

ดาเมชิบุเน

ฉบับที่ 1/2564



ซองฟ้าจากดาเมชิบุเน

มารยาทการมอบของขวัญของญี่ปุ่น



ของขวัญมอบเพื่อแสดงความยินดีให้กับเพื่อนและผู้คนที่สนิทชิดเชื้อ หรือเพื่อแสดงความรู้สึกขอบคุณแก่ผู้ให้ความช่วยเหลือและให้การสนับสนุน เวลามอบของขวัญ ผู้ให้ย่อมมอบความรู้สึกปรารถนาดีลงไปของขวัญชิ้นนั้นด้วย แต่กว่า ตั้งแต่ในอดีต มีความเชื่อว่าของขวัญบางอย่างเป็นของอวมงคล และไม่เหมาะจะมอบเป็นของขวัญ ซึ่งความเชื่อเหล่านั้นแตกต่างกันไปตามประเพณีและวัฒนธรรมของแต่ละประเทศ จึงต้องระมัดระวังเป็นอย่างมาก ยกตัวอย่างเช่น สำหรับชาวไทย เลข 6 ถือเป็นเลขอวมงคล เนื่องจาก ฟ้องเสียงกับคำว่า “หก (หกหล่ม หกหล่น)” นอกจากนี้ ยังควรหลีกเลี่ยงสีคำสำหรับงานมงคลในประเทศไทย เป็นต้น

วัฒนธรรมการมอบของขวัญ ถือเป็นหนึ่งในสิ่งที่สำคัญสำหรับชาวญี่ปุ่นมาตั้งแต่ในสมัยโบราณ ในครั้งนี้อารสาจากญี่ปุ่นจึงขอแนะนำมารยาทการมอบของขวัญของประเทศไทย

งานมงคล สมรส



งานมงคลสมรสในประเทศไทย มีทั้งรูปแบบพิธีในแบบศาสนาคริสต์ ศาสนาพุทธ และศาสนาอิสลาม ซึ่งสถานที่ในการประกอบพิธีก็แตกต่างกันไปตามศาสนา นั้นๆ นอกจากนี้ยังนิยมจัดพิธีมงคลสมรสและ



งานเลี้ยงในวันเดียวกันตามฤกษ์มงคล ในโรงแรมหรือสถานที่จัดพิธี เช่นเดียวกับคนไทย

โดยทั่วไป คนญี่ปุ่นเมื่อเข้าร่วมพิธีมงคลสมรสในประเทศไทย นิยมมอบเงินเป็นของขวัญเพื่อแสดงความยินดี เช่นเดียวกับชาวไทย แต่ทว่า เมื่อเวลาที่คนญี่ปุ่นจะมอบเงินเป็นของขวัญจะใส่ในซองที่เรียกว่า “ชูจินกุโระ” นอกจากนี้ ยังมีการมอบของขวัญเพื่อแสดงความยินดีสำหรับงานมงคลสมรสด้วยเช่นเดียวกัน ซึ่งควรหลีกเลี่ยงการมอบสิ่งของดังต่อไปนี้เป็นของขวัญสำหรับงานมงคลสมรส

1

ไม่ควรมอบของมีคม เช่น มีด หรือ กรรไกร เนื่องจาก เชื่อว่า ของมีคมจะตัดสายสัมพันธ์ของคู่บ่าวสาว

2

ไม่ควรมอบ กระบอก หรือ เครื่องใช้เซรามิก เนื่องจาก เป็นสิ่งของที่แตกได้ เป็นลางร้ายสำหรับความสัมพันธ์ของคู่บ่าวสาวที่อาจแตกร้างได้

3

โดยปกติที่ประเทศญี่ปุ่น นิยมมอบชาให้ในงานอวมงคล ดังนั้นจึงควรหลีกเลี่ยงการมอบชาเป็นของขวัญในงานมงคล

4

ตัวอักษรคันจิในภาษาญี่ปุ่น ของคำว่าผ่าซีกหน้า มีความหมายพ้องกับคำว่า “ตัดมือ” ซึ่งมีนัยยะว่า “ตัดความสัมพันธ์” แฝงอยู่ด้วย

5

ในภาษาญี่ปุ่น “หวิ” ออกเสียงว่า “คิชิ” ซึ่งพ้องเสียงกับคำว่า “ทุกข์กรรม (กุ)” และ “ตาย (ชิ)” จึงไม่เหมาะสมที่จะมอบเป็นของขวัญ

เยี่ยม คนป่วย



หากบังเอิญ เพื่อนสนิทมิตรสหายเกิดล้มป่วยหรือได้รับบาดเจ็บ จะต้องเข้าพักรักษาตัวที่โรงพยาบาล ก็มักจะเยี่ยมเยียนเพื่อให้กำลังใจกับผู้ป่วย ในกรณี ที่เดินทางไปเยี่ยมผู้ป่วย โดยทั่วไปคนญี่ปุ่นนิยมมอบดอกไม้หรือผลไม้เป็นของ เยี่ยมไข้ เช่นเดียวกับชาวไทย แต่ควรหลีกเลี่ยงการมอบต้นไม้หรือดอกไม้ในกระถาง เพราะมีความเชื่อมโยงกับการปักหลักปักฐาน หรือมีนัยยะว่าผู้รับต้องอยู่รักษาตัวในโรง พยาบาลยาวนานขึ้น นอกจากนี้ควรหลีกเลี่ยงดอกไม้ที่มีลักษณะที่ไม่เป็นมงคลต่อผู้

ป่วย เช่น ดอกไม้ที่มีลักษณะคอตก เช่น ดอกสึบะกิ หรือ ดอกไม้ที่กลีบดอกร่วงหล่นง่าย เช่น ดอกป๊อปปี้ เป็นต้น รวมถึง หลีกเลี่ยงดอกเปอร์เซียไซคลาเมน และดอกเบญจมาศ เนื่องจาก ดอกไม้ทั้งสองชนิดนี้ในภาษาญี่ปุ่นออกเสียงพ้องกับคำว่า “ทุกซ์ทรมาน” และ “ตาย”

สำหรับการมอบของขวัญให้ผู้ป่วยที่รักษาตัวจนสามารถออกจากโรงพยาบาล ควร เลือกของบริโภคหรืออุปโภคที่ใช้แล้วหมดไป เนื่องจากมีความหมายโดยนัยยะว่า จากนั้น ขอให้โรคและอาการเจ็บป่วยมลายหายสิ้นไป



ในประเทศญี่ปุ่นมีประเพณีการประดับ “ลูกศรฮามายะ” ในพิธีวาง เสาเอกเมื่อมีการสร้างอาคารใหม่ มีความเชื่อว่า ลูกศรฮามายะ มีพลัง



ในการต่อสู้กับสิ่งชั่วร้ายต่างๆ จึงช่วย ให้การก่อสร้างสามารถ สำเร็จลุล่วงไปได้อย่างปลอดภัย

โดยทั่วไปเมื่อเพื่อนสนิทขึ้นบ้านใหม่ หรือย้ายบ้านใหม่ จะมอบเงินหรือ เครื่องใช้ไฟฟ้าเป็นของขวัญสำหรับแสดงความยินดี ในทางกลับกัน ควร หลีกเลี่ยงสิ่งของที่มีความเกี่ยวข้องกับไฟ เช่น ที่เขี่ยบุหรี่ ไฟแช็ค เต้าไฟ หรือ เทียนไข เป็นต้น เนื่องจากมีความหมายโดยนัยยะถึงการเกิดอัคคีภัย

