

พ่อครัวขงเบ้ง

ภาค | ช่อง | ที่ | ประเทศ

14



ลิขสิทธิ์ถูกต้อง

วิบูลย์กิจ คอมมิกส์
ภายใต้ลิขสิทธิ์ถูกต้องจาก
KODANSHA LTD.

ไดสุเกะ เทราซาวะ
DAISUKE TERASAWA

45บาท

将太と虎造

作者: 藤野 静

14



DAISUKE TERASAWA

คนที่ร้าน ไอตริซูชิ

ชิบิกะ:
(ไอบีตะ ซินโกะ)



เพื่อน
ร่วมงาน
ที่ตีของ
โชตะ ▶

อาโกะ-โกบิโอะ:
เด็กใหม่ที่ปลื้ม
ในตัวของโชตะ



ไอตริ
ชิบิกะ
เจ้าของ
ร้านดัง
"ไอตริ
ซูชิ"
ที่โชตะ
ทำงานอยู่



มาสะ-ทากุจิ
(ฟูจิตะ เซจิ)

รุ่นพี่ของโชตะ
ฝีมือยอดเยี่ยม
ทั้งคู่

แม่
น้า



มาสะ-น็อย
(โอกามุระ-ฮิเดมาสะ)



เซกิงุจิ โชตะ:
ตัวเอกของเรื่อง

ตัว
ละคร
AS



เซกิงุจิ มินารุ
(น้องสาว)



เซกิงุจิ เกนจิ (พ่อ)

ครอบครัว
ของโชตะ

เหล่าคู่แข่ง

ชาชิกิ / คาเคชิ

▼
ตัวแทน
จากคิวิรู
นักทำซูชิ
ร้าน
นำกลับบ้าน

คู่แค้นของโชตะ ลูกชาย
เจ้าของร้านซูชิขนาดใหญ่
ที่มีหลายสาขา "ซาซาซูชิ"

▲
ตัวแทน
เกียวโต
อดีตรุ่นพี่
ที่ร้าน
ของโชตะ
ได้ร้าย
ซี่ยชนะ
ในหัวข้อ
แรก

ทากาดะ ซาเนอะ

คิริชิมะ โค

▲ นักทำซูชิ
จากร้าน "ซาซาซูชิ"
เจ้าของวิซาฝั่งเข้ม
ตัวแทนฮอกไกโด

วาท
แม่เบ:
คุมิ
โกะ

อดีตเพื่อนร่วมชั้นของโชตะ

บุไต ชิโรเอะ

ยูเฌ
อิวาซากิ ทามิจิ

มิโซงิ
ยาสุโร

โด
เบงจิ
ซาบู
โรตะ

นักทำซูชิในตำนาน
แพ้โชตะในรอบคัดเลือก
การแข่งขันระดับประเทศ

เหล่าทรูมการ

เซกิจุงิ โชตะเป็นนักทำซูชิหน้าใหม่ซึ่งทำงานอยู่ที่ "โอโตริซูชิ" เขาทุ่มเทฝึกฝนอย่างหนักทั้งวันทั้งคืนเพื่อกอบกู้ร้านซูชิของพ่อที่โอตารุบ้านเกิด โชตะและคิริชิมะ โค ซึ่งหาปลาตามหัวข้อที่ทำใน "การแข่งขันนักทำซูชิหน้าใหม่" ระดับประเทศมาได้ต้องมาต่อสู้อันตัวต่อตัว...!!

สารบัญ

ตอนที่114	สายสัมพันธ์พ่อลูก	5
ตอนที่115	ความจริงเรื่องชิบูโตะ	25
ตอนที่116	ซูชิชนิดใหม่	45
ตอนที่117	เคล็ดลับ “ซูชิอบ” !!	65
ตอนที่118	การเผชิญหน้าของโอโดริ!!	85
ตอนที่119	งานศิลปะที่ห้าหาย!?	105
ตอนที่120	เงินห้าล้านเยน	125
ตอนที่121	แข่งข้าวห่อสาหร่าย!!	145
ตอนที่122	เรื่องโรแมนติกของข้าว	165





ศึก



เปลวไฟนั้น....

คิดจะทำอะไรนะ คิริชิมะ โค...!!

ศึก

ภาค ๒๐๖ กวี ประทีป



นะ...นี่ช่างใจร้อนเหลือเกิน...!!

เริ่มปรุงอาหารตั้งแต่ยังไม่ได้ฟังกตึกา...!!

ตอนที่ 114
สายสัมพันธ์พ่อลูก



อะ...เอื่อในการแข่งขันแบบตัวต่อตัวระหว่างคิริชิมะคุงกับเซกิซุคุง

จะต้องทำซูชิคนละสามอย่าง!!



การชิมจะทำโดยกรรมการทุกคนไม่รวมประธานกรรมการ



จะให้ทำซูชิ
ก็อย่าง
หรือจะใช้
กรรมการ
ที่คน

ซูชิ
ชั้นเลิศ
ของฉัน
ก็ไม่มีวัน
แพ้
!!



ฮม
...



ปลาที่จับได้
ตอนเช้ามืด...
และเป็น
ครั้งแรกที่ทำ
...!!

การแข่งขัน
ครั้งนี้
โชตะ
จะมีโอกาส
ชนะรีเพล่า
...!!



เป็น
โอกาสดี
ที่จะได้ดู
ฝีมือของ
สองคนนี้

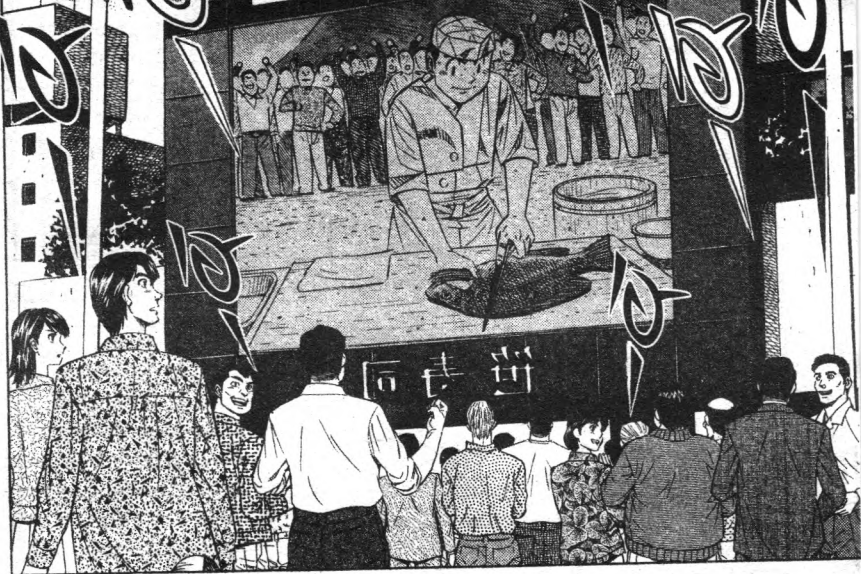
ฉันจะ
ตั้งใจ
ดูให้ดี
เชียว



การ
แข่งขัน
แบบ
ตัวต่อตัว
ที่ใช้ปลา
เหมือนกัน

ฝีมือ
ของใคร
จะเหนือ
กว่า
!?

表恒新 魚 大 映 畫 院 出 世



อะไรนะ...!?
ข้างหน้า
ซาซาซึ
มีทีวีจอใหญ่
ขนาดนี้

แล้ว
ทำไม
ถึงมีพี
อยู่ใน
นั้น
?

ไซตะ
...!!



ร้าน
โตโมเอะ
ซูชิ
นี่นา
....



นี่เป็นภาพ
จากการ
ถ่ายทอดสด
ผ่าน
ดาวเทียม
นะ



พวกคุณ
ที่
โตโมเอะ
ซูชิ
ก็คง

คอยเชียร์
ลูกชาย
อยู่ที่บ้าน
ใช่ไหม
?



โอ๊ะ?
ขอโทษ
ที!

หรือว่า
ไม่มีเงิน
ติด
ดาวเทียม
?



ที่สำคัญ...
เชียร์ไป
ก็ไม่มี
ประโยชน์
!!

เพราะ
สุดท้าย
ก็สู้
กรรมะ โด
ไม่ได้
!!



รู้มั๊ยว่า
ฉันเสียเงิน
ไปเท่าไร
ในกาจ้าง
หมอนั่น
!?

