ข่าวญี่ปุ่น

ฉบับที่ 3/2562

ฤดูใบไม้ร่วงของประเทศญี่ปุ่น

สวนโมะมิจิดะนิ เมืองมิยะจิมะ ©TAKASHI NISHIKAWA/a.collectionRF /amanaimages

ฤดูใบไม้ร่วงของประเทศญี่ปุ่น

ประเทศญี่ปุ่นแบ่งฤดูกาลออกเป็น 4 ฤดู อันประกอบไปด้วย ฤดูใบไม้ผลิ ฤดูร้อน ฤดูใบไม้ร่วง และ ฤดูหนาว สำหรับฤดูใบไม้ร่วงนั้นอยู่ในช่วงระหว่างกันยายนไปจนถึงพฤศจิกายน

ประเทศญี่ปุ่นตั้งอยู่ในเขตซีกโลกเหนือเส้นศูนย์สูตร จึงมีพันธุ์ไม้นานาชนิดซึ่งผลัดเปลี่ยนสีสันต่างๆในช่วงฤดูใบไม้ร่วง เช่น ต้นเมเปิ้ล เป็นต้น เมื่อเข้าสู่ฤดูใบไม้ร่วง ใบของต้นไม้ต่างๆได้เปลี่ยนจากสีเขียวเป็นสีแดง และสีเหลืองทอง ตั้งแต่ในสมัยโบราณ ชาวญี่ปุ่นชื่นชมสีสันอันงดงามของฤดูใบไม้ร่วงและถ่ายทอดความงดงามเหล่านั้นออกมาเป็นบทกลอนจำนวนมาก

เมื่ออุณหภูมิลดลงจนถึงประมาณ 10 องศาเซลเซียส ใบไม้จะเริ่มเปลี่ยนสี ยิ่งอากาศเย็นลง สีสันของใบไม้ก็จะยิ่งสวยงาม จากการศึกษาพบว่า ต้นไม้ที่เติบโตขึ้นในภูเขามีสีสันของใบไม้เปลี่ยนสีที่สวยงามกว่าต้นไม้ที่เติบโตบนพื้นที่ราบ เนื่องจากต้นไม้บนภูเขาได้รับแสงแดดในปริมาณมาก นอกจากนี้ยังอยู่ในสภาพอากาศที่เย็นและแห้ง กล่าวกันว่าหากเป็นใบไม้สีแดง ใบของต้นเมเปิ้ลมีความงดงามที่สุด ในขณะที่หากเป็นใบไม้สีเหลือง ใบแปะก๊วยที่มีสีเหลืองสดใสก็มีความงดงามไม่แพ้กัน

เสน่ห์อันงดงามของวิวทิวทัศน์ที่ปกคลุมไปด้วยสีแดงและสีเหลืองทอง ทำให้ผู้คนออกไปเพลิดเพลินกับการชมใบไม้เปลี่ยนสีบนภูเขา ชาวญี่ปุ่นชื่นชมใบไม้เปลี่ยนสีในฤดูใบไม้ร่วง ว่ามีความงดงามเช่นเดียวกับดอกไม้ ทั่วทั้งประเทศญี่ปุ่นมีสถานที่ท่องเที่ยวที่มีชื่อเสียงในการชมใบไม้เปลี่ยนสีอยู่หลายแห่ง โดยเฉพาะอย่างยิ่ง นิกโก (จังหวัดโทชิงิ) และอะระชิยะมะ (จังหวัดเกียวโต) เป็นต้น จนกระทั่งปลายเดือนพฤศจิกายน ลมหนาวของฤดูหนาวได้เริ่มพัดผ่าน ใบไม้สีแดงและสีเหลืองของต้นไม้ทั้งหลายก็จะร่วงโรย

ในช่วงตุลาคมและพฤศจิกายน อากาศในประเทศญี่ปุ่นไม่ร้อนและไม่หนาวจนเกินไป ท้องฟ้ามีสีน้ำเงินสดใส หลายครอบครัวต่างใช้โอกาสนี้ออกเดินทางไปชมวิวทิวทัศน์อันงดงาม ไม่เพียงแต่ได้ชื่นชมความงดงามของใบไม้เปลี่ยนสีในช่วงฤดูใบไม้ร่วงเท่านั้น ในชนบทยังสามารถเพลิดเพลินไปกับการเก็บเห็ดมัทซึทะเกะ ผลไม้ประจำฤดูใบไม้ร่วง เช่น องุ่น ส้ม และสาลี่ อีกทั้งหัวมัน และเกาลัด เป็นต้น

วารสารจากญี่ปุ่นฉบับนี้ จะขอแนะนำมนต์เสน่ห์และความงดงามของฤดูใบไม้ร่วงในประเทศญี่ปุ่น เช่น เทศกาลในฤดูใบไม้ร่วง จุดชมวิวใบไม้เปลี่ยนสี และเมนูอาหารประจำฤดูใบไม้ร่วง เป็นต้น หวังว่าทุกท่านจะเพลิดเพลินกับเรื่องราวของฤดูใบไม้ร่วงของประเทศญี่ปุ่นที่วารสารฉบับนี้นำเสนอไปจนถึงหน้าสุดท้าย

Photo/AFLO

© JNTO

© GYRO PHOTOGRAPHY/a.collectionRF /amanaimages

วันชูบุง (วันศารทวิษุวัต)

วันชูบุง คือ วันที่ ดวงอาทิตย์โคจรและพาดผ่านมาตรงเส้นศูนย์สูตรเพื่อจะข้ามจากซีกโลกเหนือไปยังซีกโลกใต้ ซึ่งตามปฏิทินกริกอเรียนที่ใช้กันอยู่ในปัจจุบัน วันดังกล่าวจะตรงกับวันที่ 22 หรือ 23 ของเดือนกันยายน ในวันนี้ พระอาทิตย์จะขึ้นตรงในทิศตะวันออก และจะตกในทิศตะวันตกอย่างพอดี นอกจากนี้ช่วงเวลากลางวัน และกลางคืนก็จะยาวเท่ากันด้วย และกล่าวได้ว่าช่วงเวลาของฤดูใบไม้ร่วงนั้นเริ่มต้นตั้งแต่วันชูบุงไป จนถึงช่วงที่ดวงอาทิตย์อยู่ห่างจากโลกที่สุดซึ่งเป็นช่วงฤดูหนาว ในปีนี้ (พ.ศ. 2562) วันชูบุง ซึ่งตรงกับวันที่ 23 กันยายน ถือเป็นวันหยุดราชการของประเทศญี่ปุ่น วันนี้ ไม่เพียงแต่เป็นการบ่งบอกถึงความเปลี่ยนแปลงของฤดูกาลเท่านั้น แต่ยังเป็นวันที่แสดงการระลึกถึงและแสดงความกตัญญูกตเวทิตาแก่บรรพบุรุษและสมาชิกในครอบครัวที่ล่วงลับไปแล้ว

ตามขนบธรรมเนียมในประเทศญี่ปุ่น เรียกช่วงก่อนและหลังของวันชูบุง (วันศารทวิษุวัต) และวันชุนบุง (วันวสันตวิษุวัต) ว่า “ฮิกัง” ซึ่งมีต้นกำเนิดมาจากศาสนาพุทธ ซึ่งมีความหมายว่า “ฝั่งตรงข้ามของแม่น้ำแห่งความตาย” นั่นคือโลกที่คนเป็นอย่างพวกเรามีชีวิตอยู่ ส่วนอีกฝั่ง คือ สถานที่ที่เหล่าดวงวิญญาณของผู้เสียชีวิตสิงสถิตอยู่ ดังนั้นเพื่อจะให้เหล่าดวงวิญญาณของบรรพบุรุษสงบและไปสู่สุคติ จึงมีการเดินทางไปสักการะยังสุสานของครอบครัว เมื่อเดินทางไปถึงสุสานของครอบครัว จะเริ่มต้นทำความสะอาดสุสาน นำดอกไม้และอาหารไปเซ่นไหว้ พร้อมทั้งจุดธูปและอธิษฐาน ของที่นิยมนำมาเซ่นไหว้ คือ "โอะฮะงิ” มีลักษณะเป็นขนมที่ทำจากข้าวเหนียวปั้นเป็นก้อนและพอกด้วยถั่วแดงบด

