

VIBULKIJ • COMICS • • •

วิบูลย์กิจ คอมมิกส์ ภายใต้ลิขสิทธิ์ถูกต้องจาก KODANSHA LTD.

# อินซัน

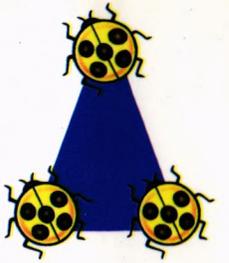
16

ลิขสิทธิ์ถูกต้อง

โดสึเกะ เทราซาว่า

DAISUKE TERASAWA

35  
บาท

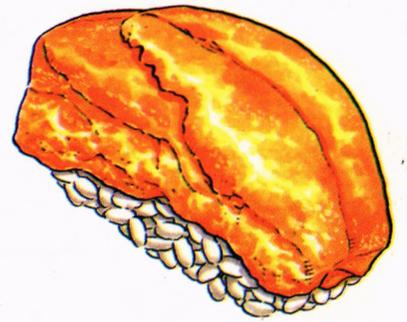


VIBULKIJ PUBLISHING GROUP  
KC. TRIO COMICS MAGAZINE

# ไอ้มดแดง

ผลงานของ  
**DAISUKE TERASAWA**

หักเหลี่ยมยอดนักชิม.....4 เล่มจบ  
ไอ้หนูซูชิ.....เล่ม 1-16



©1995 DAISUKE TERASAWA  
ALL RIGHTS RESERVED  
FIRST PUBLISHED IN JAPAN IN 1995  
BY KODANSHA LTD., TOKYO  
THAI VERSION PUBLISHED  
BY VIBULKIJ PUBLISHING GROUP  
UNDER LICENCE FROM KODANSHA LTD.  
K20016 B35

พิมพ์และจัดจำหน่ายโดย สำนักพิมพ์วิบูลย์กิจ โทร. 0-2746-2477

ISBN 974-218-096-2  
9 789742 180966

1010600204788

16



VIBULKIJ • COMICS • • •

วิบูลย์กิจ คอมมิก ภายใต้ลิขสิทธิ์ถูกต้องจาก KODANSHA LTD.

ไอ้มดแดง

16



ไอ้เด็ก: ทรราชว่า  
DAISUKE TERASAWA  
K20016 B35  
35



ลิขสิทธิ์ถูกต้อง

ไอ้เด็ก: ทรราชว่า  
DAISUKE TERASAWA

16

35  
บาท



พบกับผู้เขียนของ  
**ซาซากิโยชิโน**

ส้มส้มส้ม~~ส้มส้มส้ม!  
ด้วยความสามารถมือของ  
อุนางาโน่ ผู้ช่วยของผม  
ทำให้ร้านผมมีลูกค้าของผม  
ลดลงไปตั้ง 8 ทีโศ  
แล้วในตอนนี้ ทางทาง  
หลวงชนสามารถทำ  
พระโธดได้เลย 3 เดือน  
จริงๆ !! ยิ่งเหลืออีก  
10 ทีโศซึ่งจะถึงวันที่  
ที่ตั้งเป้าเอาไว้ ฉะนั้น  
การโธดสแอนด์สทราน  
ของออมนาราชาดาบะยัง  
คงมีต่อไป



# 面影

16



DAISUKE TERASAWA

# แนะนำตัวละครหลัก



**โดโดจิ เซโดจิ**

เทคนิกกรู  
โอโดริซึซึ ชื่อตั้ง  
ที่โชตะทำงานอยู่  
และเป็นคนที่มีมือ  
ยอดเยี่ยม  
คอยดูแลโชตะ  
อย่างอบอุ่น

**เซโดจิ โชตะ**  
ตัวเอก



**มา-ทซุน** (ฟูจิตะ เซจิ)



**มา-นอฮ** (โอกามุระ ฮิเดมาสะ)

พ่อครัวรุ่นพี่ของโชตะ  
ฝีมือของทั้งสองคน  
เป็นเป้าหมาย  
ที่โชตะจะเอาอย่าง



**ชินโก** (โอบุตะ ชินโก)

พ่อครัวฝึกหัด  
ที่นั่นจะเป็นมืออาชีพ  
และคอยให้กำลังใจ  
ซึ่งกันและกัน  
กับโชตะ



**วาตานาเบะ คุมิโกะ**





เซิกจูจิ-เคนจิ (พ่อ)

โอบุระ ชินอิจิ



ชินอิจิ-เทคาวะ



มิซึรุ (น้องสาว)



ชิมิ เทตสึยะ

## ความเดิมที่ผ่านมา

เซิกจูจิ ไชตะ เป็นพ่อครัวซูชิมือใหม่ที่ทำงานอยู่ร้าน“โอโตริซูชิ”ร้านชื่อดังของโตเกียว หลังจากเรียนจบชั้นมัธยมต้นก็ออกจากโอดารุ จังหวัดซอกโกโด ที่เป็นบ้านเกิด มาโตเกียวตามลำพังคนเดียว และตั้งอกตั้งใจฝึกฝนเรียนรู้อย่างจริงจัง ไชตะมีเหตุผลที่ต้องรีบเป็นพ่อครัวซูชิมืออาชีพให้เร็วที่สุดเพราะอยากกลับไปช่วยพ่อที่เปิดร้านซูชิอยู่ที่บ้านเกิด ไชตะมีฝีมือพัฒนาขึ้นเรื่อยๆ ท่ามกลางการดูแลของพวกรุ่นพี่กับเจ้าแก้วนโอโตริซูชิและได้ต่อสู้กับรุ่นพี่ชื่อซาจิ อันโตะ โดยมีเดิมพันเป็นสิทธิ์การเข้าร่วม“งานแข่งขันฝีมือพ่อครัวซูชิหน้าใหม่” ซึ่งเป็นประกวดก้าวสู่การเป็นพ่อครัวมืออาชีพจนสามารถชนะซาจิ ศัตรูร้ายกาจได้ในการแข่งขันกัน3ครั้ง จึงได้สิทธิ์เข้าร่วมงานแข่งขัน แต่ส่วนซาจิก็กออกจากร้านไป และแล้วในการแข่งขันไชตะก็ต่อสู้อย่างยากลำบากติดต่อกัน แต่ก็หาทางเอาชนะมาจนถึงรอบชิงชนะเลิศได้ คู่แข่งทั้ง3คนในรอบชิงชนะเลิศคือคิโนะซะตะ โดคิจิ, ชิมิชิ เทตสึยะ, โอบุระ ชินอิจิ ต่างก็จัดเตรียมทำ“ซูชิหนึ่งชุดใหญ่” ซึ่งเป็นหัวข้อสุดท้ายอย่างคืบหน้า ในขณะที่ไชตะยังวิ่งค้นหาเครื่องปรุงอยู่จนวันหนึ่งได้ความคิดดีๆขึ้นมา หลังจากพบกับคุณวาดานาเบะ นั่นคือเลือกใช้สเด็กปลาทูน่าเป็นตัวหลักและยังไปหา “หน่อตันหอม” ที่ร้านโยชิโนะซูชิในอิชิ เพื่อเอามาทำเป็นซูชิปิดท้าย จนเพาะปลูก “หน่อตันหอมมาया” ได้สำเร็จด้วยตัวเอง ในที่สุด“ซูชิหนึ่งชุดใหญ่”ก็เสร็จสมบูรณ์

# สารบัญ

นวนที่ 11: เข้าแห่งการตวล.....	3
นวนที่ 12: ชูชิตันที่ 1!!.....	23
นวนที่ 13: ชูชิตันที่ 2 ที่คาถาไม่ถึง!.....	43
นวนที่ 14: คนเจ้าเล่ห์.....	62
นวนที่ 15: สูตรลับของไตรจี.....	81
นวนที่ 16: ตวลชูชิตันที่ 4!.....	101
นวนที่ 17: ไตรจี, โฉม: ตวลหอยเม่น!!.....	121
นวนที่ 18: ปลาทูหมักมายา.....	141
นวนที่ 19: ซากุระ: ตันเสร็จสมบูรณ์!!.....	161





อากาศ  
แจ่มใส  
มากนะ  
โชตะคุง  
!!

เป็นวัน  
เหมาะที่สุด  
สำหรับ  
รอบตัดเชือก  
เลยนะ  
!!



เตรียม  
พร้อม  
แล้ว  
ใช่ไหม

เจ้า  
แก  
!!



ขอบคุณ  
มากครับ  
เจ้าแก  
!!

ที่ทำให้ผม  
หายลังเลใจ  
ที่จะกลับไปไอดารุ  
ก่อนแข่ง  
ชิงชนะเลิศ  
!!

อินุคิ



ผมจึงได้ปลด  
แปดเหลี่ยม  
หายาก  
มาจาก  
พ่อ

เท่ากับ  
ได้อาวุธวิเศษ  
มาก่อน  
การแข่งขัน  
รอบสุดท้าย  
ด้วย



ผมไม่รู้ว่  
ผล  
จะออกมา  
ยังไง...

แต่ผม  
จะพยายาม  
สุดฝีมือ  
ครับ  
!!



เจ้าบ้า  
ไม่ใช่แค่  
สุดฝีมือ  
!!

แต่ต้องสู้  
สุดชีวิต  
ตะหาก!!  
เข้าใจนะ!?  
ชนะเลิศ  
ให้ได้!!



เข้ม  
แข็ง  
ไว้นะ  
!!



พวกฉัน  
ก็จะรีบ  
ตามไป  
เชียร์  
ด้วย!



เอาล่ะ  
ลุยเต็มที  
นะ  
!!

ค...  
ครับ  
!!



หว่า  
!!



ถึงเวลา  
แข่งขัน  
รอบ  
สุดท้าย  
แล้วนะ

พยายาม  
เข้าล่ะ  
โซจิจ

มาถึง  
ขนาดนี้แล้ว  
ต้อง  
ชนะเลิศ  
ให้ได้นะ  
!!



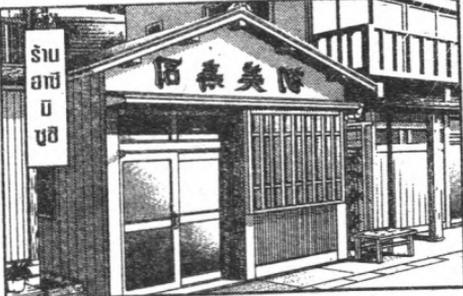


ผมจะ  
พยายาม  
สุดกำลัง

เพื่อไม่ให้  
ทุกคน  
ผิดหวัง  
ครับ

มีคนมาเขี่ย  
มากมาย  
แบบนี้  
ฉันจะ  
เสียท่า  
ไม่ได้

ฉันต้อง  
ชนะเลิศ  
ให้  
ทุกคน  
เห็น  
!!



เอาล่ะ  
ชื่อของ  
เทียว  
สุดท้าย  
เสร็จแล้ว

ได้เวลา  
กลับร้าน  
แล้วไป  
สนามแข่ง  
ล่ะนะ...!

ฮาชิ  
มิ  
....

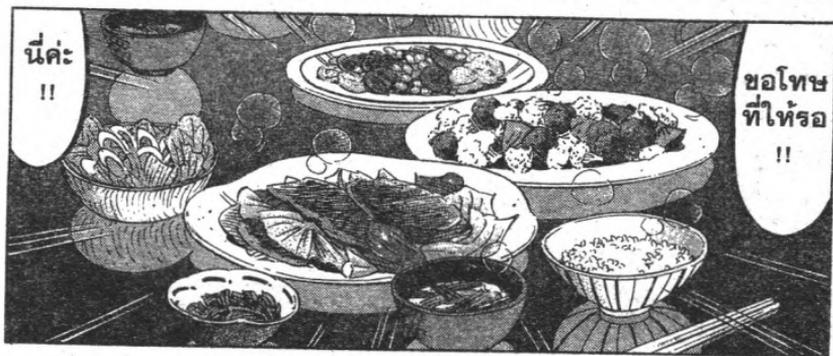
ยัง  
นอน  
อยู่มั้ง

โอ๊ะ  
...!

ตื่นแล้ว  
หรือ  
?

!

อีก  
อีก



พยายาม  
เข้ากะกะ  
พี !!



ฉันเชื่อว่า  
พีต้อง  
ชนะเลิศ !!

ฮาซึ  
มิ  
....!!



ะ  
งใน  
หรือ...  
เพื่อพี  
....



เธอจึง  
ตื่นแต่เช้า  
มาทำอาหาร  
ให้พีหรือ  
.....

ฮาซึมิ  
ที่เคยนอนอยู่  
แต่บนเตียง  
ตลอด กลับ  
แข็งแรงขึ้น  
ขนาดนี้แล้ว  
.....



และ  
ลุกขึ้นมา  
ทำ  
อาหาร  
ให้ฉัน  
.....



ดีล่ะ  
เชื่อกัน  
พี  
เถอะ  
!!

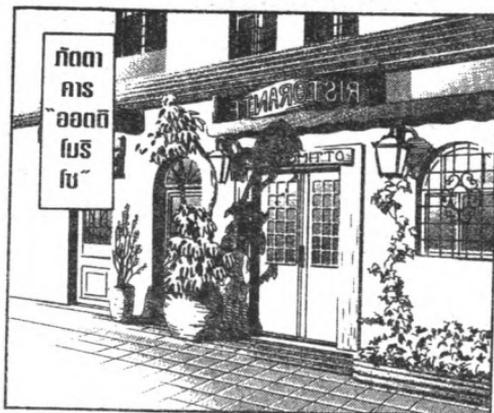


ได้กินอาหาร  
อร่อยๆ  
ที่ฮาซึมิทำ  
แบบนี้แล้ว  
พีไม่มีทางแพ้  
แน่นอน  
จริงไหม!!

พีจะกิน  
เยอะๆ  
เพิ่ม  
พลัง



แล้ว  
ชนะเลิศ  
กลับมา  
ให้ดู  
!!



เฮ้ เฮ้  
เร็วเข้าสิ  
ไตคิจิ !!

รู้แล้วน่า  
หนวกหู  
ซะมัด !!



นอน  
ตื่นสาย  
ในวันสำคัญ  
แบบนี้  
ได้ไงกัน  
....

เมื่อคืนนี้  
ทำอะไร  
กันแน่  
จนตึกตื่น



ซะมัดซะมัด  
เขียนอะไร  
อยู่ที่โต๊ะ  
หรือ

หา...  
พี่เห็น  
หรือ !



คะ...  
คือว่า  
....

เขาให้ช่วย  
กล่าวทักทาย  
นิดหน่อย  
ทางโทรศัพท์  
....



หึ่งที่ฉัน...  
ไม่ถนัด  
เรื่องอย่างนั้น  
มากที่สุด  
แท้ๆ...

แต่จู่ๆ  
เมื่อคืนนี้  
ก็บอก  
ให้ช่วย  
หน่อย  
....

บัน  
พีม่า  
อะไร



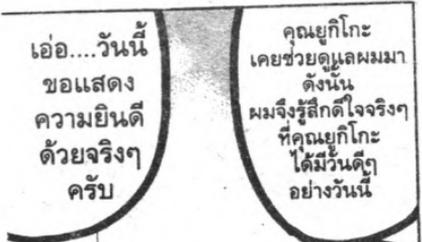
อึ้ย

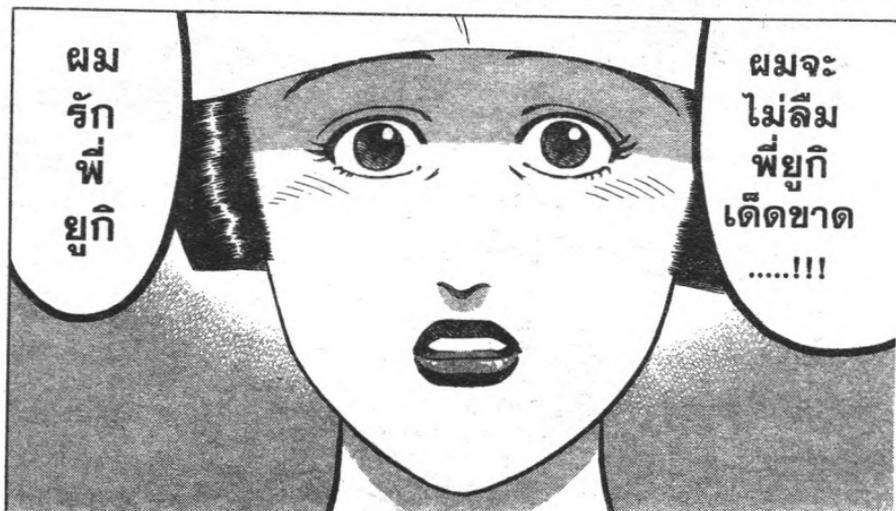
โอ๊ะ...  
โทร  
ศัพท์



ครับ  
ภัตตาคาร  
"ออกติ  
โมริโซ"  
....

ครับ?  
เอ๋ ขอสาย  
คิโนชิตะคุง  
?











โตะ คิจิ ...!!



แหะ แหะ... ทุเรศจัง

น่าอายจริงๆ แบบนี้คงกลับบ้านที่ชนบทไม่ได้สักพัก....



....แต่พอได้ระบายคำพูดที่อัดอั้นตันใจออกมาแล้ว

รู้สึกโล่งอกดีจริงๆ



ฉันไม่ฟัง

ผมจะทำให้ได้!!



ตอนที่ออกจากบ้านเกิดผมเคยสัญญา กับพี่ยูกิไว้!!

ว่า ถ้าผมจะทำละก็ผมต้องเป็นพ่อครัวซูชิมือหนึ่งของญี่ปุ่นให้ได้...!!



ยิ่งกว่านั้นผมใช้ซูชิใบชากระที่เป็นความหลังของผมกับพี่ยูกิด้วย

ฉะนั้นผมไม่มีทางแพ้เด็ดขาด!!



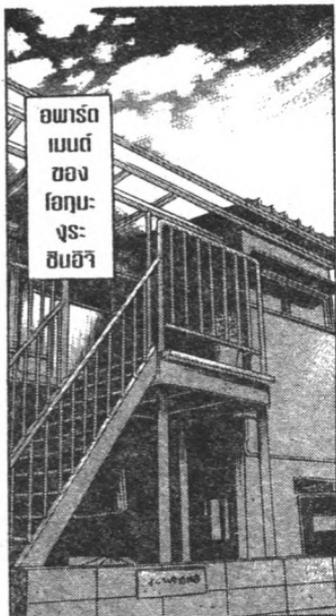
เอาล่ะไปกันรียัง!!

เอาตำแหน่งชนะเลิศมาประดับประดาไว้หัวของพี่ยูกิดีกว่า!!!

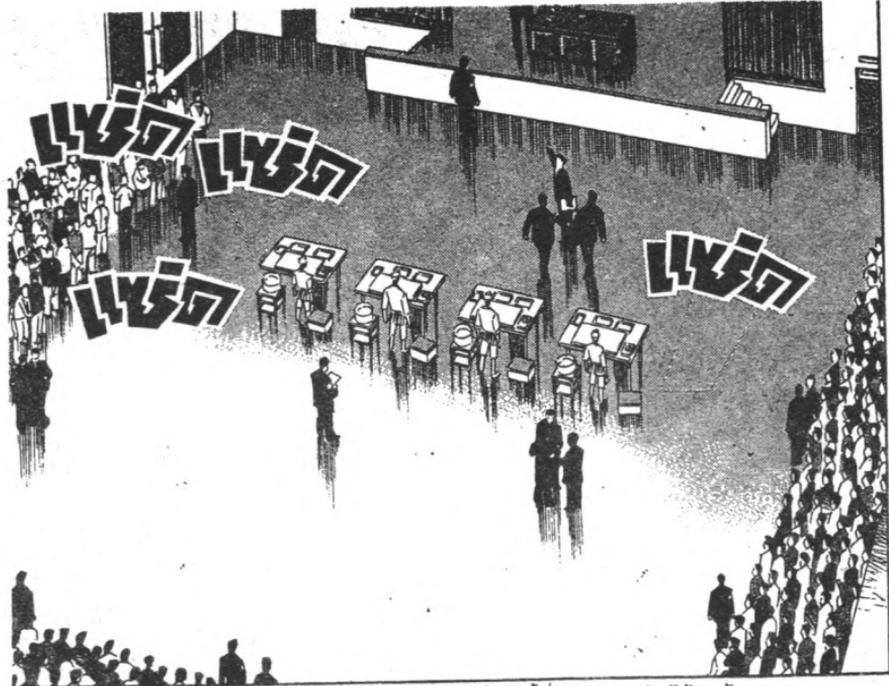


อ้อ ...

นั่นสินะ!







↓งานแข่งขันฝีมือพ่อครัวรุ่นใหม่ ครั้งที่ 23 รอบชิงชนะเลิศทั่วประเทศสุดท้าย

第23回 新人寿司職人コンクール  
決勝戦 最終課題





ขอโทษ  
ที่  
ให้รอล  
ครับ

ขั้นต่อไปนี้  
จะเริ่ม  
งานแข่งขัน  
ฝีมือ  
พ่อครัวซูชิ  
หน้าใหม่  
ครั้งที่23  
....



ในหัวข้อ  
สุดท้าย  
กันเลย  
ครับ  
!!!



พยายาม  
เข้านะ  
โฮตะ

เมื่อเป็น  
แบบนี้  
ก็ถอย  
ไม่ได้  
แล้ว !!



โตศิริ  
สู้ ๆ

ลุย  
เต็มที่  
เลย



ซินอิจิ  
ใจ  
เย็น ๆ

ถ้า  
ใจเย็น ๆ  
ละก็  
ไม่เป็นไร  
แน่



พีคะ  
สู้เขา  
นะ



จัน  
ก่อนจะ  
แข่ง  
ขึ้น

เรามาดู  
คะแนน  
ที่ผ่านมา  
กันก่อน  
เถอะครับ



木下 龍吉	清水 哲也	奥村 浩一	関口 将太
(龍吉)	(初美高)	(龍吉)	(龍吉)
66	70	65	73

คะแนน  
สูงสุด  
ตอนนี้คือ  
เซกิซุจิ  
โชตะคุง  
ได้  
73คะแนน  
!!

รองลงไปคือ  
ชิมิซึคุงได้  
70คะแนน,  
คิโนชิตะคุงได้  
66คะแนน  
และโอคุมะ  
สุระคุงได้  
65คะแนน  
ครับ!!

総合得点

木下 龍吉	清水 哲也	奥村 浩一	関口 将太
(龍吉)	(初美高)	(龍吉)	(龍吉)
66	70	65	73

จัน  
น่าจะ  
3  
คะแนน  
...!!



ถ้ารักษา  
คะแนนนำ  
3คะแนน  
นี้ได้  
จันก็จะ  
ชนะเลิศ  
!!



แม้จะได้  
อันดับ  
ท้ายสุด  
แต่ก็  
ห่างแค่  
8คะแนน

จัน  
จะพลิก  
กลับมา  
ชนะ  
ให้ดู  
!!



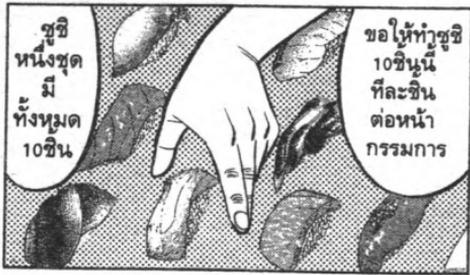
เพื่อ  
ฮา  
ซี  
มิ  
ด้วย

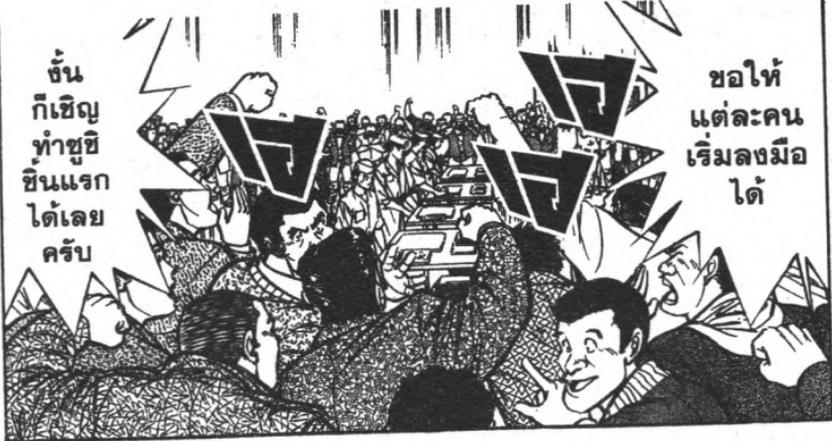
จัน  
จะแพ้  
ไม่ได้  
เด็ดขาด



คนชนะ  
สุดท้าย  
คือจัน  
คนนี้  
!!

คอยดู  
นะ  
พี่ยูกิ  
!!





ฉัน  
ก็เชิญ  
ทำซูชิ  
ชิ้นแรก  
ได้เลย  
ครับ

ขอให้  
แต่ละคน  
เริ่มลงมือ  
ได้



จะ  
ทำ  
อะไร  
ดี  
?

ทำอะไร  
เป็นซูชิ  
ชิ้นแรก  
ดีนะ  
?



ฉันจะ  
ต้ม  
เหลว  
ไม่ได้

ทั้งหมด  
เริ่มจาก  
ซูชิ  
ชิ้นแรก  
นี่



ไฮตะ  
คุง

สู้เขา  
นะ  
ไฮตะ



ตั้งใจ  
ทำนะ  
ไฮตะ

พ่อ  
คอยเชียร์  
แก  
อยู่ที่นี้  
!!



พยายาม  
เข้านะ  
พี่

สัญญา  
แล้วว่า  
ต้อง  
ชนะเลิศ  
ให้ได้  
!!





เขาก็คง...  
แม่ว่าโตเกียว  
กับโอตารุ  
ห่างไกลกัน...

แต่คง  
โตขึ้น  
เสีย  
เชียยร์  
ของฉันท  
ใช่ไหม



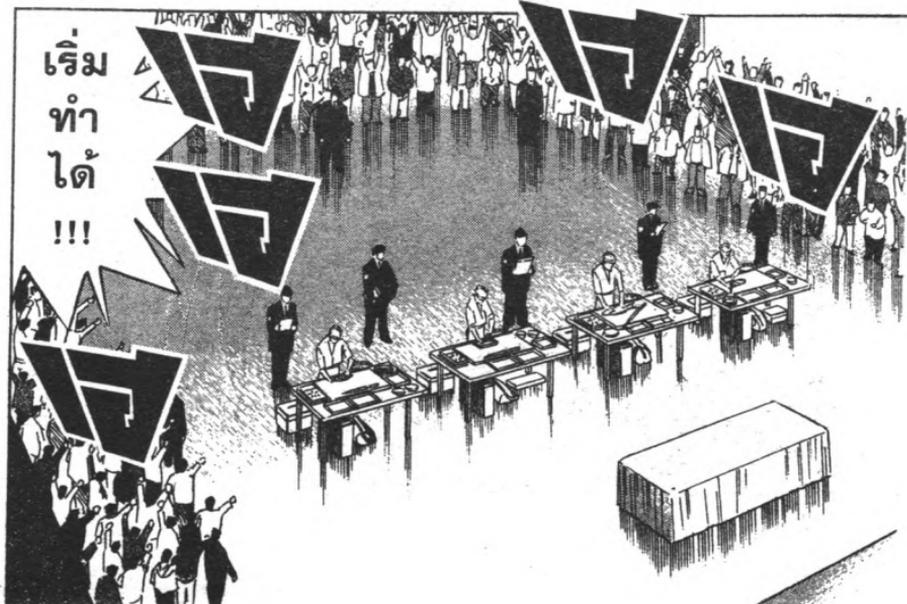
สุโษานะ!!  
พยายาม  
เขา!!  
เขาก็คง!!

อย่าหัน  
มามอง  
ข้างหลังนะ  
ตอนนี้  
เธอต้องวิ่ง  
ไปข้างหน้า  
เต็มกำลัง  
เท่านั้น!!



ฉัน... ซุซึ  
ชิน  
ที่หนึ่ง  
!!

ขอให้  
ทุกคน



เริ่ม  
ทำ  
ได้  
!!!

เริ่มทำ  
ได้

GO!! GO!! แก๊งโหด!!! ภาคแรก



# อินทรี

รอบตัดสิน  
งานแข่งขัน  
ฝีมือพ่อครัวซูชิ  
หน้าใหม่  
ครั้งที่ 23  
หัวข้อสุดท้าย  
คือทำ  
“ซูชิหนึ่งชุด”  
!!!

เชิญทำ  
ซูชิ  
ชิ้นที่ 1  
ได้เลย  
ครับ



จำนวนที่ 12 / ซูชิชิ้นที่ 1!!



พยายาม  
เข้านะ  
โชตะคุง

เด็มที่  
เลย



การ  
แข่งขึ้น  
เริ่มขึ้น  
แล้ว!!

ทุกอย่าง  
เริ่มต้น  
ด้วย  
ซูชิซึนนี่  
!!



ซึนแรกสุด  
ของซูชิ  
หนึ่งชุด  
หรือ  
...!!

ทุกคน  
จะทำซูชิ  
แบบไหน  
กันแน่?



นั่นสินะ...  
ถ้าตามทฤษฎีล่ะก็  
ซูชิหนึ่งชุด  
จะเริ่มต้นจาก  
รสชาติอ่อนๆ  
ก่อน

แล้วค่อยๆ  
มีรสชาติ  
เข้มข้น  
ขึ้นเรื่อยๆ



ทำไมนะหรือ  
เพราะ  
ถ้ากินของ  
ที่มีรสชาติ  
เข้มข้นก่อน  
ล่ะก็

สินจะไม่รับรู้  
รสของซูชิ  
ที่มีรสชาติอ่อน  
ที่จะตามทีหลัง  
ไงล่ะ



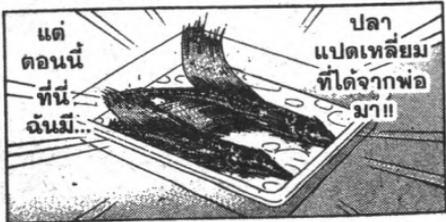
เพราะฉะนั้น  
โดยทั่วไป  
แล้ว  
ซูชิที่กินเป็น  
ซึนแรกสุด

จึงเป็น  
"ซูชิ  
ปลาเนื้อขาว"  
ที่มีรสอ่อน  
มากที่สุด



ใช่...  
ตัวฉันเอง  
คิดรสชาติ  
แรกสุดไว้แล้ว

ว่าจะใช้  
ปลา  
ใบขนุน  
เนื้อขาว!!



