をするため編集をしていました。それが出来上がりましたのでお読みになってください。

私たちは 2023 年の JAIG ミーティング開催で、適したホテルを見つけるために、何度かコーブルクに行ってきました。

開催の日程はすでに決まっています。それは **2023 年 5 月 5 日(木)から 2023 年 5 月 7 日(日)**です。いつものように、早い到着または遅い出発が可能です。皆さんの 2023 年のカレンダーにこの日程を書き留めておいてください。

詳細なプログラムは、遅くとも 11 月中旬までにこの JAIG ニュースでお知らせいたします。まだコロナ等の問題がありますが、私達は皆さんと再会できることを確信しています。

JAIG ニュース編集室
Kuni, DF2CW und Erika

Installation und Einstellung von BlueDV fuer Windows

590 JF1CXH Toshiro OKANO

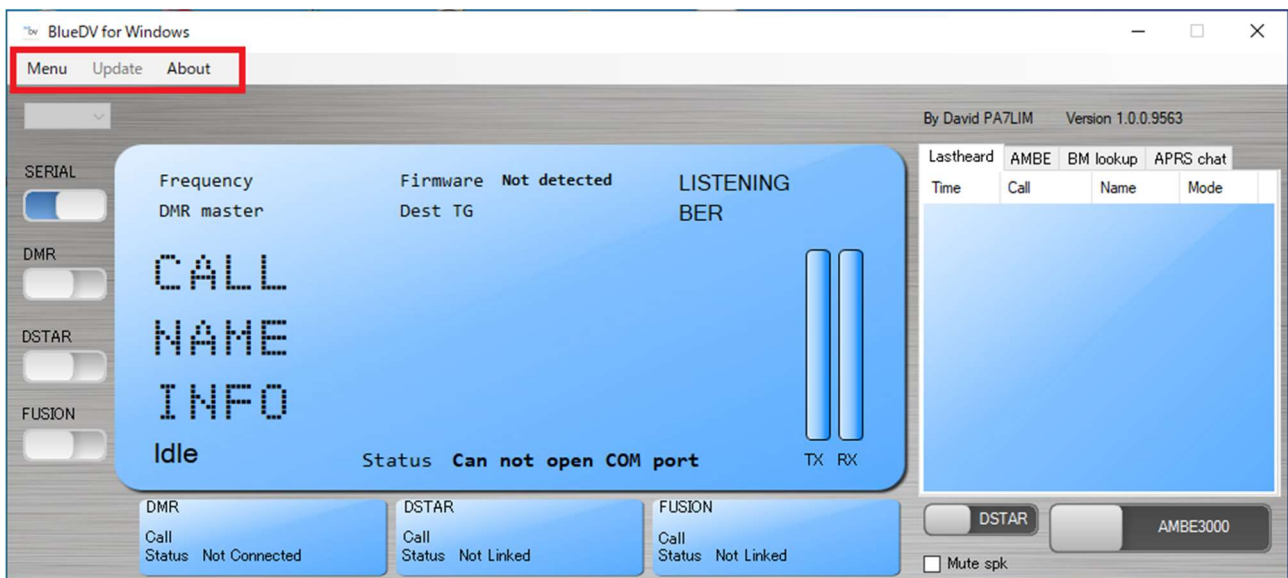
BlueDV fuer Windows unterstuetzt mehrere Methoden (die **keine Funkwellen aussenden: zB. DVstick30 usw.**, od. die Funkwellen aussenden: DV MEGA RPI Radio usw.) und verbindet sich auch mit Netzwerken sowie Geraeten, die direkt mit dem PC verbunden sind und es verfuegt ueber Funktionen wie die Moeglichkeit, das installierte Geraet (AMBE-Server) zu verwenden.

Bei der BlueDV-Software gibt es eine Android-Version und eine Windows-Version. Bitte laden Sie die neueste Version aus dem Play Store von Google fur die Android-Version und

<http://software.pa7lim.nl/BlueDV/BETA/Windows/> fuer die Windows-Version herunter.

[BlueDV-9612-Beta.zip](#) wird mit 2022/4/1 veroeffentlicht.

Wenn man BlueDV nach der Installation startet, ist die linke Seite von „SERIAL“ blau, wie unten gezeigt.



Klicken Sie auf **SERIAL** und das Blau auf der linken Seite verschwindet. Dann oeffnet man danach das Menue-Setup und gibt die erforderlichen Elemente in „Allgemein“ auf dem geoeffneten Einstellungsbildschirm ein.

Klicken Sie auf „Setup“, um den Einstellungsbildschirm aufzurufen.



Es gibt Einstellungselemente wie DMR, FUSION, AMBE usw. Da es sich diesmal um die Einstellung fuer D-STAR handelt, wird nur der Posten „**General**“ eingestellt.

Setup

A your call: Geben Sie das Rufzeichen ein, das Sie verwenden moechten (normalerweise eigenes Rufzeichen).

B Serial Port Radio: Man waehlt die COM-Port-Nummer des DVstick30 oder Blue Stack Micro +, der mit dem USB-Anschluss des Windows-PCs verbunden ist.
Das Aktivieren der Checkbox von „RX / TX-Color“ ist beliebig.

* Ueberpruefen Sie die COM-Port-Nr. unter „Port (COM und LPT)“ im Device-Manager.

C Frequency: Frequenzeinstellung des zu betreibenden Funkgeraetes. Der DV Stick30 sendet kein Funksignal aus, daher ist es ein angemessener Wert.

D DSTAR-Modul: Waehlen Sie eines von A bis E. Man waehlt man beispielsweise E aus.

E Enable at start • Default reflector: Geben Sie die Nummer des Reflektors, den man verwenden moechte, in „Default reflector“ ein und markieren Sie „Enable at start“, um automatisch eine Verbindung zu diesem Reflektor herzustellen, wenn BlueDV gestartet wird. (in der Gruppe JAIG DCS002Q)

F Radio TX power: Der DV Stick30 sendet kein Funksignal aus und ist daher bedeutungslos.

G Use AMBE: markieren Sie „Thumber DV/DVStick3X“

H Modell AMBE: Standard AMBE3000

J Serial Port: Waehlen Sie den gleichen COM-Port aus, der in B eingestellt ist.

K Baudrate: Waehlen Sie 460800 oder 921600.

L DSTAR-Text: Der hier eingegebene Text wird beim Senden gesendet. Bitte geben Sie beliebige Zeichen ein.

