

จากญี่ปุ่น

ฉบับที่ 2/2561

ฤดูร้อนของ ประเทศญี่ปุ่น



อ่านวารสารจากญี่ปุ่นย้อนหลังโดยผ่าน QR Code

ท่านสามารถอ่านวารสารจากญี่ปุ่นในรูปแบบไฟล์ PDF โดยผ่าน QR Code เพียงสแกน QR Code ด้วยกล้องของโทรศัพท์มือถือเพื่อเชื่อมต่อไปยังเว็บไซต์ของสถานเอกอัครราชทูตญี่ปุ่น ท่านก็สามารถเพลิดเพลินกับวารสารจากญี่ปุ่นฉบับใหม่ล่าสุด พร้อมทั้งฉบับย้อนหลังใน 1 ปี

ฤดูร้อนของประเทศญี่ปุ่น



ประเทศญี่ปุ่นมีสี่ฤดูกาล ประกอบไปด้วย ฤดูใบไม้ผลิ ฤดูร้อน ฤดูใบไม้ร่วง และฤดูหนาว สำหรับฤดูร้อนจะเริ่มต้นตั้งแต่เดือนมิถุนายน จนถึงเดือนสิงหาคม ฤดูร้อนในประเทศญี่ปุ่นไม่เพียงแต่แสงแดดที่ร้อนแรง และอุณหภูมิที่เพิ่มสูงขึ้นเพียงเท่านั้น แต่ยังมียกระดับความชื้นที่สูงขึ้นด้วย ช่วงเปลี่ยนผ่านจากฤดูใบไม้ผลิเพื่อเข้าสู่ฤดูร้อน ระหว่างต้นเดือนมิถุนายนไปจนถึงกลางเดือนกรกฎาคม ทวีตทั้งประเทศญี่ปุ่นจะเข้าสู่ฤดูฝน (ในภาษาญี่ปุ่นเรียกว่า “ทซึยุ”) ช่วงเวลาดังกล่าวมีปริมาณน้ำฝนในระดับสูงในแต่ละวันท้องฟ้าเต็มไปด้วยก้อนเมฆที่มีดกครึ้ม ทั้งอุณหภูมิและระดับความชื้นยังคงเพิ่มสูงขึ้นอย่างต่อเนื่อง

อย่างไรก็ตาม ฤดูฝนในช่วงต้นฤดูร้อนก็มีข้อดีอยู่มากมาย น้ำฝนเป็นแหล่งน้ำที่สำคัญยิ่งสำหรับอุปโภคและบริโภค ช่วยให้พืชพันธุ์ไม้เจริญเติบโต ถ้าหากในช่วงฤดูฝน ฝนไม่ตกในปริมาณที่เพียงพอ จะเกิดวิกฤติการณ์ขาดแคลนน้ำในช่วงกลางฤดูร้อน นอกจากนี้ เชื้อยีสต์ ซึ่งมีความสำคัญอย่างยิ่งต่อการผลิตอาหารต่างๆ เช่น โซยุ มิโซะ และเหล้าสาเก เป็นต้น สามารถเติบโตได้เป็นอย่างดีในสภาพอากาศที่มีความชื้นสูง

เมื่อฤดูร้อนมาถึง ชาวญี่ปุ่นมีวิธีการผ่อนคลายต่ออากาศที่ร้อนอบอ้าว ในแบบฉบับของชาวญี่ปุ่น ความเพลิดเพลินจากการนั่งฟังเสียงของกระดิ่งลม (“ฟูริ”) ที่ส่งเสียงดังไปตามลมที่พัดผ่าน มองดูปลาทองที่ว่ายวนอยู่ในโถกระຈักกับประกายสะท้อนของละอองน้ำบนผืนหญ้าในสวน มนุษย์รู้จักปรับตัวให้เข้ากับสภาพภูมิอากาศ ด้วยประเพณีและภูมิปัญญาสืบทอดมาแต่โบราณ เช่น เวลาสวมใส่ “ชุดยูกาตะ” ชุดที่ทำจากผ้าฝ้ายไม่มีซับใน และสวมรองเท้าเกียะแบบญี่ปุ่น (เรียกว่า “เกะตะ”) เมื่อเวลาออกไปข้างนอก ทำให้รู้สึกเย็นสบาย นอกจากนี้ เวลากลางคืนของเดือนมิถุนายน ในชนบทของญี่ปุ่น ยังมีหิ่งห้อยให้ชมและจับได้อย่างสมบูรณ์

ในช่วงกลางฤดูร้อน ท้องฟ้าจะถูกแต่งแต้มให้มีสีสันที่สวยงามจากแสงของดอกไม้ไฟ ชาวญี่ปุ่นเริ่มต้นเพลิดเพลินกับเทศกาลดอกไม้ไฟมาตั้งแต่ในยุคสมัยเอโดะ (ค.ศ. 1600-1868) ในปัจจุบัน ในทุกพื้นที่ทั่วทั้งประเทศญี่ปุ่น มีงานเทศกาลดอกไม้ไฟ ซึ่งแต่ละแห่งก็พยายามปรับแต่งงานในพื้นที่ของตนให้มีความแตกต่างจากที่อื่นเพื่อดึงดูดความสนใจจากผู้ชม



พืชพันธุ์อาหารในฤดูร้อน

ในแต่ละฤดูกาลพืชพันธุ์อาหารแต่ละชนิดจะมีรสชาติอร่อยและอุดมไปด้วยสารอาหารที่แตกต่างกัน “ฤดูกาล” ในที่นี้แตกต่างจากช่วงเวลาเวลาที่พืชผักผลไม้รวมไปถึงปลาเจริญเติบโตออกลูกออกผลจำนวนมากมาตามธรรมชาติ แต่หมายถึง ช่วงเวลาที่พืชพันธุ์อาหารต่างๆมีรสชาติอร่อยที่สุด

และยังอุดมไปด้วยสารอาหารที่อุดมสมบูรณ์ อาหารต่างๆ เช่น พืชผักผลไม้และปลาแต่ละชนิดต่างมีช่วงเวลาที่รสชาติอร่อยที่สุดแตกต่างกันไป ในครั้งนี้จะขอแนะนำพืชพันธุ์อาหารในฤดูร้อนของญี่ปุ่น



ดอกไม้ในฤดูร้อน

ที่ประเทศญี่ปุ่นสามารถเพลิดเพลินไปกับกลิ่นหอมของดอกไม้มานานานชนิดในแต่ละฤดูกาลได้ทั้ง 4 ฤดูกาล โดยเฉพาะอย่างยิ่ง ดอกไม้ที่ผลิดอกบานในฤดูร้อน มีหลากหลายชนิดและมีความสวยงามแตกต่างกัน ในครั้งนี้จะขอแนะนำดอกไม้ในฤดูร้อนของญี่ปุ่น

ดอกอะจิไซ (Hydrangea)

หากกล่าวถึงดอกไม้ในฤดูฝนของประเทศญี่ปุ่น จะต้องนึกถึง “ดอกอะจิไซ หรือ ดอกไฮเดรนเยีย” ภาพของดอกอะจิไซที่เบ่งบานกลางสายฝน เป็นภาพที่สะท้อนถึงทัศนียภาพในฤดูฝนของญี่ปุ่น



© JNTO

ดอกลาเวนเดอร์

ดอกลาเวนเดอร์ที่มีสีม่วงสดและกลิ่นหอมอันมีเสน่ห์สร้างความสดชื่น ตั้งแต่ช่วงฤดูฝนจนถึงฤดูร้อน เป็นช่วงที่ดอกลาเวนเดอร์มีความสวยงามที่สุด โดยเฉพาะอย่างยิ่ง ในเมืองฟูระโนะ ซึ่งอยู่บริเวณใจกลางของฮอกไกโด เป็นจุดชมวิวยอดนิยมของดอกลาเวนเดอร์ที่มีชื่อเสียง



© JNTO

ดอกผักบุ้งฝรั่ง (Morning Glory)

