



Hver gang Fuji træder frem, kan man i reglen også se et menneske, der fotograferer Japans højeste bjerg. Her fra den lange strand, der støder op til fyrretræsskoven Miho No Matsubara.

Tæt på Tokyo ligger et halvhemmeligt himmerige

Shizuoka, Japans Riviera, byder på uovertruffen natur og mad ud til vandet og ind i landet og vil gøre selv den mest stædige hjemmefødning rastløs af udlængsel.

**Lauritz Korfix Schultz,
(tekst og foto), Japan**

1

Shizuoka, et af Japans 47 præfekturer, der med omtrent 3,5 millioner indbyggere er cirka på størrelse med Sjælland, ligger ikke øverst på listen, når udlændinge besøger Japan, idet turen ofte går fra Tokyo ned mod Kyoto. Området byder imidlertid på så mange scener, at man ikke må snyde sig selv for dette område, der går under navnet Japans Riviera. Hovedbyen, der også har navnet Shizuoka, kan nås på under en time med lyntoget Shinkansen fra Tokyo, hvorfra oplevelserne kan begynde. Her er fem anbefalinger til området.

1 Fuji på behagelig afstand

Når Japans højeste bjerg, Fuji, er i syne, er der turister. Det står ikke til at ændre. Man har forsøgt at fordele presset ved fra sommerens begyndelse at indføre en afgift på 2.000 yen (små 100 kroner) for at gå den mest gængse rute op ad bjerget, erfarer avisen The Japan Times. Fyrretræsparken Miho No Matsubara er et godt valg, hvis man vil undgå de værste horder og ikke er til bjergbestigning, men ønsker at nyde synet af bjerget.

I skyggen af titusindvis af svalende fyrretræer og en særdeles stenet strand står Fuji på afstand og troner 3.776 meter mod himlen. Selv om parken og stranden befinder sig 44 kilometer fra Fuji, er bjerget overraskende insisterende i sin fremtræden.

Før i tiden var det ofte fra havet, at imponerede turister første gang mødte synet af Fuji. Ud over nobelprismodtageren Johannes V. Jensen har adskillige danske forfattere skrevet om deres møde med bjerget, hvis kraft er svær at forudsige på forhånd, men som ofte sætter dybe spor i sindet. Her er det forfatter Søren Hallar, der begejstret beskriver det i 1922:

»De fleste af os har vel fjerne Steder, som vi drømmer om engang at se. Her forestiller vi os, at det, vi beundrer og elsker mest, har faaet sit ypperste Udtryk; her venter vi at finde Naturen, Kunsten, Historien, Tidens Virksomhed i rigest Udfoldede ... Da Fuji viste sig for mig, forekom det mig, at jeg nærmede mig en Station paa min Vej gennem Livet, som jeg altid havde vidst, jeg engang skulde forbi«.

Fuji er et vendepunkt. Der er et tydeligt før og efter, og det er svært helt at forklare hvorfor, hvilket man i modsætning til vestlig kultur ikke altid skal i japansk kultur.

2 Japans smukkeste jernbanelinje

Mange togstrækninger i Japan er værd at nyde alene på grund af de spektakulære udsigter. En af de mest indtagende er mellem det yderst tyndbefolkede område Haibara mellem stationerne Kanaya og Senzu inde i hjertet af Shizuoka. I fugleflugtslinje er det ikke langt fra kysten, men terrænet gør det sværere at komme frem. Her har infrastrukturen indrettet sig efter naturen med floden Oigawa, der ender i Surugabugten. Hjorteflokke drikker ved flodbredden, mens temarker gør landskabet, der skærer sig ind i landet mellem bjerge og floden, grønt. Den hvæsende togbane drevet af Oigawa Railway fører dig til stationen

Okuoi Kozyo, der er placeret på en lille halvø. En træhytte agerer afslapningssted, hvor man kan nyde udsigten, indtil det næste tog tager en tilbage eller videre.

Fra halvøen kan man gå langs togsportet 70 meter over vandet op til en anlagt smal vandresti, som går ud i en asfalteret vej, hvorfra der er en sublim udsigt. Landskabet er himmelråbende fotogent, så fotofiltre er ikke nødvendige. Tilbage i Senzu er der forskellige muligheder for at stille sulten. For eksempel på Ebisuya Shokudou, hvor et par ældre japanske kvinder serverer traditionel japansk mad. Mens man i store japanske byer altid kan finde et hotel til et par hundrede kroner, er det særlig vigtigt at være grundig med planlægningen i dette område, da afstandene er store og mulighederne få.

