

วิบูลย์กิจ คอมมิกส์ ภายใต้ลิขสิทธิ์ที่ถูกต้องจาก KODANSHA LTD.

จอมยุทธ์



ลิขสิทธิ์ถูกต้อง

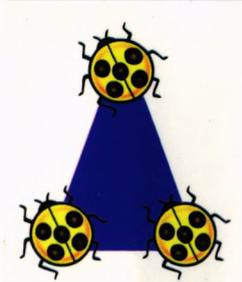
โดย: ทรราชว่า

DAISUKE TERASAWA

藤吉
 将太
 将太

12

35 บาท



ผลงานของ
DAISUKE TERASAWA

ไอ้หนูซูชิ.....เล่ม 1-12
หักเหลี่ยมยอดนักชิม.....เล่ม 1-4

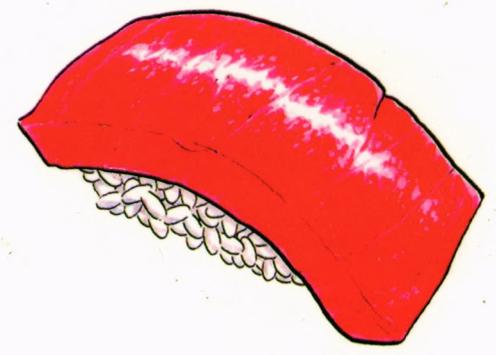


ไอ้หนูซูชิ

12

VIBULKIJ PUBLISHING GROUP
KC.TRIO COMICS MAGAZINE

ไอ้หนูซูชิ



©1994 DAISUKE TERASAWA
ALL RIGHTS RESERVED
FIRST PUBLISHED IN JAPAN IN 1994
BY KODANSHA LTD., TOKYO
THAI VERSION PUBLISHED
BY VIBULKIJ PUBLISHING GROUP
UNDER LICENCE FROM KODANSHA LTD.
K20012 B35

พิมพ์และจัดจำหน่ายโดย สำนักพิมพ์วิบูลย์กิจ โทร. 0-2746-2477

ISBN 974-218-096-2
9 789742 180966
1010600204251



VIBULKIJ • COMICS • • •

วิบูลย์กิจ คอมิกส์ ภายใต้ลิขสิทธิ์ที่ถูกต้องจาก KODANSHA LTD.

ไอ้หนูซูชิ

12



ไอ้หนูซูชิ : คุโรซาวะ
DAISUKE TERASAWA

K20012 B35



ลิขสิทธิ์ถูกต้อง

ไอ้หนูซูชิ : คุโรซาวะ
DAISUKE TERASAWA

12

35 บาท



รวมตัวผู้เขียนของ
ชาห์เม็ฮ์เซ็ง

ต่อจาก 4 ล้อที่เป็น
2 ล้อ!! ผมได้ไปขับขี่
รถชมดีแล้ว คราวนี้จึง
สองล้อเอาเตอร์ไฮต์บ้าง
แต่ เอ้ เอ้ แต่เมื่อรถ
สตั๊นยกลงไป 2 ล้อ
เท่านั้น ข้าในยามยาม
นี่ละ!! แล้วนี่แปลผล
ไปทั่วถึงถึงตัว แต่
ตอนนี่ผมก็อดทนและ
ฝึกอย่างหนักอยู่ครับ
เป้าหมายคือK.ไรดา!!



おれはバカ

12



DAISUKE TERASAWA

เชกิชุจิ โชตะ:



โอกุมะบุระ: ฮินอิจิ



ความเดิมที่ผ่านไป

แม้ว่าต้องเจอศึกหนักอย่างต่อเนื่องแต่ในที่สุดโชตะก็มาจนถึงรอบชิงชนะเลิศของงานแข่งขันฝีมือพ่อครัวซูชิหน้าใหม่ แต่คู่ต่อสู้ทั้ง 3 คนในรอบชิงชนะเลิศล้วนมีฝีมือเก่งกาจซึ่งคนแรกคือโอกุมะบุระ ฮินอิจิที่เคยเสมอกันในการแข่งขันรอบที่หนึ่ง แต่ถือเป็นความพ่ายแพ้สำหรับโชตะ คนที่สองคือคิโนชิตะ โดคิจิ ซึ่งเก่งกว่าเพื่อนในเรื่องเกี่ยวกับข้าว และคนที่สามคือชิมิชิ เท็ตสึยะ ซึ่งถูกเลือกมาจากร้านซูชิคนที่มีสาขาอยู่หลายสิบร้านทั่วประเทศ ในหัวข้อที่ “ข้าวซูชิ” ของการต่อสู้กับพวกคู่ต่อสู้รายกาจนั้นโชตะทำได้ดีมาตลอด แต่กลับผิดพลาดตอนใกล้จบจึงได้คะแนนน้อยที่สุด! ในหัวข้อที่สองต่อมา “ปลาทუნ่า” โชตะจะสามารถทำคะแนนดีขึ้นขึ้นมาได้หรือไม่?

คิโนชิคะ: โดอิจิ



ชิมิชิ เท็ตสึยะ:



สารบัญ

นิวนที่77: ปลาทหน้าเทตสี.....	3
นิวนที่78: คีทหนัก อุ่นของแม่เย็น! ๑	23
นิวนที่79: ดาวสปลาทหน้าติตนิน!!.....	43
นิวนที่80: ไล่ทินแล้ว! ๑	63
นิวนที่81: ดาวซีเก: ซิ่ง ๆ ทหน้า!!.....	82
นิวนที่82: ความแตกต่างที่ตามองไม่เห็น! ๑	101
นิวนที่83: ทิศคัพท่สายที่มองไม่เห็น.....	121
นิวนที่84: ชีวิต 5 ล้านเยน.....	141
นิวนที่85: ศิลปะการขโมยที่แท้จริงคือ! ๑	161



จอมโจบ

นวนิยาย / ปลาทูน่าเทีตสี







ไฮไฮ..
ไฮคดี
จริงๆ !!

ในที่สุด
ก็มองเห็น
แสงแห่ง
ความหวัง
อีกแล้ว!!



แต่ว่า
รวดเร็ว
ทันใจดี
จริงๆ

พอรู้ข่าว
ก็ขึ้นรถไฟ
บึ่งมาจนถึง
มียาจิ
ทันที



อืม
...

จริงๆแล้ว
ฉันมีเรื่อง
ข้องใจ
อยู่น้อย
นะ



แม้ใครจะพูดกันว่า
การที่ตลาด
ไม่มีปลาชุน่า
สอนมางุโระ
เป็นเพราะ
จับมาได้บ่อย

แต่
ฉันว่า
มันน้อย
เกินไป



ในบรรดาร้าน
ที่ขายปลาชุน่า
เป็นหลัก
แทบจะไม่มี
ปลาชุน่า
กันแล้ว

มีอยู่
หลายร้าน
ถึงกับต้อง
ปิดร้าน
ด้วย



ฉันว่า
นี่มัน
ต้อง
....

มีเหตุผลอะไร
บางอย่าง
นอกจากเรื่อง
สภาพ
ดินฟ้าอากาศ
แน่



ฉันคิดได้
อย่างเดียว
คือ
มีใคร
บางคน

เขมาซื้อ
ปลาชุน่า
สอนมางุโระ
หัวญี่ปุ่น
อยู่



เขมาซื้อ
ปลาชุน่า
สอนมา
งุโระ
...!!



ตะ...
แต่
รีว่า
...!

จะทำ
แบบนั้น
เพื่ออะไร
ล่ะครับ!?



ดังนั้น แม้ว่า
ราคาแพงหน่อย
แต่ร้านซูชิ
ก็จำเป็นต้องหาซื้อ
ปลาทูน่าเข้าร้าน



และพ่อค้า
มากมาย
ก็เห็นเป็น
สินค้า
เก็งกำไร



พอราคาแพง
ขึ้นสูงที่สุด
ก็ขายออก
เอากำไร



เพราะไม่รู้
เจ้าพวกนั้น
จะเข้ามาแย่ง
เอาไปอีก
เมื่อไหร่



เจ้า
พวก
นั้น
เป็น
ใคร
กันแน่



ที่แบบนี้จะมี
ปลาทูน่าดี
อยู่จริง
หรือครับ
?

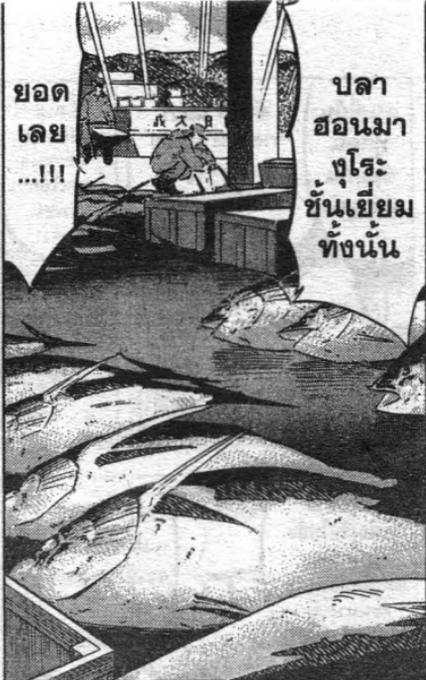


เห็น
แล้ว
ต้อง
ตกใจ
แน่



ยอด
เลย
...!!!

ปลา
ฮอนมา
ซูโระ
ชั้นเยี่ยม
ที่นั่น



อ๊ะ
...



แถม
แต่ละตัว
ก็ยิ่ง
ตัวใหญ่
และอ้วน
ด้วย

เหมือนกับ
มีไขมัน
อัดแน่นอยู่
จนถึง
ปลายหาง
เลย



เท่าที่ดู
ไม่ต้องห่วง
เรื่อง
คุณภาพ
แน่ๆ

ตรงส่วนไหน
ก็มีคุณภาพดีกว่า
ปลาหูน้ำคราวก่อน
อีก!!



ใช้ได้
!!

แบบนี้
ได้การ
แน่
!!



ขอ
โทษ
ครับ
!!

ปลาหูน้ำ
ราคาก็โลละ
เท่าไร
!?



อ้อ...ถ้าเป็น
ปลาหูน้ำ
ที่อยู่ตรงนี้
ละก็
ไม่ได้หรอก

เพราะ
ถูกขาย
ไปหมด
แล้ว







จนใครๆ
เรียกว่า
“ปลา
ทუნ่า
เท็ตสึ”
!!!

คนดังเรื่อง
เล็อกปลาทუნ่า
อย่าง
ที่ไม่มี
ใคร
เทียบได้
!!!



“ปลา
ทუნ่า
เท็ต
สึ”
!!!

คุณซิมมิจิ
เป็นเขียน
เรื่อง
ปลาทუნ่า
งั้นหรือ
....!!



ซิมมิจิ เท็ตสึยะ
ทำงานอยู่ร้าน
ชื่อ“ซูซึคิน”
ใช่ไหม
?

เอ๊ะ?
อะ...อือ
!



งั้นหรือ...!!
เครือข่ายร้านซูซึคิน
เป็นร้านที่มีชื่อเสียง
ฉาวโฉ่ เรื่องชื่อปลา
แบบกดราคา
ระดับทั่วประเทศ
ที่แม้แต่ตลาดซึกิจิ
ก็ยิ่งรู้กันดี

นี่อยู่แล้วเขียนว่า
หมู่นี้ไม่ค่อยเห็นมี
ปลาทუნ่าในตลาด
ที่แท้ก็ใช้แมน
ชื่อปลาโดยตรง
จากแหล่งประมง
นี่เอง



ฮึ่ม...
ทั้งร้าน
ซูซึคิน
และซิมมิจิ
นั่น

ไม่สนใจว่า
ใครจะเป็นยังไง
ขอแค่ได้กำไร
เท่านั้น



ริวว่า
....

คุณ
ซิมมิจิ
....



ซิมมิจิ
เท็ต
สึยะ
!!

ไม่ใช่สิ
ปลาทუნ่า
เท็ตสึ
!!!



โธ่...
นึกว่า
ใคร...

มาเจอกัน
ที่แปลกๆ
นะ



ไม่ต้อง
ทำพูดดี
นะ
แก!!

ทำเรื่องชั่วร้าย
ขนาดนั้นแล้ว
ยัง
หน้าตาเฉย
อยู่อีก!!



ร้านขายปลาทูน่า
ที่นาगाโอโรชิ
ต้องปิดกิจการไป
ตั้งหลายร้าน

พวกแก
อยากได้
กำไรมาก
จนถึงกับ
ทำแบบนี้
เชียหรือ!!



หึ
หึ
หึ
....

ฉันไม่เห็น
ต้องรับรู้ว่า
ร้านขายปลา
ที่ไหน
ต้องปิด
กิจการ



!



การซื้อขายสินค้าถูก
และ
เอาขายแพง
เป็นหลักทุกอย่างไป
ของการค้าขาย

ถ้านาगाโอโรชิ
อยากได้ปลาทูน่า
ก็มาขอซื้อ
จากพวกฉัน
ก็ได้



ขอแค่
มีเงินจ่าย
แม้แต่
พวกแก
ฉันก็จะ
ขายให้

แต่ในราคา
ก็โหด
ไม่ต่ำกว่า
รทมนั่น
นะ



กะ...
ก็โหด
รทมนั้น
!!!

เมื่อก่อนซื้อไป
ในราคา
รทมนั่น
เอง
ไม่ใช่หรือ
...!!!



อะนั่น ต่อให้
ซื้อปลาไปแล้ว
ก็คงใช้
ของแพงแบบนี้
แข่งขันไม่ได้



จึงสามารถใช้
สุดยอด
ปลาทูน่า
พวกนี้ได้



แต่ไม่ว่า
ใช้วิธีไหน
ฉันก็ชนะ
อยู่ดี !!



อะนั่น
ฉันต้องชนะเลิศ
อย่างเดียว
เพื่อจะได้เงินนั้น
!!!



ฉันจะรอดว่า
นายจะเอา
ปลาทูน่า
แบบไหน
มาแข่ง

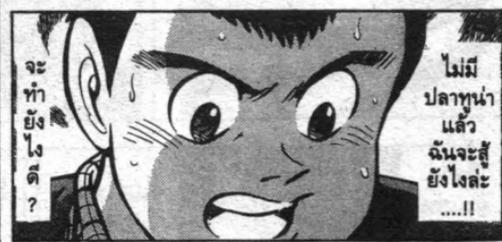


คน
หน้าเลือด!!
น่ารังเกียจ
ซะมัด!!





ปลาทูน่าแค่ 2 ตัว
ที่ชิโงะจามะ
คุณเอโวกุมะงระ
ก็ขโมยได้
ก็ไม่ได้ไป



ซูซึคิ







หน้าดาวคู่ดาว



โรงเรียนคาทอลิก





หมอ

อาการ
น้องสาว
ผม
เป็นใจ
บ้าง...?



ขอ
บอก
ตรงๆ
ว่า...

อาการหนัก
จนคาดเดา
ไม่ได้แล้ว



ยะ
....

แยะ
ขนาด
นั้น
เชียว
...!?



ว่าใ
ครีบ
คุณซิมีซี
....

...หาเงิน
จำนวนนั้น
ได้แล้ว
ใช่ไหม
?



ไม่
....

ยังไม่ได้
เลย
...!!



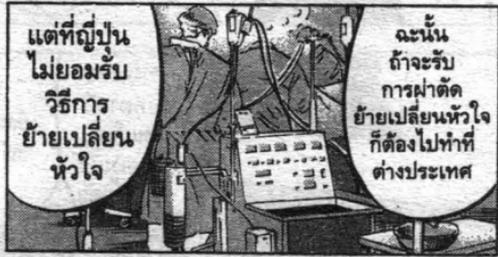
นั่น
สินะ
....

มันไม่ใช่
จำนวนน้อยๆ
ที่จะหามาได้
ทันที



แต่กรุณา
รีบๆหน่อย
นะครีบ
คุณซิมีซี

โรคของ
น้องสาวคุณ
ถ้าไม่เปลี่ยน
หัวใจ
ก็จะไม่หาย



แต่ที่ญี่ปุ่น
ไม่ยอมรับ
วิธีการ
ย้ายเปลี่ยน
หัวใจ

ฉะนั้น
ถ้าจะรับ
การผ่าตัด
ย้ายเปลี่ยนหัวใจ
ก็ต้องไปทำที่
ต่างประเทศ



แต่ว่า
ค่าเดินทาง,
ค่าที่พัก,
ค่าผ่าตัด
|

แม้เป็น
ที่เยอรมัน
ซึ่งถูกที่สุด
ก็ต้องใช้เงิน
ถึง40ล้านบาท
!!

แม้ว่า
ทุกวันนี้
พวกผม
ช่วยอย่างดี
ที่สุดแล้ว

แต่ในสภาพ
อาการแบบนี้
ถ้าเกิดการ
กำเริบขึ้นมา
คราวหน้า
ล่ะก็...!!

มะ...
หมอล
!!

อย่าพูด
แบบนี้
สิครับ

ผม...
ผมจะ
หาเงินมา
ให้เร็ว
ที่สุด
!!

เพราะฉะนั้น!
เพราะฉะนั้น
กรุณาช่วย
น้องสาวผม
ด้วย!!

ได้
โปรด
เถอะ
ครับ
หมอล
!!!

กรุณา....
ช่วย
น้องสาวผม
ด้วย
!!!.....

ปี	เดือน	วัน	จำนวนเงิน	จำนวนเงิน
			70,000	31,321.63
F-10	090		40,510	33,278.662
T-15	090		800,000	34,078.692
T-15	090		5,900	34,994.422
-7-20	090		90,000	34,174.452
-7-27	090		108,000	34,582.792
-7-30	090		400,000	34,882.462
-8-5	090		18,000	34,702.482
-8-5	090		80,000	34,785.452
-8-10	090		40,000	34,320.462
-8-25	090		68,010	34,386.472
-8-25	090		2,300	34,890.772
-1	090			
-7	090			
-9	090			
8-9-13	090		100,000	34,950.772
8-9-20	090		12,000	35,031.172
6-9-27	090		50,000	35,083.172
6-10-3	090			

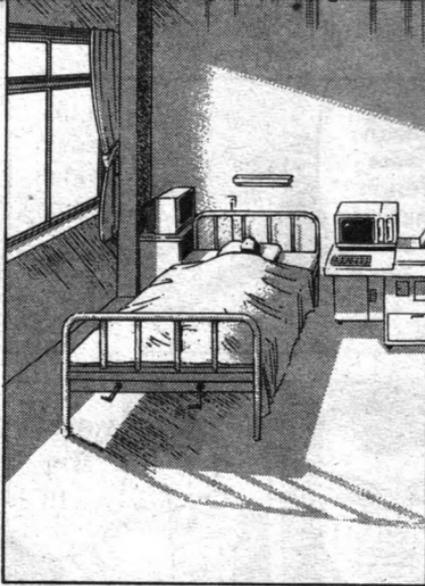
หาเงินมา
ตั้งหลายปี
จนกับ
สะสมเงินได้
ขนาดนี้แล้ว

แต่
ยังขาดอีก
ธันวาคม

ถ้าผมเลิก
งาน همین
และได้เงินมา
ธันวาคม
ก็จะครบ 40 ล้านเยน
!!

ที่นี้
ผ่าตัด
ได้
!!

© 1998 SHUEI



อ๊ะ... พี่

มาแล้วหรือ



พอมลงไปอีกแล้ว.....

อาการเป็นไบบ้าง?



อ้อ... วันนี้รู้สึกดีกว่าทุกที

จริงๆ นะคะ....



พี่อุตส่าห์มาเยี่ยม.....

แต่ฉันลุกขึ้นไม่ได้แล้ว



ฉันลุกขึ้นให้ร่างกายอยู่สูงกว่าหัวใจไม่ได้

เพราะหัวใจของฉันไม่มีแรงพอจะส่งเลือดไปร่างกายที่อยู่สูงกว่าได้แล้ว



แบบนี้...
ร่างกาย
จะค่อยๆ
หมดแรง
ไปเรื่อยๆ
.....

ถ้าหาก...
ฉันตายไปง่ายๆ
เหมือนกับ
นอนหลับล่ะก็...
มันจะดี
สักแค่ไหน
นะ



ถ้าเป็น
อย่างนั้นละก็...
คงไม่ต้อง
ทุกข์ทรมาน
แบบนี้
อีกแล้ว...

พี่เองก็...
ไม่ต้อง
เดือดร้อน
ไปมากกว่านี้
ด้วย...



พะ
...

พูดอะไร
บ้าๆ
.....!!!



พี่คะ...
เพื่อหาเงิน
ค่าผ่าตัด
ให้ฉัน

พี่คง
ทำงานหนัก
ทุกวัน จน
ไม่มีเวลานอน
ใช่ไหม?



เสื้อผ้า
ก็เก่าเดิมๆ
เหมือน
ทุกที่

แสดงว่า
ไม่สนใจ
อะไร
ตัวเองเลย



ยาซีมิ...
ไม่ใช่เด็ก
แล้ว

ฉันรู้
ทุกอย่าง



ช่าง
ฉัน
เถอะ
คะ...

ฉันไม่อยาก
ทำให้...พี่
ต้องเดือดร้อน
ไปมากกว่านี้
....!!



ยัยบ้า...!
พะ...พูด
เพื่อเจ้า
อะไร
....!!

เธอต้อง
หายดี!!
หายดี
แน่นอน
....!!





ทำไม
....

ทำไม
เด็กผู้หญิง
ตัวเล็กๆ
แค่นี้
ต้องมา
ทรมาณ
ขนาดนี้
....!!



เงิน..!!
ถ้าแค่!
มีเงิน
ล่ะก็...

จะสามารถ
ช่วยชีวิต
ของ
เด็กผู้หญิง
คนนี้ได้
....!!



ฮาซิมิ...
ไม่ต้อง
ห่วง
นะ

พี่จะไม่ยอม
ให้เธอตาย
เด็ดขาด
!!....



พี่
...?



พี่จะชนะ
งานแข่งขัน
และได้
เงินค่าแรง
มาแน่
.....

ไม่ว่าต้องใช้
วิธีไหน
ก็ต้องชนะ
ให้ได้
!!!

หน้า 78 /

อินุซุกิ

ศึกหนักอู่ของแซ่เหียน!!



คุณ
ทุตลี
นี่มัน
....!

ปลาหูน่า
พันธุ์คิยาตะ
กับพันธุ์เมบาจิ
ที่ดีที่สุด
ในตลาดอุซึกิจิ
ตอนนี้!!



ปลาหูน่า
พันธุ์
คิยาตะ
กับพันธุ์
เมบาจิ
!!

เป็น
ปลาหูน่า
ที่ปกติ
เห็นบ่อยๆ
.....



ทั้ง 2 ชิ้น
เป็นปลา
คุณภาพดี
ที่ฉันเลือกซื้อ
ด้วยตัวเอง

ฉัน
มั่นใจว่า
เรื่องรสชาติ
ก็ดี
ใช้ได้ด้วย





แต่ปลาห่าน่า
ที่โตคิจิ
กับคุณ
โอกุมะจะ
ได้ไปนั้น

เป็น
ปลา
ชั้นดี
พิเศษ !!



อ๊ะ
...!

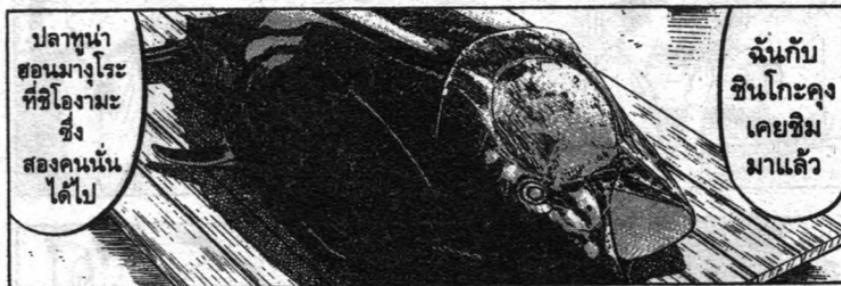
สิ่งที่
แตกต่าง
มากที่สุด
กับ
ปลาห่าน่า
ก็คือ

ส่วนที่เป็น
เนื้อ
ติดมัน
!!



