

จากญี่ปุ่น

เล่มแรกพิเศษ/2567



ครบรอบ 50 ปี ความสัมพันธ์ญี่ปุ่น-อาเซียน





ครบรอบ 50 ปี ความสัมพันธ์ญี่ปุ่น-อาเซียน

นับตั้งแต่ปี พ.ศ. 2516 เป็นต้นมา ความสัมพันธ์ระหว่างญี่ปุ่นและสมาคมประชาชาติแห่งเอเชียตะวันออกเฉียงใต้ (อาเซียน) นั้น ประสบความสำเร็จในการพัฒนาอย่างโดดเด่น และได้เฉลิมฉลองในโอกาสครบรอบ 50 ปี ของความสัมพันธ์แห่งมิตรภาพและความร่วมมือในปี พ.ศ. 2566 ในโอกาสเฉลิมฉลองครบรอบ 50 ปีความสัมพันธ์ญี่ปุ่น-อาเซียน ซึ่งมีความสำคัญต่อประวัติศาสตร์ความสัมพันธ์ระหว่างญี่ปุ่น-อาเซียน ได้มีการส่งเสริมให้มีการแลกเปลี่ยนระหว่างประชาชนที่พำนักอาศัยในประเทศญี่ปุ่นและอาเซียน โดยมีการจัดกิจกรรมเพื่อเฉลิมฉลองและแลกเปลี่ยนในโอกาสดังกล่าวทั้งในประเทศญี่ปุ่นและในอาเซียน ตลอดทั้งปีที่ผ่านมา จากนั้น ในเดือนธันวาคม พ.ศ. 2566 มีการจัดการประชุมสุดยอดญี่ปุ่น-อาเซียน สมัยพิเศษ โดยเชิญผู้นำ

จากประเทศต่างๆในภูมิภาคอาเซียนมายังกรุงโตเกียว ประเทศญี่ปุ่น เป็นการปิดฉากการเฉลิมฉลองวาระครบรอบ 50 ปีความสัมพันธ์ญี่ปุ่น-อาเซียน โดยในการประชุมสมัยพิเศษนี้ ได้มีการนำแถลงการณ์วิสัยทัศน์ร่วมและแผนการดำเนินงานมาใช้เพื่อเป็นแนวทางในความร่วมมือระหว่างญี่ปุ่นและอาเซียนที่จะดำเนินต่อไปในอนาคต มิตรภาพอันแน่นแฟ้นระหว่างญี่ปุ่นและอาเซียนที่สร้างขึ้นบนพื้นฐานของความสัมพันธ์แบบ "ใจถึงใจ" อันเป็นความสัมพันธ์แบบไว้น้ำใจเชื่อใจต่อกัน ญี่ปุ่นและอาเซียนจะร่วมมือกันอย่างใกล้ชิดยิ่งขึ้นในฐานะพันธมิตรที่เชื่อถือได้เพื่อ "ร่วมกันสร้างสรรค์" โลกอันสงบสุขและมีเสถียรภาพ ในอนาคตที่มีความเจริญรุ่งเรืองอย่างยั่งยืน





กิจกรรมครบรอบ "50 ปี" ความสัมพันธ์ญี่ปุ่น-อาเซียนในประเทศไทย

1). Bangkok City Ballet "DANCE GALA 2023" 15 มิ.ย. 2566 หอประชุมใหญ่ ศูนย์วัฒนธรรมแห่งประเทศไทย	10). MIKAGE PROJECT ASEAN TOUR 2023 with Rasmee Isan Soul 20-22 ต.ค. 2566 มหาวิทยาลัยมหาสารคาม, หอศิลปวัฒนธรรมแห่งกรุงเทพมหานคร, LIDO CONNECT
2). Siam Paragon The Wondrous Japan Heritage 6-9 ก.ค. 2566 ลานพาร์คพารากอน	11). Japanese Embassy Cup Organized by YUKI FOOTBALL ACADEMY 22 ต.ค. 2566 TC RAMA 9 Football Club
3). U-14 ASEAN Dream Football Tournament 2023 24-29 ก.ค. 2566 โรงเรียนนานาชาติ เวอร์โซ กรุงเทพฯ	12). ASEAN-Japan Cultural Event on the Occasion of the 50th Year of ASEAN-Japan Friendship and Cooperation 3 พ.ย. 2566 กระทรวงการต่างประเทศไทย
4). งานประกวดภาษาญี่ปุ่นครั้งที่ 11 Kyoritsu International Foundation 10 ส.ค. 2566 โรงแรมปทุมวันปริ้นเซส	13). 50th Anniversary Celebration of Ikebana International Bangkok Chapter 177 11-12 พ.ย. 2566 โรงแรมดิ แอทินี, สยามทาคาซิมายะ
5). การสาธิตการจัดดอกไม้โอเคะบะนะในโอกาสครบรอบ 34 ปี สำนักนกยูงโอเคะโนโอเคะบะนะ กรุงเทพฯ 10 ส.ค. 2566 ห้องนกประสงค์ สถานเอกอัครราชทูตญี่ปุ่นประจำประเทศไทย	14). กิจกรรมฉลองครบรอบ 5 ปี สยามทาคาซิมายะ: "The WAGASHI and Food Fest" 13-24 พ.ย. 2566 สยามทาคาซิมายะ, ไอคอนสยาม
6). นิทรรศการสัญจร "ยากิชิเมะ : ปันดิน เปลี่ยนโลก" 25 ส.ค. - 26 พ.ย. 2566 หอศิลปวัฒนธรรมสมเด็จพระเจ้าตากสินมหาราช, หอศิลป์คณะจิตรศิลป์ มหาวิทยาลัยขอนแก่น	15). พิธีมอบรางวัลการประกวด White Canvas Thailand 2023 19 พ.ย. 2566 หอศิลปวัฒนธรรมแห่งกรุงเทพมหานคร
7). NIPPON HAKU BANGKOK 2023 1-3 ก.ย. 2566 พารากอน ฮอลล์	16). กิจกรรมฉลองครบรอบ 5 ปี สยามทาคาซิมายะ: "IKEBANA and Flower show" 25-28 พ.ย. 2566 สยามทาคาซิมายะ, ไอคอนสยาม
8). JAPAN FESTIVAL 2023 2 ก.ย. 2566 สถาบันเอเชียตะวันออกเฉียงใต้ศึกษา มหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์	17). Small Art Exhibiton & Peace Talk – Echoed Tranquility 6-20 ธ.ค. 2566 Jim Thompson Art Center
9). THAI-JAPAN ICONIC MUSIC FEST 2023 22-24 ก.ย. 2566 ไอคอนสยาม	18). แข่งขันเกมคารุตะเชื่อมความสัมพันธ์ไทย-ญี่ปุ่นครั้งที่ 17 10 ธ.ค. 2566 มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ



ความสัมพันธ์ญี่ปุ่น-อาเซียน

ญี่ปุ่นและประเทศต่างๆในภูมิภาคอาเซียนต่างเป็นหุ้นส่วนที่สำคัญในด้านต่างๆ ลองมาดูว่า ความสัมพันธ์ในด้าน การค้า การลงทุน การท่องเที่ยวและแลกเปลี่ยนระหว่างบุคคล นั้นเป็นอย่างไรบ้าง

การค้าขาย

ญี่ปุ่นกับประเทศต่างๆในอาเซียนเป็นหุ้นส่วนทางธุรกิจที่สำคัญต่อกัน มูลค่าการค้าระหว่างญี่ปุ่นกับประเทศในอาเซียน (การส่งออก+นำเข้า) มีมูลค่ามากกว่า 24 ล้านล้านเยน (พ.ศ. 2564) คิดเป็นสัดส่วนประมาณ 15% ของมูลค่าการค้าทั้งหมด ในทางกลับกัน ญี่ปุ่นยังเป็นผู้ค้าใหญ่ของอาเซียนรองจากจีน สหรัฐอเมริกา และสหภาพยุโรป ซึ่งคิดเป็นสัดส่วนประมาณ 7% ของมูลค่าการค้าทั้งหมด (พ.ศ. 2564) ในอดีตญี่ปุ่นนำเข้าวัตถุดิบและสินค้าเกษตรและประมงจากอาเซียน และส่งออกผลิตภัณฑ์สินค้าไปยังประเทศในอาเซียน แต่ทว่าแนวโน้มนี้เริ่ม

เปลี่ยนไป สัดส่วนการนำเข้าผลิตภัณฑ์สินค้าจากอาเซียนของญี่ปุ่น ซึ่งมีสัดส่วนน้อยกว่า 10% ของมูลค่าการนำเข้าสินค้าในทศวรรษที่ 80 เพิ่มขึ้นเป็น 69% ในปีพ.ศ. 2564 โดยมีเครื่องใช้ไฟฟ้า ผลิตภัณฑ์สินค้าที่ทำจากไม้ เสื้อผ้า และเครื่องประดับ เป็นผลิตภัณฑ์สินค้าหลัก ซึ่งช่วยให้โครงสร้างการค้าขายนั้นมีความซับซ้อนมากยิ่งขึ้น นอกจากนี้ ไม่เพียงแต่การส่งออกและนำเข้าของทั้งสองฝ่ายเพียงเท่านั้นแต่สัดส่วนการให้บริการยังเพิ่มขึ้นในทุกๆปีด้วยเช่นกัน

สัดส่วนสินค้านำเข้าของประเทศไทยจากภูมิภาคอาเซียน (พ.ศ. 2564)