ขึ้นบ้านใหม่หรือ ย้ายบ้านใหม่



ตัวเลขมงคล และอวมงคล



เหมาะสมที่สุดสำหรับ งานมงคล ในทางกลับกัน ควรหลีกเลี่ยง “เลข 4” และ “เลข 9” เนื่องจากพ้องเสียงกับคำว่า

“ตาย (4)” และ “ทุกซ์ทรมาน (9)” นอกจากนี้ ที่ประเทศญี่ปุ่นยังมีความหมายแฝงทางตัวเลขที่เป็นมงคลและอวมงคลที่ควรระมัดระวังอยู่อีก เช่น “2525 ออกเสียงว่า นิโกะนิโกะ แปลว่า ยิ้มแย้ม” “2951 ออกเสียงว่า ฟุคุโคะอิ แปลว่า โชคดีเข้ามา” “4219 ออกเสียงว่า ซินิอิคุ แปลว่า ไปตาย” เป็นต้น

ในประเทศญี่ปุ่น นับตั้งแต่สมัยโบราณเมื่อมีการมอบของขวัญ มี ประเพณีการมอบของเป็นเลขคู่ เช่น “3 5 7” เนื่องจากเชื่อว่าเป็นตัวเลข มงคล นอกจากนี้ สำหรับเลขคู่ “เลข 8” มีความหมายว่า ไม่มีที่สิ้นสุด ซึ่ง



วัฒนธรรมการห่อของขวัญแบบดั้งเดิมของญี่ปุ่น

ก่อนจะมอบของขวัญให้ผู้รับ มักจะห่อด้วยกระดาษห่อของขวัญที่มีลวดลายสวยงามพร้อมทั้งผูกโบ ซึ่งเป็นวัฒนธรรมของชาวตะวันตกที่แพร่หลายจนเป็นวัฒนธรรมสากลของคนทั่วทั้งโลก สำหรับคนญี่ปุ่นเองนับตั้งแต่สมัยโบราณ เมื่อจะมอบของขวัญให้กับผู้อื่นก็มักจะห่อด้วยวิธีห่อแบบดั้งเดิมของญี่ปุ่น เช่น กระดาษวาชิ ที่แฝงความรู้สึกขอบคุณและการให้ความสำคัญกับสิ่งของชิ้นนั้น

โอริงาตะ



“โอริงาตะ” คือ ระเบียบวิธีในการห่อของขวัญรวมไปถึงการผูกเชือก ซึ่งมีประวัติศาสตร์ที่ยาวนานมากกว่า 600 ปี เป็นระเบียบวิธีการที่ได้รับสืบทอดต่อกันมาของครอบครัวเหล่าชามูโรและถือเป็นหนึ่งในธรรมเนียมปฏิบัติ จากนั้นได้แพร่หลายมาจนถึงคนทั่วไป

วิธีการห่อของขวัญ ห่อโดยคำนึงถึงผู้รับว่าเมื่อได้รับของขวัญชิ้นนั้นจะสามารถเปิดห่อของขวัญได้โดยง่ายด้วยมือข้างที่ถนัด นอกจากนี้ บางครั้ง ผู้ให้ยังตั้งใจเปิดห่อบางส่วนให้ผู้รับสามารถสังเกตเห็นสิ่งของชิ้นนั้นได้ด้วยตาเปล่า เพื่อดึงดูดความสนใจของผู้รับ

การห่อแบบโอริงาตะ จะปราศจากการใช้กรรไกรในการห่อถึงแม้ว่าการห่อจะมีลักษณะที่สลับซับซ้อนมากมายเพียงใดก็ตาม สิ่งของจะถูกห่อด้วยกระดาษวาชิที่ถูกพับเป็นชั้นๆ กระดาษวาชิที่ใช้ห่อแสดงถึงความเคารพยกย่องผู้รับ จึงต้องเลือกขนาดและคุณภาพของกระดาษวาชิให้เหมาะสมกับมูลค่าของสิ่งของและสถานะของผู้รับ กระดาษวาชิสีขาวบริสุทธิ์และลงงามแบบเรียบง่าย เป็นที่นิยมโดยทั่วไป แต่ทว่าในบางโอกาส อาจมีการใช้กระดาษวาชิสีอ่อนๆหลายแผ่นวางซ้อนกัน เพื่อดึงดูดให้น่าสนใจมากยิ่งขึ้น



©Hiroshi Murakami/a.collectionRF/amanaimages



©R. CREATION/orion /amanaimages

มิซูฮิกิ



“มิซูฮิกิ” ทำจากกระดาษวาชิที่ตัดเป็นเส้นบางๆ ม้วนรวมกันจนมีลักษณะเป็นเส้นเชือก และทากาว จึงทำให้ไม่เพียงแต่ตัดเป็นรูปทรงต่างๆ ได้ง่าย แต่ยังมีความทนทาน ป้องกันไม่ให้ขาดง่าย และสามารถผูกมัดได้หลากหลายรูปแบบ

ต้นกำเนิดของ “มิซูฮิกิ” ในประเทศญี่ปุ่น มีอยู่มากมายหลายทฤษฎี แต่กล่าวตรงกันว่า “มิซูฮิกิ” เกิดขึ้นครั้งแรกในช่วงต้นศตวรรษที่ 7 โดยการนำด้ายที่ทำจากกัญชมาข้อมเป็นสีขาวและสีแดง เพื่อใช้ห่อสิ่งของที่ จะถวายเข้าไปในพระราชวัง จากนั้น มิซูฮิกิซึ่งมีลักษณะเป็นเชือกถูกนำมาใช้แทนด้าย เนื่องจากสามารถผูกปมให้ซับซ้อนและประดับตกแต่งได้สวยงาม เป็นเอกลักษณ์ แบบที่เส้นด้ายไม่สามารถทำได้

ในงานหมั้นที่ประเทศญี่ปุ่น มีพิธีซึ่งเรียกว่า ยูอิโน ซึ่งเป็นพิธีที่ทั้งสองครอบครัวจะได้มีโอกาสพบหน้าค่าตา และเริ่มต้นผูกสายสัมพันธ์ใหม่ ในพิธีดังกล่าว มีประเพณีการแลกเปลี่ยนของขวัญสำหรับการหมั้นหมาย ซึ่งของแต่ละชิ้นได้ถูกผูกประดับตกแต่งอย่างสวยงามด้วยมิซูฮิกิ

มิซูฮิกิถูกตัดเป็นรูปทรงต่างๆ ไม่ว่าจะเป็นนกระเรียน และเต่า สัญลักษณ์ของการมีอายุยืนยาว ต้นสนและต้นไผ่ ที่มีสีเขียวข่มตลอดทั้งปีแม้แต่ในฤดูหนาว ดอกบ๊วยที่เป่งบานก่อนจะเข้าสู่ฤดูใบไม้ผลิ ซึ่งสิ่งเหล่านี้ล้วนแต่เป็นสัญลักษณ์มงคลของประเทศญี่ปุ่น มิซูฮิกิจึงเป็นสิ่งที่ขาดไปเสียไม่ได้ในการประดับของขวัญสำหรับการหมั้นหมาย ช่วยแต่งแต้มสีสันในงานเฉลิมฉลองให้งดงาม