Official Facebook ของสถานเอกอัครราชทูตญี่ปุ่นประจำประเทศไทย

ในขณะนี้ สถานเอกอัครราชทูตญี่ปุ่นประจำประเทศไทยได้สร้าง Official Facebook ของสถานเอกอัครราชทูตขึ้น โดยใน Official Facebook นี้ จะประชาสัมพันธ์กิจกรรมและข้อมูลข่าวสารที่เป็นประโยชน์ของสถานเอกอัครราชทูต ขอให้ทุกท่านช่วยกันติดตามข่าวสารผ่านทาง Official Facebook ของสถานเอกอัครราชทูตญี่ปุ่นประจำประเทศไทย

- ติดตาม Official Facebook ของสถานเอกอัครราชทูตญี่ปุ่นประจำประเทศไทยได้ที่ https://www.facebook.com/EMB.JAPANinTHAILAND/
- นอกจากนี้ ท่านยังสามารถติดตาม Official Facebook ของสถานเอกอัครราชทูตญี่ปุ่นประจำประเทศไทยได้ง่ายๆ เพียงแค่สแกน QR Code นี้ด้วยกล้องในโทรศัพท์มือถือของท่าน

EMB.JAPANinTHAILAND/

สถานที่ชมใบไม้เปลี่ยนสี

ชาวญี่ปุ่นชื่นชอบความงดงามของใบไม้เปลี่ยนสีมาตั้งแต่สมัยโบราณ และมีธรรมเนียมเดินทางไปชื่นชมความงดงามของใบไม้เปลี่ยนสียังภูเขา เมื่อเข้าสู่ฤดูใบไม้ร่วง ใบไม้สีแดงสดและสีเหลืองทองอร่ามบนต้นไม้ต่างๆ ต่างดึงดูดผู้คนให้ออกมาชื่นชมตามสถานที่ต่างๆ เช่น ภูเขา วัด และ ศาลเจ้า เป็นต้น ประเทศญี่ปุ่นมีสถานที่ชมใบไม้เปลี่ยนสีที่มีชื่อเสียงอยู่หลายแห่ง วารสารจากญี่ปุ่นฉบับนี้จะขอแนะนำสถานที่ที่มีชื่อเสียงในการชื่นชมกับใบไม้เปลี่ยนสี

สวนเคนโระคุเอ็ง (จังหวัดอิชิกาวะ)

ได้รับการยกย่องว่าเป็น 1 ใน 3 สวนที่สวยงามที่สุดในประเทศญี่ปุ่น นอกจากนี้ ยังได้รับดาว 3 ดวง ซึ่งเป็นลำดับสูงสุดจาก “Michelin Green Guide” จึงเป็นหนึ่งในสถานที่ท่องเที่ยวที่ได้รับความนิยมอย่างมากจากนักท่องเที่ยวต่างประเทศ ภายในสวนแห่งนี้สามารถเพลิดเพลินกับความงดงามของธรรมชาติได้ทั้งสี่ฤดูกาล ไม่ว่าจะเป็น ดอกซากุระในฤดูใบไม้ผลิ ต้นไม้สีเขียวขจีในฤดูร้อน ใบไม้เปลี่ยนสีในฤดูใบไม้ร่วง และหิมะที่ปกคลุมต้นไม้ในฤดูหนาว โดยเฉพาะอย่างยิ่งในฤดูใบไม้ร่วง สีสันอันสดใสทั้งสีแดงและสีเหลืองจากใบไม้เปลี่ยนสีของต้นเมเปิ้ลกว่า 340 ต้น ปกคลุมบรรยากาศภายในสวนแห่งนี้ให้ยิ่งดูงดงาม

© JNTO

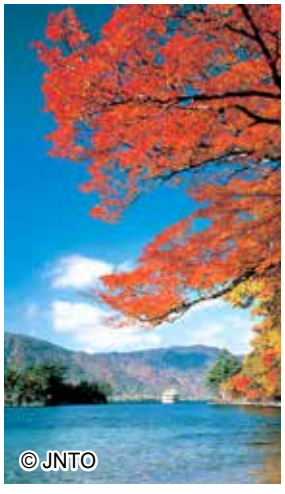
© JNTO

วัดไดโกะจิ (จังหวัดเกียวโต)

วัดไดโกะจิปลูกสร้างบนพื้นที่ขนาดใหญ่ตั้งแต่เชิงเขาไปจนถึงยอดเขาไดโกะซัง ภายในพื้นที่วัดปลูกสร้างอาคารต่างๆ เช่น พระอุโบสถ เจดีย์ 5 ชั้น เป็นต้น ถือเป็นวัดที่มีขนาดใหญ่ที่สุดภายในเมืองเกียวโต วัดไดโกะจินอกจากจะมีชื่อเสียงในเรื่องสถานที่ชมดอกซากุระในฤดูใบไม้ผลิแล้ว ยังมีพันธุ์ไม้ที่ใบเปลี่ยนสี เช่น ต้นเมเปิ้ล อยู่เป็นจำนวนมาก จึงทำให้เป็นจุดชมใบไม้เปลี่ยนสีที่งดงามยิ่งในฤดูใบไม้ร่วง โดยเฉพาะอย่างยิ่ง สระน้ำใกล้ๆบริเวณอาคารเบนเทนโดะ มีจุดชมวิวทิวทัศน์ใบไม้เปลี่ยนสีที่งดงามมาก มีมรดกทางวัฒนธรรมที่รวมไปถึงสมบัติทางวัฒนธรรมของชาติและมรดกทางวัฒนธรรมที่มีคุณค่าอย่างสูง รวมกว่า 1 แสนชิ้น นอกจากนี้ยังมีบางส่วนได้รับการขึ้นทะเบียนเป็นมรดกของโลกด้วย

ทะเลสาบโทะวะดะโกะ (จังหวัดฮาโอโมริและจังหวัดอาคิตะ)

"ทะเลสาบโทะวะดะโกะ" มีพื้นที่อยู่ในจังหวัดอาโอโมริและจังหวัดอาคิตะ พื้นผิวน้ำสีครามของทะเลสาบแห่งนี้กว้างใหญ่ไพศาลและมีความงดงามที่น่าค้นหา ตลอดระยะทางประมาณ 14 กิโลเมตรจากทะเลสาบโทะวะดะโกะ ธารน้ำใสของกระแสน้ำ "โอะอิระเซะ" ที่ไหลผ่านซอกหินและต้นไม้ต่างๆ ดูแล้วเพลิดเพลินจนลืมเวลา บรรยากาศสบายๆ ในฤดูใบไม้ร่วง ช่วยให้เพลิดเพลินกับสีสันของต้นบีชและต้นคัทซึระ ถึงแม้ว่าวิวทิวทัศน์ที่สวยงามนี้จะสามารถเพลิดเพลินได้ตลอดทั้งปี แต่ในช่วงใบไม้เปลี่ยนสีของฤดูใบไม้ร่วง วิวทิวทัศน์เหล่านี้จะยิ่งถูกแต่งแต้มด้วยสีสันอันงดงามตระการตา



ลานหินผานะกะโทะโระ (จังหวัดไซตามะ)