ดอกผักบุ้งฝรั่ง ที่ผลิดอกในช่วงฤดูร้อนของประเทศญี่ปุ่น ลำต้นทอดเลื้อยผ่านหน้าบ้านและกำแพงสวน คือดอกไม้ประจำฤดูร้อนของประเทศญี่ปุ่น ในช่วงปลายศตวรรษที่ 19 ชาวสวนที่มีความเชี่ยวชาญแต่ละคน ได้จัดแสดงดอกผักบุ้งฝรั่งที่มีลักษณะต่าง ๆ นานา ซึ่งแปลกตาจากทั่วไปภายในใจกลางกรุงโตเกียว การประชันดังกล่าวได้ดึงดูดความสนใจจากผู้คน และได้กลายเป็นการจัดงานแสดงดอกผักบุ้งฝรั่งขึ้น ณ วัดชินเกนจิ ในระหว่างวันที่ 6 – 8 กรกฎาคม ทุกปี มีร้านค้ามากกว่า 20,000 ร้าน วางขายดอกผักบุ้งฝรั่งที่มีความงดงามภายในงานนี้



© JNTO

ดอกทานตะวัน

หากพูดถึงฤดูร้อน ก็คงนึกถึง ดอกทานตะวันขนาดใหญ่ที่มีสีเหลืองสดใส เบ่งบานทนทานต่อแสงแดดอันร้อนแรงของพระอาทิตย์ เมื่อได้มองเห็นทำให้รู้สึกถึงความเข้มแข็งขึ้นในจิตใจ



© JNTO

ทรงกระบอก อีกทั้งลูกดินปืน ซึ่งเรียกว่า “ดวงดาว” ที่บรรจุก็มีลักษณะที่แตกต่างจากญี่ปุ่น นอกจากนี้การใช้ส่วนผสมในดินปืนเพียงสีเดียว ทำให้สีสันของดอกไม้ไฟมีเพียงสีเดียว ในขณะที่ดอกไม้ไฟของญี่ปุ่น มีความสวยงามถูกจุดแล้วกระจายเป็นรัศมีวงกลม แม้ขยายออกจนมีขนาดใหญ่ มีสีสันสลับซับซ้อน อีกทั้งยังเปลี่ยนแปลงสีสันได้ จึงทำให้ดอกไม้ไฟของญี่ปุ่นแตกต่างจากดอกไม้ไฟของประเทศอื่นๆ

งานเทศกาลดอกไม้ไฟ

งานเทศกาลดอกไม้ไฟที่จัดขึ้นในแต่ละท้องถิ่นทั่วทั้งประเทศญี่ปุ่น ช่วยแต่งแต้มสีสันอันสดใสของท้องฟ้าในฤดูร้อน เนื่องจากการจัดเทศกาลดอกไม้ไฟในทุกท้องถิ่น จนอาจกล่าวได้ว่า เทคนิคการทำดอกไม้ไฟของญี่ปุ่น ถือเป็นหนึ่งในโลก ภูมิปัญญาเหล่านี้ได้ถือกำเนิดขึ้นตั้งแต่ในยุคสมัยเอโดะ (ค.ศ. 1600-1868) และสืบทอดต่อมาอีกหลายยุคหลายสมัย ในปัจจุบัน มีการจุดดอกไม้ไฟด้วยการใช้เครื่องคอมพิวเตอร์ในการควบคุมมากขึ้น ซึ่งมีความแม่นยำและช่วยเพิ่มความสวยงามในการรับชม

ในบรรดางานเทศกาลดอกไม้ไฟที่มีอยู่ทั่วประเทศ ในวันเสาร์สัปดาห์สุดท้ายของเดือนกรกฎาคม มีการจัดงานเทศกาลดอกไม้ไฟแม่น้ำซุมิดะขึ้นในย่านชิโตะมะจิ กรุงโตเกียว งานเทศกาลดอกไม้ไฟนี้จัดสืบทอดต่อเนื่องมาตั้งแต่ในศตวรรษที่ 18 และกลายเป็นทัศนียภาพประจำฤดูร้อนของญี่ปุ่น



©haruhiko/a.collectionRF /amanaimages

ดอกไม้ไฟแบบเตะสัทชิชะนะบิ

ในแต่ละท้องถิ่นทั่วทั้งประเทศญี่ปุ่น มีดอกไม้ไฟหลากหลายชนิดที่สืบทอดมาตั้งแต่ในสมัยโบราณ หนึ่งในนั้น “เตะสัทชิชะนะบิ” ดอกไม้ไฟที่สืบทอดมาจากจังหวัดมิคะวะ (ปัจจุบันคือ จังหวัดไอจิ) เป็นดอกไม้ไฟชนิดหนึ่งที่มีชื่อเสียงมากในประเทศญี่ปุ่น

ดอกไม้ไฟแบบ “เตะสัทชิชะนะบิ” มีลักษณะ เป็นกระบอกไม้ไผ่ที่มีความยาวประมาณ 1 เมตร บรรจุด้วยดินปืน จากนั้นจุดดอกไม้ไฟ โดยในมือยังถือกระบอกไม้ไผ่ไว้ กล่าวกันว่า ดอกไม้ไฟชนิดนี้เป็นดอกไม้ไฟชนิด

หนึ่งที่โชกุนโทคุงะวะ อิเอะยะสุ ได้รับชมในการชมดอกไม้ไฟเมื่อปี ค.ศ. 1613

ในปัจจุบัน สามารถรับชมดอกไม้ไฟแบบ “เตะสัทชิชะนะบิ” ได้ในเทศกาลดอกไม้ไฟที่มีชื่อเสียงเช่น “เทศกาลดอกไม้ไฟโอะนิชะนะบิ (ฮอกไกโด)” “เทศกาลดอกไม้ไฟซากุระ ะนะบิ เฟสต้า (จังหวัดชิบะ)” “เทศกาลดอกไม้ไฟเตะสัทชิชะนะบิ เมืองเตะะยะยะชิ (จังหวัดคุนมะ)” “เทศกาลโทะยะชะชิกิจอง (จังหวัดไอจิ)” เป็นต้น



© Koji Ishii (<https://flic.kr/p/pwN6V6>)



© JNTO



© Kuraken (<https://flic.kr/p/6Q4wYr>)

ประวัติของดอกไม้ไฟในประเทศญี่ปุ่น

สมัยเซนโกะคุ (ค.ศ.1467-1568)

ค.ศ. 1543 เรือโปรตุเกสลอยติดฝั่งที่เกาะทะเนะงะชิมะ นำปืนไฟและดินปืนเข้าสู่ประเทศญี่ปุ่น

สมัยเอโดะ (ค.ศ.1600-1868)

ค.ศ. 1613 มีบันทึกการชมดอกไม้ไฟของโชกุนโทคุงะวะ อิเอะยะสุ หลงเหลืออยู่ ในบันทึกดังกล่าว มีการบันทึกถึงช่างศิลปะดอกไม้ไฟ และประเพณีการชมดอกไม้ไฟในฤดูร้อนที่เอโดะ ก็เริ่มแพร่หลาย

สมัยเมจิ (ค.ศ.1868-1912)

มีการนำเข้าเคมีภัณฑ์จากต่างประเทศ เริ่มทำดอกไม้ไฟที่มีสีสันสวยงามได้

สมัยโชวะ (ค.ศ.1926-1989)

มีการจัดเทศกาลดอกไม้ไฟทั่วทุกท้องถิ่นในประเทศญี่ปุ่นสืบทอดมาจนถึงปัจจุบัน



แผนที่เทศกาล ฤดูร้อนของญี่ปุ่น



เทศกาล ถือเป็นอีกสิ่งหนึ่ง ที่ขาดไม่ได้ในฤดูร้อนของประเทศญี่ปุ่น ตั้งแต่เดือนมิถุนายนไปจนถึงเดือนสิงหาคม เป็นฤดูกาลที่ทุกพื้นที่ทั่วประเทศญี่ปุ่น มีการจัดเทศกาลฤดูร้อนตามประเพณีกันอย่างมากมาย ในครั้งนี้จะขอแนะนำเทศกาลบางส่วนที่ช่วยแต่งแต้มสีสันที่สุดในฤดูร้อนของญี่ปุ่น

วันที่ 12-15 สิงหาคม ค.ศ. 2018

โทกุชิมะ เทศกาลอะวะโอะโตะริ

ตลอดทั้งสัปดาห์ ขบวนพาเหรดของนักเต้นระบำที่คึกคักไปด้วยผู้คน เดินระบำไปพร้อมกับเสียงเพลงที่บรรเลงไปยังถนนหนทางที่สำคัญสายต่างๆภายในเมืองโทกุชิมะเพื่อสร้างสีสัน



