



อาหารญี่ปุ่น (วาโชคุ) ในฐานะมรดกโลกและการสนับสนุนจากรัฐบาลให้เป็นมรดกโลกอย่างยั่งยืน

กมลასน์ กীরตินันท์วัฒนา*

คณะมนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์ มหาวิทยาลัยบูรพา ประเทศไทย

Japanese Food (Washoku) as World Heritage and the Government's Support to be a Sustainable World Heritage

Kamalas Keeratinanwatthana*

Faculty of Humanities and Social Sciences, Burapha University, Thailand

Article Info

Academic Article

Article History:

Received 14 September 2023

Revised 9 November 2023

Accepted 16 November 2023

คำสำคัญ

มรดกโลก

วาโชคุ

เอกลักษณ์

องค์ประกอบ

อาหารญี่ปุ่น

* Corresponding author

E-mail address:

kamalas.ke@buu.ac.th

บทคัดย่อ

ปัจจุบันวาโชคุหรืออาหารญี่ปุ่นเป็นสัญลักษณ์สำคัญของประเทศญี่ปุ่น เพราะได้รับการขึ้นทะเบียนเป็นมรดกโลกด้วยองค์ประกอบ ดังนี้ 1) เคารพธรรมชาติ 2) มีโภชนาการและสารอาหารครบถ้วน 3) เป็นอาหารที่ตกแต่งสวยงาม 4) เป็นอาหารที่เชื่อมโยงกับวัฒนธรรม ประเพณี และเทศกาลต่าง ๆ บทความวิชาการฉบับนี้ได้รวบรวมและวิเคราะห์ข้อมูลเกี่ยวกับนิยามและองค์ประกอบ เอกลักษณ์ของวาโชคุในการพิจารณาขององค์กรยูเนสโกไว้อย่างละเอียด กล่าวคือวาโชคุมีความโดดเด่นในเรื่องการใช้วัตถุดิบตามธรรมชาติสร้างสรรค์งานได้อย่างลงตัว เป็นอาหารมีประโยชน์เพื่อสุขภาพมีความสุข และเชื่อมโยงกับวัฒนธรรมที่ดีงาม เพื่อขยายความจุดเด่นที่องค์กรยูเนสโกได้กำหนดให้วาโชคุกลายเป็นมรดกโลก จากการรวบรวมข้อมูลค้นพบว่า วาโชคุหรืออาหารญี่ปุ่นมีจุดเด่นที่เป็นเอกลักษณ์ อันมีความเชื่อมโยงกับแนวทางในการบริหารจัดการของหน่วยงานต่าง ๆ ที่สนับสนุนวาโชคุให้เป็นอาหารของโลก บทความนี้จะทำให้ผู้ที่สนใจเกี่ยวกับวาโชคุได้เรียนรู้อย่างลึกซึ้งยิ่งขึ้น

Keywords:

world heritage,
Washoku,
uniqueness,
elements,
Japanese food

Abstract

Nowadays, Washoku, or Japanese food, is an important symbol of Japan because it has been registered as a World Heritage exhibiting the following elements: 1) respecting nature, 2) being nutritious, 3) being visually attractive, 4) being linked to culture, tradition and festivals. This academic paper collects and analyzes information on the definition, components, and uniqueness of Washoku as considered and defined by UNESCO. It recognizes in Washoku a unique tradition rich in nature, nutrition, beauty, and connected to a good culture. When these elements are combined, they further emphasize the uniqueness that UNESCO has designated Washoku a World Heritage. From the data collection, it was discovered that Washoku has a distinctive point that links to the management of many agencies who support Washoku as a world-class cuisine. This paper will allow those people who are interested in Washoku to know about it more deeply.

1. บทนำ

การที่จะเข้าใจเรียนรู้คนต่างชาติต่างวัฒนธรรมได้อย่างถ่องแท้ ต้องเข้าใจวัฒนธรรมและหนึ่งในวัฒนธรรมคือเรื่องของอาหาร ความสำคัญของอาหารที่แท้จริงในชีวิตเป็นการกำหนดวิถีชีวิต ปริมาณ ประเภท การจัดหา วิธีการปรุง และวิธีการกินอาหารด้วย การอบรมสั่งสอนทั้งทางตรง และทางอ้อมจากครอบครัวและคนอื่น ๆ ในสังคมนั้น ๆ สืบทอดกัน (ประหยัด สายวิเชียร, 2547, อ้างถึงใน พัทธา สายวิเชียร, 2550, น. 2) อาหารจึงบอกลักษณะสำคัญของคนชาติต่าง ๆ ได้

อาหารญี่ปุ่นหรือวาโสะคุ เป็นอาหารที่คนทั่วโลกชื่นชอบเพราะมีร้านอาหารญี่ปุ่นเปิดในทุกรัฐทั่วโลก วาโสะคุจึงเป็นตัวอย่างหนึ่งที่แสดงถึงวิวัฒนาการการพัฒนาอย่างยาวนานที่ประสบผลสำเร็จ และผลิดอกออกผลถึงความนิยมที่พบเจอในปัจจุบัน ดังนั้นจึงมีความจำเป็นที่จะต้องเรียนรู้เกี่ยวกับวาโสะคุ เพื่อรู้การพัฒนาและอัตลักษณ์ของวาโสะคุ จะได้มองเห็นตนเองและเพื่อพัฒนาสิ่งที่มีอยู่ของวัฒนธรรมตนเองให้อยู่อย่างยั่งยืนสืบไป ผู้เขียนจึงขอเสนอแง่มุมนิยามและองค์ประกอบของวาโสะคุในลำดับถัดไป

องค์การยูเนสโก หรือ United Nations Educational, Scientific and Cultural Organization (UNESCO) ได้ประกาศเมื่อวันที่ 4 ธันวาคม 2556 ให้ วาโสะคุ (อาหารญี่ปุ่น) ได้รับการขึ้นทะเบียนเป็นมรดกโลกทางวัฒนธรรมที่จับต้องไม่ได้¹ (intangible cultural heritage) โดยที่จุดเด่นของอาหารญี่ปุ่นสามารถแบ่งออกได้ 4 องค์ประกอบดังนี้

1) การพินิจในธรรมชาติ มีการใช้วัตถุดิบที่มาจากธรรมชาติจากทะเล ภูเขา ในการปรุงอาหาร และนำมาประยุกต์ให้สอดคล้องตามฤดูกาล โดยจะมีการเน้นรสชาติดั้งเดิมของวัตถุดิบนั้น ๆ

2) มีโภชนาการ สารอาหารครบถ้วน ดีต่อสุขภาพ

3) เป็นอาหารที่ตกแต่งสวยงาม โดยมีการใช้วัสดุจากธรรมชาติในการจัดตกแต่ง

4) เป็นอาหารที่เชื่อมโยงกับวัฒนธรรม ประเพณี เทศกาลต่าง ๆ

(Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries, 2022, p. 1; United Nations Educational, Scientific and Cultural Organization, 2013, p. 1)

¹ มรดกทางวัฒนธรรมแบ่งออกได้ 2 ประเภท ได้แก่ มรดกทางวัฒนธรรมที่สามารถจับต้องได้ (tangible cultural heritage) เช่น วัด อาคารต่าง ๆ เป็นต้น และมรดกทางวัฒนธรรมที่จับต้องไม่ได้ (intangible cultural heritage) คือ วัฒนธรรมทางภาษา พิธีกรรม ประเพณี หรือเทศกาล ความรู้ ภูมิปัญญา ผลงานซึ่งเป็นงานฝีมือ (Kakiuchi, 2017, pp. 14-15)

