

# ในญี่ปุ่นมีพันธุ์ข้าวกว่า 400 ชนิด แต่พันธุ์ข้าวที่คนญี่ปุ่นนึกถึงเป็นอันดับแรกคือ ข้าวเนิงาตะพันธุ์โคชิคาริ



พันธุ์ข้าวนี้ได้ถูกให้คะแนนความอร่อยเป็นอันดับสูงสุดติดต่อกัน 28 ปี โดยรสชาติของข้าวจะเปลี่ยนแปลงไปตามความชุ่มชื้นของข้าว โดยระดับที่ดีจะอยู่ที่ 14-15% และความสดของข้าวก็สำคัญไม่แพ้ผัก และเนื้อสัตว์

กรุงเทพฯ 15 กันยายน 2560 – กระทรวงการเกษตรป่าไม้และประมงจังหวัดเนิงาตะ ประเทศญี่ปุ่น ร่วมกับบริษัท คิโตกุ ชินเรียว จำกัด ตัวแทนผู้นำเข้าข้าวจากประเทศญี่ปุ่น ได้นำเสนอผลิตภัณฑ์ข้าวเนิงาตะ พันธุ์โคชิคาริ ในรูปแบบซุ่มจัดชิมอาหาร และวางจำหน่ายข้าวหุงพร้อมทาน และข้าวสารถุงพันธุ์ดังกล่าวที่ซูเปอร์มาร์เก็ตต่างๆ ในกรุงเทพมหานคร นอกจากนี้ยังจัดในรูปแบบงานเนิงาตะแฟร์ตามร้านอาหารญี่ปุ่น มีกลุ่มเป้าหมายคือคนไทยที่ชื่นชอบอาหารญี่ปุ่น โดยเฉพาะนักท่องเที่ยวชาวไทยที่เคยเดินทางไปเที่ยวที่ประเทศญี่ปุ่น เน้นการสื่อสารภาพลักษณ์ของข้าวเนิงาตะโคชิคาริคือข้าวสายพันธุ์ชั้นเลิศอันดับ 1 ของญี่ปุ่น หรือ No. 1 Rice in Japan

Ms.Chihaya Meguro หัวหน้าแผนกกระทรวงการเกษตร ป่าไม้ และประมง จังหวัดเนิงาตะ กล่าวว่า “ช่วง 3-5 ปีที่ผ่านมาชาวไทยไปญี่ปุ่นเป็นจำนวนมาก และบางท่านมีโอกาสดลิ้มลองรสชาติอาหารญี่ปุ่นแท้ๆ ดันตำรับ ซึ่งปัจจัยหลักที่ขาดไม่ได้ในอาหารญี่ปุ่นก็คือวัตถุดิบ โดยเฉพาะอย่างยิ่ง ข้าว

ข้าวเนิงาตะ โคชิคาริ เป็นข้าวที่เก็บเกี่ยวได้ไม่เหมือนพื้นที่อื่นในประเทศญี่ปุ่น มีรสชาติอร่อยที่สุดเมื่อเปรียบเทียบกับข้าวญี่ปุ่นพันธุ์อื่นๆ และเพื่อให้ทุกท่านได้มีโอกาสชิมข้าวจากพื้นที่ทางการเกษตรที่อุดมสมบูรณ์ของญี่ปุ่น เราได้ร่วมมือกับร้านอาหารญี่ปุ่นในกรุงเทพฯ ซึ่งสามารถเผยแพร่ความอร่อยของข้าวเนิงาตะ โคชิคาริได้ต่อไป”

ข้าวเนิงาตะโคชิคาริ ข้าวสายพันธุ์ชั้นเลิศอันดับ 1 ของญี่ปุ่นที่ต้องปลูกและเก็บเกี่ยวในภูมิภาคที่เหมาะสม มีดินและน้ำที่อุดมสมบูรณ์ จึงจะได้ข้าวที่เหนียวนุ่ม เป็นข้าวคุณภาพสูงที่ชาวญี่ปุ่นให้ความนิยมมากที่สุด ข้าวพันธุ์ดังกล่าว ผ่านกระบวนการขัดสีโดยใช้เทคโนโลยีขั้นสูงที่สามารถทำความสะอาดผิวข้าวโดยการขัดผงรำและผงแป้งออกจากผิวข้าว ซึ่งขั้นตอนนี้จะทำให้ข้าวมีลักษณะสวยงามเป็นประกายและสะอาดมากขึ้น เรียกว่า กระบวนการมุเซนไม หลังจากผ่านกระบวนการนี้จะช่วยให้ผู้บริโภคหุงข้าวได้โดยไม่ต้องชาน้ำ และยังช่วยประหยัดการใช้น้ำ พร้อมทั้งยังรักษาสารอาหาร แร่ธาตุในข้าวได้มากกว่าปกติ