©ICHIRO KATAKAI/a.collectionRF /amanaimages

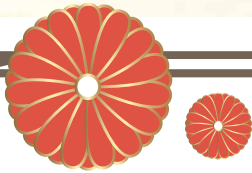
ในงานมงคล เช่น งานมงคลสมรส หรือ งานขึ้นบ้านใหม่ คนญี่ปุ่นใช้ซอง “ซูจิบุคุโระ” ใส่เงินเพื่อมอบเป็นของขวัญในการเฉลิมฉลองงานมงคลต่างๆ บริเวณมุมบนด้านขวามือของซองดังกล่าวมีการประดับสิ่ง ที่เรียกว่า “โนชิ” เอาไว้ภายใน “โนชิ” จะมี “โนชิอาวาจิ” หรือ หอยเป่าอ้อที่มีลักษณะเป็นเส้นบางๆ ยาวๆ สีเหลืองห่อด้วยกระดาษแบบโอริงาตะ ในสมัยโบราณ มีการนำหอยเป่าอ้อ มาตากแห้งเพื่อถนอมอาหาร เนื้อหอยเป่าอ้อถูกนำมาสไลด์เป็นแผ่นบางๆ นำมาตากแห้งแล้วจึงใช้ปล้องไม้ไผ่รัดจนบางเป็นแผ่น จากนั้นนำไปล้างน้ำสะอาด ตากแห้ง และรัดด้วยปล้องไม้ไผ่อีกหลายต่อหลายครั้ง

กล่าวกันว่า “หอยเป่าอ้อ” เป็นยาอายุวัฒนะ เป็นอาหารที่ทำให้มีชีวิตยืนยาว ด้วยเหตุนี้ นับตั้งแต่สมัยโบราณจึงถือเป็นของมงคล เป็นสัญลักษณ์ที่จะขาดเสียไม่ได้ในการเฉลิมฉลองการมีอายุยืนยาว อีกทั้งใช้เป็นของขวัญในศาลเจ้า นอกจากนี้ ยังนำมาประดับบนของขวัญเพื่อความ เป็นมงคล ในปัจจุบันยุคสมัยได้เปลี่ยนแปลงไป จึงมีการปรับเปลี่ยนนำกระดาษสีเหลืองมาใช้แทน

โนชิ



©Doable/a.collectionRF /amanaimages



ผ้าฟูโรชิกิ

ผ้าฟูโรชิกิ คือ ผ้ารูปทรงสี่เหลี่ยมจัตุรัส ใช้ห่อสิ่งของต่างๆ เพื่อเก็บรักษา หรือเพื่อพกพาติดตัวไปด้วยเช่นเดียวกับกระเป๋า ซึ่งใช้กันในประเทศญี่ปุ่นมาตั้งแต่อดีต ไม่ว่าสิ่งของจะมีรูปทรงเช่นใด ผ้าฟูโรชิกิก็สามารถปรับเปลี่ยนรูปแบบเพื่อห่อหุ้มและพกพาติดตัวไปได้ตามที่ต้องการ

ผ้าฟูโรชิกิของประเทศญี่ปุ่น นั้นมีลวดลายหลากหลายรูปแบบ นับตั้งแต่ลวดลายแบบดั้งเดิม ลวดลายธรรมชาติ ไปจนถึงลวดลายน่ารักๆ ที่ดูทันสมัย นอกจากนี้ยังทำจากวัสดุต่างๆ เช่น ฝ้าย ไหม และ ผ้าใยสังเคราะห์ เป็นต้น มีหลากหลายขนาด สามารถใช้เป็นผ้าพันคอ หรือแม้กระทั่งผ้าปูโต๊ะได้ นอกจากนี้เมื่อไม่ได้ใช้ก็สามารถพับเก็บและพกพาติดตัวได้อย่างสะดวกสบาย ผ้าฟูโรชิกิซึ่งสามารถนำมาใช้ซ้ำได้ และเป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อมจึงได้รับความนิยมอย่างมาก

วารสารจากญี่ปุ่นฉบับนี้ ขอแนะนำวิธีการห่อผ้าฟูโรชิกิของญี่ปุ่น ในรูปแบบต่างๆ



©a_collection /amanaimages

วิธีห่อของรูปทรงสี่เหลี่ยม

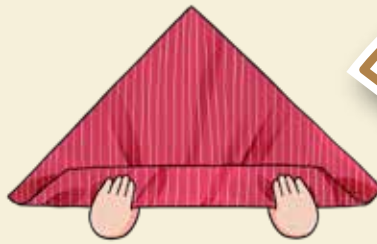


©beautybubu

วิธีการห่อหุ้ม ขวด 2 ใบ



1. คลี่ผ้าฟูโรซิกิออก จากนั้นวางขวดสองใบในลักษณะหันท้ายเข้าหากัน โดยวางขวดทั้งสองใบห่างออกจากกันเล็กน้อย



2. นำผ้าฟูโรซิกิคลุมขวดทั้งสองใบ



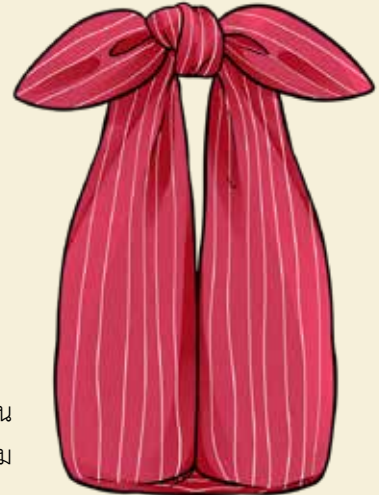
3. ม้วนขวดในลักษณะที่มีผ้าคลุม



4. จับชายผ้าทั้งสองด้านขึ้นเพื่อให้ขวดตั้งตรง

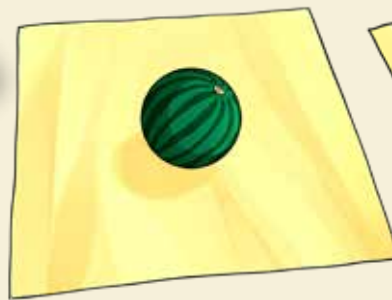


5. ผูกชายผ้าทั้งสองด้านเข้าด้วยกัน 2 ทบเพื่อความแน่นหนา



©beautybubu

วิธีการห่อหุ้มสิ่งของ ลักษณะกลม



1. คลี่ผ้าฟูโรซิกิออก จากนั้นวางแตงโมลงตรงกลางผ้า



2. ผูกชายผ้าทั้งสองข้างในด้านใกล้ตัวเราเข้าด้วยกัน



3. ผูกชายผ้าด้านที่เหลือทั้งสองข้างเข้าด้วยกันในลักษณะเดียวกันกับข้อ 2



4. นำปมผ้าที่ผูกเข้าด้วยกันในด้านใกล้ตัวสอดผ่านรูของปมผ้าอีกด้าน ตามรูป



5. ดึงปมผ้าขึ้นจากรูให้แน่น เป็นอันเสร็จเรียบร้อย



©beautybubu

ของฝากขึ้นชื่อของประเทศไทย



หากมีโอกาสได้เดินทางไปท่องเที่ยวหรือไปทำงานในพื้นที่ไกลๆ มักจะซื้อของฝากที่ขึ้นชื่อในพื้นที่นั้นๆ มาฝากคนรู้จัก ไม่ว่าจะเป็นครอบครัว หรือ เพื่อนร่วมงาน นอกจากนี้ หากมีโอกาสเดินทางไปเยี่ยมคนรู้จักในพื้นที่ห่างไกล ก็คงไม่ลืมซื้อของติดไม้ติดมือไปฝากอย่างแน่นอน ยกตัวอย่างเช่น ในประเทศไทย กล่าวถึงของฝากขึ้นชื่อของจังหวัดชลบุรี คงนึกถึง “ข้าวหลาม” หรือหากกล่าวถึงของฝากขึ้นชื่อจากจังหวัดนครสวรรค์ คงนึกถึง “ขนมโมจิ” วารสารจากญี่ปุ่นฉบับนี้จึงขอแนะนำของฝากขึ้นชื่อของประเทศไทย

