

SAGA

SWEET
THERAPY

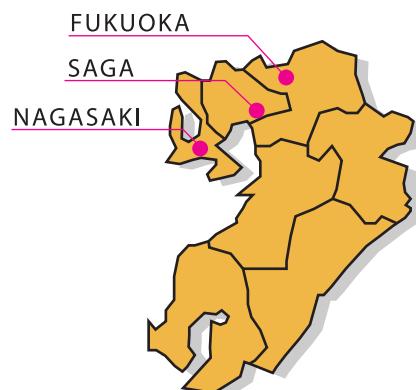


THE KINGDOM
OF SUGAR ROAD



SAGA

THE KINGDOM
OF SUGAR ROAD



หลายคนอาจไม่รู้มาก่อนว่าที่ญี่ปุ่น

มีถนนสายน้ำตาล หรือ Sugar Road

ที่เป็นต้นกำเนิดของขนมและของหวานนานาชนิดของญี่ปุ่น

ซึ่ง Sugar Road นี้ ตั้งอยู่บนเกาะคิวชู (Kyushu)

ที่มีจุดเริ่มต้นที่จังหวัดนางาซากิ (Nagasaki)

ผ่านจังหวัดชา瓜ะ (Saga) และไปจบที่จังหวัดฟูกูโอกะ (Fukuoka)

เป็นระยะทางราวๆ 250 กม. ซึ่งจังหวัดชา瓜ะ อยู่ติดกับกลางของ Sugar Road

จึงเป็นเมืองศูนย์กลางที่ได้รับอิทธิพลรวมจากทั้ง 2 เมือง ทั้งขึ้นและขอล

ของเล่นทางการขันถ่ายน้ำตาล จากเมืองท่าเรือสู่เมืองทางเหนือ

จึงไม่ใช่เรื่องน่าแปลกใจ ที่จะพบว่าที่จังหวัดชา瓜ะแห่งนี้ จะเต็มไปด้วยของหวานและขนม

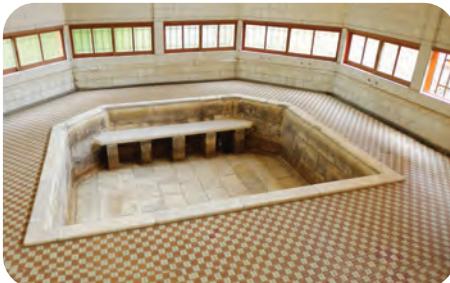
ที่เป็นต้นกำเนิดของขนมที่ขึ้นชื่อของญี่ปุ่นอย่างมากมาย



fact about SAGA

จังหวัดชา瓜ะ ตั้งอยู่บนเกาะคิวชู ซึ่งเป็นเกาะที่ตั้งอยู่ทางด้านตะวันตกเฉียงใต้ของญี่ปุ่น และด้านเหนือของเกาะคิวชูที่ว่านี้ เป็นที่ตั้งของจังหวัดชา瓜ะ (อยุ๊) ตั้งหวัดฟูกุโอะกะ ที่มีด้านเหนือติดกับทะเลเงินได ซึ่งมีเล่นขอบทะเลที่สวยงาม จนได้รับเลือกให้เป็นอุทยานแห่งชาติ ส่วนด้านใต้มีที่ราบแผ่นดินกว้าง ไปจนติดกับทะเลอะวิอะเกะ ซึ่งมีชายหาดที่กว้างขวาง

จังหวัดชา瓜ะ มีพื้นที่ส่วนใหญ่ใช้สำหรับประกอบอาชีพทางการเกษตรและการประมง มีประชากรประมาณ 8 แสนคน ของขึ้นชื่อของจังหวัดที่เป็นที่รู้จักดี คือแหล่งผลิตเครื่องปั้นดินเผาซึ่งดังของโลก อาหารทะเลที่สดอร่อย และคุณภาพดีเยี่ยม



จังหวัดชาแกะ เหมาะแก่การมาพักผ่อน อย่างแท้จริง เพราะมีความเป็นธรรมชาติ และวิถีชีวิตท้องถิ่นที่เรียบง่าย และไม่รุ่งเรือง เมื่อเดินทางมาเยือนเมืองใหญ่ๆ ที่เป็นมหานคร ที่จังหวัดนี้ มีปอน้ำพุร้อนที่ขึ้นชื่อ ทั้งแบบสมัยใหม่ และดั้งเดิมอยู่มาก many เช่น บ่อน้ำพุร้อน อุเรชิโนะ ซึ่งเป็นหนึ่งในสถานที่บ่อน้ำพุร้อน เพื่อผิวสalty ในญี่ปุ่น บ่อน้ำพุร้อนท่าเคียว บ่อน้ำพุร้อนฟูจุยุ และบ่อน้ำพุร้อนทะระตะเคชะ

