

Matsumoto Machiko

Mempromosikan Jepang Melalui Makanan

HaloJepang! /Joko Harismoyo

Di mata Matsumoto Machiko makanan Jepang bukan hanya kaya nutrisi tetapi juga rupawan. Untuk membuat makanan memikat, perlu keahlian dan seni memasak tingkat tinggi. Dan Matsumoto mengenalkan seni memasak itu ke seluruh dunia.

Oleh Joko Harismoyo

Awalnya Machiko, dia lebih senang dipanggil demikian dibanding Matsumoto, adalah guru bahasa Jepang. Dia tak puas hanya mengajarkan bahasa sehingga ingin mengenalkan budaya Jepang, khususnya makanan. "Kami mengenalkan makanan agar orang merasa lebih dekat dan mengerti. Juga mengenalkan makanan lezat kepada setiap orang," ujar lulusan Fakultas Informatika, Universitas Kansai itu.

Pada Januari 2015 dia mendirikan Washoku Home Cooking di Osaka. Memiliki empat jenis kursus yakni masakan rumahan Jepang (*Japanese homemade dishes*), sushi, makanan khas Osaka (takoyaki dan okonomiyaki), serta *cake* manis dan upacara minum teh (*sado*). Dari empat kelas itu, *Japanese homemade dishes* paling laku. "Menu di Washoku adalah Ichijyu sansei yaitu satu sup dan tiga masakan," jelasnya.

Sejak Agustus 2015, Machiko belajar membuat masakan halal melalui program pelatihan yang diselenggarakan Japan Halal Association. "Saya berkunjung ke masjid di Osaka dan bertemu keluarga Muslim untuk belajar masakan halal," lanjutnya. Kini, dia membuka kursus membuat masakan halal dan menjadi Halal Supervisor di

Osaka Islamic Center.

Kecintaan pada makanan membuat Machiko berkelana ke 21 negara dan 120 kota untuk mengenalkan masakan Jepang. Saat mengunjungi kota lain, dia menyempatkan diri memasak bersama penduduk lokal. Tahun lalu, ia memasak ayam goreng dan sambal bersama warga Bandung. Dan ketika ditanya tentang masakan Indonesia kesukaannya, Machiko tampak bingung. "Sulit memilih karena saya menyukai hampir semua masakan Indonesia," tambah wanita berpenampilan riang ini.

Antusias

Belum lama ini Machiko datang ke Indonesia. Dia mengajar membuat *cake* manis tradisional Jepang (*wagashi*) dan upacara minum teh di Bandung dan Jakarta. "Saya hanya tidur satu jam. Dari Bandung ke Jakarta macet. Malamnya saya harus menyiapkan ini," ujar Machiko kepada HaloJepang! se-saat sebelum kursus memasak dimulai. Dia mengatur adonan *wagashi* berbagai bentuk ke sebuah piring. Setiap peserta mendapatkan sepiring adonan untuk praktik memasak.

Meski lelah, wajah Machiko tetap tersenyum. Dia menyapa setiap peserta. Memberi salam, bertukar kartu nama dan berbincang sebentar. Kepada peserta asal Jepang ia menyapa dengan bahasa Jepang. Dengan peserta Indonesia, dia berbincang menggunakan bahasa Inggris.

Karena mencintai dunia kuliner, Machiko antusias mengajar. "Aduk yang kuat. Begini," ujarnya memberi contoh peserta di salah satu meja. Kemudian setengah berlari, meski berkimono, menuju ke meja satunya hingga peserta yang terbagi ke dalam tiga meja bundar melihat cara mengaduk adonan yang benar. Adonan akan pulen jika diaduk secara kuat.

Sambil mengaduk, ia menjelaskan perbedaan air di Indonesia dan Jepang. Air Jepang tergolong air lunak, se-



Peserta asal Jepang memamerkan mochi buataannya



Bahan jadi membuat mochi



Hidangan ala Jepang

Dokumentasi Washoku-hc

dangkan di Indonesia masuk kategori *hard water*. Air lunak memiliki kadar magnesium dan kalsium yang lebih rendah sehingga cocok untuk menyeduh teh atau membuat kue. Air lunak tidak menghilangkan rasa asli dari bahan yang dicampur.

Saat berkunjung ke Indonesia, Machiko mengajari cara membuat dua jenis *wagashi* yakni *nerikiri* dan *daifuku* (*mochi*) serta menggelar upacara minum teh. Setelah peserta selesai membuat *mochi*, dia membagi *mochi* yang dibelinya di Indonesia. Peserta bisa membedakan *mochi* lokal dan hasil karya mereka yang dibuat dengan bahan-bahan dari Jepang.

Warisan Budaya

Menurut Machiko masakan tradisional Jepang (*washoku*) memiliki harmoni dan keseimbangan dalam nutrisi dan estetika. Lebih banyak menggunakan sayur musiman dan *sea food* sehingga *washoku* populer ke manca negara. "Kami senang UNESCO memberi penghargaan sebagai warisan budaya tak benda," katanya. UNESCO memberi penghargaan tersebut pada Desember 2013.

Sebagai warisan budaya, banyak pelancong asing yang belajar memasak ke Washoku Home Cooking di Osaka. "Hanya sedikit orang Indonesia. Sebagian besar dari Malaysia," lanjut Machiko. Dia yakin banyak orang Indonesia yang senang dengan budaya Jepang

tetapi belum berkesempatan datang ke Negeri Sakura. Oleh karena itu, dia mengenalkan dan mendekatkan budaya Jepang dengan masyarakat Indonesia.

Kunjungan ke Jakarta kali ini bukan yang pertama. Tahun lalu saat datang untuk kali pertama, ia tak tahu apa-apa tentang Nusantara. "Saya bertemu banyak orang yang mengajari tentang budaya. Sekarang saya benar-benar mencintai Indonesia," lanjutnya.

Mengingat sebagian besar masyarakat Indonesia adalah Muslim, Machiko pun bisa me-

ngajari membuat masakan halal Jepang. Dia menjamin masakan tidak mengandung unsur babi (daging, gelatin, kolegan) dan alkohol (*mirin*, *sake*). Daging sapi dan ayam yang dimasak berasal dari daging bersertifikasi halal.

"Makanan halal telah mengubah hidup saya. Beberapa tahun terakhir saya mulai fokus membuat masakan halal di Jepang," jelas wanita yang selalu mengucapkan salam cara Muslim ketika berbicara melalui telepon. ●

Nutrisi 栄養 (Eiyō)

Warisan budaya 文化遺産 (Bunka isan)



Mengajar peserta asal Indonesia

HaloJepang! /Joko Harismoyo



Membuat adonan mochi

HaloJepang! /Joko Harismoyo

Matsumoto Machiko (Osaka, 9 Juni 1977)**Pendidikan**

Sarjana Fakultas Teknologi Informasi, Universitas Kansai, Jepang

Diploma guru bahasa dan seni untuk SMP

Pekerjaan sekarang

Konsultan Bisnis Internasional untuk UMKM Jepang dan Regional Innovation Japan.

Halal Supervisor di Osaka Islamic Center.

Instruktur Washoku (masakan tradisional Jepang).