



อาหารญี่ปุ่น

ฉบับที่ 4/2564



ข้าวกับคนญี่ปุ่น

ข้าวกับคนญี่ปุ่น

ในบันทึก “โคจิกิ” ซึ่งถือเป็นบันทึกทางประวัติศาสตร์ที่มีอายุเก่าแก่ที่สุดของญี่ปุ่น มีข้อความบันทึกไว้ว่า ประเทศญี่ปุ่น ถูกเรียกว่า “ดินแดนแห่งมิซูโฮะ (นาข้าวอันอุดมสมบูรณ์)” คำว่ามิซูโฮะ ในภาษาญี่ปุ่น หมายถึง รวงข้าวอ่อนสีเขียวขมู่ม ชาวญี่ปุ่นเริ่มหุงและรับประทานข้าว มาตั้งแต่ในยุคโจมง (ประมาณ 10,000 – 300 ปีก่อนคริสตกาล) จนสามารถกล่าวได้ว่า “ข้าว” คือ รากฐานแห่ง “วาโชคุ (อาหารญี่ปุ่น)” ไม่ว่าจะเป็นอดีตหรือปัจจุบัน ประเทศญี่ปุ่น คือ ประเทศแห่งข้าว วัฒนธรรมการปลูกข้าวเกิดขึ้นเมื่อราวๆ 3,000 ปีก่อน ด้วยปริมาณฝนตกที่มากกว่าค่าเฉลี่ยของประเทศต่างๆ ในโลก 2 เท่า แสงแดดที่สาดส่องพร้อมทั้งอากาศร้อนในฤดูร้อน ทำให้ภูมิอากาศของประเทศญี่ปุ่น เหมาะสมอย่างยิ่งสำหรับการเพาะปลูกข้าว

ในยุคเอโดะ (ค.ศ. 1603-1867) รัฐบาลของโชกุนโทคุงาวะ ได้สร้างระบบเศรษฐกิจโดยใช้ข้าวเป็นศูนย์กลางในการกำหนดเศรษฐกิจ รัฐบาลของโชกุน จัดลำดับเมืองต่างๆ ที่อยู่ในการปกครองทั่วทั้งประเทศด้วยปริมาณการเก็บเกี่ยวข้าวสาร ซึ่งลำดับชั้นของเจ้าเมืองจะแปรผันไปตามปริมาณข้าวสารที่เก็บเกี่ยวได้ของเมืองนั้น ข้าวสารที่เก็บเกี่ยวได้ของแต่ละเมืองถูกส่งไปยังเอโดะ หรือโอซาก้า และถูกแลกเปลี่ยนเป็นเงินเพื่อใช้ซื้อข้าวของต่างๆ ที่จำเป็น จึงกล่าวได้ว่า “ข้าว” ยังเป็นรากฐานที่สำคัญของระบบเศรษฐกิจด้วย

“ข้าว” ยังเป็นวัตถุดิบสำคัญในการประกอบอาหารและเครื่องปรุงต่างๆ อีกมากมาย เช่น โมจิ ขนญี่ปุ่น มิโซะ และน้ำส้มสายชู เป็นต้น ตลอดช่วงฤดูใบไม้ร่วง ภูมิภาคต่างๆ ทั่วทั้งประเทศต่างจัดเทศกาลเพื่อเฉลิมฉลองการเก็บเกี่ยวข้าว เมื่อเริ่มเพาะปลูกข้าวในฤดูใบไม้ผลิ คนญี่ปุ่นยังมีวัฒนธรรมในการร้องและร่ายรำเพื่อขอพรให้ผลผลิตอุดมสมบูรณ์ ข้าวสารใหม่ที่เพิ่งเก็บเกี่ยวได้เป็นครั้งแรกของปี รวมไปถึงโมจิ และสาเกซึ่งทำจากข้าว ได้ถูกนำมาบูชาเทพเจ้าที่ศาลเจ้า

ในปี ค.ศ. 2013 องค์การการศึกษาวิทยาศาสตร์และวัฒนธรรมแห่งสหประชาชาติ (UNESCO) ได้ขึ้นทะเบียน “วาโชคุ วัฒนธรรมอาหารที่สืบทอดยาวนานของชาวญี่ปุ่น” ให้เป็นมรดกโลกทางวัฒนธรรมที่จับต้องไม่ได้ โดยรูปแบบพื้นฐานของอาหารแบบวาโชคุ เรียกว่า “อิจิจุ ซันไซ” ซึ่งประกอบไปด้วย ข้าว ซุป และกับข้าวอีก 3 อย่าง

ประเทศญี่ปุ่น นั้นได้รับอิทธิพลอย่างมากจาก “ข้าว” ในหลากหลายด้าน ทั้งด้านเศรษฐกิจ สังคม และวัฒนธรรม สำหรับคนญี่ปุ่น ข้าวถือเป็นอาหารที่มีความสำคัญยิ่ง มาตั้งแต่ในอดีตจนถึงปัจจุบัน อย่างไม่เปลี่ยนแปลง อีกทั้งการสืบทอดทางวัฒนธรรมที่เกี่ยวกับข้าว ยังคงจะดำรงสืบเนื่องต่อไปในอนาคต



Photo/AFLO



Photo/AFLO



ชนิดของข้าวญี่ปุ่น

ข้าวที่ปลูกอยู่ในโลกของเรา สามารถแบ่งออกได้เป็น 3 สายพันธุ์หลัก ประกอบไปด้วย ข้าวสายพันธุ์จาโปนิก้า ข้าวสายพันธุ์อินดิกา และข้าวสายพันธุ์จาวานิก้า

ข้าวสายพันธุ์จาโปนิก้า ปลูกมากในประเทศญี่ปุ่น พื้นที่คาบสมุทรเกาหลี และภาคตะวันออกเฉียงเหนือของประเทศจีน เป็นต้น ข้าวประเภทนี้มีลักษณะเด่น คือ มีรูปทรงค่อนข้างกลมมนสั้น เมื่อหุงแล้วข้าวมีความเหนียวนุ่มจับกันเป็นก้อน เม็ดข้าวชั้นมันวาว มีปริมาณการผลิตคิดเป็นสัดส่วน 20% ของปริมาณข้าวทั่วโลก เหมาะสำหรับพื้นที่เพาะปลูกที่มีแสงแดดเต็มวัน ในเขตภูมิอากาศแบบอบอุ่น

ข้าวสายพันธุ์อินดิกา สายพันธุ์ข้าวยอดนิยมที่มีปริมาณการเพาะปลูกมากที่สุดในโลก พื้นที่เพาะปลูกค่อนข้างกว้าง ทั้งในประเทศไทย ภูมิภาคเอเชียตะวันออกเฉียงใต้ รวมไปถึงประเทศบังกลาเทศ ข้าวสายพันธุ์นี้มีลักษณะเด่นคือ มีรูปทรงเรียวยาว เมื่อหุงแล้วข้าวร่วน มีปริมาณการผลิต คิดเป็นสัดส่วน 80% ของปริมาณข้าวทั่วโลก เจริญเติบโตได้เป็นอย่างดีในพื้นที่เขตภูมิอากาศแบบร้อนหรือร้อนชื้น ซึ่งชอบอุณหภูมิที่ร้อนกว่าข้าวสายพันธุ์จาโปนิก้า

ข้าวสายพันธุ์จาวานิก้า ปลูกในพื้นที่เขตภูมิอากาศแบบร้อนของเอเชีย เกาหลี อเมริกากลาง และอเมริกาใต้บางส่วน ข้าวประเภทนี้มีลักษณะเด่น คือ เมล็ดค่อนข้างใหญ่และป้อม เมื่อหุงแล้วข้าวมีลักษณะค่อนข้างเหนียว

ประเทศญี่ปุ่นตั้งแต่ฮอกไกโด ไปจนถึงโอกินาวา จากเหนือถึงใต้ มีสภาพภูมิอากาศและสภาพแวดล้อมที่แตกต่างกัน นับตั้งแต่สมัยโบราณ การเจริญเติบโตของพืชผลนั้นก็ขึ้นอยู่กับตามภูมิภาคของพื้นที่นั้น สำหรับประเทศญี่ปุ่นมีการผลิตข้าวสายพันธุ์จาโปนิก้าปริมาณมากที่สุด แต่ในสายพันธุ์ดังกล่าวยังมีข้าวอีกหลากหลายสายพันธุ์ และแต่ละสายพันธุ์ยังมีลักษณะเด่นที่แตกต่างกันไป วารสารจากญี่ปุ่นฉบับนี้จะขอแนะนำข้าวญี่ปุ่นชนิดต่างๆ

โคชิฮิการิ

ข้าวคุณภาพดี มีรสชาติหวานเหนียวนุ่ม มีกลิ่นหอม นับตั้งแต่ในปี ค.ศ. 1979 เป็นต้นมา ปลูกในทุกพื้นที่ทั่วประเทศญี่ปุ่น ยกเว้นจังหวัดฮอกไกโด และโอกินาวา เป็นข้าวที่มีปริมาณการผลิต และการบริโภคมากที่สุดของญี่ปุ่น



©アフロ

อาคิตะโคมาริ

สายพันธุ์ข้าวที่ถูกพัฒนาขึ้นในจังหวัดอาคิตะ ในปีค.ศ. 1984 มีลักษณะเด่นข้าวรสสัมผัสเหนียวนุ่ม มีรสชาติหวานพอดี