Mr. Katsuhisa Hiramatsu ผู้จัดการแผนกกระทรวงการเกษตร ป่าไม้ และประมง จังหวัดเนิงาตะ กล่าวเพิ่มเติมว่า “จังหวัดเนิงาตะมีชื่อเสียงเรื่องการท่องเที่ยวในฤดูหนาว หิมะจะสูงมากถึง 4 เมตรและมีความหนาวมากกว่าพื้นที่ใกล้เคียง ซึ่งเมื่ออากาศเริ่มอุ่นขึ้นในฤดูใบไม้ร่วงหิมะตรงนี้ก็ละลายเป็นน้ำสะอาดพร้อมแร่ธาตุต่างๆ ภูเขาไหลลง

สู่ท้องนา ถือเป็นอีกหนึ่งปัจจัยที่ทำให้ข้าวของนึ่งงาตะไคร้รสชาติที่อร่อย และมีคุณค่าสารอาหาร ยิ่งไปกว่านั้น ข้าว ยังเป็นส่วนประกอบหลักของชุดอาหารญี่ปุ่นที่รู้จักในชื่อ Washoku ซึ่งได้รับการขึ้นทะเบียนเป็นมรดกโลกโดยองค์การยูเนสโกเมื่อเดือนธันวาคม ค.ศ. 2013 ซึ่ง Washoku จะถูกเสิร์ฟเป็นชุดมีอาหารเครื่องเคียงต่างๆ 3 ชนิด พร้อมข้าว และ ซุปมิโสะ ไม่เพียงแต่การตกแต่งอาหารจะมีหน้าตาสวยงามน่ารับประทานเท่านั้น แต่ยังคงคำนึงถึงสุขภาพอีกด้วย”

ร้านอาหารที่จะเริ่มใช้ข้าวนึ่งงาตะไคร้ โคชิฮิคาริตั้งแต่เดือนกันยายนมีดังนี้

ร้านอาหาร ที่อยู่

Aji สาขาเอกมัย พาวเวอร์ เซ็นเตอร์ ห้องที่ D1-D2 ชั้น 3 78/2 สุขุมวิท 63 (เอกมัย) พระโขนงเหนือ วัฒนา กรุงเทพฯ

Katana 88/1 อาคาร Eight Thonglor ห้องที่ L206A L6-6A สุขุมวิท 55 (ทองหล่อ) คลองตันเหนือ วัฒนา กรุงเทพฯ

Kitaohji Bangkok 212 ทองหล่อซอย 8 สุขุมวิท 55 (ทองหล่อ) คลองตันเหนือ วัฒนา กรุงเทพฯ

Sushi Kyodoizakaya Sanriku โรงแรม Sasha's Uno ชั้น 1 28/2-3 สุขุมวิท 19 (วัฒนา) คลองตันเหนือ วัฒนา กรุงเทพฯ

Hokkaido Shirokumaya 120/29-30 ซอย 23 ถนนสุขุมวิท คลองตันเหนือ วัฒนา กรุงเทพฯ

Suikin 548/7 ถนนเพลินจิต ลุมพินี ปทุมวัน กรุงเทพฯ

Tatsumi Japanese Cuisine โรงแรม Pathumwan Princess ชั้น 2 พญาไท ปทุมวัน กรุงเทพฯ

Hamaoka The Horizon ห้องที่ 8210-8220 ชั้น 28 สุขุมวิท 63 (เอกมัย) พระโขนงเหนือ วัฒนา กรุงเทพฯ

Misho 130-132 Shindorn Tower ถนนวิฑู ลุมพินี ปทุมวัน กรุงเทพฯ

Ramen Wakyu 3/2 สุขุมวิท คลองตันเหนือ วัฒนา กรุงเทพฯ

ส่วนซูเปอร์มาร์เก็ตเกิดในห้างสรรพสินค้าที่จัดซุ้มชิม และวางจำหน่ายข้าวหุงและข้าวสารก็มีดังนี้

ระยะเวลา ห้างร้าน

8-11 กันยายน

15-17 กันยายน

22-24 กันยายน

29 กันยายน -1 ตุลาคม Food Market ชั้น 5 อิเซตัน Central World

13-19 กันยายน Central Food Hall เซ็นทรัลชิดลม

15-17 กันยายน Fuji Super สาขา 2

14-20 กันยายน Gourmet Market ชั้น 4 เอ็มโพเรียม

16-17 กันยายน Max Value สาขาเกตเวย์ เอกมัย

16-17 กัณยานน Max Value สาขาตรีณครินทร์