

STRAWBERI atau nama saintifiknya dikenali sebagai *Fragaria ananassa* amat terkenal kerana keunikan rasa serta warna merah yang menarik. Buah strawberi adalah dikategorikan buah non-klimaterik yang tidak bermusim.

Strawberi dikenali dari keluarga Rosaceae yang mempunyai lebih 600 varieti. Ia boleh ditanam di negara empat musim atau beriklim tropika.

Ini akan mempengaruhi dan memberi kesan kepada kualiti dan rasa strawberi. Begitu juga dengan cara penanaman, penjagaan, genotip (baka) dan varieti akan mempengaruhi tumbesaran pokok dan hasil buah yang diperolehi.

Pada Jun lalu, penyelidik dari Jabatan Kejuruteraan Proses dan Makanan, Fakulti Kejuruteraan Universiti Putra Malaysia (UPM) yang diketuai oleh **Prof. Madya Dr. Rosnah Shamsudin** mengadakan lawatan ke ladang strawberi di sekitar Nagano Prefecture, iaitu antara wilayah di Pulau Honshu, Jepun tidak jauh dari Tokyo.

Penyelidik mendapat tajaan daripada Geran Fiskal Yayasan Sumitomo 2018 dari Jepun bagi menjalankan penyelidikan dalam penanaman dan pengeluaran produk strawberi.

Dr. Rosnah berkata, lawatan tersebut bertujuan menjalankan penyelidikan dalam penanaman dan pengeluaran produk strawberi yang diusahakan di negara itu.

"Keunikan sistem tanaman di Jepun adalah bagaimana negara empat musim itu berjaya menghasilkan buah berkenaan sepanjang tahun," ujarnya.

Lawatan tersebut turut disertai pensyarah Fakulti Ekonomi dan Pengurusan UPM, Dr. Hanny Zurina Hamzah serta dua penyelidik dari negara berkenaan iaitu Prof. Dr. Shuso Kawamura dari

Strawberi hibrid Jepun berbuah sepanjang tahun



Sekolah Lepas Siswazah Sains Pertanian, Universiti Hokkaido dan pensyarah Universiti Tokyo, Prof. Madya Dr. Eriko Yasunaga.

Lawatan tersebut kata Dr Rosnah penting bagi mengetahui bagaimana penanam strawberi di Jepun dapat mengusahakan tanaman itu sepanjang tahun.

Berkongsi lebih lanjut beliau berkata, destinasi lawatan pertama ialah ladang penyelidikan dengan kerjasama Universiti Shinsu yang terletak di bandar Izuna dalam Nagano Prefecture.

Ladang tersebut baru dibuka tahun lalu dengan keluasan 1,200 meter persegi dibiayai oleh Kerajaan Jepun.

Menurut pemilik ladang, **Toshimichi Hashizume**, penyelidikan yang dijalankan adalah untuk menghasilkan strawberi hibrid iaitu cantuman lebih daripada dua varieti.

Ladang kedua dimiliki

oleh usahawan muda Naoki Yanagisawa, 37, mempunyai empat buah rumah hijau.

Rumah hijau yang terletak di bandar Komoro seluas 2,000 meter persegi dibina pada awal tahun ini dengan menggunakan teknik lebih moden.

Di samping menghasilkan buah segar, dia turut menghasilkan produk berasaskan strawberi seperti jus, jem, strawberi susu dan coklat.

Kesemua pengeluarannya adalah untuk pasaran dalam wilayah berkenaan sahaja.

Destinasi ketiga iaitu Ladang Strawberi Komoro Nunobiki yang dibuka sejak 1998 berkeluasan 9,000 meter persegi. Ia merupakan ladang komersial yang berjaya memasarkan buah segar bukan sahaja untuk dalaman bahkan luar Nagano Prefecture seperti Osaka dan Kyoto.



Malah, ia turut untuk pasaran luar seperti Thailand, Taiwan, Hong Kong dan Mongolia. Menurut Naib Presiden Kanannya, **Hiroyuki Kuramoto**, hasil pengeluaran tahunan syarikat adalah 90 tan dengan mempunyai 30 pekerja.

Sebahagian besar pengeluaran adalah buah segar dan selebihnya untuk produk jem dan daifuku (sejenis kuih daripada tepung pulut yang berinti kacang merah dan strawberi).

Destinasi keempat iaitu Ladang Taman Karuizawa yang terletak di bandar Karuizawa, berkeluasan 4,500 meter persegi dengan 10 pekerja.

Menurut Presidennya, Hidenori Yokochi, ladangnya dibuka sejak 2012 dengan hasil pengeluaran tahunan sebanyak 20 tan.

Di samping mengeluarkan buah segar, ladang berkenaan turut mengeluarkan produk seperti yogurt, susu strawberi, gula-gula, jeli, jus serta mentega dan krim, keju terutama untuk pasaran Prefecture Nagano dan pasaran luar negara seperti Thailand.



DR. ROSNAH SHAMSUDIN (tengah) bersama (dari kiri) **Dr. Hiroshi Shimizu**, **Hiroyuki Kuramoto**, **Dr. Eriko Yasunaga** dan **Dr. Hanny Zurina** di ladang strawberi yang dilawati.



BUAH strawberi yang dipetik disimpan dalam bekas khas.