ซ่าซ่าซ่า
!!!
สิบล้าน
เชียวนะ!!!
สิบล้าน
!!!



ลูกชาย
คุณ
มีค่า
ขนาดนั้น
รีเปล่า
?

ซ่าซ่าซ่า!
หนึ่งใน
ในห้าสิบ...
หรือหนึ่งใน
ในร้อย
?



พอ
จะที่
เถอะ
นะ
....

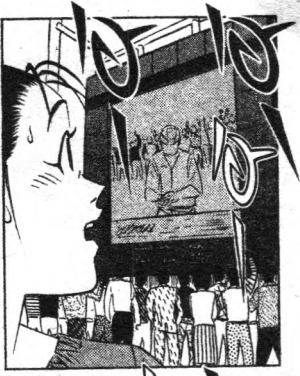
ความ
หน้าด้าน
เหมือน
แมลงสาบ
ของพวกแก
พอลูกนะ
!!

เอาถอะ
คอยดู
ให้ดี
ก็แล้ว
กัน

ภาพความ
พ่ายแพ้
ที่น่าสมเพช
ของ
ลูกชายแก
...!!

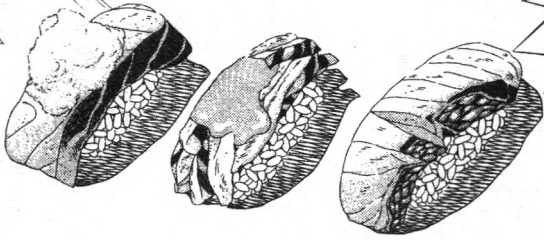






ถ้าฉัน
ก่อนอื่น

จะเริ่มชิม
จากซูชิ
สามอย่าง
ของ
ศิริชิมะ โค



แจ้ว
ในที่สุด
ก็เสร็จ

ยอดฝีมือ
จะเอา
“ปลาเทพเจ้า”
มาทำซูชิ
ออกมา
แบบไหน
!?



นี่
....

คือซูชิ
ชิโรชิบูโด
“ปลาเทพเจ้า”
หรือ
....!!

อยากลอง
สักครั้ง
มานาน
มากแล้ว
....

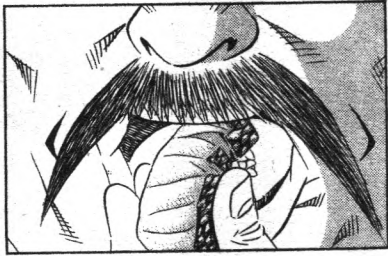
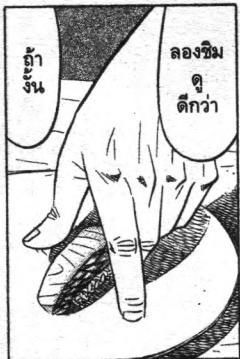
ความฝัน
กำลัง
จะเป็นจริง
หรือนี่
....



คำแรก
นี่คือ
“ซูชิ
เปลวไฟ”
นั่น
รีเปล่า

เท่าที่เห็น
ก็ดูเหมือน
ซูชิปลาไท
ติดหนัง
ตามปกติ
....



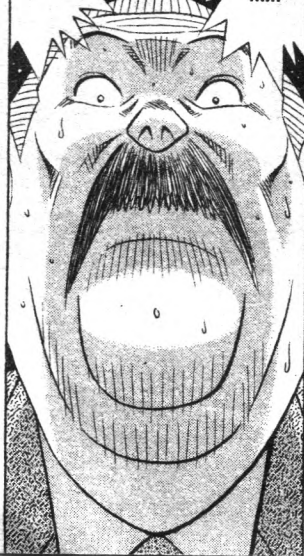




จักร
วาล
สีทอง

....

แห่ง
รศ
ชาติ
....!!!



ฮ้า



ฮ้า

สัมผัส
นุ่ม
เหมือน
กำมะหยี่



ความ
นุ่มลิ้น
ที่สัมผัส
ไปทั่ว
ปาก...

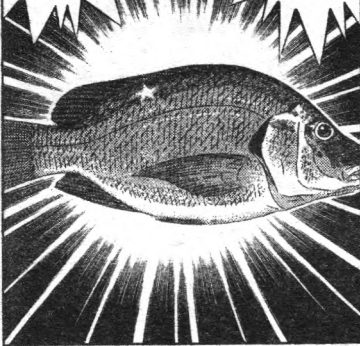
พอ
ใช้ฟัน
ทงคอง
ด้าน
ก็ตกลง
ไป



ความ
หวาน
ก็สุดชื่นมา
จวบกับ
น้ำทิพย์
....

สัมผัส
ที่ราวกับ
ไหม!!
ความหวาน
ที่เหมือน
รสทิพย์
!!

นี่เองแหละ
ความอร่อย
ขั้นสุดยอด
ของ
ซีโรชิบุโด
“ปลาเทพเจ้า”
!!



อะ...รส
แห่งทองคำ!!
รสหวาน
แบบรสทิพย์
!!



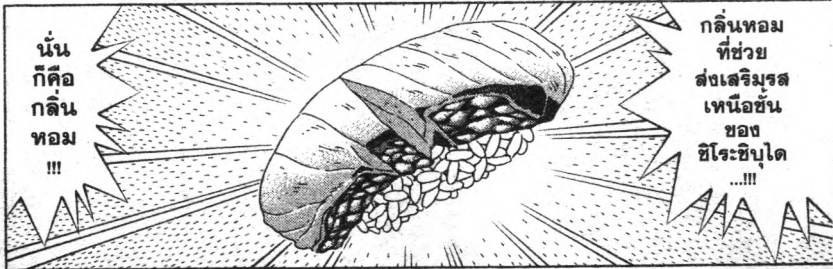
อะ...โอโห
อยากชิมจัง!!
ฉันก็
อยากลอง
สักคำจัง
!!

อะ...ไม่
ไม่ใช่
เท่านั้น
!!



มีเทคนิค
บางอย่าง
ที่ทำให้
ซีโรชิบุโด
ยิ่งอร่อย
ขึ้นไปอีก
!!

นั่น
ก็คือ
กลิ่น
หอม
!!!

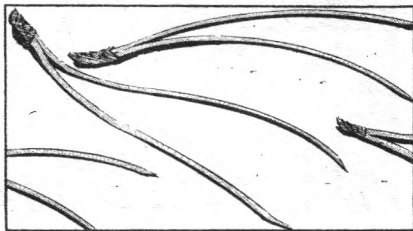
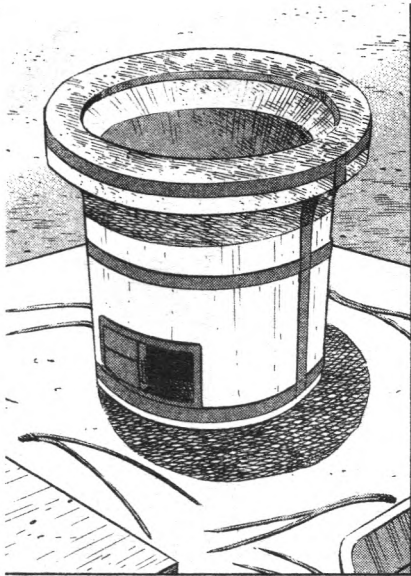


กลิ่นหอม
ที่ช่วย
ส่งเสริมรส
เหนือชั้น
ของ
ซีโรชิบุโด
...!!!

กลิ่น
หอม
เย็น
สูงส่ง
!!

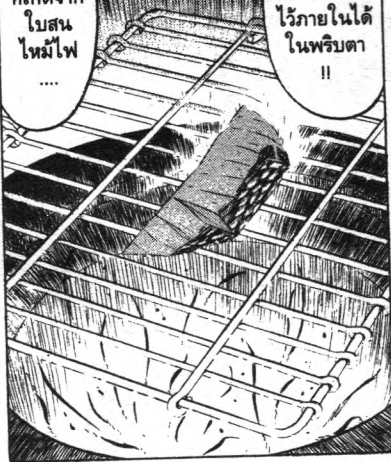
ความหอม
ที่เหมือน
สายลมเย็น
บนที่ราบสูง
....





เปลวไฟ
แรงกล้า
ที่เกิดจาก
โอบสัน
ใหม่ไฟ
....

ช่วยเก็บ
ความอร่อย
ของปลาโท
ไว้ภายในได้
ในพริบตา
!!



