



h Abdullah

ANISAN berbeza berbanding tempatan menjadikan buah-buahan dan sayur Jepun semakin popular di kalangan penduduk Malaysia sejak beberapa tahun ini.

Walaupun harganya mencecah ratusan ringgit setiap sebiji, rakyat negara ini cenderung membelinya kerana ia lebih segar dan berkualiti berbanding produk tempatan.

Timbalan Menteri Promosi dan Pengiklanan Perdagangan Antarabangsa, Yoon Li, berkata permintaan akan buah-buahan tempatan adapun buah-buahan yang diimport disebabkan pilihan dilakukan oleh pembeli dan hanya terbaikkerta itu. Beliau berkata, "Untuk meningkatkan permintaan, kami mengambil langkah untuk memasarkan produk Jepun di seluruh negara."

Yoon berkata, "Buah-buahan dan sayur-sayuran yang diimport dari Jepun mempunyai rasa yang berbeza dengan produk tempatan, khususnya dari segi rasa. Selain itu, rasanya lebih manis dan lebih lembut, yang menyebabkan ramai orang lebih menggemarinya."

Yoon berkata, "Untuk setiap pohon, hanya satu buah yang boleh dipetik untuk dipasarkan. Oleh itu, pelanggan berpuas hati dengan kualiti dan lazatan buah-buahan yang berbeza. Beliau berkata, "Tika ditemui pada majlis pelancaran buah-buahan dan sayur-sayuran Jepun di Isetan KLCC Kuala Lumpur, baru-baru ini."

Timbalan Menteri Perhutanan dan Perikanan

Jepun, Mitsuhiro Miyakoshi.

Rahsia keenakan buah dan sayur Jepun dikatakan banyak berkait rapat dengan teknologi yang digunakan. Walaupun mempunyai keluasan tanah yang kecil, teknologi canggih banyak membantu penghasilan buah dan sayur yang lebih berkualiti dan segar, termasuk kaedah penanaman lebih maju serta penggunaan baja bermutu.

Kaedah penanaman yang sesuai dan gabungan penggunaan teknologi tinggi banyak membantu tumbesaran pokok. Misalnya, penggunaan plastik aluminium yang dihamparkan di bawah pokok membantu pohon berkecahan menyerap cahaya yang cukup bagi menghasilkan buah-buahan yang berwarna cantik dan besar, berbeza dengan buah-buahan tempatan yang lebih kecil.

Malah, kecanggihan teknologi memetik dan membungkus menjadikan buah-buahan dan sayur Jepun dapat dipasarkan dalam keadaan segar.

Bayangkan dengan hanya beberapa minit, buah-buahan dapat diedarkan ke pasar raya di Jepun dengan menggunakan teknologi tinggi. Mesin yang digunakan kini lebih kecil agar mudah dan praktikal serta harga yang berpatutan.

Antara buah-buahan segar dari Jepun ialah peach, anggur, plum, tembikai dan sayur-sayuran seperti cendawan, tomato serta sayuran hijau lain yang membekalkan khasiat kepada badan. Bukan itu saja, buah-buahan yang dipetik juga dipilih daripada buah-buahan terbaik seperti ang-



BAGUS: Miyakoshi (dua dari kanan) ketika pelancaran pemasaran buah-buahan dan sayur Jepun di Isetan KLCC.

gur Kyoho, tembikai Mahkota Jepun, epal Jepun serta sayuran seperti cendawan Shimeji, tomato, terung Mizunasi dan cendawan Beech sememangnya amat berkhasiat untuk kesihatan selain membekalkan tenaga.

Masyarakat negara ini sememangnya diketahui gemar menikmati makanan

berkhasiat tinggi. Selain kaedah masakan stim dan mentah, masyarakat Jepun juga memilih bahan-bahan berkhasiat sehingga menjadi ikutan di seluruh dunia.

Cendawan misalnya mengandungi khasiat yang tersendiri, jadi tidak hairanlah penduduk Jepun memang gemar memakan masakan berasaskan cendawan.

Pelbagai khasiat dapat dibekalkan untuk badan seperti Riboflavin yang mengandungi vitamin B2, niasin B3 dan potasium sesuai untuk meningkatkan tenaga kepada badan, dan membantu kadar metabolisme.

Kekurangan vitamin B boleh menyebabkan seseorang mengalami kemurungan atau ketidakaturan akibat tekanan yang dihadapi di tempat kerja atau rumah. Seperti plum yang kaya dengan vitamin C, dikatakan dapat mengelakkan penuaan kulit kerana dapat memperlambat proses penuaan dan awet muda.

Vitamin C dalam kandungan buah-buahan seperti oren dan limau juga penting untuk badan kerana kekurangannya boleh menyebabkan imuniti badan dan daya tahan menurun. Kajian menunjukkan kandungan vitamin C dalam badan boleh merawat jerawat dan skurvi selain memastikan gigi dan tulang sentiasa sihat.

Tomato pula memiliki pelbagai khasiat tersendiri, misalnya likopen yang merupakan karotenoid atau sebatian semula jadi yang memberikan warna merah pada tomato. Selain itu, tomato boleh membantu mencegah penyakit berbahaya di samping meningkatkan daya tahan semula jadi yang baik untuk kesihatan badan.

Bagi yang ingin merasakan kesegaran buah-buahan, sebaiknya pilih buah-buahan yang segar. Masyarakat Jepun bolehlah mendapatkannya di Isetan, KLCC.