

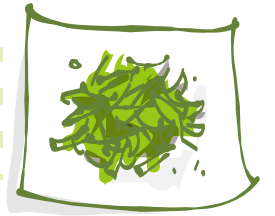
ชาคั่วญี่ปุ่น

ฉบับที่ 2/2564

ชาคั่วญี่ปุ่น



ชากับชาอู๋ปุ่น



ชากับชาอู๋ปุ่นมีสายสัมพันธ์กันอย่างลึกซึ้ง ยกตัวอย่างเช่น “พิธีชงชา” เป็นหนึ่งในวัฒนธรรมดั้งเดิมของญี่ปุ่น ในประวัติศาสตร์ ตลอดเวลากว่าหลายร้อยปี ชาอู๋ปุ่นได้พัฒนาพิธีชงชา จากการดื่มชาในกิจวัตรประจำวันให้เป็นจุดรวมของศิลปะแขนงต่างๆ อย่างกว้างขวาง ไม่ว่าจะเป็น สถาปัตยกรรม งานศิลปะ ไปจนถึง วัฒนธรรมทางด้านอาหาร

ตั้งแต่สมัยโบราณ ในประเทศจีน “ชา” ใช้เป็นยาซึ่งมีสรรพคุณ ในการถอนพิษ และหากย้อนไปเมื่อประมาณ 1,200 ปีก่อน ชาได้ ถูกนำเข้ามาในประเทศญี่ปุ่น เพื่อใช้เป็นยาไม่ไข้เพื่อเป็นเครื่องดื่ม

สำหรับชาอู๋ปุ่น การดื่มชา นั้นเป็นสิ่งใกล้ตัวที่อยู่ในชีวิตประจำวัน มีคนจำนวนมากที่ถือว่า การดื่มชา นั้นเป็นสิ่งจำเป็นต่อการ ดำเนินชีวิตประจำวัน เช่น การดื่มชาในระหว่างรับประทานอาหาร

หรือดื่มเพื่อช่วยในการผ่อนคลายความเครียด เป็นต้น นอกจากนี้ นี้ ยังมีความเชื่อว่า “การดื่มชาในตอนเช้าจะนำโชคมาให้” รวมไปถึง “การดื่มชาจะช่วยขับไล่โชคร้ายต่าง ๆ นานาในวันนั้น” ถึงแม้ว่าความเชื่อดังกล่าวจะไม่ค่อยพบเห็นแล้วในปัจจุบัน แต่ทว่า ชา ยังคงเป็นเครื่องดื่มที่มีความสำคัญอย่างยิ่งต่อวิถีการดำเนินชีวิต ของชาอู๋ปุ่น

ในอดีต ชาถูกเรียกว่า สมุนไพรช่วยให้ลืมตาตื่น เนื่องจากชา มีสรรพคุณในการบรรเทาอาการง่วงนอน ดังนั้น พระที่ฝึกปฏิบัติ ตามหลักศาสนาพุทธนิกายเซน จึงมักดื่มชาเพื่อช่วยบรรเทาอาการ ง่วงในระหว่างฝึกปฏิบัติ สรรพคุณดังกล่าวมีที่มาจากสารคาเฟอีน ในใบชา ซึ่งมีฤทธิ์ช่วยกระตุ้นการทำงานของระบบประสาท ดังนั้น เมื่อดื่มชาจึงรู้สึกสดชื่น



ประโยชน์ของชา

“ชา” ปราศจากน้ำตาลและแคลอรี มีสารอาหารที่เป็นประโยชน์ต่อร่างกาย รวมไปถึงมีสรรพคุณในเรื่องความงามในปริมาณที่สมดุล ในใบชามีสารคาเทคินซึ่งมีสรรพคุณในการต้านอนุมูลอิสระ มีวิตามิน C ช่วยชะลอความแก่ชรา และลดริ้วรอยให้กับผิวหนัง อีกทั้งยังช่วยเพิ่มประสิทธิภาพการทำงานให้กับคอลลาเจน นอกจากนี้ ยังมีสรรพคุณในการช่วยลดน้ำหนักและบรรเทาโรคเจ็บป่วยอันเนื่องมาจากรูปแบบในการดำเนินชีวิตเป็นต้น



©AFLO

ด้านความงาม

“ชา” อุดมไปด้วยวิตามิน C และมีปริมาณวิตามิน C มากกว่ามะนาว 3-5 เท่า จึงมีสรรพคุณในการช่วยลดริ้วรอยบนผิวหนัง ช่วยยับยั้งการสร้างเมลานินซึ่งเป็นสาเหตุสำคัญที่ทำให้เกิดฝ้าและรอยต่างดำน มีวิตามิน E ที่ช่วยกระตุ้นการทำงานของเมตาบอลิซึม มีวิตามิน A ที่มีสรรพคุณช่วยให้การทำงานของเซลล์ผิวหนัง และเยื่อหุ้มเซลล์ ทำงานได้เป็นปกติ จึงช่วยป้องกันการเกิดริ้วรอยบนผิวหนัง ชาจึงอุดมไปด้วยสารที่มีประโยชน์ในด้านความงาม

สารต้านอนุมูลอิสระ

ความลับในการมีสุขภาพร่างกายที่ดูอ่อนเยาว์ คือการมีสารต้านอนุมูลอิสระสูงเพื่อช่วยยับยั้งปฏิกิริยาออกซิเดชันของโมเลกุลสารอื่นๆ นอกจากนี้ สารคาเทคินในใบชายังอุดมไปด้วยวิตามิน ACE (เอส) วิตามินที่มีสารต้านอนุมูลอิสระ ที่มากกว่าวิตามิน A C และ E หลายสิบเท่า และในชายังมีสารต้านอนุมูลอิสระที่มีประสิทธิภาพสูงกว่าเมื่อเปรียบเทียบกับอาหารและเครื่องดื่มอื่นๆ

สารต้านแบคทีเรีย เชื้อโรค และไวรัส

สารคาเทคินมีสรรพคุณสูงในการต้านเชื้อโรค ช่วยยับยั้งการเพิ่มปริมาณและการโจมตีจากเชื้อไวรัสในร่างกาย มีฤทธิ์ช่วยยับยั้งการทำงานของเชื้อโรคที่ปนเปื้อนในอาหาร เช่น เชื้ออีโคไล O157 การกลั้วคอด้วยน้ำชาจะช่วยป้องกันโรคไขหวัดและไข้หวัดใหญ่ อีกทั้งสารประกอบในชายังสามารถใช้ทำสเปรย์ช่วยกำจัดแบคทีเรีย

ด้านการผ่อนคลาย

สารธีอะนินที่ทำให้ชามีรสชาติดกกลมกล่อมเป็นเอกลักษณ์ ยังมีสรรพคุณในการช่วยสร้างความผ่อนคลายให้กับร่างกายและจิตใจ ช่วยบรรเทาความรู้สึกเครียด กังวล และหงุดหงิด การดื่มชา ช่วยให้ร่างกายรู้สึกผ่อนคลาย ลดความตึงเครียดและช่วยส่งเสริมคุณภาพในการนอนหลับ

ประเภทของชา



หากกล่าวถึงเครื่องดื่มที่เรียกว่า “ชา” ชาวไทยส่วนใหญ่ จะนึกถึงชาในรูปแบบใดบ้าง แท้ที่จริงแล้ว ชาเขียวญี่ปุ่น ชาอู่หลง และชาดำ ที่พวกเราชาวไทยรู้จักกันเป็นอย่างดีนั้น ได้มาจากต้นชาเหมือนกัน เพียงแต่กระบวนการในการผลิตชาแตกต่างกันออกไปซึ่งสามารถแบ่งออกได้เป็น 3 ประเภทใหญ่ๆ ได้แก่ ชาเขียวญี่ปุ่น (ชาไม่ผ่านกระบวนการหมัก) ชาอู่หลง (ชาผ่านกระบวนการกึ่งหมักหรือหมักบางส่วน) และชาดำ (ชาที่ผ่านกระบวนการหมักอย่างสมบูรณ์) นอกจากนี้ เมื่อเด็ดใบชา เอนไซม์ในใบชาจะเกิดปฏิกิริยาออกซิเดชันขึ้นทันที (ทำให้สีใบหรือรสชาติเปลี่ยนไป) ดัง