ในแขวงทัคเนียภาพทางทะเล ที่ขากะมีวิวทะเลที่สวยไม่เป็นรองที่ไหนๆ อย่างทะเลเก็นไค (Genkai Sea) ที่มีวิวสุดตระการตา และทะเลอะริยะเกะ ที่เป็นแหล่งบงลงงาน และพร้อมช่วยให้เป็นบ้านใจด้วยดอกชาบูระ ดอกกุหลาบพันปี (อาชาเลีย) และดอกพู่จินดุกุใบไม้ผลล ส่วนในดุกุใบไม้ร่วง จะงดงามไปทั่วทั้งจังหวัด ด้วยใบไม้เปลี่ยนสี เพราะพื้นที่ล่ามใหญ่โอบล้อมด้วยภูเขานั้นเอง และสำหรับในดุกุหน้าวะ ยังสามารถยกขึ้นมาสนุกสนาน กับการเล่นสกีตามแนวเขาเซฟูริ (Mount Sefuri) ได้อีกด้วย

และส่วนที่พลาดไม่ได้คือ ถนนสายนางชาภิ (นางชาภิไคโด) หรือที่มีชื่อเรียกว่า "ชูก้าโรด" ซึ่งตามแนวถนนนี้ในจังหวัดชาแกะ จะเต็มไปด้วยร้านขนมที่มีมาแต่โบราณ เช่น โภกิโยคัง และมารุโนะโร

HOW COOL เจ๋งและสุดละดวกหลายเพื่อการท่องเที่ยวในเมืองชาแกะ แบบไม่มีอะไรต้องห่วง กับ SAGA TRAVEL SUPPORT หรือ DOGAN SHI-TA-TO ซึ่งเป็น application ที่สร้างสรรค์และออกแบบมาเพื่อให้ข้อมูลพื้นฐาน เพื่อการท่องเที่ยวและเดินทางในจังหวัดชาแกะ ทั้งเรื่องที่พัก ที่กิน ที่ช้อป ที่เที่ยว เล่นทางการเดินทาง และมีบริการ call center ด้วยอีกต่างหาก ยิ่งไปกว่านั้น application นี้ ยังมีให้เลือกใช้ ถึง 4 ภาษาด้วยกัน คือ ญี่ปุ่น อังกฤษ เกาหลี และไทย ซึ่งพร้อมให้ดาวน์โหลดมาใช้ได้ฟรีๆ ทั้ง App Store และ Google Play



TASTE SWEETEST SAGA

เราจะพาเพื่อนๆ ไปตะลุยเมืองชาガะ เมืองแห่งขนมหวาน ที่มีประวัติความเป็นมาควบคู่กับถนนสายน้ำตาล อย่าง Sugar Road สืบเนื่องจากในอดีตสมัยยุคเอโดะ ที่มีการขนส่งน้ำตาล โดยการเดินจากเมืองนางาชาğı ซึ่งเป็นเมืองท่าเรือของเกาะคิวชูในยุคนั้น น้ำตาล จากประเทศในยุโรปจะถูกส่งมาทางเรือ และมาขึ้นที่ท่าเรือในเมืองนางาชาğıนี้เอง โดยในยุคนั้นน้ำตาล จะถูกลำเลียงผ่านการเดินเท้า ขึ้นมาอยังเมืองชาガะ ก่อนจะส่งต่อไปยังเมืองฟูกุโอกะ เพื่อส่งต่อไปยังเกียวโต โอซาก้า

การลำเลียงน้ำตาลในยุคนั้น ถือเป็นความลำบาก อย่างยิ่งประการหนึ่งที่เดียว เพราะต้องใช้ทางเดินเท้า ที่ต้องผ่านหุบเขา และไหนยังต้องระวังการดักปล้น ระหว่างทางอีก เล่นทางการเดินทางเพื่อลำเลียงน้ำตาล จึงไม่ได้เป็นเล่นทางตรงแบบถนนสายหลัก แต่จะมีการลัดเลาะระหว่างทาง เพื่อเป็นการหลบหลีกจากการปล้นในยุคนั้น

ซึ่งด้วยเหตุนี้เอง จังหวัดชาガะ ซึ่งอยู่ติดกับทางระหว่างสองเมือง คือเมืองตันทางอย่างนางาชาğı และเมืองปลายทางอย่างฟูกุโอกะ จึงมีที่พักพิง ทั้งที่เป็นโรงแรมอย่างเป็นทางการ หรือสถานที่พักขั่วคราว อย่างคาลาวัต และหมู่บ้านนินจา ที่ต่างก็เปิดต้อนรับให้กับชาวบ้านที่ทำงานที่ขึ้นถ่ายน้ำตาลได้เข้าพัก