ประเภทวัตถุดิบอาหารและเครื่องปรุงรส



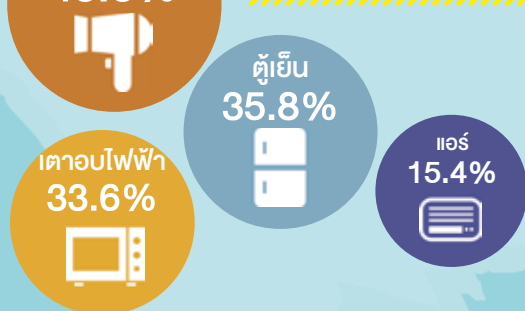
ประเภทสินค้าในชีวิตประจำวัน



เครื่องเป่าผม

40.6%

ประเภทเครื่องใช้ไฟฟ้า

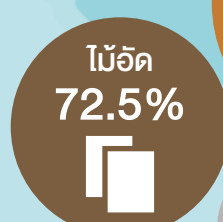


เตาอบไฟฟ้า

33.6%

ประเภทพลังงาน

และทรัพยากรธรรมชาติ





การท่องเที่ยวและการแลกเปลี่ยนในระดับบุคคล

การท่องเที่ยวเป็นภาคอุตสาหกรรมที่มีความสำคัญต่อเศรษฐกิจของประเทศต่างๆ ในภูมิภาคอาเซียน เนื่องจากอาเซียนมีทรัพยากรการท่องเที่ยวที่อุดมสมบูรณ์ และมีความแตกต่างของเวลา กับประเทศญี่ปุ่นน้อย จึงทำให้ในปี พ.ศ. 2562 มีนักท่องเที่ยวชาวญี่ปุ่นมากกว่า 5.5 ล้านคนเดินทางไปเยือนประเทศต่างๆ ในภูมิภาคอาเซียน

ในทางกลับกัน มีจำนวนนักท่องเที่ยวจากอาเซียนเยือนประเทศญี่ปุ่นเพิ่มขึ้นอย่างรวดเร็ว โดยในปี พ.ศ. 2562 มีจำนวนนักท่องเที่ยว 3.9 ล้านคน เพิ่มขึ้น 6.6 เท่าเมื่อเทียบกับเมื่อ 10 ปีที่ผ่านมา เนื่องจากการเติบโตทางด้านเศรษฐกิจอย่างรวดเร็วและการเพิ่มขึ้นของจำนวน

ชนชั้นกลาง รวมถึง การเปิดตลาดของสายการบินราคาประหยัด และการเปลี่ยนแปลงรูปแบบการดำเนินชีวิต ส่งผลให้ความนิยมในการท่องเที่ยวญี่ปุ่นสูงขึ้น และทำให้การไปมาหาสู่กันในระดับบุคคลระหว่างญี่ปุ่น-อาเซียน มีปริมาณเพิ่มขึ้นในแต่ละปี

นอกจากนี้ จำนวนนักศึกษาต่างชาติจากอาเซียนในญี่ปุ่นก็มีจำนวนเพิ่มมากขึ้นเช่นเดียวกัน วัฒนธรรมป๊อป อย่างแอนิเมชันของญี่ปุ่นและดนตรี J-pop ต่างได้รับความนิยมอย่างมากในภูมิภาคอาเซียน และช่วยให้เยาวชนมีความสนใจในการเรียนภาษาญี่ปุ่น และศึกษาต่อในประเทศญี่ปุ่นมากยิ่งขึ้น

การลงทุน

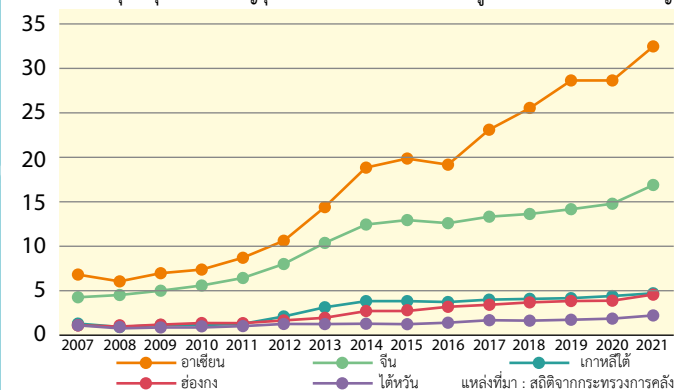
อาเซียนถือเป็นแหล่งลงทุนที่มีความสำคัญของบริษัทญี่ปุ่นจำนวนมาก เช่นเดียวกับประเทศสหรัฐอเมริกาและจีน

ญี่ปุ่นและประเทศต่างๆ ในภูมิภาคอาเซียนได้ลงนามในความตกลงหุ้นส่วนทางเศรษฐกิจ (EPA) และข้อตกลงทางการลงทุนระดับทวิภาคี พร้อมทั้ง จากการลงนามความตกลงหุ้นส่วนเศรษฐกิจอาเซียน-ญี่ปุ่น (AJCEP) ระหว่างญี่ปุ่นและอาเซียนใน ปี พ.ศ. 2551 ส่งผลให้เกิดความเจริญก้าวหน้า ในการเตรียมความพร้อมโครงสร้างเพื่อส่งเสริมการค้าขายและการลงทุน ในปี พ.ศ. 2563 บริษัทญี่ปุ่นมากกว่า 14,500 แห่ง ดำเนินธุรกิจในภูมิภาคอาเซียน และมีชาวญี่ปุ่นมากกว่า 2 แสน

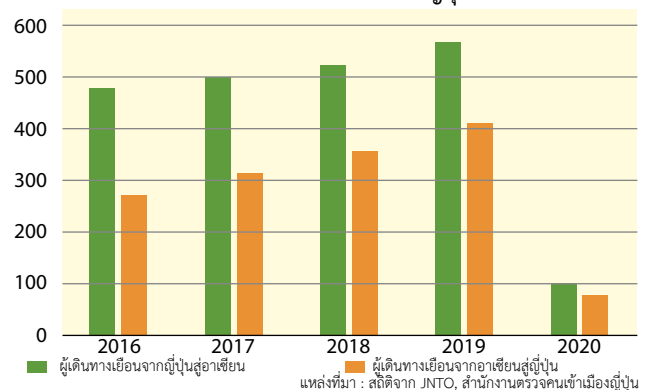
คน พำนักอาศัยอยู่ในภูมิภาคอาเซียน

นอกจากนี้ ยังมุ่งหวังว่า จากการจัดตั้งประชาคมเศรษฐกิจอาเซียน (AEC) ในช่วงปลายปี พ.ศ. 2558 จะช่วยเคลื่อนย้าย “ผู้คน สินค้า และเงิน” ในภูมิภาคอาเซียนได้อย่างเสรี และช่วยพัฒนาเศรษฐกิจในยิ่งเจริญเติบโตมากขึ้น ภูมิภาคอาเซียนจึงดึงดูดความสนใจจากบริษัทเอกชนของญี่ปุ่น ไม่เพียงแต่เป็นศูนย์กลางการผลิตตั้งแต่ในอดีตมาจนถึงปัจจุบันเท่านั้น แต่ยังเป็นตลาดผู้บริโภคขนาดใหญ่ที่มีประชากรมากกว่า 650 ล้านคนอีกด้วย

(ล้านล้านเยน) งบดุลลงทุนโดยตรงของญี่ปุ่นในต่างประเทศ (ในประเทศและภูมิภาคเอเชียตะวันออกเฉียงใต้ที่สำคัญ)



การเดินทางเยือนระหว่างประชากรของญี่ปุ่นกับอาเซียน



ความช่วยเหลือเพื่อการพัฒนาทางเศรษฐกิจและยกระดับอุตสาหกรรม อย่างเป็นทางการของภูมิภาคอาเซียนจากประเทศญี่ปุ่น

ญี่ปุ่นได้ให้ความร่วมมือในการพัฒนาประเทศกับประเทศต่างๆ ในภูมิภาคอาเซียน ผ่านความช่วยเหลือด้านการพัฒนาอย่างเป็นทางการ (ODA)

นอกจากนี้ ญี่ปุ่นยังให้ความสำคัญกับการลดความยากจนผ่านการเติบโตทางเศรษฐกิจ และมอบความช่วยเหลือในด้านต่างๆ แก่อาเซียน ทั้งในเรื่องขั้นพื้นฐานในการดำเนินชีวิต เช่น การศึกษาและสาธารณสุข อีกทั้ง การพัฒนาโครงสร้างพื้นฐานทางเศรษฐกิจ การปรับปรุงสภาพ

แวดล้อมในการลงทุน ซึ่งรวมถึงการพัฒนาระบบกฎหมาย การพัฒนาทรัพยากรมนุษย์ในระดับประชาชน และส่งเสริมการค้าขายเทคโนโลยี

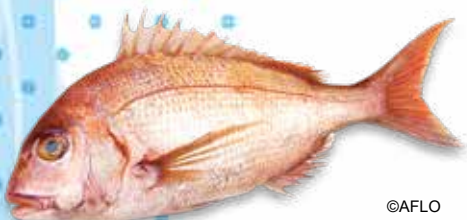
ความช่วยเหลือด้านการพัฒนาอย่างเป็นทางการ (ODA) ของญี่ปุ่นมีส่วนช่วยในการปรับปรุงสภาพแวดล้อมทางธุรกิจ ในภูมิภาคอาเซียน ซึ่งช่วยสนับสนุนการลงทุนของบริษัทเอกชนจากญี่ปุ่นและต่างประเทศในอาเซียน