ฮิโตเมโบเระ

มีรสชาติและกลิ่นหอมดี ข้าวเหนียวนุ่ม ข้าวสายพันธุ์นี้ เกิดจากการพัฒนาโดยการผสมข้าวสายพันธุ์โคชิฮิการิกับฮิโตะโบชิ ที่จังหวัดมียางิ ในปี ค.ศ. 1991 ปลูกมากในภูมิภาคโทโฮคุ ในบรรดาข้าวสายพันธุ์ต่างๆ ข้าวสายพันธุ์นี้มีปริมาณการผลิตและการบริโภคเป็นจำนวนมากรองจากข้าวสายพันธุ์โคชิฮิการิ และยังเป็นที่ยอดนิยมมากในตลาด

สึยาฮิเมะ

ภายนอกเมล็ดข้าวสวย และเงางามเหมือนกับข้าวเรียวก (สึยะ แปลว่า เงางาม) สำหรับรสชาติก็อร่อยไม่แพ้ข้าวสายพันธุ์โคชิฮิการิ ข้าวสายพันธุ์นี้พัฒนาขึ้นในจังหวัดยามางาตะ



©アフロ

Photo/AFLO

อาหารญี่ปุ่นที่ทำจากข้าว

ข้าวถือเป็นอาหารที่ขาดเสียไม่ได้ของชาวญี่ปุ่นมาตั้งแต่ในสมัยโบราณ นอกเหนือจากข้าวจะเป็นอาหารหลักแล้ว ยังมีขนม อย่างเช่น เซมเบะ และ ดังโงะ รวมไปถึงเครื่องปรุงรสอีกหลายชนิด เช่น น้ำส้มสายชู และเหล้าสาเก ซึ่งทำมาจากข้าว ในครั้งนี้วารสารชวนท่านผู้อ่านมาร่วมค้นหามีอาหารหรืออาหารแปรรูปใดบ้างที่ทำมาจากข้าว



มิโสะข้าว

“มิโสะ” เครื่องปรุงรสอาหารที่อยู่รวมกับการรับประทานอาหารของชาวญี่ปุ่น ที่สืบทอดมาตั้งแต่สมัยโบราณมาอย่างยาวนานกว่า 1,300 ปี มิโสะสามารถแบ่งออกเป็น 3 ประเภท ประกอบไปด้วย มิโสะที่ทำจากข้าว มิโสะที่ทำจากข้าวสาลี และ มิโสะที่ทำจากถั่ว ซึ่งมิโสะที่ทำจากข้าวนั้นทำจาก ข้าว ถั่ว และเกลือ

ขนมเซมเบะ



ขนมเซมเบะ (ข้าวเกรียบ) คือ ขนมที่ทำจากข้าวหนึ่งและนำมาตากจนเป็นเนื้อเดียวกัน จากนั้นแผ่นเนื้อแบ่งออกเป็นแผ่นบางๆ นำมาทอดบนเตา โดยส่วนมากนิยมนำมาปรุงรสด้วยโชยุ เช่น โชกะเซมเบะที่เป็นที่รู้จักกันอย่างดีในประเทศญี่ปุ่น



Photo/AFLO



โมจิ

โมจิ ทำจากข้าวเหนียวและตำในครกด้วยสาก (ช้อนไม้) ขนาดใหญ่ ในช่วงเทศกาลปีใหม่ “ซูบโอะซึนิ” เป็นเมนูบ๊องโตะอาหารที่ขาดไม่ได้ของชาวญี่ปุ่น ทำด้วยโมจิ และวัตถุดิบต่างๆ เช่น เนื้อไก่ เนื้อปลา และผักต่างๆ เป็นต้น ซึ่งวัตถุดิบที่ใส่ลงในซูบ นั้นมีความหลากหลายและแตกต่างกันไปในแต่ละภูมิภาค แต่ วัตถุดิบที่ขาดไม่ได้ คือ โมจิ



ขนมดังโงะ

ขนมดังโงะ ทำจากแป้งข้าวเจ้า นำมาวนจนเป็นก้อน จากนั้นปั้นเป็นก้อนกลม นำมานึ่งหรือต้ม นำมาเสียบไม้ราดด้วยถั่วแดงกวน, ถั่ว

เหลืองบด, หรือ นำไปย่างแล้วปรุงรสด้วยโชยุ นอกจากนี้ ในคืนของวันที่ 15 เดือนกันยายน (เดือนแปดในปฏิทินโบราณ) กล่าวกันว่า เป็นวันที่พระจันทร์มีความงดงามมากที่สุดของปี ในวันนั้น จะมีการชมพระจันทร์พร้อมทั้งรับประทานขนมดังโงะ เผือก พร้อมทั้งประดับประดาด้วยต้นซูซูกิ ต้นไม้ประจำฤดูใบไม้ร่วง

“ฮงมิริิน” เครื่องปรุงรสอาหารที่ใช้กันโดยทั่วไป ในครัวเรือนทั่วประเทศญี่ปุ่น มิริน ทำจาก ข้าวเหนียว ข้าวหมัก เหล้าชาวญี่ปุ่น หรือ เครื่องดื่มแอลกอฮอล์

โดยมีความเข้มข้นของ แอลกอฮอล์ในระดับ ดีกรี 14%



©アフロ

ฮงมิริน

น้ำส้มสายชู



©アフロ

ตั้งแต่ในสมัยโบราณ ชาวญี่ปุ่นเริ่มกลั่นเหล้าสาเกญี่ปุ่น โดยมีส่วนผสมที่ทำจาก ข้าว ซึ่งเป็นอาหารหลัก น้ำบริสุทธิ์ และข้าวหมัก พร้อมทั้งใช้สภาพภูมิอากาศในการช่วยบ่มสุรา แอลกอฮอล์ในเหล้าสาเกญี่ปุ่นนั้นเกิดจากน้ำตาลหมักที่ได้จากข้าวขาวซึ่งทำปฏิกิริยากับยีสต์ ถือเป็นเทคนิคกลั่นสุราที่เป็นเอกลักษณ์แตกต่างจากสุราชนิดอื่นๆในโลก



เหล้าสาเกญี่ปุ่น

ประเทศญี่ปุ่นมีเทคนิคในการกลั่นน้ำส้มสายชูที่สืบทอดต่อกันมาตั้งแต่ในศตวรรษที่ 4 - 5 ซึ่งข้าวคือส่วนผสมที่สำคัญในการกลั่นน้ำส้มสายชูแบบญี่ปุ่น เนื่องจากน้ำส้มสายชูทำจากข้าว จึงทำให้มีรสชาติที่เข้ากับอาหารญี่ปุ่นได้ดี เช่น ซูชิ หรือ อาหารประเภท ยำ เป็นต้น มีเอกลักษณ์ที่สำคัญคือ มีรสชาติหวานจากข้าว และมีรสชาติที่ไม่เปรี้ยวจนเกินไป

เทศกาลประเพณีทางการเกษตร

ประเทศเกษตรกรรม มีพิธีกรรมที่เกี่ยวข้องกับการเพาะปลูก เพื่อขอพรหรือขอบคุณสำหรับผลผลิตทางการเกษตรที่สมบูรณ์ ยกตัวอย่างเช่น ในช่วงต้นเดือนพฤษภาคม ของทุกปี จะมีพระราชพิธีจรดพระนังคัลแรกนาขวัญ เพื่อสร้างขวัญและกำลังใจให้เกษตรกรชาวไทย โดยในพระราชพิธีดังกล่าว จะใช้วัวสองตัวในการพยากรณ์ผลผลิตในปีนั้นๆจากการเลือกทานผลิตผลต่างๆ เช่น ข้าว ข้าวโพด น้ำ และ เหล้า เป็นต้น

ที่ประเทศไทยมีเทศกาลและประเพณีต่างๆมากมาย สำหรับชุมชนเกษตรกรรมในแต่ละภูมิภาค ก็มีการสืบทอดเทศกาลและประเพณีโบราณในฤดูกาลต่างๆ ผ่านกิจกรรมทางการเกษตร ซึ่งมีบทบาทสำคัญในการสืบทอดประเพณีและวัฒนธรรมเหล่านี้ให้คงอยู่ ดำรงรักษาวัฒนธรรม และวิถีท้องถิ่น ผ่านกิจกรรมทางการเกษตรที่มีประวัติศาสตร์อันยาวนาน

จังหวัดนาระ

เทศกาลโคมไฟศาลเจ้าคาโมทสึบะ

ในวันที่ 16-17 กรกฎาคม ของทุกปี จะมีการจัดเทศกาลโคมไฟ ณ ศาลเจ้าคาโมทสึบะ จังหวัดนาระ ลูกศิษย์ลูกหาของศาลเจ้าในแต่ละชุมชนจะขอพรให้พืชผล



ทางการเกษตรอุดมสมบูรณ์ ด้วยการถวายโคมไฟที่ทำจากหญ้าซูชิให้แก่ศาลเจ้า ในงานเทศกาลจะมีการจัดขบวนแห่โคมไฟที่แขวนประกบกันกว่า 30 โคมจากสวนสาธารณะคัทซึราจิไปจนถึงศาลเจ้าคาโมทสึบะ