และด้วยการเดินทางที่ต้องใช้เท้าเดินเป็นระยะทาง ค่อนข้างไกล คือตลอดเส้นทางกว่า 250 กม. ทำให้จังหวัดชาガะ ซึ่งเป็นเมืองระหว่างทาง ที่ชาวบ้านซึ่งเป็นผู้ขนและลำเลียงน้ำตาล ได้หยุดพัก จึงได้มีอุโมงค์ หรือบ่อน้ำพุร้อน ไว้ให้บริการได้ฝ่อนคลายกับลมหนาว จึงเป็นเหตุผลหนึ่ง ที่เมืองชาガะแห่งนี้ จะมีอุโมงค์ในแบบดั้งเดิม ที่มีมาตั้งแต่ยุคสมัย ของเอโอดะเลย์ที่เดียว

เหนือนี้อีกด้วย ทุกพื้นที่ในจังหวัดชาガะ ที่มีการหยุดพัก ของชาวบ้านผู้ลำเลียงน้ำตาล ได้กลายเป็นต้นทุน แห่งภูมิปัญญาชาวบ้าน ที่ก่อให้เกิดขนมและของหวาน ที่ขึ้นชื่อของญี่ปุ่นมากมาย ซึ่งมีทั้งขนมหวาน ที่ได้รับอิทธิพลมาจากการเมืองจีน และจากทางฝั่งยุโรป อันเป็นวัฒนธรรมที่ติดมากับการขนและลำเลียงน้ำตาล จากเมืองท่าเรืออย่างนางาชาğıนี้เอง ขนมที่เกิดขึ้น ที่จังหวัดชาガะในยุคนั้น จะมีส่วนผสมของน้ำตาล จากเมืองนอกเป็นล้วนประกอบหลัก ผสมกับวัตถุดิบ ห้องถิน เช่น ถั่วเหลือง ถั่วแดง แป้ง และผลไม้พื้นเมือง ต่างๆ

THE LEGEND OF OGI YOKAN

หากเบรียบเมืองชาจะเป็นภาพนยั่งยืนคงนานรஸอิชา “โอเกียวคัง” ก็น่าจะเป็นตัวเอก หรือตัวละครหลัก ที่มีความสำคัญอันดับต้นๆ หรือจะพูดให้เข้าใจง่ายยิ่งขึ้น นั่นคือ หากมาเมืองชาจะ ไม่ว่าจะใช้วิชิตอยู่ในล่วนไหนของเมือง จะเข้าร้านอาหาร ร้านชา กาแฟ หรือร้านขนมไหนๆ วับร่องว่ายังไงก็ต้องเจอนม ที่ชื่อว่า “โอเกียวคัง” อย่างแน่นอน เพราะเป็นนมที่อยู่คู่บ้านคู่เมืองมาเนินนาน เหมือนที่จังหวัดเพชรบุรีต้องมีขนมหม้อแกงอย่างไรอย่างนั้น

โอเกียวคัง เป็นนมสด ที่นำมาตัดเป็นแท่งๆ ห่อเก็บไว้ได้นาน ก่อนกินจะนิยม ตัดเป็นชิ้นๆ โดยการผ่านจากแท่งใหญ่ นิยมไว้กินคู่กับชาอ่อนๆ ได้รับชาติภัณฑ์ล้อม และเข้ากันได้ดีที่เดียว

โอเกียวคัง มีวิธีการทำที่ไม่ยุ่งยาก โดยมีส่วนผสมหลักที่สำคัญออยู่ 3 อย่างด้วยกัน คือ ถั่ว วุ้นหรือเจาติดน แลน้ำตาล โดยแต่ละหมู่บ้าน จะมีรายละเอียดปลีกย่อย ในการเลือกใช้วัตถุดิบขึ้นอยู่ต่างกัน เช่น บังก์ใช้ถั่วเหลือง บังก์เป็นถั่วคำ ถั่วขาว หรือถั่วแดง แต่ขั้นตอนการทำที่กว่าจะได้โอเกียวคัง มีหลายขั้นตอนที่ค่อนข้างซับซ้อน คือทำไม่ยากแต่หลายขั้นตอนมาก จึงมีความจำเป็นที่ต้องอาศัยผู้ที่มีประสบการณ์ และความคุ้นเคย ดังนั้นร้านขนมส่วนใหญ่ที่ทำโอเกียวคังเอง มักเป็นการถ่ายทอดสูตร และกรรมวิธีการทำมาจากรุ่นสู่รุ่น หลายร้านที่เปิดขายอยู่ในปัจุบันนี้ ต่างก็เป็นไทยาท รุ่นที่ 4 หรือ 5 หรือ 6 นั่นหมายความว่าแต่ละร้านย่อมมีอายุมากกว่าหนึ่งร้อยปีอย่างแน่นอน





กรรมวิธีการทำโภคิโยคังแบบโบราณนั้น จะเริ่มจากการนำส่วนผสมหลัก คือ ถั่วที่นึ่งและบดแล้ว มาผสานกับน้ำตาล แล้วนำมานวดให้เข้ากัน จากนั้นนำไปนึ่งให้แข็งตัว กว่าจะครบถ้วนทุกขั้นตอน ใช้เวลามากถึงเกือบ 24 ชม. เลยทีเดียว โภคิโยคังจะใช้レิร์ฟในพิธีชงชา ในช่วงคตวรรณที่ 15 และ 16

