

Japan

ฉบับที่ 2/2563



ปลาที่บอกนญี่ปุ่น

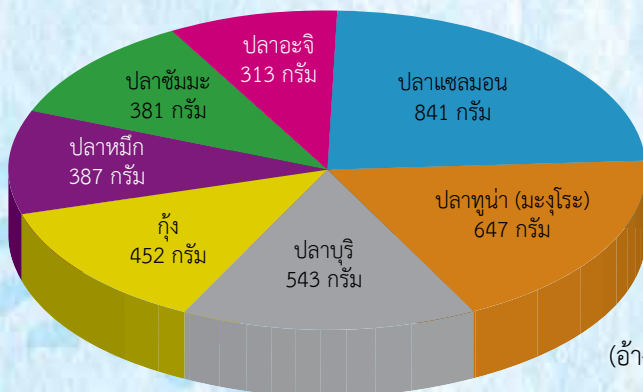
สถานการณ์การบริโภค อาหารทะเลในญี่ปุ่น

ประเทศญี่ปุ่นซึ่งถูกล้อมรอบไปด้วยทะเล ได้ใช้ประโยชน์ต่างๆ จากท้องทะเล และได้สร้างวัฒนธรรมการรับประทานอาหารที่เป็นเอกลักษณ์ โดยใช้วัตถุดิบจากท้องทะเลเป็นหลักมาตั้งแต่สมัยโบราณ ในประเทศญี่ปุ่นมีวิธีการปรุงอาหารด้วยปลาหลากหลายชนิด ดังนั้นอาหารจากท้องทะเลจึงเป็นสิ่งที่ขาดไม่ได้ในแต่ละวัน

ในปี ค.ศ. 2017 ปริมาณอุปโภคบริโภควัตถุดิบจากท้องทะเลภายในประเทศญี่ปุ่น มีปริมาณ 7.3 ล้านตัน แบ่งเป็นปริมาณเพื่อการบริโภค 5.7 ล้านตัน (78%) และปริมาณเพื่อการอุปโภค 1.6 ล้านตัน (22%)

ในปี ค.ศ. 2017 ปริมาณการบริโภควัตถุดิบจากท้องทะเลต่อประชากร 1 คน ในประเทศญี่ปุ่น มีปริมาณ 24.4 กิโลกรัม ในอดีตปลาหมึกและกุ้ง คือ อาหารทะเลสดที่ชาวญี่ปุ่นซื้อในปริมาณสูงที่สุดต่อ

ปริมาณการซื้ออาหารทะเลต่อประชากร 1 คน
ในปี ค.ศ. 2018



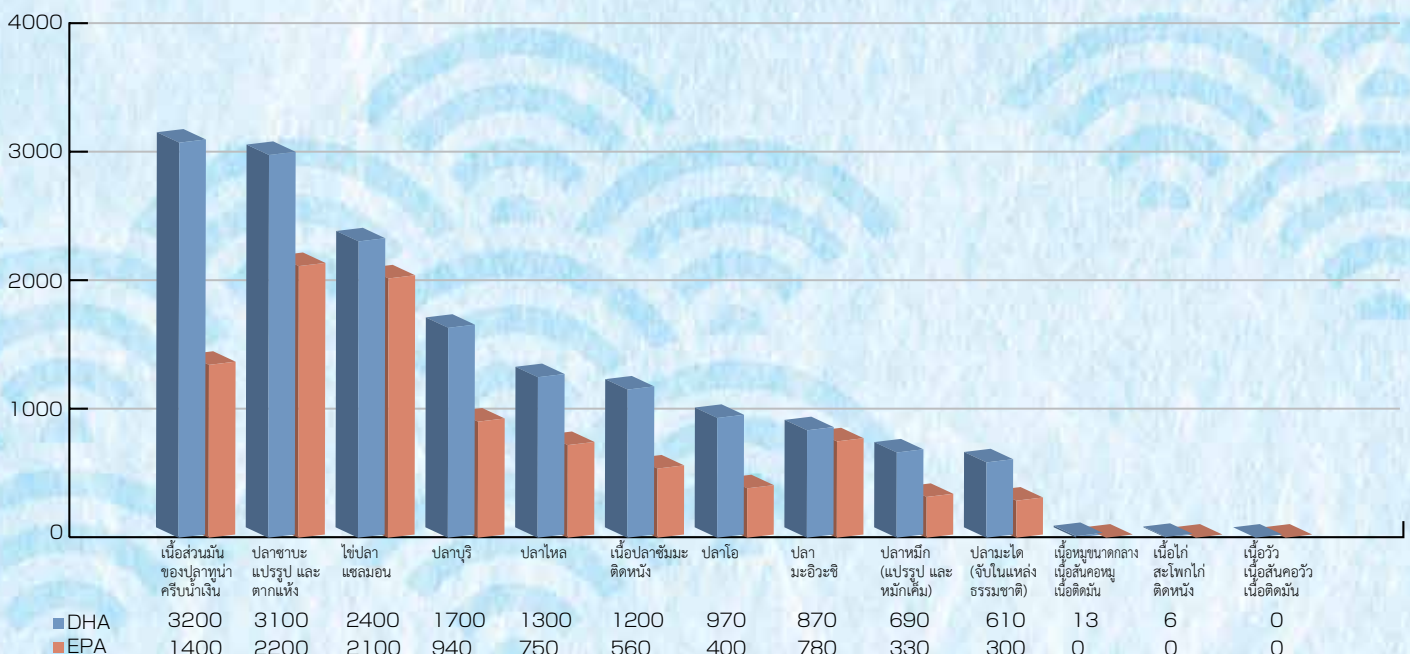
(อ้างอิงจาก White Paper on Fisheries 2018 ของ Fisheries Agency)

ประชากร 1 คน แต่ทว่าในปัจจุบัน ปลาบูริ และปลาแซลมอน กลับมีปริมาณการซื้อสูงที่สุดในปี ค.ศ. 2018 ปริมาณการซื้ออาหารทะเลสดต่อประชากร 1 คน มีปริมาณ 7,874 กรัม : คน : ปี โดยปลาแซลมอนมีปริมาณการซื้อสูงที่สุด 841 กรัม ตามด้วย ปลาทונה (มะงุโระ) 647 กรัม และ ปลาบูริ 543 กรัม

การบริโภคอาหารทะเลมีประโยชน์ต่อสุขภาพ จากการศึกษาวิจัยต่างๆพบว่า ไขมันของปลามีสาร DHA และ EPA ในปริมาณมาก ซึ่งเป็นสารอาหารที่สำคัญต่อการเจริญเติบโตของสมองในทารกและเด็ก เด็กที่ได้รับสาร DHA และ EPA ในระหว่างตั้งครรภ์จะมีระดับ IQ ที่สูงกว่าเด็กที่ไม่ได้รับสารดังกล่าว อีกทั้ง ทารกแรกเกิดที่ได้รับประทานนมผงที่มีสาร DHA ผสมอยู่ จะช่วยพัฒนาการเจริญเติบโตของจอและประสาทตา และยังช่วยเสริมสร้างพัฒนาการและระดับไอคิวของเด็ก นอกจากนี้ ยังมีคุณสมบัติอื่น เช่น ช่วยป้องกันโรคเมเร็งตับ มะเร็งตับอ่อน และเบาหวานในผู้ชาย ช่วยยับยั้งโรคอ้วน ลดความเสี่ยงที่จะโรคเกิดหัวใจและโรคหลอดเลือดหัวใจ เป็นต้น

อาหารทะเลของประเทศญี่ปุ่น มีคุณประโยชน์อย่างสูงทางด้านโภชนาการและช่วยป้องกันโรคต่างๆ การรับประทานอาหารทะเล รวมถึงสาหร่ายทะเลอย่างหลากหลาย ในปริมาณที่สมดุล จะช่วยรักษาและส่งเสริมให้สุขภาพแข็งแรง

ตัวอย่างอาหารที่มีสาร DHA และ EPA ในปริมาณสูง (ปริมาณ มก. ต่อ 100 กรัม)



(อ้างอิงจาก Standard Tables of Food Composition in Japan ของกระทรวงศึกษาธิการ วัฒนธรรม กีฬา วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี)

