

โลกญี่ปุ่น

ฉบับที่ 4/2563



ฤดูกาลหนาวของญี่ปุ่น



ฤดูหนาวของประเทศญี่ปุ่น



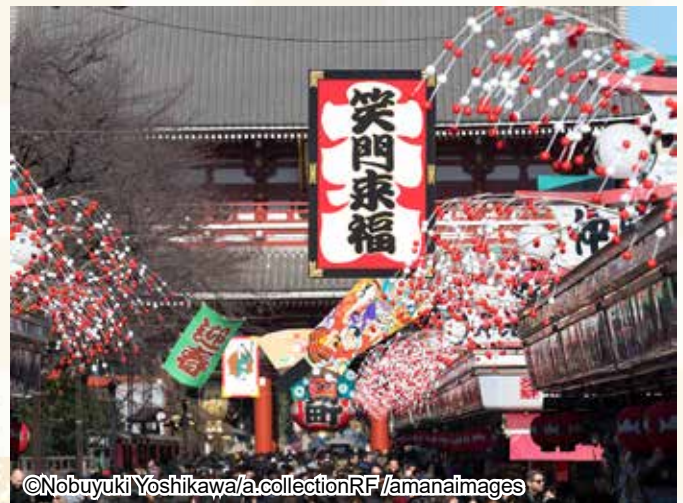
ประเทศญี่ปุ่นดินแดนที่อุดมไปด้วยธรรมชาติที่สมบูรณ์และงดงาม อันเกิดจากการเปลี่ยนแปลงของฤดูกาลทั้ง 4 ซึ่งประกอบไปด้วย ฤดูใบไม้ผลิ ฤดูร้อน ฤดูใบไม้ร่วง และฤดูหนาว นับตั้งแต่โบราณกาล ผู้คนต่างสัมผัสถึงการเปลี่ยนแปลงของฤดูกาล และให้ความเคารพต่อพรจากธรรมชาตินี้ สำหรับฤดูหนาวในประเทศญี่ปุ่น เริ่มต้นในเดือนธันวาคม จนถึงเดือนกุมภาพันธ์ ในช่วงฤดูหนาว ภูมิภาคในฝั่งทะเลญี่ปุ่นจะมีหิมะตกในปริมาณมาก ในทางกลับกัน ภูมิภาคในฝั่งมหาสมุทรแปซิฟิกจะมีอากาศที่อบอุ่นและแห้งมากกว่า อันเป็นผลจากลมประจำฤดูหนาวพัดผ่านเข้าสู่ประเทศญี่ปุ่นและปะทะเข้ากับแนวภูเขา ผู้คนสามารถเพลิดเพลินกับความงดงามของวิวทิวทัศน์อันเป็นเอกลักษณ์ของฤดูหนาวที่สรรพสิ่งต่างถูกปกคลุมไปด้วยหิมะสีขาวบริสุทธิ์ส่องประกาย ทำให้สัมผัสได้ถึงความรู้สึกสดชื่น

การเล่นกีฬาฤดูหนาว เช่น สกี หรือ สเก็ต เป็นหนึ่งในกิจกรรมที่สามารถเพลิดเพลินได้ในช่วงฤดูหนาว นอกจากนี้ สำหรับคนญี่ปุ่นการแช่น้ำร้อนในช่วงฤดูหนาวนอกจากจะช่วยให้ร่างกายอบอุ่นแล้วยังช่วยผ่อนคลายร่างกายด้วย โดยเฉพาะอย่างยิ่ง คนญี่ปุ่นชื่นชอบการแช่ออนเซ็นในที่กลางแจ้ง ซึ่งสามารถแช่ร่างกายในน้ำร้อน พร้อมกับดื่มด่ำกับความงดงามของธรรมชาติไปด้วยกัน

เมื่อเข้าสู่เดือนธันวาคม ถนนหนทางถูกประดับประดาไปด้วยต้นคริสต์มาสขนาดใหญ่ที่ถูกตกแต่งด้วยดวงไฟสีสดใสสวยงาม พร้อมทั้งเสียงเพลงเพื่อเฉลิมฉลองในเทศกาลคริสต์มาส ก่อนที่จะถึงเทศกาลปีใหม่ ระหว่างวันที่ 25-28 ธันวาคม จะมีการทำโมจิ โดยนำข้าวมาตำจนมีเนื้อเนียนจับเป็นก้อน นอกจากนี้ ก่อนถึงวันสิ้นปียังมีการทำความสะอาดบ้านครั้งใหญ่ เพื่อเตรียมตัวต้อนรับปีใหม่ที่将会มาถึงซึ่งถือเป็นประเพณีที่สืบทอดมาแต่โบราณที่มีความสำคัญ เมื่อใกล้ถึงเวลาที่เที่ยงคืนอันเป็นช่วงเวลาที่จะเข้าสู่ปีใหม่ วัดวาอารามทั่วทั้งประเทศญี่ปุ่นจะเริ่มตีระฆังเป็นจำนวน 108 ครั้ง โดยมีนัยยะหมายถึง ให้ระลึกถึงการละเว้นตัวตนในความทุกข์ทางโลกจำนวน 108 ประการตามหลักพุทธศาสนา จากนั้นในวันรุ่งขึ้น ซึ่งเป็นเช้าของวันปีใหม่ คนญี่ปุ่นจะเดินทางไปวัดและศาลเจ้าเพื่อขอพรให้กับตัวเองและสมาชิกในครอบครัว มีสุขภาพแข็งแรง เจริญในหน้าที่การงาน



คะงะมิโมจิ



©Nobuyuki Yoshikawa/a.collectionRF/amanaimages
เดินทางไปวัดและศาลเจ้าในวันปีใหม่



©JNTO
วิวทิวทัศน์ฤดูหนาวของญี่ปุ่น



©JNTO
สกีความเพลิดเพลินของฤดูหนาว

วัตถุดิบอาหารของฤดูหนาว



ในแต่ละฤดูกาล วัตถุดิบอาหารแต่ละชนิดจะมีรสชาติอร่อยและอุดมไปด้วยสารอาหารที่ต่างกัน “ฤดูกาล” ในที่นี้แตกต่างจากช่วงเวลาที่มีพืชผักผลไม้วิ่งไปถึงปลาเจริญเติบโตออกลูกออกผลจำนวนมากตามธรรมชาติ แต่หมายถึง ช่วงเวลาที่พืชพันธุ์อาหารต่างๆ มีรสชาติ

อร่อยที่สุด และยังคงเต็มไปด้วยสารอาหารที่อุดมสมบูรณ์ อาหารต่างๆ เช่น พืชผักผลไม้และปลา แต่ละชนิดต่างมีช่วงเวลาที่มีรสชาติอร่อยที่สุดแตกต่างกันไป ในครั้งนี้จะขอแนะนำพืชพันธุ์อาหารในฤดูหนาวของญี่ปุ่น

อาหารทะเล

ปลาอะคามุชิ ปลาอังโค หอยนางรม ปลากะพงแดงตาโต (ปลาคิมเมะได) ปูหิมะ (ปูซูไว) ปลาดูเดียว (ปลาฮิราเมะ) ปลาปักเป้า ปลาบูริ หอยเชลล์ญี่ปุ่น ปลาวาคาซางิ



ผลไม้

ส้ม ส้มยูสุ แอปเปิ้ล



ผัก

ผักโคมัทสึนะ โกโบ ตั้งโอ้ หัวไชเท้า ผักกาดขาว ผักปวยเล้ง รากบัว ฟักทอง



การแช่น้ำร้อนใส่ผลส้มยูสุในวันโจิ

“วันโจิ (วันเหมยอัน)” เป็นวันที่ช่วงเวลาในตอนกลางคืนยาวนานที่สุดในรอบปีของประเทศในแถบซีกโลกเหนือ สำหรับในปี พ.ศ. 2563 ตรงกับวันที่ 21 ธันวาคม ชาวญี่ปุ่นในสมัยโบราณมีภูมิปัญญาพื้นบ้านในการรักษาอุณหภูมิร่างกายให้อบอุ่นเพื่อป้องกันไม่ให้ป่วยจากโรคหวัด โดยการแช่น้ำร้อนที่ใส่ผลส้มยูสุลงไป และรับประทานฟักทองซึ่งมีสารอาหารสูง

ประสบการณ์ของคนในสมัยโบราณที่สั่งสมจนเกิดเป็นภูมิปัญญาที่ส่งต่อมาถึงคนญี่ปุ่นในยุคปัจจุบันเป็นวิธีการข้ามผ่านช่วงเวลาอันหนาวเหน็บในฤดูหนาว และพร้อมรับการเปลี่ยนแปลงของฤดูกาล



