

จากญี่ปุ่น

ฉบับที่ 4/2561



อ่านวารสารจากญี่ปุ่นย้อนหลังโดยผ่าน QR Code

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

สุนทรียภาพในความงามแบบญี่ปุ่น

สุนทรียภาพในความงดงามแบบญี่ปุ่น

“สุนทรียภาพ” คือ ความรู้สึกที่มีต่อความงดงาม ความรู้สึกต้องการสัมผัสหรือสร้างสรรค์ความงดงาม “สุนทรียภาพในความงดงามแบบญี่ปุ่น” นั้นประกอบไปด้วยองค์ประกอบที่สำคัญมากมาย องค์ประกอบต่างๆ ไม่ได้แปลกแยกออกจากกันแต่กลับผสมผสานกลมกลืนกันอย่างสลับซับซ้อน

สุนทรียภาพในแบบญี่ปุ่นนั้น ได้รับอิทธิพลจากมุมมองในธรรมชาติ และศาสนา เป็นต้น วารสารจากญี่ปุ่นฉบับนี้จึงขอแนะนำในเรื่องสุนทรียภาพในความงดงามแบบญี่ปุ่น

มุมมองในธรรมชาติ

ประเทศญี่ปุ่นมีการเปลี่ยนแปลงของฤดูกาลทั้งสี่ ฤดูกาลอย่างชัดเจน อันประกอบไปด้วย ฤดูใบไม้ผลิ ฤดูร้อน ฤดูใบไม้ร่วง และฤดูหนาว ซึ่งเป็นพื้นฐานในการดำเนินชีวิต ด้วยเหตุนี้ชาวญี่ปุ่นจึงมีความรู้สึกที่ละเอียดอ่อนต่อการเปลี่ยนแปลงของฤดูกาลและความสงบร่มเย็นของธรรมชาติจนกลายเป็นลักษณะประจำชาติที่โดดเด่น

มนุษย์ได้รับประโยชน์อย่างมหาศาลจากธรรมชาติ แต่ในขณะเดียวกันในบางเวลาก็เป็นภัยต่อมนุษย์เช่นกัน ด้วยเหตุนี้ ชาวญี่ปุ่นจึงมีความรัก ความเคารพ และความเกรงกลัวต่อธรรมชาติ สำหรับชาวญี่ปุ่นแล้วธรรมชาติดกับมนุษย์นั้นต้องอาศัยอยู่ร่วมกันอย่างกลมกลืน



ความงดงามที่ไม่เที่ยงแท้

“ความไม่เที่ยงแท้” คือ ทุกสิ่งทุกอย่างในโลกล้วนเป็นอนิจจัง แสดงให้เห็นว่าทุกสิ่งย่อมมีการเปลี่ยนแปลง ไม่มีสิ่งใดยั่งยืนถาวร ความไม่เที่ยงแท้เป็นรากฐานของแนวความคิดในทางพุทธศาสนา แล้วเหตุใดชาวญี่ปุ่นจึงรับเอาแนวความคิดในเรื่องความไม่เที่ยงแท้ในทางพุทธศาสนา นั้นเป็นเพราะ ประเทศญี่ปุ่นมีลักษณะภูมิอากาศที่เปลี่ยนแปลงในสี่ฤดูกาล การเปลี่ยนแปลงของฤดูกาลนั้นมีความเชื่อมโยงกันอย่างลึกซึ้งกับแนวความคิดเรื่องความไม่เที่ยงแท้ในพุทธศาสนา แนวความคิดเช่น การผสมกลมกลืนกับธรรมชาติ การผูกพันเอาเปื่อยเป็นสิ่งสำคัญในกระบวนการของการเกิดใหม่ ความรู้สึกยอมรับในความไม่จีรัง ถือเป็นจุดสำคัญของสุนทรียภาพในความงดงามแบบญี่ปุ่น



วะบิ ชะบิ

“วะบิ ชะบิ” เป็นหนึ่งในแนวความคิดในเรื่องสุนทรียศาสตร์แบบญี่ปุ่น มีต้นกำเนิดจากการได้รับอิทธิพลของนิกายเซน ซึ่งเป็นปัจจัยที่สำคัญในการเข้าถึงการรู้แจ้ง “วะบิ” นั้นมาจากคำว่า “วะบิชิอิ” แปลว่า ลำบาก ยากไร้ ซึ่งทำให้เข้าใจได้ถึงสภาวะการด้อยค่า หรือมีความหมายในอีกทางหนึ่งว่า “สภาวะที่เรียบง่าย หรือ สมถะ”

“ชะบิ” มีความหมายว่า สภาวะที่เสื่อมถอยไปตามกาลเวลาที่ผ่านไป หรือมีความหมายในอีกทางหนึ่งว่า ความเจ็บเหงามเลาเปลี่ยนไว้

ผู้คนในประเทศญี่ปุ่นมีแนวความคิดว่าการรับสิ่งใดๆ เข้ามาด้วยจิตใจที่สงบนิ่งไม่ยินดียินร้ายถือเป็นสิ่งที่สำคัญ ซึ่งสภาวะดังกล่าวเป็นสภาวะที่จิตใจที่ว่างเปล่าเป็นอิสระจากทางโลก หรืออาจจะกล่าวได้ว่าการไร้ซึ่งตัวตน การไม่ยึดถือตัวเราของเรา

กล่าวสรุปง่ายๆ ว่า “วะบิ” คือ ความเรียบง่าย สมถะ และ “ชะบิ” คือ การแสดงความรู้สึกที่สงบนิ่งไม่เอยากได้ใครดี



©JNTO

ยูเกิน

โดยทั่วไป “ยูเกิน” หมายถึง ความลุ่มลึกที่ซับซ้อน ซึ่งหมายความว่า ความงดงามที่ไม่สามารถมองเห็นด้วยตาได้อย่างชัดเจน แต่สามารถสัมผัสได้ด้วยความรู้สึกภายในจิตใจของมนุษย์ ไม่เพียงแต่เพลิดเพลินกับความงดงามในสิ่งที่เห็นอยู่ตรงหน้า ณ ขณะนั้นเท่านั้น แต่ยังจินตนาการไปถึงความงดงามที่ซ่อนเร้นอยู่ เป็นสุนทรียภาพที่สะท้อนถึงความซาบซึ้งภายในจิตใจได้อย่างลึกซึ้ง ยกตัวอย่างเช่น ดอกซากุระที่ผลิบานหรือใบไม้เปลี่ยนสีที่งดงาม ถูกก้อนเมฆหรือสายฝนบดบัง ความงดงามนี้ไม่สามารถมองเห็นโดยตรง แต่เป็นสุนทรียภาพที่สามารถสัมผัสความงดงามด้วยจินตนาการ



©JNTO

มียะบิ

“มียะบิ” แสดงให้เห็นถึงภาพลักษณ์ของวัฒนธรรมชนชั้นสูงในอุดมคติ กล่าวคือ การกำจัดความหยาบกระด้างและไร้ซึ่งประสบการณ์ออกจาก มารยาท คำพูด การแสดงออก บรรยากาศ และความรู้สึก ให้หมดไปเพื่อความประณีตงดงามในระดับสูง



02

ความงดงามของวัฒนธรรมที่สืบทอดมาแต่โบราณ

อิเคะบะนะ (ศิลปะการจัดดอกไม้แบบญี่ปุ่น)