อาหารทะเล ตามฤดูกาล

เสน่ห์อย่างหนึ่งของประเทศญี่ปุ่น คือ การได้เพลิดเพลินไปกับฤดูกาลทั้งสี่ นอกจากสามารถสัมผัสความเปลี่ยนแปลงของฤดูกาลผ่านความรู้สึกทางกายแล้ว ยังสามารถเพลิดเพลินไปกับวัตถุดิบอาหารประจำฤดูกาลได้อีกด้วย ไม่เพียงเท่านั้น วัตถุดิบประจำฤดูกาลยังอุดมไปด้วยสารอาหารปริมาณมาก ซึ่งได้รับตามธรรมชาติอีกด้วย

ประเทศญี่ปุ่นถูกล้อมรอบไปด้วยทะเล และมีแหล่งน้ำอันอุดมสมบูรณ์ ชาวญี่ปุ่นจึงมีวิธีการปรับใช้วัตถุดิบอาหารทะเลนานาชนิดไปตามพื้นที่และฤดูกาล ยกตัวอย่างเช่น “ปลาชะวะระ” เป็นปลาประจำฤดูใบไม้ผลิ “ปลาอะยุ” เป็นปลาประจำฤดูร้อน “ปลาซิมมะ” เป็นปลาประจำฤดูใบไม้ร่วง และ “ปลาบุริ” เป็นปลาประจำฤดูหนาว เป็นต้น ปลาเหล่านี้มีไขมันดีอยู่เป็นจำนวนมาก มีรสชาติอร่อยและดีต่อสุขภาพ



ฤดูใบไม้ผลิ



ปลาชะวะระ



ปลาชะวะระ



ปลาชะวะระ



หอยตลับ

ฤดูร้อน



ปลาชะวะระ



ปลาไหลทะเล



ปลาชะวะระ



หอยเม่น

ฤดูใบไม้ร่วง



ปลาซิมมะ



ปลาซาบะ



ไข่ปลาแซลมอน



ปลาแซลมอน

ฤดูหนาว



ปลาบุริ



ปูซูไว



หอยเชลล์ญี่ปุ่น



กุ้งมังกรญี่ปุ่น

อาหารโบราณจากวัตถุดิบแห่งท้องทะเล

ในยุคสมัยเอโดะ (ค.ศ. 1600 -1868) วัตถุดิบจากท้องทะเลในอ่าวโตเกียวได้ถูกรังสรรค์ขึ้นเป็นเมนูอาหาร เช่น นิจิริซูชิ เทมปุระ ทสึคุตะนิ และปลาไหลย่างซีอิ้ว เป็นต้น ในบรรดาอาหารเหล่านั้น การถือกำเนิดของ “นิจิริซูชิ” อาหารจานด่วนของเอโดะ ได้รับความนิยมแพร่หลายไปทั่วโลกในปัจจุบัน ถือเป็นเมนูอาหารแห่งความภาคภูมิใจจากวัตถุดิบท้องทะเลเมนูหนึ่งของประเทศญี่ปุ่น

ไม่เพียงแต่กรุงโตเกียวเท่านั้นวัตถุดิบจากท้องทะเลที่หาได้ในแต่ละภูมิภาคได้ถูกนำมาปรุงเป็นเมนูอาหาร และสืบทอดมาจนถึงปัจจุบันในฐานะอาหารพื้นบ้านของแต่ละท้องถิ่น อาหารพื้นบ้านเหล่านี้ มีรสชาติที่เป็นเอกลักษณ์ แม้กระทั่งในพื้นที่ที่ไม่ติดทะเล ก็มีการนำวัตถุดิบจากท้องทะเลเข้ามา และถนอมอาหารด้วยการหมักเกลือหรือตากแห้ง จนกลายเป็นอาหารประจำท้องถิ่นและสืบทอดมาจนถึงปัจจุบัน

หม้อไฟโอชิคะรินาเบะ (จังหวัดฮอกไกโด)

เมนูอาหารหม้อไฟจากปลาแซลมอน ที่แต่เดิมรับประทานกันในหมู่ชาวประมง แล้วจึงเป็นที่แพร่หลายทั่วไปหลังจากสิ้นสุดสงคราม ชื่อของเมนูนี้มาจาก แม่น้ำโอชิคะริ ที่เป็นแหล่งประมงที่สำคัญ โดยใช้ปลาแซลมอนทั้งตัว เป็นเมนูอาหารที่สะท้อนรสชาติความอร่อยของฮอกไกโดอย่างแท้จริง



©C.O.T/a.collectionRF /amanaimages

ซูปไซอิโงะนิ (จังหวัดอาโอโมริ)

อาหารพื้นบ้าน เมืองฮะชิโนะเฮะ จังหวัดอาโอโมริ และบริเวณรอบชายฝั่งทะเลแปซิฟิก “อิโงะนิ” เป็นเมนูซูปใสที่ทำจากหอยเม่นและหอยเป่าที่จับได้ในบริเวณนี้ คำว่า “อิโงะนิ” ในภาษาญี่ปุ่นแปลว่า สตรอร์เบอร์รี่ เนื่องจากไข่หอยเม่นมีสีเหลืองอมส้ม มองคล้ายกับผลสตรอร์เบอร์รี่ป่า จึงเป็นที่มาของชื่อซูปนี้



©SOURCENEXT CORPORATION /amanaimages

ชิโมกชิคะระ (จังหวัดโทชิจ)

ในเดือนกุมภาพันธ์ตามปฏิทินโบราณมีวันฮัทชิโอะมะ ซึ่งที่จังหวัดโทชิจ มีประเพณีที่แต่ละบ้านจะนำอาหารชนิดนี้พร้อมกับข้าวเซกิชัง (ข้าวหุงผสมถั่วแดง) ห่อด้วยฟางถวายแก่เทพอินาริ เพื่อขอพรให้สมาชิกภายในครอบครัวปลอดภัยจากโรคภัยไข้เจ็บและภัยอันตราย และนำมารับประทาน ส่วนประกอบของเมนูนี้ เช่น หัวปลาแซลมอนที่เหลือจากการเฉลิมฉลองในช่วงปีใหม่ของเมือง ซึ่งเชื่อกันว่าช่วยขับไล่สิ่งชั่วร้าย อีกทั้งถั่วเหลืองสั้ถึง



การมีโชคกลาง จึงถือเป็น เมนูอาหารแห่งศรัทธาที่ช่วยขับไล่สิ่งชั่วร้าย

©SOURCENEXT CORPORATION /amanaimages

ฟุนะซูชิ (จังหวัดซังะ)

ซูชิที่ผ่านกระบวนการถนอมอาหารโดยนำปลาโนะโระบุเนะที่อยู่ในทะเลสาบบิวะ มาหมักกับข้าว กล่าวกันว่าเมนูฟุนะซูชิเป็นต้นกำเนิดของซูชิ จากนั้นซูชิจึงเปลี่ยนแปลงรูปแบบต่างๆออกไป เช่น โอชิซูชิ (ซูชิกดในพิมพ์) บะระซูชิ (ซูชิที่โรยวัตถุดิบต่างๆลงบนข้าว) นิจิริซูชิ (ซูชิที่ปั้นเป็นก้อนมีหน้าวางอยู่ด้านบน) นอกจากนี้ ในสมัยเอโดะยังคงเคยเป็นอาหารที่มอบให้แก่โชกุน ฟุนะซูชิมีรสชาติเปรี้ยวและมีกลิ่นที่เป็นเอกลักษณ์ ถ้าหากได้ลองชิมจนคุ้นเคยรับรองว่า จะต้องติดใจในรสชาติ



©R.CREATION/SEBUN PHOTO /amanaimages

มามะคะริซูชิ (จังหวัดโอคายามะ)

“ปลามามะคะริ” หรือ “ปลาซัปปะ” ปลาในวงศ์ปลาหลังเขียวมีขนาดยาวประมาณ 10 ซม. สามารถรับประทานได้ทั้งก้าง ชื่อปลามามะคะริ มาจากคำว่า “มามะ” แปลว่า “ข้าว” ในภาษาถิ่นโอคายามะ และ “คะริ” แปลว่า “ยืม” เนื่องจากปลาชนิดนี้ไม่มีรสชาติอร่อยมาก ทานกับข้าวที่บ้านไม่พอจนต้องไปขอยืมข้าวเพื่อนบ้านมาทานต่อ ในงานมงคลจะมีการตกลามามะคะริขึ้นมาทำ “มามะคะริซูชิ” เพื่อเฉลิมฉลอง



©SOURCENEXT CORPORATION /amanaimages

อาหารจากปลาปักเป้า (จังหวัดยามางุชิ)

