

ភាពស្អប់

ឆ្នាំទី 1/2559

អាហារស្អប់ អាហារមិនស្អប់





อาหารญี่ปุ่นในประเทศไทย

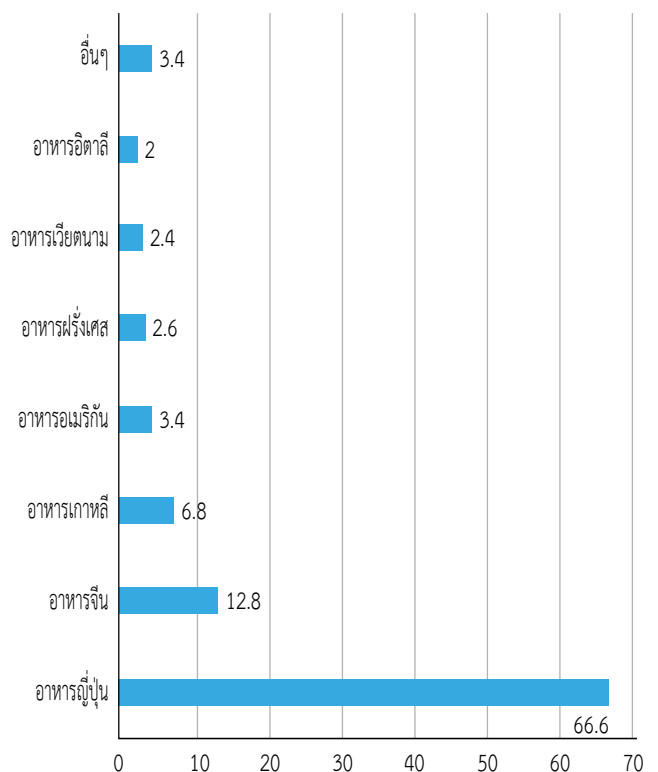
อาหารญี่ปุ่นเริ่มเป็นที่นิยมโดยทั่วไปในประเทศไทย ตั้งแต่ช่วงระยะเวลาประมาณก่อนหรือหลัง ค.ศ. 2000 ไม่นานนัก ซึ่งเป็นเวลาที่ร้านอาหารญี่ปุ่นเริ่มเปิดให้บริการ ในปัจจุบัน มีร้านอาหารญี่ปุ่นเปิดบริการอยู่ทั่วประเทศไทย จำนวน 2,346 ร้าน (ข้อมูลจาก JRO ค.ศ. 2015) ในช่วงแรก ร้านอาหารญี่ปุ่นได้ปรับเปลี่ยนรสชาติเพื่อให้ถูกปากลูกค้าคนไทย อาหารญี่ปุ่นในประเทศไทยได้ก้าวผ่าน “ช่วงเวลาความนิยม” ไปสู่ “ช่วงเวลาของการยอมรับความดั้งเดิมของญี่ปุ่น”

เมื่อเปรียบเทียบกับช่วงเวลาความนิยม ได้เกิดความเปลี่ยนแปลงในความนิยมอาหารญี่ปุ่นขึ้น เดิมร้านอาหารญี่ปุ่นจะเตรียมเครื่องปรุงที่คนไทยชอบไว้ให้ด้วย เช่น พริกเพื่อเพิ่มความเผ็ด หรือน้ำเชื่อมเพื่อใส่น้ำชาเขียว เป็นต้น แต่เมื่อไม่นานมานี้ ชาวไทยเริ่มค้นหาและรับประทานอาหารที่มีรสชาติดั้งเดิมของญี่ปุ่นมากขึ้น

ในปี ค.ศ. 2013 องค์การส่งเสริมการค้าต่างประเทศของญี่ปุ่น (JETRO) ได้ทำการสำรวจผู้บริโภคในต่างประเทศเกี่ยวกับอาหารของญี่ปุ่น เพื่อประเมินความคิดเห็นเกี่ยวกับสินค้าอาหารที่ผลิตในประเทศญี่ปุ่น และอาหารญี่ปุ่น รวมถึงพฤติกรรมของผู้บริโภคที่อาศัยอยู่ในต่างประเทศ ใน 6 เมือง ได้แก่ กรุงมอสโก ประเทศรัสเซีย เมืองโฮจิมิน ประเทศเวียดนาม กรุงเทพฯ ประเทศไทย กรุงจาการ์ตา ประเทศอินโดนีเซีย เมืองเซาเปาโล ประเทศบราซิล และเมืองดูไบ ประเทศสหรัฐอาหรับเอมิเรตส์ ในครั้งนี้จะขอนำเสนอเนื้อหาบางส่วน จากผลการสำรวจในครั้งนี้เฉพาะข้อมูลของกรุงเทพฯ (อ้างอิงข้อมูลจาก 日本食品に対する海外消費者アンケート調査 โดย องค์การส่งเสริมการค้าต่างประเทศของญี่ปุ่น (JETRO))

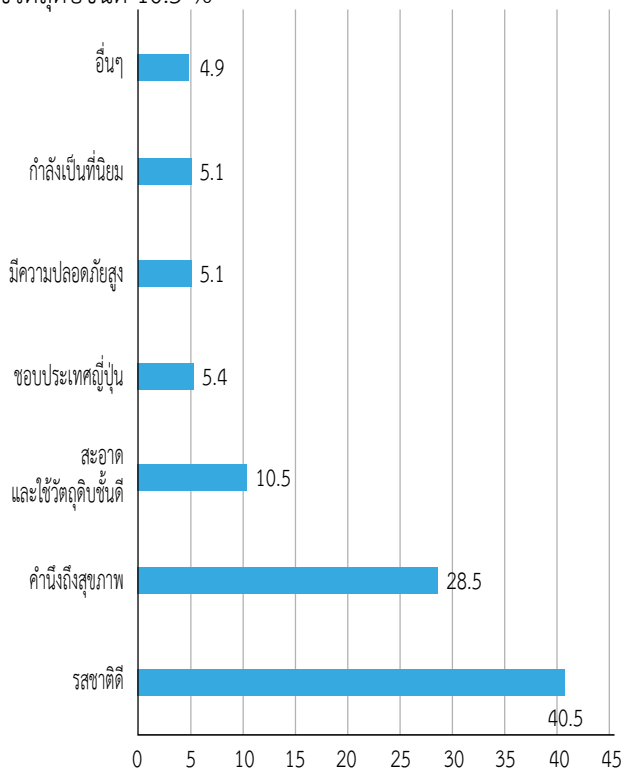
ตารางที่ 1 อาหารต่างประเทศที่ผู้อาศัยในกรุงเทพฯ ประเทศไทยชื่นชอบ

ผู้อาศัยอยู่ในกรุงเทพฯ มีความชื่นชอบอาหารญี่ปุ่นมากที่สุดเป็นอันดับที่ 1 66.6% ตามด้วย อาหารจีน 12.8 % และอาหารเกาหลี 6.8 %



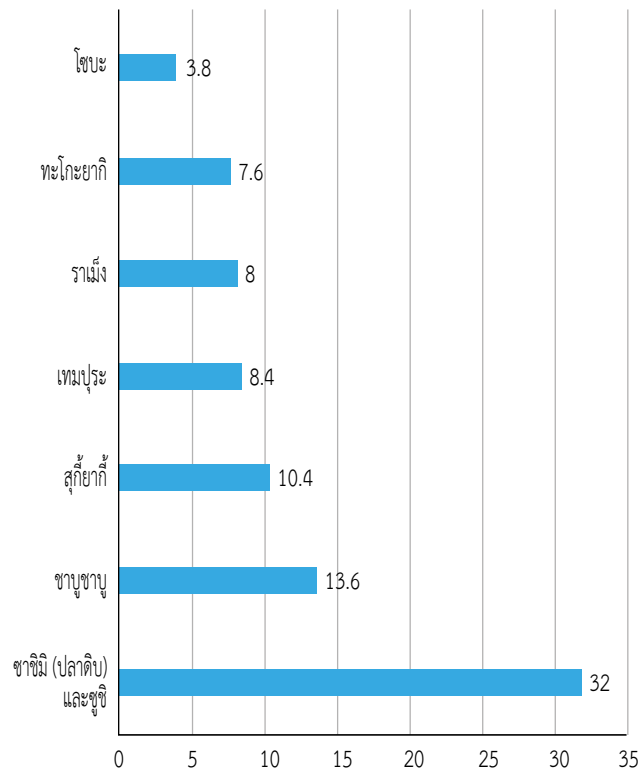
ตารางที่ 2 เหตุผลที่ชอบรับประทานอาหารญี่ปุ่น

เหตุผลที่ผู้ที่อาศัยอยู่ในกรุงเทพฯ มีความชื่นชอบอาหารญี่ปุ่นมากที่สุดเป็นอันดับที่ 1 คือ อาหารญี่ปุ่นรสชาติดี 40.5% ตามด้วย ผู้บริโภคคำนึงถึงสุขภาพ 28.5 % และผู้บริโภครู้สึกว่าการรับประทานอาหารญี่ปุ่นสะอาดและใช้วัตถุดิบชั้นดี 10.5 %