แต่  
ตอนนี้  
ที่นี้  
ฉันมี...

ปลา  
แปดเหลี่ยม  
ที่ได้จากพ่อ  
มา!!



อนันต์  
ซูชิ  
ชิ้นแรกสุด  
ที่ฉัน  
จะทำคือ

ซูชิ  
ปลา  
แปด  
เหลี่ยม  
นี่!!



ปลาหายาก  
ที่พ่อได้มา  
อย่างยาก  
ลำบาก  
....

ฉัน  
จะทำให้  
เสียเปล่า  
ไม่ได้  
เด็ดขาด  
!!



จะ  
ยอม  
แพ้  
ได้  
ใจ  
กัน  
!!

เฉพาะ  
ซูชิ  
นี้  
เท่านั้น  
ที่ต้องชนะ  
ให้ได้  
!!



ซูชิชิ้นแรกสุด  
เป็นสิ่งสำคัญ  
ในการสร้าง  
ความประทับใจ  
ของซูชิทั้งหมด

จะเสีย  
ลึก  
คะเน  
ไม่ได้  
!!



แต่ฉัน  
มีซูชิ  
ที่คิดค้น  
มาแล้ว

ไม่มี  
ทาง  
แพ้  
แน่



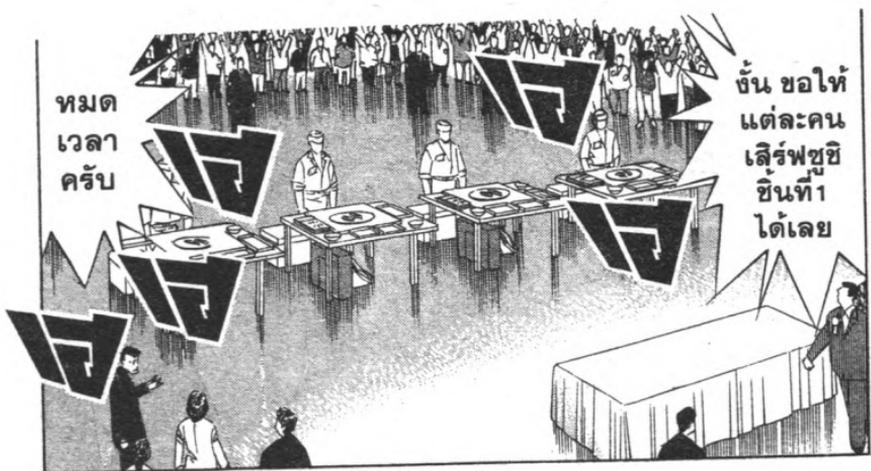
คอยดู  
นะ  
....

ฉันจะทำ  
ให้พวกแก  
ตกตะลึง  
...!



ทั้งสี่คน  
ต่างก็กำลัง  
ทำซูชิ  
กันใหญ่  
ครับ

เอละ  
ใกล้จะหมด  
เวลา  
แล้ว



หมด  
เวลา  
ครับ

ฉัน ขอให้  
แต่ละคน  
เลิรฟูชช  
ขึ้นที่  
ได้เลย



แน่ใจว่า  
จะเอานี้  
เป็นชูชช  
ขึ้นแรกสุด  
จริงๆ  
หรือคะ?



แน่  
ใจ  
สิ

รีบ  
เอาไป  
เถอะ  
!



ชูชช  
ทั้งหมด  
พร้อม  
แล้ว  
ครับ

ต่อไปนี่  
กรรมการ  
จะเริ่ม  
ทำการ  
ชิม



อะ  
ไร  
?

โตคชช  
ทำชูชช  
แบบไหน  
กันแน่



เพื่อให้  
กรรมการ  
ได้รู้รสชาติ  
ต่อเนือง  
ของซูชิ  
ทั้งหนึ่งชุด

กรรมการ  
หนึ่งคน  
จึงจะจับคู่  
ชิมซูชิของ  
ผู้แข่งขัน  
หนึ่งคน



ความสามารถ  
ของกรรมการ  
แต่ละคน  
ทัดเทียมกัน!!  
รับรองว่า  
ไม่มีการลำเอียง  
แน่นอน  
ครับ!!

การตัดสิน  
จะเป็นไป  
อย่าง  
ละเอียดอ่อน  
และยุติธรรม  
ถูกต้อง!



และ  
เพื่อความ  
ยุติธรรม  
ยึดขึ้น  
การชิมนี้  
ประธาน  
กรรมการ  
ชานแห่งนี้น  
ครั้งนี้  
....

ซึ่งเป็นประธาน  
สมาคมซูชิ  
แห่งญี่ปุ่นด้วย  
คือ...  
มิโซซุจิ ยาสุจิโร่  
จะเข้าร่วม  
การชิมด้วย  
อีกคนครับ



โฮ  
...!

ยาสุจิโร่  
จะชิมเอง  
เลยหรือ  
...!!



ถ้า  
แก่

รู้จัก  
คนไหน  
ด้วยหรือ  
ครับ?



ยาสุจิโร่  
เป็นทายาทรุ่นที่ 2  
ของมิโซซุจิ อากิระ  
ผู้ก่อตั้ง "สมาคมซูชิ  
แห่งญี่ปุ่น"  
ซึ่งเป็นเจ้าภาพ  
ของงานแข่งขัน  
นี้

เขาฝึกฝน  
ฝีมือการทำซูชิ  
มาตั้งแต่เล็ก ๆ  
จนเป็นมือหนึ่ง  
ของมือหนึ่ง



นอกจากฝีมือ  
เยี่ยมแล้ว  
ลิ้นรับรส  
ของเขา  
ก็เฉียบขาด  
ด้วย

สามารถรู้ได้  
ถึงความสด  
ที่แตกต่างกัน  
เพียงชั่วโงม  
ของวัตถุดิบ  
เดียวกัน



หัวญี่ปุ่น  
ไม่มีใคร  
มีลิ้นรับเยี่ยม  
เท่ายาสุจิโร่  
แล้ว

ถ้าสอบผ่านการชิม  
ของยาสุจิโร่ได้ละก็  
เท่ากับว่า  
ได้รับการการันตี  
ว่าเป็นพ่อครัว  
มืออาชีพ  
เต็มตัวแล้ว

ประธาน  
กรรมการ  
คนไหน  
เก่ง  
ขนาดนั้น  
เชียว...

เขาจะชิม  
ซูชิของ  
พวกเรา  
หรือ...

หึ  
หึ  
หึ  
....

แบบนี้  
ก็เยี่ยม  
ลิ

ใครชิม  
ก็เห็นผล  
แพ้ชนะ  
กันอยู่แล้ว  
....!

ชั้นก็เริ่ม  
การชิม  
ตัดสิน  
ครับ

เริ่มจาก  
คน  
แรก  
!!!

審査委員  
審判員

ชิมชิ  
เท็ตลี  
ยะ  
คุง

ซูชิ  
ปลา  
โบขนุน  
ครับ



โฮ...  
ปลา  
โบขนุน  
หรือ  
!

ตอนนี้เบ็นตุคที่  
เนื้อปลาโบขนุน  
อร่อยที่สุด!!  
เนื้ออร่อยชุ่มฉ่ำ  
ที่สุดในบรรดา  
ปลาเนื้อขาว  
เลย!!

แต่ปลา  
โบขนุน  
เนื้อแข็ง  
แฉะยาก

ถ้าแล่พลาต  
แค่ชนิดเดียว  
ก็จะทำให้  
เสียดรสชาติ  
มาก









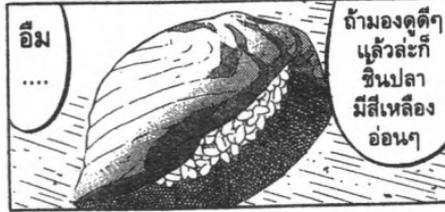
มีหน้าซำ  
ยิ่งเดียว  
ก็ยิ่งได้  
รสอร่อย  
ที่เป็น  
เอกลักษณ์

ความอร่อย  
ของ  
ปลาใบขนุนนี้  
เพิ่มขึ้น  
กว่าปกติ  
ตั้งหลายเท่า  
.....!!



นี่ไม่ใช่  
ปลา  
ใบขนุน  
ธรรมดา

แต่เป็น  
ปลา  
ใบขนุน  
หมัก  
สาหร่าย  
โคบ!!



อืม  
....

ถ้ามองคุตึๆ  
แล้วสะก็  
ชินปลา  
มีสีเหลือง  
อ่อนๆ



ปลา  
ใบขนุน  
หมัก  
สาหร่าย  
โคบ  
...!!

**แซ่ด!**  
**แซ่ด!**

มันเป็น  
วิธีการ  
ปรุงอาหาร  
แบบไหน  
กันแน่ครับ  
รุ่นพี่...!?



เป็นการเอา  
เนื้อปลาใบขนุน  
มาหมักด้วย  
สาหร่ายโคบ  
แล้วทิ้งไว้  
ประมาณ  
2 ชั่วโมง

จะทำให้  
เนื้อปลาอ่อนนุ่ม  
และมีความอร่อย  
ของสาหร่ายโคบ  
แทรกซึมเข้าไป  
ในเนื้อปลาด้วย  
!!



กรดกลูตามิก  
ของสาหร่ายโคบ  
กับกรดอะมิโน  
ของปลาเนื้อขาว  
จะทำปฏิกิริยากัน  
ทำให้มีความอร่อย  
เพิ่มขึ้น

ทั้งยังทำให้รสชาติ  
นุ่มนวลขึ้นด้วย  
เป็นวิธีการ  
ที่น่าจะเรียกว่า  
เป็นสูตรลับ  
ของยุคโคเด  
เลยทีเดียว!



มีน้ำทะเล...  
ปลาเนื้อขาว  
รสอ่อน จึงมี  
ความอร่อย  
สดชื่น

และมีรสชาติ  
นุ่มนวล  
เหมาะจะเป็นซูชิ  
ชิ้นที่  
ที่กินง่ายลิ้นะ



วิเศษ  
มาก  
ครับ  
!!

น่า  
นับถือ  
จริงๆ  
ชิมซิคุง  
!!



โอ้...  
ได้รับ  
ค่าชม  
ตั้งแต่แรก  
เลย

สมเป็น  
ซิมซิงจริงๆ  
ยอดฝีมือ  
คนที่หนึ่ง  
ไม่ใช่  
ธรรมดา



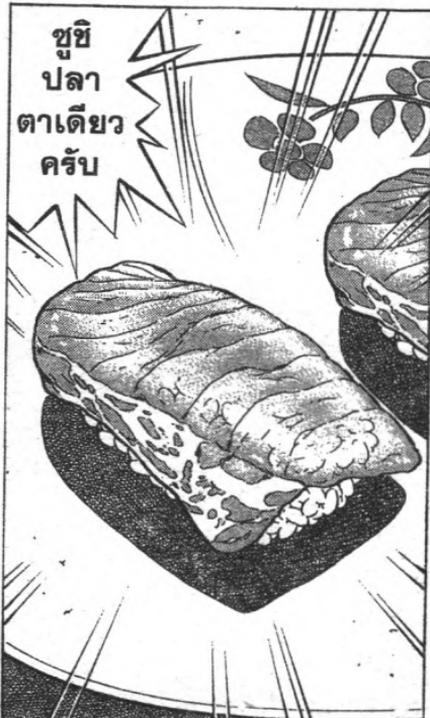
ยอด  
มาก  
!!

สำเร็จ  
แล้วนะ  
พี่  
!!



ขั้น  
ต่อไป  
คนที่ 2  
....

ซูชิของ  
โอกุมะจะ  
ขึ้นอภิจุด  
คือ...



ซูชิ  
ปลา  
ตาเดียว  
ครึ่ง



เอ  
!!!



ปะ...  
ปลา  
ตา  
เดียว  
!!?



เฮ้...เฮ้...  
เปรียบเทียบกับ  
ปลาโบซนุนแล้ว  
ปลาดตาเดียว  
เป็นปลา  
ระดับต่ำกว่า  
นะ

นอกจากไม่  
ปลาโบซนุน  
อยู่ในร้านจริงๆ  
จึงจะเอา  
ปลาดตาเดียว  
มาใช้แทน



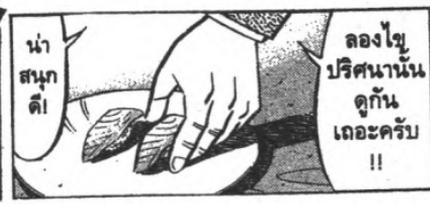
ของแบบนั้น  
ไม่มีทางสู้กับ  
ปลาใบขนุน  
ของชิมิซึ  
ได้แน่

คิด  
อะไรอยู่  
กันแน่  
โอคุมะงะระ  
ชินอิจิ...



เขา  
คิด  
อะไร  
อยู่  
นะ

นี่เป็น  
การทำทาย  
กรรมการ  
อย่างเรา  
นะครับ



นำ  
สมา  
ดี!

ลองไป  
ปริศนานั้น  
ดูกัน  
เถอะครับ  
!!



หือ  
....!



อร่อย  
.....!!!  
อร่อยดี  
นะครับ  
!!!

ใช่...รสชาตินี้  
เหนือกว่า  
ปลาใบขนุน  
ของชิมิซึคง  
ซะอีก!!



อะ...  
อะไร  
นะ  
!!?

มะ...  
หมายถึง  
ความ  
ว่าใจ  
กันแน่  
.....!!!



แต่...แต่ว่าปลาเตี้ยเป็นปลาฤดูร้อนนี่?

ต่อให้เป็นปลาเตี้ยจุดดาว แต่ฤดูนี้เนื้อปลามีรสชาติลดลงไม่ใช่หรือ?

เปล่า... ฤดูร้อนเป็นฤดูที่จับปลาเตี้ยได้มากที่สุด... จึงหลงเชื่อกันว่า เป็นฤดูที่เนื้อปลามีรสชาติอร่อยมากที่สุด

แต่รสชาติอร่อยชุ่มฉ่ำจริงๆ คือในฤดูหนาว

เป็นวัตถุดิบพิเศษที่ยอดเยียมเหมาะจะเป็นซูชิชิ้นที่ยิ่งกว่าของชิมิซึคุง

นำทิ้งมาก โอคุมะจะจระคูง !!

เก่งมาก โอคุมะจะจินอิจิ !!

หาวัตถุดิบที่พิเศษแบบนี้มาได้ด้วย !!

หะ... ทั้งสองคนนั้นทำได้ยอดเยี่ยมตั้งแต่แรกเลย

โซตะจะชนะสองคนนี้ได้จริงๆ หรือ...!!

ไม่... เป็นไรหรือ...!!

ยังไม่ต้องเป็นห่วง

มองดูแล้ว มีแค่กรรมการคนอื่นเท่านั้นที่แตกตื่น.....

แต่ตัวประธานกรรมการเอง ยังไม่ได้พูดว่าอร่อยเลยสักคำ!!

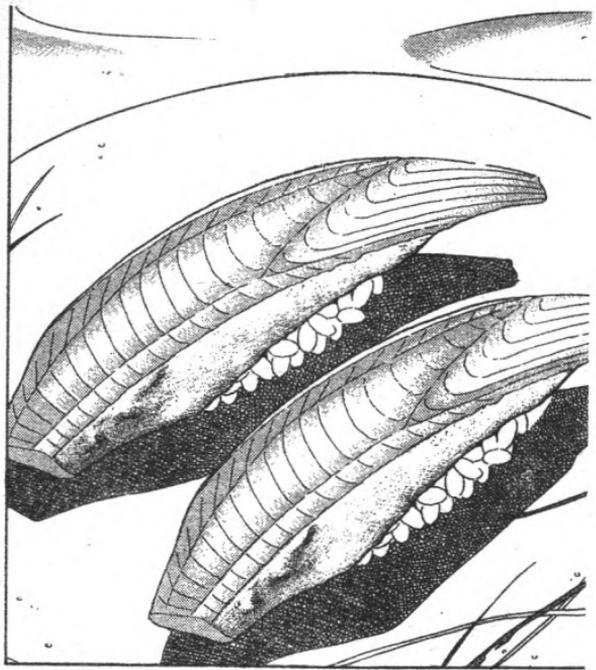
...แปลว่า ถ้าโซตะทำให้ประธานกรรมการพูดว่าอร่อย ออกมาได้ละก็.....!

ดีละ! แบบนี้พอมิสิทซ์พลิกสถานการณ์ได้



ต่อไป  
คนที่ 3

ซูชิของ  
เซกิซุจิ  
ไซตะคัง  
ครับ



นะ...นี่  
โน่นมัน  
ปลาอะไร  
กันแน่?

คุณเป็น  
ปลาเนื้อขาวนะ  
แต่ไม่ใช่  
ปลาโบขนุน  
หรือปลา  
กะพงแดง  
.....



รู้สึกเหมือน  
เป็นปลา  
ที่ไม่เคยเห็น  
มาก่อน  
ยังไม่รู้  
นะ....!!

เจ้านั้น  
เอาปลา  
อะไรมา  
กันแน่  
....?



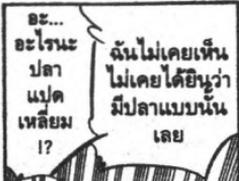
ชะ...  
ไซตะ  
คัง  
!!

ระ...รู้สึกกังวล  
ยังไม่รู้  
แต่ฉัน  
เชื่อมั่นายนะ  
!!



ประธาน  
กรรม  
การ  
นี่มัน  
....!?

ยังไงก็ลอง  
ชิมดู  
กันก่อน  
ไหมครับ







ยิ่งเคียว  
ยิ่งมัน  
รู้สึกได้ถึง  
ความสดใหม่  
สุดพิเศษ

ถ้าค้อยๆ ลืมรส  
ล่ะก็  
จะมีความอร่อย  
ละมุนละไม  
แทรกซึมเข้ามา  
ในลิ้นจริงๆ



รสชาติสดใหม่นี้  
ชวนให้คาดหวัง  
กับซุชิ  
ชิ้นต่อไป  
ที่จะตามมา  
เพิ่มขึ้น

ฉัน  
ขอชมเชย  
ความคิด  
สร้างสรรค์  
ของเธอ  
ว่าไม่มีที่ติ



ความ  
สดใหม่  
น่าเคียว  
....

ความอร่อย  
ละมุนละไม  
แทรกซึม  
ออกมา  
....



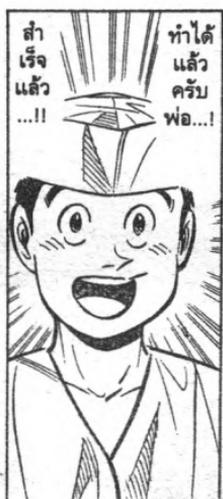
อิม...  
โน่นเป็น  
ปลาที่อร่อย  
ขนาดนั้น  
เชียวหรือ

พวกฉัน  
ก็อยาก  
ลองชิม  
บ้าง



ไม่สนแล้ว  
พวกฉัน  
ก็อยากลองชิม  
ปลา  
แปดเหลี่ยม  
นั้นมั่ง

เข้าใจหา  
ปลาวิเศษมา  
จริงๆนะ  
....!!



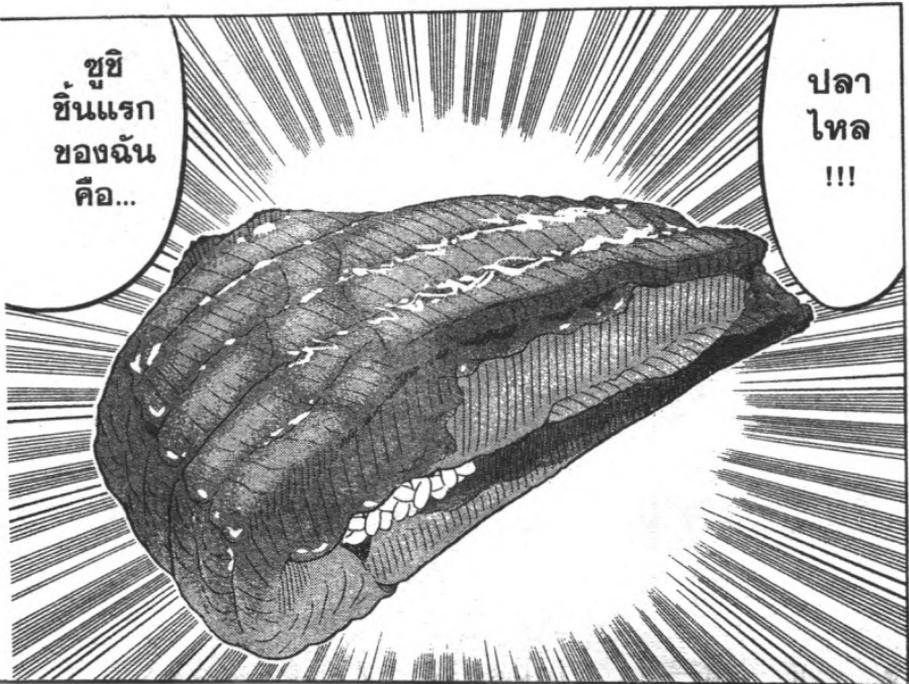
สำเร็จ  
แล้ว  
...!!

ทำได้  
แล้ว  
ครับ  
พ่อ...!



ขอบคุณครับ  
พ่อ...!  
เป็นเพราะพ่อ  
แท้ๆ

ต่อจากนี้  
ผมก็จะ  
พยายาม  
เต็มที่ครับ  
คอยดูนะ!!









ยาสุจิโร่  
ปรบมือ  
โดย  
ไม่รู้ตัว  
แบบนี้  
.....

เท่ากับรู้ผล  
แพ้ชนะ  
การดวลซูชิ  
ชิ้นที่  
แล้วมึง  
.....!!



หา  
!!?



ทฤษฎี  
ปัญหาอ่อน  
ไม่ได้อยู่ในหัว  
ของฉัน  
ตั้งแต่แรก  
แล้ว!!

วิธีการ  
ของฉันคือ  
ลุยตรงๆ  
เต็ม  
กำลัง  
!!!



ทำคะแนน  
ด้วยแผนการ  
ปัญหาอ่อน  
แบบนี้  
ไปเถอะ  
!!!

ระหว่าง  
นั้น  
ฉันจะได้  
ขึ้นเป็น  
ผู้นำ  
!!!

匠 表 雄  
古 藤 千 木

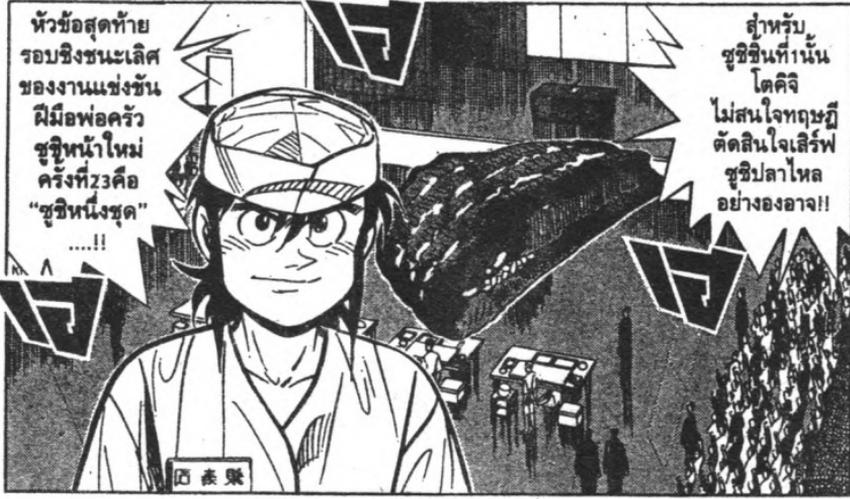
GO!! GO!! แก๊งโจด!!! ภาคจบ



หน้าที่ 13 /

อินดี้

บูชชินที่ 2 ที่คาดไม่ถึง!



หัวข้อสุดท้าย  
รอบชิงชนะเลิศ  
ของงานแข่งขัน  
ฝีมือพ่อครัว  
ซูชิหน้าใหม่  
ครั้งที่ 23 คือ  
"ซูชิหนึ่งซึก"  
.....!!

สำหรับ  
ซูชิชินที่ 1 นั้น  
โตคิจิ  
ไม่สนใจทฤษฎี  
ตัดสินใจเสิร์ฟ  
ซูชิปลาไหล  
อย่างองอาจ!!



ตะ...แต่ว่า  
กรรมการ  
ซาการุอิ!!  
และที่ประธาน  
กรรมการ!!

ปลาไหล  
ที่ทำทางมีรสชาติ  
เข้มข้นแบบนี้  
จะอร่อย  
จริงๆหรือ  
ครับ?



คุณสามคน  
ต้องชิม  
ซูชิของ  
ผู้แข่งขันอื่น  
จึงกินซูชิ  
ปลาไหลนี้  
ไม่ได้

แต่ปลาไหลนี้  
เป็นปลาไหล  
ชั้นเยี่ยม  
ผิดกับที่เห็น  
นะ!!



แม้ว่าดูภายนอก  
ทำทางจะมี  
รสเข้มข้น  
แต่กลับกินง่าย  
ผิดคาด  
!!

เทคนิค  
การต้ม  
ให้อ่อนนุ่มนี้  
วิเศษมาก  
!!



ปลาไหล  
ต้มจนอ่อนนุ่ม  
เหมือนละลาย  
.....

และน้ำซุปลปลาไหล  
ปมสุกเต็มที่  
ที่ราดอยู่ข้างบน  
ก็มีรสชาติสุดยอด  
หาใครเทียมได้  
.....



การที่  
ประธาน  
กรรมการ  
ปรบมือ  
ก็เป็น  
สิ่งยืนยัน  
ได้แล้ว

ใช่  
....!



กรุณา  
อย่าพูด  
เรื่อง  
ปรบมือ  
เลย

ผมทำไป  
โดยไม่รู้ตัว  
จนตัวผมเอง  
ก็รู้สึกอาย



แต่ว่า  
ไม่ได้กิน  
ปลาไหล  
ที่อร่อยขนาดนี้  
มานาน  
แล้ว

ความ  
น่าประทับใจก็ดี  
รสชาติก็ดี  
ตอนนี้  
ดิโนชิตะคง  
นำทิ้งห่างเลย  
นะครับ...!



ของ  
แน่  
อยู่  
แล้ว  
...!!

ฉันนี่  
เดียว  
นำซุปล  
ปลาไหล  
มาตลอด  
เพื่อวันนี้



ส่วนปลาไหล  
ก็เลือกซื้อ  
ปลาไหล  
ของนานา  
ฮานะตะ  
ที่อร่อยที่สุด

ซึ่งเมื่อวานนี้  
ฉันก็เอา  
ตระเวน  
หาหรือทั้งวัน



แต่การรุก  
จูโจมของฉัน  
ยังไม่ใช่  
แค่นี้หรอก  
.....

พวกแก  
คอยดู  
เถอะ  
....!!





แบบนี้เอง...  
คิโนะตะคุง  
รุกเต็มกำลัง  
ซึ่งๆหน้า  
ตั้งแต่แรก  
เลย

ดูเหมือนว่า  
พวกเราถูกนำ  
ทิ้งห่าง  
ในซูชิซึนที่  
แล้วนะ



แต่สิ่งสำคัญ  
ของซูชิ  
หนึ่งชุดนี้  
ไม่ใช่แค่  
รสชาติของซูชิ  
ซึนเดียว  
เท่านั้น  
!!



ใช่  
!!  
ความสมดุล  
ของรสชาติซูชิ  
ซึนต่อๆไป  
ตะหาก  
ที่สำคัญ!!



เอาวัตถุดิบ  
ที่มีรสจัด  
แบบนี้  
มาไว้  
อันดับแรก  
สุด



การจัดเรียง  
รสชาติของซูชิ  
ซึนที่ถูกลงไป  
ก็จะยิ่งยาก  
มากขึ้น  
!!



สุดท้าย  
จะเป็น  
อย่าง  
นั้น  
จริงๆ  
หรือ

โตจิใจแผนแบบนี้  
โดยไม่ได้นกถึงการจัดเรียง  
รสชาติของซูชิซึนที่2  
ลงไปเลยหรือ?



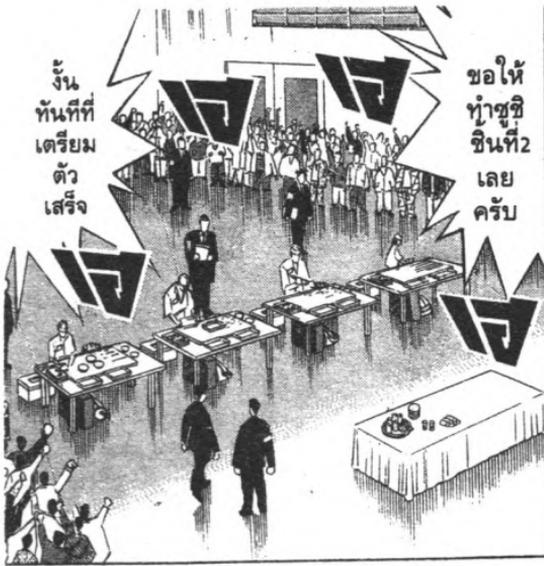
ฉันรู้สึก  
เหมือน  
ว่า

โตจิ  
เตรียมการ  
อะโอ  
บางอย่าง  
ที่ร้ายกาจ  
เอาไว้แล้ว  
....!!



จบการ  
ชิมซูชิ  
ซึนที่1  
แล้ว  
ครับ

ต่อไป  
จะเป็น  
การดวล  
ซูชิ  
ซึนที่2  
!!