(จังหวัดมียาจิ)

ซุนตะโมจิ

ถั่วบด” ขนมชนิดนี้ ทำจากถั่วและญี่ปุ่นที่ต้มสุกแล้วนำมาบดให้ละเอียด จากนั้นใส่น้ำตาล นำโมจิลงไปคลุกเคล้ากับส่วนผสม นอกจากนี้เมื่อเร็วๆ นี้ ยังมีเครปซุนตะ ซุนตะปั้น และไอศกรีมรสซุนตะ วางจำหน่ายอีกด้วย

“ซุนตะโมจิ” ขนมที่ทำจากโมจิคลุกเคล้าด้วยถั่ว

ญี่ปุ่นบด โดยทั่วไป คำว่า “ซุนตะ” มีรากศัพท์มาจากคำว่า “ซุนตะ แปลว่า



(กรุงโตเกียว)

นิงเงียวยากิ

ขนมอบในแม่พิมพ์ที่ทำจากส่วนผสมซึ่งประกอบไปด้วย แป้งสาลี ไข่ และน้ำตาล มีทั้งแบบใส่ไส้ที่ทำจากถั่วแดงกวน และแบบไม่มีไส้ แม่พิมพ์ที่ใช้ในการอบ เป็นรูปทรงตัวละครในวัฒนธรรมดั้งเดิมของญี่ปุ่น เช่น ตัวละครในหุ่นกระบอกบุนราคุ หรือ เทพเจ้าแห่งความโชคดีทั้งเจ็ด เป็นต้น นอกจากนี้ ในปัจจุบัน ยังมีการนำตัวการ์ตูนจากอนิเมชันที่ได้รับความนิยมมาทำเป็นแม่พิมพ์ด้วยเช่นกัน เป็นของฝากจากกรุงโตเกียวที่ทุกเพศทุกวัยต่างชื่นชอบ



©KAZUTAKA YANAI/SEBUN PHOTO /amanaimages

(จังหวัดนางาโนะ)

โอยากิ

ขนมที่ทำจากแป้งสาลีหรือแป้งโซบะ ซึ่งนำมา นวดและใส่ด้วยไส้ที่ทำจากผักผัดตามฤดูกาลและปรุงรสด้วยมิโสะหรือโชยุ ปั้นเป็นก้อนแล้วนำมาย่างหรือนึ่งให้สุก เช่น ในฤดูร้อน นิยมทำไส้มะเขือม่วงซอย ผัดกับน้ำมันแล้วปรุงรสด้วยมิโสะ ในขณะที่ฤดูหนาว นิยมทำไส้ผัดก๋วยเตี๋ยว ผัดกับน้ำมัน หรือใส่หัวไชเท้าผัดหมู และต้นหอมผัดมิโสะ เป็นต้น



©JNTO

(จังหวัดเอฮิเมะ)

บจจดังโงะ

ขนมดังโงะ 3 สีเสียบไม้ หนึ่งในขนมประจำเมืองมัตสึยามะ จังหวัดเอฮิเมะ ขนมบจจดังโงะ มีหลากหลายรูปแบบ แต่รูปแบบที่เป็นที่นิยมทำจากแป้งข้าวเจ้า ผสมกับน้ำตาลและน้ำเชื่อมกลูโคสหวานจนเป็นเนื้อเดียวกัน ปั้นเป็นก้อนกลมขนาดพอดีคำ แล้วเสียบไม้ ไม้ละ 3 ลูก มีสีส้มแตกต่างกันไป ทั้งสีเขียว สีเหลือง และสีน้ำตาล หน้าตาของขนมจึงมีสีสันสดใสชวนน่ารับประทาน



(จังหวัดเกียวโต)

นามะยัตสึฮาชิ

“ยัตสึฮาชิ” ขนมขึ้นชื่อของจังหวัดเกียวโต ขนมชนิดนี้ทำจากแป้งข้าวเจ้า น้ำตาล และ อบเชย คลุกเคล้าส่วนผสมให้เข้ากันทำเป็นรูปสี่เหลี่ยมจตุรัส แล้วนำไปนึ่ง จากนั้นใส่ไส้ถั่วแดงกวนพับทบมุมให้เป็นรูปทรงสามเหลี่ยม ในปัจจุบันมีการนำไส้ต่างๆ นานามาใช้กับขนมชนิดนี้ มากขึ้น เช่น ชาเขียว วาด้า และช็อกโกแลต เป็นต้น



(จังหวัดอิโรชิมะ)

โมมิจิมันจู



“โมมิจิมันจู” ของขึ้นชื่อประจำอดีตสี่คุชิมะ (มียาจิมะ) 1 ใน 3 จุดชมวิวทิวทัศน์ที่มีความงดงามที่สุดของญี่ปุ่น สำหรับขนมชนิดนี้แบบ

ดั้งเดิม เป็นขนมมันจูทำจากแป้งอบรสชาติสัมผัสคล้ายกับคาสเทลล่าและมีเพียงไส้ถั่วแดงกวนเท่านั้น ในปัจจุบันมีการเพิ่มไส้รสชาติอื่นๆ ขึ้นมาวางจำหน่าย

(จังหวัดนางาซากิ)

คาสเทลล่า

“คาสเทลล่า” ขนมที่ใช้แป้งเชื่อมกลูโคสเป็นส่วนผสม เนื้อของขนมฟูพองราวกับสปอนจ์เค้กซึ่งให้รสชาติสัมผัสนุ่มลิ้น ตัดกับรสหวานของหน้าขนมที่ถูกอบจนเป็นสีน้ำตาลให้กลิ่นหอมละมุน ซึ่งเป็นที่โปรดปรานสำหรับผู้คนทุกเพศทุกวัย จึงนิยมซื้อเป็นของฝากและของขวัญ



(จังหวัดโอกินาวา)

ซิงซูโค

“ซิงซูโค” ขนมประจำจังหวัดโอกินาวา ทำจากแป้งสาลี ผสมผสานกับน้ำตาลและมันหมู แล้วนำไปอบจนมีกลิ่นหอมชวนน่ารับประทาน ในสมัยโบราณขนมชนิดนี้เป็นขนมของชาววังในอาณาจักรริวกิว



ครั้งที่ 14

การประกวดรางวัล Japan International Manga Award



Igor Baranko

กระทรวงการต่างประเทศญี่ปุ่นจัดการประกวดรางวัล “Japan International MANGA Award” เพื่อเชิดชูเกียรติให้นักเขียนการ์ตูนมังงะผู้มีบทบาทสำคัญในการเผยแพร่วัฒนธรรมการวาดการ์ตูนมังงะในต่างประเทศ และส่งเสริมการแลกเปลี่ยนวัฒนธรรมในระดับนานาชาติโดยผ่านผลงานการ์ตูนมังงะ สำหรับการประกวดในครั้งนี้ ถือเป็นการประกวดครั้งที่ 14 มีผู้ส่งผลงานเข้าร่วมการประกวด รวมทั้งสิ้น 383 ผลงาน จาก 61 ประเทศและเขตการปกครองทั่วโลก ซึ่งมีผลงานจากประเทศไทยส่งเข้าร่วมการประกวดทั้งสิ้น 22 ผลงาน ถือเป็นประเทศที่มีผลงานส่งเข้าประกวดมากที่สุดเป็นอันดับที่ 3

