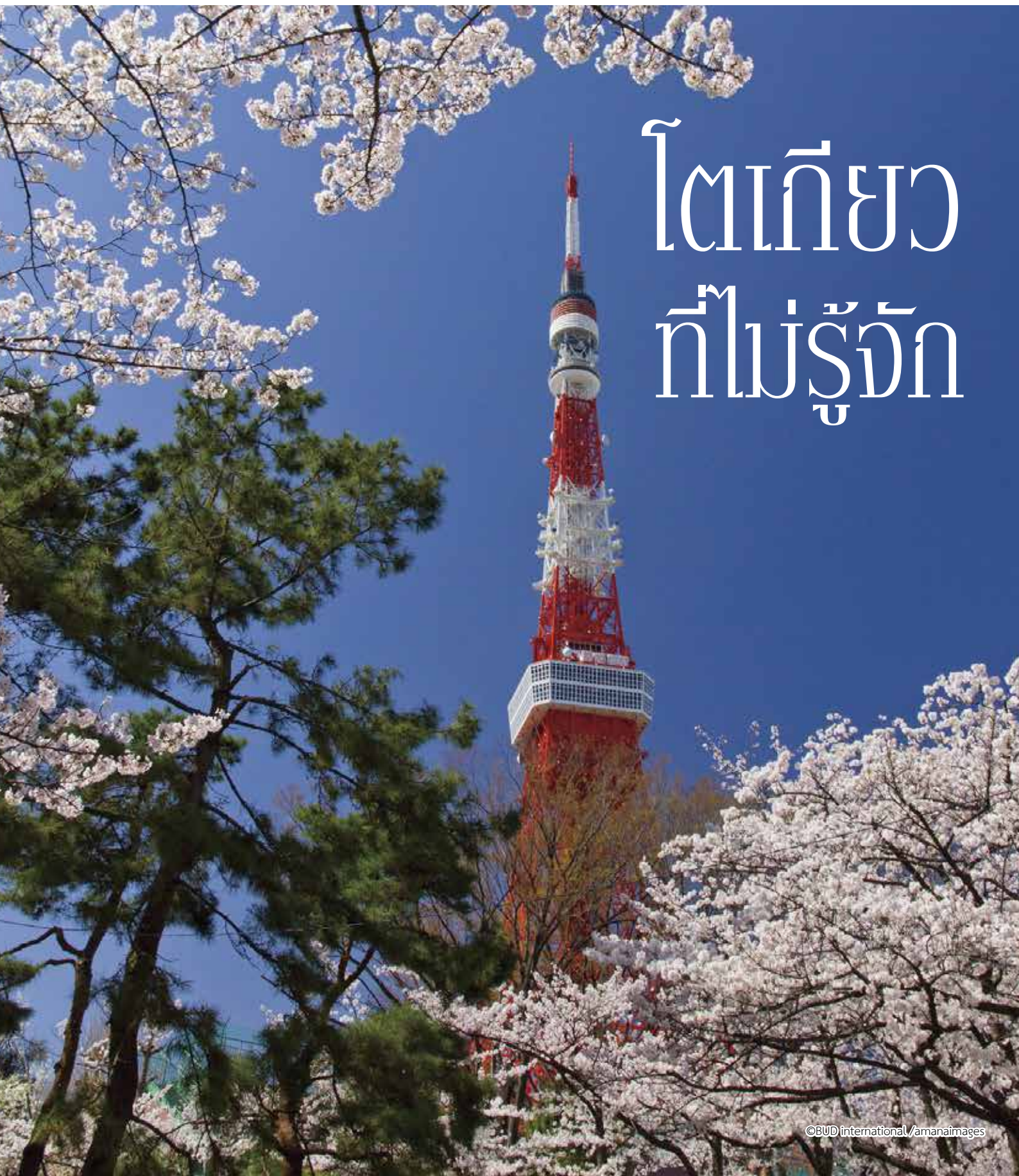


ពាក្យប្រែ

ฉบับที่ 1/2563

ໂຕເຄືຍ
ທີ່ໄມຮູ້ຈັກ



มหกรรมกีฬาโอลิมปิกและพาราลิมปิก 2020 กำลังจะมาถึง สายตาของชาวโลก กำลังจับจ้องไปยังกรุงโตเกียว ประเทศญี่ปุ่น สถานจัดงานแข่งขันในครั้งนี้ กรุงโตเกียวมีประวัติศาสตร์อันยาวนานกว่า 400 ปี

นับตั้งแต่การสถาปนาระบบโชกุนโตกูงาวาขึ้น ณ เมืองเอโดะ (ชื่อเดิมของกรุงโตเกียว) ผู้คนต่างเดินทางเข้าสู่มหานครแห่งนี้อย่างต่อเนื่อง วารสารจากญี่ปุ่นฉบับนี้จะขอ แนะนำมนตร์เสน่ห์ที่ซ่อนอยู่ของกรุงโตเกียวในแง่มุมต่างๆ

กรุงโตเกียว เมืองหลวงที่มีประวัติศาสตร์กว่า 400 ปี

จากภาพแผนที่ในศตวรรษที่ 17 แสดงให้เห็นว่า เมืองเอโดะมีพื้นที่ขนาด 43.9 ตารางกิโลเมตร ซึ่งมีขนาดใหญ่กว่าเมืองอื่นๆ ในเวลาเดียวกัน ยกตัวอย่างเช่น กรุงโรม เมืองที่มีขนาดใหญ่ที่สุดในทวีปยุโรป มีขนาด 14.6 ตารางกิโลเมตร และกรุงลอนดอนซึ่งมีขนาด 9.2 ตารางกิโลเมตร

โชกุนโตกูงาวา อิเอยะสึ (ค.ศ. 1542 – 1616) ผู้ซึ่งสถาปนาเมืองเอโดะขึ้นเป็นศูนย์กลางในการปกครองในปี ค.ศ. 1603 ได้เดินทางมายังเมืองแห่งนี้ ในปี ค.ศ. 1590 “เมืองเอโดะ” อยู่ทางตะวันออกของกรุงเกียวโต เมืองหลวงของประเทศญี่ปุ่นในเวลานั้น ประมาณ 500 กิโลเมตร แต่เดิม

ย้อนกลับไป ณ เวลานั้น สมาชิกในตระกูลโชกุนโตกูงาวา และไดเมียว (เจ้าผู้ครองแคว้น) 300 คน จากแคว้นต่างๆ รวมไปถึงชาวไพร่ผู้รับใช้ เดินทางมาประจำการเพื่อปฏิบัติหน้าที่ในเมืองเอโดะ ด้วยเหตุนี้โชกุนจึงได้จัดสรรที่พักขนาดใหญ่ที่อยู่ใกล้คูคลองและถนนหนทางเพื่อสะดวกในการสัญจร กล่าวกันว่า ย่านที่พักของเหล่าไดเมียวครอบคลุมพื้นที่กว่า 70% ของเมืองเอโดะ เมื่อที่พักได้ถูกสร้างขึ้นใกล้ๆ คูคลองมากยิ่งขึ้นก็ทำให้เมืองขยายใหญ่มากขึ้นไปด้วย

เมื่อเราเปรียบเทียบแผนที่เมืองเอโดะในศตวรรษที่ 17 กับแผนที่ของกรุงโตเกียวในปัจจุบันจะพบว่า ผังเมืองของกรุงโตเกียวได้วางทับผังเมืองของเอโดะ ทางด่วนถูกก่อสร้างเหนือคูคลอง เส้นทางรถไฟและรถไฟใต้ดินถูกสร้างทับเส้นทางเดิมของคูคลองที่ขุดขึ้นด้านนอก ที่พักอาศัยขนาดใหญ่ของเหล่าไดเมียวได้ถูกปรับเปลี่ยนให้กลายเป็นสถานที่ต่างๆ เช่น สถานที่ราชการ โรงเรียน และสวนสาธารณะ เป็นต้น

กรุงโตเกียวได้ถูกพัฒนามาตลอดระยะเวลา 400 ปีจากเมือง



นิฮงบะชิในสมัยเอโดะ

เอโดะยังเป็นถิ่นทุรกันดารที่เต็มไปด้วยป่าและหนองบึง จนเมื่อโชกุนโตกูงาวา อิเอยะสึมาถึงได้สั่งให้รับสร้างปราสาทเอโดะและเมืองเอโดะขึ้น โดยเริ่มจากการขุดคูคลองเพื่อใช้เป็นทางสัญจรทางน้ำด้วยเรือได้

หลังจากการก่อสร้างขนาดใหญ่สิ้นสุดลง คูคลองที่ขุดขึ้นด้านในเป็นปราการล้อมรอบปราสาทเอโดะ ส่วนคูคลองที่ขุดขึ้นด้านนอกมีความยาวกว่า 12 กิโลเมตรใช้เป็นเส้นทางที่สำคัญ ในการป้องกันการรุกรานจากข้าศึกศัตรู คูคลองเหล่านี้ยังขุดขึ้นเพื่อรับการขยายตัวของเมือง เมื่อ



สถานีโตเกียวในอดีต

ขยายทะเลในถิ่นทุรกันดาน สุ่มมหานครที่มีขนาดใหญ่ที่สุดแห่งหนึ่งของโลก ซึ่งมาจากวิสัยทัศน์ในการวางรากฐานเมืองเอโดะของโชกุนโตกูงาวา อิเอยะสึ หากท่านผู้อ่านได้มีโอกาสเดินเที่ยวในกรุงโตเกียว ท่านจะพบกับร่องรอยประวัติศาสตร์ที่หลงเหลืออยู่ของเมืองเอโดะในหลายสถานที่

กรุงโตเกียวโดยสังเขป

ผู้ว่าราชการกรุงโตเกียว

โคอิเกะ ยูริโกะ

โตเกียวประกอบด้วย

23 เขตการปกครองพิเศษ 26 เมือง
5 เมืองเล็ก และ 8 หมู่บ้าน
(อ้างอิงข้อมูลวันที่ 1 มีนาคม พ.ศ. 2561)