ลานหินผา "นะกะโทะโระ" ในจังหวัดไซตามะ แหล่งท่องเที่ยวที่แวดล้อมไปด้วยความงดงามทางธรรมชาติ ซึ่งใช้เวลาในการเดินทางจากใจกลางกรุงโตเกียวประมาณ 2 ชั่วโมง ได้รับความนิยมในฐานะสถานที่ท่องเที่ยวมาตั้งแต่ยุคสมัยเมจิ (ค.ศ. 1868-1912) ในปัจจุบัน มีนักท่องเที่ยวมาเยือนประมาณ 3 ล้านคนต่อปี บริเวณใจกลาง "นะกะโทะโระ" มีแม่น้ำอะระคะวะไหลผ่านชายฝั่งทั้งสองข้างถูกปกคลุมไปด้วยธรรมชาติและวิวทิวทัศน์ที่งดงาม ในฤดูใบไม้ร่วงสามารถเพลิดเพลินไปกับทัศนียภาพของลุ่มแม่น้ำอะระคะวะที่ถูกปกคลุมไปด้วยใบไม้เปลี่ยนสีพร้อมกับบรรยากาศที่เย็นสบาย โดยเฉพาะอย่างยิ่ง จุดชมวิวที่มีชื่อเสียงอย่าง ลานโขดหิน "อิวะดะทะมิ" ที่ทอดยาวต่อเนื่องกันกว่า 500 เมตร สีของใบไม้เปลี่ยนสีของผาแดงที่อยู่ในฝั่งตรงข้ามตัดกับบรรยากาศโดยรอบเป็นวิวทิวทัศน์ที่งดงามเกินกว่าจะบรรยาย

สวนเมจิจิงงุไกเอ็ง (กรุงโตเกียว)

ใบไม้สีเหลืองของต้นแปะก๊วยที่เรียงรายเป็นระยะทางกว่า 300 เมตร ในสวนเมจิจิงงุไกเอ็ง เป็นจุดชมวิวใบไม้เปลี่ยนสีที่มีชื่อเสียงแห่งหนึ่งในกรุงโตเกียว ตลอดทั้งสองข้างทางของถนนเต็มไปด้วยสีเหลืองทองของต้นแปะก๊วยที่เรียงรายทั้ง 146 ต้น เมื่อมองจากถนนอะโอะยะมะ จะมองเห็นวิวทิวทัศน์ที่งดงามราวกับภาพเขียนขนาดใหญ่ที่กว้างไกลไปจนสุดลูกหูลูกตา

เทศกาลในฤดูใบไม้ร่วง

เทศกาลในฤดูใบไม้ร่วงของประเทศญี่ปุ่น จัดขึ้นเพื่อแสดงความซาบซึ้งใจต่อการเก็บเกี่ยวผลผลิตทางกสิกรรมที่อุดมสมบูรณ์ รวมไปถึงขอพรให้ผลผลิตทางการเกษตรอุดมสมบูรณ์ในปีถัดไป อีกทั้งเป็นการแสดงออกถึงประวัติศาสตร์และประเพณีพื้นบ้าน และมีความเชื่อมโยงกับพิธีกรรมทางการกสิกรรม ซึ่งสามารถสัมผัสได้ถึงบรรยากาศที่แตกต่างไปจากเทศกาลในฤดูกาลอื่นๆ นอกจากนี้ฤดูใบไม้ร่วงยังเป็นฤดูกาลในการชมใบไม้เปลี่ยนสี จึงสามารถเพลิดเพลินไปกับเทศกาลและการท่องเที่ยวไปพร้อมๆ กัน

เทศกาลคะมิอะริ (จังหวัดชิมาเนะ)

ปฏิทินโบราณของประเทศญี่ปุ่น เรียกเดือนตุลาคมว่า เดือนที่ไม่มีเทพเจ้าสถิตอยู่ เนื่องจากเทพเจ้าทั่วทั้งประเทศญี่ปุ่นจะเดินทางไปรวมตัวกันสถิต ณ ศาลเจ้าอิซุโมะ จึงมีการจัดงานเทศกาล “คะมิอะริ (แปลว่า “มีเทพเจ้าสถิตอยู่”)” พร้อมมีการประกอบพิธีกรรมโบราณที่มีความศักดิ์สิทธิ์ระหว่างเทพเจ้ากับมนุษย์

เทศกาลนางาซากิคุนชิ (จังหวัดนางาซากิ)

เทศกาลนางาซากิคุนชิ จัดขึ้นระหว่างวันที่ 7-9 ตุลาคม ณ ศาลเจ้าซุวะ เมืองนางาซากิซึ่งอยู่ใจกลางจังหวัดนางาซากิ เทศกาลนี้มีประวัติศาสตร์ยาวนานกว่า 380 ปี และได้รับการขึ้นทะเบียนจากรัฐบาลญี่ปุ่นให้เป็น “มรดกทางวัฒนธรรมพื้นบ้านที่จับต้องไม่ได้ซึ่งมีความสำคัญ”

เทศกาลนี้จัดโดย “ชุมชนนักเต้นรำ (Dance Community)” 77 ชุมชนที่ก่อตั้งขึ้นเมื่อปี ค.ศ. 1672 โดยชุมชนที่มีพื้นที่ใกล้เคียงกัน 11 ชุมชนเป็นผู้ควบคุมการจัดงานเทศกาล แบ่งกลุ่มการเต้นรำออกเป็น 7 กลุ่ม โดยแต่ละกลุ่มหมุนเวียนผลัดเปลี่ยนในการจัดเทศกาลตามลำดับ แต่ละกลุ่มมีการเต้นรำและรถแห่ที่เป็นเอกลักษณ์ของกลุ่มตัวเอง ดังนั้นหากจะรับชมความหลากหลายทั้งหมดของงานเทศกาลนี้ ต้องใช้เวลาอย่างน้อย 7 ปี ด้วยเหตุนี้ จึงเป็นการกระตุ้นให้เทศกาลมีความครึกครื้นอย่างยิ่ง

งานเทศกาลเริ่มต้นตั้งแต่เช้า ในวันที่ 7 ตุลาคม การแห่รถแห่ในรูปแบบต่างๆ พร้อมทั้งการแสดงระบำโดยกลุ่มนักแสดง 5 กลุ่ม จากนั้นไฮไลท์ของงาน คือการบรรเลงดนตรีจากเครื่องดนตรีโบราณ ไปพร้อมกับการแสดงระบำมังกรไล่คาบก้อนทอง

เทศกาลประจำปีของศาลเจ้าทชีรุโอะกะฮัจจิมังงุ (จังหวัดคานางะวะ)

ระหว่างวันที่ 14-16 กันยายน ของทุกๆปี มีการจัดเทศกาลขนาดใหญ่ที่ศาลเจ้าทชีรุโอะกะฮัจจิมังงุ ที่ตั้งอยู่ทางตะวันตกเฉียงใต้ของเมืองคะมะคุระ ซึ่งห่างจากกรุงโตเกียวประมาณ 45 กิโลเมตร พิธีกรรม “ยะบุซะเมะ” หรือ การประชันทักษะการยิงธนูบนหลังม้า ที่จัดในวันสุดท้าย ถือเป็นไฮไลท์ของเทศกาล

ในพิธีกรรม “ยะบุซะเมะ” ผู้ประชันจะควบม้าไปพร้อมกับยิงธนูให้เข้าเป้า เป้าซึ่งทำจากไม้ขนาดประมาณ 68 ตร.ซม. หนา 1 ซม. และอยู่ห่างจากผู้ประชันประมาณ 80 เมตร ผู้ประชันจำเป็นต้องยิงลูกธนูอย่างต่อเนื่อง เพื่อที่จะยิงธนูให้เข้าเป้าทั้ง 3 เป้า เมื่อลูกธนูยิงถูกเป้า เสียงปรบมือและเสียงเชียร์จากผู้ชมก็จะดังกึกก้องไปทั่วทั้งงาน

© Yuki Shimazu (https://flic.kr/p/9zC1zm)

เทศกาลจิได (จังหวัดเกียวโต)

เทศกาลจิได เทศกาลโบราณของประเทศญี่ปุ่นและถือเป็น 1 ใน 3 เทศกาลใหญ่ของจังหวัดเกียวโต เทศกาลจิไดจัดขึ้นในวันที่ 22 ตุลาคม ณ ศาลเจ้าเฮอันซึ่งตั้งอยู่ทางตะวันออกของจังหวัดเกียวโต ไฮไลท์ของงาน อยู่ในช่วงเที่ยงวัน ขบวนแห่แต่งชุดบุคคลต่างๆ ตามประวัติศาสตร์ของจังหวัดเกียวโต ที่มีความยาวกว่า 2 กิโลเมตร เดินทางจากพระราชวังในจังหวัดเกียวโตมาจนถึงศาลเจ้าเฮอัน เป็นระยะทางประมาณ 4.5 กิโลเมตร โดยคนสุดท้ายของขบวนจะเดินทางถึงศาลเจ้าเฮอันในเวลาประมาณ 4 โมง