ในสมัยโบราณ มีความเชื่อว่า ปลาปักเป้า เป็นสัตว์อัปมงคล เนื่องจากชื่อของมัน “ฟูกุ” พ้องเสียงกับคำว่า โชคร้ายในภาษาญี่ปุ่น นอกจากนี้ ในสมัยก่อน ที่เมืองคะรุทซึ ทหารจำนวนมากของโทโยะโทมิ อิเดะโยะชิ (ผู้ครองนครคนสำคัญ) โดนพิษจากปลาปักเป้า เสียชีวิตเป็นจำนวนมาก จึงมีคำสั่งห้ามรับประทานปลาปักเป้า แต่ทว่าในยุคสมัยเมจิ อิโดะ ฮิโระบุมิ (อดีตนายกรัฐมนตรี) ประทับใจในรสชาติที่อร่อยของปลาปักเป้า เมืองชิโมะโนะเซกิ จึงยกเลิกคำสั่งดังกล่าว



©ORANGE/a.collectionRF /amanaimages

อุวะจิมะไทเมะชิ (จังหวัดเอฮิเมะ)

อาหารพื้นบ้านแถบอุวะจิมะ จังหวัดเอฮิเมะ ทำจากปลาโทสดๆ ที่จับได้จากทะเลอุวะนำมาแล่เป็นชิ้น ทานคู่กับข้าวสวยร้อนๆ และ น้ำจิ้มที่มีรสชาติดั้งเดิมเป็นเอกลักษณ์ ผสมกับไข่ดิบ สาหร่ายทะเล งา ว่ากันว่า อาหารพื้นบ้านนี้ มีต้นกำเนิดมาจากทหารเรือที่ใช้ชีวิตบนเรือที่ล่องไปในทะเลอุวะ



©Shinobu Soga/a.collectionRF /amanaimages

บุริโนะอะทชีเมะชิ (จังหวัดโออิตะ)

อาหารพื้นบ้านของเมืองคะมะเอะและหมู่บ้านโยะโนะสุ ในจังหวัดโออิตะ ดั้งเดิมเป็นอาหารที่ชาวประมงรับประทานง่าย ๆ บนเรือประมง ทำจากซาซิมิปลาบุริ โดยแล่บางๆ นำไปปรุงรสด้วยโชยุ แล้ววางบนข้าวสวยร้อนๆ เดิมชาวซาบิลไป รับประทานโดยเติมน้ำชา หรือน้ำซุปลงไปในข้าวแล้วแต่ชอบ



©SOURCENEXT CORPORATION /amanaimages

พิพิธภัณฑ์สัตว์น้ำของญี่ปุ่น

พิพิธภัณฑ์สัตว์น้ำของญี่ปุ่น สถานที่เลี้ยงสิ่งมีชีวิตทั้งพืชและสัตว์ในน้ำเพื่อการศึกษาและจัดแสดง โดยมีปลาสายพันธุ์ต่างๆ เป็นหลัก มีการติดตั้งตู้ปลาสำหรับสัตว์น้ำขนาดใหญ่ เช่น วาฬ โลมา รวมถึงตู้ปลาสำหรับพืชและสัตว์น้ำขนาดเล็ก เช่น ปลาเขตร้อน เป็นต้น นอกจากนี้ยังมีการติดตั้งอุปกรณ์ต่างๆ เช่น อุปกรณ์ควบคุมอุณหภูมิ เครื่องทำความสะอาदन้และเครื่องผลิตออกซิเจนในน้ำ เป็นต้น เพื่อการจัดแสดงเหล่านี้จะเป็นประโยชน์ต่อการค้นคว้าวิจัยและการศึกษาสิ่งมีชีวิตทั้งพืชและสัตว์ในน้ำ

ในประเทศญี่ปุ่น มีสมาคมสวนสัตว์และพิพิธภัณฑ์สัตว์น้ำแห่งประเทศญี่ปุ่น (Japanese Association of Zoos and Aquariums (JAZA)) ในปัจจุบัน มีพิพิธภัณฑ์สัตว์น้ำที่ได้รับการรับรองจากสมาคมดังกล่าวประมาณ 60 กว่าแห่ง พิพิธภัณฑ์สัตว์น้ำของประเทศญี่ปุ่นแต่ละแห่งต่างมีเอกลักษณ์ที่แตกต่างกันมากมาย และมีวิธีที่จะผลิตเพลินที่แตกต่างกันออกไป วารสารจากญี่ปุ่นฉบับนี้ จึงขอแนะนำ พิพิธภัณฑ์สัตว์น้ำของประเทศญี่ปุ่นเหล่านั้นให้รู้จักกัน

พิพิธภัณฑ์สัตว์น้ำโอะกะรุ (จังหวัดฮอกไกโด)

พิพิธภัณฑ์สัตว์น้ำโอะกะรุ ในจังหวัดฮอกไกโดจัดแสดงสัตว์น้ำรวมไปถึงระบบนิเวศของปลา จำนวนมากกว่า 250 ชนิด ภายในพิพิธภัณฑ์แห่งนี้มีการจัดแสดงในรูปแบบต่างๆ ด้วยความพิถีพิถัน ทำให้สามารถรับชมสิ่งมีชีวิตในท้องทะเลที่ว่ายอยู่ด้านในตู้ปลาได้อย่างสบายๆ แต่ก็ยังสามารถสัมผัสได้ถึงความรู้สึกตื่นเต้น นอกจากนี้ ยังไม่ควรพลาดชมการแสดงของเหล่าสัตว์น้ำที่ลานแสดงโลมาและสวนสัตว์น้ำที่เลี้ยงลูกด้วยนม การแสดงความสามารถอันผาดโผนและแสนรู้ของเหล่าสัตว์น้ำ อย่างเช่น โลมา สิงโตทะเล แมวน้ำ จะทำให้คุณอมยิ้มในความน่ารักของพวกเข



© MIKI Yoshihito (<https://flic.kr/p/8rVqRp>)



© Shun (<https://flic.kr/p/2br3qQt>)

พิพิธภัณฑ์สัตว์น้ำ Maxell Aqua Park Shinagawa (กรุงโตเกียว)

พิพิธภัณฑ์สัตว์น้ำ Maxell Aqua Park Shinagawa ใช้เวลาเดินทางด้วยเท้าจากสถานีชินะกะวะ เพียง 2 นาที พิพิธภัณฑ์สัตว์น้ำที่ตั้งอยู่บริเวณใจกลางมหานครโตเกียวสามารถเพลิดเพลินไปกับการแสดงโชว์ของโลมา เอกลักษณ์ของพิพิธภัณฑ์สัตว์น้ำแห่งนี้คือการจัดแสดงสิ่งมีชีวิตในน้ำผสมผสานกับแสง สี เสียง และภาพเคลื่อนไหว โดยเฉพาะอย่างยิ่งกิจกรรมพิเศษ ซึ่งแตกต่างกันไปตามแต่ละฤดูกาลในช่วงเวลาเช้าและค่ำ ต่างได้รับความนิยมอย่างมากสำหรับการจัดแสดงหลัก คือการโชว์ความสามารถของโลมา ที่ผู้ชมสามารถมองเห็นได้โดยรอบ 360 องศา ไม่ว่าจะนั่งอยู่ในจุดใดบนอัฒจันทร์ในช่วงกลางวัน หากที่มามีคนชมจะมารวมตัวกันอย่างเนืองแน่น ในขณะที่ตอนค่ำก็สามารถเพลิดเพลินไปกับการแสดงแสงสีที่บรรยากาศสุดแสนจะโรแมนติก



© JUNKO TAKAHASHI/a.collectionRF /amanaimages



© S.R.G - msucoo93 (<https://flic.kr/p/27QNpp4>)

พิพิธภัณฑ์สัตว์น้ำโอซาก้าไคยุคัง (จังหวัดโอซาก้า)



©JNTO

พิพิธภัณฑ์สัตว์น้ำขนาดใหญ่ระดับโลก จำลองสภาพแวดล้อมทางธรรมชาติบริเวณแนวภูเขาไฟรอบมหาสมุทรแปซิฟิก ซึ่งจัดแสดงสิ่งมีชีวิตทางน้ำมากกว่า 620 ชนิด มีจำนวนมากกว่า 30,000 ตัว จัดแสดงสัตว์ทะเลในลักษณะต่างๆ อย่างน่าสนใจ เช่น ชั้นที่ 1 ในส่วน “มหาสมุทรแปซิฟิก” เป็นตู้ปลาขนาดใหญ่และได้รับความนิยมสูงสุด จัดแสดงฉลามวาฬซึ่งว่ายน้ำอยู่อย่างเงียบสงบ ถัดมาในส่วน “Aqua Gate” ตู้ปลาที่มีลักษณะเป็นอุโมงค์จัดแสดงปลาในเขตร้อน ในส่วน “แอนตาร์กติก”