อาหารญี่ปุ่นมี 4 องค์ประกอบดังกล่าว อาจจะไม่เพียงพอในการนิยามคำว่า “วาโชะคุ” ได้ทั้งหมด ผู้เขียนจึงต้องการจะขยายความขององค์ประกอบทั้ง 4 อย่างละเอียดพร้อมเชื่อมโยงกับการผลักดันให้วาโชะคุกลายเป็นอาหารของโลกอย่างแท้จริง

งานวิจัยหลายงานวิจัยได้นำเสนอความรู้ในเชิงประวัติของวาโชะคุ และองค์ประกอบความโดดเด่นในบางมุมมองเท่านั้น แต่บทความนี้มีจุดประสงค์เพื่อนำเสนอวาโชะคุผ่านคำนิยามและองค์ประกอบของความโดดเด่นมีความเหมาะสมที่ได้เป็นมรดกโลกตามคำประกาศขององค์การยูเนสโก โดยได้รวบรวม วิเคราะห์ และขยายความของแต่ละองค์ประกอบอย่างละเอียดเพื่อให้คนไทยได้มีความรู้ที่กว้าง และลึกซึ้งเพิ่มขึ้นเกี่ยวกับวาโชะคุ มีความเข้าใจในวาโชะคุ และความคิดของคนญี่ปุ่นเพื่อความเข้าใจทางวัฒนธรรมอย่างลึกซึ้ง ผู้อ่านสามารถเชื่อมโยงกับความจำเป็นในการผลักดันที่ทำให้วาโชะคุมีความนิยมทั่วโลกและกลายเป็นอาหารของโลกได้

2. วาโชะคุ

โนะบุโอะ (2563) ได้กล่าวว่า วาโชะคุประกอบไปด้วยคำว่า “วา” ซึ่งหมายถึงญี่ปุ่น และ “โชะคุ” ซึ่งหมายถึง อาหาร รวมเป็นคำว่าอาหารญี่ปุ่น วาโชะคุถูกสร้างขึ้นมาจากคำว่า “โยโชะคุ” ซึ่งหมายถึง “อาหารตะวันตก” การจัดรูปแบบของอาหารญี่ปุ่นที่เรียกว่า อิจิจุซังไซ ซึ่งหมายถึง “หนึ่งชุปสามกับ” คือ ชุปหนึ่งอย่างกับข้าวสามอย่าง ประกอบไปด้วยกับข้าว อาหารจานหลัก และกับข้าวที่เป็นเครื่องเคียงอีกสองอย่าง (โนะบุโอะ, 2563, น. 9-10) จึงเป็นวัฒนธรรมการกินอาหารที่มีเอกลักษณ์ ค่านิยมและใส่ใจคุณภาพ และปริมาณที่มีประโยชน์ต่อผู้บริโภค

อาหารญี่ปุ่นในคำจำกัดความปัจจุบัน หมายถึง อาหารพื้นเมืองของประเทศญี่ปุ่น ก่อนการสิ้นสุดการปิดประเทศเมื่อ ค.ศ. 1868 แต่ในความหมายที่กว้างขึ้นนั้นจะรวมอาหารที่ใช้ส่วนผสมและวิธีการทำอาหารซึ่งรับมาจากต่างประเทศ แต่ชาวญี่ปุ่นก็ได้ประยุกต์ให้เข้ากับตนเอง (นภัทร อันประยูร, ม.ป.ป., อ้างถึงใน สิรินารถ สุวรรณโกติน, 2562, น. 3) “วาโชะคุ” เป็นอีกหนึ่งผลผลิตทางวัฒนธรรมที่ถูกสร้างสรรค์ขึ้น อาหารญี่ปุ่นแสดงให้เห็นถึงความอุดมสมบูรณ์ ภูมิปัญญาของชุมชน ภูมิภาค และท้องถิ่นนั้น ๆ ประเทศญี่ปุ่นเป็นอีกหนึ่งประเทศที่พัฒนาถึงขีดสุดในทุก ๆ ด้าน แต่ยังคงรักษาวัฒนธรรมดั้งเดิมของตนเอาไว้ อีกทั้งยังผสมผสานวัฒนธรรมสมัยใหม่ให้สอดคล้องกับวัฒนธรรมดั้งเดิมของตน จนกลายเป็นลักษณะเฉพาะของประเทศญี่ปุ่นรวมถึงอาหารอีกด้วย ยิ่งไปกว่านั้นวัฒนธรรมการกินอาหารของคนญี่ปุ่นก็ยังสะท้อนความเป็นตัวตน การใช้ชีวิตของชาวญี่ปุ่น และอาหารเฉพาะของแต่ละท้องถิ่น

3. วาโอะคุ ความเคารพในธรรมชาติและมีการใช้วัตถุดิบตามธรรมชาติสร้างสรรคงาน

ประเทศญี่ปุ่นเป็นประเทศที่มีความสมบูรณ์ทางธรรมชาติ มีความหลากหลายของพื้นที่ ส่งผลต่อภูมิอากาศ ทำให้ญี่ปุ่นมีพืชพรรณธรรมชาติที่มากมาย ประเทศญี่ปุ่นเป็นเกาะมีทะเล ล้อมรอบ กระแสน้ำอุ่นและกระแสน้ำเย็นที่ไหลมารวมตัวกันจึงทำให้ประเทศญี่ปุ่นเป็นแหล่ง ปลาชุกชุม แม้จะมีความสมบูรณ์ของธรรมชาติ แต่ชาวญี่ปุ่นจะใช้ทรัพยากรที่นั่นอย่าง ชาญฉลาดและได้อย่างยาวนาน เช่น ในช่วงที่มีภัยพิบัติหรือเมื่อถึงฤดูที่ไม่มีวัตถุดิบตาม ธรรมชาติ ชาวญี่ปุ่นมีขั้นตอนการถนอมอาหารให้คงอยู่ได้ยาวนาน ด้วยวิธีหมักหรือทำปลาแห้ง (Ehara, 2015, pp. 322-323) ชาวญี่ปุ่นสามารถหาวัตถุดิบต่าง ๆ ตามธรรมชาติเพื่อมาประกอบ อาหารได้อย่างลงตัว แสดงว่าชาวญี่ปุ่นมีความเคารพธรรมชาติ รู้จักสรรหาวัตถุดิบตาม ธรรมชาติมาประกอบอาหารด้วยความพอเพียง วาโอะคุจึงมีอัตลักษณ์เฉพาะตัว ด้วยกรรมวิธีที่ กล่าวไปทำให้ประเทศญี่ปุ่นมีอาหารที่หลากหลาย และในปี 2008 กระทรวงเกษตรและกระทรวง ทรัพยากรของญี่ปุ่นได้สร้างรายการของอาหารแต่ละภูมิภาคเพื่อสนับสนุนการท่องเที่ยวเชิง อาหารและภูมิภาคแต่ละที่ที่มีความเฉพาะ เช่น ออกไกโดมีอาหารประเภทนาเบะ (หม้อไฟ) โตเกียวมีซูชิ ภูมิภาคซุนามิโอะบะ โอซาก้ามีโอโอะโอะโอะมิยะกิ (พิซซ่าญี่ปุ่น) ทะโกะยะกิ (หมกหมักยักษ์ของญี่ปุ่น) และอุด้ง (อาหารประเภทเส้นของญี่ปุ่น) ส่วนทางตอนใต้คือ คิวชู ชิโอะคุ และโอะกินาวา เป็นอาหารที่มีความเกี่ยวข้องกับต่างประเทศ เช่น จีน (Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries, 2007, pp. 1-2) ไม่เพียงแต่อาหารหลัก ๆ แต่รวมถึง ส่วนประกอบย่อยในการทำอาหารอย่างมิโอะ (เต้าเจี้ยวญี่ปุ่น) ด้วย การคัดเลือกวัตถุดิบที่จะ ผลิตมิโอะยังแสดงตัวตน จิตวิญญาณความเป็นท้องถิ่นแต่ละภูมิภาคของประเทศญี่ปุ่น โดยมิโอะที่ขายอยู่ญี่ปุ่นมีหลายชนิดและมีชื่อเรียกที่ต่างกันไป จำแนกได้เป็นกลุ่มโดยพิจารณา จากวัตถุดิบในการทำ เช่น มิโอะจากข้าว มิโอะจากถั่วเหลือง เป็นต้น นอกจากนี้มีชื่อเรียกตาม ท้องถิ่นที่ผลิต โดยแต่ละท้องถิ่นจะมีขั้นตอนการผลิตที่แตกต่างกัน ในรายละเอียดของ ระยะเวลาในการหมักหรืออัตราส่วนวัตถุดิบเวลาผลิต เช่น เซนไดมิโอะเป็นมิโอะที่ผลิตมาจาก เกาะออกไกโด มิโอะที่ผลิตมาจากเมืองโตเกียวเรียกว่า เอะโตะมิโอะ ด้วยเหตุนี้จึงทำให้มิโอะ ของญี่ปุ่นมีหลากหลายชนิดตามชื่อเรียกหรือวัตถุดิบในการผลิต (กรมวิทยาศาสตร์บริการ, 2530) ด้วยการผลิตมิโอะที่ใช้วัตถุดิบของท้องถิ่นตนเองถือเป็นรักษาสืบสานวัฒนธรรมและเป็น การเคารพธรรมชาติ ในการผลิตที่มีพื้นเพมาจากที่ที่ต่างกันก็ย่อมทำให้มีรสชาติหรือเอกลักษณ์ ที่แสดงความเป็นตัวตนของแต่ละท้องถิ่นต่างกันไปด้วย แสดงถึงความอุดมสมบูรณ์ของวัตถุดิบ และเครื่องปรุงรสที่มีความหลากหลาย ซึ่งตรงกับงานวิจัยของอุเอะตะและนิยามะที่ได้กล่าวไว้ว่า วาโอะคุมีหน้าที่เพิ่มความเป็นอัตลักษณ์ของตนเอง และมีความเป็นส่วนร่วมของสังคม (Ueda & Niiyama, 2019, p. 150) การพัฒนาที่ผ่านกาลเวลาและอิทธิพลของภูมิศาสตร์ที่แตกต่างกัน ตามพื้นที่ต่าง ๆ ส่งผลให้อาหารญี่ปุ่นมีอัตลักษณ์ที่มีความแตกต่างกันไปในทุกพื้นที่ ชาวญี่ปุ่นได้ใช้