นั้นกรรมวิธีในการผลิตชาแต่ละชนิดก็แตกต่างกันออกไป ชาดำ ใช้กรรมวิธีการหมักให้เกิดปฏิกิริยาออกซิเดชันอย่างสมบูรณ์ ชาอู่หลงใช้กรรมวิธีให้เกิดปฏิกิริยาออกซิเดชันบางส่วน และ ชาเขียวญี่ปุ่นใช้กรรมวิธีให้เกิดปฏิกิริยาออกซิเดชันน้อยที่สุด ดังนั้น ชาเขียวญี่ปุ่นจึงมีสีเขียวเหมือนใบชา

นอกจากนี้ชาของประเทศญี่ปุ่นยังมีอีกหลากหลายประเภท ซึ่งแต่ละประเภทก็มีเอกลักษณ์ที่แตกต่างกันออกไป เช่น วิธีการปลูกส่วนของใบชาที่ใช้ เป็นต้น วารสารจากญี่ปุ่นฉบับนี้จึงขอแนะนำเรื่องราวที่น่าสนใจของชาแต่ละประเภท

มัทฉะ

“มัทฉะ” ทำจากใบชาที่ปลูกในพื้นที่ร่มด้วยการบังแดด เพื่อหลีกเลี่ยงการสัมผัสแสงแดดโดยตรงเป็นระยะเวลานานกว่า 20 วัน จากนั้นนำใบชาอ่อนที่เก็บเกี่ยวได้ไปนึ่งและทำให้แห้ง ให้เหลือเพียงแต่เนื้อของใบชา เรียกชาที่ผ่านกระบวนการนี้ว่า “เทนฉะ” จากนั้นนำเทนฉะที่ได้ไปบดอย่างพิถีพิถันในเครื่องโม่หิน จนเป็นผง เรียกผงชาที่ได้นี้ว่า “มัทฉะ” เนื่องจากมัทฉะได้จากใบชาที่ปลูกในพื้นที่ร่ม จึงทำให้มีสารโอะซินปริมาณมาก มีรสสัมผัสเข้มข้น มีรสฝาดเพียงเล็กน้อย วิธีการชงมัทฉะ เเทนน้าร้อนอุณหภูมิ 80 องศา ลงบนผงมัทฉะแล้วตีด้วยฉะเซน (แปรงตีชา)



©GYRO_PHOTOGRAPHY/イメーヅマート

- กลิ่นหอม 
- รสชาติกลมกล่อม 
- ปริมาณคาเฟอีน 

เกียวคุโระ

“ชาเกียวคุโระ” ทำจากใบชาที่ปลูกในพื้นที่ร่มเพื่อหลีกเลี่ยงการสัมผัสแสงแดดโดยตรงเป็นระยะเวลานานกว่า 20 วัน เช่นเดียวกับมัทฉะ นำใบชาอ่อนที่เก็บเกี่ยวได้ไปนึ่ง จากนั้นนำไปนวดอย่างพิถีพิถันต่อจนใบชาแห้ง ชาเกียวคุโระ เป็นชาระดับสูง มีกลิ่นหอมและรสชาติเข้มข้นกลมกล่อมที่เป็นเอกลักษณ์ ชาเกียวคุโระชงในน้ำอุ่นอุณหภูมิประมาณ 50-60 องศา รินน้ำชาลงในถ้วยชา จิบชาทีละนิดโดยใช้ลิ้นรับรสชาติเพื่อเพลิดเพลินกับรสชาติของชาชนิดนี้ได้อย่างสมบูรณ์



©GYRO_PHOTOGRAPHY/イメーヅマート

- กลิ่นหอม 
- รสชาติกลมกล่อม 
- ปริมาณคาเฟอีน 

เซนฉะ

“เซนฉะ” ชาเขียวญี่ปุ่นที่มีปริมาณการปลูกในประเทศญี่ปุ่น สูงถึง 70-80% เป็นชาที่ชาวญี่ปุ่นชื่นชอบมากที่สุด ทำจากใบชาที่ปลูกกลางแจ้งโดยไม่มีร่มเงาบัง นำใบชาอ่อนที่เก็บเกี่ยวได้ไปนึ่ง จากนั้นนำไปนวดอย่างพิถีพิถันต่อจนใบชาแห้ง เซนฉะ มีเอกลักษณ์ที่ใบชามีสีเขียวสด ชาเขียวเซนฉะจะให้กลิ่นหอมและรสชาติที่ดีที่สุดเมื่อชงด้วยน้ำร้อนอุณหภูมิ ประมาณ 80 องศา ซึ่งเราสามารถผลิตเพลินกับรสหวานปนผัดไปพร้อมๆกัน เซนฉะ ยังมีอีกหลากหลายชนิดแตกต่างกันออกไปตามพื้นที่ปลูกชา เช่น “ฟูคามุชิ เซนฉะ” ที่มีกรรมวิธีการนึ่งชาประมาณ 1-2 นาที

กลิ่นหอม	
รสชาติกลมกล่อม	
ปริมาณคาเฟอีน	



©GYRO_PHOTOGRAPHY/
イメージマート



©GYRO_PHOTOGRAPHY/
イメージマート

เคนไมฉะ

“เคนไมฉะ” ทำจากเซนฉะ หรือ บันฉะ (ใบชาอ่อนที่มีขนาดใหญ่เกินกว่าที่จะนำมาทำเป็นเซนฉะ) ผสมผสานกับข้าวกล้องคั่ว โดยทั่วไป มีอัตราส่วนการผสมผสานระหว่าง เซนฉะ หรือ บันฉะ 1 ส่วน ต่อ ข้าวกล้องคั่ว 1 ส่วนเท่ากัน นอกจากนี้ ไม่เพียงแต่ข้าวกล้องคั่วเท่านั้น ยังมีการใส่ข้าวพอง เพื่อช่วยเพิ่มกลิ่นให้ยิ่งหอมและรสชาติให้ดีขึ้นอีกด้วย วิธีการชงชาเคนไมฉะที่ดีที่สุด คือ ชงด้วยน้ำร้อน โดยให้ชาแช่ในน้ำร้อนเพียงเวลาสั้นๆ ชาเคนไมฉะมีสรรพคุณช่วยผ่อนคลาย เนื่องจากอุดมไปด้วยวิตามิน B1

กลิ่นหอม	
รสชาติกลมกล่อม	
ปริมาณคาเฟอีน	

โฮจิฉะ

“โฮจิฉะ” ทำจากใบชา เช่น เซนฉะ นำมาอบด้วยความร้อนสูงจนสีของใบชาเปลี่ยนแล้วนำไปคั่ว การอบใบชาช่วยทำให้โฮจิฉะมีกลิ่นหอมเป็นพิเศษ วิธีการชงชาโฮจิฉะที่ดีที่สุด คือ ชงด้วยน้ำร้อน โดยให้ชาแช่ในน้ำร้อนเพียงเวลาสั้นๆ เช่นเดียวกับเคนไมฉะ “ชาโฮจิฉะ” มีรสชาติสดชื่น เป็นเอกลักษณ์ มีรสขมและผัด เพียงเล็กน้อย เนื่องจาก สารคาเฟอีนที่อยู่ในชาหายไป ซึ่งเกิดจากความร้อนสูงในกระบวนการอบและคั่วชา เนื่องจากมีสารคาเฟอีนในปริมาณเพียงเล็กน้อย เมื่อเทียบกับชาประเภทอื่นๆ จึงเป็นชาที่เด็กและผู้สูงอายุสามารถดื่มได้

กลิ่นหอม	
รสชาติกลมกล่อม	
ปริมาณคาเฟอีน	



©GYRO_PHOTOGRAPHY/イメージマート

ชะโด (พีธีชงชา)



“ชะโด” วิธีแห่งชาของชาวญี่ปุ่น พิธีกรรมในการชงมัทฉะและเสิร์ฟให้กับแขก โดยรูปแบบเต็มของพิธีดังกล่าว มีการเสิร์ฟอาหาร (ชาโคเซกิ) และชา (โคอิฉะ และ อุซุฉะ) อีก 2 ครั้ง ใช้เวลาทั้งหมดประมาณ 4 ชั่วโมง ในระหว่างพิธีชงชา ผู้ชงชาจะสร้างสรรค์โอกาสในการสร้างความเพลิดเพลินทางด้านสุนทรียภาพ ปัญญา ประสาทสัมผัสทางร่างกาย รวมไปถึงความสงบทางด้านจิตใจแก่ผู้เข้าร่วมพิธี

