

## **63% stigning i dansk turisme til Japan siden 2010**

Dansk-japansk jubilæumsår i 2017 skaber rekordhøj dansk interesse og turisme til Japan. Antallet af turister til Japan er fra 2010 til 2017 steget med 63 %.

I 2010 rejste **14.606** danskere til Japan og i 2016 var tallet steget til **23.830** personer.

Tallene for 2017 indikerer en yderligere stigning.

I 2011-12 sås et tydeligt fald i turisme pga. frygt for radioaktiv stråling efter Fukushima atomkatastrofen. Dette er nu helt glemt.

I 2017 har Danmark og Japan fejret 150 års jubilæum for diplomatiske relationer. Helt nye opgørelser fra "Japan National Tourist Organisation" for 2017 indikerer, at dansk turisme til Japan vil komme til at ligge rekordhøjt.

**Hvad er det Japan kan? – hvorfor rejser danskere til Japan?** Japan udfordrer danskere, mind-settet er helt anderledes end det vi kender. Japan byder naturligvis på mere end sushi, biler og tegneserier MANGA. Japan er også et land med: blomsterkunst, årtusind gammel kejserdyrkelse, ekstrem arbejdsmoral, unik sans for perfektion, et mange-facetteret høfligt sprog og meget mere. Læs mere i vedhæftet materiale. Her fortæller vi, 13 danske "Japan-eksperter", om hver vores relation til Japan og hvorfor vi fascineres af den japanske kultur. Vi var udvalgt til at møde Japans kommende kejser, da kronprins Naruhito var på statsbesøg i Danmark. Det skete ved et særarrangement d. 18. juni, 2017 i den japanske ambassadørs residens.

*Traditionelt har den typiske danske Japan-turist været en +50-årig, med stor kulturinteresse og som besøgte Kyoto med alle templerne. Men her i 2017 er Japan et land for alle danskere. Tokyo er som en sugekop på familier med teenagere og madelskere. Outdoor-entusiaster, som Bertelsen på DR2 vil ud og trekke i den japanske provins, eller stå på ski i nord-Japan.*

*Martin Fischer, Japan-specialist, grundlægger af Facebook gruppen: Japan Denmark Platform.*

## **150 års jubilæum mellem Danmark og Japan i 2017**

Det dansk-japanske jubilæumsår har i 2017 budt på en lang række aktiviteter. Det danske Kronprinspar, 4 ministre og 55 danske virksomheder besøgte Japan på statsbesøg i oktober.

EU og Japan underskrev for nylig en frihandelsaftale. Danske politikere og erhvervsorganisationer priser aftalen, den kan betyde øget eksport/samarbejde med Japan og tusindvis af jobs i Danmark.

Danmark og Japan har længe næret en gensidig fascination for hinanden. Og interessen er voksende. Jubilæumsåret vil utvivlsomt fungere som en katalysator for endnu mere kulturel udveksling og erhvervsmæssig samhandel.

Med venlig hilsen fra 13 danske Japan-eksperter:

*Karen Ejersbo Iversen (formand for Dansk-Japansk selskab), Ole G. Mouritsen (prof. dr. scient, Kbh. Uni.), Camilla Nellemann (forsker ved CBS), Malene Wagner (galleriejer), Jakob Skyt Jensen (senior coordinator, Tokai Univ. Vedbæk), Mirjam Gelfer-Jørgensen (kunsthistoriker), Irene Schmidt (tidl. præsident Ikebana International), Leo Christensen (lokalpolitiker, Lolland), Svend Hvass (Arkitekt M.A.A.), Kjeld Johannesen (Konsul for Japan, tidl. CEO for Danish Crown), Lisbeth Clausen (lektor, CBS), Kim Rahbek Hansen (CEO, Sticks'n'Sushi) og Martin Fischer (erhvervskonsulent).*

For yderligere information: Martin Fischer, mobil: 2254 9307.

---

---

KJELD JOHANNESSEN, General konsul for Japan. CEO i Danish Crown (1988-2016)

### **En personlig investering i Japan betaler sig mangefold igen**

Mit første møde med Japan var i 1983 – en uddannelsesrejse – fra min daværende arbejdsgiver ESS-Food. Den store forskellighed ramte mig allerede ved ankomsten til Narita. Det som overraskede mig mest, var den store præcision og perfektion, der udstråler kvalitet. Togene afgår til tiden, man kommer ikke for sent til møder. I supermarkeder og butikcentre er der orden og struktur. Alle varer er anrettet præcis og symmetrisk. Ritualer med udveksling af visitkort. Lærdommen om at en japansk forretningspartner aldrig siger nej, men at et ja ikke altid er et ja. Denne viden har siden været til stor gavn, under mine mange forretningsrejser til Japan, som chef for Danish Crown. Forretningsmæssigt er japanske kunder på trods af venlighed og ritualer, ligeså behårde forhandlere som alle andre. En markant forskel mellem japanske og andre asiatiske kunder er, at ikke en eneste kunde løber fra en aftale.