วัตถุดิบที่แตกต่างในการผลิตวาโชะคุในฤดูที่แตกต่าง อาทิเช่น ในฤดูใบไม้ผลิเป็นฤดูของการแตกหน่อออกผล ยอดอ่อน ผักสลัดต่าง ๆ จะเกิดขึ้นในฤดูนี้ อาหารจำพวกหอยก็มีรสหวานด้วยเช่นกัน ในฤดูร้อน อากาศร้อนจะร้อนจัด อาหารจึงมักมีการปรุงให้ออกรสเปรี้ยว เค็ม เพื่อช่วยให้ไม่เบื่ออาหาร เช่น ปลาคัตสึโอที่ทำให้สุกแล้วไปจุ่มน้ำเย็น แล้วซับแห้ง ปรุงด้วยน้ำส้มกับซีอิ้ว ในฤดูใบไม้ร่วงเป็นฤดูแห่งการเก็บเกี่ยวผลผลิต อาหารจะธรรมชาติที่สุด ซึ่งในช่วงฤดูใบไม้ร่วงจะมีปลาซาบะ เห็ดมัทสึตาเกะ เป็นต้น ในฤดูหนาวปลา และผักจะมีรสหวานมาก โดยคนญี่ปุ่นจะนิยมทำนาเบะ (หม้อไฟ) (ณัฐหทัย คงพิทยาพันธุ์, 2560, p. 32) ชาวญี่ปุ่นจึงเป็นนักเลือกสรรวัตถุดิบต่าง ๆ ในการปรุงแต่งวาโชะคุและเป็นผู้สร้างสรรค์อาหารให้มีความหลากหลายแตกต่างกันไปในแต่ละภูมิภาค ก่อเกิดเป็นอัตลักษณ์เฉพาะตัวของวาโชะคุ

4. ประโยชน์ของวาโชะคุ

วาโชะคุ ตามแบบดั้งเดิมมักจะมักกับข้าวเป็นปลาที่จะเสิร์ฟตามฤดูกาลที่แตกต่างกัน และมีโปรตีนจากผัก เช่น เต้าหู้ สาหร่าย และถั่วหมัก ซึ่งทำให้วาโชะคุประกอบไปด้วยโปรตีน วิตามิน และไขมันไม่อิ่มตัว ซึ่งจะแตกต่างจากอาหารของประเทศอื่น

หลังจากปี 1960 คนอเมริกันมีภาวะโรคหัวใจมากเนื่องจากการรับประทานอาหารที่ไม่สมดุล ในปี 1970 รัฐบาลอเมริกาจึงได้สร้างคู่มือในการรับประทานอาหารที่มีประโยชน์ ซึ่งรู้จักกันในนาม *McGovern Report* จากเอกสารนี้ได้แนะนำให้รับประทานคาร์โบไฮเดรตเพิ่ม 50-60% ลดไขมันให้น้อยลงไป 30% และควรรับประทานปลามากกว่ารับประทานเนื้อ หลังจากนั้น ในปี 1980 รัฐบาลของญี่ปุ่นออกมาอ้างว่าข้อมูลของ *McGovern Report* นั้นตรงกับข้อมูลของอาหารญี่ปุ่นหรือวาโชะคุ รัฐบาลญี่ปุ่นจึงได้ออกคู่มือเช่นกันภายใต้ชื่อ *The Japanese style diet* (Kumakura, 2014a, p. 2)

ประเทศญี่ปุ่นเป็นประเทศหนึ่งที่มีคนสูงมากที่สุดในโลก วาโชะคุเป็นปัจจัยหนึ่งที่ทำให้ชาวญี่ปุ่นมีสุขภาพดี ซึ่งแสดงถึงมุมมองทางด้านการโภชนาการอาหารที่สมบูรณ์ และประโยชน์ของสารอาหารที่คนญี่ปุ่นได้รับ หากมีโอกาสไปรับประทานอาหารสไตล์ญี่ปุ่น เลือกกินอาหารชุด ก็มักมีสลัดหรือซูชิมีโชะมากับอาหารเมนูหลักด้วย ซึ่งประเทศญี่ปุ่นมีการวางแผนในเรื่องของสารอาหารที่เหมาะสมในแต่ละมื้อ ในภาษาญี่ปุ่นมีต้นตำหรับการจัดอาหารว่า "อิชิจู ชันไซ" ซึ่งหมายถึง การเสิร์ฟอาหารแบบมีข้าว ซูชิ และกับ 3 อย่างประกอบกัน มีการใช้ดาชิ (น้ำสต็อก) และมิโชะ (เต้าเจี้ยวญี่ปุ่น) ในการปรุงรสน้ำซูชิ (Minister of Agriculture Forestry and Fisheries, 2020, p. 18) และมีงานวิจัยอย่างต่อเนื่องในเรื่องของสารอาหารที่คนญี่ปุ่นได้รับ เช่น งานวิจัยในการเปรียบเทียบสารอาหารที่คนญี่ปุ่นได้รับในแต่ละช่วงปี พบว่าในปี 1980 เป็นปีที่ครอบครัวชาวญี่ปุ่นมีการรับประทานวาโชะคุเป็นหลัก ทำให้ในช่วงปีนั้น

