

○My view point sa *Ippukudokoro Yokokawa* (Lungsod ng Hamamatsu, Lalawigan ng Shizuoka)

Maraming mga itinalagang stopover (Michi no Eki) sa Japan, kung saan maraming produkto kabilang ang mga lokal na specialty ang ibinebenta. Sa pagkakataong ito, binisita namin ang Ippukudokoro Yokokawa na narehistro bilang ikalimang Michi no Eki sa Lalawigan ng Shizuoka noong 1997. Matatagpuan ito halos isang oras na biyahe mula sa Hamamatsu Station, habang unti-unting nagbabago ang tanawin ng lungsod patungo sa kanayunan.



◆**Ippukudokoro Yokokawa, isang pamayanan sa bundok na napalilibutan ng luntian**

Habang masayang tinitignan ang tanawin mula sa bintana ng sasakyan, di namin namalayan na nakarating na pala kami sa aming destinasyon. Napapaligiran ito ng mga halaman. Sinalubong agad kami ng sariwang hangin at amoy ng masarap na pagkain pagkababa ng sasakyan.

Ang Ippukudokoro Yokokawa ay nagsimula sa pagiging isang tindahan na walang bantay, hanggang sa nagkaroon ng modernong pasilidad gaya ng EV



charging station, buhat ng pagsisikap ng mga mamamayan at suporta ng gobyerno sa loob ng 36 na taon. Maraming customer ang bumibisita kahit weekdays. Bukod sa mga naka-sasakyan, mayroon ding mga tao na dumarating sakay ng mga motor at bisikleta na itinuturing ang mga Michi no Eki na isang lugar hindi lamang para magpahinga sa biyahe kundi isang lugar din upang mamili at isang destinasyon ng road trip.

#### ◆Masayang mag-ani ng shiitake mushroom



Ang mga pangunahing industriya sa lugar ay tsaang at mga kabute na shiitake. Ang puno ng konara (*Quercus serrata*) ay ginagamit sa pagpapatubo ng shiitake. Ang katawan ng konara ay pinuputol at pinapatuyo nang halos isang buwan. Muli itong puputulin sa mga pirasong may isang metro ang haba, bubutasan, at sisilidan ng fungi ng kabute. Ilalatag ang mga troso sa gubat upang

hindi maarawan at maghihintay ng halos isang taon at kalahati. Sa panahon ng pag-ani, itinataon ito sa araw na hindi maulan. Ang aanihing kabute ay sa tangkay hinahawakan para mabunot. Ito ang unang beses na nakapag-ani kami ng shiitake, kaya naman napakasaya naming marami kaming nakuha.

#### ◆Ang kaunaunahan naming shiitake croquette



Hindi pa namin nasusubukang gumawa ng croquette dahil parang mahirap, ngunit sa gabay ng mga nanay sa Ippukudokoro, nakagawa kami ng masasarap na croquette.

Upang makagawa ng masarap na croquette, pinasingawan muna ang patatas sa loob ng mga 20 minuto. Habang naghihintay ay binahagi sa amin ng mga nanay ang kanilang kaalaman sa paggawa

ng croquette. Halimbawa, pinapasingawan ang mga patatas sa halip na pakuluan ang mga ito dahil mas kaunting tubig ang kailangan at nagiging mas malinamnam ang mga ito.

Matapos lumambot ay binalatan namin ang mga patatas, dinurog gamit ang masher, hinaluan ng ginisang sibuyas, at tinimplahan ng asin at paminta. Dahil hinalo ang mga sangkap habang mainit pa ang mga patatas, kumalat ang napakasarap na amoy sa kusina.

Matapos ito ay hinati at tinimbang ang bawat isa, at maingat na binalot sa tinimplahang patatas ang shiitake upang hindi ito lumabas. Saka naman ito hinubog bilang isang croquette, at isinawsaw sa harina, itlog, at breadcrumbs bago iprito. Malutong ang labas habang malambot naman ang loob. Nag-aagaw ang mga lasa ng sibuyas at shiitake. Mula sa unang kagat, tiyak na gugustuhin mong kumain nang mas marami. Ang Ippukudokoro Yokokawa ay mayroon ding croquette gawa sa okara (soy pulp) bukod sa shiitake. Pareho itong ginamitan ng mga sangkap mula sa Hamamatsu kaya naman ito ay mga local delicacy.

#### ◆Maging ice cream ay lasang shiitake?!

Hindi namin lubos na maisip kung anong magiging lasa nito noong una naming narinig ngunit, nakagugulat ang sarap nito. Ginawa ang ice cream sa pamamagitan ng paghalo ng shiitake powder sa vanilla ice cream mixture kaya naman kapag tinikman mo ito ay malalalahan ang tamis ng vanilla at umami ng shiitake. Sinasabing ang Ippukudokoro Yokokawa ang pangatlong nagbenta ng shiitake ice cream sa Japan. Huwag na palampasin ang pagkakataong matikman ito.

