

## ขนมญี่ปุ่น คุณรู้จักแล้วรึยัง????

วันนี้จะมาพูดถึง “ขนมญี่ปุ่น” แบบดั้งเดิม แต่นับมานับไป มันก็หลายอย่างเหมือนกันนะ

“ขนมญี่ปุ่น” ที่เป็นขนมดั้งเดิม จริงๆ มีอยู่ไม่กี่อย่าง แล้วก็ไม่ค่อยมีพัฒนาการเท่าไร ไม่เหมือนบ้านเรา ที่มีขนมไทย มากมายหลายชนิด ส่วนใหญ่ขนมญี่ปุ่น มีรสหวานอย่างเดียว ซึ่งต่างจากของไทย ที่มีทั้งรสหวาน มัน เค็ม ญี่ปุ่นไม่รู้จักใช้มะพร้าว และ กะทิ ถ้าจะทำอาหารจริงๆ กะทิ เอาจมาใช้แค่แกงเท่านั้น....

ส่วนประกอบหลักของ \“ขนมญี่ปุ่น” คือแป้ง ถั่วแดง และปัจจุบันเริ่มมีรสชาเขียว ฯลฯ เป็นส่วนสำคัญ .... แต่ยังไงก็พูดได้เต็มปากว่า บ้านเราขนมมีให้เลือกกินหลากหลายกว่าเยอะค่ะ...

“ขนมญี่ปุ่น” เท่าที่นึกได้ ได้แก่.....

\*\*\* จริงๆ ต้องทำความเข้าใจกันก่อน azuki นี้เป็นเมล็ดพืชชนิดหนึ่ง กลมๆ แข็งๆ สีออกสีน้ำตาลๆ ส่วน an จะเป็นถั่วแดง เค้าจะเอามาใช้กับกับชื่อของขนมเพื่อให้รู้ว่าทำจากอะไร เช่น อันปัง อันโด้ท ก็คือใส่ถั่วแดงนั่นเอง แต่ว่าในที่นี้ รวมสองอย่างว่า ถั่วแดงค่ะ

### 1. โดรายากิ Dorayaki



อันนี้คงรู้จักกันเป็นอย่างดี เป็นขนมที่แมวสีฟ้าโดเรมอนชอบกิน จนเอาชื่อของแมวตัวนั้นมาตั้งเป็นชื่อขนม ขนมนี้ทำจากแป้งแพนเค้กสองชิ้นประกบกันสอดใส่ถั่วแดงแค่นั้นเอง

## 2. Daifuku



ไม่รู้จะเรียกภาษาไทยว่าอะไร เป็นแป้งข้าวข้าว แล้วข้างในเป็นไส้ถั่วแดง กินแล้วฝืดคอหน่อย แต่ก็อร่อยดี ถ้ากินกะชา

## 3. บัวลอยถั่วแดง Azuki Shiratama



ใครไม่เคยกินเมนูนี้ หากินได้ที่ ฟุจิ ทุกสาขาตะ เป็นถั่วแดงต้ม แล้วมีแป้งก้อนกลมเล็ก ๆ ใส่อยู่ด้วย เหนียว ๆ หนึบ ๆ พอกินได้ แต่หวานไปหน่อยนะ เมนูนี้

#### 4. ขนมสอดไส้ \“ถั่วแดง\“



ญี่ปุ่นมีขนมสอดไส้ถั่วแดงเยอะ รวมไว้ทีเดียวเลยละกัน ก็พวกขนมปังไส้ถั่วแดง โดนัทถั่วแดง ซาลาเปาถั่วแดง สารพัด

#### 5. หวานเย็นถั่วแดง (อีกแล้ว) Anmistu



เป็นของหวานสำหรับผู้สูงอายุ มีถั่วแดง ผลไม้ และของหวานอื่นๆ ตามแต่จะใส่ลงไป แล้วราดด้วยน้ำเชื่อมที่ทำจากน้ำตาลทรายแดง ให้รสชาติหวานหอม เหมาะสำหรับกินหน้าร้อน ตอนต้นมา ก็ได้ไปกินกัน

