



ข้าวโอมิ



เนื้อวัวโอมิ



ใบชาโอมิ



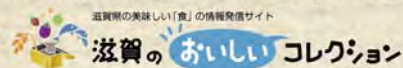
ปลาทะเลสาบ



พืชผักโอมิ



รายละเอียดเพิ่มเติม



ชิกะ อร่อย

ค้นหา

ค้นหา ฝ่ายแนะนำแบรนด์สินค้าทางการเกษตรและการประมงแห่งจังหวัดชิกะ

4-1-1, Kyomati, Otsu-shi, Shiga, 520-8577 Tel: 077-528-3892 FAX: 077-528-4881

ธรรมชาติแสนอร่อยกับหัวใจที่เบิกบาน วัตถุดิบแห่งจังหวัดชิกะ



ธรรมชาติแสนอร่อยกับหัวใจที่เบิกบาน



やっぱり滋賀のものがええなあ



ข้าวโอมิ



เนื้อวัวโอมิ



ใบชาโอมิ



ปลาทะเลสาบ



พืชผักโอมิ

ความอร่อยทั้งหมดเกิดจากแหล่งน้ำ
การดำเนินชีวิตร่วมกับทะเลสาบบิวะผู้เป็นมารดา
แห่งธรรมชาติ

近江の茶 ใบชาโอมิ



ใบชาที่มีชื่อเสียงอันเกิดจาก
ความชำนาญที่สั่งสมมา
ตั้งแต่อดีตอันยาวนาน

近江米 ข้าวโอมิ



ข้าวที่ปลูกด้วยความจริงใจกับธรรมชาติ
แห่งทะเลสาบที่รายล้อม

湖魚 ปลาทะเลสาบ



น้ำใสสะอาดของทะเลสาบบิวะ
เป็นต้นกำเนิดของความสดใหม่

近江牛 เนื้อวัวโอมิ



ชื่อเสียงกำเนิดมาจากความ
พิถีพิถันของผู้ผลิต

近江の野菜 พืชผักโอมิ



พืชผักที่คนในพื้นที่ช่วยกัน
ร่วมเพาะปลูกด้วยความเอาใจใส่



ข้าวโอมิ

แหล่งน้ำที่อุดมสมบูรณ์จากภูเขารอบทะเลสาบสร้างความอร่อยให้กับข้าว
ข้าวมีความเหนียวนุ่มยิ่งเคี้ยวยิ่งออกรสหวานเพราะแต่ละเมล็ดเต็มไปด้วยความ
ดูแลเอาใจใส่ของผู้ปลูก



ความภาคภูมิใจในฐานะแหล่งผลิตข้าวปลูกความจริงจังในจิตใจของชาวนา

หลังจากผู้ป่วนวัฒนธรรมการปลูกข้าวเข้ามาในประเทศ ชาวญี่ปุ่นได้บุกเบิกพื้นที่ในประเทศเพื่อการเพาะปลูกอย่างกว้างขวาง ตั้งแต่สมัยเอโดะถึงสมัยเมจิ จังหวัดชิกะเป็นแหล่งผลิตข้าวที่สำคัญของประเทศที่สามารถผลิตข้าวได้ปริมาณมากและมีคุณภาพเช่นเดียวกับภูมิภาคทางตอนเหนือ จังหวัดชิกะเป็นพื้นที่แอ่งราบล้อมรอบด้วยภูเขาทั้งสี่ด้าน สภาพดินเป็นเหนียวมีแร่ธาตุอุดมสมบูรณ์ สิ่งสำคัญที่สุดคือจังหวัดชิกะมีทะเลสาบบิวะซึ่งเป็นทะเลสาบใหญ่ที่สุดในญี่ปุ่น แหล่งน้ำสำคัญแห่งนี้เลี้ยงดูข้าวโอมิมาช้านาน ถ้าวัดจากประวัติศาสตร์อันยาวนานเกี่ยวกับการปลูกข้าว สิ่งที่ชาวนาให้ความสำคัญที่สุดคือการทุ่มเทและจิตใจในการปลูกข้าว ชาวนาสืบทอดเจตจำนงที่ว่า “อยากปลูกข้าวที่มีความเอร็ดอร่อย” จากรุ่นสู่รุ่นจนสามารถรักษาคุณภาพการปลูกข้าวระดับสูงได้มาจนถึงปัจจุบัน



การเพาะปลูกเพื่อตอบสนองความต้องการที่หลากหลาย

ข้าวที่เพาะปลูกในจังหวัดชิกะมี 3 ชนิด “ข้าวที่รับประทานทั่วไป” “ข้าวที่ใช้ผลิตสุรา” และ “ข้าวเหนียว” ข้าวโอมิโดดเด่นเรื่องกลิ่นหอม ความเหนียวนุ่ม และรสชาติ

พันธุ์มีสุคะระมิ	ข้าวสายพันธุ์ที่พัฒนาขึ้นในจังหวัดชิกะ มีระยะเวลาการเก็บเกี่ยวสั้น สืบทอดลักษณะเด่นของสายพันธุ์โคะชิคาริกับฮิโตะเมะโบะระจึงมีความเหนียวและมีรสหวาน แม้ทั้งไว้นึ่งข้าวเย็นก็ยังรับประทานได้อย่างเอร็ดอร่อย
พันธุ์โคะชิคาริ	ข้าวสายพันธุ์ที่ค่อนข้างโดดเด่นเรื่องความเหนียวและรสชาติ จึงมีผู้นิยมรับประทานทั่วประเทศ มีการเพาะปลูกข้าวสายพันธุ์นี้ทั่วทั้งบริเวณแถบโคะโอะกุและทาคาชิมาะ
พันธุ์อากิโนะอุตะ	ข้าวสายพันธุ์ดั้งเดิมมาจากพันธุ์โคะชิคาริที่มีเมล็ดโตและค่อนข้างมีความเหนียว เนื่องจากมีระยะเวลาการเก็บเกี่ยวยาวนาน จึงได้รับการจับตามองในฐานะที่เป็นสายพันธุ์ที่เหมาะสมสำหรับปลูกนอกฤดูเก็บเกี่ยว
พันธุ์ชิกะซะบุตะเอโมจิ	ตั้งแต่มีการเพาะปลูกในปี ค.ศ. 1938 สายพันธุ์นี้ได้รับความนิยมในฐานะที่เป็นข้าวเหนียวพันธุ์ดี และมีประวัติศาสตร์การเพาะปลูกมาเป็นเวลากว่า 70 ปี ปัจจุบันนี้ยังคงเป็นสายพันธุ์ข้าวเหนียวคุณภาพดีที่นิยมปลูกทั่วทั้งจังหวัด