ขบวนแห่ใช้ชุดแต่งกาย บังเหียนม้า เครื่องประดับ และรองเท้า ซึ่งจำลองขึ้นตามประวัติศาสตร์ ราวๆ 12,000 ชิ้น สิ่งของต่างๆเหล่านี้ได้ถูกผลิตขึ้นใหม่โดยอ้างอิงตามการศึกษาค้นคว้าทางประวัติศาสตร์อย่างสมบูรณ์ รวมถึงใช้วัตถุดิบและการย้อมสีแบบเดียวกับต้นฉบับในอดีต ใช้งบประมาณทั้งหมดประมาณ 2,500-3,000 ล้านเยน ด้วยเหตุนี้จึงกล่าวได้ว่าขบวนแห่ในเทศกาลนี้เป็นดั่งพิพิธภัณฑ์เคลื่อนที่ ผู้ชมไม่เพียงแต่จะได้ชมความงดงามของชุดแต่งกายที่ถูกสวมใส่ในขบวนแห่เท่านั้น แต่ยังสามารถชมประวัติศาสตร์อันเจริญรุ่งเรือง วัฒนธรรมและประเพณีพื้นบ้านของเกียวโตที่ถูกสร้างขึ้นใหม่อีกครั้ง

© Patrick Vierthaler (https://flic.kr/p/2ciRanM)

© R. Fred Williams (https://flic.kr/p/7rDmtF)

เทศกาลคิชิวะดะดันจิริ (จังหวัดโอซาก้า)

เทศกาลที่บรรยากาศเต็มเปี่ยมไปด้วยความครึกครื้น ตัวแทนจากท้องถิ่นสวมใส่เสื้อคลุม “ฮัปปิ” รูปแบบเดียวกันลากรถไม้เลื่อนที่แกะสลัก 34 คัน ไปรอบย่านเมืองปราสาทโดยเฉพาะ ทุกๆ มุมถนนที่ผ่าน ต้องใช้กำลังในการลากรถไม้อย่างมาก จึงถือเป็นจุดชมเทศกาลที่ดีที่สุด ในตอนกลางคืน ขบวนรถประดับประดาด้วยตะเกียงกระดาษ ช่วยให้มองเห็นบรรยากาศที่แตกต่างไปจากตอนกลางวัน

© JNTO

สัมผัสรสชาติอาหารของฤดูใบไม้ร่วง

ฤดูใบไม้ร่วงของประเทศญี่ปุ่นนั้นอุดมไปด้วยวัตถุดิบอาหารเลิศรส จนมีคำกล่าวว่า “ฤดูใบไม้ร่วง ฤดูกาลแห่งการเจริญอาหาร” โดยเฉพาะอย่างยิ่ง ปลาซัมมะ (Saury) ในช่วงเวลานั้นจะอุดมไปด้วยไขมัน ซึ่งทำให้มีรสชาติอร่อยที่สุด นอกจากนี้ หากกล่าวถึงราชาแห่งวัตถุดิบของฤดูใบไม้ร่วง เห็ดต่างๆ เช่น เห็ดมัทซึทะเกะ และเกาลัด ถือเป็นวัตถุดิบชั้นเลิศของฤดูกาลนี้ วารสารจากญี่ปุ่นฉบับนี้จึงขอแนะนำเมนูอาหารอันโอชะของฤดูใบไม้ร่วง

มัทซึทะเกะโดบิมมุชิ (ซุปเห็ดมัทซึทะเกะในกาดินเผา)

ฤดูใบไม้ร่วงเป็นช่วงเวลาที่มีวัตถุดิบอาหารเลิศรสมากมาย ในบรรดาวัตถุดิบเหล่านั้น “เห็ดมัทซึทะเกะ” ถือเป็นวัตถุดิบอันล้ำค่าที่หาได้ยากยิ่งของฤดูใบไม้ร่วง ซึ่งมีความเป็นเลิศทั้งกลิ่นและรสชาติ

“โดบิมมุชิ” คือ อาหารประเภทหนึ่งที่นำเอาวัตถุดิบต่างๆ ใส่ลงไปในกาดินเผา จากนั้นเติมซุปลงไปในหม้อดินแล้วนำไปนึ่ง ในการทำเมนูนี้เริ่มจากหั่นเห็ดมัทซึทะเกะบางๆเป็นแนวยาว จากนั้นใส่เนื้อไก่หรือกุ้ง และแปะก๊วยลงในกาดินเผา เติมน้ำซุป ติดเตาไฟต้มจนได้ที่ แล้วปิดเตาไฟใส่ใบมิทซึบะ แล้วจึงปิดฝาและนึ่งอีกครั้ง กลิ่นหอมที่เป็นเอกลักษณ์ของเห็ดมัทซึทะเกะ ยิ่งช่วยให้รู้สึกเจริญอาหาร

ทะคิโคะมิโกะฮัง (ข้าวอบ)

อาหารเมนูประเภทข้าวของญี่ปุ่นประเภทหนึ่ง โดยในตอนหุงข้าวใส่วัตถุดิบต่างๆลงไปหุงพร้อมกับข้าวด้วย โดยปกติตอนหุงข้าวจะเติมเครื่องปรุงรสชาติ เช่น เกลือ โชยุ เหล้าสาเก และน้ำซุปลงไปด้วย และมักจะใช้วัตถุดิบตามฤดูกาล เช่น ในฤดูใบไม้ร่วงก็จะใช้วัตถุดิบที่เก็บเกี่ยวได้ในฤดูกาลนี้ เช่น เห็ดต่างๆ (เห็ดหอม เห็ดไมตาเกะ) แครอท โกโบ เป็นต้น ประโยชน์ของการหุงข้าวพร้อมกับวัตถุดิบต่างๆพร้อมกัน คือ ข้าวสามารถดูดซึมรสชาติของวัตถุดิบทั้งหมดเอาไว้ได้

ปลาซัมมะย่างเกลือ

ไม่ว่าจะอย่างไร หากกล่าวถึงเมนูอาหารของฤดูใบไม้ร่วง ต้องนึกถึง “ปลาซัมมะย่างเกลือ” ปลาซัมมะที่อุดมไปด้วยไขมันเมื่อนำมาย่างบนเตาถ่านนั้นมีรสชาติอร่อยที่สุด กลิ่นย่างถ่านยิ่งช่วยให้ปลามีกลิ่นหอมน่ารับประทาน เมื่อรับประทานคู่กับเครื่องปรุงรสต่างๆ เช่น มะนาว ส้มยุซุ น้ำจิ้มพอนซึ โชยุ หรือแม้กระทั่ง หัวไชเท้าขูด ยิ่งช่วยให้เมนูนี้มีรสชาติอร่อยจนหยุดรับประทานไม่ได้ นอกจากนี้ ปลาซัมมะยังสามารถนำมาประกอบเป็นอาหารจานอร่อยในเมนูอื่นๆได้อีกหลายเมนู เช่น ซาชิมิ หรือดองในน้ำส้มสายชู แล้วนำมาทำเป็นโอชิซูชิ (ซูชิรูปแบบหนึ่งที่ใช้แม่พิมพ์กด) เป็นต้น

ขนมดังโงะเสียบไม้ราดด้วยถั่วแดงบดผสมเกาลัด

“ขนมดังโงะ” เป็นหนึ่งในขนมโบราณของประเทศญี่ปุ่น ทำจากแป้งข้าวเหนียวใส่น้ำ ปั้นเป็นก้อนกลม แล้วนำไปต้มในน้ำร้อน นำมาเสียบไม้ไม้ละประมาณ 3-4 ลูก “เกาลัด” ถือเป็นวัตถุดิบสำหรับทำขนมประจำฤดูใบไม้ร่วงนำมาผสมกับถั่วแดงบดที่มีรสหวานแล้วราดบนขนมดังโงะเสียบไม้ ถั่วแดงบดผสมเกาลัด มีกลิ่นหอม รสชาติหวานกลมกล่อม เข้ากันได้อย่างดีกับชาเขียวร้อนๆ

