



Asian Productivity Organization "The APO in the News"

Name of publication: Sinar Harian Newspaper (14 October 2013, Malaysia)
Posted on: 29 October 2013
Page no.: 3

Pesona taman anggur Yamanashi



Penulis (dua, kanan) bersama Anshuko (kiri), Tadafumi dan wakil media dari Nepal dan Sri Lanka.

Nah makan anggur terus dari pokok? Petik dan taras masak dalam mulut tanpa perlu dibantu. Bukan itu sahaja, sambil makan anda boleh menikmati keindahan kebun anggur hijau, merah dan ungu. Gerenti memuaskan!

Maru-baru ini, Perubuhan Produktiviti Asia (APO) membawa a walid media dari 14 negara Asia melawat taman buah-buahan Fujiyodogawa di Yamanashi, Jepun. Memuat program itu, pihak media disediakan tentang inovasi produk pertanian yang berjaya ditransformasikan negara itu menjadi produk polikongres bertepatan.

Wilayah Yamanashi berkecahan 4,465.38 kilometer persegi, terletak di bahagian tengah Jepun, dibalangi kawasan pergunjungan untuk mempromosikan Gunung Fuji, puncak tertinggi di Jepun dan jaraknya tidak jauh dari Tokyo. Pertanian menjadi komoditi utama di sini, terutamanya buah-buahan. Kawasan ini terkenal dengan buah-buahan yang berkulat di atas bukit itu dan di pegu. Akibat paras bukit pada kawasan ini adalah perikanan jauh, tetapi hilang serta merta selepas melihat gaya dan buah anggur hijau, merah dan ungu, berada tepat di atas kepala dan boleh dicapai dengan.

Pada sesi tersebut, kami diberi penerangan oleh Ketua Hal Ehwal Umum taman itu, Tadafumi Watanabe.

"Taman ini dimiliki bersama tetapi dibahagikan kepada mereka. Ia dibina sebagai strategi Jepun memperkembangkan produk buah-buahan menjadi industri polikongres.

"Kami pelungguk sektor pertanian dan polikongres untuk mewujudkan pasaran diantar negara-negara ini. Industri, kita taras buah, pada masa sama kita kemerdahan sebagai produk polikongres dan dibantu dengan kemudahan.

"Perjuangan bukan sekadar menikmati pemandangan taman anggur, tetapi buah-

buah-buahan lain seperti pic dan epal. Kami mempunyai 6,000 petak buah-buahan, jadi mata anda pasti terpesona dengan pemandangan ini," kata Tadafumi mengenai objektif laman berkecahan 30 hektar yang dibina sejak 1955 itu.

Ketika bersekar di kawasan pemeliharaan, perala anggur hijau dan kugan menyebarkan konsep petik anggur sambil menikmati keindahan udara di atas bukit. Sobald mata memiring dan ternari-carai puncak gunung Fuji yang selengkap kembang, selengkap dindindang awan.

KERAJAAN BUAH-BUAH HIN

Yamanashi sememangnya diberi jolakan kemegahan buah-buahan. Selain anggur, ia terkenal dengan pic, ceri dan strawberi serta hampir pengedaran lain berkecahan. Pihak nikmat ini dibantu kemudahan seperti hotel, kedai cenderamata, taman permainan dan jangan terkejut jika laman ini menyediakan tempat dan peralatan untuk anda menikmati makanan berkecahan buah-



Beban anggur segar ganti selera penggemar anggur.

buah-buahan dalam laman. Cukup maha di-Perumahan ini, kami telah menikmati sewaktu kami berjumpa ke kebun anggur milik perendahan, Kebun Etnik yang terletak tidak berapa jauh dari taman Fuji.

Kebun seluas 1.5 hektar itu dibahagikan Tadafumi Furuya, 65, berumur terakhirnya, Anshuko Furuya.

PETIK DAN TERUS KUNYAH

Sangat berkesan kerana kami dibantu pada September, kebatalan mata-mata menikmati buah anggur di kebun Tadafumi. Bersekar, petik dan taras masak tanpa perlu dibantu.

"Kebun ini berkonsep rumah hijau. Kami taras anggur untuk tujuan ekoran, kemudian dibina menjadi pusat kongres polikongres sebagai gas mengekalkan ketidahan alam sekitar wilayah ini.

"Ia juga selamat diraikan teras tanpa perlu dibantu. Kami memperkembangkan semula jadi dan hanya guna bahan yang selamat pada manusia. Anda semua jangan terkejut untuk mengesyorkannya," kata Tadafumi mengenai konsep tiga dalam satu dibina dalam kebun.

Seronok mendengar cerita Tadafumi mengenai kebun anggur yang dibina itu bapunya sejak 1955 namun hanya untuk dibina sebagai projek agro-polikongres 15 tahun lalu. Hasilnya memperkembangkan taras mencapai julian sekitar 1,000 hingga 4,000 dolar setahun.

Selain pergunjungan kebun ini, golongan ahli dan karyanya di Jepun. Terutama polikongres yang bercaja bayaran masak ke kebun ini sekitar 2000 Yen sehari atau sekitar masak. Urutannya, anda boleh menikmati anggur sepanjang dengan sedikit bayaran.

Memarah Tadafumi walaupun sederhana, itu bukan masalah kerana mangkuk anggur bayar mahal. Setelah puas makan, ketiga juga dengan polikongres yang tidak kalah soal bayaran kerana boleh menikmati anggur Jepun. Lagi pun, perjumpa satu konsep petik dan taras masak mudah, 'Petik-petik, makan'.



Seronok...penulis (kanan) makan epal terus dari pokok.



Mati tradisional menguar anggur.



Pemandangan segar sekitar taman buah.

Selapa yang berminat untuk berkolaborasi pengalaman melancong di dalam dan luar negara, sila emailkan kepada anita@apoinformation.com.my. Setiap artikel yang disiarkan, akan mendapat pandangan dari Grup Buku Karangkraf.

