ในญี่ปุ่นมีพันธุ์ข้าวกว่า 400 ชนิด แต่พันธุ์ข้าวที่คนญี่ปุ่นนึกถึงเป็นอันดับแรกคือ ข้าวนีงาตะพันธุ์โคชิฮิคาริ

พันธ์ข้าวนี้ได้ถูกให้คะแนนความอร่อยเป็นอันดับสูงสุดติดต่อกัน 28 ปี โดยรสชาติของข้าวจะเปลี่ยนแปลงไปตามความชุ่มชื้นของข้าว โดยระดับที่ดีจะอยู่ที่ 14-15% และความสดของข้าวก็สำคัญไม่แพ้ผัก และเนื้อสัตว์

กรุงเทพฯ 15 กันยายน 2560 – กระทรวงการเกษตรป่าไม้และประมงจังหวัดนีงาตะ ประเทศญี่ปุ่น ร่วมกับบริษัท คิโตกุ ชินเรียว จำกัด ตัวแทนผู้นำเข้าข้าวจากประเทศญี่ปุ่น ได้นำเสนอผลิตภัณฑ์ข้าวนีงาตะ พันธุ์โคชิฮิคาริ ในรูปแบบซุ้มจัดชิมอาหาร และวางจำหน่ายข้าวหุงพร้อมทาน และข้าวสารถุงพันธุ์ดังกล่าวที่ซุปเปอร์มาร์เก็ตต่างๆ ในกรุงเทพมหานคร นอกจากนี้ยังจัดในรูปแบบงานนีงาตะแฟร์ตามร้านอาหารญี่ปุ่น มีกลุ่มเป้าหมายคือคนไทยที่ชื่นชอบอาหารญี่ปุ่น โดยเฉพาะนักท่องเที่ยวชาวไทยที่เคยเดินทางไปเที่ยวที่ประเทศญี่ปุ่น เน้นการสื่อสารภาพลักษณ์ของข้าวนีงาตะโคชิฮิคาริคือข้าวสายพันธุ์ชั้นเลิศอันดับ 1 ของญี่ปุ่น หรือ No. 1 Rice in Japan

Ms.Chihaya Meguro หัวหน้าแผนกกระทรวงการเกษตร ป่าไม้ และประมง จังหวัดนีงาตะ กล่าวว่า “ช่วง 3-5 ปีที่ผ่านมาชาวไทยไปญี่ปุ่นเป็นจำนวนมาก และบางท่านมีโอกาสได้ลิ้มลองรสชาติอาหารญี่ปุ่นแท้ๆ ต้นตำรับ ซึ่งปัจจัยหลักที่ขาดไม่ได้ในอาหารญี่ปุ่นก็คือวัตถุดิบ โดยเฉพาะอย่างยิ่ง ข้าว

ข้าวนีงาตะ โคชิฮิคาริ เป็นข้าวที่เก็บเกี่ยวได้ไม่เหมือนพื้นที่อื่นในประเทศญี่ปุ่น มีรสชาติอร่อยที่สุดเมื่อเปรียบเทียบกับข้าวญี่ปุ่นพันธุ์อื่นๆ และเพื่อให้ทุกท่านได้มีโอกาสชิมข้าวจากพื้นที่ทางการเกษตรที่อุดมสมบูรณ์ของญี่ปุ่น เราได้ร่วมมือกับร้านอาหารญี่ปุ่นในกรุงเทพฯ ซึ่งสามารถเผยแพร่ความอร่อยของข้าวนีงาตะ โคชิฮิคาริได้ต่อไป”

ข้าวนีงาตะโคชิฮิคาริ ข้าวสายพันธุ์ชั้นเลิศอันดับ 1 ของญี่ปุ่นที่ต้องปลูกและเก็บเกี่ยวในภูมิประเทศที่เหมาะสม มีดินและน้ำที่อุดมสมบูรณ์ จึงจะได้ข้าวที่เหนียวนุ่ม เป็นข้าวคุณภาพสูงที่ชาวญี่ปุ่นให้ความนิยมมากที่สุด ข้าวพันธุ์ดังกล่าว ผ่านกระบวนการขัดสีโดยใช้เทคโนโลยีชั้นสูงที่สามารถทำความสะอาดผิวข้าวโดยการขัดผงรำและผงแป้งออกจากผิวข้าว ซึ่งขั้นตอนนี้จะทำให้ข้าวมีลักษณะสวยงามเป็นประกายและสะอาดมากขึ้น เรียกว่า กระบวนการมุเซนไม หลังจากผ่านกระบวนการนี้จะช่วยให้ผู้บริโภคหุงข้าวได้โดยไม่ต้องซาวน้ำ และยังช่วยประหยัดการใช้น้ำ พร้อมทั้งยังรักษาสารอาหาร แร่ธาตุในข้าวได้มากกว่าปกติ