การผลิตข้าวที่ปลอดภัยและการอนุรักษ์สิ่งแวดล้อมของทะเลสาบบิวะ

การเพาะปลูกข้าวในจังหวัดชิกะลดปริมาณการใช้สารเคมีทางการเกษตรและปุ๋ยเคมีลงมากกว่าครึ่ง ยิ่งไปกว่านั้นทางจังหวัดยังรับรองว่าเป็น “ผลผลิตทางการเกษตรที่เป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อม” เนื่องจากใช้เทคนิคการเพาะปลูกที่ไม่ทำลายสภาพแวดล้อมรอบทะเลสาบและรอบพื้นที่การปลูก สิ่งสำคัญคือความต้องการที่จะผลิตข้าวที่ปลอดภัยและสามารถมอบความอุ่นใจให้แก่ผู้บริโภคได้ แต่จุดมุ่งหมายที่สำคัญที่สุดคือการอนุรักษ์ทะเลสาบบิวะที่เป็นแหล่งน้ำสำคัญของผู้คนที่อาศัยอยู่ในจังหวัดเกียวโต โกเบ และโอซาก้า ผู้ผลิตข้าวทุกท่านในจังหวัดชิกะมีจิตสำนึกในการรับผิดชอบและปกป้องดูแลทะเลสาบเช่นเดียวกัน ทุกท่านทำงานอย่างระมัดระวัง เช่น ป้องกันการปล่อยน้ำเสียลงทะเลสาบ และจัดบันทึกสถิติต่างๆ เพื่อยกระดับคุณภาพของข้าวโอมิให้สูงขึ้น และมีข้อความส่งถึงผู้บริโภคทุกท่านว่า “กินข้าวเท่ากับการปกป้องทะเลสาบบิวะ” เพื่อกระตุ้นให้ผู้บริโภคช่วยสนับสนุนให้ผลิตข้าวได้อย่างมีคุณภาพต่อไป



ติดต่อสอบถาม เกี่ยวกับข้าวโอมิ	สมาคมส่งเสริมการปลูกข้าวโอมิ	โทรศัพท์ : 077-523-3920 http://www.ohmimai.jp/
	สมาคมสหกรณ์การเกษตรแห่งชาติประจำจังหวัดชิกะ	โทรศัพท์ : 077-521-1667 http://www.si.zennoh.or.jp/
	สมาคมอาหารและการพาณิชย์ประจำจังหวัดชิกะ	โทรศัพท์ : 077-524-6718

เนื้อวัวโอมิ



ความหวานที่ละลายในปากและ
กลิ่นหอมละมุนของสุดยอดเนื้อ
รสชาติโอชะที่เคยทำให้เหล่าโชกุน
ต้องหลงไหล
เนื้อที่เปี่ยมไปด้วยความดูแลเอาใจใส่ของผู้
ผลิตและธรรมชาติที่อุดมสมบูรณ์
ชื่อเสียงของเนื้อคุณภาพนี้ยังคงเลื่องลือจน
ถึงปัจจุบัน



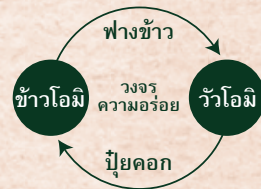
เนื้อวัวแบรนด์เก่าแก่ที่สุดของญี่ปุ่นอันน่าภาคภูมิใจ

เนื้อโอมิ มีประวัติศาสตร์ยาวนานกว่า 400 ปี และยังมีชื่อเสียงโดดเด่นในฐานะ
ที่เป็นเนื้อวัวแบรนด์เก่าแก่ที่สุดของญี่ปุ่น ในสมัยเอโดะมีการถวาย
“เนื้อวัวหมักมิโสะ” ให้กับตระกูลโชกุนจากเขตอิโคะเนะฮัน เนื้อโอมียังคงครองตำแหน่ง
อาหารที่มีรสเลิศตั้งแต่บัดนั้นเป็นต้นมาอย่างไม่คลอน เนื้อโอมียังมีลักษณะ
ผิวเรียบอ่อนนุ่ม มีความเหนียวแน่นและความเงาที่เป็นเอกลักษณ์จนได้รับการ
ขนานนามว่าเป็น “งานศิลป์กินได้” ในสมัยนั้น โทคุกาวะ นาริอากิ
ผู้ปกครองเขตมิโตะยังหลงใหลในรสชาติของเนื้อโอมิดังที่พรรณนาไว้ในจดหมายที่
ส่งไปเพื่อกล่าวคำขอบคุณ อิชิ นาโออากิ ผู้ครองเขตอิอิฮัน ปัจจุบันมีเนื้อวัว
แบรนด์นี้ถือกำเนิดขึ้นมากมาย แต่ผู้ผลิตเนื้อโอมียังคงมุ่งมั่นพัฒนาเพื่อรักษา
และยกระดับคุณภาพของสินค้า อีกทั้งเพื่อเพิ่มความแข็งแกร่งของแบรนด์ในฐานะ
ที่เป็นสินค้าเก่าแก่ดั้งเดิม ในปี ค.ศ.2007 ทางจังหวัดก่อตั้งศูนย์ผลิตเนื้อวัวที่มี
ระบบการผลิตอย่างถูกหลักอนามัยครบวงจรขึ้นมา และใช้ที่แห่งนี้เป็นศูนย์กลาง
การส่งออกเนื้อไปสู่ตลาดต่างประเทศ เช่น มาเก๊า ไทย สิงคโปร์ ฟิลิปปินส์ เป็นต้น