จากการแพร่ระบาดของเชื้อไวรัสโคโรนาสายพันธุ์ใหม่ 2019 (COVID-19) ทำให้การส่งผลงานเข้าประกวดในรูปแบบรูปเล่ม เป็นไปด้วยความยากลำบาก ในครั้งนี้ จึงเป็นครั้งแรกที่เพิ่มการส่งผลงานในรูปแบบไฟล์ดิจิทัล ซึ่งมีจำนวนผลงานส่งเข้าร่วมการประกวดเป็นจำนวนมากที่สุดนับตั้งแต่มีการจัดการประกวด

การตัดสินผลงานในขั้นแรกได้รับความร่วมมือจาก “สมาคมสำนักพิมพ์หนังสือมังงะ” จากนั้น คณะกรรมการการประกวดรางวัล Japan International MANGA Award ครั้งที่ 14 ซึ่งมี ศิลปินนักเขียนการ์ตูนมังงะระดับตำนานอย่าง ซาโตนาเกะ มาจิโกะ ดำรงตำแหน่งประธานคณะกรรมการ ได้พิจารณาตัดสินผลงานที่ส่งเข้าประกวด โดยผลการประกวดในครั้งนี้ คณะกรรมการได้มอบรางวัล Bronze Award ให้แก่ผลงานเรื่อง “EPSILON” โดย “Igor Baranko” และ เรื่อง “JUICE3 ARRIVALS” โดย “ปิยพัชร จีโน (Art Jeeno)” ซึ่งเป็นผลงานของนักเขียนการ์ตูนมังงะจากประเทศไทย



©YGGO



©YGGO



©YGGO



©SALMON BOOKS



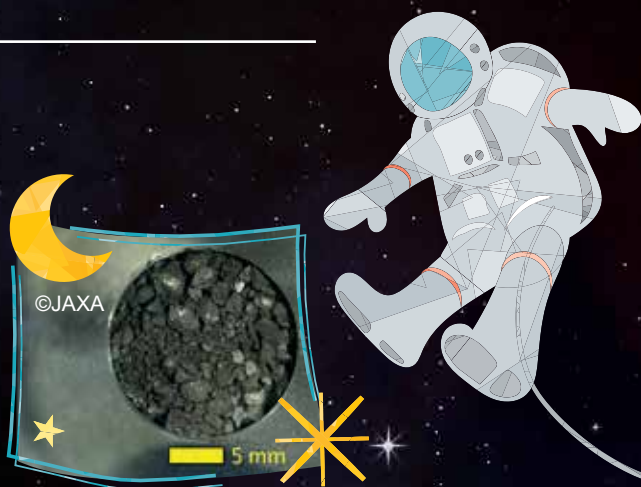
©SALMON BOOKS



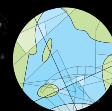
ปิยพัชร จีโน



สำหรับรายละเอียดเพิ่มเติม
สามารถดูได้จาก QR Code นี้



ยานสำรวจฮายาบูซะ-2 นำแคปซูลตัวอย่าง กลับสู่โลกสำเร็จ



ตัวอย่างที่ยานสำรวจสามารถเก็บได้

เมื่อวันที่ 3 ธันวาคม พ.ศ. 2557 ยานสำรวจฮายาบูซะ-2 ถูกปล่อยขึ้นสู่อวกาศเพื่อทำการเก็บตัวอย่างผิวดินและหินในชั้นใต้ดินบนดาวเคราะห์น้อยริวกูซึ่งอยู่ห่างจากโลกประมาณ 300 ล้านกิโลเมตร จากนั้นเมื่อวันที่ 5 ธันวาคม พ.ศ. 2563 ได้ปล่อยแคปซูลที่บรรจุตัวอย่างการสำรวจเหนือชั้นบรรยากาศเหนือโลก และในวันที่ 6 ธันวาคม เวลาประมาณ 2.30 น. แคปซูลดังกล่าวได้เดินทางผ่านชั้นบรรยากาศกลับมาถึงโลกและตกลงในทะเลทรายจูมรา ของประเทศออสเตรเลีย บรรลุเป้าหมายการปฏิบัติการในการเก็บแคปซูลบรรจุตัวอย่างการสำรวจกลับสู่โลกได้อย่างปลอดภัย

ในครั้งนี้จากความร่วมมือระหว่างองค์การสำรวจอวกาศญี่ปุ่น (JAXA) และสำนักงานพัฒนาเทคโนโลยีอวกาศและภูมิสารสนเทศ (องค์การมหาชน) (GISTDA) ได้ทำการรายงานสดข้อมูลข่าวสารเกี่ยวกับยานสำรวจฮายาบูซะ-2 รวมไปถึงการนำแคปซูลบรรจุตัวอย่างการสำรวจกลับสู่โลกให้ชาวไทยทุกท่านได้ทราบ ผ่านทางเว็บไซต์และสื่อโซเชียลมีเดียของ GISTDA

ภายในแคปซูลสามารถบรรจุตัวอย่างที่เก็บจากดาวเคราะห์น้อยได้เป็นจำนวนมาก จากนั้นไปจะมีการนำตัวอย่างที่เก็บได้มาวิเคราะห์และคาดหวังว่าด้วยการศึกษาวิเคราะห์ในครั้งนี้จะพบบางสิ่งบางอย่างที่น่าสนใจนำไปสู่การค้นพบคำตอบของการก่อเกิดระบบสุริยะจักรวาลและสิ่งมีชีวิต เช่น น้ำบนโลกของเรานั้นมาจากไหน อินทรีย์สารซึ่งเป็นต้นกำเนิดของสิ่งมีชีวิตนั้นมาจากไหน เป็นต้น

สำหรับตัวยานสำรวจฮายาบูซะ-2 จะไม่เดินทางกลับสู่โลกและยังคงออกสำรวจอวกาศต่อไป จากนั้นมีแผนจะเดินทางไปสำรวจดาวเคราะห์น้อย "1998KY26" ซึ่งใช้เวลาในการสำรวจประมาณ 11 ปี



แสงสว่างของแคปซูล
ที่ผ่านชั้นบรรยากาศ



ตัวอย่างภายในแคปซูล



©Akihiro Ikeshita

ยานสำรวจฮายาบูซะ 2
กับดาวเคราะห์น้อยริวกู

ภาษาในที่ทำงาน

ประเทศญี่ปุ่นเป็นประเทศที่ให้ความสำคัญในเรื่องของมารยาทเป็นอย่างยิ่ง โดยเฉพาะมารยาทในการทำงานเป็นสิ่งที่ต้องเอาใจใส่อย่างมาก ด้วยเหตุนี้ ภาษาญี่ปุ่นที่ใช้ในที่ทำงานอย่างบริษัทจึงมีคำและประโยคที่มีความพิเศษอยู่มากมาย ซึ่งแตกต่างจากคำที่ใช้ในชีวิตประจำวันทั่วไป สำหรับจากญี่ปุ่นในฉบับนี้ ขอแนะนำคำที่ถือเป็นมารยาทในที่ทำงาน 2 คำที่นิยมใช้กัน



โอกัสึคะระชะมะเดะสุ おつかれさまです

เป็นคำที่ใช้กล่าวเพื่อขอบคุณในความเหนื่อยยากของอีกฝ่าย และใช้เป็นคำทักทายในบริษัท คำว่า “สึคะระ” หมายถึงเหนื่อยยาก ส่วน “โอะ” และ “ชะมะเดะสุ” เป็นคำแสดงความสุภาพเดิมทีแล้วคำนี้จึงเป็นคำที่แสดงถึงการเหนื่อยยากของอีกฝ่าย

