

เริ่มแล้วฤดูจับปู “Echizen Gani” ภูเก็ตป้ายสาย พันธุ์ชั้นนำของญี่ปุ่นจากจังหวัดฟุกุอิ



ฤดูกาลจับ “Echizen Gani” (ปู) มาถึงแล้วในวันที่ 6 พฤศจิกายน ในทะเลญี่ปุ่น ณ บริเวณนอกชายฝั่งของจังหวัดฟุกุอิ โดยปู Echizen Gani ซึ่งเรียกชื่อตามชายฝั่ง Echizen Coast ในจังหวัดฟุกุอิ ถือเป็น “zuwai gani” (ปูหิมะ) ติดป้ายที่ล้ำค่าที่สุด และเป็นปูเพียงสายพันธุ์เดียวที่ถูกนำถวายแก่ราชวงศ์อิมพีเรียล

(รูปภาพ: <https://kyodonewsprwire.jp/img/201811060003-O1-Q6nT4DI1>)

เนื่องจาก Echizen Gani ถูกเก็บในอุณหภูมิเย็น นับตั้งแต่ถูกจับไปจนกระทั่งนำขึ้นฝั่ง ปูจึงยังคงความสด และทำให้เนื้อปูมีคุณภาพสูงมาก ยิ่งไปกว่านั้น โดยปกติแล้ว “kanimiso” (เนื้อปูสีน้ำตาล) ซึ่งมีสีคล้ายมิโสะที่พบได้ในลำไส้ของปู เช่นเดียวกับในรังไข่ นั้น มักจะสูญเสียความสดไปอย่างรวดเร็ว แต่ด้วยวิธีการเก็บรักษาที่ดี เนื้อปูสีน้ำตาลจึงยังคงรสชาติที่กลมกล่อมเอาไว้ได้

Echizen Gani จะติดป้ายสีเหลืองเพื่อระบุถึงแหล่งที่มา และช่วยให้แยกออกจากปูหิมะประเภทอื่นได้ง่าย Echizen Gani กลายเป็นปู zuwai gani พันธุ์แรกที่ได้รับการขึ้นทะเบียนเป็นสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ (geographical indication: GI) ที่ได้รับการคุ้มครอง เมื่อวันที่ 27 กันยายน 2018

(โลโก้: <https://kyodonewsprwire.jp/img/201811060003-O2-K5cG1FcJ>)

เนื่องด้วยฤดูจับปู Echizen Gani เริ่มต้นขึ้นในวันที่ 6 พฤศจิกายนของทุกปี จึงมีนักท่องเที่ยวจำนวนมาก ซึ่งรวมถึงนักท่องเที่ยวจากต่างชาติ เดินทางมาเยือนจังหวัดฟุกุอิ เพื่อลิ้มลองและอิมมอรอยกับปู Echizen Gani ซึ่งได้รับฉายาว่าเป็น “ราชาแห่งอาหารรสเลิศประจำฤดูหนาว” โดยฤดูจับปู Echizen Gani จะดำเนินไปจนถึงวันที่ 20 มีนาคม

ขอเชิญชวนมาเยือนจังหวัดฟุกุอิ เพื่อลิ้มลอง Echizen Gani ในเมนูอาหารพิเศษประจำท้องถิ่น

ยูทูบ

ภาษาอังกฤษ: <https://youtu.be/Ex-G59f0vl4>

ภาษาจีนดั้งเดิม: <https://youtu.be/WF4sotwgxlA>

ภาษาไทย: https://youtu.be/3_RWfWf2PzQ

เว็บไซต์: http://www.fuku-e.com/lang/english/delicious_food/seafoods.php

ที่มา: Fukui Prefectural Government