จัดแสดงเพนกวิน เป็นต้น อาคารทั้งหมดของพิพิธภัณฑ์สัตว์น้ำแห่งนี้ จำลองสิ่งมีชีวิตในแถบมหาสมุทรแปซิฟิก ซึ่งเมื่อผู้เข้าเยี่ยมชมขึ้นไปจนถึงชั้น 8 แล้วขณะที่ลงมาจะสามารถมองเห็นปลาและสิ่งมีชีวิตทางทะเลหลากหลายชนิดในพื้นที่ทั้ง 10 ส่วนได้อย่างใกล้ชิด

พิพิธภัณฑ์สัตว์น้ำท่าเรือนาโกย่า (จังหวัดไอจิ)

พิพิธภัณฑ์สัตว์น้ำท่าเรือนาโกย่า สถานที่ยอดนิยมที่อยู่ในพื้นที่ของ Nagoya Port Garden Pier พิพิธภัณฑ์แห่งนี้แบ่งอาคารออกเป็นอาคารทิศใต้และอาคารทิศเหนือ อาคารทิศใต้จัดแสดงตามแนวคิด “ท้องเที่ยวในชั่วโลกใต้” จัดแสดงสิ่งมีชีวิตในน้ำพร้อมจำลองระบบนิเวศน์ โดยแบ่งพื้นที่ออกเป็น 5 ส่วน ตั้งแต่ประเทศญี่ปุ่นไปจนถึงชั่วโลกใต้ อันได้แก่ ส่วน “ทะเลญี่ปุ่น” “แกลเลอรีทะเลน้ำลึก” “ทะเลแนวปะการังสีแดง” “สัตว์น้ำของทวีปออสเตรเลีย” และ ท้ายที่สุด “ทะเลชั่วโลกใต้” สำหรับอาคารทิศเหนือจัดแสดงตามแนวคิด “การเดินทางของเหล่าโลมาเมื่อ 3,500 ล้านปีก่อน และ การกลับสู่ท้องทะเลอีกครั้งของเหล่าสัตว์น้ำ” นำเสนอวิวัฒนาการของสิ่งมีชีวิตที่พัฒนาความเฉลียวฉลาดในการปรับตัวเพื่อดำรงชีวิตในน้ำของสิ่งมีชีวิตในท้องทะเลและบรรดาวาฬที่อยู่ในโลกใบนี้ ด้วยเทคนิครูปแบบต่างๆ



©Bong Grit (<https://flic.kr/p/cDVxqU>)



©crawl_ray (<https://flic.kr/p/3bcjND>)

พิพิธภัณฑ์สัตว์น้ำชูระอุมิ (จังหวัดโอกินาวา)

“Ocean Expo Park” สถานที่ซึ่งสามารถเพลิดเพลินไปกับความงดงามของท้องทะเลโอกินาวาที่อุดมสมบูรณ์ด้วยทรัพยากรทางธรรมชาติ อีกทั้งสามารถสัมผัสกับประวัติศาสตร์และวัฒนธรรมของโอกินาวา นอกจากนี้ ยังสามารถใกล้ชิดกับเหล่าโลมาของที่นี่อีกด้วย

พิพิธภัณฑ์สัตว์น้ำชูระอุมิ เป็นหนึ่งในสถานที่ภายใน “Ocean Expo Park” ที่ได้รับความนิยมอย่างมาก พิพิธภัณฑ์สัตว์น้ำแห่งนี้ จัดแสดงสิ่งมีชีวิตใต้ท้องทะเลโอกินาวาที่เต็มไปด้วยความพิศวง

ความงดงามของเหล่าปะการังที่ถูกอบด้วยแสงประกายของดวงอาทิตย์ภายในตู้ปลา “ปะการังแห่งท้องทะเล” ซึ่งเพาะเลี้ยงและจัดแสดงปะการังมากกว่า 800 กลุ่ม นอกจากนี้ ภายในตู้ปลา “ท้องทะเลคุโรชิโอะ” ที่มีขนาดใหญ่ห้อมล้อมสามารถชม “ฉลามวาฬจินเบะ” ปลาที่มีขนาดใหญ่ที่สุดในโลกรวมถึงปลากะเบนแมนตาที่ประสบความสำเร็จในการเพาะพันธุ์เป็นครั้งแรกของโลก ยิ่งไปกว่านั้น ยังสามารถสัมผัสเรื่องราวในทุกแง่มุมของท้องทะเลโอกินาวา ผ่านการชมตู้ปลา “ทะเลน้ำลึก” ที่จัดแสดงสิ่งมีชีวิตในทะเลน้ำลึกของโอกินาวาอันน่าพิศวง



©T Y (<https://flic.kr/p/819k19>)



©Chieeee (<https://flic.kr/p/4iWYdb>)

ปลากับวัฒนธรรมญี่ปุ่น

ปลาได้รับการยอมรับและแทรกซึมอยู่ในวัฒนธรรมของประเทศญี่ปุ่น ยกตัวอย่างเช่น อาหารโอเซะจิที่รับประทานเพื่อเฉลิมฉลองเทศกาลปีใหม่ วัดอุตสึบะจากท้องทะเล เป็นสิ่งที่ขาดเสียไม่ได้ในการนำมาประกอบเป็นเมนูอาหารอย่าง “ทะทซึคุริ” ที่ทำจากปลาตัวเล็กๆ กับ “คมบุงะกิ” ที่ทำจากสาหร่ายคมบุ นอกจากนี้ ทะเล แม่น้ำ ลำธาร

ไม่ได้มอบอาหารสำหรับการดำรงชีวิตเท่านั้น แต่ยังช่วยให้มนุษย์สัมผัสกับธรรมชาติและการพักผ่อนหย่อนใจอีกด้วย ด้วยเหตุนี้ การดำรงชีวิตในแต่ละวันของชาวญี่ปุ่นจึงมีความใกล้ชิดกับสัตว์น้ำ และเข้ามาเป็นส่วนหนึ่งในพิธีกรรมต่างๆ ที่จัดขึ้นในแต่ละฤดูกาล

ปลาคาร์ป

ทุกวันที่ 5 พฤษภาคม ของทุกปี ที่ประเทศญี่ปุ่นเป็นวันเทศกาลเด็กผู้ชาย ในวันที่ครอบครัวจะเฉลิมฉลองให้ลูกชายเติบโตด้วยสุขภาพแข็งแรงสมบูรณ์และมีความสุข ในวันนี้ ครอบครัวที่มีลูกผู้ชาย จะประดับธงปลาคาร์ปขนาดใหญ่ไว้นอกตัวบ้าน ปลาคาร์ปเป็นสัญลักษณ์ของความแข็งแกร่งและความสำเร็จ จึงถูกเลือกใช้เพื่อเฉลิมฉลองในโอกาสนี้ เนื่องจากมีตำนานเล่าขานต่อกันมาว่า ปลาคาร์ปเมื่อว่ายทวนกระแสน้ำสำเร็จจะกลายเป็นมังกร



ซาจิ

“ซาจิ” ประดับอยู่บนหลังคาของปราสาทญี่ปุ่น ซาจิ คือสัตว์ในจินตนาการ มีลักษณะหัวเป็นเสือ ลำตัวเป็นปลา มีลักษณะตั้งขึ้น ปากของซาจิพ่นน้ำออกมาเพื่อดับไฟ และมีพลังในการช่วยป้องกันการเกิดไฟไหม้ อาคารจำนวนมากในประเทศญี่ปุ่นสร้างขึ้นจากไม้ จึงง่ายต่อการเกิดอัคคีภัย ด้วยเหตุนี้ อาคารที่มีความสำคัญ เช่น พระอุโบสถของวัด หรือ หอคอยของปราสาท จะประดับซาจิไว้ในฐานะสิ่งศักดิ์สิทธิ์ที่ป้องกันการเกิดอัคคีภัย ซาจิที่มีชื่อเสียง คือ ซาจิทองคำของปราสาทนาโงยา ที่มีความสูง 258 ซม. มีน้ำหนักมากถึง 1,215 ก.ก. และใช้ทองคำ 18K น้ำหนักรวม 43.4 ก.ก.



