

Meeres- schwwestern

Eine Handvoll Glück

Mie Nakaseko zeigt stolz die große Muschel, die sie vom Meeresgrund an die Wasseroberfläche geholt hat. In ihrer Rechten hält sie ein *Isonomi*, das Universalwerkzeug der Taucherinnen: Mit dem Meißel auf der einen Seite lösen sie Schalentiere vom Meeresboden, mit dem scharfen Haken auf der anderen Seite spießen sie Seeigel auf.

Als Freundinnen und Verbündete wetteifern sie um die größten Meeresfrüchte: Japans Freitaucherinnen, die Ama, pflegen eine stolze Tradition, die sie unabhängig und selbstbewusst macht. Nun kämpfen sie für sich, die Natur und ihre Zukunft – mit jedem Atemzug.

Text: Isabel Stettin
Fotos: Sascha Montag



Taxi zum Tauchen

Mit diesem Motorboot fahren die Ama vom Hafen von Osatsu zu ihren Jagdgründen vor der Ostküste Japans. Dort tauchen die Frauen ohne Pressluftflaschen bis zu 20 Meter tief. Ein Tauchgang kann schon einmal zwei Minuten dauern.



Mie Nakaseko in ihrer Dienstkleidung

Typisch sind die einäugige Taucherbrille und das Tuch, das auf ganz bestimmte Art um den Kopf gebunden wird. Die Farbe Weiß soll Haie abschrecken und den Taucherinnen helfen, sich unter Wasser gegenseitig zu sehen.

Sayuri Nakamura in ihrem Element

Wer schon so lange taucht wie Sayuri, bewegt sich unter Wasser mit unnachahmlicher Eleganz. Sayuri ist davon überzeugt, dass sie das Tauchen vor Demenz bewahrt. Ihren Töchtern und Enkelinnen rät sie dennoch von diesem Beruf ab.



Was beim Tauchen wichtig ist

Das kommt mit aufs Wasser: In den Kunststoffreifen hängen Netze. Darin werden die Frauen ihren Fang ablegen – und dann erneut abtauchen.



Ab in die Fluten

Das Blau ihrer Flossen ist das Letzte, was von Sayuri Nakamura zu sehen ist, bevor sie für ein, zwei Minuten im Wasser verschwindet. Nach dem Auftauchen wird sie mit einem zischenden Laut nach Luft schnappen. Dieses Geräusch hat es immerhin auf die Liste der „100 charakteristischen Klänge Japans“ geschafft.





**„Ja, das Tauchen
kann gefährlich sein.
Aber es hängt auch
von uns ab, wie gefährlich
wir es uns machen.“**

Sayuri Nakamura,
die „Veteranin“ unter den Ama

Sie taucht seit 50 Jahren

Sayuri Nakamura, 72, wird von den anderen Taucherinnen ehrfürchtig „unsere Ama-Veteranin“ genannt. Keine kann länger unter Wasser bleiben, keine ist geschickter.

Gleich wird angerichtet

In dieser Hütte bereiten die Ama den Fang des Tages zu und servieren ihn ihren Gästen. Nicht alle sind mit den besonderen Aromen der Meeresfrüchte vertraut. Offene Ablehnung gegen die traditionsreichen Speisen wagt aber natürlich niemand zu zeigen.



Schatz aus der Tiefe

Der begehrteste Fang sind Abalonen, aber auch Turbanschnecken wie die hier sind nicht zu verachten. Ihr Fleisch erinnert in Textur und Geschmack an jene Abalonen, die in Gourmetrestaurants in ganz Asien als Delikatesse gelten.



Das Revier der Taucherinnen

1.500 aktive Ama gibt es noch, die meisten von ihnen leben in Osatsu, einem kleinen Fischerdorf bei Toba, einer Kleinstadt an der japanischen Pazifikküste, südöstlich von Osaka und Kyoto. Seit 20 Jahren versuchen die Tourismusmanager, Gäste in die Region zu bekommen. Doch ins Zentrum der Ama-Kultur, verirren sich nur wenige Unerschrockene.



Frisch gefangene Meeresfrüchte vom Holzkohlegrill
Hier sieht man, welche Leckereien die Ama vom Grund des Ozeans holen:
große Austern, Turbanmuscheln, Langusten.

Mie Nakasekos Vorfreude

Trotz des trüben und kühlen Wetters bleiben die Damen dabei: Heute wird ins Meer gesprungen. Denn dort finden sie Meeresfrüchte – und auch ein bisschen Glück.



