



Kota Fuefuki  
 penghasil buah  
 peach dan anggur  
 terbesar di Jepang.  
 Bisa beralih pink pada  
 bulan April.

# Merah Anggur Menghias Fuefuki

Irmawati

irmawati@tempo.co.id

**H**arumnya anggur hadir di seluruh Kota Fuefuki, Prefektur Yamanashi, yang terletak di tengah-tengah Jepang. Merahnya bulir-bulir segar anggur terlihat di mana-mana, bergelantungan di halaman-halaman rumah warga.

Awal Agustus hingga pertengahan November mendatang adalah musim memetik anggur di tanah negeri ini. Dengan sudut pandang berbeda, pada periode inilah saatnya warga setempat menggelar pesta kebun anggur.

Ini seperti yang saya ikut alami di kebun Tsu Ka Ha Ra. Meski tak mudah berkomunikasi panjang-lebar, tak sulit buat saya menikmati pesta. Terlebih jamuan disajikan dengan sangat ramah. "Ariqoto pozimawu," kalimat yang paling sering saya ucapkan.

Sebagai di belahan dunia lainnya, setiap akhir pekan dimanfaatkan warga Jepang untuk liburan keluarga. Satu tempat favorit yang menjadi pilihan adalah kebun anggur. Saya mengamati di antaranya Watanabe yang datang bersama lima anggota keluarganya. Di kebun Tsu Ka Ha Ra, mereka dan setiap pengunjung bisa memetik anggur sendiri, lalu memakainya sambil menikmati teduhnya rambatan ranting-

ranting anggur.

Udara di kawasan kebun ini sangat segar. Setiap pengunjung tidak diperbolehkan masuk dengan kendaraannya. Mobil dan sepeda motor harus diparkir di area pusat oleh-oleh Misakanoen. Dari sini, pengunjung akan diangkat dengan bus khusus menuju kebun anggur. Di sini kami disambut pemilik kebun yang biasanya sudah menyiapkan guntang untuk memetik anggur, serta menyusun kursi-kursi di bawah pohon anggur.

Untuk masuk ke kebun dan menikmati ramunnya anggur-anggur, setiap pengunjung harus membeli tiket terlebih dahulu di kawasan Misakanoen. Harga selembur tiket untuk anak-anak 450-650 yen atau setara dengan Rp 50-75 ribu. Untuk orang dewasa 850-1.200 yen atau setara dengan Rp 92-138 ribu.

Dengan tiket ini, kami boleh makan anggur sepuasnya di area kebun. Jika ingin menjadikannya oleh-oleh, harus membeli terpisah.

Tsu Ka Ha Ra bukanlah satu-satunya Hamparan kebun anggur memenuh sisi kiri dan kanan jalan Fuefuki Kota ini memang dikenal sebagai penghasil buah anggur dan juga peach terbesar di Jepang. Di kota ini pula kami dapat menikmati beragam jenis anggur, seperti Kaiji, Kyohou, dan Kousu. Tak hanya dinikmati dalam keadaan segar, di Fuefuki, kami dapat menemukan banyak tempat pembuatan anggur dalam bentuk minuman yang melalui proses fermentasi alias wine.



Kota Fuefuki penghasil buah peach dan anggur terbesar di Jepang.

Proses produksi Wine Koshu biasanya dimulai November, begitu musim petik berakhir.

Semua produk itu ternaji lengkap di hadapan saya: buah anggur segar ditemani wine. Teras terang, ini pertama kali saya minum wine seperti air putih, berlebih. Tapi, tak apa, karena Grape Rouge yang diproduksi di Fuefuki adalah wine tanpa alkohol. Malu-jadilah saya memangguk lagi dan lagi wine ke enagkir. Nikmat sekali.

Belum lagi musim anggur berakhir, buah-buah kesemek (*Diospyros kaki*) juga menanti untuk dipetik. Musim buah yang satu ini di Jepang juga jatuh pada akhir September ini hingga awal November. Di negeri ini, Fuyugaki adalah satu jenis kesemek unggulan. Buahnya besar dan rasanya manis. Saya sampai tak sabar, penasaran ingin segera memetikinya juga.

Adapun sebelum musim anggur, awal Juli hingga akhir Agustus, di Fuefuki merupakan musim memetik peach. Seperti anggur, saat musim peach juga bisa digelar pesta kebun peach. Tarif untuk bisa ikut pesta itu di kawasan Misakanoen adalah 850-1.200 yen. Pada akhir tahun, giliran pesta kebun stroberi tertanda di kalender masyarakat setempat.

Ada kelebihan dan kekurangan, menurut saya, untuk mengikuti pesta kebun stroberi nanti. Kekurangannya, pesta kurang alami karena tanaman stroberi yang biasa dibudidayakan berada di dalam rumah-rumah kaca. Adapun kelebihannya adalah makan puas stroberi sampai awal Mei. Yumm.

Tak hanya terkenal sebagai penghasil anggur, peach, dan buah-buahan lainnya, Fuefuki juga dikenal sebagai kampung permandian air panas. Tanah kota ini ternyata subur pula untuk sumber air panas hingga berwujud 68 derajat Celsius. Airnya beriak-riak, melimpah.

Pada musim dingin, situs-situs pemandian air panas dipustikan sangat ramai. Fungsinya berganda menjadi bukan cuma membantu menguapir hawa dingin, tapi juga membantu melepaskan stres dan lelah.

Total jendral, Kota Fuefuki amat pantas menjadi satu di antara daftar kampung impian di Jepang. Kota ini bisa segar karena buah-buahan yang dihasilkan, bisa hangat karena sumber airnya, bisa pula cerah berwarna-warni saat musim bunga-bunga bermekaran. Yang terakhir ini terjadi pada awal hingga pertengahan April. Saat itu seputih kota bisa beralih menjadi warna merah muda. Warna ini didapat dari bunga sakura dan peach atau momo. ●

Koran Tempo Makassar menerima naskah cerita perjalanan Anda. Silakan kirim naskah Anda sepanjang 5.000-6.000 karakter dengan dilengkapi data penulis ke alamat redaksi atau e-mail [makassar@tempo.co.id](mailto:makassar@tempo.co.id) dan [imhe\\_rks@yahoo.com](mailto:imhe_rks@yahoo.com)