วงจรความสัมพันธ์ระหว่างการปลูกพืชและเลี้ยงสัตว์ ที่เป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อมและผู้คน

ผู้เลี้ยงวัวโอมิส่วนมากจะคัดเลือกอาหารสัตว์ที่ปลอดภัยมั่นใจได้ที่ผลิตในประเทศ เช่น ฟางจากต้นข้าวโอมิ
หลังจากวัวกินฟางข้าว วัวจะถ่ายมูลออกมาเป็นปุ๋ยคอกที่ใช้ในการเพาะปลูกข้าว จากนั้นก็นำฟางข้าว
กลับมาให้วัวกิน
วงจรต่อเนื่องที่เป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อมและผู้คนถูกวางรากฐานให้เกิดความสัมพันธ์ระหว่างการปลูกพืช
และเลี้ยงสัตว์อย่างมั่นคงภายในจังหวัด ยิ่งไปกว่านั้น ยังมีการเยี่ยมชมออกเลี้ยงสัตว์ซึ่งกันและกัน อีกทั้งมีการวิจัยเกี่ยวกับเนื้อวัวอีกด้วย ทั้งนี้
การทุ่มเทและเรียนรู้ดังกล่าวก็เพื่อจะพัฒนาเทคนิคการเลี้ยงวัวให้ดียิ่งขึ้นไป



เนื้อวัวโอมิของแท้ที่การันตีความน่าเชื่อถือ

วัวโอมิ “จะต้องเป็นวัวพันธุ์คุโรเกะวะซุ (พันธุ์ญี่ปุ่นขนดำ)
ที่เลี้ยงเป็นเวลานานในจังหวัดชิกะซึ่งอุดมสมบูรณ์ไปด้วยแหล่งน้ำและธรรมชาติ”
เท่านั้น ในปี ค.ศ.2007 ได้รับการลงทะเบียนเป็นเครื่องหมายการค้าประจำถิ่น
ซึ่งภายในการประชุมเกี่ยวกับการสนับสนุนการผลิตและจำหน่าย “เนื้อโอมิ”
จะมีการดำเนินการคัดเลือกเพื่อรับรองเนื้อที่มีคุณภาพสูงเป็นพิเศษ จากนั้นจะออก
“ประกาศนียบัตรรับรองเนื้อโอมิ” ให้กับผู้ผลิตรายนั้น นอกจากนี้ ยังมีการออก
“หนังสือจดทะเบียนรับรองร้านค้า” ให้สำหรับร้านอาหารหรือร้านขายปลีกที่ขายเนื้อโอมิ
เมื่อผู้บริโภคเห็นแล้วก็เกิดความไว้วางใจในสินค้า

หนังสือจดทะเบียนรับรองร้านค้า
“เนื้อวัวโอมิ”



ประกาศนียบัตรรับรอง
เนื้อวัวโอมิ

มอบให้กับเนื้อโอมิที่มีคุณภาพ

ซากระดับ A4 และ B4 ขึ้นไปเท่านั้น โดยจะต้องผ่านเงื่อนไขที่กำหนดไว้จึงจะได้
ประกาศนียบัตรฉบับนี้



ติดต่อสอบถาม
เกี่ยวกับเนื้อโอมิ

การประชุมเกี่ยวกับการสนับสนุนการผลิตและจำหน่าย “เนื้อโอมิ”

บริษัท Shiga Shokuniku ichiba (อยู่ภายในศูนย์ผลิตเนื้อจังหวัดชิกะ)

โทรศัพท์ : 0748-37-2635 <http://www.oumiushi.com>

โทรศัพท์ : 0748-37-7215
<http://shiga-shokuniku.or.jp/index/kousha/market>



กลางวันอบอุ่น กลางคืนหนาวเหน็บ ใบชาที่สัมผัสความแตกต่างของอุณหภูมิ
แบบนี้ทุกวันนี้จะมีกลิ่นหอมเป็นพิเศษ ท่านจะไม่วันลิ้มรสชาตินุ่มลึกของชา
แม้ได้สัมผัสเพียงครั้งเดียว



ความลับทางประวัติศาสตร์เกี่ยวกับชาที่ผู้คนสมัยก่อนหลงใหล

การปลูกชามีประวัติศาสตร์ยาวนานกว่า 1,200 ปี จุดกำเนิดของการปลูกชาเริ่มในสมัยเฮอันตอนต้น (ปี ค.ศ.805) สมัยนั้นมีพระชื่อเต็นเคียว
ไทชิไซโจนำมาเมล็ดพันธุ์กลับมาจากประเทศจีนและเริ่มปลูกที่เชิงเขา อือ จากนั้นก็มีการทำสวนชาภายในอาณาบริเวณของศาลเจ้าอิเยชิที่อยู่
บริเวณเชิงเขาอิเอ กล่าวกันว่าที่นี่เป็นแหล่งกำเนิดของชาญี่ปุ่นแห่งแรก เคล็ดลับการปลูกชาได้สืบทอดจากรุ่นสู่รุ่นเป็นเวลายาวนาน
จนกลายมาเป็นชาโอมิคุณภาพยอดเยี่ยมในปัจจุบัน