ชาวญี่ปุ่นมีความสมดุลของสารอาหารพีเอฟซี ($P =$ โปรตีน, $F =$ ไขมัน, $C =$ คาร์โบไฮเดรต) สารอาหารหลัก 3 อย่างที่ดีที่สุดเมื่อเปรียบเทียบกับช่วงปีอื่น ๆ (Minister of Agriculture Forestry and Fisheries, 2020, pp. 25-26) ประเทศญี่ปุ่นจึงเป็นประเทศที่ให้ความสำคัญกับอาหารเป็นอย่างมากจนกระทั่งได้รับคำนิยามในเรื่องอาหารที่มีโภชนาการให้เป็นมรดกโลก

นอกจากในเรื่องสุขภาพโภชนาการแล้วเราคงได้เห็นว่าอาหารญี่ปุ่นมีการตกแต่งอย่างสวยงาม เข้าตามสไตล์วาโชะคุ คือ มีสีสันสวยงาม สื่อถึงการเปลี่ยนแปลงของฤดูทั้ง 4 ซึ่งคือ ความสวยงามตามธรรมชาติ และมีองค์ประกอบในหลักการอุดมคติของห้องครัว คือ โกะมิ โกะชิชิ โกะโฮ โกะคัน โกะเตะชิ (5 รส 5 สี 5 กรรมวิธี 5 สัมผัส 5 การจัดการ) รวมกลายเป็นความอร่อยแบบสไตล์ญี่ปุ่น (Kordzinska-Nawrocka, 2019, p. 67) ซึ่งรสชาติอร่อยนี้ถูกระบุโดยชาวญี่ปุ่นว่าเป็นรสชาติอร่อยที่นอกเหนือจากรสหวาน รสเผ็ด รสเค็ม รสเปรี้ยว

ภาพที่ 1

ต้นตำหรับการจัดสำรับอาหารญี่ปุ่น (อิจิจุ ซันไซ) (Kumakura, 2015)



หมายเหตุ. จาก (<https://www.kikkoman.com/en/foodforum/the-japanese-table/28-4.html>)

5. วาโชะคุมีการตกแต่งจากวัสดูธรรมชาติอย่างสวยงาม

อาหารญี่ปุ่นหรือวาโชะคุมีความสวยงามและตกแต่งด้วยวัสดูธรรมชาติ ซึ่งผลงานวาโชะคุที่ออกมาได้อย่างสวยงามเกิดจากการดูแลเอาใจใส่ (omotenashi) คนทั่วไปเห็นอาหารมีความพอใจในสี รสชาติ การตกแต่งอาหารไปตามฤดูกาล แต่การบริการลูกค้าที่มารับประทานวาโชะคุนั้น ไม่ได้มีเพียงเรื่องของการเสิร์ฟดูแลทำอาหารให้อร่อยและการตกแต่งในลักษณะภายนอกเท่านั้น แต่ยังมีความหมายที่ลึกซึ้ง กล่าวคือ การดูแลเป็นความตั้งใจของจิตใจที่เกิดจากความรู้สึกที่คิดถึงกันและกัน จากบทความที่น่าเสนอเรื่องวาโชะคุได้กล่าวถึงการเตรียมความพร้อมที่จะต้อนรับลูกค้า เริ่มจากการทำความสะอาด ตกแต่งสถานที่

โดยอาจจะใช้ศิลปะการตกแต่งดอกไม้ของญี่ปุ่นอย่าง “อิเคะบะนะ” เปลี่ยนภาชนะตกแต่งตามฤดูกาล แม้กระทั่งถ้วยชามก็เปลี่ยนตามฤดูกาล (Minister of Agriculture Forestry and Fisheries, 2022, p. 27) การเปลี่ยนเครื่องภาชนะบรรจุอาหารที่เปลี่ยนแปลงไปตามฤดูผู้มาเยือนมาในฤดูใด ก็ต้องเสิร์ฟภาชนะบรรจุตามฤดูกาลนั้น ผู้ดูแลต้องคำนึงถึงการต้อนรับเพื่อให้แขกได้รับรู้ถึงดูแลเอาใจใส่ *omotenashi* ของผู้ต้อนรับ มีการอธิบายทางภาษาญี่ปุ่นถึงความแตกต่างของคำอังกฤษ *service* ว่าต่างกันอย่างไรกับภาษาญี่ปุ่น *omotenashi* การบริการ (*service*) ในภาษาอังกฤษมีคู่มือการปฏิบัติต่อลูกค้าอย่างเท่าเทียม แต่การดูแลเอาใจใส่แบบญี่ปุ่น (*omotenashi*) นั้น ยังรวมไปถึงความสัมพันธ์กับลูกค้า แสดงความยินดี สร้างความแปลกใหม่ให้ลูกค้าด้วย ดังนั้นคำศัพท์ญี่ปุ่น *omotenashi* จึงไม่ใช่แค่ความใส่ใจในเรื่องของอาหาร แต่ยังรวมไปถึงการสร้างบรรยากาศ ความสัมพันธ์ของผู้ต้อนรับ พ่อครัวด้วย (Sato et al., 2014, pp. 24-25) *omotenashi* จะเกิดขึ้นภายในผู้ให้บริการ ซึ่งนอกจากจะเป็นความสัมพันธ์แบบพนักงานและลูกค้า ผู้ให้บริการจะคิดว่าลูกค้าเป็นเพื่อน ญาติคนหนึ่ง ซึ่งการปลุกฝังเรื่องของ *omotenashi* ใช้เวลานานทั้งชีวิตการทำงานของคนหนึ่งคน การแก้ไขตนเองเพื่อให้เกิดสิ่งที่ดีที่สุดสำหรับลูกค้าเป็นกระบวนการสำคัญหนึ่ง (Sato & Abdulelah, 2014, pp. 10-12) ความสัมพันธ์ที่เกิดขึ้นของ *omotenashi* ไม่ใช่แค่เพียงผู้เกี่ยวข้องโดยตรง แต่ยังรวมถึงผู้เกี่ยวข้องโดยอ้อมด้วย ดังนั้นความสวยงามของอาหารญี่ปุ่นจึงไม่ใช่เพียงแค่รูปลักษณะภายนอกที่เห็น แต่เป็นทั้งความงดงามภายนอกและภายในที่เกิดขึ้นระหว่างความสัมพันธ์ของผู้ให้บริการและผู้รับบริการด้วย

ภาพที่ 2

การตกแต่งด้วยวัสดุธรรมชาติของวาโชคุ (Kumakura, 2014a)



หมายเหตุ. จาก (<https://www.kikkoman.com/en/foodforum/the-japanese-table/28-2.html>)

6. วาโอะคุเชื่อมโยงกับวัฒนธรรม ประเพณี และเทศกาลต่าง ๆ

อาหารมีความเชื่อมโยงกับวัฒนธรรม ประเพณีและเทศกาลต่าง ๆ มีพระราชพิธีตั้งแต่สมัยเฮอัน เช่น เทศกาลปีใหม่ เทศกาลวันทานะบาตะ หรือประเพณีและเทศกาลที่เกิดจากกลุ่มอาชีพสาขาที่แตกต่างกันรวมถึงประเพณี เทศกาลต่าง ๆ ที่เกิดจากพุทธศาสนา ดำเนินไปในช่วงหนึ่งชีวิตคน ดังนั้นในประเพณีและเทศกาลสำคัญต่าง ๆ ที่กล่าวมาก็อาจจะมิว่าโอะคุเป็นส่วนประกอบหลักของงาน ผู้เขียนขอกล่าวถึงตั้งแต่ความเชื่อ ประเพณีและเทศกาลที่มีเป็นองค์ประกอบสำคัญ และความสัมพันธ์กับสังคม