©pasmal/a.collectionRF /amanaimages



สถานที่ท่องเที่ยวในช่วงฤดูหนาว



ในช่วงหลายปีที่ผ่านมา มีจำนวนนักท่องเที่ยวชาวไทยเดินทางเยือนประเทศญี่ปุ่นมากขึ้น ไม่เพียงแต่การชมดอกซากุระฤดูใบไม้ผลิ และการชมใบไม้เปลี่ยนสีในฤดูใบไม้ร่วงเท่านั้น แต่ในปัจจุบัน ชาวไทยจำนวนมากก็นิยมเดินทางไปเยือนประเทศญี่ปุ่นในฤดูหนาวด้วยเช่นกัน จากสถิติขององค์การส่งเสริมการท่องเที่ยวแห่งประเทศไทย (JNTO) รายงานว่า ในช่วงเดือนธันวาคม ปี พ.ศ. 2562 มีนักท่องเที่ยวชาวไทยจำนวน 164,900 คน เดินทางเยือนประเทศญี่ปุ่น (เมื่อเปรียบเทียบกับช่วงเวลาเดียวกันในปี พ.ศ. 2561 เติบโตขึ้นถึง 28.5%)

อากาศหนาวเย็นในฤดูหนาวของประเทศญี่ปุ่น มีหลายภูมิภาคที่มีหิมะตกซึ่งสามารถเพลิดเพลินกับความงดงามที่เป็นเอกลักษณ์ของวิวทิวทัศน์สีขาวของหิมะ สรรพสิ่งต่างๆถูกปกคลุมไปด้วยหิมะสีขาวบริสุทธิ์ช่วยให้สัมผัสได้ถึงความสุขขึ้น ในปัจจุบันมีสถานที่ที่สามารถเพลิดเพลินกับกีฬาฤดูหนาวอย่าง สกี หรือ สโนว์บอร์ด อยู่หลายแห่ง หิมะของประเทศญี่ปุ่นมีลักษณะอ่อนนุ่ม จึงถูกเรียกว่า “Snow Powder” ซึ่งเป็นเสน่ห์ดึงดูดนักสกีและนักสโนว์บอร์ดจำนวนมาก



©JNTO



©JNTO

ล่องเรือชมธารน้ำแข็ง เมืองอะบะชิริ (จังหวัดฮอกไกโด)

เมืองอะบะชิริ ตั้งอยู่ที่เส้นละติจูด 40 องศาเหนือ บริเวณชายฝั่งทะเลโอค็อตสค์ ซึ่งเป็นจุดใต้สุดของทะเลธรรน้ำแข็ง การล่องเรือ “ออโรรา” ช่วยเปิดประสบการณ์ที่แสนเพลิดเพลินในการชมธารน้ำแข็งสีขาวขนาดมหึมาที่ลอยมาจากทางใต้ของแม่น้ำอามูร์ในช่วงกลางฤดูหนาว

ในช่วงเวลาที่ธารน้ำแข็งล่องลอยมายังสามารถชมบรรดาสัตว์น้ำนานาชนิด เช่น คลิโอน (นางฟ้าทะเล) แมวน้ำ รวมไปถึงบรรดานกต่างๆที่เกาะตามธารน้ำแข็ง นอกจากนี้ยังสามารถเห็นสัตว์ป่าหายากที่อาศัยอยู่บนพื้นดิน เช่น สุนัขจิ้งจอกแดง และ กวางเอโซ เป็นต้น

บ้านรูปแบบกัสโชสุริในชิระคะวะโกะและโกะคะยะมะ (จังหวัดกิฟุและจังหวัดโทยะมะ)

ในปี พ.ศ. 2538 หมู่บ้านที่มีบ้านรูปแบบกัสโชสุริ ในชิระคะวะโกะ (จังหวัดกิฟุ) และโกะคะยะมะ (จังหวัดโทยะมะ) ได้รับการขึ้นทะเบียนเป็นมรดกโลกทางวัฒนธรรม

หมู่บ้านที่ถูกสร้างในรูปแบบกัสโชสุริจำนวนหลายหลัง ซึ่งสร้างโดยเกษตรกร ตั้งอยู่ระหว่างแนวเขา กินพื้นที่ตั้งแต่

ชิระคะวะโกะไปจนถึงโกะคะยะมะ ประกอบไปด้วยหมู่บ้านโอะกิมะจิ หมู่บ้านโอะโนะคุระ และหมู่บ้านสุกะนุมะ เนื่องจากหมู่บ้านเหล่านี้ตั้งอยู่ในพื้นที่ห่างไกล จึงสร้างด้วย “รูปแบบกัสโชสุริ” ที่มีหลังคาลาดชันมุงด้วยฟางข้าวเพื่อรับมือกับพายุหิมะที่รุนแรงในฤดูหนาว ชั้นบนของบ้านยังถูกออกแบบเพื่อใช้เลี้ยงหนอนไหม

ชิระคะวะโกะและโกะคะยะมะมีนักท่องเที่ยวมาเยือนตลอดทั้งปี โดยเฉพาะอย่างยิ่งในช่วงฤดูหนาวบริเวณพื้นที่นี้เป็นพื้นที่ที่มีพายุหิมะตกหนักเป็นบริเวณกว้าง ภาพวิวทิวทัศน์ของบ้านเรือนรูปแบบกัสโชสุริที่ตั้งอยู่ระหว่างแนวเขาถูกปกคลุมไปด้วยหิมะสีขาวบริสุทธิ์ในฤดูหนาว งดงามเกินกว่าจินตนาการ



©JNTO



เทศกาลกะมะคุระ

(จังหวัดอาคิตะ)



เมื่อหิมะตกหนัก จะมีประเพณีการสร้างบ้านจากหิมะเป็นรูปทรงโดม เรียกว่า “กะมะคุระ” ในฝั่งพื้นที่ติดทะเลญี่ปุ่นของจังหวัดอาคิตะ มีการสืบทอดพิธีกรรมบูชาเทพเจ้าในบ้านหิมะ “กะมะคุระ” มาตั้งแต่ในสมัยโบราณ โดยเทศกาลกะมะคุระโบเคน ของเมืองโยะโคเตะ จังหวัดอาคิตะ ถือเป็นเทศกาลที่มีชื่อเสียงอย่างมาก เมื่อเดินไปตามท้องถนนในยามเย็นย่ำค่ำคืน จะมองเห็นแสงเทียนสว่างไสวภายในบ้านกะมะคุระที่ทำจากหิมะที่มีความสูง 3 เมตร กว้าง 3.5 เมตร เด็กๆ ที่อยู่ด้านในจะเชื้อเชิญแขกให้เข้ามาเยี่ยมด้านในด้วยภาษาท้องถิ่น พร้อมทั้งเชิญให้ดื่มเครื่องดื่มและโมจิ บรรยากาศเหล่านี้ให้ความรู้สึกราวกับอยู่ในหนังสือภาพนิทานของญี่ปุ่น



©BUD international /amanaimages



ล่องเรือชมวิวทิวทัศน์

แม่น้ำโฮะริคะวะ (จังหวัดชิมาเนะ)



ปราสาทมัทสึเอะ สมบัติประจำชาติของประเทศญี่ปุ่น สามารถนั่งเรือไปตามคูน้ำรอบตัวปราสาทเพื่อชมความงดงามของปราสาทแห่งนี้ การล่องเรือเล็กๆ ไปพร้อมกับซึมซับบรรยากาศแบบญี่ปุ่นโบราณ และชมความงดงามของปราสาทมัทสึเอะ ถือเป็นสุนทรียะ ซึ่งสามารถเพลิดเพลินกับสถาปัตยกรรมของปราสาทที่ยังหลงเหลือจากกาลเวลามากกว่า 400 ปี ไปพร้อมกับธรรมชาติของป่าไม้และแม่น้ำโฮะริคะวะได้ทุทุกฤดูกาล โดยเฉพาะอย่างยิ่ง การล่องเรือลำน้อยไปตามสายน้ำในฤดูหนาว ถือเป็นทิวทัศน์ประจำฤดูกาลของท้องถิ่นนี้ โดยสามารถเพลิดเพลินกับวิวทิวทัศน์ของฤดูหนาวไปพร้อมกับอุณหภูมิที่อบอุ่นจากโต๊ะโคะทัตสึบนเรือ ซึ่งเป็นอุปกรณ์ให้ความอบอุ่นแบบดั้งเดิมของญี่ปุ่น