เงิน  
ทันทีที่  
เตรียม  
ตัว  
เสร็จ

ขอให้  
ทำซูชิ  
ชิ้นที่ 2  
เลย  
ครับ



ไม่รู้ว่า  
โตคิจิ  
จะใช่แผน  
แบบไหน

แต่ตอนนี้  
จำเป็นต้องทำ  
อย่าง  
สุดฝีมือ  
!!



ชะ...  
โชตะ  
คุง  
!!

ตั้งใจ  
ดี ๆ  
นะ  
!!



แต่ว่าต่อจาก  
ซูชิปลาไหล  
แบบนี้  
แล้ว...

เจ้าโตคิจิ  
จะทำ  
อะไร  
กันแน่?



ไม่รู้  
สิ

แต่เจ้านั้น...  
คงมีแผน  
อะไรบางอย่าง  
อยู่แน่!!



อืม  
...!!

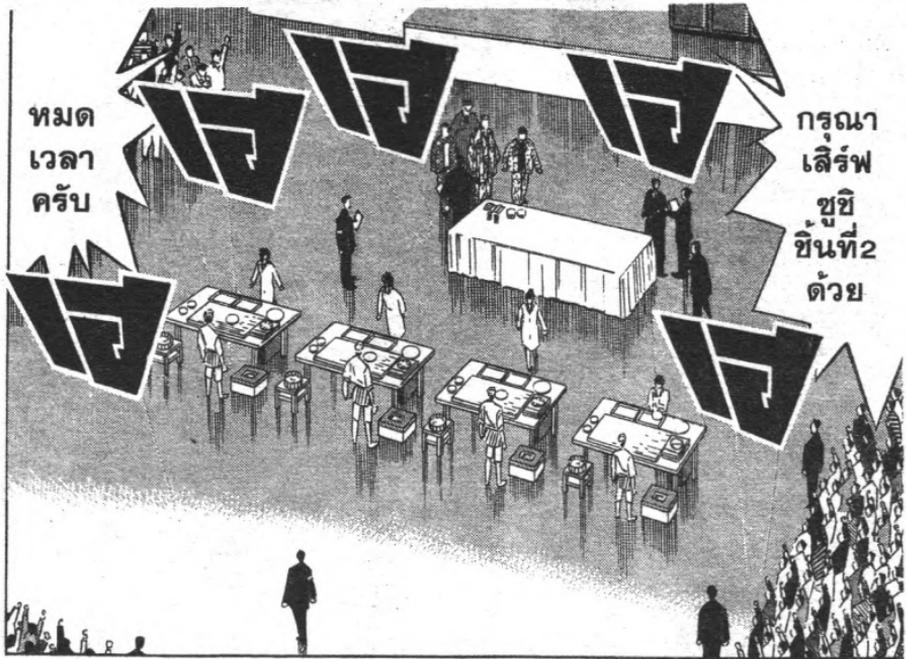


พีคะ  
พยาม  
ยาม  
เข้า



โตคิจิ  
ลุย  
ต่อไป  
เลย  
!!

ชินอิจิ  
อย่า  
รีบ  
ร้อน



หมด  
เวลา  
ครับ

กรุณา  
เลิรฟ์  
ซูชิ  
ขึ้นที่ 2  
ด้วย



งั้น  
ต่อไป  
นี่

กรรมการ  
แต่ละคน  
และประธาน  
กรรมการ  
จะเริ่มชิมซูชิ  
ขึ้นที่ 2 ครับ



เริ่ม  
จาก  
คน  
แรก

ชิมซูชิ  
เทีตลี  
ยะ !!



ซูชิขึ้นที่ 1  
เป็นปลา  
ใบขนุน  
หมัก  
สำหรับขายโคมู  
และซูชิ  
ขึ้นที่ 2  
ต่อมาคือ

ซูชิ  
เอนงาเว  
ปลา  
ใบขนุน  
ครับ





ซุ่มจู้...  
น่าเคี้ยว  
ไม่เหมือน  
ใคร...!!

และ  
พอกัดลงไป  
ก็มีความอร่อย  
สุดบรรยาย  
ซึ่มออกมา  
.....!!

มีหน้าซ้า  
ยังมีกลิ่นหอม  
สดชื่น  
ของหยดน้ำ  
จากส้มยูซึ  
ด้วย



ช่วยคลายความ  
เลี่ยนน้ำมัน  
ได้ระดับหนึ่ง  
และกระชับ  
รสชาติ  
ของแอนจิวา  
ให้แน่นขึ้น!



อิม  
...!

นี่ก็เป็น  
ผลงานที่  
ยอดเยี่ยม  
.....!!!



เซอะ  
....

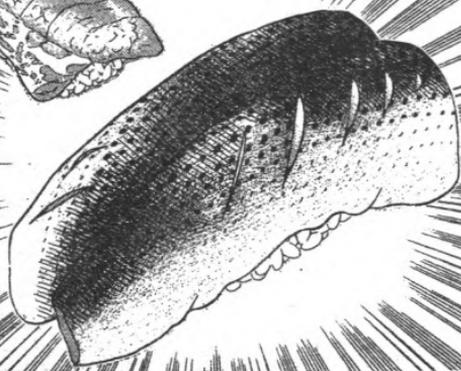
ประชาชน  
กรรมกร  
ไม่ปรบมือ  
หรือ  
.....!!



ต่อ  
ไป  
คนที่  
2

โอกุมะ  
ฮาระ  
ชินอิจิ  
คุง  
!!

ต่อจากปลา  
ตาเตี่ยว  
จุดดาว  
ที่เป็น  
ซูชิชิ้นที่ 1  
ก็คือ...



ซูชิ  
ปลา  
โคฮาดะ  
ครับ  
!!



ต่อจาก  
ปลาเนื้อขาว  
ก็เป็น  
ปลา  
เนื้ออ่อน  
หรือ...

นี่ก็เป็นผลงาน  
ที่รักษาภู  
ตามทฤษฎี  
อย่าง  
ยอดเยี่ยม  
นะครับ



อืม...  
ซุ่มซ่าม  
มีรสเปรี้ยว  
นิดๆ

ไร้ที่ติ  
จริงๆ  
!!



ถ้าดูจาก  
การปรุง  
ปลา  
เนื้ออ่อน  
ล่ะก็

แสดงให้เห็น  
ฝีมือของ  
พ่อครัวได้  
อย่างชัดเจน  
....!



ปลาโคซาตะนี้  
เป็นผลงาน  
ของยอดฝีมือ  
ของจริง  
....!!

เป็น  
ผลงาน  
ที่เยี่ยม  
มาก!!



เก่งมาก  
โอกะ  
งูระ



ไม่  
ปรบมือ  
จริงๆ  
ด้วย  
หรือ...

แม้ว่าเป็น  
ผลงานที่ฉัน  
มีความมั่นใจ  
พอสมควร  
....



แต่  
ถ้าหาก

ประธาน  
กรรมการนั้น  
ไม่ปรบมือ  
ก็รู้แล้วว่า  
ยังไม่ได้พอ....!

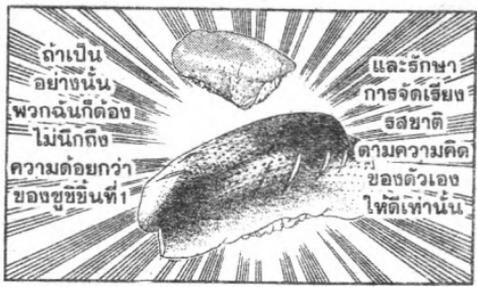
บางที่  
ที่ผ่านมา  
พวกฉัน  
อาจจะ

	ประเมิน
	ฝีมือแท้จริง
	ของ
	ศิโนชตะคุง
	ผิดไปก็ได



แต่ต่อให้  
ศิโนชตะคุง  
เก่งแค่ไหน  
ก็คงยากที่จะทำให้  
ประธานกรรมการ  
นั้น

ปราบ  
มือ  
ได้  
อีก  
ครั้ง



ถ้าเป็น  
อย่างนั้น  
พวกฉันก็คง  
ไม่นึกถึง  
ความด้อยกว่า  
ของซูซึซึนี่

และรักษา  
การจัดเรียง  
รสชาติ  
ตามความคิด  
ของตัวเอง  
ให้ดีเท่านั้น



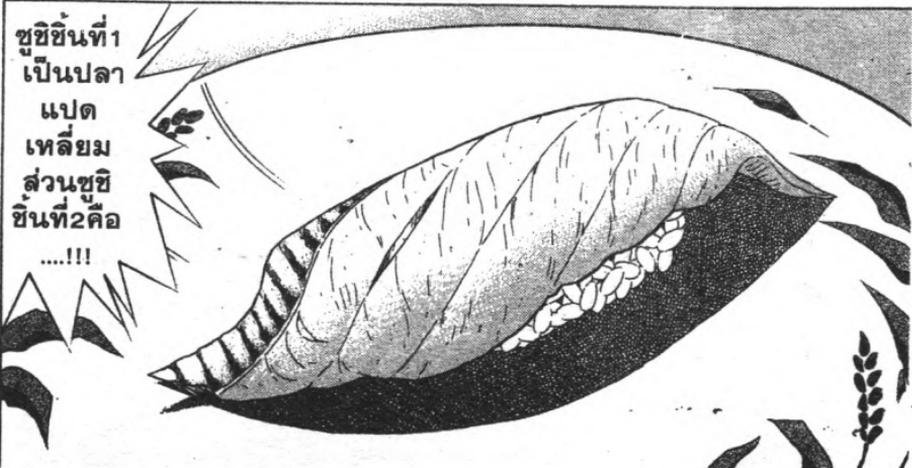
นั่นก็...  
ถูกต้อง  
อยู่

แต่ว่า  
...!!



และ  
คนที่  
3

เซกิ  
ซุจิ  
ไซตะ  
คุง



ซูซึซึนี่  
เป็นปลา  
แปด  
เหลี่ยม  
ส่วนซูซึ  
ซึนี่ที่ 2 คือ  
....!!!



นะ...  
โน่น  
อะไร  
นะ!?

เงินปลา  
เนื้อขาว  
ที่  
ไม่เคยเห็น  
อีกแล้ว  
!!



นี่มัน  
อะไร  
?



คล้าย  
ปลา  
เนื้อขาว  
...

แถม  
ความชุ่มฉ่ำ  
น้ำมัน  
นี่มัน...!?



อืม



โอ้  
...!!

นี่คือ  
ปลา  
ตาบเงิน  
ไซโหม  
!!!



ปะ...  
ปลา  
ตาบ  
เงิน  
!?

...ปลาที่ทาง  
แถบคันไซ  
นิยม  
ย่างเกลือกิน  
นั่นนะหรือ  
?



ปลาดาบเงิน  
เป็น  
ปลาทะเล  
ที่มี  
สายพันธุ์  
ใกล้เคียงกับ  
ปลาซาบะ

เป็น  
ปลาแปลก  
ที่ว่ายน้ำ  
ตัวตั้งตรง  
อยู่ในน้ำ





ลักษณะ  
ตัวยาว  
มีสีเงิน  
เป็นประกาย  
จึงถูกเปรียบ  
กับตา  
มาตั้งแต่  
โบราณ

เป็นปลา  
ที่อร่อยมาก  
เมื่อ  
เอามาย่าง



ความสดใหม่  
ก็ดี  
จนสามารถ  
เอามาทำ  
เป็นซาซิมิ  
ได้...



ความสด  
ของปลา  
ตาเงินนี้  
สุดยอด  
จริงๆ!!



นอกจาก  
มีน้ำมัน  
ชุ่มฉ่ำ  
แล้ว



ยังอร่อย  
เข้มข้นกว่า  
ปลา  
แปดเหลี่ยม  
ที่เป็นซูชิชิ้นที่  
ด้วย!!



เนื้อแน่น  
แบบปลาคะ  
เป็นวัตถุดิบ  
ที่วิเศษมาก  
.....!!

ต่อจาก  
ปลาแปดเหลี่ยม  
ก็เป็น  
ปลาดาบเงิน  
นับว่าเป็นการ  
เปิดฉากละคร  
อย่างคาดไม่ถึง  
จริงๆ...!!



ชะ...  
ใช่ครับ  
.....!!



ต่อไปจะมีซูชิ  
แบบใหม่อีก  
คงต้อง  
ตั้งหน้าตั้งตาอธิษ  
ษณ์ของเซกิงิจิคุง  
แล้วนะครับ  
!!



จัดเรียงรสชาติ  
ได้ตรงตามทฤษฎี  
จริงๆ!!  
และรสชาติ  
ของวัตถุดิบ  
ก็ดีด้วย!!

เป็นซูชิหนึ่งชุด  
สุดวิเศษ  
ที่นำคลื่น  
ขึ้นต่อไปจริงๆ  
!!



สำเร็จ  
แล้ว  
ไฮตะ  
!!!

ที่นี้ก็แก้มือ  
ที่พลาด  
เมื่อกี้  
ได้แล้ว!!



อืม...  
ทั้งสามคน  
จัดเรียงเมนู  
ได้เยี่ยมมาก

รักษากฎ  
ตามทฤษฎี  
ได้อย่าง  
ไม่มีที่ติ  
!!



ซูชิซึนที่ 1  
เสิร์ฟปลาเนื้อขาว  
รสอ่อน  
ส่วนซูชิซึนที่ 2  
ก็เสิร์ฟปลา  
ที่มีรสชาติเข้มข้น  
ขึ้นมาอีกนิด

จัดเรียงลำดับ  
ให้มีรสชาติ  
ค่อยๆ  
เข้มข้นขึ้นมา  
ทีละนิด



แต่  
....

ถ้าฉัน  
คิโนชิเตะ โดคิจิ  
จะเสิร์ฟอะไร  
เป็นซูชิซึนที่ 2  
กันแน่



เสิร์ฟปลาไหล  
ที่มีรสชาติ  
เข้มข้นแบบนั้น  
เป็นซูชิซึนที่ 1  
แล้ว

ถ้าใช้ปลาที่มีรสชาติ  
อ่อนกว่าละก็  
ความน่าประทับใจ  
จะหายไปหมด  
!



จริง  
ด้วย  
!!

ซูชิซึนที่ 2  
ของคิโนชิเตะ  
โดคิจิ  
คืออะไร  
กันแน่?



และ  
ก็  
คนที่  
4

คิโน  
ชิเตะ  
โดคิจิ  
คง  
ครับ



เอาละ  
จะเสิร์ฟ  
อะไร  
กันแน่  
?



ต่อ  
จาก  
ปลา  
ไหล  
นั้น

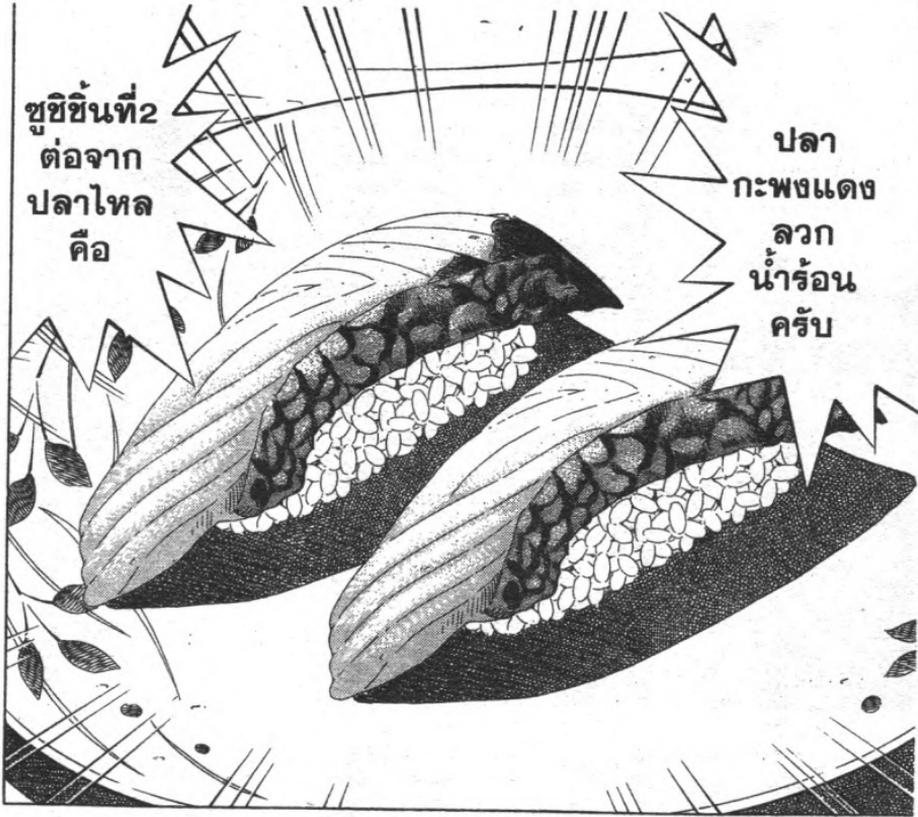
จะ  
เลือกใช้  
วัตถุดิบ  
ที่ไป  
ด้วยกัน  
ได้ไหม



โดคิจิ  
.....!!!

ซูชิขั้นที่ 2  
ต่อจาก  
ปลาไหล  
คือ

ปลา  
กะพงแดง  
ลวก  
น้ำร้อน  
ครับ



จัดเรียง  
รสชาติ  
แบบใน  
มิดเหล็กแล้ว  
!!!

เสิร์ฟตามหลัง  
รสชาติเข้มข้น  
ของปลาไหลแบบนี้  
ก็กลบรสชาติ  
ละเอียดอ่อนของ  
ปลากะพงแดง  
หมดนะสิ!!

ซูชิที่ใช้น้ำมัน  
แปลกพิสดาร  
ไม่ได้สวยงามจริง  
แต่ใช้ไม่ได้ผล  
ไปทุกครั้ง  
หรอกนะ

คิด  
อะไรอยู่  
คิโนชิตะ  
โตจิจิ  
....!!

หือ

...!

!

นี่  
มัน  
...!!

อืม  
...!!!

อร่อย  
!!!

อร่อย  
เหลือ  
เชื่อ  
!!!



อะ  
....



อะไร  
นะ  
.....!!

“ท่า यस  
ปรบมือ”  
ออกมา  
อีกแล้ว  
!!



ประธาน  
กรรม  
การ  
ปรบมือ  
...

เป็น  
ครั้งที่ 2  
!



มะ...  
ไม่  
น่า  
เชื่อ



นี่เป็น  
ปลา  
กะพง  
แดง  
ของ  
อากาศ  
!!!

ปลากะพงแดง  
ชั้นเยี่ยมที่สุด  
ของญี่ปุ่น  
ที่มีเนื้อกระชับแน่น  
เพราะอาศัยอยู่ใน  
กระแสน้ำเชี่ยว  
ของทะเลเซโตนานิว  
!!!!.....



ความโปร่งใส  
ดูจัญฉวมณี  
เปล่งแสง  
จากข้างในนี่  
.....!!!

คือความอร่อยของ  
เนื้อ  
ปลากะพงแดง  
ที่หวาน  
จนไม่มีอะไร  
เปรียบเทียบ  
ได้...!!!



ขั้นตอน  
การลวก  
น้ำร้อน  
ก็สมบูรณ์แบบ  
!!

ลวกน้ำร้อน  
แค่ผ่านๆหนึ่งปลา  
จึงเก็บความอร่อย  
เอาไว้ได้ทั้งหมด  
!!

ใช้สุดยอดวัตถุดิบ  
ปรุงด้วย  
สุดยอดเทคนิค  
จนได้เป็นผลงาน  
ที่สมบูรณ์แบบ  
สุดๆ เศษ  
!!!

กรรมการ  
อย่างเรา  
ก็ยังคง  
นับถือครับ  
!!!



ของ  
ธรรมดา  
อยู่แล้ว  
นี่นา



ตะ...  
แต่ว่า  
ทำไม  
ล่ะ!!

ทำไม  
กินตามหลัง  
ปลาไหลนั้น  
แล้ว  
ความอร่อยของ  
ปลากะพงแดง  
ยังมีอยู่อีก!!



ไช  
!!

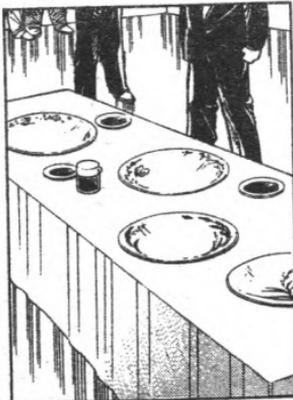
แช่ด แช่ด

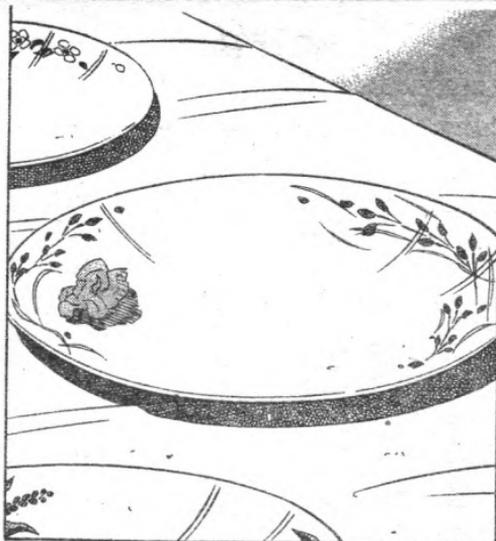
ดีโนชิตะ โตคิจิ  
ใช้วิธีแบบไหน  
กันแน่ จึงขจัด  
ความเข้มข้น  
ของปลาไหลนั้น  
ไปได้  
!!



ไม่  
รู้  
อีก  
....

หมาย  
ความ  
ว่า  
กันแน่  
....!!





ฉัน  
หรือ  
!!

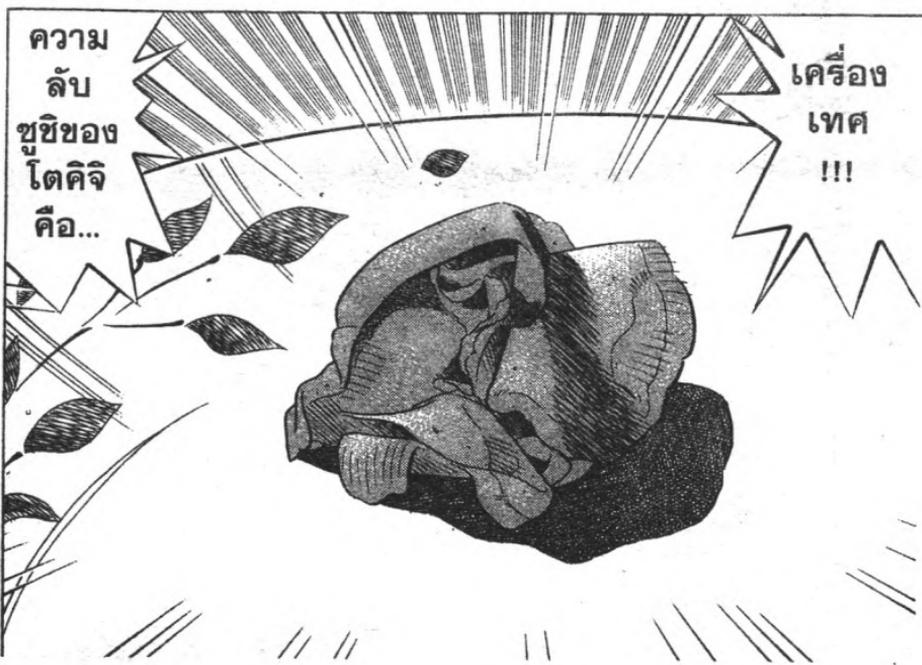
แบบนี้  
เอง  
หรือ  
!!



เอ  
...!!?



มะ...  
หมายความว่า  
ว่ใจ  
กันแน่ครับ  
คุณชิมิชิ  
!!?



ความ  
ลับ  
ซุชิของ  
โตดจิ  
คือ...

เครื่อง  
เทศ  
!!!



อะ  
.....  
อะไร  
นะ  
...!!?



จะ...  
จะว่าไปแล้ว  
ของอีกงคน  
ไม่มีเครื่องเทศ  
สิर्फคู่ด้วย

แต่เฉพาะของ  
ดีโนชิตะ โคคิจิ  
เท่านั้น  
ที่มีเครื่องเทศ  
อยู่



นี่  
ในที่สุด  
ก็รู้ตัว  
แล้วหรือ



พูดถึง  
ซูชิหนึ่งชุด  
พวกแก  
ก็นึกถึงแค่  
ซูชิอย่างเดียว  
สินะ

แต่ปกติ  
เวลาที่ลูกค้า  
กินซูชิในร้าน  
ก็จะดื่มหน้าชา  
และกิน  
เครื่องเทศ  
ด้วย



ลองคิดถึง  
หน้าที่ของ  
เครื่องเทศ  
ดูสิ

เครื่องเทศ  
ไม่ใช่มีไว้  
ประดับ  
คู่ตะเกียบ  
นะ!!



ประโยชน์แท้จริง  
ของเครื่องเทศคือ  
ขจัดรสชาติตกค้าง  
ของสิ่งที่กินเข้าไป  
ก่อนหน้าัน ด้วย  
กลิ่นหอมรุนแรง  
ของมัน!!

ดังนั้น  
จึงสามารถ  
กินอาหารใหม่ๆ  
ต่อมา  
ได้อย่างอร่อย  
!!



กรรมกรที่เคยกิน  
ซูชิชิ้นที่1ของฉันทัน  
ที่เป็นปลาไหล  
รสเข้มข้น จึงยื่นมือ  
หยิบเครื่องเทศ  
บนจาน  
โดยไม่รู้ตัว

และกิน  
ปลาทะพงแดง  
ของฉันทัน  
ด้วยลิ้นที่  
สะอาดใหม่  
ล่ะละ!



อะไร  
กัน  
....

แบบนี้  
เองหรือ  
....!



เงินหรือ...  
ใช้เครื่องเทศ  
ที่จัดอยู่ข้างๆ  
ช่วยกำจัด  
รสชาติเข้มข้น  
ของปลาไหล  
ที่เหลือค้างอยู่  
ให้หมดไป...!



เอาใจใส่  
ละเอียด  
ละออด  
ถึงขนาดนั้น  
เชียวหรือ  
.....!!

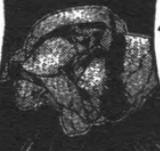
มีหน้าซ้ำ  
เครื่องเทศนี้  
ก็เป็นเครื่องเทศ  
คุณภาพดี  
ที่ปลูกขึ้นเอง  
ด้วย



คุณภาพของซิง  
ก็ดี  
และสัดส่วน  
ของน้ำส้มสายชู  
ที่ผสม  
ก็ทำอย่างระวัง  
เอาใจใส่

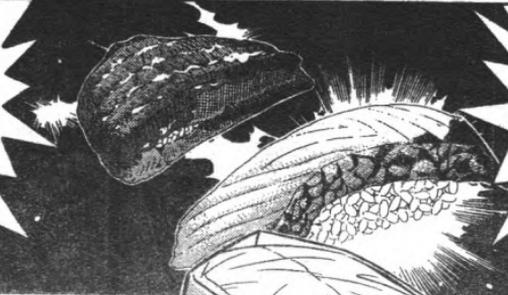


พอทดลองไป  
รสเผ็ดของซิง  
ที่สดใหม่  
ก็แผ่กระจาย  
รวมกับรส  
เปรี้ยวหวาน  
.....



แค่กินคำเดียว  
ก็ช่วยล้าง  
รสเข้มข้นในปาก  
ให้หายไปใน  
พริบตา  
เดียว!

การเอาปลาไหล  
ที่ดูผืนภฏ  
กับปลากะพงแดง  
ที่สร้าง  
ความผิดพลาด  
มาเข้าคู่กัน



ถือเป็นของขวัญ  
ที่ทำขึ้นด้วยความ  
เอาใจใส่  
อย่าง  
ละเอียดอ่อน  
ที่มอบให้ด้วยใจ  
ทั้งหมด

สมเป็นโตคิจิ  
จริงๆ...!!!  
ถูกทิ้งห่าง  
ด้วยแผนรุก  
ตั้งแต่เริ่ม  
ซะแล้ว



ขึ้นเป็น  
แบบนั้นล่ะก็  
พวกเรา  
หมดโอกาส  
แก้มือแน่  
.....!!

การขิมซูชิ  
ชั้นที่ 2 ของ  
“ซูชิหนึ่งชุด”  
ที่เป็นหัวข้อ  
ของการแข่งขัน  
รอบสุดท้าย  
เสร็จสิ้น  
ไปแล้ว

ผลสรุปคือ...  
คิโนชิตะ โตกิจิ  
ได้รับคำชื่นชม  
อย่างมาก  
จากประธานกรรมการ  
จนนำห่าง  
คู่แข่งชั้นอีก 3 คน  
แบบเหนือชั้นกว่า  
!!!



เหมือนเป็น  
การหัวเราะเยาะ  
คู่แข่งชั้นอีก 3 คน  
ที่ทำตามทฤษฎี  
เรียงลำดับจาก  
ปลาเนื้อขาวรสอ่อน  
ไปหาปลาที่มี  
รสเข้มข้นชั้นเรื่อยๆ

ใช่เครื่องเทศ  
ขนานกลาง  
เพื่อขจัด  
รสเข้มข้น  
ของปลาไหล

เป็น  
แผนการ  
ที่บ้าน  
เหลือเกิน  
!!



# ซิมซ่า

## หน้า 14 / คนเจ้าเล่ห์



การจัดเรียงลำดับ  
อย่างผิดคาดจาก  
ปลาไหล-ปลาคะพงแดง  
กลับได้รับการ“ปรบมือ”  
ชมเชยสุดยอด  
ด้วย“ท้ายสุปรบมือ”  
ของประธานกรรมการ  
อย่างต่อเนื่อง  
!!

ความคิด  
แปลกใหม่  
ที่แหกกฎ  
กลับโดนใจ  
ของประธาน  
กรรมการ  
อย่างจัง

การพลิก  
สถานการณ์  
ต่อจากนี้  
คงยาก  
น่าดู

ซิม...  
จะแพ้  
แค่นี้หรือ  
!!

ต้องให้ซิม  
ซูชิขั้นที่3  
ต่อไป  
ให้ได้  
!!