©Kazu/a.collectionRF /amanaimages

วัตถุดิบประจำฤดูใบไม้ร่วง

©JAPACK/a.collectionRF/ amanaimages

หนึ่งในเสน่ห์ของประเทศญี่ปุ่นคือ สามารถเพลิดเพลินไปกับฤดูกาลทั้งสี่ได้ นอกจากจะสามารถสัมผัสความเปลี่ยนแปลงของฤดูกาลผ่านความรู้สึกทางกายแล้ว ยังสามารถเพลิดเพลินไปกับวัตถุดิบอาหารประจำฤดูกาลได้อีกด้วย ไม่เพียงเท่านั้น วัตถุดิบประจำฤดูกาลยังอุดมไปด้วยสารอาหารปริมาณมาก ซึ่งได้รับจากแสงอาทิตย์และผืนดินที่ใช้เพาะปลูกอีกด้วย

สำหรับเกษตรกรที่ปลูกข้าว ฤดูใบไม้ร่วงเป็นช่วงเวลาในการเก็บเกี่ยวผลผลิต หลังจากเริ่มดำนาปลูกข้าว 6 เดือน ท้องนาจะเต็มไปด้วยสีเหลืองทองอร่ามของต้นข้าว และเตรียมพร้อมที่จะเก็บเกี่ยว ในภูมิภาคโฮคุริคุ (พื้นที่ติดทะเลญี่ปุ่นอยู่ทางทิศตะวันตกของเกาะฮอนชู) เก็บเกี่ยวผลผลิตในช่วงกลางเดือนกันยายน ในขณะที่ภูมิภาคคิวชูที่มีอากาศอบอุ่น ช่วงปลายเดือนตุลาคม เป็นช่วงที่เก็บเกี่ยวผลผลิตมากที่สุด ผลไม้ประจำฤดูร้อนอย่างแตงโมเริ่มหายไปจากชั้นวางของในซุปเปอร์มาร์เก็ต ผลไม้ประจำฤดูใบไม้ร่วง อย่าง องุ่น และสาลี่เริ่มถูกนำมาวางแทน จากนั้นอีกสักพัก แอปเปิ้ล ลูกพลับ และส้มก็จะค่อยๆ ทยอยเข้ามาแทนที่

ผักในฤดูใบไม้ร่วงก็มีมากมาย ไม่ว่าจะเป็น มะเขือม่วง เห็ดต่างๆ มันเทศ ฟักทอง เผือก และหัวไชเท้า เป็นต้น นอกจากนี้วัตถุดิบทางทะเลประจำฤดูใบไม้ร่วง เช่น ปลาซัมมะ ปลาซาบะ ปลาอิวะชิ ก็เริ่มนำมาวางขาย ปลาเหล่านี้อยู่ในช่วงที่อุดมสมบูรณ์เต็มไปด้วยไขมัน จึงทำให้มีรสชาติอร่อยและมีประโยชน์ต่อร่างกาย

การชมแสงจันทร์แห่งฤดูใบไม้ร่วง

ขึ้น 15 ค่ำ เดือนกันยายน (ขึ้น 15 ค่ำ เดือน 8 ตามปฏิทินโบราณของประเทศญี่ปุ่น) มีประเพณีโบราณในการเฉลิมฉลองการเก็บเกี่ยวผลผลิต ไปพร้อมกับชมความงดงามของดวงจันทร์ ซึ่งถือเป็นธรรมเนียมที่มีสุนทรียะและงดงามอย่างยิ่ง ผู้คนต่างประดับประดาและวางเครื่องบูชาไว้ในพื้นที่ซึ่งสามารถมองเห็นดวงจันทร์ได้ เช่น ระเบียงหรือข้างหน้าต่าง หญ้าจำพวกแขมและเลาถูกจัดไว้อย่างสวยงามในแจกันดอกไม้ อาหารประจำฤดูกาล เช่น ขนมดังโงะ สาลี่ ลูกพลับ องุ่นถูกจัดเรียงไว้ในภาชนะเพื่อบูชา

ประเพณีการเฉลิมฉลองพระจันทร์เต็มดวงเริ่มขึ้นในประเทศญี่ปุ่นตั้งแต่ยุคสมัยเฮอัน (ค.ศ. 794-ค.ศ.1185) จากบันทึกพบว่า ตั้งแต่ในปี ค.ศ. 909 คำว่า “วันเพ็ญ (ขึ้น 15 ค่ำ เดือน 8)” ถูกชนชั้นสูงในพระราชวังนำมาใช้ในบทประพันธ์และดนตรี

ผู้คนรับประทานขนมดังโงะ ซึ่งทำจากข้าวที่ถูกตำและปั้นเป็นก้อนกลมคล้ายกับดวงจันทร์ ทำให้รู้สึกเหมือนกับได้แบ่งปันอาหารร่วมกับเทพเจ้าแห่งจันทรา

ขนมไหว้พระจันทร์ของประเทศไทยกับขนมสึคิมิดังโงะของประเทศญี่ปุ่น

ในช่วงเดือนกันยายนของทุกปี ในประเทศไทยมีการเฉลิมฉลองเทศกาลไหว้พระจันทร์ โดยประเพณีการไหว้พระจันทร์นี้ประเทศไทยได้รับมาจากประเทศจีน ซึ่งเทศกาลไหว้พระจันทร์ในปี พ.ศ. 2562 ตรงกับวันศุกร์ที่ 13 กันยายน ชาวไทยเชื้อสายจีนเฉลิมฉลองเทศกาลนี้ ด้วยการบูชาพระจันทร์ด้วยขนมไหว้พระจันทร์ ไส้ของขนมไหว้พระจันทร์ในประเทศไทยมีรสชาติหลากหลาย ยกตัวอย่างเช่น เม็ดบัว ทุเรียน ชาเขียว ครีมคัสตาร์ด เป็นต้น

ในขณะที่ ขนมสึคิมิดังโงะ ของบูชาในประเพณีชมแสงจันทร์ของประเทศญี่ปุ่น ทำจากข้าวตำจนเป็นก้อน จากนั้นปั้นเป็นก้อนกลมเปรียบเสมือนดวงจันทร์ แสดงถึงการเจริญงอกงามของพืชผล และแสดงความซาบซึ้งใจต่อการเก็บเกี่ยวผลผลิตทางการเกษตรอันอุดมสมบูรณ์ เนื่องจากประเพณีนี้มีขึ้นในขึ้น 15 ค่ำ จึงใช้ขนมสึคิมิดังโงะจำนวน 15 ลูก เรียงเป็นรูปทรงคล้ายปิรามิด

ห้องเรียนภาษาญี่ปุ่น

คำที่ใช้ในชีวิตประจำวัน

วารสารจากญี่ปุ่นในฉบับที่แล้ว เราได้ทำความรู้จักกับคำทักทายในภาษาญี่ปุ่นกันไปแล้ว แต่ในชีวิตประจำวันยังมีคำอีกหลายคำที่เรามักจะใช้กันอยู่เป็นประจำ ยกตัวอย่างเช่น คำขอบคุณ คำขอโทษ และคำบอกลา เป็นต้น ซึ่งถือเป็นคำที่ขาดไม่ได้เลยเช่นเดียวกับคำทักทาย ในภาษาญี่ปุ่นเองก็มีคำเหล่านี้ใช้กันอยู่หลายคำ เราจะเริ่มจากคำง่ายๆ กันก่อน ลองมาดูกันว่ามีคำว่าอะไรบ้าง

อะริงะโต โกะซะอิมะสุ

ขอบคุณครับ/ค่ะ

เป็นคำขอบคุณอย่างสุภาพ คนไทยเราอาจจะพอคุ้นหูอยู่บ้าง ทั้ง อาริงาโต้ อาริงาโตะ ก็คือคำคำเดียวกันนี้เอง โดยคำว่า “โกะซะอิมะสุ” เป็นคำสุภาพ