©JUNTO



©JUNTO



ชมดอกซากุระในจังหวัดโอกินาวา

(จังหวัดโอกินาวา)



ในประเทศญี่ปุ่น ดอกซากุระจะเริ่มบานในจังหวัดโอกินาวาเร็วที่สุด ดอกซากุระในจังหวัดโอกินาวา มีชื่อสายพันธุ์ว่า “ริวกิวคังฮิซากุระ” ซึ่งมีลักษณะพิเศษที่เวลาร่วงโรย จะร่วงโรยลงทั้งดอก แตกต่างกับสายพันธุ์ “โซเมโยะชิโนะ” ที่กลีบดอกไม้ร่วงโรยไปรายปลาย ซากุระสายพันธุ์นี้ดอกจะบานห้อยหัวลงด้านล่าง มีดอกสีชมพูเข้ม ซึ่งตัดกับสีสดใสของท้องฟ้า สำหรับจังหวัดโอกินาวา “คังฮิซากุระ” จะเริ่มผลิดอกบานตั้งแต่ช่วงกลางเดือนมกราคม และในช่วงกุมภาพันธ์ หลายพื้นที่ในจังหวัดโอกินาวาจะจัดงานชมดอกซากุระ ความงดงามที่น่าอัศจรรย์ใจของดอกซากุระที่ผลิบานไปทั่วทุกพื้นที่ในจังหวัดโอกินาวา โดยเริ่มผลิบานจากทิศเหนือลงสู่ทิศใต้ และจากยอดเขาสูงสู่เชิงเขา



©MASAO HAYASHI/SEBUN PHOTO /amanaimages



กีฬาฤดูหนาว



“กีฬาฤดูหนาว” คือ การเล่นกีฬาบนพื้นหิมะ เช่น สกี และ สโนว์บอร์ด เป็นต้น กีฬาฤดูหนาวไม่จำกัดเพียงแค่การแข่งขันเท่านั้น แต่ยังสามารถเพลิดเพลินในรูปแบบการพักผ่อนหย่อนใจได้ด้วยเช่นกัน

สภาพภูมิอากาศของประเทศญี่ปุ่นนั้นเหมาะสำหรับการเล่นกีฬาฤดูหนาวเป็นอย่างยิ่ง ฤดูหนาวเกิดจากการปกคลุมของมวลอากาศเย็นจากไซบีเรีย ซึ่งเป็นมวลอากาศที่หนาวเย็นที่สุดในโลก ประเทศญี่ปุ่นอยู่ในแนวเส้นละติจูดเดียวกับทวีปยุโรป และได้รับอิทธิพลของแนวปะทะอากาศเย็นจากทวีปเอเชียเป็นประจำ จึงทำให้เกิดมวลอากาศเย็นมวลอากาศเย็นจากไซบีเรียที่ดูดซับความชื้นจากทะเลญี่ปุ่นในระหว่างเคลื่อนที่เข้าสู่ประเทศญี่ปุ่นทำให้พื้นที่ด้านฝั่งทวีปเอเชียเกิดหิมะตก

อีกหนึ่งเหตุผลสำคัญที่ส่งเสริมให้ประเทศญี่ปุ่นมีสภาพแวดล้อมที่เหมาะสมสำหรับการเล่นกีฬาฤดูหนาว คือ พื้นที่ 4 ใน 5 ของประเทศญี่ปุ่นเป็นพื้นที่ภูเขา เส้นทางเจแปนแอลป์ซึ่งแบ่งออกเป็นพื้นที่ด้านเหนือ

กลาง และได้ พาดผ่านบริเวณกลางเกาะฮอนชู ซึ่งเป็นเกาะที่มีขนาดใหญ่ที่สุดในบรรดา 4 เกาะสำคัญของประเทศญี่ปุ่น ภูเขาหลายลูกในแนวภูเขาตามเส้นทางเจแปนแอลป์มีความสูงมากกว่า 2,500 เมตร ถูกปกคลุมไปด้วยหิมะตลอดในช่วงฤดูหนาว และด้วยเหตุที่พื้นที่ในบริเวณนี้สามารถเดินทางมาถึงได้สะดวกโดยการสัญจรรถไฟ หรือ ทางด่วนจากภูมิภาคคันโต ชูบุ และคิงกิ (ประกอบไปด้วย กรุงโตเกียว เมืองนาโกย่า และ จังหวัดโอซาก้า เป็นศูนย์กลางของแต่ละภูมิภาค) ซึ่งเป็นเมืองใหญ่ ทำให้กลายเป็นสถานที่ที่ได้รับความนิยมสำหรับการเล่นกีฬาฤดูหนาวไปโดยปริยาย

ฤดูกาลในการเล่นกีฬาฤดูหนาวของประเทศญี่ปุ่นเริ่มต้นตั้งแต่เดือนธันวาคมไปจนถึงกุมภาพันธ์ พื้นที่ในการเล่นกีฬาฤดูหนาวส่วนใหญ่บนเกาะฮอนชู สามารถเดินทางอย่างสะดวกสบายด้วยรถไฟ และ แก้อีล้อยฟ้า รวมไปถึงยังมีการประดับไฟในตอนกลางคืน มีลานสกีหลาย



แห่งซึ่งอยู่ใกล้กับกรุงโตเกียวตลอดเส้นทางรถไฟสายโจเอทสึ เช่น ทสึจิทะรุ นะคะซะโตะ อิวัปปะระ ยูซะวะ อิชิอุจิ ชิโอะซะวะ อูระซะ โคอิเคะ และ โอจิยะ เป็นต้น นอกจากนี้ยังมี “ลานสกีซุกะโตะระ” พื้นที่สกีรีสอร์ทที่ตั้งอยู่บนเส้นทางรถไฟสายชินโทรี ระหว่างภูเขาอะสุมะยะ และภูเขาเนโกะ

“ภูเขาซาโอะ” พื้นที่รีสอร์ทซึ่งอยู่ในพื้นที่จังหวัดมียางิเชื่อมต่อไปจนถึงจังหวัดยามะงาตะ ได้รับการยกย่องว่าเป็นลานสกีที่มีขนาดใหญ่ที่สุด และมีการติดตั้งอุปกรณ์อำนวยความสะดวกต่างๆที่ดีที่สุดในภูมิภาคโทโฮะคุ นอกจากนี้ยังมีปรากฏการณ์ทางธรรมชาติที่มีชื่อเสียงของต้นสนที่ถูกปกคลุมไปด้วยน้ำแข็งจนถูกขนานนามว่า “ปีศาจหิมะ (จูเฮียว)” ซึ่งถือเป็นวิวทิวทัศน์ประจำฤดูหนาวที่มีความงดงามยิ่ง

ฮอกไกโดอยู่ในเส้นละติจูดเหนือ ทำให้สามารถเล่นสกีได้ตั้งแต่ในช่วงต้นเดือนธันวาคมไปจนถึงปลายเดือนเมษายน ลานสกีส่วนใหญ่มีพื้นที่ลาดเอียงหลายระดับ ซึ่งไม่เพียงแต่ทำให้นักเล่นสกีที่มีความชำนาญเท่านั้น แต่ยังปลอดภัยสำหรับผู้หัดเริ่มเล่นสกีด้วยเช่นกัน ลานสกีหลายแห่งอยู่ใกล้เมืองใหญ่ๆในจังหวัดฮอกไกโด

นอกจากนี้ ยังสามารถเพลิดเพลินไปกับการเล่นกีฬาสเก็ตในลานสเก็ตกลางแจ้งและแม่น้ำหลายแห่ง ซึ่งอยู่ใกล้พื้นที่ในเมือง เช่น “ฮาโกะเนะ” สถานที่ท่องเที่ยวใกล้ๆภูเขาไฟฟูจิ ที่มีลานสเก็ตตั้งอยู่ ซึ่งสามารถเดินทางด้วยรถไฟโดยใช้เวลาไม่ถึง 2 ชั่วโมงจากกรุงโตเกียว