วาโอะคุมีจิตวิญญาณ เรื่องจิตวิญญาณเชื่อมได้กับวัฒนธรรมความเชื่อโบราณของศาสนาชินโต ซึ่งมีความเชื่อของเทพเจ้าที่สถิตอยู่ในทุกสรรพสิ่งในภูเขา ป่า แม่น้ำ ลำธาร ทะเล และสิ่งมีชีวิตอื่น ๆ คนญี่ปุ่นในบันทึกโบราณโคะจิกิ ที่กล่าวถึงการกำเนิดของอาหารที่เกิดจากร่างกายของเทพพระเจ้า Ogetsuhime no kami ที่ได้จากโลกไป เนื่องจากเทพเจ้า Susano wo no mikoto น้องชายของเทพเจ้าแห่งดวงอาทิตย์ Amaterasu ได้ขออาหารจากเทพธิดาแห่งอาหาร Ogetsuhime no kami เทพธิดาแห่งอาหารก็นำอาหารหลายอย่างออกมาทางจมูก ปาก และช่องทวาร จัดเตรียมเพื่อถวายแก่เทพ Susano wo no mikoto เข้าใจผิดคิดว่าเทพธิดาตั้งใจทำให้อาหารเปรอะเปื้อนด้วยมลทินก่อนนำมาถวายตน ตนจึงสังหารเทพธิดาแห่งอาหาร และนี่คือสิ่งที่เกิดขึ้นจากร่างกายของเทพเจ้าที่ถูกฆ่า มีหนอนใหม่ในหัว ดวงตาได้กลายเป็นเมสึดพันธุ์ข้าวในหูก่อให้เกิดเป็นธัญพืช มีถั่วแดงในจมูก มีข้าวโพดในท้อง และถั่วเหลืองจากทวาร จากบันทึกดังกล่าว อาหารพื้นฐานของญี่ปุ่นมีส่วนเกี่ยวข้องกับความเชื่อของเทพเจ้าในอดีต ในญี่ปุ่นยังมีเทศกาล Niinamesai เป็นพิธีที่แสดงความซาบซึ้งต่อเทพเจ้าที่ทำให้ผลผลิตมีความสมบูรณ์และขอพรเพื่อการเพาะปลูกที่จะได้ผลงอกงาม โดยจักรพรรดิจะตัดรวงข้าว ถวายข้าวแด่เทพเจ้าเพื่อแสดงความขอบคุณ ทุกขั้นตอนของการผลิตอาหารหลักของวาโอะคุ ล้วนมีส่วนเกี่ยวข้องกับเทพเจ้า อาทิเช่น เมื่อตอนดำนานี้ได้มีพิธีขอบคุณเทพพระเจ้า Ninigi ในฐานะผู้ที่มาสอนการปลูกข้าวแก่ชาวญี่ปุ่น เป็นต้น (Phippi, 1986, p. 87, อ้างถึงใน สุดสวาท จันทรคำ, 2554, น. 40-43)

วัตถุดิบอาหารที่ประกอบกันเป็นวาโอะคุล้วนมีความสัมพันธ์กับความเชื่อของเทพเจ้าโนะบุโอะ (2563) กล่าวถึงอาหารที่เก่าแก่ที่สุดของญี่ปุ่น “ชินเซ็นเรียวริ” อาหารที่ทำขึ้นเพื่อถวายแด่เทพเจ้า โดยจะถวายข้าว พืชผัก และปลาดิบ ของเหล่านี้ต้องเป็นของดีที่สุดถวายแก่เทพเจ้าเพื่อจะให้เทพเจ้าให้พรได้ “ชินเซ็นเรียวริ” คือต้นแบบของ “วาโซกุ” ซึ่งเน้นรสชาติ ปรุงแต่ง ประเด็นที่น่าสนใจคือ มีการห้ามบริโภคเนื้อสัตว์บางประเภทมาตั้งแต่ยุคยาโยอิ อีกทั้งยังมีประกาศ กฎหมายห้ามกินเนื้ออย่างชัดเจนในศตวรรษที่ 7 ด้วยเหตุผลทางพุทธศาสนา ผนวกกับสภาพทางภูมิประเทศที่รายล้อมด้วยทะเล จึงส่งผลให้ข้าวกับปลา

เป็นลักษณะเฉพาะที่โดดเด่นในวัฒนธรรมการกินของคนญี่ปุ่น (โนะบุโอะ, 2563, น. 56-59) พืชพันธุ์ต่าง ๆ ก็ล้วนเป็นอาหารหลักที่มีในวัฒนธรรมโบราณของญี่ปุ่น

อาหารในช่วงเทศกาลปีใหม่ที่เป็นวาโสะคุเซ็น *osechi ryouri* เป็นวัฒนธรรมการกินอาหารวันปีใหม่ มีเพื่อเฉลิมฉลอง ในชื่ออาหารแต่ละส่วนจะมีความหมายที่ดีงามเพื่อต้อนรับสิ่งแรกแห่งปี มีความหมายของความโชคดี ความสุข และความเจริญรุ่งเรือง จิตวิญญาณความเป็นวาโสะคุของคนญี่ปุ่นยังสามารถดูได้จากคำพูดก่อนการกินข้าว “อิทะตะคิมัส” เมื่อกินเสร็จก็กล่าวคำว่า “โกะจิโซมะมะเดชิตะ” คำพูดทั้งสองคำพูดเป็นการขอบคุณคนที่ทำอาหารให้ และยังมีความหมายสื่อถึงคำขอบคุณแก่บรรพบุรุษผู้ซึ่งรักษารัฐชาติที่ก่อเกิดเป็นพืชพรรณธรรมชาติให้คนได้กินด้วย และเทพเจ้าทั้งหลายด้วย (Kumakura, 2014b, p. 2) การพูดขอบคุณเทพเจ้าสื่อถึงความสัมพันธ์ของวาโสะคุและจิตวิญญาณเกี่ยวกับเทพพระเจ้าโดยแท้

ความสัมพันธ์ของวัฒนธรรม ประเพณี และเทศกาลที่สืบทอดกันมาอย่างยาวนาน มีความสัมพันธ์กับสังคมเช่นกัน วัฒนธรรมที่ดีงามจะเกิดขึ้นได้ต้องมีสังคมที่ขับเคลื่อน ผู้เขียนขอลำดับต่อไปถึงองค์ประกอบของวาโสะคุต่อสังคมดังนี้ ในการตัดสินใจความเป็นภูมิปัญญา มรดกทางวัฒนธรรมของยูเนสโกรอบสุดท้าย ที่กล่าวถึงวาโสะคุถือเป็นพฤติกรรมปฏิบัติทางสังคม ซึ่งเป็นสัญลักษณ์ที่สำคัญมากกว่าอาหารชนิดอื่น ๆ แสดงในรูปโอกาสต่าง ๆ พฤติกรรมปฏิบัตินั้นได้ถูกส่งทอดผ่านทางประวัติศาสตร์ โดยผ่านวัฒนธรรม การปฏิบัติ ความรู้และทักษะแบบฉบับ อาทิเช่น ความรู้ในการทำดาชิหรือน้ำสต็อก การถนอมอาหาร เป็นต้น (Ueda & Niiyama, 2019, p. 150) การเก็บอาหารหมัก ดอง จะเห็นได้ว่าการหมักโดยใช้ถั่วเหลือง ถือเป็นวัตถุดิบหลักในการหมัก แสดงให้เห็นถึงลักษณะการเก็บรักษาอาหารที่ลักษณะเฉพาะสืบทอดต่อกันมา ทุกอย่างล้วนเป็นภูมิปัญญาของชาวญี่ปุ่นที่ส่งทอดรุ่นต่อรุ่น หลักฐานที่เห็นได้ชัดเจนถึงความสัมพันธ์ของวาโสะคุและสังคมคนญี่ปุ่นยังมีออกมาในสื่อภาพยนตร์ ซึ่งสร้างมาจากเรื่องจริงเกี่ยวกับมิโสะ และถูกนำมาตีพิมพ์เป็นหนังสือ มีชื่อภาษาญี่ปุ่นว่า *はなちゃんのみそ汁* (Hana-chan no Miso Shiru) แปลเป็นภาษาไทยว่า มิโสะซุป์ของฮานะจัง ฉายในปี 2015 ภาพยนตร์สะท้อนให้เห็นถึงความรักความผูกพันระหว่างแม่กับลูก โดยมีซุป์มิโสะ เป็นสื่อกลางที่เชื่อมความสัมพันธ์ในวันที่แม่ไม่อยู่กับลูก