จังหวัดโอกินาวา

เทศกาลชิจิ

เทศกาลชิจิ ของจังหวัดโอกินาวา จัดขึ้นเพื่อแสดงความขอบคุณสำหรับผลผลิตทางการเกษตรที่เก็บเกี่ยวได้ในปีนี้ และขอพรสำหรับผลผลิตที่อุดมสมบูรณ์ในปีต่อไป กล่าวกันว่าเป็นเทศกาลที่สืบทอดมาอย่างยาวนานกว่า 500 ปี ในวันที่ 2 ของงานเทศกาล จะมีการทำพิธีอัญเชิญเทพเจ้าแห่งความอุดมสมบูรณ์ (เรียกว่ายูคูอิ) จึงมีการพายเรือลงในท้องทะเลและการแสดงศิลปะการแสดงเพื่ออัญเชิญเทพเจ้า



จังหวัดฮอกไกโด

เทศกาลคันจูมิโซจิ

ในระหว่างวันที่ 13 - 15 มกราคม ของทุกๆปี จะมี การจัด “เทศกาลคันจูมิโซจิ” ขึ้น ณ ศาลเจ้าซาเมกาเว จังหวัดฮอกไกโด เทศกาลนี้เริ่มต้นขึ้นตั้งแต่ ปี ค.ศ. 1831 และสืบทอดมาจนถึงปัจจุบัน เพื่อขอพรให้พืชผลทาง เกษตรกรรม และการทำประมงอุดมสมบูรณ์

วันที่ 13 มกราคม ในทุกๆปี ชายหนุ่ม 4 คนที่ถูกคัดเลือกจะเก็บตัวอยู่ที่ศาลเจ้าซาเมกาเว เพื่อฝึกฝนจิตใจ ด้วยการราดน้ำเย็นลงบนตัวครั้งแล้วครั้งเล่า จนวันที่ 15 จะมีการประกอบพิธีนำสิ่งศักดิ์สิทธิ์ทั้ง 4 ของศาลเจ้าไป ชำระล้างด้วยน้ำเย็นบริสุทธิ์



จังหวัดโชดามะ

เทศกาลขอฝนชูเนโอริ

“เทศกาลขอฝนชูเนโอริ” เทศกาลที่สืบทอดมาตั้งแต่ ยุคสมัยเอโดะ และได้รับการขึ้นทะเบียนเป็นมรดกทาง วัฒนธรรมพื้นบ้านที่จับต้องไม่ได้แห่งชาติ รวมไปถึง มรดก ทางวัฒนธรรมที่จับต้องไม่ได้ประจำท้องถิ่น เทศกาลนี้ มี เอกลักษณะคือการทำ “มังกร” ด้วยฟาง ไม้ไผ่ และเชือก ป่าน ซึ่งมีความยาวขนาด 36 เมตร และน้ำหนักประมาณ 3 ตันขึ้นบริเวณหน้าศาลเจ้าชินโตเพื่อใช้ในการขอฝน ใน วันเทศกาล บรรดาชายหนุ่ม 300 คน ช่วยกันแห่เทพเจ้า มังกรขนาดใหญ่ไปยังหนองน้ำคันดาจิกะ เป็นระยะทางกว่า 2 กิโลเมตร จนถึงหนองน้ำดังกล่าว จับเอาเทพเจ้ามังกรลง ไปในหนองน้ำและที่สำคัญทุกคนจะช่วยกันร้องขอฝน



จังหวัดไอจิ

เทศกาลไฟแห่งโทบะ

เทศกาลไฟแห่งโทบะ จัดขึ้นทุกวันอาทิตย์ สัปดาห์ที่ 2 ของเดือน กุมภาพันธ์ ในทุกปี ณ ศาลเจ้าโทบะชินเม ซึ่งมีประวัติศาสตร์มายาว นานกว่า 1,200 ปี และได้รับการขึ้นทะเบียนมรดกทางวัฒนธรรม พื้นบ้านซึ่งมีความสำคัญยิ่งที่จับต้องไม่ได้แห่งชาติ ในปี ค.ศ. 2004 ใน วันเทศกาล จะมีการตั้งเสาคบเพลิงสูงกว่า 5 เมตร ภายในบริเวณศาล เจ้า โดยแบ่งกลุ่มชายหนุ่มออกเป็นสองกลุ่มตามเสาคบเพลิงแต่ละต้น ซึ่งเป็นตัวแทนของความอุดมสมบูรณ์ และความแข็งแรง เมื่อเสาคบ เพลิงทั้งสองต้นถูกจุดไฟ ชายหนุ่มทั้งสองทีมจะประชันกันปีนขึ้นไปบน เสาคบเพลิงเพื่อนำเอาต้นไม้ศักดิ์สิทธิ์และเชือก 12 เส้นที่อยู่ในกองเพลิงลงมาให้เร็วที่สุด ผลของ การประชันจะถือเป็นคำทำนายของดินฟ้าอากาศ และความอุดมสมบูรณ์ในการเกษตรของปีนั้น



จังหวัดนางาโนะ

เทศกาลทาเคโนะโนโบริ

ในเดือนกรกฎาคม ของทุกๆปี จะมีการจัดพิธีขอ ฝนของ “เทศกาลทาเคโนะโนโบริ” ที่จังหวัดนางาโนะ เทศกาลนี้ เกิดขึ้นเมื่อครั้งวิกฤติภัยแล้งใหญ่ในสมัยมุโรมาจิ (ค.ศ.1333-1568) ชาวบ้านได้ขอฝนจากเทพเจ้าแห่งขุนเขา ให้ช่วยบันดาลฝนตกลงมา ชาวบ้านจึงเริ่มถวายเป็นพิธีขอ ฝนเองในแต่ละครอบครัว และยังคงสืบทอดประเพณีมา อย่างต่อเนื่องกว่า 500 ปี ในเทศกาลนี้ จะมีการจัดขบวน แห่ป้ายที่ทำจากผ้าสีสดต่างๆนานาผูกแขวนไว้กับล้าไม้ไผ่ ที่สูงกว่า 6 เมตร ในขบวนแห่ยังมีการเชิดสิงโต (ชิซิมิ) ประกอบกับเสียงดนตรีจากขลุ่ยและกลอง รวมไปถึงการ เต้นรำของเด็กๆ นอกจากนี้เทศกาลนี้ยังได้รับการยกย่อง ให้เป็นมรดกทางวัฒนธรรมพื้นบ้านที่จับต้องไม่ได้แห่งชาติ



หม้อหุงข้าว เครื่องใช้ไฟฟ้าที่ ถือกำเนิดในประเทศญี่ปุ่น

ในภูมิภาคเอเชียตะวันออกเฉียงใต้ซึ่งผู้คนมีวิถีชีวิตแบบเกษตรกรรม มื้ออาหารนั้นประกอบไปด้วยอาหารจานหลักและกับข้าว เช่นเดียวกันสำหรับประเทศญี่ปุ่น มื้ออาหารโดยปกติ นั้นประกอบไปด้วย “ข้าว” ซึ่งเป็นอาหารจานหลัก นั้นหุงโดยปราศจากการปรุงรสชาติใดๆ รับบทบาทเป็นตัวเอกในอาหารมื้อนั้น ถัดมา “กับข้าว” ไม่ว่าจะเป็นปลาหรือผักซึ่งถูกปรุงรสชาติต่างๆ ช่วยเพิ่มปริมาณความอยากรับประทานข้าว ในภาษาญี่ปุ่นใช้คำว่า “ทานข้าว” แทน “ทานอาหาร” ก็ได้ เพราะคำว่า “ข้าว” นั้นมีความหมายถึงอาหารเช่นกัน

ครอบครัวส่วนใหญ่ในประเทศญี่ปุ่น หุงข้าวด้วยการใช้ฟืน ซึ่งเรียกว่า “คามาดะ” จนถึงช่วงกลางทศวรรษที่ 1960 ข้าวสีขาวจะผ่านการล้างด้วยน้ำสะอาด และแช่ทิ้งไว้สักครู่ ข้าวถูกหุงจนสุกในหม้อโลหะ (ฮากามะ) ปิดด้วยฝาที่ทำด้วยไม้โดยใช้เวลาประมาณ 1 ชั่วโมง จนมีคำกล่าวว่า “หุงข้าวด้วยไฟอ่อนๆในตอนแรก และค่อยๆเพิ่มความร้อน ถึงแม้เด็กทารกร้องก้อย่าเพิ่งเปิดฝาหม้อ จนกว่าไอน้ำจะพวยพุ่งออกมา” วิธีการหุงข้าวให้อร่อยในแบบญี่ปุ่น เริ่มจากในขั้นแรก ใช้ไฟเบาในการหุงข้าวเพื่อข้าวจะได้ดูดซึมน้ำ และหุงข้าวด้วยไฟแรงในขั้นต่อมา จากนั้นค่อยๆลดไฟให้เบาลงเรื่อยๆ จนท้ายที่สุดคงความร้อนเอาไว้เพื่อหุงจนข้าวสุก คำว่า “ถึงแม้เด็กทารกร้องก้อย่าเพิ่งเปิดฝาหม้อ” แสดงให้เห็นถึงภูมิปัญญาชาวบ้าน ที่สอนไว้ว่า หากไม่หุงข้าวจนสุกดีก็จะได้ข้าวสวยที่ไม่น่ารับประทาน