ผลิตภัณฑ์ประมงของญี่ปุ่น

ญี่ปุ่นล้อมรอบด้วยทะเล และใช้ประโยชน์มากมายจากท้องทะเล จนได้สร้างเอกลักษณ์ในวัฒนธรรมอาหารโดยมีปลาเป็นวัตถุดิบหลักมาตั้งแต่ในอดีต ประเทศญี่ปุ่นมีลักษณะภูมิประเทศพิเศษ มีไหล่ทวีปกว้าง มีกระแสน้ำอุ่นและกระแสน้ำเย็นบรรจบกันทั้งบริเวณชายฝั่งและนอกชายฝั่ง ด้วยเหตุนี้ จึงทำให้มีทรัพยากรทางประมงที่อุดมสมบูรณ์และเป็นหนึ่งในพื้นที่ประมงชั้นนำของโลก ญี่ปุ่นได้ดำเนินมาตรการในการจัดการและอนุรักษ์การประมงภายในประเทศ เพื่อสร้างความมั่นใจว่าจะสามารถใช้ทรัพยากรประมงได้อย่างยั่งยืน ในขณะเดียวกันญี่ปุ่นกำลังทำงานอย่างแข็งขันเพื่อเพิ่มทรัพยากรทางทะเล เช่น การอนุรักษ์สิ่งแวดล้อม และพัฒนาพื้นที่ประมง ญี่ปุ่นเป็นแหล่งที่อยู่ของสิ่งมีชีวิตทางทะเลที่หลากหลาย ขอเชิญทุกท่าน ลองมาสัมผัสประสบการณ์และเสน่ห์ของผลิตภัณฑ์ประมงของญี่ปุ่นดูสักครั้ง



ปลามาโด



พื้นที่ประมง

เออิเมะ, คามาโมโตะ, มิเอะ, นางาซากิ, โคจิ และวาคายามะ

วิธีการรับประทาน

ซาซิมิ, ซูชิ, ย่าง, ซาบูซาบู, ต้ม และ หุงกับข้าว

ในประเทศญี่ปุ่น “ปลามาโด” ใช้สำหรับการเฉลิมฉลองมาตั้งแต่สมัยโบราณ เนื่องจากเป็นปลามงคล ปลาชนิดนี้มีหนังสีแดงสดและมีเนื้อสีขาวโปร่งใส เนื้อแน่นและหวาน รับประทานในโอกาสมงคลและการเฉลิมฉลอง ถือเป็นปลาหรรษาของประเทศญี่ปุ่น

ปลาบุริ



พื้นที่ประมง

คาโกชิมะ, เออิเมะ, โออิตะ, นางาซากิ, มียาซากิ, คามาโมโตะ

วิธีการรับประทาน

ซาซิมิ, ซูชิ, ย่าง, หม้อไฟ และ ต้ม

ปลาบุริที่จับได้จากฤดูที่มีคลื่นแรงในฤดูหนาว มีรสชาติอร่อยที่สุด ปลาบุรินำมาอย่างเกลื่อ ทำเป็น คาบุราซูชิ (ซูชิหมัก) หรือจะทานสดๆแบบซาซิมิ และซาบูซาบู ก็อร่อยเหมือนกัน ปลาบุริตามธรรมชาติในฤดูหนาว มีรสชาติที่อร่อยมาก อีกทั้งอุดมไปด้วย โปรตีน สารอาหารอย่าง DHA และ EPA จึงได้รับความนิยมในฐานะอาหารเพื่อสุขภาพ

หอยเชลล์โฮตาเตะ



พื้นที่ประมง

ฮอกไกโด และ อาโอโมริ

วิธีการรับประทาน

ซาซิมิ, ซูชิ, ย่าง, ต้ม, หม้อไฟ, ผัด และ หุงกับข้าว

หอยเชลล์โฮตาเตะเป็นผลิตภัณฑ์ทางประมงที่ได้รับความนิยมอย่างมากในญี่ปุ่นมาอย่างยาวนาน นิยมรับประทานทั้งในรูปแบบแปรรูปและแบบดิบ เนื่องจากรูปปลักษณ์ที่น่าดึงดูด หอยเชลล์โฮตาเตะจึงมักถูกเสิร์ฟในโอกาสทางการในญี่ปุ่น ญี่ปุ่นเป็นผู้ผลิตหอยเชลล์โฮตาเตะรายใหญ่อันดับสองของโลก ที่ส่งออกหอยเชลล์โฮตาเตะญี่ปุ่นทั้งในรูปแบบแช่แข็ง ต้ม หรือตากแห้ง ไปยังหลายประเทศ

เมนูอาหารจากผลิตภัณฑ์ ประมงของญี่ปุ่น

ในประเทศญี่ปุ่นมีวิธีการปรุงรสอาหารทะเลหลากหลายรูปแบบ ถึงแม้ว่าใช้วัตถุดิบที่ได้จากการประมงชนิดเดียวกัน แต่หากมีวิธีการในการทำ และปรุงรสที่แตกต่างกันก็จะได้รสชาติอร่อยที่แตกต่างกันไปด้วยเช่นกัน ในครั้งนี้ จึงขอแนะนำเมนูอาหารที่ใช้วัตถุดิบอันโอชะของญี่ปุ่น

หอยเชลล์โฮตาเตะ ย่างเนยและโชยุ

วัตถุดิบ

หอยเชลล์โฮตาเตะญี่ปุ่น	200 กรัม
โชยุ	1 ช้อนชา
เนยเค็ม	10 กรัม
พาร์สลีย์	พอประมาณ

วิธีการทำ

1. เปิดไฟกลาง รอกระทะร้อนใส่เนยเค็มลงในกระทะ พอเนยละลาย ใส่หอยเชลล์โฮตาเตะญี่ปุ่นลงไป ย่างประมาณ 3 นาที
2. พอหอยเริ่มสุกจนเปลี่ยนสี กลับด้านย่างหอยอีกข้าง เติมโชยุลงไปคลุกเคล้าจนเข้ากัน ปิดไฟ
3. จัดเรียงลงในภาชนะ เติมพาร์สลีย์ลงไปเป็นอันเสร็จสมบูรณ์



แก้มปลาบุริย่างเกลือ

วัตถุดิบ

แก้มปลาบุริ	1 ชิ้น	มะนาว (หั่นเป็นชิ้น)	1 ชิ้น
เกลือ	2 หยิบมือ	ใบโอบะ	1 ใบ
สาเกสำหรับทำอาหาร	2 ช้อนชา		
น้ำมันพืช	½ ช้อนชา		
หัวไชเท้า	80 กรัม		

วิธีการทำ

1. ฝนหัวไชเท้า
2. โรยเกลือบนแก้มปลาบุริ เติมสาเกสำหรับทำอาหารลงไป ห่อด้วยฟิล์มพลาสติก แช่ในตู้เย็นประมาณ 15 นาที
3. ใช้ทิชชูซับเอาน้ำมันบนแก้มปลาออกให้หมด
4. เปิดไฟกลางวางกระทะร้อนเติมน้ำมันพืชลงไป นำปลาบุริที่เตรียมไว้ในข้อ 3 ลงไปย่างบนกระทะจนสุกทั้งสองด้าน โดยใช้เวลาประมาณ 8 นาที
5. ปิดไฟ นำปลาบุริที่ย่างเสร็จแล้วจัดเรียงลงในภาชนะพร้อมทั้งหัวไชเท้าที่ขูดไว้ ใบโอบะ และมะนาว เป็นอันเสร็จสมบูรณ์



อาหารประจำถิ่นวัตถุดิบจากท้องทะเลของญี่ปุ่น

ญี่ปุ่นมีวัฒนธรรมอาหารที่หลากหลายแตกต่างกันไปในแต่ละภูมิภาคและมีเมนูอาหารประจำถิ่นอยู่อย่างมากมาย อาหารประจำถิ่นอาจกล่าวได้ว่าเป็นมรดกทางวัฒนธรรมที่สำคัญซึ่งถ่ายทอดเอกลักษณ์ของท้องถิ่นรวมถึงสืบทอดประเพณีโบราณมาจนถึงปัจจุบัน อาหารประจำถิ่นทำจากวัตถุดิบนานาชนิด ประเทศญี่ปุ่นมีประมงที่อุดมสมบูรณ์จึงทำให้มีเมนูอาหารประจำถิ่นทำจากวัตถุดิบทางทะเลที่แสนอร่อยมากมาย ในครั้งนี้จะขอแนะนำอาหารประจำถิ่นของญี่ปุ่นจากท้องทะเลญี่ปุ่นกัน

โฮรากุยากิ (จังหวัดเอฮิเมะ)

“โฮรากุยากิ” เมนูอาหารขึ้นชื่อของเมืองอิมาบาริ จังหวัดเอฮิเมะ ที่ทำจากวัตถุดิบสดใหม่นานาชนิดจากท้องทะเลที่จับได้จากกระแสน้ำไหลเชี่ยวในช่องแคบคุรุชิมะ ซึ่งถือเป็นหนึ่งในสามกระแสน้ำใหญ่ของประเทศญี่ปุ่น เช่น ปลาโท ปลาหมึกยักษ์



©愛媛県観光物産協会

หอยซาซาอะ เก็ง และ หอยตลับ เป็นต้น อบและปรุงรสด้วยเกลือเพียงเท่านั้นเสิร์ฟบนจานดินเผาขนาดใหญ่ ถึงแม้จะเป็นเมนูอาหารที่ปรุงรสเรียบง่ายแต่มีความงดงามมาก