ปลาห่าน่า
สอนแมงโระ
ที่ชิโองามะ
ซึ่ง
สองคนนั้น
ได้ไป

ฉันกับ
ชินโกะคุง
เคยชิม
มาแล้ว



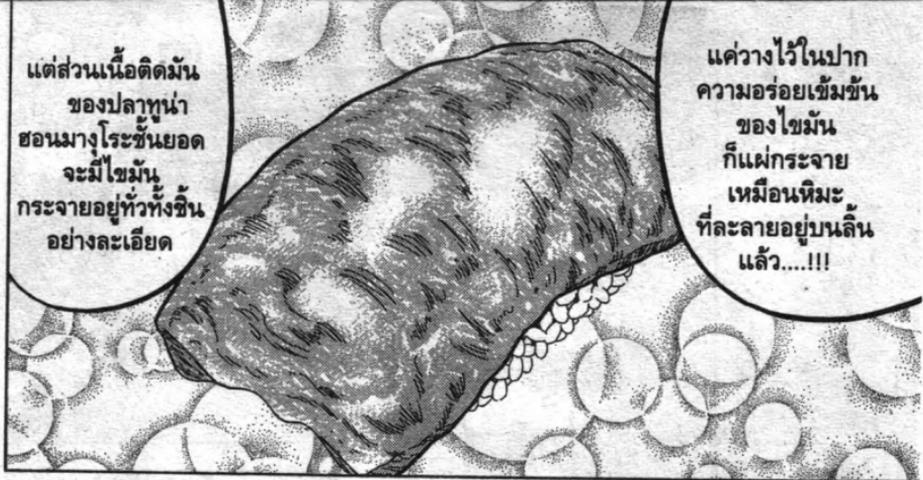
นอกจาก
นุ่มเหนียว
และอร่อย
เข้มข้น
แล้ว

ยังมี
ความอร่อย
สดชื่น
น่าสบายใจ
อีกด้วย
!!

แม้ว่า
ศิษยะ
กับเมบิจิ
จะมี
เนื้อติดมัน
ดีแค่ไหน

แต่ไซมันนั้น
ก็เป็นแค่
เส้นลายไซมัน
รสชาติ
พอถูกใจได้
เท่านั้น





แต่ส่วนเนื้อติดมัน
ของปลาหูฉลาม
ฮอนมางโรซันเยอด
จะมีไขมัน
กระจายอยู่ที่ทั้งชิ้น
อย่างละเอียด

แคว้งไว้ในปาก
ความอร่อยเข้มข้น
ของไขมัน
ก็แผ่กระจาย
เหมือนหิมะ
ที่ละลายอยู่บนลิ้น
แล้ว.....!!!



ความอร่อย
ของไขมันนั้น
เข้มข้นลุ่มลึก
ผิดกันเลย

และ
ความอร่อย
เข้มข้น
เหลือล้นนั้น
ก็ติดปาก
ไม่หายด้วย



อืม
....

ฉันก็
อยากลองชิม
ปลานั้น
ดูบ้างแล้วสิ



แต่ตอนนี้
เราไม่มี
ปลานั้น
....

ไม่มีทาง
หาคะไรได้
หรอก!
.....



ดีละ เข้าใจแล้ว!
ยังงั้นจะคิดอะ
กับเมบาจัน
ก็คงสู้ไม่ได้
สินะ!

ฉันจะลองถามดู
ตามท่าเรือ
ประมง
ทั่วประเทศ
อีกที!!



นาย
คิดหา
วิธี
ต่อสู้
ไว้ซะ
!!

ฟังนะ!
อย่ายอม
ถอดใจ
จนถึงที่สุด
!

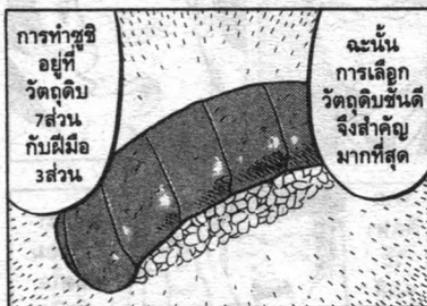


อ้อ
....!



ถึงจะ
บอกให้หา
วิธีต่อสู้ไว้
ก็เถอะ
.....

แต่ถ้า
คุณภาพ
วัตถุดิบ
ต่างกัน
ก็ทำอะไร
ไม่ได้...



การทำซูชิ
อยู่ที่
วัตถุดิบ
7 ส่วน
กับฝีมือ
3 ส่วน

ฉะนั้น
การเลือก
วัตถุดิบชั้นดี
จึงสำคัญ
มากที่สุด



ถ้า
ยังไม่ได้
ปลาทูน่า
ดี ๆ มา
ล่ะก็

ไม่มีโอกาส
ชนะ
การแข่งขัน
แน่



ฉัน
....

จะทำ
ยังไงดี
กันแน่



โฮจิง
!!

มานี้
หนอย
!!



เอ๊ะ
?



ไม่ได้เจอกัน
ตั้งสิบปีตาร์ท
นะคะ
ทุกคน

ฉันชิบะ ซาโอริ
ผู้รายงานของ
"ชวนชิม
ทั่วญี่ปุ่น"



วันนี้
เรามาที่
เมืองยาอิชี
จังหวัด
ชิชิโอกะ

เพราะที่นี่
มีร้านซูชิ
ที่ขึ้นชื่อว่า
มีปลาทูน่า
อร่อยที่สุดใน
ญี่ปุ่นค่ะ
!!



ห่า
!!?

ปลาทูน่า
อร่อย
ที่สุดใน
ญี่ปุ่น
จริงหรือ
!!?



ดูสิคะ
แถว
ยาว
เหยียด
เลย!!

ลูกค้า
ไม่ใช่มีเฉพาะ
ในจังหวัดเท่านั้น
แต่มีมาไกล
จากฮอกไกโด
และคิวชู
ด้วยค่ะ!!



เหตุผลที่ลูกค้า
แหกกันมาคือ
สุดยอด
ซูชิปลาทูน่า
ที่อร่อยที่สุดใน
ญี่ปุ่น
นั่นเอง!!!

และนอกจาก
อร่อยแล้ว
ก็ยังราคาถูก
อีกด้วยค่ะ
!!



รสชาติ
อร่อยคุ้มค่า
ของ
เนื้อดีมันน่น
สุดยอด
จริงๆ

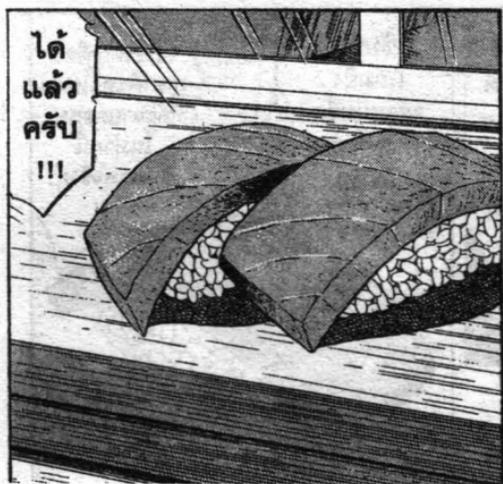
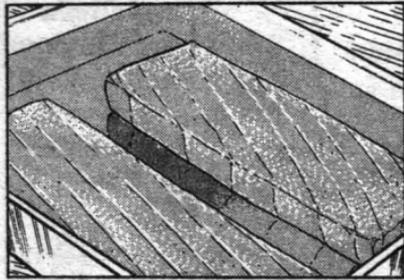
ราคา
ก็ถูก
จนอดใจ
ไม่ไหว
!



รสอร่อยและ
ราคาถูก...
คิดว่า
ความลับนี้
คืออะไรคะ
!?

จริงๆแล้ว
นี่เป็น
ปลาทูน่า
แซ่เย็นค่ะ
!!





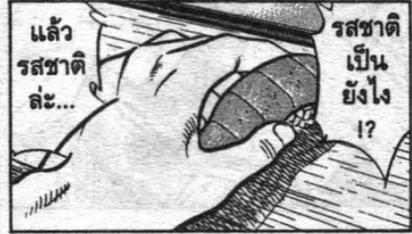
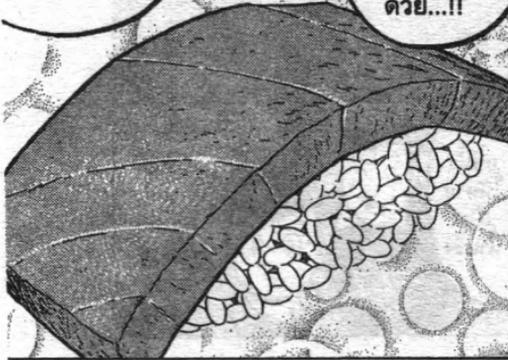
สีแดงสด
เหลือเชื่อ
.....

ยิ่งกว่านั้น
ยังมีไขมัน
ละเอียดมากมาย
ปนอยู่ทั่วทั้งชิ้น
จนกลายเป็น
สีชมพูสวย
ด้วย...!!



นี่คือ
.....

ปลาหน้า
แซ่เย็น
จริงๆหรือ
....!!?



แล้ว
รสชาติ
ล่ะ...

รสชาติ
เป็น
ยังไง
!?



อ๊ะ
.....



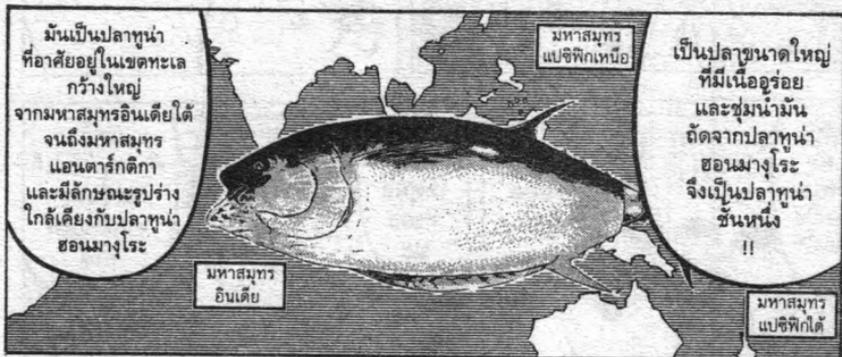
นี่
มัน
.....

รส
ชาติ
อะไร
กัน
...!!!

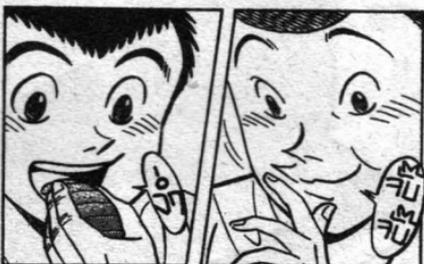
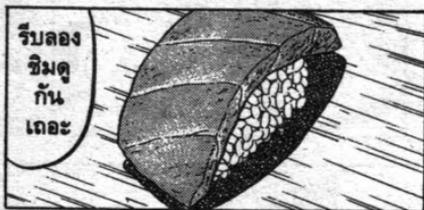
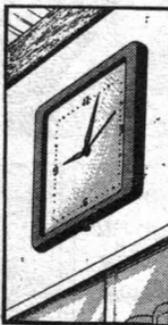


เข้มข้น
แถมยัง
อร่อยลุ่มลึก
กลมกล่อม
เหลือเกิน....

ที่สำคัญคือ
รสชาติของไขมัน
ที่ละลายออกมา
ในปากนี้
ชั้นยอดจริงๆ
....!!!









ใช้
ไม่ได้
...!!!

จิตชิต
ไม่ร่อย
จน
กินไม่ลง
เลย....!!!



นะ
....

นี่มัน
...!



ตะ...
แต่
นี่มัน
....

หมาย
ความ
ว่าไ
กันแน่!!

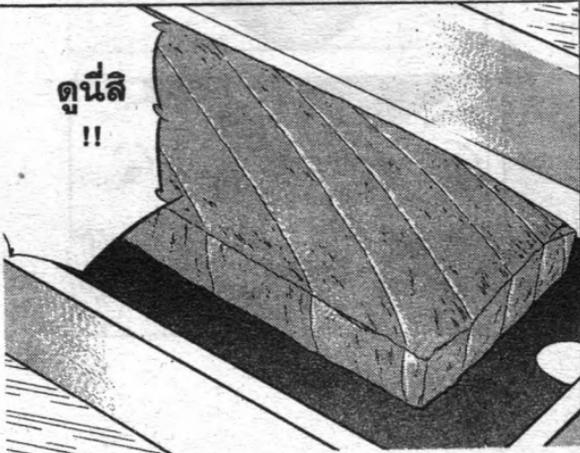


อ๊ะ
....



เอ
!?

มีอะไร
หรือ
โชคดีคุณ
!!



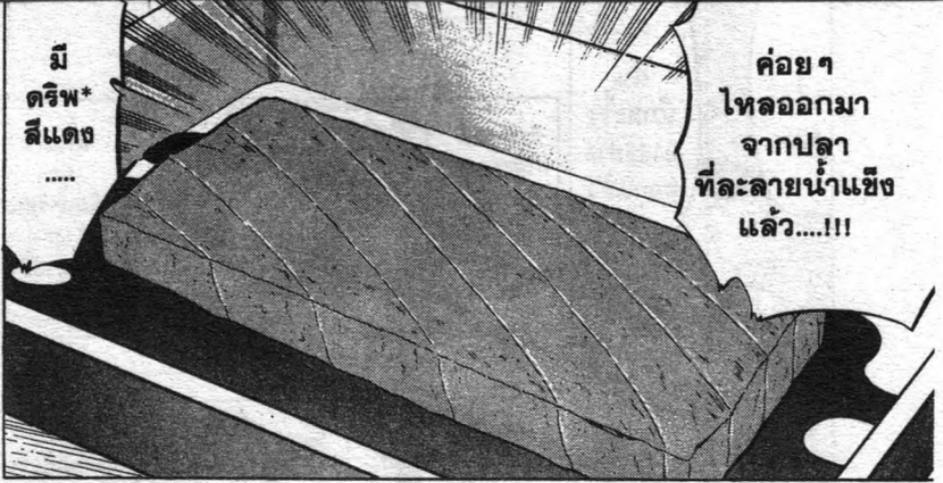
ดูนี่สิ
!!



อา
...!!!

มี
ดริฟ*
สี่แดง
.....

ค่อย ๆ
ไหลออกมา
จากปลา
ที่ละลายน้ำแข็ง
แล้ว.....!!!



ดริฟ
เป็น
แหล่ง
ความ
อร่อย
ของปลา

ถ้า
ไหลออกมา
ก็เท่ากับว่า
ความอร่อย
หายไปหมด
นะสิ



ฉัน
หรือ
...!!

ที่เค้าแก่
ร้าน
ซูชิโอตะ
พูด
คือเรื่องนี้
เองหรือ



ไม่ว่าใคร
ก็หาซื้อ
ปลาทูน่า
แช่เย็นได้

แต่การที่
จะเอามา
ทำให้อร่อย
ตะหาก
ที่ยาก
!!



ตะ...แต่
วิธีละลายน้ำแข็ง
ด้วยการแช่
น้ำก็ไม่มื่อะไร
ผิดพลาด
นี่นา?

ที่ร้าน
โน้มนง
ก็ทำ
แบบนี้



ไม่
ใช่
.....

ดูเหมือนกัน
แต่มีบางอย่าง
แตกต่างกัน
!!



ไม่
เหมือน
กัน...

ตรงไหน
กันแน่
นะ

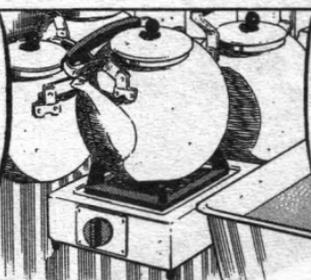
*จัด...ในรูปในเล่มแต่ที่ได้ออกมาจะต่างจากที่ใช้จริงไปหนึ่ง



เดี๋ยว
นะ...

ฉัน
นึกอะไร
บางอย่าง
ออกแล้ว

ข้างๆ ถาด
ที่ใช้ละลาย
ปลาทูน่า
แช่แข็ง
ของ
ร้านนั้น



ฉันเห็น
มีภา
คัมทำร้อน
วางอยู่
ตั้งหลายอัน

แต่ถ้าจะ
เอาไว้ใส่น้ำชา
หรืออะไร
อย่างอื่น
ก็ได้



ฉันว่า
น้ำจะมีอะไร
เกี่ยวข้องกับ
ไม่ใช่หรือ
?



น้ำ
ร้อน
หรือ
...!!

ชั้นหรือ!!
นั่น
แหละ
....!!



รุ่นที่
มาสะ
น้อย
เคย
บอกว่า

ปลาส่วนใหญ่
ค่อยๆ แช่น้ำ
ให้ละลายได้
แต่ยกเว้นเฉพาะ
ปลาทูน่า
!!



เพราะ
ที่อุณหภูมิองศา
โครงสร้าง
ของปลาทูน่า
จะไม่มีเสถียรภาพ
มากที่สุด

ฉะนั้น ควรรีบ
ละลายปลาทูน่า
ให้ผ่านจุดอุณหภูมินั้น
อย่างรวดเร็วที่สุด
เท่าที่ทำได้
!!



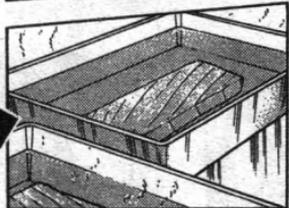
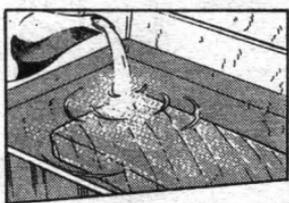
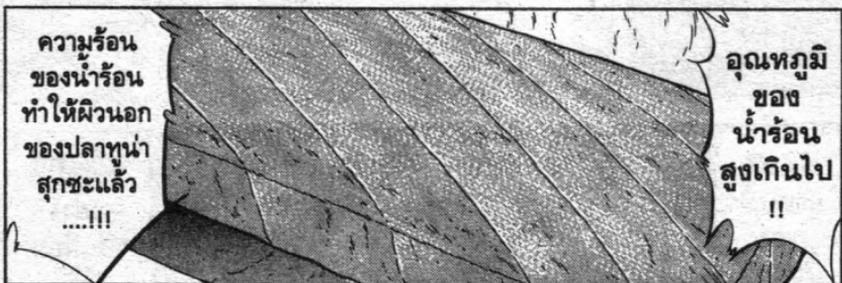
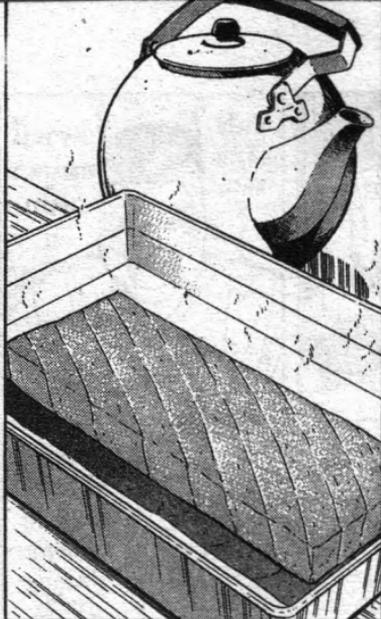
ใช้น้ำร้อน
เร่งให้
ละลาย
เร็วขึ้น
!!

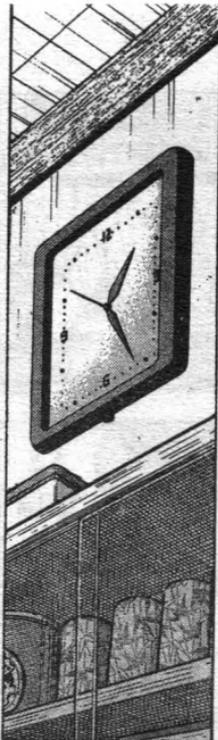
นั่นเป็น
ความลับ
ละลายปลาทูน่า
แช่แข็ง
ของร้านซูชิ
โอเค!



ดี
ล่ะ
!

ใช้น้ำร้อน
ทดลองดู
!!





พู่ !



สำเร็จ
แล้วนะ
ไซตะคัง !!

คราวนี้
สมบูรณ์
แบบ !!



ดริฟ
ไม่ไหลออกมา
และผิวนอก
ก็เป็นมันเงา
เหมือนกับพลาสติก
ด้วย...

อุณหภูมิของ
น้ำร้อนนี้
เหมาะกับ
การละลาย
พลาสติก
แข็ง
มากที่สุด!!



ถ้าแคร์
อุณหภูมิ
ของ
น้ำร้อนนี้
ก็ใช้ได้
แล้ว!!

ที่นี่ก็สู้ได้
อย่าง
ทัดเทียม
กับ
สามคนนั้น
แล้ว!!



ไม่
ใช่
....

ยัง
ไม่ได้
หกรอก



เอ๊ะ ?



แม้ว่า
น้อยลงแล้ว
แต่ก็ยังมีดริฟ
ไหลออกมาอยู่
นิดหน่อย

ยัง
ไม่เหมือนกับ
สุดท้ายอด
วิธีละลายนั้น
ของร้านซูชิ
ฮิโตะ

ต้องยังมี
อะไร
บางอย่าง
อยู่อีกแน่
.....

เคล็ดลับ
อื่น
ที่ฉันไม่รู้
.....!!



คืออะไร
กันแน่
.....



ฉัน
เห็น
มี
ไห
แปลกๆ
วาง
อยู่...



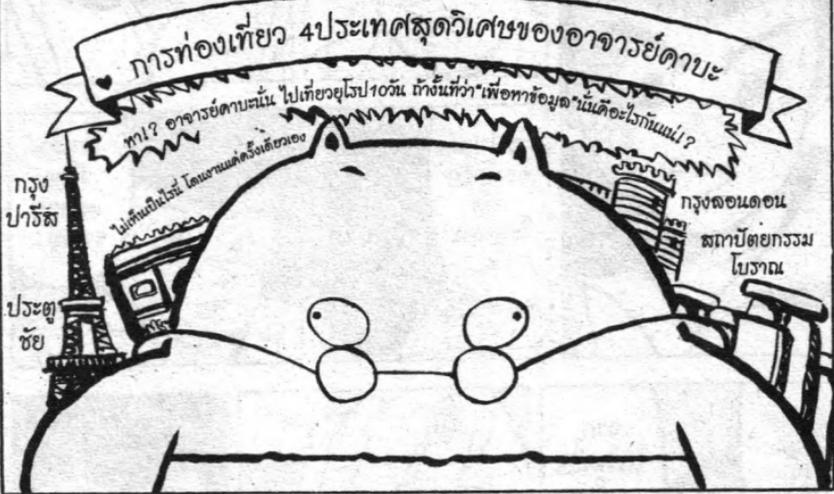
จาก
ใน
ไห
นั้น
ลงใน
น้ำ
ร้อน
!!



ฉัน
ก็
จะ
รู้
สุด
ยอด
วิธี
ละลาย
ปลา
แช่
แข็ง
ของ
ร้าน
ซูชิ
โอตะ
นั้น
!!!

คาบ:จอมตื้อ ภาคพิเศษ

ไม่ใช่ทำชู้ยนะ!!



BA-สายการบินอังกฤษ(BRITISH AIRWAYS)

อินุซุกิ

หน้าที่ 79

ตลปลาทหน้าตัดมัน!!





พยาย
ยาม
เข้าเน
อะไร
...!!

พ่อเองก็
จะพยาย
ามสู้ต่อไป
จนกว่าแก
จะกลับมา
!!



พ่อ
....

ผม
คงไป
อีกแล้ว
.....



พยาย
ยาม
เข้าเน...
รีบๆ
กลับมา
...!!



การใช้
คำกริยา
ต่อไป

รูปอดีต
จะมีความ
แตกต่าง
กับลักษณะ
ทั่วไป...



เซกิ
จัง
คง
....