ในช่วงทศวรรษที่ 1950 เครื่องใช้ไฟฟ้า อย่างเช่น โทรทัศน์ ตู้เย็น และ เครื่องซักผ้า เป็นที่แพร่หลายอย่างรวดเร็ว หม้อหุงข้าวไฟฟ้าก็ได้ถูกประดิษฐ์คิดค้นขึ้นและออกวางจำหน่าย ในปี ค.ศ. 1955 ในช่วงแรกผู้คนต่างเกิดความสงสัยว่า จะสามารถหุงข้าวด้วยเครื่องใช้ไฟฟ้าได้จริงๆหรือ แต่ด้วยความสะดวกสบายเพียงแคกดปุ่มสวิตช์บนหม้อหุงข้าว ข้าวก็ถูกหุงให้สุกอย่างอัตโนมัติ เมื่อเปรียบเทียบกับ การหุงข้าวในสมัยก่อน จึงกลายเป็นเครื่องใช้ไฟฟ้าที่ได้รับความนิยมจนแพร่หลายไปยังทุกๆครัวเรือนทั่วประเทศ จากผลการสำรวจพบว่า ในปี ค.ศ. 1959 มีสัดส่วนครัวเรือนที่มีหม้อหุงข้าวในในครอบครัวที่ 19.6% ในปี ค.ศ. 1969 เพิ่มขึ้นเป็น 55.2% จากนั้น ในปี ค.ศ. 1971 มีสัดส่วนมากกว่า 90% และหลังจาก ค.ศ. 1980 เป็นต้นมา มีสัดส่วนสูงกว่า 95 % กล่าวได้ว่าแพร่หลายไปทั่วทั้งประเทศญี่ปุ่น

ลักษณะการบริโภคอาหารของคนญี่ปุ่นมีความหลากหลายมากยิ่งขึ้น ยกตัวอย่างเช่น ปริมาณการบริโภคขนมปังมีสัดส่วนเพิ่มมากขึ้น แต่ทว่าการบริโภค “ข้าวสวยที่มีรสชาติดีอร่อย” นั้นไม่เคยเปลี่ยนแปลง ผู้ผลิตยังคงมุ่งมั่นที่จะพัฒนาหม้อหุงข้าวให้หุงข้าวได้อร่อย ด้วยวิธีการต่างๆ เช่น เปลี่ยนวัสดุภายในหม้อ ปรับปรุงวิธีการหุงข้าว เป็นต้น



หม้อฮากามะใช้สำหรับหุงข้าว

ศิลปะบนท้องนา

ในฤดูใบไม้ผลิ ฝนน้ำในท้องนาสะท้อนสีครามบนท้องฟ้าราวกับกระจก หลังจากการเพาะปลูกข้าวในฤดูใบไม้ผลิ ท้องนาถูกปกคลุมไปด้วยต้นข้าวสีเขียวขจีในฤดูร้อน พอเข้าสู่ฤดูใบไม้ร่วง ก่อนฤดูเก็บเกี่ยว ท้องนากลายเป็นสีทองอร่าม รวงข้าวต่างก้มโค้งลงสู่ผืนดินเนื่องจากอุดมไปด้วยเมล็ดข้าว ลักษณะของนาข้าวนั้นเปลี่ยนแปลงไปตามฤดูกาล การมาถึงของฤดูกาลต่างๆจึงชวนให้เพลิดเพลินใจอย่างยิ่ง

เมื่อไม่นานมานี้ ท้องนาได้กลายมาเป็นผืนผ้าใบ และใช้ต้นข้าวที่มีสีสันแตกต่างกันออกไปในการแต่งแต้มให้เกิดภาพ จนกลายเป็น "งานศิลปะบนท้องนา" ที่แพร่หลายไปยังภูมิภาคต่างๆทั่วทั้งประเทศญี่ปุ่น และช่วยดึงดูดนักท่องเที่ยวมากมายให้มาเยือน

"ศิลปะบนท้องนา" ถือกำเนิดขึ้นในหมู่บ้านอินากาตาเตะ จังหวัดอาโอโมริ สำหรับหมู่บ้านอินากาตาเตะนั้น อยู่บริเวณใจกลางของที่ราบสีงารุ ซึ่งถูกปกคลุมไปด้วยหิมะตลอดในช่วงฤดูหนาว นอกจากนี้ ในปี ค.ศ. 1981 ยังเป็นพื้นที่ที่ถูกค้นพบหลักฐานทางประวัติศาสตร์เกี่ยวกับการเพาะปลูกข้าวเมื่อราว 2,100 ปีก่อน และยังเป็นพื้นที่ที่สำคัญในการปลูกข้าวที่อยู่เหนือสุดของประเทศญี่ปุ่นในเวลานั้น เนื่องจากเป็นพื้นที่ที่มีผืนดินที่อุดมสมบูรณ์ จึงเป็นหนึ่งในพื้นที่ที่สามารถสร้างผลผลิตข้าวได้เป็นจำนวนมากที่สุดต่อพื้นที่ในการเพาะปลูกของประเทศญี่ปุ่น

ด้วยประวัติศาสตร์ในการเพาะปลูกอันยาวนาน หมู่บ้านอินากาตาเตะ จึงกลายเป็นห้องเรียนสำหรับการเรียนรู้เรื่องการเพาะปลูกข้าวสำหรับเด็กนักเรียนประถมศึกษาที่จะได้มีโอกาสสัมผัสประสบการณ์การปลูกข้าวบนผืนดินเดียวกันนี้ที่ใช้ปลูกข้าวมาตั้งแต่สมัยโบราณ ข้าวในสมัยโบราณนั้นมีความแตกต่างไปจากข้าวที่เพาะปลูกได้ของประเทศญี่ปุ่นในปัจจุบัน ด้วยใบของต้นข้าวนั้นมีสีม่วงและสีเหลือง ด้วยเหตุนี้จึงเกิดความคิด "นาสีสันที่แตกต่างกันมาสร้างเป็นตัวอักษรและภาพ" และได้จัดงานนิทรรศการศิลปะบนท้องนาขึ้นครั้งแรก ในปี ค.ศ. 1993

ช่วงเวลาในการชมศิลปะบนท้องนาของหมู่บ้านอินากาตาเตะ เริ่มตั้งแต่กลางเดือนกรกฎาคม ไปจนถึง กลางเดือนสิงหาคม เมื่อต้นข้าวเจริญเติบโตอย่างเต็มที่ จากนั้นเมื่อต้นข้าวออกรวงและสีสันเริ่มเปลี่ยนแปลง ภาพวาดที่สร้างสรรค์ขึ้นบนท้องนาก็ค่อยๆเปลี่ยนแปลงไป



คณะรัฐมนตรีญี่ปุ่น

(เมื่อวันที่ 10 พฤศจิกายน พ.ศ. 2564)

นายกรัฐมนตรี : คิชิดะ ฟูมิโอะ

รัฐมนตรีว่าการกระทรวงกิจการภายในประเทศและการสื่อสาร

: คาเนโกะ ยาซุชิ

รัฐมนตรีว่าการกระทรวงยุติธรรม : ฟูรูคาวะ โยชิฮิซะ

รัฐมนตรีว่าการกระทรวงการต่างประเทศ : ฮายาชิ โยชิมาซะ

รัฐมนตรีว่าการกระทรวงการคลัง : ซูงุชิ ฮุนอิจิ

กำกับดูแลการบริหารด้านการเงิน

กำกับดูแลการบริหารการชะลอตัวทางด้านเศรษฐกิจ

รัฐมนตรีว่าการกระทรวงศึกษา วัฒนธรรม กีฬา วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี

: สุเอมัตสึ ชินซูเกะ

กำกับดูแลการปฏิรูปการศึกษา

รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุข แรงงาน และสวัสดิการ : โกโต ชิงยุกิ

รัฐมนตรีว่าการกระทรวงเกษตร ป่าไม้ และประมง : คาเนโกะ เคนจิโร

รัฐมนตรีว่าการกระทรวงเศรษฐกิจ การค้าและอุตสาหกรรม : ฮาจิโงะ โคอิจิ

กำกับดูแลการแข่งขันทางอุตสาหกรรม

กำกับดูแลความร่วมมือทางเศรษฐกิจกับสหพันธรัฐรัสเซีย

กำกับดูแลเศรษฐกิจอันได้รับผลกระทบจากพลังงานนิวเคลียร์

กำกับดูแลการชดเชยความเสียหายจากพลังงานนิวเคลียร์ และลดปริมาณ

กัมมันตภาพรังสี

รัฐมนตรีว่าการกระทรวงที่ดิน โครงสร้างพื้นฐาน การขนส่ง และการท่องเที่ยว

: ไชโต เททสึโอะ

กำกับดูแลนโยบายวัฏจักรทางอุทกวิทยา

รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสิ่งแวดล้อม : ยามาอุจิ สึโยชิ