อิวกาดง (จังหวัดโออิตะ)

“อิวกาดง” ข้าวราด (ตงบุริ) ด้วยเนื้อปลามาคุโรโระสีแดงสดปรุงรสด้วยซอสรสพิเศษที่ประกอบไปด้วย โชยุ น้ำตาล สาเก งา และไข่แดง เพิ่มความอร่อยจากอาหารและรสชาติให้อร่อยยิ่งขึ้นด้วยต้นหอมและขิงลงในซอส “อิวกาดง” เมนูอาหารของชาวประมงในเกาะโฮโตะที่ช่วยให้เหล่าชาวประมงได้รับสารอาหารอย่างรวดเร็วระหว่างหาปลาในท้องทะเล



©Oita Prefectural Tourism Association

ปลาบูริกับหัวไชเท้าต้มโชยุ (จังหวัดอชิคาวะ)

“ปลาบูริ” วัตถุดิบอาหารดั้งเดิมของจังหวัดอชิคาวะ ในช่วงอากาศอันหนาวเหน็บในฤดูหนาวปลาบูริจะมีไขมันมากเป็นพิเศษ ซึ่งเมื่อนำมาทานแบบซาซิมิเข้ากันได้เป็นอย่างดีกับโชยุ ปลาบูรินั้น ใช้สำหรับการเฉลิมฉลองเนื่องจากมีความเป็นมงคลจึงใช้มอบเป็นของขวัญในช่วงปลายปี ในปัจจุบัน ยังสามารถผลิตเพลินไปกับเมนูอาหารประจำถิ่นของจังหวัดอชิคาวะนานาชนิดที่ทำจากปลาบูริ เช่น “ปลาบูริกับหัวไชเท้าต้มโชยุ” และ “ซาซิมิ” เป็นต้น



©農林水産省「うちの郷土料理」

ปูนิมกับสับเตม (จังหวัดเฮียวโงะ)

เนื้อปูนิมกับสับเตมเมื่อนำมาต้มเนื้อปูนิมรสสัมผัสนุ่มลิ้น และถึงแม้จะทิ้งไว้จนเย็นก็ยังมีความหวานอ่อนๆซึ่งถือเป็นเอกลักษณ์ของเนื้อปูชนิดนี้ อีกทั้งยังเป็นวัตถุดิบพิเศษประจำภูมิภาคทาจิมะที่มีพื้นที่ติดกับทะเลญี่ปุ่น สำหรับฤดูกาลประมงปูจะเริ่มตั้งแต่พฤศจิกายนไปจนถึงมีนาคม โดยเรือประมงปูจะเข้าเทียบท่าเรือประมง 5 แห่ง รวมไปถึง “ท่าเรือประมงฮามาชากะ” ซึ่งอยู่ทางตะวันตกเฉียงเหนือของจังหวัดเฮียวโงะและถือเป็นหนึ่งในท่าเรือที่มีเรือประมงปูเทียบท่ามากที่สุดในพื้นที่ญี่ปุ่น

ปลาแซลมอนอบจิ้งจั้ง

(ฮอกไกโด)

“ปลาแซลมอนอบจิ้งจั้ง” ทำจากปลาแซลมอนที่จับได้ ในช่วงฤดูใบไม้ร่วงจนถึงฤดูหนาวนำมาอบพร้อมกับผักปรุงรสด้วยมิโซะ กล่าวกันว่าเมนูอาหารนี้มีต้นกำเนิดในหมู่บ้านชาวประมงในภูมิภาคฮิคาริจิน



©農林水産省「うちの郷土料理」

กลายเป็นเมนูอาหารที่มีชื่อเสียงไปทั่วประเทศในปัจจุบัน ปลาแซลมอนของฮอกไกโดมีประวัติศาสตร์อันยาวนาน ซึ่งในอดีต ปลาแซลมอนคือแหล่งอาหารที่ล้ำค่าของชาวไอนุ แม้กระทั่งในปัจจุบัน ฮอกไกโดมีปริมาณการประมงปลาแซลมอนสูงที่สุดในญี่ปุ่นและมีอาหารท้องถิ่นมากมายที่ทำจากปลาแซลมอน

หอยเชลล์ย่างมิโซะ

(จังหวัดอาโอโมริ)

ในพื้นที่รอบอ่าวสึการ์ เป็นที่รู้จักกันมานานแล้วว่าเป็นแหล่งประมงหอยเชลล์ที่อุดมสมบูรณ์กล่าวกันว่าผู้คนกิน “หอยเชลล์ย่างมิโซะ” มาตั้งแต่ในสมัยเอโดะ ซึ่งเป็นเมนูอาหารของชาวประมงที่เรียบง่ายโดยใช้เปลือกขนาดใหญ่เส้นผ่าศูนย์กลางประมาณ 20 ซม. เป็นภาชนะแทนเตาย่างร่วมกับเนื้อปลาอาชิ ปลาซาบะ และปรุงรสด้วยมิโซะ ภายหลังเมื่อผู้คนสามารถซื้อหาไข่ได้โดยทั่วไป จึงเริ่มตีไข่ลงไปเมนูนี้



©AFLO

ปลาบูริชาบูซาบู

(จังหวัดโทยามะ)

ปลาบูริซึ่งจับได้ในฤดูหนาวบริเวณอ่าวโทยามะได้รับเลือกให้เป็น “ปลาประจำจังหวัดโทยามะ” หรือในอีกชื่อหนึ่งคือ “ราชาแห่งอ่าวโทยามะ” ตัวแทนแห่งท้องทะเลของจังหวัดโทยามะ ปลาบูริในฤดูหนาว มีเนื้อแน่นและปริมาณไขมันสูง จนได้รับการยกย่องอย่างมากในเรื่องคุณภาพจากทั่วประเทศ ในช่วงไม่กี่ปีที่ผ่านมา มีผู้คนเพิ่มขึ้นขอทานปลาบูริชาบูซาบูเพิ่มขึ้น โดยนำชิ้นเนื้อปลาบูริที่หั่นลงไปจุ่มลงในน้ำซุสเพียงเล็กน้อย รับรองว่าไม่ว่าจะมีปริมาณมากสักเท่าไรก็สามารถรับประทานได้เรื่อยๆอย่างแน่นอน



©(一社)水産庁

คิราคิราดง

(จังหวัดมียาจิ)

“คิราคิราดง” เมนูคงบูริด้วยอาหารทะเลสดใหม่ประจำท้องถิ่น ที่สามารถเพลิดเพลินได้ตามร้านอาหารในภูมิภาคมินามิซันริคุ ซึ่งวัตถุดิบนั้นแตกต่างไปตามแต่ละฤดูกาล ในฤดูใบไม้ผลิไม่เพียงแต่ใช้วัตถุดิบเป็นปลาประจำฤดูกาลเท่านั้น แต่ยังมีผักตามฤดูกาลตกแต่งอย่างสวยงาม ในฤดูร้อนใช้อุนิ วัตถุดิบประจำฤดูกาลที่ดีที่สุดของภูมิภาค ซึ่งได้รับความนิยมมากที่สุดเมนูคิราคิราดง เมื่อเข้าสู่ฤดูใบไม้ร่วง สามารถเพลิดเพลินกับอาหารทะเลที่อุดมสมบูรณ์ทั้ง ปลาแซลมอน ปลาแมกูโระ และปลาคัทสึโอะ และท้ายที่สุดในฤดูหนาว ใช้ปลาแซลมอนที่ดูราวกับอัญมณีสีแดงสด



© 静岡市観光局「静岡の味」



การมอบเครื่องราชอิสริยาภรณ์ ประจำฤดูใบไม้ร่วง พ.ศ. 2566

เมื่อวันที่ 3 พฤศจิกายน รัฐบาลญี่ปุ่นได้ประกาศมอบเครื่องราชอิสริยาภรณ์แก่ชาวต่างประเทศประจำฤดูใบไม้ร่วง พ.ศ. 2566 ให้กับชาวต่างชาติผู้มีผลงานที่โดดเด่นในสาขาของตน สำหรับประเทศไทยได้มอบให้แก่ 4 ท่าน ดังต่อไปนี้



1 คุณธนินท์ เจียรวนนท์

คุณธนินท์ เจียรวนนท์ ประธานอาวุโส บริษัทเครือเจริญโภคภัณฑ์ (CP) จำกัด ได้รับเครื่องราชอิสริยาภรณ์ “The Order of the Rising Sun, Gold and Silver Star” จากผลสำเร็จในฐานะผู้สร้างรากฐานและขยายธุรกิจการเกษตรซึ่งถือเป็นธุรกิจหลักของบริษัทเครือ CP ซึ่งมีบทบาทสำคัญในการส่งเสริมความสัมพันธ์ทางเศรษฐกิจญี่ปุ่น-ไทย และพัฒนาธุรกิจบริษัทเอกชนญี่ปุ่นผ่านความร่วมมือกับบริษัทเอกชนญี่ปุ่นจำนวนมาก คุณธนินท์ได้สร้างระบบครบวงจรในการผลิต-ควบคุม-บริหารงานผลิตภัณฑ์ต่างๆที่ทำจากกุ้งและไก่ตั้งแต่อาหารสัตว์ไปจนถึงการผลิตสินค้า ในปี พ.ศ. 2516 เริ่มส่งออกเนื้อไก่ จากนั้นในปี พ.ศ. 2518 เพาะเลี้ยงกุ้งและส่งออกอาหารแปรรูปไปยังประเทศญี่ปุ่น จำหน่ายสินค้าที่มีคุณภาพและมีคุณค่าทางโภชนาการสูงในราคาประหยัด อย่างเช่น ไก่ทอดคาราอาเกะและกุ้งชุบแป้งทอด ซึ่งเป็นเมนูอาหารที่ปกติไม่ได้บริโภคกันภายในครัวเรือนของญี่ปุ่น นำการเปลี่ยนแปลงอย่างใหญ่หลวงมาสู่การบริโภคอาหารภายในครัวเรือนของญี่ปุ่น นอกจากนี้ เนื้อสัตว์และอาหารแปรรูปของไทยที่ผลิตโดยบริษัทในเครือ CP นั้นมีความ