Min personlige investering i relationer og tid med Japan, er en investering, der har betalt sig mangefold igen.

Danish Crown er Danmarks største eksportør til Japan, og eksporten af svinekød tælles i milliarder af kroner.

CAMILLA NELLEMANN, Ph.D. forsker ved CBS.

### **Mit møde med den omvendte verden**

I en landsby i det sydvestlige Japan fik jeg i dén grad sat tingene i perspektiv som udvekslingsstudent fra 1997 til 1998. Min værtsmor introducerede mig til klassiske japanske kunstformer som te ceremoni (*sadou*), blomsterarrangement (*ikebana*) og japansk dans (*nihonbuyou*). Jeg havde hidtil taget 'kunsterisk frihed' for givet, og blev overrasket over de tydelige regler for kunsten; der er én måde at gøre tingene på. Bevægelser fra højre mod venstre må absolut ikke gøres modsat og så videre. I takt med at jeg lærte om både kunsten og dagligdagen i Japan drog jeg paralleller mellem de to ting. I supermarkedet, hvor hver enkelt sveske var pakket ind i sin egen indpakning i posen, så jeg en sammenhæng med te ceremoniens fokus på renlighed og hygiejne. I japanernes bevidsthed om egen og andres plads i det sociale hierarki så jeg en lighed til måden, man arrangerer blomsterne i tre niveauer i et blomsterarrangement. I dansetimerne var min største udfordring at bevæge mig med små skridt i en fodstilling, hvor tæerne peger let ind mod hinanden – her så jeg en sammenhæng med kvindens traditionelt passive rolle i samfundet.

OLE G. MOURITSEN: Prof. dr. scient. Københavns Universitet. Modtager af: "The Order of the Rising Sun, The Order of the Rising Sun, Gold Rays with Neck Ribbon" (2017).

### **Japansk mad med velsmag, –oishii!**

Jeg har haft et passioneret forhold til japansk mad og madkultur, lige siden jeg første gang smagte sushi i 1980. Siden da har jeg bl.a. ved rejser i Japan været godt omkring i det japanske køkken. Hvad der især har vagt min interesse, er den japanske madkulturs fokus på æstetik, respekt for råvarerne, skånsomme tilberedningsmetoder samt en sund og afbalanceret kostsammensætning, ikke mindst med mange grøntsager og alskens råvarer fra havet. Jeg har taget denne interesse med mig både i mit eget køkken og i mit professionelle arbejde og fx skrevet populærvidenskabelige bøger om sushi, tang, umami og *tsukemono*. Min fascination

drejer sig især om smagen og mundfølelsen af maden, og jeg er overbevist om, at brug af den japanske suppefond *dashi* og de japanske teknikker til at lave sprøde grøntsager er løsningen på mange af nutidens udfordringer med at frembringe sund mad, som også er velsmagende.

*MALENE WAGNER, Cand. Mag. i Kunsthistorie, med speciale i japansk kunst. Ejer, Tiger Tanuki: Japanese Art and Aesthetics (online-galleri), London og København.*

### **Refleksioner i kunsten**

Det var kunsten, særligt kunsthåndværket, der for alvor vækkede 'japanisten' i mig. Mine forældre tog mig til Japan for første gang, da jeg var tre år, og jeg voksede op med den japanske kunst og kultur (og Buddhisme) som en naturlig del af min hverdag. Det var dog først i min research af art nouveau og japonisme, at det blev til en bevidst og fokuseret interesse og passion. At 'genopdage' det japanske i vestlige fortolkninger fra anden halvdel af det 19. århundrede – ofte overdrevet 'japanske' – gav et nyt perspektiv, som jeg siden da har arbejdet på at forstå nærmere. Påvirkningen fra Japan, især inden for kunsthåndværket, fandt også sted i Danmark, som hos Royal Copenhagen, og kulturudvekslingen er fortsat, fra Japan til Danmark og tilbage igen. Det fortæller os, at en dybere viden om Japan også kan danne grundlag for et kendskab til os selv og dele af vores kulturarv.