และยัง
ช่วยลดลาย
ไขมัน
ระหว่าง
หนัง
กับเนื้อ



ทำให้รสอร่อย
ของน้ำมัน
ที่เพิ่มขึ้นด้วย
ความร้อน
ซาบซึมเข้าไป
ในเนื้อ

นอกจากนั้น
กลิ่นหอม
ของโอบสัน
ยังซึมเข้าไป
ในเนื้อ
....



ทำให้เกิด
องค์ประกอบ
สองชั้น
สามชั้น
ของรสชาติ
...!!

นะ
ละ
....

วิธีการ
ปรุง
อาหาร
ของจีน
คนนี่
...!!!



อิม...
บนเกาะโคซิกิ
ทางตะวันตก
ของ
คาบสมุทร
ชัทสึมะ...



มีวิธีการ
ปรุงอาหาร
เก่าแก่
เรียกว่า "ยาตติริ"
นี่ก็เหมือน
วิธีนั้นที่นำมา
พัฒนา
...!!

ฉันเคยได้ยิน
เรื่องการใช้ฟาง
ในการปรุง
ปลาคัทสึโอะ
!!

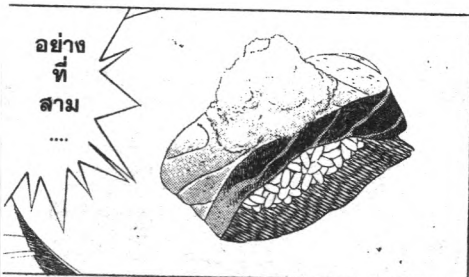


แต่...
ไม่นึกเลย
ว่าจะใช้
โอบสันกับ
ปลาโทได้
....

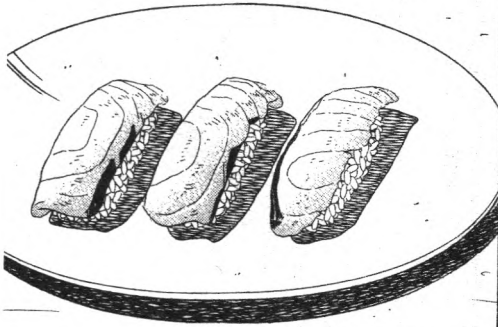
สมเป็น
คิริชิมะ
โค
...!!



แม้แต่ปลา
ที่ไม่เคย
ทำมาก่อน
ก็ยังสามารถ
อย่าง
สมบูรณ์แบบ
...!!







อะไร
นะ
...!?



อะ...
เฮ้
...!!

นั่นมัน
อะไร
กันแน่
...!?



ซูชิ
พวกนั้น
ของ
เชกจิ
โซตะ
....

ดูเหมือน
ซูชิปลาโท
ธรมดา
ที่ไม่มี
อะไรพิเศษ
เลยนะ



เหลว
ไหล
...!!



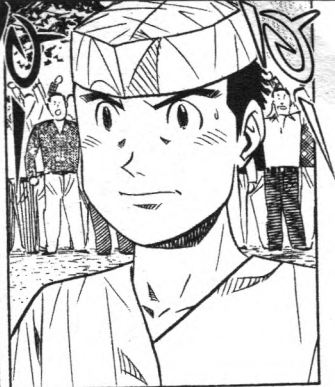
ศิริขิมะ ไค
ใช้การ
ฝังเข็ม
รักษา
ความสด
ของปลา
เอาไว้
....

แล้วยังใช้
เทคนิค
ที่ยอดเยี่ยม
ในการทำ
ซูชิ...



เดอ...
คิดอะไร
อยู่นะ
เซกิงจิค
!?

คิดว่า
ซูชิแบบนี้
จะทำให้
ชนะการแข่ง
ครั้งนี้
ได้หรือ
!?



อะ...
อิม

นี่เป็นแค่
ซูชิปลาโท
จริงๆหรือ
!?



ทิม
...!!



ไม่
จริง
!!

อย่าง
เซกิงจิค
ไม่น่า
จะเป็น
อย่างนั้น
ไปได้
!!



รูป
ลักษณะ
ภายนอก
ที่ดู
ธรรมดา
....

ต้องมีเทคนิค
อะไรบางอย่าง
ที่ไม่น่าเชื่อ
ซ่อนอยู่แน่
!!!





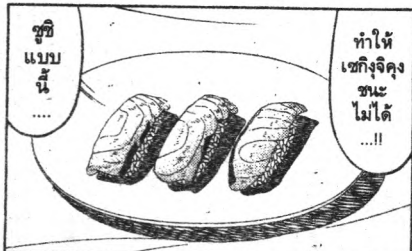
ไม่ได้
เรื่อง
แล้ว...
แบบนี้
....

หมด
กัน
...!!



นี่
เป็น...
ซูชิ
....

ปลาโท
ตรรมตา
จริงตา
...!!



ซูชิ
แบบนี้
....

ทำให้
เซกิจิคุง
ชนะ
ไม่ได้
...!!



อิม
....

หิม
...!!



หมาย
ความ
ว่ายั้งใจ
....

หมาย
ความ
ว่ายั้งใจ
ไซตะ
...!!



หึ
หึ
หึ
....

จบ
แล้ว





โศโศโศ



หมาย
ความ
ว่าชิงเ
กันแน
!?

เจ้าโชตะ
คิดอะไร
อยู่
เหรอครับ
หัวหน้า
...!!



อืม
....



เจ้า
โชตะ
....

อาจจะ
มี
เป้าหมาย
อยู่ที่



การ
จำลอง
แบบซูชิ
มากโร
รวมมิตร
....

ใน
การแข่ง
ทำซูชิ...
ที่โอตารุ
...!

ไปที่นี้มาแล้ว!

~บันทึกการเก็บข้อมูลทั่วประเทศ~

ถ้าไซโก



เมื่อพูดถึงคาโกชิมะก็ต้องนึกถึงไซโก และถ้าไซโกที่ชิโรยามะแห่งนี้ก็คือที่หลบซ่อนสุดท้ายตอนมาปฏิบัติภารกิจที่เซนน ถ้าที่ว่านี้ความจริงเป็นเพียงโพรงที่คนตัวเล็กๆเข้าไปได้คนเดียวก็เต็ม เมื่อนึกถึงวาระสุดท้ายที่อัปไซคของผู้ยิ่งใหญ่อย่างไซโกแล้วก็อดเศร้าใจไม่ได้ ที่คาโกชิมะมีรูปปั้นของไซโกที่สวยงามอยู่ทั่วไปหมด แต่จุดที่ดูแล้วชวนให้รำลึกถึงประวัติศาสตร์ได้ดีที่สุดก็คงต้องขอแนะนำถ้าไซโกแห่งนี้ละครับ ว่ากันว่าในพิธีเปิดผ้าคลุมรูปปั้นไซโกที่อุเอโนะ ภรรยาของท่านซึ่งได้รับเชิญมาในงานแอบกระซิบว่า“หน้าไม่เหมือนเลย”จนกลายเป็นเรื่องเล่าที่โด่งดัง แต่ไซโกที่คาโกชิมะเองก็มีหน้าตาอย่างนั้นแหละครับ ไม่รู้จริงๆแล้วหน้าตาเป็นยังไงนะครับ

ใช้ลมพู่พอง
แบบพระเอก
ก้าวร้าว
คาทามาน
ก็อาจจะไม่สนใจ
แต่ก็คง
เสียดายภาพนะ



ไซโก
ที่เรารู้จัก
ต้องเป็น
แบบนี้





พ่อครัวซูชิ
ภาค ช่อง ทีวี ประ: ๓๓๓

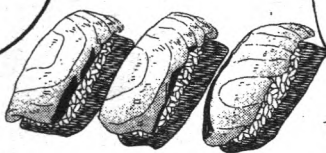
ตอนที่ 115
ความจริงเรื่องชิบูไต

ซูชิปลาโท
หน้าตาพิงๆ
ไม่น่าสนใจ
สามอย่าง
....

คิดว่า
ของแบบนี้
จะชนะ
คิริชิมะ ไค
ได้จริงหรือ
...?

แก

ไม่มีทาง
เอาชนะ
พวกเรา
ได้



เรื่อง
มันเป็น
ยิ่งใจ
กันแน่
....

ทำไม
เซกิซุจิซง
ถึงทำ
ซูชิปลาโท
ที่ธรรมดา
แบบนี้...

