

BIJZONDERE AZIË REIZEN

dimSum

Japan

Individuele reis • Origineel • Kleinschalig

De Wijn & Spijs Reis van UTRG

<i>De Wijn & Spijs Reis van UTRG Magazine</i>	2
<i>Reisschema</i>	6
<i>Reissom</i>	7
<i>Vluchtschema</i>	9
<i>Reisdocumenten</i>	9
<i>Japan Visum</i>	9
<i>Dag tot dag beschrijving algemeen</i>	10

+31 (0)30 - 2300847

info@dim-sum.nl

www.dim-sum.nl

Beste reisliefhhebber,

Wat leuk dat je geïnteresseerd bent in de exclusieve UTRG wijn-spijsreis naar Japan! Samen met Dimsum Reizen hebben we een hele unieke reis samengesteld, met een beperkt aantal plekken. Dankzij Dimsum en Yoko en hun lokale netwerk kunnen we jullie meenemen naar plaatsen die als buitenstaander normaliter niet te bezoeken zijn. Op deze manier kunnen we je een ervaring geven die voor anderen niet te koop is.

Je krijgt een echt inkijkje in de lokale eetcultuur en je ervaart de unieke combinatie tussen het moderne stadsleven en het authentieke Japanse binnenland.

We zijn ontzettend enthousiast dat we deze reis kunnen aanbieden en kijken er enorm naar uit.

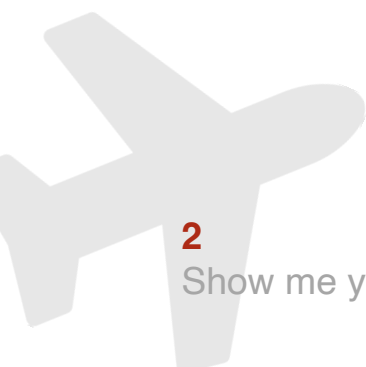
Als geïnteresseerde heb je de mogelijkheid om als eerste een van de 14 plekken te reserveren. Vanaf december gaat de reis live voor iedereen dus wees er snel bij.

Hieronder vind je meer informatie over de hoogtepunten, het dag-tot-dag reisschema, vluchtinformatie en meer.

We hopen je te mogen verwelkomen op deze exclusieve reis!

Met vriendelijke groet, namens team UTRG,

Sanne Dijkgraaf - uitgever & hoofdredacteur



Show me your horizon



Hoogtepunten van deze reis:

- Verdiepende kennismaking met de Japanse Keuken en haar ingrediënten
- Traditioneel Kaiseki diner in een restaurant in Osaka naar Yoko's keuze
- Bezoek aan lokale markten
- Bezoek aan een messenwinkel Tower Knives in Osaka
- Gids Yoko Inagaki: food & fermentatie expert en schrijfster van het kookboek YOKO samen met Christel van Bree
- Mix van Japanse en westerse hotels
- Overnachtingen bij mensen thuis rondom het Biwa Meer
- Verblijf in een Onsen-hotel met traditioneel Kaiseki diner en ontbijt
- Lokaal gemeenschapstoerisme rondom het Biwa meer
- Kookworkshop 'tempelfood' in eeuwenoude Boeddhistische tempel Biwa
- Wagashi workshop in Kyoto
- Traditionele theeceremonie in een Zen-tempel, begeleid door een priester
- Bezoek aan sojasaus-huisbrouwerijen
- Bezoek aan traditionele Isshi Miso brouwerij
- Bezoek aan een Masumi sake-brouwerij inclusief proeverij
- Fietsen in Kyoto langs tempels en door onder andere de geisha wijk
- Plattelandsleven in combinatie met hypermoderne steden
- Bezoek aan vissersdorpen, markten, tempels en pagodes

De reissom

Reisplan

Onderstaand is nog in conceptfase en is slechts bedoeld als idee en een bron van informatie. Zodra het reisplan definitief is, wordt de dag tot dag beschrijving nauwkeurig opgesteld.

YOKO kookboek- heb je 'm al?

Dimsummer Christel schreef samen met thuiskok en foodexpert Yoko Inagaki het kookboek YOKO voor de Nederlandse markt en is te koop in elke boekhandel en online.

Christel vertelt er graag over: "onze eenvoudig te bereiden recepten nemen je mee door het moderne leven van Japan door de ogen van Yoko. Door haar vrolijke verhalen leer je Japan van heel dichtbij kennen. 'Alsof je bij Yoko zelf aan de bar in haar keuken hangt' - roept menig recensent. Ons boek wordt gezien als een Japans juweel in huis, niet alleen om uit te koken maar ook om te genieten van de korte verhalen over de Japanse eetcultuur. Het resultaat is een knalroze en prachtig vormgegeven kookboek met uniek boekblok (zijkant van de bladzijden) waar een haiku over edamame-boontjes (Japans gedicht in drie regels) in het Japans op staat gedrukt."