Wenn Sayuri Nakamura kopfüber ins Wasser springt, sind ihre blauen Flossen das Letzte, was verschwindet. Die Wellen des Meeres umarmen sie. Zehn, zwanzig, dreißig Sekunden verstreichen. In dieser Zeit, so erzählt sie später, pocht ihr Herzschlag in ihren Ohren. Über ihr bricht das Licht, unter ihr tanzt dichtes Seegras im Rhythmus der Strömung. Dort sucht sie nach Meeresfrüchten.

Nach fünfzig, sechzig Sekunden kräuselt sich die Wasseroberfläche. Sayuri taucht auf, zieht scharf Luft ein und reckt ihre linke Hand in die Höhe, in der sie eine Auster hält. Die lässt sie jetzt in das Netz an ihrem *Tampo*, einem schwimmenden Plastikring, gleiten. Sie stützt sich darauf ab, atmet tief durch. Mit einem Yomogi-Blatt, dem Japanischen Beifuß, wischt sie ihre Brille sauber, dann taucht sie wieder ab.

W

Es sind die Schätze des Meeres, die Sayuri seit einem halben Jahrhundert immer wieder in den Ozean locken. „Dabei mag ich das Meer nicht einmal besonders“, gesteht sie schwer atmend zwischen zwei Tauchgängen. „Doch wenn ich an einem Tag viel sammeln kann, macht mich das glücklich.“

Zwei Goldzähne blitzen auf, wenn sie lacht. Nass kleben Haarlocken auf ihrer Stirn. Die Falten in ihrem Gesicht erzählen von 72 Jahren, geprägt von harter Arbeit. Sie hat drei Töchter großgezogen, ist Großmutter von fünf Enkeln. Und sie ist eine Ama, eine der letzten „Frauen des Meeres“.

Seit Jahrhunderten praktizieren die Ama Apnoetauchen – ohne Pressluftflasche oder Schnorchel. Wie Meerjungfrauen schweben sie in Tiefen von bis zu zwanzig Metern. Zwei Minuten dauern

manche Tauchgänge im rauen Pazifik. Ihr Beruf ist eine Berufung, weitergetragen von Generation zu Generation. Die meisten Ama haben Mütter, Großmütter und Urgroßmütter, die ebenfalls Schalen- und Krustentiere sammelten, so wie Sayuri.

Die anderen Taucherinnen nennen Sayuri respektvoll „unsere Ama-Veteranin“. Keine kann länger unter Wasser bleiben, keine ist geschickter. Sayuri winkt ab, wenn andere sie loben. Sie misst nicht, wie lange sie Luft anhalten kann, sammelt keine Tiefenrekorde, vergleicht sich nicht mit anderen.

In Sayuris Heimat besagt ein Sprichwort: „Wenn du nicht tauchen kannst, kannst du nicht heiraten.“ Ihr Mann Masumi ist stolz auf ihren Erfolg, er arbeitet wie die meisten Männer hier als Fischer. Wenn Männer →

vom Fang ihrer Frauen schwärmen, gilt das an der Ostküste Japans als schönste Liebeserklärung.

Im Jahr 1956 gab es in ganz Japan 17.000 aktive Ama, heute sind es nur noch rund 1.500. Die meisten von ihnen leben an der Küste südöstlich von Kyoto. Hier sind die Stadt Toba und das benachbarte, von sattgrünen Wäldern und sanften Hügeln umgebene Dörfchen Osatsu das Zentrum der Ama-Kultur.

Vor der Küste mit ihren kleinen Landzungen liegen verstreut kleine Inseln. Am Strand sammeln sich leere Plastikflaschen und anderer angespülter Müll. Schilder warnen vor Tsunamis.

Die Buchten sind bekannt für ihren Fischreichtum, für Zuchtperlen und andere Aquakulturen. Knapp achtzig Ama wohnen im Ort, ihre Präsenz ist überall zu spüren: Es gibt ein Museum über ihre Geschichte, einen Tante-Emma-Laden, geführt von einer Ama, die selbst

dem scharfen Haken auf der anderen Seite fängt sie Seeigel.

Je nach Jahreszeit finden die Ama *Iwagaki*, große Austern, Seegras wie *Wakame* und *Arame*, *Sazae*, Turbanmuscheln, sowie *Iseebi*, Langusten. Selten erwischen sie auch einen Oktopus.