ตอนนี้
คงกำลังต่อสู้
ในรอบ
ชิงชนะเลิศ
อย่างเต็มที่
อยู่สินะ



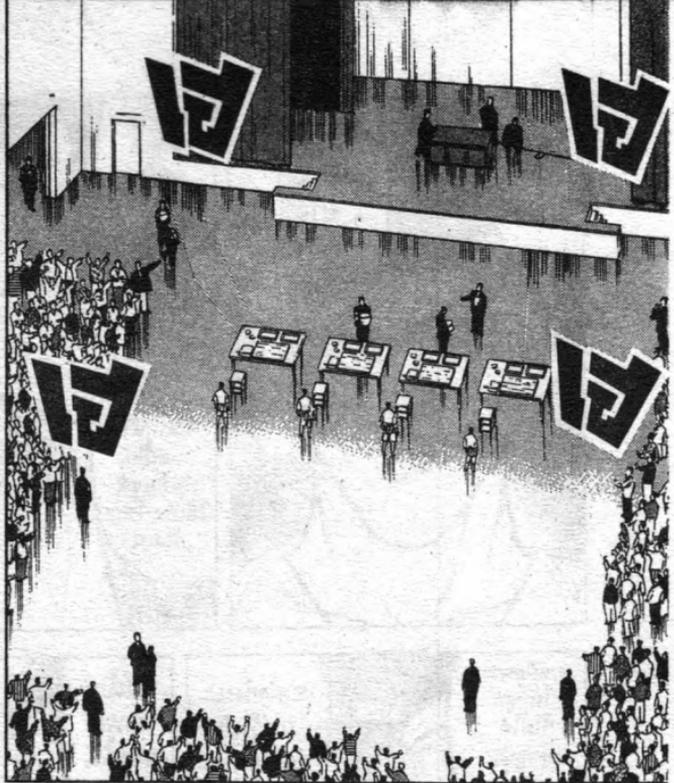
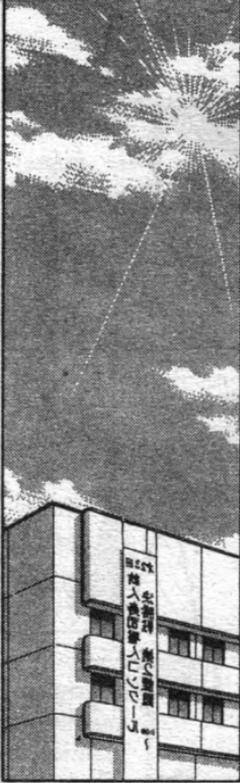
พยาย
ยาม
เข้า
เน
...!!!!

เธอต้อง
ชนะเลิศ
แน่
นอน
!!



และ...
สักวัน
....

เธอจะ
กลับมา
โอตา
รุ
อย่าง
เป็น
พ่อครัว
มือ
อาชีพ
เต็มตัว
.....!!



งานแข่งขันมีชิงพดงควงชิงใหม่ครั้งที่๑๑ รอบชิงชนะเลิศ นัดที่๒ เวลา 1500





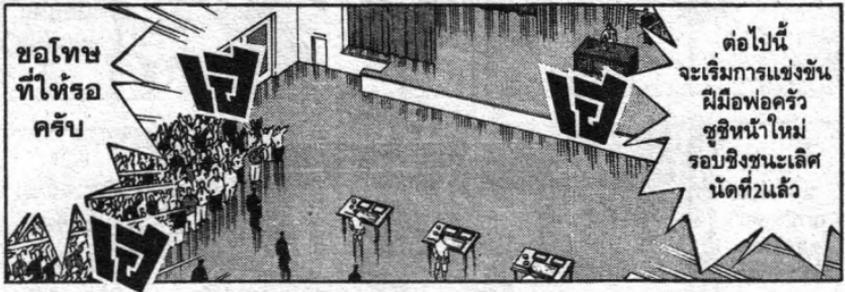


ใช่
ฉันอาจจะ
เป็นปลา
หัวตะกั่ว
ก็จริง



แต่ปลา
หัวตะกั่ว
ก็มี
ศักดิ์ศรี
ของปลา
หัวตะกั่ว
!!!

คอยดู
นะ
โตคิจิ
!!!



ขอโทษ
ที่ให้รอ
ครับ

ต่อไปนี่
จะเริ่มการแข่งขัน
ฝีมือพ่อครัว
ซูชิหน้าใหม่
รอบชิงชนะเลิศ
นัดที่ 2 แล้ว



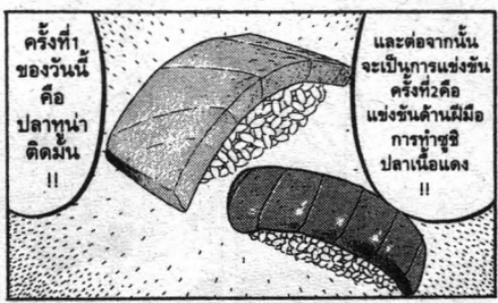
เอาเลย
รอ
มานาน
แล้ว

รอจน
เมื่อยแล้ว
เร็ว ๆ เข้า
!!



หัวข้อที่ 2 คือ
ปลาหน้า
ราชาแห่ง
หน้า
ปลาซูชิ
....!!

เราจะแบ่ง
การแข่งขัน
เป็น 2 ครั้ง
ครับ!!



ครั้งที่ 1
ของวันนี้
คือ
ปลาหน้า
ติดมัน
!!

และต่อจากนั้น
จะเป็นการแข่งขัน
ครั้งที่ 2 คือ
แข่งขันด้านฝีมือ
การทำซูชิ
ปลาเนื้อแดง
!!



ครั้งที่
ของวันนี้
คือปลาทูน่า
ติดมัน
!!!

ขอให้ใช้
ปลาทูน่าติดมัน
ที่คิดว่า
เป็นของดีที่สุด
ครับ
!!



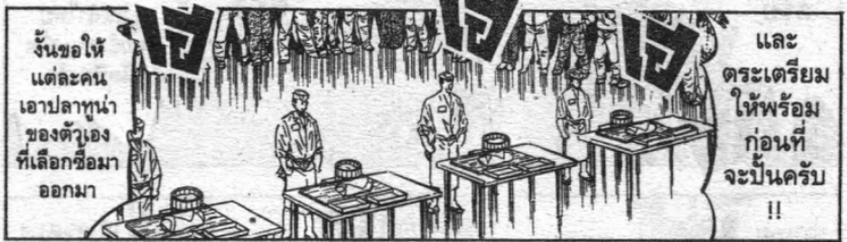
แต่ละคน
จะใช้
ปลาทูน่า
ที่เลือกซื้อ
มา

ทำออกมา
เป็นซูชิปลาทูน่า
ขนานแท้
ที่เห็นกันอยู่
ในอดีต
และปัจจุบัน
ครับ!!



ซูชิ
ปลาทูน่า
ขนาน
แท้
หรือ
.....!!

จะออกมา
เป็นซูชิ
ปลาทูน่า
แบบไหน
กันแน่นะ
.....!!



เงินขอให้
แต่ละคน
เอาปลาทูน่า
ของตัวเอง
ที่เลือกซื้อ
ออกมา

และ
ตระเตรียม
ให้พร้อม
ก่อนที่
จะปั้นครับ
!!



高橋
— 高橋 —

พัน



高橋
— 高橋 —

พัน



โอ้...
ขอด
เยี่ยม
.....

ซูชิ
ปลาทูน่าโน้น
ของโอคุมะจุงะ
กับ
คิโนชิตะ โทคิจิ
สิ!!



เรียบมัน
ส่องแสง
เป็นมันวาว
เลย...!!

เส้นลายไขมัน
ก็ละเอียดยับ
อย่างกับ
ละอองหิมะ
ที่ตกลงมา!!



แบบนี้
การ
แข่งขันนี้

คงเป็น
คนใดคนหนึ่ง
ใน
สองคนโน้น
แน่



มะ...
ไม่ใช่
เดี๋ยว
ก่อน!!

ดูโน้น
สิ
!!



เอ๊ะ
....



อะไร
นะ
!!?



ดูปลาหน้า
ของชิมิชิ
เท็ดสึยะ
สิ!!!

สิสดใหม่นั้น!!
เส้นลายไขมัน
ที่สวยขงาม
ประณีต
!!



โน้นเป็น
ของดี
ยิ่งกว่า
สองคนเมื่อก
ี่ซะอีก
!!

หาซื้อ
ปลาหน้าที่ดี
ขนาดนั้นมาได้
ด้วยงบประมาณที่จำกัดไว้
จริงๆหรือ
!



มะ...
ไม่
นึก
เลย
ว่า

จะเป็น
ปลาหน้า
ที่ดี
ถึง
ขนาดนั้น
!!

สมกับ
เป็น
ปลาทუნ่า
เท็ดลี
....

ฝีมือ
เลือกปลา
ไม่มีใคร
ทัดเทียมได้
จริงๆ...!!



ปลาทუნ่า
เท็ดลี
อะไรกัน
เจ้านัน
ชั่วร้าย
ออก
ขนาดนั้น
!!



เป็นเพราะ
เจ้านันคนเดียว
โชตะคุง
จึงไม่ได้ปลาทუნ่า
ฮอนมางุโระ
ทั้งที่ลำบาก
แทบตาย

ซูชิปลาทუნ่า
ที่หนึ่ง
ของญี่ปุ่น
ของร้านซูชิ
ฮิเดะ
ใช้ปลาทუნ่า
แชเย็นทำ



และ
แม้แล้วว่า
ใช้น้ำร้อน
ในการ
ละลาย
ปลาทუნ่า
แชเย็น!

แต่ดริฟซึ่งเป็น
แหล่งความอร่อย
ก็ยังไหลออกมา
นิดหน่อยอยู่ดี



นายโชความลับ
วิธีละลายปลาทუნ่าแชเย็น
ที่สมบูรณ์แบบ
ของร้านซูชิฮิเดะ
ได้แล้วหรือ
โชตะคุง...!!

เซกิจิ โชตะ
จะเอา
ปลาทუნ่า
ออกมา
แล้ว

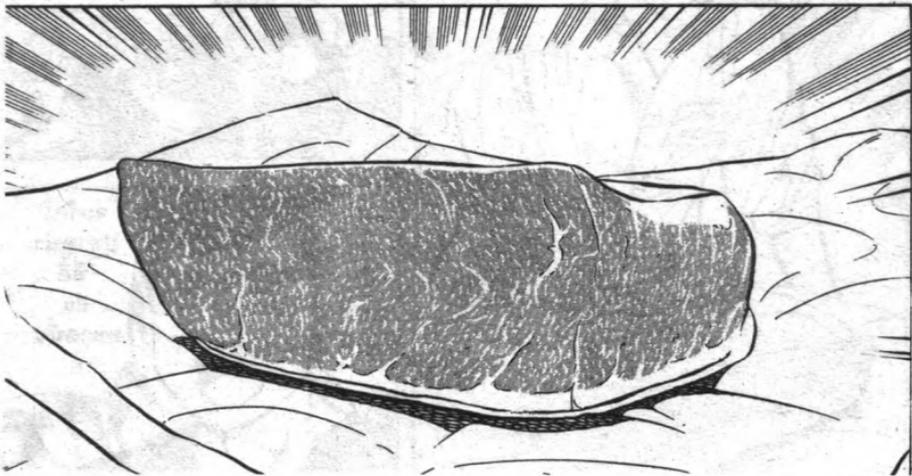


จะเป็น
ปลาทუნ่า
แบบไหน
กันแน่น!?

เฮอะ
....



ปลาทუნ่า
ห่วยๆ
!!





อะ...
อะไร
นะ
!!?



อา...
นี่ก็เป็น
ปลาทูน่า
ที่วิเศษ
อีกแล้ว
....!!!

เส้นลายไข่มุน
ละเอียดขั้นดี
และสีก็สด
ไม่แพ้
อีกสามคน
เลย



ชะ..
ไซ
ตะ
คง

สำเร็จ
แล้ว



อิม
...!



หะ...
ทำไม
ล่ะ
!!

ทำไม
ปลาทูน่า
แซ่เยิ่น
จึงยอดเยี่ยม
ขนาดนั้น...!!



ไซ
ตะ
คง
....

ความลับ
การละลาย
ปลาทูน่า
แซ่เยิ่น
ที่ยอดเยี่ยมนั้น
คืออะไร
กันแน่!!

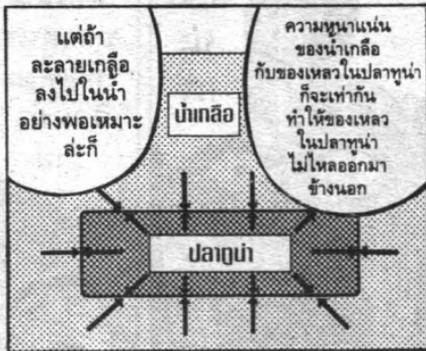
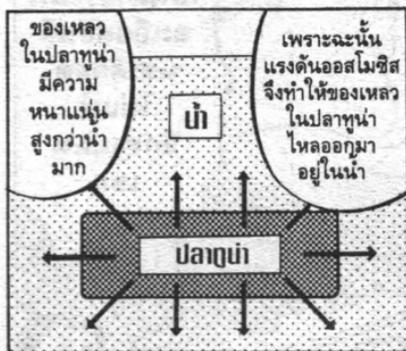


เกลือ
ไซละ
!!!

ใส่เกลือลงไป
ในน้ำร้อน
ที่ไซละละลาย
ปลาทูน่า
แซ่เยิ่น
!!!



ไช





พี่คะ
....

ฉันยังไม่อยาก
ตาย
....!



ฉัน
อยากมีชีวิตอยู่
นาน
กว่านี้
....

อยากลอง
ทำอะไร
อีกมากมาย
....!!



ฉันจะไปทะเล
กับพี่...
อยากลองวิ่ง
ด้วยขาของ
ตัวเอง

อยากลอง
วาดภาพ
ที่ชอบ
เยอะๆ



คอยก่อน
นะ
ซาซึมิ...

พี่ต้องชนะ
และได้เงิน
ค่าผ่าตัด
ของเรอมา
แน่นอน!!



ถ้าเธอหายดี
แล้วล่ะก็
เราสองคน
จะไปทะเล
ของคามาคูระ
กันอีก

เธอจะได้
วิ่งไปรอบๆ
ด้วยขาของตัวเอง
อย่างสมอยาก
!!



ฉัน
ต้อง
ชนะ

ฉันจะยอม
ทำทุกอย่าง
เพื่อชัยชนะ
!!



ที่นี่
คุณภาพ
ปลาหน้า
ก็สู้กัน
แล้ว
!!

มองเห็น
โอกาสชนะ
ของโซตะ
ขึ้นมา
แล้ว
!!

แม้จะ
นิดหน่อย
แต่
ชิมิชิ เหน็ดสียะ
ก็เหนือกว่า
ด้านวัตถุดิบ

ส่วน
อีกคนนั้น
ก็แทบจะ
พอกัน
.....



ขึ้นอยู่กับ
การปั้น
แล้ว
สินะ



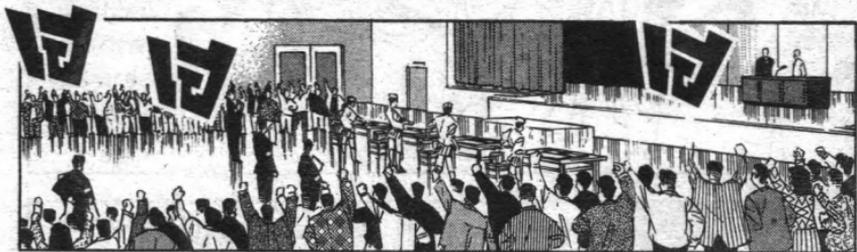
ความ
แตกต่าง
นิดหน่อย
ของวัตถุดิบ
สามารถใส่กัน
กันได้



เรื่อง
อะไร
จะ
ยอม
แพ้



ฉันจะสู้
จนถึง
ที่สุด
!!



หมด
เวลา
ครับ
!!

ขอให้
แต่ละคน
เอาซูชิ
ของตัวเอง
ออกมา

ซูชิของ
ทั้ง4คน
พร้อม
แล้ว



ต่อไปนี่
จะเป็นการชิม
และ
ให้คะแนน
ครับ
!!!



ความอรร้อย
เข้มข้น
ของไขมัน
ที่ละลาย
ออกมา
มีความสดใหม่
เหลือเกิน
.....

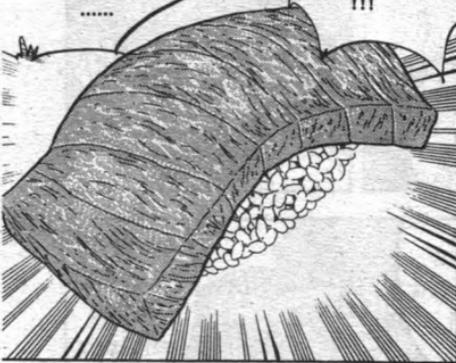
ถ้าเปรียบเทียบ
กันแล้วล่ะก็
ของ
สองคนก่อน
ยังรู้สึกไม่สด
เท่านี้เลย
!!!



อะ... ..



อะไร
นะ
!!?



ห่า
!!?

โอ โอ

มัน
หมายความว่า
ไง
กันแน่
!?



บ้า
ซัด ๆ
!!!

ถึงแม้วัตถุดิบ
แตกต่างกัน
แต่ไหน
แต่มันก็นิดเดียว
เท่านั้นเอง
แน่ๆ!!



ไม่มีทาง
ที่จะอรร้อยกว่า
จนเทียบกัน
ไม่ได้หรอก
!!

ซูชิของพวกฉัน
กับลุงนั้น
แตกต่างกัน
ขนาดนั้น
ตรงไหน
!!



ไม่ใช่...
ความแตกต่าง
ของรสชาตินี้
ไม่ใช่เป็นเพราะ
แค่วัตถุดิบ
เท่านั้น

ยังมีปัจจัย
อะไร
อย่างอื่น
อยู่อีก
!!



มันมีอะไรบางอย่าง
ดึงเอารสชาติ
ของวัตถุดิบ
ออกมาได้
อย่างอรร้อย
ถึงที่สุด

มัน
คือ
....



วา
ชา
บิ
!!

วาชาบิ
แตกต่าง
กัน
!?



วาชาบิ
เงินหรือ
...!?



วาชาบิ
แตก
ต่าง
กัน
!?

มัน
แตกต่าง
กัน
ยัง
ไง



วาชาบิ
ที่พวกฉันใช้
เป็นของดี
ที่ปลูกใน
อามาจิ

ไม่มีวาชาบิ
ที่ไหน
ดีไปกว่านี้
อีกแล้ว
!!



ไม่
ใช่
....

เดียว
ก่อน
!!



วาชาบิ
ของ
พวกเขา
เป็นลำตัน
สีแดง
.....

แต่วาชาบิ
ของ
คุณชิมิซึ
เป็นลำตัน
สีเขียว
!!



ในที่สุด
ก็รู้ตัว
แล้ว
หรือ
?

ของพวกแกคือ
"อากาจิคุ"...
ส่วนของฉันคือ
วาชาบิ
พันธุ์"อาโอจิคุ"
!!

อะ...อาโอจิคุ
กับอาคาจิคุ
งั้นหรือ
!?

หมาย
ความ
ว่าไง
!?



วาซาบิ
มีวิธีใช้
ให้เข้ากับ
วัตถุดิบ

ดังนั้น
ความแตกต่าง
ของวาซาบิ
พันธุ์อาคาจิคุ
กับอาโอจิคุนี้
จึงให้รสชาติ
ไม่เหมือนกัน

นั่น
ใจ

ลองชิม
เปรียบเทียบ
รสชาติ
ของสองอย่างนี้
ดูสิ!

อาโอจิคุ
อะไรกัน
!

วาซาบิ
มีรสชาติ
แตกต่างกัน
ได้ไง...



อะ...
...!!?

วาซาบิ
พันธุ์
อาโอจิคุ
เผ็ดกว่า
!!!

แต่นิดเดียว
ก็เผ็ด
จนแทบลิ้น
แล้ว
!!

หึหึ
เข้าใจแล้ว
ใช่ไหม

ความเผ็ดนั้น
เปลี่ยนแปลง
รสชาติของ
ปลาทუნาดัตมัน
!

อะ...
ความเผ็ด
เปลี่ยนแปลง
รสชาติของ
ปลาทუნาดัตมัน?
!!

หมาย
ความ
ว่าไง
กันแน่
!!



ความอร่อยของ
ปลาหน้าติดมัน
คือความอร่อย
ของไขมัน
ที่ชุ่มฉ่ำ

แต่ไขมันนี้
ก็จะทำให้
รู้สึกว้าว
เลยนกันไป
หน่อย



เพื่อกำจัด
ความ
เลี่ยน
นั้น

จึงต้องใช้
วาซาบิ
เยอะกว่าปกติ
สำหรับ
ปลาหน้าติดมัน

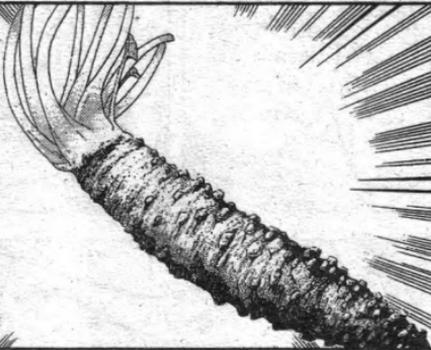


แต่การใช้
วาซาบิ
มาก
เกินไป

ก็จะทำลาย
ความอร่อยของ
ตัววัตถุดิบเอง
และทำให้
เสียสมดุลของ
รสชาติทั้งหมด
!!



แต่ถ้าเป็นวาซาบิ
พันธุ์อาโอจิกุนี้ล่ะก็
แค่ใช้นิดหน่อย
ก็สามารถกำจัด
ความเลี่ยนนั้นได้
ด้วยรสเผ็ด
ที่ร้อนแรง
!!



ทั้งยังไม่ทำให้
รสชาติทั้งหมด
เสียสมดุล
และดึงเอาเฉพาะ
ความอร่อยของ
ปลาหน้าติดมัน
ออกมาเท่านั้น
!!

รสเผ็ดอ่อนๆ
ของวาซาบิ
พันธุ์อาจิกุ
อย่าง
พวกแก



ทำให้รสชาติ
เสียสมดุล
และกำจัด
ความเลี่ยน
ไม่ได้หมด
อีกด้วย

พอได้
วัตถุดิบดีๆ
มาแล้ว
ก็พอใจ
แค่นั้น...



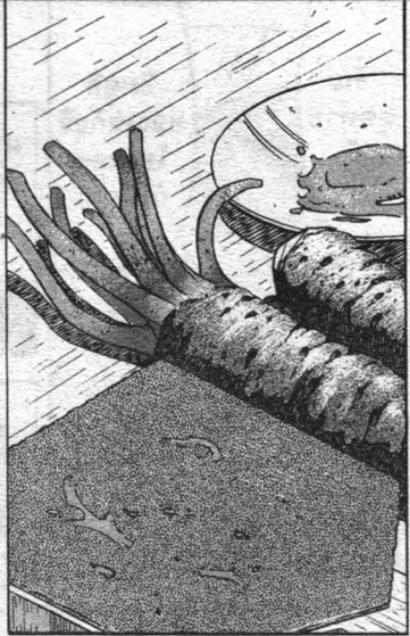
ทำให้ไม่สนใจ
คั้นหารสชาติ
ที่ดียิ่งกว่า
จึงเป็นสาเหตุ
ความพ่ายแพ้
ของพวกเขา

งั้น
หรือ
...!

เราไม่ได้ใส่ใจ
ถึงเรื่อง
ความแตกต่าง
ของวาซาบิ
....!









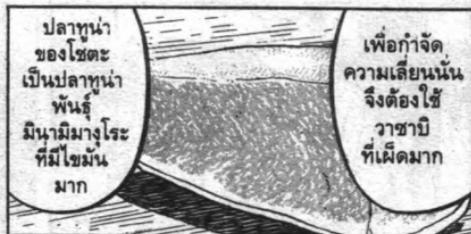
ชั้น
สุดท้าย
ก็—

ขิมซูชิ
ของเซกิซุจิ
โชตะคง
กันเถอะ



แย
แน่
...!!

ขึ้นเป็น
แบบนี้
ก็เหมือนกับ
โชตะ
ไม่มีโอกาส
ชนะ!!