ภาพที่ 3

โปสเตอร์ภาพยนตร์ *はなちゃんのみそ汁 (Hana-chan no Miso Shiru)*



หมายเหตุ. จาก (<https://www.metalbridges.com/hanas-miso-soup-2015>)

มุมมองของภาพยนตร์ สะท้อนให้เห็นว่า ชุปมิโซะเปรียบเสมือนอาหารสมือแม่ ไม่ว่าเวลาจะผ่านไปนานเท่าไรเราก็กังจำรสชาติอาหารบางจานได้ไม่รู้ลืม ซึ่งการจำรสมือแม่จากภาพยนตร์ สามารถอนุมานถึงการสืบทอดต่อการทำอาหารให้อร่อยตามแม่ด้วย เช่นเดียวกับวัฒนธรรมการกินอาหารของคนญี่ปุ่น ถึงแม้จะเกิดการเปลี่ยนแปลงไปตามยุคสมัย มีปรับเปลี่ยนวิธีการกินให้เข้ากับสถานการณ์ในปัจจุบัน แต่อย่างไรก็ตาม โนะบุโอะ (2563) ได้กล่าวว่า รสชาติความเป็นญี่ปุ่นที่มีเอกลักษณ์เฉพาะตัวยังคงอยู่ เช่นเดียวคำจำกัดความของวาโชะคุ คือ “อาหารที่คนญี่ปุ่นได้คิดค้นขึ้น และมีเพียงแค่นี้ญี่ปุ่นเท่านั้น” (โนะบุโอะ, 2563, น. 11-13)

เรื่องของการอาหารและการรับประทาน เป็นสิ่งที่หลีกเลี่ยงกับความสัมพันธ์ทางสังคม ไม่ได้ โดยคนญี่ปุ่นจะได้แบ่งปันอาหารด้วยกัน ซึ่งจะเชื่อมความสัมพันธ์กันได้ ทำให้ทั้งสองคนมีความสัมพันธ์ที่แน่นแฟ้นกันมากขึ้น นอกจากนี้ยังเชื่อมกลุ่มคนนอกกลุ่ม และคนในกลุ่มด้วย ในช่วงปีใหม่หลายบ้านก็จะมีเตรียมการฉลองปีใหม่ ทำโมจิจากข้าว โดยใช้ไม้ตำข้าวในครกเพื่อให้ได้โมจิ (แป้งข้าวเหนียว) ซึ่งจะมีการรวมพลช่วยเหลือในการตำโมจิของคนในบ้าน และเพื่อนบ้าน ซึ่งก่อให้เกิดเป็นความสัมพันธ์ในสังคม (Kumakura, 2015, p. 2) หน้าที่ของวาโชะคุคือ การสานสัมพันธ์ระหว่างครอบครัวและสมาชิกของชุมชน สนับสนุนบริบทชนบทในความต่างทางอายุ และวัฒนธรรม (Ueda & Niiyama, 2019, p.150) วัฒนธรรมในการปฏิบัติบนโต๊ะอาหารก็สื่อถึงความสัมพันธ์ของวาโชะคุ และมารยาทอันดีในสังคมเช่นกัน โดยเฉพาะเมื่อมีแขกผู้ใหญ่ เมื่อรับประทานอาหารมีข้อปฏิบัติมากมาย เช่น เมื่อรับประทานอาหารควรยกภาชนะทุกชิ้นขึ้นระดับอก โดยถือไว้ด้วยมือซ้ายหรือมือที่ไม่ได้ใช้ตะเกียบ การก้มศีรษะ

ลงไปทานเลยจะถือว่าเสียมารยาทมาก เป็นต้น ในภาษาญี่ปุ่นยังมีคำที่อธิบายการใช้ตะเกียบอย่างไม่เหมาะสม เช่น Hiroibashi คือ การคีบอาหารส่งต่อกันด้วยตะเกียบ เปรียบเสมือนกับการคีบอวัยวะหลังจากพิธีเผาศพ Kuwaebashi คือ การอมตะเกียบไว้ในปาก นอกจากนี้ในรายละเอียดเชิงลึกในการรับประทานอาหารในแต่ละประเภทที่แตกต่าง อาทิเช่น วิธีการกินซูชิที่มีหลายขั้นตอนในสถานการณ์ที่แตกต่างกัน หากรับประทานในที่ที่ประจันหน้ากับพ่อครัวทำซูชิ จะใช้มือหยิบทานโดยตรงใช้นิ้วโป้งและนิ้วกลางคิบบ้านข้างของซูชิ แล้วใช้นิ้วชี้กดปลายคิบบ้านขวามือลงเพื่อจิ้มปลายคิบบ้านซ้าย โดยระวังไม่ให้ข้าวปั้นโดนโชยุ แต่หากทานจากที่มีเสิร์ฟมาในจาน ให้ใช้ตะเกียบคิบบ้านซ้ายแล้วตะแคงเพื่อจิ้มปลายคิบบ้านซ้าย และควรรับประทานในคำเดียวไม่แบ่ง เป็นต้น (ณัฐหทัย คงพิทยาพันธ์, 2560, น. 43-51) มารยาททางสังคมจึงเป็นปัจจัยสำคัญในการเข้าสังคมซึ่งมีความผูกพันอย่างเหนียวแน่นกับการสืบทอดผ่านวัฒนธรรมเดียวกันในสังคม การได้รับเลือกให้เป็นมรดกโลกจึงเป็นที่ยืนยันถึงความสัมพันธ์ของวัฒนธรรม ประเพณี และเทศกาลที่สืบทอดกันมาอย่างยาวนานของวาโชคุ

7. การสนับสนุนจากรัฐบาลให้เป็นมรดกโลกที่ยั่งยืน

ด้วยนิยามและการอธิบายองค์ประกอบต่าง ๆ ตามองค์กรยูเนสโก ที่ให้วาโชคุได้รับการขึ้นทะเบียนเป็นมรดกโลกทางวัฒนธรรมที่จับต้องไม่ได้นั้น ด้วยกรอบคำนิยามและองค์ประกอบต่าง ๆ ของวาโชคุ ทำให้ถูกกำหนดทิศทางการจัดการดูแลและการพัฒนาตามกรอบดังกล่าวด้วยองค์การต่าง ๆ มากมายที่สนับสนุนวาโชคุ (Morisaki & Suda, 2017, pp. 12-14) โดยเน้นในเรื่องธรรมชาติ สังคมและวัฒนธรรมเป็นหลักในการผลักดัน