จบการซิม  
ซูชิ  
ขั้นที่2  
แล้ว  
ครับ

ต่อไป  
จะเป็น  
การทำซูชิ  
ขั้นที่3





ขอให้ทำ  
ซูชิชิ้นที่3  
ต่อ  
ได้เลย  
ครับ

จะให้ถูกนำไป  
มากกว่านี้  
ไม่ได้

แต่ละชิ้น  
ต่อจากนี้ไป  
ต้อง  
ทุ่มเทชีวิต  
สู้อย่างจริงจัง  
!!!



กะ...กลายเป็น  
การเปิดฉาก  
แบบที่  
คิดไม่ถึง  
แล้วนะ

คิโนชิตะ  
โตคิจิ  
เป็นฝ่ายนำ  
อยู่ข้างเดียว  
เลยนี่นา



ตาม  
กำหนด  
การ  
หลังจาก  
จบชิ้นที่3  
นี้แล้ว

จะมีการ  
ประกาศ  
คะแนน  
รวม  
ที่ผ่านมา



แต่  
สภาพแบบนี้  
คะแนน  
คงต่างกัน  
มากแล้ว  
แน่ๆ

ชินเป็นแบบนี้  
ต่อไปละก็  
คงหมดหวัง  
ที่โชตะจะชนะ  
.....!



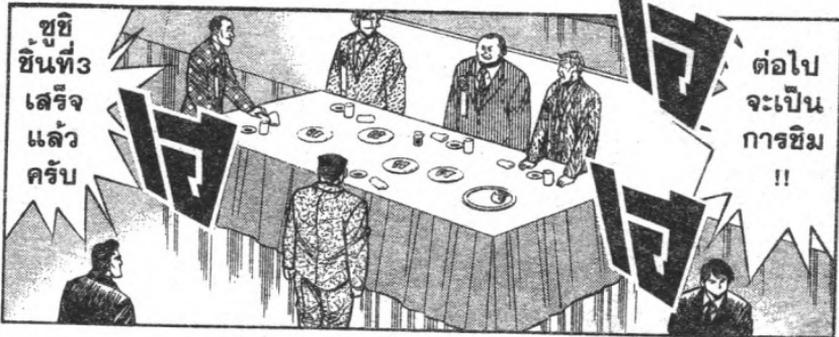
โชตะคง  
ไม่แพ้  
หรอก  
ครับ!

ต่อจากนี้  
ต้องพลิก  
สถานการณ์  
ได้แน่  
!!



ไซ  
!!

อ้อ...  
ต้องเป็น  
อย่างนั้น  
แน่!!





อืม...  
อร่อย !!

เหนียวนุ่ม  
และน้ำมันเข้มข้น  
ก็ละลายไหลลื่น  
เกินห้ามใจ !!

มีหูน้ำจ้ำ  
รสเปรี้ยวนิดๆ  
กับกลิ่นหอม  
น่าสยใจนี่  
คือ...

มะนาว!!  
หยดน้ำมันลงไป  
เพื่อกระชับ  
รสชาติของ  
ปลาแซลมอน !!

คัดเลือก  
วัตถุดิบ!!  
และปรุง  
อย่างเหมาะสม  
....!!

นี่เป็น  
ผลงาน  
ที่วิเศษ  
อีกแล้ว  
ครับ!!



ต่อไป  
คนที่2  
โอกุมะ  
จะ  
ขึ้นอีจ  
คุง

ต่อจาก  
ปลาตาเดียว  
จุดดาว→  
ปลาโคชิคาตะ  
ก็คือปลาหูน้ำ  
หมักซีอิ้ว  
ครับ!!!

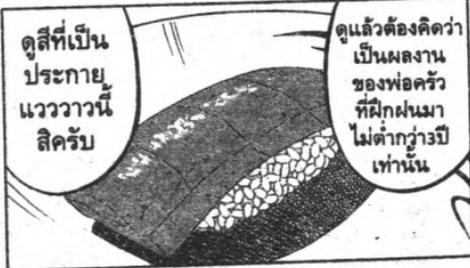
อืม...  
ต่อจาก  
ปลาเนื้อขาว→  
ปลาเนื้ออ่อน  
ก็เป็น  
ปลาเนื้อแดง  
หรือ...!!

แม้ว่า  
เปรียบเทียบกันแล้ว  
ปลาทูน่าเป็นปลา  
ที่มีรสเข้มข้น  
แต่ก็เข้าใจใช้  
ส่วนที่เป็น  
เนื้อแดง



ตุลึที่เป็น  
ประกาย  
แวววาวนี่  
สิครับ

ดูแล้วต้องคิดว่า  
เป็นผลงาน  
ของพ่อครัว  
ที่ฝึกฝนมา  
ไม่ต่ำกว่า3ปี  
เท่านั้น







สองคน  
นั้น  
เป็น  
อะไร  
?

ได้รับคำชม  
ขนาดนั้นแท้ๆ  
แต่กลับ  
ทำหน้าที่ไม่ดี  
ใจ  
เท่าไรเลย...!



มัน  
แน่  
อยู่  
แล้ว

เพราะ  
แม้ได้รับคำชม  
ว่าร้อยแต่ไหน  
แต่ประธานกรรมการ  
ก็ยัง  
ไม่"ปรบมือ"ให้  
อยู่ดี



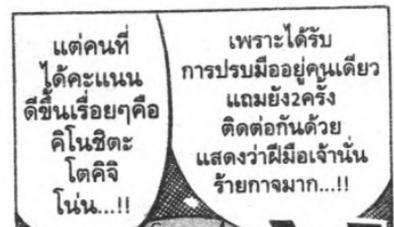
ประธานกรรมการ  
จะ"ปรบมือ"  
เฉพาะเวลาที่  
คิดว่า  
อร่อยจริงๆ  
เท่านั้น

เมื่อยังไม่ได้  
รับการปรบมือ  
นั้นก็แปลว่ายังไม่  
สมบูรณ์แบบ



ขึ้นเป็น  
แบบนี้ล่ะก็  
สองคนนั้น  
ไม่มีสิทธิ์ชนะ  
แน่...

จึงทำหน้าที่  
ไม่ดีใจ  
เท่าไร  
ใจ  
ล่ะ...!



แต่คนที่  
ได้คะแนน  
ดีขึ้นมาเรื่อยๆคือ  
คิโนะชิตะ  
โดคิจิ  
โน่น...!!

เพราะได้รับ  
การปรบมืออยู่คนเดียว  
แถมยัง2ครั้ง  
ติดต่อกันด้วย  
แสดงว่ามีมือเจ้านั้น  
ร้ายกาจมาก...!!



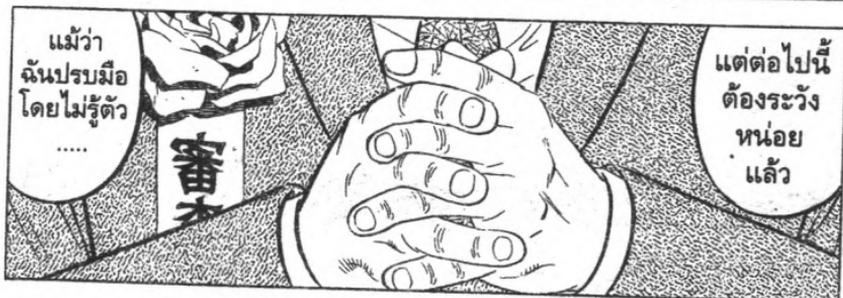
เสียใจ  
ด้วยนะ  
ซิมิซึ  
โอกุมะงุระ

แต่  
อย่าทำต่อ  
ยังอีกไกล



หะ...  
หือ  
!





โน่นอะไรนะ!?  
เซกิจิ โซตะ  
เสิร์ฟซูชิ  
แปลกประหลาด  
ไม่เหมือนใคร  
อีกแล้ว!!

คุณเป็นปลาเนื้อขาว  
แต่คราวนี้  
ชุ่มฉ่ำเข้มข้น  
ยิ่งกว่า  
ปลาคุบเงิน  
เมื่อีกอีก!!

**ฮา**



นี่มัน  
ปลา  
หาง  
เหลือง  
!!

แกมยังเป็น  
เนื้อส่วนท้อง  
ที่ชุ่มฉ่ำน่ามัน  
ด้วย  
!!



และก็คูลิ...  
เนื้อเรียบมัน  
เป็นประกาย  
นี่คือเนื้อปลา  
หางเหลือง  
ของคานาซาว่า  
!!

เป็น  
ปลาหางเหลือง  
ที่มี  
คุณภาพสุดยอด  
หาซื้อไม่ได้  
ในโตเกียวเลย  
!!



แม้ว่าซูชิชิ้น  
ของเซกิจิคุง  
เป็นปลา  
เนื้อขาว  
ทั้งหมด  
.....

แต่  
ปลาแปดเหลี่ยม→  
ปลาคุบเงิน→  
ปลาหางเหลือง  
ก็มีความชุ่มฉ่ำ  
เข้มข้นขึ้น  
ตามลำดับ



นี่ก็  
จัดเรียง  
ลำดับ  
รสชาติ

ได้  
ถูกต้อง  
ตาม  
ทฤษฎี  
ครับ  
!!



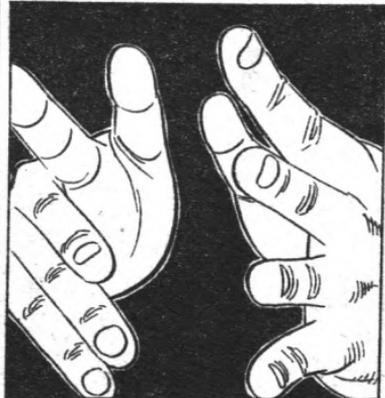
งั้น  
ก็

ชิมดู  
กัน  
เถอะ  
ครับ



อืม  
...!!

นี่  
มัน  
...!!







เอาละ  
คน  
สุดท้าย  
แล้ว  
ครับ

คนที่ 4  
คือ  
คิโนชิตะ  
โตคิจิ  
คุง



รอ  
อยู่แล้ว  
ของจริง  
ออกมา  
ซะที  
!!!

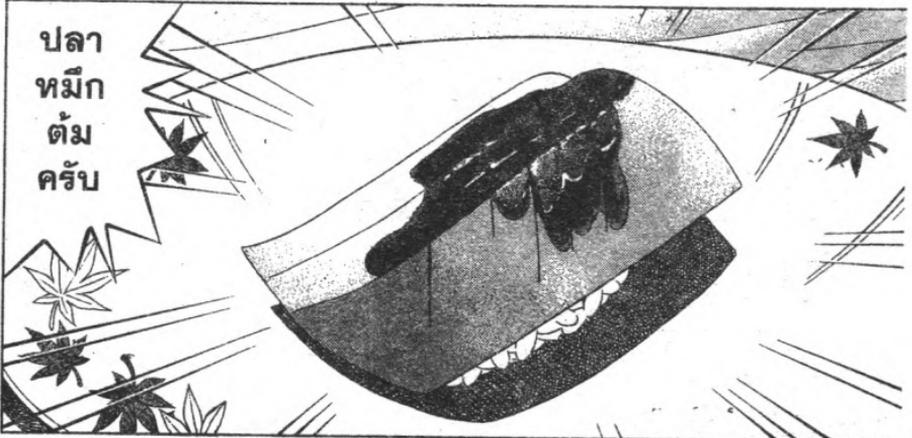
**แซ่ด แซ่ด**

ซูชิขั้นที่ 3  
จะเป็นซูชิ  
ที่ยอดเยี่ยม  
แบบไหน  
กันแน่น!!?



ต่อจาก  
ปลา  
ไหล  
↓  
ปลากะพง  
แต่ช...

ซูชิ  
ขั้นที่ 3  
คือ  
!!



ปลา  
หมึก  
ต้ม  
ครับ



อะ...  
อะไร  
นะ

**แซ่ด แซ่ด**

ปลา  
หมึก  
!!?



ปลา  
หมึก  
ชั้น  
หรือ  
...!!?



นะ...นี่มัน  
หมายความว่า  
ว่าไง  
กันแน่  
!!

ปลาไหล→  
ปลากะพงแดง  
เป็นปลาชนิดที่งั้น  
แต่ซูชิซึนที๋ของ  
คิโนชิตะ โดคิจิ  
กลับเป็นแค่  
ปลาหมึกหรือ!!?



โดคิจิ  
เคยสูตคิมิมี  
มาตลอด  
ทุกซึน...

แต่ทำไมจิงใจ  
ปิดท้ายครั้งแรก  
ด้วยปลาหมึกคิมิ  
ล่ะ!?



ปลาหมึกคิมิ  
เป็นแค่  
ปลาหมึกสด  
ที่ลวกนาร้อน  
เท่านั้นเอง

เป็นเครื่องปรุง  
ที่ไม่มีรสชาติ  
แปลกใหม่  
อะไรเลย  
....!!



ฮะ ฮะ ฮะ  
....

อะไรกัน!  
อย่างนั้น  
เองหรือ  
!!



แม้ว่าซูชิ  
2ซึนก่อน  
ของ  
โดคิจิคง  
วิเศษมาก  
ก็จริง...

แต่ก็  
ไม่ได้แปลว่า  
จะทำได้  
วิเศษ  
ทุกซึน  
!



แผนรุก  
จูโจม  
หมดแค่นี้  
แล้ว  
!!!

โดคิจิคง  
ไม่มีอะไรน่ากลัว  
อีกแล้ว  
!!!



ไม่เด็ด  
สุดคิมิมี  
มีแค่  
2ซึนแรก  
เท่านั้น  
!

และซึนต่อมา  
จากนั้น  
ก็ไม่เชื่อมโยงกัน  
แตก  
กระจัดกระจาย  
!





วิ  
เศษ  
!!!



หา  
!!?



หว่า  
....

ปัง

ปรบมือ  
ติดต่  
กัน  
3 ครั้ง



ปะ  
....

บ้า  
บ้า  
!!!





มะ...  
หมายความว่า  
ว่าใจ  
กันแน่น  
!!

ทำไม  
ปรบมือให้กับ  
เครื่องปรุง  
ที่ธรรมดา  
แบบนี้ !!



แบบนี้  
ก็เท่ากับว่า  
คิโนชิตะ โตคิจิ  
ชนะแน่นอน  
นะสิ!!

ถ้านำทาง  
ขนาดนี้ล่ะก็  
อีกคน  
คงทำอะไร  
ไม่ได้แล้ว!!



มะ...  
ไม่  
เข้าใจ  
!!

หมาย  
ความ  
ว่าใจ  
กันแน่น  
!!



ความคิด  
ของโตคิจิ  
ที่ลุ่มสุดกำลัง  
ซึ่งถูกหน้า  
ทุกชิ้นนั้น  
พอจะเข้าใจ  
ได้!!

และปลาไหล  
ซึ่งเป็นซูชิชิ้นที่ 1  
กับ  
ปลากระพงแดง  
ที่เป็นซูชิชิ้นที่ 2  
ก็เป็นซูชิ  
ที่พิเศษมากจริงๆ  
!!



แต่เฉพาะ  
ปลาหมึกต้มมัน  
เท่านั้น  
ที่ยังใจ  
ก็ไม่เข้าใจ  
ได้เลย  
....!!

เท่าที่เห็น  
ปลาหมึกต้มมัน  
ก็ไม่ได้มีอะไร  
พิเศษ....  
เป็นแค่ปลาหมึกต้ม  
แสนธรรมดา  
เท่านั้นเอง  
!!



ปลาหมึกต้ม  
ที่ไม่มีอะไร  
พิเศษนั้น  
กลับบอกรอกว่า  
ปลาหางเหลือง  
ของโชตะคุง  
.....

มะ...  
มีเรื่อง  
แบบนี้  
ด้วยหรือ  
!?



อิม  
....



แต่  
แก่  
....

เมื่อกี้...  
ผมเพิ่ง  
สังเกตเห็น  
ครับ...



ซูชิทั้ง 3 ชิ้น  
ที่โตคิจิ  
ทำนั้น  
....

มีอะไรบางอย่าง  
ที่เหมือนกัน  
ไม่ใช่หรือครับ  
?



อืม  
....

ตอนนี้  
ฉันเองก็คิด  
แบบเดียว  
กัน



อะ...  
เอ  
!!?

จุดที่  
เหมือน  
กัน  
ขลุ่ยซูชิ  
3 ชิ้นนั้น  
ชั้นหรือ  
ครับ!?



แม้ว่าตอนนี้  
ยังเป็นแค่  
การ  
สันนิษฐาน

แต่  
ถ้าเป็นจริง  
อย่างที่  
ฉันคิด  
ล่ะก็...



คนชื่อ  
คิโนซิตะ  
โตคิจิ  
นั้น...

อาจเป็น  
คนเจ้าเล่ห์  
พอได้เลย  
ก็ได้...!!

匠 恭 榮  
古 慈 了 木

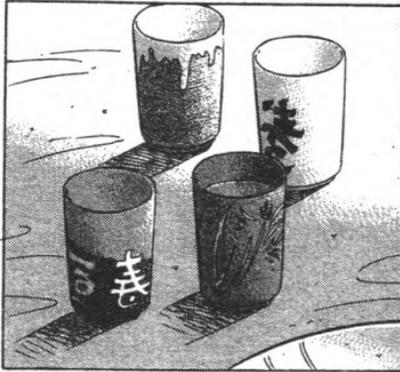


...หมาย  
ความ  
ว่าใช่  
กันแน่  
ครับ!?

โตคิจิ  
ทำอะไร  
กันแน่  
!?



ดู  
โน้น  
สิ



ทั้งที่  
น้ำชาของ  
กรรมการ  
ที่กินซูชิ  
ของอีก3คน  
แทบจะ  
ไม่เหลือเลย  
แท้ ๆ

แต่  
น้ำชาของ  
กรรมการ  
ที่กินซูชิ  
ของโตจิ  
กลับไม่ลดลง  
เลย...!!!



อะ...  
หมายความว่า...  
ว่าใจกันแน่  
!!

ทำไม  
ล่ะ  
!!?



ยิ่งกว่านั้น..  
ปริมาณ  
น้ำชา  
ที่เหลือ  
นั้น

เกี่ยวข้องกับ  
อะไรกันแน่  
กับรสชาติ  
ของซูชิ  
.....!!!



# อินดี้

## ม้วนที่ 15 / สูตรลับของโตคิจิ



# ใจใจ

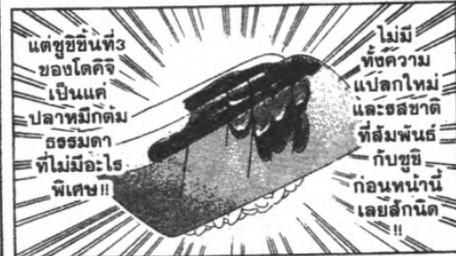
ไม่  
เข้าใจ  
....!!

ฉันเอง  
ก็ไม่  
เข้าใจ  
เลย  
!!



ซูชิชิ้นที่วางของฉัน  
เป็นเนื้อส่วนท้อง  
ของปลาหางเหลือง  
ที่ซื้อมาโดยตรง  
จากคานาฮาระ

ทั้ง  
ความสด  
และความ  
นุ่มนวล  
เป็นของดี  
สุดยอด  
!!



แต่ซูชิชิ้นที่วาง  
ของโตคิจิ  
เป็นแค่  
ปลาหมึกต้ม  
ธรรมดา  
ที่ไม่มีอะไร  
พิเศษ!!

ไม่มี  
ทั้งความ  
แปลกใหม่  
และรสชาติ  
ที่สัมพันธ์  
กับซูชิ  
ก่อนหน้านี้  
เลยสักนิด  
!!



ฉัน  
ไม่  
แพ้  
แน่  
!!

ไม่มี  
ทาง  
แพ้  
เด็ด  
ขาด  
!!



แต่ประธาน  
กอร์มการ  
ปอบมื่อให้  
โตคิจิ  
อยู่คนเดียว!!

แสดงว่า  
ซูชิของ  
โตคิจิ  
เหนือกว่า  
ซัตสึ!!



หมาย  
ความ  
ว่าไง  
....!

ซูชิ  
ของโตคิจิ  
มีความลับ  
อะไรอยู่  
....!!

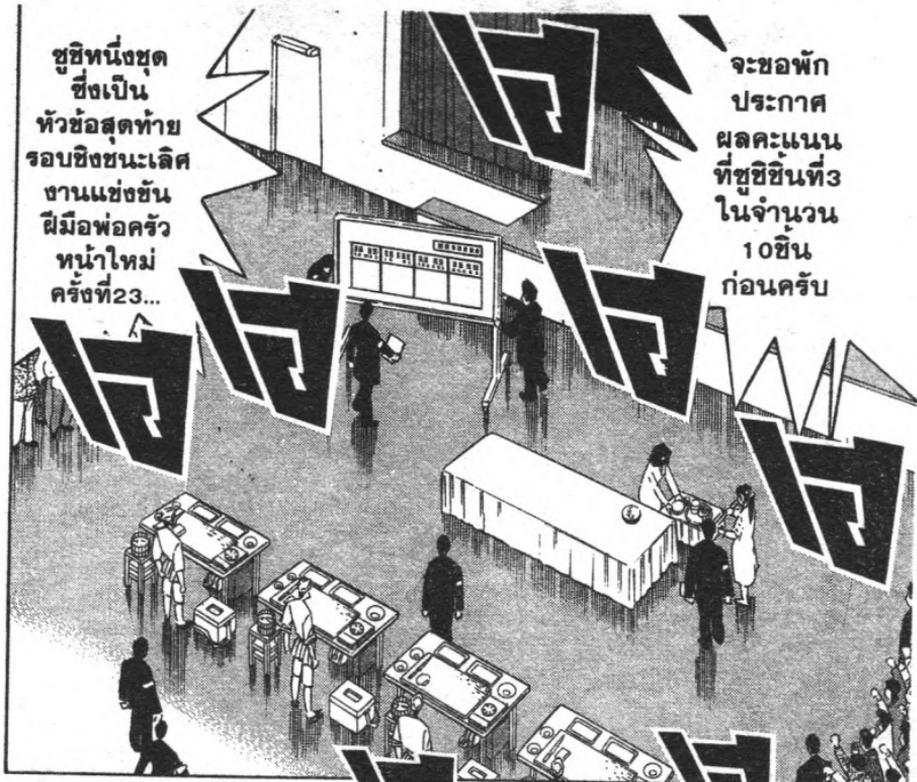


รอ  
ก่อน  
เถอะ  
ไซตะ

เดี๋ยวฉัน  
จะให้เห็น  
คำตอบ  
นั้น  
!!

ซูชิหนึ่งชุด  
ซึ่งเป็น  
หัวข้อสุดท้าย  
รอบชิงชนะเลิศ  
งานแข่งขัน  
ฝีมือพ่อครัว  
หน้าใหม่  
ครั้งที่23...

จะขอพัก  
ประกาศ  
ผลคะแนน  
ที่ซูชิยืนที่3  
ในจำนวน  
10ยืน  
ก่อนครับ



คิโนชิตะ โตคิจิ  
ได้รับการปรบมือ  
จากประธาน  
กรรมการ  
ทั้ง3ครึ่ง  
....!!!

เจ้านี่  
คงได้คะแนน  
นำทิ้งห่างก่อน  
แน่นอน...!!



ชั้นขอ  
ประกาศ  
คะแนน  
ใน  
ครั้งแรก  
ครับ

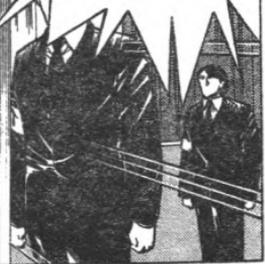


ผลคะแนน  
ของซูชิ  
3ชั้นแรก  
ในจำนวน  
10ชั้น  
คือ

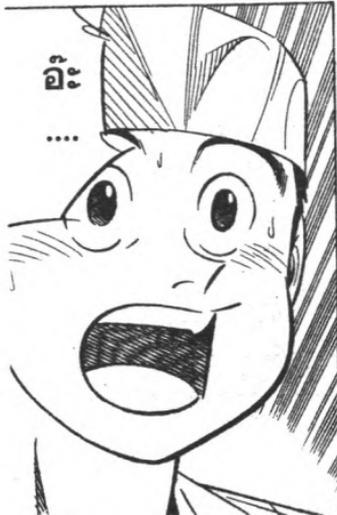
第1 中間発表

木下 藤吉 (藤吉 四)	清水 巴也 (巴也 四)	奥万倉 新一 (新一 四)	関口 将太 (将太 四)
30	15	15	20

คินอิชิตะ โตคิจิคุง  
ได้30P!!!  
เซกิซุจิ โชตะ  
ได้20P!!!  
และโอคุมะจุงะ ชินอิจิคุง  
กับชิมิชิ เท็ตสึยะคุง  
ได้15P  
เท่ากันครับ  
!!!



**แซ่ด**  
**แซ่ด**



อ๊ะ...  
....



อะ...  
อา  
....!!

เสริจ  
กัน  
....!!



ช่วย  
ไม่ได้  
นะ...!!



ดังนั้น  
ผลรวม  
คะแนน  
ทั้งหมด  
ที่ผ่านมา  
จึงเป็น...

คิโนชิตะคุงได้๑๕P  
เซกิงจิคคุงได้๑3P  
ชิมิซึคุงได้๑5P  
และโอคุมะคุง  
ได้๑0Pครับ

!!

木下藤吉  
(銀寿司)

清水哲也  
(初美寿司)

奥万倉新一  
(磁 銀)

関

96 85 80 93

เยี่ยม

!!!

ในที่สุด  
ก็แข่ง  
เจ้าโชตะ  
แล้ว

!!!

เหวอ  
จู่ๆคิโนชิตะ  
โตคิจิ  
ก็พลิกกลับ  
ขึ้นมาหน้า  
!!!

แพจ  
แพจ

ถ้าเป็นแบบนี้  
ต่อไปสะก็  
คิโนชิตะ  
โตคิจิ  
ชนะเลิศแน่  
!!

โดน  
แข่ง  
แล้ว  
...!!!

แพ  
หมด  
ท่า  
...!!!!

ขอม  
รับ  
ไม่ได้  
!!!



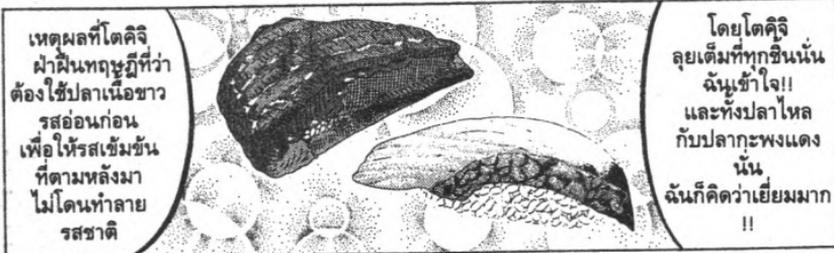
หว่า

อะ...  
อะ...  
อะไรกัน  
ซินโงะ!!  
ไม่มีปี่ขลุ่ย  
เลย!!



คะแน  
นนั้น  
ของ  
โตคิจิ  
!!

ฉันยอมรับ  
ไม่ได้!!  
กรรมการ  
ลำเอียง  
ชัดๆ!!



เหตุผลที่โตคิจิ  
ฝ่าฝืนทฤษฎีที่ว่า  
ต้องใช้ปลาเนื้อขาว  
รสอ่อนก่อน  
เพื่อให้รสเข้มข้น  
ที่ตามหลังมา  
ไม่โดนทำลาย  
รสชาติ

โดยโตคิจิ  
ลุยเต็มที่ทุกชิ้นนั้น  
ฉันซู้าใจ!!  
และทั้งปลาไหล  
กับปลากะพงแดง  
นั้น  
ฉันก็คิดว่าเยี่ยมมาก  
!!



แต่เฉพาะ  
ซูชิชิ้นที่วี่ ที่เป็น  
ปลาหมึกต้มมัน  
เท่านั้น  
ที่ฉันไม่เข้าใจ  
เลย!!

ครั้งนี้  
แตกต่างกับที่ผ่านมา  
เพราะถูกต้อง  
ตามทฤษฎี  
ที่เอาของต้ม  
เสิร์ฟตามหลัง  
ปลากะพงแดง  
ที่มีรสอ่อน!!



แต่ก็ไม่เห็น  
มีอะไร  
พิเศษ  
เกินความ  
คาดหมาย  
!!

เป็นแค่  
เครื่องปรุง  
แสน  
ธรรมดา  
ไม่ใช่หรือ  
!!



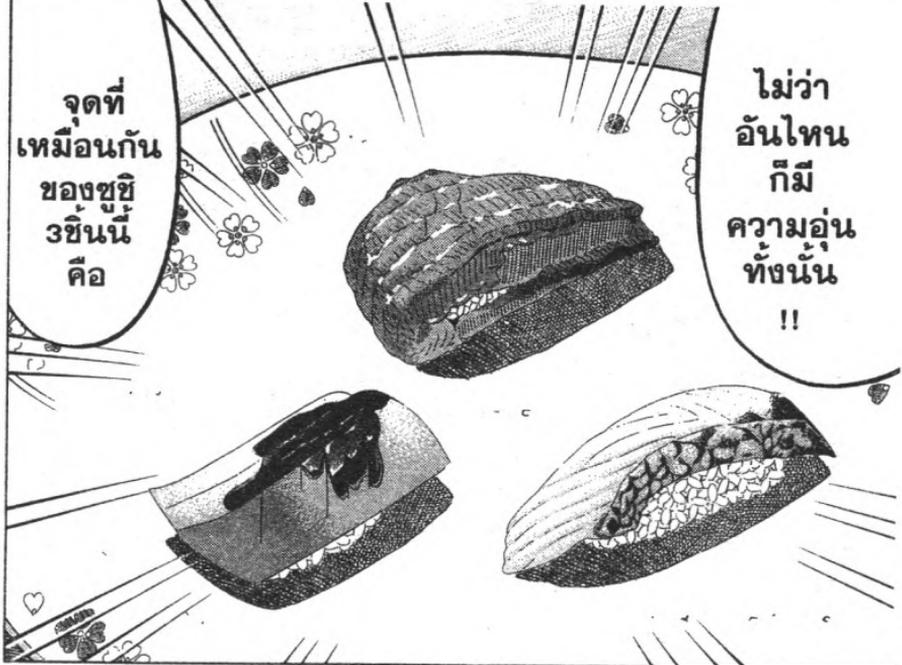






จุดที่  
เหมือนกัน  
ของซูชิ  
3ชนิดนี้  
คือ

ไม่ว่า  
อันไหน  
ก็มี  
ความอ่อน  
ทั้งนั้น  
!!