Mr. Katsuhisa Hiramatsu ผู้จัดการแผนกกระทรวงการเกษตร ป่าไม้ และประมง จังหวัดนีงาตะ กล่าวเพิ่มเติมว่า “จังหวัดนีงาตะมีชื่อเสียงเรื่องการท่องเที่ยวในฤดูหนาว หิมะจะสูงมากถึง 4 เมตรและมีความหนาวมากกว่าพื้นที่ใกล้เคียง ซึ่งเมื่ออากาศเริ่มอุ่นขึ้นในฤดูใบไม้ร่วงหิมะตรงนี้ก็จะละลายเป็นน้ำสะอาดพร้อมแร่ธาตุต่างๆ ภูเขาไหลลง

สู่ท้องนา ถือเป็นอีกหนึ่งปัจจัยที่ทำให้ข้าวของนีงาตะได้รสชาติที่อร่อย และมีคุณค่าสารอาหาร
ยิ่งไปกว่านั้น ข้าว ยังเป็นส่วนประกอบหลักของชุดอาหารญี่ปุ่นที่รู้จักในชื่อ Washoku ซึ่งได้รับการขึ้นทะเบียนเป็นมรดกโลกโดยองค์การยูเนสโก้เมื่อเดือนธันวาคม ค.ศ. 2013 ซึ่ง Washoku จะถูกเสิร์ฟเป็นชุดมีอาหารเครื่องเคียงต่างๆ 3 ชนิด พร้อมข้าว และ ซุปมิโสะ ไม่เพียงแต่การตกแต่งอาหารจะมีหน้าตาสวยงามน่ารับประทานเท่านั้น แต่ยังคำนึงถึงสุขภาพอีกด้วย”

ร้านอาหารที่จะเริ่มใช้ข้าวนีงาตะ โคชิฮิคาริตั้งแต่เดือนกันยายนมีดังนี้

ร้านอาหาร	ที่อยู่
Aji สาขาเอกมัย	พาวเวอร์ เซ็นเตอร์ ห้องที่ D1-D2 ชั้น 3 78/2 สุขุมวิท 63 (เอกมัย) พระโขนงเหนือ วัฒนา กรุงเทพฯ
Katana	88/1 อาคาร Eight Thonglor ห้องที่ L206A L6-6A สุขุมวิท 55 (ทองหล่อ) คลองตันเหนือ วัฒนา กรุงเทพฯ
Kitaohji Bangkok	212 ทองหล่อซอย 8 สุขุมวิท 55 (ทองหล่อ) คลองตันเหนือ วัฒนา กรุงเทพฯ
Sushi Kyodoizakaya Sanriku	โรงแรม Sasha’s Uno ชั้น 1 28/2-3 สุขุมวิท 19 (วัฒนา) คลองตันเหนือ วัฒนา กรุงเทพฯ
Hokkaido Shirokumaya	120/29-30 ซอย 23 ถนนสุขุมวิท คลองตันเหนือ วัฒนา กรุงเทพฯ
Suikin	548/7 ถนนเพลินจิต ลุมพินี ปทุมวัน กรุงเทพฯ
Tatsumi Japanese Cuisine	โรงแรม Pathumwan Princess ชั้น 2 พญาไท ปทุมวัน กรุงเทพฯ
Hamaoka The Horizon	ห้องที่ 8210-8220 ชั้น 28 สุขุมวิท 63 (เอกมัย) พระโขนงเหนือ วัฒนา กรุงเทพฯ
Misho	130-132 Shindorn Tower ถนนวิทยุ ลุมพินี ปทุมวัน กรุงเทพฯ
Ramen Wakyu	3/2 สุขุมวิท คลองตันเหนือ วัฒนา กรุงเทพฯ

ส่วนซุปเปอร์มาร์เก็ตในห้างสรรพสินค้าที่จัดซุ้มชิม และวางจำหน่ายข้าวหุงและข้าวสารถุงมีดังนี้

ระยะเวลา	ห้างร้าน
8-11 กันยายน	
15-17 กันยายน	
22-24 กันยายน	
29 กันยายน -1 ตุลาคม	Food Market ชั้น 5 อิเซตัน Central World
13-19 กันยายน	Central Food Hall เซ็นทรัลชิดลม
15-17 กันยายน	Fuji Super สาขา 2
14-20 กันยายน	Gourmet Market ชั้น 4 เอ็มโพเรียม
16-17 กันยายน	Max Value สาขาเกตเวย์ เอกมัย

16-17 กันยายน Max Value สาขาศรีนครินทร์