ในความเป็นจริง ก่อนที่วาโชคุจะได้รับการขึ้นทะเบียนเป็นมรดกโลก นอกจาก Ministry of Agriculture, Forestry, and Fisheries (MAFF) ที่เป็นองค์กรสำคัญหลักดูแลประเทศญี่ปุ่นที่เกี่ยวกับเรื่องการเกษตร ป่าและการประมง มีองค์กรของประเทศญี่ปุ่นมากมายที่คอยสนับสนุนในการประชาสัมพันธ์เรื่องต่าง ๆ ที่เกี่ยวกับวาโชคุ อาทิเช่น Ministry of Foreign Affairs (MOFA) และ Ministry of Economy, Trade and Industry (METI) ที่โฆษณาอาหารญี่ปุ่นในต่างประเทศ เน้นความสำคัญแก่การส่งสินค้าเกษตรออกต่างประเทศ ประชาสัมพันธ์ในเชิงแลกเปลี่ยนทางวัฒนธรรม ทำให้แบรนด์สินค้าญี่ปุ่นกลายเป็นเสาหลักที่ขับเคลื่อนความสัมพันธ์ทางการทูตและเศรษฐกิจของญี่ปุ่น หรือองค์กร JETRO (Japan External Trade Organization) ที่คอยเก็บรวบรวมข้อมูลตลาดต่างประเทศ โปรโมทอาหารญี่ปุ่นและสนับสนุนหน่วยธุรกิจอื่น ๆ (Farina, 2018, pp. 160-162)

รัฐบาลมีความพยายามหลากหลายทางหลังจากวาโชคุได้กลายเป็นมรดกโลก เช่น การสำรวจโดย JETRO พบว่าในปี 2015 ว่าอาหารญี่ปุ่นกลายเป็นอาหารต่างประเทศที่มีคนชื่นชอบติดลำดับหนึ่งในสิบ รัฐบาลได้จัดงานประชาสัมพันธ์ทั่วโลกด้วยพ่อครัวที่มี

ความเชี่ยวชาญนำเสนอ เกิดบรรดาร้านอาหารญี่ปุ่นใหม่เพิ่มขึ้นมาจำนวนมากถึง 60 เปอร์เซนต์จากการสำรวจในปี 2013 ตลาดด้านอาหารของประเทศญี่ปุ่นเฟื่องฟูอย่างมาก เมื่อมีมหกรรมโลกในที่ใด ประเทศญี่ปุ่นจะเข้าร่วมและนำเสนออาหารญี่ปุ่น เช่นในงาน Expo Milano 2015 MAFF พยายามช่วยเหลือในเรื่องต่อรองกับประเทศคู่ค้าเพื่ออำนวยความสะดวกให้แก่กลุ่มผู้ผลิตสินค้าเกษตร นอกจากนี้รัฐบาลญี่ปุ่นยังตระหนักในเรื่องการใช้ภาษาให้มีบทบาทในการพัฒนา เช่น รัฐบาลสนับสนุนการทำประชาสัมพันธ์ที่มีสื่อภาษาอังกฤษด้วย ในร้านก็มีเมนูภาษาอังกฤษเพิ่มมากขึ้น เพื่อต้อนรับนักท่องเที่ยวได้ดีมากขึ้น มีการเว้นภาษีให้แก่ลูกค้าที่ซื้อของของชุมชน เป็นต้น บทบาทของสื่อ social media ก็ทำให้เกิดการเปลี่ยนแปลงจากร้านที่เป็นที่รู้จักในชุมชนและมีลูกค้าสืบทอดมารุ่นต่อรุ่น เกิดลูกค้ากลุ่มภายนอกที่เข้ามาด้วยสื่อต่าง ๆ ทำให้ร้านอาหารนั้นมีลูกค้ามากขึ้นทุกอย่างที่กล่าวมานั้นล้วนเป็นการบริหารจัดการกลไกภายนอกและในด้านการจัดการภายในคือ การสนับสนุนผู้ผลิตสินค้าเกษตรที่มีศักยภาพในการผลิต มอบ know-how ผลักดันให้ผู้ผลิตสินค้าหรือเกษตรกรเป็นนักธุรกิจและแนวความรู้ในการบริหารคน พร้อมกับการผลักดันกลุ่มคนใหม่ ๆ ให้กล้าที่จะทำงานเกี่ยวกับการเกษตรมากขึ้น ก่อเกิดกลุ่มผู้ผลิตหัวใหม่ร่วมกันเป็นกลุ่มก้อน เกิดระบบที่มีธนาคารเป็นตัวกลางในการปล่อยที่ดินจากผู้ถือครองสู่ผู้ต้องการเช่าเพื่อไปใช้ประโยชน์ พื้นที่ในการดูแลจะเพิ่มขึ้นและสามารถจัดการดูแลในระบบที่มีมาตรฐานมากขึ้นได้ ทางด้านเทคโนโลยีก็พัฒนาเพิ่มขึ้นเพราะเนื่องจากการซื้อสินค้าสดที่น้อยลง เทคโนโลยีการเก็บรักษาอาหารให้ได้นานมากขึ้นจึงมีบทบาทมากขึ้น มีการพัฒนาคุณภาพเครื่องมือที่จะช่วยการผลิตผลผลิตต่าง ๆ เช่น โรงเรือนที่มีคุณสมบัติพิเศษในการดูแลรักษาผลผลิตและลดโลกร้อน มีการใช้หุ่นยนต์แทนคนในการทำงานที่หนักได้ เป็นต้น (Minister of Agriculture Forestry and Fisheries, 2016, pp. 13-23)

ในปีเกี่ยวกับการที่ได้เป็นมรดกโลก MAFF ได้โปรโมทวัฒนธรรมอาหารญี่ปุ่นเพื่อที่จะเพิ่มยอดการส่งออกสินค้าจากประเทศญี่ปุ่น ไม่ว่าจะเป็นวัตถุดิบญี่ปุ่น สินค้าญี่ปุ่นและอาหารส่งออกเกิดเป็นกลยุทธ์ที่ชื่อ FBI หรือ สินค้าทุกชนิดที่ต้องมีชื่อ From Japan, By Japan และ In Japan นอกจากนี้ MAFF ได้ตั้งคณะกรรมการเพื่อจัดการแผนการส่งออกและมีแผนที่กลยุทธ์ที่จะเอืดยขึ้น 7 แผน กล่าวคือ การรวมข้อมูลเกี่ยวกับตลาดส่งออก การโปรโมทคุณภาพสินค้าของญี่ปุ่นว่าเป็นสินค้าคุณภาพ จัดงานกิจกรรมเป็นปกติที่เกี่ยวกับการโปรโมทอาหารญี่ปุ่นและพัฒนาระบบขนส่ง สนับสนุนการสร้างฐานการขายต่างประเทศ ให้ข้อมูลกฎเกณฑ์ปัจจุบันและช่วยผู้ซื้อต่างประเทศให้ได้ซื้อขายโดยตรงกับผู้ค้าส่งญี่ปุ่น ผ่อนคลายกฎการส่งออก และแก้ไขกระบวนการสำหรับการส่งออกอาหาร (Farina, 2018, pp. 160-162)

วาโสะคุได้สืบทอดมาอย่างยาวนานและด้วยการพัฒนาในเทคนิคการดูแลต่าง ๆ ทำให้เกิดเป็นสิ่งสำคัญของชาติที่ชาวญี่ปุ่นควรจะรักและหวงแหน ดังนั้นเมื่อวาโสะคุกลายเป็นมรดกโลก จึงเกิดการประชุมและเกิดการจัดตั้งองค์กรที่ทำหน้าที่ในการสนับสนุนดูแล หน่วยงาน

มีการทำวิจัยและรายงานเพื่อการพัฒนาวาโชะคุในด้านต่าง ๆ โดยแบ่งงานเป็น 3 หน้าที่ คือ เรื่องการสำรวจวิจัย ประชาสัมพันธ์ และเทคนิค เพื่อผลักดันไม่เพียงแต่คนต่างประเทศจะได้รู้จักวาโชะคุแต่ยังเพื่อสร้างความภาคภูมิใจของคนในชาติและสืบสานวาโชะคุนี้สืบไป