ต่อมาในช่วงคตวรรณที่ 17 ได้เริ่มมีการใช้ถ่านหรือเจลาตินเข้ามาเป็นตัวช่วย ทำให้ของเหลวจับตัวกันเร็วขึ้น โดยการนำถ่านไปละลายกับน้ำตาล ก่อนจะนำไปผสานกับถั่วที่已經ไว้แล้ว แล้วปั่นอยู่ให้เย็นแข็งตัวในแม่พิมพ์ไม้รูปสี่เหลี่ยมผืนผ้า โภคิโยคังที่ได้รับความนิยมมากที่สุดในยุคหนึ่ง คือ โภคิโยคัง ที่มีถั่วแดงเป็นส่วนผสม และด้วย เพราะน้ำตาลและถั่วแดงมีราคาแพง ทำให้หันลุนใหญ่ไม่สามารถซื้อหัวรับประทานได้ เช่นกันว่าในปี 2443 มีร้านขนมแห่งหนึ่งในกรุงโตเกียว ได้ลองทำโภคิโยคัง โดยใช้มันเทศซึ่งมีราคาถูกกว่า แต่ก็ไม่ได้รับความนิยม เท่ากับการใช้ถั่วแดง

ในปัจจุบัน โภคิโยคังได้มีวิวัฒนาการที่เปลี่ยนแปลงไปอย่างมากมาย และหลากหลาย ไม่ว่าจะเป็นส่วนผสม เช่น ในบางท้องถิ่นก็นำวัตถุติดที่มีมากในพื้นที่ของตนเอง เช่น เกาลัด ลูกพลับ หรือแอปเปิล เป็นส่วนผสมที่ใช้แทนถั่วในการทำโภคิัง หรือบางร้านก็พัฒนาเป็นโภคิโยคังแบบมีผ้าด้านนอกรอบและเนื้อด้านในนุ่ม หรือแบบที่มีไส้ໄล หรือเมล็ดถั่วต่างๆ เข้าไปไว้ด้วยกันก็มี





YOKAN MUSEUM

มาถึงชากะแล้ว ไม่ควรพลาดที่จะ嚐ม พิพิธภัณฑ์โยคัง¹
ที่ปรับปรุงมาจากโรงเก็บน้ำตาล ซึ่งสร้างขึ้นในปี ค.ศ. 1941 หรือในยุคที่มีการลำเลียงน้ำตาล
ผ่านเส้นทาง Sugar Road นั่นเอง พิพิธภัณฑ์แห่งนี้ เปิดให้บริการเมื่อเดือน
มีนาคมในปี ค.ศ. 1984 และในปี ค.ศ. 1997 ได้ฉุกลงหะเปียนให้เป็นมรดก
ทางวัฒนธรรมของประเทศ ซึ่งในบริเวณชั้น 1 จะมีการฉายภาพพยนตร์
เกี่ยวกับประวัติและวิธีการทำโยคัง พร้อมทั้งเลิร์ฟโยคังและชาญี่ปุ่นให้ชิมพรี
เมื่อชมภาพพยนตร์จบ สามารถเดินขึ้นมาชั้นในส่วนของการจัดแสดงที่บริเวณชั้น 2
ซึ่งมีการจัดแสดงเครื่องมือและวัสดุ และวัตถุดิบในการทำโยคังตั้งแต่yuคิใบราวน
ทั้งยังมีห้องทดลอง และตัวอย่างการบรรจุโยคังในอดีตไว้ให้ชมอีกด้วย



861, Ogi-machi, Ogi City, Saga City

ทุกวัน ตั้งแต่เวลา 8.00-17.00 น.

นั่งรถจากสถานีรถไฟโอะกิ สาย JR ระยะสี่ 5 นาที

DAIFUKU MOCHI

LUCKY IN TASTE

หากยังคุ้นเคยและรู้ดีว่าขนมไดฟูกุ หรือ Daifukumochi นั้น คือ ขนมหวานญี่ปุ่น ที่มีรูปร่างหน้าตาเป็นก้อนแบ่งกลมๆ แบบขนมโมจิลูกอมเล็ก ที่เป็นแบ่งเนื้อยา และมีเส้นยื่นๆ ด้านใน ซึ่งโดยทั่วไปจะเป็นไส้อั่งเงา ซึ่งเป็นถ้วนเด้งหวาน ทำมาจากถั่วอั่วซุชิ และชื่อของขนมไดฟูกุนั้น มีความหมายว่า ไมจิโซคดี