ตารางที่ 3 เมนูอาหารญี่ปุ่นที่ชื่นชอบ

เมนูอาหารญี่ปุ่นที่ผู้บริโภคในกรุงเทพฯ ชื่นชอบมากที่สุดเป็นอันดับที่ 1 คือ ซาซิมิ (ปลาดิบ) และซูชิ 32% ตามด้วย ชาบูชาบู 13.6 % และ สุกียากี้ 10.4 %



แนวโน้มตลาดร้านอาหารญี่ปุ่นในประเทศไทย

องค์กรส่งเสริมร้านอาหารญี่ปุ่นในต่างประเทศ (Organization to Promote Japanese Restaurants Abroad หรือ JRO) เป็นองค์กรไม่แสวงผลกำไร ทำหน้าที่ส่งเสริม เผยแพร่วัฒนธรรมการรับประทานอาหารและอุตสาหกรรมอาหารญี่ปุ่น รวมทั้งให้การสนับสนุนร้านอาหารญี่ปุ่นให้เป็นที่แพร่หลาย ในทุกภูมิภาคทั่วโลก

นับตั้งแต่ JRO ได้ตั้งสาขาในประเทศไทย ในปี ค.ศ. 2008 ได้ดำเนินกิจกรรมต่างๆ คือ 1. สำรวจอุตสาหกรรมอาหารญี่ปุ่นนอกบ้าน ในประเทศไทย 2. ฝึกอบรมเทคนิคการปรุงอาหารญี่ปุ่นและการควบคุมดูแลสุขอนามัย 3. อบรมพ่อครัวอาหารญี่ปุ่น โดยผ่านการแลกเปลี่ยนกับหน่วยงานด้านอาหารของชาติต่างๆ และโรงเรียนสอนการประกอบอาหารในประเทศไทย 4. ให้ความช่วยเหลือในเรื่องการจัดซื้อ จัดหาวัตถุดิบให้กับร้านอาหารญี่ปุ่น เป็นต้น

ในเดือนมิถุนายน ค.ศ. 2015 จำนวนร้านอาหารญี่ปุ่นทั่วทั้งประเทศไทยมีมากถึง 2,346 ร้าน เป็นรองจากร้านอาหารไทยเท่านั้น ขณะที่ ลำดับที่ 3 ร้านอาหารอิตาลีมีจำนวน 2,027 ร้าน และอันดับที่ 4 ร้านอาหารอเมริกันมีจำนวน 1,754 ร้าน

ร้านอาหารญี่ปุ่นมีจำนวนเพิ่มมากขึ้นจากปีที่แล้วซึ่งมีอยู่ 2,121 ร้าน เพิ่มขึ้น 11.5 % การแข่งขันในธุรกิจร้านอาหารญี่ปุ่นเพิ่มสูงขึ้น จากจำนวนร้านอาหารเปิดใหม่ 514 ร้าน มีร้านอาหารที่ปิดให้บริการไปแล้ว 271 ร้าน ในปีค.ศ. 2015 มีนักท่องเที่ยวชาวไทยเดินทางไปเยือนประเทศญี่ปุ่นประมาณ 8 แสนคน ชาวไทยจำนวนมากขึ้น ได้รับรู้ถึงรสชาติของอาหารญี่ปุ่นแบบแท้จริง ดังนั้นผมจึงคิดว่าจะจัดหาวัตถุดิบที่มีราคาสมเหตุสมผล เช่น การใช้วัตถุดิบคุณภาพดีที่ผลิตในประเทศไทย ควบคู่ไปกับการตระหนักถึงอาหารญี่ปุ่นแบบแท้จริงด้วย

Organization to Promote Japanese Restaurants Abroad

Thailand Branch Manager Yasumasa Asai

(เพื่อภาพถ่าย : JRO)



อายุยืนยาวด้วยอาหารญี่ปุ่น

จากข้อมูลในรายงาน World Health Statistics ซึ่งจัดพิมพ์เป็นรายปี พิมพ์โดยองค์การอนามัยโลก World Health Organization (WHO) ทุกปี จากรายงานใน World Health Statistics 2014 พบว่า อายุเฉลี่ยของคนญี่ปุ่น เพศชายมีอายุเฉลี่ย 80.0 ปี และ เพศหญิงมีอายุเฉลี่ย 87.0 ปี จากการสำรวจในปี ค.ศ. 2012 ญี่ปุ่นมีอายุเฉลี่ยยืนยาวมากที่สุดเป็นอันดับที่ 1 ของโลก ตามด้วย ผู้หญิงสเปน และสวีเดน สำหรับผู้ชายชาวญี่ปุ่น มีอายุเฉลี่ยยืนยาวเป็นอันดับที่ 8 ของโลก

อาหารญี่ปุ่น เป็นปัจจัยหนึ่งที่สำคัญที่ทำให้ชาวญี่ปุ่นมีอายุยืนยาว ตั้งแต่ในอดีต อาหารญี่ปุ่นส่วนมากจะใช้วัตถุดิบตามฤดูกาล ซึ่งมีผลต่อการปรับสภาพร่างกายให้พร้อมกับฤดูกาลที่เปลี่ยนแปลง ตัวอย่างเช่น พืชผักในฤดูหนาว อาทิ หัวไชเท้า มีวิตามินและคาร์โบไฮเดรต ที่ช่วยต่อต้านความหนาวเย็น โดยเฉพาะในช่วงฤดูหนาว ยังมีคุณค่าทางโภชนาการ และรสชาติอร่อยยิ่งขึ้นอีกด้วย

นอกจากนี้ วาซาบิที่รับประทานร่วมกับปลาดิบ รวมถึงน้ำส้มสายชู ยังมีสรรพคุณในการฆ่าเชื้อโรคด้วย จึงสามารถกล่าวได้ว่า ภูมิปัญญาของชาวญี่ปุ่นในการปรุงอาหาร เช่น “ซูชิ” ที่ประกอบไปด้วย ข้าวซูชิ (ข้าวผสมน้ำส้มสายชู) ปลาดิบ และ วาซาบิ สามารถรับประทานได้อย่างปลอดภัยและมีรสชาติอร่อย

ประเทศญี่ปุ่นมีวัฒนธรรมการรับประทานอาหารอันเป็นเอกลักษณ์ เมื่อเปรียบเทียบกับนานาประเทศ คนญี่ปุ่นบริโภคไขมันในปริมาณต่ำ บริโภคข้าวซึ่งเป็นคาร์โบไฮเดรตเป็นอาหารหลัก อีกทั้ง ชาวญี่ปุ่นยังรับประทานปลา อาหารที่ได้จากถั่ว เช่น เต้าหู้ นัตโตะ มิโซะ เป็นต้น เป็นจำนวนมาก วัฒนธรรมการรับประทานอาหารเช่นนี้ ช่วยคุ้มครองการเกิดภาวะหลอดเลือดแดงแข็ง (Arterial sclerosis) นอกจากนี้ การบริโภคชาเขียวยังมีสารต้านอนุมูลอิสระจำนวนมาก เช่น สารแคทีชิน และ วิตามินซี เป็นต้น ซึ่งสามารถช่วยป้องกัน โรคกระเร็ง และ ภาวะหลอดเลือดแดงแข็งตัว

ตารางที่ 1 อายุเฉลี่ยของประชากรในปี ค.ศ.2012

เพศชาย		
อันดับ	ประเทศ	อายุเฉลี่ย (ปี)
1	ไอซ์แลนด์	81.2
2	สวีเดน	80.7
3	ออสเตรเลีย	80.5
4	อิสราเอล	80.2
5	สิงคโปร์	80.2
6	นิวซีแลนด์	80.2
7	อิตาลี	80.2
8	ญี่ปุ่น	80
9	สวีเดน	80
10	ลักเซมเบิร์ก	79.7



เพศหญิง		
อันดับ	ประเทศ	อายุเฉลี่ย (ปี)
1	ญี่ปุ่น	87.0
2	สเปน	85.1
3	สวีเดน	85.1
4	สิงคโปร์	85.1
5	อิตาลี	85.0
6	ฝรั่งเศส	84.9
7	ออสเตรเลีย	84.6
8	เกาหลี	84.6
9	ลักเซมเบิร์ก	84.1
10	โปรตุเกส	84.0

