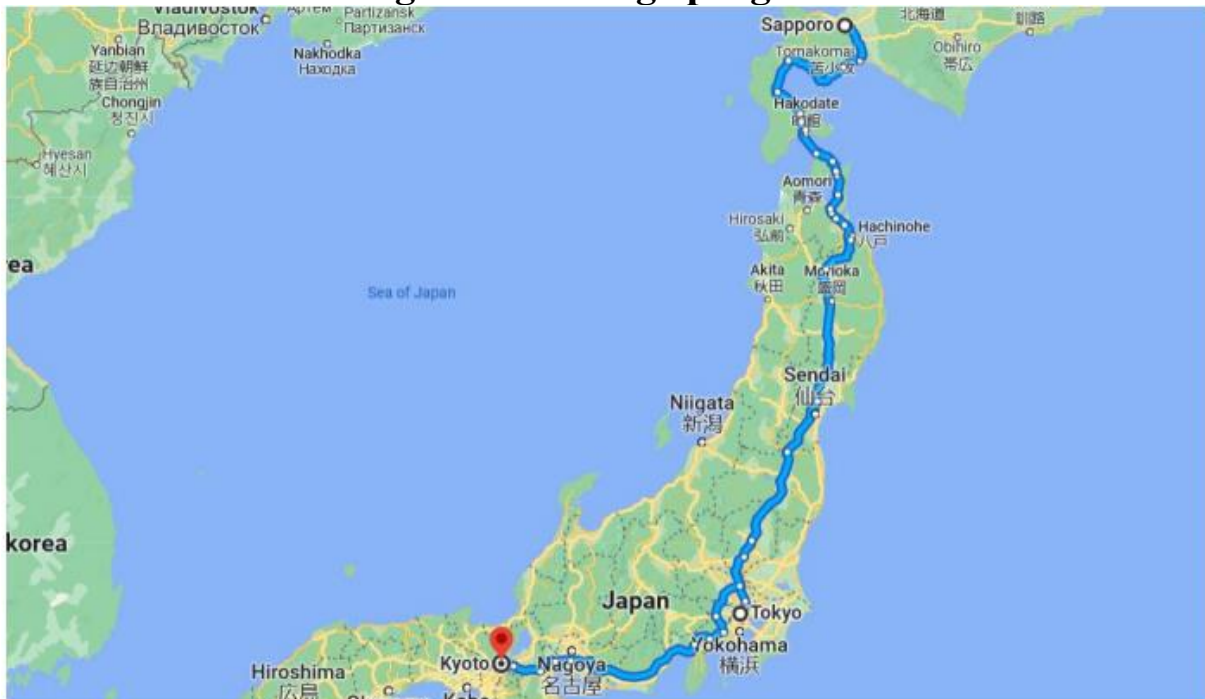




Beskrivelse af turen og det foreløbige program



Vi kommer rundt i en stor del af landet.

Japan er måske et lidt usædvanligt rejsemål for landmænd. Men især importeret svinekød i stor stil og mejeriprodukter er lovpriste produkter hos de 124 millioner japanske forbrugere.

På denne studietur er der fokus på landbruget i Japan - men uundgåeligt kommer man også tæt på en anderledes kultur, som både er meget traditionel og meget nytænkende.

Studieturen starter 29. oktober om morgenen på et hotel i centralt i Tokyo, vel nok verdens største bysamfund med sine 14 millioner indbyggere. På det tidspunkt er det efterår i Japan, men forvent højere temperaturer end i Danmark - nemlig fra 19 til 23 grader i dagtimerne og mindre regn end midt på sommeren.

Formålet med studieturen er at få direkte kontakt til de japanske landmandskolleger, opleve deres hverdag, udfordringer og få et indtryk af landbrugets vilkår i det velhavende land.



Tokyo er en moderne storby



Og det går stærkt i hurtig togene

Danish Farmers Abroad • Gyldenrisvej 11 • DK-6854 Henne•

Tlf. +45 40372379 • info@danishfarmersabroad.dk



Ris og mælkeproduktion

At komme ud i de japanske landområder er ofte en endnu bedre oplevelse end storbyerne. Derude er der store markområder, hvor der fortrinsvis dyrkes ris. Ofte overraskes man over den høje standard, der generelt er på de japanske landbrug.

Ud over besøg på landbrug og et universitet med fokus på blandt andet landbrug er planen også at møde landbrugsmedarbejdere på den danske ambassade i Tokyo og få en god dialog med én eller flere Danish Crown repræsentanter. De vil gennemgå afsætningen af især danske landbrugsprodukter med en vurdering af det japanske marked de kommende år.

Mellem de faglige oplevelser bliver der også plads til kulturelle indslag, som giver indtryk af Japans historie og samfund - både i Tokyo, Kyoto og i landområderne, hvor turister normalt ikke kommer.



Ris, ris og atter ris



Japanerne spiser sundt og værdsætter kvalitet.

Studieturen har således fokus på Japan – både som landbrugsland og som højværdimarked for blandt andet dansk landbrugseksport.

Som rejseleder har vi allieret os med forfatter og journalist Asger Røjle Christensen, som tidligere har boet i Japan i 13 år, er japansk gift og har været rejseleder på utallige rejser i landet. Han er med på næsten hele rejsen og oversætter fra engelsk/japansk til dansk ved besøg mv. - nogle dage sammen med en lokal guide.