© JNTO

วันที่ 1-15 กรกฎาคม ค.ศ. 2018

ฟุกุโอกะ

เทศกาลอะกะตะเก็งยะมะกะชะ

ในวันสุดท้ายของเทศกาล เหล่าชายหนุ่ม แบกหามเครื่องผ่านใจกลางเมือง ตลอดเส้นทางฝูงชนส่งเสียงเชียร์พร้อมกับสาดน้ำใส่ขบวนเสียง แต่ละเขตภายในเมืองจะตกแต่งเครื่องหามของตนด้วยหุ่นขนาดใหญ่จากนิทานหรือตำนานมีขนาดสูง 12-13 เมตร



© JNTO

วันที่ 17 มิถุนายน ค.ศ. 2018

โอกินาวา

เทศกาลอิโตะมัง อาเร

การแข่งขันพายเรือเล็กของชุมชนชาวประมงแต่ละหมู่บ้าน เพื่อขอพรให้เดินเรือได้อย่างปลอดภัยและจับปลาได้มาก การเริ่มต้นเทศกาลนี้เป็นสัญญาณประกาศว่าฤดูฝนในโอกินาวาได้สิ้นสุดลง



©RyuFilms
(<https://flic.kr/p/UQenRh>)



วันที่ 1-31 กรกฎาคม ค.ศ. 2018

เกียวโต

เทศกาลก๊อง

เทศกาลนี้เริ่มต้นในสมัยเอโดะ เพื่อบวงสรวงดวงวิญญาณร้าย ซึ่งเชื่อว่าจะทำให้เกิดการระบาดของโรคภัยไข้เจ็บ เทศกาลนี้ถูกประดับประดาอย่างสวยงามหรูหรา สืบทอดมาอย่างยาวนาน ถือเป็น 1 ใน 3 เทศกาลใหญ่ที่มีชื่อเสียงของญี่ปุ่น



©Hiro-Kokoro☆Photo
(<https://flic.kr/p/op5PWx>)

วันที่ 14 กรกฎาคม ค.ศ. 2018

วากายามะ

เทศกาลอะจิโนะโอะกิ

เทศกาลแห่คบเพลิงนี้ จัดขึ้น ณ ศาลเจ้าคุมะโนะนะชิ ซึ่งได้รับการขึ้นทะเบียนมรดกโลก ในปี ค.ศ. 2004 ในงานคบเพลิงไม้สนหนักกว่า 50 กก. ถูกจุดขึ้นตลอดเส้นทางสู่ศาลเจ้าแห่งนี้

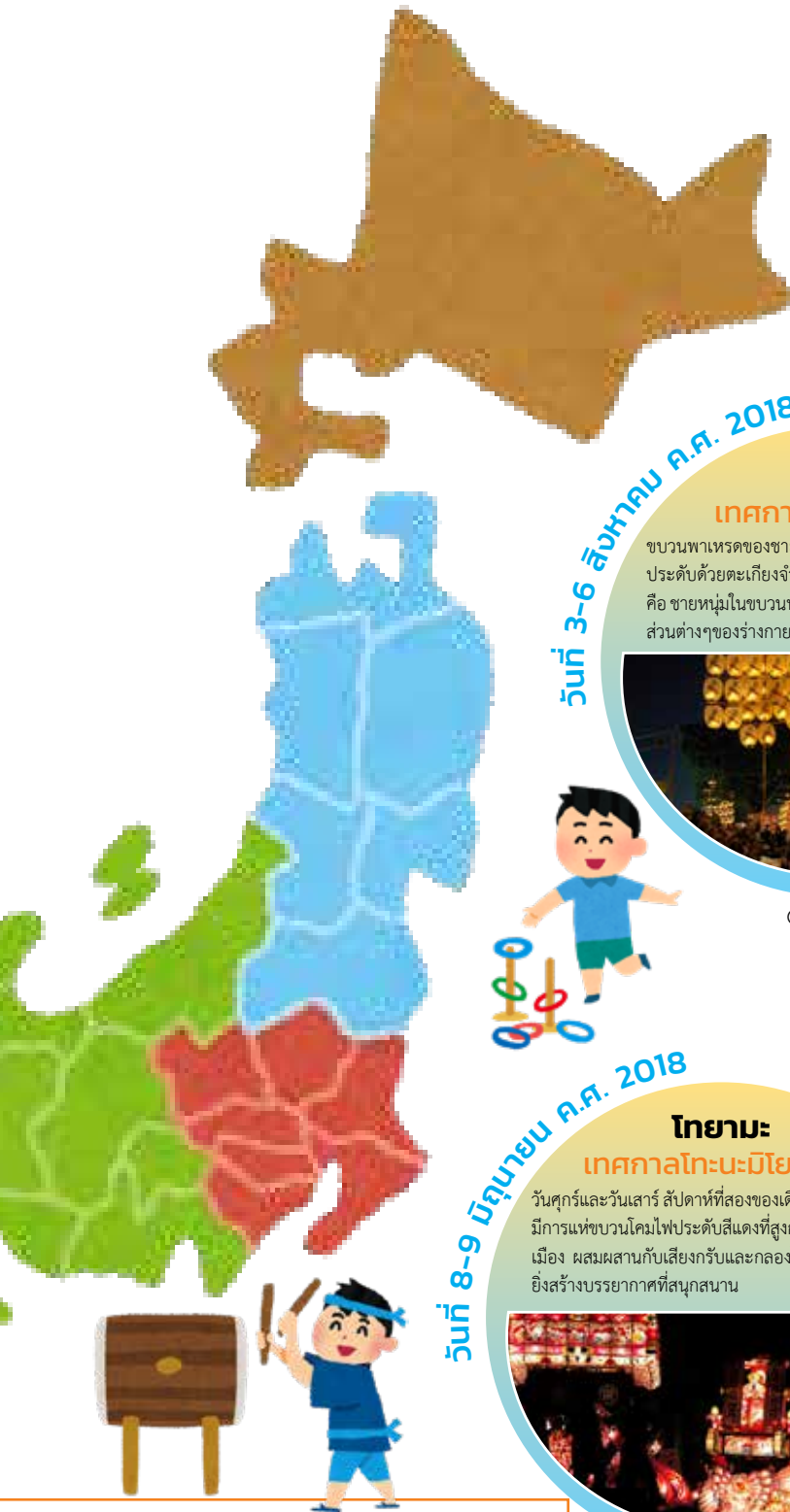


© JNTO



เทศกาลฟุกะวะอะซะจิมัง เทศกาลสาดน้ำของญี่ปุ่น

เทศกาลฟุกะวะอะซะจิมัง จัดขึ้นในช่วงกลางเดือนสิงหาคม ณ กรุงโตเกียว ถือเป็นหนึ่งในสามเทศกาลใหญ่ของเอโดะ (โตเกียว) ร่วมกับเทศกาลซันโน และเทศกาลคันดะ ในงานเทศกาลมีการแห่ศาลเจ้าขนาดใหญ่กว่า 50 หลัง นอกจากนี้ เทศกาลนี้ยังมีชื่อเรียกว่า “เทศกาลสาดน้ำ” ผู้มาร่วมชมเทศกาลตลอดเส้นทางจะสาดน้ำสะอาดใส่พลหาบเพื่อชำระล้างร่างกายให้บริสุทธิ์ ความสนุกสนานครื้นเครงและความรู้สึกเป็นหนึ่งเดียวกันระหว่างผู้ชมกับพลหาบ ถือเป็นเอกลักษณ์อันดีงามของเทศกาล ซึ่งผู้คนมากมายยังคงสืบทอดเทศกาลที่สำคัญนี้จากสมัยเอโดะมาจนถึงปัจจุบัน



วันที่ 2-7 สิงหาคม ค.ศ. 2018

อาโอโมริ

เทศกาลอาโอโมริเนะบุะ

“เนะบุะ” ขบวนรถแห่หุ่นโคมไฟขนาดใหญ่ทำจากกระดาษญี่ปุ่น น้ำหนักกว่า 4 ตัน แห่ไปรอบเมืองร่วมกับขบวนนักเต้น “ฮะเนะโตะ” จำนวนกว่าสองแสนคน สร้างความตื่นตาตื่นใจตลอดระยะเวลา 6 วัน