ใบชาจะอร่อยต้องให้สัมผัสกับอากาศร้อนหนาวอย่างสุดขีด

ใบชาโอมิมีความหอมกรุ่นไม่เหมือนชาชนิดอื่นและเป็นที่ชื่นชอบของนักดื่มชามาตั้งแต่สมัยโบราณจน
ถึงปัจจุบัน ต้นชาเติบโตอยู่บนเนินเขาบริเวณทางใต้ของจังหวัดชิกะที่มีความต่างของอุณหภูมิร้อน
หนาวของกลางวันและกลางคืนสุดขีด ทำให้ต้นชาเก็บสะสมสารอาหารเอาไว้ในใบชาอย่างเต็มที่
จึงเกิดเป็นใบชาคุณภาพยอดเยี่ยมที่มีกลิ่นหอมเข้มข้นและความอร่อยนุ่มลึก ยิ่งไปกว่านั้นยัง
มีการเปลี่ยนต้นชาที่แก่แล้วอย่างสม่ำเสมอจึงทำให้ยอดอ่อนของชาแตกหน่อออกมาได้อย่างมีคุณภาพ
ราวกับคืนความสดใหม่ให้กับทุ่งชาอีกครั้ง ใบชาของที่นี่ยังคงผลิตน้ำชาที่มีรสอร่อยได้แม้จะผ่าน
น้ำร้อนสองสามครั้งแล้วก็ตาม การทำแบบนี้ได้นั้นมาจากสภาพแวดล้อมการปลูกและ
ความขยันหมั่นเพียรของเกษตรกรผู้ปลูกชานั่นเอง ใบชาของที่นี่ผ่านการประเมินคุณภาพใบชาและ
ได้รับรางวัลจากรัฐมนตรีว่าการกระทรวงเกษตรป่าไม้และประมงพร้อมทั้งได้รับคำชื่นชมยินดีจากผู้คน
มากมาย หากดื่มชาคุณภาพชั้นหนึ่งจากการรินด้วยกาน้ำชาเพียงใบเดียว ท่านจะลิ้ม
ความสับสนวุ่นวายระหว่างวันทันที



ชาโอมิเติบโตอยู่ในแหล่งที่มีความโดดเด่นเป็นเอกลักษณ์

จังหวัดชิกะมีภูมิประเทศและสภาพอากาศที่หลากหลาย ใบชาคุณภาพดีที่ปลูกตามสถานที่ต่าง ๆ ก็มีรสชาติที่โดดเด่นเป็นเอกลักษณ์แตกต่างกันไป

ชาอาซามิ	ชาชนิดนี้นับเป็น 1 ใน 5 ของชาที่ยอดเยี่ยมนับเป็นญี่ปุ่น มีลักษณะเด่นอยู่ที่ความหอมและรสชาตินุ่มลึก ชาชนิดนี้เพาะปลูกอยู่ที่เขตอาซามิยะซึ่งอยู่ในพื้นที่ระหว่างภูเขาที่สูงกว่าระดับน้ำทะเล 400 เมตร กลางวันและกลางคืนมีอุณหภูมิร้อนหนาวแตกต่างกันสุดขีด สภาพอากาศที่เกิดหมอกง่ายเหมาะกับการปลูกชา นอกจากนี้ชาใบชาใหม่จะมีกลิ่นหอมมากทำให้มีผู้ชอบดื่มชานี้อยู่ทั่วประเทศ
ชาซึจิยามะ	ชาชนิดนี้มีพื้นที่การปลูกและปริมาณการผลิตมากที่สุดในจังหวัด ในสมัยเมจิ (ปี ค.ศ.1356) พระโชดงโอแห่งวัดมิกามิซึจิยามะได้นำเมล็ดพันธุ์จากวัดโคโทกุจิของจังหวัดเกียวโตกลับมาเพาะปลูก ซึ่งนับว่าเป็นต้นกำเนิดของการปลูกชาชนิดนี้ ชาชนิดนี้เพาะปลูกบนเนินเขาเรียบจึงรับแสงอาทิตย์ได้เต็มที่ จึงมีการผลิตชาแบบ "คาบูเสะอะ" (การคลุมชา) มากเช่นเดียวกัน
ชามังโดโคโระ	ชาคุณภาพสูงชนิดนี้มีชื่อเสียงทั่วประเทศตั้งที่ได้มีบทเพลงใช้บ่งร้องระหว่างการเก็บชาที่มีความหมายว่า "สถานที่ผลิตชาต้องอุจิ แต่ชามังโดโคโระก็ไม่แพ้กัน" แต่ปัจจุบันนี้ปริมาณการผลิตน้อยมาก ชาชนิดนี้เริ่มปลูกตั้งแต่สมัยโมโรจิโดยมีแม่น้ำอะจิเป็นแหล่งน้ำสำคัญ อีกทั้งหมอกยังเพิ่มคุณภาพให้กับใบชาอีกด้วย เป็นชาที่หายากมีปริมาณน้อยล้ำค่าจุดนี้ไม่โบราณอายุ 300 ปี

แบรนด์ที่รวบรวมเอกลักษณ์ของแหล่งผลิตชาไว้เป็นหนึ่ง

ชาที่ผลิตจากจังหวัดชิกะมีชื่อเสียงดังไปทั่วประเทศ

แต่ใบชาที่ผ่านการคัดเลือกจากผู้เชี่ยวชาญอย่างเข้มงวดเท่านั้นที่สามารถใช้แบรนด์เดียวกันนี้ได้

ชื่อแบรนด์ดังกล่าวคือ "คิวามิเซ็นฉะไซโจ" และ "บิวะโกะคาบุเสะ" คำว่า "คาบุเสะ" หมายความว่า

การคลุมชาก่อนเก็บยอดชาเพื่อบ่งแสงอาทิตย์ที่จะทำให้ความฝาดน้อยลงความอร่อยมากขึ้น หรือที่เรียกว่า

"คาบุเสะอะ" ท่านสามารถหาซื้อได้ที่ร้านจำหน่ายชาในจังหวัด เหมาะกับการซื้อเป็นของขวัญและของฝาก



ติดต่อสอบถาม
เกี่ยวกับชาโอมิ

สถานที่การประชมการผลิตชาแห่งจังหวัดชิกะ โทรศัพท์ : 0748-63-6960 <http://www.biwa.ne.jp/~shigacha/>

สมาคมการปลูกชาเพื่อพาณิชย์แห่งจังหวัดชิกะ โทรศัพท์ : 0748-67-0308

ปลาทะเลสาบ

วัฒนธรรมการกินปลาที่เป็นเอกลักษณ์แห่งลุ่มน้ำทะเลสาบคือหลักฐานการใช้ชีวิตร่วมกันมาระหว่างผู้คนกับทะเลสาบบิวะ ปลาที่เติบโตในทะเลสาบที่เหมือนกับเป็นมารดาผู้สร้าง เมื่อลิ้มรสปลาแล้วจะสัมผัสได้ถึงรสชาติความเมตตาที่แผ่ไปเต็มเปี่ยม