Druecken Sie Speichern unten links auf dem Einstellungsbildschirm, um den Vorgang

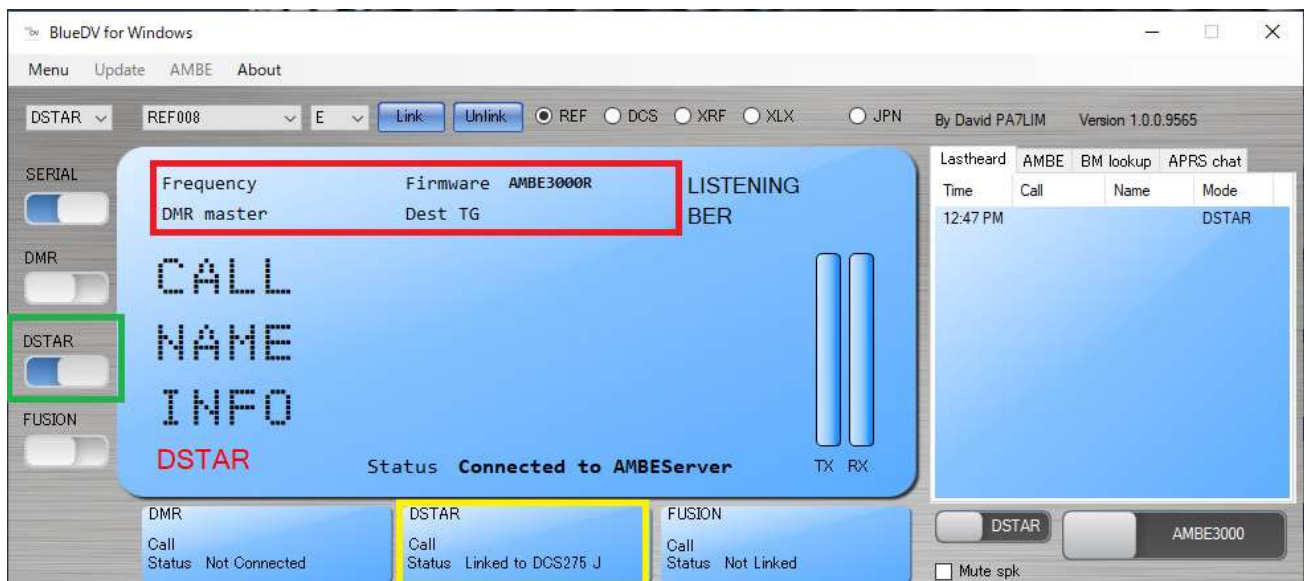
abzuschliessen.

Wenn Sie BlueDV oeffnen (starten) und die Einstellungen korrekt sind, wird es mit dem Reflektorset, wie unten gezeigt, gestartet.

Wenn das D-STAR-Display unten „**Linked to**“ ist, ist es mit dem Reflektor verbunden, aber wenn es „**Linking to**“ ist, bedeutet dies, dass es aus irgendeinem Grund nicht mit dem Reflektor verbunden werden kann.

Der BlueDV-Bildschirm auf dieser Seite ist Ver.1.0.0.9565. Die Anzeige kann sich geringfuegig von der neuesten Version unterscheiden.

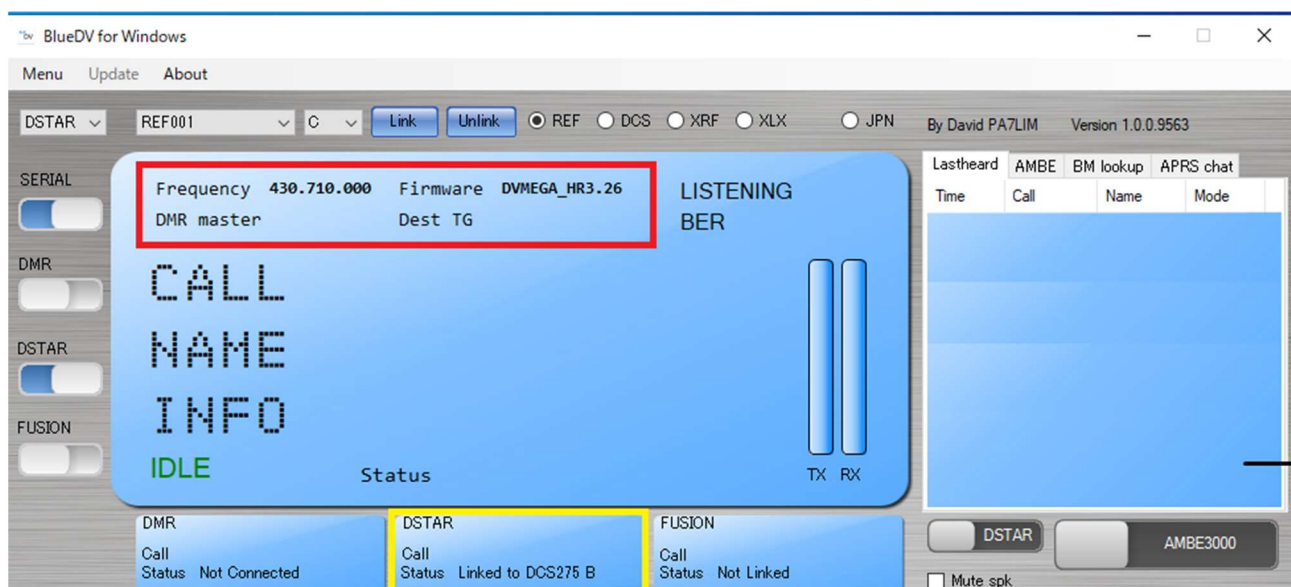
Beim Anschluss von AMBE-Server, DVstick30 usw.



Wenn es in Abschnitt E auf der vorherigen Seite auf DCS002Q eingestellt ist, wird es automatisch mit DCS002Q verbunden.

Klicken Sie zum Senden unten rechts auf „AMBE3000“ und zum Empfangen erneut.

Wenn DV MEGA RPI Radio angeschlossen ist



Die Version des mit der eingestellten Frequenz verbundenen DVMEGA wird oben angezeigt, druecken Sie also in diesem Zustand PTT am Transceiver. Der RX-Teil (Hochformat) des Bildschirms wird gruen.

Wenn Sie die RX/TXColors-Spalte im Setup ueberpruefen, wird fast die gesamte Oberflaeche gruen sein.

Ausserdem wird das auf Ihrem Funkgeraet registrierte Rufzeichen rechts von CALL auf dem Bildschirm angezeigt.

Abhaengig von der alten Version von BlueDV kann es vorkommen, dass Sie sich nicht automatisch mit dem Reflektor verbinden koennen, obwohl Sie in den BlueDV-Einstellungen das „E“ angehakt und die Nummer des Reflektors eingetragen haben.



Dieses Problem scheint in der neuesten Vers. behoben worden zu sein, aber auch wenn Sie sich nicht automatisch mit dem Reflektor verbinden koennen, wenn "AMBER3000R" neben „Firmware“ im roten Rahmen oben angezeigt wird, klicken Sie auf „DSTAR“, um eine Verbindung herzustellen zum Reflektor.