©Masahiko Satoh (<https://flic.kr/p/82KRy>)



©GYRO PHOTOGRAPHY/via collectionRF /amanaimages

ปลามะโด

ปลามะโด เป็นที่รู้จักกันมาตั้งแต่ในสมัยโบราณในฐานะปลามงคล สำหรับชาวญี่ปุ่น ปลาชนิดนี้เป็นปลาที่ขาดเสียไม่ได้ในงานมงคล เนื่องจากมีปลาไม่ก็ชนิดที่ จะอยู่ร่วมกันเป็นคู่ในพื้นที่เดียวกัน ในประเทศญี่ปุ่นจึงนิยมเสิร์ฟปลามะโดทั้งตัวในงานแต่งงาน นอกจากนี้ “เทพอะบิสุ” หนึ่งในเทพเจ้าแห่งโชคลาภทั้ง 7 ของประเทศญี่ปุ่นมีมือข้างหนึ่งจะหนีบปลามะโดไว้ข้างตัว ในปัจจุบัน เทพเจ้าองค์นี้ เป็นสัญลักษณ์ของการค้าขายรุ่งเรือง โดยแต่เดิมเป็นเทพเจ้าแห่งการประมง โดยเหล่าชาวประมงจะขอพรเพื่อขอให้จับปลาได้จำนวนมาก

การจับปลาด้วยนกกาน้ำแห้งแม่น้ำนงะระ การดำเนินชีวิตของมนุษย์ร่วมกับธรรมชาติ

แม่น้ำนงะระ แม่น้ำที่รู้จักกันดีในฐานะแม่น้ำที่ใสสะอาดของประเทศญี่ปุ่น ณ แม่น้ำแห่งนี้ มีการจับปลาด้วยนกกาน้ำ ซึ่งเป็นวิธีการจับปลาแบบโบราณของประเทศญี่ปุ่น ที่กล่าวกันว่า มีประวัติศาสตร์ที่ยาวนานกว่า 1,300 ปี

“อุโก” หรือ การจับปลาด้วยนกกาน้ำ คือ การจับปลาในแม่น้ำ ด้วยการควบคุมนกกาน้ำอย่างเชี่ยวชาญ นกกาน้ำจะใช้ชีวิตร่วมกับ “อุโซ (ชาวประมงผู้ฝึกนกกาน้ำในการจับปลา)” เพื่อสร้างความสัมพันธ์ความไว้วางใจระหว่างกัน ในระหว่างการจับปลาร่วมกัน การดำเนินชีวิตของมนุษย์ร่วมกับคุณสมบัติอันอ่อนน้อมนัยของธรรมชาติที่ข้ามผ่านกาลเวลาอย่างไม่เปลี่ยนแปลงโดยผ่านการจับปลาของนกกาน้ำแบบโบราณ

ในระหว่างวันที่ 11 พฤษภาคม – วันที่ 15 ตุลาคม ของทุกปี มีการจัดสัปดาห์จับปลาด้วยนกกาน้ำ ในฐานะภูมิปัญญาวิธีการจับปลาแบบโบราณของประเทศญี่ปุ่น ณ แม่น้ำนงะระ จังหวัดกิฟุ

ชาวประมงเลี้ยงนกกาน้ำมากกว่า 20 ตัวในลำ นกกาน้ำแต่ละตัวทำหน้าที่แตกต่างกันออกไป โดยกำหนดตามลักษณะของแต่ละตัว ในทุกวันจะมีการเลือกนกกาน้ำที่จะใช้ในการจับปลาในวันนั้นๆ โดยพิจารณาจากองค์ประกอบต่างๆ เช่น ลักษณะทางร่างกาย ลักษณะนิสัย

ของนกกาน้ำแต่ละตัว ฤดูกาล สภาพของแม่น้ำ เป็นต้น นกกาน้ำตัวที่ร่างกายไม่สมบูรณ์จะไม่ถูกเลือกใช้ หรือแม้กระทั่งนกกาน้ำตัวที่แข็งแรง แต่ถูกใช้งานบ่อยก็จะได้การหยุดพักผ่อนเช่นกัน นกกาน้ำจะถูกเลี้ยงไว้เป็นคู่ เราเรียก นกกาน้ำ 2 ตัวว่า “กะทะไร” เมื่อนกกาน้ำตัวหนึ่งจับปลาได้ คู่ของมันอีกตัวหนึ่งจะสลับเข้ามาทำหน้าที่แทน ดังนั้น การเลี้ยงนกกาน้ำจะแบ่งตามหน้าที่ที่ทำเหมือนกัน เพื่อสร้างความสัมพันธ์ระหว่างคู่ของมัน เมื่อเป็นคู่กันแล้ว นกกาน้ำแต่ละคู่จะไม่ทะเลาะกัน และยังง่ายต่อการเลี้ยงดูอีกด้วย

เมื่อเดือนมีนาคม ค.ศ. 2015 การจับปลาด้วยนกกาน้ำแห้งแม่น้ำนงะระ จังหวัดกิฟุ ได้รับการขึ้นทะเบียนให้เป็นมรดกทางวัฒนธรรมพื้นบ้านที่มีความสำคัญของชาติอันจับต้องไม่ได้ ในฐานะ “เทคนิคการจับปลาด้วยนกกาน้ำแห้งแม่น้ำนงะระ” โดยเป็นครั้งแรกที่ เทคนิคที่เกี่ยวข้องกับการเกษตรและการประมง ได้รับขึ้นทะเบียนดังกล่าว มรดกทางวัฒนธรรมพื้นบ้านอันจับต้องไม่ได้นั้นเกิดขึ้นตามลักษณะทางธรรมชาติของประเทศญี่ปุ่น แล้วสืบทอดต่อเนื่องมาจนถึงปัจจุบัน

สำหรับประเทศญี่ปุ่น มรดกที่มีความสำคัญเป็นพิเศษ จึงจะได้รับการขึ้นทะเบียนให้เป็นมรดกทางวัฒนธรรมพื้นบ้านที่มีความสำคัญของชาติอันจับต้องไม่ได้



วันแห่งท้องทะเล

ที่ประเทศญี่ปุ่น วันจันทร์ในสัปดาห์ที่สามของเดือนกรกฎาคมเป็นวันแห่งท้องทะเล (แต่เดิมเป็นวันที่ 20 กรกฎาคม) ซึ่งกำหนดขึ้นครั้งแรกในปี ค.ศ. 1996 หลังจากประกาศให้เป็นวันหยุดราชการหนึ่งปีโดยก่อนหน้านี้ในเดือนกรกฎาคม ค.ศ. 1941 ได้กำหนดวันที่ 20 กรกฎาคมให้เป็น “วันระลึกถึงท้องทะเล” เพื่อระลึกถึงการเสด็จพระราชดำเนินกลับถึงท่าเรือโยโกฮามะของสมเด็จพระจักรพรรดิเมจิ หลังเสด็จพระราชดำเนินทางภาคเหนือของประเทศญี่ปุ่น ในปี ค.ศ. 1876 แต่ทว่า ณ เวลานั้นยังไม่ได้กำหนดวันระลึกถึงท้องทะเลให้เป็นวันหยุดราชการ

ประเทศญี่ปุ่น มีลักษณะภูมิประเทศที่ล้อมรอบด้วยทะเลทั้งสี่ด้าน ตั้งแต่ในสมัยโบราณกาล ทะเลมีความเกี่ยวข้องกับประเทศญี่ปุ่นอย่างลึกซึ้งในทุกๆ ด้าน นับตั้งแต่แนวคิดวัฒนธรรมจากต่างประเทศเข้ามาเส้นทางสัญจรของผู้คนและสิ่งของ การค้าขาย รวมไปถึงการดำเนินชีวิต เป็นต้น ในปัจจุบัน ทะเลถูกนำไปใช้ประโยชน์อย่างหลากหลาย ไม่ว่าจะเป็นการปรับและพัฒนาพื้นที่ชายฝั่งทะเล รวมไปถึงความแพร่หลายของกีฬาทางน้ำ เป็นต้น ในอีกด้านหนึ่ง จากมุมมองของการรักษาสีงแวดล้อมโลก โดยเฉพาะอย่างยิ่ง บทบาทของท้องทะเลได้ถูกยกระดับให้สูงขึ้น ยกตัวอย่างเช่น การให้ความสำคัญมากขึ้นกับการป้องกันขยะและมลภาวะปนเปื้อนในท้องทะเล เป็นต้น