อ๊ะ  
.....



จุดนี้  
แถมใน  
สนามแข่ง  
ที่  
หนาวเย็น  
ด้วย

ฉันจึงคำนึงถึง  
ร่างกายของ  
กรรมการ  
ที่ซิมตัดสิน



ยกเว้น  
โตคิจิแล้ว  
อีก3คนที่เหลือ  
ใช้ปลาเนื้อขาว  
ที่ซูชิเย็น  
ทั้งนั้น

แถมยังแช่เย็น  
ในคังน้ำแข็ง  
เพื่อรักษา  
ความสด  
ด้วย



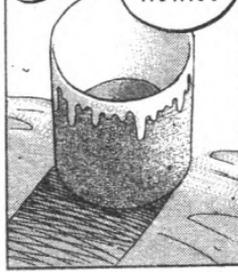
แม้ว่าซูชิ  
ของทั้ง3คน  
อร่อย  
ก็จริง



แต่ว่ารสชาติของปลา  
ที่เย็นเฉียบ  
จะทำให้ร่างกาย  
ของกรรมการ  
รู้สึกหนาวไปด้ว



ผล  
ลัพธ์  
คือ



แต่ส่วน  
กรรมการ  
ที่กินซูชิของ  
โตคิจิละ



เครื่องปรุงอ่อนนุ่ม  
และร้อนนิดๆ  
ยอมทำให้  
กรรมการ  
รู้สึกอบอุ่นห้อง  
อยู่แล้ว

ช่วยคลาย  
ความรู้สึก  
หนาว  
เป็น  
ปลิดทิ้ง



จึง  
ไม่แต่ต้อง  
น้ำชาเลย  
สักนิด

ความแตกต่าง  
ของปริมาณ  
น้ำชา  
ที่กรรมการ  
ทั้ง4คน  
ดื่มลงไป



แสดงให้เห็นถึง  
ความเอาใจใส่  
ในซูชิของโตคิจิ  
นั่นเอง  
.....!!



คิดถึง  
เรื่อง  
แบบนี้  
นั่น  
ด้วย  
....!!





ต้นตำรับ  
อาหารโคเชกิ  
ที่เรียกได้ว่า  
เป็นพื้นฐาน  
ของอาหาร  
ญี่ปุ่น....

เริ่มจาก  
การเอาหินร้อน  
พวกไว้ในกระเป๋าเสื้อ  
ของนักเดินทาง  
ที่ตัวสั้น  
เพราะความหนาว  
ตามชื่อของมัน



เทคนิค  
การทำอาหารเอง  
ก็คล้ายกัน  
ที่ต้องเอาใจใส่  
ในสิ่งต่างๆ

ให้ความสำคัญกับ  
การทำให้อาหารร้อน  
รู้สึกรอบอุ่น  
คงพกหินร้อน  
ไว้ในกระเป๋าเสื้อ  
ยามค้าคืน  
ที่เหน็บหนาว



ความจริงใจ  
ที่แสดง  
ออกมา  
ในซูชิ  
ของโตคิจิ  
ก็เป็น  
เช่นเดียวกัน

ความแตกต่าง  
ในการเอาใจใส่ นั้น  
จึงทำให้  
ผลคะแนน  
ที่ออกมา  
แตกต่างกัน  
!!



อะ  
.....

師表圖  
太師口関



วิถีแห่งอาหาร  
คือ  
การเอาใจใส่  
ต่อผู้กิน

โชตะแพ้โตคิจิ  
ในสิ่งที่  
เป็นพื้นฐาน  
ธรรมดาที่สุด  
!!



เงิน  
หรือ  
...!!

แบบนี้  
เอง  
หรือ  
...!!

ตกตะลึง  
จนพูด  
ไม่ออก  
เลยสินะ

ช่างเดอะ...  
ฝีมือ  
ของพวกเขา  
ก็แค่นั้น  
แหละ

และ  
ฉันยัง  
เพิ่มเติม  
อีกอย่าง  
ด้วย

สรรพคุณ  
แท้จริง  
ของการกินซูชิ  
โดย  
ไม่ดื่มน้ำชา  
!!

เดิมที่  
น้ำชา  
มีประโยชน์  
แบบเดียวกับ  
เครื่องเทศ

ฉะนั้น  
การดื่มน้ำชา  
มากเกินไป  
จะเป็นการทำลาย  
รสชาติของ  
ซูชิ

ดังนั้น  
ฉันจึงพยายาม  
ทำให้กินซูชิได้  
โดยดื่มน้ำชา  
ให้น้อยที่สุด  
เท่าที่จะ  
ทำได้

จึงเลือกใช้  
ของต้มของย่าง  
ทำเป็นซูชิ  
ที่มีความอบอุ่น  
ทั้งหมด๓ชิ้น  
ไงละ

การ  
กินแต่  
ซูชิเย็นๆ  
อย่างของ  
พวกแก

จะทำให้  
กรรมการ  
เย็นท้อง  
จนต้องดื่ม  
น้ำชามาก

ความ  
อร่อย  
ของซูชิ  
จึงยอม  
จางลงไป  
ด้วย

และรสชาติ  
ละเอียดอ่อน  
ของ  
ปลาเนื้อขาว  
ก็จะขาด  
หายไป

เวลา  
หนาว  
ต้องกิน  
ของอุ่น

นั่นเป็น  
ปัจจัยการจัด  
องค์ประกอบ  
ของรสชาติ  
ด้วย  
!!



ตอนที่ฉันเสิร์ฟเครื่องเทศคืนระหว่างซูชิชั้นที่ 1 กับชั้นที่ 2 ก็ด้วย

พวกแกทุกคนเคยทำหน้าที่แปลกประหลาดใจใช่ไหม?



จงจำไว้ให้ดีอีกอย่างนะ!!

อุณหภูมิก็น่าเป็นปัจจัยสำคัญอย่างหนึ่งของรสชาติซูชิหนึ่งชุด!!!



ทั้งเครื่องเทศและน้ำชาเป็นองค์ประกอบอย่างหนึ่งของรสชาติซูชิหนึ่งชุด

การแข่งขันเฉพาะรสชาติของวัตถุดิบอย่างเดียวช่วยอะไรไม่ได้หรอก



เยี่ยมมาก!  
ฉันได้เห็นฮิตะหัวใจสำคัญไตคิจิของซูชิแล้ว!!

เท่มากแกเป็นหนึ่งในของญี่ปุ่นจริงๆด้วย



เจ็บใจนักพูดแต่เรื่องที่ยากพูด

เอ่อ... แต่ก็เถียงไม่ออก....



ไตคิจิหรือ.....

พรสวรรค์ยอดเยี่ยมพอที่จะบุกเบิกยุคใหม่จริงๆ...!!



ร่วง  
มาอยู่  
อันดับ 3  
ซะแล้ว  
หรือ

กลายเป็น  
การ  
แข่งขัน  
ที่  
ยากขึ้น  
แล้วสิ



ร้าย  
กาจ  
จริงๆ  
....

แต่แข่ง  
ครั้งแรก  
ก็ถูกโดคิจิ  
แข่งหน้า  
อย่าง  
ง่ายตาย  
ซะแล้ว...



ยัง  
เหลือ  
แข่งซูชิ  
อีก  
7 ชิ้น

จะ  
สามารถ  
ไล่ทำ  
คะแนน  
ได้ทัน  
รีเพล่า  
นะ...!!



เจ้านี่  
เป็นศัตรู  
แข็ง  
แกร่ง  
ทีลัด  
เจริงา  
ด้วย

ทั้งตอน  
สาหรัยทะเล  
และตอน  
ข่าวสาร  
ก็เคย  
นำหน้าฉัน  
ตลอด



เหลือ  
อีก  
7 ชิ้น  
!!

จะ  
เลิฟ  
ซูชิ  
แบบ  
ไหน  
ออกมา  
กันแน่  
!?



ศัตรู  
เก่ง  
กาจ  
ขนาด  
นี้...

ฉัน  
จะชนะ  
ได้ไหม  
นะ...



พักประกาศ  
คะแนน  
ซูชิขึ้นแรก  
เสร็จแล้ว  
ครับ

จะขอเริ่ม  
แข่งซูชิ  
ขึ้นที่4  
กันต่อเลย



ฉันขอให้  
ผู้แข่งขัน  
ทุกคน  
เข้า  
ประจำที่

และ  
เริ่มลงมือ  
ทำซูชิ  
ขึ้นที่4  
พร้อมกัน  
เมื่อได้ยิน  
สัญญาณ



ซูชิขึ้นที่4  
โตคิจิ  
ก็คงมีที่เด็ด  
ออกมาอีก  
.....



จะทำซูชิ  
ขึ้นที่4  
ต่อเลย  
หรือ...  
อาจจะ  
ไม่มี  
โอกาสชนะ  
ก็ได้...!



ไม่  
ไหว  
!!  
ขึ้น  
เป็นแบบนี้  
ล่ะก็ แน่  
อย่างเดีย  
วแน่



ซูชิขึ้นที่4  
ที่ฉัน  
กำหนดไว้  
คือ  
ปลาหมึก

แต่เครื่องปรุง  
ธรรมดา  
แบบนี้  
ไม่มีทาง  
ทำคะแนน  
ไล่ทันโคเฮอวก  
!!



จัด  
ดวง  
ดี  
ไหม  
เปลี่ยน  
แบบ  
การ  
จัดเรียง  
รสชาติ  
ตอนนี  
เลย!!



ใช้  
เครื่องปรุง  
ที่เด็ดกว่า  
.....  
ที่ฉัน  
เคยกะไว้ว่า  
จะให้เป็น  
ซูชิขึ้นที่7  
!!

โอกมะงุระ  
ชินอิจิ  
เปลี่ยน  
แปลง  
การจัดเรียง  
รสชาติแล้ว  
!!

**แซ่ก**  
**แซ่ก**  
**แซ่ก**

กลายเป็น  
การแข่งขัน  
ที่ร้อนรนขึ้น  
เพื่อปรับ  
ให้เข้ากับโตคิจิ  
ที่ลุยสุดกำลัง  
ตั้งแต่แรก  
!!



ในที่สุด  
ก็หมด  
ความ  
อดทน  
แล้วหรือ  
....

แต่นี้เป็น  
การวัดดวง  
เสี่ยง  
อันตราย  
เลยนะ



และ  
นั่นก็  
.....

อาจจะ  
เป็นแผน  
ของโตคิจิ  
ก็ได้...!!

ฮะ  
ฮะ  
ฮะ  
...!!!



ในที่สุด  
ก็ติดกับ  
แล้ว  
!!!

เป้า  
หมาย  
ของฉัน  
คือ  
นี้แหละ

ดำเนินแขนงหน้า  
ไปคนเดียวล่ะก็  
เจ้าพวกที่  
ตามหลัง  
ต้องเสียศูนย์  
แน่!!



ยิ่งมา  
เปลี่ยนแปลง  
การจัดเรียง  
รสชาติ  
รสชาติ  
เอาตอนนี้  
ล่ะก็...

จะยังเป็น  
การทำลาย  
รสชาติ  
ของตัวเอง  
เท่านั้น!!



เจ้า  
โอกมะงุระ  
ติดกับแล้ว  
!!

เอาล่ะ  
แล้ว  
อีก2คน  
ล่ะ!?





เข้ามาเลย

ลง!!

ไซตะ!!

กระโดด

เข้ามา

ติดกับ

ท่อนวางไว้

!!!

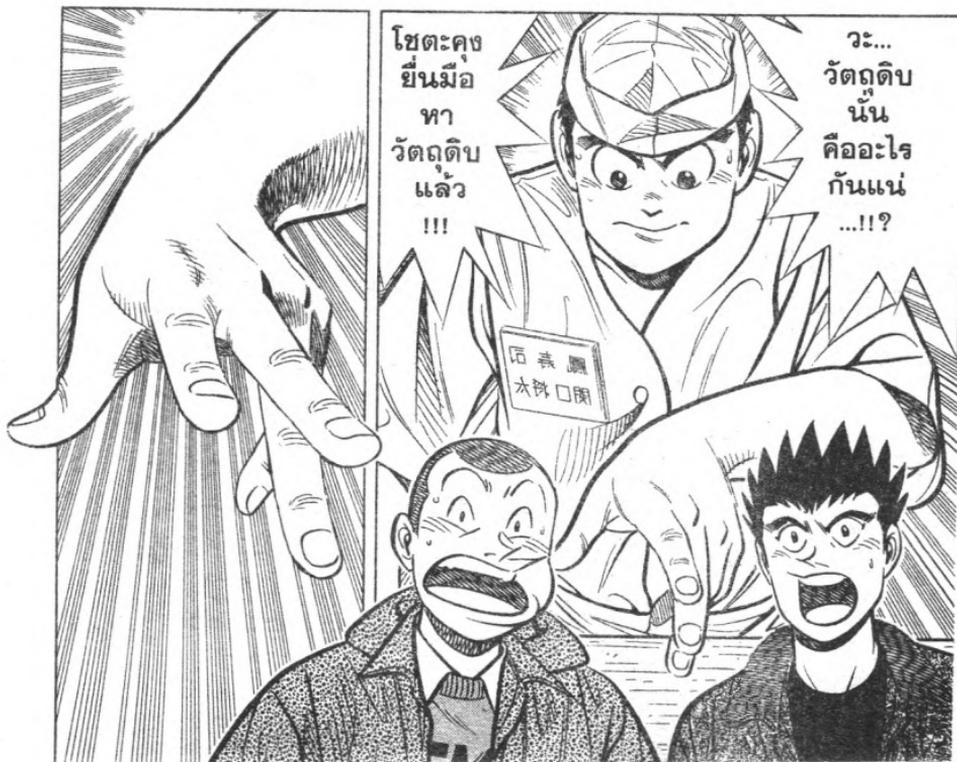


ทำ  
ยัง  
ไง  
?

ฉัน  
จะทำ  
ยัง  
ไงดี  
กันแน่  
?



田 恭 彌  
太郎 口 関



ไซตะคง  
ยื่นมือ  
หา  
วัตตติบ  
แล้ว  
!!!

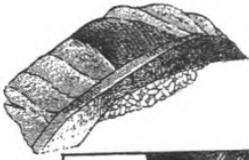
วะ...  
วัตตติบ  
นั่น  
คืออะไร  
กันแน่  
...!!?

田 恭 彌  
太郎 口 関

# ดวงเครื่องปรุงชูชิกับโอโทบุชูชิ!

## ตอนที่ 10 ปลาซาเบะ

อยู่ในตอนที่ 62-67 เล่ม 10



การลน  
ด้วยไฟ  
นั้น

จะกระตุ้นน้ำมัน  
ที่หนังปลา  
ให้กระจายไปทั่ว  
ทั้งตัวปลา  
!!

เทคนิคดึงเอาความอร่อยของ ↑  
“ปลาซาเบะสีทอง”ออกมา



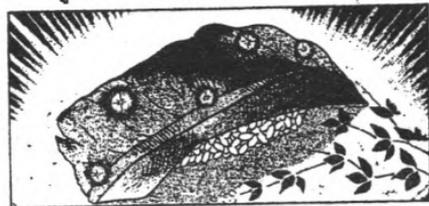
→ “ปลา  
ซาเบะ  
สี  
ทอง”

ความหวัง  
สุดท้าย  
ที่ได้จาก  
เซียนปลาไหล  
เจ้าแก๊กร้าน  
ยามาโตะชูชิ

นั่นคือ  
ปลาซาเบะ  
หายาก  
ที่ส่อง  
ประกาย  
สีทอง



← ชูชิ  
ปลา  
คาสุโงะ  
ของ  
โคยะ  
เฮกิโงะ



↓ “ชูชิปลาซาเบะส่องแสง”ของโซตะ

ปลาซาเบะที่จับได้ในทะเลใกล้ญี่ปุ่นมี 2 ชนิดคือฮอนซาเบะกับโกมะซาเบะ แต่ที่นิยมเอามาใช้เป็นเครื่องปรุงคือฮอนซาเบะ การแข่งขันในเรื่องรอบรองชนะเลิศ ตอนดวง “เครื่องปรุงสว่าง” ศัตรูชั่วร้ายที่สุดชื่อโคยะ เฮกิโงะ ใช้ปลาคาสุโงะ ส่วนโซตะก็ใช้ “ปลาซาเบะสีทอง” ที่ได้มาจากเจ้าแก๊กร้านยามาโตะชูชิเข้าต่อสู้ โซตะบวกความคิดสร้างสรรค์เข้ากับ “ปลาซาเบะสีทอง” ที่มีความอร่อยทัดเทียมปลาทูน่าติดมันชั้นเยี่ยม ทำเป็นผลงานสุดยอด ต่อสู้กับปลาคาสุโงะชั้นยอด



โชคคง  
ยื่นมือหยิบ  
วัตถุลับ  
ทำซูชิชิ้นที่4  
แล้ว

จะ...  
วัตถุลับ  
นั่นคือ  
....!!



ซูชิชิ้น  
ที่ผ่านมา  
คิโนชิตะ  
โดคิจิ  
ได้คะแนนนำ  
ทิ้งห่าง  
!!

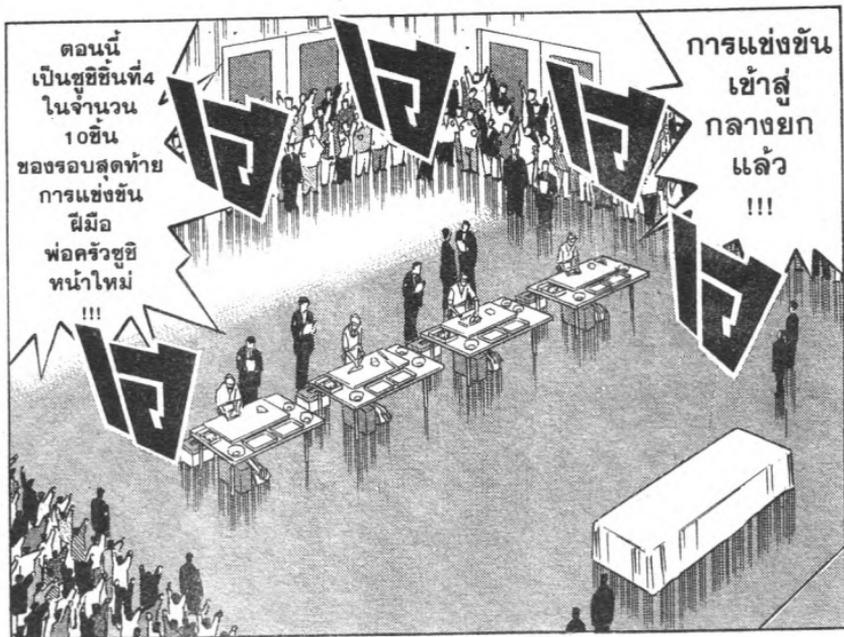
อีก3คน  
จะเสี่ยง  
เดิมพัน  
การแข่งขัน  
กับซูชิชิ้นที่4  
นี้หรือ.....

อะอะอะ  
ร้อนรน  
เข้าไป  
ชะ  
!!

พวกแก  
เสียศูนย์เอง  
จนหมด  
โอกาสชนะ  
แล้ว  
!!



ม้วนที่ 16 /  
ดาวลซูชิชิ้นที่4!



ตอนนี้  
เป็นซูชิซึนที่4  
ในจำนวน  
10ซึน  
ของรอบสุดท้าย  
การแข่งขัน  
ฝีมือ  
พ่อครัวซูชิ  
หน้าใหม่  
!!!

การแข่งขัน  
เข้าสู่  
กลางยก  
แล้ว  
!!!

ผลคะแนน  
หลังชิมซูชิซึนที่3  
ปรากฏว่า  
คิโนชิตะ โดคิจิ  
ได้คะแนน  
น้อยอยู่  
!!

ผลรวม  
คะแนนทั้งหมด  
คือ96P  
ซึ่งทิ้งห่าง  
คนอื่นมาก  
!!!

木下 隆吉 (職 壽 司)	清水 芭也 (切 奏 壽 司)	鮎 巧 倉 祐 (造 技)	關 口 将 太 (職 壽 司)
96	85	80	93

อีก3คน  
ที่ถูกทิ้งห่าง  
กำลังคิด  
เปลี่ยนแปลง  
ของตัวเอง

แต่นั้นเป็น  
การเสี่ยงอันตราย  
เพราะต้องทำลาย  
การจัดเรียง  
รสชาติแต่เดิมที่  
ของตัวเอง  
!!

ชะ...  
โชตะ  
คุง  
!!

ใช่  
วัตถุดิบนั้น  
จะ  
ไม่เป็นไร  
แน่หรือ  
!?



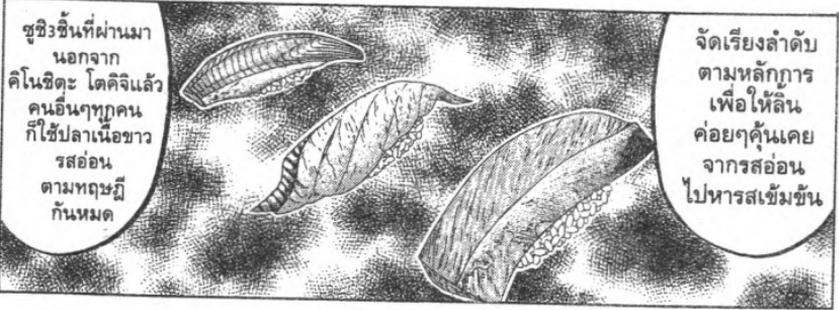
เอาล่ะ  
การแข่งขัน  
เข้ากลาง  
แล้ว  
ซักจะนำสนก  
ขึ้นมาแล้ว  
สิ

อีก3คน  
จะจัดการยังใ  
กับคะแนน  
ที่นำทิ้งห่าง  
ของคิโนชิตะ  
โตคิจิ



การ  
ให้คะแนน  
แข่งขัน  
ต่อจากนี้ไป  
มีเกณฑ์  
อะไรวะ?

อืม...  
นั่น  
สินะ



ซูชิชิ้นที่ผ่านมา  
นอกจาก  
คิโนชิตะ โตคิจิแล้ว  
คนอื่นๆทุกคน  
ก็ใช้ปลาเนื้อขาว  
รสอ่อน  
ตามหญิง  
ทั้งหมด

จัดเรียงลำดับ  
ตามหลักการ  
เพื่อให้ลิ้น  
ค่อยๆคุ้นเคย  
จากรสอ่อน  
ไปหารสเข้มข้น

แต่ในการแข่งขันเมื่ออดีต  
เครื่องปรุงจะเริ่ม  
มีการเปลี่ยนแปลง  
เป็นหอยหรือ  
ไข่ปลาแซลมอน  
รมควัน  
ประมาณซูชิชิ้นที่4  
นี่แหละ

ซึ่ง  
เกณฑ์การให้คะแนน  
อยู่ที่ความคิด  
สร้างสรรค์  
ในการเปลี่ยน  
เครื่องปรุง  
เพื่อไม่ให้ลิ้นของผู้กิน  
รู้สึกเบื่อหน่าย  
!!

แบบนี้  
คนที่นำ  
จับตามอง  
ที่สุด  
ก็คือ

ไซ!!  
คิโนชิตะ โตคิจิ  
จอมลุย  
สุดกำลัง  
!!

เอาเลยๆ  
คิโนชิตะ  
โตคิจิ  
!!

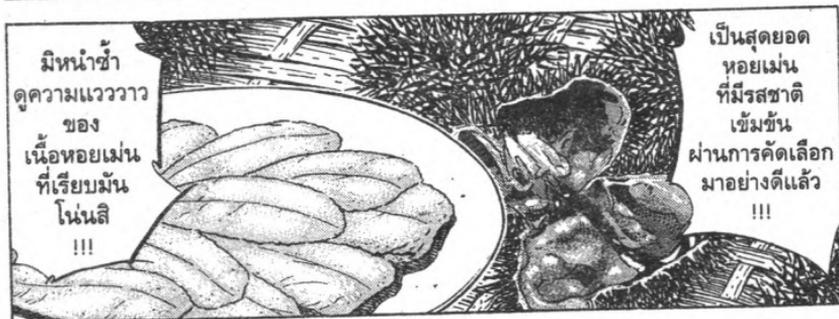
ต่อไปจะเสิร์ฟ  
ซูชิแบบไหน  
ให้ดูกันแน่  
!?





หอย  
เม่น  
!!!

ซูชิชั้นที่4  
ของ  
คิโนชิตะ  
โตคิจิ  
คือหอยเม่น  
หรือ!!!



มีหน้าซ้ำ  
ดูความแวววาว  
ของ  
เนื้อหอยเม่น  
ที่เรียบมัน  
โน่นสิ  
!!!

เป็นสุดยอด  
หอยเม่น  
ที่มีรสชาติ  
เข้มข้น  
ผ่านการคัดเลือก  
มาอย่างดีแล้ว  
!!!



แต่...  
ใช้  
หอยเม่น  
ทำเป็นซูชิ  
ชั้นที่4

อิม....  
คิโนชิตะ โตคิจิ  
ใช้วัตถุดิบ  
มีटरธรรมดา  
ยังไม่รู้นะ



ที่ผ่านมา  
คิโนชิตะ โตคิจิ  
ชอบคุย  
เต็มกำลัง  
มาตลอด

แต่มาถึง  
ตอนนี้  
กลับเปลี่ยน  
วิธีการ  
นิดหน่อย  
แล้วหรือ?



หิ  
....

ไม่รู้  
อะไรกัน  
ชะเลยนะ  
คนดู!



ฉันลุย  
เต็ม  
กำลัง  
เสมอ  
อยู่แล้ว

ซูชิซึนที่4นี้  
ฉันเอง  
ก็ไม่ได้  
อ่อนแรงลง  
เลยสักนิด  
!!



ตัวเอกของ  
ซูชิซึนที่4  
ของฉัน  
ไม่ใช่  
หอยเม่น  
!!

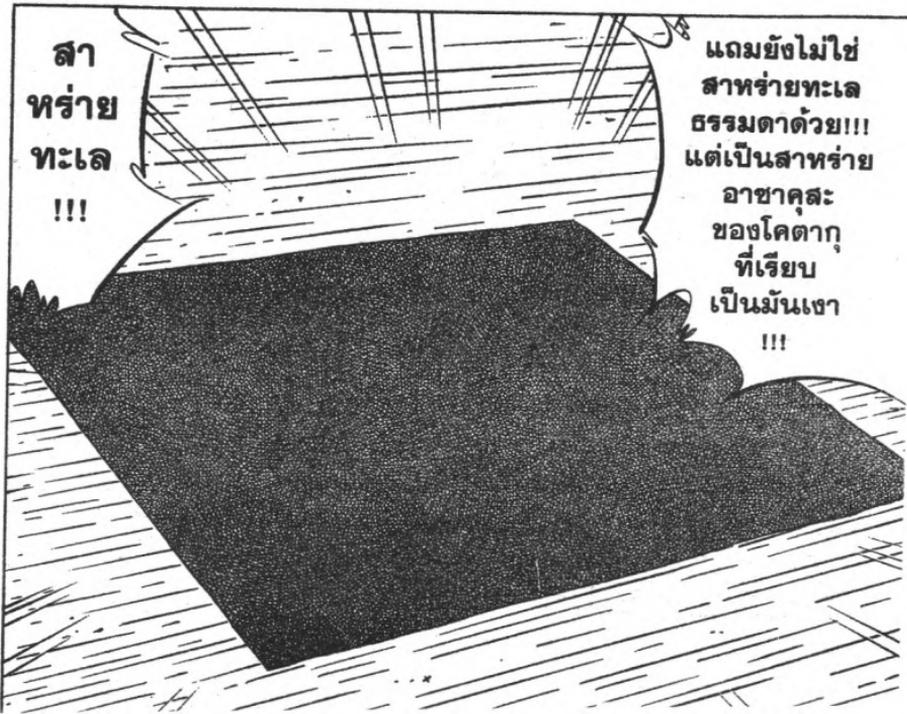
แต่  
เป็น  
เจ้านี้  
!!



!!



ไหน  
มัน  
...!!  
ฮา  
!?  
แตก  
แตก



สา  
หรัาย  
ทะเล  
!!!

แถมยังไม่ใช่  
สาหรัายทะเล  
ธรรมดาด้วย!!!  
แต่เป็นสาหรัาย  
อาซาคุสะ  
ของโคดากุ  
ที่เรียบ  
เป็นมันเงา  
!!!

สา  
หรัาย  
ทะเล  
หรือ  
...!!!

จะ...  
จะว่า  
ไป  
แล้ว  
...!!

โซตะคง  
เจอกับโตคิจิ  
ครั้งแรก  
ก็เป็นตอนที่  
ไปค้นหา  
สาหรัายทะเล  
ที่ชายฝั่งทะเล  
จังหวัดชิบะ!!

ใช่แล้ว...  
ตอนนั้น  
ฉันดวลท่ามากิ  
กับคุณซาจิ  
โดยมีเค็มพันเคือ  
ได้สิทธิ์มาร่วม  
งานแข่งขันนี้

ฉันเคย  
ไปหาเขียนท่า  
สาหรัายทะเล  
เพื่อจะได้  
สุดยอด  
สาหรัาย  
ทะเล

แต่โตคิจิ  
เชี่ยวชาญวิธีการทำ  
สาหรัายทะเล  
ของเขียนท่า  
สาหรัายทะเล  
ที่เป็นพ่อของ  
คุณซาจิ

และตั้งแคมป์  
ที่ชายฝั่งทะเล  
ของชิบะ  
เพื่อทำ  
สาหรัายทะเล  
เอง!!

ผิวนอก  
หอมกรอบ  
แต่พอ  
เข้าปาก  
ก็ละลาย  
ทันที...