© JNTO

วันที่ 3-6 สิงหาคม ค.ศ. 2018

อาคิตะ

เทศกาลอาคิตะคันโต

ขบวนพาเหรดของชายหนุ่มแห่เสาไม้ไผ่สูงกว่า 10 เมตรประดับด้วยตะเกียงจำนวนมากมาย เสน่ห์ของเทศกาลนี้คือ ชายหนุ่มในขบวนพาเหรดพยายามทรงตัวเสาไม้ไผ่ด้วยส่วนต่างๆของร่างกาย เช่น สะโพก และ หัวไหล่



© JNTO



วันที่ 6-8 สิงหาคม ค.ศ. 2018

มียางิ

เทศกาลเซนไดกะนะบะตะ

1 ใน 3 เทศกาลใหญ่ประจำภูมิภาคโทโฮคุ ตลอดทั้ง 3 วันทั่วเมืองเซนไดจะประดับตกแต่งไปด้วยสีสันของเทศกาลกะนะบะตะ ในทุกๆ ปีมีผู้เยี่ยมชมมากกว่า 2 ล้านคน



© JNTO

วันที่ 8-9 มิถุนายน ค.ศ. 2018

โทยามะ

เทศกาลโกะนะมิโยะกะคะ

วันศุกร์และวันเสาร์ สัปดาห์ที่สองของเดือนมิถุนายน ทุกปีมีการแห่ขบวนโคมไฟประดับสีแดงที่สูงกว่า 6 เมตรไปรอบเมือง ผสมผสานกับเสียงกรับและกลองไทโกะที่ตั้งกึกก้องยังสร้างบรรยากาศที่สนุกสนาน



© JNTO

วันที่ 24-25 กรกฎาคม ค.ศ. 2018

โอซาก้า

เทศกาลเทนจิน

1 ใน 3 เทศกาลใหญ่ของญี่ปุ่น ส่วนสำคัญที่สุดของเทศกาลมีขบวนแห่เรือศาลเจ้าทางน้ำมากกว่า 100 ลำไปตามแม่น้ำสายใหญ่ที่ไหลผ่านใจกลางเมืองโอซาก้า และมีการจุดดอกไม้ไฟเพื่อประดับประดาท้องฟ้ายามค่ำคืนกว่า 5 พันลูก



©calltheambulance
(<https://flic.kr/p/8nMphW>)



© JNTO



ชายหาดที่มีชื่อเสียง ของญี่ปุ่น

เมื่อนึกถึงฤดูร้อนมักจะนึกถึงชายหาดอยู่เสมอ ชายหาดในประเทศไทย เช่น ภูเก็ต หัวหิน และเกาะพีพี เป็นต้น มีผู้คนมากมายมาพักผ่อนหย่อนใจ ประเทศญี่ปุ่นซึ่งถูกล้อมรอบด้วยทะเล ก็มีชายหาดทรายสีขาวและน้ำทะเลสีฟ้าใสอยู่มากมายหลายแห่งเช่นเดียวกัน ชาวญี่ปุ่นจำนวนมากใช้

เวลาพักผ่อนในช่วงฤดูร้อนที่ชายหาดที่สามารถเพลิดเพลินไปกับกิจกรรมกีฬาทางน้ำ เช่น การดำน้ำ เป็นต้น ในปัจจุบัน ไม่เพียงเฉพาะชาวญี่ปุ่นเท่านั้นชาวต่างชาติก็มีความนิยมชายหาดของประเทศญี่ปุ่นมากขึ้นเช่นเดียวกัน

เกาะเอโนะชิมะ จังหวัดคานางะวะ

“เอโนะชิมะ” เกาะในจังหวัดคานางะวะ ชายหาดเพื่อการพักผ่อนหย่อนใจใกล้กรุงโตเกียว ใช้เวลาในการเดินทางจากกรุงโตเกียวเพียง 1 ชั่วโมง เกาะแห่งนี้ถูกเชื่อมด้วยสะพานจึงสามารถเดินทางข้ามด้วยการเดินเท้าหรือโดยสารรถยนต์ได้อย่างสะดวกสบาย นับตั้งแต่อดีตเกาะแห่งนี้เป็นที่ในการแสวงบุญ ในปัจจุบันกลายเป็นแหล่งท่องเที่ยว

เที่ยวที่ได้รับความนิยม ภายในสวนพฤกษศาสตร์ “ซามูเอล ค็อกกิง” มีประภาคารสูง 59.8 เมตร และสูงเหนือระดับน้ำทะเล 119.6 เมตร ทำให้สามารถมองเห็นวิวทิวทัศน์จากประภาคารได้รอบ 360 องศา รวมถึงภูเขาไฟฟูจิ ซึ่งอยู่ทางทิศตะวันตก นอกจากนี้ในวันอาทิตย์ที่ท้องฟ้าโปร่งใส ยังสามารถมองเห็นโตเกียวสกายทรี ได้ด้วยเช่นกัน



© JNTO



© JNTO

หาดชิระระอะมะ

จังหวัดวากายามะ

หาดชิระระอะมะ ชายหาดน้ำตื้นที่ทอดยาวกว่า 640 เมตร พื้นทรายมีสีขาวเหมือนชื่อของชายหาด “ชิระระอะมะ (แปลว่าหาดทรายสีขาว)” เนื่องจากมีสารประกอบของแร่ควอตซ์ผสมอยู่ในทรายถึง 90% ในช่วงฤดูร้อน ตลอดแนวชายหาดมีต้นปาล์มที่สีเขียวสดใสช่วยสร้างบรรยากาศให้รู้สึกถึงชายหาดในเขตร้อนชื้น นอกจากนี้ ในฤดูร้อนปี ค.ศ. 2000 หาดชิระระอะมะได้กลายเป็นหาดที่หาดน้องกับหาดไวเกียกของฮาวาย



© JNTO

หาดมะงะตะอินะกะอะมะะ จังหวัดคาโงชิมะ

เกาะยากุชิมะ ซึ่งได้รับการขึ้นทะเบียนเป็นมรดกโลกทางธรรมชาติในปี ค.ศ. 1993 เป็นเกาะที่มีแนวภูเขาสูงและป่าไม้ที่มีความอุดมสมบูรณ์ แท้จริงแล้วเกาะแห่งนี้ไม่ได้มีเพียงป่าไม้ที่อุดมสมบูรณ์เท่านั้น ยังมีทะเลที่สวยงามและอุดมสมบูรณ์ด้วยเช่นกัน “หาดมะงะตะอินะกะอะมะะ” ชายหาดที่อยู่ด้านตะวันตกเฉียงเหนือของเกาะยากุชิมะ เป็นชายหาดที่มีขนาดใหญ่ที่สุดในเกาะแห่งนี้ นอกจากนี้ยังเป็นที่ยู้งักกันดีว่า ช่วงเดือนพฤษภาคม – กรกฎาคม ชายหาดแห่งนี้ยังเป็นสถานที่ที่ เต่าทะเลจำนวนมากขึ้นฝั่งมาเพื่อวางไข่ ในตอนกลางคืนเต่าทะเลจะขึ้นฝั่งหลุมทรายและวางไข่



© JNTO

หมู่เกาะโอกะซาวาระ กรุงโตเกียว

หมู่เกาะโอกะซาวาระอยู่ในมหาสมุทรแปซิฟิกซึ่งห่างจากทางใต้ของกรุงโตเกียวประมาณ 1,000 กิโลเมตรหมู่เกาะทางทะเลใต้ของประเทศญี่ปุ่นนี้ประกอบด้วยเกาะน้อยใหญ่มากกว่า 30 เกาะ หมู่เกาะโอกะซาวาระ ซึ่งมีลักษณะภูมิอากาศแบบกึ่งเขตร้อน ล้อมรอบไปด้วยน้ำทะเลสีฟ้าใส จนได้รับการยอมรับในระดับโลก มีทรัพยากรทางธรรมชาติระบบนิเวศของพืชพันธุ์ต่างๆที่มีลักษณะเฉพาะ นอกจากนี้ในปี ค.ศ. 2011 ได้รับการขึ้นทะเบียนเป็นมรดกโลกทางธรรมชาติ