จะพูดว่า “อะริงะโต” เฉยๆ ก็ได้ แต่หากต้องการขอบคุณด้วยความสุภาพก็ควรพูดให้ครบ

สึมิมะเซ็น โกะเมน นะซะอิ

ขอโทษครับ/ค่ะ

ทั้ง 2 คำนี้เป็นคำที่ใช้กล่าวขอโทษทั้งคู่ แต่มีข้อแตกต่างกันเล็กน้อย

สึมิมะเซ็น จะมีความหมายในเชิงยอมรับว่าตนเองเป็นฝ่ายผิดจึงขอโทษอีกฝ่าย

ส่วน โกะเมน นะซะอิ จะเป็นคำที่เน้นความรู้สึกที่อยากขอให้อีกฝ่ายยกโทษให้

สะโยนะระ ลาก่อน

คำอำลาที่คนไทยเราน่าจะคุ้นหูกันดี มักจะอ่านเป็น ซาโยนารา ซาโยนาระ แล้วแต่ความคุ้นเคย

ใช้ในการบอกลา แต่ความจริงแล้วคำนี้เป็นคำที่ไม่ค่อยมีโอกาสได้ใช้ในชีวิตประจำวันเท่าไรนัก

เนื่องจากมีความหมายในเชิง “คงไม่ได้พบกันอีกแล้ว” ในการบอกลาโดยทั่วไปจะใช้คำอื่น

อย่างคำว่า มะทะอะชิตะ (ไว้เจอกันพรุ่งนี้) หรือคำง่ายๆ อย่าง ไปไป (บ๊ายบาย) กันมากกว่า

ภาษาญี่ปุ่นเป็นภาษาที่มีการเลือกใช้คำตามสถานการณ์อย่างหลากหลาย
แม้จะเป็นคำที่มีความหมายจำพวกเดียวกันก็อาจจะมีนัยยะแฝงที่แตกต่างกัน
อย่างคำว่า สึมิมะเซ็น กับ โกะเมนนะซะอิ บ่อยครั้งก็เป็นเรื่องยากสำหรับคนต่างชาติ
ที่จะเข้าใจถึงข้อแตกต่างเล็กๆ น้อยๆ ในคำเหล่านี้
ซึ่งเราก็ต้องค่อยๆ เรียนรู้กันไปทีละเล็กทีละน้อย แล้วไว้พบกันใหม่ในฉบับหน้าครับ

การประชุมรัฐมนตรีต่างประเทศอาเซียน

ในระหว่างวันที่ 29 กรกฎาคม ถึงวันที่ 3 สิงหาคม ที่ผ่านมา มีการจัดการประชุมรัฐมนตรีต่างประเทศอาเซียน ณ กรุงเทพฯ ประเทศไทย โดย นายทะโร โคโนะ รัฐมนตรีว่าการกระทรวงการต่างประเทศญี่ปุ่น (ณ เวลานั้น) เป็นตัวแทนของประเทศญี่ปุ่นเข้าร่วมการประชุมในครั้งนี้

ในวันที่ 31 กรกฎาคม นายทะโร โคโนะ รัฐมนตรีว่าการกระทรวงการต่างประเทศญี่ปุ่น (ณ เวลานั้น) เดินทางถึงประเทศไทย และ เดินทางต่อไปยังสาธารณรัฐฟีจี ในวันที่ 3 สิงหาคม ที่ผ่านมา โดยตลอดระยะเวลาทั้ง 4 วัน ได้เข้าร่วมการประชุมรัฐมนตรีต่างประเทศอาเซียน และการประชุมที่เกี่ยวข้องอีก 5 การประชุม เข้าพบหารือในระดับทวิภาคีและไตรภาคี 16 ครั้ง

ในคืนวันที่ 1 สิงหาคม รัฐมนตรีว่าการกระทรวงการต่างประเทศญี่ปุ่น เข้าร่วมงานเลี้ยงอาหารค่ำซึ่งจัดโดยประเทศไทยในฐานะประธานอาเซียน ภายในงานเลี้ยงอาหารค่ำมีการฉายวีดีโอแนะนำรัฐมนตรีแต่ละท่านซึ่งจัดทำโดยแต่ละประเทศ สำหรับวีดีโอแนะนำ รัฐมนตรีว่าการกระทรวงการต่างประเทศญี่ปุ่น มีฉากที่สร้างรอยยิ้มให้กับผู้เข้าร่วมงานเลี้ยงในวันนั้น เช่น ฉากพากย์เสียงอะนิเมชั่นเรื่อง Golgo13 ฉากการแสดงมายากล และฉากร้องเพลงร่วมกับตัวการ์ตูนคิตตี้ เป็นต้น นอกจากนี้ ในเว็บไซต์ของรัฐมนตรีว่าการกระทรวงการต่างประเทศญี่ปุ่น (https://www.taro.org) ยังเขียนถึง วีดีโอของ นายดอน ปรมัตถ์วินัย รัฐมนตรีว่าการกระทรวงการต่างประเทศไทย ที่แสดงการฝึกซ้อมมวยไทยว่า “มีความสนุกสนานและได้รับความนิยมจากผู้เข้าร่วมงานอย่างมาก”

งานเลี้ยงอาหารค่ำ (ภาพจากกระทรวงการต่างประเทศไทย)

เข้าพบหารือในระดับทวิภาคีระหว่างประเทศไทยกับประเทศญี่ปุ่น (ภาพจากกระทรวงการต่างประเทศญี่ปุ่น)

การประชุมรัฐมนตรีต่างประเทศอาเซียน-ญี่ปุ่น (ภาพจากกระทรวงการต่างประเทศญี่ปุ่น)

ข่าวสถานเอกอัครราชทูตญี่ปุ่น

News from Embassy of Japan

การประชุมรัฐมนตรีเศรษฐกิจอาเซียน

ในวันที่ 7 และ 8 กันยายน ที่ผ่านมา นายฮิโรชิเกะ เซโกะ รัฐมนตรีกระทรวงเศรษฐกิจ การค้า และอุตสาหกรรมของญี่ปุ่น (METI) เข้าร่วม “การประชุมระหว่างรัฐมนตรีเศรษฐกิจอาเซียนและรัฐมนตรีเศรษฐกิจการค้าและอุตสาหกรรมของญี่ปุ่น ครั้งที่ 25” และ “การประชุมรัฐมนตรีความตกลงหุ้นส่วนเศรษฐกิจระดับภูมิภาค (RCEP) ครั้งที่ 7” ในการประชุมครั้งนี้ ยังมีโอกาสได้เข้าพบหารือในระดับทวิภาคีกับนายจุรินทร์ ลักษณวิศิษฏ์ รองนายกรัฐมนตรีและรัฐมนตรีว่าการกระทรวงพาณิชย์ Mr.Ramon M. Lopez รัฐมนตรีกระทรวงการค้าและอุตสาหกรรมฟิลิปปินส์ Mr.Chan Chun Sing รัฐมนตรีกระทรวงการค้าและอุตสาหกรรมสิงคโปร์ Mr.Piyush Goyal รัฐมนตรีว่าการกระทรวงพาณิชย์และอุตสาหกรรมอินเดีย และ Mr.Simon Birmingham รัฐมนตรีกระทรวงการค้า การท่องเที่ยวและการลงทุนออสเตรเลีย ในการประชุมรัฐมนตรีกระทรวงเศรษฐกิจ การค้า และอุตสาหกรรมของญี่ปุ่นได้เสนอเรื่องเวทีหารือด้านการปฏิวัติอุตสาหกรรม ครั้งที่ 4 (4IR) เพื่อเตรียมสภาพความพร้อมเพื่อก้าวไปสู่สังคมนวัตกรรมทางด้านดิจิทัลประเทศญี่ปุ่นและอาเซียน ซึ่งได้รับการตอบรับด้วยความยินดีจากประเทศต่างๆ ในภูมิภาคอาเซียน

การประชุมระหว่างรัฐมนตรีเศรษฐกิจอาเซียนและรัฐมนตรีเศรษฐกิจการค้าและอุตสาหกรรมของญี่ปุ่น