และกลายมาเป็นคำแสดงความขอบคุณต่อความเหนื่อยยากนั้นของอีกฝ่าย เนื่องจากเป็นคำพูดเชิงเยยวยาจิตใจอีกฝ่าย บ่อยครั้งจึงเป็นคำที่ผู้ใหญ่ใช้กับผู้น้อย แต่บางครั้งก็ใช้เป็นคำทักทายเพื่อนร่วมงานในที่ทำงานด้วย โดยถือเป็นการขอบคุณซึ่งกันและกันที่พยายามทำงานอยู่ อย่างเวลาที่เดินสวนกันกับเจ้านายหรือเพื่อนร่วมงานในที่ทำงาน เป็นต้น นอกจากในที่ทำงานแล้ว คำนี้ยังใช้ได้ในชีวิตประจำ โดยเป็นคำพูดเชิงเยยวยาจิตใจคนที่เหนื่อยยากพยายามในการทำอะไรมากมาย เช่น ทำงานบ้าน หรือ ตั้งใจเรียน เป็นต้น อย่างไรก็ตาม คำนี้ไม่เหมาะจะใช้เป็นคำทักทายกับผู้ที่ไม่ได้เกี่ยวข้องกับตนเองในเรื่องงาน หรือใช้ทักทายผู้อื่นเมื่ออยู่นอกที่ทำงาน หากจะทักทายกันในชีวิตประจำวันทั่วไป ก็ใช้คำอย่าง “โอะสะโย โกะชะอะมิะสุ” จะเป็นธรรมชาติมากกว่า



ชิทสึระชิมะสุ しつれいます

เป็นคำที่นิยมใช้ทั้งในชีวิตประจำวันและในที่ทำงาน คำว่า “ชิทสึระ” หมายถึง การเสียมารยาท เดิมทีแล้วคำนี้จึงเป็นคำที่ใช้พูดนาเมื่อตนเองคิดว่าสิ่งที่ตนกำลังจะพูดหรือจะทำนั้น อาจ

จะเสียมารยาทต่ออีก

ฝ่าย สำหรับมารยาทในการทำงานในยุคปัจจุบัน คำนี้เป็นเหมือนหมอนรองก่อนเริ่มบทสนทนากับอีกฝ่าย เพื่อให้การสนทนาไม่ปูบับจนเกินไป จึงมักใช้เมื่อจะเริ่มสนทนากับเพื่อนร่วมงานที่อาจจะกำลังยุ่ง หรือใช้เมื่อจะเข้าไปพบหัวหน้าในห้อง และยังใช้เป็นคำบอกลาเมื่อจบบทสนทนาหรือจะออกจากห้อง นอกจากนี้ยังใช้บอกลาเพื่อนร่วมงานเมื่อตนเองจะกลับบ้านก่อนคนอื่นอีกด้วย โดยในกรณีนั้นจะใช้คำว่า “โอะสะกินิ ชิทสึระชิมะสุ” โดยคำว่า “โอะสะกินิ” หมายถึงการทำอะไรก่อน จึงเป็นการแสดงความรู้สึกขอโทษที่ต้องเสียมารยาทกลับก่อนคนอื่น บางครั้งสามารถพูดย่อสั้นๆเป็น “โอะสะกินิ” ก็ได้ แต่จะฟังดูห้วนมากเกินไปจนอาจฟังดูเสียมารยาทจริงๆได้ จึงต้องระวังการใช้ให้ดี





ข่าวสถานเอกอัครราชทูตญี่ปุ่น

News from Embassy of Japan

เอกอัครราชทูตนะชิเดะร่วมปาฐกถาพิเศษ ในงาน “Sustainable Festival” ณ มหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์

เมื่อวันที่ 26 พฤศจิกายน พ.ศ. 2563 นายนะชิเดะ คะสุยะ เอกอัครราชทูตญี่ปุ่นประจำประเทศไทย ได้ร่วมปาฐกถาพิเศษในงาน “Sustainable Festival” ณ มหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์ ภายใต้หัวข้อ “Waste Crisis and Climate Change” โดยได้กล่าวถึงแนวทางของ ประเทศญี่ปุ่นในการแก้ไขปัญหาต่างๆ เช่น การเปลี่ยนแปลงสภาพภูมิอากาศ และการกำจัดของเสีย เป็นต้น พร้อมทั้งกล่าวถึงเป้าหมายจาก

นี้ไปในอนาคตของประเทศญี่ปุ่น เช่น เป้าหมายจะลดการปล่อยก๊าซเรือนกระจกลงเป็นศูนย์ก่อนถึงปี พ.ศ. 2593 และ เป้าหมายที่จะลดการเพิ่มขึ้นของขยะพลาสติกในทะเลจนเหลือศูนย์ภายในปี พ.ศ.2593 ตามที่รัฐบาลญี่ปุ่นได้ประกาศในการประชุมสุดยอดผู้นำกลุ่ม G20 ครั้งที่ 14 ที่นครโอซาก้า (Osaka Blue Ocean Vision)



เอกอัครราชทูตนะชิเดะเข้าเยี่ยมคารวะนายอากิโมะ เต็มพิทยาไฟสึ รัฐมนตรีว่าการกระทรวงการคลัง

เมื่อวันที่ 20 มกราคม ที่ผ่านมา นายนะชิเดะ คะสุยะ เอกอัครราชทูตญี่ปุ่นประจำประเทศไทย พร้อมด้วยนายโอกิว่ารา โซอิจิ ประธานหอการค้าญี่ปุ่นฯ กรุงเทพฯ (JCC) และผู้ที่เกี่ยวข้อง เข้าเยี่ยมคารวะนายอากิโมะ เต็มพิทยาไฟสึ รัฐมนตรีว่าการกระทรวงการคลัง

ในโอกาสนี้ ได้ชี้แจงถึงประเด็นสำคัญต่างๆเกี่ยวกับระบบการจัดเก็บภาษีและศุลกากรที่บริษัทเอกชนญี่ปุ่นกำลังเผชิญอยู่ พร้อมทั้งร่วมกัน

อภิปรายเพื่อหาแนวทางในการแก้ไข

รัฐมนตรีว่าการกระทรวงการคลัง ตระหนักถึงความสำคัญอย่างยิ่งในการปรับปรุงสภาพแวดล้อมทางธุรกิจ และยืนยันว่าจะดำเนินการแก้ไข ปัญหาโดยผ่านการหารืออย่างใกล้ชิดระหว่างกระทรวงการคลัง สถานเอกอัครราชทูตญี่ปุ่นประจำประเทศไทย และหอการค้าญี่ปุ่นฯ กรุงเทพฯ (ภาพโดยกระทรวงการคลัง)



เอกอัครราชทูตนะซึเคะเข้าเยี่ยมคารวะนายสมศักดิ์ เทพสุทิน รัฐมนตรีว่าการกระทรวงยุติธรรม

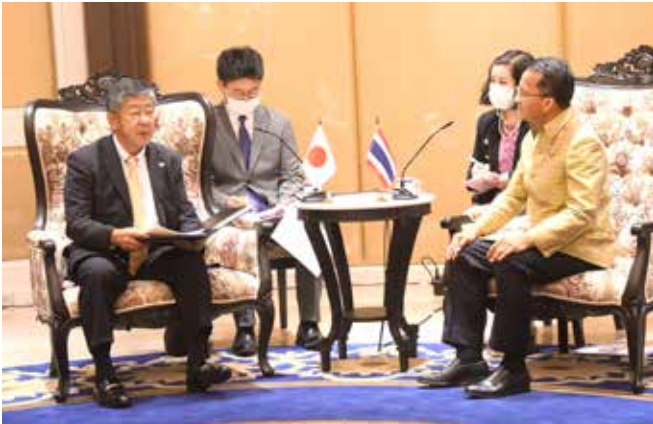
เมื่อวันที่ 9 กุมภาพันธ์ ที่ผ่านมา นายนะซึเคะ คะสุยะ เอกอัครราชทูตญี่ปุ่นประจำประเทศไทย เข้าเยี่ยมคารวะ นายสมศักดิ์ เทพสุทิน รัฐมนตรีว่าการกระทรวงยุติธรรม ณ ที่ทำการกระทรวงยุติธรรม