ยูซะวะ ©JNTO



ซาโอะ ©JNTO



ฮอกไกโด ©JNTO

การตกปลาอะคะซะจิบนพื้นน้ำแข็ง

“ปลาวะคะซะจิ” ปลาในตระกูลสายพันธุ์กระดูกแข็งชนิดหนึ่ง อาศัยอยู่ในแหล่งน้ำเย็น เช่น อ่าว และ แม่น้ำของประเทศญี่ปุ่น ปลาชนิดนี้เมื่อโตเต็มวัยมีขนาดประมาณ 10-15 ซม. มีลักษณะเป็นปลาเนื้อขาวมีรสชาติที่อร่อยเป็นเอกลักษณ์ในฝั่งทะเลญี่ปุ่น มีแหล่งอาศัยอยู่บริเวณจังหวัดชิมาเนะ ในขณะที่ในฝั่งมหาสมุทรแปซิฟิกมีแหล่งอาศัยอยู่อย่างหนาแน่นตั้งแต่บริเวณจังหวัดชิบะยาวไปจนถึงฮอกไกโด “ปลาวะคะซะจิ” มีฤดูกาลวางไข่ในฤดูหนาว ซึ่งในฤดูกาลนี้ปลาวะคะซะจิจะอุดมไปด้วยไขมัน มีรสชาติอร่อย โดยนิยมนำมาทำเป็นปลาหมึกประ หรือ ซุปแป้งทอด

วิธีการตกปลาวะคะซะจิ ที่มีชื่อมากที่สุด คือ “วิธีการเจาะรูตกปลาบนพื้นผิวน้ำแข็ง” แม่น้ำที่อยู่ในเขตอากาศหนาว เมื่อเข้าสู่ฤดูหนาวพื้นผิวน้ำจะกลายเป็นน้ำแข็ง วิธีการตกปลาดังกล่าว เริ่มต้นจากการเจาะรูพื้นน้ำแข็งขนาดเส้นผ่านศูนย์กลางประมาณ 20 ซม. จากนั้นก็เริ่มหย่อนเอ็นตกปลาลงไป ซึ่งช่วงเวลาตั้งแต่ปลายเดือนธันวาคม เป็นต้นไป ผิวน้ำแม่น้ำธารจะเป็นน้ำแข็งที่มีความคงตัวทำให้สามารถตกปลาด้วยวิธีการนี้ได้ หลังจากตกปลาวะคะซะจิได้ ผู้คนยังเพลิดเพลินไปกับการนำปลาที่ตกได้มาปรุงอาหารและรับประทานภายในพื้นที่



©JNTO



©a_collection /amanaimages

อนเซ็น



การแช่น้ำร้อนช่วยผ่อนคลายทั้งร่างกายและจิตใจ โดยเฉพาะอย่างยิ่งสำหรับคนญี่ปุ่น การแช่น้ำร้อนยังถือเป็นกิจวัตรที่ขาดเสียไม่ได้ และในขณะเดียวกันก็ถือเป็นความเพลิดเพลินอย่างยิ่ง บ่อนอนเซ็นที่เกิดขึ้นตามธรรมชาติ ถือเป็นสถานที่ช่วยผ่อนคลายในทุกพื้นที่ทั่วประเทศญี่ปุ่น มาตั้งแต่ในสมัยโบราณ

อนเซ็น ถือเป็นแหล่งในการพักผ่อนหย่อนใจที่ดีที่สุดสำหรับคน

ญี่ปุ่น โดยเฉพาะอย่างยิ่ง อนเซ็นในที่กลางแจ้ง ซึ่งสามารถดื่มด่ำไปกับวิวทิวทัศน์ทางธรรมชาติพร้อมกับการแช่น้ำร้อน พลาซ่าเสียงสายน้ำที่ไหลผ่านไปตามลำธาร สายลมพัดโชยสัมผัสผิวกายอย่างแผ่วเบา อบอวลไปด้วยกลิ่นของอนเซ็น อีกทั้งสีเขียวข่มของต้นไม้ใบหญ้าให้กลิ่นหอมสดชื่น ใบไม้เปลี่ยนสีร่วงโรยตามแรงลม วารสารจากญี่ปุ่นฉบับนี้จะขอแนะนำวิธีการและมารยาทในการแช่นอนเซ็นของญี่ปุ่น

วิธีการแช่นอนเซ็น

1. ถอดเสื้อผ้าทุกชิ้นออกเก็บไว้ในห้องแต่งตัวสำหรับผู้ที่มีผมยาวก่อนลงไปแช่นอนเซ็นต้องมัดรวบผมให้เรียบร้อย

2. ชำระร่างกายให้สะอาดในบริเวณที่อาบน้ำ ไม่ลงไปอาบน้ำภายในบ่อนอนเซ็น

3. ใช้ขันตักน้ำอุ่นในอนเซ็นและราดลงบนร่างกายหลายๆ ครั้ง (เพื่อให้ร่างกายปรับตัวไม่ให้ความดันโลหิตพุ่งสูงฉับพลัน)

4. เมื่อร่างกายปรับอุณหภูมิได้แล้ว ค่อยๆ แช่ร่างกายลงในบ่อนอนเซ็น ไม่ห่มผ้าเช็ดตัวหรือผ้าเช็ดหน้าลงไปในบ่อนอนเซ็น (ระวังอย่าแช่น้ำร้อนนานเกินไปจนหน้ามืดเป็นลม)

7. เช็ดและเป่าผมให้แห้ง นั่งพักให้อุณหภูมิในร่างกายลดลงด้วยลมจากธรรมชาติ แต่ไม่ตากลมนานจนร่างกายเย็นเกินไป เพื่อป้องกันไม่ให้ร่างกายเจ็บป่วย

6. เช็ดร่างกายให้แห้งในบริเวณที่อาบน้ำ เพื่อไม่ให้เปียกบริเวณห้องแต่งตัว (และอย่าลืมเช็ดผ้าเท้าให้แห้ง)

5. หลังจากแช่นอนเซ็นไม่ต้องอาบน้ำอีกครั้ง เพื่อรักษาไม่ให้แร่ธาตุที่เป็นประโยชน์ต่อร่างกายซึ่งได้รับจากการแช่น้ำอนเซ็นถูกชะล้างไป

(อ้างอิงข้อมูลจาก : Nipponia Discovering Japan No.26)

มารยาทและข้อควรระวังในการแช่นอนเซ็น

1. ชำระล้างเหงื่อและสิ่งสกปรกออกจากร่างกายก่อนลงแช่นอนเซ็น
2. ไม่ห่มผ้าเช็ดตัวลงในบ่อนอนเซ็น
3. ไม่ว่ายน้ำในบ่อนอนเซ็น
4. หลีกเลี่ยงการลงแช่น้ำในบ่อนอนเซ็นหลังดื่มเครื่องดื่มแอลกอฮอล์
5. หลีกเลี่ยงการลงแช่น้ำในบ่อนอนเซ็นทันทีหลังรับประทานอาหาร
6. หลีกเลี่ยงการลงแช่น้ำในบ่อนอนเซ็นทันทีหลังออกกำลังกาย

7. หลีกเลี่ยงการลงแช่น้ำในบ่อนอนเซ็นเมื่อไม่สบาย เช่น เป็นหวัด
8. สำหรับผู้สูงอายุ ผู้มีโรคประจำตัว เช่น ความดันโลหิตสูง โรคหลอดเลือดแดงแข็ง โรคหัวใจ โรคเกี่ยวกับระบบหายใจ กรุณาหลีกเลี่ยงการลงแช่น้ำในบ่อนอนเซ็นที่มีอุณหภูมิสูงกว่า 42°C



อาตะมือนเซ็น

(จังหวัดชิซุโอกะ)

หากกล่าวถึง “อนเซ็น” คนญี่ปุ่นมักจะนึกถึง “อาตะมือนเซ็น” เป็นสถานที่แรก อีกทั้งยังเป็นสถานที่ที่คู่รักนิยมเดินทางไปด้วยกันเพื่อพักผ่อนหลังจากแต่งงาน นอกจากนี้ ภายหลังจากการเจริญเติบโตทางด้านเศรษฐกิจในทศวรรษที่ 60 อาตะมือนเซ็น ได้มีนักท่องเที่ยวและกลุ่มทัวร์ นักท่องเที่ยวจำนวนมากนิยมมาพักผ่อนตากอากาศ ดื่มด่ำกับอาหารเลิศรส และปิดท้ายด้วยการแช่อนเซ็นก่อนเดินทางกลับ ด้วยเหตุนี้ โรงแรมขนาดใหญ่หลายแห่ง จึงมีห้องพักจำนวนมาก ขนาด 100-200 ห้อง รวมถึงมีห้องอาหารขนาดใหญ่ และอุปกรณ์อำนวยความสะดวกต่างๆ



©GYRO PHOTOGRAPHY/a.collectionRF /amanaimages

โดโกะอนเซ็น

(จังหวัดเอฮิเมะ)