พิธีเต็มรูปแบบ เริ่มต้นตั้งแต่ แยกผู้เข้าร่วมพิธีมารวมกันในห้องรับรอง และเสิร์ฟน้ำร้อนที่จะใช้ในการชงชาให้กับแขกดื่ม จากนั้นแขกจะนั่งรอในสวนจนกระทั่งผู้ชงชามาต้อนรับ ผู้ชงชาจะโค้งเพื่อต้อนรับโดยไม่กล่าวอะไร แยกจะถูกเชิญไปยังบ่อน้ำเพื่อชำระล้างมือและปากให้สะอาด ก่อนจะเข้าห้องพิธีชงชา โดยทางเข้าของห้องชงชานั้นถูกออกแบบเป็นช่องแคบๆ เพื่อให้ทุกคนก้มตัวลอดเข้าไป สะท้อนแนวคิดที่ว่า ทุกคนมีความเท่าเทียมกัน

แขกนั่งด้วยท่าคุกเข่าเสะสะ (นั่งทับส้นเท้า) บนเสื่อทาทามิขึ้นชมบรรยากาศแห่งสุนทรียภาพภายในห้องชงชา เช่น ม้วนภาพแขวนที่ประดับที่ชั้นมุมห้อง ซึ่งโดยปกติจะเป็นตัวอักษรที่ถูกเขียนโดยพระในนิกายเซน ผู้ชงชาทักทายแขก จากนั้นเติมน้ำลงในเตาไฟ และเสิร์ฟอาหารว่างตามฤดูกาล ตามด้วยขนมญี่ปุ่น เพื่อช่วยประท้วงความหิวในระหว่างพิธี

จากนั้นแขกจะกลับไปปรอที่สวนจนผู้ชงชาเรียกอีกครั้งเพื่อเสิร์ฟชา อุปกรณ์ที่ใช้ในพิธี เช่น โถใส่ชา ช้อนสำหรับตักผงชา และถ้วยชาจะถูกเช็ดเพื่อเป็นนัยยะสะท้อนถึงความบริสุทธิ์ จังหวะการเคลื่อนไหวเหล่านี้ช่วยทำให้แขกมีสมาธิ ผู้ชงชา ชงชา “โคอิฉะ” (ชารสเข้ม) อย่างเงียบๆ ชาถูกเสิร์ฟให้แขกผลัดกันดื่มคนละคำจากถ้วยชาใบเดียวกัน เพื่อแสดงถึงความเป็นหนึ่งเดียวกัน

เมื่อช่วงการดื่ม “โคอิฉะ” สิ้นสุดลง ผู้ชงชาจะเติมน้ำลงในเตาไฟอีกครั้ง ขนมญี่ปุ่น (แบบแห้ง) และชา “อุซุฉะ” (ชารสอ่อน) ถูกเตรียมและเสิร์ฟให้แขก ช่วงสุดท้ายของพิธี บรรยากาศจะเริ่มผ่อนคลาย แยกจะเริ่มบทสนทนากัน แต่จำกัดเพียงแต่ในเรื่องสุนทรียภาพในพิธีชงชา เช่น บรรยากาศ และอุปกรณ์ในพิธีชงชา เป็นต้น

ตัวแทนของแขกที่เข้าร่วมในพิธี สอบถามผู้ชงชาเกี่ยวกับอุปกรณ์ในการชงชา รวมไปถึงงานศิลปะที่ตกแต่งบรรยากาศในห้องพิธีชงชา กันไปอย่างต่อเนื่องเพื่อไม่ให้แขกที่รับฟังเสียสมาธิในความสนใจ



อุปกรณ์ในพิธีชงชา

อุปกรณ์ในพิธีชงชา เป็นสิ่งหนึ่งซึ่งช่วยสร้างความเพลิดเพลินและสุนทรียภาพในการชื่นชมความงามในพิธีชงชา ผู้เข้าร่วมพิธีสามารถเพลิดเพลินไปกับความงามของอุปกรณ์แต่ละชิ้นที่มีเอกลักษณ์แตกต่างกันไปตามสถานที่ผลิตในแต่ละท้องถิ่น รวมถึงศิลปินผู้สร้างสรรค์ นอกจากนี้ อุปกรณ์บางชิ้นยังมีชื่อเรียกเฉพาะอุปกรณ์ในพิธีชงชา เปรียบได้กับ “ผลงานศิลปะที่สามารถนำมาใช้ได้” นอกจากนี้ ผู้ชงชา ยังสามารถนำอุปกรณ์แต่ละประเภทมาปรับใช้ร่วมกัน เพื่อแสดงถึงสุนทรียภาพ และรูปแบบพิธีชงชาในแบบของผู้ชงชาผู้นั้นเอง

อุปกรณ์ในพิธีชงชา

1. ฉะฉิม (ภาชนะใส่ชา)

ชาที่ใช้ในพิธีชงชา มี 2 ประเภท คือ “โคอิฉะ” (ชารสเข้ม) ที่ทำจากผงชาเขียว และ “อุซุฉะ” (ชารสอ่อน) ที่ชงด้วยการตีจนขึ้นฟอง “อุซุฉะฉิม” ภาชนะที่ใช้สำหรับใส่ชาแบบอุซุฉะ มีอีกชื่อเรียกว่า “นัทซีเมะ (แปลว่า พุทรา)” เนื่องจากลักษณะของอุซุฉะฉิม นั้นคล้ายกับเมล็ดของพุทรา

2. ฉะเซน (แปรงตีชา)

“ฉะเซน” อุปกรณ์ที่ทำจากไม้ไผ่ ใช้สำหรับคนชาให้เข้ากับน้ำร้อนให้เข้ากันในถ้วยชาฉะวัง ขนาดจำนวนซี่แปรง รวมไปถึงสีของฉะเซนนั้นแตกต่างกันไปตามสำนักสอนพิธีชงชา และวัตถุประสงค์ในการใช้ ฉะเซน เป็นอุปกรณ์ที่ไม่สามารถทดแทนด้วยอุปกรณ์อื่น รวมไปถึงเป็นอุปกรณ์ที่ขาดเสียไม่ได้ในการประกอบพิธีชงชา “ฉะเซน” สัญลักษณ์ที่สะท้อนถึงค่านิยมอันงดงามของพิธีชงชา

1

2

4

3

3. ฉะวัง (ถ้วยชา)

“ฉะวัง” หรือ ถ้วยที่ใช้ในการดื่มชา วัสดุส่วนใหญ่ทำจากเซรามิก มีหลากหลายรูปแบบ ทั้งในแง่ของรูปทรง และกระบวนการในการเผา การชมความงดงามของถ้วยชาฉะวัง พิจารณาถึงรูปทรงทั้งหมดของถ้วยชา รูปทรงของกันถ้วย (โคไต) วัตถุประสงค์ที่ใช้ในการเคลือบผิวถ้วย เป็นต้น

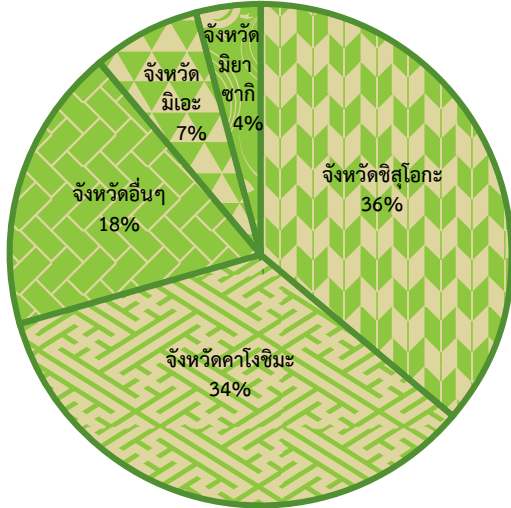
4. ฉะซัคคุ (ช้อนตักชา)