ด้วยเหตุนี้ ในปี ค.ศ. 1991 องค์กรที่มีความเกี่ยวข้องกับท้องทะเลหลายแห่ง ได้รวมตัวกันยื่นเรื่องให้พิจารณาวันหยุดราชการที่เกี่ยวข้องกับท้องทะเล และด้วยการสนับสนุนจากประชาชนส่วนใหญ่ หลังจากผ่านการอภิปรายในรัฐสภาอย่างต่อเนื่องหลายปี ท้ายที่สุด ได้มีการกำหนดให้วันแห่งท้องทะเล เป็นวันหยุดราชการในวันที่ 20 กรกฎาคม ค.ศ. 1995



©JNTO

จังหวัดทตโตริ



©JNTO

โอกินาวา



©JNTO

ทะเลเซโตะ จังหวัดอิโรชิมะ

การให้ความช่วยเหลือเพื่อส่งเสริมการรับมือกับปัญหาขยะพลาสติกปนเปื้อนท้องทะเลในเอเชียตะวันออกเฉียงใต้และอินเดีย

ประเทศญี่ปุ่นบริจาคเงิน 123 ล้านเยน (ประมาณ 1,100,000 ล้านดอลลาร์สหรัฐ) ให้กับโครงการสิ่งแวดล้อมแห่งสหประชาชาติ (UNEP) เพื่อแก้ไขปัญหาขยะพลาสติกปนเปื้อนท้องทะเลในภูมิภาคเอเชียตะวันออกเฉียงใต้(แม่น้ำโขง) และประเทศอินเดีย (ลุ่มแม่น้ำคงคาและมูมโบ)

ในระหว่างปี ค.ศ. 2019 จนถึง ค.ศ. 2020 UNEP สำนักงานเอเชียแปซิฟิกจะดำเนินนโยบายอย่างเป็นรูปธรรม เช่น นำเสนอนโยบายเพื่อให้ความช่วยเหลือการนำความรู้ในระบบการจัดการขยะให้เหมาะสมสำหรับแต่ละประเทศ สร้างต้นแบบเทคนิคในการสังเกตการณ์และระบุต้นทาง รวมถึงเส้นทางในการปล่อยขยะพลาสติกในภูมิภาคเอเชียตะวันออกเฉียงใต้ (แม่น้ำโขง)

ในขณะที่ทั่วโลกกำลังตระหนักถึงปัญหาขยะพลาสติกปนเปื้อนในท้องทะเลมากขึ้น จึงมีความจำเป็นอย่างเร่งด่วนในการแก้ไขปัญหาในภูมิภาคเอเชียตะวันออกเฉียงใต้และประเทศอินเดีย ซึ่งเป็นแหล่งใหญ่ในการปล่อยขยะปนเปื้อนลงในท้องทะเล ประเทศญี่ปุ่น มุ่งหวังที่จะมีส่วนร่วมเพื่อแก้ไขปัญหาขยะพลาสติกในภูมิภาคเอเชียตะวันออกเฉียง

ใต้ โดยผ่าน การนำองค์ความรู้ของประเทศญี่ปุ่นในการแก้ปัญหา รวมถึงกรอบความร่วมมือระหว่าง UNEP กับ JICA ในการให้ความช่วยเหลือในปัญหานี้อย่างต่อเนื่อง ประเทศญี่ปุ่นมุ่งหวังที่จะดำรงบทบาทผู้นำในการส่งเสริมมาตรการต่อปัญหาขยะพลาสติกปนเปื้อนในท้องทะเลทั่วโลก รวมไปถึง ประเทศเกิดใหม่ โดยตั้งเป้าหมายให้โลกปราศจากการปนเปื้อนของขยะ

นอกจากนี้ ท่านสามารถชมวิดีโอการปฏิบัติการของประเทศญี่ปุ่นเพื่อลดขยะพลาสติกในทะเลและแม่น้ำได้จากลิงค์ที่ระบุไว้ด้านล่าง



<https://www.youtube.com/watch?v=fAV3HtBJazs>



ห้องเรียนภาษาญี่ปุ่น

คำทักทายเมื่อพบกันครั้งแรก



สวัสดีทุกท่าน กลับมาพบกันอีกครั้งกับคอลัมน์ห้องเรียนภาษาญี่ปุ่น สำหรับจากญี่ปุ่นฉบับนี้จะขอแนะนำประโยคทักทายและแนะนำตัวเองแก่คนที่เพิ่งได้พบกันเป็นครั้งแรก ในภาษาไทยโดยปกติเมื่อพบใครเป็นครั้งแรกเราจะใช้คำทักทายทั่วไปตามด้วยการแนะนำตัว แต่ในภาษาญี่ปุ่นจะมีรูปแบบประโยคเฉพาะที่ใช้ในการทักทายและแนะนำตัวกับคนที่เพิ่งพบกันเป็นครั้งแรก แน่นอนว่าวิธีการพูดในสถานการณ์ที่ว่านี้ก็มีหลากหลาย สำหรับฉบับนี้เราจะมาดูประโยคที่นิยมใช้กันโดยทั่วไป

อะจิเมะมะชิเตะ はじめまして

หมายถึง ยินดีที่ได้พบกันเป็นครั้งแรก เมื่อพบใครเป็นครั้งแรกมักนิยมเริ่มทักทายด้วยประโยคนี้ แล้วตามด้วยการแนะนำตัวเอง คำว่า “อะจิเมะ” หมายถึงครั้งแรก เดิมทีแล้วประโยคนี้หมายถึงการบอกให้ทราบว่าเราต่างพบกันเป็นครั้งแรกซึ่งไม่มีความหมายในเชิงทักทาย บางครั้งก็ยังใช้ประโยคนี้ร่วมกับคำทักทายอื่นอย่าง คนนิชิวะ เป็นต้น แต่ภาษาญี่ปุ่นในปัจจุบันมีการใช้ประโยคนี้แทนการทักทายจนเป็นรูปแบบเฉพาะไปแล้ว จึงสามารถใช้ประโยคนี้ตามด้วยการแนะนำตัวเองได้เลย

วะตะชิ วะ...โกะ โมชิมะสุ (私は○○○とうします)

แปลว่า ฉันชื่อ... เป็นประโยคแนะนำตัวโดยใส่ชื่อตัวเองลงใน... คำว่า “วะตะชิ” หมายถึง ฉัน ส่วน “วะ” เป็นคำช่วยที่ใช้บอกหัวเรื่อง และ “โมชิมะสุ” ที่ท้ายประโยคหมายถึงการบอกกล่าวโดยรวมแล้วคือการบอกว่าเราถูกเรียกด้วยชื่ออะไรนั่นเอง เราอาจจะพูดประโยคนี้ให้ง่ายขึ้นโดยตัดภาคประธานคือ “วะตะชิวะ” ออก หรือเปลี่ยน “โกะ โมชิมะสุ” เป็นคำจบประโยคอย่างง่ายคือ “เดะสุ” แทนก็ได้ แต่ควรระวังเพราะจะทำให้ประโยคสุภาพน้อยลง

โยะโระชิก โอะเนะงะชิมะสุ (よろしくおねがいます)

เป็นประโยคปิดท้ายหลังจากแนะนำตัว แปลว่า ขอฝากเนื้อฝากตัวด้วย โดยปกติแล้วเป็นประโยคที่ใช้ในการขอหรือฝากให้อีกฝ่ายช่วยทำอะไรบางอย่าง แต่ในกรณีที่ใช้ตามประโยคแนะนำตัว จะหมายถึงการขอฝากฝังตนเองและอยากให้อีกฝ่ายคบหากับตนเองด้วยดีต่อไป สามารถเติมคำว่า “โดโชะ” ที่ข้างหน้าประโยคเพื่อให้สุภาพยิ่งขึ้น



โกะชิระโกะโส โยะโระชิก โอะเนะงะชิมะสุ (こちらこそ、よろしくお願います)

มีลักษณะเหมือนกับ “โยะโระชิก โอะเนะงะชิมะสุ” เป็นประโยคตอบรับเมื่อได้รับคำกล่าวหาว่า “โยะโระชิก โอะเนะงะชิมะสุ” จากอีกฝ่าย เพื่อแสดงความรู้สึกของตัวเราเองให้อีกฝ่ายทราบว่าต้องการคบหาสมาคมกับฝ่ายตรงข้ามด้วยเช่นกัน





ข่าวสถานเอกอัครราชทูตญี่ปุ่น

News from Embassy of Japan

เอกอัครราชทูต นะซึดะ คะสุยะ เข้าเยี่ยมคารวะนายกรัฐมนตรี พลเอก ประยุทธ์ จันทร์โอชา