มัน
อร่อยกว่า
ซูชิปลาโท
ธรรมดา
มากก็จริง
!!

แต่...
ไม่มีทางชนะ
ซูชิซันเนดะ
ของ
คิริชิมะ ไค
ได้!!

เจ้าหนู
คิดอะไร
อยู่...

อะไร...
คือ
เป้าหมาย
ที่แท้จริง
....

เรื่อง
นั้น
....

กินซูชิ
อย่างที่สอง
นี้แล้ว
ก็คงจะรู้





นี่ ...

อรั้อย !!



อะไรนะ ...!?

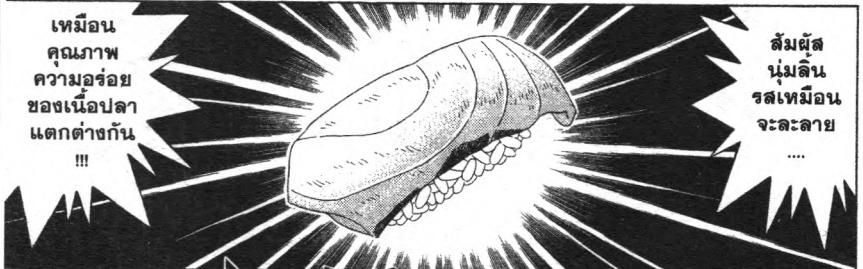


อิม ...!!

เทียบกับ ซูชิ คำเมื่อกี้ ไม่ได้เลย !!



นี่ มัน ...!!



เหมือน คุณภาพ ความอรั้อย ของเนื้อปลา แตกต่างกัน !!!

สัมผัส นุ่มลิ้น รสเหมือน จะละลาย



นี่ละ ความ อรั้อย ของ ชิโระ ชิบูโตะ

อรั้อย สัมผัส "ปลา เทพเจ้า" จริงๆ !!



ไซตะ!!



โอ้โห
สุด
ยอด
!!

ได้รับ
ความ
ชื่นชม
ผิดจาก
เมื่อกี๊สิบ
เลข...!!



แต่...
ทำ
ไม่
....

ซูชิ
อย่างที่สอง
ต่างจาก
อย่างแรก
ตรงไหน
เหอะ!!



การปรุงซูชิ
อย่างแรก
กับอย่าง
ที่สอง
ไม่ต่างกัน

แต่กลับ
ได้รับเสียง
ชื่นชม
ที่ต่างกัน
ขนาดนี้
....



ความ
แตกต่าง
ของซูชิ
ทั้งสอง
อย่าง

หรือว่า
จะ
อยู่ที่
....



จริง
สิ
...!!

เข้าใจ
ความ
แตกต่าง
ของซูชิ
ทั้ง
สองอย่าง
แล้ว!!



วะ...
ว่าไ
นะ

คือ
อะไร
กัน
แน่น
....

ความหนา
ของ
เนื้อปลา
!!!

ซูชิ
สองคำนี้
ใช้เนื้อปลา
ที่หนา
ต่างกัน
!!!





แต่การใช้มีด
นั้น
อย่าง
เดียว
....

ก็
ทำให้ซูชิ
สองคำ
มีรสชาติ
ต่างกันได้
!!



สุด
ยอด
!!

แต่วิธีการนั้น
ทำให้
รสชาติซูชิ
ต่างกันได้
ขนาดนั้น
เลยเหรอ
!!



อ๊ะ
....

ฮืม
....!!



ซูชิคำเมื่อกี้
มีไว้เพื่อ
ช่วยให้เห็น
ความแตกต่าง
ของความอร่อย
งั้นเหรอ
!!



ความแตกต่าง
ของซูชิ
ที่เน้นสัมผัสลิ้น
กับรสชาติ
เห็นได้ชัด
ถึงขนาดนี้
....!!



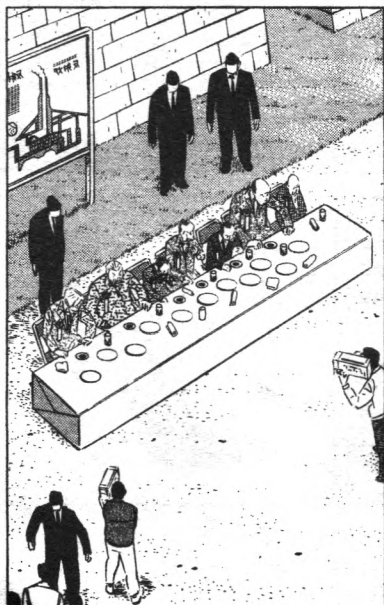
ถ้า
งั้น
....

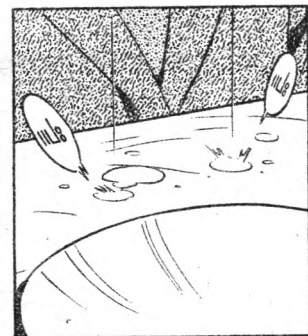
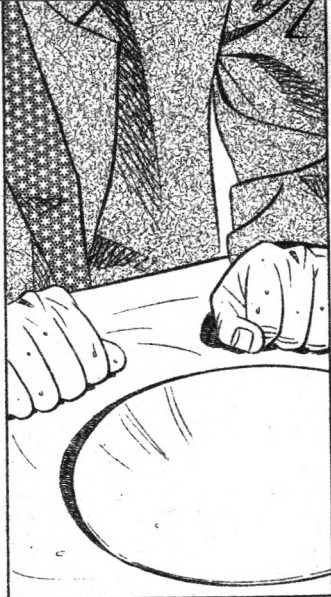
ซูชิคำที่สาม
จะมีรสชาติ
ยังงั้นแน่
?



ความ
หนา
ของ
เนื้อปลา
....

ดูแล้ว
แทบ
ไม่ต่างจาก
คำที่สอง
....







อา...
หวาน
...!!

หวาน
เหมือน
จะ
ละลาย
...!!



อรัย
อะไร
หยั่งจี้
...!!

มะ...
ไม่เคยกิน
ซูชิ
แบบนี้
มาก่อน
เลย...!!



ประทบั
ใจ
จน
ตัวสั่น
...!!

น้ำตา
เอ่อ
ออกมา
เอง
ไม่ยอม
หยุด
...!!



นี่ละ
....

นี่ละ
รสชาติ
ที่แท้จริง
ของ
ชิโระ
ชิบูโด



ความ
อรัย
ของเนื้อ
และมัน
...!!

นี่ละ
โทโร่
เนื้อขาว
ของแท้
!!



อะ
....

อ๊ะ...ก
....

西表密



สุดขอลด!!
กรรมการ
ร้องให้
กันหมด
เลย!!

นั่นมัน
อะไร
กันแน่
!?



สอง
คำ
แรก

เป็นเนื้อ
ที่หัด
ที่หันให้หนา
ต่างกัน



ส่วน
ค่านี
....

คือ
เนื้อพุง
ของ
ซีโร
ชิบูโด
ครับ
!!!



เนื้อ
พุง
....!!

อ้อ!!
ถ้าเปรียบ
กับมากโร
ก็คือจุด
ที่เรียกว่า
โทโรสึเนะ
!!

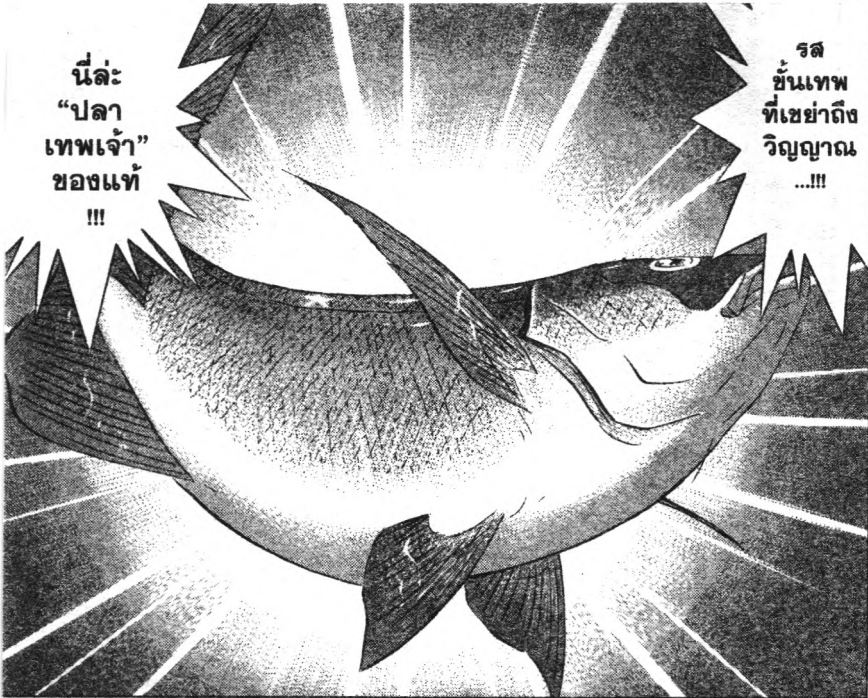


เข้า
ใจ
แล้ว
...!!