ฤดูกาลของ “สัตว์น้ำ 8 ชนิดแห่งทะเลสาบบิวะ” และการออกสู่ตลาด												
เม.ย	พ.ค.	มิ.ย.	ก.ค.	ส.ค.	ก.ย.	ต.ค.	พ.ย.	ธ.ค.	ม.ค.	ก.พ.	มี.ค.	เม.ย.
ปลาโคะยะยู					ปลาโคะยะยู							
ปลาบิวะมะสุ				ปลาฮอนโมโรโกะ								
ปลาอิซาสะ							ปลาโกะโระบุนะ					
ปลาอะสุ					ปลาอะสุ							
ปลาบิวะโยชิโนโบริ												
กุ้งสิจิ												



คุณสมบัติของรสชาติจากทะเลสาบเก่าแก่ของโลกที่นี้ที่เดียว

ทะเลสาบบิวะถือกำเนิดขึ้นเมื่อประมาณ 4 ล้านปีก่อน ซึ่งเป็น 1 ใน 20 ทะเลสาบที่เก่าแก่ที่สุดของโลกเช่นเดียวกับทะเลสาบไบคาลและทะเลสาบแทนกันยีกา ทะเลสาบบิวะผ่านกาลเวลามายาวนานจึงมีความหลากหลายทางสิ่งแวดล้อมตั้งแต่ชายฝั่งที่เต็มไปด้วยต้นอ้อไปจนถึงน่านน้ำที่มีความลึกมากกว่า 100 เมตร สัตว์สายพันธุ์หายากหลากหลายชนิดพัฒนาสายพันธุ์อยู่ท่ามกลางสภาพแวดล้อมอุดมสมบูรณ์แห่งนี้ เช่น ปลาบิวะมะสุ ปลาอิซาสะ ปลาฮอนโมโรโกะ เป็นต้น ปลาเหล่านี้ที่พบเฉพาะที่นี่จะถูกนำไปประกอบอาหาร เช่น นำไปหมักกับข้าวทำเป็นนาเรซูชิ นำไปต้มรวมกับถั่ว เป็นต้น การหลอมรวมกันระหว่างการรับประทานข้าวและผักทำให้เกิดวัฒนธรรมการกินที่เป็นเอกลักษณ์ ที่สามารถพบเห็นได้ทั่วไปบนโต๊ะอาหารในบ้านชาวจังหวัดชิกะที่มีชีวิตอยู่ร่วมกับทะเลสาบแห่งนี้

แบรนด์ปลาทะเลสาบที่เกิดขึ้นใหม่ “บิวะโกะฮัจจิน” (สัตว์น้ำ 8 ชนิดแห่งทะเลสาบบิวะ)

เพื่อให้ได้สัมผัสความน่าสนใจของวัฒนธรรมการกินที่มาจากทะเลสาบบิวะให้มากยิ่งขึ้น จึงมีการคัดเลือกวัตถุดิบที่เป็นสัตว์น้ำ 8 ชนิดที่อร่อยและสมกับที่มาจากทะเลสาบบิวะ โดยใช้ชื่อว่า “บิวะโกะฮัจจิน” ท่านจะสัมผัสได้ถึงความสุขแห่งความอุดมสมบูรณ์ของทะเลสาบบิวะทั้ง 4 ฤดูผ่านแบรนด์ “บิวะโกะฮัจจิน” ลองชิมดูก่อนท่านก็จะทราบได้ด้วยตัวเอง



ปลาโคะยะยู



ปลาบิวะมะสุ



ปลาอิซาสะ



ปลาฮอนโมโรโกะ



กุ้งสิจิ



ปลาโกะโระบุนะ



ปลาอะสุ



ปลาบิวะโยชิโนโบริ

อาหารจากทะเลสาบที่ชาวเมืองนิยมรับประทาน



หอยเชลล์จิจิมิที่มีเฉพาะในทะเลสาบบิวะจะมีความอร่อยที่สุดในช่วงฤดูหนาว ยังได้รับการขนานนามว่าเป็น “จิจิมิแห่งฤดูหนาว” อีกด้วย เนื้อหอยจะโหรงถะกลมกล่อมมาก เมื่อต้มจะได้น้ำซุปรุ่นๆเข้มข้นมีรสอร่อย เป็นเมนูประจำโต๊ะอาหารเมื่อถึงฤดูหนาวที่ขาดไม่ได้



อาหารที่มีรสชาติประจักษ์ของชาวจังหวัดชิกะ คือ ทซึคุตะนิ วิธีการทำก็คือจะนำปลาฮอนโมโรโกะที่มีเนื้อที่บอบบางไปต้มปรุงรสหวานเผ็ด ปลาขนาดเล็กนี้กำลังจะอ่อนนุ่มจนสามารถรับประทานได้ทั้งตัว ท่านจะได้สัมผัสความอร่อยที่เก็บซ่อนอยู่ข้างใน



ฟุนะซูชิที่รู้จักกันดีในฐานะที่เป็นอาหารประจำถิ่นของจังหวัดชิกะ อาหารชนิดนี้ทำมาจากการแช่ปลาโกะโระบุนะในข้าวจนเกิดการหมักตามธรรมชาติ เมื่อรับประทานจะสัมผัสได้ถึงรสเปรี้ยวกลมกล่อมและจะได้กลิ่นหอมคล้ายกับซีส



อาหารประจำถิ่นชนิดนี้ทำมาจากกุ้งต้มรวมกับถั่วเหลือง จะทำในวุ้นที่อากาศแจ่มใสเพื่อย่อยพริ้วให้อายุยืนยาวจนหลังอ่อนเหมือนกุ้ง ความหวานของถั่วเหลืองและความหอมของกุ้งเข้ากันได้ดีกับข้าวสวยร้อนๆ