“อิเคะบะนะ” มีความหมายโดยทั่วไปว่า “ศิลปะการจัดดอกไม้แบบญี่ปุ่น” แต่ทว่าวัสดุที่นำมาใช้ในการจัดดอกไม้แบบอิเคะบะนะนั้น ครอบคลุมในส่วนต่างๆของพืช เช่น กิ่ง ก้าน ใบ ดอก ไปจนถึง ต้นไม้แห้ง เป็นต้น การคัดเลือกวัสดุที่เหมาะสม รูปแบบการจัดดอกไม้ นอกจากนี้ ขนาด รูปร่าง วัสดุ ผิวสัมผัส สีของภาชนะที่ใช้ในการจัดดอกไม้ รวมไปถึงสถานที่และโอกาสในการจัดแสดง ถือเป็นองค์ประกอบที่สำคัญที่ต้องคำนึงถึงทั้งหมด นอกจากนี้ “อิเคะบะนะ” ยังถูกเรียกว่า “คะโด” มีความหมายว่า “วิถีแห่งดอกไม้” ซึ่งถือเป็นรูปแบบหนึ่งในการฝึกสมาธิ และไตร่ตรองถึงการเปลี่ยนแปลงของฤดูกาลและกาลเวลา อันมีต้นกำเนิดจากแนวความคิดด้านศาสนาในเรื่องวัฏจักรทางธรรมชาติ ประกอบไปด้วย การเกิด การเจริญเติบโต การดับสูญ และการกำเนิดใหม่ ซึ่งสะท้อนถึงจิตวิญญาณของการจัดดอกไม้แบบอิเคะบะนะได้อย่างลึกซึ้ง



พิธีชงชา

พิธีชงชา หรือเรียกว่า “ชะโด (วิถีแห่งชา)” คือพิธีการเตรียมและเสิร์ฟชาที่ชงเสร็จแล้วให้แขกตรงหน้า ลำดับขั้นตอนอย่างเป็นทางการของพิธีชงชาใช้เวลาประมาณ 4 ชั่วโมง ประกอบไปด้วยการเสิร์ฟอาหาร (ฉะไคเซกิ) และการเสิร์ฟชาอีก 2 ครั้ง (โคอิฉะ และ อุชูฉะ) ในระหว่างพิธีผู้ชงชาจะสร้างสรรค์โอกาสเพื่อให้แขกที่เข้าร่วมในพิธีได้สัมผัสกับความเพลิดเพลินในสุนทรียภาพทางปัญญาและทางร่างกาย รวมไปถึงจิตใจที่สงบนิ่ง

เพื่อจะบรรลุตามเป้าหมายดังกล่าว ผู้ชงชาต้องใช้เวลาในการศึกษาหลายสิบปี ในศาสตร์ต่างๆไม่เพียงแต่วิธีการชงชาเพื่อมอบให้แก่แขกตรงหน้าเท่านั้น แต่ยังต้องเรียนรู้ที่จะซาบซึ้งกับความงดงามของศิลปะ งานฝีมือ บทกวี ศิลปะการเขียนอักษร การจัดดอกไม้ เป็นต้น

ห้องสำหรับพิธีชงชา โดยทั่วไปจะมีขนาดประมาณ 4.5 เสื่อทะมะมิ (1 ทะมะมิ เท่ากับ 1.62 ตารางเมตร) ภายในตกแต่งด้วยของประดับที่เรียบง่าย สะท้อนถึงสุนทรียภาพในแบบ “วะบิ” ประตูทางเข้าห้องเรียกว่า “นิจิริคุจิ” มีขนาดเล็กมาก ดังนั้น ผู้ที่เข้าร่วมพิธีทุกคนต้องพยายามก้มโค้งและทำตัวให้เล็กที่สุดเพื่อจะรอดผ่านเข้ามาในประตูได้ ซึ่งสะท้อนถึงจิตใจที่ถ่อมตน



ความงามของอาหารญี่ปุ่น

ในเดือนธันวาคม พ.ศ. 2556 “วะโซคุ (อาหารญี่ปุ่น) วัฒนธรรมอาหารที่สืบทอดยาวนานของชาวญี่ปุ่น” ได้รับการขึ้นทะเบียนมรดกโลกทางวัฒนธรรมที่จับต้องไม่ได้ หนึ่งในเอกลักษณ์ของวะโซคุ คือ สะท้อนความงดงามของธรรมชาติและเปลี่ยนแปลงของฤดูกาลทั้งสี่ เช่น ดอกไม้หรือใบไม้ประจำฤดูได้ถูกนำมาตกแต่งบนจานอาหาร การเลือกใช้ภาชนะต่างๆ ที่เข้ากับฤดูกาล ล้วนเป็นความรื่นรมย์ที่ได้สัมผัสถึงฤดูกาล

อาหารญี่ปุ่น หรือ วะโซคุ นั้น ไม่ได้มีรสชาติที่เอร็ดอร่อยเพียงลิ้นสัมผัสเท่านั้น แต่ยังมีความงดงามให้ตาได้สัมผัสด้วยเช่นกัน อาหารประเภทไคเซกิ (อาหารที่เสิร์ฟในพิธีชงชา) และไคเซกิ (อาหารที่เสิร์ฟในงานเลี้ยง) (*ทั้งสองประเภทมีชื่อเรียกเหมือนกันต่างกันที่ตัวอักษรเขียน) เป็นอาหารที่มีความงดงามอย่างยิ่งในประวัติศาสตร์ องค์ประกอบที่สำคัญ คือ “ภาชนะ” อาหารของชาวตะวันตก นิยมใช้ภาชนะจานชามที่มีลวดลายเหมือนกัน เป็นชุดเดียวกัน แต่สำหรับประเทศญี่ปุ่น ใช้ภาชนะที่ทำจากวัสดุที่แตกต่างกัน เช่น เครื่องปั้นดินเผา เครื่องเคลือบ และเครื่องเงิน ในการเสิร์ฟอาหาร อาหารและภาชนะต้องส่งเสริมซึ่งกันและกัน พ่อครัวอาหารญี่ปุ่น นอกจากจะกำหนดรายการอาหารแล้ว ในขณะเดียวกันต้องคิดถึงภาชนะที่จะใส่อาหารแต่ละอย่างให้มีความเหมาะสมกัน นอกจากนี้ อาหารญี่ปุ่นนั้นให้ความสำคัญในเรื่องการสัมผัสถึงฤดูกาล จึงต้องเลือกใช้ภาชนะที่ทำจากวัสดุและมีลวดลายที่เข้ากับฤดูกาลนั้น

การจัดจานและการตกแต่งก็ถือเป็นสิ่งที่สำคัญยิ่งเช่นเดียวกัน ต้องคำนึงขนาดของจานว่าต้องมีควมสูงประมาณเท่าไร สามารถจัดวางได้ในปริมาณเท่าไร ถึงจะมองแล้วยิ่งสวยงาม หากจัดวางอาหารในปริมาณมากจนเกินไป หรือน้อยจนเกินไปก็จะไม่สวยงาม ดังนั้น พื้นที่ว่างระหว่างภาชนะและอาหารจึงเป็นสิ่งสำคัญ ใบหรือดอกไม้ของพืชนอกจากจะช่วยให้อาหารน่ารับประทานมากขึ้นแล้ว ยังมีบทบาทในการสร้างสีสัน เช่นเดียวกับกระดาดที่วางได้อาหารช่วยประดับตกแต่งให้อาหารมีความงดงาม