ต้องกินซูชิ
ทั้งสามค่านี
ถึงจะเข้าใจ
ซีโรชิบูโด
ทั้งหมด
!!

นี่ละ
“ปลา
เทพเจ้า”
ของแท้
!!!

จริง
ขั้นเทพ
ที่เขย่าถึง
วิญญาณ
...!!!



ปะ...
“ปลา
เทพเจ้า”
!!
จริง
ขั้นเทพ
เทร่อ
!!

อะ...
อ้ออยู่
ขนาดนั้น
เลยเทร่อ
!!



อชาก
กิน

ชอกินมั่ง
ชอ
พวกเขา
กินมั่งสิ



區表鳳



หะ...
หัว
หน้า
!!

โชตะ
ทำได้
แล้ว!
สำเร็จ
แล้ว
ครับ
!!



ตอนแข่ง
ทำซูชิ
ที่โอตารุ
....

โชตะ
ทำ"มากุโระ
รวมมิตร"
โดยใช้ทุกส่วน
ของมากุโระ



ใช้
ทุกส่วน
ของ
ชิโระ
ชิบูโด
....

แต่ที่ทำได้
ก็เพราะ
มีปลาที่อร่อย
ขนาด
ชิโระชิบูโด
อยู่...



คิดวิธี
ทำอาหาร
ตาม
วัตถุดิบ

นี่คือ
พื้นฐาน
ของคน
ทำอาหาร
!!



ซูชิของโชตะ
ที่ดูเผินๆ
หน้าตา
ธรรมดา
....

คือเทคนิค
แบบปราศจาก
เทคนิค
ที่เกิดจากการ
มองทะลุ
ถึงคุณสมบัติ
ของวัตถุดิบ



พูด
อีกอย่าง
ก็คือ
แมน
ที่ไร
แมน...

หึหึ...
เติบโต
ขึ้นมา
เป็นอย่างดี
เลยนะ



โฮโฮ

โชตะคุณ
นี่
สุดยอด
จริงๆ
!!

ไม่มี
ข้อ
กังขา
!!!

ผู้ชนะ
ในหัวข้อ
ที่ทำคือ
เซกิจิจิ
ไซตะ
!!!



ทำ
ไม

ทำไม
ซูชิ
ของฉัน
....!!



ซูชิของเธอ
ใช้เทคนิค
ที่
ยอดเยี่ยม
จริงๆ
....

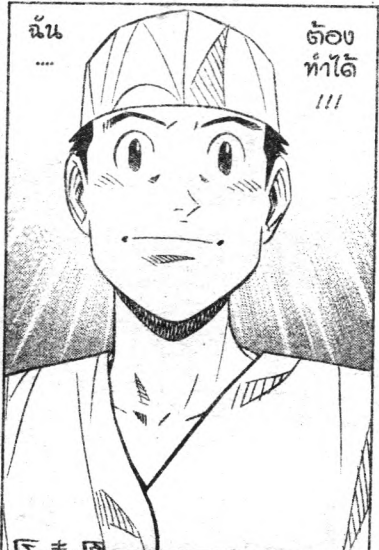


แต่
เธอ
....

ดึงเอาเสน่ห์
ของ
ชิโรชิบูได
ออกมา
ได้หมด
รีเปลา







อีก
สาม
ชั่วโมง
...!!

ฉัน
ไม่แพ้
เด็ดขาด
!!

ฉัน
ชนะ
แล้ว
...!!

ฉันจัดการ
ศัตรูได้
ได้สำเร็จ
!!

ฉัน
....

ต้อง
ทำได้
!!!

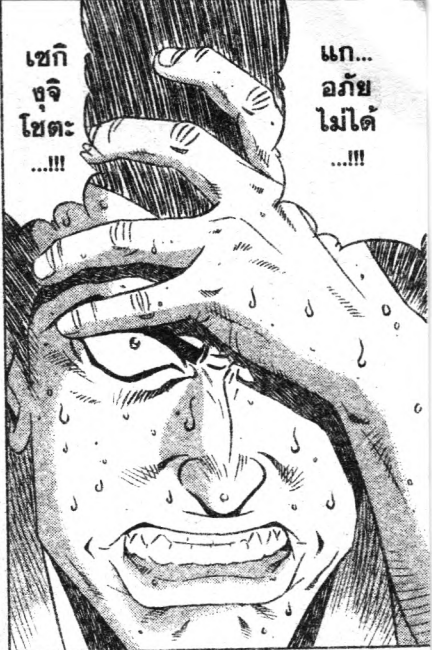
ใช่
แล้ว
...!!

ต้อง
แบบนี้
ชนะ
โรด้า
...!!



เชกิ
ตุจิ
ไซตะ
...!!!

แก...
อภัย
ไม่ได้
...!!!



เจิบ
...!!

เจิบ...
แผล
...!!



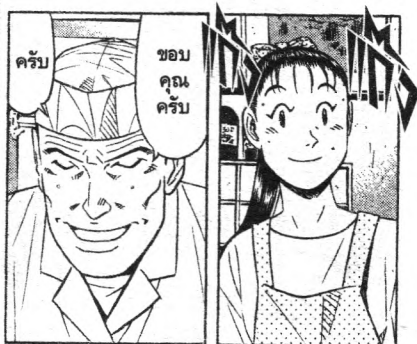
ผู้ชนะ
ในกา
ราช
ห้วย
ข้อที่
ทำ
ที่
ตา
โก
ยิมะ

ได้
แก
เชกิ
ตุจิ
ไซตะ
ค
ค
ค

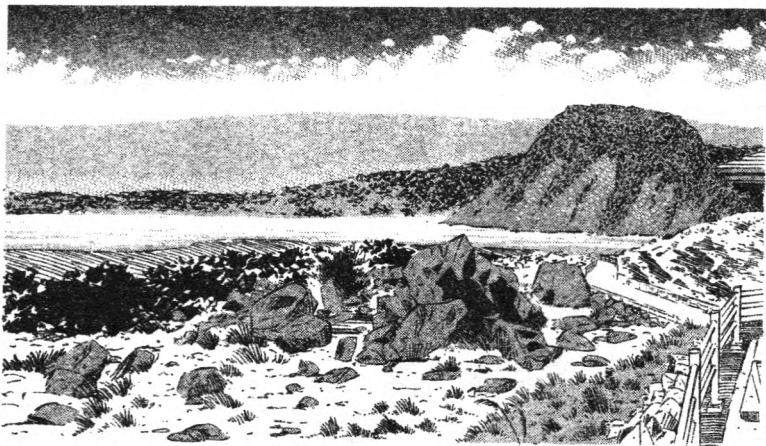


ม
...
ไม่
จริง
....

ไม่
จริง
...!!