ไม่กัดขาดง่าย  
เหมือน  
สาหรัายทะเล  
ราคาถูก  
แต่ก็ไม่เกาะกัน  
เป็นก้อน  
อยู่ไปปาก  
!!

มีหน้าซู้  
หลังจากนั้น  
ยังมีกลิ่นหอม  
วิเศษ  
แม้กระจาย  
เต็มปาก  
อีกด้วย  
!!

ฉันไม่เคยกิน  
สาหรัายทะเล  
ที่อร่อย  
ขนาดนั้น  
มาก่อนเลย  
....!!





ฮะฮะฮะ  
ถูกต้อง  
แล้ว

ฉันกับแก  
พบกันที่  
สถานที่ทำ  
สำหรับทะเล  
นั่น!!



สำหรับ  
ทะเลนั่น  
อ้อรอย  
ใช่ไหม  
ล่ะ?

แต่หลังจากนั้น  
ฉันก็ศึกษาค้นคว้า  
สำหรับทะเล  
ต่อมาตลอด  
ไม่เคยขาด



และนี่คือ  
ผลการศึกษาค้นคว้า  
.....

มันเป็น  
อาวุธสุดท้าย  
แท้จริง  
สำหรับฉัน  
!!



ฉัน  
จะแข่งขัน  
ด้วย  
สำหรับ  
ทะเล  
นี่!!!

ฉันจะทำ  
คะแนนนำ  
อย่างที่  
พวกแก  
ไม่มีทาง  
ไล่ตามทัน  
ได้!!!



แย  
ล๊ะล๊ะ  
!!

คิโนชิตะคุง  
คิดจะทิ้งห่าง  
ไปไกล  
กว่านี้  
!!



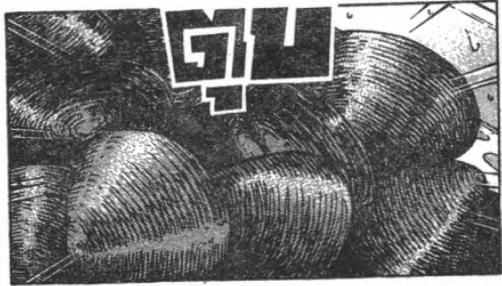
ฉันถูกนำ  
อีกทีก็  
ไม่มีทางพลิก  
สถานการณ์  
ได้แน่

ต้องหาทาง  
ตีเสมอ  
เจ้านั้น  
ให้ได้ตอนนี้  
....



ช่วย  
ไม่ได้  
แล้ว  
!!!

เครื่อง  
ปรุง  
ซูชิขั้นที่4  
ของฉัน  
คือนี้ละ  
!!!



แปะ  
ต๊ป  
!!

เครื่องปรุง  
ต่อไป  
ของ  
โอกุมะจุงะ  
คือหอยตลับ  
!!



แคะ  
หอยตลับ  
ที่ลวกแล้ว  
ออกมา...

หมักใน  
น้ำปรุงรส  
.....!!



อ๊า!!  
ชีโกง  
!!

โน่นมัน  
วิธีหมักหอยตลับ  
ที่โชตะคุง  
เคยทำใน  
หัวซ้อแข่งซันทีธ  
นี่นา!!



หอยตลับ  
หมักนั้น  
มีรสชาติ  
ยอดเยี่ยม  
มาก

ฉัน  
ขอยืมใช้  
หน่อยนะ  
เซกิจิ  
คุง





แต่ไม่ได้  
แปลว่า  
ฉัน  
เลียนแบบ  
นาย  
หมด  
ทุกอย่าง  
หรอกนะ

ฉันคิดค้น  
เพิ่มเติม  
ในแบบ  
ของฉัน  
เรื่อง  
ส่วนประกอบ  
ของน้ำปรุงรส



จริงๆแล้ว  
ฉันคิด  
เลิฟมัน  
ก่อนหน้า  
ซูชิตัวหลัก...

เพราะ  
มันเป็น  
ซูชิ  
กำลังหลัก  
ของฉัน



แต่  
มาถึง  
ขั้นนี้  
แล้ว

ไม่ใช่เวลา  
มา  
เสียดาย  
อะไร  
อีกแล้ว  
....!!



ฉันเองก็  
เหมือน  
กับ  
คิโนชิตะ  
คุง

ตอนนี้  
คือขลุ่ย  
เต็ม  
กำลัง  
อย่าง  
เดียว  
!!

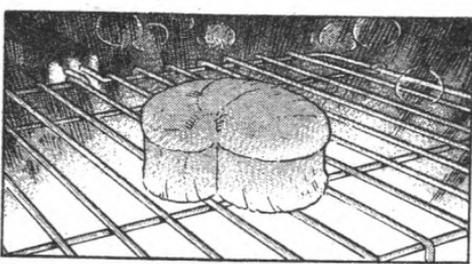


โอ้  
งูระ  
ชินอิจิ  
ลงมือทำ  
แล้ว  
!!

เอาละ  
แล้ว  
อีก2คน  
ล่ะ!?



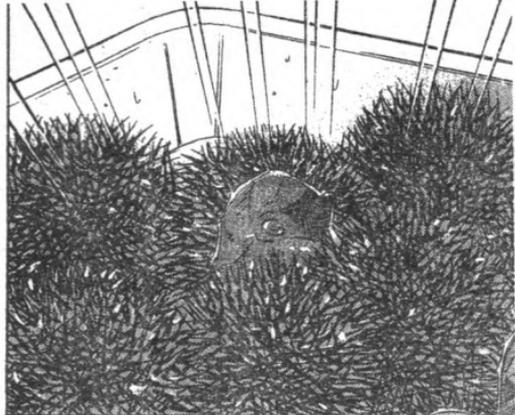
西澤 宗作  
西澤 宗作



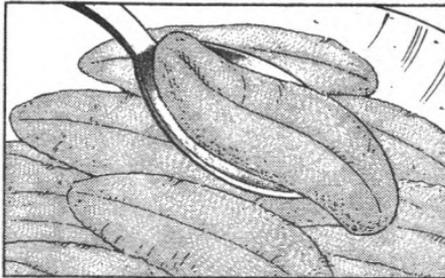
เครื่อง  
ปรุง  
ของซิมิซึ  
คือ  
เนื้อหอย  
จอบ  
!!

เอาเนื้อ  
หอยจอบ  
ย่างไฟ  
เพิ่ม  
ความหอม  
!!



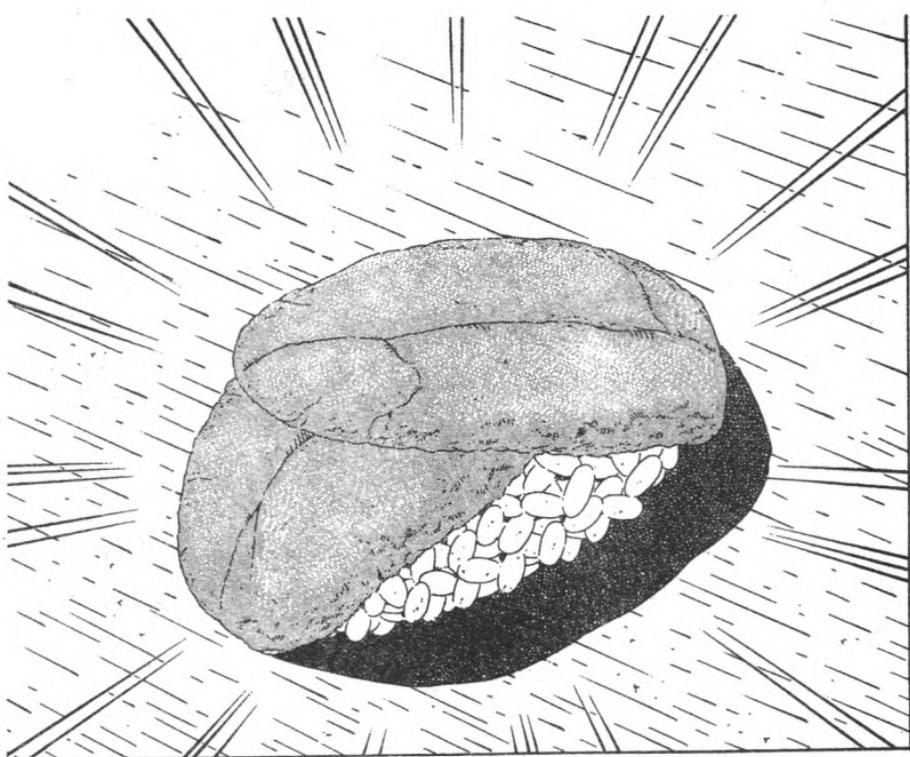












ละ...  
เหลือ  
เชื่อ  
!!!

ปั้นหอยเม่น  
ที่อ่อนนุ่มนั้น  
ได้สวยงาม  
โดยไม่ละหะ  
!!!

**แซ่ด แซ่ด**



อ๊ะ  
....



บ้า  
บ้า  
...!!



ละ...  
ล้ำ  
จริง

ล้ำ  
จริง  
แล้ว  
!!!





งั้น  
หรือ  
...

การฝึกนั้น  
เพื่อแบบนั้น  
เองหรือ  
....!!



อะไร  
นะ  
...!!

หมาย  
ความ  
ว่า  
กันแน่  
ชินโกะ  
...!!



หลังจาก  
ประกาศ  
หัวข้อ  
สุดท้าย  
แล้ว...

โชตะคุง  
ก็หมกตัว  
อยู่ในครัว  
คนเดียว  
ฝึกซ้อม  
ปั้นซูชิ  
มาตลอด..



ฮืม  
....

ใช้  
ไม่ได้  
เลย  
...!!



โชตะ  
คุง

ฝึกซ้อมปั้น  
โดยใช้โอคาระ  
เป็นข้าวซูชิ  
และใช้  
คอนเน็ยก  
เป็นเครื่องปรุง  
!!



มี  
น่า  
ละ  
...!!

ถ้าฉันโชตะ  
ก็ใช้เทคนิค  
ชั้นยอดนั้น  
ได้แล้ว  
นะสิ....!!



การฝึก  
โดยใช้โอคาระ  
กับคอนเน็ยก  
มีมาแต่  
โบราณ  
แล้ว...

การปั้นโอคาระ  
กับคอนเน็ยก  
ไม่ให้ละเทะ  
เป็นเทคนิค  
ที่ยากมาก



แต่ถ้าทำ  
เทคนิคนี้  
ได้ครึ่งหนึ่ง  
แล้วล่ะก็

จะสามารถปั้น  
ของที่อ่อนนุ่ม  
อย่าง  
หอยเม่น  
ได้ไม่ยาก



เก่ง  
มาก  
นี่นา  
โชตะ  
...!!

ฝึกเทคนิค  
ที่ยาก  
แบบนี้ได้  
ในช่วงเวลา  
สั้นๆแค่นี้  
.....!!



เทคนิค  
เยี่ยมมาก  
เซกิจิจิ  
โชตะ

เกิดมา  
เพิ่งเคยเห็น  
การปั้น  
แบบนี้!!



ฮึม  
...



เขอะ...  
ไร้  
สาระ  
!!!

เทคนิค  
จำอวด  
แบบนี้  
จะมีค่าอะไร  
!!!

正義



บันซูชิ  
หอยเม่น  
โดยไม่ทำ  
เป็นกัน  
มันจะมี  
ความหมาย  
อะไร?

แก็ค  
หลีกเลียง  
ไม่ดวล  
สาหรัยทะเล  
กับฉัน  
เท่านั้น  
ไม่ใช่หรือ!!



ฉัน  
มอง  
ออก  
หมด  
แล้ว

ต่อให้แก  
พยายาม  
แค่ไหน  
ก็ไม่ชนะ  
สาหรัยทะเล  
ของฉัน  
หรอก

สิ่งที่แก้ทำ  
เป็นแค่การ  
วางฟอร์ม  
ที่ไร้  
ความหมาย

ของ  
แบบนี้  
ไม่มี  
ความหมาย  
อะไรหรอก  
!!!



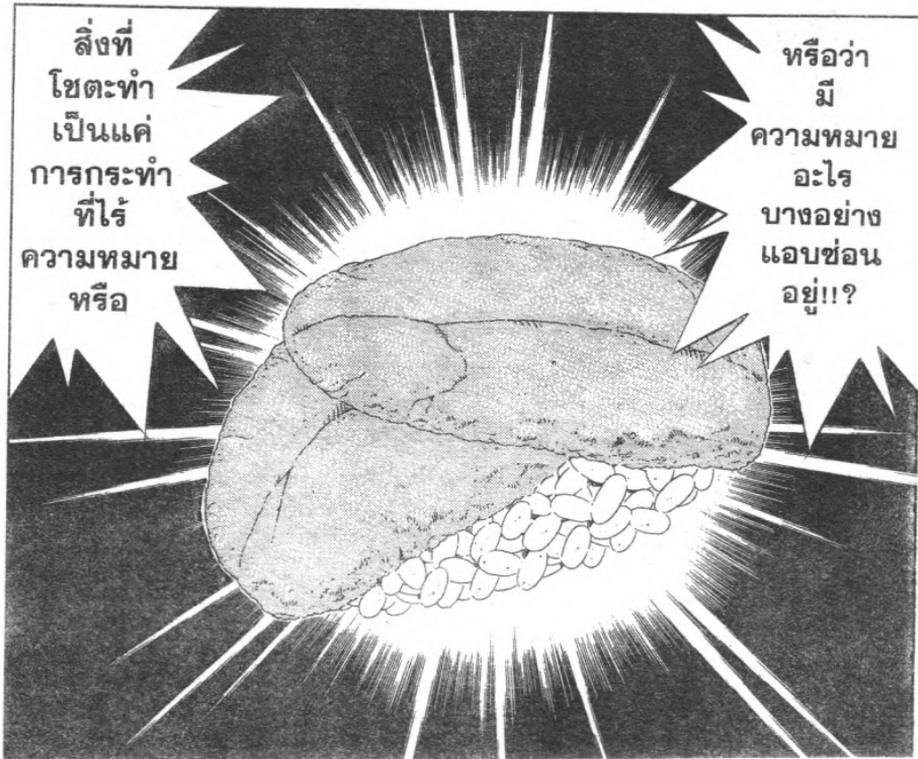
จะ...  
จะว่า  
ไปแล้ว  
โตคิจิ  
ก็พูด  
สมเหตุ  
สมผล  
!!



การป่วนซุชิ  
หลยเม่น  
โดยไม่ทำเป็น  
กวนกัน  
ก็ได้อยู่หรอก  
แต่จะมี  
ความหมาย  
อะไรกันแน่  
!?

สิ่งที่  
โชตะทำ  
เป็นแค่  
การกระทำ  
ที่ไร้  
ความหมาย  
หรือ

หรือว่า  
มี  
ความหมาย  
อะไร  
บางอย่าง  
แอบซ่อน  
อยู่!!?



# ดวงเครื่องปรุงชูชิกับโอททุชูชิ!

อยู่ในตอนที่ 90-93  
และอื่น ๆ เล่ม 13

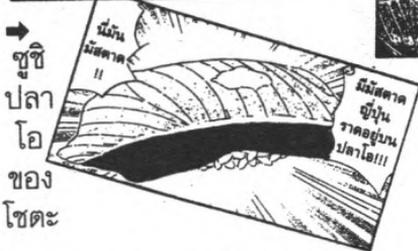
## ตอนที่ 11 ปลาโอ

วิธีขนย้ายปลาโอมาโดยยังสดอยู่คือ ↓



← โชตะ  
เพิ่ม  
ความ  
คิด  
พลิก  
แพลง  
กับ  
ปลาโอ  
ที่สด  
ใหม่

ผลลัพธ์การคิดค้นของโชตะคือ... ↓



→ ชูชิ  
ปลา  
โอ  
ของ  
โชตะ

เคล็ดลับของชิมิชิ เท็ตสึยะ  
ที่เหนือกว่าการคิดค้นของโชตะคือ ↓



ปลาโอเป็นหัวข้อแข่งขั้นที่ 4 ของรอบชิงชนะเลิศ และเป็นปลาที่รู้กันว่าเสียความสดเร็วที่สุดในบรรดาเครื่องปรุงชูชิทั้งหลาย โชตะต้องลำบากอย่างมากที่จะขนปลาโอที่ได้จากท่าเรือมาสนามแข่ง โดยไม่ให้เกิดความสด นอกจากนิยมกิน ปลาโอสดๆ แล้วก็ยังมีวิธีกินอื่นๆอีกมากมาย เช่น “ย่างแบบยากิชิโมะ” อย่างที่โชตะทำ ในเรื่องชิมิชิ เท็ตสึยะ ฉายา “ปลาทูน่าเท็ตสึ” ได้ทำชูชิปลาโอยอดเยี่ยมด้วยเทคนิคขั้นสูงที่เหนือกว่าเทคนิคที่โชตะคิดค้นขึ้น จนทุกคนต้องตกตะลึง



→ ชูชิ  
ปลา  
โอ  
ของ  
ชิมิชิ

# หน้าที 17 / ไตคิจิ, เซตะ, ดาวสหายเม่น!!



ซูชิขั้นที่ 4  
ของโชตะคือ  
ปั้นซูชิหอยเม่น  
โดยไม่ห่อ  
สาหร่ายทะเล  
.....!!!

แต่นั้น  
มีความหมาย  
อะไร  
กันแน่  
.....!!

โธมโธม



ไม่มี  
ความหมาย  
อะไร  
หรอก  
!!

แต่เห็นว่า  
ผู้สาหร่ายทะเล  
ของฉินไม่ได้  
ก็เลยทำวางฟอร์ม  
เพื่อดึงดูด  
ความสนใจ  
เท่านั้น

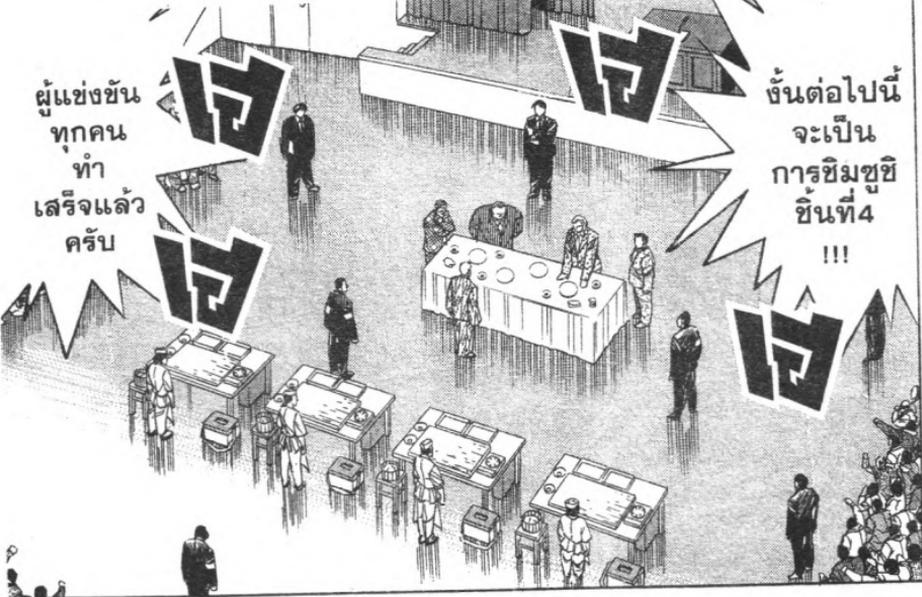


ไตคิจิ  
ทำคะแนนนำ  
ได้ถึงขนาดนี้  
ถือเป็น  
ความ  
รับผิดชอบ  
ของตัวเอง  
เอง

ซูชิ  
ขั้นที่ 4 นี้  
ฉินจะแพ้  
ไม่ได้  
เด็ดขาด  
....!!

ผู้แข่งขัน  
ทุกคน  
ทำ  
เสร็จแล้ว  
ครับ

จับต่อไปนี่  
จะเป็น  
การชิมซูชิ  
ชั้นที่4  
!!!



เริ่มจาก  
ซูชิชั้นที่4  
ของ  
โอคุมะระ  
ชินอิจิคุง  
คือ...



หอย  
ตลิว  
ต้ม  
ครับ  
!!

โน้มน้ำของที่  
เชกกิจิ โซตะ  
เคยทำ  
ตอนแข่งขัน  
หัวข้อที่5

การต้ม  
โดยไม่ให้  
เนื้อหอยแข็งนั้น  
ยากมากนะ



ฉันขอ  
เดิมพัน  
กับ  
ซูชินี่  
!!



ถ้าพลาด  
ก็  
หมดหวัง  
ชนะเลิศ  
แล้ว...!!

หึหึ...  
เปลี่ยนแปลง  
การจัดเรียงรสชาติ  
อย่างกะทันหัน  
แล้วจะออกมา  
ยังไง



ขอ  
ดู  
ให้  
ชัดๆ  
หน่อย  
เถอะ



อืม  
....

อ๋อน  
นั่น  
ดี  
!



เป็น  
หอยดัลล์ต้ม  
แต่ใช้  
วิธีการหมัก  
ด้วย

เอาหอยดัลล์  
ที่ต้มอ่อนๆ  
มาหมัก  
ในน้ำปรุงรส

ตัดแปลง  
วิธีที่  
เซกิงจิกุง  
เคยคิดมา  
เพิ่มเติม

ทำน้ำปรุงรส  
ในระยะเวลา  
สั้นๆ แถมยัง  
มีรสชาติดี  
อีกด้วย!



วิธีต้ม  
ก็สมบูรณ์แบบ!!  
การปรุงรส  
ก็ใช้ได้  
!!

เป็น  
ผลงาน  
ที่ต้อง  
ใช้ฝีมือ  
จริงๆ!!



แต่  
...

อืม  
...!



อะ?  
กรรมกร  
ทำให้อ่าง  
พังสองคน  
!

มะ...  
มีอะไร  
ไม่ตี  
กันแน่  
!?



ต่อไป  
คนที่2  
ชิมซี  
เท็ตสึยะ  
คุง

ซูซี  
ชิ้นที่4  
คือ  
หอย  
จอบ  
ครับ



อืม...  
หอยจอบ  
ย่างไฟอ่อนๆ  
ทานาจิม  
รสอ่อน

ดึงเอา  
ความ  
หอมอร่อย  
ของหอย  
ออกมา  
อย่าง  
เต็มที่



ความ  
หอมอร่อย  
ของหอย  
กระจาย  
ไปทั่วปาก  
....!!

อร่อย  
มาก  
...!!



รสชาติ  
ของน้ำจิ้ม  
ก็ไม่มีที่ติ  
และยังได้  
พอเหมาะ  
ที่สุด...!

เป็นผลงานชั้นเยี่ยม  
ที่ดึงเอาเสน่ห์  
ของรสชาติหอย  
ที่ไม่ใช่แค่  
รสชาติดิบๆธรรมดา  
ออกมาได้อย่างเต็มที่  
!!



แต่  
....

นี่ก็  
...!!



มะ...  
หมาย  
ความ  
ว่าไง!!

ซูชิของฉัน  
มีข้อบกพร่อง  
อะไรงันแน่  
.....!



ซูชิของ  
โอคุมะระคุง  
กับชิมิซึคุง  
เป็นผลงาน  
ที่ทำได้  
ยอดเยี่ยม  
มาก

แต่ทั้งสองชิ้น  
ไม่มีรสชาติ  
ต่อเนื่อง  
กับซูชิชิ้นก่อน  
เลย  
!!!

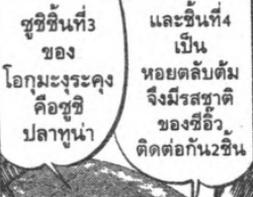


อะ  
....!!



ซูชิชิ้นที่3  
ของชิมิซึคุง  
เป็นซูชิ  
ปลาแซลมอน  
ที่ชุ่มฉ่ำ

แต่  
ชิ้นต่อมา  
กลับเป็น  
หอยรสจัด  
ที่มีรสชาติ  
ไม่เพียงพอ!!



ซูชิชิ้นที่3  
ของ  
โอคุมะระคุง  
คือซูชิ  
ปลาทูน่า

และชิ้นที่4  
เป็น  
หอยดัลบัตัม  
จึงมีรสชาติ  
ของชีอิ่ว  
ติดต่อกัน2ชิ้น



รส  
ชาติ  
ต่อ  
เนื่อง  
หรือ  
....!!







ฉันก็  
รู้สึก  
เหมือน  
กัน  
!!

และ  
ที่ไม่น่าพอใจ  
ยิ่งกว่าอะไร  
ก็คือมองไม่เห็น  
แนวคิดของซูชิ  
ทั้งสองคนเลย  
!!



ตัวเอง  
อยากบ่งบอก  
ถึงอะไร  
กันแน่  
ในซูชิหนึ่งชุด  
นั้น  
?

ไม่เห็น  
ความต่อเนื่อง  
ของรสชาติ  
ซูชิหนึ่งชุด  
จริงๆ  
!!



แม้ว่า  
คูมิวเเมน  
ซูชิของ  
ดิโนชิตะคุง  
เหมือน  
แหก  
กฎ

แต่ว่าทุกชิ้น  
ก็บอกถึง  
ความแน่นอน  
ที่จะลุ่มแบบ  
สุดท้ายลิ่ง  
!!



ถ้าแค่เสิร์ฟซูชิ  
อร่อยออกมา  
อย่างเดียวก็พอ  
ล่ะก็  
หัวข้อแข่งขันนี้  
คงไม่มี  
ความหมาย

ผมอยากให้  
ทั้งสองคน  
ใคร่ครวญคิดๆ  
เกี่ยวกับ  
รสชาติซูชิ  
ของตัวเอง  
อีกครั้ง!!



ฮึ่ม  
....

เผลอ  
ตัว  
ชะแล้ว  
....!



รีบร้อน  
ทำ  
คะแนน  
ดีเสมอ  
....

จนกลับเป็น  
การชุดหลุม  
ฝังตัวเอง  
ชะแล้ว  
หรือ...



ชะชะชะ  
ทำตัวเอง  
แท้ๆ

ที่นี่  
ลุงชิมิชิกับ  
คุณโองคุมะงุระ  
ก็เหมือนกับ  
ตายแล้ว



ตัว  
เกะกะ  
ที่เหลือ  
คือ...

โชตะ!!  
แก  
คนเดียว  
!!!

ฉัน  
ต่อไป  
คนที่3  
เซกิงุจิ  
โชตะคุด

ซูชิ  
ขั้นที่4  
คือซูชิ  
หอย  
เม่น  
ครับ



แป๊ก

โธ่  
ได้เวลาชิม  
ซูชิหอยเม่น  
ที่ไม่มี  
สาหร่ายทะเล  
โน่นแล้ว

แป๊ก

เอาละ  
หอยเม่นโน้น  
จะมีความหมาย  
แบบไหน  
กันแน่  
!?



หอยเม่น  
มีเนื้อ  
อ่อนนิ่มมาก  
ปกติจะปั้น  
ไม่ได้เลย

ดังนั้นส่วนใหญ่  
จึงห่อด้วย  
สาหร่ายทะเล  
ทำเป็น  
กุนกันมาก

แต่เซกิงุจิ  
ฝึกปั้น  
สุดชีวิต  
โดยใช้  
โอคาระ

จนในที่สุด  
ก็ปั้นหอยเม่น  
ที่อ่อนนิ่มน  
เป็นซูชิได้  
!



ฉันคิดว่า  
นั่นก็เก่ง  
ไม่เบา  
นะ...



แต่สุดท้ายแล้ว  
การปั้น  
โดยไม่ใช้  
สาหร่ายทะเล  
มันจะมี  
ความหมาย  
อะไร?

หอยเม่น  
ของดีในชีวิต  
โคคิจิ  
ห่อด้วย  
สุดยอด  
สาหร่ายทะเล  
ที่ทำเอง



ส่วนของเซกิงุจิ  
ขาดรสชาติของ  
สาหร่ายทะเลไป  
ไม่ว่าคิดยังไง  
ก็สู้ไม่ได้  
แน่



คงเห็นว่า  
คุณภาพ  
สำหรับรายละเอียด  
สู้ไม่ได้...

จึงเสี่ยงดวง  
ใช้แผนพิลึกๆ  
อย่างนั้น  
ใช่ไหม...!?

**แช่ด!**  
**แช่ด!**



อะ...  
ถ้ำแก!!  
ไม่ใช่  
แบบนั้น  
นะคะ  
!?

โชตะคง  
ต้องมีแผน  
อะไรอยู่  
แน่ๆ!  
.....



อิม  
...!!



เจ้าโชตะ  
จะไป  
มีแผน  
อะไร

นอกจาก  
นึกเรื่อง  
ไม่เข้าท่าแล้ว  
ก็ทำอะไร  
ไม่เป็น  
หรือ  
!!



การ  
ตัดสินใจ  
ผิดพลาด  
!!

ผลสุดท้าย  
กรรมการ  
จะสังเกตเห็นมัน  
ริเปล่า  
.....!



อิม  
...





ความ  
อรุ่ย  
นี่...  
อ๊ะ...แบบนี้  
เองหรือ  
...!!!

ยอด  
เยี่ยม  
!!!



อ๊ะ...!!!



หือ...!!!



สละ...

ลึซ่า  
เจี๊จ  
แล้ว  
!!!



ในที่สุด  
ก็  
ปรบมือ  
แล้ว  
!!!

ซูชิชิ้นที่ 4 ของ  
เซกิ จูจิ โซตะ  
ได้รับการ  
ปรบมือจาก  
ประธาน  
กรรมการ  
แล้ว!!!



อ๊ะ...  
แย  
ละสิ  
....

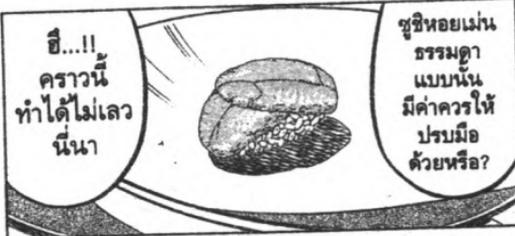
ห้ามใจ  
ไว้แล้ว  
แต่ก็ยัง  
เผผลอีก  
จนได้!