อุคิโยะเอะ

คำว่า “อุคิโยะ” หมายถึง “โลกของมนุษย์ปุถุชน” ส่วนคำว่า “เอะ” หมายถึง “ภาพ” ดังนั้น เมื่อภาพอุคิโยะเอะได้ปรากฏให้เห็นเป็นครั้งแรกในช่วงปลายศตวรรษที่ 16 ภาพมักจะเขียนเล่าถึงชีวิตประจำวันในเมืองเกียวโต จนกระทั่งในช่วงศตวรรษที่ 18 (ในยุคสมัยเอโดะ) เทคนิคการทำแม่พิมพ์ไม้ได้พัฒนาให้มีประสิทธิภาพมากขึ้น นอกจากนี้เนื้อหาของภาพ เช่น ภาพนักแสดงละคร หรือ ภาพสาวงาม ล้วนเป็นเนื้อหาที่ใกล้ตัวผู้คน จึงทำให้ภาพอุคิโยะเอะได้กลายเป็นวัฒนธรรมร่วมสมัยและเริ่มแพร่หลายอย่างมาก อีกทั้ง ในยุคสมัยนั้นหนังสือกำลังเป็นที่นิยมสำหรับประชาชนทั่วไป เหล่าจิตรกรที่วาดภาพในหนังสือเหล่านั้นได้กลายเป็นจิตรกรภาพอุคิโยะเอะด้วยในเวลาต่อมา



04

งานหัตถกรรมที่สืบทอดมาอย่างยาวนาน สะท้อนความงดงามในแบบญี่ปุ่น

นับตั้งแต่ในสมัยโบราณ ในประเทศญี่ปุ่นมีงานหัตถกรรมจำนวนมากมาย โดยใช้เทคนิคที่สืบทอดต่อกันมาอย่างยาวนานและเลือกใช้วัสดุที่โดดเด่นประจำท้องถิ่น ซึ่งเกิดขึ้นตามธรรมชาติเฉพาะในท้องถิ่นนั้น

เครื่องโลหะนัมบุ (จังหวัดอิวาเตะ)

“เย็นหยุ่นและแข็งแรงทนทาน” คือภาพลักษณ์ของเครื่องโลหะนัมบุ ด้วยการออกแบบอย่างปราณีตและลวดลาย “ลูกเห็บ” ที่เรียงตัวอย่างสวยงามบนผิวสัมผัสของกาต้มน้ำและกาต้มน้ำโลหะ ช่วยให้ผู้สัมผัสได้ถึงความสะดวกสบายและความนุ่มนวลของช่างฝีมือในการสร้างสรรค์ผลงานแต่ละชิ้น



ผ้าไหมทอชินชู (จังหวัดนางาโนะ)

ผลิตภัณฑ์ผ้าไหมทอชินชูมีสีเส้นและลวดลายหลากหลายมากมาย ใช้เป็นผ้าสำหรับตัดชุดกิโมโนและโอะบิ (ผ้าคาดเอว) โดยเฉพาะอย่างยิ่ง ผ้าไหมทอชินชูทำจากไหมต้นไคคป่า 100% ซึ่งพบได้เฉพาะในพื้นที่เท่านั้น



ตุ๊กตาอิวะทสึกิ (จังหวัดไซตามะ)

ตุ๊กตาอิวะทสึกิ มีลักษณะที่โดดเด่น คือ ตุ๊กตามีลำตัวขนาดใหญ่ เพื่อจะสามารถใส่ส่วนหัวของตุ๊กตาได้ ส่วนหัวมีลักษณะเป็นรูปทรงกลม มีรายละเอียดบนใบหน้าอย่างชัดเจน (เช่น มีดวงตาขนาดใหญ่ และมีสีเส้นที่สดใส เป็นต้น)



แผ่นทองคำคานาซาว่า (จังหวัดอิชิกาวะ)

แผ่นทองคำที่มีขนาดบางมากเพียงแค่ 1 ในหนึ่งหมื่นส่วนของ 1-2 มม. ด้วยเหตุนี้ไม่ว่าวัสดุรูปแบบซับซ้อนมากเพียงใดก็สามารถปิดแผ่นทองคำนี้ลงไปได้ เมื่อวัสดุถูกปิดด้วยทองคำแล้วไม่เพียงแต่แสงประกายจากทองคำเพียงเท่านั้น วัสดุยังมีความสวยงามและสง่างามติดตรึงในใจของผู้ที่ได้เห็นอย่างไม่รู้ลืม



เชือกถักคุมิฮิเมะของอิกะ (จังหวัดมิเอะ)

เส้นไหมที่ย้อมสีสวยงดงามนำมาถักทอประสานกันจนกลายเป็นเชือกถักคุมิฮิเมะที่มีผิวสัมผัสเป็นเอกลักษณ์โดดเด่น เทคนิคนี้ได้สืบทอดมาตั้งแต่ในสมัยโบราณ



©JNTO

เครื่องปั้นดินเผาบีเซ็น (จังหวัดโอคายามะ)

เครื่องปั้นดินเผาบีเซ็นมีลักษณะเรียบง่ายและมีสีเข้ม มีผิวสัมผัสที่เปร่งประกายดูอบอุ่น เหมาะสำหรับใช้ตกแต่งประดับในทุกๆ บรรยากาศ ใช้วิธีการเผาที่เรียกว่า “โยเฮน” ซึ่งเป็นวิธีการที่เป็นเอกลักษณ์โดยในขณะที่อยู่ในเตาเผา ผิวด้านนอกและสีของเครื่องปั้นดินเผาจะเปลี่ยนแปลงไปตามธรรมชาติ ทำให้เครื่องปั้นดินเผาบีเซ็นในแต่ละชิ้นงานมีลักษณะที่โดดเด่นไม่ซ้ำกัน ถือเป็นผลงานศิลปะที่รังสรรค์โดยธรรมชาติ



©JNTO

เครื่องปั้นดินเผาโทเบะ (จังหวัดเอฮิเมะ)

งานกระเบื้องเคลือบสีขาววาดลวดลายสีน้ำเงินด้วยพู่กันขนาดใหญ่ ทำจากหินเซรามิกที่พบในท้องถิ่น เช่นเดียวกับแจกันสังขโลก สีเขียวอ่อนหวานของแจกันได้จากส่วนผสมของเถ้าถ่านตามธรรมชาติ ซึ่งให้ความรู้สึกที่อบอุ่น และสามารถนำไปใช้ได้ในทุกโอกาส



©JNTO

เครื่องปั้นดินเผาอิมะริ-อะริตะ (จังหวัดซางะ)

เครื่องปั้นดินเผาเซรามิกอิมะริ-อะริตะ มีชื่อเสียงด้านผิวสัมผัสสีขาวสวยงาม เขียนประดับด้วยภาพและลวดลายที่มีเสน่ห์ดึงดูด อีกทั้งยังเป็นภาชนะในการรับประทานอาหารที่ใช้งานได้ง่ายและมีความทนทานอีกด้วย



©JNTO

05

"COSPLAY" หนึ่งใน Pop Culture ยอดนิยมจากญี่ปุ่น

“คอสเพลย์ (Cosplay)” มาจากการย่อคำของคำว่า “Costume Play” ในภาษาอังกฤษ คือ ไม่เพียงแต่ความสนุกสนานเพลิดเพลินจากการอ่านหนังสือ การดูหนัง การชมภาพยนตร์อะนิเมชัน หรือการเล่นเกมสเกนนั้น แต่มีความรู้สึกที่ต้องการจะกลายเป็นตัวละครที่ปรากฏในสื่อเหล่านั้น และเราเรียกผู้ที่แต่งตัว “คอสเพลย์” เพื่อเป็นตัวละครเหล่านั้นว่า “คอสเพลย์เยอร์ (Cosplayer)”

เมื่อเรารู้จัก นิยามของคำว่า “คอสเพลย์” ยิ่งรวมไปถึง ผู้ที่มีความชื่นชอบชุดเครื่องแบบหรือเสื้อผ้าเครื่องแต่งกายของอาชีพที่มีชุดเสื้อผ้าเฉพาะทาง ทำการคัดลอกและตัดเย็บชุดเครื่องแบบเหล่านั้น หรืออาจจะนำชุดเครื่องแบบของจริงมาสวมใส่ ด้วยความตั้งใจว่าตัวเองเป็นตัวละครเหล่านั้น