Accommodaties

Op deze reis verblijf je afwisselend in westerse hotels en traditionele accommodaties. Een verblijf in een traditionele accommodatie is een absolute meerwaarde voor je Japan-ervaring! Je slaapt hierbij op geheel Japanse wijze op tatami matten; gevlochten bamboematten waarop een dik futon (gewatteerd matras) wordt uitgerold. Een Yukata (huisjas) en slippers liggen klaar. Het is gebruikelijk om bij binnenkomst altijd uw schoenen uit te doen en uw voeten in de slippers te steken.

Er zijn twee soorten traditionele accommodatie: een Ryokan en een Minshuku.

De **Ryokans** (bijvoorbeeld bij het Suwa Meer) zijn soms erg luxe en sfeervol uitgerust, in veel gevallen beschikken ze over een onsen (Japanse spa) waar je samen met de andere gasten op traditionele wijze kunt badderen. Een aanrader! Een groot pluspunt van een traditionele overnachting zijn de maaltijden; er wordt zowel 's ochtends als 's avonds heerlijk voor je gekookt! Houd er rekening mee dat niet iedere Ryokan beschikt over kamers met eigen badkamer en/of toilet, dit deel je vaak met andere gasten.

Een **Minshuku** (bijvoorbeeld rondom Kimamoto bij het Biwa Meer) is eenvoudiger in vergelijking met een Ryokan en vaak veel kleinschaliger. Deze kleine familiebedrijfjes (guesthouse), bieden kamers aan met gedeelde faciliteiten, zoals de badkamer en/of toilet. Vaak maak je zelf het bed op; uiteraard door middel van een handleiding met foto's. Ook hier geldt dat je op geheel Japanse wijze op tatami matten overnacht.

In Japan zijn twin rooms (= tweepersoonskamers met aparte bedden) de standaard. Hotels hebben doorgaans meer twin rooms dan double rooms (= kamers met één tweepersoonsbed). Voor de double rooms gebruiken hotels bovendien vaak kleinere, minder fijne kamers dan voor de twin rooms. In deze offerte zijn wij dus uitgegaan van de standaardkamers in de westerse hotels: twin rooms met twee aparte bedden. Soms zijn de aparte bedden dan per stuk alsnog groot genoeg om met twee personen in de slapen.

Afspraak maken (met behulp van Google Meet?) om uw verlenging verder te bespreken?

Wil je een afspraak met een van onze reisspecialisten maken? Dan kan dat uiteraard. Je kunt **langskomen** op ons sfeervolle kantoor in hartje Utrecht, of we plannen een **afspraak online** in. Dat kan middels Google Meet (video-bellen)

Neem contact met ons op en we plannen het graag samen met je in. Je hebt hiervoor geen google account nodig, wij nodigen je uit per e-mail. Het gaat vanzelf. Wel heb je een desktop, laptop, I-pad of smartphone nodig die beeld en een microfoontje heeft.

Een **belafspreek** kan natuurlijk ook. Je wordt dan gebeld op het moment dat het je schikt.

Dimsummetjes; bijzondere activiteiten

Maak je individuele reis compleet met onze **onderscheidende excursies**. Deze bijzondere excursies noemen we dimsummetjes. De excursies duren een hele of halve dag en zijn goed in te passen in de reis. Je kunt zelf aangeven welke excursies je wilt toevoegen. We hebben onze excursies onderverdeeld in 5 categorieën:

Meet-a-local (persoonlijke ontmoetingen)

Ruig (avontuurlijk, off the beaten track)

Actief (wandelen en fietsen, raft en kayak)

Mindful (zen, yoga, massage, slow (eco) travel)

Verdieping (in kunst, architectuur, (cultuur-) geschiedenis, natuur)

Disclaimer:

Houdt u er rekening mee dat in de praktijk het reisprogramma kan afwijken afhankelijk van lokale en persoonlijke omstandigheden. De teksten in de dag-tot-dag-beschrijving in deze offerte zijn algemeen en puur informatief bedoeld. Er kunnen derhalve geen rechten aan worden ontleend. De onderdelen genoemd in "het arrangement is inclusief" zijn leidend.

Reisschema

	Datum	Route	Hotels	Services
1	03-03-2025	vertrek Amsterdam	-	-
2	04-03-2025	Aankomst Osaka (11.30 uur & transfer naar hotel / food tour door Dotonbori begeleid door Yoko + welkomstdiner in een lokale Izakaya	Voco Osaka Central ****	Bus, gids bij aankomst & gids Yoko in de middag
3	05-03-2025	Osaka /food tour met bezoek aan Kuromon markt en een messenshop Tower Knifes & Kaiseki diner in de avond	Voco Osaka Central ****	Gids Yoko
4	06-03-2025	Osaka / dagexcursie naar Nara & bezoek Soyasaus brouwerij, Grand Boeddha, Nara Park	Voco Osaka Central ****	Treinkaartjes, gids Yoko
5	07-03-2025	Nara – trein naar Kyoto / Vegan Ramen Lunch bij aankomst en fietsexcursie in de middag	Oriental Hotel Kyoto Rokujo ***	Treinkaartjes, gids Yoko, fietsexcursie met Engelsspreken de gids
6	08-03-2025	Kyoto / theeceremonie en aansluitend wagashi workshop	Oriental Hotel Kyoto Rokujo ***	Bus, gids Yoko
7	09-03-2025	Kyoto - Biwako / bezoek vissersdorpje Onoe + boottocht met vissers, kookworkshop in een boeddhistische tempel & wandeling door Sake dorpje Kinomoto	Guesthouses / minshuku's	Bus, gids Yoko & lokale gids Biwako
8	10-03-2025	Biwako - wandeling door Kaminyu in de ochtend, lokale 'ryotei' lunch, wandeling door Samegai – per bulletrein verder naar Matsumoto & bezoek Ishii Miso Brouwerij in de middag	Matsumoto Hotel Kagetsu***	Bus, lokale gids Biwako, gids Yoko, treinkaartjes
9	11-03-2025	Matsumoto - Suwa/ bezoek Masumi Sake brouwerij in de ochtend met soba lunch en sake proeverij	Kamisuwa Onsen Shinyu ***	Bus, gids Yoko, lokale gids bij Masumi
10	12-03-2025	Suwa - wandeling door Shimosuwa in de ochtend - bulletrein naar Tokyo & transfer naar hotel <i>Afscheid Yoko Inagaki</i>	Shiba Park Hotel ****	Treintickets, bus
11	13-03-2025	Tokyo – transfer naar de luchthaven & vertrek		bus