*JAKOB SKYT JENSEN, Senior Coordinator hos Tokai University European Center, Vedbæk. Cand. Mag. i Japanstudier ved Københavns Universitet. Boet tre år i Japan.*

### **Med tomheden som grobund – rodfæste i Japan**

Min interesse for Japan kom ad omveje, dvs. gennem mødet med Beatgenerationens store forfattere i skikkelse af Jack Kerouac og Allen Ginsberg. Deres formidling af en ny vinkel på tilværelsen lånte bl.a. fra Zen-buddhismens til tider "skøre" og forunderlige univers. Fortællinger som den om Zen-mesteren, der lader gæstens tekop løbe over med te for at demonstrere behovet for at tømme sig for forudindtaget viden inden man modtager læren om Zen. Denne historie har dannet grundtone i mit forhold til Japan, og landet har stået for mig som ny grund der mødes med paraderne nede, parat til at erfare.

Tømningsprocessen er især mærkbar i studiet af det japanske sprog. Her står man alene - "afklædt" så at sige - uden skyggen af genkendelige referencepunkter. Et sandt eventyr ind i det ukendte! I takt med at sprogforståelsen rodfæster sig i én og vokser, toner der sig en uvandt værdikonstellation frem, der præger én mentalt, men samtidig inddrager kroppen. Denne kropslighed især – være det sig en følelse, en aktivitet eller blot en væren tilstede - er bestandigt i spil i mødet med Japan, og udgør for mig essensen af, og fascinationen ved, kulturen.

*KAREN EJERSBO IVERSEN, Ph.D, arbejder med digitalisering, formand for Dansk-Japansk Selskab.*

### **Læring går begge veje**

Den første japanske delegation besøgte Danmark i 1873 for at søge viden, og der kommer stadig japanske eksperter til Danmark hvert år. De kommer for at undersøge vores digitalisering, ældrepleje, børnehaver og meget mere. For at få inspiration og for at lære. Vores interesse den anden vej, fra Danmark til Japan er til gengæld begrænset, og jeg tror vi går glip af meget. Japan ramte mig med fuld styrke da jeg som ung kom til Tokyo, og har været med mig lige siden. Japan er blevet min referenceramme. Landet er eksotisk. Men lige bag turistens oplevelse af alt det fremmedartede, er et samfund, der har en lang tradition for eksperimenterende

udvikling ofte med inspiration udefra. De løsninger, som de japanske delegationer tager med hjem fra Danmark bliver afprøvet i nye sammenhænge, og der viser sig anderledes muligheder og problemer. Det gælder indretning af plejehjem, offentlig børnepasning, indførelse af CPR-numre og meget mere. Det er slet ikke så fremmedartet, og mon ikke vi kan lære noget, ikke mindst af at se vores løsninger i en helt anden sammenhæng.

*MIRJAM GELFER-JØRGENSEN, dr.phil.*

### **Dansk og japansk kunst inspirerer hinanden**

Da japansk kunst omkr. 1870 blev konkret gennem strømmen af kunst og effekter fra det før så lukkede land, fik det ikke kun kortvarig betydning for dansk kunst. I dag er indflydelsen fra japansk traditionel kunst og moderne design en stadig inspirationskilde for danske kunsthåndværkere og designere – både hvad det visuelle angår, men i høj grad også i materialer og processer. Japanerens omhu med dette, deres brug af lokale materialer og tålmodighed med komplicerede arbejdsgange fascinerer det moderne menneske. Det er en livsholdning, der er modsat vestens hektiske liv.

I dag går strømmen samtidig den anden vej. Japanerne importerer dansk kunsthåndværk. Ikke mindst gennem min udstilling "Learning from Japan" på Designmuseum Danmark er jeg kommet i kontakt med en række japanske kunstnere og forskere, der nu arbejder for en fornyelse af det traditionelle håndværk. Fra Japan til Danmark og retur.

*IRENE SCHMIDT, uddannet Ikebana lærer fra Sogetsu skolen i Japan, præsident i den danske afdeling af Ikebana International 1999-2003. Modtager af: "The Order of the Rising Sun, Golden and Silver Rays" (2004).*

### **Hong Kong åbnede mine øjne for japansk kunst**

Min mands udstationering i Hong Kong gav mig pludselig mulighed for og tid til at stifte bekendtskab med japansk kunst. Det var egentlig et tilfælde, at jeg begyndte at dyrke IKEBANA, idet der i avisen, South China Morning Post, hver dag var et foto med beskrivelse af et Ikebana arrangement. Derudover blev jeg betaget af de meget avancerede Ikebana-arrangementer på hoteller i byen.