ปลาหน้า
ของโชตะ
เป็นปลาหน้า
พันธุ์
มีนามางโระ
ที่มีไขมัน
มาก

เพื่อกำจัด
ความเลี่ยนนั้น
จึงต้องใช้
วาซาบิ
ที่เผ็ดมาก



แต่โชตะ
ใช้วาซาบิ
พันธุ์
อากาศิ
....

ไม่มีทางชนะ
ซิมิซึ
เด็ดเสียะ
ที่ใช้วาซาบิ
พันธุ์อากาศิ
แน่!!!



หือ
...!!





อะไรนะ..
เป็นไป
ไม่ได้
แน่!!

ราชาบี
ของเจ้านั้น
เป็นราชาบี
พันธุ์อากาศ
ไม่มีอะไรเด่น
!!!



มีความเผ็ด
ไม่พอจะกำจัด
ความเลี่ยน
นั้นได้
แน่นอน

แล้วทำไม
ดึงเอารสชาติ
ออกมาได้
เหมือน
กับฉัน
ล่ะ...!!



ถ้า
แก่
...!!



เจ้า
โชตะ
....

เข้าใจ
ปรุงรสชาติ
ได้เก่งมาก
...!!



หมาย
ความ
ว่าใจ
กันแน่
!?

ทำไมราชาบี
พันธุ์อากาศ
จึงดึงเอา
ความเผ็ด
ออกมาได้
ขนาดนั้น?



เชกกิจ
โชตะ
....!!!

ใช้วิธี
แบบไหน
กันแน่
!!?

อินดี้

ม้วนที่ 80 / ไล่ทันแล้ว!?!





วาชามิ
ของชิมิซึคุง
เป็นลำดับ
สี่เขียว
พันธุ์ที่ชื่อว่า
อาโอจิกุ

เป็นพันธุ์
ที่มีรสเผ็ด
และ
เหนียวมาก



จึงกำจัด
ความเลี่ยน
ของปลาทუნ่า
ติดมัน

และดึงเอา
เฉพาะ
ความอร่อย
ล้วนๆ
ออกมาได้!!



แต่เธอ
ใช้พันธุ์
อากาศิๆ
.....

แล้วทำไม
จึงมีรสเผ็ด
ขนาดนั้น
ได้ล่ะ?



เครื่องมือ
ซูดวาชามิ
ไม่ได้
แตกต่าง
กับคนอื่น
ใช่ไหม?

หรือว่า
วิธีซูด
แตกต่างกัน?



ไม่ใช่ครับ
คุณ
ประธาน
กรรมการ

ผม
ใช้ใน
ตะหาก
!!



ผง
สีขา
วโน
อะไร
นะ
!?

เกลือที่
ใช้
ละลาย
ปลา
แซ่เย็น
หรือ!?



นั่น
มัน
.....





นี่มัน
....

น้ำ
ตาล
!!!



อะ...
อะไร
นะ!
!?

น้ำตาล
งั้น
หรือ
!?



น้ำตาล
นี่มัน

หวาน
นี่นา
!!



ใช้ของ
แบบ
นั้น

ทำให้
วาซาบิเผ็ด
ได้ยังไง
!?



ไม่
ใช่
...!

ในอาหาร
ก็มีของที่
คล้ายๆกัน
อยู่



อย่างตอนที่
กินแตงโม
หรือทำขนม
ตัวแดงต้ม
ใส่แป้งโมจิ

เราก็
ใช้เกลือด้วย
นิดหน่อย
ใช่ไหมล่ะ
?



รสเค็ม
แค่นิดเดียว
จะยังทำให้
รสหวาน
โดดเด่น
มากขึ้น

จน
คล้ายกับ
รู้สึก
ว่า
หวานมาก
ยิ่งขึ้น



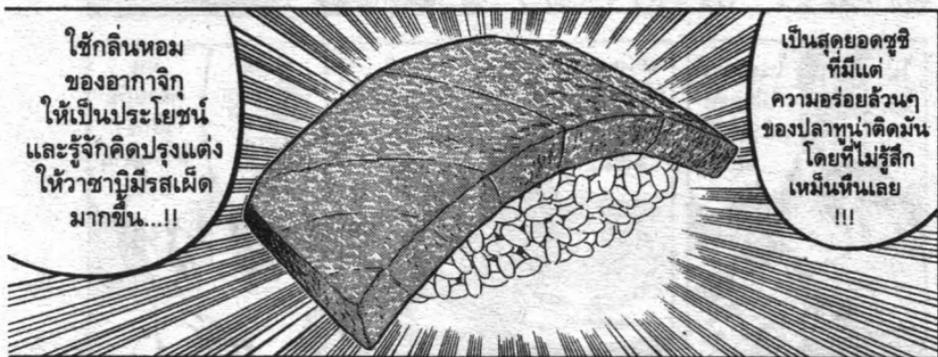
ขึ้น
หรือ
!!

เพื่อให้รสเผ็ด
กับรสหวานจัดขึ้น
แค่เพิ่มรสชาติ
ที่ตรงข้ามกันลงไป
นิดหน่อย
ก็ใช้ได้แล้ว!!



น้ำตาลจะกระตุ้น
ให้ลิ้นรู้สึกรสเผ็ด
มากขึ้น
เป็นการทำให้
ประสาทรับรส
เป็นอัมพาต
อย่างสนิท
ในช่วงพริบตา นั้น

ดังนั้น
ตอนใส่เข้าปาก
จึงไม่รู้สึกเสียน
หรือเหม็นคาว
เลย!!!



ทันตไปนี้
 จะเป็น
 การประกาศ
 คะแนน
 ครับ



หัวข้อที่ 2 นางคองที่ 1 ดีเลิศ โดด้ ๑๐คะแนน, ชิมิซึ เก็ดสึยะ 1๐คะแนน, โองาเอะ ชินเอจิ ๑๐คะแนน, ซูกิชิ โยะ 1๐คะแนน ๘



ตอนนี้
ผลคะแนน
รวม
ออกมาว่า

01+	2+	01+	2-
75	53	85	08

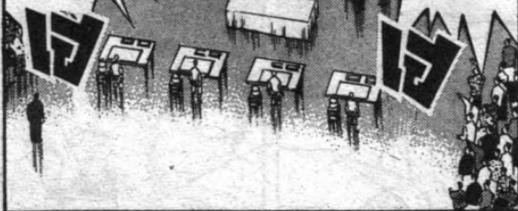
ที่หนึ่งคือ
คิโนชตะ โดคิจิ
ได้30คะแนน!
รองลงมาคือ
ชิมิซึ เท็ตสึยะ
ได้28คะแนน!
เซกิงุจิ โซตะ
ได้27คะแนน!
และโอกุมะจู่ระ ชิโนอิจิ
ได้23คะแนนครับ

นับเป็น
การ
แข่งขัน
ที่พิเศษ
อย่างที่
คาดไว้
จริงๆ

การแข่งขัน
ฝีมือพ่อครัวซูชิ
หน้าใหม่
รอบชิงชนะเลิศ
ในหัวข้อที่2
จะดำเนินการ
แข่งขันครั้งที่2
เรื่องซูชิ
ปลาเนื้อแดง
ต่อไปครับ
!!

การแข่งขัน
ครั้งที่ 2
จะเริ่มขึ้น
ในอีก
1 ชั่วโมง
ข้างหน้า

ขอให้
ผู้แข่งขัน
ไปพักผ่อน
ที่ห้องพัก
หน่อย
ก่อนครับ



ห้องพักผู้เข้าแข่งขัน 1



ให้ตายสิ
โดนนาย
เล่นงาน
อย่างจัง
เลย!!



เคยคิดว่า
เป็นคนที่
เลือก
ปลาทูน่า
ไม่เป็น
ซะอีก...

แต่กลับใช้
ปลาทูน่าแช่เย็น
ได้ดีขนาดนั้น
ฉันคงต้อง
มองนายใหม่
แล้ว...



แหม
....

ไม่
หรือก
...



โอ๊ะ
แต่อย่า
เข้าใจผิด
นะ

คนได้
คะแนน
สูงสุด
ยังเป็นฉัน
อยู่!!



ต่อจากนี้
ฉันจะไม่ยอม
ให้นาย
แข่งหน้า
แน่

ฉันจะสู้
สุดฝีมือ
เลย
!!



โอ๊ะ
...!



ฉัน
ยอมแพ้
ปลาทუნ่า
แช่เย็นนั้น
จริงๆ...

ทำให้
ฉันต้อง
ตกไปอยู่
ตำแหน่ง
รังห้ายสุด
.....



แต่ฉันยัง
ไม่ยอม
แพ้
ซะหมด
หรอก
นะ

เพราะฉัน
ไม่คิดจะ
ปล่อยให้จบ
แบบนี้



ว่าไง
ลุงชิมิชิ

เจอแบบนี้
"ปลาทუნ่าเห็ดสี"
ก็พูดอะไร
ไม่ออกเลย
สินะ!!



ฮอ
....

พวก
งี้
....!!



ฉันเสียท่า
ให้กับเจ้านั้น
ในการแข่งขัน
เมื่ออีก
ก็จริง

แต่การแข่ง
ซูชิปลาเนื้อแดง
ต่อไป
ไม่เป็น
อย่างนั้น
อีกแน่..



การ
แข่งขัน
ต่อไป
.....

แกไม่มีทาง
ชนะฉันแน่
เชกิชุจิ
ไซตะ
!!!



เอ...!
ใจเข้มแข็ง
ดีนี่นา
ลุง!!

ทำไม
กล้าพูดได้
ชัดเจน
ขนาดนั้น
ล่ะ?!



เมื่อ
ก็
ฉันแอบ
ได้ยินมา
นิดหน่อย
ว่า

การแข่งขัน
ซูชิปลาเนื้อแดง
ต่อไป
ไม่ได้ใช้
ปลาเนื้อแดง
ธรรมดา





การใช้
ปลาหน้า
แซ่เย็น
นั้น

จะเป็น
ความบกพร่อง
ร้ายแรง
เวลา
ที่ทำเป็น
ซีเกะ



อะ
....

อะไร
นะ
!!?



ว่าไ
นะ
....!!!

หัวข้อ
แซ่เย็น
ปลาเนื้อแดง
คือทำเป็น
ซีเกะ
จั้นหรือ
!!?



พูด
จริง
หรือ
!?

ค...ครับ!
เมื่อกี้
ผมได้ยิน
เจ้าหน้าที่
คุยกัน...



ถ้าเป็น
อย่างนั้น
จริง
ล่ะก็
....

นี่เป็น
อันตราย
อย่างมาก
สำหรับไซตะ
.....!!



อ๊ะ...!
มะ...

หมาย
ความ
ว่าไงครับ
!?



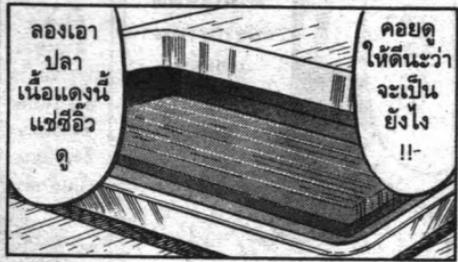
ตาม
มา
!!

ฉันจะยึด
ใช้ครัว
ของที่นี่
!



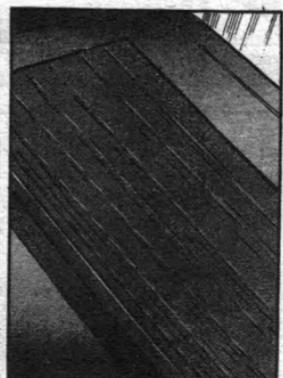
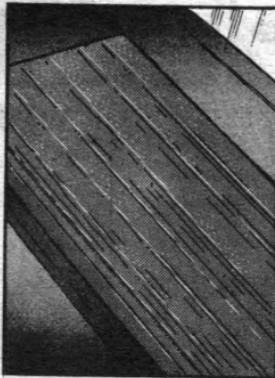
นี่คือ

ปลาทูน่า
มินามิ
แช่เย็น
เหมือนกับ
ของโชตะ



ลองเอา
ปลา
เนื้อแดงนี้
แช่ซีอิ๊ว
ดู

คอยดู
ให้ตื่นว่า
จะเป็น
ยังไง
!!-



อา
!!!



สีแดงสด
ของ
ปลาทูน่า
ค่อยๆ
หายไป

เปลี่ยนเป็น
สีคล้ำ
อย่างกับมี
ลิ่งสกปรก
เกาะ.....!!!

เข้าใจ
แล้ว
รียัง
!!?

นี่เป็นจุดอ่อน
สำคัญที่สุด
ของปลาทונה
แช่เย็น
เวลาที่ทำเป็น
ซีเกะ
!!

ฉันไม่รู้
สาเหตุว่า
เพราะอะไร
เมื่อทำเป็น
ซีเกะแล้ว
จึงเปลี่ยน
เป็นสีคล้ำ

แต่
ลองนึกภาพ
เวลาที่เอา
ปลาทונהสีดำ
คล้ำนี้ วางไว้
บนข้าวซูชิ
ดูสิ

รูปร่างหน้าตา
ที่สวยงาม
ของซูชิ
มีความสำคัญ
พอๆกับ
รสชาติ

ถ้าเป็นปลาทונה
ที่สีคล้ำ
เหมือนกับเน่าเสีย
แบบนี้ล่ะก็
คงไม่มีใคร
อยากกินแน่
!!

จุดอ่อนแบบนี้
ถือว่าเป็น
อุปสรรคมาก
กับการ
แข่งขันใหญ่
นี่!!

กรรมการ
คงไม่ให้
คะแนนสูง
กับซูชิ
แบบนี้แน่
!!

อะ
....

ไฮเดะ
คุณ
!!!

อีกเดี๋ยว
ก็จะเริ่ม
การแข่งขัน
“ปลาเนื้อแดง”
ครั้งที่สอง
ของซูชิปลาทונה
ในหัวข้อที่ 2
แล้วครับ

ขอให้
ผู้แข่งขัน
เข้า
ประจำที่



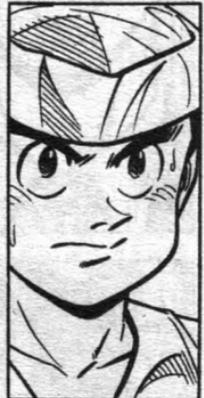
อะ...
...

ไฮเต้
คุด
!!



เอาละ
ทุกคน
คงรอกัน
นานแล้ว
สินะ

การแข่งขัน
ครั้งที่ 2 นี้
ขอให้เป็น
"ซีเกะ"
ปลาทูน่า
เนื้อแดง
!!



ปัจจุบันนี้
แทบจะไม่มี
การทำ
ปลาทูน่าเนื้อแดง
แซ่ชีอิ
กันแล้ว

แต่ก็เป็น
มรดกตกทอด
สำคัญ
อย่างหนึ่ง
ของซูชิ
ยุคเอโดะ



ขอให้ตั้งเอา
รสชาติอ่อนๆ
ของ
ปลาทูน่าเนื้อแดง
ออกมาอย่างเต็มที่
โดยไม่ทำลาย
รสชาติ

และ
ให้พวกเรา
ได้เห็น
ปลาเนื้อแดง
ขนานแท้
!!



ต่อจาก
ปลาทูน่าติดมัน
ก็เป็น
ปลาทูน่า
เนื้อแดง
ขนานแท้
หรือ!!

ซึกเป็นรอบ
ชิงชนะเลิศ
ที่ยุดตมมาก
ยิ่งขั้นแล้วสิ
!!

จำกัด
เวลา
1
ชั่วโมง
!!!

เริ่ม
ลงมือ
ปรุ้งได้
!!!

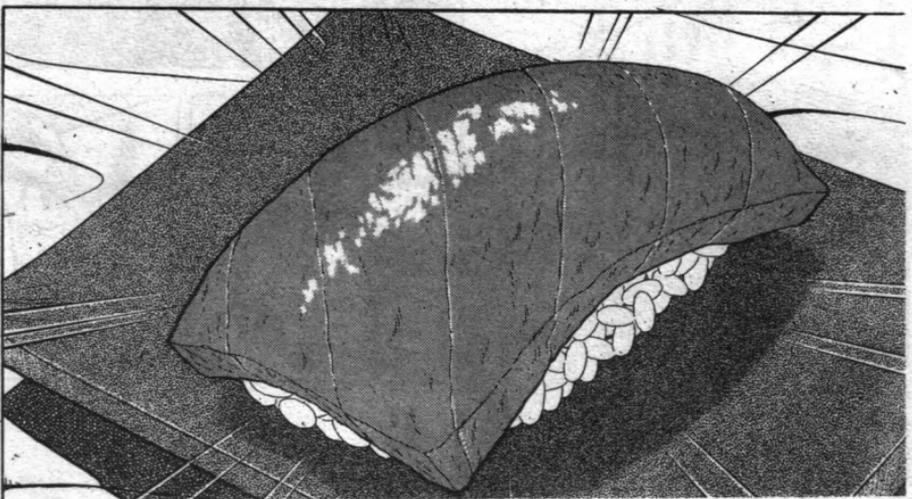


ไฮเต:
คุณ
....

ไฮเต:คุณ
อย่าแพ้
นะ
....!

แต่ครั้งนี้
เท่านั้น
ที่คงจะ
....!







อะไร
นะ
!!?



อ้อ
ไม่
เปลี่ยน
!!

สีแดงสด
ยิ่งกว่าซีเกะ
ปลาเนื้อแดง
ปกติด้วย
!!



นี่มัน
หมายความว่า
ไง
!!

เพิ่งเคยเห็น
ซีเกะ
สีแดงสด
ขนาดนี้
เป็นครั้งแรก
!!



นะ...
นี่มัน
....

อะไร
กันแน่
...!?



หือ
!!?
...



ปลา
ทูน่า
นั้น
....

ไม่ได้
แช่
ซีอิ๊ว
!!!



ปะ...
ปลาทูน่า
นั้น
แค่แช่น้ำ
ธรรมดา
เท่านั้น!

ใช้ปลาทูน่า
ที่แค่แช่น้ำ
ละลายน้ำแข็ง
เท่านั้นเอง
หรือ!?...



ชะ
ชะชะ
งั้นหรือ
!

รู้ตัวก็เลย
เลิกทำเป็น
ซีเกะ
กลางคืน
สินะ!!





แต่
เชื่อนไซ
คือทำเป็น
ซีเกะ
แซ่ซีอิว

การใช้
ปลาทูน่า
เนื้อแดง
ทั้ง รวยอย่างนั้น
ก็เท่ากับ
เสียชีวิต
ตั้งแต่แรก
แล้ว



มะ...
ไม่
ไหว
แน่

ไม่มี
โอกาส
ชนะ
เลย...!!



อืม
...



หือ
!?

อะ
!?



ระ...
รีว่า

ไม่น่า
เป็น
ไปได้
!!



!



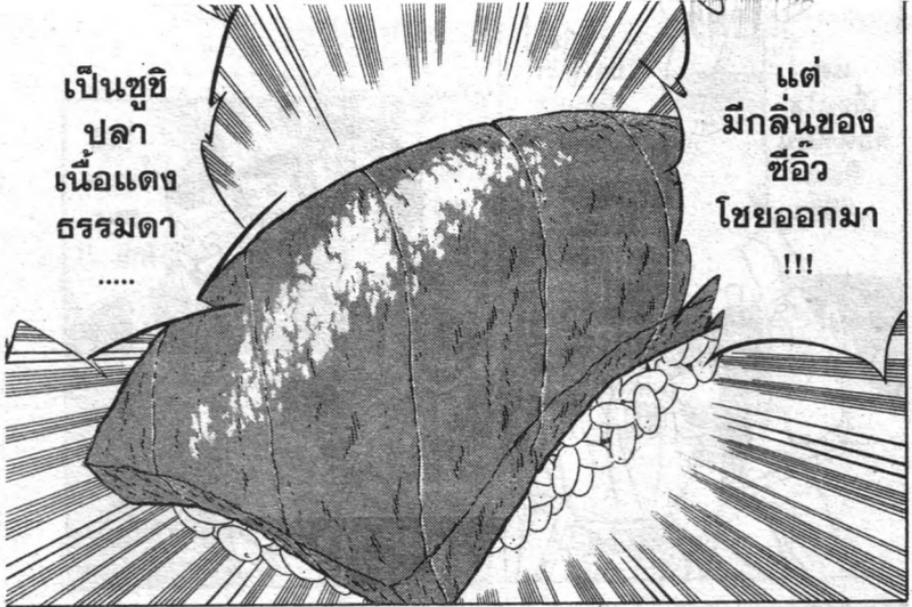
นี่มัน...
ไม่สิ...
รีว่า
....!!

แต่
นี่คือ...
อย่างนั้น
แน่
!!!

เป็นซูชิ
ปลา
เนื้อแดง
ธรรมดา

.....

แต่
มีกลิ่นของ
ซีอิ๊ว
โชยออกมา
!!!



อะไร
นะ
...!!!



เอ๊ะ

....

ห่า
!!?



มะ

...



หมาย
ความ
ว่าไง
!!





อรร้อย
...!!!

เหนียวนุ่ม
อรร้อย
เป็นรสชาติ
ของซีเกะ
ที่พิเศษมาก
....!!



แปลก
ประหลาด
แต่
ใช่แน่...

นี่เป็น
รสชาติ
ของซีเกะ
ที่แซ่ซีอิว
!!



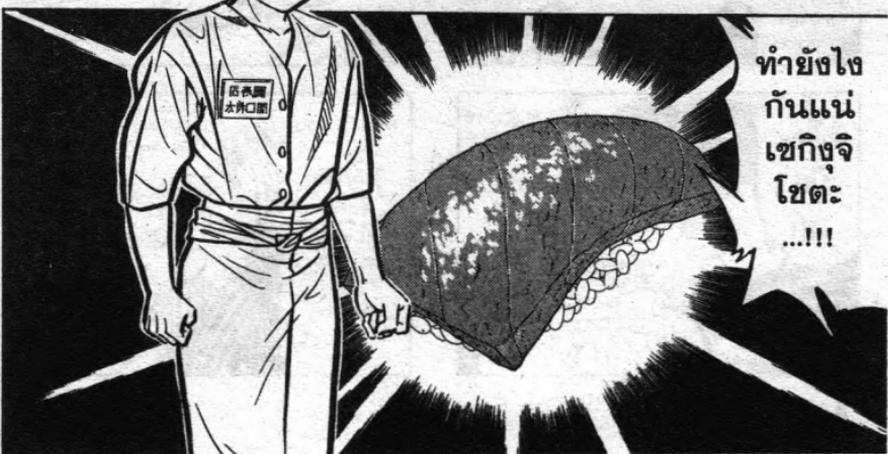
ตะ...
แต่
ว่า
!!

เซกิจิ
โซตะ
ไม่ได้เอา
ปลาหุน่า
แซ่ซีอิว
เลยสักกนิด
!!



ใช่...!!
หมาย
ความ
ว่าใจ
กันแน่
!!

ทำไม
กลายเป็น
ซีเกะ
ปลาหุน่าได้
ทั้งที่
ไม่ได้แซ่ซีอิว
ล่ะ!!?



ทำยังไง
กันแน่
เซกิจิ
โซตะ
...!!!

หน้าที 81 /

อสูร

ดาวซีเกะซิ่ง ๆ หน้า!!



ซูชิ
แปลก
ประหลาด
ที่มีกลิ่น
และรส
ของซีเกะ
ทั้งที่ไม่ใช่
ซีเกะ!!!

ซูชินี้
มันอะไร
กันแน่
....!!!



หมาย
ความ
ว่าเง
เซกิงจิคง
....!!

นายไม่ได้
แซ่ซีอิว
เลยแน่ๆ
!?

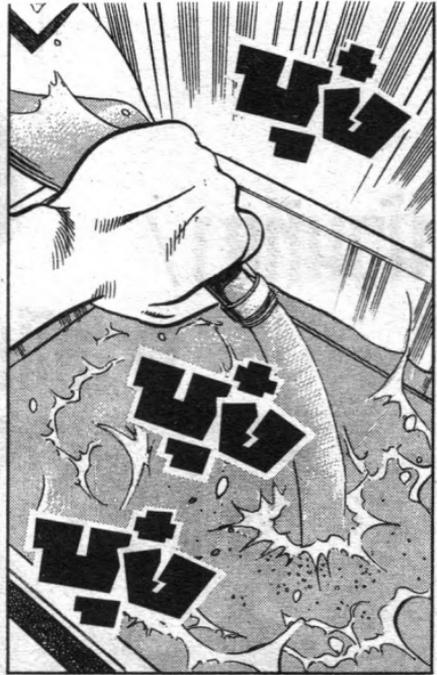


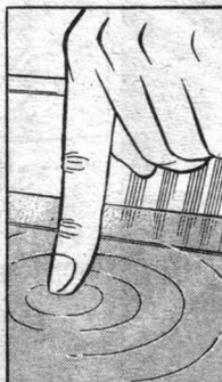
ผม
แซ่ซีอิว
แล้ว
จริงๆ
ครับ

แต่...
คนละ
ซีอิวกัน
!!!