สอบถามรายละเอียดเกี่ยวกับปลาทะเลสาบ	สมาคมสหกรณ์การประมงแห่งจังหวัดชิกะ	โทรศัพท์ : 077-524-2418 http://jfishiga.com/
	สมาคมการประมงและเพาะเลี้ยงปลาน้ำจืดแห่งจังหวัดชิกะ	โทรศัพท์ : 077-521-4193 http://www.eonet.ne.jp/~shigatansui/
	สมาคมผลผลิตทางทะเลแห่งจังหวัดชิกะ	โทรศัพท์ : 077-543-8078

พืชผักโอมิ

ผักที่ปลูกอยู่ทั่วทุกแห่งจะผันเปลี่ยนไปตามฤดูกาลทั้งสี่ก่อให้เกิดเอกลักษณ์ที่หลากหลาย ความมีเสน่ห์เหล่านั้นแฝงไปด้วยกลิ่นอายของฤดูกาลและความอร่อยที่ไม่สามารถอธิบายเป็นคำพูดได้



ผืนดินอันอุดมสมบูรณ์ที่สร้างความหลากหลาย

พื้นที่การเกษตรของจังหวัดชิกะ 90 เปอร์เซ็นต์เป็นการทำนา แต่ก็มีปลูกกะหล่ำปลี ผักกาดขาว หรือพืชหัว บนพื้นที่กลางแจ้งเป็นหลักเช่นกัน อีกทั้งมีการส่งสินค้าออกไปขายที่ตลาดของจังหวัดเกียวโตและจังหวัดใกล้เคียงเป็นจำนวนมาก ชาวบ้านของที่นี่จะปลูกพืชเป็นหลักทำให้พื้นที่การอยู่อาศัยกระจุกตัว จนเกิดการเพาะปลูกที่หลากหลายในแต่ละท้องที่ และสามารถเก็บผลผลิตทางการเกษตรได้หลากหลายชนิดตามไปด้วย

“พืชผักดั้งเดิม” ที่เล่าขานมาพร้อมประวัติศาสตร์

น้อยคนนักที่จะรู้ว่าจังหวัดชิกะมีพืชผักดั้งเดิมหลายชนิด พืชผักเหล่านี้ส่วนมากจะรับประทานกันภายในจังหวัด ถึงแม้ว่าจะไม่มีผลผลิตปริมาณมากจนนำออกสู่ตลาดได้ก็ตาม แต่พืชผักเหล่านี้มีรสชาติที่เป็นเอกลักษณ์ประจำถิ่นเชื่อมโยงวัฒนธรรมการกินของที่นี่อย่างลึกซึ้ง อันแสดงให้เห็นถึงประวัติศาสตร์และวัฒนธรรมประจำถิ่นได้อย่างชัดเจน ดังนั้นจึงมีการกำหนดพืชผัก 14 ชนิดขึ้นมา ตัวอย่างเช่น หัวโอโนะนะ มะเขือม่วงชิโมะตะ หัวอาคามารุ เป็นต้น



พืชผักที่เป็นผลผลิตประจำถิ่นชนิดใหม่เพิ่มขึ้นเรื่อยๆ

เกษตรกรได้ทดลองปรับเปลี่ยนวิธีการเพาะปลูกหรือควบคุมคุณภาพของผลผลิตเรื่อยมา เพราะต้องการพัฒนาให้ได้ผลผลิตที่ “ใหญ่ขึ้น” หรือ “หวานขึ้น” เพื่อให้ได้เป็นผลผลิตประจำท้องถิ่น ต้นกำเนิดชื่อของผักเหล่านี้จะมาจากชื่อภายในท้องถิ่น หนึ่งในนั้นคือ “ต้นหอมอัสจิโนบุนาเกะ” ความพยายามของคนในท้องถิ่นเป็นหนึ่งเดียวในการพยายามพัฒนาผลผลิตของตัวเองให้ได้เป็นผลผลิตประจำท้องถิ่น ทำให้การเพาะปลูกพืชผักประจำฤดูกาลมีความหลากหลายมาก ที่หนึ่งนี้ “เอกลักษณ์” ประจำท้องถิ่นรอให้ทุกท่านได้มาสัมผัส



ผักโอชิโนะ (ใบชาชิ)



ผักมะบานะแห่งเมืองโมริยามะ



ต้นหอมอัสจิโนบุนาเกะ



ผักทองโทะโยโมะโตะบิจิง (ผักทองโบทัง)



แครอททากะ



บรอกโคลีแห่งโคโสะคุ



สตอร์เบอร์รี่โคโสะคุโนะยูมะ

สอบถามเกี่ยวกับ
พืชผักโอมิ

สมาคมเกษตรและสหกรณ์กลางแห่งจังหวัดชิกะ

โทรศัพท์ : 077-521-1611 <http://www.jas.or.jp/>

สมาคมสหกรณ์การเกษตรแห่งชาติประจำจังหวัดชิกะ

โทรศัพท์ : 077-521-1667 <http://www.si.zennoh.or.jp/>

ง่ายๆ ที่บ้านกับวัตถุดิบแห่งจังหวัดชิกะ!

“เมนูรสเด็ด”

เชฟเจ้าของร้านอาหารฝรั่งเศสชื่อดังแนะนำเมนูพิเศษที่ใช้วัตถุดิบประจำจังหวัดชิกะที่เปี่ยมไปด้วยความตั้งใจของผู้ผลิตมาทำอาหารเมนูอร่อยอย่างง่ายดาย
 เมนูพิเศษที่สรรสร้างด้วยไอเดียของเชฟมือโปรเหมาะที่สุดที่จะเป็นอาหารสำหรับการต้อนรับแขกผู้มาเยือน! มาลองทำอาหารเหล่านั้นกันเถอะ

เชฟอิจิโร โนริทากะ

profile

คุณอิจิโร โนริทากะ ผู้เป็นเชฟอาหารฝรั่งเศสเจ้าของร้าน epice บ้านเกิดของเขายู่ที่เมืองมะนิลาะ จังหวัดชิกะ เขาเริ่มต้นอาชีพการเป็นเชฟที่ร้าน Bordeaux, Paris no shokudo และ ร้านอาหารในสวนชื่อ Blueberry Fields Kinokuniya ในปี ค.ศ. 2007 เขาเปิดร้านอาหารฝรั่งเศสชื่อ epice เขาเชี่ยวชาญด้านการทำอาหารฝรั่งเศสที่มีผักเป็นหลัก