นายฮิโรชิเกะ เซโกะ รัฐมนตรีกระทรวงเศรษฐกิจ การค้าและอุตสาหกรรมของญี่ปุ่น

รัฐมนตรีกระทรวงเศรษฐกิจ การค้า และอุตสาหกรรมของญี่ปุ่น และรองนายกรัฐมนตรีและรัฐมนตรีว่าการกระทรวงพาณิชย์

งานวันกองกำลังป้องกันตนเอง

วันที่ 8 สิงหาคม ที่ผ่านมา สถานเอกอัครราชทูตญี่ปุ่นประจำประเทศไทย ได้จัดงานวันกองกำลังป้องกันตนเอง ณ โรงแรม The Okura Prestige กรุงเทพฯ โดยมีเจ้าหน้าที่ทหารไทย บริษัทด้านการทหาร ทูตทหาร และ สมาชิกจากสมาคมญี่ปุ่น ประมาณ 300 คน เข้าร่วมงาน เพื่อเฉลิมฉลองในโอกาสครบรอบ 69 ปีการสถาปนากองกำลังป้องกันตนเองแห่งประเทศญี่ปุ่น

นับตั้งแต่ปี ค.ศ. 2006 กองกำลังป้องกันตนเอง ได้เข้าร่วมการฝึกซ้อมทางทหารร่วมกับนานาประเทศ ในการฝึก“คอบร้าโกลด์” ภายใต้การประสานงานจากกระทรวงการต่างประเทศญี่ปุ่นได้จัดการฝึกซ้อม “มาตรการอพยพพลเรือนชาวญี่ปุ่นที่พำนักอาศัยในต่างประเทศ” ซึ่งในการฝึกซ้อมดังกล่าว มีประชาชนชาวญี่ปุ่นที่พำนักในไทยส่วนหนึ่งเข้าร่วมการฝึกซ้อมด้วย

ในงานวันนั้น เจ้าหน้าที่จากกองกำลังป้องกันตนเอง ที่เดินทางเยือนประเทศไทยได้เข้าร่วมพูดคุยกับแขกที่มาร่วมงาน เพื่อกระชับความสัมพันธ์ในความร่วมมือด้านการรักษาความมั่นคงและป้องกันประเทศ

ครบรอบ 30 ปี การก่อตั้งสมาคมนกยูงอิเคโนโบ อิเคะบะนะ สาขากรุงเทพฯ

วันที่ 13 และ 15 กรกฎาคม ที่ผ่านมา มีการจัดงานบรรยายและจัดแสดงผลงานการจัดดอกไม้แบบญี่ปุ่น “อิเคะบะนะ” ในโอกาสครบรอบ 30 ปีการก่อตั้งสมาคมนกยูงอิเคโนโบ อิเคะบะนะ สาขากรุงเทพฯ โดยกิจกรรมในครั้งนี้ได้รับการสนับสนุนจากสถานเอกอัครราชทูตญี่ปุ่นประจำประเทศไทย

ในการจัดแสดงผลงานการจัดดอกไม้แบบญี่ปุ่น “อิเคะบะนะ” ในครั้งนี้ จัดแสดงผลงานกว่า 70 ชิ้น ประกอบไปด้วยผลงานการจัดดอกไม้แบบดั้งเดิมและแบบอิสระซึ่งสร้างสรรค์ขึ้นเพื่อให้เข้ากับยุคสมัยใหม่ ผลงานเหล่านี้จัดโดยอาจารย์และนักเรียนจากสมาคมอิเคโนโบสาขาต่างๆ อาทิ เช่น สาขากรุงเทพฯ ญี่ปุ่น ไต้หวัน สิงคโปร์ และออสเตรเลีย เป็นต้น ซึ่งได้รับความสนใจอย่างมากจากผู้เข้าชม

นอกจากนี้ มีการบรรยายโดยปรมาจารย์ อิเคโนโบ เซนเอ เจ้าสำนักอิเคโนโบ รุ่นที่ 45 และสาธิตการจัดดอกไม้แบบญี่ปุ่น “อิเคะบะนะ” โดยอาจารย์โมะริเบะ ทะคะชิ ณ ทำเนียบเอกอัครราชทูตญี่ปุ่น ผู้เข้าร่วมงานในวันนั้นได้เข้าใจถึงประวัติและปรัญชาในการจัดดอกไม้แบบ “อิเคะบะนะ” อย่างลึกซึ้ง งานในครั้งนี้ได้สำเร็จลุล่วงด้วยความชื่นมื่นของทุกฝ่าย

งานแนะแนวการศึกษาต่อประเทศญี่ปุ่น และการประกวดสุนทรพจน์ภาษาญี่ปุ่นครั้งที่ 46

เมื่อวันที่ 25 สิงหาคม ที่ผ่านมา มีการจัดงานแนะแนวการศึกษาต่อประเทศญี่ปุ่น และการประกวดสุนทรพจน์ภาษาญี่ปุ่นครั้งที่ 46 ณ โรงแรม Centara Grand at Central World งานแนะแนวการศึกษาต่อประเทศญี่ปุ่น จัดโดย องค์การสนับสนุนนักศึกษาแห่งประเทศญี่ปุ่น (JASSO) ถือเป็นงานแนะแนวการศึกษาต่อประเทศญี่ปุ่นที่มีขนาดใหญ่ที่สุดในประเทศไทย

งานแนะแนวการศึกษาต่อประเทศญี่ปุ่นในครั้งนี้ มีมหาวิทยาลัยในประเทศญี่ปุ่น โรงเรียนสอนภาษาญี่ปุ่นและหน่วยงานอื่นๆ เข้าร่วมออกบู๊ทจำนวน 81 แห่ง มีผู้เข้าร่วมงานจำนวน 2,605 คน งานในวันนั้นมีการแนะนำโรงเรียนพร้อมทั้งให้คำปรึกษารายบุคคลในเรื่องทุนการศึกษาและการสอบเข้า นอกจากนี้ยังมีการบรรยายเกี่ยวกับทุนการศึกษาของรัฐบาลญี่ปุ่น และการบอกเล่าประสบการณ์จากผู้ที่เคยเดินทางไปศึกษาต่อ ณ ประเทศญี่ปุ่น ซึ่งถือเป็นโอกาสดีสำหรับผู้ที่สนใจ

นอกจากนี้ในการประกวดสุนทรพจน์ภาษาญี่ปุ่น มีผู้ผ่านการคัดเลือกจากการเขียนเรียงความในระดับนักเรียนม.ปลายและในระดับนักศึกษามหาวิทยาลัยและบุคคลทั่วไป ประเภทละ 10 คน สำหรับการแข่งขันในระดับนักเรียน ม.ปลาย ใช้เวลาคนละ 3 นาที และในระดับนักศึกษามหาวิทยาลัยและบุคคลทั่วไป ใช้เวลาคนละ 5 นาที ผู้เข้าแข่งขันจะกล่าวสุนทรพจน์โดยไม่อ่านจากต้นฉบับ เกณฑ์การตัดสินได้พิจารณาจากลักษณะการแสดงออก สำเนียงภาษาญี่ปุ่น และทัศนะในเนื้อหา เป็นต้น

สำหรับผู้ชนะเลิศการประกวดได้รับรางวัลเดินทางไปทัศนศึกษา ณ ประเทศญี่ปุ่น ซึ่งสนับสนุนโดยบริษัทเอกชนและองค์กรต่างๆ

โครงการ Kakehashi 2019 รุ่นที่ 2

นายชินโซ อาเบะ นายกรัฐมนตรีญี่ปุ่น ได้ริเริ่มโครงการ Kakehashi (ภาษาญี่ปุ่นแปลว่า “สะพานเชื่อมสายสัมพันธ์”) เพื่อเสริมสร้างความสัมพันธ์อันแน่นแฟ้นระหว่างประเทศญี่ปุ่นและประเทศอื่นๆ ในเอเชีย โดยโครงการจะจัดสรรทุนเต็มจำนวนสำหรับนักเรียนชั้นมัธยมศึกษาตอนปลายจำนวน 1,000 คน เพื่อศึกษาในโรงเรียนรัฐบาลหรือเอกชนของประเทศญี่ปุ่นร่วมกับเยาวชนญี่ปุ่นจำนวน 40,000 คน เป็นระยะเวลาประมาณ 6-10 เดือน โดยโครงการจะดำเนินตลอดระยะเวลา 5 ปี ซึ่งนักเรียนเหล่านี้จะสามารถพัฒนาทักษะความสามารถในระดับนานาชาติ และเป็นโอกาสที่จะได้เรียนรู้ซึ่งกันและกันเกี่ยวกับประเทศต่างๆ