เมื่อวันที่ 23 เมษายน ๒๕๖๓ นาย นะซึดะ คะสุยะ เอกอัครราชทูต
วิสามัญผู้มิอำนาจเต็มแห่งญี่ปุ่น ประจำราชอาณาจักรไทย ได้เข้าเยี่ยม
คารวะ ๒๕๖๓ พลเอก ประยุทธ์ จันทร์โอชา ที่ทำเนียบรัฐบาล

เอกอัครราชทูต นะซึดะ ได้สนทนากับ ๒๕๖๓ พลเอก ประยุทธ์ ถึง
ข้อความจาก ๒๕๖๓ อาเบะ ชิโนบุ นายกรัฐมนตรีแห่งญี่ปุ่น ในโอกาสการ
ประชุมสุดยอดอาเซียนบวกสาม สมัยพิเศษ ว่าด้วยโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา
2019 (โควิด-19) ผ่านระบบการประชุมทางไกล ในวันที่ 14 เมษายน และ
ย้ำว่าญี่ปุ่นจะให้การสนับสนุนแก่อาเซียน
ใน 3 ด้าน ดังนี้

1. การเสริมสร้างความสามารถในการ
รับมือกับการแพร่ระบาด
2. การจัดตั้งศูนย์รับมือการแพร่ระบาด
3. การฟื้นฟูความแข็งแกร่งทาง
เศรษฐกิจของอาเซียน

๒๕๖๓ พลเอก ประยุทธ์ กล่าวแสดง
ความขอบคุณการสนับสนุนของญี่ปุ่น
และกล่าวว่าเมื่อประเมินจากความช่วย
เหลือซึ่งกันและกันในด้านการรับมือการ
แพร่ระบาดของโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา
2019 (โควิด-19) แล้ว จากนั้น ความร่วม
มือระหว่างประเทศไทยและประเทศ
ญี่ปุ่นจะแน่นแฟ้นยิ่งขึ้นไป



เอกอัครราชทูต นะซึดะ คะสุยะ เข้าเยี่ยม คารวะ นายชวน หลีกภัย ประธานรัฐสภา และประธานสภาผู้แทนราษฎร

เมื่อวันที่ 13 พฤษภาคม ๒๕๖๓ นาย นะซึดะ คะสุยะ เอกอัครราชทูต
วิสามัญผู้มิอำนาจเต็มแห่งญี่ปุ่น ประจำราชอาณาจักรไทย เข้าเยี่ยมคารวะ
๒๕๖๓ นายชวน หลีกภัย ประธานรัฐสภาและประธานสภาผู้แทนราษฎร ที่
อาคารรัฐสภา

๒๕๖๓ นาย นะซึดะ ได้เน้นย้ำถึงความสำคัญของความร่วมมือระหว่าง
ญี่ปุ่นและไทยในการรับมือเชื้อไวรัสโคโรนาสายพันธุ์ใหม่ 2019 และการ
สนับสนุนของญี่ปุ่นในด้านการแพทย์และเทคโนโลยี การก่อตั้งศูนย์รับมือ
โรคไวรัสโคโรนาสายพันธุ์ใหม่ 2019 ในกลุ่มประเทศอาเซียน เพื่อเสริมสร้าง
ความเข้มแข็งทางเศรษฐกิจให้แก่ประเทศไทยและกลุ่มประเทศอาเซียน

๒๕๖๓ นายชวน หลีกภัย ได้กล่าวถึงสายสัมพันธ์อันดีของทั้งสอง
ประเทศ โดยเฉพาะในด้านการแลกเปลี่ยนระหว่างรัฐสภาของไทยและญี่ปุ่น
และได้กล่าวขอบคุณการสนับสนุนของญี่ปุ่นในด้านการรับมือโรคติดเชื้อ
ไวรัสโคโรนาสายพันธุ์ใหม่ 2019 และแสดงความคาดหวังถึงความร่วมมือ
ของทั้งสองประเทศ



เอกอัครราชทูตนะซิดะ เข้าเยี่ยมคารวะ นาย ดอน ปรมัตถ์วินัย รัฐมนตรีว่าการกระทรวงการต่างประเทศ

เมื่อวันที่ 20 พฤษภาคม ๒๐๒๐ นายนะซิดะ คะสุยะ เอกอัครราชทูตวิสามัญผู้มีส่วนเพิ่มแห่งญี่ปุ่นประจำราชอาณาจักรไทย เข้าเยี่ยมคารวะ ๒๐๒๐ นายดอน ปรมัตถ์วินัย รัฐมนตรีว่าการกระทรวงการต่างประเทศ ที่กระทรวงการต่างประเทศ

ประการแรก เอกอัครราชทูตนะซิดะ ได้ชื่นชมการรับมือการแพร่ระบาดของโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 ของรัฐบาลไทย และกล่าวแสดงความขอบคุณในด้านการเผยแพร่ข้อมูลข่าวสารที่มีความโปร่งใสและความร่วมมือของรัฐบาลไทยในการอพยพพลเมืองชาวญี่ปุ่นจากต่างประเทศ

จากนั้น เอกอัครราชทูตนะซิดะ ได้ชี้แจงถึงความร่วมมือหลังจากการแก้ไขปัญหาโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 เช่น การก่อตั้งศูนย์โรคติดเชื้ออาเซียน ความร่วมมือด้านเวชภัณฑ์ และการสนับสนุนทางการเงิน และ ๒๐๒๐ นายดอน ปรมัตถ์วินัย ได้กล่าวแสดงความคาดหวังถึงความร่วมมืออย่างกว้างขวางกับญี่ปุ่นในการพัฒนาวัคซีนร่วมกัน

สุดท้าย เอกอัครราชทูตนะซิดะ ได้กล่าวแสดงความคาดหวังว่ารัฐบาลไทยจะสามารถผ่อนปรนการจำกัดการเข้าเมืองซึ่งเป็นอุปสรรคในการดำเนินงานของธุรกิจญี่ปุ่นอย่างรวดเร็วที่สุดเท่าที่จะทำได้ เพื่อการฟื้นฟูเศรษฐกิจของทั้งสองประเทศ



เอกอัครราชทูตนะซิดะ เข้าเยี่ยมคารวะ ๒๐๒๐ นายอิทธิพล คุณปลื้ม รัฐมนตรีว่าการกระทรวงวัฒนธรรม

วันที่ 13 พฤษภาคม พ.ศ. 2563 เวลา 13.30 น. ๒๐๒๐ นายนะซิดะ คะสุยะ เอกอัครราชทูตวิสามัญผู้มีส่วนเพิ่มแห่งญี่ปุ่นประจำราชอาณาจักรไทย เข้าเยี่ยมคารวะ ๒๐๒๐ นายอิทธิพล คุณปลื้ม รัฐมนตรีว่าการกระทรวงวัฒนธรรม พร้อมทั้งหารือเรื่องความร่วมมือและการสนับสนุนกิจกรรมแลกเปลี่ยนวัฒนธรรมของสองประเทศผ่านหน่วยงานของกระทรวงวัฒนธรรม และแนวทางการทำงานด้านวัฒนธรรมภายใต้สถานการณ์การแพร่ระบาดและผลกระทบจากโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 (COVID-19) โดยมี นายโคบายาชิ ชิงเกิ ที่ปรึกษาสถานเอกอัครราชทูตญี่ปุ่น นายปรเมศวร์ งามพิเชษฐ์ ผู้ช่วยรัฐมนตรีประจำ

กระทรวงวัฒนธรรม นางประนอม คลังทอง ผู้ตรวจราชการกระทรวงวัฒนธรรม นายประทีป เพ็งตะโก อธิบดีกรมศิลปากร ผู้บริหารกระทรวงวัฒนธรรม ผู้แทนสถานเอกอัครราชทูตญี่ปุ่นประจำประเทศไทย และผู้แทนหน่วยงานที่เกี่ยวข้อง เข้าร่วมหารือ ณ ห้องรับรอง ชั้น 7 อาคารวัฒนธรรมวิศิษฐ์ กระทรวงวัฒนธรรม



JENESYS2019 Environmental Technology Exchange for 4 Mekong Countries (Thailand, Laos, Cambodia, Vietnam)