Am begehrtesten jedoch sind *Awabi*, Abalonen: Die bringen pro Kilo rund 10.000 Yen ein, etwa 60 Euro. Sie gelten in Asiens Gourmetrestaurants als Delikatesse, ihr festes Fleisch ist als Aphrodisiakum begehrt, verspricht Langlebigkeit und gilt als Speise der Götter. Die Ama lösen die Schnecken vorsichtig vom felsigen Meeresboden, doch wenn das Tier zu klein ist, legen sie es behutsam zurück. „Es dauert vier Jahre, bis eine Abalone die Hochzeit deiner Tochter finanzieren kann“, lautet die Regel der Ama. Respekt vor dem Meer und seinen Bewohnern ist für die Taucherinnen ebenso wichtig wie der Fang selbst.

Am begehrtesten sind Abalonen. Diese Seeohren bringen pro Kilo rund 10.000 Yen ein, etwa 60 Euro. Ihr festes Fleisch gilt als Speise der Götter.

gemachten Schmuck aus Muscheln verkauft, nebenan wird Meersalz angeboten. Die Ama strahlen von Plakaten und Ortsschildern. Vor einem Restaurant steht eine Schaufensterpuppe in Ama-Kluft – mit der typischen einäugigen Taucherbrille und dem charakteristischen weißen Tuch um den Kopf. Die Botschaft lautet: Hier gibt es handgepflückte Meeresfrüchte. Wie alle Ama trägt auch Sayuri das Tuch bei ihrer Arbeit. „Für uns ist es wie eine Uniform“, sagt sie. Das strahlende Weiß soll Haie abschrecken – und den Frauen helfen, sich in den Tiefen des Meeres gegenseitig zu erkennen.

Neben Sayuri taucht ihre engste Vertraute, Mie Nakaseko, auf. Stolz streckt sie mit einer Hand eine große Schnecke in die Luft, in der anderen hält sie ihr Universalwerkzeug, *Isonomi* genannt. Mit dem stumpfen Meißel löst sie Schalentiere vom Meeresgrund. Mit

„Vor drei Jahren war das Meer so warm, dass uns alle Abalonen weggestorben sind“, erinnert sich Mie. So schlimm war es seither zwar nicht mehr, doch tendenziell schmälert der Klimawandel den Fang der Frauen. Weil die Nachfrage nach der Delikatesse aber unvermindert hoch ist, steigt der Preis, den die Taucherinnen für ihre Meeresfrüchte verlangen können. So gelingt es den Ama, die geringere Ausbeute auszugleichen. Noch.

Bei jedem Tauchgang spüren sie die Folgen der globalen Erwärmung: weniger Seegras, zu viele Seeigel.

Die Ama achten das Ökosystem, wollen es hegen und pflegen wie einen Garten. „Wir haben als Kinder im Wasser gespielt, sind hier aufgewachsen, leben von und mit dem Meer“, sagt Mie. Doch ihre Lebensgrundlage ist in einem besorgniserregenden Zustand.

„Als unsere Mütter noch Ama waren, gingen sie täglich ins Wasser“, erzählt

Sayuri. Mit dem Aufkommen der Neoprenanzüge in den 1960er-Jahren blieben viele immer länger im Wasser, sammelten mehr und mehr Meeresfrüchte. Bald wurde klar, dass es so nicht weitergehen konnte. Um die Bestände zu schützen, ist heute die Verwendung moderner Tauchausrüstung verboten. Außerdem müssen sich die Frauen an Fangzeiten halten.

Nach eineinhalb Stunden im Wasser haben die Ama ihre Netze gefüllt – Zeit, den Tauchgang zu beenden. Noch an Bord des kleinen Motorboots, das sie zur Tauchstelle gebracht hat, sortieren Mie und Sayuri ihren Fang. „Wir müssen uns immer aufeinander verlassen können“, sagt Mie.