“ฉะซัคคุ” ช้อนสำหรับตักผงชา ซึ่งโดยทั่วไป อุปกรณ์ชนิดนี้ทำด้วยไม้ไผ่ การชมความงดงามของฉะซัคคุ พิจารณาถึงรูปทรง ตำแหน่งของปล้องไม้ไผ่ รวมถึงไปถึงส่วนปลายของช้อนตักที่มีลักษณะเหมือนกับไม้พาย มีฉะซัคคุหลายชิ้นที่ทำด้วยมือของอาจารย์สอนชงชาและเหล่าพระสงฆ์ที่มีชื่อเสียงในด้านการชงชา ถึงแม้ว่าเมื่อมองผ่านๆ ฉะซัคคุจะมีลักษณะเหมือน ไม้พายที่ทำจากไม้ไผ่ต่างๆ แต่ทว่า ฉะซัคคุแต่ละชิ้นต่างถูกทำขึ้นด้วยมืออย่างปราณีต

ปริมาณการเก็บเกี่ยวใบชาเองประเทศญี่ปุ่น



ปริมาณและสัดส่วนการผลิตชาแปรรูปในปี ค.ศ.2020



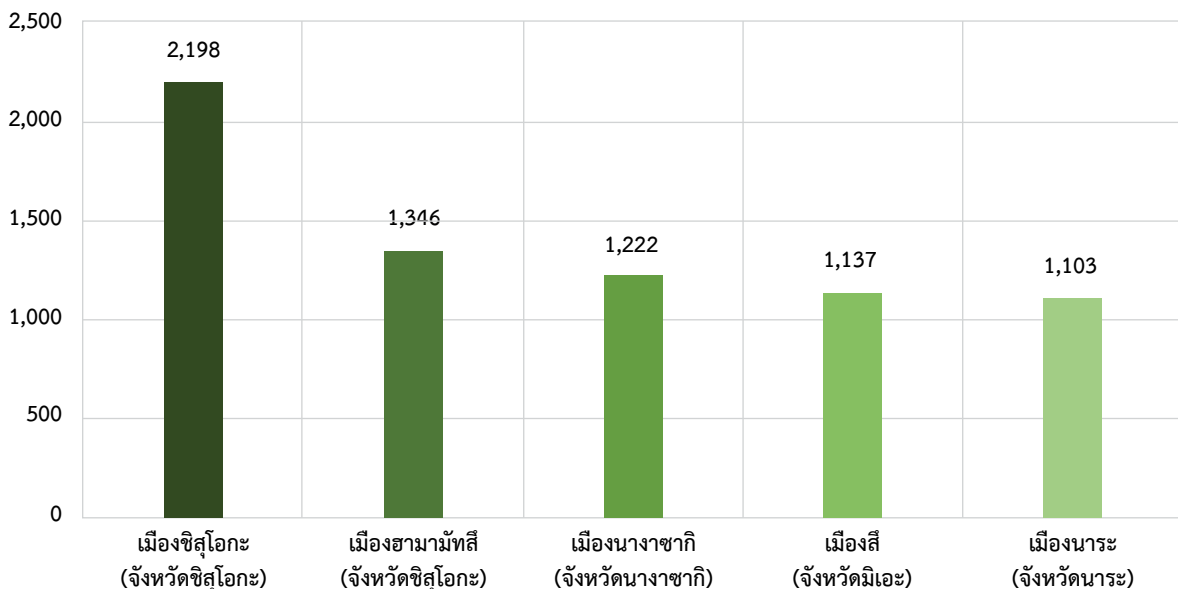
ปริมาณการเก็บเกี่ยวใบชาสดของประเทศญี่ปุ่นในปี พ.ศ. 2563 มีปริมาณ 328,800 ตัน โดยใบชาสดที่เก็บเกี่ยวได้จะนำมาผ่านการแปรรูปด้วยกระบวนการต่างๆ เช่น นึ่ง และ นวด เป็นต้น เรียกใบชาที่ผ่านกระบวนการแปรรูปว่า “อาราฉะ” สำหรับปริมาณชาที่ผ่านการแปรรูป (อาราฉะ) ของประเทศญี่ปุ่นในปีพ.ศ. 2563 มีปริมาณ 69,800 ตัน โดยจังหวัดชิสุโอกะ ครองตำแหน่งจังหวัดที่ผลิตชาแปรรูปมากที่สุดของประเทศญี่ปุ่น ซึ่งมีปริมาณสูงถึง 25,200 ตัน (คิดเป็น 36% ของชาทั้งประเทศ) ตามมาติดๆด้วย จังหวัดคาโงชิมะ มีปริมาณชาแปรรูป 23,900 ตัน (34%) ลำดับที่ 3 จังหวัดมิเอะ มีปริมาณชาแปรรูป 5,080 ตัน (7%) และ ลำดับที่ 4 จังหวัดมียาซากิ มีปริมาณชาแปรรูป 3,060 ตัน (4%)

การบริโภคชาเขียวเองประเทศญี่ปุ่น



“ชาเขียว” เป็นเครื่องดื่มที่ชาวญี่ปุ่นนิยมรับประทานมากที่สุด โดยจากสถิติปริมาณการบริโภคชาเขียวของชาวญี่ปุ่น (อ้างอิงจาก : ผลการสำรวจการใช้จ่ายโดยเฉลี่ยของครัวเรือน (มีสมาชิกในครอบครัวมากกว่า 2 คน ขึ้นไป) ตั้งแต่ปี พ.ศ. 2561 – 2563 โดยสำนักงานสถิติกระทรวงการจัดการกิจการภายในประเทศ และโทรคมนาคม) พบว่า ปริมาณการบริโภคชาเขียวของชาวญี่ปุ่นโดยเฉลี่ย มีปริมาณ 805 กรัม โดย 5 อันดับเมืองที่มีปริมาณบริโภคชาเขียวมากที่สุดของประเทศญี่ปุ่น ได้แก่ อันดับที่ 1 เมืองชิสุโอกะจังหวัดชิสุโอกะ (ปริมาณการบริโภค 2,198 กรัม) อันดับที่ 2 เมืองฮามามัทสึ จังหวัดชิสุโอกะ (ปริมาณการบริโภค 1,346 กรัม) อันดับที่ 3 เมืองนางาซากิ จังหวัดนางาซากิ (ปริมาณการบริโภค 1,222 กรัม) อันดับที่ 4 เมืองสึ จังหวัดมิเอะ (ปริมาณการบริโภค 1,137 กรัม) และอันดับที่ 5 เมืองนาระ จังหวัดนาระ (ปริมาณการบริโภค 1,103 กรัม)

ปริมาณการบริโภคชาเขียว



แหล่งปลูกชาที่มีชื่อเสียงของประเทศญี่ปุ่น



©GYRO_PHOTOGRAPHY/
イメージマート

จังหวัดซากะ: (แหล่งผลิต ชาชามะ)

ชาที่ปลูกในพื้นที่ชามะ ส่วนมากบริโภคกันในภูมิภาคคันโต (ตะวันออก) กล่าวกันว่า “ถ้าเรื่องสีต้อง ชาซึโอะกะ ถ้าเรื่องกลิ่นหอม ต้องชาอูจิ ถ้าเรื่องรสชาติ ต้องชาชามะ” อีกทั้งเทคนิคที่เป็นเอกลักษณ์ ในการร้องเพลงเก็บเกี่ยวชาของชามะ ทำให้ได้ชาเขียวชั้นรสชาติหวาน กลมกล่อม

จังหวัดเกียวโต (แหล่งผลิตชาอูจิ)

“ชาอูจิ” หนึ่งในแบรนด์ชาคุณภาพสูงขนาดใหญ่ของประเทศญี่ปุ่น แหล่งผลิตชาเขียวมีทละปริมาณมากที่สุดของประเทศญี่ปุ่น กล่าวกันว่า ในปัจจุบัน เทคนิคการปลูกและวิธีการแปรรูปชาที่แพร่หลายไปในแต่ละภูมิภาคของประเทศญี่ปุ่น นั้นส่วนใหญ่ เรียนรู้มาจากแหล่งผลิตชาอูจิ



©AFLO

จังหวัดคาโงชิมะ: (แหล่งปลูกชาคาโงชิมะ และชาอิจิริง)