หินลาวาโทไซซากระจิมะ

ในอดีตซากระจิมะเคยเกิดการระเบิดครั้งใหญ่ของภูเขาไฟมาหลายครั้ง เมื่อเร็ว ๆ นี้ที่รุนแรงเป็นพิเศษได้แก่เมื่อปีโทไซที่3 และปีโชวะที่21 ลาวาซึ่งไหลออกมาในตอนนั้นยังมีให้เห็นอยู่ในปัจจุบันโดยเรียกว่าหินลาวาโทไซและหินลาวาโชวะ โดยเฉพาะการระเบิดในปีโทไซที่3 รุนแรงขนาดทำให้ประตูใหญ่ของศาลเจ้าคุโรคามิ ซึ่งสูงถึง3เมตร จมหายไปใต้อาณาเขตไฟ หน้าที่ว่าการเมือง ในลือบบีโรงแรมสมัยใหม่ก็มีหินลาวาหนัก4ตันซึ่งพุ่งเข้ามาในตอนนั้นโชว์อยู่ นับเป็นเมืองที่ดูแล้วน่ากลัวจริงๆ บนเกาะมีที่หลบภัยฉุกเฉินสร้างไว้ทั่วไป แสดงให้เห็นถึงความน่ากลัวของภูเขาไฟที่ยังไม่ดับบนเกาะซากระจิมะ ได้เป็นอย่างดี เด็กผู้หญิงชาวคาโกชิมะที่พูดหัวเราะๆว่าผมเสียหมด เพราะถ้าภูเขาไฟที่ร่วงลงมาทุกวันช่างน่านับถือ สมเป็นผู้หญิงคิวชูจริงๆ

โดนจับไม่ได้!
 ฟูมฟูม (ด้วยความใจ)
 เล็ดลอดตัวที่ลมได้ไป
 ถูกเจ้าภูเขาไฟซึ่งระอา
 เพราะเล่นเพลงไล่
 จนเป็นจุดสุดท้าย
 ลูจๆไปเป็นลาวาจากจุดนี้!!
 ฮ่าว... ไช้พระ
 !!

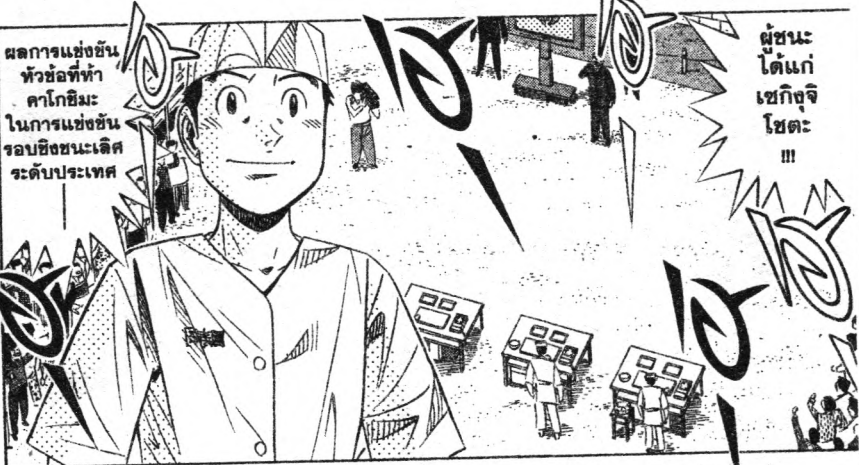


ตอนที่ 116
ซูชิชนิดใหม่

หัวกะโหลกซูชิ
ภาคของ ตัว ประ กาศ

ผลการแข่งขัน
หัวข้อที่ทำ
คาโกชิมะ
ในการแข่งขัน
รอบชิงชนะเลิศ
ระดับประเทศ

ผู้ชนะ
ได้แก่
เชกิกุจิ
ไซตะ
!!!



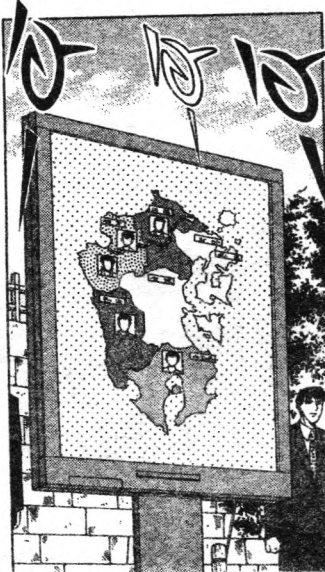
เชกิกุจิ
เป็น
คนเดียว
ที่ชนะแล้ว
สองครั้ง

อีกนิดเดียว
ก็จะได้ชัยชนะ
ครบสามครั้ง
เพื่อให้ได้
เข้ารอบแล้ว
...!!



คิริชิมะ ไค
ซึ่งแพ้ในการ
แข่งตัวต่อตัว
ครั้งแรกของ
การแข่งขัน
คงช็อกมาก

แต่
พวกเรา
เองก็
โพลนกัน
เหมือน
กัน





การ
แข่งขัน
ในคิวชู
เหลือ
อีกแค่
๓ครั้ง
....

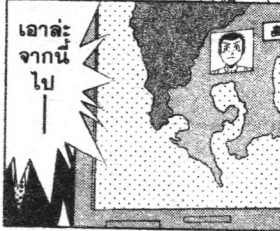
ความ
คิด
ถึง
งั้น
....



คือ
เอาชนะ
เซกิบุจิ
โตะ
!!



การแข่งขัน
ครั้งต่อไป
ใน
คумаโมโตะ
ฉันต้อง
ชนะให้ได้
!!



เอา
จาก
นั่น
ไป
|



จะประกาศ
การแข่งขัน
หัวซ้อที่หก
ในคумаโมโตะ



หัวซ้อ
ที่หก
|

คือ
“กึ่ง”
ครับ
!!!



กึ่ง
....!!



กึ่ง
หรือ
....!!

เป็นกึ่ง
แบบไหน
ก็ได้
หรือ
?



เฮอะ....
คนพวกนี้
จะให้ปัญหา
ที่ง่าย
ขนาดนั้น
เชียวละอะ

จะต้องมี
เงื่อนไข
พิสดาร
อะไร
ตามมา
อีกแน่



แต่มี
เงื่อนไข
ข้อหนึ่ง

นั่นคือ
จะต้อง
เอามาทำ
เป็น“ซูชิ
ชนิดใหม่”
!!



โฮะ
โฮะโฮะ
ซาจิคุง
พูดถูก
แล้ว

ชนิดของกุ้ง
ขอให้ได้
ชื่อว่า“กุ้ง”
ก็พอ
...!!



ซูชิ
ชนิด
ใหม่
...!!



พูด
ง่าย ๆ
ก็
คือ

เป็นการ
คิดค้น
เมนูใหม่
จานหรือ
...!!



ซูชิที่
ไม่เคย
มีใคร
ได้กิน
มาก่อน
....

ฉันอยากให้
พวกเธอทำ
“ซูชิกุ้ง”
ชนิดใหม่เอี่ยม
ที่ทำให้คนกิน
ต้องตกตะลึง
จนตัวสั่น
!!

การ
แข่งขันใน
คุมาโมโตะ
จะเข้มข้น
อีกสองวัน
หลังจากนี้
!!

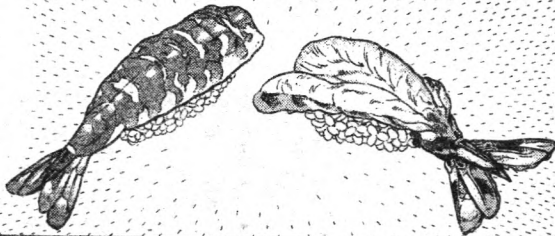
การเดินทาง
ไปคุมาโมโตะ
ขอให้
แต่ตะคน
เดินทาง
ไปเอง
!!



"ซูชิ
ชนิดใหม่"...
ซูชิทั้ง
ชนิดใหม่
ที่ไม่เคยมีใคร
ได้เห็น
มาก่อนเหรอ
...!!

มัน
ไม่ต่าง
อย่างที่
พูด
หรอกนะ
...!!

การปรุงกุ้ง
ถ้าไม่ต้ม...
ส่วนมาก
ก็เอามาใช้
ทั้งดิบๆ



ถ้า
ลองอย่างนี้
ต้องห้ามแล้ว
จะทำอะไร
อย่างอื่นดี
...?

ที่สำคัญ
ยังมีเวลา
แต่
สองวัน
ถึงม.ริน
นี่...

จะเริ่ม
จาก
ไหน
ดี
...!!

