



ท่าเรือชิมิซึ ที่จังหวัดชิสึโอกะ ได้ขึ้นชื่อว่าอาหารทะเลสดและอร่อย และที่นี่ยังมี Shimizu Sushi Museum ตั้งอยู่ในศูนย์การค้า S-Pulse Dream Plaza โดยแบ่งเป็น 2 โซน

โซนแรกคือ Shimizu Sushi Yokochō ที่นี่เป็นแหล่งรวมร้านซูชิจากทั่วประเทศญี่ปุ่นซึ่งทำให้เรามีโอกาสสัมผัสกับรสชาติของซูชิหลายๆ ชนิด โซนนี้ไม่เสียค่าเข้าชมร้านอาหาร

อีกโซนหนึ่งที่เป็นพิพิธภัณฑ์ จะแบ่งเป็นอีกสองส่วน ส่วนของ Sushigakudo จะเป็นศูนย์รวมความรู้เกี่ยวกับประวัติและวัฒนธรรมซูชิต่างๆ อีกส่วนคือ Sushidoujo จะมีหนังสือและวิดีโอ เกี่ยวกับซูชิโดยเฉพาะ ไปชิมซูชิอร่อยๆ และเรียนรู้ถึงวัฒนธรรมซูชิกันเถอะ

### วิธีกิน ซูชิ แบบ ชาวญี่ปุ่น

1. เท ซอสโชยุ ลงในถ้วยน้ำจิ้ม แล้วใส่ วาซาบิ ตามลงไป กะปริมาณตามใจชอบ จากนั้นก็คนให้เข้ากัน หรือถ้าใครไม่ชอบรสชาติของ วาซาบิ ก็ไม่ต้องใส่นะจ๊ะ แล้วคีบ ซูชิ หน้าที่ชอบ จิ้ม โชยุ แล้วใส่ปากได้เลย
2. เวลาเอา ซูชิ ลงจุ่มในถ้วยน้ำจิ้ม ควรจะเอาด้านที่เป็นหน้าลง เพราะถ้าจุ่มด้านที่เป็นข้างลงไป ข้าวจะจุ่มน้ำซอสโชยุ ไว้มากเกินไปจนเสียรสชาติที่แท้จริงของอาหาร
3. เวลาส่ง ซูชิ เข้าปาก ควรจะคว่ำด้านที่เป็นหน้าลง ให้เนื้อปลาได้สัมผัสกับลิ้น ความอุ่นของลิ้นจะทำให้เนื้อปลาอุ่นขึ้นและได้รสอร่อยขึ้น
4. กิน ซูชิ แต่ละคำให้หมดภายในคำเดียว เพราะถ้ากัดแบ่งเป็นคำๆ ข้าวจะแตกและจมน้ำกินไม่ได้
5. หลังจากกิน ซูชิ ไป 1 ก้อน แล้วควรจะตามด้วยซิงดอง 1 ชิ้นเพื่อล้างปากให้ลิ้นรสชาติของ ซูชิ ก่อนนั้นเสียก่อน แล้วจึงกินก้อนต่อไป นี่คือ เทคนิคที่คนญี่ปุ่นเขาใช้เพื่อให้ได้สัมผัสรสชาติของอาหารอย่างแท้จริง
6. เมื่อเคี้ยวๆๆ และกลืนแล้ว อย่าลืมพูดว่าดังๆ ว่า "おいしい = Oishii (โออิชิ...)" หรือ "うまい = Umai (อูมา...อิ)" นะคะ แปลว่า "อร่อย" ค่ะ

ขอขอบคุณข้อมูลจาก **Japan National Tourism Organization**