© JNTO

เกาะโซโคชิมะ จังหวัดคางาวะ

เกาะโซโคชิมะ อยู่ในทะเลเซโตะใน ซึ่งอยู่ระหว่างสะพานเซโตะโอะซะชิกับเกาะอะวะจิชิมะ ในพื้นที่ของจังหวัดคางาวะ บนเกาะแห่งนี้มี “Angle Road” จุดท่องเที่ยว ซึ่งได้รับความนิยมจากบรรดาผู้รัก ในหนึ่งวัน จะเกิดปรากฏการณ์น้ำในทะเลลด 2 ครั้ง ทำให้เกิดสันดอนทรายกลางทะเลเป็นทางเดิน “Angle Road” เพื่อข้ามไปยังอีกฝั่ง กล่าวกันว่า หากได้กุมมือคนสำคัญข้ามสันดอนทรายนี้ไปเสมือนก้าวไปสู่ดินแดนแห่งสรวงสวรรค์ และเป็นสถานที่สุดแสนโรแมนติก



© JNTO

ฤดูร้อนเริ่มต้นฤดูกาลปีนเขา

ในวันที่ 1 กรกฎาคม เป็นวันเริ่มต้นเทศกาลปีนเขาอย่างเป็นทางการของภูเขาไฟฟูจิ ภูเขาที่มีความสูงและมีชื่อเสียงที่สุดของญี่ปุ่น ในวันดังกล่าวจะมีการทำพิธีเปิดเขาที่ศาลเจ้าซึ่งอยู่บริเวณด้านล่างของภูเขาไฟฟูจิ เพื่อขอพรให้นักปีนเขาทุกคนเดินทางในการปีนเขาอย่างปลอดภัย ในช่วงฤดูร้อนของทุกปี มีคนเดินทางเพื่อมาปีนภูเขาไฟฟูจิมากถึง 3 แสนคน



เมนูอาหารในฤดูร้อน

วันแล้ววันเล่าอากาศในฤดูร้อนยังคงร้อนอย่างต่อเนื่องจนทำให้ร่างกายอ่อนแอและอาจจะไม่สบายได้ หากพูดถึงฤดูร้อนในประเทศไทย การรับประทานอาหาร อย่างเช่น ข้าวแช่ ยำสลัดรสชาติเผ็ดร้อนแบบไทยหรือน้ำตะไคร้ เมื่อได้รับประทานแล้วรู้สึกสดชื่นและช่วยให้ร่างกาย

รู้สึกเย็นลง กล่าวกันว่าหากร่างกายรู้สึกอ่อนเพลียจากอากาศที่ร้อนจัด จำเป็นต้องลดอุณหภูมิในร่างกายลง การรับประทานอาหารจำพวกแดงจะช่วยเพิ่มปริมาณน้ำในร่างกายให้มากขึ้น ในโอกาสนี้จึงขอแนะนำเมนูอาหารในฤดูร้อนของญี่ปุ่น

ฮิยะชิจุกะ

ฮิยะชิจุกะ คือ บะหมี่ที่หลังจากลวกแล้วนำไปแช่ในน้ำเย็น จัดเรียงเครื่องเคียงไว้ด้านบน เช่น ไข่ฝอย หมูแฮม หมูชาชู แดงกวา แมกกระพุน ไก่ดอง เป็นต้น ราดด้วยน้ำซอสที่มีส่วนผสมของซีอิ๊วโชยุกับน้ำส้มสายชู หรือซอสสาแบบญี่ปุ่น ถือเป็นเมนูอาหารในหน้าร้อนที่ได้รับความนิยมอย่างมาก

นอกจากนี้ ยังมีอาหารญี่ปุ่นประเภทเส้นที่ชาวไทยรู้จักกันเป็นอย่างดี เช่น “ซะรุโซบะ (เส้นบะหมี่ที่ทำจากเมล็ดโซบะนำไปลวก จากนั้นแช่ในน้ำเย็น วางเสิร์ฟบนถาดตะแกรงไม้ไผ่ ทานคู่กับน้ำซอสทซึยุ)” หรือ “โซเมน (อาหารจำพวกเส้นมีสีขาว มีลักษณะเล็ก ยาวทำจากแป้งสาลี)” เป็นต้น เป็นเมนูอาหารที่นิยมรับประทานในช่วงฤดูร้อนเช่นกัน



© SOURCENEXT CORPORATION/amanaimages

ปลาไหล

ในปฏิทินโบราณของญี่ปุ่น “โตะโยโนะอุชิโนะฮิ” คือช่วงกลางเดือนกรกฎาคม เป็นช่วงที่อากาศร้อนและมีความชื้นสูงที่สุดในปี มีความเชื่อว่าการรับประทานปลาไหลนั้นอุดมไปด้วยสารอาหารมากมาย เช่น ปลาไหลย่างซอสเทรียกิ

ในช่วงเวลาดังกล่าว หน้าที่ร้านขายปลาไหลอย่างมีแถวของลูกค้ายาวเหยียด กลิ่นของปลาไหลย่างทาด้วยซอสเทรียกิที่มีรสชาติหวานเค็ม นั้นหอมโชยดึงดูดผู้คนไปทั่วทั้งถนน



ฮิยะชิราเม็ง

ฮิยะชิราเม็ง อาหารญี่ปุ่นประเภทเส้นเมนูหนึ่ง เป็นอาหารท้องถิ่นของจังหวัดยามางาตะ ฮิยะชิราเม็งเป็นบะหมี่เย็นที่ใส่น้ำแข็งลงไปทำให้ทั้งน้ำซุปรและเส้นเย็น แตกต่างจาก “ฮิยะชิจุกะ” เนื่องจากฮิยะชิราเม็งนั้นอยู่ในน้ำซุปรเหมือนกับราเม็งโดยทั่วไป โดยปกติทำจากซีอิ๊วโชยุ ซึ่งไม่มีรสชาติเปรี้ยวเหมือนกับฮิยะชิจุกะ



© SOURCENEXT CORPORATION/amanaimages

เครื่องดื่มระมุเนะ

เครื่องดื่มน้ำอัดลมใสบรรจุอยู่ในขวดแก้วมีลูกแก้วอยู่บริเวณปากขวดเพื่อรองรับแรงกดของก๊าซ นับตั้งแต่สมัยเมจิ (ค.ศ. 1868-1912) มาจนถึง สมัยไทโช (ค.ศ. 1912-1926) และสมัยโชวะ (ค.ศ. 1926-1989) เครื่องดื่มระมุเนะได้รับความนิยมแพร่หลายในหมู่ประชาชนโดยทั่วไป ในปัจจุบัน ถึงแม้ว่าในประเทศญี่ปุ่นจะมีเครื่องดื่มมากมายหลายชนิด แต่ทว่า “ระมุเนะ” คือเครื่องดื่มสำหรับฤดูร้อนที่ได้รับความนิยมอย่างไม่เปลี่ยนแปลง เครื่องดื่มที่มีประวัติศาสตร์ยาวนานมากกว่า 100 ปี ระมุเนะซึ่งมีต้นกำเนิดมาจากต่างประเทศยังคงอยู่ในดวงใจของชาวญี่ปุ่นทุกช่วงอายุ



คะคิโงริ (น้ำแข็งไส)

ในช่วงฤดูร้อนชาวญี่ปุ่นทุกคนคงนึกถึงน้ำแข็งไสอย่างแน่นอน ภาพของน้ำแข็งไสที่ราดด้วยน้ำเชื่อมสีสดใสต่างๆ เช่น สีแดง สีเขียว สีเหลือง เป็นต้น ขายอยู่ในร้านแผงลอยตามงานเทศกาลต่างๆ ไม่เพียงเฉพาะชาวญี่ปุ่นชาวไทยหลายคนก็คงเคยมีประสบการณ์สัมผัสรสชาติที่แสนอร่อยของน้ำแข็งไสในวันที่อากาศร้อนเหงื่อโชกมกกาย เมื่อไม่นานมานี้ ทั้งในประเทศญี่ปุ่นและประเทศไทย มีร้านขายน้ำแข็งไสโดยเฉพาะจำนวนมากขึ้น ทำให้สามารถรับประทานน้ำแข็งไสได้ตลอดทั้งปีไม่เพียงแต่ในฤดูร้อนเท่านั้น