Næsten alt med i prisen

I prisen for turen i delt dobbeltværelse (tillæg for eneværelse) er der helpension, og alle entreer i programmet er inklusiv. Så det er kun egne flybilletter til Japan og ekstra drikkevarer, som skal betales udover egne, private udgifter.

DFA lægger ud for drikkevarer i forbindelse med måltider, og så afregner vi endeligt efter hjemkomst. Ellers bliver det alt for besværligt og tidskrævende.

På rejsen bruger vi lydudstyr, hvor hver deltager får høretelefoner, så det er nemt at følge med.

Kort om studieturen, som er inklusive følgende:

7 dage uden fly til/fra Tokyo

Transport i Japan som anført i programmet

6 overnatninger med morgenmad på gode 3-4 stjernede hoteller

6 frokoster (uden drikkevarer)

6 aftensmad (uden drikkevarer)

Asger Røjle Christensen som rejseleder

Et par dage med lokal guide

Entré til alle arrangementer nævnt i programmet

Danish Farmers Abroad • Gyldenrisvej 11 • DK-6854 Henne•

Tlf. +45 40372379 •

info@danishfarmersabroad.dk



Prisen inkluderer ikke:

Internationale flybilletter (Som I jo selv bestiller)
Rejseforsikring
Transport til og fra internationale lufthavne
Drikkevarer udover en genstand til frokost og aftensmad
Drikkepenge undervejs
Personlige udgifter undervejs

Prisen ved mindst 30 deltagere (Vi bliver 31) er:

Ca. 22.500 kr. i delt dobbeltværelse (+ - regulering for drikkevarer)
3.500 kr. tillæg for eneværelse
Forudsætning for prisen er uændret kurs på japanske yen (pr. 23. august 2023)

Det næsten færdige program ser sådan ud:

Dag 1 – lørdag 28. oktober

Udrejse fra forskellige destinationer

Dag 2 – søndag 29. oktober

Ankomst eftermiddag/aften til Tokyo Narita eller Haneda lufthavne
Egen transfer til centralt beliggende hotel – nær Shinagawa station, som er nem at nå fra en af de to lufthavne. Cirka 25 minutter med tog fra Haneda og cirka 1½ time fra Narita.
Indkvartering Shinagawa Prince Hotel Main Tower
- se hotellets hjemmeside her [Shinagawa Prince Hotel, Tokyo – opdaterede priser for 2023 \(booking.com\)](#)
Aftensmad på egen hånd

Dag 3 – mandag 30. oktober

Møde med repræsentant for DC
Besøg på den danske ambassade om eftermiddagen
Frokost på restaurant nær ambassaden
Der arbejdes på at aftale møder med japanske politikere/organisationer.
Aften dinner cruise
Samme hotel som 29. oktober

Dag 4 – tirsdag 31. oktober

Ud af Tokyo for at besøge landbrug – morgen-/formiddagsfly til Hokkaido, hvor der er moderne, prof mælkeproduktion.
Asger Røjle Christensen møder gruppen i lufthavnen – og er med, til turen ender i Tokyo lørdag eftermiddag
To besøg i løbet af dagen – kørsel i bus
Frokost på restaurant
Overnatning hotel Tokyu rei Sapporo –
se hotellets hjemmeside her - [Sapporo Tokyu REI Hotel, Sapporo – Updated 2023 Prices \(booking.com\)](#)
Aftensmad på restaurant

Danish Farmers Abroad • Gyldenrisvej 11 • DK-6854 Henne•

Tlf. +45 40372379 • info@danishfarmersabroad.dk



Dag 5 – onsdag 1. november

Besøg på Rakuno Gakuen universitetet for at høre om forskning mv. i fødevareproduktion i Japan
Se mere her - <https://gra.rakuno.ac.jp/en/>

Besøg ved mindesmærket i Sapporo for en af de danske modelfarme, som Asgers på det tidspunkt ganske nye bog handler om. Han kan fortælle i en halv time om historien, og der er et lille museum tæt ved om en tidligere (amerikansk) landbrugspioner i Hokkaido.

Frokost på restaurant

Eventuelt besøg Nipponham – Japans største slagteri, der blandt andet også forarbejder dansk svinekød. Se mere her https://www.nipponham.co.jp/eng/group/at_a_glance/index.html

Fly sidst på eftermiddagen – først på aftenen til Kyoto

Hotel Mitsui garden Kyoto Shijo i centrum af Kyoto

- se hotellets hjemmeside her - <https://www.gardenhotels.co.jp/kyoto-shijo/eng/>

Aftensmad på restaurant

Dag 6 – torsdag 2. november

Besøg hos meget prof Wagyu farmer – snak om produktion og afsætning af højværdiprodukt.

Frokost på restaurant

Besøg energiproducent eller risfarmer

Aftensmad på restaurant

Samme hotel som 1. november

Dag 7 – fredag 3. november

Besøg eventuelt hos Toyota for at høre om lean produktion mv. eller et landbrug – fx ris eller te

Frokost på restaurant

Med hurtigtoget Shinkansen til Tokyo og samme hotel som ved ankomsten.

Dag 8 – lørdag 4. november

Turisme i Tokyo om formiddagen – hvis flytiden gør det muligt

Frokost på restaurant nær togstation

Egen transfer til lufthavnen - enten Haneda eller Narita

Tom Axelgaard