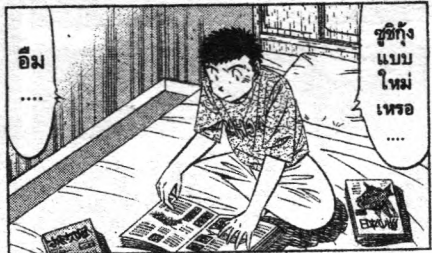
หัวข้อ
คราวนี้
ที่จะยาก
แล้ว

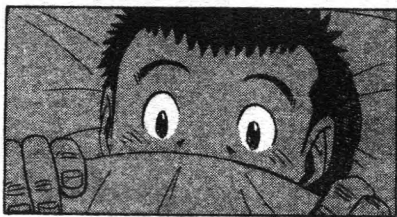
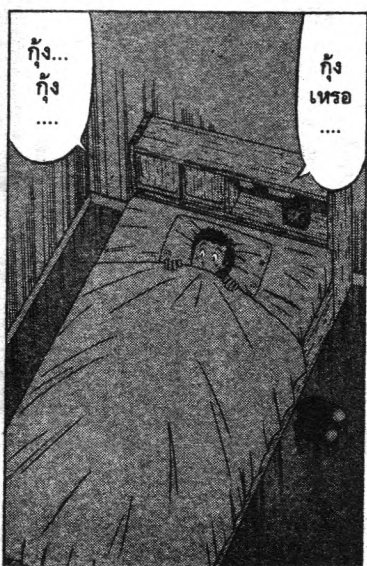
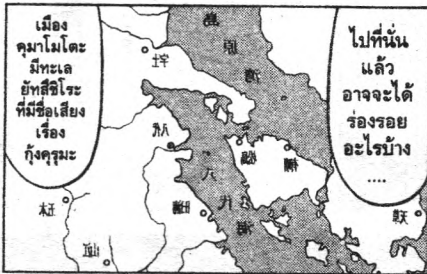
คุณ
โต
เนง
จิ
!!

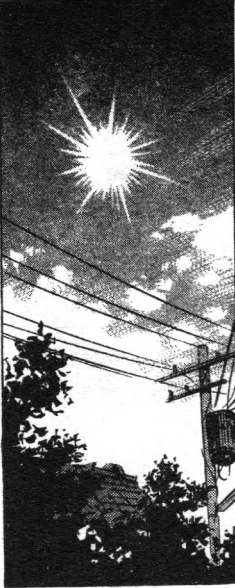
ฉัน
ต้องกลับ
แล้ว

อยู่ดู
การแข่งขัน
ครั้งต่อไป
ไม่ได้
....









อ้าว
...!!



สุดท้าย
ก็หลับ
ไม่
สนิท

เล็กคิด
เรื่องกึ่ง
ไม่ได้เลย
....



ได้ยินว่า
อีกสามคน
ไปที่
คุณาโมโตะ
กันแล้วด้วย
....

เอาละ
ฉันก็
ต้องรีบ
ไปบ้าง
!!



อ้าว



ไอ้บ้าเอ๊ย
!!
เดินมอง
อะไร
อยู่นะ
!!

ฉัน
กำลังรีบ
ระวัง
หนอยสิ
ซีเง้า
!!



อะ...
อะไรนะ!!
เดินมาชน
เองแท้ๆ
....

ว่าไฉน
เฮ้ย
แกอยากร
โดนอัด
เรอะ



อ้าว
?



เอ
?



โทบิโอะ!
ทำไม
นาย
มาอยู่
ที่นี่
...!!

โชตะคุง!!
ดีเลย!!
นึกว่าไป
คุมาโมโตะ
แล้วซะอีก
!!



ฉันขอ
อนุญาต
หัวหน้า
ตามมา
เชียร์
นะ

แก
ฮกฮ่า
นี่หว่า

ฉัน
เป่ายังฉุบ
โกง
พีซิมโกะ
จนชนะนะ
!!

พีซิม
ชนะก็ตอ
ชนะ



ว่าแต่
นายนี้
นิสัยไม่ดี
จริงๆนะ

แทะแทะ
แทะ
ก็โดน
ว่าบ่อย

ฮวดได้
ว๊ชเม๊ซ



ไม่มี
เวลาแล้ว
ฉันต้อง
รีบไป
!!

ถ้านาย
จะตามมา
ก็รีบไป
คุมาโมโตะ
กันเถอะ
!!



เดี๋ยว
ก่อน
สิ
!!

ฉันมีที่
ที่ต้องพา
โชตะคุงไป
ตามที่หัวหน้า
บอกมานะ
!!



หัว
หน้า
?



เมือง
ฮิบุสึกิ
จังหวัด
คาบูกิฮิมะ



ที่นี้แหละ
ที่หัวหน้า
บอก
?

ที่
ชายหาดนี้
มีปลา
ประหลาด
ให้จับแหละ
...?



อะไรนะ?
ป้า
ก็อึ้งงม
พวกนนั้น

ม...
มองมา
ทางนี้
ด้วย



ทุก
ท่าน
!!

ขอความ
กรุณา
ด้วยครับ
!!



เข้า
มา
แล้ว

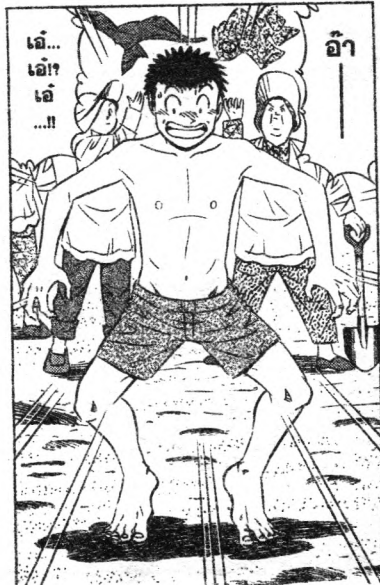
จ้าจ้าจ้าจ้า

เอ๋
?



เอ๋เอ๋
อะไร
นะ
!!

เดี๋ยว
ก่อน
จะทำ
อะไร
...!!



เอ๋...
เอ๋!
เอ๋
...!!

อ๊า



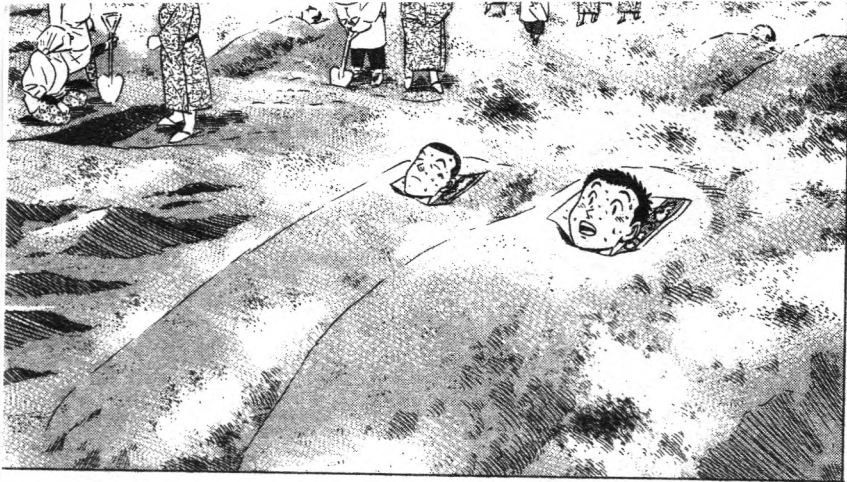
เดี๋ยวสิ
อะไร
กันครับ
...!!

จะ...
จะทำ
อะไร
กันแน่
!!



นี่
แน่
!!

เอ๋



อีกสามคน
ที่เหลือ
ไป
คุมาโมโตะ
กันแล้ว
....

ฉันจะมา
นอนสบาย
อยู่ที่
คนเดียว
นี่มัน...

พูด
แบบนี้
ไม่ได้
นะครับ

หัวหน้า
สั่งมา
ครับ

ฮีบ

ฮึด
...!!

ไม่
ไหว
....

ขยับ
แขนขา
ไม่ได้
เลย
!!

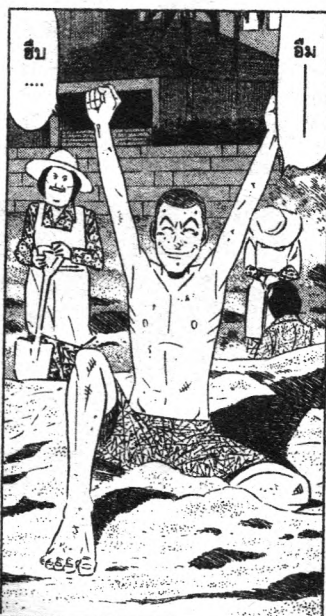
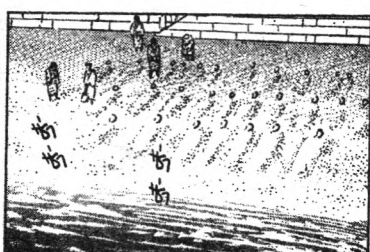
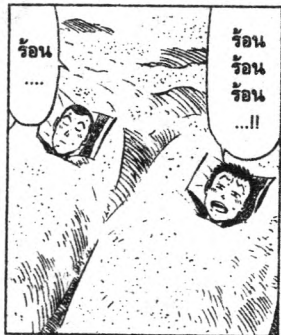
ช่วงที่ฉัน
มีมาอยู่
แบบนี้
คนอื่นคง
ศึกษาเรื่องกั๊ก
กันอยู่

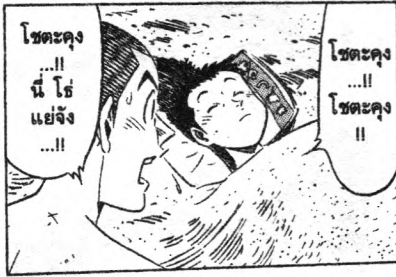
อาจจะคิดวิธี
ทำซึ๊ก
แบบใหม่ได้
หลายแบบ
แล้วก็ได้

ใคร
ก็
ได้

ช่วย
ด้วย







โชตะคุง...!!
นี่ ไร้อะไร
แน่จริง
...!!