มิชโยคัง

“มิชโยคัง” ขนมหวานแบบญี่ปุ่น มีรสชาติเข้ากันได้เป็นอย่างดีกับอากาศร้อนในฤดูร้อน ทำจากถั่วแดงกวน ใส่ลงในภาชนะ จากนั้นเติมน้ำและผงเจลาติน นำไปแช่เย็นจนแข็งตัว มิชโยคังมีส่วนผสมจากน้ำในปริมาณมากทำให้รู้สึกชุ่มคอเมื่อรับประทาน เป็นขนมที่เข้ากันได้ดีกับอากาศในฤดูร้อนของประเทศญี่ปุ่น



© HIROYUKI TAKENO/a.collectionRF /amanaimages

อังมิกลึ

“อังมิกลึ” ขนมหวานในฤดูร้อนของญี่ปุ่น ที่ชาวญี่ปุ่นชอบรับประทานมาตั้งแต่สมัยโบราณ อังมิกลึ ประกอบไปด้วย ฐานรูปทรงลูกเต๋า ถั่วแดงกวน โมจิ ผลไม้ต่างๆ เช่น ลูกพีช ส้ม เชอร์รี่ เป็นต้น และราดด้วยน้ำเชื่อม เมื่อเร้านี้ อังมิกลึ ยังมีจำหน่ายตลอดทั้งปีไม่เพียงเฉพาะในฤดูร้อนเท่านั้น



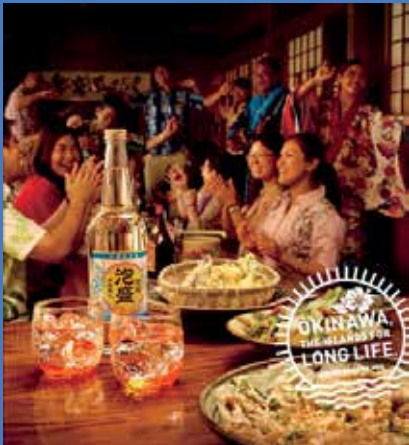
© SOURCENEXT CORPORATION/amanaimages

OKINAWA

โอกินาวา เกาะที่ผู้คนมีอายุยืนยาว

เกาะซึ่งถูกล้อมรอบไปด้วยแนวปะการังในท้องทะเลที่สลับสวยงามที่สุดแห่งหนึ่งของโลก มีทรัพยากรเป็นแร่ธาตุ ผู้คนในเกาะแห่งนี้ดำรงชีวิตร่วมกับธรรมชาติ และได้รับประทานอาหารจากธรรมชาติที่อุดมสมบูรณ์ ทำให้ผู้คนมีอายุที่ยืนยาวมากที่สุดแห่งหนึ่งในโลก

สุราอะวะโมะริ



“สุราอะวะโมะริ” สุราประจำเกาะที่ผู้คนมีชีวิตรวยยืนยาว เป็นสุราที่กลั่นจากการหมักเหล้าด้วยหัวเชื้อสีดำ (คุโระโคจิ) ซึ่งเป็นกรรมวิธีที่ไม่ค่อยพบเห็นในโลก มีคุณสมบัติช่วยให้ไม่เกิดอาการเมาค้าง ปราศจากน้ำตาลและมีปริมาณแคลอรีต่ำ

เนื้อวัว



เนื้อวัวคุณภาพดี ที่ขอแนะนำให้กับผู้สูงอายุที่ต้องการมีอายุยืนยาว เนื้อวัวคุณภาพดีที่เจริญเติบโตในสภาพภูมิอากาศอบอุ่นและปราศจากความเครียด

ดำน้ำ



ทะเลรอบเกาะโอกินาวาเหมาะอย่างยิ่งสำหรับการดำน้ำกับเหล่าปลาที่มีสีสันสวยงามดั่งอัญมณีใต้ท้องทะเล ซึ่งแหวกว่ายตามแนวปะการังที่แสงงดงาม จุดดำน้ำที่มีอยู่ทั่วเกาะโอกินาวาดึงดูดนักดำน้ำจากทั่วโลกผู้หลงใหลในน้ำทะเลสีฟ้าใสและหาดทรายที่สวยงาม

มรดกโลก



ในช่วงกลางศตวรรษที่ 15 หรือเมื่อประมาณ 450 ปีก่อน ปราสาทชูริโจเป็นศูนย์กลางการปกครองของอาณาจักร (ริวกิว) บนเกาะโอกินาวา ในปี ค.ศ. 2000 (พ.ศ. 2543) องค์การการศึกษา วิทยาศาสตร์ และวัฒนธรรมแห่งสหประชาชาติ (UNESCO) ได้ขึ้นทะเบียนแหล่งโบราณคดีชิคุและโบราณสถานของอาณาจักรริวกิวเป็นมรดกโลก “อาณาจักรริวกิว” ได้รับการพัฒนาอย่างอิสระในฐานะอาณาจักรซึ่งได้รับอิทธิพลจากประเทศต่างๆในเอเชียและประเทศญี่ปุ่น

เว็บไซต์การท่องเที่ยวโอกินาวา

www.visitokinawa.jp/ Visit Okinawa th [visitokinawajapan](https://www.instagram.com/visitokinawajapan)

ให้ช่วยเหลือด้านธุรกิจโอกินาวา

<http://invest-okinawa.biz/>



ข่าวสถานเอกอัครราชทูตญี่ปุ่น

News from Embassy of Japan

การมอบใบประกาศเกียรติคุณของรัฐมนตรีว่าการกระทรวงการต่างประเทศญี่ปุ่น แก่คุณกลินท์ สารสิน นายกสมาคมไทย-ญี่ปุ่น

วันที่ 21 มิถุนายน ที่ผ่านมา มีพิธีมอบใบประกาศเกียรติคุณของรัฐมนตรีว่าการกระทรวงการต่างประเทศญี่ปุ่นให้แก่คุณกลินท์ สารสิน นายกสมาคมไทย-ญี่ปุ่น ณ ทำเนียบเอกอัครราชทูตญี่ปุ่น

สมาคมไทย-ญี่ปุ่น (เมื่อเริ่มแรกใช้ชื่อว่า “ญี่ปุ่น-สยามสมาคม”) ก่อตั้งขึ้นเมื่อวันที่ 4 พฤศจิกายน พ.ศ. 2478 โดยชาวไทยและชุมชนชาวญี่ปุ่นที่พำนักอาศัยอยู่ในประเทศไทย เพื่อเป็นศูนย์กลางในการจัดกิจกรรมที่ส่งเสริมความสัมพันธ์อันแน่นแฟ้นระหว่างประเทศไทยและประเทศญี่ปุ่น ซึ่งถือเป็นองค์กรแลกเปลี่ยนวัฒนธรรมระหว่างประเทศไทย-ญี่ปุ่นที่สืบทอดมาอย่างยาวนานกว่า 80 ปี

คุณกลินท์ สารสิน ได้เริ่มเข้าร่วมกิจกรรมของสมาคมไทย-ญี่ปุ่น ตั้งแต่ปี พ.ศ. 2539 และในปีพ.ศ. 2557 ได้เข้ารับตำแหน่งนายกสมาคมไทย-ญี่ปุ่นในลำดับที่ 8 ตลอดระยะเวลาที่ดำรงตำแหน่ง ได้ทุ่มเทกำลังกายและกำลังใจอย่างสุดความสามารถในการส่งเสริมความร่วมมือและความสัมพันธ์อันดีในภาคประชาชนและภาคธุรกิจระหว่างประเทศไทยและประเทศญี่ปุ่น ซึ่งสอดคล้องกับวัตถุประสงค์ของสมาคมไทย-ญี่ปุ่น

โดยเฉพาะอย่างยิ่ง ในโอกาสครบรอบ 130 ปี ความสัมพันธ์ทางการทูตไทย-ญี่ปุ่น ในปี พ.ศ. 2560 ได้ริเริ่มโครงการปรับปรุง “หมู่บ้านญี่ปุ่น ณ พระนครศรีอยุธยา” ซึ่งอยู่ภายใต้การครอบครองและดูแลของสมาคมไทย-ญี่ปุ่น จนเสร็จสมบูรณ์ในทุกด้าน และในเดือนกุมภาพันธ์ ที่ผ่านมา