จังหวัดคาโงชิมะ แหล่งปลูกชาอย่างแบรนด์ ชาคาโงชิมะ และชาอิจิริง เป็นที่รู้จักกันเป็นอย่างดีในเรื่องแหล่งปลูกชาที่ยอดใบชาแตกใบใหม่ออกมาเร็วที่สุด โดยพื้นที่ในจังหวัดคาโงชิมะ เริ่มเก็บเกี่ยวใบชาตั้งแต่ช่วงต้นเดือนเมษายน สำหรับพื้นที่เกาะ เช่น เกาะทานังคาโงชิมะ เริ่มเก็บเกี่ยวใบชาตั้งแต่ช่วงปลายเดือนมีนาคม เนื่องจากอยู่ในพื้นที่สภาพอากาศแบบอบอุ่น จึงปลูกชาได้หลากหลายชนิด



©JNTO

จังหวัดชิสุโอกะ: (แหล่งผลิตชาชิสุโอกะ ชาคาเงาวะ และ ชาโตะยามะ)

แหล่งผลิตชาอันดับ 1 ของประเทศ 36% ของปริมาณชาเขียวแปรรูปในประเทศญี่ปุ่น ผลิตที่จังหวัดชิสุโอกะ แหล่งผลิตชาตามสภาพแวดล้อมทางธรรมชาติ เช่น เมืองชิสุโอกะ คาเงาวะ และเมืองคาวาเนะ ต่างมีแบรนด์ชาของตัวเอง “ชาโตะยามะ” ที่ปลูกและเจริญเติบโตในพื้นที่ภูเขา มีชื่อเสียงในเรื่องชาคุณภาพดี ซึ่งเป็นที่โปรดปรานของโทคุงาวะ อิเอยาสุ (โชกุนผู้สถาปนาเมืองเอโดะ) นอกจากนี้ ระบบการปลูกชาแบบ “ฉะกุซาบะ (สวนชา)” ของจังหวัดชิสุโอกะยังได้รับการขึ้นทะเบียนระบบมรดกทางการเกษตรโลก (GIAHS) อีกด้วย



©JNTO

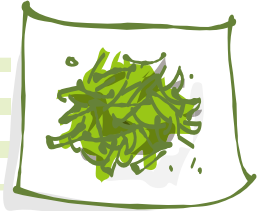
สัมผัสประสบการณ์เก็บและนวดใบชา

ในปัจจุบัน ตั้งแต่ในช่วงฤดูร้อนไปจนถึงฤดูใบไม้ร่วง ไร่ชาหลายแห่งในประเทศญี่ปุ่น เปิดให้บุคคลทั่วไป ไม่ว่าจะเป็นเด็กเยาวชน หรือผู้ใหญ่ เข้าไปสัมผัสประสบการณ์ต่างๆ ในไร่ชา ไม่ว่าจะเป็นการเก็บใบชา และกระบวนการแปรรูปใบชา ซึ่งโดยปกติไม่สามารถสัมผัสประสบการณ์เช่นนี้ได้อย่างใกล้ชิดเช่นนี้ ท้ายที่สุด ผู้เข้าร่วมจะได้มีโอกาสดื่มชาที่ตัวเองเป็นคนทำ รวมไปถึงสามารถนำใบชาเหล่านั้นกลับไปเป็นของขวัญเพื่อฝากครอบครัว นอกจากนี้ ไร่ชาหลายแห่งยังมีบริการให้เช่าชุดเก็บใบชาอีกด้วย



Photo/AFLO

ประโยชน์ของชาที่ไม่ใช่แค่อดื่ม



ใบชามีสรรพคุณในการดับกลิ่น และต้านเชื้อแบคทีเรีย ตั้งแต่สมัยโบราณ ที่ประเทศญี่ปุ่นจึงมีการนำใบชาที่ชงแล้วมาใช้ประโยชน์ เช่น นำชาที่ชงแล้วไปตากในบริเวณที่มีอากาศระบายได้ดีจนแห้ง จากนั้นนำไปใส่ไว้ในภาชนะต่างๆ ตู้เย็น รวมถึงกล่องรองเท้าเพื่อใช้ดับกลิ่นอับ

ปุ๋ยอินทรีย์

นำใบชาที่ชงแล้วมาโรยบริเวณรากของต้นไม้ในปริมาณที่เหมาะสมเพื่อใช้เป็นปุ๋ยอินทรีย์ สารอาหารที่เหลืออยู่ในใบชานั้นมีประโยชน์ต่อต้นไม้ ไม่ว่าจะ เป็นต้นไม้ที่ใช้ประดับภายในห้อง หรือแม้กระทั่งพืชสวนครัว



ใส่ในอ่างอาบน้ำ

นำถุงชาที่ชงแล้ว ใส่ลงในอ่างอาบน้ำแทนผงอาบน้ำ สารที่เป็นประโยชน์ในชาจะแทรกซึมไปตามผิวหนัง มีสรรพคุณด้านความงาม นอกจากนี้ ยังมีสรรพคุณรักษาโรคทางด้านผิวหนัง เช่น โรคน้ำกัดเท้า



ทำความสะอาด

ชา เป็นวัตถุดิบตามธรรมชาติ ซึ่งสามารถนำมาใช้ทำความสะอาดบ้านได้อย่างปลอดภัยไร้กังวล คนญี่ปุ่นนำชาที่ชงแล้วนำมาบิดน้ำออกให้หมาดๆ ใช้สำหรับเช็ดทำความสะอาดเสื้อผ้าและที่นอน ชาที่ชงแล้วมีคุณสมบัติในการดักจับฝุ่น จึงใช้ทำความสะอาดได้เป็นอย่างดี เมื่อใช้งานเสร็จแล้ว นำชาที่ตากแห้งพอหมาดๆ มาห่อด้วยผ้า ใช้เช็ดเสาหรือที่นอนได้อย่างสะอาดเอี่ยม ยิ่งไปกว่านั้น ใบชามีสารต้านเชื้อแบคทีเรีย จึงใช้ป้องกันเชื้อแบคทีเรียในหม้อหรือภาชนะครัวต่างๆ ได้ดีอีกด้วย



โอชาสึเคะ เมนูอาหารที่ทำจากชาเขียว

ชาเขียว มักนำมาใช้เป็นวัตถุดิบในการทำอาหารมาตั้งแต่สมัยโบราณ “โอชาสึเคะ” เป็นหนึ่งในเมนูอาหารที่ชาวญี่ปุ่นชื่นชอบมาอย่างยาวนาน โดยทั่วไป นำบ๊วยตากแห้ง (อุเมโบชิ) หรือ ผักดอง พร้อมทั้งสาหร่ายหั่นเป็นเส้นบางๆ โรยลงบนข้าว ราดด้วยชาเขียวร้อนๆ ลงไป ช่วยให้รับประทานได้อย่างคล่องคอ นอกจากนี้ แต่ละภูมิภาคและครัวเรือนยังมีการนำวัตถุดิบอื่นๆ เช่น ปลาเซลมอนย่างเกลือ มาใส่เพิ่มเติมช่วยให้เพลิดเพลินกับรสชาติ โอชาสึเคะที่หลากหลายมากขึ้น นอกจากนี้ ยังมีเมนูอาหารอื่นๆ ที่ทำจากชาเขียว เช่น ข้าวอบด้วยชาเขียวโรยเกลือเล็กน้อย หรือ โซบะชาเขียว ที่ทำจากผงมัทฉะและแป้งโซบะ



©GYRO_PHOTOGRAPHY/イメージマート

วางาชิ (ขนมญี่ปุ่น)

ขนมกับชาถือเป็นของคู่กัน จนมีคำกล่าวว่า “ขนมช่วยชูรสชาติของชา” ขนมไม่ว่าจะรสหวานหรือรสเค็ม ต่างเข้ากันได้เป็นอย่างดีกับรสฝาดของชา เมื่อลิ้นได้สัมผัสรสชาติช่วยให้รู้สึกสดชื่น

พิธีชงชาในรูปแบบทางการ จะมีการเสิร์ฟอาหารโคเซกิ โดยวางาชิ (ขนมญี่ปุ่น) จะเสิร์ฟเป็นจานสุดท้าย ในสมัยโบราณ ของหวานเป็นของที่มีค่าอย่างมาก แสดงถึงการต้อนรับขับสู้ของเจ้าบ้าน แม้กระทั่งการประกอบพิธีชงชาแบบย่อ ก็จะมีเสิร์ฟชากับขนมเท่านั้น