## 6. ถั่วแดงต้มน้ำตาล Anko



ถั่วแดงต้มน้ำตาล เหลว ๆ หวานมาก ทากินได้ตาม ฟุจิ ที่กรุงเทพฯ

## 7. ขนมไข่ยูน Kasutera



เป็นขนมไข่ ชื่อเรียกยาก คาสเทอล่า จังหวัดที่ทำขนมไข่ที่ดังมากคือ ฮิโรชิม่า ใครไปฮิโรชิม่า ก็ต้องแบกขนมไข่มาฝากคนรู้จักกันทั้งนั้น ขนมไข่ยูนนี้ นุ่มมากคะ ใครกินเนสสที่ว่านุ่ม ๆ แล้วจะเปลี่ยนใจทันที ที่นี้เค้าจะกัดไข่ซึ่งน้ำหนักที่ละฟอง เพื่อให้ได้ส่วนผสมที่ตรงเป๊ะ ๆ ออกมานุ่มทุกชิ้น อากินล่ะสิ.....

## 8. ขนมดังโงะ Kushi-dango



เคยดูการ์ตูนมัยครับ ที่ซานูไรชอบกินกัน เป็นแป้งโมจิ ลูกกลมๆ เสียบไม้เหมือนลูกชิ้น แล้วเอาไปปิ้ง ราดด้วยซอสสหวานๆ นั่นละครับดังโงะ ผมชอบกินแบบที่เป็นงาดำนะ อร่อยดี

## 9. ข้าวเกรียบ Senbe



ใครอยู่เมืองไทย คงกินพวกชินมัย ไข่มัยตะ ข้าวเกรียบข้าว แต่ที่ญี่ปุ่นมีข้าวเกรียบแบบนี้เป็นร้อยเป็นพันชนิด ทั้งแผ่น ทั้งแท่ง ทั้งก้อน สารพัด

## 10. ซากุระโมจิ Sakuramochi



เป็นขนมที่ทำจากแป้งโมจิ หรือแป้งข้าวเหนียวบ้านเรา แล้วห่อด้วยใบซากุระ รสชาติไม่ได้ต่างอะไรจากขนมข้างบนเลย...

## 11. ไทยากิ Taiyaki



ขนมนี้ เป็นอีกชนิดหนึ่ง que เห็นในการ์ตูนบ่อย เป็นรูป \ "ปลาไท" ของญี่ปุ่น เลยเรียกว่า ไทยากิ ข้างนอกเป็นแป้งแพนเค้ก ข้างในสอดไส้ถั่วแดง รสชาติไม่ต่างจากโดรายากิเท่าไร

## 12. เฮลลี่ถั่วแดง Mizuyoukan



เป็นของหวานคนแก่ แต่ถ้ากินตอนอากาศร้อนๆ ก็ช่วยให้ร่างกายสดชื่นได้ เป็นเฮลลี่ถั่วแดง และมีรสอื่น ๆ ด้วยเช่น ชาเขียว เป็นต้น มีรสหวานแหลมมาก กินทีไรไม่เคยหมดชั๊กที

ขนมเท่าที่เห็นก็มีเท่านี้ ส่วนใหญ่ เด็กรุ่นใหม่ ๆ กิน Berkery กันซะส่วนใหญ่แล้ว ก็ไม่รู้เหมือนกันว่า ขนมญี่ปุ่นพวกนี้ะยังอยู่ต่อไปได้อีกนานแค่ไหน แต่ผู้ผลิตก็ตื่นกัน ปรับปรุงคุณภาพ และรูปลักษณ์ให้ทันสมัยตลอด คิดว่าคงอีกนาน ค่ะ

เพื่อน ๆ เห็นหน้าตา รูปขนมญี่ปุ่น แล้วนำทานใช้มั๊ยคะ?

แล้วใคร เคยทานแล้วบ้าง มาบอกกันด้วยนะคะ ว่าอร่อยมั๊ยคะ อหารู้ ค่ะ ^^

ขอขอบคุณข้อมูลและรูปภาพสวย ๆ จาก [siamkane.com/](http://siamkane.com/)