ข้าวโอไมแสนอร่อยที่ทานกับ ผักโอโคโนะกับใบชิโสะ และ เนื้อโอมีสัมิโสะ



- ส่วนประกอบ (สำหรับ 2 ท่าน)**
- เนื้อโอมีบิต 100 กรัม
 - ผักโอโคโนะ (ใช้ทั้งก้าน) 2 ก้าน
 - ชิโสะใบใหญ่ 3 ใบ
 - มิโสะ 1 ช้อนโต๊ะ
 - มิริน 1 ช้อนโต๊ะ
 - เหล้าญี่ปุ่น 1 ช้อนโต๊ะ
 - น้ำมันมะกอก 1 ช้อนชา

วิธีทำ

- หั่นมิโสะ, ผักโอโคโนะทั้งใบและก้านให้ละเอียด
- ใส่น้ำมันมะกอกลงในกระทะ ใช้ไฟปานกลางผัดจนเนื้อบดแยกตัวออกจากกัน
- เมื่อเนื้อบดแตกตัวออกจากกันดีแล้ว ใส่มิโสะ มิริน และเหล้าญี่ปุ่นลงไป เคี่ยวด้วยไฟอ่อนเพื่อให้ส่วนที่เป็นน้ำระเหยออก
- ปิดไฟ แล้วใส่ผักโอโคโนะกับชิโสะใบใหญ่ลงไป คนจนผักสุกก็ถือว่าเสร็จขั้นตอน รสเด็ดเล็กน้อยที่เป็นเอกลักษณ์ของผักโอโคโนะเข้ากันได้ดีกับเนื้อโอมีบิตที่ชุ่มฉ่ำ เนื่องจากใช้ก้านของผักโอโคโนะเป็นส่วนประกอบด้วยทำให้สัมผัสในการรับประทานมีความหลากหลาย เมนูนี้ทำง่ายรวดเร็วและเหมาะที่จะรับประทานกับข้าวสวยร้อนๆ

เนื้อปลาบิระมะสุคลูกอราเระกับข้าว ราดด้วยซอสทาร์ทาร์ผสมหัวอาคามารุดอง



- ส่วนประกอบ (สำหรับ 2 ท่าน)**
- เนื้อปลาบิระมะสุ 2 ชิ้น (200 กรัม)
 - ขนมอาราเระ (ใช้ขนมเชมเป้แทนได้) พอเหมาะ
 - ถั่ว (ใช้เม็ดมะม่วงหิมพานต์ได้หรือแล้วแต่ความชอบ) พอเหมาะ
 - ไข่ไก่ 1 ฟอง
 - แป้งสาลี (ชนิดเบา) เล็กน้อย
 - เกล็ด เล็กน้อย
 - พริกไทย เล็กน้อย
 - น้ำมันมะกอก 2 ช้อนโต๊ะ
- ส่วนผสมซอสทาร์ทาร์—
- หัวอาคามารุดอง 20 กรัม
 - ไข่ต้ม 1 ฟอง
 - มายองเนส 40 กรัม
 - น้ำมันงา เล็กน้อย

วิธีทำ

- ทำซอสทาร์ทาร์โดยการผสมมายองเนสกับหัวอาคามารุดองหั่นซอยแบบหยาบและไข่ต้มบด จากนั้นตีมันมะนาว
- โรยเกล็ดและพริกไทยบนเนื้อปลาบิระมะสุเล็กน้อย
- บดขนมอาราเระและถั่วให้ละเอียดเตรียมเอาไว้
- โรยแป้งสาลีลงบนเนื้อปลาทั้งสองด้าน

จากนั้นนำไปชุบไข่แล้วนำมาคลุกกับขนมอาราเระและถั่วที่บดไว้ให้ทั่วทั้งชิ้น

- เปิดไฟใส่น้ำมันมะกอกในกระทะ ทอดเนื้อปลาที่คลุกแล้วในช้อน
- ด้วยไฟปานกลางเหมือนกับการทอดกรอบด้วยน้ำมันมะกอก

เคล็ดลับที่จะทำให้สุกได้ทั่วถึงคือการขยับกระทะอยู่ตลอดเวลา ใช้เวลาทอด 1 นาทีจนด้านหนึ่งสุก จากนั้นกลับทอดอีกด้านหนึ่งด้วยเวลา 1 นาทีเช่นเดียวกัน

เนื่องจากไม่ได้ปิดฝาเวลาทอดจึงทำให้ได้ความกรอบน่ารับประทาน

- นำเนื้อปลาที่ได้จากข้อ 4. มาจัดวางใส่จานราดด้วยซอสทาร์ทาร์

แป้งกรอบที่มีกลิ่นหอมของขนมอาราเระและถั่วเข้ากันได้ดีกับเนื้อปลาชุ่มฉ่ำแสนอร่อย ซอสทาร์ทาร์รสชาติหวานอมเปรี้ยวที่ได้จากหัวอาคามารุดองคือหัวใจสำคัญเมนูนี้

ปอเปี๊ยะทอดสอดไส้ผักโอโคโนะรสหวาน



- ส่วนประกอบ (สำหรับ 2 ท่าน)**
- ผักโอโคโนะ 100 กรัม
 - แผ่นแป้งปอเปี๊ยะ 4 แผ่น
 - คัสตาร์ดครีม (มีขายทั่วไป) 4 ช้อนโต๊ะ
 - น้ำตาลทราย 2 ช้อนโต๊ะ
 - เนย 1 ช้อนโต๊ะ

วิธีทำ

- หั่นผักโอโคโนะเป็นชิ้นเล็ก
- ตั้งกระทะให้ร้อนแล้วใส่เนย ผัดผักโอโคโนะด้วยไฟปานกลาง
- ใส่น้ำตาลทรายจนจนน้ำตาลทรายมีความหนืดเหนียวเหมือนคาราเมล