คนละ
ซีอิว
กัน
....!!?







ซีอิ้ว
อ้ว
!!!

ไม่น่าเชื่อ
แต่นี้เป็น
ซีอิ้วจริง ๆ
!!



ซีอิ้ว
อะไร
ใส่
แบบนี้
!?

มีซีอิ้ว
แบบนี้
ด้วย
หรือ
!?



เซกิงจิ
คุง
...!



ใช่
ครับ
!!



ซีอิ้ว
นี่
ชื่อว่า

ซีอิ้ว
ขาว
ครับ
!!!



ซีอิ้ว
ขาว
!!!



ซีอิ้ว
ขาว
!!?



ซีอิ้ว
ขาว
ชั้นหรือ
!?

มันเป็น
ซีอิ้ว
แบบไหน
กันแน่!?

ซีอิ๊วปกติ
ใช้ถ้วยเหล็อง
กับข้าวสาลี
อย่างละ
ครึ่ง

แต่ซีอิ๊วขาว
เป็นซีอิ๊ว
ประหลาด
ที่ใช้ข้าวสาลี
มากกว่า
9 ส่วน

มีผลิตภัณฑ์
เพียง
เล็กน้อย
ที่จังหวัด
ไอจิ



และมีใช้กัน
เพียงในไอจิ
และแถวๆ
จังหวัดมิเอะ
เท่านั้น

เพราะว่า
แทบจะ
ไม่ได้ใช้
ถ้วยเหล็องเลย
จึงมีรสชาติ
อ่อน

แต่ก็เป็นซีอิ๊ว
ที่อร่อยมาก
และ
มีกลิ่นหอม
เฉพาะตัว

ผมได้
ปลาหน่ามินามา
จากร้านซูชิฮิเดะ
ที่ยาฮิชิ
อย่างยาก
ลำบาก

และสามารถ
ละลาย
ปลาหน่า
แช่เย็น
ได้สำเร็จ

เจ้าแก๊ง
ร้านซูชิ
ฮิเดะ
ซึ่งมาก
จนต้อง
ชมเชย
ผม

...พร้อมกับ
เตือนผม
อย่างหนึ่ง
ว่า

ปลาหน่าแช่เย็น
จะอร่อยมาก
ขึ้นอยู่กับ
การแช่
ละลาย

แต่ถ้า
ทำเป็นซีเกะ
สะก็
จะสีดาคั่ว
จนดูไม่ได้

ถ้าเมื่อ
มีเงื่อนไข
ออกมา
ให้ทำเป็นซีเกะ
สะก็...

คง
หมด
ทางสู้

ดังนั้น
ผมจึง
.....

นี่ถึงคำพูดของ
คุณชิโมยามะ
ที่เคยต่อสู้กัน
ในการดวลกุ้ง
คราวก่อน

ใกล้ๆ
ชนบท
ของ
ฉัน

มีการทำ
ซีอิ๊วใส
ด้วยนะ

นิยมใช้กับ
น้ำซุ๊ป
และ
อาหารต้ม
เป็นหลัก

แต่ฉันคิดว่า
คราวหน้า
จะทดลองใช้
ต้มกึ่งดู
!!

ผมจึง
คิดว่า

ถ้าเป็นซีอิ๊วนี้ล่ะก็
น่าจะทำออกมา
เป็นซีเกะได้
โดยที่ไม่ดำ

และมันก็
ถูกแพง
อย่างที่
ผมเดา

ปลาหู
ที่แช่ซีอิ๊ว
ขาวใสแจ๋วนี้
ยังคงมีสีแดงสด
เหมือนเดิม
!!

สำเร็จ
แล้ว
โยตะ
คุง

ที่
หนึ่ง
ของ
ญี่ปุ่น

เฮ...
น่าที่ง
จริง ๆ
.....!!

เก่งมาก
ที่ค้นพบ
ของ
แบบนี้
!!

ฮิ...!!
จะเป็นซีอิ๊วขาว
หรืออะไร
ฉันไม่รู้
หรอก

แต่สรุปว่า
แค่นี้
ไม่เปลี่ยน
เท่านั้น
ไม่ใช่หรือ
!!

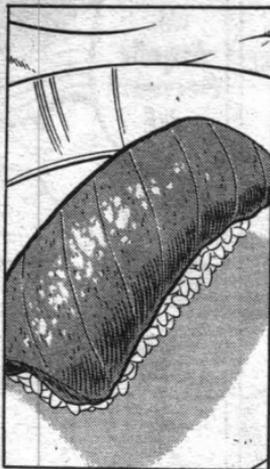
เรื่อง
รสชาติ
ฉันชนะ
อยู่แล้ว
!!

ลอง
ชิมดู
เดี๋ยว
ก็รู้
!!



งั้น
ต่อไป
ก็

ลองชิม
ซีเกะของ
คิโนชิตะ
โตคิจิคุง
ดู!!



อืม...
ทำ
ได้ดี

ใช้
เวลาแค่
ได้
พอ
เหมาะ



อืม



โอ้...
นี่ก็
อร่อย
!!

ปรุง
กลิ่นหอม
ของส้มยูซึ
ลงในซีอิ๊ว
ด้วย!!

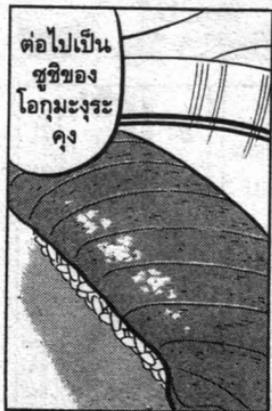


กลิ่นหอม
ของส้มยูซึ
ช่วยลด
ความเข้มข้น
ของซีอิ๊วลง...

ทำให้ลิ้มรส
ปลาทუნ่า
ได้อย่าง
สดชื่น!!



ผลงาน
ยอดเยี่ยม
...!!



ต่อไปเป็น
ซูชิของ
โอคุมะระ
คุง



อืม...
นี่ก็อร่อย!
คุณภาพซีอิ๊ว
ชั้นดี
!!

ใช้ซีอิ๊ว
รสเข้มข้น
และกลิ่นหอม
สุดยอด



ผลงานของ
โอคุมะระคุง
ให้
ความรู้สึกดี
เสมอ

นี่ละคือ
การรักษา
พื้นฐาน
ไว้อย่างดี





ทำได้
เยี่ยม
มากเลย
โชตะคุง
....!!

ฉัน
เชื่อมั่น
นาย
อยู่แล้ว



เก่งมาก
สมกับเป็น
เซกิจิคุง
โชตะ

ยังแสดง
ฝีมือ
ได้สะใจ
เหมือน
เดิม



แหะ
แหะ
แหะ
.....

เมื่อก็ยังไม่บอกว่า
สู้ไม่ไหวอยู่เลย
!



อืม
...!!



เจียบ
หน้อย
..

กรุณา
เจียบๆ
หน้อย
ครับ



โดน
จน
ได้

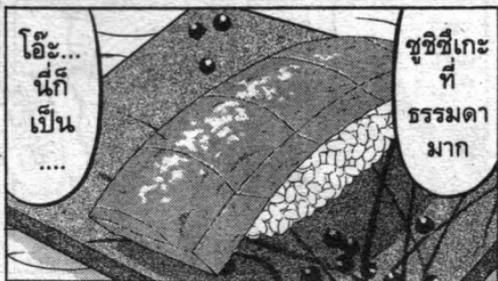
ให้ตายสิ
ถูกพลังของ
เซกิจิคุง
ข่มซะแล้ว



คราวนี้
ช่วยไม่ได้
นี่นา

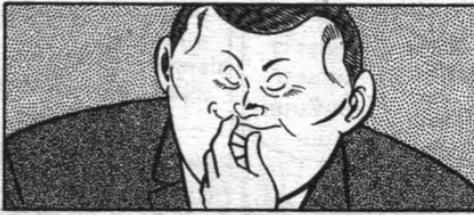
ฉันเป็นฝ่าย
โดน
เล่นงาน
ซะเอง

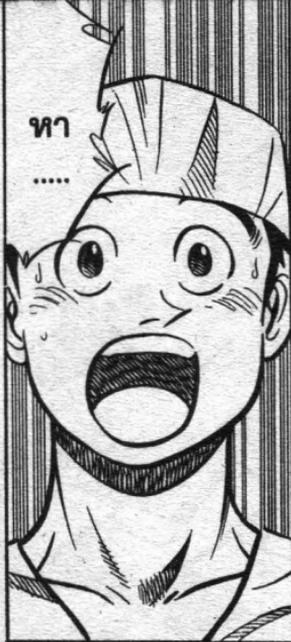






ลอง
ชิม
กันดู





หา
.....



อะ
...

อะไร
นะ!
!?



มะ
...

หมาย
ความ
ว่าไง?



ความรู้สึก
สดชื่น
ปลอดโปร่ง
นี่
คืออะไรกัน
.....!!

อร่อย
สดชื่น
น่าสบายใจ
อย่าง
ไม่มีที่ติเลย
สัก
นิดเดียว



หมาย
ความ
ว่าไง
!!

ใจ ใจ ใจ

ทำไม
ซีเกะธรรมดา
ที่ไม่มีอะไร
แปลกนั้น
จึงอร่อยขนาดนั้น
ล่ะ



นะ
...

นี่มัน
อะไร
กันแน่
.....!!

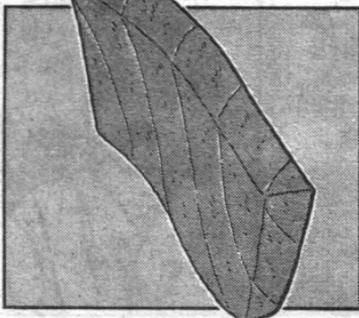
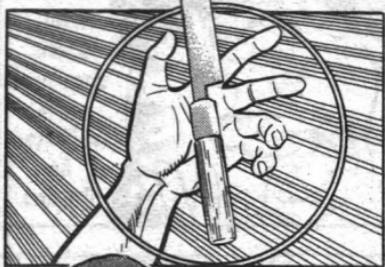


อยาก
รู้
หรือ



นั่น
เพราะ
....

เป็น
แบบนี้
ใจล่ะ
!!!





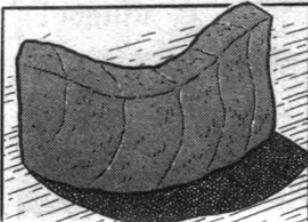
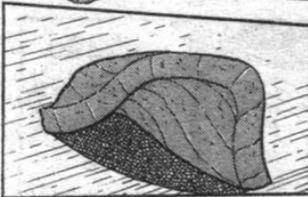
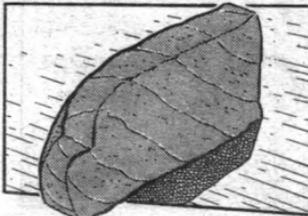
ต่อไป
ก็หันของ
โอกมะงระ
กับของ
คิโนซิตะ
ด้วย!

คิดจะ
ทำอะไร
กันแน่
.....!!



พวกแก
สามคน
!!

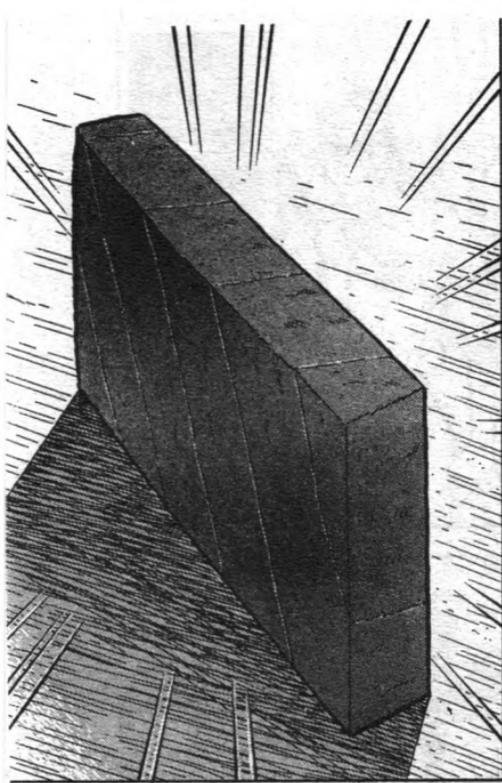
มองดู
ปลาทUNA
ของตัวเอง
ให้ดีๆ
!!



ดูดี
แล้ว
ใช่ไหม
!?

ชั้นลอง
เบรียบ
เทียบ
กับปลาทUNA
ของฉันทะ!!





อ๊ะ
.....



อื้อ



อา
...



ทะ... ทั้งที่ซีเกะ
ปลาหูน้ำของ
ซิมิซึ่ เติตสึยะ
ถูกหั่นออกเป็น
ซาซิมิ แต่ก็กลับ
ตั้งตรงเมง
ไม่เอียงเลย!!!

ส่วนปลาหูน้ำ
ของอีก3คน
กลับงอเอียง
กันทั้งนั้น
!



อ๊ะ
.....



จัน
หรือ
!!
เข้าใจ
แล้ว
!!

เคล็ดลับ
ความอร่อย
ของซีเกะนี่
คือ
ความกรอบ
นั่นเอง!!!

ความ
กรอบ
!!?

มัน
หมาย
ความ
ว่า...!!

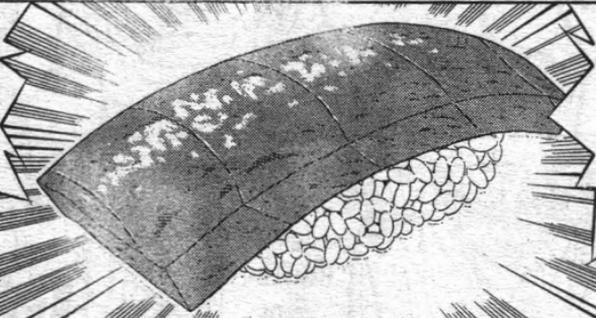
เนื่องจาก
ซีเกะ
ซ่อนอยู่ใน
ซีอิ๊วนาน

จึงมีความ
เหนียวนุ่ม
อร่อย
เป็นจุดเด่น

แต่ถ้า
แช่นาน
เกินไป
หน่อย

ก็จะกลับ
กลายเป็น
เหนียวหนืด
ติดฟัน
ไม่น่ากิน

แต่
ซีเกะนี้
ไม่ใช่
!!!



มันกรอบ
ไม่ติดฟัน
และให้
ความรู้สึก
สดชื่น
สุดยอด!!!

ถ้าวัตถุดิบ
ดีขนาดนี้
คุณภาพ
ของซีอิ๊ว
ก็ไม่เกียจ
แล้ว!!



แม้ว่า
ใช้ซีอิ๊วแบบไหน
ก็ไม่ได้ลด
ความยอดเยี่ยม
ของ
ตัววัตถุดิบเอง
ลงเลย!!

ปัจจัย
บางอย่าง
ที่
ตรงข้ามกัน
กลับรวม
เข้าด้วยกัน
.....

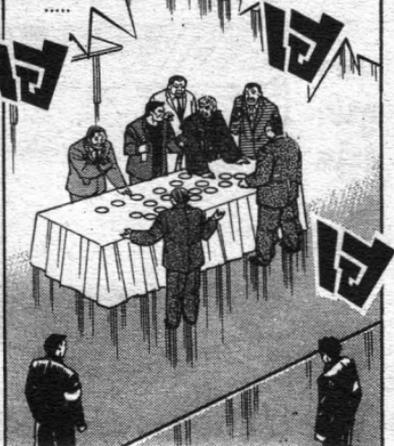


เป็นซูชิ
มหัศจรรย์
อย่าง
แท้จริง
!!!

ความหอม
ของซีอิ๊ว
ช่วยให้
รสชาติของ
ปลาทูน่า
โดดเด่น
ยิ่งขึ้น



แถมยัง
รวมเป็น
หนึ่งเดียวกับ
ความกรอบ
ด้วย
!!



แต่...
หมาย
ความ
ว่าไง!!

คุณภาพ
ของปลาหน้า
ที่พวกฉันใช้
มันแตกต่างกัน
ขนาดนั้นเชียว
!!



ถ้าเป็น
ไขมันของ
เนื้อ
ปลาหน้า
ติดมัน
ก็ว่าไปอย่าง
!!



แต่ทำไม
เนื้อแดง
จึงมีรสชาติ
แตกต่างกัน
ขนาดนั้นล่ะ
!?

เจ้า
โง่
....



คิดว่าฉันใช้
ปลาตัวเดียวกับ
ตอนที่แข่ง
เนื้อปลาหน้า
ติดมัน
หรือ...!?

ดูชะ
!!!



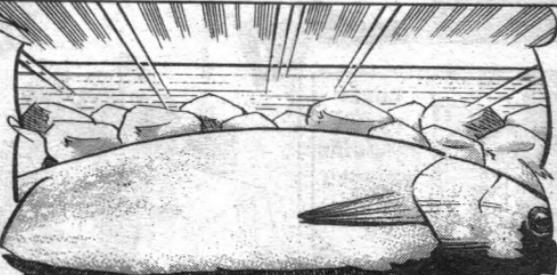
นี่คือ
ปลาหน้า
ที่ฉันใช้ทำ
ซีโอะ
!!!

อะ
.....



อะไร
นะ
!!!

ปลา
หน้า
อะไร
นั่น
...!!?



หนัก
ประมาณ
10กิโล
ได้มั้ง
!!!



คิดค้น
ปรุงแต่ง
ซีอิ๊ว?
ซีอิ๊วชาว
งหรือ?

เทคนิค
จับจ๊อย
แบบนี้
ใช้ไม่ได้ผล
หรอก
!!



ตัวกำหนด
รสชาติ
ของปลาหุน่า
ก็คือคุณภาพ
ของปลาหุน่า
อยู่วันยันค่ำ
!!!

คนที่
ไม่รู้เรื่อง
แค่นั้น
ไม่มีทาง
ทำซูชิอร่อย
ได้หรอก
!!!

คุณ
ชิมิชิ
เก่งมาก
จริงๆ

แต่ฉันเอง
ก็ใช้
ความพยายาม
อย่างเต็มที่
เท่าที่
จะคิดได้
แล้ว!!

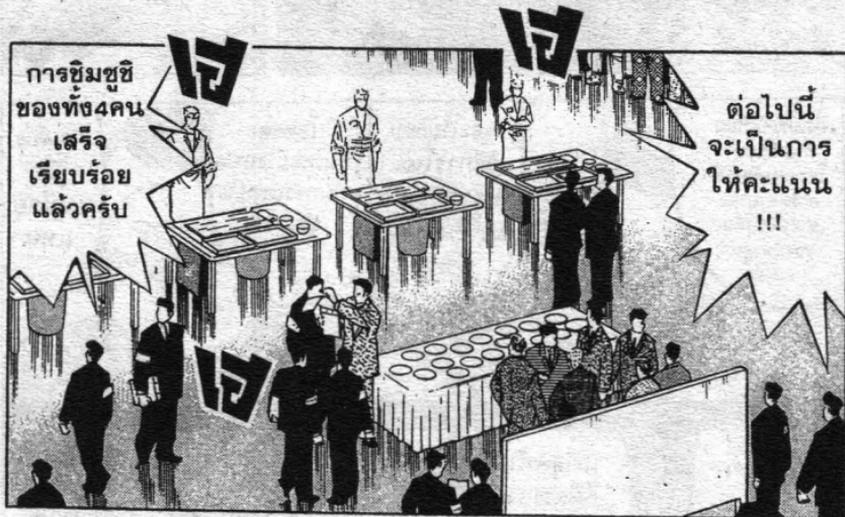
จูโบะของ
คุณชิมิชิ
จะชนะ
หรือว่า
ซีอิ๊วชาว
ของฉัน
จะชนะ

ต้องดูที่
คะแนน
แล้ว
!!!



อินทรี

ตอนที่ 82 / "ความแตกต่าง" ที่ตามองไม่เห็น! ?



การชิมซูชิ
ของทั้ง 4 คน
เสร็จ
เรียบร้อยแล้ว
แล้วครับ

ต่อไปนี่
จะเป็นการ
ให้คะแนน
!!!



ซูชิ
ของ
ทั้ง 4 คน
หรือ
...!!!

แต่ฉันว่า
การแข่งขัน
ปลาหนานี่
เราควรรู้
หมดสิทธิ์ชนะ
แล้ว



ดูจาก
ปฏิกิริยา
ของ
กรรมการ
ก็รู้แล้ว

การแข่งขันนี้
กลายเป็น
การต่อสู้ของ
แค่ 2 คน นั่น
เท่านั้น
!!



ซีอิ้วขาว
ของ
เซกิงจิ
โชตะ
!?



หรือว่า
จูโบของ
ชิมิชิ
เห็ดสีเขียว
!?



ไม่
ผิด
แน่

คราวนี้
โชตะคุง
ต้องชนะ
!!



ถึงแม้ซูชิ
ของซิมิซึ
อร่อย
แค่ไหน

แต่นั้นก็
เป็นเพราะ
คุณภาพ
ของปลา
ไม่ใช่ฝีมือ!



จริงๆแล้ว
ถ้ามีวัตถุดิบ
ที่ชื่อจูโบนั้น
ล่ะก็...

ไม่ว่าใคร
ก็ทำซูชิ
แบบนี้
ได้ทั้งนั้น



ยิ่งเปรียบเทียบ
กันแล้วล่ะก็
โชตะคุงต้องใช้
ความสามารถ
เอาชนะข้อด้อย
ของปลาทูน่า
ซะเป็น

และค้นพบ
วิธีการใหม่
ที่เอซึอิ้วชาว
มาใช้แช่ปลา
ด้วย!!



โชตะคุง
ทุ่มเทอย่างหนัก
กับการแข่งขัน
ปลาทูน่า
นี้...

จนถึง
รู้สึก
เหนื่อย
แทบ



ในหัวข้อที่
แม้ว่า
เลือกข้าว
ได้สำเร็จ

แต่สุดท้าย
ก็ผิดพลาด
จนอยู่
อันดับท้ายสุด
อย่างน่าอาย



แม้แต่
ในการแข่ง
ครั้งนี้ ที่ต้อง
เอาชนะ
ที่เสียไป
กลับคืนมา

ก็อดสำหรับ
ไปหาปลาทูน่า
จนถึงซีโอยามะ
แต่ก็ถูก
คุณโงกมั่งระ
กับโตคิจิ
แย่งเอาไป



ยิ่งกว่านั้น
ยังไปหา
ปลาทูน่า
ต่อจนถึง
ซาโกตัน

แต่ก็ถูก
ซิมิซึ เท็ตสึยะ
ร้านซูชิดิน
เหมาซื้อ
ปลาทูน่านั้น
ไปหมด

จนในที่สุด
ก็ได้ปลาหน้าแซเย็น
มาจากร้านซูชิโอเดะ
ที่ยาฮิชิ ซึ่งเป็น
ร้านซูชิปลาหน้า
ที่หนึ่งของญี่ปุ่น

แต่ก็ต้อง
ทนมือพอง
กว่าจะรู้วิธี
ละลาย
ปลาแซเย็น..

เพราะฝึกใช้
ปลาหน้า
แซเย็น
ติดต่อกัน
หลายวัน

จนมือของ
โชตะคุงหนังฉีก
เลือดไหล
เต็มไปหมด
ตลอดเวลา



พอเห็น
ความ
พยายาม
ของ
โชตะคุง
แล้ว

ผมรู้สึก
ซาบซึ้ง
ตื่นตันใจ
จริงๆ



โชตะคุง
เหนื่อย
ขนาด
นั้น
....