สถานเอกอัครราชทูตญี่ปุ่นประจำประเทศไทยได้รับความร่วมมือจากกรมกิจการเด็กและเยาวชน กระทรวงพัฒนาสังคมและความมั่นคงของมนุษย์ ในการคัดเลือกข้าราชการซึ่งทำงานเกี่ยวข้องกับสาขาเทคโนโลยีสิ่งแวดล้อม จำนวน 5 คน ผู้มีอายุต่ำกว่า 35 ปี จากประเทศไทยเพื่อเดินทางเยือนประเทศญี่ปุ่น ระหว่างวันที่ 4 ถึง 12 กุมภาพันธ์ พ.ศ.2563 พร้อมกับผู้แทนจากประเทศลาว กัมพูชา และเวียดนามจำนวนทั้งหมด 20 คน ภายใต้โครงการ JENESYS2019 หัวข้อ Environmental Technology Exchange for 4 Mekong Countries โดยร่วมทำกิจกรรม ณ กรุงโตเกียว จังหวัดคานะงะวะ และจังหวัดโทโยมะ อันได้แก่ การเข้าร่วมฟัง

เลคเชอร์ ทำกิจกรรมแลกเปลี่ยน ณ มหาวิทยาลัย และสถาบันที่เกี่ยวข้องในสาขาเทคโนโลยีสิ่งแวดล้อม เพื่อทำความเข้าใจเกี่ยวกับประเทศญี่ปุ่นอย่างลึกซึ้ง พร้อมทั้งสัมผัสวัฒนธรรม เสน่ห์ของประเทศญี่ปุ่นอย่างใกล้ชิด ผ่านการทัศนศึกษาตามสถานที่ต่างๆในแต่ละจังหวัดและการพักอาศัยกับโฮสต์แฟมิลี เป็นต้น โดยเยาวชนผู้เป็นอนาคตจาก 4 ประเทศลุ่มน้ำโขงทั้งสี่ประเทศ จะได้ทำความเข้าใจเกี่ยวกับวัฒนธรรมของประเทศญี่ปุ่น และเพิ่มพูนความรู้ตามหัวข้อดังกล่าว จากการเข้าร่วมโครงการ และนำประสบการณ์ที่ได้รับไปเผยแพร่ต่อไปหลังจากกลับมายังประเทศของตนต่อไป



JENESYS2019 Japan-ASEAN Students Conference

คณะนักศึกษามหาวิทยาลัยจำนวน 129 คน จากกลุ่มประเทศอาเซียน ได้แก่ บรูไน, กัมพูชา, อินโดนีเซีย, ลาว, มาเลเซีย, เมียนมาร์, ฟิลิปปินส์, สิงคโปร์, ไทย, เวียดนาม และติมอร์-เลสเต เข้าร่วมโครงการ JENESYS2019 หัวข้อ Japan-ASEAN Students Conference ณ กรุงโตเกียว จังหวัดเกียวโต โอจิโซซาก้า และมียาจิ ของประเทศญี่ปุ่น ระหว่างวันที่ 9 ถึง 18 กุมภาพันธ์ พ.ศ. 2563 อันเป็นส่วนหนึ่งของโครงการ Japan's Friendship Ties Program โดยกระทรวงการต่างประเทศ

นักศึกษาจากประเทศที่เข้าร่วมโครงการรวมไปถึงนักศึกษาจากประเทศญี่ปุ่นได้ร่วมกันทำกิจกรรม ภายใต้หัวข้อใหญ่ “เยาวชนในเอเชียตะวันออกเฉียงใต้จะสามารถทำอะไรได้บ้างเพื่อสันติภาพและความมั่นคง”

อันถูกแบ่งกลุ่มเป็นกลุ่มหัวข้อย่อยต่างๆ 5 สาขา ได้แก่ “ภาวะนักท่องเที่ยวล้นเมืองและการพัฒนาการท่องเที่ยวอย่างยั่งยืน”, “แรงงานต่างชาติ”, “คุณภาพการศึกษา”, “อาหารเสีย” และ “ความตระหนักรู้ในการบรรเทาสาธารณภัย” เช่น การเข้าฟังการบรรยาย การทัศนศึกษาตามสถานที่ต่างๆ การทำเวิร์คชอปตามหัวข้อย่อยดังกล่าว เป็นต้น นอกจากนี้ เยาวชนยังได้ทำความเข้าใจระหว่างกัน สร้างเครือข่ายที่สามารถร่วมกันขับเคลื่อนการแก้ปัญหาในแต่ละหัวข้ออันมีจุดมุ่งหมายร่วมกันเพื่อการนำไปปฏิบัติจริง รวมถึงเยาวชนยังได้เรียนรู้และสัมผัสวัฒนธรรมประเพณี เสน่ห์ต่างๆ ของประเทศญี่ปุ่นอย่างใกล้ชิดด้วยตนเอง





©SOURCENEXT CORPORATION /amanaimages

ประลองฝีมือทำอาหารญี่ปุ่น



"หัวปลากะพง ต้มซีอิ๊ว"

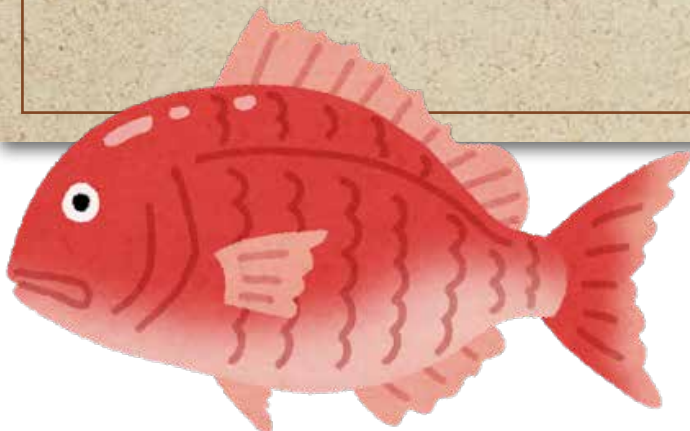
หนังและไขในก้างปลาที่มีในหัวปลานั้นอุดมไปด้วยคอลลาเจนซึ่งช่วยเสริมสร้างคอลลาเจนในอวัยวะส่วนต่างๆ เช่น กล้ามเนื้อ กระดูก ข้อต่อ และ เส้นผม เป็นต้น ในครั้งนี้ วารสารจากญี่ปุ่น ขอแนะนำวิธีการทำ "หัวปลากะพงต้มซีอิ๊ว" ที่มีรสชาติแสนอร่อย ที่ทำจากหัวปลากะพงต้มปรุงรสตามเคียงกับโกโบ

วัตถุดิบสำหรับ 2 คน

หัวปลากะพง 1 หัว
โกโบ 20 ซม.
ขิง 3 แง่ง

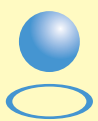
เครื่องปรุงรส

สาเกสำหรับปรุงอาหาร 120 มล.
น้ำเปล่า 160 มล.
มิริน 4 ช้อนโต๊ะ
น้ำตาล 3 ช้อนโต๊ะ
โชยุ 3 ช้อนโต๊ะ



1. หั่นโกโบยาวขนาด 3 ซม. จากนั้นหั่นครึ่งตามแนวยาว แช่ไว้ในน้ำประมาณ 10 นาที
2. ต้มน้ำในหม้อจนเดือด ลวกหัวปลากะพงในน้ำร้อน นำขึ้นจากน้ำและใช้มือขูดเกล็ดและเลือดของปลาออก

3. ใช้กระชากเหล็ก เติมสาเกสำหรับปรุงอาหารและน้ำเปล่าต้มจนเดือด จากนั้นนำโกโบที่แช่น้ำไว้กับหัวปลาที่ลวกไว้ใส่ลงในหม้อต้มจนปิดฝาแล้วต้มทิ้งไว้ประมาณ 5 นาที หากในระหว่างต้มมีฟองอากาศให้ตักเอาฟองอากาศออก
4. เติมน้ำตาลและมิรินอย่างละ 3 ช้อนโต๊ะลงไป ในหม้อ ปิดฝา แล้วต้มทิ้งไว้อีกประมาณ 10 นาที
5. เติมโชยุลงไป ในหม้อ จากนั้นต้มต่อไปจนปริมาณน้ำในหม้อลดลงเหลือประมาณ 1 ใน 3 ส่วน ท้ายที่สุด เติมนิรินที่เหลืออีก 1 ช้อนโต๊ะลงไป ต้มไปอีกลักพักเป็นอันเสร็จ



สำนักข่าวสารญี่ปุ่น
สถานเอกอัครราชทูตญี่ปุ่นประจำประเทศไทย

177 ถนนวิทย์ แขวงลุมพินี เขตปทุมวัน กรุงเทพฯ 10330
TEL: 0-2696-3004, 0-2207-8504 FAX: 0-2207-8512
<http://www.th.emb-japan.go.jp/th/>



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