

Jepang memiliki banyak michi no eki (roadside station), di mana terdapat banyak produk lokal yang dijual di sana. Untuk wawancara kali ini, kami pergi ke Ippukudokoro Yokokawa, yang terdaftar sebagai roadside station kelima di Prefektur Shizuoka pada tahun 1997! Selama satu jam perjalanan dari stasiun Hamamatsu, pemandangan berangsur-angsur berubah dari kota menjadi pedesaan.



◆Ippukudokoro Yokokawa, desa di pegunungan yang kaya akan pepohonan

Sambil bersantai menikmati pemandangan dari jendela mobil, kami akhirnya sampai di tempat yang dikelilingi pepohonan rindang. Ketika turun dari mobil, kami disambut oleh udara yang segar dan wangi yang sedap. Melalui upaya masyarakat lokal dan dukungan pemerintah, Ippukudokoro Yokokawa telah berkembang selama 36 tahun dari kios tanpa pegawai menjadi fasilitas modern yang dilengkapi dengan tempat pengisian daya kendaraan listrik. Banyak pengunjung yang datang bahkan pada hari kerja. Selain mobil, ada juga orang-orang yang datang dengan sepeda motor dan sepeda. Hal ini menjadikan roadside station tidak hanya sebagai tempat istirahat tetapi juga tempat berbelanja dan berkendara.



◆Menikmati aktivitas memetik jamur shiitake

Industri utama di daerah ini adalah teh dan jamur shiitake. Jenis pohon bernama konara digunakan untuk menanam jamur shiitake. Kayu pohon konara dipotong, dikeringkan kurang lebih sebulan, lalu dipotong-potong lagi sepanjang



kurang lebih 1 meter, diberi lubang, dan bakteri disuntikkan ke dalam lubang tersebut. Kayu tersebut kemudian diletakkan di hutan untuk menghindari sinar matahari dan ditunggu hingga satu setengah tahun. Jika tiba waktunya panen, jamur shiitake dipetik pada saat tidak hujan. Saat memetik, pegang batang jamur shiitake dan tarik dari pangkalnya. Ini adalah pengalaman pertama kami memetik jamur shiitake, jadi kami sangat senang bisa memetik banyak jamur shiitake.

◆Pengalaman pertama membuat kroket jamur shiitake



Kami belum pernah mencoba membuat kroket sebelumnya karena sepertinya sulit, namun dengan bimbingan ibu-ibu di Ippukudokoro, kami bisa membuat kroket yang lezat untuk pertama kalinya. Untuk membuat kroket yang enak, kukus kentang terlebih dahulu selama kurang lebih 20 menit. Sembari menunggu, ibu-ibu Ippukudokoro mengajari kami cara membuat kroket. Misalnya, mengukus kentang lebih baik daripada merebusnya karena dapat mengurangi kadar air dan membuatnya lebih enak. Setelah kentang yang sudah dikukus dikupas, haluskan dengan penumbuk kentang dan

tambahkan garam, merica, serta bawang bombay yang telah digoreng secukupnya. Karena bahan-bahan dicampur selagi kentang masih hangat, aroma sedap pun tercium hingga seluruh ruangan. Setelah itu, bahan ditimbang satu per satu dan isian dimasukkan ke dalam adonan kentang. Pastikan jamur shiitake tidak keluar dari dalam adonan kentang. Lalu bentuk menjadi kroket, lapis dengan tepung terigu, telur, dan tepung roti secara berurutan, kemudian goreng. Kami dapat merasakan kulit yang renyah, bagian dalam yang lembut, serta adanya harmoni rasa antara bawang bombay dan jamur shiitake. Begitu Anda mencicipinya untuk pertama kali, Anda pasti ingin makan lebih banyak. Selain kroket jamur shiitake, Ippukudokoro Yokokawa juga memiliki kroket okara (ampas tahu). Kedua hidangan tersebut menggunakan bahan-bahan dari Hamamatsu dan merupakan hidangan khas daerah setempat.

◆Es krim rasa jamur shiitake?!

Saat pertama kali mendengarnya, kami tidak bisa membayangkan seperti apa rasanya. Namun, ketika kami mencobanya, kami terkejut akan kelezatannya. Es krim jamur shiitake dibuat dengan mencampurkan bubuk jamur shiitake ke dalam adonan es krim vanila. Saat masuk ke dalam mulut, kami bisa merasakan manisnya rasa vanila dan merasakan umami dari jamur shiitake. Ippukudokoro Yokokawa dikatakan sebagai tempat ketiga di Jepang yang mulai menjual es krim jamur shiitake. Silakan mencobanya juga!



☛ Kami juga menikmati onigiri jamur shiitake dan udon yang disajikan.