AFS Intercultural Programs ประเทศญี่ปุ่น ได้รับมอบหมายจากกระทรวงศึกษาธิการ วัฒนธรรม กีฬา วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี ให้เป็นผู้ดำเนินการโครงการ Kakehashi ร่วมกับมูลนิธิหรือองค์กรซึ่งให้ความร่วมมือกับ AFS Intercultural Programs ในประเทศต่างๆและองค์กรพัฒนาเอกชนในภูมิภาคเอเชียระหว่างปี พ.ศ. 2561 ถึง พ.ศ. 2565

ในวันที่ 31 กรกฎาคม พ.ศ. 2562 AFS Intercultural Programs ประเทศไทย ได้จัดการปฐมนิเทศน์แก่นักเรียนมัธยมปลายผู้เข้าร่วมโครงการ Kakehashi 2019 รุ่นที่ 2 ระหว่างเดือนสิงหาคม พ.ศ. 2562 ถึง เดือนเมษายน พ.ศ. 2563 ณ ประเทศญี่ปุ่น เป็นเวลา 8 เดือน จำนวน 64 คน โดยแบ่งเป็นจากประเทศไทย 16 คน กัมพูชา 9 คน ลาว 11 คน เมียนมาร์ 12 คน และเวียดนาม 16 คน โดยมีนายมาซาฮารุ คุบะ เลขานุการเอก จากสถานเอกอัครราชทูตญี่ปุ่นเป็นผู้กล่าวอวยพรแก่นักเรียนทั้งหมดก่อนออกเดินทางไปยังประเทศญี่ปุ่น

โครงการ JENESYS2019 Japan-ASEAN Youth Sports Exchange (Rugby)

สถานเอกอัครราชทูตญี่ปุ่นประจำประเทศไทย และสมาคมกีฬารักบี้ฟุตบอลแห่งประเทศไทย ส่งเยาวชนไทยผู้มีความสนใจในกีฬารักบี้และเจ้าหน้าที่ผู้เกี่ยวข้องจากทางสมาคมจำนวน 15 คน ไปยังประเทศญี่ปุ่น ภายใต้โครงการ “JENESYS2019” หัวข้อ Japan-ASEAN Youth Sports Exchange (Rugby) เพื่อส่งเสริมความสัมพันธ์การแลกเปลี่ยนระหว่างประเทศญี่ปุ่นและประเทศอื่นๆ ในเอเชียแปซิฟิก อันเป็นส่วนหนึ่งของโครงการ Japan’s Friendship Ties Programs ดำเนินการโดยกระทรวงการต่างประเทศญี่ปุ่น โดยในครั้งนี้เยาวชนผู้สนใจในกีฬารักบี้และเจ้าหน้าที่จากสมาคมกีฬารักบี้ จากอาเซียนทั้งหมด 10 ประเทศ ทั้งหมด 165 คน ได้แก่ บรูไน, กัมพูชา, อินโดนีเซีย, ลาว, มาเลเซีย, เมียนมาร์, ฟิลิปปินส์, สิงคโปร์, ไทย, เวียดนาม และติมอร์ตะวันออก โดยเดินทางระหว่างวันที่ 13 ถึง 21 กันยายน พ.ศ. 2562 ไปยังกรุงโตเกียวและจังหวัดชิซึโอกะ ทำกิจกรรมแลกเปลี่ยนผ่านกีฬารักบี้ เช่น การทัศนศึกษาโรงเรียนและทำกิจกรรมแลกเปลี่ยนกับเยาวชนญี่ปุ่น ฟังการบรรยาย ฝึกเล่นกีฬา Tag Rugby ร่วมกันกับประเทศอื่นๆ เข้าเยี่ยมคารวะ ณ กระทรวงการต่างประเทศ และเข้าชมการแข่งขันเปิดงาน Rugby World Cup 2019

นายมาซาฮารุ คุบะ เลขานุการเอก สถานเอกอัครราชทูตญี่ปุ่น ได้กล่าวอวยพรแก่เยาวชนที่มาเข้าร่วมการปฐมนิเทศ ณ สนามราชมังคลากีฬาสถาน ระหว่างวันที่ 11 ถึง 12 กันยายน พ.ศ. 2562 ซึ่งจัดโดย สมาคมกีฬารักบี้ฟุตบอลแห่งประเทศไทย

ประลองฝีมือทำอาหารญี่ปุ่น

© a_collection /amanaimages

ปลาซัมมะย่างซอสคะบะยะกิ

ฤดูใบไม้ร่วงของประเทศญี่ปุ่นอุดมไปด้วยอาหารที่มีรสชาติอร่อย โดยเฉพาะ “ปลาซัมมะ” ที่อร่อยที่สุดในช่วงเวลานี้ เนื่องจากอุดมไปด้วยไขมัน ถือเป็นอาหารเลิศรสที่สุดของฤดูกาลนี้

ปลาซัมมะชุบด้วยแป้งสาลีบางๆ นำมาย่างบนเตาถ่านทาด้วยซอสรสหวานและเค็ม เข้ากันได้เป็นอย่างดีกับข้าวสวยร้อนๆ

ปลาซัมมะย่างซอสคะบะยะกิ

วัตถุดิบสำหรับ 2 ที่

ปลาซัมมะ ..... 2 ตัว
แป้งสาลี ..... ปริมาณพอเหมาะ

เครื่องปรุงรส

ซอสโชยุ ..... 1.5 ช้อนโต๊ะ
มิริน ..... 2 ช้อนโต๊ะ
เหล้าสาเก ..... 2 ช้อนโต๊ะ
น้ำตาล ..... 1 ช้อนโต๊ะ
พริกป่นญี่ปุ่น ..... ปริมาณพอเหมาะ
น้ำมันพืช ..... 2 ช้อนโต๊ะ

1. ตัดส่วนหัวและหางของปลาซัมมะทิ้ง จากนั้นหั่นปลาออกเป็น 3 ส่วน นำเครื่องในของปลาออกให้หมดแล้วล้างด้วยน้ำสะอาด ซับน้ำบนตัวปลาให้แห้งด้วยกระดาษสำหรับทำอาหาร
2. ผสมซอสโชยุ มิริน เหล้าสาเก น้ำตาล ในถ้วยให้เข้ากัน
3. ใส่น้ำมันลงบนกระทะสำหรับย่าง รอจนน้ำมันร้อนแล้วจึงนำปลาที่เตรียมไว้แล้วในข้อ 1 ชุบด้วยแป้งสาลีบางๆ แล้วจึงนำลงไปย่างบนกระทะ ย่างปลาทั้งสองด้านจนสีผิวของปลาเหลืองสวย จากนั้น เมื่อย่างปลาจนสุกได้ที่แล้ว เทซอสที่ผสมไว้ในข้อ 2 ลงไปและคลุกเคล้ากับปลาให้ทั่วทั้งชิ้น
4. นำปลาที่ปรุงสำเร็จแล้วจัดลงบนจาน จากนั้นเติมพริกป่นญี่ปุ่นตามที่ชอบ

สำนักข่าวสารญี่ปุ่น
สถานเอกอัครราชทูตญี่ปุ่นประจำประเทศไทย
177 ถนนวิทยุ แขวงลุมพินี เขตปทุมวัน กรุงเทพฯ 10330
TEL: 0-2696-3004, 0-2207-8504 FAX: 0-2207-8512
http://www.th.emb-japan.go.jp/th/

อ่านวารสารจากญี่ปุ่นย้อนหลังผ่าน QR Code
เพียงแสกน QR Code ด้วยกล้องของโทรศัพท์มือถือ ท่านก็สามารถอ่านวารสารจากญี่ปุ่นในรูปแบบไฟล์ PDF พร้อมทั้งฉบับย้อนหลังใน 1 ปี