ความนิยมใน “คอสเพลย์” มีอัตราเพิ่มสูงขึ้น นับตั้งแต่ ประเทศต่างๆ ในทวีปยุโรป ประเทศและเขตปกครองต่างๆ ในภูมิภาคเอเชียตะวันออก เช่น ประเทศเกาหลีใต้ จีน ไต้หวันฮ่องกง และประเทศในภูมิภาคเอเชียตะวันออกเฉียงใต้ เป็นต้น



World Cosplay Summit

ในแต่ละปีเมืองนาโงยา ร่วมกับกระทรวงการท่องเที่ยวและกีฬาญี่ปุ่น จัดงาน “World Cosplay Summit” ขึ้น ณ เมืองนาโงยา ประเทศญี่ปุ่น เหล่านักคอสเพลย์เยอร์จากทั่วโลกจะมารวมตัวกันและแลกเปลี่ยนวัฒนธรรมกันอย่างแน่นแฟ้นตลอดระยะเวลาประมาณ 9 วันของการจัดงาน และจากการสนับสนุนของสถานเอกอัครราชทูตญี่ปุ่นประจำประเทศไทย นับตั้งแต่ ค.ศ. 2006 เป็นต้นมา มีนักคอสเพลย์เยอร์จากประเทศไทยเข้าร่วมงานนี้ทุกปี

ในวันสุดท้ายของงาน จะมีการแข่งขันในรายการ “World Cosplay Championship” เพื่อประชันเครื่องแต่งกายและการแสดงบนเวทีของเหล่านักคอสเพลย์เยอร์ที่ชนะเลิศและได้รับการคัดเลือกให้เป็นตัวแทนของประเทศและเขตการปกครองต่างๆ จากทั่วโลก ในการแข่งขันประจำปี ค.ศ. 2018 ที่ผ่านมา มีตัวแทนจากประเทศและเขตการปกครองต่างๆ เข้าร่วมทั้งสิ้น 36 ประเทศ โดยตัวแทนจากประเทศไทยคุณ Jasper Z และคุณ Katto ได้รับรางวัลในลำดับที่ 3

สำหรับงาน “World Cosplay Summit 2019” มีกำหนดการจัดงานในช่วงปลายเดือนกรกฎาคมจนถึงต้นเดือนสิงหาคม

เว็บไซต์ทางการของงาน World Cosplay Summit

ภาษาญี่ปุ่น : <http://www.worldcosplaysummit.jp/>

ภาษาอังกฤษ : <http://www.worldcosplaysummit.jp/en/>



การแสดงบนเวทีของตัวแทนจากประเทศไทย



ตัวแทนจากประเทศไทยได้รับรางวัลจากการประกวดปีนี้

“MORI Building DIGITAL ART MUSEUM : teamLab Borderless”

พิพิธภัณฑ์ศิลปะดิจิทัลแบบที่ไม่เคยมีมาก่อนบนโลกใบนี้

“MORI Building DIGITAL ART MUSEUM: teamLab Borderless” พิพิธภัณฑ์ศิลปะดิจิทัลขนาดใหญ่บนพื้นที่กว่า 10,000 ตารางเมตรได้เริ่มเปิดบริการให้เข้าชม เมื่อวันที่ 21 มิถุนายนที่ผ่านมา ซึ่งหลังจากเปิดให้บริการผ่านไปจนถึงเดือนกันยายน มีจำนวนผู้เข้าชมไปแล้วมากกว่า 5 แสนคน พิพิธภัณฑ์ศิลปะดิจิทัลแห่งนี้ ประกอบไปด้วย 5 โซน ภายในจัดแสดงผลงานศิลปะประมาณ 50 ชิ้นซึ่งส่วนใหญ่เป็นผลงานที่เพิ่งเปิดสู่สายตาสาธารณชนเป็นครั้งแรกในโลก

ด้วยแนวความคิด “Borderless (ไร้ขอบเขต)” พิพิธภัณฑ์แห่งนี้ได้นำเสนอกรอบแนวความคิดใหม่ในเรื่องค่านิยมและสังคม โดยการผสมผสาน “ผู้เข้าชมและผลงานศิลปะ” อีกทั้ง “ผลงานศิลปะกับผลงานศิลปะ” และ “ตัวเรากับผู้เข้าชมคนอื่น” ให้รวมเป็นหนึ่งเดียวกันอย่างไร้ขอบเขต

“MORI Building DIGITAL ART MUSEUM: teamLab Borderless” ประกอบไปด้วย 5 โซน ได้แก่ โซนที่ 1 “Borderless” ผลงานศิลปะแต่ละชิ้นได้ถูกจัดวางให้เชื่อมโยงกันอย่างไร้ขอบเขต ทำให้ผู้เข้าชมสามารถเคลื่อนไหวร่างกายได้อย่างอิสระ มีปฏิสัมพันธ์กับผู้ชม

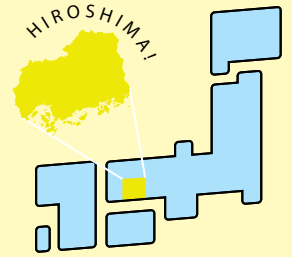
คนอื่น และรู้สึกว่าตัวเองเป็นส่วนหนึ่งในผลงาน โซนที่ 2 “teamLab Athletics Forest” ภายใต้นวัตกรรมความคิด “เข้าใจโลกผ่านร่างกายและความคิดด้วยการสัมผัสประสบการณ์แบบสามมิติ” โซนนี้ ผู้เข้าชมจะใช้ร่างกายปฏิสัมพันธ์กับผลงานศิลปะสามมิติที่สลับซับซ้อน ช่วยกระตุ้นการเจริญเติบโตของสมองและร่างกายให้แข็งแรง โซนที่ 3 “Future Park” พื้นที่เพื่อการศึกษาด้วยแนวความคิด “สร้างสรรค์ร่วมกัน” ดังเช่นสวนสนุกที่สามารถเพลิดเพลินกับความคิดสร้างสรรค์ร่วมกับผู้เข้าชมคนอื่นได้อย่างอิสระ โซนที่ 4 “Forest of Lamp” เมื่อผู้เข้าชมยื่นหลอดไฟกับโคมไฟที่ลอยอยู่เหนือศีรษะ โคมไฟจะส่งแสงสว่างออกมา จากนั้นโคมไฟที่อยู่ถัดไปก็จะค่อยๆส่งแสงสว่างออกไปเรื่อยๆ โซนที่ 5 “EN Tea House” ผู้เข้าชมในโซนนี้จะสามารถเพลิดเพลินกับการดื่มชาไปพร้อมกับภาพของดอกไม้บานที่ปรากฏบนถ้วยชาอย่างไม่มีที่สิ้นสุด

ท่านสามารถชมรายละเอียดเพิ่มเติมได้จากเว็บไซต์ : <http://borderless.teamlab.art/jp>



ฮิโรชิมา มนต์เสน่ห์ของประเทศญี่ปุ่น จังหวัดที่ต้องมาเยือนสักครั้ง

จังหวัดฮิโรชิมา จังหวัดที่มีทรัพยากรการท่องเที่ยวที่หลากหลายอันเนื่องมาจากมีสภาพภูมิอากาศที่ยอดเยี่ยมตลอดทั้งสี่ฤดูกาล เริ่มตั้งแต่ ศาลเจ้าชินโตอิกสุคุชิมะ และอาคารโดมปรมาณู ซึ่งทั้งสองแห่งได้รับการขึ้นทะเบียนเป็นมรดกโลก อีกทั้งมีแหล่งท่องเที่ยวทางธรรมชาติที่อุดมสมบูรณ์ เช่น ทะเลเซโตะอูจิ ที่มีความสวยงามในระดับนานาชาติ และเทือกเขาชูโง เป็นต้น