เมื่อมองย้อนกลับไป ในประวัติศาสตร์ขนมญี่ปุ่น สมัยโบราณกาลในประเทศญี่ปุ่น มีการทำขนม “ดั่งโงะ” โดยปั้นถั่วบดเป็นลูกกลมๆ แล้วทำให้สุก และ “โมจิ” ขนมที่เกิดจากการตำข้าวหนึ่ง จากนั้นเริ่มรับวิธีการทำขนมจำพวกแป้งข้าว แป้งสาลี และถั่วบดทอดในน้ำมัน (โทงาชิ) มาจากประเทศจีน รวมไปถึงรับอิทธิพลขนมจำพวกนัมบังงาชิ มาจากชาวโปรตุเกส และสเปน ใน

การทำขนมอบ เช่น ขนมคาสเทลล่า และโบโร (คล้ายขนมฝิงของไทย) รวมไปถึง คอมเบโท (น้ำตาลเม็ดหลากหลายสี) เป็นต้น นำมาปรับจนกลายเป็นเอกลักษณ์ขนมแบบญี่ปุ่นเอง

เมื่อเข้าสู่ยุคสมัยเอโดะ น้ำตาลเริ่มแพร่หลายโดยทั่วไป ทำให้ขนมญี่ปุ่นได้รับการพัฒนาขึ้นอย่างมาก แต่ละพื้นที่ทั่วประเทศญี่ปุ่นต่างแข่งขันกันพัฒนาขนมสูตรของตนเอง ทำให้เกิดขนมที่มีรสชาติและหน้าตาแปลกใหม่มากมาย ขนมหลายอย่างที่รับประทานกันในปัจจุบันมีต้นกำเนิดมาจากยุคสมัยเอโดะ

ขนมญี่ปุ่นยังสะท้อนถึงความรู้สึกของฤดูกาลต่างๆ ที่แตกต่างกัน ยกตัวอย่างเช่น ขนมชนิดเดียวกัน เมื่อตกแต่งด้วยสีเดียวกับสีชมพูของดอกซากุระ สะท้อนถึงฤดูใบไม้ผลิ สีแดงและเหลืองของใบไม้เปลี่ยนสี สะท้อนให้สัมผัสถึงฤดูใบไม้ร่วง ถึงแม้รสชาติจะเหมือนกัน แต่สีสันภายนอกที่แตกต่าง แสดงถึงฤดูกาลที่หลากหลายในมุมมองของชาวญี่ปุ่น



คำทักทายหลังไม่ได้พบกันมานาน

ในคอลัมน์นี้ของจากญี่ปุ่น เราได้เคยแนะนำคำทักทายภาษาญี่ปุ่นที่แบ่งใช้ตามช่วงเวลาเช้ากลางวันเย็นไปแล้ว นอกเหนือจากคำเหล่านั้นภาษาญี่ปุ่นยังมีคำทักทายบางคำที่แบ่งใช้ตามสถานการณ์เฉพาะด้วย ยกตัวอย่างเช่น คำทักทายที่ใช้กับคนที่เราไม่ได้พบเจอกันมานานเป็นต้น สำหรับจากญี่ปุ่นฉบับนี้จะขอแนะนำคำทักทายหลังไม่ได้พบกันมานาน 2 คำ ดังนี้



โอ๊ะฮิสะชิบุริเตะสุ おひさしぶりです



เป็นคำทักทายเมื่อพบเจอกับคนที่เราไม่ได้พบมานาน ทั้งนี้ ไม่ได้มีการกำหนดชัดเจนว่าต้องไม่ได้พบเจอกันนานแค่ไหนถึงจะใช้คำนี้ แต่โดยปกติแล้วมักจะใช้เมื่อไม่ได้พบกันนานมากกว่า 1 เดือน อย่างไรก็ตามก็เห็นการใช้คำนี้อาจแตกต่างกันไปในแต่ละบุคคล โดยเฉพาะเมื่อมีเรื่องของความรู้สึกอยากพบอีกฝ่ายบ่อยมากแค่ไหนเข้ามาเกี่ยวข้อง สำหรับบางคนอาจจะอยากใช้คำนี้กับคนที่ไม่ได้พบกันเพียง 1 สัปดาห์ก็ได้ ซึ่งทำให้คำนี้เป็นคำที่แสดงให้เห็นถึงระยะห่างทางความสัมพันธ์ของผู้พูดและผู้ฟังด้วย ในคำนี้คำว่า “โอ๊ะ” และ “เตะสุ” เป็นคำสุภาพ ดังนั้นเมื่อพูดกับคนที่สนิทกันก็สามารถใช้คำว่า “ฮิสะชิบุริ” เฉยๆก็ได้ และเมื่อแยกส่วนประกอบของคำนี้ให้ละเอียดยิ่งขึ้น จะสามารถแยกเป็นคำว่า “ฮิสะชิอิ” กับ “บุริ” ได้ด้วย ซึ่งคำว่า “ฮิสะชิอิ” หมายถึงเวลาผ่านมานานแล้ว ส่วนคำว่า “บุริ” นั้นเป็นคำบอกระยะเวลาที่ผ่านมา เช่น ใช้กับคำว่า “อิจิเน็น” ที่แปลว่า 1 ปี เป็น “อิจิเน็นบุริ” ก็จะหมายถึง ผ่านไป 1 ปีแล้ว (หลังจากที่ไม่ได้เจอกัน) เป็นต้น

โกะบุสะตะชิเตะโอะริมะสุ ござさたしております



คำนี้ก็คำทักทายเมื่อพบเจอกับคนที่เราไม่ได้พบมานาน เช่นเดียวกับคำว่า “โอ๊ะฮิสะชิบุริเตะสุ” แต่เป็นคำที่สุภาพกว่า และถ่อมตัวมากกว่า ส่วนใหญ่จะใช้กับผู้มีฐานะสูงกว่าเช่น เจ้านาย หรือครู อาจารย์ โดยปกติแล้วจะไม่ใช้กับคนที่มีฐานะเท่าเทียมกันหรือต่ำกว่า ฉะนั้นหากจะทักทายคนที่สนิทสนมกันดี ก็จะใช้คำว่า “ฮิสะชิบุริ” แทน นอกจากนี้ “โกะบุสะตะชิเตะโอะริมะสุ” ยังนิยมใช้ในภาษาเขียนอย่างคำขึ้นต้นจดหมายหรืออีเมลส่งถึงคนที่ไม่ได้พบกันมานานด้วย ในคำนี้คำว่า “โกะ” และ “ชิเตะโอะริมะสุ” เป็นคำสุภาพ ฉะนั้นส่วนหลักของคำนี้คือคำว่า “บุสะตะ” ซึ่งหมายถึง การขาดการติดต่อ หรือไม่มีการติดต่อ คำทักทายนี้จึงมีความหมายดั้งเดิมว่า “ขอโทษที่พักนี้ขาดการติดต่อไป” ซึ่งผันเปลี่ยนกลายเป็นคำทักทายซึ่งมีนัยว่า “ขอโทษด้วยที่ผมขาดการติดต่อไปนาน” นั่นเอง



ODA



โครงการความร่วมมือแบบให้เปล่าแก่โครงการ องค์กรอิสระไม่แสวงหากำไร (NGO) ญี่ปุ่น

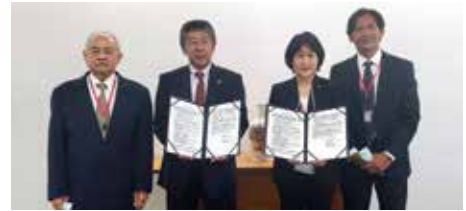
Official
Development
Assistance

©DLE



รัฐบาลญี่ปุ่นให้ความร่วมมือสนับสนุนโครงการ “พัฒนาการดำรงชีวิตผ่านการ ปลูกป่าชายเลนเพื่อลดความเสี่ยงในการเกิดภัยพิบัติให้แก่ชุมชนในจังหวัดระนอง”