Wenn Sie sich nicht automatisch mit dem Reflektor verbinden koennen

Um den Anschlussreflektor zu aendern:

- ① Klicken Sie zur Auswahl auf eine der Optionsschaltflaechen wie REF, DSC, XR, XLX usw. auf der rechten Seite im oberen Bereich.
- ② „REF000“ auf der linken Seite der Optionsschaltflaeche aendert sich zu „DCS000 oder XLX000“, druecken Sie also den Pfeil auf der rechten Seite, um die Liste anzuzeigen, verschieben Sie diese Liste also weiter nach unten und suchen Sie nach dem gewuenschten Reflektor .
- ③ Wenn der gewuenschte Reflektor erscheint, bewegen Sie den Cursor dorthin und waehlen Sie ihn aus.
- ④ Druecken Sie als naechstes den Pfeil rechts neben „A“ und waehlen Sie das Modul aus.
- ⑤ Wenn Sie die „LINK“-Taste druecken, zeigt der Status „Verknuepft mit XXXXXX“ an. Wenn „Linking to XXXXXX“ angezeigt wird, liegt moeglicherweise ein Problem mit dem Server oder Ihrem eigenen Netzwerk vor.

REF Reflector kann nicht verwendet werden, es sei denn, Ihr Rufzeichen ist bei USTRUST (einem Server in den Vereinigten Staaten) registriert. Wenn der zu verwendende D-STAR-Repeater kein USTRUST-Typ ist, muss ein neues Rufzeichen fuer den USTRUST-Typ-Repeater registriert werden.

Nachdem Sie unter der folgenden URL zur Registrierungsbestätigung von USTRUST nach Ihrem Rufzeichen gesucht haben und wenn "I found you in the USTRUST call database." angezeigt wird, koennen Sie den REF-Reflektor verwenden.

<http://www.pa7lim.nl/callcheck/>

© Erkennungsport des Devicemanagers

Bewegen Sie den Cursor auf die Windows-Markierung unten rechts auf dem Bildschirm und drücken Sie die rechte Maustaste, um eine Liste anzuzeigen. Waehlen Sie dort Device Manager M aus der Liste aus und klicken Sie mit der linken Maustaste.

Bewegen Sie den Cursor auf den Linkspfeil von „Anschluesse (COM und LPT)“ im angezeigten Geraete-Manager und klicken Sie auf die linke Taste, um die erkannten Anschluesse anzuzeigen. Wenn DVStic30 erkannt wird, wird es hier angezeigt.

(Sie koennen feststellen, welcher Anschluss der DVstick30 ist, indem Sie ihn einstecken und entfernen.)

Ein Beispiel der Station mit DV-Stick30: (Auszug von JAIG-NEWS Nr. 143 Seite 19)

Dieser Aufbau ist eine Kombination aus DV-Stick30 und Note Book PC. Sie wird von JA1IFB, DJ00OQ, K4ST, JA1OGX, DF2CW und auch noch anderen OM's verwendet. Dieses System hat kein Funksignal, daher ist nach jap. Funkgesetz kein Aenderungsantrag notwendig. Daher



kann, wer eine allgem. Funklizenz besitzt, sofort mit D-Star QSO anfangen. Wie nebenstehendes Foto zeigt, benutze ich einen Kopfhörer mit integr. Mikrofon. Waehrend der QSO kann ich mit einem anderen PC weiterarbeiten.

Ich glaube, es wird in Zukunft der meist verwendete Style.

BlueDV for Windows の導入と設定

#590 JF1CXH Toshiro OKANO

BlueDV for Windows は幾つかの方式(電波を出さないタイプ :DVstick30等 ・ 電波を出すタイプ:DV MEGA RPI Radio 等)に対応し、更には直接 PC 内に接続された機器だけでなく、ネットワークに接続された機器(AMBE サーバー)を利用出来る等の機能を持っています。

BlueDV ソフトウェアはアンドロイド版・Windows 版があり、アンドロイド版なら Google のプレイストアから、Windows 版なら <http://software.pa7lim.nl/BlueDV/BETA/Windows/> から最新 Ver.をダウンロードして下さい。2022/4/1付で [BlueDV-9612-Beta.zip](https://software.pa7lim.nl/BlueDV/BETA/Windows/#:~:text=BlueDV%2D9612%2DBeta.zip) が配布されています。

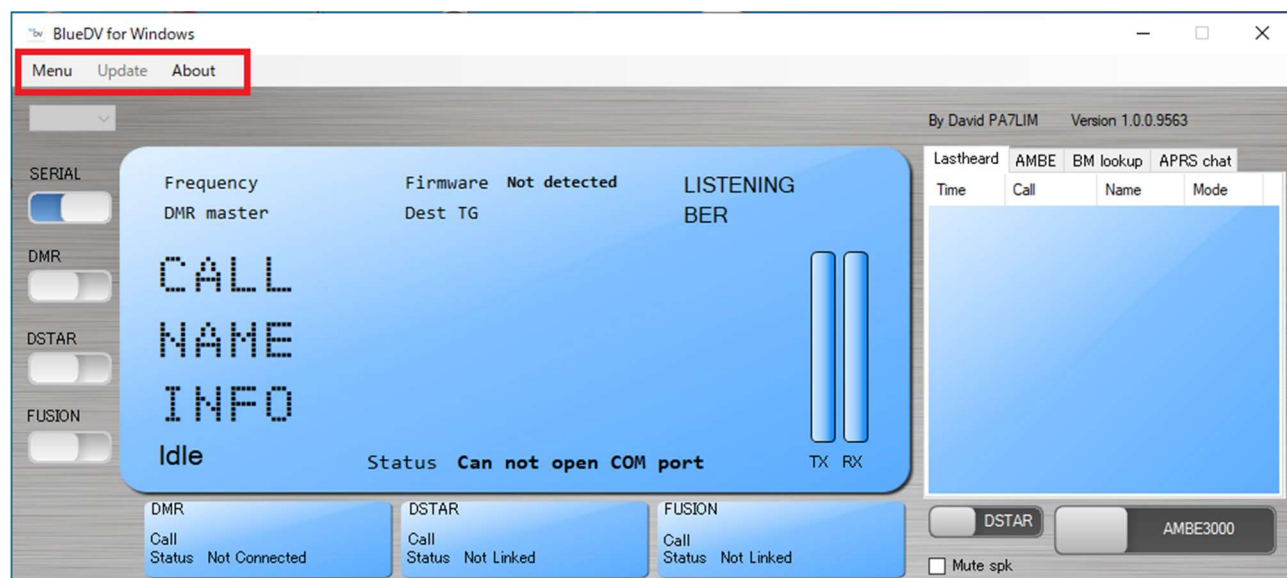
<https://software.pa7lim.nl/BlueDV/BETA/Windows/#:~:text=BlueDV%2D9612%2DBeta.zip>

JA3GQJが作成した英語 Ver のインストールマニュアルは下記 URL に有ります。

<https://www.pa7lim.nl/bluedv-windows/>

<http://radioham.mydns.jp/bluedv/BlueDVWindows.pdf>

インストール後に BlueDV を立ち上げると、下記のように”SERIAL”の左側が青くなっています。



SERIAL をクリックすると、左側の青が消えます。その後、Menu-Setup を開き、開いた設定画面の General に必要な項目を入力します。

Setup をクリックすると、設定用画面が立ち上がります。



DMR・FUSION・AMBE 等の設定項目がありますが、今回は D-STAR についての設定ですので、General 項目だけの設定を行います。DMR・FUSION(八重洲の C4FM)等についてご興味があれば(JA3GQJ 千葉氏作成資料)等を参照して下さい。