Bag hvert arrangement er der en særlig filosofi. Ikebana-kunsten har bredt sig til hele verden gennem Ikebana International. Når man fordyber sig i Ikebana, får man automatisk interesse for andre japanske kunstarter, bonsai, te-ceremoni, keramik, kalligrafi og meget andet, da der fælles for dem alle er fordybelsen og koncentrationen om nuet Zen.

Den ro, fordybelse og harmoni, som jeg har fundet i udøvelsen af Ikebana, har fulgt mig på andre områder i livet, og den har blandt andet givet mig en helt anden oplevelse af naturen.

*LEO CHRISTENSEN, Byrådsmedlem, Lolland Kommune*

### **Japan og Lolland Kommune**

En elefant og en mus gik over en bro og det kunne høres langt væk. Så sagde musen til sin ven elefanten – sikke dog en larm vi to laver. Sådan føler jeg det ofte når den ene store delegation efter den anden af japanske beslutningstagere besøger os på lille Lolland. Siden katastroferne 11. marts 2011 har vi haft rigtig mange gæster. Ikke mindst på grund af en bog udgivet på japansk af Tomoko Nielsen, en herboende japansk forfatter og journalist. Bogen omhandler den transformation øen Lolland har været igennem, fra oliekrise og værftslukninger til en bæredygtig ø. Eksporten af grøn energi har større økonomisk værdi end landbrugseksporten og

vi har noget af EU's mest veldrevne landbrug. Vi har skabt samarbejdssystemer med nærmeste metropol -København. Metoderne der udvikler nærsamfundet med nye arbejdspladser, har vendt befolkningstilbagegangen og tiltrækker nye borgere. Udviklingen får også de unge lokale til at blive eller komme hjem efter endt uddannelse. Men vigtigst – sammen sikrer vi såvel lokalsamfundet som metropolen med grøn energi og sunde fødevarer og sammen udvikler vi fremtidens fælles energisystemer. Metropolen København bliver robust og CO2 neutral, udkantsområdet Lolland bliver til et stærkt opland. Japan vil i samme retning og arbejder hurtigt. Det er en god "larm" vi laver sammen.

*SVEND M. HVASS, Arkitekt M.A.A. Modtager af: "The Order of the Rising Sun, Gold and Silver Rays" (2017)*

### **Ise Jingu - Japans vigtigste shinto helligdom, på samme tid urgammel og splinterny**

Da Solgudindens sønnesøn steg ned fra himlens høje sletter, medbragte han Japans hellige regalier. Hans oldesøn blev Japans første regent, og regalierne blev til at begynde med opbevaret i kejserpaladset. Men den tiende kejser i rækken besluttede, at et helligt spejl, Solgudindens symbol, skulle tilbedes i sin egen helligdom, og efter megen higen og søgen fandt man et hjemsted i Ise, hvor spejlet siden er opbevaret.

Ifølge myterne skete dette for mere end 2000 år siden, mens man historisk set mener, at Ise blev grundlagt måske i 300-tallet. I år 690 gennemførtes en total fornyelse af helligdommen, og med i princippet 20-årige intervaller er de hellige anlæg siden da, med enkelte afbrydelser, blevet genopført 62 gange, kopieret i alle detaljer: Funklende nye i materialer, forhistoriske i form og udseende!

I 1973, i 1993 og i 2013 modtog jeg invitation til selve hovedceremonierne og har ved disse, og andre, lejligheder fået mulighed for på nærmeste hold at studere de ellers utilgængelige, hellige bygværker, i hvis pragtfulde, arkaiske arkitektur man sanser kimen til al senere japansk bygningskunst.

Kronprins Naruhito vil blive den 126. kejser i rækken, når han overtager tronen i 2019, og efterfølgende vil han drage til Ise for at aflægge rapport om kroningen til sin stammoder, Solgudinden.