Mit ihren sechzig Jahren zählt sie zu den jüngeren Taucherinnen. Die jüngsten in Osatsu sind vierzig, die ältesten doppelt so alt. Für Mie begann das Leben als Ama erst mit Ende dreißig, nachdem

ihr jüngster Sohn drei Jahre alt geworden war. „Es gibt kein offizielles Training“, sagt sie. „Um eine Ama zu werden, musste ich also viel beobachten.“ Woran erkenne ich eine Abalone, wo finde ich die ertragreichsten Fanggründe? Wie tauche ich sicher? Wann darf ich welche Meeresfrüchte aus dem Meer holen? Und wie kann ich meine Atmung regulieren? Sayuri war ihre Mentorin. Seither sind die beiden Frauen fast immer zusammen unterwegs. Meist tauchen die Ama in Gruppen von bis zu fünf Frauen. Sie halten zusammen, auch wenn jede für ihr eigenes Einkommen arbeitet.

Die Ama sind Mütter und Großmütter, sie sind Taucherinnen, Fischerinnen, Köchinnen, Hüterinnen eines kulturellen Erbes, Schwestern und Freundinnen, manchmal Konkurrentinnen, Lehrerinnen und – ewige Schülerinnen. Muschel-tauchen ist für Frauen in der Region seit Jahrhunderten eine Möglichkeit, →

Die Ama bitten zu Tisch

In ihren Hütten am Ufer servieren die Taucherinnen die Meeresfrüchte, die sie am Vormittag aus dem Pazifik geholt haben, zu Mittag hungrigen Gästen. Im Vordergrund: Das Ama-Universalwerkzeug für Tauchgänge, genannt *Isonomi*.



Familie und Beruf zu vereinbaren. Das bringt Unabhängigkeit und Selbstwert, einmalig im patriarchalen Japan.

Die Ama-Kultur gehört zu den ältesten Traditionen Japans. Bereits die Gedichtauswahl *Manyōshū*, die „Sammlung der zehntausend Blätter“ aus dem achten Jahrhundert, erwähnt explizit die „Frauen des Meeres“. Und archaische Funde von Abalonschalen und Werkzeugen aus Geweih belegen, dass im heutigen Japan schon vor 3.000 Jahren systematisch nach Meeresfrüchten getaucht wurde.

Um die Frage, warum es vor allem die Frauen sind, die tauchen, entspinnt sich seit jeher Seemannsgarn. Die wahrscheinlichste Erklärung lautet: Frauen verfügen über mehr Unterhautfettgewebe als Männer und ertragen deshalb die Kälte im Wasser besser. Außerdem passt es zur althergebrachten Rollenverteilung: Die Männer fahren zum Fischen auf See, die Frauen bleiben in Küstennähe und tauchen. So sind sie nicht so lange außer Haus und können sich – wie nebenbei – auch noch um die Kinder kümmern.

2019 erklärte die japanische Regierung die Ama-Tradition zum kulturellen Erbe. Das „Säuseln“ der Ama, ihr lautstarkes Luftschnappen nach jedem Tauchgang, *Isobue* genannt, steht auf der Liste der „100 charakteristischen Klänge Japans“.

Laut drohnend fährt das kleine Motorboot mit den Ama an Bord zurück zum Hafen von Osatsu. Nach der Landung laden die Frauen den Inhalt ihrer Netze auf einen weißen Pickup und gehen zu ihrer Hütte, ihrer *Amagoya*: Hier bereiten sie sich an jedem Arbeitstag vor und kehren nach jedem Tauchgang zurück. Im Inneren prasselt ein Feuer. Rundherum stehen Plastikflaschen mit Wasser. „Unsere Ama-Dusche“, sagt Mie. Sie lassen das warme Wasser über sich fließen, um ihre ausgekühlten Körper zu wärmen. Von ihren Neoprenanzügen waschen sie Salz und Schlick, spülen ihre Flossen und das Werkzeug. Die Frauen setzen sich ans Feuer. Ihre Männer dürfen die Hütte dem Brauch nach nicht betreten. Sie dient als Umkleide, Ort zum Aufwärmen, Treffpunkt für die Pausen, für den Austausch unter Frauen. Taucheranzüge hängen an den Wänden, weiße Kopftücher trocknen am Feuer.

Die Ama leben nicht nur vom Meer – sie leben auch mit seinen Geschichten. In der *Amagoya* erzählt Sayuri oft von den Mythen, die sie schon als Kind gehört hat: von Meeresgeistern, die Taucherinnen beschützen, wenn sie sich an die Regeln halten, und von Kreaturen, die Gier bestrafen. Es sind Geschichten, über Generationen weitergegeben. Doch mit jeder Ama, die ihr weißes Tuch endgültig an die Hüttenwand hängt, verblasen diese Überlieferungen ein Stückchen mehr. Japans Bevölkerung gilt als überaltert, auch das Durchschnittsalter der Ama ist hoch.