ปลอดภัยและสามารถมั่นใจได้ เนื่องจากสามารถตรวจสอบย้อนหลังถูกจัดจำหน่ายไปอย่างกว้างขวางทั้งในร้านอาหารและร้านสะดวกซื้อในประเทศญี่ปุ่น ซึ่งมีบทบาทสำคัญต่อความมั่นคงในการจัดหาอาหารในประเทศญี่ปุ่น ยิ่งไปกว่านั้น ยังมีบทบาทสำคัญในการร่วมมือกับบริษัทเอกชนของญี่ปุ่นที่ดำเนินกิจกรรมอย่างเป็นรูปธรรมเพื่อบรรลุเป้าหมายการพัฒนาที่ยั่งยืน ส่งเสริมการร่วมกันสร้างสรรค์ระหว่างกลุ่มวิสาหกิจขนาดใหญ่ในอาเซียนกับวิสาหกิจกลุ่มใหม่ (Start Up) ของญี่ปุ่นที่มีความคิดสร้างสรรค์ใหม่ๆและเทคโนโลยีในระดับสูงเพื่อแก้ไขปัญหาทางสังคมในประเทศต่างๆซึ่งไม่เพียงแต่ประเทศไทยเท่านั้นแต่ยังขยายไปในประเทศต่างๆในอาเซียนเป็นวงกว้างด้วย นอกจากนี้จะเพิ่มปริมาณการส่งออกผลิตภัณฑ์ทางเกษตรและประมงของญี่ปุ่นแล้ว ยังมีส่วนสำคัญในการเผยแพร่วัฒนธรรมอาหารญี่ปุ่นโดยผ่านความร่วมมือกับบริษัทญี่ปุ่นด้วย พัฒนาและเผยแพร่วัฒนธรรมอาหารญี่ปุ่นไม่เพียงแต่ในกรุงเทพมหานครที่มีความเป็นสากลมากที่สุด ในภูมิภาคเอเชียตะวันออกเฉียงใต้เท่านั้นแต่ยังกว้างขวางไปทั่วทั้งประเทศไทย

| รศ.ดร.ประกิจ ตั้งติสานนท์

รศ.ดร.ประกิจ ตั้งติสานนท์ อดีตอธิการบดีสถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง ได้รับเครื่องราชอิสริยาภรณ์ "The Order of the Rising Sun, Gold Rays with Neck Ribbon" จากผลสำเร็จอันโดดเด่นและการอุทิศตนเพื่อส่งเสริมการสร้างความเข้าใจอันดีและการแลกเปลี่ยนวิชาความรู้ซึ่งกันและกันระหว่างประเทศญี่ปุ่นและประเทศไทย

รศ.ดร.ประกิจ ตั้งติสานนท์ ได้ดำรงตำแหน่งอธิการบดีสถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง ระหว่างปี พ.ศ.2541 - 2547 โดยมีบทบาทสำคัญในการช่วยส่งเสริมความร่วมมือญี่ปุ่น-ไทย ให้ดำเนินไปอย่างราบรื่น นอกจากนี้ ในปี พ.ศ.2562 - 2565 ในขณะที่ดำรงตำแหน่งประธานสมาคมนักเรียนเก่าญี่ปุ่น ในพระบรมราชูปถัมภ์ ได้อุทิศตนในการสร้างเครือข่ายนักเรียนเก่าญี่ปุ่นและส่งเสริมให้มีการศึกษาต่อในประเทศญี่ปุ่นมากยิ่งขึ้น ยิ่งไปกว่านั้น ในปี พ.ศ.2551 - 2555

ในขณะที่ดำรงตำแหน่งผู้อำนวยการบริหารเครือข่ายการพัฒนาการศึกษาด้านวิศวกรรมในเอเชียตะวันออกเฉียงใต้ ภายใต้อำนวยการของมหาวิทยาลัยอาเซียน (AUN/SEED-Net) ได้มีบทบาทสำคัญในการส่งเสริมการแลกเปลี่ยนด้านการศึกษาระหว่างญี่ปุ่นและอาเซียน



| ดร.ชัยชนะ มิตรพันธ์



ดร.ชัยชนะ มิตรพันธ์ ผู้อำนวยการสำนักงานพัฒนาธุรกรรมทางอิเล็กทรอนิกส์ (สพธอ.) หรือ ETDA ได้รับเครื่องราชอิสริยาภรณ์ "The Order of the Rising Sun, Gold Rays with Neck Ribbon" จากผลสำเร็จในฐานะผู้มีบทบาทสำคัญในการกระชับความสัมพันธ์ระหว่างญี่ปุ่นและอาเซียนในด้านความ

มั่นคงปลอดภัยทางไซเบอร์ และมีบทบาทสำคัญในการจัดตั้งศูนย์ความร่วมมืออาเซียน-ญี่ปุ่น เพื่อพัฒนาบุคลากรความมั่นคงปลอดภัย

ไซเบอร์ (ASEAN-Japan Cybersecurity Capacity Building Centre : AJCCBC) อีกทั้งดำเนินงานในศูนย์ดังกล่าวเป็นเวลากว่า 4 ปี

นอกจากการจัดตั้งศูนย์ AJCCBC แล้ว ดร. ชัยชนะ ยังมีบทบาทสำคัญในการประชุมนโยบายความมั่นคงปลอดภัยทางไซเบอร์อาเซียน-ญี่ปุ่น ซึ่งในฐานะผู้อำนวยการ สพธอ. ยังมีบทบาทสำคัญในการส่งเสริมความเข้าใจอันดีระหว่างกัน เช่น เข้าร่วมในการประชุมในลักษณะเดียวกันนี้ ช่วยแนะนำมาตรการการรักษาความปลอดภัยทางไซเบอร์ของไทยให้กับประเทศญี่ปุ่นและประเทศในอาเซียน ซึ่งช่วยสร้างความตระหนักรู้และเสริมสร้างขีดความสามารถต่อการปฏิบัติการเพื่อปกป้องโครงสร้างพื้นฐานที่สำคัญ ยิ่งไปกว่านั้น ดร. ชัยชนะยังมีบทบาทในการฝึกอบรมการป้องกันภัยทางไซเบอร์ในประเทศไทย ซึ่งถือเป็นส่วนหนึ่งในการขยายกิจกรรมความร่วมมือเกี่ยวกับความมั่นคงปลอดภัยทางไซเบอร์ของกระทรวงดิจิทัลเพื่อเศรษฐกิจและสังคมกับกระทรวงกิจการภายในและการสื่อสารแห่งประเทศไทย และอุทิศตนในการส่งเสริมความร่วมมือในด้านการป้องกันภัยทางไซเบอร์ระหว่างญี่ปุ่นและไทย

| ศาสตราจารย์สุริชัย หวันแก้ว

ศาสตราจารย์สุริชัย หวันแก้ว มีบทบาทต่อสังคมและประชาชนทั้งไทยและญี่ปุ่นผ่านงานเขียน บทความวิชาการและสื่อสารมวลชนจากมุมมองนักสังคมวิทยา โดยเฉพาะต่อประเด็นความขัดแย้งทางเศรษฐกิจเมื่อทั้งสองประเทศมีความสัมพันธ์เกี่ยวข้องกันหลายมิติและหลากหลายระดับเพิ่มขึ้น ในสภาพแวดล้อมโลกาภิวัตน์ที่เร่งรัด

นอกจากนี้ ตั้งแต่ปี พ.ศ. 2529 ศาสตราจารย์สุริชัยได้ร่วมงาน "สัมมนาเชิงปฏิบัติการครูสังคมศึกษาระดับมัธยมศึกษา" จัดขึ้นโดยสถานเอกอัครราชทูตญี่ปุ่นประจำประเทศไทย ซึ่งมีบทบาทในการเสริมสร้างความเข้าใจเกี่ยวกับประเทศญี่ปุ่นในสังคมไทย ต่อมาได้รับเริ่มก่อตั้ง Japan Research Network Thailand (JSN-T) ด้วยจุดมุ่งหมายที่จะขยายเครือข่ายนักวิจัยเกี่ยวกับญี่ปุ่นในหมู่ชาวไทย มีส่วนสำคัญในการพัฒนาและสร้างเครือข่ายนักวิจัยรุ่นใหม่ ตลอดจนการให้ความสำคัญแก่การสำรวจองค์ความรู้เรื่องสถานภาพของญี่ปุ่นศึกษาพร้อมสมัยจากมุมมองที่มุ่งอนาคตตามเจตนารมณ์แห่งวาระการพัฒนาของสหประชาชาติ