1
4



2



3



5

- 1 อาคารโดมปรมาณู (มรดกโลก) สัญลักษณ์ของจังหวัดฮิโรชิมาสะท้อนให้เกิดสันติภาพแก่โลกใบนี้
- 2 ฟาร์มเชอร์โคเก็น สวนดอกไม้ที่สวยงามและมีขนาดใหญ่ที่สุดในแถบตะวันตกของประเทศญี่ปุ่น
- 3 ศาลเจ้าชินโตอิกสุคุชิมะ (มรดกโลก) ชาวต่างชาติจำนวนมากเดินทางมาเยี่ยมชมความพิศวงของศาลเจ้าชินโตที่ตั้งอยู่บนเหนือน้ำ
- 4 โอโอะโนะมียะกิ อาหารแห่งจิตวิญญาณของฮิโรชิมาที่ทุกคนหลงรัก
- 5 หอยนางรมฮิโรชิมา จังหวัดฮิโรชิมาปริมาณประมงหอยนางรมมากที่สุดของประเทศญี่ปุ่น สามารถลิ้มลองรสชาติที่อร่อยได้ตลอดทั้งปี

ทีมฮิโรชิมา ซานเฟรซเซ ทีมฟุตบอลอาชีพของประเทศญี่ปุ่นที่ธีรศิลป์ แดงดา นักกีฬาฟุตบอลไทยสังกัดอยู่ เคยชนะเลิศการแข่งขันเจลีกถึง 3 ครั้ง มีสนามเหย้าอยู่ที่เมืองฮิโรชิมา จังหวัดฮิโรชิมา

©2018 S.F.C



ธีรศิลป์ แดงดา ทำประตูในการแข่งขันนัดเปิดฤดูกาลปี 2018 ซึ่งถือเป็นชาวไทยคนแรกที่ทำประตูได้ในการแข่งขันเจลีก



©2018 S.F.C

กองเชียร์ของทีมฮิโรชิมา ซานเฟรซเซให้การต้อนรับธีรศิลป์ แดงดาอย่างอบอุ่น



เส้นทางปั่นจักรยานชิมะนะมิไคโด

เส้นทางปั่นจักรยานที่ยอดเยี่ยมที่สุดสายหนึ่งของโลกซึ่งได้รับการยกย่องอย่างสูงในต่างประเทศ การได้ชมวิวทิวทัศน์ของเกาะที่อยู่เหนือทะเลเซโตะอูจิที่สวยงาม ในขณะที่ปั่นจักรยานถือเป็นจุดที่ได้รับความนิยมอย่างมากจากชาวต่างชาติ



แนะนำชาวญี่ปุ่นผู้ได้รับรางวัลโนเบล ประจำปี ค.ศ. 2018



ทาสึกุ ฮอนโจ

รองผู้อำนวยการและศาสตราจารย์พิเศษทาสึกุ ฮอนโจ
จาก Kyoto University Institute for Advanced Study (เกิดในปี ค.ศ. 1942)

**เหตุผลที่ได้รับรางวัล : การค้นพบวิธีบำบัดมะเร็งด้วยการยับยั้ง
การตอบสนองเชิงลบของระบบภูมิคุ้มกัน**

ในแต่ละปีโรคมะเร็งได้คร่าชีวิตของมนุษย์จำนวนมาก หนึ่งในปัญหาใหญ่ที่สุดคือการควบคุมเซลล์มะเร็งในร่างกายของมนุษย์ โดยปกติเซลล์มะเร็งจะเข้าไปยับยั้งกลไกความสามารถในการต่อสู้กับมะเร็งในระบบภูมิคุ้มกันภายในร่างกายของมนุษย์ ผู้ได้รับรางวัลโนเบลสาขาการแพทย์ในปีนี้ได้สร้างทฤษฎีทางการแพทย์ใหม่ขึ้น ซึ่งยังไม่เคยปรากฏมาก่อนจนถึงปัจจุบัน ด้วยการกำจัดการยับยั้งของเซลล์มะเร็งเพื่อให้ระบบภูมิคุ้มกันทำลายเซลล์มะเร็ง

ศาสตราจารย์ ดร.เจมส์ พี. ออลิสัน ผู้วิจัยโปรตีน CTLA4 ที่ทราบกันดีว่าเป็นตัวยับยั้งการทำงานของระบบภูมิคุ้มกัน โดยศาสตราจารย์ ดร.ออลิสันระบุว่า จากการกำจัดการยับยั้งการทำงานของภูมิคุ้มกัน ทำให้เซลล์ในระบบภูมิคุ้มกัน มีความสามารถในการต่อสู้กับเซลล์มะเร็ง ด้วยแนวความคิดดังกล่าวได้พัฒนาเป็นแนวทางใหม่ในการรักษาผู้ป่วยโรคมะเร็ง

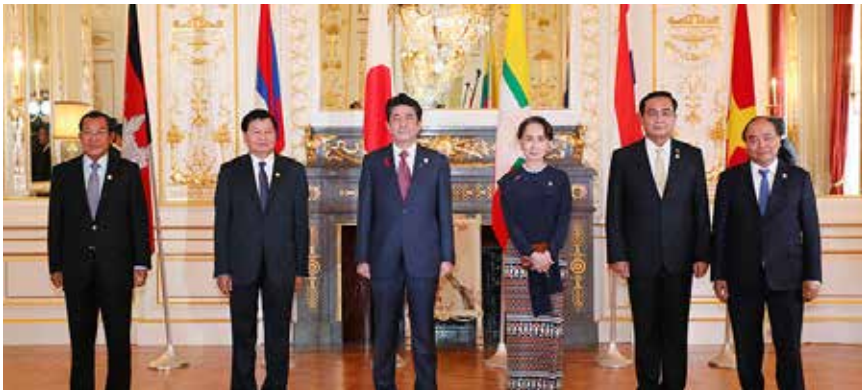
ในช่วงเวลาใกล้เคียงกันนั้น ศาสตราจารย์พิเศษทาสึกุ ฮอนโจได้ค้นพบโปรตีน PD-1 ทำหน้าที่เป็น cell surface receptor ซึ่งมีความเกี่ยวข้องกับ การตายของเซลล์ ผลจากการเผ่าสังเวยและวิเคราะห์การทำงานของโปรตีนดังกล่าวอย่างลึกซึ้ง พบว่า โปรตีนนี้ส่งผลต่อการยับยั้งภูมิคุ้มกัน ซึ่งถูกระบุว่ามีกลไกการทำงานดังกล่าวแตกต่างจากโปรตีนที่ศาสตราจารย์ ดร.ออลิสันวิจัยอย่างชัดเจน แนวทางการรักษาที่ศาสตราจารย์พิเศษฮอนโจค้นพบ ถูกระบุว่ามีประสิทธิภาพสูงอย่างมากในการต่อสู้กับโรคมะเร็ง

ศาสตราจารย์ ดร.เจมส์ พี. ออลิสัน และ ศาสตราจารย์พิเศษทาสึกุ ฮอนโจ ทั้งสองท่านต่างค้นพบการปลดปล่อยพลังของภูมิคุ้มกันตามธรรมชาติ กลายเป็นวิธีการต่อสู้กับโรคมะเร็ง การค้นพบของผู้ที่ได้รับรางวัลทั้งสองท่าน เป็นเหมือนศิลาบันทึกลงในเรื่องราวการต่อสู้กับโรคมะเร็งร้ายของมนุษยชาติ