รัฐบาลญี่ปุ่นสนับสนุนโครงการดังกล่าว (ปีแรกจากการดำเนินโครงการ 3 ปี) ด้วยเงินจำนวน 19,199,396 บาทผ่านความร่วมมือแบบให้เปล่าแก่องค์กรอิสระไม่แสวงหากำไร (NGO) ของประเทศญี่ปุ่น โดยมีพิธีลงนามข้อตกลงเมื่อวันที่ 9 มีนาคม พ.ศ. 2564 ระหว่าง นายนะซึตะ คะสุยะ เอกอัครราชทูตญี่ปุ่นประจำประเทศไทย และนางสาวโทโมมิ คาสึเกะ ตัวแทนองค์กร ออยสกา ประจำประเทศไทย ณ สถานเอกอัครราชทูตญี่ปุ่นประจำประเทศไทย



องค์กรออยสกาดำเนินกิจกรรมปลูกป่าชายเลนมายาวนานกว่า 20 ปี และประสบความสำเร็จในกิจกรรมต่างๆมาโดยตลอด แต่ทว่า ยังมีพื้นที่บางแห่งที่ยังเข้าไม่ถึง รวมไปถึงยังคงมีปัญหาต่างๆเกิดขึ้น เช่น ปัญหาความเสียหายจากน้ำทะเลท่วมในพื้นที่ชุมชน การทำประมงลดลงเนื่องจากสภาพอากาศที่เปลี่ยนแปลง ขยะทางทะเล เป็นผลให้ประชากรในพื้นที่ยากจน

ในพิธีลงนาม นางสาวโทโมมิ ตัวแทนองค์กรออยสกา เน้นย้ำถึงความมุ่งมั่นในการเริ่มโครงการปลูกป่าชายเลน เพื่อช่วยเหลือการดำรงอยู่ของผู้คนที่เริ่มโครงการไปเมื่อวันที่ 11 มีนาคมที่ผ่านมา ซึ่งเป็นวันครบรอบ 10 ปีของการเกิดเหตุการณ์ภัยพิบัติครั้งใหญ่ทางฝั่งตะวันออกของประเทศญี่ปุ่น

การดำรงชีวิตร่วมกับของชาวบ้านและ ป่าชายเลนที่ได้รับการฟื้นฟูในพื้นที่ 32 ไร่

มุ่งหวังว่า จากการฟื้นฟูสภาพแวดล้อมป่าชายเลนจะช่วยพัฒนาอาชีพของชาวบ้านในพื้นที่ เช่น การประมง พร้อมทั้งมีส่วนช่วยในการลดและป้องกันภัยพิบัติในพื้นที่การดำรงชีวิต ส่งเสริมการให้ความรู้การศึกษาในการปกป้องความหลากหลายทางชีวภาพ และการจัดการปัญหาขยะทางทะเล โดยผ่านการฟื้นฟูพื้นที่ป่า



พื้นที่เป้าหมายในการฟื้นฟูป่าชายเลนบนเกาะคณติ
จ.ระนอง



ภาพหลังการฟื้นฟูป่าชายเลน (ภาพป่าชายเลนในอดีต)

โครงการส่งเสริมรายได้ในพื้นที่

จัดการสัมมนาเชิงปฏิบัติการทางด้านทักษะ และการฝึกอบรมอาชีพเพื่อให้ชาวบ้านสามารถพัฒนาสินค้าจากการใช้ประโยชน์ในพื้นที่ เช่น การเลี้ยงแพะ ซึ่งสามารถเลี้ยงได้ในพื้นที่ขนาดเล็ก การเลี้ยงแพะ เพื่อจำหน่ายเนื้อสำหรับการบริโภค ช่วยสร้างรายได้ที่มั่นคง



ชาวบ้านในพื้นที่บริเวณด้านหน้าคอกแพะที่สร้างเสร็จสมบูรณ์



แพะที่ชาวบ้านเลี้ยง





ข่าวสถานเอกอัครราชทูตญี่ปุ่น

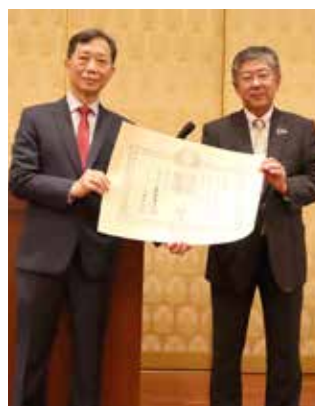
News from Embassy of Japan

พิธีมอบเครื่องราชอิสริยาภรณ์ให้แก่คุณวิศิษฐ์ เดชกำรธ

เมื่อวันที่ 17 มีนาคม พ.ศ. 2564 สถานเอกอัครราชทูตญี่ปุ่นประจำประเทศไทยจัดพิธีมอบเครื่องราชอิสริยาภรณ์ “The Order of the Rising Sun, Gold Rays with Rosette” แก่คุณวิศิษฐ์ เดชกำรธ อดีตประธานสมาคมเรือเยาวชนเอเชียอาคเนย์แห่งประเทศไทย ในฐานะที่เป็นผู้พิชิตและมียุทธศาสตร์สำคัญในการแลกเปลี่ยนระดับเยาวชนและส่งเสริมความสัมพันธ์อันดีระหว่างประเทศไทย ประเทศญี่ปุ่น ตลอดจนจนประเทศอาเซียน ด้วยการค้าเงินโครงการต่าง ๆ ในฐานะประธานสมาคมเรือเยาวชนฯ และโครงการแต่น้องผู้มีความหวัง ซึ่งเป็นเวทีที่เปิดโอกาสให้เยาวชนผู้ด้อยโอกาสได้แสดงออกและช่วยเหลือเกื้อกูลกันมาแล้วนับสามทศวรรษ

สาขาของตน สำหรับประเทศไทยได้มอบให้แก่คุณวิศิษฐ์ เดชกำรธ อดีตประธานสมาคมเรือเยาวชนเอเชียอาคเนย์แห่งประเทศไทย ในฐานะที่เป็นผู้พิชิตและมียุทธศาสตร์สำคัญในการแลกเปลี่ยนระดับเยาวชนและส่งเสริมความสัมพันธ์อันดีระหว่างประเทศไทย ประเทศญี่ปุ่น ตลอดจนจนประเทศอาเซียน ด้วยการค้าเงินโครงการต่าง ๆ ในฐานะประธานสมาคมเรือเยาวชนฯ และโครงการแต่น้องผู้มีความหวัง ซึ่งเป็นเวทีที่เปิดโอกาสให้เยาวชนผู้ด้อยโอกาสได้แสดงออกและช่วยเหลือเกื้อกูลกันมาแล้วนับสามทศวรรษ

รัฐบาลญี่ปุ่นได้ประกาศมอบเครื่องราชอิสริยาภรณ์แก่ชาวต่างประเทศประจำฤดูใบไม้ผลิ พ.ศ. 2563 ให้กับชาวต่างชาติผู้มีผลงานที่โดดเด่นใน



พิธีมอบประกาศเกียรติคุณของรัฐมนตรีว่าการกระทรวงการต่างประเทศญี่ปุ่น ประจำปี ค.ศ. 2020 ให้แก่คุณมนเทียร บุญตัน

เมื่อวันที่ 22 มีนาคม ที่ผ่านมา มีการจัดพิธีมอบประกาศเกียรติคุณของรัฐมนตรีว่าการกระทรวงการต่างประเทศญี่ปุ่น ประจำปี ค.ศ. 2020 ให้แก่คุณมนเทียร บุญตัน สมาชิกวุฒิสภา และอดีตประธานกลุ่มมิตรภาพสมาชิกรัฐสภาไทย-ญี่ปุ่น ณ ทำเนียบเอกอัครราชทูตญี่ปุ่นประจำประเทศไทย

ในตำแหน่งประธานกลุ่มมิตรภาพสมาชิกรัฐสภาไทย-ญี่ปุ่น ได้อุทิศตนในการส่งเสริมความสัมพันธ์อันแน่นแฟ้นและความเข้าใจอันดีระหว่างประเทศไทยและประเทศญี่ปุ่น

ตลอดระยะเวลาที่คุณมนเทียร บุญตัน สมาชิกวุฒิสภา ดำรงตำแหน่งสมาชิกวุฒิสภา และสมาชิก สภานิติบัญญัติแห่งชาติ อีกทั้งปฏิบัติหน้าที่