กำกับดูแลการป้องกันพลังงานนิวเคลียร์

รัฐมนตรีกระทรวงการป้องกันประเทศ : คิชิ โนบูโอะ

เลขาธิการคณะรัฐมนตรี : มัตสึโนะ ฮิโรคาสึ

กำกับดูแลการบรรเทาภัยอันเนื่องมาจากการเปลี่ยนแปลงสภาพภูมิอากาศ

กำกับดูแลปัญหาการลักพาตัว

รัฐมนตรีกำกับดูแลการปฏิรูปด้านดิจิทัล : มากิซิมะ คาเรน

กำกับดูแลการปฏิรูปบริหารราชการ

กำกับดูแลการปฏิรูประเบียบราชการ

รัฐมนตรีกำกับดูแลการฟื้นฟู : นิชิเมะ โคซาบุโร

กำกับดูแลการประสานงานนโยบายการฟื้นฟูจากอุบัติเหตุทางนิวเคลียร์ในจังหวัดฟูกูชิมะ

กำกับดูแลกิจการโอกินาวาและหมู่เกาะทางเหนือ

ประธานคณะกรรมการความมั่นคงแห่งชาติ : นิโนยุ ซาโตชิ

กำกับดูแลการสร้างความมั่นคงแห่งชาติ

กำกับดูแลปัญหาข้อพิพาทอาณาเขต

กำกับดูแลการปฏิรูประบบงานราชการ

กำกับดูแลการจัดการภัยพิบัติ นโยบายทางทะเล

รัฐมนตรีกำกับดูแลการฟื้นฟูภูมิภาค มาตรการการลดลง

ของอัตราการเกิด และกำกับดูแลงานส่งเสริมความเสมอ

ภาคระหว่างเพศ : โนดะ เซโกะ

กำกับดูแลการส่งเสริมเพศหญิง

กำกับดูแลการนโยบายเกี่ยวกับเยาวชน

กำกับดูแลมาตรการความเหงาและความโดดเดี่ยว



รัฐมนตรีกำกับดูแลการฟื้นฟูเศรษฐกิจ : ยามาอิชิ ไดชิโร

กำกับดูแลระบบทุนนิยมใหม่

กำกับดูแลมาตรการโรคไวรัสโคโรนาสายพันธุ์ใหม่และการจัดการวิกฤตการณ์ทางด้านสุขภาพ

กำกับดูแลการปฏิรูปหลักประกันสังคม

กำกับดูแลเศรษฐกิจและนโยบายการคลัง

รัฐมนตรีกำกับดูแลความมั่นคงทางเศรษฐกิจ : โคบายาชิ ทาคายูกิ

กำกับดูแลนโยบายด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี

กำกับดูแลนโยบายด้านอวกาศ

รัฐมนตรีกำกับดูแลการแข่งขันกีฬาโตเกียวโอลิมปิกและพาราลิมปิก :

โฮริอูจิ โนริโกะ

กำกับดูแลการส่งเสริมการฉีดวัคซีน

รัฐมนตรีกำกับดูแลการงานนิทรรศการโลกเวิลด์เอ็กซ์โป 2025

: วากามิยะ เคนจิ

กำกับดูแล Digital Garden City Nation Vision

กำกับดูแลส่งเสริมความร่วมมือทางสังคม

กำกับดูแลคุ้มครองผู้บริโภคและความปลอดภัยในอาหาร

กำกับดูแลยุทธศาสตร์ Cool Japan

กำกับดูแลยุทธศาสตร์ทรัพยากรพลังงาน

รองเลขาธิการคณะรัฐมนตรี : คิฮาระ เซจิ

รองเลขาธิการคณะรัฐมนตรี : อิโซซากิ โยชิฮิโกะ

รองเลขาธิการคณะรัฐมนตรี : คุริเอะ ฮุนอิจิ

ผู้อำนวยการสำนักนิติการคณะรัฐมนตรี : คนโด มาซาฮารุ



ชาวญี่ปุ่นได้รับรางวัลโนเบลสาขาฟิสิกส์ ประจำปี ค.ศ. 2021 มานาเบะ ชุกุโร

- ศาสตราจารย์ มหาวิทยาลัยพรินซ์ตัน (ประเทศสหรัฐอเมริกา)
นักวิจัย สถาบันวิจัยวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีทางทะเลแห่งญี่ปุ่น (JAMTEC)
- เหตุผลที่ได้รับรางวัล : การวิจัยในเรื่องแบบจำลองทางกายภาพของภูมิอากาศโลก
การหาความแปรปรวนเชิงปริมาณ และทำนายภาวะโลกร้อนได้อย่างน่าเชื่อถือ

รางวัลโนเบลสาขาฟิสิกส์ในปีนี้ มอบให้กับนักวิทยาศาสตร์ 3 คน ที่ศึกษาวิจัยในเรื่อง “ปรากฏการณ์ในรูปแบบซับซ้อน (สุมและไร้ระเบียบ)” ซึ่งประกอบไปด้วย ศาสตราจารย์มานาเบะ ชุกุโร และ ศาสตราจารย์เคลาส์ ฮัสเซลมานน์ ผู้สร้างรากฐานองค์ความรู้ในเรื่องสภาพภูมิอากาศโลกส่งผลกระทบต่ออย่างไรกับมนุษย์ ศาสตราจารย์จอร์จิโอ ปารีซี ที่ได้รับการยกย่องว่าเป็นผู้มึบทบาทในการสร้างนวัตกรรมจากทฤษฎีความเชื่อมโยงของความผิดปกติและความผันผวนของระบบกายภาพของสสาร

ภูมิอากาศของโลกถือเป็นหนึ่งในระบบที่มีความสลับซับซ้อนและมีความสำคัญอย่างมากสำหรับมนุษย์ ศาสตราจารย์มานาเบะ ชุกุโรสามารถพิสูจน์ได้ว่า ปริมาณก๊าซคาร์บอนไดออกไซด์ในชั้นบรรยากาศที่เพิ่มมากขึ้น มีความสัมพันธ์กับอุณหภูมิที่สูงขึ้นของพื้นผิวโลก ในช่วงปี 1960 ศ. มานาเบะ ได้บุกเบิกการพัฒนาแบบจำลองทางกายภาพของภูมิอากาศโลก ผลจากการศึกษาวิจัยของ ศ. มานาเบะได้กลายเป็นรากฐานที่ใช้พัฒนาแบบจำลองภูมิอากาศในปัจจุบัน

ศาสตราจารย์เคลาส์ ฮัสเซลมานน์ ได้สร้างแบบจำลองความเชื่อมโยงระหว่างสภาพอากาศและภูมิอากาศได้สำเร็จ ในอีก 10 ปีต่อมาหลังจาก

การพิสูจน์ของศ. มานาเบะ ซึ่งช่วยสร้างความกระจ่างให้กับข้อสงสัยที่ว่า “ทำไมเราจึงสามารถเชื่อถือแบบจำลองทางภูมิอากาศ แม้ปรากฏการณ์ทางสภาพอากาศจะเปลี่ยนแปลงได้ง่ายและเป็นไปอย่างไร้ระเบียบได้” นอกจากนี้ ยังพัฒนาวิธีการแยกความแตกต่างระหว่างสัญญาณและรบกวนของปรากฏการณ์ทางธรรมชาติและกิจกรรมต่างๆของมนุษย์ที่ส่งผลกระทบต่อภูมิอากาศได้อย่างชัดเจน เทคนิคของ ศ. ฮัสเซลมานน์ ยังถูกนำมาใช้เพื่อรับรองว่าอุณหภูมิในชั้นบรรยากาศที่สูงขึ้นนั้นมีสาเหตุมาจากก๊าซคาร์บอนไดออกไซด์ที่เกิดจากมนุษย์

ในราว ปี ค.ศ. 1980 ศาสตราจารย์จอร์จิโอ ปารีซี ได้ค้นพบรูปแบบของสสารที่สลับซับซ้อนอย่างไม่เป็นระเบียบ จากการค้นพบของศ. ปารีซีได้รับการยกย่องว่าเป็นโครงสร้างที่สำคัญอย่างยิ่งต่อทฤษฎีทางกายภาพที่มีความซับซ้อน และจากการวิจัยดังกล่าวยังสามารถช่วยอธิบายให้เข้าใจว่าสสารนั้นมีความสลับซับซ้อนอย่างสมบูรณ์และอธิบายถึงปรากฏการณ์ได้ แม้กระทั่งในสาขาวิชาที่แตกต่างกันโดยสิ้นเชิง ซึ่งนอกจากสาขาฟิสิกส์แล้ว ยังส่งผลกระทบต่อสาขาวิชาอื่นๆที่แตกต่างออกไป ทั้ง คณิตศาสตร์ ประสาทวิทยา และ เครื่องจักรกล เป็นต้น

การศึกษาในญี่ปุ่น ของฉัน

รศ.ดร.คมสัน มาลีสี



ทำไมถึงได้ไปเรียนที่ญี่ปุ่นและเรียนด้านไหน

ผมเรียนจบปริญญาตรีที่สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง คณะวิศวกรรมศาสตร์ สาขาวิชาวิศวกรรม การก่อสร้างในปีการศึกษา 2535 และได้สมัครเป็นอาจารย์ที่คณะ วิศวกรรมศาสตร์ สจล. ในปี 2538 หลังจากเป็นอาจารย์ได้ 3 ปีได้รับทุนความร่วมมือของมหาวิทยาลัยโตโกไปเรียนต่อในระดับปริญญาโท-เอก ที่มหาวิทยาลัยโตโก รวมเป็นเวลาทั้งหมด 7 ปี ซึ่งเริ่มจากต้องไปเรียนภาษาญี่ปุ่นก่อนเป็นเวลา 1 ปี หลังจากนั้นก็เข้าเรียนต่อในระดับปริญญาโทและเอกด้วยภาษาญี่ปุ่น ทำให้ผมได้รับประสบการณ์ที่มีคุณค่ายิ่ง ทั้งการเรียนรู้ด้านวัฒนธรรมร่วมกับเพื่อนๆ ญี่ปุ่น และเพื่อนๆ ชาวต่างชาติอื่นๆ ที่เรียนด้วยกันเป็นเวลา 7 ปี