Reissom

Wijn & Spijs Reis Japan	€ 3.995,-
Internationale vlucht KLM (optioneel bij te boeken)	€ 1.215,-
Internationale vlucht China Eastern Airlines (optioneel bij te boeken)	€ 915,-
* Totale reissom per persoon	€ 3.995,-
* Toeslag Eenpersoonskamer*	€ 440,-

* = Genoemde reissom is per persoon gebaseerd op twee personen in een tweepersoonskamer.

** **Let op!** Er zijn maar maximaal 2 eenpersoonskamers beschikbaar.*

Het arrangement is inclusief:

- Verblijf in genoemde hotels inclusief ontbijt
- Verblijf in Suwa (Kamisuwa Onsen Shinyu) is inclusief ontbijt & diner
- Kaiseki Michelin diner in Osaka op dag 3

onderstaande transfers per privé bus:

- Aankomst transfer luchthaven Osaka - hotel
- Kyoto – Biwako (en omgeving Biwako)
- Samegai (Biwako) – treinstation Maibara
- Treinstation Matsumoto - hotel
- Matsumoto - Suwa Meer
- Suwa Meer – treinstation Kamisuwa
- Vertrek transfer hotel luchthaven Tokyo

onderstaande (kogel & lokale) treinen:

- Osaka - Nara (lokale trein)
- Osaka – Kyoto (sneltrain)
- Maibara – Matsumoto (lokale trein + shinkansen 'bullet' trein)
- Suwa Meer – Tokyo (limited express trein)

lokale Japanse Engelstalige gidsen in onderstaande plaatsen:

- **specialistische Foodprofessional, kok en gids Yoko tijdens de gehele tour (10 dagen)**
- Lokale Engelssprekende gids tijdens Kyoto fietsexcursie (halve dag)
- Lokale Engelssprekende gids Takoko in regio Biwako (2 dagen)
- Lokale Engelssprekende gids tijdens rondleiding in Masumi Brouwerij (1 dag)

de volgende activiteiten, bezoeken & lokale ervaringen zijn inclusief

- Osaka, bezoek aan traditionele messenshop Tower Knives
- Osaka, foodtour met Yoko
- Nara, sojasaus brouwerij
- Kyoto, fietsexcursie door de stad
- Kyoto, theeceremonie + wagashi workshop
- Biwako (oa Maibara bij het Biwa Meer) boottocht met lokale vissers
- Biwako, kookworkshop in een boeddhistische tempel
- Biwako, bezoek sake (huis) brouwerijen
- Biwako, wandelingen langs oude postdorpen
- Matsumoto, bezoek Isshi Miso brouwerij
- Suwa, rondleiding en proeverij in de Masumi Sake Brouwerij
- Suwa, bezoek aan meerdere kleine Sake brouwerijen (Suwagokura, wat “de vijf Sake brouwerijen van Suwa” betekent)

de volgende reserveringen in restaurants worden gemaakt (u betaalt ter plaatse)

- Osaka, welkomstdinertje in lokale Izakaya
- Kyoto, Vegan Ramen Lunch in Artifarti scene
- Biwako, Ruotei Tempel lunch
- Suwa, lokale soba-noedel lunch

verder nog

- informatie- en kennismakingsavond vooraf aan de reis
- ic-kaarten voor het openbaar vervoer in de steden
- informatiepakket bij reisbescheiden
- 24/7 bereikbaarheid ter plaatse

Het arrangement is exclusief:

- internationale vluchten
- verlenging voorafgaand / na afloop van de reis
- Openbaar vervoer in steden
- overige niet genoemde transfers van station naar hotel (en v.v.)
- overig (openbaar) vervoer in de plaatsen
- overige entreegelden
- extra activiteiten in overleg
- richtlijn zakgeld voor overige maaltijden, entreegelden & privé uitgaven ± € 400,- per persoon

Vluchtschema

Onderstaande vlucht is momenteel beschikbaar en zouden wij voor je kunnen boeken. Wij kunnen deze vlucht niet lang voor je in optie houden. Het genoemde tarief is gebaseerd op de actuele beschikbaarheid en onder voorbehoud. Wij kunnen deze vlucht pas voor je printen (=boeken) nadat deze eerst volledig betaald is. Bij interesse in deze vlucht adviseer ik je dus om hier op korte termijn op terug te komen. Het ticket wordt dan los gefactureerd. Voor losse tickets gelden de voorwaarden van de betreffende luchtvaartmaatschappij.