จำนวนนักท่องเที่ยวประจำปี
พ.ศ. 2561

จำนวนนักท่องเที่ยวต่างชาติ

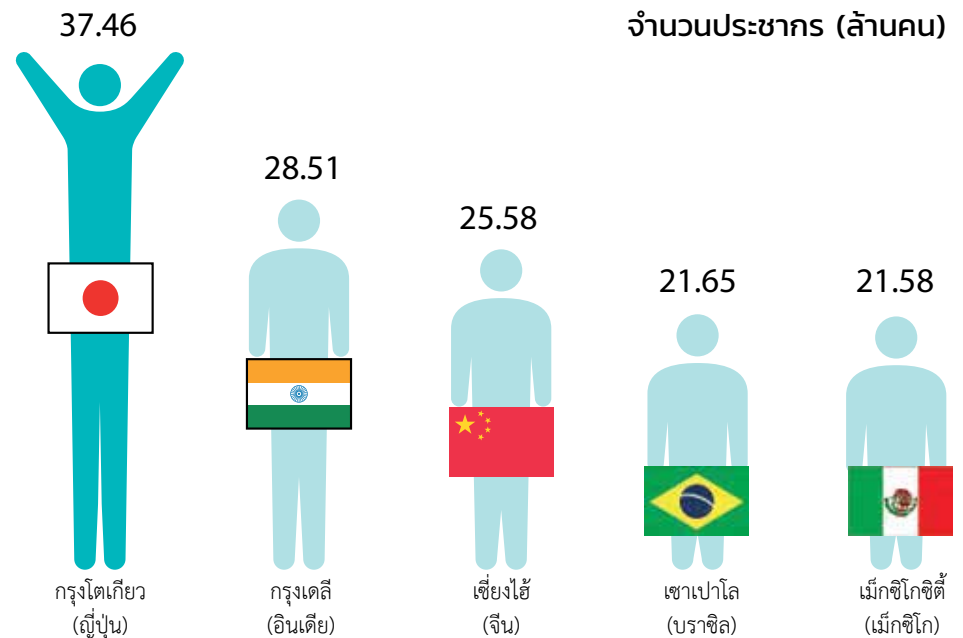
ประมาณ 14.24 ล้านคน (จำนวนนัก
ท่องเที่ยวเยือนประเทศญี่ปุ่น :
ประมาณ 31.19 ล้านคน (45.6% ของ
จำนวนนักท่องเที่ยวเยือนประเทศญี่ปุ่น))

จำนวนนักท่องเที่ยวชาวญี่ปุ่น

ประมาณ 536.50 ล้านคน

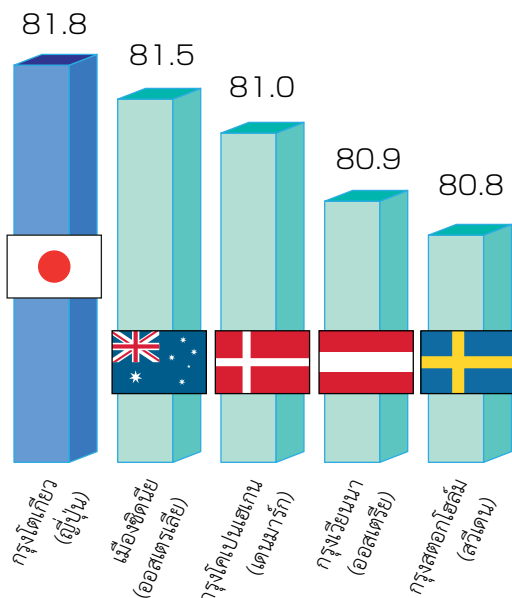
ตารางเปรียบเทียบจำนวนประชากรในแต่ละเมืองทั่วโลก

อ้างอิงข้อมูลจาก The World's Cities in 2018 (องค์การสหประชาชาติ)



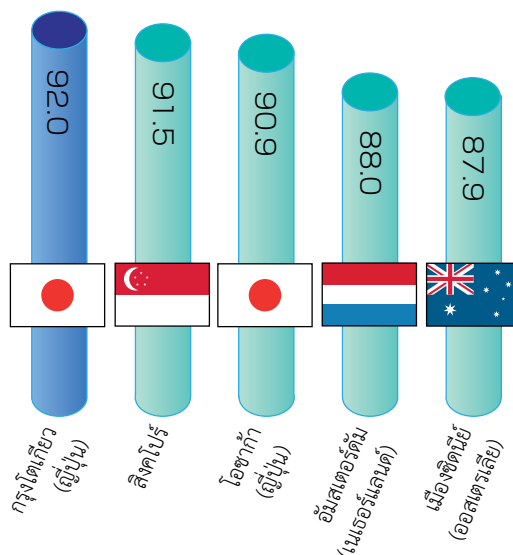
เมืองที่มีชื่อเสียงดีของโลก

อ้างอิงข้อมูลจาก 2018 City Reprtak (Reputation Institute)



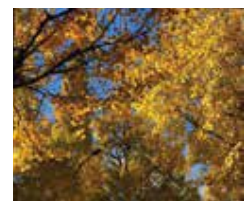
เมืองที่ปลอดภัยที่สุดของโลก

อ้างอิงข้อมูลจาก Safe Cities Index 2019 (The Economist Intelligence Unit Limited 2019)



ดอกไม้ประจำกรุงโตเกียว

ซากุระพันธุ์โซเมโยะชิโนะ



ต้นไม้มะไฟประจำกรุงโตเกียว

ต้นแปะก๊วย



นกประจำกรุงโตเกียว

นกนางนวลขอบปีกขาว (Black-headed Gull)

จำนวนผู้โดยสารโดยเฉลี่ยต่อวัน
ที่สถานีรถไฟชินจูกุ

ประมาณ **3,420,000** คน
(มากเป็นอันดับที่ 1 ของโลก)

จำนวนร้านอาหาร
ที่ได้รับดาวจากมิชลินไกด์

226 แห่ง
(มากเป็น
อันดับที่ 1 ของโลก)

จำนวนร้านอาหาร
ในกรุงโตเกียว

ประมาณ **84,000** แห่ง

สถานที่ท่องเที่ยวแบบนี ก็มีในกรุงโตเกียว

ชินจูกุหรือชิบูยะ เป็นย่านท่องเที่ยวที่นักท่องเที่ยวชาวไทย และชาวต่างชาติรู้จัก และเดินทางมาเยือนจำนวนมาก กรุงโตเกียว เมืองหลวงของประเทศญี่ปุ่น นอกจากจะเป็นศูนย์กลางการค้าและการอุตสาหกรรม ยังเป็นมหานครที่มีเทคโนโลยีและแฟชั่นนำสมัย แต่ทว่า แท้ที่จริงแล้วมหานครแห่งนี้ยังมีสถานที่ท่องเที่ยวทางธรรมชาติและวัฒนธรรมที่สามารถเพลิดเพลินได้อีกหลายแห่ง ในครั้งนี้ วารสารจากญี่ปุ่นจะขอแนะนำสถานที่อันหลากหลายที่ทุกท่านคาดไม่ถึงว่ามีอยู่ในกรุงโตเกียว

เกาะโอชิมะ

กรุงโตเกียว ตั้งอยู่ในเกาะฮอนชู แต่ทว่ายังมีพื้นที่ครอบคลุมถึงบรรดาเกาะน้อยใหญ่ ประมาณ 13 เกาะ ซึ่งรวมถึงหมู่เกาะอิซุและเกาะโอะกะซาวะระ ในบรรดาเกาะเหล่านั้น เกาะที่มีขนาดใหญ่ที่สุดคือ “เกาะโอชิมะ” บนเกาะแห่งนี้มี “ภูเขาไฟมิโอะระ” ภูเขาไฟที่มีพลังที่ยังอุดมไปด้วยทรัพยากรทางธรรมชาติ โดยใช้เวลาเดินทางเพียง 1 ชั่วโมง 45 นาที ด้วยเรือเร็ว ก็จะสามารถมาถึงและสัมผัสประสบการณ์ใหม่ๆ ของโตเกียวได้จากเกาะแห่งนี้ ในช่วงฤดูร้อน จำนวนนักท่องเที่ยวที่เกาะแห่งนี้จะมากขึ้นเป็นพิเศษโดยเดินทางมาทำกิจกรรมต่างๆ ทางทะเล รวมไปถึงในฤดูหนาวที่มีเทศกาล “The Izu Oshima Camellia” สำหรับในช่วงเวลาอื่นๆ ก็มีย่านท่องเที่ยวมาทำกิจกรรมทางทะเลอย่างต่อเนื่อง โดยเฉพาะอย่างยิ่ง ตกปลา และดำน้ำ เป็นต้น



©FUMIO YAGI/SEBUN PHOTO /amanaimages

ถ้ำหินปูนนิปปะระ

“ถ้ำหินปูนนิปปะระ” เป็นถ้ำหินที่มีขนาดใหญ่ที่สุดในภูมิภาคคันโตซึ่งมีนักท่องเที่ยวมาเยือนเป็นจำนวนมากในแต่ละปี อุณหภูมิภายในถ้ำตลอดทั้งปีเฉลี่ยอยู่ที่ 11 °C แต่ทว่าในฤดูร้อนอุณหภูมิภายในถ้ำจะเย็นส่วนในฤดูหนาวอุณหภูมิจะอุ่นขึ้น หินงอกหินย้อยภายในถ้ำเป็นการก่อตัวของหินปูนโดยใช้เวลากว่าหลายหมื่นปี ระหว่างการเดินทางเดินเท้าเข้าไปในถ้ำในระยะทาง 800 เมตร จะสามารถมองเห็นหินงอกหินย้อยรูปทรงแปลกตาที่ประดับไปด้วยแสงไฟที่มีสีสันสวยงาม