ประสบการณ์ที่ประทับใจในระหว่างเรียนที่ญี่ปุ่น

ในปี 2541 เป็นปีแรกที่ญี่ปุ่นของผม ในระหว่างเรียนภาษาญี่ปุ่นนั้น ผมได้ทำกิจกรรมร่วมกับนักเรียนไทยในประเทศญี่ปุ่น และได้มีโอกาสร่วมกับกลุ่มนักเรียนไทยในประเทศญี่ปุ่นจัดกิจกรรมลอยกระทงขึ้นที่กรุงโตเกียว ซึ่งเป็นการเชิญชวนคนญี่ปุ่นรวมทั้งคนไทยที่ญี่ปุ่นร่วมงานวัฒนธรรมไทย นับเป็นสิ่งแรกที่ผมได้ทำเพื่อประเทศไทย ซึ่งเป็นการทำงานที่ประสานกันระหว่างนักเรียนไทยในประเทศญี่ปุ่นและสถานทูตไทยที่ญี่ปุ่น

นอกจากนี้ ผมยังได้รับประสบการณ์ที่ดีจากทางมหาวิทยาลัยโตโก ในปี 2542 ผมได้รับคัดเลือกในส่วนของนักศึกษาต่างชาติที่เรียนภาษาญี่ปุ่นด้วยกัน ให้ไปร่วมกิจกรรมลงเรือ BOSEMARU ของมหาวิทยาลัยโตโก ไปทัศนศึกษายังประเทศ TAHITI เป็นเวลา 45 วันร่วมกับเพื่อนๆ ชาวญี่ปุ่นประมาณ 100 คน ซึ่งถือเป็นการเรียนรู้วัฒนธรรมและกิจกรรมต่างๆ ของชาวญี่ปุ่นได้เป็นอย่างดี ผมประทับใจความมีระเบียบวินัยของชาวญี่ปุ่น การทำงานที่เป็นระบบ มีการวางแผนงานร่วมกันและทำงานเป็นทีม เป็นอย่างยิ่ง ซึ่งผมได้เรียนรู้

เป็นอย่างดีจากการลงเรือ BOSEMARU ในระยะเวลา 45 วัน และยังคงระลึกได้จนทุกวันนี้

ผมเรียนปริญญาโทในปี 2542-2543 และศึกษาต่อปริญญาเอกในปี 2543-2547 ขณะที่เรียนอยู่ที่มหาวิทยาลัยโตโก ได้ทำกิจกรรมต่างๆ ร่วมกับเพื่อนๆ ชาวญี่ปุ่นและคนไทยที่นั่น และผมยังเป็นผู้ประสานงานดูแลอาจารย์และนักศึกษาจากสถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบังที่มาโครงการแลกเปลี่ยนที่มหาวิทยาลัยโตโกด้วย

ประสบการณ์จากการเรียนที่ญี่ปุ่นสู่การทำงาน

หลังจากสำเร็จการศึกษาระดับปริญญาเอกแล้ว ในปี 2547-2553 ได้กลับมาเป็นอาจารย์ที่ภาควิชาวิศวกรรมโยธา สจล. และยังได้รับโอกาสในการเชื่อมประสานความร่วมมือระหว่างมหาวิทยาลัยโตโกและ สจล. มาโดยตลอด ในปี 2552-2556 ได้ร่วมงานบริหารในตำแหน่ง รองคณบดีคณะวิศวกรรมศาสตร์ และในปี 2556-2562 ได้รับการแต่งตั้งเป็นคณบดีคณะวิศวกรรมศาสตร์ ในปี 2557 ช่วงที่เป็นคณบดีวาระแรก ผมได้รับการคัดเลือกจากคณบดีคณะวิศวกรรมศาสตร์ทั่วประเทศจำนวน 60 สถาบัน ให้เป็นประธานสภาคณบดีคณะวิศวกรรมศาสตร์แห่งประเทศไทย ผมได้รับโอกาสที่ดีจากสถาบันอีกครั้งให้ดำรงตำแหน่ง รองอธิการบดีอาวุโสดูแลส่วนทรัพยากรและบริการ ตั้งแต่ปี 2562 จนถึงปัจจุบัน

ในช่วงที่ผมเป็นคณบดีผมได้รับโอกาสที่สำคัญในการทำสิ่งที่มีคุณค่าอย่างยิ่งสำหรับประเทศไทยและประเทศญี่ปุ่น คือการจัดตั้งสถาบัน KOSEN-KMITL ซึ่งเป็นโครงการความร่วมมือระหว่างรัฐบาลไทยและรัฐบาลญี่ปุ่น เพื่อร่วมกันผลิตวิศวกรนักปฏิบัติตามมาตรฐานสถาบันโคเซ็น ญี่ปุ่น ที่จะมาตอบโจทย์ภาคอุตสาหกรรมญี่ปุ่น ในประเทศไทย สถาบัน KOSEN-KMITL ได้เปิดการเรียนการสอน นักศึกษารุ่นแรกเมื่อวันที่ 12 พฤษภาคม 2562 ปัจจุบันมีนักศึกษาทั้งสิ้น 3 รุ่น ในหลักสูตรวิศวกรรมแมคคาทรอนิกส์และวิศวกรรมคอมพิวเตอร์ และในปี 2566 จะเปิดรับนักศึกษาสาขาวิศวกรรมไฟฟ้าและอิเล็กทรอนิกส์เป็นหลักสูตรที่ 3 ซึ่งผมได้ดำรงตำแหน่งผู้อำนวยการสถาบัน KOSEN-KMITL มาตั้งแต่เริ่มจัดตั้งจนถึงปัจจุบัน



โดโสะโดโสะ

ทุกท่าน เคยได้ยินภาษาญี่ปุ่นคำว่า “โดโสะ” กันไหมครับ? เป็นคำที่ใช้กันบ่อยทั้งในหนังสือหรือรายการทีวี และบทสนทนาในชีวิตประจำวัน ซึ่งหลายคนน่าจะเคยได้ยินคนญี่ปุ่นพูด โดโสะโดโสะ แต่ไม่รู้ว่าแปลว่าอะไร ตัวผู้เขียนเองก็ได้รับคำถามเกี่ยวกับคำนี้หลายครั้งอยู่เหมือนกัน สำหรับจากญี่ปุ่นในครั้งนี้ จึงอยากจะขอแนะนำให้รู้จักกับความหมายและการใช้งานคำว่า โดโสะ ให้ได้เข้าใจกัน

โดโสะ (どうぞ) เมื่อเปิดหาคำนี้ในพจนานุกรมญี่ปุ่น-ไทย ส่วนมากให้คำอธิบายรวมๆไว้ว่า “เป็นคำที่ใช้เมื่อต้องการแสดงการเชิญหรือต้อนรับผู้อื่น” และเมื่อดูหนังสือหรือรายการทีวีญี่ปุ่นก็จะพบว่า นิยมแปลคำนี้เป็นภาษาไทยว่า “เชิญ” ซึ่งในหลายกรณีคำว่า เชิญ ในภาษาไทยก็เป็นคำที่ใช้แสดงความหมายของคำว่า โดโสะ ได้ตรงดี อย่างไรก็ตาม ไม่ใช่ทุกกรณีที่ โดโสะ จะแปลว่า เชิญ ได้เสมอไป โดยความหมายและการใช้งานคำว่า โดโสะ นั้นสามารถแบ่งย่อยออกได้เป็น 3 ประเภทด้วยกัน เพื่อให้เข้าใจคำนี้ได้ถูกต้องยิ่งขึ้น เรามาดูกันว่าคืออะไรบ้าง



1. ใช้เพื่อแสดงความรู้สึกขอให้อีกฝ่ายทำในสิ่งที่ตนขอหรือคาดหวัง

โดโสะ ในความหมายนี้ กล่าวง่าย ๆ คือเป็นวลีขอหรือรูปแบบหนึ่ง โดยใช้ประกอบกับวลีอื่นเพื่อแสดงความรู้สึกว่าเราอยากให้อีกฝ่ายทำสิ่งนั้นให้แก่เรา (ในกรณีนี้จะไม่สามารถแปลว่า เชิญ ได้) ยกตัวอย่างที่ใช้กันบ่อยๆเช่น

- โดโสะ โยะโรชะคิว โอะเนะเงชิมะสุ (どうぞ、よろしくおねがいます)

แปลว่า ขอฝากเนื้อฝากตัวด้วยนะครับ ซึ่งก็คือขอให้อีกฝ่ายรักษาสัมพันธภาพกับเราต่อไปด้วยนั่นเอง