สมเด็จพระเทพรัตนราชสุดาฯ สยามบรมราชกุมารี เสด็จพระราชดำเนินไปยังหมู่บ้านญี่ปุ่น ทรงเปิดนิทรรศการประวัติศาสตร์หมู่บ้านญี่ปุ่น อันเป็นผลจากโครงการปรับปรุงของคุณกลินท์ สารสิน

ด้วยการอุทิศตนสร้างคุณประโยชน์นานัปการอย่างโดดเด่น จึงได้มอบประกาศเกียรติคุณนี้ เพื่อเชิดชูเกียรติคุณให้แก่คุณกลินท์ สารสิน นายกสมาคมไทย-ญี่ปุ่น



นักเรียนทุนรัฐบาลไทยที่จะศึกษาต่อในสถาบันโคเซ็น ประเทศญี่ปุ่น (รุ่นแรก) เข้าเยี่ยมคารวะเอกอัครราชทูตญี่ปุ่น

เมื่อ วันศุกร์ที่ 30 มีนาคม ที่ผ่านมา นักเรียนจากโรงเรียนจุฬารามราชวิทยาลัย จำนวน 11 คนที่ได้รับทุนการศึกษาจากรัฐบาลไทยเพื่อเดินทางไปศึกษาต่อในสถาบันโคเซ็น ณ ประเทศญี่ปุ่นในเดือนเมษายน ได้เข้าเยี่ยมคารวะเอกอัครราชทูตญี่ปุ่นประจำประเทศไทย ณ ห้องเอนกประสงค์สถานเอกอัครราชทูตญี่ปุ่นประจำประเทศไทย

ครั้งนี้ถือเป็นครั้งแรกของสถาบันโคเซ็นที่มีการรับนักเรียนไทยที่จบการศึกษาในระดับมัธยมศึกษาตอนต้นเข้าศึกษา ด้วยทุนการศึกษาของรัฐบาลไทย ซึ่งมีระยะเวลาครอบคลุมทั้งหมด 7 ปี โดยศึกษาในหลักสูตรปกติ 5 ปี และเข้าเรียนต่อในหลักสูตรขั้นสูงอีก 2 ปี เมื่อนักเรียนจบการศึกษาครบ 7 ปีจะได้รับวุฒิการศึกษาระดับปริญญาตรี หลังจากนั้นจะกลับมารับการอบรมเพื่อเป็นครู/อาจารย์ในสถาบันการศึกษาไทยที่ใช้ระบบโคเซ็น เพื่อผลิตบุคลากรที่จะพัฒนาอุตสาหกรรมไทยต่อไป

โคเซ็น (สถาบันเทคโนโลยีแห่งชาติ) เริ่มเมื่อพ.ศ. 2505 มีการก่อตั้งวิทยาลัยเทคโนโลยี เพื่อรองรับภาคอุตสาหกรรมที่ขยายตัวอย่างรวดเร็ว และในปีพ.ศ. 2547 ได้มีการจัดตั้งสถาบันเทคโนโลยีแห่งชาติขึ้น ปัจจุบันมีวิทยาลัยโคเซ็น 51 แห่งทั่วประเทศ วิทยาลัยนี้จะรับผู้ที่จบการศึกษาระดับมัธยมศึกษาตอนต้นที่ต้องการประกอบอาชีพเป็นวิศวกรระดับชำนาญการเพื่อเข้าศึกษาในหลักสูตรปกติ 5 ปี และหลักสูตรขั้นสูง 2 ปี



พิธีส่งมอบเสื้ออาทามิสำหรับฝึกซ้อมกีฬายูโดจากสหพันธ์ยูโดแห่งประเทศไทย ญี่ปุ่น แก่สมาคมกีฬายูโดแห่งประเทศไทยในพระบรมราชูปถัมภ์

สหพันธ์ยูโดแห่งประเทศไทย (All Japan Judo Federation) มอบเสื้ออาทามิสำหรับฝึกซ้อมกีฬายูโดจำนวน 94 ผืนให้กับสมาคมกีฬายูโดแห่งประเทศไทยในพระบรมราชูปถัมภ์ โดยความร่วมมือจากสถานเอกอัครราชทูตญี่ปุ่นประจำประเทศไทย เพื่อจุดมุ่งหมายในการพัฒนาและเผยแพร่กีฬายูโดในประเทศไทย โดยมีพิธีส่งมอบเสื้ออาทามิ เมื่อวันที่ 27 มีนาคม พ.ศ. 2561 ณ สนามแข่งขันและฝึกซ้อม สมาคมกีฬายูโดแห่งประเทศไทย สนามราชชมัยคลากีฬาสถาน ในการนี้ นายฮิเดโอะ ฟุคุชิมะ อัครราชทูตญี่ปุ่นประจำประเทศไทย และนายหิสสินทร์ ไรจนชีวะ นายกสมาคมกีฬายูโดแห่งประเทศไทย ได้ให้เกียรติเข้าร่วมพิธีดังกล่าว

การส่งมอบเสื้ออาทามิในครั้งนี้เป็นส่วนหนึ่งของกิจกรรมเพื่อพัฒนาความร่วมมือด้านการกีฬาระหว่างประเทศไทยและประเทศญี่ปุ่น ตาม

นโยบาย “Sports For Tomorrow” ของรัฐบาลญี่ปุ่น ซึ่งเป็นนโยบายสนับสนุนนานาชาติในด้านกีฬา เพื่อมุ่งสู่โตเกียวโอลิมปิก และพาราลิมปิก 2020 ต่อไป

สมาคมกีฬายูโดแห่งประเทศไทยในพระบรมราชูปถัมภ์ ทำกิจกรรมแลกเปลี่ยนกับประเทศญี่ปุ่นมายาวนานเป็นเวลากว่า 80 ปี อันได้แก่ การส่งนักกีฬายูโดเข้าร่วมการแข่งขันต่างๆ การส่งผู้เชี่ยวชาญและครูฝึกเพื่อเผยแพร่กีฬายูโด เป็นต้น ในปัจจุบันมีตัวเลขของผู้เล่นกีฬายูโดในประเทศไทยจำนวนทั้งสิ้น 8,500 คน โดยทางสมาคมกีฬายูโดแห่งประเทศไทยจะจัดส่งเสื้ออาทามิจากสหพันธ์ยูโดแห่งประเทศไทยญี่ปุ่นไปยัง 10 จังหวัด ทั่วประเทศเพื่อพัฒนากีฬายูโดให้ก้าวหน้าขึ้นไปและใช้ทำกิจกรรมต่อไป



งานต้อนรับอาสาสมัครโครงการ NIHONGO Partners ประจำปี 2018

ในวันพุธที่ 9 และวันพุธที่ 16 พฤษภาคม ที่ผ่านมา ได้มีการจัดงานต้อนรับอาสาสมัครโครงการ NIHONGO Partners ณ โรงแรม Jasmine City ในวันงานมีแขกผู้มีเกียรติจากกระทรวงศึกษาธิการไทย และเจ้าหน้าที่จากมหาวิทยาลัยของญี่ปุ่นเข้าร่วมงาน

โครงการ NIHONGO Partners ดำเนินโครงการโดยเจแปนฟาวน์เดชั่น มีวัตถุประสงค์เพื่อสนับสนุนและให้การช่วยเหลือในการศึกษาภาษาญี่ปุ่น โดยจัดส่งอาสาสมัครไปประจำอยู่ประเทศต่างๆ ในภูมิภาคเอเชีย เพื่อทำหน้าที่เป็นผู้ช่วยครูผู้สอนภาษาญี่ปุ่นและให้คำปรึกษานักเรียนผู้ศึกษา

ภาษาญี่ปุ่น รวมถึงจัดกิจกรรมแนะนำวัฒนธรรมญี่ปุ่น

สำหรับประเทศไทย เริ่มมีการจัดส่งอาสาสมัครมาตั้งแต่ปี ค.ศ. 2014 จนถึงปัจจุบัน คราวนี้เป็นปีที่ 6 อาสาสมัครในโครงการ NIHONGO Partners แบ่งออกเป็น กลุ่มที่ 1 มีจำนวนอาสาสมัคร 40 คน และ กลุ่มที่ 2 มีจำนวนอาสาสมัคร 40 คน รวมทั้งสิ้น 80 คน จะแยกย้ายไปประจำยังภูมิภาคต่างๆ ของประเทศไทย เพื่อดำเนินกิจกรรมตามโครงการเป็นระยะเวลาประมาณ 10 เดือน