©Nobuyuki Yoshikawa/a.collectionRF /amanaimages

หุบเขาอะคิงะวะ

“หุบเขาอะคิงะวะ” มีพื้นที่สีเขียวขจีและลำธารใส ซึ่งสามารถเดินทางจาก “สถานีชินจูกุ” ไปจนถึง “สถานีมุซาชิ-อิทซึกะอิชิ” โดยใช้เวลาเพียง 1 ชั่วโมง “หุบเขาอะคิงะวะ” เป็นสถานที่เหมาะสำหรับการเดินเล่นและช่วยในการพักผ่อนหย่อนใจ นอกจากนี้ยังมีกิจกรรมกีฬามากมายสำหรับผู้ชอบกีฬากลางแจ้ง เช่น ตกปลา และ เดินเขา เป็นต้น นอกจากนี้ยังสามารถเพลิดเพลินกับการตั้งแคมป์บริเวณริมแม่น้ำอะคิงะวะ หุบเขาที่ถูก



©JUNKO TAKAHASHI/a.collectionRF /amanaimages

ปกคลุมไปด้วยต้นไม้สีเขียวขจีของต้นเมเปิ้ลจะเปลี่ยนเป็นสีแดงและสีเหลืองที่สดใสในฤดูใบไม้ร่วง ตั้งชื่อ “อะคิงะวะ” ที่แปลว่า “แม่น้ำในฤดูใบไม้ร่วง” นอกจากนี้ ยังมี “สะพานอิชิบูเนะ” สะพานแขวนที่เป็นจุดชมวิวที่สวยงามเป็นสถานที่ที่ได้รับความนิยมในการชมใบไม้เปลี่ยนสี

วัดสัจจิองกังจิ

วัดที่มีสถาปัตยกรรมที่แสนสะดุดตาอยู่ในย่านสัจจิซึ่งอยู่ไม่ไกลจากย่านกินซ่า ด้านนอกอาคาร มีลักษณะของหน้าบันเป็นแนวโค้ง ซึ่งถือเป็นสถาปัตยกรรมแบบพุทธศาสนาของอินเดียโบราณ อาคารของวัดแห่งนี้ได้รับการขึ้นทะเบียนให้เป็นสมบัติทางวัฒนธรรมที่มีความสำคัญของชาติ ผู้มาเยี่ยมชมวัดแห่งนี้ต่างประหลาดใจกับองค์ประกอบของสถาปัตยกรรมในวัดแห่งนี้ เช่น หินสลักเป็นรูปสัตว์กระเจกสี และเครื่องดนตรีไปบอร์แกน เนื่องจากองค์ประกอบเหล่านี้ไม่ใช่รูปแบบสถาปัตยกรรมแบบพุทธศาสนา แนวความคิดที่รับวัฒนธรรมอันหลากหลายเช่นนี้ เป็นเสน่ห์ที่ดึงดูดนักท่องเที่ยวชาวต่างชาติและผู้สอนศาสนาให้มาเยือนวัดแห่งนี้



©Rainbow/a.collectionRF /amanaimages

ภูเขา มิตะเกะ

นับตั้งแต่ในสมัยโบราณภูเขา มิตะเกะ เป็นภูเขาศักดิ์สิทธิ์และได้รับการยกย่องนับถือ เป็นที่รู้จักกันดีในฐานะแหล่งทรัพยากรทางธรรมชาติ ทั้งพืชและสัตว์ นก รวมถึงแมลง ภูเขา มิตะเกะอุดมไปด้วยธรรมชาติที่งดงามทั้งสี่ฤดูกาล ในฤดูใบไม้ผลิสีเขียวของต้นไม้มักทำให้สัมผัสได้ถึงชีวิตชีวา ในฤดูร้อนบริเวณสวนหินที่เขียวชอุ่มไปด้วยมอสส์มีธารน้ำไหลผ่านซอกหินเมื่อมองแล้วช่วยบรรเทาความร้อนของอากาศ ในฤดูใบไม้ร่วง สามารถชมใบไม้แดงพร้อมกับเสียงร้องของเหล่าแมลงและจิ้งหรีด ในฤดูหนาวภาพบรรยากาศในยามค่ำคืนที่ถูกปกคลุมไปด้วยหิมะสีขาวโพลน ซึ่งไม่ว่าจะเป็นเด็กหรือคนชราหรือเพศอายุใดก็สามารถเพลิดเพลินกับการเดินชมทิวทัศน์ที่ภูเขาแห่งนี้



©Reginald Pentinio (<https://flic.kr/p/v8RyVP>)

ตลาดปลาโทโยชิ

พื้นที่โทโยชิเกิดจากการถมขยะลงบนน้ำทะเล ซึ่งเป็นการจัดการกับขยะที่เกิดขึ้นจากความเสียหายในแผ่นดินไหวครั้งใหญ่คันโต ในปีพ.ศ. 2466 เริ่มแรกพื้นที่นี้เป็นเขตอุตสาหกรรมโดยเฉพาะอย่างยิ่ง อุตสาหกรรมต่อเรือ ในปัจจุบัน เป็นจุดที่ได้รับความนิยมจากเด็กเยาวชนและบรรดาผู้รักหนุ่มสาว นอกจากนี้ยังได้รับการพัฒนาที่ดินให้กลายเป็นย่านที่พักอาศัย อาคารที่พิกสูงๆผุดขึ้นจนกลายเป็นทำเลที่ได้รับความนิยมแห่งใหม่ในกรุงโตเกียว ตลาดปลาสัจจิได้ย้ายพื้นที่มายังตลาดปลาโทโยชิ ในปีพ.ศ. 2561 และกลายเป็นตลาดแหล่งรวมผลิตภัณฑ์อาหารจากทะเล รวมถึงผลไม้ต่างๆ ตลาดปลาสัจจิเป็นตลาดปลาที่มีประวัติเก่าแก่มากที่สุดในบรรดาตลาดภายในบริเวณใจกลางกรุงโตเกียวทั้ง 11 แห่ง แต่ด้วยปัญหาของอาคารที่เริ่มทรุดโทรมและพื้นที่แคบ จึงมีการย้ายเพื่อปรับปรุงอาคารใหม่ ที่ตลาดปลาโทโยชิ มีการติดตั้งหน้าต่างจากชั้นบนเพื่อให้ผู้คนทั่วไปสามารถเข้าชมการประมูลปลาในสถานที่ที่เหมาะสมและปลอดภัย นอกจากการชมการประมูลปลาแล้ว ยังมีร้านอาหารมากมายที่ไว้วัตถุดิบสดใหม่ อีกทั้งยังมีร้านค้าวัตถุดิบและอุปกรณ์ประกอบอาหารสำหรับมืออาชีพ ตลาดปลาแห่งนี้จึงอุดมไปด้วยมนต์เสน่ห์และความมีชีวิตชีวา



©Norwegian Seafood Council (<https://flic.kr/p/2e9fWQ5f>)

อาหารพื้นบ้านของกรุงโตเกียว

ในแต่ละท้องถิ่นของประเทศญี่ปุ่นมีวัฒนธรรมการบริโภคอาหารที่มีความหลากหลาย จึงทำให้มีอาหารพื้นบ้านจำนวนมากมาย เนื่องจากอาหารพื้นบ้านทำจากวัตถุดิบเฉพาะที่มีในแต่ละท้องถิ่น ถือเป็นมรดกทางวัฒนธรรมที่มีความสำคัญสืบทอดมาตั้งแต่ในอดีต นอกเหนือจากเมนูอาหารญี่ปุ่นที่ชาวไทยรู้จักกันเป็นอย่างดี เช่น ซูชิ หรือ ซาซึมาบู ในครั้งนี้วารสารจากญี่ปุ่นจะขอแนะนำอาหารพื้นบ้านของกรุงโตเกียวที่แสนเลิศรส

ฟูกะวะวะเมชิ

เมนูอาหารประเภทข้าวที่ราดหรืออบกับ หอยชนิดต่างๆ เช่น หอยลาย และผักอย่าง เช่น ต้นหอม ในอดีตพื้นที่ทะเลบริเวณฟูกะวะวะ (ปัจจุบันคือเขตการปกครองพิเศษโคโต ในกรุงโตเกียว) สามารถจับหอยลายได้เป็นจำนวนมาก จึงมีการนำหอยลายที่จับได้มาปรุงเป็นเมนูอาหารต่างๆ เช่น นำมาต้มในซุปรมิโสะบ้าง ต้มเคี่ยวกับโชยุและน้ำตาล (ทซึคุดะนิ) บ้าง แต่เมนูที่บรรดาชาวประมงนิยมรับประทานที่สุด คือ “ฟูกะวะวะเมชิ” ข้าวหน้าหอยลายแกะเปลือกที่นำมาต้มกับเครื่องปรุงรสต่างๆ



©SOURCENEXT CORPORATION /amanaimages

มงจะยะกิ



©JAPACK/orion /amanaimages

ชาวไทยรู้จัก “โอะโคะโนะมียะกิ” อาหารพื้นบ้านของจังหวัดโอซาก้าเป็นอย่างดี กรุงโตเกียวก็มีอาหารจำพวกนี้ เรียกว่า “มงจะยะกิ” ซึ่งเป็นอาหารพื้นบ้านของกรุงโตเกียวเช่นเดียวกัน “มงจะยะกิ” มีแป้งสาลีเป็นวัตถุดิบหลักผสมกับน้ำจากนั้นเพิ่มเติมส่วนผสมตามที่ชอบ เช่น เนื้อหมู หรือ กะหล่ำปลี เป็นต้น วางลงบนกระทะจนสุก ก็สามารถสัมผัสรสชาติที่แสนอร่อยของ “มงจะยะกิ” ได้ ยาน “ทซึคิชิมะ” ในกรุงโตเกียวถูกขนานนามว่าเป็น ถนนแห่งเมนูอาหารมงจะยะกิ ในย่านดังกล่าวมีร้านที่ขายเมนู “มงจะยะกิ” โดยเฉพาะมากถึง 60 ร้านค้า