จากนั้นเอาผักโอโคโนะมาพักไว้บนกระดาษเพื่อไล่ความชื้น

- ใส่ผักที่ผัดกับน้ำตาลและคัสตาร์ดครีมลงบนแผ่นแป้งปอเปี๊ยะแล้วม้วน

พยายามม้วนให้ยาวขึ้นไม่ให้ยุบมากเพื่อที่จะสามารถรับประทานได้สะดวก

- ทอดปอเปี๊ยะที่ได้จากข้อ 4. ด้วยความร้อน 180 องศา

เมื่อแป้งกรอบกลายเป็นสีเหลืองทั่วทั้งแผ่นแล้วให้ยกขึ้น ตัดครึ่งแล้วจัดเรียงใส่จาน

เพียงเท่านี้ผักโอโคโนะก็กลายเป็นของว่างทันที

รสหวานเล็กน้อยของผักโอโคโนะกับความหวานของคัสตาร์ดครีมสร้างอร่อยได้จนน่าแปลกใจ สามารถโรยน้ำตาลไอซิ่งหรือจิมซ็อกโกแลตก็ได้เหมือนกัน

Column 1 วิธีการทอดเนื้อวัวโอมีให้อร่อย

ได้เนื้อวัวโอมีมาทั้งที่ก๊อขายจะปรุงเป็นอาหารที่อร่อย หากมีเนื้อไม่ติดมันชิ้นหนาจะท้ออะไรดี ต้องยกหน้าที่นี้ให้กับเชฟ เกล็ดลิบระดับเชฟ 3 วิธีที่จะไม่ทำให้อาหารเสียรสชาติคือ “ปล่อยให้อุ่น” “หั่นและต้อง” และ “พักไว้” เพียงเท่านี้ก็สามารถทำเสิร์ฟอร่อยระดับเชฟได้แล้ว



นำเนื้อออกมาจากตู้เย็น ปล่อยให้คลายด้วยอุณหภูมิห้อง จากนั้นโรยเกลือและพริกไทยทั่วทั้งด้านหน้าหลัง และด้านข้าง แนะนำให้ใช้เกลือและพริกไทยที่ละเอียดที่สุดเท่าที่จะหาได้



ใส่น้ำมันลงกระทะที่ร้อนอยู่แล้ว นำเนื้อลงทอดด้วยไฟแรง เมื่อเริ่มทอดแล้วห้ามและเนื้อโดยเด็ดขาด ห้ามขยับกระทะด้วยเช่นกัน หากเนื้อสุกแล้วให้กลับอีกด้านหนึ่ง อย่างมีอย่างเนื้อบริเวณข้างเพื่อเก็บความชุ่มชื้นของเนื้อไว้ด้านใน



เมื่อสุกทั่วแล้วให้นำไปใส่จานพักไว้บริเวณที่มีอุณหภูมิสูง (เช่น ใกล้เตา) เพื่อปล่อยให้ความชุ่มชื้นซึมเข้าเนื้อพักไว้แบบนี้เท่ากับระยะเวลาที่ใช้ในการทอด

สำเร็จ!

เนื้อที่มีความหนาเมื่อหั่นเป็นแนวตรงจะทำให้เนื้อมีความนุ่มรับประทานง่าย หากหั่นเนื้อออกมาแล้วพบว่าเนื้อเป็นสีแดงอ่อน น่าอร่อยก็ถือว่าสำเร็จ



Column 2 วิธีการชงชาโอมีให้อร่อย

จุดเด่นของใบชาโอมีคือกลิ่นหอมเข้มข้นที่กระจายทั่วปาก เพื่อดึงจุดเด่นของชาออกมาให้เต็มที่จำเป็นต้องคำนวณปริมาณใบชา น้ำร้อน และอุณหภูมิให้ถูกต้องพอเหมาะ “สามารถการปลูกชาเพื่อพาณิชย์แห่งจังหวัดชิกะ” ขอแนะนำวิธีการชงชาเขียวเช่นนี้จะรู้จักกันดีที่อร่อย



ใส่ชาปริมาณ 8 ส่วนของถ้วย ทั้งให้อุณหภูมิ น้ำเย็นลงอยู่ระดับ 50-60 องศา (อุณหภูมิของน้ำจะลดลง 5 องศาทุก 30 วินาที) ใส่ใบชาสำหรับดื่ม 1 ท่านปริมาณ 3-5 กรัมลงในถ้วยชา



ใส่ชาปริมาณ 8 ส่วนของถ้วย ทั้งให้อุณหภูมิ น้ำเย็นลงอยู่ระดับ 50-60 องศา (อุณหภูมิของน้ำจะลดลง 5 องศาทุก 30 วินาที) ใส่ใบชาสำหรับดื่ม 1 ท่านปริมาณ 3-5 กรัมลงในถ้วยชา



เพื่อให้ความเข้มข้นและปริมาณน้ำชาเท่ากันทุกถ้วยควรค่อยๆ รินน้ำชาใส่ถ้วยตามลำดับวนไปมาเรื่อยๆ จนถึงน้ำชาหยดสุดท้ายที่มีความเข้มข้นสูงสุด

ชาน้ำแข็งที่เหมาะกับฤดูร้อน!

“ชาน้ำแข็ง” เป็นวิธีการชงชาขั้นสุดยอดที่สามารถดึงความหวานของชาออกมาได้อย่างดี ยิ่งอุณหภูมิเย็นมากเท่าไร รสชาติและรสชาติจะถูกกดเอาไว้จึงสามารถดึงความหวานออกมาได้ดีขึ้น การชงชาด้วยวิธีนี้ง่ายหาย เพียงใส่น้ำแข็งในภาชนะแล้วใส่ใบชาเท่าจำนวนคนดื่มที่หนึ่งคนใส่ 3-5 กรัม เพียงรอให้น้ำแข็งละลายด้วยอุณหภูมิห้องเท่านั้น ท่านจะได้ลิ้มรสชาที่สดชื่นแตกต่างกับการชงชาด้วยน้ำร้อน