การมอบใบประกาศเกียรติคุณรางวัล Japan International MANGA Award ครั้งที่ 11

รางวัล Japan International MANGA Award ได้ก่อตั้งขึ้นเมื่อ พฤษภาคม พ.ศ. 2550 โดยกระทรวงการต่างประเทศญี่ปุ่น เพื่อมอบรางวัลให้กับนักเขียนการ์ตูนมังงะ ผู้ช่วยส่งเสริมวัฒนธรรมการวาดการ์ตูน มังงะ ในต่างประเทศ สำหรับการประกวดในครั้งนี้ เป็นครั้งที่ 11 ผลการประกวด มีผลงานของนักเขียนการ์ตูนมังงะชาวไทย อันได้แก่ “The Art of Laziness” โดย พิชรกันย์ พิศาลสุพงศ์ (Plarix)” “วันนี้ในครั้งนั้น : ญี่ปุ่น โดย

ธมนธร อมรธีรสรณ์ (หมอก)” และ “Base on True Stories พุดเป็น การตูนไปได้” โดย กวิน ศตวุฒิ (Gawinsat)” ได้รับรางวัล Bronze Award

เมื่อวันที่ 2 พฤษภาคม ที่ผ่านมา ได้มีการจัดพิธีมอบใบประกาศเกียรติคุณรางวัล Japan International MANGA Award ครั้งที่ 11 โดย นายชิเงกิ โคบายาชิ ผู้อำนวยการสำนักข่าวสารญี่ปุ่น และที่ปรึกษาสถานเอกอัครราชทูตญี่ปุ่นประจำประเทศไทย ณ โรงแรมคอนราด กรุงเทพฯ



JENESYS 2017 3rd Batch หัวข้อ Japanese Language Communication/Exchange in Japanese Culture

สถานเอกอัครราชทูตญี่ปุ่น และกระทรวงศึกษาธิการคัดเลือกเยาวชนระดับมัธยมศึกษาจำนวน 28 คน เข้าร่วมโครงการ “JENESYS 2017 3rd Batch หัวข้อ Japanese Language Communication /Exchange in Japanese Culture” ซึ่งดำเนินโครงการโดยรัฐบาลญี่ปุ่น ในระหว่างวันที่ 13 – 20 มีนาคม พ.ศ. 2561 ที่ผ่านมา ตัวแทนเยาวชนชาวไทยทั้ง 28 คน ได้มีโอกาสเดินทางไปเยือนกรุงโตเกียว และจังหวัดทตโตริ ประเทศญี่ปุ่น ในโอกาสนี้ นางสาว ศักติธรา เผือกสม นักเรียนจากโรงเรียนมัธยมสาธิตมหาวิทยาลัยนเรศวร ตัวแทนเยาวชน ได้บอกเล่าถึงประสบการณ์ที่ได้รับจากการเข้าร่วมโครงการในครั้งนี้

ดิฉันได้มีโอกาสเดินทางไปเยือนประเทศญี่ปุ่น มีโอกาสได้เรียนรู้ประเทศญี่ปุ่นผ่านการทัศนศึกษาสถานที่ต่างๆ ประเทศญี่ปุ่นมีการจัดผังเมืองที่ดี และเป็นระเบียบมาก ประเทศญี่ปุ่นมีเทคโนโลยีต่างๆที่โดดเด่น โดยพัฒนาเทคโนโลยีเหล่านั้น เพื่ออำนวยความสะดวกต่อประชาชน เช่น เครื่องชำระเงินอัตโนมัติ เครื่องจำหน่ายสินค้าอัตโนมัติ นอกจากจะสะดวกสบายในการใช้แล้ว ยังรู้สึกสนุกเพลิดเพลินไปกับการใช้อุปกรณ์เหล่านี้อีกด้วย

ประเทศญี่ปุ่นมีวัฒนธรรมที่มีเสน่ห์เป็นอย่างมาก ถึงแม้ชาวญี่ปุ่นจะรับวัฒนธรรมต่างชาติเข้ามา แต่ได้นำมาปรับใช้ให้เข้ากับวิถีชีวิตประจำวันของชาวญี่ปุ่น เช่น ชาวญี่ปุ่นนิยมสวมใส่เสื้อผ้าแบบญี่ปุ่น โดยดิฉันสามารถมองเห็นในทุกวัน ไม่จำเป็นต้องเป็นวันสำคัญ นอกจากนี้ยังสามารถสวมใส่เสื้อผ้าแบบญี่ปุ่นไปยังสถานที่ต่างๆ เช่น ห้างสรรพสินค้า เป็นต้น

นอกจากนี้ดิฉันยังได้เรียนรู้วัฒนธรรมต่างๆของประเทศญี่ปุ่น โดยผ่านการอยู่ร่วมกับโฮสแฟมิลีชาวญี่ปุ่น เช่น การพูดก่อนและหลังรับประทานอาหาร เพื่อแสดงความขอบคุณต่อการรับประทานอาหารในมื้อนั้น

สุดท้ายนี้ดิฉันขอขอบคุณโฮสแฟมิลีที่ช่วยดูแลตลอดเวลาที่พักอาศัยร่วมกัน และขอขอบคุณโครงการดีๆของรัฐบาลญี่ปุ่น ดิฉันจะเก็บความประทับใจและสิ่งต่างๆที่ได้เรียนรู้ผ่านประสบการณ์ในการเยือนประเทศญี่ปุ่นในครั้งนี้มาปรับใช้กับตัวเองต่อไปในอนาคต





"นิกูกะกะ"

“นิกูกะกะ” คือ อาหารประเภทต้มของญี่ปุ่นที่ได้ความนิยมเมื่อนำมาทำจากเนื้อวัวหรือเนื้อหมูนำไปต้มในน้ำปรุงรสหวานและเค็มร่วมกับผักต่างๆ เช่น มันฝรั่ง แครอท หัวหอมใหญ่ เป็นต้น

© TOHRU MINOWA/a.collectionRF/amanaimages



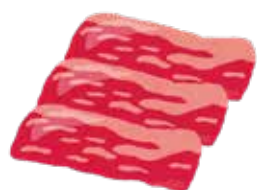
วิธีการทำนิกูกะกะ

ส่วนผสม สำหรับ 6 ที่

เนื้อวัวสไลด์ (หรือเนื้อหมูสไลด์).. 250 กรัม
มันฝรั่ง..... 500 กรัม
แครอท 300 กรัม
หัวหอมใหญ่..... 200 กรัม
เส้นบุก 150 กรัม

เครื่องปรุง

น้ำซุสสกัด.....800 ซีซี
เหล้าสาเก100 ซีซี
น้ำตาล..... ช้อนโต๊ะ
มิริน30 ซีซี
โคยคุชิโชยุ75 ซีซี



1. สไลด์เนื้อวัว (หรือเนื้อหมู) เป็นชิ้นบางๆออกเป็นชิ้นขนาด 4 ซม. ปอกเปลือกมันฝรั่งและแครอทเป็นชิ้น ชิ้นละประมาณ 3 ซม. ปอกและหั่นหัวหอมใหญ่ตามยาวหนาประมาณ 1 ซม.
2. นำเส้นบุกไปคลุกกับเกลือ จากนั้นนำไปต้มในน้ำเดือด ประมาณ 3-5 นาที

3. นำวัตถุดิบที่เตรียมไว้แล้วในขั้นตอนที่ 1 และ 2 มาผัดกับน้ำมัน เติมน้ำซุส เหล้าสาเก และต้มทิ้งไว้จนเดือด จากนั้นเติมน้ำตาล และมิรินเพื่อปรุงรส ต้มทิ้งไว้จนน้ำเริ่มงวดลงไปประมาณครึ่งหนึ่งจึงใส่โคยคุชิโชยุ จากนั้นต้มทิ้งไว้จนผักกักจนเครื่องปรุงรสเข้ากันดีจึงตักเสิร์ฟ



สำนักข่าวสารญี่ปุ่น

สถานเอกอัครราชทูตญี่ปุ่นประจำประเทศไทย

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