ประเทศญี่ปุ่น ดินแดนแห่งซูชิ

ทั่วโลกต่างรู้จัก “ซูชิ” ในฐานะตัวแทนของอาหารญี่ปุ่น การผสมผสานกันอย่างลงตัว ของ “ข้าว” และ “ปลา” ซึ่งเป็นอาหารหลักในการบริโภคของชาวญี่ปุ่น ทำให้เกิด “ซูชิ” วัฒนธรรมการบริโภคอาหารของชาวญี่ปุ่น ซึ่งมีประวัติศาสตร์ที่ยาวนาน และแพร่หลายอย่างกว้างขวาง ซูชิมีต้นกำเนิดมาจากการถนอมอาหารโดยอาศัยกรดแลคติกซึ่งได้จากการหมักข้าวช่วยถนอมปลาไม่ให้เน่าเสีย ในปัจจุบัน ซูชิยังคงมีรูปแบบที่หลากหลายในแต่ละภูมิภาคของประเทศญี่ปุ่น ซึ่งเป็นสมบัติทางวัฒนธรรมที่สืบทอดกันมา สะท้อนให้ทราบถึงเอกลักษณ์ของผู้คน และสภาพทางภูมิศาสตร์ในแต่ละท้องถิ่น

เมื่อกล่าวถึง “ซูชิ” มักจะนึกถึงฟอครวซูชิ ที่กำลังประกบข้าว (ผสมผสานด้วยเกลือและน้ำส้มสายชูเล็กน้อย) กับหน้าซูชิ จนออกมาเป็น “นิจิริ ซูชิ” ซึ่งถือกำเนิดในต้นศตวรรษที่ 19 ในช่วงเวลานั้น ถูกเรียกว่า Edo Gourmets ก่อกำเนิดวัฒนธรรมในการบริโภคอาหารหลากหลายประเภท และยังคงสืบทอดมาจนถึงปัจจุบัน ในฐานะตัวแทนอาหารของกรุงโตเกียว

นอกเหนือจาก “นิจิริ ซูชิ” ที่มีลักษณะของการวางหน้าซูชิบนข้าว ที่ทุกท่านรู้จักกันเป็นอย่างดีแล้ว ยังมีซูชิอื่นๆ อีกหลายประเภท เช่น อิระชิ ซูชิ และมะกิ ซูชิ ซึ่งจะขอแนะนำในครั้งนี้นะ

อิระชิ ซูชิ

ซูชิประเภทหนึ่งที่ใช้ข้าวซูชิลงในภาชนะ แล้วโรยเครื่องลงบนหน้าข้าว คำว่า “อิระชิ ซูชิ” นั้นมาจากคำว่า “อิระชิ” ที่แปลว่า “โรย โปรย” เครื่องบนหน้าข้าวของซูชิ นิยมรับประทานกันมากในงานเฉลิมฉลองเทศกาลต่างๆ เช่น ในวันเด็กผู้หญิง เป็นต้น



มะกิ ซูชิ

ซูชิประเภทหนึ่ง โดยทั่วไปมีลักษณะ คือ นำสาหร่ายวางบนแผ่นไม้ไผ่สำหรับม้วนซูชิ วางข้าวซูชิ และเครื่องต่างๆ นานา ลงบนข้าว จากนั้นม้วนให้กลม



วาซาบิ

“วาซาบิ” เป็นพืชที่มีต้นกำเนิดในประเทศญี่ปุ่น มีเอกลักษณ์คือสีเขียว กลิ่นสดชื่นและมีรสเผ็ด ส่วนมากเรานำรากของวาซาบิมาขูด ใช้เพิ่มรสชาติให้กับอาหารต่างๆ เช่น ซูชิ ซาซิมิ (ปลาดิบ) โอะชะโทชิเกะ และ โซบะ เป็นต้น เป็นสิ่งที่ขาดไม่ได้ในวัฒนธรรมการรับประทานอาหารญี่ปุ่น วาซาบิมีรสชาติดัดพิเศษอันเป็นเอกลักษณ์ ส่วนประกอบของรสเผ็ดในวาซาบิ มีสรรพคุณในการฆ่าเชื้อโรคในอาหาร นอกจากนี้ กลิ่นยังช่วยดับกลิ่นคาวของอาหาร จึงเหมาะที่จะนำมารับประทานคู่กับอาหารดิบ นอกจากนี้ เอนไซม์ peroxidase ในวาซาบิ ยังช่วยกระตุ้นให้ลดการดูดซึมสารแปลกปลอมต่างๆ เข้าสู่ร่างกาย พบว่าช่วยป้องกันโรคมะเร็งใช้เจ็บบั้นเกิดจากพฤติกรรมในการดำรงชีวิต เช่น มะเร็ง เป็นต้น วาซาบิสามารถเก็บเกี่ยวได้ตลอดทั้งปี ปลูกมากในจังหวัดชิซึโอกะ นางาโนะ และชิมาเนะ เป็นต้น



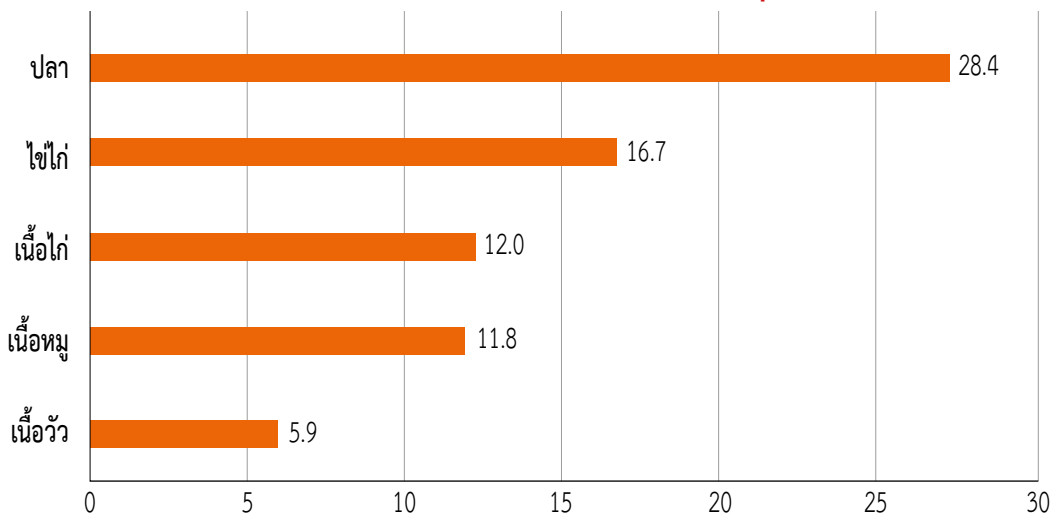
อาหารญี่ปุ่น วัฒนธรรมอาหารอันอุดมไปด้วยอาหารทะเล

ประเทศญี่ปุ่น มีลักษณะภูมิประเทศเป็นเกาะ พื้นแผ่นดินที่กว้างใหญ่ถูกล้อมรอบด้วยทะเล มีกระแสน้ำอุ่นและกระแสน้ำเย็นหลายกระแสไหลผ่านมาบรรจบกัน ก่อให้เกิดแหล่งที่อยู่อาศัยของสัตว์ทะเลอย่างอุดมสมบูรณ์ ด้วยเหตุนี้ ตั้งแต่ในสมัยโบราณคนญี่ปุ่นจึงรับประทานอาหารทะเลมากมาย ครั้งในอดีต ชาวญี่ปุ่นไม่ได้รับประทานอาหารทะเลแบบดิบๆ เพียงเท่านั้น แต่ยังนำอาหารทะเลมาปรุงและถนอมอาหารด้วยวิธีการต่างๆ นานา เช่น ย่าง ต้ม หมักเกลือ ตากแห้ง หมักซอส เป็นต้น

จากข้อมูลของกระทรวงเกษตร ป่าไม้ และประมงญี่ปุ่น ในปี ค.ศ. 2014 เกี่ยวเนื่องด้วยปริมาณการบริโภคอาหารในครัวเรือนของประชากร 1 คน ใน 1 ปี พบว่า คนญี่ปุ่นรับประทานอาหารทะเลมากที่สุดประมาณ 28.4 กิโลกรัม ต่อคน ตามมาด้วย ไข่ไก่ 16.7 กิโลกรัม เนื้อไก่ 12.0 กิโลกรัม เนื้อหมู 11.8 กิโลกรัม และเนื้อวัว 5.9 กิโลกรัม