Setup（設定用画面）

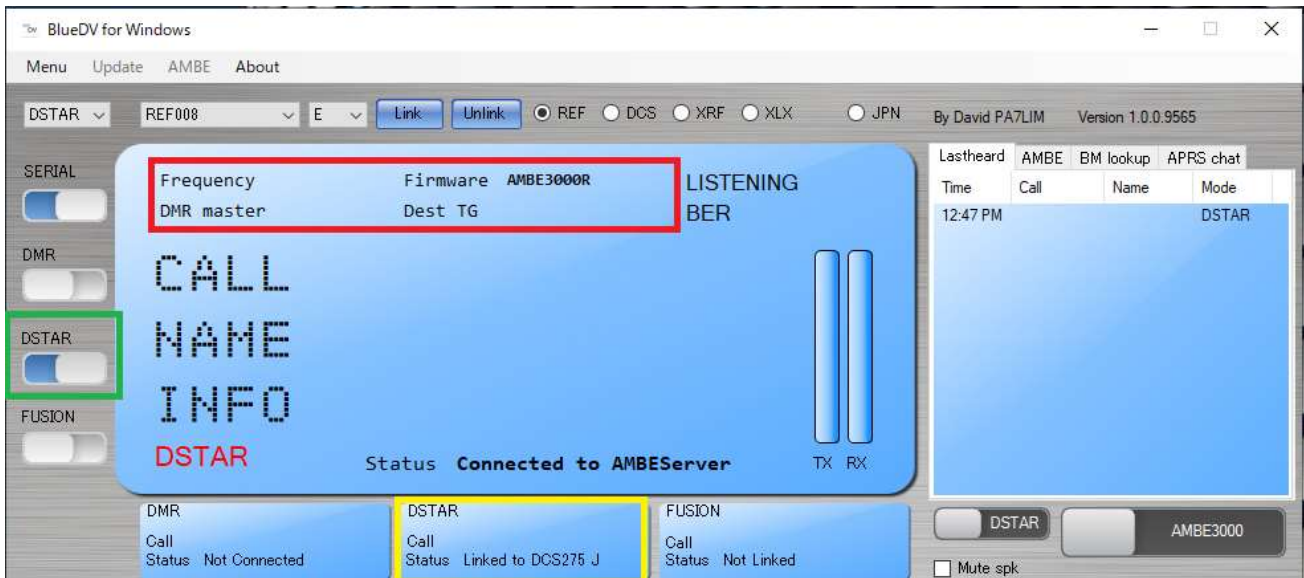
- A **Your call:** 利用するコールサインを入力（通常は自分のコールサイン）。
- B **Serial Port Radio:** WindowsPC の USB 端子に接続した DVstick30 又は Blue Stack Micro+ の COM ポート番号を選択します。RX/TX Color のチェックボックスにチェックは任意です。
* デバイスマネージャーの”ポート(COMとLPT)”で COM ポート番号を確認します。
- C **Frequency:** 運用する無線機の周波数設定。DV Stick30では、電波を出さないで、適当な値。
- D **DSTAR Module:** A～E の何れかを選択。例えば E を選択します。
- E **Enable at start・Default reflector:** ”Default reflector”に利用したいリフレクターの番号を入力して”Enable at start” にチェックを入れると、BlueDV 立ち上げ時は自動的にそのリフレクターに接続されます。（JAIG グループでは DCS002Q 等）
- F **Radio TX power:** DV Stick30では、電波を出さないで、意味無し。
- G **Use AMBE:** Thumber DV/DVStick3X にチェックを入れます。
- H **Model AMBE:** デイフォルトの AMBE3000
- J **Serial Port:** B で設定した同じコムポートを選択します。
- K **Baud rate:** 460800又は921600を選択します。
- L **DSTAR text:** ここに入力するテキストが送信時に送出されます。好きな文字を入れて下さい。

その他: Language は英語以外に日本語・中国語・韓国語での表示が可能です。

設定画面左下側の Save を押して終了します。

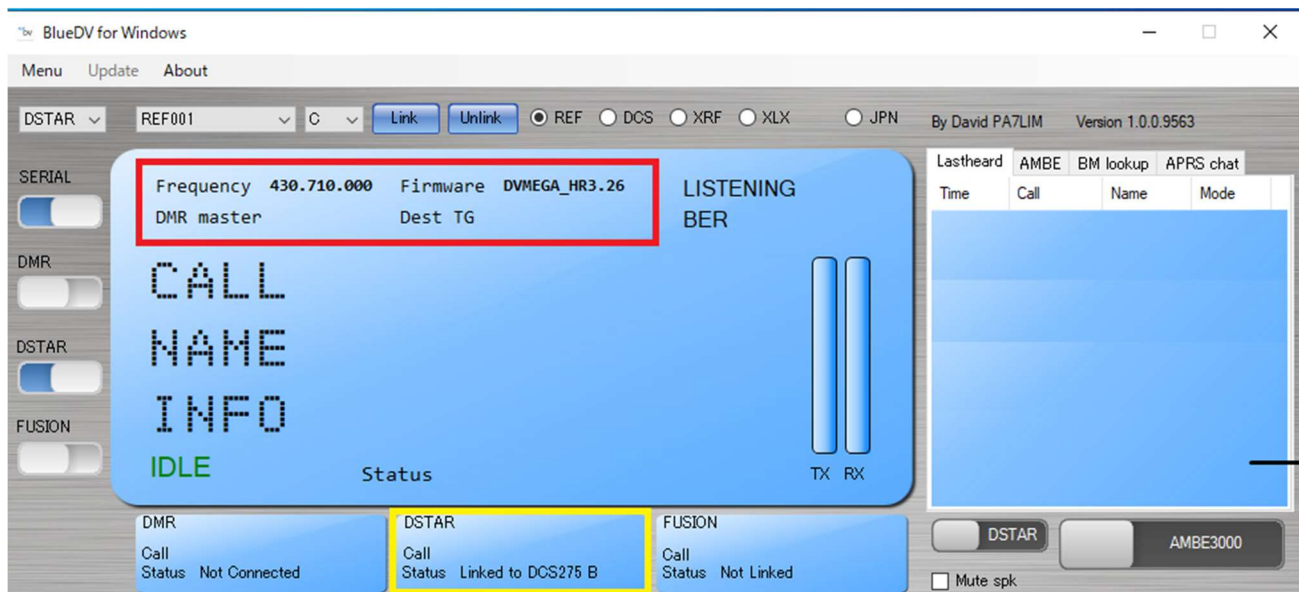
BlueDV の設定が正しい時に開く(立ち上げる)と、下記のように設定したリフレクターにリンクした状態で立ち上がります。下部の D-STAR の表示が、”Linked to”となっているとリフレクターに接続出来ています。が、”Linking to”となっていると、何らかの原因でリフレクターに接続出来てない状態を表しています。このページの BlueDV の画面は Ver.1.0.0.9565 です。最新の Ver とは若干表示が違っても構いません。言語は日本語も選択可能ですが、問題が無ければ英語表記を選択してください。