ต้อง
ไม่แพ้
แน่นอน
!!



การแข่งขัน
ต้องดูที่
ความพยายาม
และความคิด
สร้างสรรค์ด้วย
ไม่ใช่แค่ที่รวดเร็ว
เท่านั้น

เพราะฉะนั้น
ต้องมีคน
เห็นคุณค่า
ซูชิของ
โชตะคุง
แน่!



นั่น
สินะ
....

ไม่สิ...
ต้องใช้
แน่ๆ
!!



เอาละ
มาช่วย
เชียร์
กัน
เถอะ
!!

โชตะ
ชนะเลิศ
ให้ได้
!!



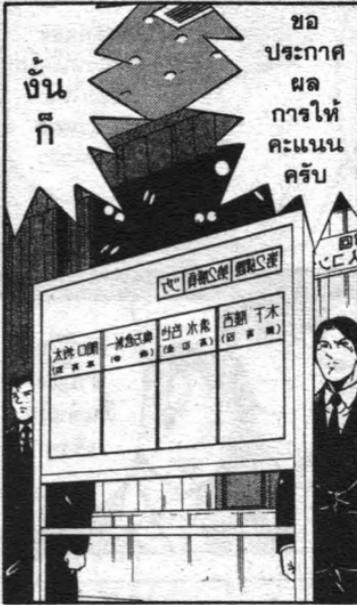
ขอบ
คุณ
ทุก
คน
....

ผมทำ
เท่าที่
จะทำได้
แล้ว



ที่เหลือ
ก็
เชื่อมั่น
ตัวเอง
....

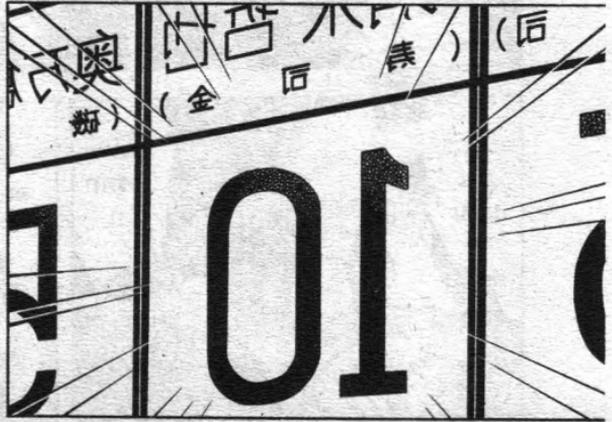
และรอด
คะแนน
เยี่ยมๆ
เท่านั้น
!!



โศกในชิตะ โตคิจิ

โศกของระ ชินอิจิ









เชกตุจจิ
โชตะ
ได้
7คะแนน
!!!

ได้
น้อยกว่า
ชิมิชิ
เท็ตสึยะ
3คะแนน
!!



อา
....



หมาย
ความ
ว่าใจ
กันแน่
....!!

ทำไมคะแนน
ของเชกตุจจิ โชตะ
กับชิมิชิ เท็ตสึยะ
ห่างกัน
ตั้ง3คะแนน



ใช่!!
พวกฉัน
เอง
ก็อยากรู้
!!

ฉันไม่คิดว่า
ซูชิของทั้ง2คน
จะแตกต่างกัน
มากขนาดนี้
!!



กรุณา
เจียบ
หนอย
ครับ
!!

ซูชิของ
เซกิงิจิคุง
เป็นซูชิ
ที่วิเศษมาก
ก็จริง!!



นั่น
คือ

ความ
แตกต่าง
ของ
วาซาบิ
!!!



แต่
มีเพียง
อย่าง
เดียว

ที่เป็น
จุดบกพร่อง
ซึ่งด้อยกว่า
ซูชิของ
ชิมิซึคุง



หา
.....

จ๊าก

วา
ซาบิ
!!?



ตะ...แต่
ตอนที่แข่ง
เนือปลาตีมัน
รสชาติของวาซาบิ
ก็สู้สิกันเน้อ

ทำไม
แตกต่างกัน
ถึงขนาดนั้น
!?



ตอนแข่ง
เนือปลา
ตีมันนั้น
ทั้ง2คน
.....

คิดค้น
ปรุงแต่ง
วาซาบิ
ได้ยอดเยี่ยม
มากก็จริง



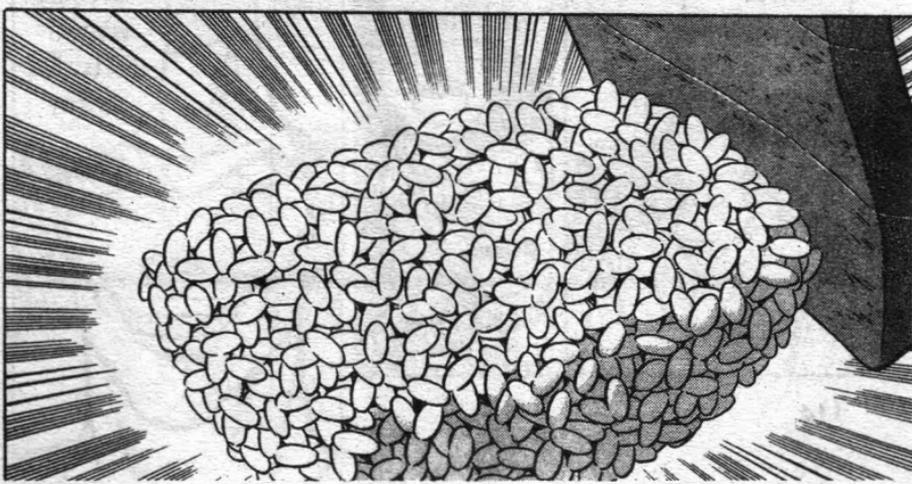
แต่
ในการแข่ง
ชิโอะ
คราวนี้

ดูเหมือนว่า
ความคิดปรุงแต่ง
วาซาบิ
ของชิมิซึคุง
เหนือกว่า
ของเซกิงิจิคุง
มาก



เอ
!







ห่า
...!!!



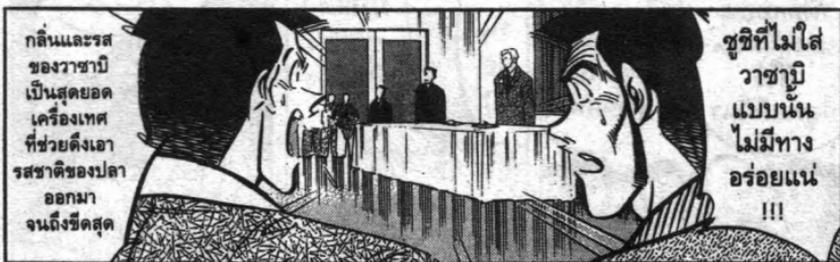
อะไร
นะ
....

ซิมซี
เห็ดตีสียะ
ไม่ได้ใช้
ราชาภิ
เลย!!



เป็น
ไป
ไม่ได้
!!!

ไม่เคย
ได้ยินว่า
ทำซูชิ
แบบนี้
โดยที่ไม่ใช้
ราชาภิเลย
!!!



กลิ่นและรส
ของราชาภิ
เป็นสุดยอด
เครื่องเทศ
ที่ช่วยดึงเอา
รสชาติของปลา
ออกมา
จนถึงขีดสุด

ซูชิที่ไม่ใส่
ราชาภิ
แบบนี้
ไม่มีทาง
อร่อยแน่
!!!



ฉันใช้
ราชาภินะ
พี่ชาย

全田 典
田田 典



เอ๊ะ
...?



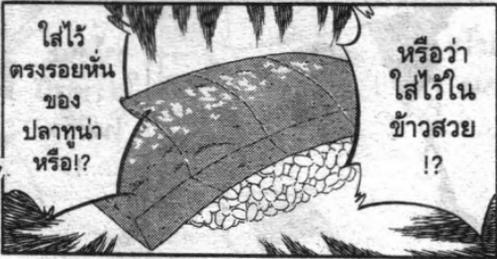
แต่ว่า
....

ใส่ลงไปในที่
พวกแก
มองไม่เห็น
ตะหาก



อะ...
อะไร
นะ
!!?

ใส่วาซาบิ
ไว้ตรงไหน
ของซูชินั้น
กันแน่
!?



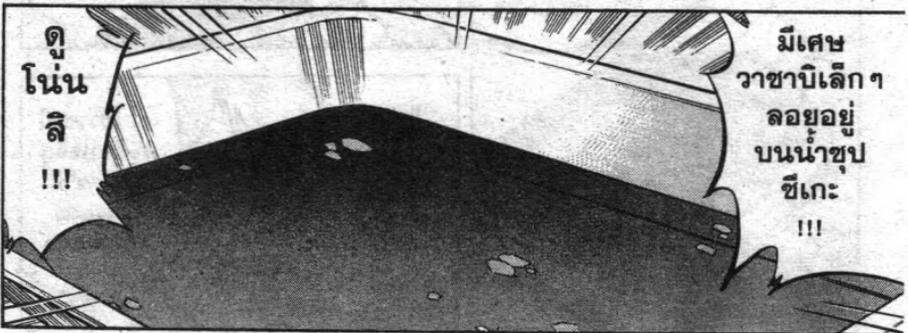
ใส่ไว้
ตรงรอยเห็น
ของ
ปลาทูน่า
หรือ!?

หรือว่า
ใส่ไว้ใน
ข้าวสวย
!?



เปล่า
....

ไม่
ใช่
!!!



ดู
นั่น
สิ
!!!

มีเศษ
วาซาบิเล็ก ๆ
ลอยอยู่
บนน้ำซุชิ
ซีเกะ
!!!



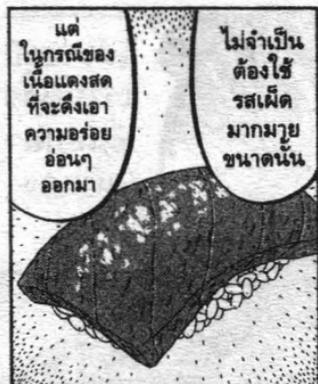
!!!

งั้น
หรือ
!!!



ซิมิชิ
เท็ตลี
ยะ
....

ใส่วาซาบิ
ไว้ในซิมิชิ
ที่แช่ปลา
นั่นเอง
!!!





นั่นคือ
กลิ่น
!!

กลิ่นหอมสดชื่น
ของวาซาบินั้น
ช่วยเพิ่มรสชาติ
ของอาหารสด
ได้มากขึ้น



ฉันหรือ...!!
สมเป็น
ลูขิมิชิ
จริง ๆ

ความคิด
ละเอียด
อ่อน
จนสุด
บรรยาย
!!



ส่วน
ประกอบ
รสเด็ดของ
วาซาบินั้น
ระเหยง่าย

ถ้าละลายใส่
ในของเหลว
ล่ะก็ รสเด็ด
จะจางลงไป
มาก!!



แต่ว่า
ก็ยังคง

มีกลิ่น
และรส
ของวาซาบิ
เหลืออยู่!!



ชมรสเด็ด
และใช้
ความอร่อยอ่อนๆ
ของชีเกะ
ให้เป็น
ประโยชน์
.....!!

เหลือแค่
กลิ่นหอม
สดชื่น
ของวาซาบิ
ไว้ในชีเกะ
เท่านั้น!!



ความอร่อย
ของชีอิ้ว
กับความหอม
สดชื่น
ของวาซาบิ
รวมเป็น
หนึ่งเดียวกัน
.....

ดีใจเอา
ความอร่อย
ของปลาทูน่า
ออกมา
ถึงขีดสุด
จึงเป็นซูชิ
ที่พิเศษมาก
.....!!



อา
.....



ความคิด
สร้าง
สรรค์
นะ

ต้องเป็น
แบบนี้
ตะหาก
เจ้าหนู
!!!

เยี่ยมมาก
สมกับเป็น
ปลาทუნ่า
เที๋ตลี

เราได้เห็น
แก่นแท้
ของปลาทუნ่า
ที่สมบูรณ์แบบ
หมด
ทั้งรส,กลิ่น,สี
แล้ว!!!



ไม่ใช่
แค่
รอบรู้
เรื่อง
วัตถุดิบ



แต่ยังเป็น
คนที่มีเทคนิค
ละเอียดอ่อน
และใส่ใจ
เรื่องรสชาติ
ด้วย

น่าอาย
จริงๆ...
ยังมี
สิ่งที่
ทำได้
อีก
มากมาย



แต่ฉัน
กลับ...
พอใจ
จริงๆ
กลางๆ
ขาด
ความคิด
ละเอียด
รอบคอบ

แม้ว่า
เป็นคนทำ
เรื่อง
ร้ายกาจ
.....



แม้ฉัน
เคยหลงคิดว่า
เป็นคนเก่ง
แค่เรื่อง
วัตถุดิบ...

แต่
ชิมิชิ
เที๋ตลี
ยะ
....!!!



ก็เป็น
คนเก่ง
มาก
จริงๆ
ด้วย
.....!!!

โซตะคง
อย่าท้อแท้
นะ...
ต่อไปยังมี
โอกาส...



คนที่ท้อแท้
คือแก
ตะหาก
.....

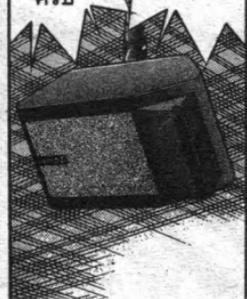
โซะ ไม่มีเวลา
มาท้อแท้
โซตะ



ต่อจากนี้
ก็ยังมี
ศึกหนัก
รอคอย
อยู่อีก
!!!

หัวข้อที่2
ยุติลง
แค่นี้
ครับ

จัน
ขอประกาศ
ผลคะแนน
ที่ผ่านมา!!



ชิมิซึคุง
ได้คะแนน
รวมทั้งหมด
38 คะแนน
จึงอยู่
อันดับหนึ่ง
!!

木戸 口開 (原 義典)	一斉 式典 (原 義典)	全席合席	
7+	8+	出席 木戸 (全席 木戸)	出席 口開 (全席 口開)
48	88	01+	8+
		38	78

รองลงมาก็คือ
คิโนชิตะคุง
เซกิงิจิคุง
และ
โอกามะงะระคุง
ตามลำดับครับ
!!

ผลรวมคะแนน คิโนชิตะ ไดจิ 35คะแนน, ชิมิซึ เก็นอิจิ 38คะแนน, โอกามะงะ ชินอิจิ 28คะแนน, เซกิงุจิ โยชิ 34คะแนน

อีกข่าวโหมง
จะประกาศ
เงื่อนไข
ในหัวข้อที่
ครบ



ขอให้
ผู้แข่งขัน
ไป
พักผ่อน
กันก่อน

สำเร็จ
แล้ว
ฮาซิมิ
.....



พีได้
ที่หนึ่ง
แล้ว
!!!

พี
จะชားเลิศ
และเอาเงิน
ค่ามัดต
มาให้เธอ
!!

เธอ
ต้อง
หายดี
แน่
!!!



เฮอะ

เดินอย่าง
สบาย
อารมณ์
เชียวนะ
.....



เขา
ยอด
มาก
นะ....

ทั้งฝีมือและ
ความชำนาญ
คนละชั้น
กับพวกเรา
เลย...



ชม
ศัตรู
ได้ใจ
กัน

ได้อันดับ
ท้ายสุด
ยังสบายใจ
อยู่อีก!







ฉัน
เลิก
แล้ว
!!!



ซิมซี
เห็ดสียะ
ขอ
ถอนตัว
!!!



ก็
เอา
สิ
....!

ฉันมี
สิ่งสำคัญ
ยิ่งกว่า
การแข่งขัน
!!



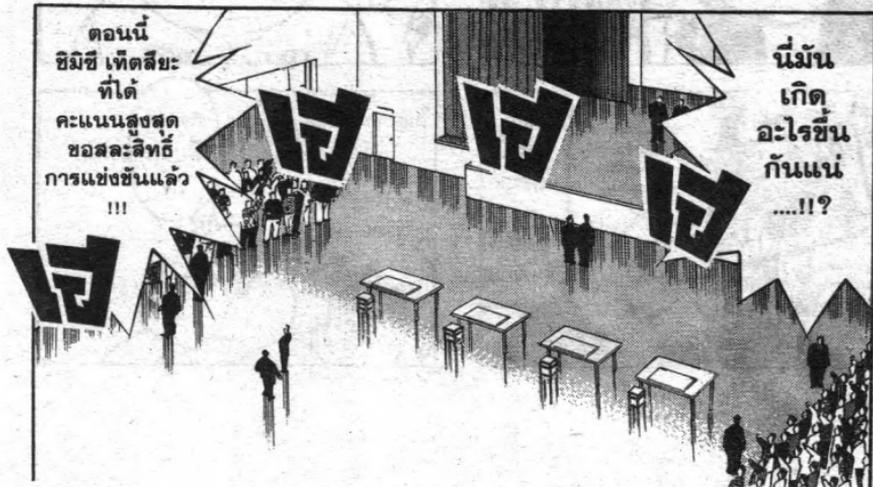
หว่า
....

มะ...
ไม่จริง
!!!



นะ...นี่
ได้ยื่น
รีเปลา
!?

หว่า?
ซิมซี
เห็ดสียะ
ขอถอนตัว
!?



ตอนนี้
ซิมซี เห็ดสียะ
ทำได้
คะแนนสูงสุด
ขอสมัครสิทธิ์
การแข่งขันแล้ว
!!!

นี่มัน
เกิดขึ้น
อะไรขึ้น
กันแน่
....!?

คาเบจอมเดือด ตอน4

เมืองเก่า
ลอนดอน
มีของโบราณ
ชื่อดัง
ต่างๆ
มากมาย

ตัดสินใจไม่ถูก
ว่าจะไปใน
ซูดอากาศ
สดชื่นแบบนี้!

พระราชวัง
บัคกิงแฮม,
โบสถ์
เวทสมินสเตอร์,
รวมกับเบน,
วิทวาร์
เซนต์ฟอด
.....



คาเบจอมเดือด ตอน5

ไปดู
สโตน
เฮนจ์
มาแล้ว

กล่าวกันว่า
เป็นหอคูดาวเก่าแก่
ที่เขาที่มาที่มา
เรียงต่อกัน
ซึ่งชนเผ่าโบราณ
จัดกับตัวต่อ
เคอไซ้



แต่ที่แรก
ที่คาเบ
ไป
คือ...

คินซัน กับ
ซาดา
อามา
คาเบ

พิพิช
ภักดิ์
หุ่นเจ้ามือ
มาตาม
ทีลซอ

อยากมา
ตั้งนานแล้ว



เอ...
เคยไปดู
สโตนเฮนจ์
มาแล้ว
หรือครับ

อาจารย์พิชิตะ ทาลาชิ

เป็นไงครับ?
จัดกับใช้ไหม?
พอจะรู้
เรื่องราว
ยุคโบราณ
ึปเปล่า?



มีจุดเกาะกับชาว
ฮอลแลนด์
ประดับประดา
อยู่มากมาย

หอคอย
ลอนดอน



นั่น
สินะ
....

เรื่องราว
ยุคโบราณ
หรือ?
มันคืออะไร
ไม่ใช่
สิ่งก่อสร้าง
สมัยใหม่
หรือ?

ถามไป
ก็เท่านั้น

ก็เป็นแต่
ก้อนหิน
....



ถ้าดูประวัติสัก

จะชนะ ที่มีผู้คิด
ทราบดีว่าสิ่งของ
องค์นั้นแล้วมี
ซูดต่างๆที่คิด
นั้นเป็นจำนวนมาก!

คาเบ
นาก
โบราณ
ลอน
ดอน
ต้นเจียน

หากอ่านประวัติ
ของงานศิลปะ
มีอยู่
มากมาย



ไปดูบ่อน้ำพุร้อน
เก่าแก่
สมัยโรม
จนถึงที่เบียร์
มาแล้วด้วย

นั่น
สินะ
...

คงเป็น
ตึกหิน
...

คาเบ
ก็แบบ
เกาะ

ส่วนนี้ก็เป็น
ศิลปะที่คิดแล้ว





ฉัน
เล็ก
แล้ว
!!!

ซิมซี
เท็ดลียะ
ขอ
ถอนตัว
!!!

ซิมซี



ซิมซี
ที่ได้คะแนน
สูงสุด
ขอสิทธิ์
งานหรือ...!?

นี่มัน
เกิด
อะไรขึ้น
กันแน่!?

นวนที่ 83 /

โทรศัพท์ที่สูญที่มองไม่เห็น



โทร
ศัพท์
เมื่อ

เห็นบอกว่า
เป็นโทรศัพท์
จาก
โรงพยาบาล



และ
ก็
....

อาการป่วย
ของน้องสาว
ทรุดหนัก
.....



น้องสาว
ของลุงนั้น
กำลัง
จะตาย
หรือ!?

ลุงนั้น
จึงไม่คิด
จะแข่งขัน
แล้ว...!!



โรงพยาบาลกรุงเทพ





หม่อม ...

ขอบคุณมากครับ ...!!



ไม่ใช่ความดีความชอบของผมหรอก

เป็นเพราะฮาซิมิจังอดทนได้ดีตะหากครับ



แต่ไม่ได้หมายความว่าวางใจได้แล้วหรอกนะครับ

อาการของฮาซิมิจังนับวันยิ่งแย่ลงเรื่อยๆ



ตราบไต่ที่ยังมีอาการกำเริบแบบนี้ต่อไป

ชีวิตของฮาซิมิจังก็จะสั้นลงทุกที



ผมเคยบอกหลายครั้งแล้วใจครับ

วิธีที่จะรักษาโรคหัวใจของฮาซิมิจังให้หายขาดก็คือผ่าตัดเปลี่ยนหัวใจเท่านั้น



ที่ญี่ปุ่นมีกฎหมายห้ามผ่าตัดเปลี่ยนหัวใจ

ดังนั้นจึงต้องไปผ่าตัดที่ต่างประเทศอย่างเดียว



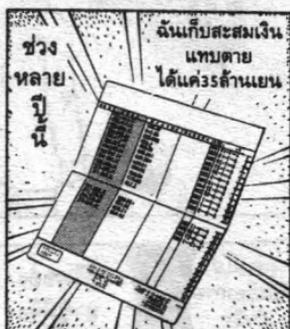
แม้จะไปผ่าตัดที่เยอรมันซึ่งมีค่าใช้จ่ายถูกที่สุด

รวมค่าผ่าตัดกับค่าใช้จ่ายทั้งหมดก็ต้องใช้เงินถึง 40 ล้านเยน



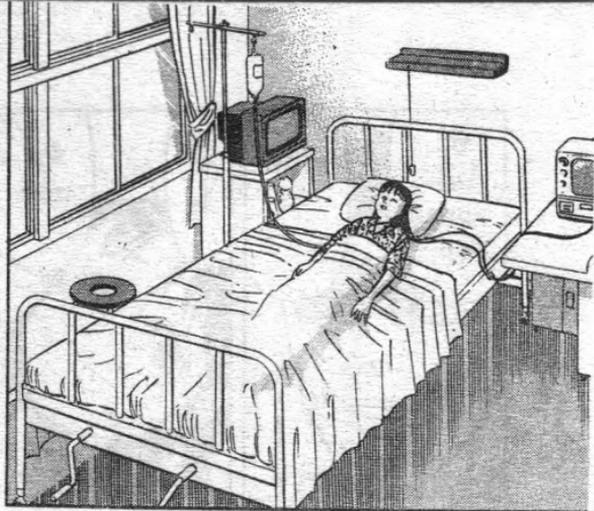
กรุณาหาเงินนั้น...

มาให้ได้เร็วที่สุดเถอะครับ



จะทำ
ยังงี้ดี
....?

ฉันจะทำ
ยังงี้ดี
กันแน่
....!!





พี่...
ไม่ได้
คอยอยู่
ข้างๆ...

ขอโทษ
นะ
.....



ไม่
เป็น
ไร
.....

ข้าง
เถอะ
...!



ที่สำคัญ
กว่า
คือ....

การแข่งขัน
เป็นยังไงคะ
.....?



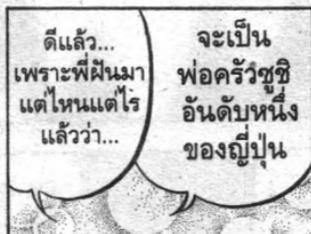
แต่ขตัว
แบบ
นั้น
รีว่า...