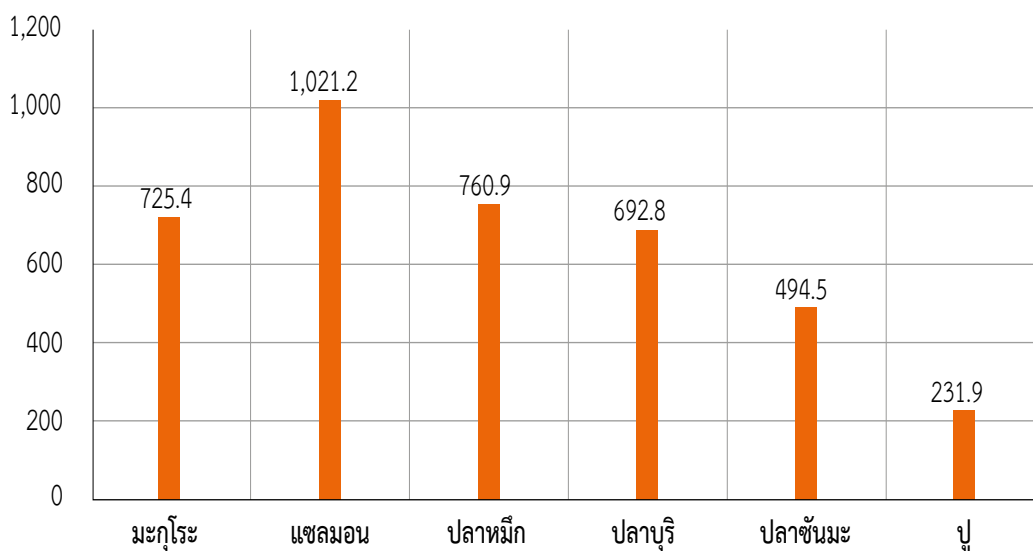


ตารางที่ 1 ปริมาณการบริโภคอาหารในครัวเรือนของประชากรชาวญี่ปุ่น 1 คน ใน 1 ปี (กิโลกรัม)



จากข้อมูลของสำนักงานประมง กระทรวงเกษตร ป่าไม้ และประมงญี่ปุ่น ปรากฏว่าปริมาณการซื้ออาหารทะเลสดต่อประชากร 1 คน เพื่อการบริโภคในครัวเรือน ปลาแซลมอนมีปริมาณมากที่สุดเฉลี่ย 1,021.2 กรัม ตามด้วย ปลาหมึกเฉลี่ย 760.9 กรัม ปลาแมกูโระ (ทูน่า) เฉลี่ย 725.4 กรัม ปลาบุริ (Yellow tail) เฉลี่ย 692.8 กรัม ปลาซันมะ เฉลี่ย 494.5 กรัม และ ปู เฉลี่ย 231.9 กรัม

ตารางที่ 2 ปริมาณการบริโภคปลาในครัวเรือนของประชากรชาวญี่ปุ่น 1 คน ใน 1 ปี (กรัม)



ตลาดปลาสดิจิ ตลาดจำหน่ายปลาขนาดใหญ่ที่สุดในโลก

สามารถกล่าวได้ว่า ตลาดปลาสดิจิ คือ ตลาดจำหน่ายปลาที่มีขนาดใหญ่ที่สุดในโลก ตั้งอยู่ใจกลางกรุงโตเกียว และเป็นเรื่องยากที่จะหาตลาดจำหน่ายปลาแบบนี้ในโลก สำหรับชาวญี่ปุ่นที่ชื่นชอบการรับประทานปลาแล้ว ตลาดปลาสดิจิ ถือเป็นสถานที่ที่มีความสำคัญยิ่ง บนพื้นที่ขนาดใหญ่กว่า 230,000 ตารางเมตร ของตลาดปลาสดิจิ มีร้านขายปลีก-ขายส่ง รวมถึงนายหน้าขายปลาหลากหลายชนิด นับตั้งแต่ ร้านจำหน่ายปลาแมกูโระ (ทูน่า) ประมาณ 800 ร้าน นอกจากนี้ตลาดปลาสดิจิยังมีร้านค้าสินค้าเฉพาะประเภท และร้านอาหารอีกด้วย

ในแต่ละวัน ปลาและสัตว์น้ำประมาณ 480 ชนิด น้ำหนักรวมกันประมาณ 2,000 ตัน ถูกขนส่งจากทั้งในประเทศญี่ปุ่น และประเทศต่างๆ ทั่วโลก มายังตลาดปลาแห่งนี้ ในแต่ละวันมีเงินหมุนเวียนจากการจำหน่ายปลาและสัตว์น้ำ ประมาณ 1,800 ล้านบาท ถือเป็นตลาดจำหน่ายปลาที่มียอดขายสูงสุดโดดเด่นที่สุดในโลก ภายในตลาด ยอดจำหน่ายปลาแมกูโระ (ทูน่า) มีประมาณ 10 % ของจำนวนยอดจำหน่ายทั้งหมด คิดเป็นปริมาณ 200 ตัน หรือปลาจำนวน 3,000 ตัว ช่วงที่จับปลาได้มากในบางครั้ง มีปลาแมกูโระ (ปลาทูน่า) วางขายอยู่ในตลาดมากกว่า 5,000 ตัว และจำหน่ายได้แทบทั้งหมดอย่างรวดเร็วในเวลาไม่นาน ตลาดปลาแมกูโระ แสดงให้เห็นถึงบรรยากาศที่สุดวุ่นวายในตลาดขายปลาสดิจิ



ญี่ปุ่นกับโมจิ

สำหรับประเทศไทย เมื่อได้ยินคำว่า “โมจิ” คนไทยส่วนใหญ่คงจะนึกถึงขนมเบี๊ยะชื่อดังของจังหวัดนครสวรรค์ แต่แท้จริงแล้ว ในประเทศญี่ปุ่น “โมจิ” คือ อาหารชนิดหนึ่งที่ชาวญี่ปุ่นรับประทานมาตั้งแต่ในสมัยโบราณ ทำจากข้าวเหนียวหนึ่ง นำมาตำในครกจนเหนียว มีรูปร่างหลากหลาย ด้วยลักษณะพิเศษที่มีความเหนียวและยืด สร้างรสสัมผัสที่เป็นเอกลักษณ์ เมื่อนำไปย่างไฟโมจิจะพองตัว หากนำไปต้ม โมจิจะนุ่ม ในเทศกาลปีใหม่ เทศกาลต่างๆ ในแต่ละฤดูกาล และการเฉลิมฉลอง ชาวญี่ปุ่นนิยมรับประทานโมจิเพื่อการเฉลิมฉลองมาตั้งแต่ในอดีตสืบทอดมาจนถึงปัจจุบัน ในครั้งนี้ จะขอนำเสนอความสัมพันธ์ระหว่างโมจิกับชาวญี่ปุ่น

เทศกาลปีใหม่

จัดวางคະกะมิโมจิในบ้าน และรับประทานซูโอะโซนิ คะกะมิโมจิ คือ โมจิที่มีความศักดิ์สิทธิ์ใช้ถวายแด่เทพเจ้า ผู้ดลบันดาลชีวิตใหม่ให้กับมนุษย์ และสรรพสิ่งที่จะมายังบ้านเรือนในช่วงปีใหม่



วันที่ 3 มีนาคม เทศกาลวันเด็กผู้หญิง

เทศกาลวันเด็กผู้หญิงเป็นเทศกาลเฉลิมฉลองให้กับเด็กผู้หญิง มีการประดับตกแต่งตุ๊กตาวันเด็กผู้หญิง เพื่อขอพรให้เด็กผู้หญิงเติบโตขึ้นพร้อมด้วยสุขภาพที่แข็งแรงและมีความสุข นอกจากนี้ ยังประดับด้วยโมจิสามสี บนชั้นวางตุ๊กตา สีแดงและสีเขียว หมายถึง ขั้วโล่งชั่วร้าย สีขาว หมายถึง ความบริสุทธิ์

ในช่วงดอกซากุระ

ในระหว่างการชมดอกซากุระผลิบาน ชาวญี่ปุ่นจะรับประทานซากุระโมจิด้วย ซึ่งเป็นประเพณีที่สืบทอดมาตั้งแต่ในสมัยนาระ



เมื่อเข้าโรงเรียน จบการศึกษา หรือศึกษาต่อ

ลูกๆ จะได้รับโมจิเพื่อการเฉลิมฉลองจากพ่อแม่ผู้ปกครอง

วันที่ 5 พฤษภาคม เทศกาลวันเด็ก

นอกเหนือจากการประดับตกแต่งธงปลาคราฟ เพื่อขอพรให้เด็กผู้ชายประสบความสำเร็จ และเติบโตพร้อมด้วยสุขภาพแข็งแรง ยังมีการรับประทาน คะชิวะโมจิ ซึ่งรับประทานสืบเนื่องต่อมาตั้งแต่กลางสมัยเอโดะ



วันที่ 7 กรกฎาคม เทศกาลกะนะบะตะ

ในบางท้องถิ่น มีการเซ่นไหว้ “กะนะบะตะโมจิ” เพื่ออัญเชิญดวงวิญญาณของบรรพบุรุษ

วันที่มีอากาศร้อนที่สุดในปี

ในบางท้องถิ่น มีการรับประทาน “โตะโยโมจิ” เพื่อคลายความร้อนของอากาศและเพิ่มพลังให้กับร่างกาย

วันที่ 15 สิงหาคม

เพื่อเฉลิมฉลองการกลับมาของดวงวิญญาณบรรพบุรุษในเทศกาลโอะบง ยังคงมีการเซ่นไหว้ด้วยโมจิหลงเหลืออยู่



กลางฤดูใบไม้ร่วง

มีการเซ่นไหว้ดังโงะที่ทำจากแป้งข้าวผสมผสมสานกับต้นฮะจิและต้นชูชิกิ



วันที่ 15 พฤศจิกายน (ฮิชิ-โกะ-ซัน)