3 Smeltevand fra Fuji falder som silke

I naturparken Fuji-Hakone-Izu ligger et af Japans omtrent 2.500 vandfald, Shiraito No Taki, som også er på Unesco's verdensarvliste. Navnet betyder vandfaldet med hvide tråde, idet vandet, der er smeltet sne fra Fuji, er så tyndt som hvid silke. Vandfaldet er specielt på grund af sin bredde, idet det spænder over omtrent 150 meter med et fald på cirka 20 meter. Bredden giver lyst til ikke blot at betragte faldet på afstand fra en bro for at få overblik, men også at bevæge sig tættere på, zoome ind og falde i staver. Selv om det er smukt i sig selv, er det svært ikke at skele til Fujis majestætiske fremtræden i baggrunden, især når man ved, hvor vandet kommer fra. Området, der også huser nogle cafeer og souvenirbutikker, kan nås på et par timer fra Shizuoka med tog og en bus fra Fujinomiya Station. Også her gælder det at tjekke busplaner inden, medmindre man præjer en taxa, for afgangene er sparsomme.

4 Frisk fisk i en blanding af industri og rå natur

Fisk er en selvfølgelig del af den japanske madkultur, og det er ikke svært at forstå hvorfor. I kystbyerne er det nærmest uomgængeligt at støde på et fiskemarked, fordi industrien, kulturen og efterspørgslen er så massiv. Shimizu, der er en forstad til Shizuoka, er ingen undtagelse.

Klos op ad togstationen ligger Kashi no Ichi Market, hvor man i det ene pakhuis kan se vejrbidte ældre mænd og kvinder i gummistøvler sælge fisk fra Surugabugten i kassevis til grossister og private og i det andet hus finde cirka 20 travle fiskerestauranter, hvor tun mange steder er i højsædet.

Spis på en af restauranterne på anden sal mod havnen, da der er udsigt til Fuji bag ved en række siloer. Rå industri og uspolet natur troner side om side.

Stedet bobler og summer ved frokosttid, og man kan snildt blive mæt for under 100 kroner, men der er også mere eksklusive retter. De små, glinsende fiskeæg ikura smelter på tungen, og i bunden af skålen findes den ris, som så mange japanere savner, når de rejser udenlands. Risene har en ganske speciel smag og konsistens, som ikke er at finde i Danmark.

5 Japans bedste mikrobryggeri

I skyggerne af strandparken Mochimune Ryokuchi Park ligger Japans bedste ølbryggeri, West Coast Brewing, som er opkaldt efter den amerikanske vestkyst. De mest populære øl i Japan, Asahi, Kirin, Sapporo og Suntory, sidder på det meste af markedet, men specialøl fra mindre bryggerier er – som i Danmark – begyndt at få opmærksomhed. For West Coast Brewings vedkommende skyldes det stilsikkerheden i de mange øltyper, der er yderst rost blandt ølnørder. Øllet er ikke specielt japansk, faktisk er WCB amerikansk øjet, men bryggeriet er det mest raffinerede, landet har at byde på inden for specialøl, hvor kvaliteten endnu svinger en anelse. Især ipa og stout er de ferme til, men de eksperimenterer også sikkert med wild ale, sour og hvedeøl. De har fast 12-15 slags på fad, og de er friske.

Da jeg besøgte stedet, duftede der kraftigt af malt fra fremstillingen, og det er i det hele taget klart, at alt i denne lille virksomhed foregår på få kvadratmeter, fra kommunikation til produktion og levering. Bryggeriet har dertil tilknyttet et charmerende overnatningssted, The Villa, samt en onsen, et japansk bad, så man får en helhedsoplevelse. Ved stranden et stenkast derfra ligger flere hippe cafeer og isbutikker. Bryggeriet kan nås på en halv times tid fra Shizuoka by via den søvnige togstation Mochimune.

FAKTA

Rejsen dertil

Klimaaftryk tur-retur: Fly: 2.218 kg CO2 per person (det svarer til at kunne køre ca. 17.429 km i benzinbil).

Privatforbrug: En dansker udleder i snit 13.000 kg CO2 per år.

Hvis den globale temperaturstigning skal holdes under 1,5 grader, skal hver verdensborgers CO2-udledning årligt være under 3.000 kg i 2030 og 1.000 kg i 2050.

Læs om udregningerne bag tallene www.politiken.dk/klimaudregning