แต่จะมีลักษณะที่รู้ว่าต้นกำเนิดของขนมไดฟูกุนั้น มาจากขนมชนิดหนึ่งเรียกว่า "อุชิระโนะเมจิ" (鶉餅: うしらもち) หรือ "โนจินกราบทา" เพราะมีชื่อใหม่ ยา และภูริปั่งเหมือนกัน โดยในสมัยเอโดะ ราชอาณาจักร ปี 1771 (หลังกรุงศรีอยุธยาแตกครั้งที่สองได้ 4 ปี) ที่เมืองโคะกาว่า (เขตบุนเดียวของกรุงโตเกียวในยุคปัจจุบัน) ขนมโนจินกราบทา ได้ถูกบันทึกไว้ในหนังสือเดลักลัง และ เพราะว่าไส้ทำจากถั่วแดงหวานผสมน้ำตาล ทำให้อくษะท้องได้นาน จึงถูกเรียกว่า "อะระฟุโนะโนะเมจิ" (腹太餅) แปลว่า โนจิที่ทำให้ท้องป่อง (腹: ท้อง, 太: ป่อง ขยาย, 餅: โนะเมจิ) และ "ไดฟูกุโนะเมจิ" (大腹餅) แปลว่า โนจิที่ทำให้ท้องโต (大: โต, 腹: ท้อง, 餅: โนะเมจิ)

ORIGINAL DAIFUKU



UGUISU MOCHI



SAKURA MOCHI



STRAWBERRY DAIFUKU



ชื่อพ่อเวลาผ่านไปหลายปี ชาวญี่ปุ่น ก็ต้องการเปลี่ยนชื่อเพื่อให้เป็นนามมงคล คือเป็นขนมที่มีความหมายที่ดี จึงได้ปรับเปลี่ยน ตัวอักษรคันจิ ของคำว่า ไดฟูกุ โดยเปลี่ยนตัว ฟูกุ (腹) ที่แปลว่า "ท้อง" ให้เป็นตัว พูกุ (福) ที่แปลว่า "โชคดี" และตัวอักษรคันจิของคำว่า ไดฟูกุโนะเมจิ เป็นเปลี่ยนจาก 大腹餅 เป็น 大福餅 ทำให้ขนมไดฟูกุในปัจจุบัน มีความหมายว่า "โนจิที่ทำให้โชคดีมาก"

YOMOGI MOCHI



DAIFUKU of SAGA

และแน่นอนว่าที่เมืองชาจะแห่งนี้ ขนมไดฟูกุ ก็ถือเป็น อีกหนึ่งเมนูความอร่อยที่รับรองได้ว่าแต่ละร้าน ต่างก็มีสูตรความอร่อยเป็นแบบฉบับของตัวเอง ไม่ว่าจะเป็น Uguisub Mochi ที่มีสีเขียวรุป่าว เหมือนนา ซึ่งถือเป็นขนมโบราณที่มีมาตั้งแต่ปี 1980 นักเชี่ยวชาญงานมงคลและงานสำคัญ

หรือ Yomogi Mochi ที่ใส่ทำจาก wormwood รวมไปถึง Sakura Mochi ที่เกิดขึ้นในยุคสมัยเอดะ ในกรุงโตเกียว เมื่อปี 1691 และไดฟูกุสมัยใหม่ อย่าง Strawberry Daifuku ที่กล้ารับรองว่า อร่อยไม่แพ้ที่ไหน ในญี่ปุ่นเลยทีเดียว หากมาเที่ยวชาจะเมื่อไร ขออย่าลืมลองให้ชีวิต ต้องห่างหาย หรือปราศจากการได้ลิ้มลองขนมไดฟูกุ เลยสักวันเดียวจะดีที่สุด เพราะหากหลายร้านขนม ในจังหวัดนี้ ต่างก็มีความอร่อยของไดฟูกุ ที่มีความแตกต่างกัน ในรายละเอียดยิบย่อย ที่ได้ลองแล้ว รับรองว่าติดใจจนลืมไม่ลงเลยทีเดียว

ANOTHER MASTER SAGA DESSERT

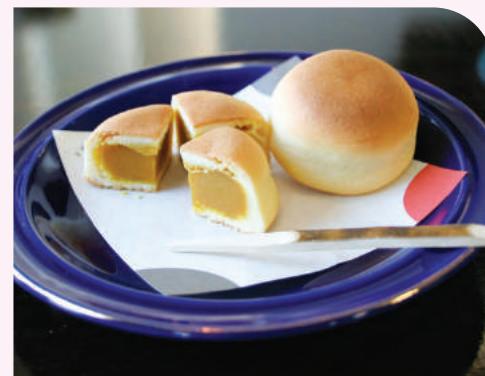


Quesiado

อีกหนึ่งขนมท้องถิ่นของจังหวัดชากะที่ได้รับอิทธิพลมาจากปริญญา คือขนม Quesiado ที่ทำจากชีสพัฟทอง ถั่วดำ และอบเชย มีอายุความมากกว่า 200 ปีมาแล้ว ซึ่งเป็นขนมที่ทานง่าย เนื้อนุ่ม รสหวานอร่อยกำลังดี เหมาะกับการทานคู่กับชาอ่อนๆ และในทุกวันนี้ก็หาร้านที่เป็นร้านดังเดิม และยังคงใช้วิธีการทำแบบโบราณน้อยลงทุกที