ในปี พ.ศ. 2536 ภาพยนตร์แอนิเมชันเรื่อง “Spirited Away” ได้รับรางวัลภาพยนตร์แอนิเมชันยอดเยี่ยม จากการประกวดรางวัลออสการ์ครั้งที่ 75 หนึ่งในฉากหลังที่ปรากฏในภาพยนตร์แอนิเมชันเรื่องนี้ ได้ใช้ต้นแบบมาจาก “โดโกะอนเซ็น” ในจังหวัดเอฮิเมะ และถือเป็น 1 ใน 3 อนเซ็นที่เก่าแก่ที่สุดในประเทศญี่ปุ่น ภายในอนเซ็นแห่งนี้ มีโรงอาบน้ำอะซูกะ ซึ่งจำลองสถาปัตยกรรมด้วยรูปแบบโบราณในสมัยอะซูกะ (พ.ศ. 1135-1253) ภายในตกแต่งภายในได้แนวความคิด “โดโกะอนเซ็นแบบโบราณ” มีการจัดแสดงชิ้นงานศิลปะต่างๆ ที่มีความเกี่ยวข้องกับตำนานหรือเรื่องเล่าของอนเซ็นแห่งนี้ เช่น งานหัตถกรรมโบราณของจังหวัดเอฮิเมะ และ งานศิลปะชั้นสูง ตกแต่งทั้งในห้องแช่อนเซ็นและในพื้นที่อื่นๆ จำนวนมากมายหลายชิ้น



เบปปุอนเซ็น

(จังหวัดโออิตะ)



©JNTO

“เบปปุ” แหล่งอนเซ็นที่มีชื่อเสียงในจังหวัดโออิตะ ภายในเบปปุมีบ่อนอนเซ็นขนาดใหญ่ 8 แห่ง เรียกว่า “เบปปุฮัทโท (บ่อน้ำพุร้อนทั้ง 8 แห่งเบปปุ)” มีโรงแรมแบบเรียวกัง เกสต์เฮาส์ ร้านอาหารและเครื่องดื่มอยู่มากมาย อีกทั้งยังมีน้ำพุร้อนนานาประเภท เช่น อนเซ็นโคลน อนเซ็นอบทรายร้อน อนเซ็นอบไอน้ำ เป็นต้น เบปปุไม่ได้มีชื่อเสียงเฉพาะการแช่น้ำในบ่อนอนเซ็นเพียงเท่านั้น แต่ยังมี “ทิวร้อนเซ็นบ่อนรก” ซึ่งเป็นที่นิยมอย่างมาก ทิวร้อนเซ็นบ่อนรก มีบ่อนอนเซ็นรูปแบบแปลกๆ ที่มองแล้วคล้ายกับสถานที่ในนรก เช่น น้ำพุร้อน และโคลน ที่มีควันพวยพุ่งออกมา เป็นต้น นอกจากนี้ยังมี “ทะเลนรก” ที่สีของน้ำเป็นสีฟ้าครามราวกับสีของน้ำทะเล เนื่องจากน้ำมีส่วนประกอบของแร่ธาตุไฮดรอนซัลเฟต อยู่เป็นจำนวนมาก “นรกบ่อเลือด” ที่สีของโคลนในบ่อเป็นสีแดงฉานราวกับสีเลือด เนื่องจากมีแร่ธาตุไฮดรอนออกไซด์ อยู่เป็นจำนวนมาก รวมถึง “นรกของพระ” ที่มีฟองปุดๆ ขึ้นมาจากโคลนร้อน เป็นต้น ผู้เยี่ยมชมจึงสามารถสัมผัสได้ถึงพลังของโลกจากประสบการณ์ชมทิวร้อนเซ็นบ่อนรก



อาหารประจำฤดูหนาว



ประเทศไทยมีอากาศร้อนและระดับความชื้นคงที่เกือบตลอดทั้งปี พอเข้าสู่ฤดูหนาว คนไทยชอบทานอาหารที่ช่วยให้ร่างกายอบอุ่นขึ้น เช่น ข้าวต้ม หรือ หมูกระเทียม เป็นต้น สำหรับประเทศญี่ปุ่น ที่ฤดูหนาวมีอากาศหนาวอย่างต่อเนื่อง อาจทำให้ร่างกายเจ็บป่วยได้ง่าย ชาวญี่ปุ่น จึงรับประทานอาหารจำพวก “นาเบะ (หม้อไฟ)” เพื่อช่วยให้ร่างกาย

อบอุ่นขึ้น นอกจากนี้ ยังกล่าวกันว่าวัตถุดิบอาหารอย่าง ฟักทอง รากบัว และ โกโบ มีสารอาหารปริมาณสูงและช่วยให้ร่างกายอบอุ่นอีกด้วย ในโอกาสนี้จะขอแนะนำเมนูอาหารที่รับประทานกันในช่วงฤดูหนาวของประเทศญี่ปุ่น



โอะเซะจิเรียวริ



โอะเซะจิเรียวริ เป็นอาหารที่รับประทานในช่วง 3 วันแรกของเทศกาลปีใหม่ (ตั้งแต่วันที่ 1-3 มกราคม) เนื่องจากต้องรับประทานอาหารนี้ไปตลอด 3 วัน จึงต้องเตรียมอาหารที่สามารถรับประทานได้ถึงแม้ว่าจะผ่านไปหลายวัน โดยเฉพาะอย่างยิ่ง “โอะเซะจิเรียวริ” อาหารที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหารนำมาจัดวางในกล่องอาหารที่เคลือบอย่างสวยงาม มีอาหารที่รับประทานในช่วงปีใหม่เพื่ออวยพรให้ตัวเองและครอบครัวมีสุขภาพร่างกายแข็งแรงและเจริญรุ่งเรือง เช่น “กึ่งต้มหรือกึ่งย่าง” เนื่องจากกึ่งเมื่อปรุงสุกมีลักษณะหลังโค้งงอ จึงเปรียบเทียบกับ การขอพรให้มีสุขภาพร่างกายแข็งแรงอายุยืนยาวจนหลังโค้งงอ รวมไปถึง “คุริคินตง” คืออาหารรูปทรงกลมคล้ายขนมดังโงะสีทองทำจากเกาลัด สื่อความหมายถึง ทรัพย์สินสมบัติ ขอให้ไม่มีโชคร้ายด้านการเงิน อาหารแต่ละอย่างต่างใส่ความรู้สึกปรารถนาดีเพื่ออวยความสุขให้กับครอบครัว



©Photo/AFLO



ซุชิโอะโซนิ



ซุชิโอะโซนิเป็นเมนูอาหารอีกชนิดหนึ่งที่ขาดเสียไม่ได้ในช่วงเทศกาลปีใหม่ของประเทศญี่ปุ่น เป็นซุชิที่ใส่วัตถุดิบต่างๆ เช่น เนื้อไก่ ปลา ผักต่างๆ และที่สำคัญคือ โมจิ ประเพณีการรับประทานซุชิโอะโซนิในช่วงเทศกาลปีใหม่ของญี่ปุ่น เริ่มจาก นำโมจิที่ถวายเป็นเทพเจ้าในวันที่ 31 ธันวาคม มาประกอบอาหารร่วมกับวัตถุดิบต่างๆ และน้ำซุชิในเช้าวันที่ 1 มกราคม ถือเป็นหนึ่งประเพณีประจำปีของประเทศญี่ปุ่นที่สืบทอดมาตั้งแต่ช่วงศตวรรษที่ 15 คำว่า “โอะโซนิ” มีความหมายว่า การต้มวัตถุดิบหลายๆอย่างร่วมกัน ซึ่งในแต่ละพื้นที่ก็มีการทำซุชิโอะโซนิที่แตกต่างกันไป ยกตัวอย่างเช่น ซุชิโอะโซนิของฝั่งตะวันออกโดยส่วนมากทำจากโมจิรูปทรงสี่เหลี่ยมผืนผ้า ใช้วัตถุดิบเช่น ผักคะน้าหั่นชิ้น เนื้อไก่ ลูกชิ้น ปลาแบบญี่ปุ่น น้ำซุชิปรุงรสชาติแบบเรียบง่ายด้วยโชยุ และเกลือ

ซูปเคนจินจิรุ

ซูปเคนจินจิรุ อาหารพื้นบ้านที่สืบทอดมาตั้งแต่โบราณของจังหวัดโทชิมีลักษณะคล้ายกับอาหารเจที่พระในประเทญี่ปุ่นรับประทานโดยส่วนมากเมนูนี้ทำจากพืชผักปริมาณมากที่เก็บเกี่ยวได้ในช่วงฤดูใบไม้ร่วงจนถึงฤดูหนาว เช่น หัวไชเท้า โกวโบ และ แครอท เป็นต้น ซูปเคนจินจิรุอุ่นๆในช่วงอากาศหนาวเย็นของฤดูหนาว ช่วยให้ร่างกายและจิตใจอบอุ่น ผักนานาชนิดนำมาผัดกับน้ำมันงาช่วยชูกลิ่นและรสชาติ ซูปมีรสชาติเรียบง่ายแต่เต็มเปี่ยมไปด้วยความอร่อย