เทศกาลเฉลิมฉลองเพื่อขอพรให้เด็กผู้ชายอายุ 5 ขวบ และเด็กผู้หญิงอายุ 3 และ 7 ขวบ เจริญเติบโต พ่อแม่จะมอบโมจิเพื่อการเฉลิมฉลอง



อาหารที่ทำจากโมจิ

ซูโอะโซนิ

ซูโอะโซนิเป็นอาหารญี่ปุ่นดั้งเดิมที่รับประทานในช่วงปีใหม่ เพื่อขอพรให้สุขภาพแข็งแรงไปตลอดทั้งปี ในแต่ละท้องถิ่นทั่วทั้งประเทศญี่ปุ่น ยกเว้นโอกินาวา มีประเพณีรับประทานซูโอะโซนิ โดยในแต่ละท้องถิ่น มีการใช้วัตถุดิบแตกต่างกันไปในแต่ละครัวเรือน ตั้งแต่ รูปแบบของโมจิ น้ำซุส ไปจนถึงวัตถุดิบที่ใช้ ทำให้มีซูโอะโซนิมากมายหลากหลายรูปแบบ



ขนมญี่ปุ่น (วะกะชิ)

สามารถกล่าวได้ว่า “โมจิ” คือต้นกำเนิดของขนมญี่ปุ่น ในอดีตโมจิ เป็นสิ่งที่ขาดไม่ได้ในงานประเพณีและพิธีต่างๆ เช่น ประเพณีเฉลิมฉลอง การเก็บเกี่ยวพืชผล พิธีศพ พิธีเซ่นไหว้บรรพบุรุษ เป็นต้น



ข้าวเกรียบบะระระ และ โอะคะคิ

ข้าวเกรียบเป็นชื่อขนมที่ทำจากข้าว ข้าวเกรียบนั้นแตกต่างกันไป ตั้งแต่วัตถุดิบ ขั้นตอนการผลิต และเอกลักษณ์ของข้าวเกรียบที่ทำจากโมจิ (ข้าวเหนียว) โดยทั่วไป จะมีชิ้นขนาดเล็ก เรียกว่า “อะระระะ” ส่วนชิ้นใหญ่เรียกว่า “โอะคะคิ” มีรสสัมผัสนุ่ม และน่าขบเคี้ยว



โมจิทรงกลม โมจิทรงเหลี่ยม รูปแบบโมจิแตกต่างกันในแต่ละท้องถิ่น

ในประเทศญี่ปุ่น โมจิมีรูปแบบที่แตกต่างกันไปในแต่ละท้องถิ่น ทางภาคตะวันตกวัฒนธรรมดั้งเดิมแบบชาววังยังคงหลงเหลืออยู่ หลายท้องถิ่นนิยมโมจิทรงกลมที่มีรูปแบบเดียวกับกะกะมิโมจิ สำหรับภาคตะวันออกซึ่งถูกปกครองโดยนักรบซามูไร นิยมโมจิแผ่นบางที่ถูกตัดออกเป็นรูปทรงเหลี่ยม เมื่อเข้าสู่สมัยเอโดะ โมจิเป็นอาหารประจำของผู้คน ไม่ว่าจะเป็นโมจิทรงกลมปั้นด้วยมือ หรือ โมจิทรงเหลี่ยมที่ได้จากการตัดแบ่ง เราสามารถทำโมจิจำนวน มากในแต่ละครั้ง เพราะสามารถเก็บถนอมไว้ได้นาน



ประลองฝีมือการทำอาหารญี่ปุ่น

“คนบุรีโมะโนะ” คือ อาหารประเภทกับราดบนข้าวในชามเดียว (ข้าวหน้ารูปแบบต่างๆ สไลด์ญี่ปุ่น) เป็นรูปแบบหนึ่งของอาหารญี่ปุ่น “กะสิดน” หนึ่งในเมนูอาหารประเภทคนบุรีโมะโนะ ที่ได้รับความนิยมมาก ทำจากหมูทอดราดไข่ในน้ำปรุงรสหวานเค็ม ในครั้งนี้จะขอแนะนำวิธีการทำ กะสิดน

ส่วนผสม จำนวน 6 คน เครื่องปรุง

หมูสันนอก	6 ชิ้น	น้ำซุปลูกัด	250 ซีซี
ต้นหอมเขียว	1 กำ	มิริน	50 ซีซี
หอมใหญ่	1 หัว	โคยคูชิโชยุ	50 ซีซี
ขนมปังป่น	2 ถ้วย		
ไข่ไก่	10 ฟอง		
แป้งข้าวสาร	พอประมาณ		
ข้าวสาร	3 ถ้วย		

1. หมูสันนอกบั้งเป็นแท่งๆ เพื่อตัดเส้นเอ็น โรยเกลือพริกไทย คลุกแป้งสาลี ชุบไข่ไก่ที่ตีแล้ว แล้วคลุกขนมปังป่น
2. หั่นต้นหอมเขียวแฉลบเป็นท่อนๆ หัวหอมปอกเปลือก ฝักครึ่งตามแนวตั้งแล้วซอยบางๆตามเส้น
3. นำหมูในข้อ 1 ทอดในน้ำมัน ทอดจนเหลืองแล้วตัดเป็นชิ้นพอดีคำ
4. วางหัวหอมในข้อ 3 ให้ทั่วกระทะ ใส่หมูทอดในข้อ 4 และเครื่องปรุงที่ผสมแล้วลงไป นำขึ้นตั้งไฟ
5. พอเครื่องในข้อ 4 เดือดสักครู่ก็เทไข่ที่ตีแล้วลงไปเกลี่ยให้ทั่วกระทะ และโรยหน้าด้วยต้นหอม
6. พอไข่ในข้อ 5 ครึ่งสุกครึ่งดิบก็จับกระทะเขย่าเบาๆ แล้วเทคว่ำลงบนชามซึ่งใส่ข้าวรอไว้



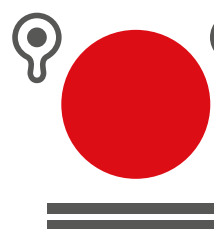
NO-FOODLOSS PROJECT

ในปัจจุบันประชากรโลกมีจำนวนประมาณ 7,100 ล้านคน และคาดการณ์ว่า ในปี ค.ศ. 2050 จะมีจำนวนประชากรเพิ่มขึ้นถึง 9,600 ล้านคน ขณะนี้ การผลิตและการเก็บรักษาอาหารยังดำเนินไปได้อย่างเหมาะสม แต่ทว่า จากนี้ไป มีความจำเป็นที่จะต้องผลิตอาหารในปริมาณที่มากขึ้น เพื่อสอดคล้องกับจำนวนประชากรที่เพิ่มสูงขึ้น

จากข้อมูลขององค์การอาหารและเกษตรแห่งสหประชาชาติ (FAO) พบว่า มีแนวโน้มว่า ประชากรของโลกที่อยู่ในภาวะขาดแคลนอาหารมีจำนวนลดลง แต่ก็ยังคงมีจำนวนสูงถึง 840 ล้านคน และเป็นประชากรที่อยู่ในทวีปเอเชียถึง 60 % หรือในจำนวนประชากรของโลก 8 คน มี 1 คนเป็นคนที่อยู่ในภาวะขาดแคลนอาหาร ในแต่ละปี ในประเทศกำลังพัฒนา ภาวะขาดแคลนอาหารได้พรากชีวิตเด็กและเยาวชนที่อายุต่ำกว่า 5 ปี ถึงประมาณ 5 ล้านคน

แต่ละปีในประเทศญี่ปุ่น จากข้อมูลพื้นฐาน มีอาหารที่ยังสามารถรับประทานได้ ได้ถูกทิ้งไปประมาณ 500 – 800 ตัน ซึ่งในสภาวะที่ยังมีผู้คนบนโลกตกอยู่ในภาวะขาดแคลนอาหารสูงถึงเกือบ 900 ล้านคน เช่นนี้ ประเทศญี่ปุ่น จึงนำคำว่า “เสียดาย” มาใช้ขับเคลื่อนในระดับ

มวลชนเพื่อลดอัตราการทิ้งอาหาร โดยความร่วมมือระหว่างภาครัฐและประชาชน จัดดำเนินการลดการทิ้งอาหารในระบบห่วงโซ่อาหารทั้งระบบ ในภาษาญี่ปุ่นมีคำว่า “เสียดาย” ซึ่งผสมผสานความรู้สึกขบขันซึ่งและความสำคัญต่อสิ่งของ คนญี่ปุ่นซึ่งแต่เดิมใช้น้ำและทรัพยากรอย่างรู้คุณค่า เมื่อได้รับอาหาร มักจะทานอาหารจนหมดไม่เหลือ เป็นการปลูกฝังความรู้สึกและความคิดในเรื่อง การรู้จักเสียดาย ซึ่งเชื่อมโยงกับความรู้สึกในการให้ความสำคัญต่อบุคคลและสิ่งของรอบๆ ไปด้วย