Maruboro

มาตรฐานของชากะ ไข่สุกปูน ก็เป็นได้ว่าเป็นขนมอีกหนึ่งประเภท ที่เป็นเรื่องราวของจังหวัดชากะ เช่นกัน ต้นกำเนิดนั้นเป็นขนมที่รับประวัติมาตั้งแต่ 300 ปี ที่ผ่านมา (ระหว่าง 1661 และ 1672) โดยผู้เชี่ยวชาญในการทำขนมแห่งเมืองชากะ ได้เดินทางไปเรียนรู้และศึกษาถึงกรรมวิธี ในการทำขนมประเภทนี้จากชาวดัตช์ โดยกรรมวิธี ในการทำคือการนำน้ำตาลแป้ง มาละลายและผสม น้ำดิ้นเข้ากัน และลึงนำไปอบ หัวน้ำในปัจจุบัน ได้มีการปรับปรุงสูตร โดยการเพิ่มไข่ น้ำผึ้ง และผงฟู จนในที่สุดขนมเด็ก Maruboro ก็ได้รับความนิยม และเป็นที่ถูกปากคนญี่ปุ่น จำนวนมาก



นอกเหนือจากขนมที่เป็นที่โด่งดังและยอดนิยมของจังหวัดชากะ ต้อง提莫มาแล้วนั้น ที่เมืองนี้ยังมีขนมอีกมากมาย ทั้งขนมใบราวน และขนมสมัยใหม่ ที่ไม่เสียชื่อในการเป็นดินแดนที่อยู่ระหว่างเส้นทาง Sugar Road อย่างแน่นอน ว่ากันว่าขนมประเภทเดียวกัน วัตถุดิบใกล้เคียงกัน แต่กินที่ไหนก็ไม่อร่อยเท่าขนม ที่มาจากจังหวัดชากะ



Brown Sugar Matcha

เกล็ดน้ำตาลทรายแดงชาเขียว ที่ถือเป็นผลิตภัณฑ์ ประจำห้องครัว ที่พบพานได้ไม่ยาก นอกเหนือ จากจังหวัดชากะแห่งนี้แล้ว อาจไม่สามารถพบเห็น ที่อื่นได้ Brown Sugar Matcha ทำจาก เกล็ดน้ำตาลทรายแดง ที่นำมาเคลือบด้วยผงมัจฉะ หรือชาเขียวคุณภาพดี อบจนแห้ง ทำให้สามารถ เก็บได้นาน จุดเด่นที่ทำให้หลายคนต่างติดใจ เพราะสามารถหยີบทานเป็นของกินเล่นก็อร่อยเพลิน จนนำไปใช้เป็นส่วนผสมของขนมต่างๆ ก็เยี่ยม หรือจะใส่น้ำร้อนแล้วชง ก็จะได้ชาเขียว รสชาติหวาน กำลังดีเลยทีเดียว

Suzume Monaka

ขนมหน้าตาเหมือนฟาร์ตี้นี่ เกิดขึ้นเมื่อรา 50 ปีที่แล้ว โดยถือเป็นขนมทานเล่นที่ขายดีมากๆ ใน 1 วันขายได้มากถึง 200 ชิ้น ยิ่งโดยเฉพาะ ช่วงเทศกาลอย่างเช่นวันขึ้นปีใหม่ สามารถขายได้ มากถึงวันละ 3,000 ชิ้นเลยที่เดียว และ เช่นเดียวกัน กับขนมท้องถิ่นประเภทอื่นๆ ของจังหวัดชากะ คือ ร้านขนมที่ทำขนมนี้ จะถูกถ่ายทอดกันมา จากรุ่นสู่รุ่น อย่างร้านนี้ก็ถือเป็นรุ่นที่ 4 ของตระกูลแล้วเช่นกัน





Kinka Tou & Suga Dai Sweets

ขนมเกล็ดน้ำตาลรูปดอกไม้และปลา
ที่เป็นขนมโบราณนามมงคล สำหรับใช้ในงานแต่งงาน
ซึ่งในปัจจุบันพบว่ามีร้านที่สามารถทำขนมชนิดนี้
ได้น้อยลงทุกที่ อよ่างที่ร้าน Baba Kashi Ten นี้