นาเบะ (หม้อไฟ)

นาเบะ เป็นอีกหนึ่งเมนูอาหารที่ขาดไม่ได้ในช่วงฤดูหนาวของประเทศญี่ปุ่น โดยการนำหม้อดินหรือหม้อโลหะขนาดใหญ่มาตั้งไฟบนโต๊ะอาหาร เมื่ออาหารปรุงจนสุกดีแล้วจึงตักแบ่งให้กับสมาชิกบนโต๊ะอาหารรับประทาน ภาพบรรยากาศที่แสนครื้นเครงของผู้คนที่นั่งล้อมวงกันรอบๆหม้อไฟนาเบะตามบ้านเรือนและร้านอาหารเช่นนี้ เป็นภาพที่มักจะเห็นได้อยู่เสมอๆ วัตถุดิบที่นำมาปรุงในหม้อไฟนาเบะไม่ได้ถูกกำหนดไว้อย่างตายตัว แต่โดยทั่วไป นิยมนำเนื้อหมูหรือเนื้อวัวที่หั่นสไลด์เป็นแผ่นบางๆ เต้าหู้ ผักต่างๆ เช่น เห็ด ผักกาดขาว เป็นต้น มาต้มในน้ำซุป์ที่ปรุงรสชาติไว้แล้ว



โอเด็ง

“โอเด็ง” หนึ่งในเมนูอาหารประเภทต้มของญี่ปุ่นและยังจัดอยู่ในอาหารประเภทหม้อไฟด้วยเช่นกัน เมนูอาหารประจำฤดูหนาวที่ทำจากน้ำซุป์ปรุงรสชาติดด้วยเครื่องปรุงต่างๆ เช่น โชยุ เป็นต้น จากนั้นใส่วัตถุดิบต่างๆลงไปต้ม เช่น หัวไชเท้า จิคุวะ บุกกอน และไข่ต้ม เป็นต้น ซึ่งในแต่ละท้องถิ่นและครัวเรือนใช้วัตถุดิบในการทำโอเด็งที่แตกต่างกันไป ยกตัวอย่างเช่น ผังตะวันตกของประเทศญี่ปุ่น นิยมใส่ เอ็นวู ในทางกลับกัน ผังตะวันออก นิยมใส่ “ฮัมเป็ง” ซึ่งเป็นลูกชิ้นประเภทหนึ่งที่ทำจากเนื้อปลาผสมผสานกับมันยามาอิโมะมีรสสัมผัสนุ่มลิ้นลงในโอเด็ง



ขนมเซนโซและโอะจิรุโกะ

ขนมโอะจิรุโกะ ทำจากซูปถั่วแดงบด ต้มกับน้ำ ปรุงรสด้วยน้ำตาลจนมีรสชาติหวานใสไม่จี๋ลงไปรับประทานในขณะที่ยังร้อน ถือเป็นหนึ่งในขนมโบราณของญี่ปุ่นที่เป็นที่รู้จักกันอย่าง



ดี โดยส่วนมาก นิยมรับประทานเป็นอาหารว่างในขณะที่ท้องว่างในตอนบ่าย ถั่วแดงที่ใช้ทำโอะจิรุโกะ สามารถใช้ทั้งแบบบดไม่ละเอียด หรือ แบบบดละเอียด ก็ได้เช่นเดียวกัน โดยในผังตะวันตกของประเทศญี่ปุ่น จะเรียกซูปถั่วแดงแบบที่บดไม่ละเอียดว่า “ขนมเซนโซ” ถึงแม้ว่าขนมชนิดนี้จะสามารถรับประทานได้ตลอดทั้งปี แต่เมื่อได้รับประทานขนมร้อนๆ ในช่วงฤดูหนาว ก็ให้ความรู้สึกอร่อยมากขึ้นเป็นพิเศษ

คำทักทายเมื่อกลับมาจากข้างนอก

ในฉบับที่แล้วเราได้แนะนำคำทักทายเมื่อออกไปข้างนอกกันไปแล้ว สำหรับฉบับนี้เราจะมาต่อกันที่คำทักทายเมื่อกลับมาจากข้างนอก ซึ่งเป็นคำทักทายที่ไม่ได้จำกัดการใช้แค่ตอนที่กลับมาถึงบ้านเท่านั้น แต่ยังใช้ในที่ทำงานและที่อื่นๆได้ด้วย คำทักทายเมื่อกลับมาจากข้างนอกมีอยู่ 2 คำ เป็นคู่เช่นเดียวกับ “อิตเตะคิมะสึ” และ “อิตเตะรัชชะอิ” ที่ได้แนะนำไปในคราวที่แล้ว คือมีคำที่ใช้เมื่อกลับมาถึงบ้านหรือที่ทำงาน และคำที่ใช้ต้อนรับคนที่เพิ่งกลับมาถึง ดังนี้

กะดะอิมะ คะเอะริมะชิตะ ただいま かりました

เป็นคำทักทายเมื่อตนเองกลับมาจากการเดินทางหรือทำธุระข้างนอก ปัจจุบันจะนิยมพูดแค่ ทะดะอิมะ เฉยๆโดยรู้กันว่าเป็นคำย่อของคำทักทายนี้ ซึ่งเดิมทีคำว่า ทะดะอิมะ มีความหมายว่าตอนนี้ ส่วน คะเอะริมะชิตะ แปลว่ากลับมาแล้ว คนญี่ปุ่นบางคนยังคงพูดคำนี้เมื่อกลับถึงบ้านแม้จะไม่มีใครอื่นอยู่ ซึ่งเป็นความเคยชินที่มีที่มาจากการป้องกันขโมยขึ้นบ้าน นอกจากนี้คำว่า ทะดะอิมะ ยังเป็นคำที่ไม่เกี่ยงเรื่องเวลาและสถานที่ไม่ว่าจะเป็นในกรณีที่เดินทางกลับมาจากต่างประเทศหลังจากผ่านไปนานหลายปี หรือจะกลับมาจากเข้าห้องน้ำในบ้านตัวเองก็ตาม ก็สามารถใช้คำนี้ได้เช่นกัน กล่าวคือหากผู้พูดมีความรู้สึกว่าได้กลับมาแล้วก็สามารถใช้คำนี้ได้ อย่างไรก็ตามคำว่า ทะดะอิมะ เฉยๆนั้นเป็นภาษาพูดทั่วไป ส่วนคำว่า ทะดะอิมะ คะเอะริมะชิตะ จะมีความสุภาพมากกว่า ควรเลือกใช้ให้เหมาะสมกับผู้ฟัง



โอะคะเอะรินะชะอิ おかえりなさい

คำทักทายต้อนรับเมื่อมีใครบางคนกลับมาจากข้างนอก โอะ และ นะชะอิ เป็นคำเสริมความสุภาพ ส่วน คะเอะริ มาจากคำว่า คะเอะรุ ที่แปลว่ากลับมา จึงเป็นคำที่ใช้ต้อนรับผู้ที่กลับมาอย่างสุภาพนั่นเอง มักใช้เป็นคำตอบรับของคำว่า ทะดะอิมะ (กะเอะริมะชิตะ) แต่เนื่องจากคำนี้เป็นคำทักทายในตัวเองอยู่แล้วจึงสามารถใช้คำนี้กับคนที่เพิ่งกลับมาถึงโดยไม่ต้องรอให้อีกฝ่ายพูดว่า ทะดะอิมะ ก่อนก็ได้ และคำทักทายนี้เองก็ใช้ได้โดยไม่เกี่ยงเวลาและสถานที่เท่าไรนัก แต่ส่วนใหญ่แล้วจะใช้กันที่บ้านมากกว่า เนื่องจากในที่ทำงานยังมีคำอื่นๆอย่าง โอะสึคะระชะมะ ที่มีความหมายในเชิงขอบคุณในความเหนื่อยยากของอีกฝ่ายด้วยซึ่งบางครั้งก็เหมาะสมกว่า นอกจากนี้ โอะคะเอะรินะชะอิ สามารถทำให้สุภาพยิ่งขึ้นได้โดยเติม มะสะะ ที่ท้ายคำเป็น โอะคะเอะรินะชะอิมะสะ แต่ในบางกรณีอาจจะฟังดูสุภาพมากเกินไป จึงควรเลือกใช้คำให้เหมาะสมกับผู้ฟังด้วย