เอาน่า  
ไม่เห็นเป็นไร  
นี่น่าครับ  
ประธาน  
กรรมการ

ของอร่อย  
ก็ต้องแสดง  
ความรู้สึก  
ออกมาตรงๆ  
จึงจะดีที่สุดครับ!

ยิ่งกว่านั้น  
ดูเหมือนว่า  
ทุกคน  
ก็ชอบด้วย





และ  
คนสุดท้าย  
คนที่ 4  
คือคิโนชิตะ  
โตคิจิคุง  
!!!

กุนกัน  
มาก  
หอยเม่น  
เหมือนกัน  
ครับ  
!!!



เซกิซุจิ  
ไซตะ  
ที่หนึ่ง  
ใน  
ญี่ปุ่น

นะ...นี่  
 देख  
ก่อน  
สิ!!



ถึงคราวชิม  
หอยเม่น  
ของ  
คิโนชิตะ  
โตคิจิ  
แล้ว!!

สุดยอด  
กุนกันมาก  
ที่ทำได้  
ด้วย  
หอยเม่น  
ชั้นยอด  
กับความหอม  
ของสาหร่ายทะเล  
ที่ตัวเอง



ต่อให้หอยเม่น  
ของเซกิซุจิ ไซตะ  
เยี่ยมแค่ไหน  
แต่ของ  
คิโนชิตะ โตคิจิ  
มีความอร่อย  
ของสาหร่ายทะเล  
เพิ่มเข้ามาอีก  
!!

และแม้ได้รับ  
การปรบมือ  
แล้ว  
แต่ฉันว่า  
คิโนชิตะ  
ก็ยังชนะ  
อยู่ดี!!



ฉัน  
ต่อไป  
เป็น  
การชิม  
สุดท้าย  
ครับ



อะ...  
อึ้ย  
...!

ไซตะ  
คุง  
...!









นี่  
มัน  
...!!



อะไร  
?

เกิด  
อะไร  
ขึ้น?



อืม...  
น่า  
เสียดาย  
นะ...!!!

หอยเม่นนี่  
เป็นผลงาน  
ที่ล้มเหลว  
สิ้นเชิง  
!!!



ประ  
ธาน  
กรรม  
การ  
...!!



หา  
...!!!



อะ...  
อะไร  
นะ  
!!?

**แช่ด**  
**แช่ด**  
**แช่ด**

ละ...  
ล้ม  
เหลว  
สิ้นเชิง  
!!?



ถ้าพูดว่า  
อ่อยหรือไม่อ่อย  
ก็ว่าไปอย่าง  
แต่นี่กลับบอกว่า  
เป็นผลงานที่ล้มเหลว  
สิ้นเชิง...!!

มะ...  
หมาย  
ความ  
ว่าไง  
....!!



อืม  
...!!!

พวกแก  
อย่า  
ล้อเล่น  
นะ  
!!!

หอยเม่น  
นั้น  
ไม่  
ดี  
ตรงไหน  
หา...!!?

หอยเม่นนั้น  
ฉันไปเลือก  
มาเอง  
ถึงชอกโกโด  
!  
เป็น  
หอยเม่น  
เอไซมูระ  
ซากิ  
ชั้นยอด  
ทั้งนั้น

แม้แต่  
ในชอกโกโด  
ที่เป็นแหล่ง  
หอยเม่น  
ก็ยังถือว่าเป็น  
สุดยอดหอยเม่น  
ที่อร่อยที่สุด  
และฉันก็  
เลือกมาแต่  
ตัวเมีย  
ที่มีรสชาติ  
ละมุนละไม  
กว่าด้วย

แกมยังใช้  
สุดยอด  
สำหรับทะเล  
ที่ฉันศึกษาค้นคว้า  
มามากมาย  
อีกด้วยะหาก  
.....  
แบบนี้แล้ว  
ยังผิดพลาด  
ตรงไหนอีก  
กันแน่  
ตอบมาซิ  
!!?

คิโนชิตะ  
คุง!!  
พูดแรง  
เกินไป  
แล้วนะ  
!!  
เอาน่า  
เดี๋ยว  
ก่อน  
....!

匠 義盛  
木下 工本

ไม่  
ยอมรับ  
การ  
ตัดสิน  
หรือ  
ถ้าฉัน  
พิสูจน์  
ความจริง  
กัน...

ลองกิน  
หอยเม่น  
ของเซกิจังคุง  
ที่อยู่  
ตรงนั้น  
เปรียบเทียบกับหอยเม่น  
ของเธอ  
เองสิ  
!





ทำไม  
!!!

เพราะ  
อะไร  
กันแน่  
....!!



สา  
หรัย  
ทะเล  
ใจละ  
!!!

สาหรัยทะเล  
ที่นาย  
ปลื้มมากนั้น  
ทำให้หอยเม่น  
เสียรสชาติ  
!!



อะ  
อะ  
อะ  
...!!

ยัง  
ไม่  
เข้าใจ  
อีกหรือ  
?



อะ  
.....

อะไร  
นะ  
...!!?



สาหรัยทะเล  
ที่นายท่านนั้น  
เป็น  
สาหรัยทะเล  
ที่มีกลิ่นหอม  
มาก....!!

และหอยเม่นนั้น  
ก็เป็นหอยเม่น  
ที่มีกลิ่นหอม  
สุดยอด  
ซึ่งผ่าน  
การเลือกเฟ้น  
มาอย่างดี!!



แต่  
1บวก1  
ไม่ใช่ได้  
เท่ากับ2  
เลย....!!!

กลิ่นหอม  
ของสาหรัยทะเล  
ปะทะกับกลิ่นหอม  
ของหอยเม่น  
จนทำลายรสชาติ  
ที่ละเอียดอ่อน  
ของหอยเม่นไป  
!!!

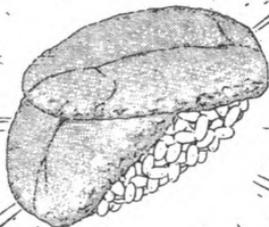


โดยเฉพาะ  
สาขาห้วยทะเล  
ที่คิดในฮิตะคุง  
ทำเอง  
มีกลิ่นหอม  
มาก...

จึงกลับกลายเป็นว่า  
ไปทำลาย  
กลิ่นหอม  
ของหอยเม่น  
!!

ดังนั้นของเซกิจึง  
ที่ไม่มีสาขาห้วยทะเล  
จึงมีรสชาติ  
ละมุนละไมสดชื่น  
จากรสชาติของหอยเม่น  
มากกว่า...!!

ทั้งหมด  
ก็เป็น  
แบบนี้  
!!



อีก  
...

กะ...  
กรอด  
....!!

ซูชิหอยเม่น  
ที่ไม่มี  
สาขาห้วยทะเล  
นั้น  
ไม่ใช่การทำ  
เพื่อวางฟอร์ม  
!!

**แซ่ด**  
**แซ่ด**

แต่คิดว่า  
อย่างล้าลึก  
ขนาดนั้น  
แล้วหรือ  
!!

คิดได้เยี่ยมมาก  
แต่ยิ่งกว่านั้นคือ  
ความ  
เพียรพยายาม  
ที่เหนือมนุษย์  
นั้น  
ตะหาก...!!

**เจ**

แกนนี่  
ยอดจริงๆ  
เซกิคุงิ  
ไซตะ  
!!

ไซตะ  
คุง...  
เก่ง  
มาก  
....

**เจ**

จูนซามซัง  
น้ำตาลไหล  
จน  
พูดไม่ออก  
แล้ว...!!

แต่  
แก่  
!!

เจ้าไซตะ  
ทำได้แล้ว!!...  
สำเร็จแล้ว  
ครับ  
!!

เก่ง  
ไม่ใช่  
เล่น  
...!!!

มีความคิด  
สร้างสรรค์  
เกินธรรมดา!!  
มีความเพียร  
พยายาม  
ฝึกฝนเทคนิค  
เพื่อทำให้  
เป็นจริง!!

และ  
ที่สำคัญกว่าอะไร  
คือจิตใจ  
ที่ไม่हारสชาติ  
แท้จริง  
ของเครื่องปรุง  
โดยไม่รู้สึก  
เบื่อหน่าย!!

ฉันได้  
ประสบ  
การณ์  
ที่วิเศษ  
มาก  
!!

นี่ละคือ  
สุดยอด  
ผลงาน  
ที่เหมาะสมกับ  
งานแข่งขันนี้  
อย่างแท้จริง  
!!



ไม่  
จริง  
...

เป็นไป  
ไม่ได้  
...!



สุดยอด  
สาหร่ายทะเล  
ที่ฉันทุ่มเท  
จิตวิญญาณ  
ทำขึ้นมา  
...

ไม่นึกเลยว่า  
จะมา  
ทำร้าย  
ตัวฉันเอง  
...!!



ในที่สุด  
ก็หยุด  
การทำให้  
คะแนนนำ  
ของโตคิจิ  
ได้แล้ว  
!!!

คราวนี้  
ถึงตาฉัน  
ตอบโต้  
กลับ  
มังล่ะ  
!!!





# จอมโจบ





คุณ  
โอโตรี  
.....

เจ  
เจ

มีลูกศิษย์  
ที่ตีมาก  
จริงๆนะ  
.....!!



อ้อ  
...!



ตีมาก  
โชตะ  
คุง  
!!

สู้ต่อไป  
แบบนี  
จนชนะเลิศ  
เลยนะ  
!!



ลุยเลย  
ลุยเลย  
โชจัง  
!!

ถ้าเป็น  
โชตะคุง  
ล่ะก็  
ต้องชนะเลิศ  
ได้แน่!!



พยาย  
ยาม  
เข้านะ  
พี่  
โชตะ



เจ  
เจ  
เจ

匠 峯  
太 鉄 口 剛



เห็นไหมครับ  
พ่อ...  
มิฮารุ...!!

ในที่สุด  
ผมก็สามารถ  
แก้มือคืน  
ที่โตนโตคิจิ  
เช่นกัน  
อยู่ฝ่ายเดียว  
ได้แล้ว!!



ต่อจากนี้  
จะผิดพลาด  
ไม่ได้เลย  
สักนิด!!  
ต้องกู้  
สถานการณ์  
คืน  
อย่าง  
สุดกำลัง  
!!

พวกฉัน  
ก็ยังไม่  
เลิกล้ม  
ที่จะ  
ชนะเลิศ  
หรือชนะ  
!!



เตรียมทำ  
ซูชิชิ้นที่5  
ต่อได้เลย  
ครับ



ตั้งสติ  
ใหม่ชะ!!  
การ  
แข่งขัน  
ยังไม่จบ  
!!



กลับ  
เป็นภัย  
ทำร้ายเงิน  
เอง!!!

บรีอ...  
หนาว  
....!!

มือแข็ง  
จน  
ไม่ขยับ  
แล้ว

แต่ที่นี้  
ก็ทำสุดยอด  
สาหร่าย  
ทะเล  
สำเร็จแล้ว  
.....

ฉัน  
จะทำให้  
เจ้า  
พวกนั้น  
อ้าปาก  
ค้าง....!!

โธ่  
เอ๊ย...  
บ้า  
....!!

เจ็บใจ  
นัก  
....!!

พูด  
อะไรนะ  
โตคิจิจัง  
!!

คุณ  
เป็นผู้ชาย  
นะ!!  
เข้มแข็ง  
หน่อยสิ  
!!!

แค่  
ไม่ราบรื่น  
หน่อยเดียว  
ก็เอาแต่  
ขว้างมัน  
ทิ้ง

แบบนี้  
เป็นผู้ชาย  
เต็มตัว  
ไม่ได้สักที  
หรือกัน  
!!!

พียูกิ  
....!!

นั่น  
สินะ  
พียูกิ  
....!!

พียูกิ  
ดูว่าอย่างนั้น  
เสมอ  
เวลาที่ฉัน  
บ่นท้อแท้  
....!!



ใช่  
ฉัน  
สัญญา  
กับ  
พี่ชุก  
แล้ว

ฉัน  
จะเป็น  
ลูกผู้ชาย  
เต็มตัว  
!!!



โตตจิจิ  
!!!



พวกแก  
อย่า  
ล้อเล่น  
นะ  
!!!



คิดว่า  
ฉันจะยอมถอย  
เพราะเสียท่า  
แค่ครั้ง 2 ครั้ง  
หรือ

ถ้าคิดว่า  
แค่นี้ก็ชนะแล้ว  
ล่ะก็  
ยังเร็วไป  
10 ล้านปี  
!!



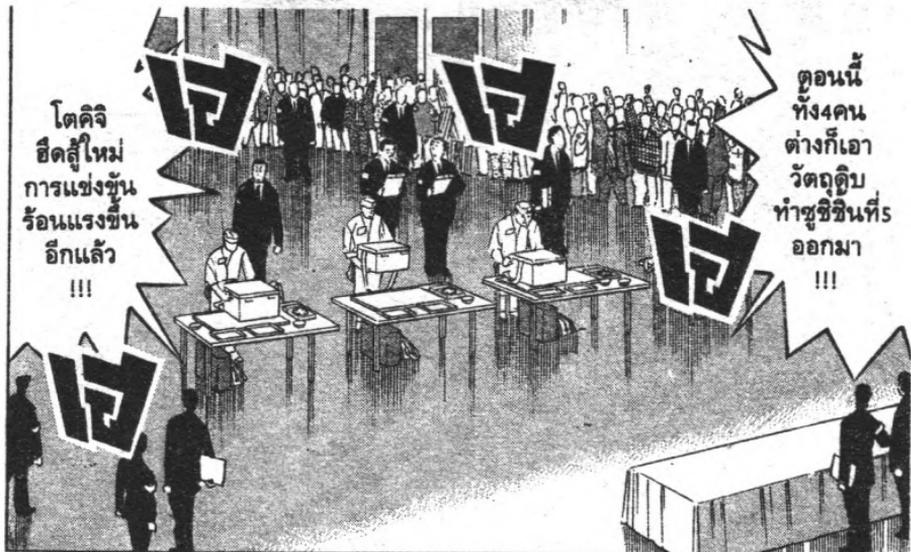
คอยดู  
นะ  
โชตะ  
!!

ฉันจะ  
นำแกให้ดู  
ในซูชิ  
ชิ้นที่ 5  
ต่อไป



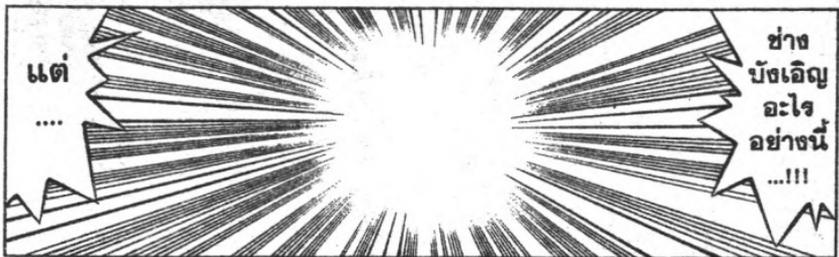
ต้อง  
การ  
อยู่  
แล้ว  
!!!

สู้กัน  
ชิงๆ  
หน้า  
!!



โตคิจิ  
ฮิดสึใหม่  
การแข่งขัน  
รื้อนแรงขึ้น  
อีกแล้ว  
!!!

ตอนนี้  
ทั้ง4คน  
ต่างก็เอา  
วัตถุลับ  
ทำซูชิขึ้นที่5  
ออกมา  
!!!



แต่  
....

ช่าง  
บ๊องเงิญ  
อะไร  
อย่างนี้  
...!!!



เอ๊ะ  
!!!



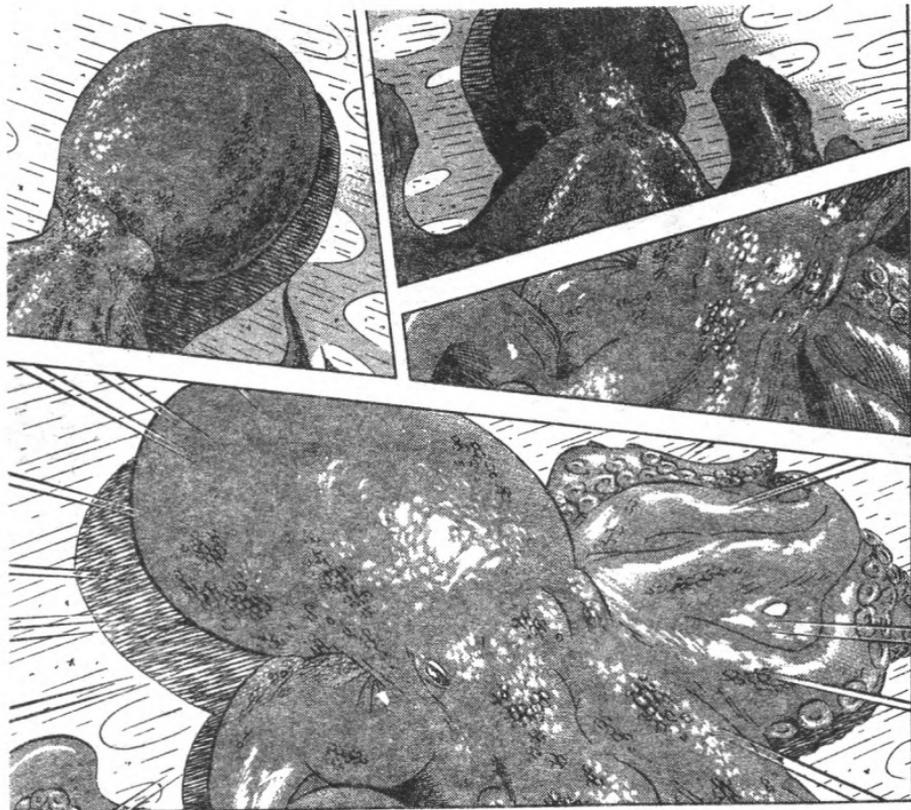
อ๊ะ  
...!!



นี่  
มัน  
...



อะไร  
กัน  
...!!







ทุกคน  
เลือกใช้  
ปลาหมึก  
ทำซูชิ  
ขึ้นที่ 5  
!!!

ต่างก็  
เตรียม  
ปลาหมึก  
ยักษ์  
มา  
เหมือนกัน  
หมด



บะ...  
บังเอิญ  
อะไร  
แบบนี้  
....!!

ทุกคนใช้  
ปลาหมึก  
ทำเป็นซูชิ  
ขึ้นที่ 5  
เหมือนกัน  
....!!



แถม  
ปลาหมึก  
ก็ไม่ใช่  
เครื่องปรุง  
ชนิด  
อะไรกันหนา  
ด้วย

ได้ยูนว่า  
ร้านขึ้นหนึ่ง  
ตั้งหลายร้าน  
ไม่ใช่  
ปลาหมึก  
ทำซูชิ



ที่สำคัญ  
ยิ่งกว่าอะไร  
คือรสชาติ  
แข็งกระด้าง  
เหมือนยาง  
แบบนี้...

เดิมทีปลาหมึก  
ก็ไม่เข้ากัน  
กับข้าวซูชิ  
อยู่แล้ว  
ไม่ใช่หรือ  
....?



แม้ว่าเป็น  
ความบังเอิญ  
ที่ทุกคนเลือกใช้  
เครื่องปรุง  
แบบเดียวกัน  
ทำซูชิขึ้นที่ 5  
ก็เถอะ

แต่  
ไม่เข้าใจ  
จริงๆว่า  
ทำไม  
ต้องเป็น  
ปลาหมึก!



เต้า  
แก่  
...!!



ไม่  
ใช่  
...

นี้อาจจะ  
ไม่ใช่  
ความ  
บังเอิญ  
ก็ได้



เคยมีคนดัง  
ในวงการอาหาร  
ที่เพิ่ง  
เสียชีวิตไป  
เมื่อไม่นานนี้

และเป็น  
นักวิจารณ์  
ชื่อว่า  
โซโนบะ  
เรียวกาไร  
อยู่คนหนึ่ง  
ใช่ไหม?



อะ...อ้อ!!  
ถ้าเป็น  
ชื่อนั้นล่ะก็  
ผมรู้จัก  
ครับ

เขาเป็นที่รู้จัก  
ในฐานะ  
นักวิจารณ์อาหาร  
และนักกิน  
ร่วมสมัย  
ทั้งก่อนและหลัง  
สงคราม



ตอนที่เขา  
เสียชีวิต  
ก็เป็น  
ข่าวดัง  
มาก...

ผมจำได้ว่า  
เคยดู  
รายการทีวี  
ด้วยกัน  
กับพวกโซตะ  
ด้วยครับ



เรื่องเล่า  
ที่โด่งดัง  
ของ  
โซโนบะ  
เรียวกาไร  
นั่นคือ

เรื่อง  
“ปลาหมึก  
ซากระ  
ตัม”  
!!



ปลา  
หมึก  
....

ซากระ  
ตัม  
!!?



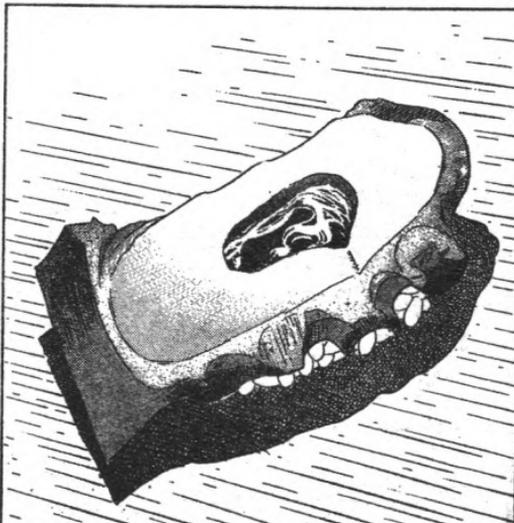
สมัยที่  
โซโนบะ  
ยังไม่มี  
ชื่อเสียง

เขาเคย  
เข้าร้านซูชิ  
กิน  
มือเที่ยง  
ด้วยเงิน  
ที่มีอยู่  
น้อย



ร้านนั้นเป็น  
ร้านซูชิเล็กๆ  
ธรรมดา  
ร้านหนึ่ง

โซโนบะ  
เอง  
ก็ไม่ได้  
คาดหวัง  
รสชาติ  
อะไรนัก



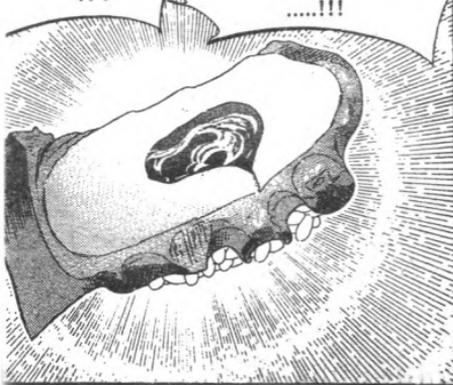


นะ...  
นี่มัน  
...!!!



นี่คือ  
ปลาหมึก  
จริงๆ  
หรือ  
!!?

แค่กัดเคี้ยวเบาๆ  
ก็ขาดออกแล้ว  
จนไม่รู้สิกว่า  
ฟันล้มผัดถูกอะไรเลย  
ช่างมีความอ่อนนุ่ม  
ผิดธรรมดาจริงๆ  
.....!!!

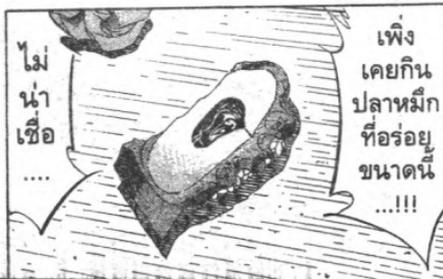


แถมยังมี  
ความหวาน  
ชุ่มฉ่ำ  
และรสชาติ  
ที่ละเอียดอ่อน  
ด้วย...



พอเคี้ยวลงไป  
ความอร่อย  
ของปลาหมึก  
ก็ซึมออกมา  
พร้อมกลิ่นหอม  
สดชื่น  
รัญจวนใจ!!

ไม่  
น่า  
เชื่อ  
....



เพิ่ง  
เคยกิน  
ปลาหมึก  
ที่อร่อย  
ขนาดนี้  
.....!!!





หลังจากนั้น มีพ่อครัว มากมาย ทดลองทำ รสชาตินั้น มหัศจรรย์ นาน

แต่ จนเดี๋ยวนี้ ก็ยัง ไม่มีใคร ทำสำเร็จ



จนพูด กันว่า รสชาตินั้น .....

ถูกฝังอยู่ใน ตำนานของ ประวัติ ศาสตร์ แล้ว



พวกเขา4คน... คงเคยเห็น เคยอ่านหนังสือ และ รายการทีวี ของโซโนบะ มาแล้ว

อาจจะ กำลังคิดทำ ปลาหมึก ซากุระเต็ม นันอยู่นะก็ได้ .....!!



จะ...จะทำ ปลาหมึก ซากุระเต็ม ในตำนาน นั้น ขึ้นหรือ !!?

ถ้าทำแบบนี้ ได้ละก็ ต้องเป็น เรื่องใหญ่ แน่ !!!



แต่จนถึงเดี๋ยวนี้ มีพ่อครัวมากมาย ทำไม่สำเร็จสักคน แล้ว4คนนั้น จะทำได้หรือ !!?

เจ้าพวกนั้น ชัดไม่ได้เป็น พ่อครัว เต็มตัว ด้วยซ้ำ!!



ไม่ะ...!! ถ้าเป็นใครสักคน ในคนนั้น คิดจะทำละก็ อาจจะทำได้ นะ.....

เพราะ ความสามารถ ของ เจ้าพวกนั้น ไม่ใช่ธรรมดา เลย!!!



การตรวจ  
ทำปลาหมึก  
ซากระตัม  
ของทั้ง4คน  
เริ่มขึ้น  
แล้ว

ใครจะ  
สามารถ  
ทำ  
สำเร็จ  
!!?



ฝีมือเลือก  
ปลาหมึกยักษ์  
ของทั้ง4คน  
พอๆกัน...  
ปัญหาคือ  
วิธีต้ม

ต้มแบบ  
ปกติ  
ยังไง  
ปลาหมึก  
ก็ต้องแข็ง



ลือกันว่า  
เจ้าของร้าน  
อุโอิคิว  
ใช้ของ  
อย่างหนึ่ง

เพื่อต้ม  
ปลาหมึก  
นั้น  
ให้อ่อนนุ่ม



แม้ว่า  
จนถึงเดี๋ยวนี้  
ยังไม่รู้ว่า  
สิ่งนั้น  
คืออะไร

แต่คิดว่า  
คงใส่ของสิ่งนั้น  
ลงไปในหม้อ  
แล้วต้ม  
จึงทำให้ปลาหมึก  
อ่อนนุ่ม



นะ...  
นั่นคือ  
เคล็ดลับ  
ของร้าน  
อุโอิคิว  
หรือคะ  
!?

ชะ...ของ  
สิ่งนั้น  
คืออะไร  
กันแน่  
...!!



อา  
....  
!!?

คะ...  
ดูโน่น  
สิ  
!!



คะ...  
คิโนชิตะ  
โตคิจิ  
ใส่อะไร  
บางอย่าง  
ลงไปในห้อง  
ต้มปลาหมึก  
แล้ว!!

มันคือ  
อะไร  
กันแน่  
!!?



โน่น  
มัน  
...!!



น้ำ  
ตาล  
!!!

หรือว่า  
เป็น  
น้ำตาล  
ทราย  
ดำ!!!



ั้นหรือ...!!  
เวลาต้มเนื้อหมู  
ถ้าเติม  
น้ำตาลทรายดำ  
ลงไปละก็  
จะช่วยทำให้  
เนื้อหมูนุ่มขึ้น  
!!

เพราะน้ำตาล  
มีคุณสมบัติ  
เปลี่ยนแปลง  
โปรตีน  
ทำให้  
อ่อนนุ่มขึ้น  
!!



ตะ...ถ้ามัน  
คำตอบ  
ถูกต้อง  
ก็คือ  
น้ำตาลทราย  
ดำ?

ตะ...เตี้ยว  
ก่อน!!  
ดูโน่นสิ  
!!





ซองที่  
โลกมักจะ  
ชินลึจ้  
ใส่ลงไป  
คือ...

ถั่ว  
แดง  
!!!



มีวิธีชื่อ  
“ไทเซนนิ”  
ที่ใส่ถั่วเหลือง  
ลงไป เพื่อต้ม  
หอยเป่าฮือ  
ให้อ่อนนุ่ม

แม้ว่าเป็นถั่ว  
เหมือนกัน  
แต่เพิ่งเคย  
ได้ยินว่า  
ใช้ถั่วแดงต้ม  
กับปลาหมึก  
นี่แหละ



ชิมซี  
เห็ดลึยะ  
ใช้  
หัวไชเท้า  
!!

ใช้  
หัวไชเท้าต้ม  
กับปลาหมึก  
จะทำให้  
อ่อนนุ่มได้  
จริงหรือ!?



แต่ละคน  
ก็เตรียม  
วัตถุดิบมา  
ต่างกานานา

ดูเหมือนว่า  
คงทดสอบแล้ว  
ทดสอบอีก  
จนมั่นใจ  
แล้วนะ



ชะ  
....

โชตะคุง  
ละ  
...!!



เอ๊ะ  
?



ใบ  
ชา  
!!?

ใส่ใบชา  
ลงไป  
ในหม้อ  
หรือ  
!!?



ไอ้...  
อะไรนะ!!!  
ไบชา  
!!?

ของแบบนั้น  
จะทำให้  
ปลาหมึก  
นุ่มได้  
จริง ๆ หรือ  
!!?



หือ  
...!!



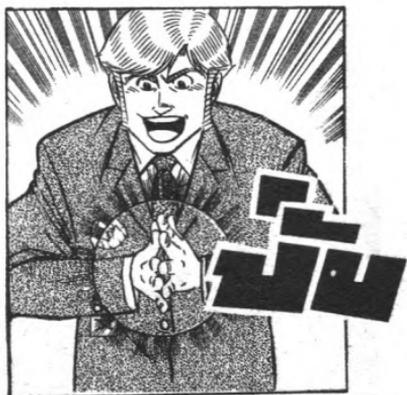
ชะ...  
โชดะ  
คุง

โชดะ!!  
แบบนี้  
ไม่เป็นไร  
แน่หรือ!!