พี่ทั้ง
การแข่งขัน
ออกมา
กลางคืน...
เพื่อฉัน..



ฮะฮะฮะ...
ไม่ใช่ๆ!!
ไม่ต้องห่วง
นะ
!!

ตอนนี้
ยังเตรียม
เรื่อง
หัวข้อต่อไป
อยู่นะ!!



ดีแล้ว...
เพราะพี่ฝันมา
แต่ไหนแต่ไร
แล้วว่า...

จะเป็น
พ่อครัวซูชิ
อันดับหนึ่ง
ของญี่ปุ่น



ตอนนี้
พี่ได้
คะแนน
สูงสุด
แล้ว
!!

ทำไมต้องหึง
การแข่งขัน
มากกลางคืน
ล่ะ
!!



จริง
หรือ
?

ยอด
เลย
...!!



พี่เข้าสู่อาชีพ
พ่อครัวซูชิ
ตั้งแต่วัยเด็ก
.....

และอดทน
พยายาม
อย่างมาก...
ทุกวันๆ

พี่รักงาน
ทำซูชิ
อย่าง
แท้จริง

ทำด้วย
ความสนุก
อย่างมาก
ทุกวัน...!

ใช่
...!

ซาซิมิ
คอยดูนะ!
พินี้แหละ

จะเป็น
พ่อครัวซูชิ
อันดับหนึ่ง
ของญี่ปุ่น
ให้ดู!!

พี่จะทำงาน
อย่างเต็มที่
และมีร้าน
ของตัวเอง
!!

พี่
ตั้งชื่อร้าน
ว่า
ซาซิมิซูชิ
!!

เอื...
อะไร
นะ...

น่าอาย
จะตาย
...!!

พูด
อะไร
อย่าง
นั้น

พ่อกับแม่
ตายไป
โลกนี้ก็แค่
เราสองพี่น้อง
เท่านั้นนะ

พี่เอา
ชื่อเธอ
มาตั้ง
เป็น
ชื่อร้าน

เพราะพี่
จะพยายาม
อย่างเต็มที่
เพื่อเธอ
!!

อือ

คะ
...!



เฮ โน่นมัน ปลาหูฉลาม เห็ดสี !!

เขาลือกันว่า เก่งที่สุดในญี่ปุ่น เรื่องเลือก ปลาหูฉลาม !!

ได้ยินว่า เป็นความหวัง ของเจ้าแม่ ร้าน "โดคังยามะ มิยาโกะซุชิ" ที่เป็นร้านซูชิ เก่าแก่ที่สุด ของโตเกียว ด้วย

อายุแค่นั้น แต่เก่งกาจ จริงๆ... อนาคต ไกลแน่



ทุกคน พูดชมพี่ กัน ทั้งนั้น

ภาพที่ พี่เดิน ยืดอก นั้น...



ฉัน รู้ลึก

ชอบ ที่สุด เลย



พี่ค่อยๆ ก้าวหน้า สู่อะไรที่ เข้าใจทุกที่

อีกนิดเดียว ความฝันนั้น ก็จะมีหวัง แล้วแท้ๆ



แต่คนที่ ทำลาย ความฝันนั้น ของพี่...

ก็คือ ฉันเอง





หา...
จะลาออก
จาก
ร้านซูชิ
!?

ทำไม
ล่ะ...
ทำไม
!?



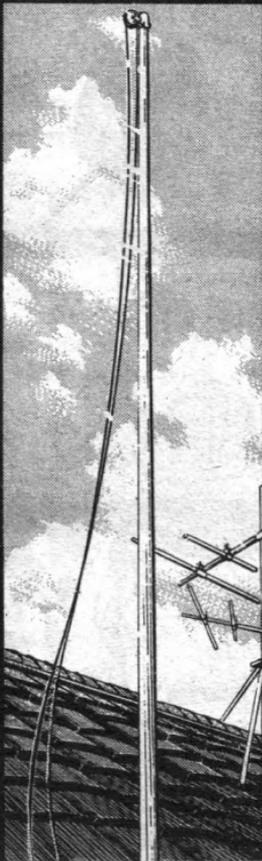
พี่ไม่ค่อย
ลงรอยกับ
คนในร้าน
จนทะเลาะ
กัน...

ก็เลย
ลาออก
แล้ว



พี่จะ
ทำงาน
ที่ร้าน
เหล้า
ใกล้ๆ
นี่

ค่าจ้าง
ก็ดีด้วย
!!



นี่
อะไรคะ
พี่
?

จะทำ
อะไร
กันแน่
?



โทรศัพท์
ที่มอง
ไม่เห็น

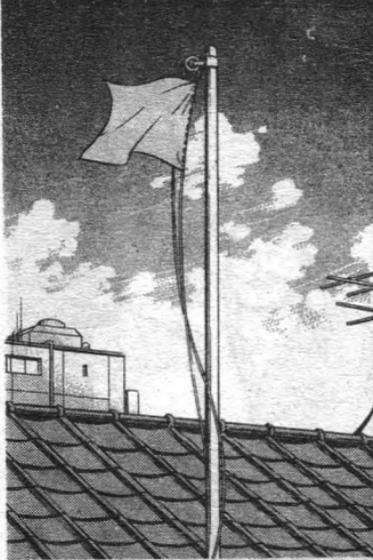
ซึ่ง
เชื่อมตอ
ใจของเธอ
กับพี่
ไงล่ะ
!!

อืม
....?

แต่...
ฉัน
ก็ยัง
ไม่ค่อย
เข้าใจ
อยู่ดี







ฟังนะ ฮาซึมิ
เวลาที่พี่ไม่อยู่
ถ้าเกิด
ทรมาณขึ้นมา
ละก็

ให้ดึง
เชือก
นี้
นะ
!!

พอดีง
เชือก
แล้ว
ตรงจะ
ตกลง
มา

พี่ก็จะรู้ว่า
เกิดอะไร
บางอย่าง
ขึ้นกับเธอ

ถ้าพี่
มอง
ไม่เห็น
ธงนั้น
ล่ะก็

พี่จะทิ้ง
ทุกอย่าง
และ
กลับมา
ทันที
!!

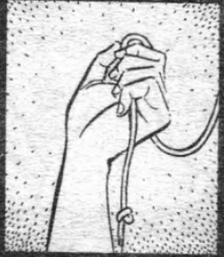
เข้าใจ
นะ
!!



ถ้ารู้สึก
ทรมาน
ก็ดึงเชือกนี้
ได้
ตลอดเวลา
!!!



อ๊ะ
...!



ถ้าเป็นพ่อครัวซูชิ
ล่ะก็
ฉันจะไม่สามารถ
คอยเฝ้าดูซาซิมิ
แบบนี้ได้



แต่ตอนนี้
ฉันสามารถ
คอยเฝ้าดู
ซาซิมิ
ได้ตลอด
!!

ถ้า
เพื่อ
ซาซิมิ
ล่ะก็



ฉันยอมทิ้ง
ความฝัน
ของตัวเอง
ได้ทันที
!!







ซาซิมิจึง
พักผ่อน
หน่อย
ดีกว่านะ

หมด
เวลา
เยี่ยม
แล้วคะ
....



พยายาม
เข้านะคะ
พี่

ไม่ต้องห่วง
ซาซิมินะ
เป็นพ่อครัวซูชิ
ที่หนึ่งของญี่ปุ่น
ให้ได้!!



อ๊ะ...
ครับ

คะ
...!



อ๊ะ
...!



เอ่อ...
คุณ
ซิมิจิ

ฉันชื่อ...
อิชิดะ
เป็นคนดูแล
ซาซิมิจึงคะ



ขอโทษคะ...
ฉันอยู่
ข้างนอก
ได้จนหมด
แล้ว

ซาซิมิจึง
เป็นน้องสาว
ที่รักพี่ชาย
จริงๆ...



ที่จริงแล้ว
ตอนอาการ
เริ่มกำเริบ

เธอบอกว่า
อย่าโทรเรียก
พี่ชายมา

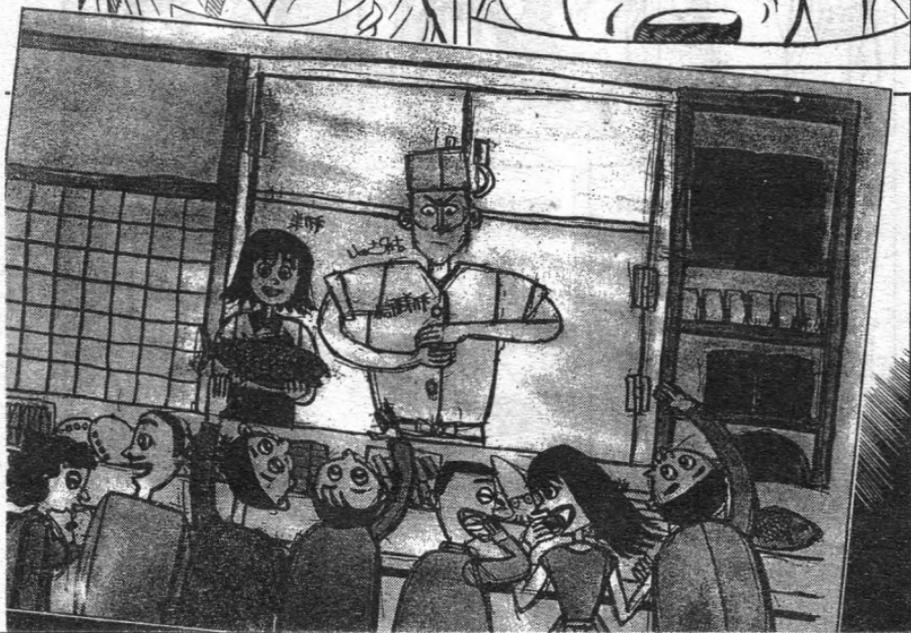


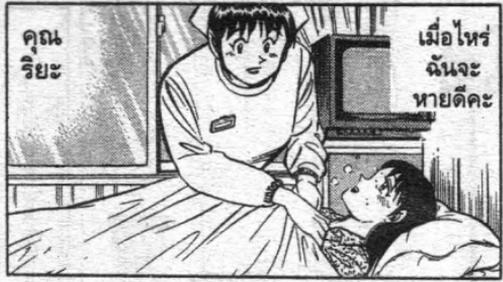
เพราะตอนนี้
พี่กำลัง
แข่งขันสำคัญ
อยู่

เธอไม่อยาก
ให้ตัวเอง
เป็นตัวถ่วงพี่
....



森
下





คุณ
ริยะ

เมื่อไหร่
ฉันจะ
หายดีคะ



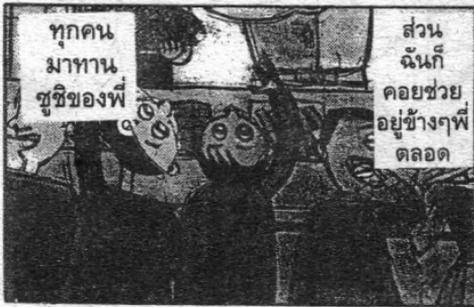
ฉัน
อยาก

รีบ
หายดี
เร็วๆ



ฉัน
อยาก
หาย
ดี

จะได้
ช่วย
เหลือ
พี่บ้าง



ทุกคน
มาทาน
ซูชิของพี่

ส่วน
ฉันก็
คอยช่วย
อยู่ข้างๆพี่
ตลอด



ความฝัน
ของพี่
และ
ของฉัน

สักวัน
จะต้อง
เป็นจริง
แน่นอน



โฮ



งั้น
หรือ
...

แบบนี้
นี่เอง
...!!



เจ้า
ลุงบ้าน
นั้น
...!!

ทำไม
ปิดเงียบ
มาตลอด
เลย!!



งั้น
หรือ
...

ไม่
เคย
เลย



การกระทำ
ทุกอย่าง
ของคุณเขมวีซี
....

ก็เพื่อ
น้อง
สาว
!!



การที่ยอมช่วยร้านซูชิคืนทำเรื่องไม่ดี

คุณเซมิจิ ต้องยอมทำใจยกทรัพย์เพื่อหาเงินค่าผ่าตัดให้น้องสาว



คุณเซมิจิ

เสียสิทธิ์การแข่งขันแล้วหรือ?



กรรมการบอกว่าอยู่นั้น!

พวกเราเอง ถ้าไม่กลับไปในช่วงไม่งล่ะก็ จะโดนลงโทษหมดเหมือนกัน



ฉันไม่ยอมให้ลุงนั้นหมดสิทธิ์แข่งขันแบบนั้นหรอก !!

ถ้าลุงนั้นหมดสิทธิ์ล่ะก็ พวกเราทุกคนจะสละสิทธิ์ด้วย !!



ใช่! ตอนนี้อยู่ต้องรีบ

ระดมเงินสำหรับผ่าตัดน้องสาวของคุณเซมิจิ !!



แต่จะทำยังไงกันแน่?

ทำยังไงจึงจะได้เงินก้อนโตตั้งร้านเยนล่ะ!?



ยังงี้ก็ต้องหามาให้ได้ !!!

หนูดูอยู่เฉยๆ ไม่ได้หรอก !!!

คาบขีญเบะปะ จอมเด็ด ตอน 6



คาบขีญเบะปะ จอมเด็ด ตอน 7



อินทรี

ความฝัน
ของพี่
และ
ของฉัน

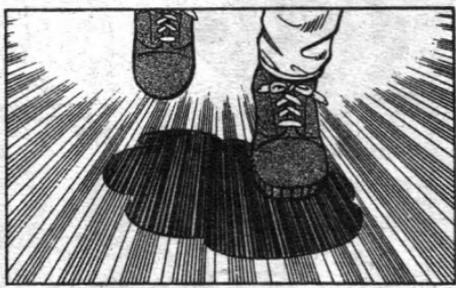
สักวัน
ต้อง
ลมหวัง
แน่นนอน

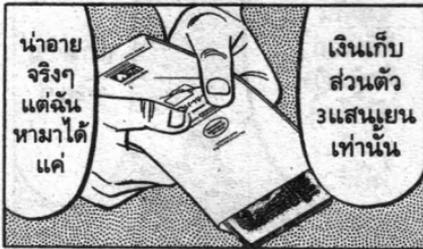
นิ้วนที่ 84 / ชีวิต รสขม



คงต้องยอมอับอาย
คุณเจ้าของห้อง
ประธานบริษัท
ซูซึคิน
อย่างเดียวเท่านั้น

ถ้า
ไม่ได้เงิน
ล่ะก็
ชีวิตของ
ซาซึมิ
คงไม่รอด
แน่!!











สำหรับ
พวกเรา
ที่ต้อง
พลัดพราก
กับลูกชาย
นานตั้ง 50 ปี

เธอก็
เป็นเหมือน
ลูกชายแท้จริง
ของเรา
.....!!



ขอ
ให้
.....

รักษาตัว
ดีๆ นะ
.....!!



แต่
แก่
เองก็
.....

รักษา
ตัว
ด้วย
นะ
ครับ



งั้นก็
.....

ไปละนะ
เราต้อง
เตรียมของ
อีก



โชตะ
คุง
.....

ตอนนี้
เรามีเรื่อง
ไม่สบายใจ
อะไรงานอย่าง
อยู่ใช่ไหม
?



เอ๊ะ
?



ฉัน
ไม่อยาก
ไปจาก
ญี่ปุ่น
อย่าง
เป็น
ห่วง

ช่วยเล่า
ให้ฉันฟัง
หน่อย
ได้ไหม
.....



ตะ
...

ได้โปรด
เถอะครับ
ท่าน
ประธาน
!!



รับรองว่า
ผมต้อง
หาเงินมาคืน
ให้ได้
แน่ๆ!!

เพราะฉะนั้น...
เพราะฉะนั้น
ขอยืมเงิน
5 ล้านเยน
ด้วยครับ



เจ้าบ้า
อย่า
ล้อเล่น
นะ!!!

แกสละสิทธิ์
การแข่งขัน
แล้ว
ไม่ใช่หรือ



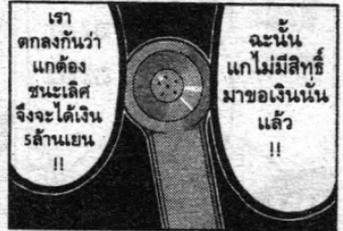
แกทำให้
ชื่อเสียง
ร้านฉัน
ต้อง
ตกต่ำลง
!!

ทำไม
ฉันต้อง
ช่วยแก
ด้วย
หา?



ตะ...
แต่

แต่
ว่า
!!



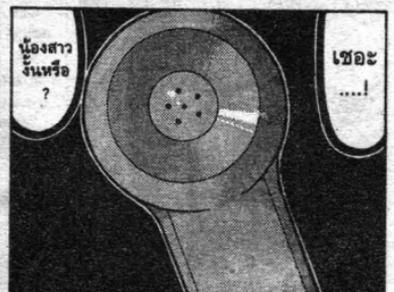
เรา
ตกลงกันว่า
แกต้อง
ชนะเลิศ
จึงจะได้เงิน
5 ล้านเยน
!!

ฉะนั้น
แกไม่มีสิทธิ์
มาขอเงินนั้น
แล้ว
!!



ได้
โปรด
เถอะ
ครับ

ขึ้นเป็น
แบบนี้ล่ะก็..
น้องสาวผม
ไม่รอดแน่
!!



น้องสาว
ฉันหรือ
?

เซอะ
....!

น้องสาว
ของแก
จะเป็น
หรือตาย

ฉันต้อง
รับรู้
ด้วย
หรือ
!!!





ทุกสิ่ง
ทุกอย่าง
....

ฉันทำ
เพื่อซูซึคิน
ไม่ใช่หรือ
....!!



นี่ฉันแค่
โดน
หลอกใช้
ให้ทำโน่น
ทำนี่...

พอหมด
ประโยชน์
ก็ถูกทิ้ง
เหมือนขยะ
เท่านั้นเอง
หรือ!!!



แต่นี้คือ
ผล
ตอบ
แทน
....

ที่ฉัน
ได้รับ
หรือ
!!



เงีง่า
จริงๆ
....!!

ฉันมันโง่เอง
ที่ไปเชื่อใจ
คนอื่น
....!!



จบกัน
แล้ว
....

ฉันช่วย
ซาซึมิ
ไม่ได้...!!



ฉันจะทำ
ยังไงดี
....

ทำยังไง
ดี...
กันแน่
....!!



คุณ
ซึมิซึ
!!!

อยู่ที่นี้
เอง
หรือ
ครับ
!!



หะ
....

ทำไม
พวกแก
มาอยู่ที่นี้
....!!?





พูดกัน
จริงๆแล้ว
เงิน
ก้อนนี้
....

เป็นเงิน
ที่เตรียมไว้
สำหรับพวกฉัน
สามภรรยา
จะไปใช้ชีวิตอยู่
ที่ประเทศจีน

แต่
ตอนนี้
มัน
ไม่จำเป็น
แล้ว

ถ้าเธอ
เอาไปใช้
เพื่อช่วย
น้องสาวล่ะก็
คงดีที่สุด...

นี่
มัน
...
...

หมาย
ความ
ว่าไงกันแน่
ครับ
!?

อืม
....

เมื่อสมัยสงคราม...
พวกฉันเคย
พลัดพรากกับลูกชาย
ชื่อจูนอิจิ
ที่เมืองซงเทียน
ภาค
ตะวันออกเฉียงเหนือ
ของจีน

ตอนนี้
ลูกชายฉันแม้กิจการ
ร้านอาหารจีน
อยู่ที่ก๊กมิน
ด้วยกันกับ
พ่อแม่บุญธรรม
ชาวจีน

โชคดี
ที่ร้าน
เจริญ
รุ่งเรือง
ดีมาก

ลูกชายฉัน
จึงส่งจดหมาย
มาเรียกให้ไปอยู่
ที่ประเทศจีน
โดยที่
ไม่ต้องเป็นห่วง
อะไร

แต่
ฉันก็
....

ไม่อยาก
เป็นภาระ
ให้ลูกชาย

ดังนั้นพวกฉัน
จึงวางแผนว่า
จะหาร้านซูชิ
ที่ประเทศจีน

จึง
หาทาง
จนได้
เงินนี้มา

แต่พอ ลูกชาย ฉัน รู้เรื่อง นี้

เขาก็ โกรธมาก และต่อว่า เป็นการใหญ่

ตอนนี้ผมกำลัง สร้างที่อยู่ของ พวกคุณพ่อ ที่ข้างๆร้าน

ผมสร้าง เติร์มไว้ให้ พ่อกับแม่ มาอยู่ นะครับ

ที่ว่า ไม่อยาก เป็นภาระนั้น หมายความว่า ใครครับ !?

ทำไม ไม่ไว้ใจผม และปล่อยให้ ทุกอย่าง เป็นหน้าที่ ของผมล่ะ



ช่วงเวลา 50ปี ที่ผมอยู่ ประเทศ จีน

ผมได้ทำหน้าที่ ลูกบุญธรรม ต่อพ่อแม่บุญธรรม อย่างดีที่สุด เท่าที่ทำได้แล้ว

แต่ผม ยังไม่ได้ทำอะไร ให้กับพ่อแม่ ที่อยู่ญี่ปุ่น เลย

นั่นเป็น สิ่งที่ ค่าใจผม มาตลอด

อือม ...!

ขอให้มาอยู่ ประเทศจีน โดยที่ไม่ต้อง เป็นห่วงอะไร ทั้งนั้น นะครับ

ผมตั้งใจ จะดูแล พ่อกับแม่ ทั้งสองคน อย่างจริงจัง !!!

อือม ...!

ขอบใจ นะ... ขอบใจมาก จุนอิจิ ...!!



ดังนั้น
....

ฉันจึง
เพิ่งรู้ว่า



การพึ่งพา
เงินทอง
.....

เป็นแค่
เรื่องนำเศร้า
ของคนที่ไม่
เชื่อใจคนอื่น
เท่านั้น...!!



ฉัน
เลิกพึ่งพา
อาศัย
เงินทอง
แล้ว

และ
จะเชื่อมั่น
ในตัวคน
ไม่ใช่
เงินทอง



ฉัน
เชื่อใจ
ไซตะคุง



ไซตะคุง
เชื่อใจ
เธอ



เพราะฉะนั้น
ฉันก็จะ
เชื่อใจเธอ
ด้วย

ฉันจึง
อยากทำอะไร
บางอย่าง
เพื่อช่วยเธอ

เข้าใจ
รึยัง

การ
เชื่อใจคน
คืออย่างนั้น
แหละ
....!!



เงิน
นี้

ขอให้ใช้
เพื่อช่วยชีวิต
น้องสาวเธอ
อย่างไม่ต้อง
กังวลใจนะ



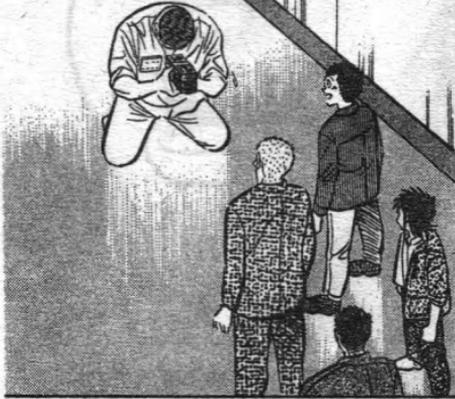
อะ...
อะ...
ขอบคุณ
มาก
ครับ

อะ...
ขอบคุณ
มาก
ขอบคุณ
จริงๆ
....!!



ที่นี่
ผมก็
....

สามารถ
ช่วย
น้องสาว
ได้แล้ว
....!!



แต่
ฉันมีเรื่อง
ขอเรื่อง
อย่างหนึ่ง
.....

เธอจะช่วย
ทำให้ฉัน
หน้อย
ได้ไหม



อะไร
หรือ
ครับ
!?

อะ...
ถ้าผม
ทำได้ล่ะก็
ผมจะ
ทำให้
ทุกอย่าง
เลย!!