Je kunt er uiteraard ook voor kiezen om zelf de internationale vluchten te boeken. Indien je ervoor kiest om zelf de internationale vluchten te boeken, dan zullen wij het landarrangement in de offerte aanpassen aan de door u geboekte vluchten. Houdt er dan wel rekening mee dat vluchten die je zelf boekt niet vallen onder de ANVR reisvoorwaarden en het Calamiteitenfonds. Ook kan Dimsum Reizen in het geval van vluchtschema-wijzigingen, vertragingen en/of annuleringen niet aansprakelijk worden gesteld voor eventuele extra kosten die je dient te maken om de reis hierop aan te passen.

KLM:

Datum:	Route:	Vluchtnummer	tijd:
3 maart 2024	Amsterdam – Osaka	KL 867	14.35 – 11.20+1
13 maart 2024	Tokyo Narita - Amsterdam	KL 862	13.35 – 19.35

China Eastern Airlines:

Datum:	Route:	Vluchtnummer	tijd:
3 maart 2024	Amsterdam – Shanghai Shanghai – Osaka	MU 772 MU 233	20.00 – 13.40+1 17.00 – 20.30
13 maart 2024	Tokyo Narita – Shanghai Shanghai - Amsterdam	FM3038 MU 771	08.40 – 10.50 12.20 – 17.45

Reisdocumenten

Japan Visum

Voor Nederlanders en Belgen geldt geen visumplicht, mits u maximaal 90 dagen in Japan verblijft.

Er is geen eis dat het paspoort nog zes maanden na de terugreisdatum geldig moet zijn, maar het is altijd beter om hier wel voor te zorgen om problemen te voorkomen. Een buitenlander dient in Japan het paspoort altijd bij zich te dragen.

9

Show me your horizon



Dag tot dag beschrijving algemeen

Dag 1 (3 maart 2025) vertrek Amsterdam

Vanuit Amsterdam Schiphol Airport vertrek je vandaag naar Osaka – Japan.

Dag 2 (4 maart 2025) aankomst Osaka – transfer naar hotel / einde middag foodtour door Dotonbori & welkomstdiner in lokale Izakaya

Welkom in Japan! Vandaag komt je aan op de luchthaven van Osaka. Bij aankomst op de luchthaven staat er een lokale vertegenwoordiger op je te wachten om je naar je hotel in Osaka te brengen. Osaka is de tweede stad van Japan en een stad vol tegenstellingen.

Later op de dag ben je er misschien klaar voor om al je zintuigen te laten prikkelen door Osaka's levendige Dotonbori. In deze hysterische winkelstraat - versierd met talloze neonlichten en reclameborden – vind je automatenhallen, alle soorten winkels, karaokebars en restaurants: een overweldigend winkelcentrum. Yoko wacht jou en de rest van de groep rond 16:00 uur op in de lobby van het hotel en neemt je mee door het labirint van eettentent, neonlichten, automaathallen en naar haar favoriete Izakaya!

Een Izakaya is een typisch Japans fenomeen en heeft meestal het uiterlijk van een bart, compleet met flessen drank achter de toog. De persoon achter de toog is echter niet alleen een barman: ook een ware chef-kok die voor je kookt terwijl jij toekijkt. De chef noem je vaak een master en hij of zij maakt kleine hapjes klaar van de kaart. Hoe dit allemaal in zijn werk gaat: Yoko vertelt het je graag!

Yoko is gepassioneerd thuishok, fermentatie-fanaat, schrijft kookboeken en deelt graag haar kennis over de Japanse (eet) cultuur en gewoontes.

Dag 3 Osaka (5 maart 2025) / foodtour met bezoek aan Kuromon markt, een messenshop & Kaiseki diner in de avond

Ook vandaag neemt Yoko Inagaki je mee op pad door Osaka. In de ochtend bezoek je de lokale Kuromon Ichiba markt. Hier kun je letterlijk alles vinden wat je ook maar zou willen hebben en proeven! Van verse zeevruchten, kogelvis en gespecialiseerde viswinkels waar je de raarste zeewezens kunt kopen, tot restaurants, fruit- en groentewinkels, slaggers, Japanse zoetigheden en gedroogd eten. De markt bruist van energie en Yoko zal je meenemen langs haar favoriete plekjes. Uiteraard valt er onderweg genoeg te proeven; de markt vormt een perfecte plek om te genieten van 'Tabé Aruki' – een cultuur in Osaka waarbij je eet terwijl je wandelt.