AMBE サーバーや DVstick30等を接続した時は



前ページの E 項で、DCS002Q と設定していれば DCS002Q に自動的に接続されます。
右下の”AMBE3000”をクリックすると送信され、再度クリックすると受信状態になります。

DV MEGA RPI Radio を接続した時は



設定した周波数に接続した DVMEGA の Ver.が上部に表示しますので、この状態で無線機の PTT を押してください。画面の RX の部分(縦長)が緑色に変わります。
もし、setup で、RX/TXColors 欄にチェックを入れていると、ほぼ全面が緑色になります。
更に、画面の CALL の右には自分の無線機に登録したコールサインが表示されます。

BlueDV の古い Ver.によっては、先ほどの BlueDV の設定の”E”でチェックをいれ、リフレクターの番号を入れたにも拘らず、自動的にリフレクターに接続できない場合があります。

最新の Vers.では、この問題は解決された様ですが、もしもリフレクターに自動接続ができない場合でも、上



図の赤の枠内の "Firmware" の横に "AMBER3000R" と表示されていれば、"DSTAR" の箇所をクリックすれば、リフレクターに接続することができます。

自動的にリフレクターに接続出来ない場合

接続リフレクターを変更するには

- ① 上側付近右側にある REF・DSC・XR・XLX 等のラジオボタンの 何れかをクリックして選択。
- ② ラジオボタンの左側の、"REF000" が "DCS000" 又は "XLX000" に変わりますので、右側の矢印を押すとリストが表示されますので、このリストを更に下側に移動させ希望のリフレクターを探して下さい。
- ③ 希望のリフレクター が出たらカーソルをそこに合わせて選択してください。
- ④ 次に "A" の右側の矢印を押して、モジュールを選択してください。
- ⑤ "LINK" ボタンを押すと、Status には、"Linked to XXXXXXXX" と表示されます。

もし "Linking to XXXXXXXX" と表示される時は サーバーの不良や、自身のネットワークの不調等が考えられます。

REF リフレクターは、ご自分の利用するコールサインが USTRUST (アメリカにあるサーバー) に登録されていないと利用する事が出来ません。 利用する D-STAR レピーターが USTRUST 系で無い場合は、別途新たに USTRUST 系のレピーターにコールサインを登録する必要があります。

下記 USTRUST 登録確認用 URL で自分のコールサイン検索後に、

"I found you in the USTRUST call database." と表示されれば REF リフレクターを利用出来ます。

<http://www.pa7lim.nl/callcheck/>

日本のレピーターに登録していれば、利用コールサインを無線機の Mycall にセットしてレピーターでゲート越えすると、3か月間 USTRUST 側に自動登録されます。 3ヶ月を過ぎると登録が消えるので、その前にゲート越えする事で登録状態が継続されます。

◎デバイスマネージャーの認識ポート

画面右下の Windows マークにマウスでカーソルを合わせてからマウスの右ボタンを押すとリストが現れますので、リストのデバイスマネージャー-M を選択してマウスの左ボタンをクリックして下さい。 現れたデバイスマネージャーの "ポート (COM と LPT)" の左側矢印にマウスのカーソルを合わせてから左ボタンをクリックすれば、認識されたポートが表示されます。 DVstick30 が認識されていれば、ここに表示されます。

(抜き差しすると、何れのポートが DVstick30 が判別出来ます)

以上

Silent key

DJ9ZB

I am deeply saddened to know of Franz passing. DJ9ZB, Franz Langer, the president of the German DX Foundation. I have known him personally for thirty years and have met many times at Ham Radio in Friedrichshafen. He was my first German reader in the world for giving me the appropriate evaluation on my article "Information on how to collect DX QSL" The good memory of Franz as DXpeditioner and warm hearted gentleman will forever remain in my heart.

Rest in peace my dear friend Franz

Hiro JA1IFB



Das Bild zeigt das Signal/One Model-CX-7 an der Station DJ9ZB Anfang Juni 1991.

Senda-san und ich kennen uns seit etwa 1971. Ein Kollege der Firma, in der ich arbeitete, ging in den Ruhestand und eröffnete einen Amateurfunkladen in Omiya, also fuhr ich manchmal etwa zwei Stunden nach Omiya.

Jedes Mal traf ich mich mit Senda-san, der in der Stadt Omiya lebt und besuchte dann sein Haus oder ass in einem Gyoza-Restaurant in der Nahe.

Er hat sich so oft wie moeglich im HF-NET der JAIG-Gruppe eingeecheckt. Er war immer dabei, auch wenn niemand eingeecheckt hat, weil die Funkbedingungen schlecht waren. Senda-san liebte das 28-MHz-Band und gewann viele Wettbewerbe.

In den letzten Jahren habe ich gehoert, dass er wegen schlechter koerperlicher Verfassung immer wieder im Krankenhaus ein- und ausgegangen ist.

Wenn er vom Krankenzimmer oder von zu Hause aus in guter koerperlicher Verfassung war, rief er mich manchmal an, um mich ueber seine juengste Situation zu informieren.

Am Telefon, nachdem er im Juni das Krankenhaus verlassen hatte, schien ihm das Sprechen Schmerzen zu bereiten. Senda-san wollte in den zweiten Stock gehen, wo sich sein Funkraum befand, aber er war sehr enttaeuscht, dass ihm dies aufgrund seiner mangelnden koerperlichen Kraft nicht moeglich war. Trotzdem glaubte er an seine Genesung und wollte sich ein neues Funkgeraet kaufen, also liess er sich von einem Funkladen einen Kostenvoranschlag zusenden.

Ungefaeher einen Monat, nachdem wir den Kontakt verloren hatten, erhielt ich die Todesnachricht von seinem Sohn.

Senda san: Ich moechte mich bei Dir fuer Deine Freundschaft bedanken.

JA1MYW 千田さんの逝去を悼む

#089 JA1DKN 五十嵐滋



千田さんと私は、昭和46年頃からのお付き合いでした。私が勤務していた会社の同僚が、退職し大宮にハムショップを開業したので時々2時間ほどかけ大宮まで足を運んだのでした。

その度に大宮市にお住いの千田さんと待ち合わせをし、その後千田さん宅にお邪魔したり、あるいは近くの餃子屋で食事したりしたものでした。

JAIG グループの HF-NET には、都合がつく限りチェックインしていただきました。

コンディションが悪く、何方からもチェックインが無い時でも千田さんは必ずチェックインしてくれていました。

千田さんは28MHzバンドを愛しておられ、度々のコンテストで入賞していました。

ここ数年は、体調を崩して入退院を繰り返していたように伺っています。

病室や自宅から体調の良い時は、時々電話をいただき近況をお聞きしていました。

6月に退院後の電話では、話し方も苦しそうになったようです。

千田さんは、彼の無線室のある2階に行きたかったようでしたが、体力がなくそれが出来なかったのを大変残念がっていました。そんな中でも、回復を信じて新しい無線機を購入したいとハムショップより見積もりを取っていたようでした。

連絡が途絶えてから1ヶ月ほど過ぎた頃、息子さんから訃報の連絡がありました。

千田さん 今までご親交を心から感謝いたします。

合掌

Suesse Bohnen und Brotkrusten

Aus dem Buch „Japan im Herzen“

#246 DG3IAD Axel Schwab

Im 2002 von *Noriko Morishita* erstmalig erschienenen Buch ueber den Teeweg schreibt die Autorin ueber ihre zwanzigjaehrige Erfahrung als Schuelerin der Teezeremonie. Eine ihrer groessten Freuden ist die grosse Vielfalt von **Wagashi**, traditionelle japanische Suessigkeiten, die man vor dem Tee zu sich nimmt, um die Bitterkeit des Matcha zu kompensieren.