Das macht die Taucherinnen zu Symbolen der Hoffnung für Frauen in Japan: Trotz ihres fortgeschrittenen Alters bleiben sie in Bewegung, werden gebraucht. Sie sorgen für ihre Gemeinschaft und für ihre Familien. All das haben die Ama zur Lebensphilosophie erhoben. „Ich werde tauchen, bis ich achtzig bin – oder bis zum Ende“, sagt Sayuri. „Routine ist wichtig. Sie hilft uns, dranzubleiben“, pflichtet Mie bei. Was beide stärkt, ist der Zusammenhalt unter den Frauen, die gemeinsame Zeit.

In der Hütte steht ein kleiner Shintō-Hausaltar, ein *Kamidana*. Dort hat Sayuri eine Tasse mit Reis als Opfergabe aufgestellt. Neben der Schale steckt ein Zweig des *Sakaki*, einer heiligen Pflanze des Shintō, Japans Volksreligion neben dem Buddhismus. Sie gilt als Trägerin göttlicher Kraft und wird in Schreinen und an Hausaltären verehrt. Sayuri wirft die vertrockneten Zweige des Strauchs in die Flammen. Salzige Meeresluft mischt sich mit dichtem Rauch. Über den Flammen brutzeln und zischen Turbanschnellen und Muscheln. Auf dem Gitter über dem Feuer dreht und wendet Sayuri die Meeresfrüchte.

Dann hält sie plötzlich inne und blickt auf ihre Hände. Erst kürzlich hat eine Muräne sie beim Tauchen überfallen. Hatte sich in den Felsen versteckt, war dann hervorgeschossen und hatte zugebissen. Eine breite Narbe zieht sich seither über ihren Daumen. Der fehlende Ringfinger ihrer rechten Hand zeugt von einem anderen Unfall.

Auch deshalb rät Sayuri jungen Frauen vom Tauchen ab: Zu hart sei das Leben einer Ama, zu gefährlich. Eine ihrer Töchter versuchte es trotz der mütterlichen Ratschläge, kämpfte aber rasch

mit Übelkeit und Kopfschmerzen – und gab bald wieder auf.

Wer als Ama erfolgreich sein will, muss unerbittlich zu sich selbst sein. Manche tauchen als Schwangere bis kurz vor der Entbindung und steigen dann bald darauf wieder ins Wasser. Der Druck beim Tauchen kann das Trommelfell schädigen, tatsächlich sind einige der Ama schwerhörig. Trotzdem ist Sayuri überzeugt, dass ihr die Bewegung guttut, sie vor Demenz bewahrt. „Ja, das Tauchen kann gefährlich sein“, sagt sie. Und fügt nachdenklich hinzu: „Es hängt aber auch von uns ab, wie gefährlich wir es uns machen.“

Die Entscheidung, ob getaucht werden darf, nennt sich *Kuchiake* – ein Begriff, der wörtlich „den Mund öffnen“ bedeutet. Jeden Morgen wird diese Entscheidung aufs Neue getroffen. Ist das Wetter schlecht, die See rau oder ein Unglück geschehen, bleibt der „Mund

früchte. Mittags bereiten sie Hummer, Abalonen und Turbanmuscheln zu, kochen Miso- und Reis. Die Frauen sitzen um den Grill, eine fährt mit ihrem Roller los, um Dosenbier zu holen, eine andere deckt die kleinen Tische.

Ein Reisebus hält und spuckt eine Gruppe von Senioren aus Tokio aus. Die Ama begrüßen sie winkend. Längst ziehen sie nicht nur Meeresfrüchte aus dem Wasser, sondern auch Touristen an ihre zerklüfteten Küsten. Rund vier Millionen von ihnen kommen jedes Jahr in die Region um Toba, ein kleiner Teil davon dringt vor bis Osatsu. Erst zwei Prozent der Besucher stammen bisher aus dem Ausland. Internationale Reisende nehmen die Region meist nicht wahr – kein Hochgeschwindigkeitszug wie der Shinkansen fährt hierher, die Küsten von Ise-Shima lassen die meisten Touristen auf dem Weg zwischen Tokio, Osaka und Kyoto links liegen.