2. ใช้เพื่อเชิญชวน แนะนำ สิ่งของให้อีกฝ่าย หรือกระตุ้น ปรารถนาให้อีกฝ่ายทำบางอย่าง

ในความหมายนี้ จะเป็นการใช้เมื่อมีสิ่งที่เราอยากจะทำให้อีกฝ่าย หรือเชิญให้อีกฝ่ายทำอะไรบางอย่าง ซึ่งเป็นรูปแบบที่ใช้กันบ่อยมาก และนิยมแปลเป็นไทยด้วยคำว่า เชิญ ยกตัวอย่างเช่น

- โดโสะ ทะเบเตะคุดะไซ (どうぞ、食べてください) แปลว่า เชิญทานครับ

- โอะจะ โอะ โดโสะ (おちゃをどうぞ) แปลว่า เชิญ(ดื่ม/รับ)น้ำชาครับ

3. ใช้เพื่อแสดงออกว่ายอมรับความต้องการ หรือให้อนุญาตการกระทำของอีกฝ่าย

ส่วนในความหมายนี้ จะใช้ในการตอบรับอีกฝ่าย เมื่ออีกฝ่ายขอที่จะกระทำบางอย่าง ซึ่งอาจเป็นการขออนุญาต หรือคำถามเพื่อแน่ใจแล้วแต่กรณี ในการใช้แบบนี้โดยมากจะพูดแค่ โดโสะ เฉยๆเป็นการตอบรับ ในกรณีนี้ภาษาไทยก็จะแปลว่า เชิญ เช่นกัน แต่ในบางกรณีคำว่า โดโสะ จะมีความนอบน้อมแผ่มากกว่าคำว่า เชิญ เฉยๆในภาษาไทย ยกตัวอย่างการใช้เช่น

- ทะเบเตะ อี เดะสุกะ → โดโสะ (食べていいですか? → どうぞ)

แปลว่า ขอทานหน่อยได้ไหมครับ / ทานได้ไหมครับ → เชิญครับ

ในความหมายแบบข้อที่ 2 และ 3 จะเป็นแบบที่บางครั้งคนญี่ปุ่นชอบพูดติดๆกัน เป็น โดโสะโดโสะ ซึ่งแปลตรงตัวว่า เชิญเชิญ โดยเป็นการเน้นความรู้สึกมากขึ้นนั่นเองครับ ทีนี้เราก็ได้รู้ความหมายของ โดโสะกันแล้ว หากมีโอกาสได้คุยกับคนญี่ปุ่น ก็ โดโสะโดโสะ นำความรู้นี้ไปทดลองใช้ได้เลยครับ



ข่าวสถานเอกอัครราชทูตญี่ปุ่น

News from Embassy of Japan

เอกอัครราชทูตญี่ปุ่นเข้าพบเพื่อหารือกับนายกรัฐมนตรี

เมื่อปลายวันพฤหัสบดีที่ 14 ตุลาคม นายนาชิเคะ คะสุยะ เอกอัครราชทูตญี่ปุ่นเข้าพบเพื่อหารือกับ พลเอกประยุทธ์ จันทร์โอชา นายกรัฐมนตรีที่ทำเนียบรัฐบาล

เอกอัครราชทูตญี่ปุ่น มุ่งหวังว่าความสัมพันธ์ระหว่างทั้งสองประเทศจะยิ่งแน่นแฟ้น ภายใต้ความร่วมมือระหว่างนายคิชิดะ ฟูมิโอะ นายกรัฐมนตรีญี่ปุ่น กับพลเอกประยุทธ์ จันทร์โอชา นายกรัฐมนตรี พร้อมทั้งภายใต้กรอบความร่วมมือเอเปคและอาเซียน จะช่วยส่งเสริมความร่วมมือไทย-ญี่ปุ่นให้แน่นแฟ้นยิ่งขึ้น นอกจากนี้ ยังกล่าวแสดงความยินดีต่อการผ่อนคลามาตรการการเข้าเมืองเมื่อเข้าประเทศไทยตามที่นายกรัฐมนตรีได้เคยกล่าวไว้และร้องขอให้เร่งผ่อนคลามาตรการการเข้าประเทศเมื่อเดินทางมาจากประเทศญี่ปุ่น ยิ่งไปกว่านั้น ยังมีการแลกเปลี่ยนความคิดเห็นเกี่ยวกับความสัมพันธ์ระหว่างสองประเทศและสถานการณ์ในประชาคมโลก

นายกรัฐมนตรี แสดงความขอบคุณประเทศญี่ปุ่นสำหรับความร่วมมือเพื่อช่วยบรรเทาสถานการณ์การแพร่ระบาดของโควิด 19 ในประเทศไทย เช่น การมอบวัคซีนแอสตราเซนเนกา นอกจากนี้ จากนี้ไปจะทำการหารือเกี่ยวกับมาตรการผ่อนคลาการเข้าเมืองที่จะเริ่มใช้ตั้งแต่เดือนพฤศจิกายน

เป็นต้นไป เพื่อรับมือผลกระทบทางด้านเศรษฐกิจจากการแพร่ระบาดของโควิด 19 ซึ่งประเทศญี่ปุ่นถือเป็นหนึ่งในประเทศที่ไทยให้ความสำคัญมากที่สุด นอกจากนี้ ยังมีความยินดีที่จะพัฒนาความร่วมมือไทย-ญี่ปุ่น พร้อมทั้งมุ่งหวังว่าจะกระชับสายสัมพันธ์อันดีให้ยิ่งแน่นแฟ้นมากขึ้น โดยผ่านการลงทุนจากประเทศญี่ปุ่น รวมไปถึงการผ่อนคลามาตรการในการเข้าประเทศญี่ปุ่นของประชาชนชาวไทย เป็นต้น



พิธีมอบเครื่องราชอิสริยาภรณ์ ประจำฤดูใบไม้ผลิ พ.ศ. 2564 ให้แก่ ศาสตราจารย์วรินทร์ วุจรงค์

เมื่อวันที่ 7 ธันวาคม พ.ศ. 2564 ณ ทำเนียบเอกอัครราชทูตญี่ปุ่น มีการจัดพิธีมอบเครื่องราชอิสริยาภรณ์ญี่ปุ่น The Order of the Rising Sun, Gold Rays with Rosette ประจำฤดูใบไม้ผลิ พ.ศ. 2564 ให้แก่ศาสตราจารย์วรินทร์ วุจรงค์ อาจารย์มหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์ ในฐานะผู้มีบทบาทสำคัญในการแลกเปลี่ยนทางวิชาการและส่งเสริมความเข้าใจอันดีระหว่างประเทศไทยและประเทศญี่ปุ่น

ศ.วรินทร์ สำเร็จการศึกษาระดับปริญญาตรีจากมหาวิทยาลัยสตรีโอดะโนะมิสึ และระดับปริญญาโทจากคณะศึกษาศาสตร์ มหาวิทยาลัยสุโขทัย ด้วยทุนรัฐบาลญี่ปุ่น หลังสำเร็จการศึกษาเริ่มทำงานเป็นอาจารย์ประจำภาควิชาภาษาญี่ปุ่น คณะศิลปศาสตร์ มหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์

นอกจากนี้ ยังมีส่วนสำคัญในการก่อตั้งชมรมครูภาษาญี่ปุ่นแห่งประเทศไทย ในปีพ.ศ.2546 เพื่อพัฒนาทักษะการสอนในโรงเรียนมัธยมศึกษาและมหาวิทยาลัยไทย และได้พัฒนาจากชมรมมาเป็นสมาคมครูภาษาและวัฒนธรรมญี่ปุ่นแห่งประเทศไทย เมื่อปีพ.ศ. 2552

ในปี พ.ศ. 2557 ได้รับประกาศเกียรติคุณจากรัฐมนตรีว่าการกระทรวงการต่างประเทศญี่ปุ่น ด้านการส่งเสริมการสอนภาษาญี่ปุ่นในโรงเรียนมัธยมศึกษาตอนปลายในประเทศไทย ด้วยความทุ่มเทส่งผลให้มีสาขาภาษาญี่ปุ่นในโรงเรียนมัธยมศึกษาและมหาวิทยาลัยในประเทศไทย รวมทั้งผู้เรียนภาษาญี่ปุ่นชาวไทยก็มีจำนวนเพิ่มมากขึ้น



โครงการแลกเปลี่ยนเยาวชน

JENESYS 2021

JENESYS หรือ Japan-East Asia Network of Exchange for Students and Youths

*JENESYS (อ่านว่า เจ-เน-ซิส) คือ โครงการแลกเปลี่ยนเพื่อส่งเสริมความเข้าใจต่อประเทศญี่ปุ่น ดำเนินการโดยกระทรวงการต่างประเทศ เป็นการส่งเสริมความเข้าใจต่อประเทศญี่ปุ่นในด้านต่างๆ เช่น การเมือง เศรษฐกิจ สังคม วัฒนธรรม ประวัติศาสตร์ นโยบายต่างประเทศ เป็นต้น ผ่านการส่งเยาวชนผู้เป็นอนาคตเพื่อแลกเปลี่ยนระหว่างประเทศญี่ปุ่นกับแต่ละประเทศในภูมิภาคเอเชีย และโอเชียเนีย รวมทั้งจัดกิจกรรมแลกเปลี่ยนออนไลน์เพื่อให้เยาวชนได้เผยแพร่และเสริมสร้างความสัมพันธ์ระหว่างทั้งสองประเทศและในระหว่างภูมิภาค