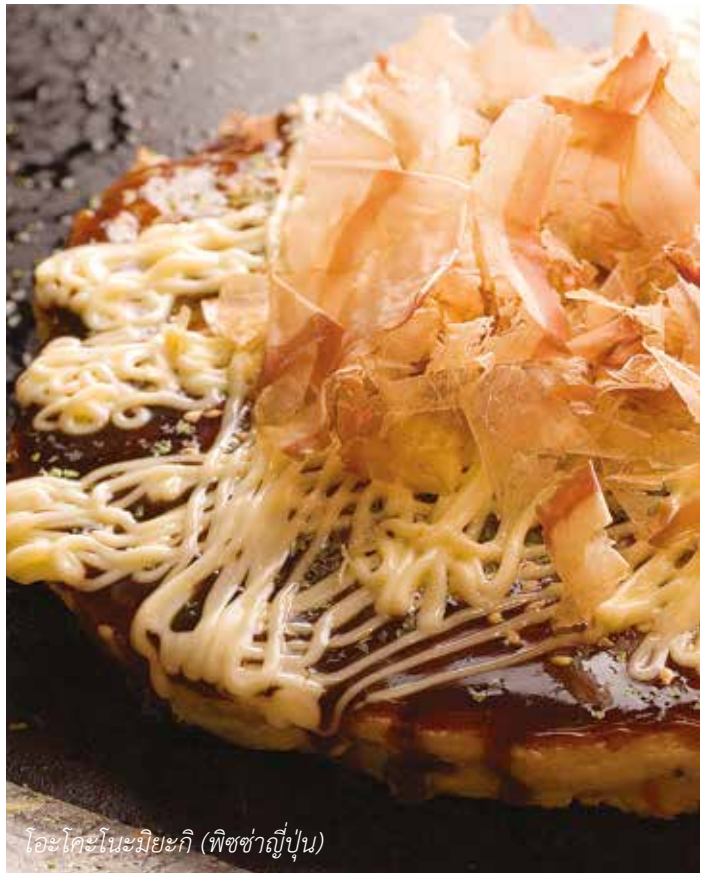
食べものに、
もったいないを、
もういちど。
NO-FOODLOSS PROJECT

อาหารแบบ B-Class Gourmet ของญี่ปุ่น

ในเดือนธันวาคม ปี ค.ศ. 2013 “วะโซคุ” หรือ วัฒนธรรมการรับประทานอาหารแบบดั้งเดิมของญี่ปุ่น ได้รับการขึ้นทะเบียนให้เป็นมรดกโลกทางวัฒนธรรมที่จับต้องไม่ได้ ปัจจุบัน ร้านอาหารญี่ปุ่นจำนวนมากได้รับการแนะนำในหนังสือมิซึรินไกด์ นอกจากนี้ เมื่อมีโอกาสได้ไปเยือนประเทศญี่ปุ่น นักท่องเที่ยวชาวไทยจำนวนมากยังนิยมรับประทานอาหารเลิศหรู ระดับ A เช่น อาหารโคเซกิ ซูชิ และปูทาราเบะ เป็นต้น

ในปัจจุบัน ในประเทศญี่ปุ่น ได้เกิดกระแสความชื่นชอบการรับประทานอาหารรูปแบบใหม่ “B Class Gourmet” กำลังเป็นที่นิยมอย่างสูงในหมู่ชาวญี่ปุ่น อาหารแบบ “B Class Gourmet” คือ อาหารที่มีรสชาติอร่อย ราคาถูกไม่แพง อาหารที่รับประทานกันทั่วๆ ไปแบบชาวบ้าน ในแต่ละท้องถิ่นของประเทศญี่ปุ่นได้สร้างสรรค์เมนูอาหารแบบชาวบ้าน ราคาไม่แพงขึ้น โดยใช้วัตถุดิบที่มีในท้องถิ่นของตน จึงทำให้เกิดเมนูอาหาร B Class Gourmet ใหม่ๆ โดยเฉพาะในแต่ละท้องถิ่น หรือเรียกว่า อาหารท้องถิ่นแบบ B Class Gourmet ขึ้น

เมื่อไม่นานมานี้ ได้มีการจัดงาน “B-1 Grand Prix” มีวัตถุประสงค์เพื่อการประชาสัมพันธ์ท้องถิ่นด้วยเมนูอาหารแบบชาวบ้าน ในปีที่ผ่านมา งานนี้ได้รับความสนใจจากแขกผู้มาเยือนจากแต่ละท้องถิ่นเป็นจำนวนมาก จนเป็นที่รู้จักในฐานะ “งานใหญ่ที่มีชีวิตชีวามากที่สุดของญี่ปุ่น” ในทุกๆ ปี มีการออกร้านจากแต่ละท้องถิ่นเข้าร่วมงานเป็นจำนวนมาก จนสามารถเรียกงานนี้ได้ว่า เป็นงานในระดับชาติ ภายในงาน จะพบว่า เต็มไปด้วยการออกร้านอาหารท้องถิ่นอันน่าภาคภูมิใจ และบรรยากาศอันเปี่ยมไปด้วยความกระตือรือร้นของผู้จัดงาน



โอะโอะโอะนิยะกิ (ฟิชซ่าญี่ปุ่น)



อิกะยะกิ (ปลาหมึกย่าง)



ราเม็ง



ทะโกะยากิ



ยะกิโซบะ

แล้วคุณะหลงรัก FUKUOKA



ชมคือ Eco-ton
มาส์คอต
จังหวัดฟูกูโอกะ



ติดตามสอบถามข้อมูลเกี่ยวกับจังหวัดฟูกูโอกะได้ที่
fukuoka.wannee

ประเทศญี่ปุ่นนั้นมีสถานที่ท่องเที่ยวที่น่าสนใจมากมาย สามารถเที่ยวชมทัศนียภาพที่แตกต่างกันไปในแต่ละฤดู ในครั้งนี้จะขอแนะนำ ฤดูใบไม้ผลิของ “จังหวัดฟูกูโอกะ” ซึ่งอยู่ในเกาะคิวชู หากพูดถึงฤดูใบไม้ผลิแล้ว หลายท่านคงจะนึกถึงดอกไม้ ที่ฟูกูโอกะ นอกจากจะสามารถชมความงามของดอกไม้หลากหลายชนิดแล้ว ยังสามารถเพลิดเพลินไปกับของกินเลิศรสได้อีกด้วย การเดินทางนั้นก็แสนสะดวกด้วยเที่ยวบินตรงจากการบินไทย และเจ็ทสตาร์ ซึ่งมีเที่ยวบินทุกวัน ใช้เวลาเดินทางเพียง 5 ชั่วโมงเท่านั้น

河内藤園

Kitakyushu City Kawachi Fuji Garden

หลายท่านอาจจะรู้จักสวนแห่งนี้ในชื่อ “อุโมงค์ดอกวิสเทเรีย” สวนแห่งนี้เป็นที่ถ่ายทำละครเรื่อง “กลกิโมโน” และยังได้รับเลือกให้เป็น “10 amazing new luxury journeys to experience in 2016” จาก CNN อีกด้วย เมื่อถึงช่วงปลายเดือนเมษายน ดอกวิสเทเรียหลากสีจะเริ่มเบ่งบานไปทั่ว และจะบานเต็มที่ในช่วงต้นเดือนพฤษภาคม ทั้งสีม่วง ชมพู ขาว รวมแล้วกว่า 22 สายพันธุ์ นอกจากอุโมงค์แล้วก็มีจุดชมดอกวิสเทเรียอีกหลายจุด

วิสเทเรีย : ต้นเดือนพฤษภาคม



©Kitakyushu City

柳川

Yanagawa

เมืองทางตอนใต้ของฟูกูโอกะ ซึ่งได้รับการขนานนามว่าเป็น “เมืองแห่งสายน้ำ” ที่ขึ้นชื่อในเรื่องของ “การล่องเรือ” ชมความงามของธรรมชาติ การล่องเรื่อนั้นสามารถล่องได้ตลอดทั้งปี แต่ในช่วงฤดูใบไม้ผลินั้น จะสามารถชมดอกไม้ตามริมคลองได้ บ้านเรือน ร้านค้าในละแวกนั้นจะมีการตกแต่งด้วย sagemon (ไม้บายลูกบอลผ้าญี่ปุ่นหลากสี) และช่วงปลายเดือนเมษายนยังมีการจัดเทศกาลดอกวิสเทเรียอีกด้วย

ซากุระ : ปลายเดือนมีนาคม – ต้นเดือนเมษายน



หลังจากล่องเรือเสร็จแล้วอย่าลืมแวะไปทาน “ข้าวหน้าปลาไหล” ของขึ้นชื่อของเมืองยานากาวะด้วยนะคะ