8. สรุปและข้อเสนอแนะ

วาโชะคุหรืออาหารญี่ปุ่น เป็นมรดกโลกตามสัญลักษณ์อย่างหนึ่งของวัฒนธรรมญี่ปุ่น มีวิวัฒนาการอย่างยาวนาน ได้รับวัฒนธรรมต่างชาติ ปรับเปลี่ยนแปลงแก้ไขเป็นของชาติญี่ปุ่นเอง หากพิจารณาถึงองค์ประกอบในเรื่องของการใช้วัตถุดิบที่มาจากธรรมชาติในการปรุงอาหาร มีการเน้นรสชาติดั้งเดิมของวัตถุดิบนั้น ๆ มีโภชนาการสารอาหารครบถ้วน ความมีสุขภาพดี เป็นอาหารที่ตกแต่งสวยงาม โดยมีการใช้วัสดุจากธรรมชาติในการจัดตกแต่ง เป็นอาหารที่เชื่อมโยงกับวัฒนธรรม ประเพณี เทศกาลต่าง ๆ ตามความโดดเด่นที่องค์กรยูเนสโกได้กำหนดแล้ว อธิบายองค์ประกอบต่าง ๆ ของวาโชะคุให้ผู้อ่านเข้าใจได้อย่างลึกซึ้ง และสุดท้ายเชื่อมโยงกับ แนวทางการจัดการดูแลวาโชะคุของรัฐบาล ทุกอย่างที่กำลังอ้างมา ล้วนสนับสนุนได้ว่าประเทศ ญี่ปุ่นมีความพิถีพิถันในการพัฒนาอาหารประจำชาติจากอดีตจนถึงปัจจุบันและดำรงรักษาไว้อย่างต่อเนื่อง สมกับที่เป็นหนึ่งในมรดกโลกในรายการ ICH (Intangible Cultural Heritage) อย่างแท้จริง

ด้วยความเข้าใจที่เสนอในบทความนี้จะทำให้สาธารณชนได้มีความรู้เกี่ยวกับอาหาร ญี่ปุ่นอย่างลึกซึ้งยิ่งขึ้น รู้แนวทางการสนับสนุนวาโชะคุของรัฐบาลเพื่อรักษาค่านิยมของ มรดกโลกอย่างจริงจัง นอกจากนี้ยังส่งเสริมความเข้าใจในวัฒนธรรมอีกด้านของประเทศญี่ปุ่นด้วย

เอกสารอ้างอิง/References

- กรมวิทยาศาสตร์บริการ. (2530). มิโอะ (Miso) อาหารราคาถูกแต่ทรงคุณค่าของญี่ปุ่น. *วารสารกรมวิทยาศาสตร์บริการ*, (113), 29-32.
- ณัฐหทัย คงพิทยาพันธุ์. (2560). พืชชาญี่ปุ่น กับ โอะโอะโอะมิยาเกะ : มุมมองอาหารญี่ปุ่นจากทัศนะของชาวนิปปอนกลุ่มหนึ่งในสังคมไทย [รายงานการศึกษาเฉพาะบุคคล ปรินซ์บัณฑิต, มหาวิทยาลัยศิลปากร]. Silpakorn University Repository: SURE.
- โอบุโอะ ฮาราดะ. (2563). วาโอะคุคิอะไรจะดีกับวัฒนธรรม ความอร่อยอูมามิ (สร้อยคำ คงจิตต์, ผู้แปล). วนิตการพิมพ์. (ต้นฉบับพิมพ์ปี 2557).
- พัชรา สายวิเชียร. (2550). วัฒนธรรมอาหารของครอบครัวญี่ปุ่น [วิทยานิพนธ์ปริญญา มหาบัณฑิต, มหาวิทยาลัยเชียงใหม่]. CMU Intellectual Repository.
- สุดสวาท จันทร์คำ. (2554). ความเชื่อและพิธีกรรมเกี่ยวกับข้าวและการเพาะปลูกข้าว. *วารสาร ญี่ปุ่นศึกษา*, 17(2), 39-62.
- สิรินารถ สุวรรณโกสิน. (2562). แผนธุรกิจร้านอาหารญี่ปุ่น “คุจิคัตสึ” [วิทยานิพนธ์ปริญญา มหาบัณฑิต, มหาวิทยาลัยกรุงเทพ]. DSpace BU Research.
- Ehara, A. (2015). Washoku culture inscribed on the UNESCO's intangible cultural heritage list, and the way of the protection and promotion. *Journal of Cookery Science of Japan*, 48(4), 320-324. (in Japanese)
- Farina, F. (2018). Japan's gastrodiploacy as soft power: Global washoku and national food security. *Journal of Contemporary Eastern Asia*, 17(1), 131-146.
- Kakiuchi, E. (2016). Cultural heritage protection system in Japan: Current issue and prospects for the future. *Gdansk East Asian Studies*, 10, 7-27. <https://doi.org/10.4467/23538724GS.16.013.6170>
- Kumakura, I. (2014a). Washoku: Balanced and healthy. *Food Forum*, 28(2), 1-8. <https://www.kikkoman.com/en/foodforum/the-japanese-table/28-2.html>
- Kumakura, I. (2014b). Washoku: Respect for nature. *Food Forum*, 28(1), 1-8. <https://www.kikkoman.com/en/culture/foodforum/the-japanese-table/28-1.html>
- Kumakura, I. (2015). Washoku: Social customs and observances. *Food Forum*, 28(4), 1-8. <https://www.kikkoman.com/en/foodforum/the-japanese-table/28-4.html>
- Kordzinska-Nawrocka, I. (2019). Japanese culinary culture and identity. *Analecta Nipponica Journal of Polish Association for Japanese Studies*, 9, 61-73.
- Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries. (2007). *Selection of 100 regional dishes*. https://www.maff.go.jp/j/nousin/kouryu/kyodo_ryouri/panf.html (in Japanese)

- Minister of Agriculture Forestry and Fisheries. (2016). *Further spreading the appeal of Japanese food to the world*. <https://www.maff.go.jp/result.html>
- Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries. (2022). *Japanese food is registered as a Unesco Intangible Cultural Heritage*. <https://www.maff.go.jp/j/keikaku/syokubunka/ich/> (in Japanese)
- Morisaki M., & Suda, F. (2017). Market agencements of Japanese food cultures. In *Societe Francaise d'economie rurale, 11es Journées de Recherches en Sciences Sociales* (pp. 1-15). Lyon.
- Sato, Y., & Al-alsheikh, A. (2014). Comparative analysis of the Western hospitality and the Japanese omotenashi. *Kwansai Gakuin University Graduate School of Business Strategy, Business & Accounting Review*, (14), 1-15. (in Japanese)
- Sato, Y., Hiraiwa, H., & Al-alsheikh, A. (2014). Characteristic of Japanese omotenashi: in relation with development of Japanese kaiseki cuisine based on tea ceremony. *Kwansai Gakuin University Graduate School of Business Strategy, Business & Accounting Review*, (14), 17-37. (in Japanese)
- Ueda, H., & Niiyama, Y. (2019). Articulating challenges in defining Japanese washoku and French gastronomy: Comparative analysis of inscribed definitions and their safeguarding measures. *Journal of food system research*, 26(3), 144-164.
- United Nations Educational, Scientific and Cultural Organization. (2013). *Washoku, traditional dietary cultures of the Japanese, notably for the celebration of New Year*. <https://ich.unesco.org/en/RL/washoku-traditional-dietary-cultures-of-the-japanese-notably-for-the-celebration-of-new-year-00869>