Ook neemt Yoko je mee naar een beroemde messenwinkel. Wist je dat de geschiedenis van het koksmes begint bij het samoerai-zwaard? De techniek die in de Edo-periode gebruikt werd om het perfecte samoeraizwaard te smeden, wordt nog steeds toegepast op het Japanse mes. *Meer informatie lees je in het Yoko kookboek – pagina 76-77.*

Halverwege de middag keer je terug naar het hotel en heb je wat vrije tijd. Vanavond staat er een heel bijzondere ervaring op het programma. Yoko neemt je mee naar een van haar favoriet Kaiseki restaurants; een intieme fine-dining plek waarbij je kennis zult maken met de heerlijkste, van hoge kwaliteit Japanse gerechten. Eet smakelijk!

Kaiseiki is de Japanse Haute Cuisine. Een Kaiseki diner wordt bereid door chef-koks en bestaat uit een flink aantal gangen waarbij elke gang wordt gepresenteerd op bijpassend keramiek. Een diner met 8 gangen is geen zeldzaamheid, bereid u dan ook voor op een heel culinaire avond! Het eten is verfijnd, shun (verser dan vers) en in smaak, textuur en uiterlijk perfect in balans.

Dag 4 (6 maart) Osaka – dagexcursie naar Nara / bezoek sojasaus brouwerij, Grote Boeddha-hal in Nara Hertenpark

Per trein reis je vandaag verder naar Nara. Nara is een klein stadje, gelegen in het centrum van de oudste Japanse cultuur. Nara is een aangename stad waarin de meeste bezienswaardigheden op loopafstand liggen. Er zijn door de vroege keizers verschillende steden gesticht in dit gebied, maar toen Nara in 710 werd gebouwd, was het de eerste stad die echt met het predicaat 'hoofdstad' kon worden aangemerkt. In deze periode werd het boeddhisme vanuit China in Japan geïntroduceerd, dat bekend werd als de Zes Nara-scholen. Deze sektes bouwden machtige tempelcomplexen op in deze nieuwe hoofdstad, waarvan er velen goed bewaard zijn gebleven. De bekendste is ongetwijfeld de reusachtige Tōdaiji tempel, het grootste houten gebouw ter wereld. De tempel herbergt een zestien meter hoog bronzen beeld van de Boeddha Roshana. Niet ver hiervandaan is het Nara Park. Het park wordt bevolkt door tamme herten die – gelokt door schoolkinderen met koekjes – nooit ver van de toeristische attracties zijn verwijderd.

Niet alleen historisch gezien is Nara een belangrijke plek, ook Sojasaus en Miso hebben een belangrijke rol gespeeld in de lokale keuken van Nara. Dankzij de rijke geschiedenis van fermentatie en de invloed van de boeddhistische tempelkeuken.

Dag 5 (7 maart) Osaka – Kyoto / Vegan Ramen Lunch bij aankomst & fietsexcursie in de middag

Vandaag reis je verder naar Kyoto. Kyoto is de oude hoofdstad van Japan en kwam tot bloei tijdens de Heian periode. In deze tijd ontstond de verfijnde hofcultuur rondom het keizerlijk paleis. Nô-theater, hofliteratuur als de Genji Monogatari, en de tot de verbeelding sprekende geisha-cultuur vinden hier hun oorsprong. Ook vind je in Kyoto de bekendste Shintô schrijnen, boeddhistische tempels en de meest beroemde Japanse tuinen. Er zijn wel meer dan 2000 tempels en shintô-heiligdommen te bewonderen, en met het bezoek aan de belangrijkste hiervan kunt u al uw tijd besteden. In Kyoto voelt en ruikt u, tussen de voegen van de hypermoderne samenleving door, de nog springlevende Japanse tradities.

Na een heerlijke vegan-ramen lunch op een zeer bijzondere plek staat er een leuke fietsexcursie op het programma. Met meer dan 2000 tempels en schrijnen en maar liefst 17 UNESCO Werelderfgoed sites is het lastig kiezen wat te bezoeken in Kyoto. Voor deze fietstocht hebben wij een leuke route voor je uitgestippeld. Deze route brengt je langs verschillende tempels, kanalen en rivieren naar het Gion district. Hier slinger je door de steegjes van Kyoto 's beroemde geisha- en theehuizendistrict, waarna u verder fietst naar de spectaculaire Tofukuji tempel. Na een korte rust fiets je vervolgens verder naar het Fushimi Inari schrijn waar je een korte wandeling maakt door de oranje Torii poorten.

De route is ongeveer 16 kilometer en duurt ongeveer 3-4 uur.

Dag 6 (8 maart) Kyoto / theeceremonie & Wagashi workshop

Dompel je onder in een traditionele Japanse theeceremonie onder Engelstalige begeleiding. De kunst van de theeceremonie ligt dicht bij het hart van de Japanse cultuur, deze beleving geeft je een dieper inzicht in deze eeuwenoude ambacht, smaken en geschiedenis. Je bent te gast in de een klassiek boeddhistische Zen tempel. De Taizo-In-Zen tempel is een van de 46-sub tempels die zich bevinden in het grootste Zen-boeddhistisch klooster van Japan: de Myoshinji-tempel.