©Fukuoka Prefecture Tourist Association

あまおう(イチゴ)狩り

Amaou

ที่ฟูกูโอกะมีฟาร์มสตอร์เบอร์รี่อยู่หลายแห่ง ซึ่งสามารถสนุกไปกับการเก็บสุดยอดสายพันธุ์สตอร์เบอร์รี่ “AMAOU” ซึ่งสามารถเก็บได้เฉพาะในจังหวัดฟูกูโอกะเท่านั้น ด้วยขนาดใหญ่ สีแดงสด รสชาติหวานอร่อย จึงถือเป็นสตอร์เบอร์รี่อันดับหนึ่งของญี่ปุ่น และในปีที่แล้วยังได้รับเลือกเป็นของขวัญเนื่องในโอกาสสมหามงคลเฉลิมพระชนมพรรษาของพระบาทสมเด็จพระเจ้าอยู่หัวอีกด้วย

ช่วงเก็บ AMAOU : เดือนมกราคม-พฤษภาคม



©Fukuoka City

ชื่อ “AMAOU” มาจาก Akai สีแดง, MAruai กลม, Ookii ใหญ่, Umai อร่อย

博多ラーメン & 博多餃子

Hakata Ramen & Hakata Gyoza

ราเม็งซุปรกระดูกหมูมีต้นกำเนิดที่ฟูกูโอกะ ฮากาเตะราเม็งก็คือ ราเม็งซุปรกระดูกหมูซึ่งมีจุดเด่นคือ เส้นที่บางและสามารถเลือกความแข็งของเส้นได้ และยังสามารถสั่งเพิ่มเฉพาะเส้นได้อีกด้วย ส่วนฮากาเตะเกี้ยวซ่านั้น มีจุดเด่นคือ ทานง่ายด้วยขนาดพอดีคำ ภายนอกกรอบ ภายในชุ่มฉ่ำ



©Fukuoka City



©Fukuoka City

โครงสร้างพื้นฐานคุณภาพสูงของประเทศญี่ปุ่น

เมื่อเดือนพฤษภาคม ของปีที่ผ่านมา ๖๗ นาย ชินโซ อาเบะ นายกรัฐมนตรีญี่ปุ่น ได้ประกาศนโยบาย “หุ้นส่วนโครงสร้างพื้นฐานคุณภาพสูง” และต่อมาในเดือนพฤศจิกายน ได้ประกาศ แผนปฏิบัติการที่เป็นรูปธรรม ภูมิภาคเอเชียมีศักยภาพที่จะเจริญเติบโตเพื่อก้าวไปสู่ศูนย์กลางของเศรษฐกิจโลกในศตวรรษที่ 21 ดังนั้นการเตรียมความพร้อมในเรื่องโครงสร้างพื้นฐานขนาดใหญ่เป็นสิ่งที่จำเป็น ด้วยเหตุนี้ เพื่อการพัฒนาประเทศอย่างต่อเนื่อง และประโยชน์สุขของประชาชน การรักษาคุณภาพของโครงสร้างพื้นฐานเป็นสิ่งที่สำคัญ “โครงสร้างพื้นฐานคุณภาพสูง” เป็นสิ่งก่อสร้างที่ดูมีราคาแพง แต่ใช้งานได้ง่าย มีอายุการใช้งานยาวนาน และสามารถรองรับภัยพิบัติทางธรรมชาติได้ดี จึงเป็นการลงทุนที่คุ้มค่าสำหรับคุณประโยชน์ในระยะยาว

• เทคโนโลยีในการก่อสร้างและควบคุมสะพาน



Tokyo Gate Bridge : เหล็กประเภท SBHS สำหรับการสร้างสะพาน

• Integrated Coal Gasification Combined Cycle



Source : TEPCO & Joban JPC Homepages – Supplement added by MHPS

Nakoso Power Station, Fukushima



ข่าวสถานเอกอัครราชทูตญี่ปุ่น

News from Embassy of Japan

รัฐบาลญี่ปุ่นให้การสนับสนุนเงินทุนสำหรับโครงการ “The Project on Supporting Employment Transitions for Persons with Disabilities” ภายใต้ความร่วมมือระหว่างภาครัฐและเอกชน

ในวันที่ 11 ธันวาคม พ.ศ. 2558 สมเด็จพระเทพรัตนราชสุดาฯ สยามบรมราชกุมารี ทรงมีพระมหากรุณาธิคุณเสด็จพระราชดำเนินเป็นประธานในพิธีเฉลิมพระเกียรติสมเด็จพระเทพรัตนราชสุดาฯ สยามบรมราชกุมารี เนื่องในวโรกาสมหามงคลเฉลิมพระชนมพรรษา 60 พรรษา พร้อมทั้งพิธีส่งมอบโครงการ “The Project on Supporting Employment Transitions for Persons with Disabilities” ซึ่งได้รับการสนับสนุนเงินทุนในการดำเนินโครงการจากรัฐบาลญี่ปุ่นผ่านความร่วมมือทางด้านเศรษฐกิจแบบให้เปล่าเพื่อพื้นฐานและความมั่นคงของมนุษย์ (โครงการจีจีพี) ณ สำนักงานศูนย์พัฒนาและฝึกอบรมคนพิการแห่งเอเชียและแปซิฟิก (ศพอ.) กรุงเทพมหานคร ในโอกาสนั้น นายฮิเดโอะ ฟุคุชิมะ อัครราชทูตสถานเอกอัครราชทูตญี่ปุ่นประจำประเทศไทย ข้าราชการ ผู้ให้ความช่วยเหลือผู้พิการ และผู้ที่เกี่ยวข้องได้เฝ้าทูลละอองพระบาท

รัฐบาลญี่ปุ่นยินดีให้การสนับสนุนเงินทุนจำนวนทั้งสิ้น 2,009,200 บาท แก่โครงการนี้ ซึ่งมีวัตถุประสงค์ในการจัดซื้อรถจักรยานยนต์สำหรับคนพิการ ที่มีการติดตั้งลิฟท์เพื่อยกรถเข็นวีลแชร์ด้วย อนึ่งโครงการนี้ยังได้รับความร่วมมือจากบริษัท ไทยยามาฮากิ ในการให้คำแนะนำเกี่ยวกับการผลิตเบเกอร์รี่ การจำหน่าย และการบริหารงานภายในร้าน ส่งผลให้โครงการมีศักยภาพในการสนับสนุนส่งเสริมคนพิการมากยิ่งขึ้น รัฐบาลญี่ปุ่นร่วมกับภาคเอกชน

เล็งเห็นว่าโครงการนี้ไม่เพียงแต่จะช่วยสร้างสภาพแวดล้อมในการทำงานที่เหมาะสมแก่คนพิการ เพื่อส่งเสริมให้คนพิการสามารถดูแลตัวเองได้เท่านั้น แต่ยังคาดหวังว่าโครงการนี้จะเป็นตัวอย่างที่ช่วยสร้างความเข้าใจแก่ผู้คน ในการที่จะสร้างสรรค์สังคมเพื่อทุกคนสามารถดำรงชีวิตได้อย่างเป็นสุข



(ภาพถ่าย : APCD)

งานเฉลิมพระชนมพรรษาสมเด็จพระจักรพรรดิแห่งญี่ปุ่น

ในวันที่ 5 ธันวาคม พ.ศ. 2558 สถานเอกอัครราชทูตญี่ปุ่นประจำประเทศไทย ได้จัดงานเฉลิมพระชนมพรรษสมเด็จพระจักรพรรดิแห่งญี่ปุ่น ประจำปี พ.ศ. 2558 ณ โรงแรมเซ็นทารา แกรนด์ แอท เซ็นทรัลเวิลด์ ในวันนั้น ผู้ดำรงตำแหน่งทางการเมือง ข้าราชการ นักธุรกิจสำคัญชาวไทย ผู้ที่เกี่ยวข้องกับองค์กรไทย-ญี่ปุ่น ผู้สื่อข่าว

นักการทูต และชาวญี่ปุ่นในประเทศไทย เข้าร่วมถวายพระพรสมเด็จพระจักรพรรดิแห่งญี่ปุ่น

อนึ่ง ได้มีการออกบูทของหน่วยงานรัฐบาลในแต่ละท้องถิ่นของญี่ปุ่น เพื่อประชาสัมพันธ์แหล่งท่องเที่ยว ที่น่าประทับใจ และอาหารรสเลิศของแต่ละท้องถิ่นด้วย



งาน JAPAN EXPO THAILAND 2016

ในระหว่างวันที่ 22 – 24 มกราคม ที่ผ่านมา มีการจัดงานเทศกาลแนะนำวัฒนธรรมญี่ปุ่น “JAPAN EXPO THAILAND 2016” ณ ห้างสรรพสินค้าเซ็นทรัลเวิลด์ ในครั้งนี้ถือเป็นการจัดงานครั้งที่ 11 มีวัตถุประสงค์เพื่อส่งเสริมความสัมพันธ์อันดีระหว่างประเทศไทยและประเทศญี่ปุ่น โดยผ่าน วัฒนธรรมดั้งเดิม และวัฒนธรรมป๊อปของประเทศญี่ปุ่น