เนื่องจากการแพร่ระบาดของเชื้อไวรัสโคโรนาตั้งแต่ปี ค.ศ. 2020 จนถึง ค.ศ. 2021 อันส่งผลให้การเดินทางระหว่างประเทศทำได้ยากยิ่ง จึงมีการจัดกิจกรรมในรูปแบบการสัมมนาออนไลน์ ก่อนที่จะสามารถกลับมาเดินทางระหว่างประเทศตามกำหนดการเดิมขอโครงการได้หากสถานการณ์กลับมาเป็นปกติอีกครั้ง ซึ่งเรียกกิจกรรมออนไลน์ก่อนการเดินทางจริงนี้ว่า “Pre-program” (ฟรี โปรแกรม)

การสัมมนาแลกเปลี่ยนออนไลน์ระหว่างนักเรียนไทยและญี่ปุ่นในโครงการแลกเปลี่ยนเยาวชน JENESYS2021

เมื่อวันที่ 26 พฤศจิกายน พ.ศ. 2564 สถานเอกอัครราชทูตญี่ปุ่น ได้ริเริ่มความร่วมมือจากกระทรวงศึกษาธิการในการจัดกิจกรรมแลกเปลี่ยนออนไลน์ก่อนการเดินทางจริง หรือ “ฟรี โปรแกรม” ในโครงการแลกเปลี่ยนเยาวชน JENESYS2021 ดำเนินการโดยกระทรวงการต่างประเทศ ญี่ปุ่น โดยเป็นการสัมมนาแลกเปลี่ยนออนไลน์ระหว่างนักเรียนไทยระดับชั้นมัธยมศึกษาตอนปลายจากโรงเรียนพิริยาลัย จังหวัดแพร่ และนักเรียนชาวญี่ปุ่นจากโรงเรียนมัธยมปลายทตริโคเอ จังหวัดทตริ โดยในกิจกรรมนี้นักเรียนชาวไทยซึ่งกำลังศึกษาวิชาภาษาญี่ปุ่นและนักเรียนชาวญี่ปุ่นได้นำเสนอสิ่งที่น่าสนใจต่างๆ เกี่ยวกับโรงเรียน ประเทศ และจังหวัดของตนเป็นภาษาญี่ปุ่น ทั้งยังได้แบ่งกลุ่มพูดคุยแลกเปลี่ยนความคิดเห็นเกี่ยวกับวัฒนธรรมของทั้งสองประเทศอย่างสนุกสนาน



โครงการแลกเปลี่ยนเยาวชน “Asia Kakehashi 2021”

นายชินโซ อาเบะ อดีตนายกรัฐมนตรีญี่ปุ่นได้ริเริ่มโครงการ Asia Kakehashi (คำว่า Kakehashi ในภาษาญี่ปุ่น มีความหมายว่า “สะพานเชื่อมสายสัมพันธ์”) มีจุดมุ่งหมายเพื่อเสริมสร้างความสัมพันธ์อันแน่นแฟ้นระหว่างประเทศญี่ปุ่นและประเทศอื่นๆในเอเชีย โดยโครงการจะจัดสรรทุนเต็มจำนวนสำหรับนักเรียนชั้นมัธยมศึกษาตอนปลายในภูมิภาคเอเชียจำนวน 1,000 คน เพื่อศึกษาในโรงเรียนรัฐบาลหรือเอกชนของประเทศญี่ปุ่นร่วมกับเยาวชนญี่ปุ่นเป็นระยะเวลาประมาณ 6-10 เดือน ซึ่งนักเรียนเหล่านี้จะสามารถพัฒนาทักษะความสามารถ เรียนรู้วัฒนธรรม ชุมชนท้องถิ่น และอุตสาหกรรมของประเทศญี่ปุ่น

องค์กรเอเอฟเอส ประเทศญี่ปุ่น ได้รับมอบหมายจากกระทรวงศึกษาธิการ วัฒนธรรม กีฬา วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี ให้เป็นผู้ดำเนินการโครงการ Asia Kakehashi ในภูมิภาคเอเชียระหว่างปี พ.ศ. 2561 ถึง พ.ศ. 2565 โดยร่วมมือกับหน่วยงานซึ่งให้ความร่วมมือกับเอเอฟเอสและองค์กรพัฒนาเอกชนในประเทศต่างๆ โดยเมื่อวันที่ 15 ตุลาคม พ.ศ. 2564 นักเรียนมัธยมปลายผู้เข้าร่วมโครงการ Asia Kakehashi 2021 รุ่นที่ 4 จากประเทศไทยจำนวน 18 คน ได้ออกเดินทางไปยังประเทศญี่ปุ่นเพื่อเข้าร่วมโครงการเป็นระยะเวลา 5 เดือน ณ ประเทศญี่ปุ่นระหว่างเดือนตุลาคม พ.ศ. 2564 ถึง เดือนมีนาคม พ.ศ. 2565 โดยความร่วมมือของมูลนิธิเอเอฟเอสประเทศไทย





หม้อไฟคิริทัมโปะ

“คิริทัมโปะ” อาหารพื้นบ้านของจังหวัดอาคิตะ ทำจากข้าวสายนำมาตำจนเป็นเนื้อเดียวกัน จากนั้นนำไปพันกับไม้แล้วจึงนำไปย่าง ในขณะเดียวกันหากกล่าวถึง อาหารประเภท “หม้อไฟหรือนาเบะ” ถือเป็นเมนูอาหารที่ขาดเสียไม่ได้ “ในช่วงฤดูหนาวของประเพณีญี่ปุ่น” เรามักจะเห็นภาพของผู้คนนั่งล้อมวงรับประทานอาหารจากหม้อไฟอุ่นๆบนโต๊ะอาหารอย่างสนุกสนาน ในร้านอาหารหรือตามบ้านเรือน

วัตถุดิบสำหรับ 4 ที่

ข้าวสาลีญี่ปุ่นร้อนๆ.....400 กรัม
เนื้ออกไก่1 ชิ้น
โกโบ1 ต้น
เห็ดไมตาเกะ.....1 แพงค์
ต้นหอมญี่ปุ่น.....2 ต้น

เครื่องปรุงรส

น้ำ.....3 ถ้วย
ผงชูกระดูกไก่.....ครึ่งช้อนโต๊ะ
โชยุ2 ช้อนโต๊ะ
มิริน.....1 ช้อนโต๊ะ
เหล้าสาเกสำหรับทำอาหาร.....1 ช้อนโต๊ะ

- นำข้าวสาลีญี่ปุ่นใส่ลงในถ้วยหรือครก ใช้ไม้ตำจนเป็นเนื้อเดียวกัน แบ่งออกเป็น 4 ส่วนโรยเกลือลงไปเล็กน้อย ปั้นเป็นก้อนกลมนำไปพันกับไม้เป็นแนวยาว จากนั้นกลิ้งลงบนเชียงจัดรูปทรงให้สวยงาม
- นำคิริทัมโปะที่เตรียมไว้ในข้อ 1 ลงไปย่างลงบนกระทะด้วยไฟปานกลาง คอยพลิกเปลี่ยนด้านเมื่ออย่างจนสุกเหลืองทุกด้านแล้ว ถอดไม้ที่เสียบอยู่ออก
- เตรียมส่วนประกอบต่างๆที่จะใส่ลงในหม้อไฟนาเบะ หั่นเนื้ออกไก่ออกเป็นชิ้นพอดีคำ ใช้มีดขูดเอาเปลือกโกโบออกจากนั้นผ่านเป็นเส้นบางๆแล้วนำไปแช่น้ำ

- ตัดรากเห็ดไมตาเกะออก แล้วใช้มือแกะให้ต้อออกเป็นข้อๆ หั่นต้นหอมญี่ปุ่นตามแนวเฉียงขนาดประมาณ 1 ซม.
- นำคิริทัมโปะมาหั่นแบ่งครึ่งเฉียงตามแนวขวาง
- เติมน้ำลงในหม้อนาเบะ ใส่ผงชูกระดูกไก่ โชยุ มิริน และเหล้าสาเกสำหรับทำอาหารตามสัดส่วนที่ระบุไว้ในตารางต้มส่วนผสมด้วยไฟกลาง รอจนน้ำเดือด จึงเติมเนื้อไก่ที่เตรียมไว้ลงในหม้อ รอจนน้ำเดือดอีกครั้ง แล้วจึงใส่โกโบ และเห็ดไมตาเกะต้มจนสุก แล้วจึงใส่ต้นหอมญี่ปุ่นและคิริทัมโปะลงไป ต้มต่ออีกสักครู่จนสุก



สำนักข่าวสารญี่ปุ่น
สถานเอกอัครราชทูตญี่ปุ่นประจำประเทศไทย

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



อ่านวารสารจากญี่ปุ่นย้อนหลังผ่าน QR Code
เพื่อแลก QR Code ด้วยกล่องของโทรศัพท์มือถือ ท่านก็สามารถอ่านวารสารจากญี่ปุ่นในรูปแบบไฟล์ PDF พร้อมทั้งฉบับย้อนหลังใน 1 ปี