ก็ถือเป็นรุ่นที่ 6 ของตระกูลแล้ว ที่ได้รับการถ่ายทอดมา ขั้นตอนการทำน้ำตาลไม่ยุ่งยาก
แต่ต้องใช้ความชำนาญและทักษะที่ผ่านการฝึกฝนมาอย่างช่างของ เริ่มด้วยการเคี่ยวน้ำตาล
จนหลอมเหลวเป็นน้ำเชื่อม และนำไปเทลงในพิมพ์ที่เตรียมไว้ จากนั้นรีบทำให้เย็น
โดยการแข็งเย็น เพื่อลดอุณหภูมิอย่างเฉียบพลัน ผลที่ได้คือขนมน้ำตาลที่ขึ้นรูป
ตามแม่พิมพ์อย่างสวยงาม จากรูปเป็นขั้นตอนการลงสีให้สวยงาม และมักนำไปใช้
ประกอบในพิธีแต่งงานแบบโบราณ ซึ่งเชื่อกันว่าจะช่วยให้ชีวิตคู่ ได้ครองคู่กันอย่างมีความสุข
ตราบนานเท่านาน



Momo Kasutera

โนโน่คากูเทระะ เป็นขนมโบราณที่มีต้นกำเนิดอยู่ที่เมืองนางาซากิ ถือได้ว่า
เป็นเค้กสไตล์ปอนด์เค้ก ที่ได้รับการยอมรับทั่วมีชื่อเสียงและเป็นที่นิยมมาก
ในญี่ปุ่น โดยแรกเริ่มนั้นได้รับอิทธิพลและถ่ายทอดจากหมอลสอนศาสนา
ชาวไปรตุเกส ในช่วงศตวรรษที่ 16 ซึ่งก็ได้ถูกเผยแพร่เข้ามาสู่จังหวัดชากะ
ในช่วงยุคสมัยของการลำเลียงน้ำดala หรือ เส้นทาง Sugar Road นั่นเอง
ขนมโนโน่คากูเทระนี้ รสชาติอร่อยและเนื้อเนียนนุ่ม
จนແບ່ນະລາຍໃນปากเลยที่เดียว เคล็ดลับคือ
ต้องใช้ไข่แดง และน้ำตาลคุณภาพดี บวกกับ
เคล็ดลับในการอบจึงจะได้รสชาติที่อร่อย
แบบหาด้วยยาก ล้วนๆรูปร่างที่เป็นลูกท่อนนั้น
ได้รับอิทธิพลมาจากความเชื่อของชาจีน ที่ถือว่า
ลูกท่อนเป็นผลไม้มงคล เพื่อความเป็นคิริมงคล
ของผู้ที่ได้ทาน จึงนิยมชื่อเป็นของฝากสำหรับ
มอบให้กับผู้หลักผู้ใหญ่ หรือบุคคลที่นับถือ



Tokiwa Okoshi

ขนมที่ดูเรียบง่าย เพราะส่วนผสมหลักมีเพียงข้าว
ที่นำไประดานพง กับน้ำตาลเท่านั้น
แต่ร้านที่ทำอร่อยและขายดี มีเพียงไม่กี่ร้าน
ซึ่งคนญี่ปุ่นล้วนใหญ่จึงรู้กันว่าหากอยากกิน
Tokiwa Okoshi ที่อร่อยไม่เป็นสองรองใคร
ต้องมาที่จังหวัดชากะเท่านั้น ซึ่งปัจจุบันเหลืออยู่
เพียงไม่กี่ร้าน แต่ละร้านจะลีบทดสอบสูตรและทำรับ^{รับ}
การทำให้กับลูกหลานรุ่นต่อๆ ไป ซึ่งหากถามว่า
อร่อยและขายดีแค่ไหน คำตอบที่ได้คือในช่วงเทศกาล
ขายแบบแบ่งไม่ได้หยุดพักกันเลย ยอดขายเลย
2,000 ชิ้นต่อวัน คิดดูลงทะเบียนว่าขายดีขนาดไหน



SWEETEST SAGA DESTINATION

👍 Brown Sugar Matcha

Ureshino Ochacha-Mura

ร้านรวมผลิตภัณฑ์ชาเขียว ที่มีชารสต์ไว้ให้เลือกชิม และซื้อหามากมาย รวมไปถึงผลิตภัณฑ์ที่พัฒนาต่อยอดจากชาเขียว เช่น ไอศครีมชาเขียว ที่อร่อยแบบต้องลิ้งช้ำ รวมไปถึง Brown Sugar Matcha ที่น่าจะเป็นร้านเดียวในญี่ปุ่น ที่คิดทำและมีขาย



📍 3537, Iwayagawachi, Ureshino-machi, Ureshino City, Saga
📞 0954-43-1188
🕒 OPEN ทุกวัน 8.00-18.00 น.