ในกิจกรรมครั้งนี้ มีการแสดงพรีคอนเสิร์ต โดยศิลปินชาวญี่ปุ่น

จำนวนมากมาย อาทิ วงดนตรีไอดอลของประเทศญี่ปุ่น AKB48 นอกจากนี้ ยังมีกิจกรรมอื่นๆที่น่าสนใจอีก เช่น เทศกาลอาหารและขนมหวานที่มีรสชาติอร่อยของญี่ปุ่น การออกบูธจากนักศึกษาของมหาวิทยาลัยต่างๆในประเทศไทย ภายใต้หัวข้อ “จังหวัดของประเทศญี่ปุ่น” และ การประกวดคอสเพลย์ เป็นต้น ตลอดทั้ง 3 วันของการจัดงานในครั้งนี้ มีชาวไทยที่ชื่นชอบประเทศญี่ปุ่น มาร่วมงานมากกว่า 3 แสนคน



นิทรรศการ "สวนเหมันตฤดู" ณ จังหวัดมหาสารคาม

ระหว่างวันที่ 12 มกราคม – 10 กุมภาพันธ์ ที่ผ่านมา ได้มีการจัดนิทรรศการ "สวนเหมันตฤดู : การสำรวจของจินตนาการแนวไมโครป๊อปของศิลปะญี่ปุ่นในยุคปัจจุบัน" ณ หอศิลป์จำปาศรี สถาบันวิจัยศิลปะและวัฒนธรรมอีสาน มหาวิทยาลัยมหาสารคาม โดยความร่วมมือระหว่าง เจแปนฟาวน์เดชั่น กรุงเทพฯ กับ สถาบันวิจัยศิลปะและวัฒนธรรมอีสาน มหาวิทยาลัยมหาสารคาม

นิทรรศการในครั้งนั้น จัดแสดงผลงานทางด้านศิลปะ 35 ชิ้น ในรูปแบบต่างๆ เช่น ภาพเขียน ภาพวาด และภาพเคลื่อนไหว ของศิลปินรุ่นเยาว์ชาวญี่ปุ่น 14 คน ประกอบไปด้วย ผลงานศิลปะที่แสดงให้เห็นถึงการรวมตัวที่สร้างขึ้นโดยรายละเอียด ในมุมมองเกี่ยวกับโลกอันเป็นเอกลักษณ์ของศิลปินแต่ละคน การนำเสนอวัฒนธรรมย่อยญี่ปุ่นที่โบราณและแสนจะธรรมดา ในความหมายใหม่อย่างสร้างสรรค์ ศิลปินญี่ปุ่นผู้อยู่อาศัยอยู่ในยุคโลกาภิวัตน์นี้ได้แสดงออกถึงมุมมองที่ขัดแย้งต่อสังคมโลก ในช่วงเวลาของการสร้างค่านิยมทางสังคมร่วมกันนั้นเป็นเรื่องที่ทำได้ยาก มีผู้ชื่นชอบงานศิลปะเข้าร่วมชมงานแสดงนิทรรศการในครั้งนี้เป็นจำนวนมาก

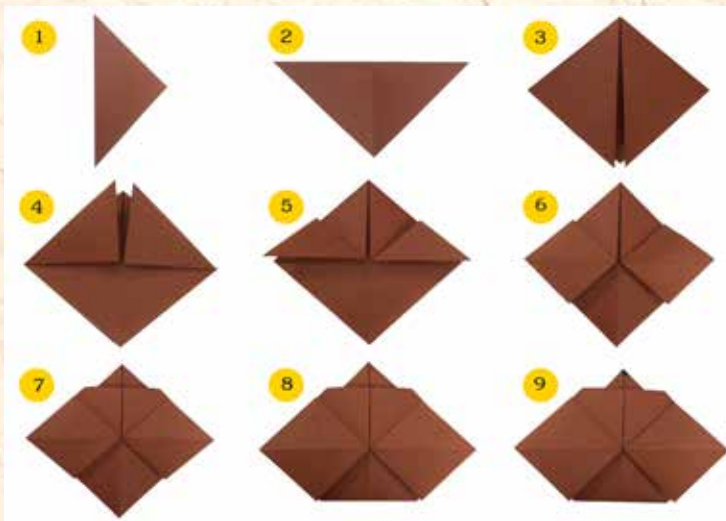


การพับกระดาษ แบบโอะริอะมิ

การใช้กระดาษหนึ่งแผ่น พับจนเกิดเป็นรูปร่างต่างๆนานานั้น
ไม่เพียงแต่เป็นแค่กิจกรรมในยามว่างเท่านั้น แต่ยังเป็นวิธีการหนึ่ง
ในการสัมผัสกับวัฒนธรรมญี่ปุ่นและความสวยงามที่สืบทอดกันต่อมา
ในปีี้ จะแนะนำวิธีการพับกระดาษแบบโอะริอะมิง่ายๆ ที่ไม่ว่าใครๆ ก็สามารถพับได้

ตุ๊กตาฮินะ (ตุ๊กตา วันเด็กผู้หญิง)

เทศกาลฮินะ เป็นเทศกาลเพื่อเฉลิมฉลองให้กับเด็กผู้หญิง ในวันที่ 3 มีนาคม บ้านจะถูกประดับด้วยตุ๊กตาฮินะ เพื่อขอพรให้เด็กผู้หญิงเติบโตพร้อมด้วยสุขภาพแข็งแรงและมีความสุข ในครั้งนี้จะขอแนะนำวิธีการพับตุ๊กตาฮินะ

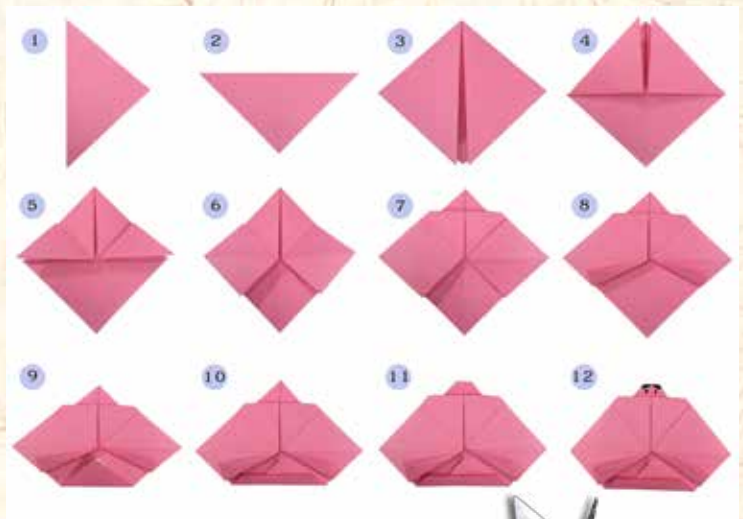


ตุ๊กตาจิระสวสดี

1. พับครึ่งกระดาษทรงสี่เหลี่ยมจัตุรัส จากซ้ายไปขวา แล้วพับกลับคืน
2. พับครึ่งกระดาษจากบนลงล่าง
3. พับปลายกระดาษทั้งสองข้างเข้าสู่ตรงกลาง
4. พับปลายกระดาษจากล่างขึ้นบน
5. พับครึ่งกระดาษของส่วนที่พับในข้อ 4 แล้วพับกลับคืน
6. สอดนิ้วเข้าไปในกระดาษของส่วนที่พับในข้อ 4 แฉกระดาษออกเป็นทรงสี่เหลี่ยม แล้วพับ
7. พับด้านบนกระดาษตามรูป
8. พับด้านล่างกระดาษเป็นฐาน
9. เขียนหมวกและตา

ตุ๊กตาจิระสวสดีนี้

1. พับครึ่งกระดาษทรงสี่เหลี่ยมจัตุรัส จากซ้ายไปขวา แล้วพับกลับคืน
2. พับครึ่งกระดาษจากบนลงล่าง
3. พับปลายกระดาษทั้งสองข้างเข้าสู่ตรงกลาง
4. พับปลายกระดาษจากล่างขึ้นบน
5. พับครึ่งกระดาษของส่วนที่พับในข้อ 4 แล้วพับกลับคืน
6. สอดนิ้วเข้าไปในกระดาษของส่วนที่พับในข้อ 4 แฉกระดาษออกเป็นทรงสี่เหลี่ยม แล้วพับ
7. พับด้านบนกระดาษตามรูป
8. พับขอบกระดาษขึ้นเล็กน้อยตามรูป
9. พับด้านล่างกระดาษเป็นฐาน
10. พับฐานด้านล่างขึ้นเล็กน้อยตามรูป
11. พับบริเวณส่วนหัวกระดาษลงเล็กน้อย
12. เขียนผมและตา



เสร็จ
เรียบร้อยแล้ว



สำนักข่าวสารญี่ปุ่น
สถานเอกอัครราชทูตญี่ปุ่นประจำประเทศไทย

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