การประชุมกรอบความร่วมมือลุ่มน้ำโขงกับญี่ปุ่น ครั้งที่ 10

เมื่อวันที่ 9 ตุลาคม ที่ผ่านมา พลเอก ประยุทธ์ จันทร์โอชา นายกรัฐมนตรี เข้าร่วมการประชุมกรอบความร่วมมือลุ่มน้ำโขงกับญี่ปุ่น ครั้งที่ 10 (การประชุมผู้นำระหว่างประเทศลุ่มน้ำโขงกับญี่ปุ่น) โดยนายชินโซ อาเบะ นายกรัฐมนตรีญี่ปุ่นเป็นเจ้าภาพในการจัดการประชุม ที่ประชุมผู้นำได้ชื่นชมความร่วมมือที่ได้รับจากรัฐบาลญี่ปุ่น โดยตลอดระยะเวลา 3 ปี ที่ผ่านมา ประเทศญี่ปุ่นได้ให้ความช่วยเหลือผ่านทางความช่วยเหลือเพื่อการพัฒนาอย่างเป็นทางการ (ODA) ในภูมิภาคลุ่มน้ำโขงเป็นจำนวนเงินมากกว่า 7 แสน 5 หมื่นล้านเยน โดยเฉพาะอย่างยิ่งการเตรียมโครงสร้างพื้นฐานคุณภาพสูง และได้ร่วมรับรอง “ยุทธศาสตร์กรุงโตเกียว ค.ศ. 2018” ซึ่งได้กำหนดแนวทางความ

ร่วมมือลุ่มน้ำโขงกับญี่ปุ่นในอนาคต นอกจากนี้ยังมีการกำหนดทิศทางของกรอบความร่วมมือลุ่มน้ำโขงกับญี่ปุ่นในอนาคต เช่น “โครงการความร่วมมือลุ่มน้ำโขงกับญี่ปุ่นเพื่อการส่งเสริมเป้าหมายการพัฒนาที่ยั่งยืน” “โครงการความร่วมมือลุ่มน้ำโขงกับญี่ปุ่นเพื่อยุทธศาสตร์อินโด-แปซิฟิกที่เสรีและเปิดกว้าง” และ “โครงการความร่วมมือที่เกี่ยวข้องกับแผนแม่บท ACMECS ที่มีความเป็นไปได้และเป็นโครงการที่ประเทศญี่ปุ่นกำลังดำเนินการอยู่”



ปีการแลกเปลี่ยนระหว่างญี่ปุ่น-ประเทศลุ่มน้ำโขง 2019

ในปี ค.ศ. 2019 จะครบรอบ 10 ปี การสถาปนา “ปีการแลกเปลี่ยนระหว่างญี่ปุ่น-ประเทศลุ่มน้ำโขง” นับตั้งแต่ปี ค.ศ. 2009 ซึ่งเป็นการแลกเปลี่ยนความสัมพันธ์ระหว่างประเทศญี่ปุ่นกับประเทศต่างๆ ในแถบลุ่มแม่น้ำโขง อันประกอบไปด้วย ราชอาณาจักรไทย ราชอาณาจักรกัมพูชา สาธารณรัฐสังคมนิยมเวียดนาม สาธารณรัฐแห่งสหภาพเมียนมา และ สาธารณรัฐประชาธิปไตยประชาชนลาว เพื่อเป็นการส่งเสริมการแลกเปลี่ยนระหว่างประเทศญี่ปุ่นกับประเทศลุ่มน้ำโขงให้มีความแน่นแฟ้นยิ่งขึ้น จึงได้กำหนด “ปีการแลกเปลี่ยนระหว่างญี่ปุ่น-ประเทศลุ่มน้ำโขง 2019”

เพื่อความสำเร็จของ “ปีการแลกเปลี่ยนระหว่างญี่ปุ่น-ประเทศลุ่มน้ำโขง 2019” จึงมีการกำหนดตราสัญลักษณ์ เพื่อผลักดันการดำเนินกิจกรรมแลกเปลี่ยนภายใต้ความร่วมมือของหน่วยงานต่างๆ ทั้งในประเทศญี่ปุ่นและประเทศในลุ่มน้ำโขง อย่างกว้างขวางทุกด้าน เช่น การเมือง เศรษฐกิจ และวัฒนธรรม เป็นต้น และเมื่อเดือนตุลาคม ที่ผ่านมา ได้มีการกำหนดตราสัญลักษณ์ประจำปีการแลกเปลี่ยนระหว่างญี่ปุ่น-ประเทศลุ่มน้ำโขง 2019 ผู้ออกแบบตราสัญลักษณ์ คือ โทริ นะรุมิ (พ้านิก ญ ประเทศญี่ปุ่น) ตราสัญลักษณ์ประกอบไปด้วยดวงอาทิตย์ซึ่งเป็นภาพลักษณ์ของประเทศญี่ปุ่น อยู่เหนือแม่น้ำโขงที่กว้างใหญ่ แสดงให้เห็นถึงสายสัมพันธ์แห่งมิตรภาพ และความรู้สึกเป็นหนึ่งเดียวกันของประเทศญี่ปุ่นและประเทศลุ่มน้ำโขง ตราสัญลักษณ์นี้สามารถนำไปใช้ในกิจกรรมที่ได้รับอนุมัติให้เป็นกิจกรรมเพื่อการเฉลิมฉลอง “ปีการแลกเปลี่ยนระหว่างญี่ปุ่น-ประเทศลุ่มน้ำโขง 2019”





ข่าวสถานเอกอัครราชทูตญี่ปุ่น

News from Embassy of Japan

งานเฉลิมพระชนมพรรษาสมเด็จพระจักรพรรดิแห่งญี่ปุ่น

เมื่อวันที่ 21 พฤศจิกายน ที่ผ่านมา สถานเอกอัครราชทูตญี่ปุ่นประจำประเทศไทย ได้จัดงานเฉลิมพระชนมพรรษาสมเด็จพระจักรพรรดิแห่งญี่ปุ่น ประจำปี พ.ศ. 2561 ณ โรงแรม The Athenee

ในวันนั้น ผู้ดำรงตำแหน่งทางการเมือง ข้าราชการ นักธุรกิจที่สำคัญชาวไทย ผู้ที่เกี่ยวข้องกับองค์กรไทย-ญี่ปุ่น ผู้สื่อข่าว นักการทูต และชาวญี่ปุ่นที่พำนักในประเทศไทย จำนวนกว่า 1,000 คน ได้เข้าร่วมถวายพระพรสมเด็จพระจักรพรรดิแห่งญี่ปุ่น ในงานดังกล่าว

ภายในงานเฉลิมพระชนมพรรษาสมเด็จพระจักรพรรดิแห่งญี่ปุ่นในครั้งนี้ มีการออกบูธของหน่วยงานต่างๆ เช่น องค์กรส่วนปกครองท้องถิ่นของประเทศญี่ปุ่น องค์กรความร่วมมือระหว่างประเทศของญี่ปุ่น (JICA) องค์กรส่งเสริมการท่องเที่ยวแห่งประเทศไทย (JNTO) เพื่อประชาสัมพันธ์แหล่งท่องเที่ยวที่น่าสนใจและอาหารญี่ปุ่นอันเลิศรสของประเทศญี่ปุ่น นอกจากนี้ ยังมี “มวยไทย” มาสคอตทูตสันถวไมตรี ความสัมพันธ์ระหว่างประเทศไทยและประเทศญี่ปุ่น มาช่วยส่งเสริมการแลกเปลี่ยนวัฒนธรรมกับแขกผู้มีเกียรติที่มาร่วมงานในวันนั้น



มิสอินเตอร์เนชันแนลไทยแลนด์ 2018 เข้าเยี่ยมคารวะเอกอัครราชทูตญี่ปุ่น

วันที่ 12 ตุลาคม ที่ผ่านมา นางสาวกิริติกา จารุรัตน์จามร ผู้ชนะเลิศมิสอินเตอร์เนชันแนลไทยแลนด์ 2018 ซึ่งเป็นตัวแทนของประเทศไทยในการประกวดมิสอินเตอร์เนชันแนล 2018 พร้อมทั้งรองชนะเลิศอันดับที่ 1 และ 2 เข้าเยี่ยมคารวะ นายชิโร ซะโตะชิมะ เอกอัครราชทูตญี่ปุ่นประจำประเทศไทย