เอกอัครราชทูตญี่ปุ่น กล่าวแสดงความยินดีสำหรับที่ทำการกระทรวงยุติธรรมแห่งใหม่ ในการนี้ได้เรียนเชิญผู้แทนจากประเทศไทยเข้าร่วมการประชุมสหประชาชาติว่าด้วยการป้องกันอาชญากรรมและความยุติธรรมทางอาญา สมัยที่ 14 (The 14th United Nations Congress on Crime Prevention and Criminal Justice – UN Crime Congress) ซึ่งมีกำหนดจัดขึ้น ณ นครเกียวโต ประเทศญี่ปุ่น

รัฐมนตรีว่าการกระทรวงยุติธรรม กล่าวต้อนรับเอกอัครราชทูตญี่ปุ่น

ในการเยือนที่ทำการกระทรวงยุติธรรมแห่งใหม่ พร้อมทั้งทราบว่า ในการประชุมสหประชาชาติว่าด้วยการป้องกันอาชญากรรมและความยุติธรรมทางอาญา สมัยที่ 14 จะมีการจัดทั้งในรูปแบบสถานที่จัดงานจริง และรูปแบบออนไลน์ ซึ่งผู้แทนจากประเทศไทยได้ดำเนินการเพื่อเตรียมความพร้อมในการเข้าร่วมการประชุมในรูปแบบออนไลน์

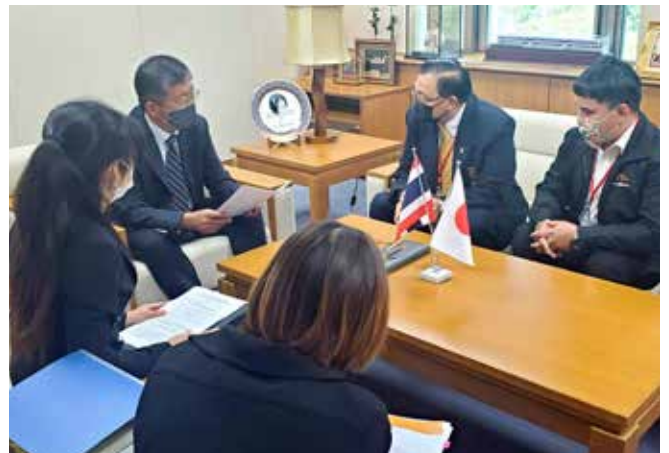
นอกจากนี้ ได้แสดงความมุ่งมั่นที่จะพัฒนาความร่วมมือในด้านตุลาการระหว่างประเทศไทยและประเทศญี่ปุ่น ภายใต้กรอบบันทึกข้อตกลงความร่วมมือระหว่างกระทรวงยุติธรรมไทยกับกระทรวงยุติธรรมญี่ปุ่น



รัฐบาลญี่ปุ่นให้การสนับสนุนโครงการสร้างอาคารผลิตสื่อและเทคโนโลยีทางการศึกษาสำหรับผู้พิการทางสายตาแก่มูลนิธิธรรมิกชนเพื่อคนตาบอดจังหวัดขอนแก่น

รัฐบาลญี่ปุ่นสนับสนุนเงินทุนจำนวนทั้งสิ้น 3,528,500 บาทแก่โครงการ “สร้างอาคารผลิตสื่อและเทคโนโลยีทางการศึกษาสำหรับผู้พิการทางสายตา” โดยมีพิธีลงนามข้อตกลงเมื่อวันที่ 30 พฤศจิกายน พ.ศ. 2563 ระหว่าง นายนะซึเคะ คะสุยะ เอกอัครราชทูตญี่ปุ่นประจำประเทศไทย และ นายพงศ์ศักดิ์ เกษมสุวรรณ ประธานดำเนินงานมูลนิธิธรรมิกชนเพื่อคนตาบอดในประเทศไทย ในพระบรมราชูปถัมภ์ ณ สถานเอกอัครราชทูตญี่ปุ่นประจำประเทศไทย

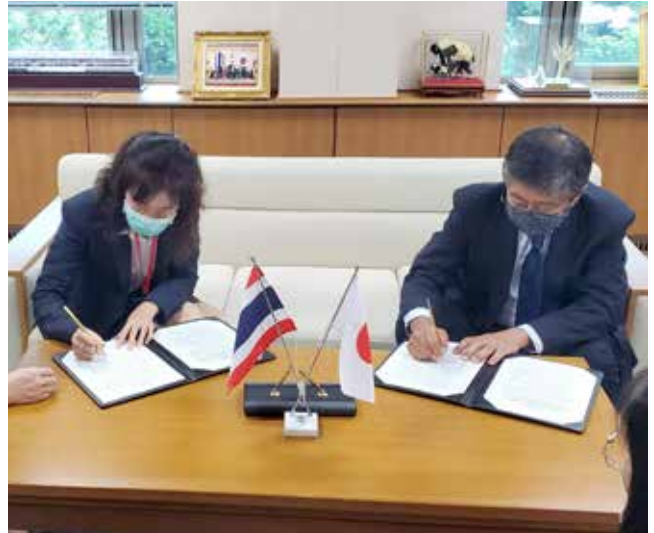
อาคารผลิตสื่อและเทคโนโลยีทางการศึกษาสำหรับผู้พิการทางสายตาแห่งนี้ จะใช้เป็นพื้นที่ผลิตสื่อสำหรับผู้พิการทางสายตา เก็บบำรุงรักษาเครื่องมือและอุปกรณ์สื่อ รวมไปถึงยังเป็นพื้นที่ฝึกอบรมผู้ใช้สื่อและอาสาสมัคร ซึ่งมีสภาพแวดล้อมที่ปลอดภัยสำหรับพนักงานที่บกพร่องทางสายตา รัฐบาลญี่ปุ่นมุ่งหวังว่าการสนับสนุนในครั้งนี้จะช่วยยกระดับคุณภาพการศึกษาสำหรับผู้พิการทางสายตาให้ดีขึ้น และช่วยสนับสนุนการดูแลข้อมูลสื่อสำหรับผู้พิการทางสายตาในประเทศไทย



รัฐบาลญี่ปุ่นให้การสนับสนุนโครงการจัดการโดยสารติดลิฟท์สำหรับยกรถเข็นแก่เด็กพิการของสถานคุ้มครองและพัฒนาคนพิการจังหวัดราชบุรี

รัฐบาลญี่ปุ่นสนับสนุนเงินทุนจำนวนทั้งสิ้น 3,015,000 บาทแก่โครงการ “จัดการโดยสารติดลิฟท์สำหรับยกรถเข็นแก่เด็กพิการของสถานคุ้มครองและพัฒนาคนพิการจังหวัดราชบุรี” โดยมีพิธีลงนามข้อตกลงเมื่อวันที่ 16 พฤศจิกายน พ.ศ. 2563 ระหว่าง นายนะชิตะ คะสุยะ เอกอัครราชทูตญี่ปุ่นประจำประเทศไทย และ นางสาววารี ปัญจะผลินกุล ผู้ปกครองสถานคุ้มครองและพัฒนาคนพิการจังหวัดราชบุรี ณ สถานเอกอัครราชทูตญี่ปุ่นประจำประเทศไทย