จังโกะนะเบะ

“จังโกะนะเบะ” เมนูอาหารประเภทหม้อไฟที่นักกีฬาซูโม่ รับประทานทุกวันเพื่อสร้างความแข็งแกร่งของร่างกาย คำว่า “จังโกะ” เป็นคำที่ใช้ในแวดวงนักซูโม่หมายถึงอาหารของนักซูโม่ เมนูหม้อไฟนี้ไม่ได้มีการกำหนดวัตถุดิบหรือการปรุงรสชาติเอาไว้ตายตัว แต่โดยปกติแล้ว หม้อไฟจังโกะนะเบะ มีวัตถุดิบอย่างเนื้อไก่หรือเต้าหู้ และผักต่างๆ เช่น ต้นหอมและผักกาดขาวต้มในน้ำซุปปรุงรสชาติ ในกรุงโตเกียวมีร้านหม้อไฟจังโกะนะเบะของอดีตนักซูโม่อยู่หลายร้าน ถ้ามีโอกาสได้ไปเยือนกรุงโตเกียวก็อย่าลืมไปแวะชิมรสชาติต้นตำรับของหม้อไฟจังโกะนะเบะ



©ごはんの写真 /amanaimages

ทซึคุตะนิ

ทซึคุตะนิ คือ การแปรรูปอาหารที่ใช้วัตถุดิบจากท้องทะเล เช่น ปลาตัวเล็ก กุ้งตัวเล็ก หอยชนิดต่างๆ รวมถึงสาหร่ายคอมบุ และผักต่างๆ ต้มเคี่ยวกับน้ำซอสเค็มหวานที่ปรุงรสด้วย น้ำตาล โชยุ น้ำเชื่อม มิริน เป็นต้น จนรสชาติเข้าเนื้อ “ทซึคุตะนิ” เป็นการถนอมอาหารที่คุ้นเคยมาตั้งแต่สมัยเอโดะ โดยทั่วไปทานร่วมกับข้าวปั้นหรือโอชาลีเกะ (ข้าวต้มน้ำชา) ชื่อเรียก “ทซึคุตะนิ” มาจากชื่อ “ทซึคุตะจิมะ” ย่านศูนย์กลางการประมงของเอโดะ (ในปัจจุบัน บริเวณทซึคุตะ เขตปกครองพิเศษชูโอ กรุงโตเกียว) ซึ่งเป็นต้นตำรับของการทำทซึคุตะนิ



©Kazu/a.collectionRF /amanaimages

นิงเงียวะกิ

ขนมอบในแม่พิมพ์ที่ทำจากส่วนผสมอันประกอบไปด้วย แป้งสาลี ไข่ และน้ำตาล มีทั้งแบบใส่ไส้ที่ทำจากถั่วแดงกวน และแบบไม่มีไส้ นอกจากนี้ ในปัจจุบันยังมีการใส่ไส้รสชาติอื่นๆ เช่น ถั่วแดงกับชาเขียว ถั่วแดงกลั่นชาคุระ และคัสตาร์ดครีม เป็นต้น แม่พิมพ์ที่ใช้ในการอบเป็นรูปทรงตัวละครในวัฒนธรรมดั้งเดิมของญี่ปุ่น เช่น ตัวละครในหุ่นกระบอกนงะคุ หรือ เทพเจ้าแห่งความโชคดีทั้งเจ็ด เป็นต้น นอกจากนี้ ยังมีการนำตัวการ์ตูนจากอนิเมชันที่ได้รับความนิยมมาทำเป็นแม่พิมพ์ด้วยเช่นกัน ชื่อของขนม “นิงเงียวะกิ” มาจาก “เมืองนิงเงียว” ในเขตปกครองพิเศษชูโอ ต้นตำรับของขนมชนิดนี้ อีกทั้งยังเป็นของฝากจากกรุงโตเกียวที่ทุกเพศทุกวัยต่างคุ้นเคย



©KAZUTAKA YANAI/SEBUN PHOTO /amanaimages

คะมินะริโอะโคะชิ

ขนมยอดนิยมที่ใคร่สัมผัสที่แสนกรุบกรอบ “คะมินะริโอะโคะชิ” ทำจากข้าวพอง น้ำเชื่อม น้ำตาล ถั่ว นำมาผสมผสานและนวดจนแข็งเป็นก้อน ว่ากันว่า ร้านค้าแผงลอยใกล้ๆ ประตูคะมินะริของวัดอะซะคุซะ เริ่มนำขนมชนิดนี้มาขายในช่วงกลางสมัยเอโดะ ชื่อของขนมชนิดนี้ จึงมีที่มาจากประตู “คะมินะริ” รวมถึงยังมีความหมายมงคลแฝง แปลว่า “สร้างบ้าน สร้างชื่อเสียง” จึงถือเป็นขนมมงคลอีกด้วย ในปัจจุบัน เป็นของฝากที่ได้รับความนิยมประจำปีย่านอะซะคุซะ



©Kazu/a.collectionRF /amanaimages

รถรางสายโตเกียวซากุระ



©SADAO MAEJIMA/SEBUN PHOTO/amanaimages

รถไฟ ซึ่งมีความรวดเร็ว ความสะดวกสบาย และความปลอดภัย เปรียบได้ดัง “ขา” ของผู้คนในมหานครโตเกียว และได้กลายเป็นการคมนาคมที่ขาดไปเสียไม่ได้ ในปัจจุบัน เส้นทางเดินรถไฟสายใหม่ได้เปิดให้บริการ รถไฟเหล่านี้ได้พัฒนาขึ้นด้วยเทคโนโลยีใหม่ และได้รับการถูกจับตามองมากขึ้นเรื่อยๆ ยกตัวอย่างเช่น รถไฟความเร็วสูง Super Conducting Maglev ที่วิ่งด้วยความเร็วสูงสุด 500 กม./ชั่วโมง ก็กำลังจะเปิดให้บริการในเร็ววันนี้

ในทางกลับกัน “รถรางสายโตเกียวซากุระ (รถรางโตเดินสายอะระคะวะ)” เป็นรถรางของโตเดินที่ยังหลงเหลืออยู่ในกรุงโตเกียวแค่เพียงสายเดียว โดยมีเส้นทางเดินรถระหว่าง “สถานีมิโนะวะบาชิ – สถานีวาเซดะ (ระยะทางรวม 12.2 กิโลเมตร 30 สถานี)” เป็นเส้นทางคมนาคมของคนในพื้นที่มาอย่างยาวนาน ตลอดเส้นทางมีสถานที่ที่น่าสนใจและมีเสน่ห์อยู่หลายแห่ง ยกตัวอย่างเช่น สถานที่ชมดอกไม้สวย ดอกซากุระ

และดอกกุหลาบ สถานที่ทางประวัติศาสตร์และวัฒนธรรม ย่านร้านค้าที่ยังคงบรรยากาศแบบในอดีต

นอกจากนี้ ตลอดเส้นทางของรถรางโตเดินสายอะระคะวะ มีสถานที่ที่มีชื่อเสียงในการชมดอกซากุระอยู่หลายแห่ง ยกตัวอย่างเช่น “สวนโอโตะนาชิชินซุย” และ “สวนโอคุโนะฮะระ” เป็นต้น จึงทำให้รถรางสายนี้ได้รับสมญานามว่า “รถรางสายโตเกียวซากุระ” ระหว่างนั่งอยู่บนรถรางขบวนนี้ก็สามารถเพลิดเพลินไปกับการชมดอกไม้ในแต่ฤดูกาล เช่น ดอกซากุระในฤดูใบไม้ผลิ เป็นต้น นอกจากนี้ ยังมีตัวรายนสำหรับการโดยสารรถไฟสายนี้ได้ตลอดทั้งวันโดยไม่จำกัดเที่ยวจำหน่าย การเที่ยวชมดอกไม้บนานาพันธุ์ด้วยการใช้ตัวรายนก็เป็นสิ่งที่น่าสนุกสนาน

รถรางสายโตเกียวซากุระ (รถรางโตเดินสายอะระคะวะ)

ราคา

ผู้ใหญ่ 170 เยน

เด็ก 90 เยน

เว็บไซต์

<https://www.kotsu.metro.tokyo.jp/thai/services/streetcar.html>



©TOSHIKI ONO/a.collectionRF/amanaimages

คำพูดบนโต๊ะอาหารญี่ปุ่น

สวัสดีท่านผู้อ่านทุกท่าน สำหรับจากญี่ปุ่นในฉบับนี้จะ
แนะนำคำพูดบนโต๊ะอาหารในภาษาญี่ปุ่น เมื่อนึกถึงคำพูด
บนโต๊ะอาหาร คนไทยอาจจะไม่คุ้นเคยนัก เนื่องจากเราไม่มีคำพูดพิเศษอะไรที่ใช้กันบนโต๊ะอาหาร
แต่สำหรับบางวัฒนธรรมในต่างประเทศมีคำพูดซึ่งถือเป็นมารยาทอย่างหนึ่งบนโต๊ะอาหาร สำหรับภาษาญี่ปุ่น
เองก็มีคำลักษณะนี้อยู่ 2 คำ เราจะมาดูความหมายและที่มาที่ไปของทั้ง 2 คำนี้กัน



อิตะดะคิมะสุ (いただきます)

บางท่านอาจจะเคยได้ยินคนญี่ปุ่นพูดว่า “อิตาดาคิมัส” จากในหนังหรือรายการ
ทีวีญี่ปุ่น ซึ่งถือเป็นมารยาทอย่างหนึ่งที่ต้องพูดคำนี้ก่อนรับประทานอาหาร คำนี้มีที่มา
จากคำกริยา “อิตะดะคุ” หมายถึง ขอ หรือ ได้รับ ใช้กับผู้ที่มีความศักดิ์สิทธิ์กว่า โดยในสมัย
โบราณคนญี่ปุ่นจะพูดคำนี้ก่อนรับประทานของเซ่นไหว้เพื่อเป็นการแสดงความเคารพ
และขอบคุณต่อเทพเจ้า ด้วยเหตุนี้ คำว่า อิตะดะคิมะสุ ไม่เพียงแต่เป็นการแสดงถึง
มารยาทบนโต๊ะอาหารแต่ยังสะท้อนถึงการแสดงความขอบคุณต่อ 2 สิ่ง นั่นคือ