เมื่อวันที่ 9 พฤศจิกายน มีการจัดประกวดมิสอินเตอร์เนชันแนล ครั้งที่ 58 ณ โตเกียวโดมซิตีฮอลล์ มีตัวแทนสาวงาม 77 คนจากประเทศและเขตการปกครองต่างๆ เข้าร่วมการประกวดในวันนั้น โดยทำการตัดสินนางงามในชุดประจำชาติ ชุดว่ายน้ำ ชุดราตรีเพื่อคัดเลือกผู้เข้ารอบ 15 คนสุดท้าย ซึ่งสาวงามตัวแทนจากประเทศไทยได้ผ่านเข้ารอบ 15 คนสุดท้าย



การจัดแสดงดอกไม้ ในโอกาสครบรอบ 45 ปี การก่อตั้งสมาคม Ikebana International สาขากรุงเทพฯ 177

วันที่ 15 พฤศจิกายน ที่ผ่านมา ได้มีพิธีเปิด “การจัดแสดงดอกไม้ ในโอกาสครบรอบ 45 ปี การก่อตั้งสมาคม Ikebana International สาขา กรุงเทพฯ 177” ณ ห้างสรรพสินค้าสยามพารากอน

ในปัจจุบัน (พฤศจิกายน พ.ศ. 2561) สมาคม Ikebana International มีสาขาอยู่ในประเทศและเขตการปกครองต่างๆทั่วโลกทั้งสิ้น 161 สาขา สมาคมดังกล่าวได้ดำเนินกิจกรรมการเผยแพร่วัฒนธรรมญี่ปุ่น โดยผ่านการจัดดอกไม้โอเคะบะนะ วัฒนธรรมที่สืบทอดมาอย่างยาวนานของ

ประเทศญี่ปุ่นอย่างต่อเนื่อง

ในพิธีเปิดงาน หลังจากนายชิโร ซะโตะชิมะ เอกอัครราชทูตญี่ปุ่นประจำประเทศไทยได้กล่าวอวยพรแล้ว จากนั้นมีการสาธิตการจัดดอกไม้โอเคะบะนะ โดยอาจารย์อะมิ คูดะ จากสำนักจัดดอกไม้โอเคะบะนะโอซะระ

ผู้เข้าร่วมงาน นอกจากจะได้รับความรู้เกี่ยวกับประวัติและวิธีการจัดดอกไม้โอเคะบะนะแล้ว ยังถือเป็นโอกาสอันดีที่ได้สัมผัสความงดงามของผลงานการจัดดอกไม้โอเคะบะนะได้อย่างลึกซึ้ง



งานเที่ยวญี่ปุ่นด้วยตัวเอง 2018 (Visit Japan FIT Fair 2018)

องค์การส่งเสริมการท่องเที่ยวแห่งประเทศไทย (JTO) จัด “งานเที่ยวญี่ปุ่นด้วยตัวเอง 2018 (Visit Japan FIT Fair 2018)” ในระหว่างวันที่ 2 - 4 พฤศจิกายน ที่ผ่านมา ณ ศูนย์การค้าสยามพารากอน โดยมีวัตถุประสงค์เพื่อส่งเสริมการท่องเที่ยวประเทศญี่ปุ่นในช่วงฤดูหนาว โดยเฉพาะอย่างยิ่งในครั้งนี้ได้มีการจัดงานภายใต้หัวข้อกิจกรรมที่ท้าทายและสนุกสนานในฤดูหนาวของประเทศญี่ปุ่น ภายในงานมีการแนะนำกิจกรรมกีฬาต่างๆ เช่น สกี สโนว์บอร์ด นอกจากนี้ ยังมีการแนะนำกิจกรรมอื่นๆที่น่าสนใจ เช่น การเก็บลูกสตอร์เบอร์ ออนเซ็น (บ่อน้ำพุร้อน) และ การ

นั่งเรือบนผิวน้ำแข็ง เป็นต้น ในพิธีเปิดงานวันแรก นายอิโระชิ คะวะมูระ รองหัวหน้าคณะผู้แทนทางการทูต (อัครราชทูต) จากสถานเอกอัครราชทูตญี่ปุ่นประจำประเทศไทย ได้กล่าวทักทายแขกผู้มาร่วมงาน นอกจากนี้ ยังมีนักแสดงชาวไทยที่มีชื่อเสียง คุณชนันท์ สุวรรณเมธานนท์ ซึ่งเคยมีผลงานการแสดงภาพยนตร์และโทรทัศน์โดยมีฉากหลังเป็นสถานที่ในประเทศญี่ปุ่น เข้าร่วมงานในวันดังกล่าวด้วย ตลอดการจัดงานทั้ง 3 วัน มีแขกผู้ร่วมงานทั้งสิ้น 55,554 คน ซึ่งแสดงให้เห็นถึงความสนใจอย่างสูงของประชาชนชาวไทยในการท่องเที่ยวประเทศญี่ปุ่น



การสาธิตการจัดดอกไม้ไอเคะบะนะ ในโอกาสครบรอบ 29 ปี สมาคมนกยูงอิกะโนโบอิกะบะนะ สาขากรุงเทพฯ

เมื่อวันที่ 26 กันยายน มีการสาธิตการจัดดอกไม้ไอเคะบะนะ ในโอกาสครบรอบ 29 ปี สมาคมนกยูงอิกะโนโบอิกะบะนะ สาขากรุงเทพฯ ณ ห้องเอนกประสงค์ สถานเอกอัครราชทูตญี่ปุ่นประจำประเทศไทย

ในโอกาสนี้ คุณสาสินี ไพโรจน์สกุล ประธานสมาคมนกยูงอิกะโนโบอิกะบะนะ สาขากรุงเทพฯ รุ่นที่ 2 ได้ดำเนินหน้าที่ในฐานะประธานสมาคมเป็นครั้งแรกแทนคุณอุดมศรี ไพโรจน์สกุล ประธานสมาคม สาขารุ่นแรก ที่ได้เสียชีวิตเมื่อเดือนเมษายน ที่ผ่านมา

ในครั้งนี้นี้ ได้เชิญ อ. คุนิโยชิ ทสึจิกะ จากสำนักงานใหญ่ของสมาคม

นกยูงอิกะโนโบอิกะบะนะ เกี่ยวโตมาสาธิตการจัดดอกไม้ในรูปแบบต่างๆ ให้กับผู้เข้าร่วมงานในวันนั้นได้รับชม นับตั้งแต่รูปแบบ “ริกกะ” ที่เก่าแก่ที่สุด สืบทอดมาตั้งแต่ยุคสมัยมุโระมะจิ รูปแบบ “โซกะ” ที่ถูกคิดค้นขึ้นในยุคสมัยเอโดะ และรูปแบบ “จียูกะ” ที่เกิดขึ้นในสมัยหลังสิ้นสุดสงครามโลกครั้งที่ 2

ในการสาธิตการจัดดอกไม้ไอเคะบะนะโดย อ. คุนิโยชิ ทสึจิกะ ได้อธิบายถึงประวัติศาสตร์ของการจัดดอกไม้ไอเคะบะนะ รวมถึงการเล่าประสบการณ์ในการหาดอกไม้ ที่ประเทศไทยเพื่อนำมาสาธิตในวันนั้นอย่างสนุกสนาน ซึ่งได้รับความสนใจจากผู้เข้าชมอย่างล้นหลาม