จากผลงานข้างต้น ศาสตราจารย์สุริชัย ในฐานะผู้เชี่ยวชาญด้านญี่ปุ่นศึกษาในประเทศไทย ผู้มีคุณูปการด้านภาวะผู้นำในการแลกเปลี่ยน ทั้งในระดับวิชาการและภาคประชาสังคมระหว่างญี่ปุ่นและไทย จึงสมควรได้รับเครื่องราชอิสริยาภรณ์นี้





ก่อนไปเรียนต่อประเทศญี่ปุ่น : การตัดสินใจไปศึกษาต่อประเทศญี่ปุ่น

ก่อนที่จะไปศึกษาต่อที่ประเทศญี่ปุ่น เรียนอยู่อักษรศาสตร์จุฬาฯ ปี 3 ในช่วงนั้นเป็นช่วง Japanese Boom ยุค 80 ญี่ปุ่นมาตั้งฐานการผลิตในไทยเป็นจำนวนมาก นอกจากนี้ยังได้อิทธิพลจากการดูญี่ปุ่นที่ชอบอ่านตั้งแต่เด็กๆ เช่น โดราเอมอน เป็นต้น ประกอบกับ พี่สาวได้ทุนของรัฐบาลญี่ปุ่น ทำให้เป็นแรงบันดาลใจ จึงตั้งใจเรียน และได้คัดเลือกทุนได้ทุนไปมหาวิทยาลัยอิโรชิม่า เป็นเวลา 1 ปี

ระหว่างที่เรียนที่ประเทศญี่ปุ่น : ประสบการณ์ระหว่างการเรียน

การใช้ชีวิตเป็นเด็กหอนานาชาติ ทำให้มีเพื่อนเป็นนักเรียนต่างชาติจากประเทศต่างๆ จึงได้ใช้ทั้งภาษาญี่ปุ่นและภาษาอังกฤษในการสื่อสารกับเพื่อนๆ ส่วนการเรียนนั้น ได้ถูกจัดให้เรียนที่คณะศึกษาศาสตร์ และเรียนเป็นภาษาญี่ปุ่นทั้งหมด โดยจะมีอาจารย์ที่ปรึกษาชาวญี่ปุ่นคอยช่วยดูแลและแนะนำนักเรียนต่างชาติในเรื่องการเรียน และเรื่องการใช้ชีวิต

ระหว่างที่เรียนที่ประเทศญี่ปุ่น : ประสบการณ์นอกห้องเรียน

นอกจากการเรียนแล้ว ยังได้ทำกิจกรรมต่างๆ เพื่อให้นักเรียนต่างชาติได้คุ้นเคยกับวัฒนธรรมญี่ปุ่น เช่น พิธีชงชา และจัดดอกไม้ญี่ปุ่น ในทุกๆ สัปดาห์ อีกทั้งมีการจัดเยี่ยมชมพิพิธภัณฑ์ต่างๆ ในเมืองไซโจ และในตัวเมืองอิโรชิม่า สถานที่สำคัญของอิโรชิม่าที่ทุกคนต้องไปเยี่ยมชมคือ Peace Memorial Park & Museum เพื่อเรียนรู้ประวัติศาสตร์และรับรู้ถึงความรุนแรงของผลของสงคราม

ในระหว่างปิดเทอมมีโอกาสดำเนิน home stay ที่อิวาคุนิและฮอกไกโด ได้ไปพักที่บ้านชาวญี่ปุ่น และได้ช่วยครอบครัวของโฮสต์ในการเก็บเกี่ยวผลผลิต การได้ใช้ชีวิตกับครอบครัวชาวญี่ปุ่นทำให้เข้าใจวิถีชีวิตของชาวชนบท รู้สึกได้ว่าชาวญี่ปุ่นใจดีกับคนต่างชาติมาก นอกจากเราได้เรียนรู้วัฒนธรรมญี่ปุ่นแล้ว ชาวญี่ปุ่นเองก็อยากเรียนรู้ประเทศไทยเช่นกัน เราได้รับเชิญจากโรงเรียนประถมหลายๆ แห่งให้ไปบรรยายวัฒนธรรมของเมืองไทยให้เด็กประถมญี่ปุ่นฟัง และเปิดโอกาสให้เด็กๆ ถามเป็นภาษาญี่ปุ่น นอกจากนี้ยังมีโอกาสได้สอนทำอาหารไทยให้เด็กๆ เช่น ยำวุ้นเส้น ด้วย ประสบการณ์นี้ทำให้รู้ว่าที่ญี่ปุ่นเขาให้ความสำคัญกับการศึกษาแบบลงมือทำจริง



หลังจากสำเร็จการศึกษาจากประเทศญี่ปุ่น

ประสบการณ์ที่ได้จากการเรียนที่ญี่ปุ่นและการได้ทำงานกับคนญี่ปุ่นเป็นประโยชน์กับชีวิตมาก ทำให้มีมุมมองการทำงานเปลี่ยนไปและไม่ได้ทำงานเพื่อตัวเองอย่างเดียวแต่ทำให้เกิดประโยชน์ในระยะยาวกับคนอื่นด้วย นอกจากนี้การพูดภาษาญี่ปุ่นได้ทำให้เรามีคุณสมบัติที่โดดเด่นกว่าคนอื่นๆ และเป็นที่ต้องการอย่างสูงในหมู่บริษัทญี่ปุ่น

หลังจากเรียนจบมาก็ทำงานกับบริษัทญี่ปุ่นมาตลอด จนมาถึงปัจจุบันได้ทำงานที่บริษัทฟูจิตสึ ประเทศไทย สิ่งที่ได้เรียนมาจากญี่ปุ่นก็ได้นำมาใช้ประโยชน์ในการทำงาน การเข้าใจภาษาและวัฒนธรรมญี่ปุ่นเปิดโอกาสในการสื่อสารกับลูกค้าชาวญี่ปุ่นและได้รับความเชื่อถือ จนทำให้ได้รับโอกาสที่สร้างความก้าวหน้าในอาชีพ และได้รับความไว้วางใจให้ดำรงตำแหน่งสำคัญคือกรรมการผู้จัดการ บริษัทฟูจิตสึ ประเทศไทยจำกัดจนถึงปัจจุบัน รู้สึกโชคดีมากที่มีโอกาสได้ไปเรียนญี่ปุ่น และได้ทำงานกับคนญี่ปุ่น ชอบคุณความสามัคคีที่ดีงามของสองประเทศ การที่ญี่ปุ่นมาลงทุนที่เมืองไทยนับว่าเป็นสิ่งที่ดีที่สุดในสิ่งที่เกิดกับประเทศไทยเลยทีเดียว นอกจากที่ประเทศเราได้เงินมาลงทุนพัฒนาประเทศ และทำให้คนไทยมีงานทำแล้ว คนในประเทศเราได้เรียนรู้ทั้งแนวคิดและเทคโนโลยี เพราะคนญี่ปุ่นช่วยพัฒนานคนและสังคมไทยอย่างแท้จริงดังเช่นความเชื่อแบบริเน็นที่คนญี่ปุ่นยึดมั่นนั่นเอง



ข่าวสถานเอกอัครราชทูตญี่ปุ่น

News from Embassy of Japan

รัฐมนตรีว่าการกระทรวงการต่างประเทศญี่ปุ่นเยือนประเทศไทย

นางคามิกาวะ โยโกะ รัฐมนตรีว่าการกระทรวงการต่างประเทศญี่ปุ่น เดินทางเยือนประเทศไทยในระหว่างวันที่ 12 – 13 ตุลาคม ที่ผ่านมา โดยเมื่อวันที่ 12 ตุลาคม ในระหว่างการเยือนประเทศไทย ได้เข้าพบหารือกับ นายปานปรีย์ พหิทธานุกร รองนายกรัฐมนตรีและรัฐมนตรีว่าการกระทรวงการต่างประเทศ

นายปานปรีย์ รองนายกรัฐมนตรีและรัฐมนตรีว่าการกระทรวงการต่างประเทศ ได้กล่าวว่า รัฐบาลใหม่มุ่งมั่นที่จะส่งเสริม การทูตเศรษฐกิจเชิงรุก และขยายความร่วมมือกับประเทศญี่ปุ่น พร้อมทั้งส่งเสริมความร่วมมือในด้านใหม่ๆ เช่น ดิจิทัล นวัตกรรม เป็นต้น ทางด้านนางคามิกาวะ รัฐมนตรีว่าการกระทรวงการต่างประเทศญี่ปุ่น กล่าวว่า ในด้านความสัมพันธ์กับประเทศไทยที่มีบริษัทเอกชนญี่ปุ่นลงทุนมากกว่า 6,000 บริษัท ญี่ปุ่นมุ่งมั่นที่จะส่งเสริมความร่วมมือกับไทย ซึ่งรวมไปถึง การปรับปรุงสภาพแวดล้อมเพื่อการลงทุน ภายใต้ “แผนปฏิบัติการร่วมว่าหุ้นส่วนทาง