Die Lehrerin scheut keine Muehen und besorgt diese Koestlichkeiten vorher selbst in Tokyoter Laeden oder laesst sich diese von bekannten Wagashi-Laeden aus ganz Japan mit einem Lieferservice schicken. Da diese kunstvoll gestalteten Koestlichkeiten auch noch jahreszeitlich wechseln, lernt sie immer wieder neue Wagashi kennen und schaetzen. Durch Geschmack, Geruch, Textur und Optik taucht sie dabei tief in die japanische Kultur und Geschichte ein, denn viele der Wagashi-Meister bewahren mit ihrer Kunst auch eine Jahrhunderte alte Familientradition.

Selbst lernte ich die Freuden und Vielfalt von Wagashi erst spaeter waehrend meiner Reisen nach Japan zu schaetzen. Das Konfektgeschaeft *Tsuruya Yoshinobu* aus Kyoto gibt es seit 1803 — seine beruehmten frischen **Kyogashi** wurden sogar an den Kaiserhof geliefert.

<https://www.tsuruyayoshinobu.jp/>

In der Tokyoter Zweigstelle im Cored Muromachi in Nihombashi kann man den handwerklich geschickten Meistern sogar dabei zuschauen, wie sie die farbenfrohen Kunstwerke von Hand formen. Ich erinnere mich an **Kyogashi** in Form von Kirschblueten Anfang April und Azaleenbuschen im Mai. Leider muessen diese frischen Kunstwerke immer am gleichen Tag verzehrt werden und koennen daher nicht nach Deutschland mitgenommen werden.

Stattdessen kaufe ich in *Tsuruya Yoshinobu* als Souvenir die vorzueglichen **Yuzu-Mochi**, die zwanzig Tage haltbar sind. Bis zu einem Jahr haltbar sind die einzeln in Folie eingeschweissten **Yokan**, eine geleeartige Masse aus suessen Bohnen, die in fuenf verschiedenen Geschmacksrichtungen hergestellt werden.

Auch die **Dango** — suesse Reiskloesse — von **Habutae** beim Bahnhof Nippori, die schon der beruehmte Schriftsteller *Soseki Natsume* lobte, sollten schnell verzehrt werden. Zum Mitnehmen gibt es immerhin die legendaeren Adzuki-Bohnen auch als **Yokan** abgepackt in kleinen Doeschen. <https://habutae.jp/>

Diese Option gibt es fuer die **Sakuramochi** von *Chomeiji* in Mukojima leider nicht, weshalb ich diese Koestlichkeit immer direkt in dem seit ueber 300 Jahren bestehenden Geschaeft genieesse. **Sakuramochi** sind in gesalzene Kirschbaumblaetter eingewickelte Mochi, wodurch sich ein dezentes Kirscharoma auf die Mochi uebertraegt.

Im Buchladenviertel Jimbocho gibt es **Sasama**, der neben frischen Wagashi auch sogenannte **Higashi** anbietet. Diese laenger haltbaren Kunstwerke aus Reismehl und Zucker wechseln auch mit den Jahreszeiten. Im Herbst nehmen sie zum Beispiel Form und Farbe von Ahornblaettern, Pilzen oder Reisaehren an. <http://www.sasama.co.jp>

Im Fruehjahr 2018 besuchte ich die Sake-Bar *Wogashiya* in Nishi-Ogikubo im Westen von Tokyo. Die Betreiberin hat das Wagashi-Handwerk erlernt und fertigt die Kunstwerke vor den Augen der Gaeste an. Gleichzeitig bietet sie aber auch Einsteigerkurse an, und so konnte

ich nicht widerstehen und machte einen Kurs, um mir damit selbst einige Fertigkeiten anzueignen. Mit ihren Tipps kaufte ich mir daraufhin notwendige Grundstoffe und in der Kappabashi-dori in Asakusa das notwendige Werkzeug.

Damit konnte ich dann zurueck in Deutschland auch einige wenige **Kyogashi** selbst herstellen. Das Ergebnis war aber leider nicht dasselbe, weder geschmacklich noch optisch. Der Aufwand, der auf Dauer zu betreiben waere, ist beachtlich. Insbesondere die Herstellung der Grundstoffe wie die **Nerikiri** genannte weisse Modelliermasse und die Fuellungen beanspruchen sehr viel Zeit.

Ich bin nun mal weder Koch noch Wagashi-Meister und gab, obwohl ich noch einen weiteren Lehrgang fuer Wagashi in Yanaka besucht hatte, schnell auf, diese in Deutschland selbst herzustellen.

Was ich also in Deutschland vermisste, ist die riesige Vielfalt von Wagashi, die man eben nur in Japan bekommt. Der japanische Kunde ist hinsichtlich der Vielfalt und des Wechsels der Geschmacksrichtungen in Abhaengigkeit von den Jahreszeiten so verwoeht, dass selbst internationale Konzerne wie *Nestlé* und *Häagen-Dazs* ihre Variantenvielfalt nur im japanischen Markt erheblich ausgedehnt haben.

Die Schokoriegel von *Kitkat* gibt es bei uns in nur wenigen Sorten, doch zaehlt man in den Filialen des japanischen Discounters *Don Quijote* bereits zwanzig verschiedene Sorten wie zum Beispiel Erdbeere, Sake, Kaesekuchen, Mint Yoghurt, Suesskartoffel, Matcha, Kirschbluete oder geroesteter Tee, nur um einige wenige aufzufuehren.

Kleine Eisbecher von *Häagen-Dazs* gibt es in den 24-Stunden-Laeden, die in Tokyo an jeder Ecke zu finden sind. Waehrend meiner vierwoechigen Aufenthalte in Tokyo habe ich mir deshalb eine besondere Challenge ausgedacht, wenn ich am Abend Lust auf Eis bekomme. Ich gehe in einen der naechstgelegenen *7-Eleven*, *Lawson* oder *FamilyMart* und hole mir dort ein Eis von *Häagen-Dazs*. Die eiserne Regel ist jedoch, dass ich waehrend eines Aufenthalts niemals die gleiche Sorte ein zweites Mal essen darf. Insbesondere die vielen traditionellen japanischen Geschmacksrichtungen sind ein unvergleichliches kulinarisches Erlebnis. In verschiedenen Kombinationen werden traditionelle Zutaten wie **Kinako** (Sojabohnenmehl), **Kuromitsu** (schwarzer Zuckersirup), **Koshian** (suesse Bohnenpaste) mit Zutaten wie Suesskartoffeln, Kastanien, gerostetem Gruentee, Matcha, Mochi oder Walnuessen zu immer neuen Kreationen kombiniert und an die jahreszeitlichen Vorlieben angepasst.