การแข่งขันภาษาญี่ปุ่นเพชรยอดมงกุฎ ครั้งที่ 13

วันเสาร์ที่ 10 พฤศจิกายน ที่ผ่านมา มูลนิธิธรมฉัตรได้จัดการแข่งขันภาษาญี่ปุ่นเพชรยอดมงกุฎ ครั้งที่ 13 ณ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลรัตนโกสินทร์ จังหวัดนครปฐม โดยมีนักเรียนกว่า 1,000 คน จากทั่วประเทศเข้าร่วมการแข่งขันเพื่อประลองผลสำเร็จจากการศึกษาภาษาญี่ปุ่น

มูลนิธิธรมฉัตรซึ่งได้รับพระมหากรุณาธิคุณจากพระราชวงศ์ไทยและการสนับสนุนจากกระทรวงศึกษาธิการ ในโอกาสนี้ สถานเอกอัครราชทูตญี่ปุ่นพร้อมทั้งหน่วยงานทางการศึกษาภาษาญี่ปุ่นในประเทศไทยให้ความร่วมมือในการจัดการแข่งขันภาษาญี่ปุ่นเพชรยอดมงกุฎตั้งแต่ในระดับประถมศึกษาจนถึงระดับอุดมศึกษาจากสถาบันต่างๆ ทั่วประเทศทั้งประเทศไทยเป็นระยะเวลากว่า 10 ปี และยังเป็นเวทีที่ราบรื่นอย่างแพร่หลายในฐานะการแข่งขันภาษาญี่ปุ่นที่มีขนาดใหญ่ที่สุดในประเทศไทย ซึ่งผู้ชนะเลิศจากการแข่งขันในแต่ละระดับจะได้รับพระราชทานถ้วยรางวัลชนะเลิศ

ในพิธีเปิดการแข่งขัน พระพรหมมิ่งคลาจารย์ (ดร.เจ้าคุณธงชัย) ผู้ช่วยเจ้าอาวาสวัดไตรมิตรวิทยารามวรวิหาร ประธานมูลนิธิธรมฉัตร ผศ.คิระวสุนธราภักดิ์ อธิการบดีมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคล และนายชิงเกิ โคบายาชิ ผู้อำนวยการสำนักข่าวสารญี่ปุ่น สถานเอกอัครราชทูตญี่ปุ่นประจำประเทศไทย ได้เข้าร่วมพิธีดังกล่าว และเพื่อเป็นการสัมผัสและสร้างความเข้าใจวัฒนธรรมญี่ปุ่นได้อย่างลึกซึ้งมากขึ้น ในโอกาสนี้ คุณโนะริโกะ ทสึโบะอิ และคุณยะยะอิ นะงะโอะ นักดนตรีโกะโตะที่พำนักในประเทศไทย ได้ร่วมบรรเลงบทเพลง เช่น “ฮะรุโนะอุมิ” “โอะโคะโตะ” และ “โทนะริโนะโตะโตะโตะ” เป็นต้น ให้กับ นักเรียน ผู้ปกครอง และผู้ที่เกี่ยวข้องที่เข้าร่วมงานในวันนั้นได้รับฟัง ซึ่งได้รับความชื่นชอบจากผู้ฟังทุกท่านอย่างมาก





ประลองฝีมือทำอาหารญี่ปุ่น



"โอเอี้ยง"

“โอเอี้ยง” หนึ่งในเมนูอาหารประเภทต้มของญี่ปุ่นและยังจัดอยู่ในอาหารประเภทหม้อไฟด้วยเช่นกัน เป็นเมนูอาหารที่ทำจากน้ำซุปปรุงรสชาติด้วยเครื่องปรุงต่างๆ เช่น โชยุ เป็นต้น จากนั้นใส่วัตถุดิบต่างๆ เช่น หัวไชเท้า จิคุะ บุกก้อน และไข่ต้ม เป็นต้น ซึ่งในแต่ละท้องถิ่นและครัวเรือนใช้วัตถุดิบในการทำโอเอี้ยงที่แตกต่างกันไป

วิธีการทำโอเอี้ยง



วัตถุดิบ (สำหรับ 4 คน)

หัวไชเท้า ครึ่งหัว
ไข่ต้ม 4 ฟอง
บุกก้อน 1 ก้อน
เต้าหู้ก้อนทอด (อัดช๊อะเกะ) 2 ก้อน
จิคุะย่าง (ลูกชิ้นปลาประเภทหนึ่ง) 2 แท่ง
ฮัมเบิง (เนื้อปลาสดประเภทหนึ่ง) (ขนาดใหญ่) 1 แผ่น
ซัทสึเมะอะเงะ (ลูกชิ้นปลาประเภทหนึ่ง) 4-5 แผ่น
(นอกจากนี้ ยังสามารถใส่ลูกชิ้นประเภทต่างๆของญี่ปุ่น
เอ็นจิว หรือ ทนวดปลาหมึกได้โดยปริมาณที่ชอบ)



วัตถุดิบในการทำน้ำซุป

น้ำเปล่า 1400 ซีซี
คัทสึโอะบุชิ (ปลาโอขูดฝอย) 30 กรัม
สาหร่ายคอมบุ (ขนาด 10 ซม.) 2 แผ่น

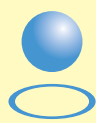


วัตถุดิบในการทำน้ำซุป

เหล้าสาเก 60 ซีซี
โชยุสูตรอุซึคุจิ 2 ช้อนโต๊ะ
มิริน 2 ช้อนโต๊ะ
เกลือ 1 ช้อนชา
ซอสหอยนางรม 1 ช้อนชา

1. นำน้ำเปล่าปริมาณ 1,400 ซีซี ใส่คัทสึโอะบุชิ 30 กรัมและสาหร่ายคอมบุขนาดยาว 10 ซม. 2 แผ่น ลงไปจากนั้นแช่ทิ้งไว้ในตู้เย็นข้ามคืน จากนั้นกรองเอาแต่น้ำใส่ลงในหม้อต้ม
2. ปอกเปลือกและหั่นหัวไชเท้าเป็นแว่นขนาดหนา 3 ซม. จากนั้นใช้มีดกรีดเป็นรูปกากบาทลึกประมาณ 1 ซม.ลงบนด้านหนึ่งของหัวไชเท้า จากนั้นนำไปต้มในน้ำขาวข้าว ประมาณ 20 นาที
3. นำบุกก้อนไปลวก จากนั้นหั่นเป็นทรงสามเหลี่ยมได้ 4 ชิ้นแล้วจึงกรีดบุกก้อนทั้งสองด้านเป็นลายตาราง
4. หั่นจิคุะย่างเป็น 3 ชิ้นจากนั้นนำไปเสียบไม้

5. ปรุงรสน้ำซุปที่ได้จากข้อ 1 ด้วยโชยุสูตรอุซึคุจิ มิริน เกลือ และซอสหอยนางรม ต้มจนเครื่องปรุงรสเข้ากัน ใส่วัตถุดิบที่ใช้เวลาในการตุ๋นซึ่มรสชาติ เช่น หัวไชเท้า บุก ไข่ต้ม (ถ้ามีท่อนวดปลาหมึกหรือเอ็นจิว) ลงไปต้มก่อนด้วยไฟเบาประมาณ 15 นาที
6. เมื่อต้มหัวไชเท้าจนเปลี่ยนสี ใส่เต้าหู้ก้อนทอด จิคุะย่าง ซัทสึเมะอะเงะ (วัตถุดิบจำพวกลูกชิ้นญี่ปุ่น) ลงไปต้มด้วยไฟเบาอีกประมาณ 15 นาที
7. ใส่ฮัมเบิงลงไปต้ม จากนั้นปิดไฟรอประมาณ 5 นาที ถือเป็นอันเสร็จสมบูรณ์



สำนักข่าวสารญี่ปุ่น

สถานเอกอัครราชทูตญี่ปุ่นประจำประเทศไทย

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