👍 Kinka Tou & Suga Dai Sweets



Baba Kashi Ten

ร้านเล็กๆ ที่ไม่ได้ตกแต่งหรูหรานะหรือฟุ๊ฟ่า แต่เน้นฝีมือและรสชาติความอร่อยที่เป็นระดับตำนาน และรู้สึกทั่วทั้งเมืองว่าหากใครมองเห็นขนม ก็คงน้ำตาลรสชาติฝีมือระดับพระกาฬหลังๆ ต้องที่นี่แห่งเดียวเท่านั้น

📍 314 Kumaotsu, Shiota Town,
Ureshino City, Saga



👍 Ogi Yokan

Murakumo-do Honpo

ถ้าถามหาร้านโอยกิโยคังตัวพ่อ ก็ต้องร้านนี้เลย เพราะเป็นร้านเก่าแก่ที่สืบทอดกันมาถึงรุ่นที่ 5 แล้ว และทุกร้านนี้ยังใช้ขั้นตอนการทำตามต้นตำรับ ทุกประการ ผสมไม่ใส่สารกันบูด และเก็บไว้ได้นานเป็นเดือน โดยคุณค่าความอร่อยไม่เปลี่ยน

📍 441-1, Ebisu-cho, Ogi-cho, Saga
📞 0952-72-2966
🕒 OPEN 9.00-20.00 น.



👍 Maruboro & Quesiado

Tsuruya

จัดให้เป็นร้านขนมระดับเทพ และเก่าแก่แห่งชาติ เพราะเปิดมาตั้งแต่ปี 1639 เป็นเจ้าแรกๆ ที่ทำขนม Maruboro และ Quesiado โดยได้รับการถ่ายทอดมาจากเมืองนางาซากิ ที่ได้เคล็ดลับ และสูตรในการทำมาจากชาวดัชต์ มาจังหวัดชาจะเมื่อไร ห้ามพลาดร้านนี้เด็ดขาด

📍 1 Nishiuo-cho, Saga
📞 0952-22-2314
🕒 OPEN 9.00-17.00 น.

👍 Momo Kasutera

Ainoyatachiho 未廣屋菓子舗

น่าจะเป็นร้านเดียวที่ยังคงทำขนม Momo Kasutera ออยู่ เพราะเป็นสูตรลับ ของครอบครัว ที่ตักทอดกันมาตั้งแต่รุ่นคุณปู่ ตอนนี้เจ้าของร้านก็อายุร่วาราว 80 ปี และแม้จะเป็นรุ่นที่ 3 ของครอบครัว แต่มาตรฐาน ความอร่อยของร้านไม่เคยตก ผสมขยันดี จนบางทีห้องลิ้งของกันเป็นเดือนๆ



📍 4059-1, Oaza, Ureshino-cho,
Ureshino, Saga
📞 0954-42-0539
🕒 OPEN 8.00-20.00 น.
(ปิดทุกวันพุธที่ 1 และ 3 ของเดือน)

VISIT [WWW.SAGA-TRIPGENIUS.COM](http://www.saga-tripgenius.com)



SAGA TRIP GENIUS คือเว็บไซต์เพื่อการท่องเที่ยวในชาจะ ที่พร้อมให้ข้อมูลเพื่อการท่องเที่ยว การเดินทาง ที่พัก อาหารและเครื่องดื่ม รวมถึงทุกภาคต่างๆ ในจังหวัดชาจะ

เว็บไซต์ของเราเต็มไปด้วยข้อมูลที่นำเสนอใจ เช่น คศิปีด์โวต้าอย่างการท่องเที่ยว และอื่นๆ อีกมากมาย สามารถใช้้อมภาษาไทยบนเว็บไซต์ของเรารได้แล้ววันนี้

LIKE US ON FACEBOOK "SAGA TRIP GENIUS."

<https://www.facebook.com/sagatripgenius/>



SAGA TRAVEL SUPPORT TRAVEL APP

โปรแกรมที่เต็มไปด้วยข้อมูลที่ทำให้การท่องเที่ยว ของคุณสนุกสนานยิ่งขึ้น

ศูนย์บริการ Call Center
ภาษาต่างประเทศ
ให้บริการ 4 ภาษา ตลอด 24 ชั่วโมง
365 วัน ฝ่ายงานไกด์หรือพ่อแม่เด็ก
ทาง Skype โดยไม่เสียค่าบริการ
*ท่านนี้ ไม่รวมค่าโทรศัพท์และ
ค่าบริการสื่อสารอื่นๆ

ท่องเที่ยว
แนะนำสถานที่ท่องเที่ยวสุดๆ
ฟรี!
ที่พัก
แนะนำที่พักหลายที่ ที่พักที่แนะนำ
มี Wi-Fi พร้อมใช้งานทุกที่!

อาหาร
แนะนำร้านอาหารอร่อยๆ
มากมาย พร้อมคุณภาพส่วนลด!
บัตร์พร้อม
แนะนำบัตร์ฟร้อน
ที่มีความเป็นเอกลักษณ์มากมาย
ในจังหวัดชาจะ

ซื้อบัตร์
แนะนำร้านค้าที่น่าสนใจ
พร้อมคุณภาพส่วนลด!

กิจกรรมและเทศกา
ให้ข้อมูลเทศกา
และกิจกรรมตามฤดูกาลที่น่าสนใจ

**CALL CENTER
24 Hours 365 Days,**

0952-20-1601

โทรจากต่างประเทศ กรุงเทพฯ +61 952 20 1601

sagacall_f1

<http://saga-travelsupport.com/lp/>