ยุทธศาสตร์ด้านเศรษฐกิจไทย – ญี่ปุ่น ในระยะ 5 ปี” ที่ผ่านการรับรองเมื่อปีที่ผ่านมา เพื่อกระชับความสัมพันธ์ทางด้านการเศรษฐกิจระหว่างสองประเทศให้แน่นแฟ้นยิ่งขึ้น พร้อมทั้งความมั่นคงขยายความร่วมมือ วัฒนธรรมและการแลกเปลี่ยนในระดับบุคคล ซึ่งรัฐมนตรี ปานปรีย์ ได้แสดงความขอบคุณที่ประเทศญี่ปุ่นได้ให้การสนับสนุนเพื่อพัฒนาการลงทุนและทรัพยากรมนุษย์ มาจนถึงปัจจุบัน พร้อมทั้งมีความมุ่งมั่นที่จะกระชับความสัมพันธ์ทางด้านเศรษฐกิจกับประเทศญี่ปุ่น อีกทั้งมุ่งมั่นที่จะส่งเสริมความร่วมมือในด้านความมั่นคง และจะเร่งดำเนินการปรับปรุงสภาพแวดล้อมเพื่อการลงทุนจากประเทศญี่ปุ่น

ทั้งสองฝ่าย ยืนยันที่จะกระชับความร่วมมือระหว่างญี่ปุ่น-อาเซียนให้ยิ่งแน่นแฟ้น อีกทั้งญี่ปุ่นและไทยจะร่วมมือกันอย่างใกล้ชิดเพื่อพัฒนาอาเซียนและภูมิภาคโดยรวม รวมถึงแลกเปลี่ยนในเรื่องสถานการณ์ระหว่างประเทศ ซึ่งรวมไปถึงสถานการณ์ในเมียนมา



การประกวดรางวัล Japan International Manga Award ครั้งที่ 17

กระทรวงการต่างประเทศญี่ปุ่นจัดการประกวดรางวัล “Japan International MANGA Award” เพื่อเชิดชูเกียรติให้นักเขียนการ์ตูนมังงะผู้มีบทบาทสำคัญในการเผยแพร่วัฒนธรรมการวาดการ์ตูนมังงะในต่างประเทศ และส่งเสริมการแลกเปลี่ยนวัฒนธรรมในระดับนานาชาติโดยผ่านผลงานการ์ตูนมังงะ สำหรับการประกวดในครั้งนี้ ถือเป็นการประกวดครั้งที่ 17 มีผู้ส่งผลงานเข้าร่วมการประกวด รวมทั้งสิ้น 587 ผลงาน จาก 82 ประเทศและเขตการปกครองทั่วโลก

การตัดสินผลงานในขั้นแรกได้รับความร่วมมือจาก “สมาคมสำนักพิมพ์หนังสือมังงะ” จากนั้น คณะกรรมการการประกวดรางวัล Japan International MANGA Award ครั้งที่ 17 ซึ่งมี ศิลปินนักเขียนการ์ตูนมังงะระดับตำนานอย่าง ซาโตนาเกะ มาจิโกะ ดำรงตำแหน่งประธานคณะกรรมการ ได้พิจารณาตัดสินผลงานที่ส่งเข้าประกวด โดยผลการประกวดในครั้งนี้ มีผลงานของนักเขียนชาวไทย เรื่อง “Before Becoming the Buddha” โดย “ADISAK DAS PONGSAMPAN” ได้รับรางวัล Bronze Award ในครั้งนี้ด้วย ขอแสดงความยินดีกับคุณ ADISAK DAS PONGSAMPAN มา ณ ที่นี้



ติดตามผลงานของ “ADISAK DAS PONGSAMPAN” นักเขียนที่ได้รับรางวัลในครั้งนี้ได้จาก Facebook: Steak Comic



ADISAK DAS PONGSAMPAN

ผลงานเรื่อง BEFORE BECOMING BUDDHA

สำหรับรายละเอียดเพิ่มเติมเกี่ยวกับการประกวดในครั้งนี้ สามารถอ่านได้จาก <https://www.manga-award.mofa.go.jp/en/prize/17th/index.html>



การประกวดสุนทรพจน์ภาษาญี่ปุ่น

เมื่อวันที่ 21 มกราคม พ.ศ.2567 มีการจัดการประกวดสุนทรพจน์ภาษาญี่ปุ่น ครั้งที่ 50 ณ สถานเอกอัครราชทูตญี่ปุ่นประจำประเทศไทย โดยในครั้งนี้มีผู้เข้าร่วมประกวดในระดับมัธยมศึกษาตอนปลายจำนวน 10 คน และในระดับมหาวิทยาลัยและบุคคลทั่วไปจำนวน 10 คน

สำหรับผู้ชนะเลิศอันดับ 1 ระดับมัธยมศึกษาตอนปลาย ได้แก่ “นางสาวอามานี แวมง” จากหัวข้อ “ภาษามือ” ที่เล่าถึงการให้ความช่วยเหลือกับผู้พิการที่อยู่ใกล้ตัวเธอ และผู้ชนะเลิศอันดับ 1 ระดับมหาวิทยาลัยและบุคคลทั่วไป “นางสาวชัชยิรัชฎ์ ดาราทิพย์” จากหัวข้อ “การต่อสู้ของฉัน” ที่เล่าถึงการพยายามมีชีวิตเพื่อต่อสู้กับโรคร้ายของตัวเอง ทุกคนต่างสร้างความประทับใจอย่างมากต่อผู้ฟัง ผู้เข้าประกวดทั้ง 20 คน ได้กล่าวสุนทรพจน์เล่าเรื่องจากประสบการณ์ของตนเอง ล้วน

เป็นเนื้อหาที่มีความน่าสนใจเนื่องจากสะท้อนให้เห็นถึงสิ่งที่คนหนุ่มสาวในปัจจุบันกำลังคิดอยู่

นอกจากนี้ ในขณะประกวดผู้ประกวดบางคนรู้สึกประหม่าหรือลืมนึกว่าจะพูดอะไร แต่ก็ได้สร้างความประทับใจที่ได้เห็นความพยายามอย่างเต็มที่ในการนำเสนอสิ่งที่ต้องการพูดเป็นภาษาญี่ปุ่น การตัดสินโดยคณะกรรมการเป็นไปด้วยความยากลำบาก เนื่องจากผู้เข้าประกวดแต่ละคนล้วนทำได้ดี

ผู้เข้าประกวดทุกคนต่างทุ่มเทพยายามในการเรียนภาษาญี่ปุ่นและความมุ่งมั่นที่จะนำเสนอความคิดเห็นส่วนตัวเพื่อการประกวดในครั้งนี้ สถานเอกอัครราชทูตญี่ปุ่นจึงขอชื่นชมและมุ่งมั่นที่จะสนับสนุนผู้ศึกษาภาษาญี่ปุ่นต่อไปในอนาคต



สถาบันโคเซ็น

เมื่อ พ.ศ. 2562 โครงการไทยโคเซ็นได้เริ่มต้นขึ้นในประเทศไทย สถาบันโคเซ็นเป็นสถาบันการศึกษาระดับอนุปริญญาของประเทศญี่ปุ่น เพื่อฝึกอบรมสู่การเป็นวิศวกร โดยมีเป้าหมายพัฒนาศักยภาพมนุษย์เพื่อสอดคล้องกับแผนการพัฒนาระดับประเทศไทย 4.0 ซึ่งเป็นนโยบายยกระดับอุตสาหกรรมของรัฐบาลไทย จึงได้มีการก่อตั้งสถาบันโคเซ็นขึ้นในประเทศไทยเช่นเดียวกับในประเทศญี่ปุ่น ในปัจจุบัน มีการก่อตั้งสถาบันโคเซ็น 2 แห่ง ได้แก่ สถาบันโคเซ็นแห่งสถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง (KOSEN - KMITL), โครงการ วมว.สำนักงานห้องเรียนวิศวะ-วิทย์ (KOSEN KMUTT) โดยในปี พ.ศ. 2565 นายคิซึตะ นายกรัฐมนตรีญี่ปุ่น ได้เข้าเยี่ยมชมโครงการนี้ ถือเป็นโครงการที่มีความสำคัญอย่างมากสำหรับประเทศญี่ปุ่น

สถาบันไทยโคเซ็น พัฒนาศักยภาพมนุษย์เพื่อให้สามารถแก้ไขปัญหาสังคมในฐานะ “คุณหมอของสังคม” โดยคัดเลือกนักเรียนที่มีผลการเรียนเป็นเลิศในระดับมัธยมศึกษาตอนต้นผ่านการศึกษาที่ผสมผสานทั้งภาคทฤษฎีและภาคปฏิบัติในการศึกษาแบบบูรณาการเป็นเวลา 5 ปี ซึ่งมุ่งหวังว่า ผู้สำเร็จการศึกษาจากสถาบันโคเซ็น จะมีบทบาทสำคัญในฐานะวิศวกรที่มีนวัตกรรมในการสร้างผลิตภัณฑ์ที่มีมูลค่าใหม่ และช่วยยกระดับอุตสาหกรรมของประเทศไทย

นักเรียนรุ่นแรกจะสำเร็จการศึกษาในเดือนมีนาคม พ.ศ. 2567 เวลาแห่งการแสดงผลคุณค่าที่แท้จริงของเหล่านักเรียนจากสถาบันโคเซ็นก็มาถึงแล้ว สถานเอกอัครราชทูตญี่ปุ่น มุ่งมั่นที่จะสนับสนุนสถาบันไทยโคเซ็นอย่างสุดกำลัง



โครงการแลกเปลี่ยนเยาวชน JENESYS2023 ASEAN-Japan Students Conference Commemorating the 50th Year of ASEAN-Japan Friendship and Cooperation