ข่าวสถานเอกอัครราชทูตญี่ปุ่น

News from Embassy of Japan

เอกอัครราชทูตนะซึดะ เข้าเยี่ยมคารวะ นายวิษณุ เครืองาม รองนายกรัฐมนตรี

ช่วงเช้าของวันที่ 21 กันยายน ที่ผ่านมา นายนะซึดะ คะสุยะ เอกอัครราชทูตญี่ปุ่นประจำประเทศไทย เข้าพบเพื่อหารือกับ นายวิษณุ เครืองาม รองนายกรัฐมนตรี ณ ทำเนียบรัฐบาล

เอกอัครราชทูตญี่ปุ่น ได้ชี้แจงกับรองนายกรัฐมนตรีถึงการปรึกษาหารือระหว่างทั้งสองประเทศเพื่อการผ่อนปรนการเดินทางเข้าออกประเทศระหว่างกันในปัจจุบัน พร้อมทั้งขอความร่วมมือในการดำเนินการเพื่อผ่อนปรนการเดินทางเข้าออกประเทศของกลุ่มประเภท “Business Track (กลุ่มนักธุรกิจ)” ในเร็ววัน

นายวิษณุ เครืองาม รองนายกรัฐมนตรี ได้แสดงความขอบคุณความร่วมมือในเรื่องมาตรการเพื่อควบคุมการแพร่ระบาดของโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 (โควิด-19) จากประเทศญี่ปุ่น ในฐานะรัฐบาลไทย ทราบถึงความสำคัญของการผ่อนปรนการเดินทางเข้าออกประเทศระหว่างกัน เพื่อรับมือผลกระทบทางด้านเศรษฐกิจอันเป็นผลจากการแพร่ระบาดของเชื้อโรคดังกล่าว และชี้แจงว่าจะพิจารณามาตรการในการจัดการต่อไป



เอกอัครราชทูตนะซึดะ เข้าเยี่ยมคารวะ ดร.เอนก เหล่าธรรมทัศน์ รัฐมนตรีว่าการกระทรวงการอุดมศึกษา วิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรม

วันที่ 30 ตุลาคม ที่ผ่านมา นายนะซึดะ คะสุยะ เอกอัครราชทูตญี่ปุ่นประจำประเทศไทย เข้าเยี่ยมคารวะ ดร.เอนก เหล่าธรรมทัศน์ รัฐมนตรีว่าการกระทรวงการอุดมศึกษา วิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรม

เอกอัครราชทูตญี่ปุ่น ได้ชี้แจงถึงประเด็นต่างๆ เช่น ความคืบหน้าเกี่ยวกับโครงการโคเซ็นในประเทศไทย รวมถึงความจำเป็นในการปรับปรุงสถาบันไทยโคเซ็นในแง่ของกฎหมาย นอกจากนี้ ยังได้แนะนำโครงการความร่วมมือทางด้านเทคโนโลยีดาวเทียมและอวกาศระหว่าง

ประเทศไทย-ประเทศญี่ปุ่น อีกทั้งมุ่งหวังว่าจะกระชับสายสัมพันธ์อันดีเช่นนี้ให้แน่นแฟ้นขึ้น

รัฐมนตรีว่าการกระทรวงการอุดมศึกษา วิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรม ได้แสดงความขอบคุณสำหรับความร่วมมือในด้านต่างๆ จากประเทศญี่ปุ่น และมุ่งหวังว่าจะมีโอกาสขยายความร่วมมือทางด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีให้มากยิ่งขึ้น



ความช่วยเหลือในโครงการรถบรรทุกน้ำอเนกประสงค์ขององค์การบริหารส่วนตำบลโคกกลาง จังหวัดนครราชสีมา

วันที่ 11 พฤศจิกายน พ.ศ. 2563 มีพิธีส่งมอบโครงการรถบรรทุกน้ำอเนกประสงค์ โดยในการนี้ นายบุญชอบ ทะຍอมใหม่ ผู้อำนวยการส่งเสริมและพัฒนาท้องถิ่นจังหวัดนครราชสีมา นายสงวน นามนันทน์ นายกองค์การบริหารส่วนตำบลโคกกลาง พร้อมด้วย นายคะสุยะ นะชีตะ เอกอัครราชทูตญี่ปุ่นประจำประเทศไทย พร้อมทั้งผู้เกี่ยวข้อง เข้าร่วมในพิธีดังกล่าว

นายบุญชอบ ทะຍอมใหม่ ผู้อำนวยการส่งเสริมและพัฒนาท้องถิ่นจังหวัดนครราชสีมา ได้กล่าว แสดงความยินดีที่องค์การบริหารส่วนตำบลโคกกลาง อำเภอประทาย ได้รับรถบรรทุกน้ำอเนกประสงค์ ผ่านความ

ร่วมมือทางด้านเศรษฐกิจแบบให้เปล่าเพื่อพื้นฐานและความมั่นคงของมนุษย์ (จีจีพี) พร้อมทั้งได้แสดงความขอบคุณไปยังประชาชนชาวญี่ปุ่นมาในโอกาสนี้

เอกอัครราชทูตญี่ปุ่น ได้แสดงความมุ่งหวังว่า ความช่วยเหลือดังกล่าวจะช่วยรักษาความปลอดภัยในการดำเนินชีวิตของชาวบ้านทุกคน รถบรรทุกน้ำอเนกประสงค์คันดังกล่าวจะช่วยบรรเทาภัยน้ำสำหรับการดำรงชีวิตได้อย่างเหมาะสมในช่วงฤดูแล้ง และสามารถช่วยดับไฟในยามที่เกิดอัคคีภัยได้อย่างทันที่



นิทรรศการจิตวิญญาณแห่งบุโตะ : ประวัติศาสตร์ ศิลปะการต่อสู้ของญี่ปุ่น

“บุโตะ (ศิลปะการต่อสู้ของญี่ปุ่น)” ซึ่งเป็นหนึ่งในวัฒนธรรมของประเทศญี่ปุ่นได้รับความสนใจและนิยมนอย่างมากในต่างประเทศ ในปัจจุบันวัฒนธรรมศิลปะการต่อสู้ของญี่ปุ่น ไม่เพียงแต่เฉพาะชาวญี่ปุ่นเท่านั้น ประเทศต่างๆทั่วโลก รวมถึงชาวไทยก็ให้ความสนใจอย่างมากเช่นเดียวกัน

ในโอกาสนี้ ฝ่ายศิลปะและวัฒนธรรมของเจแปนฟาวน์เดชั่น กรุงเทพฯ ภายใต้การสนับสนุนของสถานเอกอัครราชทูตญี่ปุ่นประจำประเทศไทย ได้จัดนิทรรศการจิตวิญญาณแห่งบุโตะ : ประวัติศาสตร์ ศิลปะการต่อสู้ของญี่ปุ่น ณ หอศิลป์ คณะศิลปกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยบูรพา จังหวัดชลบุรี (ตั้งแต่วันที่ 24 กันยายน-25 ตุลาคม พ.ศ. 2563) และ หอศิลป์บรมราชกุมารี คณะจิตรกรรมประติมากรรมและภาพพิมพ์ มหาวิทยาลัยศิลปากร วิทยาเขตพระราชวังสนามจันทร์ จังหวัดนครปฐม (ตั้งแต่วันที่ 25 พฤศจิกายน - 20 ธันวาคม พ.ศ. 2563) เพื่อส่งเสริมความสนใจใน “บุโตะ (ศิลปะการต่อสู้ของญี่ปุ่น)” ให้กับคนไทย

นิทรรศการในครั้งนี้ ช่วยให้ผู้เข้าชมสามารถเข้าใจบุโตะได้อย่างลึกซึ้ง นับตั้งแต่ศิลปะการต่อสู้ที่ใช้ในสนามรบ มาจนถึงการฝึกฝนทั้งทางร่างกายและจิตใจในกีฬาที่ได้รับความนิยม นอกจากนี้ ไม่เพียงความรู้ทางด้านประวัติศาสตร์ของบุโตะเท่านั้น ผู้เข้าชมนิทรรศการ ยังสามารถเข้าใจมุมมองใหม่ๆได้อย่างลึกซึ้ง เช่น ความงดงาม ความคิดสร้างสรรค์ ประวัติศาสตร์ทางสังคมของประเทศญี่ปุ่น และวิถีการคิดของชนญี่ปุ่น ผ่านนิทรรศการในครั้งนี้