Längst ziehen die Ama nicht nur Meeresfrüchte aus dem Wasser, sondern auch Touristen an ihre Küste. Rund vier Millionen kommen jedes Jahr in die Region.

geschlossen“ – das Tauchen ist dann von der Fischereigenossenschaft untersagt. Dann gibt es auch keine Auktion am Fischmarkt und keine Einnahmen.

Die Arbeit der Ama ist streng geregelt. Männer bestimmen, ob das Wetter fürs Tauchen geeignet ist. Am 7., 17. und 27. jeden Monats tauchen die Ama grundsätzlich nicht, denn an diesen Daten droht Unglück.

Längst ist das Tauchen nur noch ein Teil der Arbeit der Ama. Neben ihrer Hütte aus Wellblech steht inzwischen eine deutlich größere, mit Holzverkleidung und großen Fenstern zum Meer. Vor zwanzig Jahren begann die Stadt Toba, zusammen mit den Ama, Wege zu suchen, um mehr ausländische Gäste an die Küste zu locken. So entstand die Idee, in Osatsu zwei Ama-Hütten am Hafen und am Ende der Landzunge als Restaurants zu nutzen. Heute servieren Sayuri, Mie und ihre Kolleginnen dort Meeres-

In der *Amagoya* posieren die Ama-Frauen für Fotos mit Gästen. Knipsen sie, wie sie Meeresfrüchte probieren. Mie beobachtet oft mit verhaltenem Lächeln, wie sich Besucher überwinden müssen, die leicht bitteren Schnecken hinunterzuschlucken. „Manche verziehen das Gesicht – und versuchen es zu verbergen.“ Das Lachen der Ama und ihre Erzählungen füllen die Hütte. „Ich mag diesen Job, weil Menschen aus aller Welt zu uns kommen“, sagt Mie. „Doch am liebsten mag ich die Zeit, wenn die Gäste weg sind und wir Zeit für uns haben.“

Viele Touristen kommen mit einem verkürzten Bild der Ama an die Küste. Das freilich hat eine lange Tradition: Ama tauchen in „James Bond“-Filmen oder Romanen auf und unter. Schon 1925 zierte sie Ansichtskarten. Damals waren die Ama bloß in weiße Tücher gehüllt. Noch früher trugen sie nichts als ein *Fundoshi*, eine Art Lendenschurz.

Viele Dichter haben die halbnackten Frauen aus dem Meer besungen. Doch als der damalige Kaiser Ende des 19. Jahrhunderts seinen Besuch ankündigte, hielt der Perlenzüchter Mikimoto ihre Nacktheit für unangebracht. Ab 1860 kam zudem die Fotografie auf. Also hüllten sie sich in weiße Tücher. Geblieben ist davon bis heute nur das geweihte Kopftuch, gebunden nach alter Tradition.

Auf den meisten prangen Schutzzeichen, oft ausgebleicht vom Salzwasser: *Seiman* und *Doman* – ein Stern und ein Gitter – gelten als Talismane gegen böse Geister und die Gefahren des Meeres, stehen für Sicherheit und Wohlstand. Heute kaufen Touristen Souvenirs mit diesen Zeichen. Sie finden sich auf den T-Shirts der Ama, auf Gebäck in Cafés, auf Räucherstäbchen, Tassen, Schmuck, Seife. Der Tourismus hilft den Ama, ihr Einkommen aufzubessern. Manche Kritiker meinen, dass die Gäste nur Ama-

Folklore erleben, die eigentliche Kultur aber zunehmend verwässere.

Sayuri hält sich da raus. Ama zu sein, bedeutet für sie keine Show. „Wir sind doch nichts Besonderes“, sagt sie.

Nach den japanischen Mythen entstand das Meer aus den Tränen der Götter. Vor Beginn der Tauchsaison im Frühjahr bitten die Ama um ihren Beistand. Dann versammeln sie sich an ihrem Schrein und bringen Abalonen, in dünne Streifen geschnitten, als Opfergabe dar. Sie beten für einen reichen Fang, für ihre Sicherheit, für das Wohl des Meeres und all seiner Lebewesen. Der Schrein, gewidmet der „Ehrwürdigen Steingöttin“ Ishigami-san, ist seit ewigen Zeiten ein heiliger Ort. Und jede Frau, die hierherkommt, hat einen Wunsch frei.

Was sich Sayuri und Mie wünschen, darüber denken sie nicht lang nach. Sie wollen weiter tauchen – „so lange, wie es das Meer zulässt“.