พิธีมอบประกาศเกียรติคุณในครั้งนี้ยิ่งถือเป็นโอกาสในการกระชับสายสัมพันธ์อันแน่นแฟ้นด้านต่างๆ รวมไปถึง การแลกเปลี่ยนระหว่างรัฐสภาระหว่างสองประเทศ



พิธีมอบประกาศเกียรติคุณของรัฐมนตรีว่าการกระทรวงการต่างประเทศ ญี่ปุ่น ประจำปี ค.ศ. 2020 ให้แก่คุณคิโยชิ นูระ และคุณนิอร อภนิษฐ์พรหม

เมื่อวันพฤหัสบดีที่ 25 มีนาคม ที่ผ่านมา มีการจัดพิธีมอบประกาศเกียรติคุณของรัฐมนตรีว่าการกระทรวงการต่างประเทศญี่ปุ่น ประจำปี ค.ศ. 2020 โดยนายนะชิตะ คะสุยะ เอกอัครราชทูตญี่ปุ่นประจำประเทศไทย ให้แก่คุณคิโยชิ นูระ (ที่ปรึกษาสมาคมญี่ปุ่นในชลบุรี-ระยอง (CRJA)) และคุณนิอร อภนิษฐ์พรหม ผู้อำนวยการโรงเรียนสมาคมไทย-ญี่ปุ่น ศรีราชา ณ ทำเนียบเอกอัครราชทูตญี่ปุ่นประจำประเทศไทย

รัฐมนตรีว่าการกระทรวงการต่างประเทศญี่ปุ่น มอบประกาศเกียรติคุณนี้เพื่อเชิดชูเกียรติให้กับผู้ติดตามในการส่งเสริมความสัมพันธ์อันแน่นแฟ้นและความเข้าใจอันดีระหว่างประเทศญี่ปุ่นกับประเทศต่างๆ โดยเฉพาะอย่างยิ่ง บุคคล หรือกลุ่มที่มีผลงานอันโดดเด่นจนเป็นที่ประจักษ์

สำหรับผู้รับมอบประกาศเกียรติคุณในครั้งนี้ทั้งสองคน ได้รับการยกย่องว่าเป็นผู้ที่ทศอย่างสุดความสามารถในการพัฒนาสายสัมพันธ์อันดีระหว่างทั้งสองประเทศโดยผ่านกิจกรรมทางด้านวัฒนธรรมและการแลกเปลี่ยนในพื้นที่จังหวัดชลบุรีมาเป็นระยะเวลาอย่างยาวนาน

ในโอกาสนี้ นอกจากจะเป็นโอกาสในการแสดงความยินดีให้กับผู้รับประกาศเกียรติคุณทั้งสองคน ยังถือเป็นโอกาสอันดีในการพัฒนาความเข้าใจอันดีระหว่างประเทศไทยและประเทศญี่ปุ่น



พิธีเปิดนิทรรศการ “โอะกุริโมโนะ สุนทรียะแห่งการให้และได้คืนกลับ”

เมื่อวันที่ 18 มีนาคม ที่ผ่านมา ได้มีการจัดพิธีเปิดนิทรรศการ “โอะกุริโมโนะ สุนทรียะแห่งการให้และได้คืนกลับ” ณ ห้องนิทรรศการ ชั้น 1 TCDC กรุงเทพฯ โดยในโอกาสนี้ นายโคบายาชิ ชิเงกิ ผู้อำนวยการสำนักข่าวสารญี่ปุ่น ตัวแทนจากสถานเอกอัครราชทูตญี่ปุ่นประจำประเทศไทย เข้าร่วมพิธีเปิดดังกล่าว นิทรรศการในครั้งนี้ ถือเป็นนิทรรศการสัญจรที่จัดในต่างประเทศชุดล่าสุดของเจแปนฟาวน์เดชันในปี ค.ศ. 2021 และได้เดินทางมาจัดนิทรรศการนี้ยังประเทศไทยเป็นจุดหมายแรกในโลก

พื้นที่จัดแสดงภายในนิทรรศการมีขนาดใหญ่ ซึ่งสามารถแบ่งออกได้เป็น 4 ส่วน ประกอบไปด้วย “ส่วนที่ 1: ของขวัญต่างๆที่เกี่ยวข้องกับงานแต่งงาน” “ส่วนที่ 2: หัวใจและศิลปะของการทอของขวัญ พุกุสะและฟูโรชิกิ” “ส่วนที่ 3: ของขวัญจากพ่อแม่แก่ลูก” และ “ส่วนที่ 4: การมอบของขวัญเพื่อกระชับความสัมพันธ์” โดยนำเสนอธรรมเนียมปฏิบัติ การมอบของขวัญในประเทศญี่ปุ่น พร้อมทั้งความงดงาม อันเป็นเอกลักษณ์ และความหลากหลายของชิ้นของขวัญ อีกทั้งยังสะท้อนให้ผู้เข้าชมทราบถึงเบื้องหลังทางความคิดของชาวญี่ปุ่นในของแต่ละชิ้น





©AFLO



"ขนมวาราบิโมจิรสmatcha"

“วาราบิ” คือ ต้นอ่อนของพืชป่าชนิดหนึ่งในตระกูลเฟิร์นที่เจริญเติบโตตามธรรมชาติและมีการเพาะปลูกอยู่ทั่วประเทศญี่ปุ่น สำหรับรับประทาน นอกจากนี้ รากของต้นวาราบินั้นอุดมไปด้วยแป้ง จึงนำรากมากำแป้งวาราบิ และนำแป้งวาราบิมากำขนมวาราบิโมจิให้รสชาติสัมผัสเหนียวนุ่มและมีรสชาติที่แสนอร่อย

สามารถทำรับประทานเองที่บ้านได้อย่างง่ายๆ และเข้ากันได้เป็นอย่างดีกับชาเขียวญี่ปุ่น

วัตถุดิบสำหรับ 2 ที่

มัทฉะ.....1 ช้อนชา
น้ำตาล.....40 กรัม
แป้งวาราบิ.....50 กรัม

เครื่องปรุงสำหรับผงมัทฉะ

มัทฉะ.....1 ช้อนชา
น้ำตาล.....2 ช้อนโต๊ะ
แป้งคินาโกะ (แป้งถั่วเหลือง).....2 ช้อนชา
เกลือ.....เล็กน้อย

- ผสมแป้งคินาโกะ น้ำตาล เกลือ และมัทฉะให้เข้ากัน แบ่งส่วนผสมไว้ครึ่งหนึ่ง จากนั้นร่อนส่วนผสมที่เหลือลงในถาดเพื่อป้องกันไม่ให้แป้งขนมจับกันเป็นก้อนติดถาด แล้วเกลี่ยให้ทั่ว
- ผสมมัทฉะกับน้ำตาลลงในชาม เติมน้ำวาราบิกับน้ำเปล่า 350 มล. ลงไปคนด้วยช้อนจนเข้าเป็นเนื้อเดียวกัน
- นำส่วนผสมที่ได้ในข้อ 2 กรองใส่ลงในหม้อเปิดไฟกลาง ค่อยๆคนต่อไปเรื่อยๆด้วยไม้พาย
- เมื่อคนจนส่วนผสมเริ่มจับเป็นก้อนสีขาวที่ก้นหม้อ หรือไฟลงเป็น

- ไฟเบาแล้วคนส่วนผสมต่อไปเรื่อยๆ
- คนจนเนื้อแป้งใส ค่อยๆเทใส่ลงในถาดที่เตรียมไว้ในข้อ 1 วางไว้ในอุณหภูมิห้องเป็นเวลา 30 นาที จนแป้งเริ่มเย็น ทลึงเกลี่ยการนำไปแช่ในตู้เย็น เนื่องจากจะทำให้เนื้อขนมแข็งและไม่ค่อยนุ่ม
- ร่อนแป้งเริ่มเซ็ทตัวเย็นลง ใช้ไม้พายค่อยๆแซะรอบๆถาดค่อยๆวางขนมลงบนเขียงระวังอย่าให้เนื้อขนมขาด ทนขนมเป็นชิ้นพอดีคำเพื่อรับประทานง่าย จัดเรียงขนมลงบนจาน จากนั้นโรยส่วนผสมผงมัทฉะที่แบ่งไว้ในข้อ 1 ลงบนหน้าขนม เป็นอันเสร็จสมบูรณ์