นักศึกษาชาวไทย 10 คน ซึ่งได้รับคัดเลือกโดยกรมกิจการเด็กและเยาวชน กระทรวงพัฒนาสังคมและความมั่นคงของมนุษย์เดินทางไปยังประเทศญี่ปุ่นเพื่อเข้าร่วมโครงการแลกเปลี่ยนเยาวชน JENESYS2023 ASEAN-Japan Students Conference จัดขึ้นโดยกระทรวงการต่างประเทศญี่ปุ่น ระหว่างวันที่ 10 - 19 ธันวาคม 2566 พร้อมกับเยาวชนจากอาเซียนอีก 10 ประเทศ เนื่องในโอกาสการเฉลิมฉลองครบรอบ 50 ปีความสัมพันธ์ญี่ปุ่น-อาเซียน พร้อมกับนักศึกษาจากประเทศสมาชิกอาเซียนและติมอร์เลสเต 120 คน และ นักศึกษาชาวญี่ปุ่นอีก 20 คน ได้แบ่งกลุ่มเพื่อแลกเปลี่ยนความรู้และความคิดเห็นร่วมกันในหัวข้ออันได้แก่ “การเปลี่ยนแปลงสภาพภูมิอากาศและป้องกันภัยพิบัติ”, “การพัฒนาการท่องเที่ยว”, “ปัญหาประชากร”, “สตาร์ทอัพ” และ

“อินเทอร์เน็ตกับเอไอ” โดยทั้งหมดได้เข้าฟังบรรยาย, ทัศนศึกษาสถานที่, ทำกิจกรรมร่วมกับเยาวชนญี่ปุ่น ที่เกี่ยวข้องในหัวข้อข้างต้น พร้อมทั้งสัมผัสวัฒนธรรมญี่ปุ่นอย่างใกล้ชิดผ่านการร่วมเวิร์คช็อปทางวัฒนธรรม และฟู้ดโฮมสเตย์ ณ กรุงโตเกียว และจังหวัดต่างๆ ได้แก่ จังหวัดมิยาจิ, จังหวัดชิโอกะและคานาฮาวา, จังหวัดมิเอะ, จังหวัดอิโรชิม่า และจังหวัดโอกินาวา ทั้งนี้เยาวชนจากโครงการยังได้เข้าร่วมการประชุมแลกเปลี่ยนความคิดเห็นกับคูสมรของผู้นำในการจัดการประชุมสุดยอดญี่ปุ่น-อาเซียน สมัยพิเศษ ณ กรุงโตเกียว ซึ่งมีนางคิซึเกะ ะริยานายกรัฐมนตรีญี่ปุ่น เป็นเจ้าภาพ โดยในวันสุดท้ายเยาวชนทั้งหมดได้นำเสนอแผนงานเพื่อแก้ไขปัญหาตามหัวข้อนั้นๆ พร้อมนำกลับมาดำเนินการในประเทศของตนและเผยแพร่ความรู้ที่ได้รับจากโครงการต่อไป



Asian International Children's Film Festival ครั้งที่ 16 ภายใต้โครงการแลกเปลี่ยนเยาวชน JENESYS 2023

เมื่อวันที่ 13 - 19 ธันวาคม พ.ศ. 2566 เยาวชนไทยที่ชนะเลิศการประกวดโครงการหนังสั้น 9 คนพร้อมทั้งผลงานหนังสั้นได้เดินทางไปเยือนประเทศญี่ปุ่น เพื่อเข้าร่วมเทศกาลหนังสั้นเยาวชน “Asian International Children's Film Festival ครั้งที่ 16” ที่จัดขึ้น ณ เมืองมินามิอาวาจิ จังหวัดเฮียวโงะ ซึ่งถือเป็นหนึ่งในโครงการแลกเปลี่ยนเยาวชน JENESYS 2023

สถานเอกอัครราชทูตญี่ปุ่นประจำประเทศไทยร่วมมือกับหอภาพยนตร์ (องค์การมหาชน) จัดการประกวดเพื่อคัดเลือกผลงานหนังสั้นความยาว 3 นาทีของนักเรียนมัธยมปลาย โดยในครั้งนี้มีผลงานหนังสั้นของนักเรียนมัธยมปลายจากทั่วประเทศส่งเข้าประกวดรวมทั้งสิ้นจำนวน 142 ผลงาน โดยคัดเลือกผลงานชนะเลิศเพียง 3 ผลงานเป็นตัวแทนจากประเทศไทยเข้าร่วมการประกวดในเทศกาลหนังสั้นเยาวชน “Asian International Children's Film Festival ครั้งที่ 16” ระหว่างที่เยือนประเทศญี่ปุ่นมีโอกาแลกเปลี่ยนวัฒนธรรมกับเยาวชนจากประเทศต่างๆ รวมถึงได้เรียนรู้วัฒนธรรมญี่ปุ่นผ่านประสบการณ์ หวังว่าหลังจากโครงการสิ้นสุดลงเยาวชนเหล่านี้จะนำประสบการณ์ต่างๆที่ได้รับจากโครงการนี้มาช่วยส่งเสริมการแลกเปลี่ยนระหว่างประเทศทั้งสองเป็นต้นแบบสะพานเชื่อมสายสัมพันธ์ญี่ปุ่น-ไทยต่อไปในอนาคต



ห้องเรียนภาษาญี่ปุ่น

คิซุนะ (絆)

สวัสดีท่านผู้อ่านจากญี่ปุ่นที่เคารพทุกท่าน กลับมาพบกันอีกครั้งกับห้องเรียนภาษาญี่ปุ่น สำหรับครั้งนี้เป็นจากญี่ปุ่นฉบับพิเศษเนื่องในโอกาสฉลองครบรอบ 50 ปี ความสัมพันธ์ญี่ปุ่น-อาเซียน จึงขอแนะนำคำศัพท์ที่เข้ากับโอกาสพิเศษนี้ นั่นคือคำว่า คิซุนะ ครับ

絆 สายสัมพันธ์

คำว่า คิซุนะ (絆 สะกด きずな) แปลเป็นไทยได้ว่า สายสัมพันธ์ ซึ่งไม่ใช่แค่ความสัมพันธ์ทั่วไป แต่เป็นสายสัมพันธ์ที่มีกับคนสำคัญอย่างครอบครัวและเพื่อนฝูง เป็นสายใยที่ตัดไม่ขาดและยากจะแยกออกจากกันได้ คำนี้จึงแฝงไว้ด้วยความรักและความอบอุ่น ทั้งนี้ สายสัมพันธ์ในที่นี้ไม่ได้ยึดติดอยู่แค่ระหว่างบุคคลเท่านั้น แต่ยังรวมถึงคนกับสัตว์ ไปจนถึงความสัมพันธ์ระหว่างประเทศด้วย แน่หน่ว่าระหว่างญี่ปุ่นและอาเซียนก็มีสายสัมพันธ์ที่เรียกว่า คิซุนะ นี้อยู่ด้วย ซึ่งสามารถดำเนินความสัมพันธ์มาได้จนถึงช่วงเวลาครบรอบ 50 ปีแห่งความร่วมมือฉันมิตรอันน่ายินดีนี้

เกี่ยวกับรากศัพท์และที่มาของคำว่า คิซุนะ ยังมีจุดที่ไม่ชัดเจนอยู่บ้าง แต่ก็มีทฤษฎีที่เชื่อถือได้และน่าสนใจอยู่ กล่าวกันว่าเดิมทีแล้วคำว่า คิซุนะ นั้นใช้ในความหมายของเชือกที่ใช้ผูกสิ่งต่างๆ เพื่อไม่ให้แยกจากกัน เมื่อเวลาผ่านไป คำว่าเชือก ซึ่งอ่านว่า ซึนะ (つな) ก็ได้มีการผันเปลี่ยนทั้งเสียงอ่านและความหมายไป จนกลายมาเป็น คิซุนะ ที่แสดงถึงสายสัมพันธ์ระหว่างบุคคลที่เหมือนเชื่อมโยงกันด้วยเชือกที่มองไม่เห็นนั่นเอง

การที่คำศัพท์มีการเปลี่ยนแปลงไปตามกาลเวลานั้นไม่ใช่เรื่องแปลกอะไร บางคำที่ความหมายเปลี่ยนแปลงไปแบบกลับตาลปัตรเลยก็มี คำว่า คิซุนะ ในปัจจุบันก็เป็นคำศัพท์ที่มีความหมายงดงามและตรงตรงในหัวใจ สถานการณ์ต่างๆ ในโลกก็เหมือนกับคำศัพท์คือคงต้องมีการเปลี่ยนแปลงไปตามกาลเวลาเช่นกัน แต่แม้กระนั้น ก็เชื่อมั่นว่าสายสัมพันธ์ญี่ปุ่น-อาเซียนจะยังก้าวเดินต่อไปในทางที่ดีได้ เช่นเดียวกับคำว่า คิซุนะ นี้เอง



สำนักข่าวสารญี่ปุ่น

สถานเอกอัครราชทูตญี่ปุ่นประจำประเทศไทย

177 ถนนวิภาวดี แยกจตุรัสฯ เขตจตุรัสฯ กรุงเทพฯ 10330

TEL: 02-696-3004

https://www.th.emb-japan.go.jp/itprtop_th/index.html



ติดตามข่าวสารของ
สถานเอกอัครราชทูตญี่ปุ่น
ที่ Facebook

<https://www.facebook.com/EMB.JAPANinTHAILAND>



อ่านวารสารจากญี่ปุ่นย้อนหลัง
ผ่าน QR Code

เพียงสแกน QR Code ด้วยกล้องของ
โทรศัพท์มือถือ ท่านก็สามารถอ่านวารสาร
จากญี่ปุ่นในรูปแบบไฟล์ PDF