1. ขอบขอบคุณผู้ที่สรรหาอาหารมาให้ และ
2. แสดงความขอบคุณต่อชีวิตที่สูญเสียไปเพื่อมาเป็นอาหารให้เราได้รับประทาน



โกะจิโซะมะ (ごちそうさま)

เป็นคำที่ใช้พูดหลังอาหาร มักตามด้วย “เดะสุ” เพื่อความสุภาพ เป็นคำที่
มีความหมายแสดงความขอบคุณเช่นเดียวกับ “อิตะดะคิมะสุ” แต่มีที่มาที่ต่าง
ต่างกัน ที่มาของคำนี้มาจากคำว่า “จิโซ” หมายถึง การวิ่งวุ่น หรือ ตระเวนไป
รอบๆ ในสมัยก่อนการจัดหาวัตถุดิบทำอาหารนั้นไม่ใช่เรื่องง่าย บางครั้งต้อง
ขี่ม้าออกไปไกลเพื่อหาวัตถุดิบทำอาหารให้แขกหรือลูกค้า จึงมีการใช้คำ
นี้เพื่อแสดงความขอบคุณต่อผู้ที่ต้องเหนื่อยยากเดินทางมาหาทำอาหาร
ให้ได้รับประทาน และกลายเป็นวัฒนธรรมในการแสดงความขอบคุณหลังรับ
ประทานอาหารมาจนถึงทุกวันนี้



นายโมเทกิ โทชิมิกะ รัฐมนตรีว่าการกระทรวงการต่างประเทศญี่ปุ่นเยือนประเทศไทย

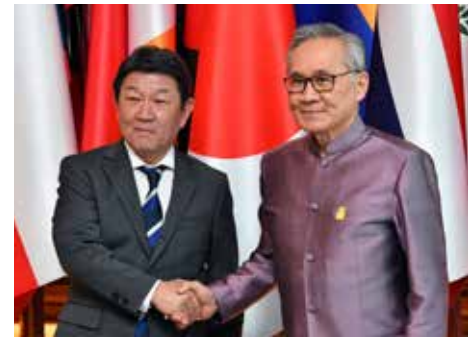
ในระหว่างวันที่ 7 – 8 มกราคม ที่ผ่านมานายโมเทกิ โทชิมิกะ รัฐมนตรีว่าการกระทรวงการต่างประเทศญี่ปุ่นเดินทางเยือนประเทศไทยเป็นครั้งแรกหลังเข้ารับตำแหน่ง ซึ่งถือเป็นหนึ่งในการเยือนประเทศต่างๆ ในภูมิภาคเอเชียตะวันออกเฉียงใต้

ในระหว่างการเยือนประเทศไทย ได้มีโอกาสเข้าเยี่ยมคารวะพลเอก ประยุทธ์ จันทร์โอชา นายกรัฐมนตรี และเข้าพบหารือประเด็นทวิภาคีกับนายดอน ปรมดีวินัย รัฐมนตรีว่าการกระทรวงการต่างประเทศ

ในการเข้าพบหารือระหว่างรัฐมนตรีทั้งสองประเทศ ได้มีการแลกเปลี่ยนความคิดเห็นด้านเศรษฐกิจ เช่น ความร่วมมือเพื่อพัฒนาโครงสร้างพื้นฐาน และการปรับสภาพแวดล้อมในการลงทุน รวมถึงการให้ความสำคัญในความร่วมมือด้านการป้องกันประเทศ พร้อมกับพูดคุยหารือเกี่ยวกับข้อตกลงหุ้นส่วนในทุกด้านและก้าวหน้าภาคพื้นแปซิฟิก (TPP11) และความตกลงหุ้นส่วนทางเศรษฐกิจระดับภูมิภาค (RCEP) การให้ความร่วมมือเพื่อพัฒนาภูมิภาคลุ่มน้ำโขง รวมถึงมาตรการจัดการกับขยะพลาสติกในท้องทะเล อีกทั้งยืนยันความร่วมมืออย่างใกล้ชิดระหว่างสองประเทศ หลังการเข้าพบหารือ รัฐมนตรีว่าการกระทรวงการต่างประเทศไทยพร้อมทั้งภริยาได้เป็นเจ้าภาพจัดเลี้ยงอาหารค่ำบริเวณริมแม่น้ำเจ้าพระยา รัฐมนตรีว่าการกระทรวงการต่างประเทศญี่ปุ่นและภริยาต่างรู้สึกประทับใจในการต้อนรับอันอบอุ่น และวิวาททัศน์ที่งดงามของกรุงเทพฯ

นอกจากนี้ ได้มีการพบปะกับนักธุรกิจไทย และแลกเปลี่ยนความคิดเห็นเพื่อการพัฒนาความสัมพันธ์ทางด้านเศรษฐกิจของประเทศไทยและญี่ปุ่น

การเยือนครั้งนี้ เป็นการกระชับสายสัมพันธ์กับประเทศไทยซึ่งเป็นหุ้นส่วนที่สำคัญให้แน่นแฟ้นยิ่งขึ้นเพื่อการลงทุนทางด้านเศรษฐกิจของบริษัทเอกชนญี่ปุ่นจำนวนมาก การแลกเปลี่ยนทางด้านการทูตและความมั่นคง รวมถึงการดำเนินการตามแนวคิดอินโด-แปซิฟิกที่เสรีและเปิดกว้าง



เข้าพบหารือกับนายดอน ปรมดีวินัย รัฐมนตรีว่าการกระทรวงการต่างประเทศ (วันที่ 7 ม.ค. ณ กระทรวงการต่างประเทศไทย)



เข้าเยี่ยมคารวะพลเอกประยุทธ์ จันทร์โอชา นายกรัฐมนตรี (วันที่ 7 ม.ค. ณ ทำเนียบรัฐบาล)



แลกเปลี่ยนความคิดเห็นกับนักธุรกิจไทย (วันที่ 8 ม.ค. ณ โรงแรมในกรุงเทพฯ) (ซ้าย) จูตินันท์ ภิรมย์ภักดี รองกรรมการผู้จัดการใหญ่ บริษัทบุญรอด บริวเวอรี่ จำกัด (มหาชน) (ขวา) อลิสา นภาทิวาอำนวย ผู้ร่วมก่อตั้ง Socialgiver

งานเลี้ยงเชื่อมสัมพันธ์มิตรไมตรีในโอกาสปีใหม่

วันที่ 14 มกราคม ที่ผ่านมา มีการจัดงานเลี้ยงเชื่อมสัมพันธ์มิตรไมตรีในโอกาสปีใหม่ ซึ่งถือเป็นงานเลี้ยงปีใหม่ครั้งแรกของ นายณະชิตะ คະສုຍะ เอกอัครราชทูตญี่ปุ่น นอกจากนี้ งานในครั้งนี้จัดขึ้น ณ ทำเนียบเอกอัครราชทูตญี่ปุ่น หลังจากเว้นวรรคจากการจัดงาน 2 ปี

งานเลี้ยงดังกล่าวจัดขึ้นเพื่อเฉลิมฉลองในโอกาสขึ้นปีใหม่ร่วมกับชาวญี่ปุ่นที่พำนักในประเทศไทย พร้อมทั้งอวยพรให้มีสุขภาพร่างกายและกิจการงานต่างๆ วัฒนาสถาพรยิ่งขึ้นกว่าปีที่ผ่านมา

ภายในงานเลี้ยง มีการเสิร์ฟอาหารที่สืบทอดมาแต่โบราณของญี่ปุ่นที่รับประทานกันในช่วงปีใหม่ เช่น “โอเซจิเรียวริ” และ “ซูชิโอเซโทนิ” เป็นต้น นอกจากนี้ยังมีเมนูอาหาร เช่น ซูชิ และโซบะ ให้ชาวญี่ปุ่นที่พำนักอาศัยในประเทศไทยจำนวนมากได้เพลิดเพลินไปพร้อมกับการเฉลิมฉลองในโอกาสปีใหม่



แนะนำ ฯพณฯ นายนะซึตะ คะสุยะ เอกอัครราชทูตวิสามัญผู้มีอำนาจเต็มแห่งญี่ปุ่น ประจำราชอาณาจักรไทย

สวัสดีครับท่านผู้อ่านวารสาร “จากญี่ปุ่น” ทุกท่าน

ผม นะซึตะ คะสุยะ รับตำแหน่งเอกอัครราชทูตญี่ปุ่นประจำประเทศไทย เมื่อเดือนธันวาคม ปีที่ผ่านมา ประเทศไทยกับประเทศญี่ปุ่นมีประวัติศาสตร์การแลกเปลี่ยนระหว่างกันมาอย่างยาวนานกว่า 600 ปี และมีความสัมพันธ์ทางการทูตมาจนถึงปัจจุบันเป็นเวลา 133 ปี