โครงการ Asia Kakehashi 2020

นายชินโซ อาเบะ อดีตนายกรัฐมนตรีญี่ปุ่นได้ริเริ่มโครงการ Asia Kakehashi (คำว่า Kakehashi ในภาษาญี่ปุ่น มีความหมายว่า “สะพาน เชื่อมสายสัมพันธ์”) มีจุดมุ่งหมายเพื่อเสริมสร้างความสัมพันธ์อันแน่นแฟ้นระหว่างประเทศญี่ปุ่นและประเทศอื่นๆในเอเชีย โดยโครงการจะจัดสรรทุนเต็มจำนวนสำหรับนักเรียนชั้นมัธยมศึกษาตอนปลายในภูมิภาคเอเชียจำนวน 1,000 คน เพื่อศึกษาในโรงเรียนรัฐบาลหรือเอกชนของประเทศญี่ปุ่นร่วมกับเยาวชนญี่ปุ่นเป็นระยะเวลาประมาณ 6-10 เดือน ซึ่งนักเรียนเหล่านี้จะสามารถพัฒนาทักษะความสามารถ และเรียนรู้ซึ่งกันและกันในระดับนานาชาติ

องค์กรเอเอฟเอส ประเทศญี่ปุ่น ได้รับมอบหมายจากกระทรวงศึกษาธิการ วัฒนธรรม กีฬา วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี ให้เป็นผู้ดำเนินการโครงการ Asia Kakehashi ในภูมิภาคเอเชียระหว่างปี พ.ศ. 2561 ถึง พ.ศ. 2565 โดยร่วมมือกับหน่วยงานซึ่งให้ความร่วมมือกับเอเอฟเอสในประเทศต่างๆและองค์กรพัฒนาเอกชน โดยเมื่อวันที่ 30 ตุลาคม พ.ศ. 2563 นักเรียนมัธยมปลายผู้เข้าร่วมโครงการ Asia Kakehashi 2020 จากประเทศไทยจำนวน 15 คน กัมพูชา 8 คน ลาว 8 คน และเวียดนาม 14 คนได้ออกเดินทางไปยังประเทศญี่ปุ่น เพื่อเข้าร่วมโครงการเป็นระยะเวลา 5 เดือน ณ ประเทศญี่ปุ่น ระหว่างวันที่ 30 ตุลาคม พ.ศ. 2563 ถึง เดือนมีนาคม พ.ศ. 2564 โดยความร่วมมือของมูลนิธิเอเอฟเอส ประเทศไทย



การประกวดสุนทรพจน์ภาษาญี่ปุ่นครั้งที่ 47

เมื่อวันที่ 15 พฤศจิกายน ที่ผ่านมา มีการจัดการประกวดสุนทรพจน์ภาษาญี่ปุ่นครั้งที่ 47 ณ ห้องอเนกประสงค์ สถานเอกอัครราชทูตญี่ปุ่นประจำประเทศไทย ซึ่งสถานเอกอัครราชทูตญี่ปุ่นประจำประเทศไทย เจแปนฟาวน์เดชันกรุงเทพฯ สมาคมนักเรียนเก่าญี่ปุ่นในพระบรมราชูปถัมภ์ หอการค้าญี่ปุ่น กรุงเทพฯ และสมาคมญี่ปุ่นในประเทศไทย ร่วมกันจัดการแข่งขันขึ้นทุกปี

ในการประกวดสุนทรพจน์ภาษาญี่ปุ่น มีผู้ผ่านการคัดเลือกจากการเขียนเรียงความในระดับนักเรียนม.ปลายและในระดับนักศึกษามหาวิทยาลัยและบุคคลทั่วไป ประเภทละ 10 คน สำหรับการแข่งขัน

ในระดับนักเรียนม.ปลาย ใช้เวลาคนละ 3 นาที และในระดับนักศึกษา มหาวิทยาลัยและบุคคลทั่วไป ใช้เวลาคนละ 5 นาที ผู้เข้าแข่งขันจะกล่าวสุนทรพจน์โดยไม่อ่านจากต้นฉบับ เกณฑ์การตัดสินได้พิจารณาจากลักษณะการแสดงออก สำเนียงภาษาญี่ปุ่น และทัศนคติในเนื้อหา เป็นต้น ซึ่งผลการประกวดในครั้งนี้ คุณมัลลิกา นาคประเสริฐ ชนะเลิศในระดับนักเรียนม.ปลาย และคุณกนกพร วิริตพันธ์ ชนะเลิศในระดับนักศึกษา มหาวิทยาลัยและบุคคลทั่วไป สำหรับผู้ชนะเลิศการประกวดทั้ง 2 คน จะได้รับรางวัลเดินทางไปทัศนศึกษา ณ ประเทศญี่ปุ่น





©a_collection / amanaimages

ประลองฝีมือทำอาหารญี่ปุ่น



"ครีมสตู"

ถ้ากล่าวถึงฤดูหนาวในประเทศญี่ปุ่น ผู้คนมักนึกถึงเมนูอาหารอย่าง “สตู” โดยเฉพาะครีมสตูสีขาว ที่เต็มไปด้วยสารอาหารทางโภชนาการจากพืชผัก อีกทั้งยังเป็นที่ยอดนิยมของสมาชิกทุกคนในครอบครัว ถือเป็นเมนูประจำฤดูหนาวของครอบครัวคนญี่ปุ่นครีมสตูแบบญี่ปุ่นที่แสนอร่อยทานคู่กับข้าวหรือขนมปังได้เป็นอย่างดี

วัตถุดิบสำหรับ 2 ที่

เนื้อสะโพกไก่ 1 ชิ้น
มันฝรั่ง 2 หัว
แครอท 1 หัว
บรอกโคลี ครึ่งหัว
หัวหอมใหญ่ 1 หัว

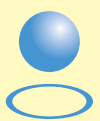
เนย 2 ช้อนโต๊ะ
ไวน์ขาว 1 ช้อนโต๊ะ
แป้งสาลี 2 ช้อนโต๊ะ
เกลือและพริกไทย ... เล็กน้อย
น้ำ 200 มล.

เครื่องปรุงรส

นม 200 มล.
ผงชูป 1 ช้อนชา
ผงชีส 2 ช้อนโต๊ะ
พาร์สลีย์ (แห้ง) ตามชอบ

1. หั่นมันฝรั่งออกเป็น 4 ส่วน หั่นหัวหอมใหญ่เป็นเส้นตามแนวยาว หั่นแครอท และบรอกโคลีเป็นชิ้น จากนั้นนำไปลวกในน้ำร้อน หั่นเนื้อสะโพกไก่เป็นชิ้นพอดีคำ ทาเกลือเล็กน้อย จากนั้นนำไปย่างบนกระทะจนด้านนอกสุกเหลืองนำมารับประทาน
2. นำเนย 1 ช้อนโต๊ะละลายในหม้อด้วยไฟกลาง ใส่หัวหอมใหญ่ลงไปผัดแค่พอสุก จากนั้นใส่มันฝรั่งผัดต่อไปสักครู่ จึงใส่แครอทลงไป ผัดจนเนยเคลือบเคล้าส่วนผสมทั้งหมด
3. ปิดไฟ เติมน้ำพาร์สลีย์ลงไปคลุกเคล้าจนทั่ว จากนั้นเปิดไฟกลางผัดต่อไปอีกสักครู่ จึงเติมน้ำ ผงชูป และนม ต้มทิ้งไว้

4. ปรับลดไฟในระดับที่พอน้ำเดือดปุดๆ ต้มต่อไปอีกประมาณ 15-20 นาที จนมันฝรั่งสุก (หมั่นคนน้ำซุปอยู่สม่ำเสมอเพื่อป้องกันไม่ให้ไหม้)
5. ใส่เนื้อสะโพกไก่ที่ย่างเรียบร้อยแล้วลงไป ในซุพ เติมน้ำพริกไทย ต้มต่อไปอีกประมาณ 5 นาที จากนั้นใส่บรอกโคลี ไวน์ขาว และ เนยอีก 1 ช้อนโต๊ะ ลงไป
6. เมื่อซุพเริ่มข้นแล้วจึงเติมผงชีสลงไป ต้มต่อไปจนชีสละลายแล้วจึงปิดไฟ ยกออกจากเตา
7. ตักครีมสตูลงในภาชนะ โรยพาร์สลีย์ เป็นอันเสร็จสมบูรณ์



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/th/>



อ่านสารจากญี่ปุ่นออนไลน์ผ่าน QR Code
เพียงสแกน QR Code ด้วยกล้องโทรศัพท์มือถือ ท่านก็สามารถอ่านสารจากญี่ปุ่นในรูปแบบไฟล์ PDF พร้อมทั้งฉบับย้อนหลังใน 1 ปี