

長崎県 農泊体験 報告書

体験者氏名・国籍
Español (スペイン語)
体験日時・場所
2023 11 10-11
体験内容 (体験した内容を、写真も含めて、当枠内に記入してください。1~2枚。)
<p style="text-align: center;">Día 1</p> <p>A nuestra llegada al aeropuerto de Tsushima a las 9.50 am, fuimos recibidos por nuestra guía, la Sra. Kawaguchi. El primer lugar al que nos llevó fue el Centro de Información Turística de Tsushima, donde nos proporcionó información sobre la historia de Tsushima, su papel estratégico e importante como isla fronteriza y la vida silvestre única que se encuentra en la zona.</p>  <p>Luego fuimos a la cima del monte Eboshi para disfrutar de una vista panorámica de la isla y sus alrededores. Fue una experiencia magnífica y aprovechamos para tomar muchas fotografías. De camino al almuerzo, hicimos una parada en el Santuario Watatsumi, donde aprendimos cómo purificarnos para rendir homenaje en un santuario sintoísta. A pesar de que no era marea alta, no pudimos resistirnos a tomar muchas fotografías con el torii en el mar.</p>  <p>Tuvimos un almuerzo increíble alrededor de las 12:30 en un pequeño restaurante de mariscos frescos llamado Yoshikei. Los platos fueron preparados con atención al detalle y la presentación, y cada ingrediente tenía un sabor fresco y delicioso. El chef nos informó que obtuvo y cosechó cada ingrediente de la granja y las aguas de Tsushima.</p> 



Después del almuerzo, comenzamos nuestra experiencia de estadía en la granja Ooishi Farmhouse, donde nos presentaron al Sr. Ooishi y luego nos llevaron rápidamente al huerto familiar de yuzus. El Sr. Ooishi nos instruyó cuidadosamente sobre el método de recolección de estas frutas. Al principio pensamos que sería una tarea relativamente fácil. Sin embargo, después de tener que soportar largas horas sosteniendo el palo recolector de frutas para recoger aquellos yuzus que se encontraban en las ramas más altas, evitando las largas y afiladas espinas de los árboles de yuzu y navegando con cuidado por terrenos empinados, aprendimos que no era nada fácil. También aprendimos sobre los desafíos de ser agricultor: tener que lidiar con plagas como ciervos y jabalíes, y enfrentarse a eventos climáticos impredecibles. Terminamos nuestra recolección después de recolectar 5 cajas de yuzu y justo antes de que oscureciera demasiado, para una breve entrevista con un reportero local.



Para la cena, disfrutamos de una deliciosa comida casera acompañada de cerveza local. La familia había preparado especialmente para nosotros un reconfortante plato "iriyaki", que consistía en pollo y una variedad de verduras. Además, había un condimento picante hecho con cáscaras de yuzu que sabía simplemente increíble.



Durante la cena también vimos las noticias locales en la televisión. Fue una sorpresa descubrir que, a pesar de tener una población de alrededor de 28.000 personas, las noticias locales se ven de forma regular y siguen siendo un punto vital en la comunidad. Al finalizar la cena tuvimos una entretenida sesión de karaoke llena de alegría y entusiasmo. Después de lo que fue una increíble cena y sesión de karaoke, pensamos que no podía haber nada mejor que eso. ¡Pero nos sorprendió que pudiera ser así! Terminamos la noche llenos de emoción gracias a un baño con infusión de yuzu, seguido de una ronda de vino de miel fermentado casero y vino de ciruela casero de 5 años. Habiendo terminado la noche en tan alto nivel, esperábamos con mucha emoción lo que nos depararía el día siguiente.



Día 2

Después de una noche de sueño muy necesaria, nos levantamos temprano y disfrutamos de un abundante y delicioso desayuno al estilo japonés que nos dio energía para el resto del día. A las 9 de la mañana, nos explicaron cómo se procesa el yuzu y cómo manejar cuidadosamente las máquinas. Nos turnamos para realizar diversas tareas para poder experimentar toda la gama del procesamiento del yuzu. Aprendimos a clasificar entre las frutas de yuzu descoloridas o irregulares y las hermosas frutas de yuzu para venderlas, y a operar una máquina que exprime el jugo de la fruta, separa la piel y descarta las semillas y la pulpa. Fue divertido e interesante realizar estas tareas y operar las máquinas. Nos hizo sentir como auténticos trabajadores en una planta procesadora de yuzu. El hecho de que todo el lugar de producción oliera a yuzu y nos hiciera oler a yuzu, nos brindó una experiencia memorable.





A mitad del trabajo, nos invitaron a tomar un café y probar una deliciosa mermelada casera de caqui en nuestro descanso, ¡Era deliciosa! Para marcar el final de nuestra estancia en la granja, la Sra. Ooishi nos regaló caquis de cosecha propia como despedida. Fue una despedida triste ya que durante nuestra estancia nos encariñamos con el agradable señor Ooishi y su amable esposa.

La Sra. Kawaguchi nos recogió y fuimos directamente a almorzar a una tienda local de Soba para probar el iriyaki soba local en Agato-no-Sato, donde aprendimos sobre los orígenes de los fideos soba en China y cómo llegaron por primera vez a Tsushima. y luego al resto de Japón. Fue sorprendente saber que el método de elaboración e incluso el sabor de los fideos soba en Tsushima no han cambiado desde su llegada a la isla. Nuestro amigo chino, Chen, incluso comentó lo similar que es el sabor del soba de Tsushima al de China.



Después del almuerzo, nos encontramos en un túnel oscuro mientras avanzábamos hacia la cima de una enorme y antigua torreta en las ruinas de la torreta Toyo, donde aprendimos sobre su papel en la historia de la Segunda Guerra Mundial. Desafortunadamente, debido al cielo nublado, no pudimos ver la ciudad de Busan desde el mirador. Sin embargo, nos dijeron que en un día despejado no solo se pueden ver los edificios, sino también los coches circulando por Busan.

También visitamos una de las 100 mejores playas de Japón: la playa Miuda, pero como hacía demasiado frío para nadar, caminamos por la orilla y tomamos muchas fotografías. Con su paisaje pintoresco y sus aguas cristalinas, debe ser un lugar muy agradable para hacer un picnic y nadar durante el verano.



Terminamos nuestro viaje turístico en el Centro de Conservación de Vida Silvestre de Tsushima para aprender más sobre la vida silvestre que habita en la isla. Nos sorprendió saber que, además del yamaneko, existen otras especies de plantas y vida silvestre que se encuentran solo en Tsushima, y no en otras partes de Japón. Sin embargo, estas mismas especies se encuentran en Corea y China, lo cual revela la proximidad geográfica de Tsushima a Asia continental. También pudimos conocer al esquivo yamaneko en el refugio del Centro y aprendimos sobre su papel en el ecosistema de Tsushima y de los esfuerzos para su conservación.



Terminamos nuestro breve pero memorable tiempo en Tsushima en Sakanaya-en para cenar, donde cada uno de nosotros pidió un delicioso set de mariscos. Disfrutamos muchísimo de los conocimientos de la Sra. Kawaguchi acerca de la cultura, la historia y la vida silvestre de Tsushima, por lo que fue otra despedida triste cuando dijimos adiós nuestro guía

Mientras abordábamos nuestro avión de regreso a la ciudad, reflexionamos sobre nuestra experiencia de dos días y supimos que algún día nos gustaría regresar para volver a experimentar la vida rural en Tsushima.