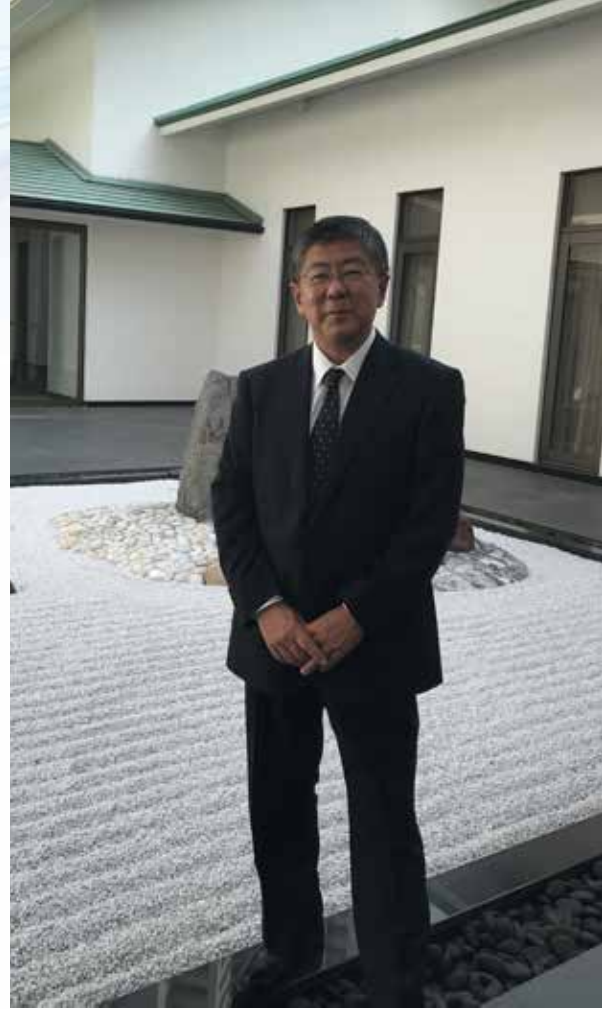
ในปัจจุบัน นักท่องเที่ยวชาวไทยเดินทางเยือนประเทศญี่ปุ่นมากกว่า 1.3 ล้านคนต่อปี ในขณะที่นักท่องเที่ยวญี่ปุ่นเดินทางเยือนประเทศไทย 1.8 ล้านคนต่อปี ในปัจจุบันมีชาวญี่ปุ่น พำนักในประเทศไทยมากกว่า 70,000 คน และมีบริษัทเอกชนของญี่ปุ่นลงทุนตั้งบริษัทในประเทศไทย จำนวนมากกว่า 5,500 บริษัท

จำนวนนักศึกษาไทยที่ศึกษาภาษาญี่ปุ่นในประเทศไทย 1 แสน 8 หมื่นคน และในขณะเดียวกันมีนักศึกษาไทยที่ศึกษา ณ ประเทศญี่ปุ่นมากกว่า 4,000 คน จำนวนร้านอาหารญี่ปุ่นในประเทศไทยมีมากถึง 3,600 ร้านค้า นอกจากนี้ นักฟุตบอลชาวไทยทั้ง 4 คน กำลังสร้างผลงานอันยอดเยี่ยมและโดดเด่นในการแข่งขันฟุตบอลเจลีก ประเทศญี่ปุ่น ในอีกด้านหนึ่ง นายนิชิโนะ อากิระ ได้รับหน้าที่หัวหน้าผู้ฝึกสอนฟุตบอลทีมชาติไทย ประเทศญี่ปุ่นและประเทศไทยยังคงส่งเสริมการแลกเปลี่ยนกันในทุกๆ ด้าน

สำหรับผมเพิ่งเดินทางมาถึงประเทศไทยเพื่อรับตำแหน่งได้ไม่นาน มีความมุ่งมั่นเป็นอย่างยิ่งว่าตลอดระยะเวลาในช่วงที่ดำรงตำแหน่ง จะได้มีโอกาสได้พบปะและแลกเปลี่ยนกับชาวไทยให้มากที่สุด เพื่อเสริมสร้างความสัมพันธ์อันดีและก่อประโยชน์ต่อทั้งประเทศไทยและประเทศญี่ปุ่น

วารสาร “จากญี่ปุ่น” เป็นวารสารที่จัดพิมพ์ขึ้นเพื่อเผยแพร่ข้อมูลและข่าวสารเกี่ยวกับความสัมพันธ์ระหว่างประเทศญี่ปุ่นกับประเทศไทย ส่งมอบให้ท่านผู้อ่านทุกท่าน เสนอเนื้อหาสาระทั้งมวลด้วยภาษาไทย ใส่ใจรวบรวมข้อมูลและเรียบเรียงโดยเจ้าหน้าที่ชาวไทยประจำสำนักข่าวสารญี่ปุ่น แห่งสถานเอกอัครราชทูตญี่ปุ่นประจำประเทศไทย ซึ่งหวังว่า ท่านผู้อ่านชาวไทยทุกท่านจะเข้าใจประเทศญี่ปุ่นมากยิ่งขึ้นโดยผ่านตัวหนังสือในเนื้อหาต่างๆ ที่วารสารฉบับนี้นำเสนอ ไม่ว่าจะเป็นเรื่องอาหารญี่ปุ่น วัฒนธรรม การท่องเที่ยว และการศึกษา

สุดท้ายนี้ ขอขอบพระคุณท่านผู้อ่านทุกท่านมา ณ ที่นี้ ที่ให้ความสนใจและติดตามอ่านวารสารฉบับนี้ ผมหวังเป็นอย่างยิ่งว่า ท่านผู้อ่านจะชื่นชอบและติดตามวารสาร “จากญี่ปุ่น” จากนี้สืบไป



งานเฉลิมพระชนมพรรษาสมเด็จพระจักรพรรดิแห่งญี่ปุ่น

เมื่อวันที่ 20 กุมภาพันธ์ ที่ผ่านมา สถานเอกอัครราชทูตญี่ปุ่นประจำประเทศไทย ได้จัดงานเฉลิมพระชนมพรรษาสมเด็จพระจักรพรรดิแห่งญี่ปุ่น ประจำปี พ.ศ. 2563 ณ โรงแรม The Athenee ในงานดังกล่าว มีผู้ดำรงตำแหน่งทางการเมือง ข้าราชการ นักธุรกิจสำคัญชาวไทย ผู้ที่เกี่ยวข้องกับองค์กรไทย-ญี่ปุ่น ผู้สื่อข่าว นักการทูต และชาวญี่ปุ่นในประเทศไทย เข้าร่วมถวายพระพรสมเด็จพระจักรพรรดิแห่งญี่ปุ่น

อนึ่ง ได้มีการออกบูทของหน่วยงานรัฐบาลในแต่ละท้องถิ่นของญี่ปุ่น เพื่อประชาสัมพันธ์แหล่งท่องเที่ยว ที่น่าประทับใจ และอาหารรสเลิศของแต่ละท้องถิ่นนั้นๆ ด้วย



ประกาศผลการประกวดรางวัล Japan International MANGA Award ครั้งที่ 13

กระทรวงการต่างประเทศญี่ปุ่นมอบรางวัล “Japan International MANGA Award” เพื่อเชิดชูเกียรตินักเขียนการ์ตูนมังงะผู้มีบทบาทสำคัญในการเผยแพร่วัฒนธรรมการวาดการ์ตูนมังงะในต่างประเทศ และส่งเสริมการแลกเปลี่ยนวัฒนธรรมในระดับนานาชาติโดยผ่านผลงานการ์ตูนมังงะ สำหรับการประกวดในปีนี้เป็นครั้งที่ 13 มีผู้ส่งผลงานจาก 66 ประเทศและเขตการปกครองทั่วโลกเข้าร่วมการประกวด รวมทั้งสิ้น 345 ผลงาน

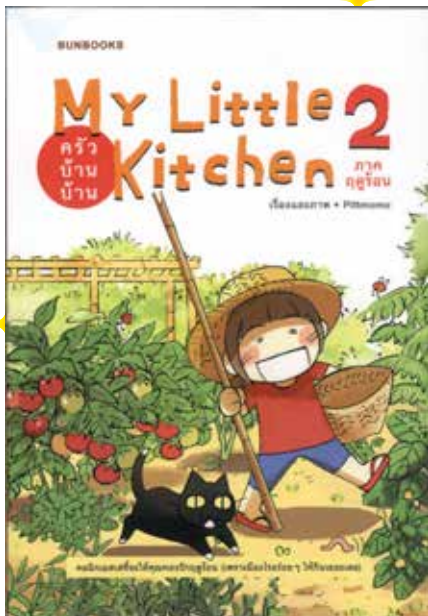
การตัดสินผลงานในขั้นแรกได้รับความร่วมมือจาก “สมาคมสำนักพิมพ์หนังสือมังงะ” จากนั้น คณะกรรมการการประกวดรางวัล Japan International MANGA Award ครั้งที่ 13 ซึ่งมี ศิลปินนักเขียนการ์ตูนมังงะระดับตำนานอย่าง ชะโตะนะกะ มะจิโกะ ดำรงตำแหน่งประธานคณะกรรมการ ได้พิจารณาตัดสินผลงานที่ส่งเข้าประกวด ซึ่งผลการประกวด คณะกรรมการได้มอบรางวัลรองชนะเลิศ (Silver Award) ให้แก่ผลงานเรื่อง “My Little Kitchen 2 : ครีwb้านบ้าน (ภาคฤดูร้อน)” โดย คุณพิชญ์สินี ตังกิตตินันท์ นักเขียนการ์ตูนมังงะชาวไทย

พิธีมอบรางวัล Japan International MANGA Award ครั้งที่ 13 จัดขึ้นโดยนายโมะเทกิ โทะชิมิตสึ รัฐมนตรีว่าการกระทรวงการต่างประเทศญี่ปุ่น ในวันอังคารที่ 18 กุมภาพันธ์ พ.ศ. 2563 ณ กรุงโตเกียว ประเทศญี่ปุ่น และในโอกาสนี้ได้เชิญคุณพิชญ์สินี ตังกิตตินันท์ รวมถึงเจ้าของผลงานที่ได้รับรางวัลชนะเลิศและรางวัลรองชนะเลิศท่านอื่นๆ เข้าร่วมในพิธีดังกล่าว



[My little kitchen in summer season]

สำนักพิมพ์ : BUNBOOKS



เรื่องย่อ : ผลงานเล่าเรื่องอาหารในฤดูร้อน รวมถึงวิถีชีวิตและวัฒนธรรมพื้นบ้านของไทย ผ่านตัวละครเอกซึ่งเป็นเด็กผู้หญิง ผลงานเขียนวิธีการประกอบอาหารพื้นบ้านที่เป็นดังภูมิปัญญาที่สืบทอดมาแต่โบราณของประเทศไทย รวมไปถึงแนะนำวัตถุดิบเช่น ผักและผลไม้พื้นบ้าน และวิธีการเก็บเกี่ยว ซึ่งผู้อ่านไม่เพียงแต่ได้ชมภาพที่สวยงามของผลงานแล้ว ยังรู้สึกอยากลิ้มรสอาหารในผลงานด้วย ยิ่งไปกว่านั้น นอกเหนือจากอาหารแล้ว ผลงานยังเขียนถึงวัฒนธรรมและประเพณีทางสังคมที่มีเสน่ห์ของประเทศไทย เช่น พิธีแต่งงานแบบพื้นบ้านของไทยรวมถึงประเพณีสงกรานต์