Immer rechtzeitig zu Halloween - ein aus Amerika importierter, aber inzwischen auch in Japan heimisch gewordener Brauch - darf natuerlich eine Sorte auf Basis von Kuerbis nicht fehlen. Ohne Probleme schaffe ich so bei jedem Japanaufenthalt circa zehn unterschiedliche Sorten Häagen-Dazs-Eis durchzuprobieren. Im April 2020 wollte ich wieder nach Japan reisen, doch machte mir die Einreisesperre aufgrund der Corona-Pandemie einen Strich durch die Rechnung. Um etwas das Fernweh (oder ist es sogar Heimweh?) nach Tokyo zu mildern, machte ich es mir waehrend des Lockdowns zur Regel und kaufte immer freitags ein **Bento** (jap. Lunchbox) als Take-out im japanischen Feinkostgeschaef von *Y. Suzuki* in Muenchen. Meistens gibt es dort auch frische Mochi und insbesondere die **Kashiwa-Mochi** und **Erdbeer-Mochi** sind vorzueglich. Die Vielfalt der Wagashi in Japan konnte das jedoch nicht ersetzen und so machte ich mir weiter Gedanken darueber, wie ich diesem Ideal der unendlichen Vielfalt naeherkommen konnte.

Ploetzlich kam mir eine Idee: Ich kann zwar nicht die Vielfalt von Wagashi in Muenchen geniessen, weil es diese schlichtweg nicht gibt, aber man muss eben das Beste aus dem machen, was man in Deutschland hat. Gewohnheitsmaessig und aus Bequemlichkeit kaufe ich mein Brot immer in der naechstgelegenen Baeckerei und entscheide mich meistens fuer die gleichen zwei Sorten aus dem riesigen Angebot. Andererseits gibt es in meiner naeheren fusslaeufigen Umgebung sechs unterschiedliche Baeckereien.

Also startete ich waehrend des zweimonatigen ersten Lockdowns eine neue Challenge, genauso wie ich es in Japan mit dem Eis von Häagen-Dazs getan hatte. Ich ging jedes Mal zu einer anderen Baeckerei und wenn ich nach zwei Wochen wieder bei der gleichen Backerei ankam, kaufte ich jedes Mal eine andere Brotsorte. Statt immer nur Steinofenkruste und Walnussbrot lernte ich nun auch Bauernkruste, Bio Dinkel, Churfurst Laiberl, Hirtenbrot aus Vollkornweizen, Kuerbiskernlaib, Oeko-Vierkorn, Roggen-Vollkorn und Wilde Kruste von den anderen Brotmanufakturen zu schaetzen. Um alle Sorten bei den Baeckereien in meiner Umgebung durchzuprobieren, brauchte ich wahrscheinlich mindestens ein Jahr. Wenn ich den Radius noch ein bisschen groesser waehle, kann ich dieses Spiel wahrscheinlich ueber viele Jahre betreiben, ohne in diesem Zeitraum jemals das gleiche Brot zu essen. So wurde mir durch die Liebe zu den vielfaeltigen Sorten japanischer Wagashi bewusst, dass solche kleinen Freuden des Alltags - wie Genuss von Vielfalt - auch in Deutschland moeglich sind. Man darf eben nicht ganz streng immer nur an japanische Dinge denken, sondern muss seine Ueberlegungen ein wenig weiter fassen. So kann ich mich in Deutschland darauf freuen, bei der naechsten Japanreise die vielen Wagashi-, Kitkat- und Häagen-Dazs-Sorten in Japan zu probieren. Im Gegensatz dazu sind dort die Brotsorten nicht so vielfaeltig wie hier. In Japan verspuere ich in der letzten Woche vor der Rueckreise bereits die Vorfriede auf deutsches Brot, Brezeln und Weisswurst.

Wer jetzt keine sonderliche Vorliebe fuer Brot hat, der findet sicherlich auch andere Nahrungsmittel fuer eine ganz individuelle Vielfalts-Challenge. Wie waere es zum Beispiel mit verschiedenen Kartoffelsorten vom Wochenmarkt, Geschmacksrichtungen beim Joghurt oder fuer suesse Schleckermaeuler die schier unendliche Sortenvielfalt von Tafelschokolade? Solange man nicht alle Sorten von etwas durchprobiert hat, kann man ja ueberhaupt nicht wissen, welche man am liebsten hat. Vielleicht verschieben sich je nach Jahreszeit auch eure Vorlieben? Oder eine bestimmte Brotsorte schmeckt bei Regenwetter besser als waehrend einer laengeren Trockenperiode?

Wenn man auf die kleinen Details beim Geschmack achtet, kommt man manchmal zu ganz neuen Erkenntnissen. Eine meiner Lieblingseisdielen verwendet fuer das Milcheis die Milch von Kuehen, die von Maerz bis Oktober draussen auf der Weide grasen.

Hier merkt man tatsaechlich im Jahresverlauf eine Veraenderung des Geschmacks, weil auch die Graeser und Kraeuter, welche von den Kuehen gefressen werden, sich ueber das Jahr aendern.

甘い豆 と パンのカサブタ

Axel Schwab 著「こころの中の日本」から

#246 DG3IAD Axel Schwab

2002 年に森下典子が創刊した茶道の本の中で、著者は茶道の学生としての 20 年間の経験について書いています。この本の著者の最大の楽しみの 1 つは、抹茶の苦味を相殺するためにお茶の前に出される多種多様な伝統的な**和菓子**だとのこと。

茶道の先生は手間をいとわず、東京のお菓子屋さんで、自分で選んで買入れたり、全国にある有名な和菓子店から宅配便で送ってもらったりしています。これらのお菓子は芸術的にデザインされ、その味も季節によって変化するため、彼女は常に新しい和菓子を知ることに重きを置いています。その味や匂い、食感、目を通じて、彼女は日本の文化と歴史に深く潜り込みます。なぜなら、和菓子職人の多くは何世代にもわたって家族の伝統としてその芸術で守っているからです。

私自身、和菓子の楽しさと多様性を理解するようになったのは、日本を旅行した後でした。京菓匠の鶴屋吉信製菓は 1803 年から営業しており、有名な新鮮な**京菓子**は朝廷にも届けられました。

<https://www.tsuruyayoshinobu.jp/>

日本橋のコレド室町にある東京支店では、熟練した職人による色とりどりの芸術作品を、手作業で形作る様子を見ることができます。私は 4 月上旬の桜と 5 月のツツジの茂みの形で作られた京菓子を覚えていますが。しかし残念なことに、これらの新鮮な芸術作品はその日のうちに食べなければならないため、ドイツに持ち帰ることはできません。