การจัดการบัสติดตั้งลิฟท์สำหรับยกรถเข็น 1 คัน จะช่วยในการรับส่งเด็กที่มีปัญหาทางการเดิน ให้สามารถเดินทางออกไปข้างนอกได้อย่างปลอดภัย ไม่ว่าจะเป็นการเดินทางเพื่อไปพบแพทย์ที่โรงพยาบาล การรับส่งไปโรงเรียน การเข้าร่วมกิจกรรมในชุมชนและกิจกรรมเรียนรู้ทางสังคมต่างๆ รัฐบาลญี่ปุ่นมุ่งหวังว่าการสนับสนุนในครั้งนี้จะช่วยส่งเสริมเด็กพิการให้มีส่วนร่วมในสังคม



รัฐบาลญี่ปุ่นให้การสนับสนุนโครงการก่อสร้างศูนย์ส่งเสริมผู้สูงอายุแก่องค์การบริหารส่วนตำบลอุทะเปา จังหวัดชัยนาท

รัฐบาลญี่ปุ่นสนับสนุนเงินทุนจำนวนทั้งสิ้น 2,810,000 บาทแก่โครงการ “ก่อสร้างศูนย์ส่งเสริมผู้สูงอายุแก่องค์การบริหารส่วนตำบลอุทะเปา จังหวัดชัยนาท” โดยมีพิธีลงนามข้อตกลงเมื่อวันที่ 16 พฤศจิกายน พ.ศ. 2563 ระหว่าง นายนะชิตะ คะสุยะ เอกอัครราชทูตญี่ปุ่นประจำประเทศไทย และ นายพิษณุพล ช่างประดับ นายกององค์การบริหารส่วนตำบลอุทะเปา ณ สถานเอกอัครราชทูตญี่ปุ่นประจำประเทศไทย

ศูนย์ส่งเสริมผู้สูงอายุแห่งนี้ จะใช้เป็นพื้นที่โรงเรียนผู้สูงอายุ ให้

บริการด้านการเรียนการสอนหนังสือ เรียนรู้ด้านสุขภาพ ออกกำลังกาย นันทนาการ ฝึกอาชีพ และเข้าร่วมกิจกรรมของชุมชน สำหรับผู้สูงอายุ โดยมีวัตถุประสงค์เพื่อส่งเสริมผู้สูงอายุให้มีสุขภาพแข็งแรงห่างไกลจากโรคภัยไข้เจ็บต่างๆ รัฐบาลญี่ปุ่นมุ่งหวังว่าการสนับสนุนในครั้งนี้ จะช่วยให้ผู้สูงอายุมีอายุยืนยาว และสามารถดำเนินชีวิตด้วยการพึ่งพาตนเองได้ และช่วยลดภาระในการดูแลผู้สูงอายุในพื้นที่





"โอโคโนมียากิ "

“โอโคโนมียากิ” เมนูอาหารขึ้นชื่อที่ชาวเมืองโอซาก้าชื่นชอบมาตั้งแต่ในอดีต โอโคโนมียากิ ทำจากส่วนผสมของวัตถุดิบต่างๆ เช่น กะหล่ำปลี แป้งสาเล่ ไข่ไก่ เนื้อหมู หรือ อาหารทะเล เป็นต้น จากนั้นวางส่วนผสมที่เตรียมไว้ข้างบนกระทะร้อนถึงแม้ว่าจะเป็นเมนูอาหารที่ดูง่ายๆ แต่รสชาติลึกซึ้ง และสามารถรับประทานได้อย่างสบายๆไม่ว่าจะเวลาใดก็ตาม ซึ่งรสชาติไม่เพียงแต่ถูกปากชาวเมืองโอซาก้าเท่านั้น แต่ยังเป็นที่ยกย่องทั้งในประเทศญี่ปุ่นและต่างประเทศด้วยเช่นเดียวกัน

วัตถุดิบสำหรับ 2 ที่

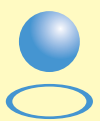
แป้งเค้ก 80 กรัม	อาหารทะเล (หรือเครื่องตามชอบ) .. 170 กรัม
น้ำซุปละอู่นญี่ปุ่น (ทำจากสาหร่ายคอมบุและปลาคัทสึโอะบูดฟอย) .. 400 มล.	หมูสามชั้นสไลด์..... 6 แผ่น
มันจูเขาญี่ปุ่นชุด (ยามาอิโมะ)... 30 กรัม	ไข่ไก่ 2 ฟอง
กะหล่ำปลี (หั่นเป็นชิ้นเล็กๆ)... 300 กรัม	เศษแป้งทอดเทมปุระ..... 20 กรัม
ต้นหอมซอย..... 10 กรัม	จิงดอง (แบบเส้น)..... พอเหมาะ

เครื่องปรุงรส

ซอสโอโคโนมียากิพอเหมาะ
มายองเนส.....พอเหมาะ
สาหร่ายผง.....พอเหมาะ
ปลาคัทสึโอะบูดฟอย..พอเหมาะ
น้ำมันพืช 2 ช้อนโต๊ะ

1. ผสมผสานแป้งเค้ก มันจูเขาญี่ปุ่นชุด และน้ำซूप คลุกเคล้าให้เข้าเป็นเนื้อเดียวกัน
2. เติมหอยทะเล กะหล่ำปลี เศษแป้งทอดเทมปุระ ต้นหอมซอย จิงดอง ลงในถ้วย เติส่วนผสมที่เตรียมไว้ข้อ 1 ลงในถ้วย แล้วใส่ไข่ลงไป ใช้ช้อนหรือตะกร้อมือตีส่วนผสมให้เข้ากัน
3. เติมน้ำมันลงไปบนกระทะก้นแบน ร้อนกระทะร้อน เติส่วนผสมที่เตรียมไว้ในข้อ 2 ลงบนกระทะครึ่งหนึ่ง ทำเป็นรูปทรงวงกลม ขนาดหนาประมาณ 2 ซม. อย่างด้วยไฟกลางประมาณ 3 นาที

4. เมื่ออย่างประมาณ 3 นาทีแล้ว วางหมูสามชั้นสไลด์ 3 แผ่นลงบนโอโคโนมียากิ อย่างตอจนแป้งด้านล่างสุกเป็นสีเหลือง แล้วจึงพลิกย่างอีกฝั่ง
5. ลดไฟเบาลง ปิดฝากะทะ อย่างต่อไปจนสุก
6. เปิดฝาดอก พลิกโอโคโนมียากิ อย่างตออีกประมาณ 3 นาที จากนั้นทำส่วนผสมที่เหลืออีกครั้งหนึ่งตามวิธีการทั้งหมดอีกครั้ง
7. จัดวางบนจาน ทาซอสโอโคโนมียากิ และมายองเนสลงไป โรยสาหร่ายผง และ ปลาคัทสึโอะบูดฟอย เป็นอันเสร็จเรียบร้อย



สำนักข่าวสารญี่ปุ่น
สถานเอกอัครราชทูตญี่ปุ่นประจำประเทศไทย

177 ถนนวิภาวดี แขวงจตุจักร 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



อ่านวารสารจากญี่ปุ่นออนไลน์ผ่าน QR Code
เพียงสแกน QR Code ด้วยกล้องโทรศัพท์มือถือ ท่านก็สามารถอ่านวารสารจากญี่ปุ่นในรูปแบบไฟล์ PDF พร้อมทั้งฉบับย้อนหลังใน 1 ปี