นักเขียน: พิชญ์สินี ตังกิตตินันท์

เกิดที่จังหวัดชัยภูมิ หลังจากจากย้ายมาทำงานในกรุงเทพมหานคร ในปี พ.ศ. 2555 ได้เริ่มต้นทำงานในตำแหน่งผู้ช่วยนักเขียนการ์ตูนมังงะ ในปีเดียวกันนั้นได้ออกผลงานแรก ตั้งแต่ พ.ศ. 2557 เป็นต้นมา ประกอบอาชีพนักเขียนการ์ตูนมังงะอิสระ ซึ่งนอกเหนือจากผลงานการ์ตูนมังงะยังมีผลงานเขียนภาพประกอบหนังสือและนิตยสารอีกหลายฉบับ



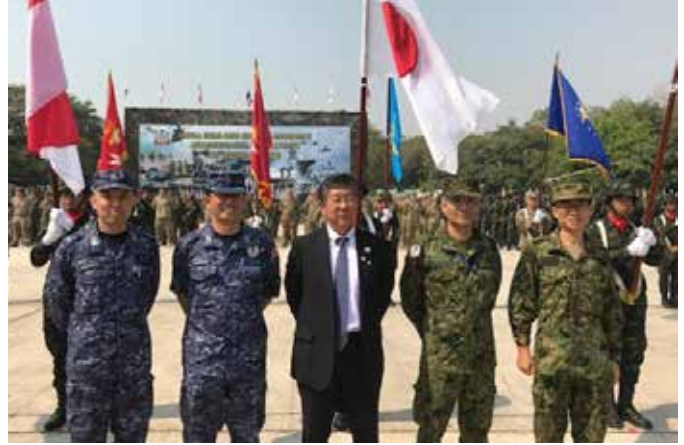


ข่าวสถานเอกอัครราชทูตญี่ปุ่น

News from Embassy of Japan

การฝึกคอบร้าโกลด์ประจำปี พ.ศ. 2563

ในระหว่างเดือนมกราคม-มีนาคม พ.ศ. 2563 มีการฝึก “คอบร้าโกลด์” การฝึกผสมผสมทางทหารในทุกพื้นที่ทั่วประเทศไทย ในโอกาสนี้ ทหารจากกองกำลังป้องกันตนเองญี่ปุ่นประมาณ 250 นาย เข้าร่วมการฝึกดังกล่าว เมื่อวันที่ 29 กุมภาพันธ์ ที่ผ่านมา ได้จัดการฝึกซ้อมมาตรการคุ้มครองพลเรือนชาวญี่ปุ่นที่พำนักอาศัยในต่างประเทศ ณ ท่าอากาศยานนานาชาติอู่ตะเภา จังหวัดระยอง โดยมีเจ้าหน้าที่จากกระทรวงการต่างประเทศญี่ปุ่น (รวมถึงสถานเอกอัครราชทูตญี่ปุ่นประจำประเทศไทย) เจ้าหน้าที่จากองค์การความร่วมมือระหว่างประเทศของญี่ปุ่น (JICA) และจากสมาคมญี่ปุ่นในประเทศไทย โดยสวมบทบาทพลเรือนชาวญี่ปุ่น เข้าร่วมการฝึกซ้อม เนื้อหาในการฝึกซ้อมได้จำลองสถานการณ์เสมือนจริงในพื้นที่ประเทศที่เกิดความไม่สงบสุขเรียบร้อยของประชาชน โดยอพยพพลเรือนชาวญี่ปุ่นและครอบครัวออกจากพื้นที่ขัดแย้งไปยังประเทศญี่ปุ่นอย่างเร่งด่วน และมีการใช้เครื่องบินของกองกำลังป้องกันตนเองทางอากาศของญี่ปุ่นในการฝึกซ้อมเสมือนจริงครั้งนี้ด้วย



เรือของกองกำลังป้องกันตนเองทางทะเลของญี่ปุ่นเทียบท่าภูเก็ต

ในระหว่างวันที่ 4 - 6 มกราคม เรือ “สะซะนะมิ” ของกองกำลังป้องกันตนเองทางทะเลของญี่ปุ่นเทียบท่า ณ ท่าเรือจังหวัดภูเก็ต ในระหว่างเดินทางกลับประเทศญี่ปุ่นหลังจากสิ้นสุดการปฏิบัติหน้าที่ในการรับมือโจรสลัดชายฝั่งโซมาเลีย เมื่อเทียบท่า มีชาวญี่ปุ่นที่พำนักในจังหวัดภูเก็ตได้รอต้อนรับพร้อมทั้งแสดงความขอบคุณต่อเหล่าเจ้าหน้าที่ผู้ปฏิบัติงาน ในโอกาสนี้ กับต้นเรือ “สะซะนะมิ” ได้เชิญชาวญี่ปุ่นและผู้เกี่ยวข้องที่รอต้อนรับการเทียบท่าให้ขึ้นเยี่ยมชมภายในเรือเป็นกรณีพิเศษ พร้อมทั้งอธิบายอุปกรณ์ต่างๆ บนเรือที่ใช้ในการปฏิบัติการรับมือโจรสลัด

หลังจากออกเดินทางจากท่าเรือภูเก็ตแล้วเรือลำดังกล่าว ออกเดินทางไปฝึกซ้อมกับกองทัพเรือไทย ณ น่านน้ำทะเลไทย



เทศกาลภาพยนตร์ญี่ปุ่น 2563

เจแปนฟาวน์เดชั่น กรุงเทพฯจัด “เทศกาลภาพยนตร์ญี่ปุ่น” เป็นประจำทุกปี โดยตลอดระยะเวลากว่า 40 ปีที่ผ่านมา นับตั้งแต่การก่อตั้ง

เจแปนฟาวน์เดชั่น กรุงเทพฯได้มีการจัดเทศกาลภาพยนตร์ญี่ปุ่น มาโดยตลอดสืบเนื่องจากปีที่ผ่านมา ในปีนี้ได้มีการจัด “เทศกาลภาพยนตร์ญี่ปุ่น 2563” ในระหว่างวันพฤหัสบดีที่ 6 กุมภาพันธ์ – วันอาทิตย์ที่ 8 มีนาคม

ในปีนี้ได้นำภาพยนตร์ญี่ปุ่นใหม่ๆ รวมถึงผลงานภาพยนตร์ที่ได้รับรางวัลมาทั้งหมด 14 เรื่อง โดยเทศกาลภาพยนตร์ญี่ปุ่นมีกำหนดจัดแสดงภาพยนตร์ในกรุงเทพมหานคร จังหวัดขอนแก่น เชียงใหม่ และภูเก็ต

เมื่อวันที่ 6 กุมภาพันธ์ ในพิธีเปิดงาน “เทศกาลภาพยนตร์ญี่ปุ่น 2563” ณ SF World Cinema ห้างสรรพสินค้าเซ็นทรัลเวิลด์ นายเชคิกุชิ โนโบรุ อัครราชทูตญี่ปุ่น และนายโคบายาชิ ชิเงกิ ที่ปรึกษาสถานเอกอัครราชทูตญี่ปุ่นประจำประเทศไทย เป็นตัวแทนจากสถานเอกอัครราชทูตญี่ปุ่นประจำประเทศไทยเข้าร่วมพิธีดังกล่าว นอกจากนี้ในพิธีเปิดยังมีการแสดงบนเวทีจากสมาชิก 6 คน ของกลุ่มไอดอล “BNK48” ที่ได้รับความนิยมทั้งในประเทศญี่ปุ่นและประเทศไทย



งานสัมมนา Women in Limitless “Space”

ในวันที่ 11 ธันวาคม พ.ศ. 2562 มีการจัดงานสัมมนา Women in Limitless “Space” ณ สถาบันบัณฑิตบริหารธุรกิจศศินทร์แห่งจุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย โดยในโอกาสนี้ได้เชิญ ดร.มุเคอิ ชิอะกิ นักบินอวกาศหญิงคนแรกของเอเชียเข้าร่วมการบรรยายปาฐกถาพิเศษงานสัมมนาในครั้งนี้ เป็นความร่วมมือระหว่างสถานเอกอัครราชทูตญี่ปุ่นประจำประเทศไทย บัณฑิตบริหารธุรกิจศศินทร์แห่งจุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย และสำนักงานพัฒนาเทคโนโลยีอวกาศ และภูมิสารสนเทศ (องค์การมหาชน) (GISTDA) เพื่อเป็นแรงบันดาลใจในการพัฒนาผู้นำที่เป็น

สตรีในรุ่นต่อไป โดยมีเยาวชนและวัยรุ่นจำนวนมากให้ความสนใจเข้าร่วมฟังบรรยาย หลังจากการบรรยายปาฐกถาพิเศษของ ดร.มุเคอิ ชิอะกิ มีการอภิปรายเป็นคณะ โดยมี ดร.มุเคอิ ชิอะกิ และเหล่าสตรีที่มีชื่อเสียง เช่น คุณกอบกาญจน์ วัฒนวรางกูร อติวิธานันตริ์ว่ากรรมการทรวงการท่องเที่ยวและกีฬา รองศาสตราจารย์ กฤษติกา คงสมพงษ์ อาจารย์ประจำสถาบันบัณฑิตบริหารธุรกิจศศินทร์แห่งจุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย และ Laura Anderson ตัวแทนจาก One Global Venture โดยผู้อภิปรายแต่ละท่านต่างตั้งเป้าหมายก้าวตามบุคคลต้นแบบตั้งแต่สมัยยังเป็นเยาวชน