Deze tempel is een van de weinige tempels die het gehele jaar open is voor publiek. De connectie tussen de traditionele theecultuur van Japan en deze tempel is daarbij erg bijzonder. Er was een tijd dat de theeceremonie verboden was voor Zen-beoefenaars in Myoshinji, omdat het werd beschouwd als een belemmering voor Zen-training. Het verhaal gaat echter dat priester Senzan, de zesde in rang, zo gepassioneerd was over thee dat hij deze theekamer (waar de ceremonie plaatsvindt) in het geheim heeft gebouwd. Het is zo vaardig ontworpen dat je nauwelijks kunt zien dat het een theekamer is wanneer je het van buitenaf bekijkt

Tijdens deze bijzondere theeceremonie krijg je les van een Zen priester. In een informele setting leer je over de Japanse cultuur en tradities.

Na afloop staat er een wagashi workshop op het programma. Wagashi zijn traditionele Japanse snoepjes en werd oorspronkelijk alleen tijdens theeceremonies gegeten. Het zijn kleine eetbare kunstwerkjes die vaak verwijzen naar de natuur om men heen en het seizoen waarin men zich bevindt. Het zijn van oorsprong kleine offers in boeddhistische tempels en in Japan al vanaf de 8^e eeuw bekend. Een uniek aspect van wagashi is de hiërarchie onder deze Japanse snoepjes. Het gaat niet alleen maar om een lekker of mooi zoet hapje. Sommige Wagashi zijn vrij kostbaar en eet je om historische redenen op een bepaalde dag. Andere kun je dagelijks eten. Deze wagashi wordt nooit door elkaar gehaald en wordt zelfs in verschillende patisserieën gemaakt.

En wat betekent Wagashi nou eigenlijk? Wa is Japan en Kashi betekent zoetigheid. Alle soorten Japanse snoepjes noemen Japanners Wagashi maar meestal bedoelen ze de jo-namagashi: de high end kleine zoetigheden die worden geserveerd tijdens theeceremonies. Zij vormen de top van de hiërarchische wagashi piramide. Deze traditionele wagashi zijn altijd klein, zien er prachtig uit en zijn met veel zorg met de hand gemaakt door speciaal opgeleide patissiers. Het lijkt alsof ze van marsepein zijn gemaakt maar in de basis is dat vooral shiratamako (kleefrijstmeel) en azuki (zoete bonen pasta). Meer info lees je in het Yoko kookboek – pagina 169

Dag 7 (9 maart) Kyoto – Maibara (Biwako) / bezoek vissersdorpje Onoe + boottocht met vissers, kookworkshop in een boeddhistische tempel & wandeling door Sake dorpje Kinomoto

Even ontsnappen aan de drukke steden en toeristische attracties ten gunste van eenvoudige lokale gemeenschappen waar de traditionele cultuur op natuurlijke wijze samengaat met het moderne leven. Het Biwa Meer is een van de oudste zoetwatermeren ter wereld en is de grootste van Japan. Het is gelegen ten noorden van Kyoto, en met een uur ben je op deze mooie plek. Vandaag staan er tal van leuke activiteiten op het programma die je dichterbij de lokale gemeenschap brengt.

Ontmoet de lokale bewoners in Japan aan de oevers van het Noordelijke Biwa Meer, wandel langs boeddhistische tempels en bezoek een sakebrouwerij met lokale gids. Ontdek de authentieke charme van het landelijke Japan terwijl je jezelf onderdompelt in de tijdloze, rustige omgeving, weg van de drukke steden.

Bij aankomst op het station van Maibara staat je lokale gids op je te wachten. De dag begint met een boottocht waarbij je samen met een van de lokale vissers over het Biwa Meer vaart. Tijdens de boottocht vertellen ze je graag meer over de eeuwenoude traditionele manier van het vangen van zoetwatervissen. Eenmaal terug aan land bezoek je een lokale boerenmarkt waar allerlei lokale producten worden verkocht.

Rond het middaguur staat er een bijzondere kookworkshop op het programma. In de grootste boeddhistische tempel van de regio maak je kennis met het boeddhistisch tempel-eten. Japans Tempelfood wordt ook wel **Shōjin ryōri** genoemd en is een traditionele, volledig vegetarische keuken uit Japan die zijn oorsprong heeft in boeddhistische tempels. Deze eenvoudige en seizoensgebonden gerechten zijn ontworpen volgens de boeddhistische filosofie van geweldloosheid en mindfulness. Het eten is niet alleen bedoeld voor fysieke voeding, maar ook als spirituele oefening. Onder begeleiding maak je vandaag enkele *tempelfood gerechten*. Bekende gerechten zijn onder andere goma-dōfu (sesamtofu), yudōfu (gekookte tofu), en diverse gekookte en gepekeld groenten.

Na de zelfbereide lunch maak je een wandeling door Kinomoto, een historische *shukuba-machi* stad met eeuwenoude traditionele bedrijven. De ligging op het kruispunt van Noord-, Oost- en West-Japan, samen met de overvloedige ondergrondse waterbron, maakte het tot een centrum voor de productie van sake en sojasaus.