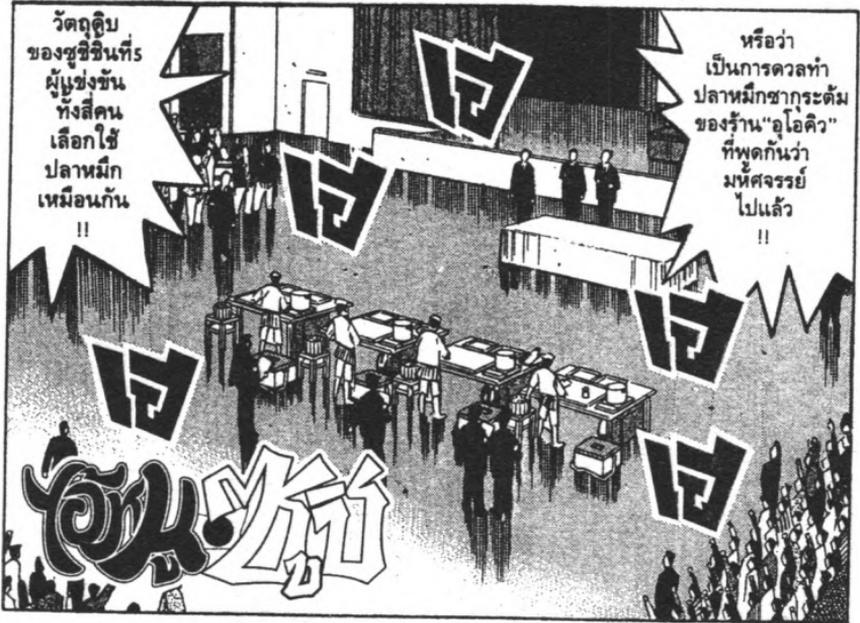


สุดท้าย  
นี่จะเป็น  
คำตอบถูกต้อง  
รีเปลา...  
ต้องลองวัดดวง  
ดูละ!!!

ซูชิขึ้นที่ร...  
ฉันจะทำ  
ปลาหมึก  
ซากระตัม  
ให้สำเร็จ  
ให้ได้!!!



# จำนวนที่ 19 / ซากุระต้นไม้เสร็จสมบูรณ์!!



วัตถุดิบ  
ของซูชิชั้นที่ 5  
ผู้ช่างชั้น  
ทั้งสี่คน  
เลือกใช้  
ปลาหมึก  
เหมือนกัน  
!!

หรือว่า  
เป็นการควลทำ  
ปลาหมึกซากุระต้ม  
ของร้าน "อุโด้คิว"  
ที่พดกันว่า  
มหัศจรรย์  
ไปแล้ว  
!!



ซากุระต้ม  
ของร้าน  
"อุโด้คิว"  
ที่นักชิมโซโหะ  
เรียวกาไร  
หลงใหลชื่นชอบ

ความอ่อนนุ่ม  
ของปลาหมึก  
ที่ปกปิดต้มแล้ว  
จะต้องแข็ง  
เรียกได้ว่า  
เป็นผลงาน  
ชั้นเลิศ  
อย่างแท้จริง



พ่อครัวมากมาย  
เคยลองทำ  
ปลาหมึก  
ซากุระต้ม  
แต่ก็ล้มเหลว  
....

ตอนนี้  
พ่อครัวมือใหม่ 4 คน  
กำลังทำสู้กับ  
เครื่องปรุง  
ที่กล่าวกันว่า  
เป็นสุดยอดตัวปัญหา



ลือกันว่า  
เจ้าของร้านอุโคว  
ใส่เครื่องปรุงพิเศษ  
อะไรบางอย่างลงไป  
ตอนที่ต้ม  
ปลาหมึกนั้น

กฤษฎาไช  
เคล็ดลับ  
ของปลาหมึก  
ซากุระต้ม  
อยู่ที่นั่น



ทั้ง4คน  
ต่างก็เตรียม  
เครื่องปรุงมา  
ไม่เหมือนกัน

ของใคร  
จะเป็น  
คำตอบ  
ที่ถูกต้อง  
นะ



คิโนชิตะ  
โตะคิจิ  
ใช้น้ำตาล  
ทราย  
ดำ!!!



โอคุมะ  
งุระ  
ชินอิจิ  
ใช้  
ถั่วแดง  
!!



ชิมิชิ  
เห็ดสึยะ  
ใช้  
หัวไชเท้า  
!!



และ  
เซกิงิจิ  
โซตะ  
....  
ใช้  
ใบชา  
!!!



แต่ไม่เข้าใจ  
ที่เซกิงิจิ โซตะ  
ใช้ใบชาเลย  
แฮะ....

เครื่องปรุง  
ของอีก3คน  
มีคุณสมบัติ  
ทำให้  
อ่อนนุ่มขึ้น  
ทรงน่น



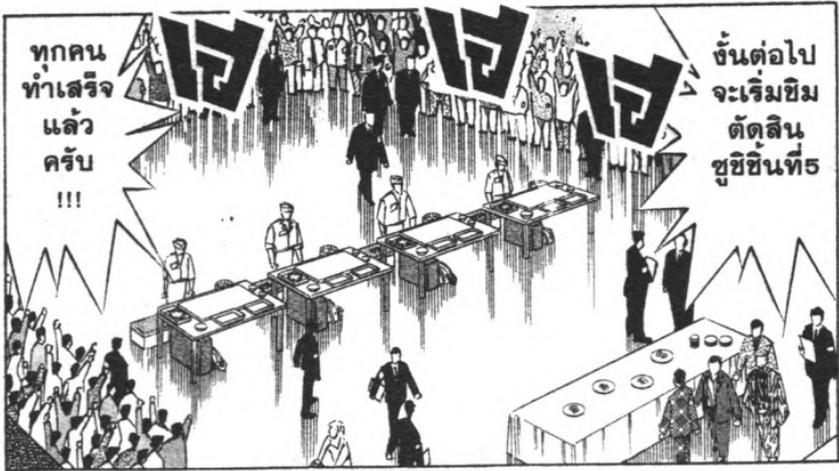
แต่  
ส่วน  
ใบชา  
.....

มีสรรพคุณ  
ทำให้  
ปลาหมึก  
นุ่มขึ้น  
ด้วยหรือ?



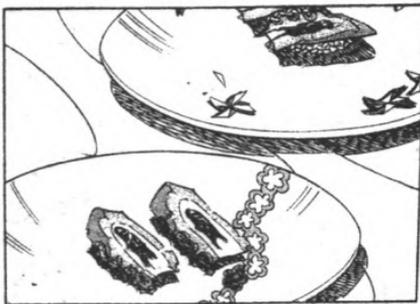
โซ  
ตะ  
คุณ  
....!!





ทุกคน  
ทำเสร็จ  
แล้ว  
ครับ  
!!!

ขั้นตอนต่อไป  
จะเริ่มชิม  
ตัดสิน  
ซูชิขั้นที่ 5



เอ  
ไม่ว่าของใคร  
ก็ต้มได้  
สู้สวยดี  
ทงนน...

กลืนปลาหมึก  
น่าอร่อย  
ไซยมาถึงที่นี่  
เลย  
!!



ปลาหมึก  
ซากระต้ม  
ที่เป็น  
ปริศนา  
มานาน  
....

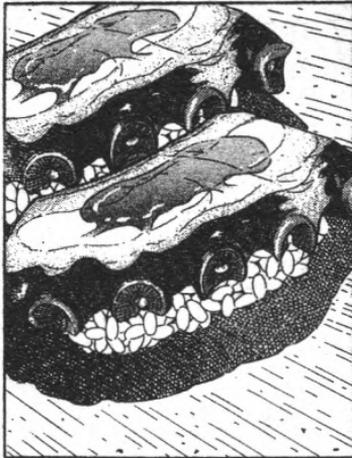
บางที่อาจจะ  
มี  
ของใคร  
ทำสำเร็จจริงๆ  
ก็ได้นะ  
!!



ฉัน  
เริ่มจาก  
คน  
แรก  
....

ชิมซี  
เท็ตสึยะ  
คง  
ครับ!!





ปลาหมึก  
ถูกต้ม  
จนอ่อนนุ่ม  
ถึงเนื้อใน

มีกลิ่นหอม  
สดชื่น  
ของปลาหมึก  
ที่สดใหม่  
....!!

ดู  
น่า  
อร่อย  
จริงๆ

รีบลอง  
ชิมดู  
กันเถอะ  
ครับ



อ่อม  
...!!

อ่อม  
นุ่ม  
!!!

ไม่มีความแข็ง  
ของ  
เนื้อปลาหมึก  
นั้นเลย  
.....!!

เอนไซม์ชนิดหนึ่ง  
ที่มีอยู่มาก  
ในหัวไชเท้า  
ช่วยให้  
ปลาหมึกอ่อนนุ่ม  
ได้ขนาดนี้เชียว  
!!!

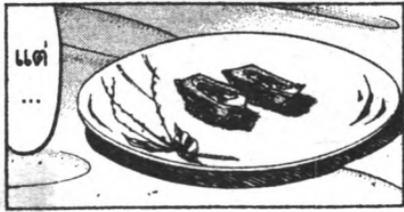


ไฮ้...  
กรรมการ  
ชมใหญ่  
เลย...!!

คนที่ทำ  
ปลาหมึก  
ซากระดัม  
ของร้านนูโอคิว  
ได้สำเร็จคือ  
ชิมิชิ เท็ตสึยะ  
หรือ...!!



อืม  
...!!



แต่  
...



นี่  
มัน  
....

ยังห่างไกล  
กับปลาหมึก  
ซากระดัม  
ของจริง  
.....!!!



อ๊ะ  
...!!!



มะ...  
หมาย  
ความ  
ว่าใจ  
!!

ปลาหมึก  
อ่อนนุ่ม  
แบบนี้  
ทำไม  
ใช้ไม่ได้!!?



แต่  
คำพูดของ  
ประธาน  
กรรมการ  
นั้น...

แสดงว่า  
ประธานกรรมการ  
เคยกินปลาหมึก  
ซากระดัม  
มาแล้วหรือ  
!?





ฉัน  
ด้วย  
!!

ตัวแดง  
มีประสิทธิภาพ  
ดีที่สุดใน  
บรรดา  
เครื่องปรุง  
มากมาย  
ที่ฉัน  
ทดสอบมา!!



ฉันเอง  
ก็มั่นใจ  
ตัวเอง  
!!

น้ำตาลทราย  
ดำ  
มีสรรพคุณ  
ทำให้โปรตีน  
อ่อนนุ่ม  
มากที่สุด  
!!



ใช่  
ไม่ได้  
ตรง  
ไหน  
กันแน่  
!!!

สิ่งที่  
แตกต่างกับ  
ปลาหมึก  
ซากุระต้ม  
คืออะไร  
กันแน่  
!!!



จะ...  
เจียบ ๆ  
หน่อย  
!!!

กรุณา  
เจียบ  
ด้วย  
ครับ  
!!!



เข้าใจ  
แล้ว  
ทุกคน  
!!

แม้กำลังชิม  
ตัดลิ้นอยู่  
แต่ผม  
จะอธิบาย  
สิ่งที่  
ขาดหายไป  
ให้ฟังเอง



ทุกคน  
เข้าใจ  
ถูก  
แล้ว

ตอนผมเป็นเด็กอยู่  
อาจารย์โซโนบะ  
เคยพาผมไปกิน  
ปลาหมึก  
ซากุระต้ม  
มาแล้วครับ



ประธาน  
กรรม  
การ  
....!?

เคยกิน  
ปลาหมึก  
ซากุระต้ม  
แล้ว  
จริงๆด้วย  
!!



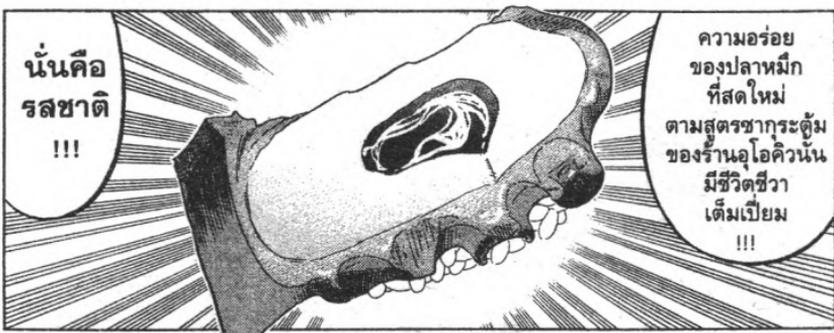
ความอร่อย  
ของปลาหมึก  
ที่อ่อนนุ่ม  
มีกลิ่นหอมชุ่มชื้น  
อย่างเต็มที่  
.....!!



คง  
พึงพอใจ  
กับซูชิ  
ของ  
ทั้ง3คน  
แน่นอน



มีความ  
แตกต่างกัน  
อย่างหนึ่ง  
กับปลาหมึก  
ซากระต๋ม!!



ความอร่อย  
ของปลาหมึก  
ที่สดใหม่  
ตามสูตรซากระต๋ม  
ของร้านอุโด้วันัน  
มีชีวิตชีวา  
เต็มเปี่ยม  
!!!



หมาย  
ความ  
ว่าไฉ  
กันแน่  
.....!!?

!!  
!!  
!!  
!!  
!!



เป็นตัว  
วายร้าย  
!!



เครื่องปรุง  
ที่ใส่ลงไป  
เพื่อให้  
ปลาหมึก  
นุ่ม

กลับเป็น  
การปรุงรส  
ส่วนเกิน  
ให้กับ  
ปลาหมึกต้ม  
ครับ  
!!



เอ๊ะ  
....

อ๊ะ  
...!!

ฮืม  
...!!



ปลาหมึก  
ของซีมีซีคัง  
มีกลิ่นเหม็น  
ของ  
หัวโหล  
ตกค้าง  
อยู่



ส่วนปลาหมึก  
ของ  
โอคุมะระคุง  
มีความหวาน  
ของถั่วแดง  
.....



และ  
ปลาหมึก  
ของ  
คิโนชิระ  
คุง

มีความหวาน  
ชุ่มชื้นของ  
น้ำตาลทราย  
ดำ  
แทรกซึม  
อยู่



แต่ปลาหมึก  
ซากุระต้ม  
ของจริง  
ไม่มีรสชาติ  
ส่วนเกิน  
อะไรแบบนั้น  
อยู่เลย  
!!!

มีเพียงรสชาติ  
ชุ่มฉ่ำอร่อย  
ตามธรรมชาติ  
ของปลาหมึก  
อย่างเดียว  
ล้วนๆ!!

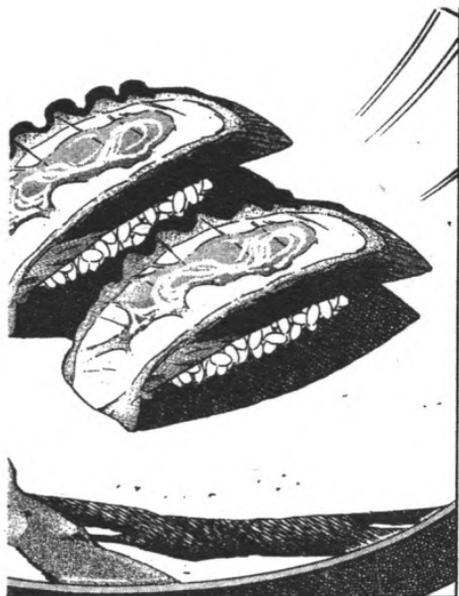


เครื่องปรุง  
ที่ใช้ต้ม  
ให้  
ปลาหมึก  
นุ่ม....

เป็น  
ตัวกีดขวาง  
ความอร่อย  
ของปลาหมึก  
จนหมด  
.....!!!

แป๊ก  
แป๊ก





เอ๊ะ...!!?

นะ...  
โน่นคือ  
ปลาหมึก  
ของโชตะ  
หรือ?



นะ...นี่  
รู้สึกว่  
.....

น่าจะ  
แข็งกว่า  
ซูชิของ  
อีก 3 คน  
มากนะ



ทั้งที่ปลาหมึก  
ของคนอื่น  
ต้มอ่อนนุ่ม  
จนหนึ่ง  
บางเฉียบ  
แท้ๆ

แต่ของ  
เซกิจิจิ โชตะ  
กลับหน่งหนา  
ดแข็ง  
ยังไงไม่รู้  
.....



ลอง  
คิดดูแล้ว  
ไปชานัน  
ก็

ไม่มี  
ส่วนประกอบ  
ที่จะทำให้  
ปลาหมึกนุ่มขึ้น  
ได้เลย  
.....



ถึงแม้ว่าเรื่อง  
รสชาติเครื่องปรุง  
จะเจือปนลงไป  
แต่ก่อนอื่น  
ถ้าไม่ทำให้  
ปลาหมึกนุ่ม  
ก็ไร้ความหมาย  
อยู่ดี...

**แช่ด**  
**แช่ด**  
**แช่ด**  
เซกิจิจิ  
โชตะ...  
คิด  
อะไรอยู่  
กันแน่น...



ชะ...  
...



ต้อง  
ใช้ได้  
แน่  
!!

ขอ  
ร้อง  
ล่ะ  
...!!







นี่  
มัน  
...!!



อ่อนนุ่ม  
อะไร  
อย่างนี้  
...!!!

ทั้งที่ด้านนอก  
เหนียวแห้ๆ  
แต่พอกัดเบาๆ  
ปลาหมึกกลับ  
ขาดออกง่ายตาย  
เหมือนกับโกหก  
!!!



อะ  
....

แซ่ด

แซ่ด

แซ่ด

อะไร  
นะ  
!!!



มีหน้าซำ  
รสชาติ  
สดสะอาดนี้....!!  
กลิ่นปลาหมึก  
ที่สดใหม่  
....!!

ดึงเอาความอร่อย  
ตามธรรมชาติ  
ที่มีอยู่ในปลาหมึก  
ออกมาได้  
อย่างสมบูรณ์แบบ  
แทบไม่เสีย  
รสชาติเลย

นี่  
แหละ  
.....

ปลา  
หมึก  
ซากระ  
ต้ม  
!!!



ปะ...  
ปรบ  
มือ  
แล้ว  
!!!

แฮ่ก  
แฮ่ก

แถม  
ประธานกรรมการ  
ที่เคยกิน  
ปลาหมึก  
ซากระต้ม  
ของจริงมาแล้ว  
ยังเป็นคน  
พูดชมเองด้วย  
!!!



ปลาหมึก  
ซากระ  
ต้ม  
ที่ไม่เคย  
มีใคร  
ทำได้..

แต่  
โชตะ  
ทำได้  
...!!



งะ...  
เงินค่าตอ  
บที่ถูกตอ  
บคือใบชา  
หรือ!!?

บ้าน่า...!!  
ใบชาทำให้  
ปลาหมึกนุ่มได้  
เพราะอะไร  
กันแน่น!!



ยะ...  
ยอด  
ยอด  
เหลือ  
เกิน  
!!

ทำได้  
แล้ว  
นะ  
โชตะ  
|



ส่วนประกอบที่ชื่อ  
แทนนินในใบชา  
จะรวมตัวกับธาตุสี  
ในผิวนอก  
ของปลาหมึก  
ทำให้หนังตึง



ใบชา นั้น ใช้ทำให้  
ปลาหมึกดูสด  
ไม่เกี่ยวกับการทำให้  
ปลาหมึกนุ่ม  
เลย





เครื่อง  
ปรุง  
นั้น  
คือ...

นี่เง  
ล่ะ  
!!

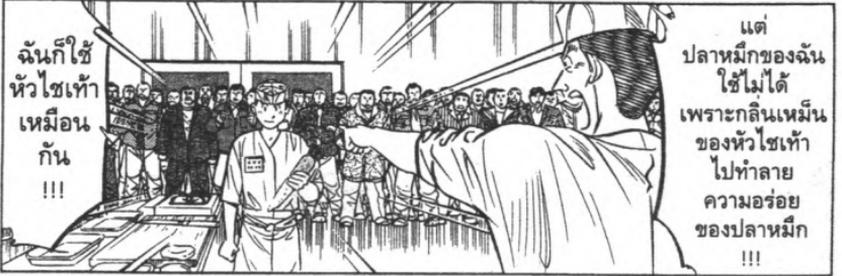


อะ..อะ..  
อะอะ  
อะอะ  
!!

อะไร  
นะ  
!!!



บ้า  
น่า  
!!!



ฉันก็ใช้  
หัวไชเท้า  
เหมือนกัน  
!!!

แต่  
ปลาหมึกของฉัน  
ใช้ไม่ได้  
เพราะกลิ่นเหม็น  
ของหัวไชเท้า  
ไปทำลาย  
ความอร่อย  
ของปลาหมึก  
!!!



แก้มแ  
ไม่ได้ใส่  
หัวไชเท้า  
ลงในหม้อ  
ด้วย  
!!

แกใส่แค่  
ใบชาลงไป  
เท่านั้น  
ทุกคนก็เห็น  
!!



หัวไชเท้า  
นั้น  
แตกต่าง  
กับของ  
คุณชิมมิจิ  
หรือ?

และ  
เพราะอะไร  
กันแน่  
จึงใช้มัน  
....!



หัวไชเท้านี้  
เป็นหัวไชเท้า  
ธรรมดา  
เหมือนกับ  
คุณชิมมิจิ  
ครับ

แต่วิธีใช้  
แตกต่างกัน  
นิดหน่อย  
!!!



ของ  
ฉัน

ใช้ทำ  
แบบนี้  
!!



ชะ...  
ใช่  
หัวไชเท้า  
....

แช่ด  
แช่ด

ทูป  
ปลา  
หมึก  
!!!



ใช้เป็น  
"ไม่ตีพริก"  
ทูปปลาหมึก  
ก่อนที่จะต้ม  
เพื่อคลายเส้นใย  
กล้ามเนื้อ

โซตะ  
ใช้  
หัวไชเท้า  
แบบนี้  
เองหรือ  
!?



การใส่หัวไชเท้า  
ลงไปต้มตรงๆ  
จะทำให้มี  
กลิ่นเหม็น  
ติดปลาหมึก  
อย่างที่คุณชิมิชิ  
พูด

ดังนั้น  
ผมจึงใช้หัวไชเท้า  
นวดปลาหมึกแบบนี้  
เพื่อให้เอนไซม์  
ของหัวไชเท้า  
ซึมเข้าไป  
โดยตรง



การตีด้วย  
หัวไชเท้ามาก  
จะช่วยคลายเส้นใย  
กล้ามเนื้อ  
ของมิวหนึบปลาหมึก  
โดยไม่ต้องซ้า  
เกินความจำเป็น

ชตะเดียวกัน  
เอนไซม์ของหัวไชเท้า  
ก็ทำให้ปลาหมึก  
นุ่มได้  
โดยไม่ต้องต้ม  
ของหัวไชเท้าไป  
!!



งั้นหรือ...  
ถ้าต้มหัวไชเท้า  
แล้วติดกลิ่นเหม็น  
ไปละก็ งั้นใช้  
เฉพาะเอนไซม์  
ของหัวไชเท้า  
ก็ลินเรื่อง!!

แช่ด  
แช่ด

คิดได้  
ยอดเยี่ยม  
และ  
กล้าหาญ  
จริงๆ  
!!



จากนั้น  
เพื่อดับ  
กลิ่นเหม็น  
ของหัวไชเท้า  
ที่ติดมา  
นิดหน่อย

ฉันจึงใส่ใบชา  
ลงไปทั้งหมด  
และเป็นการทำให้  
สีดูสดด้วย  
!!



อืม...  
เทคนิคกับ  
ความคิด  
ยอดเยี่ยม  
มาก...!!!

ทำ  
ปลาหมึก  
ชากระดิม  
ได้สมบูรณ์  
แบบ!!  
วิเศษจริงๆ  
!!



ไชโย  
ได้เวลา  
ไล่  
เซงหน้า  
แล้ว



สู้ต่อไป  
แบบนี้  
จน  
ชนะเลิศ  
เลยนะ



เซกิงจิดุง  
ทำคะแนนนำ  
ทั้งห่างอีก  
ซะแล้ว

อาจจะ  
ไม่มีทาง  
แก้มือแล้ว  
ก็ได้...



อะไรกัน...  
ถ้าการแข่งขัน  
ยังไม่จบ  
ก็ไม่รู้  
หรอก

ของสนุก  
แท้จริง  
จะเริ่ม  
ต่อจากนี้  
ตะหาก  
!!



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, นุช

หัวหน้ากองบรรณาธิการ : ยูริ

กองบรรณาธิการ : เกษร, ชุตินา, อังคนา

บรรณาธิการฝ่ายศิลป์ : ศักดิ์ศิลป์ พุ่มมาพันธุ์ ชิริอุสทิม

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

ผู้ช่วยฝ่ายศิลป์ : นำสังข์, ณัฐกานต์, นกเล็ก

ฝ่ายศิลป์ : ศิริวรรณ, วิศรุต, พิชรี, สันติ, พงษ์ชัย, สมประสิทธิ์, สุภารา, ประโชติ,

วิชุดา, ไชยา, นีวัฒน์, ชัยพฤกษ์, วาสนา, ยุทธพร, จิระศักดิ์, ชินวัฒน์,

ธนพงษ์, เกษม, อักษร, สุพร, รัตนาพร, จิระศักดิ์, เอกนรี

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

ตรวจอักษร : สำราญ (หัวหน้า) อีรวัดน์, วรรณภา

ลิขิตอักษร : อิศระ ภูักกิติ (หัวหน้า) โมตรี, วิรัตน์

อาร์ตเวอร์คปก : เอี่ยม, ฟารุก, ประสิทธิ์, ลิน, อ้วน

อาร์ตเวอร์คในเล่ม : ภาณุศักดิ์

สมาชิก : วรวรรณ

**คำชี้แจง** หนังสือฉบับนี้ จัดทำขึ้นจาต้นฉบับญี่ปุ่น ซึ่งใช้วิธีอ่านจากขวาไปซ้าย แต่ตามธรรมเนียมไทยใช้วิธีอ่านจากซ้ายไปขวา จึงมีความจำเป็นต้องเปลี่ยนแปลงเนื้อหาให้เหมาะสม หากมีข้อบกพร่องประการใด ทีมงานต้องขออภัยมา ณ ที่นี้ด้วย

**บอกกล่าว** ตัวละครและเรื่องที่ปรากฏในหนังสือฉบับนี้ เป็นเรื่องที่ตั้งขึ้นเพื่อความบันเทิง ไม่เกี่ยวข้องกับบุคคล สถานที่ หรือเหตุการณ์ที่มีอยู่จริง

**หมายเหตุ** หนังสือฉบับนี้ได้รับลิขสิทธิ์การจัดการจัดทำที่ถูกต้องตามกฎหมาย หากพบเห็นผู้ละเมิด ไม่ว่าจะเป็นการลอกเลียนตัวการ์ตูนหรือนำส่วนหนึ่งส่วนใดไปใช้โดยไม่ได้รับอนุญาตจะถูกดำเนินคดีตามกฎหมายบัญญัติไว้สูงสุด

**สงวนลิขสิทธิ์ตามพระราชบัญญัติลิขสิทธิ์ พ.ศ. 2537**



# SHOTA no SUSHI (16)

June 30, 2004

## Shota no Sushi

© 1995 DAISUKE TERASAWA

ALL RIGHTS RESERVED

FIRST PUBLISHED IN JAPAN IN 1995 BY KODANSHA LTD., TOKYO

THAI VERSION PUBLISHED BY VIBULKIJ PUBLISHING GROUP

UNDER LICENCE FROM KODANSHA LTD.

## ไอ้หนูซูชิ

© 2538 ไดสุเกะ เทระซาวา

ภายใต้ลิขสิทธิ์ถูกต้อง

พิมพ์ครั้งแรกภาษาญี่ปุ่นเมื่อปี 2538

โดยบริษัท โคดันฉะ เมืองโตเกียว ประเทศญี่ปุ่น

จัดเตรียมภาคภาษาไทย โดย วิบูลย์กิจ พับลิชซิ่ง กรุ๊ป

ภายใต้ลิขสิทธิ์ถูกต้องจากบริษัทโคดันฉะ

รวมเล่มจาก KC TRIO เล่ม4-8/2003

# เกมแห่งศักดิ์ศรีของลูกผู้ชาย!!

ความฝันของทีมเล็ก ๆ  
แต่ยิ่งใหญ่อย่าง  
ทีมโรงเรียนมิชิโสะ  
จะเป็นจริงหรือไม่!?

ถนนสู่แชมป์  
ระดับประเทศ  
ของเขา  
ยังเปิดกว้าง  
!!

เรื่องดัง  
ที่ถูกสร้างเป็น  
อนิเมชัน  
และเกมฮิต  
ขณะนี้!!

© HIROKI YAGAMI / KODANSHA LTD.

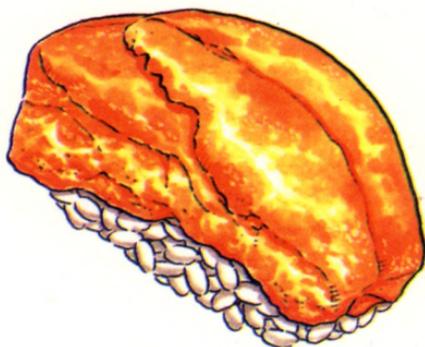
## DEAR BOYS ACT II

ผลงานชิ้นเอกของอาจารย์ HIROKI YAGAMI

ฉบับรวมเล่ม วางแผงแล้ววันนี้!!

VIBULKIJ PUBLISHING GROUP  
KC.TRIO COMICS MAGAZINE

# โอบิโตะ



©1995 DAISUKE TERASAWA  
ALL RIGHTS RESERVED  
FIRST PUBLISHED IN JAPAN IN 1995  
BY KODANSHA LTD., TOKYO  
THAI VERSION PUBLISHED  
BY VIBULKIJ PUBLISHING GROUP  
UNDER LICENCE FROM KODANSHA LTD.

K20016 B35

พิมพ์และจัดจำหน่ายโดย สำนักพิมพ์วิบูลย์กิจ โทร. 0-2746-2477

ISBN 974-218-096-2



9 789742 180966



1010600204788