โครงการ JENESYS2019 Inbound Program 12th Batch หัวข้อ วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี

สถานเอกอัครราชทูตญี่ปุ่นประจำประเทศไทย ได้รับความร่วมมือจากสำนักงานพัฒนาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีแห่งชาติ ร่วมคัดเลือกเยาวชนไทยชั้นมัธยมศึกษาตอนปลายสาขาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี จำนวน 17 คน เข้าร่วมทำกิจกรรมแลกเปลี่ยนทางวัฒนธรรม ภายใต้โครงการ “JENESYS2019 Inbound Program 12th Batch” หัวข้อ “Science and Technology Exchange” ระหว่างวันที่ 25 พฤศจิกายน ถึง 3 ธันวาคม พ.ศ. 2562 ณ กรุงโตเกียว และจังหวัดนิงาตะ อันเป็นส่วนหนึ่งของโครงการ Japan's Friendship Ties program ดำเนินการโดยกระทรวงการต่างประเทศ เยาวชนได้เข้าร่วมกิจกรรมต่างๆ เช่น การเยี่ยมชมสถานที่ต่างๆ ซึ่งมีความเกี่ยวข้องกับวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี ร่วมทำกิจกรรมแลกเปลี่ยนทางวัฒนธรรมและเยี่ยมชมมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีโนงะโอกะ เป็นต้น หลังจากการทำกิจกรรมจึงได้ร่วมกิจกรรมเวิร์คช็อปเพื่อแลกเปลี่ยนความรู้และประสบการณ์ระหว่างกัน และจัดทำรายงานผลการเข้าร่วมโครงการเพื่อวางแผนการดำเนินงานหลังเดินทางกลับประเทศไทยต่อไป เยาวชนได้เรียนรู้เกี่ยวกับประเทศญี่ปุ่นตามหัวข้อโครงการไปพร้อมๆ กับการเรียนรู้และสร้างความเข้าใจในวัฒนธรรมญี่ปุ่น โดยโครงการมีจุดประสงค์ให้เยาวชนจากประเทศญี่ปุ่นและประเทศในภูมิภาคเอเชียแปซิฟิกได้แลกเปลี่ยนทำความเข้าใจเกี่ยวกับประเทศญี่ปุ่นในด้านต่างๆ เช่น การเมือง เศรษฐกิจ สังคม วัฒนธรรม ประวัติศาสตร์ นโยบายระหว่างประเทศ โดยนำสิ่งที่ได้เรียนรู้และเสน่ห์ของประเทศญี่ปุ่นมาเผยแพร่ เพื่อเป็นการขยายรากฐานการทูตระหว่างประเทศต่อไป



โครงการ JENESYS2019 Outbound program to Thailand 4th batch หัวข้อ : การแลกเปลี่ยนทางวัฒนธรรม

สถานเอกอัครราชทูตญี่ปุ่นประจำประเทศไทย โดยความร่วมมือจากกรมกิจการเด็กและเยาวชน จัดการปฐมนิเทศน์และกิจกรรมแลกเปลี่ยนแก่นักเรียนมัธยมศึกษาตอนปลายชาวญี่ปุ่นจำนวน 16 คน ซึ่งเดินทางมาเยือนประเทศไทย ภายใต้โครงการ JENESYS2019 Outbound program to Thailand 4th batch หัวข้อ “การแลกเปลี่ยนทางวัฒนธรรม” อันเป็นส่วนหนึ่งของโครงการ Japan's Friendship Ties Program โดยกระทรวงการต่างประเทศ ระหว่างวันที่ 10 ถึง 18 ธันวาคม พ.ศ. 2562 คณะนักเรียนได้เข้าร่วมทำกิจกรรมแลกเปลี่ยนทางวัฒนธรรมกับโรงเรียนสตรีวิทยา เยี่ยมชมการทำงานของภาครัฐบาลของญี่ปุ่นอันเกี่ยวข้องกับ ความช่วยเหลือเพื่อการพัฒนาอย่างเป็นทางการ (Official

Development Assistance) ในประเทศไทยและองค์กรเอกชนต่างๆ เพื่อเรียนรู้ความสัมพันธ์ระหว่างประเทศญี่ปุ่นและประเทศไทย รวมไปถึงบทบาทของประเทศญี่ปุ่นในประชาคมนานาชาติให้ลึกซึ้งมากยิ่งขึ้น ขณะเดียวกันเพื่อเผยแพร่เสน่ห์ของประเทศญี่ปุ่นระหว่างการทำกิจกรรมในประเทศไทย นอกจากนี้จะเป็นการเสริมสร้างความรู้ให้แก่เยาวชนผู้มีความสามารถในการเผยแพร่ข้อมูลข่าวสารและเป็นอนาคตของชาติผ่านการร่วมกิจกรรมของโครงการแล้ว โครงการยังมีความคาดหวังให้เยาวชนมีส่วนร่วมในการสร้างความเข้าใจอันดีต่อประเทศญี่ปุ่นในประเทศไทย และเป็นรากฐานในการพัฒนาความเข้าใจอันดีต่อกันระหว่างทั้งสองประเทศ





©SOURCENEXT CORPORATION /amanaimages



"ฟูกะวะวะ เมชิ"

“ฟูกะวะวะเมชิ” หนึ่งในเมนูอาหารพื้นบ้านของกรุงโตเกียว ซึ่งมีต้นกำเนิดมาจากชาวประมงที่อาศัยอยู่ในบริเวณฟูกะวะวะ กรุงโตเกียวกล่าวกันว่าเป็นเมนูอาหารที่ทำขึ้นง่ายๆ เพื่อประทังชีวิตบนเรือวิธีการทำเมนูอาหารนี้มีทั้งแบบปรุงเป็นกับราดบนข้าว และแบบอบไปพร้อมกับข้าว ในครั้งนี้จะขอนำเสนอวิธีการอบข้าวกับเนื้อหอยลาย ซึ่งช่วยย้ําให้เกิดกลิ่นกับความอร่อยของเนื้อสัมผัสหอยลาย

วัตถุดิบสำหรับ 2 คน

หอยลาย 500 กรัม
ข้าวสาร 2 ถ้วย
เต้าหู้ทอดอะบุระอะเกะ 1 แผ่น
ขิง 1 แฉ่ง
ต้นหอม 2 ต้น

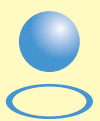
เครื่องปรุงรส

เหล้าสาเกสำหรับปรุงอาหาร 4 ช้อนโต๊ะ
น้ำซุปล (ทำจากสาหร่ายคมบุ
และปลาคัทสึโอะซูดฟอย) ปริมาณพอเหมาะ
เกลือ ปริมาณพอเหมาะ
โชยุ 1 ช้อนโต๊ะ
มิริน 1 ช้อนโต๊ะ

1. ซาวข้าวสาร เทน้ำออก แล้วทิ้งไว้ประมาณ 30 นาที
2. ล้างหอยลายทั้งเปลือกให้สะอาด จากนั้นนำลงหม้อต้มกับเหล้าสาเกด้วยไฟกลาง
3. ปิดฝามือแล้วต้มทิ้งไว้ประมาณ 2-3 นาที รอจนฝามือเปิด ปิดไฟ จากนั้นแยกหอยลายกับน้ำซุปลที่ต้มออกจากกัน
4. แกะเนื้อหอยลายออกจากเปลือก และกรองเอาทรายออกจากน้ำซุปล
5. ราดน้ำร้อนลงบนเต้าหู้ทอดอะบุระอะเกะ เพื่อไล่น้ำมันในเต้าหู้ทอดออก หั่นเป็นชิ้นพอดีคำเพื่อง่ายสำหรับการรับประทาน
6. ปลอกเปลือกขิงออก หั่นครึ่ง ซอยขิงออกเป็นเส้นๆ จากนั้นซอยต้นหอม
7. นำข้าวใส่ในหม้อหุง เติมน้ำซุปลที่ได้จากข้อ 3 จากนั้นเติมน้ำซุปลที่

ทำจากสาหร่ายคมบุและปลาคัทสึโอะซูดฟอยลงไปในปริมาณพอดีสำหรับหุงข้าว 2 ถ้วย

8. เติมน้ำซุปล 1 ช้อนโต๊ะ ใส่เต้าหู้ทอดอะบุระอะเกะที่หั่นและขิงที่ซอยเตรียมไว้ลงในหม้อหุงข้าวโดยใส่ให้ทั่วทั้งหม้อ เปิดไฟหม้อหุงข้าว
9. ในระหว่างที่หุงข้าว เทโชยุและมิริน อย่างละ 1 ช้อนโต๊ะลงไปในหม้อ รอจนน้ำเดือดนำเนื้อหอยลายที่แกะเตรียมไว้ใส่ลงในหม้อต้ม เปิดไฟกลางต้มจนเครื่องปรุงรสเข้าเนื้อ
10. นำเนื้อหอยลายที่ปรุงเสร็จในข้อ 9 ใส่ลงไปในข้าว คลุกเคล้าให้เข้ากัน จากนั้นอบในหม้อหุงข้าวต่อไปอีก 5 นาที ตักข้าวที่อบจนเสร็จแล้วลงบนภาชนะโรยต้นหอมที่ซอยไว้



สำนักข่าวสารญี่ปุ่น
สถานเอกอัครราชทูตญี่ปุ่นประจำประเทศไทย

177 ถนนวิภาวดี แขวงจตุจักร เขตปทุมวัน กรุงเทพฯ 10330
TEL: 0-2696-3004, 0-2207-8504 FAX: 0-2207-8512
http://www.th.emb-japan.go.jp/itprtop_th/index.html



อ่านสารจากญี่ปุ่นย้อนหลังผ่าน QR Code
เพียงสแกน QR Code ด้วยกล้องของโทรศัพท์มือถือ ท่านก็สามารถอ่านวารสารจากญี่ปุ่นในรูปแบบไฟล์ PDF พร้อมทั้งฉบับย้อนหลังใน 1 ปี