

Sa pagkakataong ito, bumisita kami sa Umegashima, isang lugar na matatagpuan halos isang oras lamang na pagmamaneho mula sa sentro ng Lungsod ng Shizuoka. Halina't tukalasin natin ang kabigha-bighaning pook na ito.



○ Saan galing ang pangalang "Umegashima"

Matapos baybayin ang mga kurbadang kalsada, nakarating kami sa isang napakagandang bahagi ng Abe-kaido. Kilala ito ngayon bilang pasyalan na biniyayaan ng kalikasan ngunit dati rin itong nakilala bilang "Umarushima" o nakabaong lupa dahil sa dalas ng pagguho ng lupa dito. Noong 1992, sinimulan ang pagtanim ng mga puno ng Ume o plum upang mapalitan ang imahe na ito. Binago nito ang "Umarushima" at naging isang napakagandang lugar na bagay lang na tawaging "Umegashima".



○ Preskong-presko sa mga hot spring!

Sa Umegashima, nakahilera ang mga hot spring sa tabi ng ilog. Ipinakita sa amin ang mga maluluwag at modernong silid at hot spring sa Yunoshimakan, isang ryokan na ni-renovate kamakailan. Mayroong apat na pribadong hot spring na nahahati sa mga temang hangin, gubat, apoy, at bundok. Ang bundok ang pinaka nakamamangha para sakín dahil ang hot spring nito ay nasa loob ng isang kweba. Nahilig ako sa mga hot spring magmula ng nakarating ako sa Japan mula sa Canada kaya naman talagang gusto kong subukan lahat. Sa labas ng ryokan, kapag tumawid ka sa pulang tulay at umakyat ka sa hagdan, mararating mo ang isang talon na nakatago sa magandang kapaligiran. Sinasabing ito ang bukal ng lahat ng hot spring sa lugar. Mayroon ring shrine para sa bukal at napabatid ko ang aking pasasalamat sa dios ng mga hot spring.



○ Mas malalim na interes sa tsaa

Marami ring mga aktibidad sa paligid ng mga hot spring. Ngayon ko lamang nasubukan gumawa ng black tea sa buong buhay ko! Una, kinumos namin ang mga dahon ng tsaa upang mapalabas ang halimuyak nito. Gumagamit ng tabla sa pagkumos kaya maraming lakas ang kailangan dito. Matapos iwan ang mga tsaa para mag-oxidize at maburo nang ilang oras, handa na itong itimpla. Nakagawa kami ng masarap na black tea sa patnubay ni Ms. Tsuji ng Umegashima Club. Kinumpara namin ang mga nagawa naming tsaa at nagulat kami dahil magkaiba ang lasa nito. Ang maliit na pagkakaiba sa paghahanda at pagproseso ay makakaapekto sa lasa kahit na parehong dahon ang gamitin dito. Napakametikuloso pala ng paggawa ng tsaa. Isa itong sining!

○ Namnamin ang pagkain sa Shizuoka

Hindi lang magandang tanawin, madami ring masasarap na pagkain sa Umegashima. Inorder namin ang "Umegashima Gozen" sa Kogane no Sato at natikman ang mga pinagmamalaking produkto ng Umegashima. Laman nito ang isdang amago na pinalaki sa Uo-u no Sato, konjac na gawang lokal, Umegashima shiitake, kanin, at miso soup. Bukod pa rito, ang mga bisitang tutuloy sa Yunoshimakan ay ipaghahain ng mga lutong ginamitan ng mga pagkaing na ginawaran ng "Shizuoka Food Selection" award mula sa buong lalawigan. Talaga namang masasabi mong bakasyon sa Shizuoka 'di ba?



○ Kahit kailan pwedeng puntahan

Bukod sa paggawa ng tsaa, mayroon ding ATV tour, pag-ani ng shiitake, pangingisda at iba pa sa Umegashima. Matatagpuan rin dito ang Akamizu no Taki, bahagi ng ng Pitong Talon ng Umegashima. Talaga namang biniyayayaan ng kalikasan. Mayroon ding camp site sa malapit na maaaring i-enjoy kasama ang pamilya or barkada. Maganda rin bisitahin ang Kogane no Yu hot spring lalo na sa panahon na namumukadkad ang mga bulaklak ng plum at tuwing nagpapalit ng kulay ang mga dahon sa taglagas. Huwag na magpatumpik-tumpik pa at bisitahin na ang Umegashima.