その代わり私は、20 日は保存できるという美味しい**ゆず餅**を、鶴屋吉信店でお土産に買いました。それとは別に一つずつシュリンク包装された**羊羹**は、5 種類の異なる風味で製造された甘い豆から作られたゼリー状の塊で、それは最大 1 年間保存できます。

文豪・夏目漱石も絶賛した日暮里駅近くの**羽二重のだんご**は、すぐに食べなければなりません。伝統的なあずき豆で作られた羊羹は、小缶入があって持ち帰ることが出来ます。残念ながら、向島の長命寺の桜餅にはこの選択肢がないので、300 年以上続くお店ではいつもこの珍味を楽しんでいます。桜餅は、塩漬けした桜の葉で餅を包んだもので、餅にほのかな桜の風味を与えます。

<https://habutae.jp/>

本屋街で知られる神保町に、生和菓子に加え、いわゆる**干菓子**を提供する「御菓子処、ささま」があります。米粉と砂糖でできた長持ちするお菓子も、季節によって変化します。たとえば、秋には、カエデの葉、

キノコ、稲穂のような形と色になります。 <http://www.sasama.co.jp>

2018 年春に、私は東京の西方向で西荻窪にある日本酒バー「ヲガシヤ」(原文は Wogashiya となっている訳者注)を訪ねました。この店を経営している女性の主人は和菓子の製法を学び、お客様の目の前で作品を作って見せてくれています。同時に初心者向けのコースも用意されていたので、私は我慢できずに自分でスキルを習得するためこのコースを受講しました。彼女からのアドバイスを参考に、浅草の合羽橋通りで必要な原材料や道具を購入しました。

それで、ドイツに戻ってから自分でいくつかの**京菓子**を作ることができました。その結果は残念ながら、味も見た目も同じではありませんでした。長い目で見れば、その労力は相当なものでした。特に、**ねりきり**と呼ばれる白い造形用材料や中に入れるものなどの基本的な素材の準備には多くの時間がかかりました。私は料理人でも和菓子職人でもありませんので、谷中の別の和菓子コースにも参加していましたが、すぐにドイツで、自分で和菓子を作ることを断念しました。

私がドイツで寂しく思うのは、日本でしか食べられない多種多様な和菓子です。日本の方々は、季節に応じた「味」の多様性と変化に慣れているため、ネスレやハーゲンダッツなどの国際的な食品企業でさえ、日本市場のみでバリエーションの範囲を大幅に拡大しています。

ドイツではキットカット チョコレートは数種類しかありませんが、日本のディスカウント ショップの系列であるドンキヒョーテには、ストロベリー、日本酒、チーズケーキ、ミント ヨーグルト、サツマイモ、抹茶、桜、ほうじ茶など、すでに 20 種類のバリエーションがあります。

ハーゲンダッツの小さなアイスクリームのカップは、東京のどこにでもある 24 時間営業のお店で購入できます。それで私は、東京に 4 週間滞在していたときに、夜アイスクリームが食べたいと思ったときに、特別な挑戦を思いつきました。私は最寄りのセブンイレブン、ローソン、あるいはファミリーマートなどに行って、ハーゲンダッツのアイスクリームを買ってきます。そこで私は、滞在中に同じものを二度食べてはいけないという条件を考えたのです。

特に、多くの伝統的な日本の味は比類のない料理体験です。**きな粉**、**黒蜜**、**こしあん**などの伝統的な素材と、さつまいも、栗、ほうじ茶、抹茶、餅、くるみなどの素材をさまざまに組み合わせ、常に新しいものを生み出しています。そしてそれらを顧客の季節の好みに合わせて調整します。

アメリカの習慣を取り入れ、現在は日本にも根付いているハロウィーンに間に合うように作られた カボチャをベースにした品種は見逃せません。私は日本にいたときに、約 10 種類のハーゲンダッツのアイスクリームを試すことができました。2020 年 4 月、また日本に行きたいと思っていたのですが、コロナ禍による入国禁止でそれが出来なくなりました。東京へのあこがれ(あるいは、ホームシックとでもいうべきか?)を和らげるために、ロックダウン中の規制に従ってミュンヘンの家において、近くにある Y. Suzuki という和食の美味しいお店で毎週金曜日はいつも**お弁当**をテイクアウトで買っていました。通常は生餅もありますが、特に**柏餅**と**いちご餅**は絶品

です。しかし、日本の和菓子の多様性はこれに取って代わるものではなく、どうすればこの無限の多様性の理想に近づくことができるかを考え続けました。

突然、アイデアが浮かびました。ミュンヘンでは和菓子の多様性を楽しむことはできません。なぜなら、和菓子が存在しないからです。そこで、ドイツにあるものを最大限に活用しなければならないと考えたのです。

習慣と利便性から、私はいつも最寄りのパン屋さんでパンを購入します。通常は豊富な品揃えの中から2種類を選びます。一方、私のすぐ近くには6軒のパン屋さんがいます。

それで、最初の2ヶ月のロックダウン中に、日本でハーゲンダッツのアイスクリームでやったのと同じように、新しい挑戦を始めました。毎回違うパン屋さんに行って、2週間ぶりにまた同じパン屋さんに行ったら、前回とは違ったパンを買って来ました。石窯で焼いたカサブタのあるパンとクルミのパンだけでなく、私は農家風に焼いたパン、有機小麦パン、全粒粉小麦で作った羊飼いと名を付けたパン、カボチャの種のパン、有機の4粒、全粒ライ麦、その他のパンの製品を比較評価することも学びました。私の地域のパン屋さんですべての品種を試すには、おそらく少なくとも1年かかるでしょう。半径をもう少し大きくすると、同じパンを食べないようにしても、多分何年もこのゲームに挑戦できるでしょう。このようにして、さまざまな種類の日本の和菓子を愛するように、私がドイツでも多様性を楽しむという、日常のささやかな楽しみが可能であることに気付きました。日本のものだけを厳密に考えるのではなく、もう少し考えを広く持つ必要があると思われます。ですから私はドイツで、次の日本旅行で日本にあるたくさんの和菓子、キットカット、ハーゲンダッツ等を試食すのを楽しみにしています。

それとは対照的に、日本にはパンの種類はここほど多様ではありません。私の日本での帰国前の最後の週には、ドイツのパンやプレッツェル、あるいは白いソーセージ等への懐かしさと期待で嬉しく思うことがあります。パンに対して特別な興味がない場合は、個人的な多様性に対応する他の食品を見つけることができます。たとえば、毎週市場に出回っているさまざまな種類のジャガイモ、味の異なるヨーグルト、あるいは甘いものが好きな人には、ほぼ無限の種類のチョコレートはいかがですか。あらゆる種類のものを試してみないと、どれが一番好きかはわかりません。季節によって好みが変わるかもしれません。特定の種類のパンでしたら、乾期が長いときよりも雨天のほうがおいしいかもしれませんから。

味の細部に注意を払うと、まったく新しい発見があります。私のお気に入りのアイスクリーム パーラーの1つは、3月から10月まで外で放牧された牛のミルクを使って、ミルク アイスクリームを作っています。

ここでは、牛が食べる草やハーブも一年を通して変化するため、実際に味の変化に気づくことができます。