*KIM RAHBEK HANSEN, CEO & Co-founder, Sticks'n'Sushi*

### **Mottainai: nul-spild**

For 23 år siden grundlagte min svoger, min bror og jeg Sticks'n'Sushi. Med inspiration i vores halvt-japanske, halvt-danske baggrund, havde vi en ambition om at skabe "kulturudveksling over smagsløgene" – eller "exchange culture through taste", som vi skrev. Meget er sket siden 1994 – med Sticks'n'Sushi og med verden omkring os. Men uændret er, at Sticks'n'Sushi kombinerer to kulinariske traditioner og at flere japanske værdier den dag i dag præger kulturen i vores restauranter i København, London og Berlin. Grundighed og disciplin er to af de dyder, som vi har importeret med åbent sind og køkkendør fra det japanske køkken, men det er ikke kun i køkkenet, at den japanske inspiration gør sig gældende.

Efter japansk kutyme arbejder vi med høj kvalitetsbevidsthed og prioriterer ordentlighed i alle vores relationer: dem til hinanden, dem til vores gæster, og den til vores omverden. Derfor tror vi bl.a. på det gamle japanske *Mottainai* (nul-spilds) princip, der dækker over en generel modvilje imod spild. *Mottainai* går igen i alt fra vores menukort til vores daglige drift - fordi vi synes, at spild er spild. Af god fisk, af penge, af faglig stolthed og af alt muligt andet.

LISBETH CLAUSEN, Lektor i Organisation og Kommunikation, CBS

### **Det gode liv**

Jeg rejste til Japan for at sælge møbler i 1987, da Tokyo var på toppen økonomisk - et paradis af muligheder for dansk design. Som yuppie efter en flyvende succesfuld salgs-tourné gennem USA, hvor danske møbler solgte på højde med wienerbrød, Danish'es, var jeg stålsat på, at Danmark skulle eksportere sig til velstand og var klar til også at sælge indskudsborde i teaktræ i Japan. Men små ridser i lakken på vores borde, som jeg blev præsenteret for i baglokalerne af de prestigefyldte Isetan og Takashima handelshuse gav hurtigt fornemmelse af at kvalitetskrav i Japan var langt over gennemsnit. Samtidig forstod jeg også at jeg skulle tale japansk for at lave forretning. Jeg startede kort efter mit eget firma Dantrade og studerede japansk - og blev bidt af tegn. Jeg blev senere ansvarlig for den danske stand på EXPO 1990 i Osaka, hvor 15 millioner (og Kronprins Naruhito) gæstede den danske have med tre kolonihavehuse, den lille havfrue og dansk smørrebrød. Der var stor interesse for Danmark. De japanske medier lavede daglige reportager og nyhedsudsendelser om Danmark - om livsstil, design og landbrug. Det var på det tidspunkt, at jeg besluttede at læse medievidenskab og siden var jeg i halvandet år 'en flue på væggen' på NHK, den japanske nationale tv-station, hvor jeg interviewede castere og internationale journalister og fulgte de diplomatiske processer i forbindelse med politisk og økonomisk nyhedsdækning. Jeg har siden skrevet bøger om japansk nyhedsproduktion, og dansk-japansk virksomhedsledelse. Senest er *arbejdsglæde* et af de danske ledelsesfænomener Japanerne interesserer sig for. Mens arbejdsreformer for at begrænse *karoshi* - død ved overarbejde - er noget danske virksomheder i Tokyo skal forholde sig til. Spørgsmålet om vi lever for at arbejde eller arbejder for at leve er oppe i tiden både i Danmark og Japan. Og vi kan lære meget af hinanden om det gode (arbejds)liv.

MARTIN FISCHER, Cand. Mag. i Japanstudier ved KU (2005). Boet 2 år i Japan. Erhvervs-konsulent, grundlægger af Facebook-gruppen: Japan Denmark Platform

### **Old school mindfulness i Japan - perfektion gennem gentagelse**

I år 2000 var jeg udvekslingsstudent på Osaka Universitet. Samtidigt trænede jeg karate i en ganske almindelig karate-klub. Der var et ubønhørligt fokus på gentagelser, det samme hver eneste træning i et helt år!

I 2003 trænede jeg dér igen i 6 måneder. Stadigvæk det samme. 12 år senere på en forretningsrejse trænede jeg igen med. Stadig ingen ændring! Baggrunden ligger i zen, som gennemsyrrer japansk kultur. Træningen med gentagelserne kan skabe "flow"-oplevelser og give en dejlig følelse af mindfulness. Japanerne har en evne til at udholde gentagelser, når det går godt, så munder det ud i mindfulness og jeg synes, at zen-tilgangen gør, at japanere har ekstra gear til at sikre perfektion. Japansk kampkunst er en skattekasse (ligesom yoga), der forener sind og krop, gør en fysisk sund og mentalt stærk.