สยามทีละที

ฉันจะ
ไปจาก
ญี่ปุ่น
แล้ว

แต่มีเรื่อง
ค้างคาใจ
อยู่
อย่างเดียว



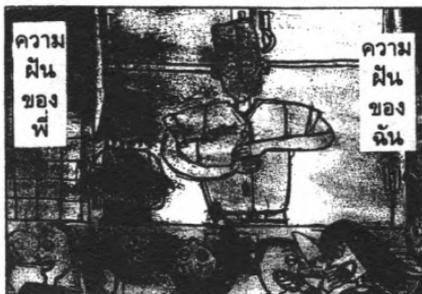
นั่นคือ
ร้านที่ฉัน
เฝ้ารักษา
เรื่องมา
เพื่อลูกชาย

ถ้าร้านนั้น
จะต้องหายไป
ฉันคง
เสียดายมาก





ฮาซิมิซูชิ





ยังไม่รู้ผล
แพ้ชนะ
การแข่งขัน
เลยด้วย

ถ้าลงไม่อยู่
ก็คง
ควลงกันต่อ
ไม่ได้
!!

แต่ฉัน
สละสิทธิ์
การแข่งขัน
ซะแล้ว
....

คง
หมดสิทธิ์
แข่งแล้ว
แน่ๆ...

ไม่ยอม
ให้เป็น
อย่างนั้น
หรอก
ครับ

ถ้าคุณซิมซึ
หมดสิทธิ์แข่ง
ล่ะก็
พวกเรา
จะถอนตัว
ด้วย

สัญญา
นะ
ลุง!!

ถ้ากลับมาแล้ว
ต้องมาควลงกัน
ในงานแข่งขัน
อีกครั้ง
ให้ได้
!!

ยังไง
ตอนนั้น
ก็...

ขอให้ต่อสู้
เพื่อน้องสาว
นะครับ
!!

อือ

อือ
...!

รักษาตัว
ด้วยนะ
คุณซิมซึ
ฮาซิมิจัง
!!!

คราวหน้า
เจอกันใหม่
อย่าง
แข็งแรง
สดชื่นนะ
!!!

หน้าทึ่ 85 /

อินทรี

ศิลปะการใช้มัดที่แท้จริงคือ! ?



มีหน้าละ
.....

เรื่องราว
เป็น
อย่างนี้
เอง
หรือครับ



คุณ
ประธาน
กรม
การ

พวกเราเอง
ก็รู้
กฎระเบียบ
ของ
การแข่งขัน
ดี



อืม
....



ก็ได้
!!

ฉันจะยกเลิก
การตัดสินใจ
ของซิมิซึคัง
เป็นกรณีพิเศษ...
และจะไม่เอาผิด
กับการกระทำ
ของพวกเขา
ด้วย!



พอซิมิซึคัง
กลับมาจาก
เยอรมันแล้ว
จะเริ่มการแข่งขัน
รอบชิงชนะเลิศ
ใหม่อีกครั้ง...

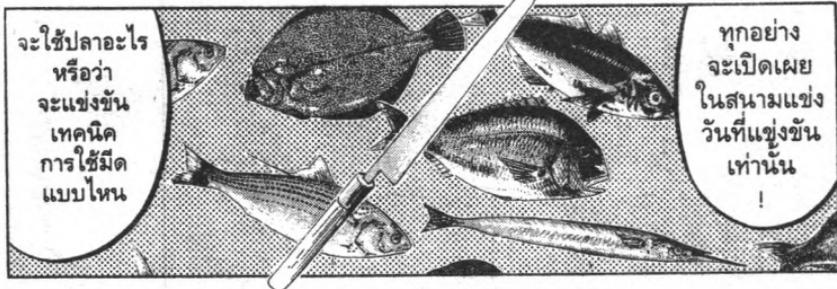
และก็
แข่งขันหา
ผู้ชนะเลิศ
กัน



ไฮ
โย
...!!

ขอบคุณ
มากครับ
ประธาน
กรรมการ
!!







เอ๊ะ...!?

ปิดบัง
ยังไฉ
ฉันทึกรู
นะ

โอภุมะรุระ
ชินอิจิ
เป็นยอดฝีมือ
ใช้มีด
ที่ไม่มีใคร
ไม่รู้จัก



ถ้าเป็น
การแข่งขัน
ใช้มีดล่ะก็
คงมี
ความมั่นใจ
สินะ

ที่ผ่านๆมา
คุณ
ได้คะแนน
ไม่คอยดี
นัก



ที่นี่ก็มีโอกาส
พลิก
สถานการณ์
แล้ว
ใช้ไหมล่ะ



โต
คิจิ
...!!

หึหึ...
ยังพูดจา
ตรงไปตรงมา
เหมือนเดิม
นะ



แต่เรื่อง
แข่งขัน
ใช้มีด
.....

ฉัน
ไม่มีทาง
แพ้
เด็ดขาด



ฮะฮะฮะ...
ฉันชอบ
คำพูด
แบบนี้
จริงๆ

การแข่งขันนะ
ถ้าไม่ตื่นเต้น
เราใจ
ก็คง
น่าเบื่อแย่



งั้น
เลิกเล่นบท
เพื่อนซี้
สามัคคีกัน
เท่านั้น!!

เพราะ
คนที่ชนะเลิศ
จะมีแค่เพียง
คนเดียว
ในพวกเรา
เท่านั้น!!





ดังนั้น
เพื่อจะ
ฝึกซ้อม
....

ฉันจึงใช้
หัวไชเท้า
ทำ“เคน”
ของซาซิมิ
!!



“เคน”
หัว
ไชเท้า
....!!



เคยเห็น
หัวไชเท้า
หันผอย
วางไว้บน
จานซาซิมิ
ใช่ไหม?

นั่นล่ะ
คือ
“เคน”
!



ถ้าเป็นผล
ของต้นชันไซ
หรือหน่อไม้
จะเรียกว่า
“ชิมะ”
ของซาซิมิ

แต่ถ้าเป็นหัวไชเท้า
หรือเมียวงะ
หันผอย
ก็จะเรียกว่า“เคน”
ใช้เป็นเครื่องเคียง
และแต่งสีสีน
ให้กับซาซิมิ



แต่ว่า
เคน
หัวไชเท้า
นั้น

มันเป็น
การฝึกซ้อม
ใช้มีด
ยังไงหรือ
?



เพื่อทำเคน
หัวไชเท้า
ให้สวยงาม
น่าทาน

การหันหัวไชเท้า
ให้เรียวยาวที่สุด
เท่าที่ทำได้
จึงเป็น
สิ่งสำคัญ



ดั่ง
นั้น

ต้องใช้
เทคนิคคู่มือ
แบบนี้
!



ก่อนอื่น
หันหัว
กับท้าย
หิ้งไป

ให้เหลือ
เป็นท่อน
หัวไชเท้า

จากนั้นก็
หันแบ่งออก
ให้มี
ขนาดยาว
พอเหมาะ

และใช้มีด
ปอกเลียบ
ไปตามยาว
ของ
หัวไชเท้า



ฮึบ



โห
....!



ยอด
เลย
...!!!

ปอกหัวไชเท้า
ได้บางและยาว
ขนาดนี้
โดยที่ไม่ขาด
สักนิด
.....!!!



ลองดู
มัง
....



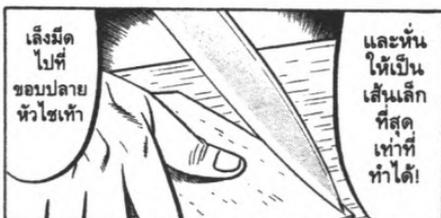
ไม่
ไหว
....!

ไม่ทันไร
ก็ขาด
แล้ว
....!!!



การปอก
หัวไชเท้า
นี่ละ
!!!

เป็นการ
ฝึกเทคนิค
ใช้มีด
ให้เที่ยงตรง
แม่นยำ
!!!

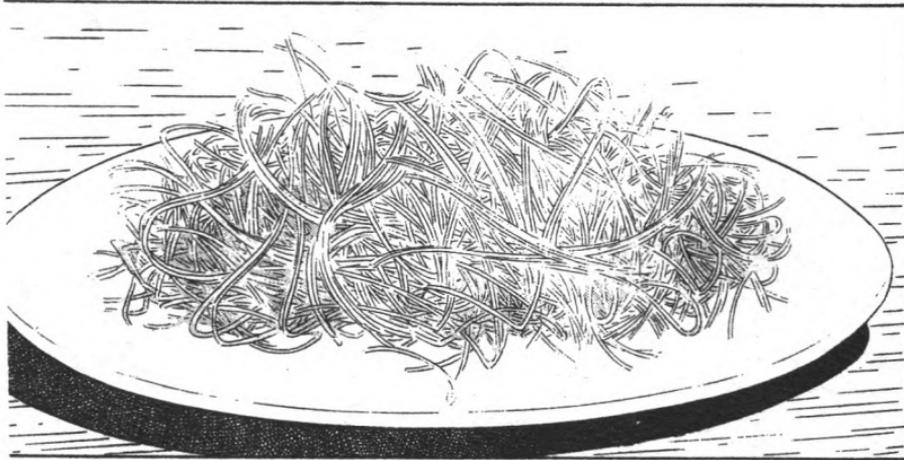






ต้องเร็ว
กว่านี้!!
แมนยำ
กว่านี้
!!!

หันแคน
หัวไชเท้า
ที่เรียวเล็ก
ออกมาอย่าง
ไม่จำกัด
!!!



เก่งมาก
เลย
ไซตะคุง
....!!

ฉันไม่เคยเห็น
แคนหัวไชเท้า
ที่เรียวเล็ก
แบบนี้
มาก่อนเลย
!!



แถม
แต่ละเส้น
ก็มีขนาด
และความยาว
เท่ากันหมด
ด้วย...

อย่างกับ
เส้นด้าย
ที่ทำ
จากแก้ว
นะ!!





ว่าใจ
โชตะ
.....

อยากดู
เคน
หัวไชเท้า
ที่ฉันทำ
ไหม



หะ...
ฮา
!!?

เคน
หัวไชเท้า
ของ
เจ้าแก๊ง
!!?



ฉัน
ไม่ได้ทำ
มานาน
แล้ว

แต่ฝีมือ
ยังไม่ตก
แน่



คอยดู
นะ



เจ้าแก๊ง
ไม่มีทาง
ทำแบบนี้
อย่างไม่มี
ความ
หมาย
แน่

การใช้มีด
ของเคน
มีอะไร
บางอย่าง
ผิดพลาด
อยู่หรือ
!?



พริ้วซัด



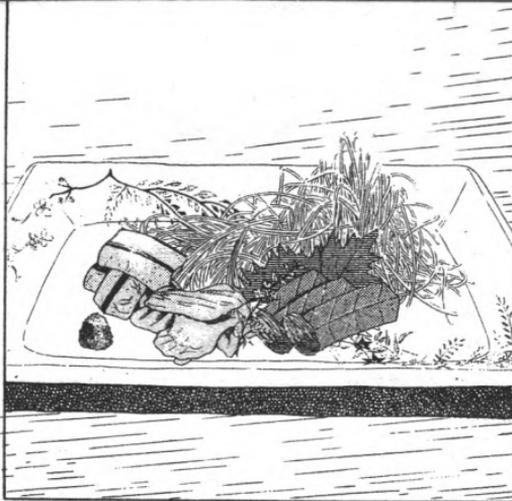
พื๊ว

พื๊ว



รวดเร็วจริงๆ!!
ใช้มีดได้
คล่องแคล่ว
แม่นยำ
ไม่มีผิดพลาด
.....!!

แต่
...



นี่คือ
เคน
หัวไชเท้า
ที่เต้าแก่
ทำ...

เรียกว่า
เสมอกัน
ทำได้
ยอดเยี่ยมมาก
แต่ว่า...



ไม่เห็นแตกต่าง
มากมาย
กับเคน
ที่ฉันทำเลย

ทั้งความเร็ว
และ
ความแม่นยำ
ก็ไม่ได้
แตกต่างกัน
นัก...



หมาย
ความ
ว่าไง

เต้าแก่
ทำแบบนี้
เพื่ออะไร
กันแน่
.....!



เคน
ของฉัน
เป็นไง?
โซตะ
....

เปรียบเทียบ
ของเธอแล้ว
มีอะไร
แตกต่างกัน
บ้าง?



ฉันลองชิม
เคน
หัวไชเท้า
2 อันนี้

เปรียบ
เทียบ
กันดู



อ๊ะ...
ครับ

อะ...
เอ๋อ
....



อะ
....

เอ
!!?



เคน
ที่เรียกว่า
เหมือนกัน
และทำจาก
หัวไชเท้า
เดียวกัน

จะให้ชิม
เคนหัวไชเท้า
2 อันนี้
เปรียบเทียบกับ
ทำไมนะ?



เคน
2 อันนี้
....

มีรสชาติ
แตกต่างกัน
หรือ
!?



เป็นอะไร
หรือ
ไซตะ
?



ค...

ครับ
!



อ้อ!

จับ
จับ



รสชาติของ
หัวไชเท้า
กรอบกรอบ
ดี

เป็นรสชาติ
ของ
เคนหัวไชเท้า
ปกติ
ธรรมดา



ของแบบนี้
ไม่แตกต่าง
กันแน่
....

จับ
จับ
จับ



!!!



อะ...
รีว่า
.....

เป็นไป
ไม่ได้
.....!!!

เคน
ที่
เจ้าแก
ทำ...

อร่อยกว่า
ของผม
ตั้ง
หลายเท่า
!!!



อะ...
หมาย
ความ
ว่าใจ
ไชตะคุง
.....!!

เคนอันนี้
ทำจากหัวไชเท้า
เดียวกัน
และหันได้เร็ว
เรียบบาง
เท่าๆกันด้วย
นะ!?...



แต่...
นี่เป็น
ความ
จริง!!



เคน
ของเจ้าแก
กรูบกรอบ
เหมือนเต๋นรำ
อยู่ในปาก

ความอร่อย
เคียวมัน
ของหัวไชเท้า
ก็ยอดเยี่ยม



แต่เคน
ที่ฉันทำ
กลับ
ไม่กรูบ
น่าเคียว

แถมยังมี
ส่วนที่แข็ง
เคียวไม่เข้า
เหลืออยู่
ในปากด้วย
!!

เด้าแก!!
ช่วยบอก
หน่อยครับ
!!!

หมาย
ความ
ว่าเง
กันแน
!?

คำตอบ
อยู่ที่
วิธีการ
หันซอย
นั้น

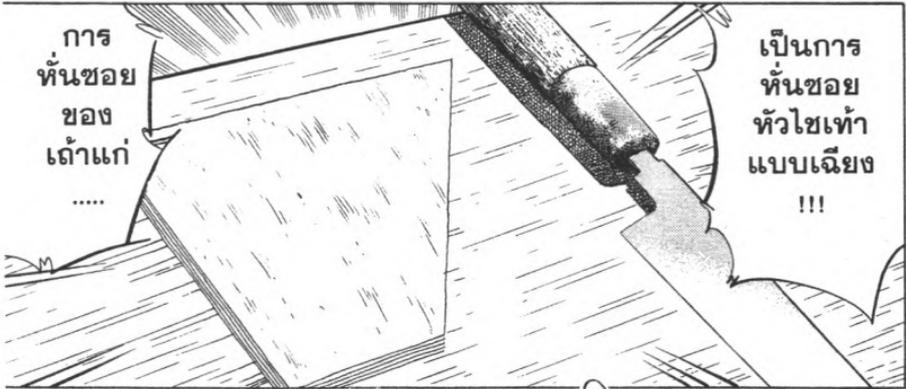
ลอง
เปรียบเทียบ
วิธีการหันซอย
ของฉินกับเธอ
ดูสิ



การ
หันซอย
ของ
เด้าแก

.....

เป็นการ
หันซอย
หัวไซเท้า
แบบเฉียง
!!!



อ้อ
.....!!

แบบนี้
เอง
หรือ
.....!!

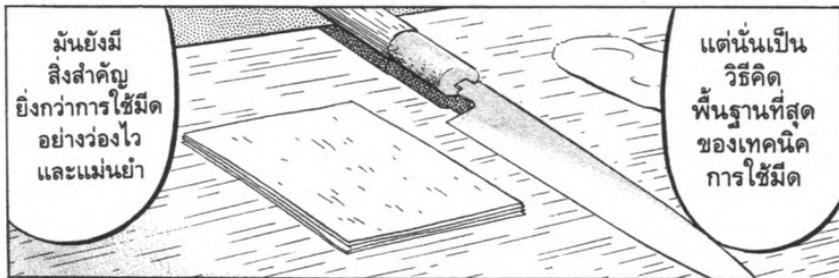
เด้าแก
ลงมีด
เฉียงๆ
.....

ทิศทางการลงมีด

ทิศทางของเส้นใย

จึงหันเส้นใย
ของหัวไซเท้า
ได้ความยาว
ที่พอเหมาะ





อย่าคิดว่า
หัวข้อแข่งขัน
ครั้งนี้
จะเหมือนกับ
การแข่งขัน
เทคนิคใช้มีด
อย่างในรอบที่ 1

เกณฑ์
การตัดสินผล
จะต้องเข้มงวด
และลึกซึ้ง
ยิ่งกว่านั้น....!!



ความเร็ว
และ
ความแม่นยำ
ย่อมต้องมี
เป็น
ธรรมดา

แต่ตัวกำหนด
ผลแพ้ชนะ
ก็คงอยู่ที่ใช้มีด
ดึงเอาความอรรอย
ของปลา
ออกมาได้
แค่ไหน

ถ้ายัง
ใช้มีด
แบบนี้
อยู่ล่ะก็

เธอก็คง
ไม่มีทาง
ชนะ
หรอก



งั้นหรือ....!!!
ฉันนี่ก็ถึงแค่
ใช้มีดให้เร็ว
และแม่นยำ

จนถึง
สิ่งสำคัญที่สุด
ของพื้นฐาน
การทำอาหาร
ไปแล้ว
.....!!!



แต่แม้จะบอกว่า
ต้องดึงเอา
ความอรรอย
ของปลาออกมา
แต่มีปลา
เป็นร้อยชนิด
ก็ต้องมี
เป็นร้อยวิธีแน่

ช่วงเวลาสั้นๆ
แบบนี้...
ฉันจะสามารถ
ทำได้
ขนาดไหนล่ะ
.....!!!





Story & Art : DAISUKE TERASAWA

แปลและเรียบเรียง : สุพจน์

แต่งภาพ : ชิริอุสทิม

อักษร : แม็กกรุ๊ป



พิมพ์ที่ ห.ส.น.วิบูลย์กิจการพิมพ์เลขที่22

ซอยวชิรธรรมสาธิต36 ถนนสุขุมวิท101/1 พระโขนง กรุงเทพฯ 10260 โทร : 02-746-2477

ผู้พิมพ์ผู้โฆษณา : รุจเวส พรพิบูลย์

บรรณาธิการบริหาร : สมหมาย สระแก้ว

ผู้ช่วยบรรณาธิการ : อู๊ด, บุซ

หัวหน้ากองบรรณาธิการ : ยูริ

กองบรรณาธิการ : เกษร, ชุตินา, อังคณา, สุขใส

บรรณาธิการฝ่ายศิลป์ : ศักดิ์ศิลป์ พุมมาพันธ์ุ ชิริอุสทิม

โฟกัสไลนท์ทิม สุธนัท ทศนา(หัวหน้า) / แอปป์เนสทิม บุญถึง เสียงใส(หัวหน้า)

ผู้ช่วยฝ่ายศิลป์ : นำสังข์, ณัฐกานต์, นกเล็ก

ฝ่ายศิลป์ : ศิริวรรณ, วิศรุต, พชร, สันติ, พงษ์ชัย, สมประสิทธิ์, สุภารา, ประโชติ, วิชุดา, โสยา, นวิดมชระ, ชัยพฤกษ์, วาสนา, ยุทธพร, จิระศักดิ์, ชินวัฒน์, กฤษดา, ธนพงษ์, ณรากรณ์, เกษม, อักษร, สุพร, รัตนาพร, สัญชัย, จิระศักดิ์, เอกนรี

อักษรคอม : แม็กกรุ๊ป ชลธิชา (หัวหน้า) พิภูล, มานิตย์, บัวคำ, เอื้องไพร

ตรวจอักษร : สาราญ (หัวหน้า) อีรวัดน์, วรรณภา

ลิขิตอักษร : อิศระ ภูภักดี (หัวหน้า) โมตรี, วิรัตน์

อาร์ตเวอร์คปก : เอี่ยม, ฟารุท, ประสิทธิ์, ลิน, อ้วน

อาร์ตเวอร์คในเล่ม : ภาณุศักดิ์

สมาชิก : วรวรรณ

คำชี้แจง หนังสือฉบับนี้ จัดทำขึ้นจากต้นฉบับญี่ปุ่น ซึ่งใช้วิธีอ่านจากขวาไปซ้าย แต่ตามธรรมเนียมไทยใช้วิธีอ่านจากซ้ายไปขวา จึงมีความจำเป็นต้องเปลี่ยนแปลงเนื้อหาให้เหมาะสม หากมีข้อบกพร่องประการใด ทีมงานต้องขออภัยมา ณ ที่นี้ด้วย

บอกกล่าว ตัวละครและเรื่องที่ปรากฏในหนังสือฉบับนี้ เป็นเรื่องที่แต่งขึ้นเพื่อความบันเทิง ไม่เกี่ยวข้องกับบุคคล สถานที่ หรือเหตุการณ์ที่มีอยู่จริง

หมายเหตุ หนังสือฉบับนี้ได้รับลิขสิทธิ์การจัดทำที่ถูกต้องตามกฎหมาย หากพบเห็นผู้ละเมิด ไม่ว่าจะเป็นการลอกเลียนตัวการ์ตูนหรือนำส่วนหนึ่งส่วนใดไปใช้โดยไม่ได้รับอนุญาตจะถูกดำเนินคดีตามกฎหมายบัญญัติไว้สูงสุด

สงวนลิขสิทธิ์ตามพระราชบัญญัติลิขสิทธิ์ พ.ศ. 2537

SHOTA no SUSHI (12)

October 15, 2003

Shota no Sushi

© 1994 DAISUKE TERASAWA

ALL RIGHTS RESERVED

FIRST PUBLISHED IN JAPAN IN 1994 BY KODANSHA LTD., TOKYO

THAI VERSION PUBLISHED BY VIBULKIJ PUBLISHING GROUP

UNDER LICENCE FROM KODANSHA LTD.

ไอ้หนูซูชิ

© 2537 ไดส์เกะ เทระซาวะ

ภายใต้ลิขสิทธิ์ถูกต้อง

พิมพ์ครั้งแรกภาษาญี่ปุ่นเมื่อปี 2537

โดยบริษัท โคดันฉะ เมืองโตเกียว ประเทศญี่ปุ่น

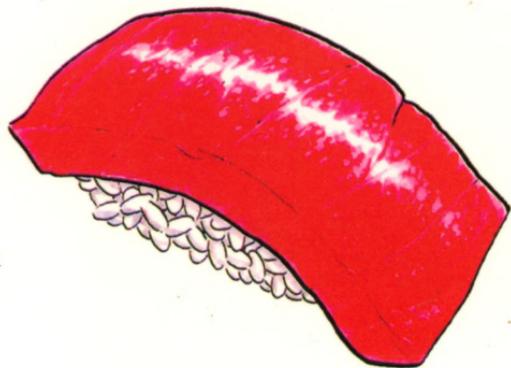
จัดเตรียมภาคภาษาไทย โดย วิบูลย์กิจ พับลิชชิ่ง กรุ๊ป

ภายใต้ลิขสิทธิ์ถูกต้องจากบริษัทโคดันฉะ

รวมเล่มจาก KC TRIO เล่ม9-13/2003

VIBULKIJ PUBLISHING GROUP
KC. TRIO COMICS MAGAZINE

อินดี้



©1994 DAISUKE TERASAWA
ALL RIGHTS RESERVED
FIRST PUBLISHED IN JAPAN IN 1994
BY KODANSHA LTD., TOKYO
THAI VERSION PUBLISHED
BY VIBULKIJ PUBLISHING GROUP
UNDER LICENCE FROM KODANSHA LTD.
K20012 B35

พิมพ์และจัดจำหน่ายโดย สำนักพิมพ์วิบูลย์กิจ โทร. 0-2746-2477

ISBN 974-218-096-2



1010600204251