Dit stadje toont een unieke mix van noordelijke en centrale Japanse culturen. Kinomoto heeft veel van zijn lokale cultuur en historische charme behouden, waaronder kleine familiebedrijven die hun traditionele activiteiten voortzetten zonder te worden omgevormd tot toeristische attracties. Het stadje wordt omringd door pittoreske plattelandsdorpjes die hun tradities eeuwenlang hebben behouden en zijn verweven met een devotie en de spirituele cultuur, beïnvloed door de heilige Mt. Hiei, en *shugendō*, een op animisme gebaseerde berg-religie.

De unieke religieuze tradities hebben het leven in deze dorpen gevormd die nog steeds levendia zijn. Deze regio biedt een blik op een ver verleden, waar de tijd lijkt

Dag 8 (10 maart) Biwako - wandeling door Kaminyu in de ochtend, lokale 'ryotei' lunch, wandeling door Samegai – per bulletrein verder naar Matsumoto & bezoek Ishii Miso Brouwerij in de middag

In de ochtend wordt je opgehaald bij je overnachtingsplek en start je met een verfrissende ochtendwandeling door Kaminyu, een wandeling van zo'n 4 km. Kaminyu is een kleine gemeenschap van traditionele ambachtslieden, verscholen in een bergvallei. Het parcours is half vlak, dan wat bergop en een beetje bergaf. Geniet hier van de mix van landelijke landschappen, van rijstvelden tot plaatselijke

Geniet dan van een vroege lunch met lokale lekkernijen in een authentiek ryotei-restaurant dat ooit een voormalige *honjin* van de poststad was (woonhuis van de hoogste klasse, gereserveerd voor Edo-ambtenaren). De gerechten bevatten lokale ingrediënten, zoals regenboogforel die in de nabijgelegen wateren wordt gekweekt.

Na de lunch maak je een laatste wandeling door het historische dorp Samegai. Samegai is een poststation dorp van het historische Nakasendo pad, een van de twee hoofdroutes die Edo (het oude Tokio) en het keizerlijke Kyoto met elkaar verbonden. Een kleine kristalheldere rivier stroomt door het hart van het dorp, gevoed door een nabijgelegen bergbron, en trekt ook elk jaar zomergasten die komen voor de zeldzame *baikamo* of waterboterbloem, een waterbloem die alleen groeit in zeer schoon en helder water. Aan het eind van de wandeling wordt je naar het Maibara station gebracht en stap je op de trein naar Matsumoto.

Matsumoto is een stad gelegen aan de voet van de Japanse Alpen. Hier bezoek je vanmiddag een traditionele miso-brouwerij. Miso is een echte traditionele Japanse smaakmaker die heerlijk umami-smaak aan gerechten geeft. Het is niets anders dan een gefermenteerd mengsel van sojabonen, zout en koji en ziet eruit als een dikke pasta.

In Japan wordt miso dagelijks gebruikt. Vooral in soep, maar zeker ook als smaakmaker in veel andere gerechten. Je struikelt in Japan over de miso en de reden daarvan is heel eenvoudig: het is makkelijk te maken en ook nog eens lekker goedkoop. Miso geeft daarbij een ware umami-explosie aan gerechten en is daardoor onmisbaar. Miso is zo verschillend per regio – wat logisch is: het klimaat en gesteldheid van het land zijn over het langgerekte Japan zo verschillend dat de hoofdingrediënten van miso en de toepassing ervan overal anders uitpakken. Meer informatie: Kookboek Yoko – pagina 44-45

De prefectuur Nagano – waar Matsumoto onder valt – is de grootste producent van miso in Japan. Wat bijzonder is aan de Ishii brouwerij die je vandaag bezoekt, is dat de miso wordt gerijpt in grote houten vaten van een meter of twee hoog. De misomaker laat je met veel enthousiasme zien hoe de miso wordt gemaakt en bewaard. Het gehele proces gaat hier nog met de hand. Natuurlijk kunnen er ook machines worden ingezet en kan er gebruik worden gemaakt van plastic vaten, maar dat heeft natuurlijk wel wat minder charme. De Ishii miso wordt in deze vaten tussen de een en drie jaar bewaard om door te fermenteren. Bij miso werkt het net als whisky: hoe langer het in het vat zit – hoe zachter de smaak en hoe duurder het eindproduct. Je proeft vandaag enkele verschillende miso en wie weet neem je wel wat mee naar huis!

Dag 9 (11 maart) Matsumoto - Suwa (Nagano) / bezoek Masumi Brouwerij

Per bus reis je vandaag naar Kobuchizawa. Hier staat een lokale vertegenwoordiger van Masumi op je te wachten. Per bus reis je vervolgens ongeveer 20 minuten verder naar de afgelegen brouwerij buiten het stadje. Deze dag staat in het teken van een rondleiding door de brouwerij, een proeverij en een lunch.

De dag ziet er in grote lijnen als volgt uit:

09.36 uur aankomst Kobuchizawa, ontmoeting vertegenwoordiger Masumi Brouwerij & verder naar locatie.

10.10 uur: start rondleiding brouwerij (waar je ook achter de schermen het brouwproces mee kunt maken)

12.00 einde tour / lunch in een lokaal Soba-noedel-restaurant

1.345 uur: proeverij van verschillende Masumi sake in Kamisuwa onder begeleiding van een sake- specialist en ruimte om de prachtige winkel te bezoeken.

15.00 uur: einde tour in Kamisuwa aan het Suwa Meer

De Masumi Brouwerij is een beroemde Japanse sakebrouwerij. De brouwerij werd opgericht in 1662 en heeft een lange geschiedenis in het maken van hoogwaardige sake. De brouwerij staat bekend om zijn traditionele methoden en innovatie binnen de sake-industrie. Een van de redenen waarom Masumi zo bekend en gerespecteerd, is vanwege de ontdekking van de "Kyokai No. 7" gist in 1946. Deze gistsoort wordt tegenwoordig door veel sakebrouwerijen in Japan gebruikt vanwege de schone, frisse smaak die het aan sake geeft. Meer uitleg hierover volgt tijdens de rondleiding.

In Kamisuwa liggen nog 4 andere sakebrouwerijen en deze namiddag is er tijd om deze winkeltjes te bezoeken en ook hun sake te proeven.

Dag 10 (12 maart) Suwa - wandeling door Shimosuwa in de ochtend - Matsumoto – bullet trein naar Tokyo

Shimosuwa ligt net als Kamisuwa aan het Suwa meer en staat onder meer bekend om 2 van de 4 historische Shinto Suwa Taisha-schrijnen. Het is met maar een kleine 10 minuten met het treintje vanaf Kamisuwa waar je logeert.

Dit pittoreske stadje biedt een perfecte combinatie van natuurlijke schoonheid en cultureel erfgoed. Bezoekers kunnen al wandelend genieten van Akimiya en Harumiya Shinto schrijnen, het bescheiden Honjin Iwanami Samoerai huis met fantastische tuin en het meer dan prachtige Boeddhistische Jiun Ji tempel. Samen met Yoko kun je op zoek naar lokale lekkernijen zoals Oyaki, Owagashi en de droge tevens volle Shinshu-sake. Met haar warme gastvrijheid en tijdloze charme is Shimosuwa een plaatsje dat zeker indruk zal maken. Deze ochtend ga je met Yoko op pad; de exacte dag invulling is nog nader te bepalen

In de middag neem je afscheid van Yoko en word je naar het treinstation in Kamisuwa gebracht. Per supersnelle Expresstrein reis je in de middag vervolgens naar hoofdstad Tokyo.

In Tokyo ontvouwt zich het laatste hoofdstuk van de Japanse geschiedenis. Na hereniging van het land aan het eind van de 16e eeuw, na een tumultueuze tijd waarin de Samurai aan de macht waren, werd de hoofdstad van Japan gevestigd in het kleine vissersplaatsje Edo. Hier kwam vervolgens een stadscultuur tot volle bloei en zo ontstond Tokyo, dat uitgroeide tot een van de belangrijkste cultuurcentra van de moderne tijd. Het huidige Tokyo is een bruisende metropool met een enorm gevarieerde bevolking en een al even zo gevarieerd straatbeeld. De modernste architectuur van imposante wolkenkrabbers en futuristische constructies gaat er hand in hand met traditionele houten tempels. Elke wijk in Tokyo heeft zo zijn eigen karakter, met een eigen kleur en smaak, en met het uitgebreide metronetwerk is elke plek snel te bereiken.

Het hypermoderne Rappongi Hills, met het Mori Museum, en een schitterend uitzicht over Tokyo is een moderne aanrader, evenals als het nieuwe architectuur complex Tokyo Midtown. Dit mega complex omvat kantoren, winkels, restaurants en een nieuw aangelegd park. Is het voor ons een kijkje in de toekomst? Spectaculaire architectuur van wereldformaat vindt u aan de luxe winkelstraat Omotesando, waar dure modehuizen als Prada en Cartier hun winkels hebben gevestigd in de meest hippe gebouwen. Deze moderniteit staat in schril contrast met de wat meer volkse Takeshita boulevard, net om de hoek in de wijk Harajuku. Hier komen de teenagers zoeken naar hun extravagante kleding; van pikzwarte gothics tot babydoll, kunststof spikes, Misty-outfits, groen haar of plastic armbanden van knalroze kauwgomballen. Sommigen lijken rechtstreeks uit een Manga te zijn gestapt, de populaire Japanse stripalbums. Ook in het trendy district Shibuya ontmoet u de bruisende jeugdcultuur van Tokyo in al haar facetten. Het beroemde Shibuya voetgangers-kruispunt Hachiko wordt hier omringd door torenhoge videoscreens met daarop non-stop voorbij flitsende beelden. Zodra het stoplicht op groen springt, krioelt de mensenmassa als een peloton mieren over de zebrapaden. Zoveel mensen, zoveel neon en beweging op één enkel punt!

Dag 11 (13 maart) Tokyo – vertrek

Per bus vertrekt je naar Narita airport (of Haneda), voor de terugvlucht naar Amsterdam.

Wil je de reis verder (individueel) verlengen met of zonder food specials? Dat kan! Neem gerust contact op met de reisspecialisten van Dimsum Reizen om de mogelijkheden te bespreken.

BIJZONDERE AZIË REIZEN

DimSum

Show me your horizon

20

Show me your horizon