โชตะคุง...!!
โชตะคุง!!



อะไร...!!
ตื่นแล้ว
หรือ?

หลับ
เหมือนตาย
ฉับแลย
เป็นหวง



เอ่อ...

มี
อะไร
หรือ
ครับ?



แปลก
จัง



ความ
มัวชัว
ในหัว
หายไป
หมด
เลย!!

โล่งสบาย
เหมือน
เอาสมอง
ไปล้างในน้ำเย็น
มาเลย
!!



ร่างกาย
ก็
กลับมา
มีแรง
...!!

ความรู้สึก
หนักๆเมื่อกี้
หายไป
เหมือนเรื่อง
โกหก
...!!



สุดขลด !!
สุดขลด
เลย !!

ตัวเบา !!
เบาทิว !!



หัว
หน้า
....

หัวหน้า
ให้พาล์มา
ชวาน่าทราย
เพราะอย่างนี้
นี่เอง...!!



โตะ:
เอ็ง

หัวโ
ครวนี่
จากรกว่า
ที่ผ่านม
มากนั้ก



การที่
จะทำซู
ธินิดใหม่
ได้

ต้องใช้
ทั้งหัวใจ
และสมอง
ที่สดใหม่
....!!



เรื่อง
ที่นั่น
ทำให้ได้
กิมแทนี่
....!!



ขอบคุณ
ครับ
หัวหน้า
....!!



ดีล่ะ
ไปกัน
เถอะ
โทบิโอะ !!

ไม่มี
เวลา
เกลียด
แล้ว !!



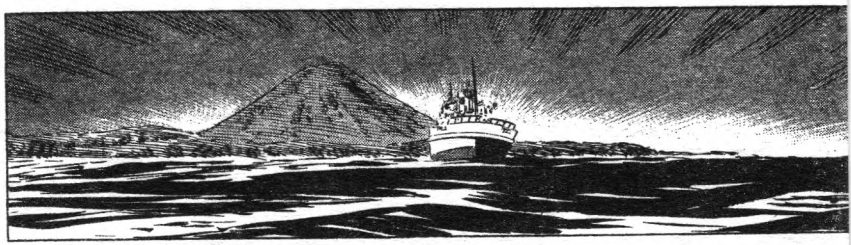
ไม่มีเวลา
โอ้โอ้
นั่งรถไฟไป
คุมาโมโตะ
แล้ว !!

ต้องขอ
ขึ้นเรือ
ประมง
จะดีหากุ้ง
ไปด้วย !!



มัน
ก็ดี
ครับ

แต่
แต่งตัว
ก่อน
ดีกว่า
มัง



ขอติดเรือ
ไป
คุมาโมโตะ
แล้วจะช่วย
จับปลา
เรอะ

ฮะฮะฮะ...
งั้นจะขอ
ใช้ให้คุ้ม
เลยนะ



ครับ !!

ผม
จะ
พยายาม
ครับ !!





ไอ้โท
หนึก
!!

คง
จะเป็น
ปลา
ใหญ่
...!!



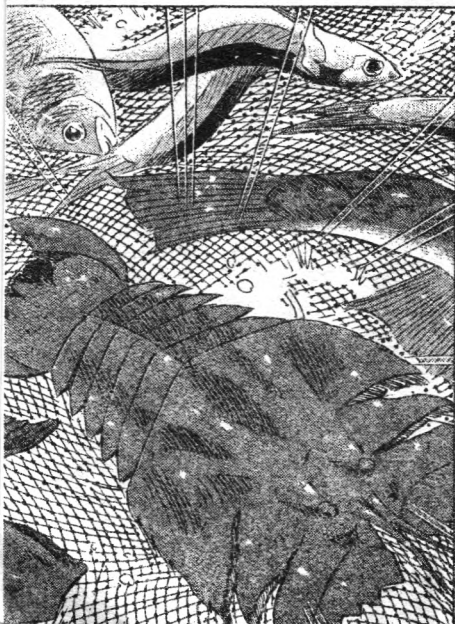
ในนี้
จะพอมี...
กึ่งดี
มั่งจน...

จะมีกึ่ง
ที่เอาไปใช้
กับธุรกิจ
ของฉัน
ได้รึเปล่า



ไอ้
...!?

อะไรนะ
สัตว์
ประหลาด
นี้...!!



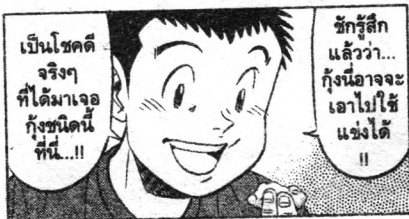
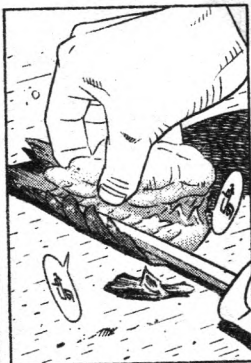
กึ่ง
ลูจ๊ะ
!!

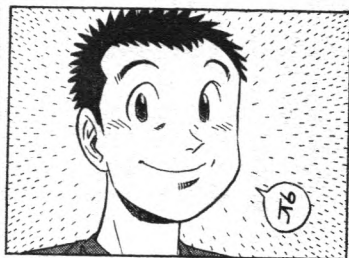
ทางใต้
ของคิวชู
ขนาดนี้
ก็มี
เหลือเนี่ย
!!

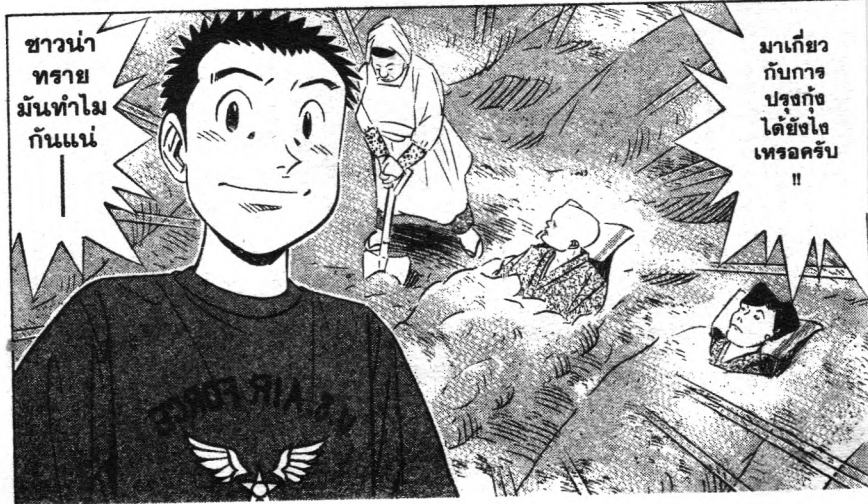
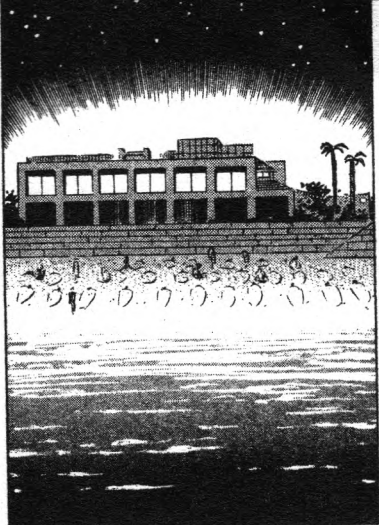


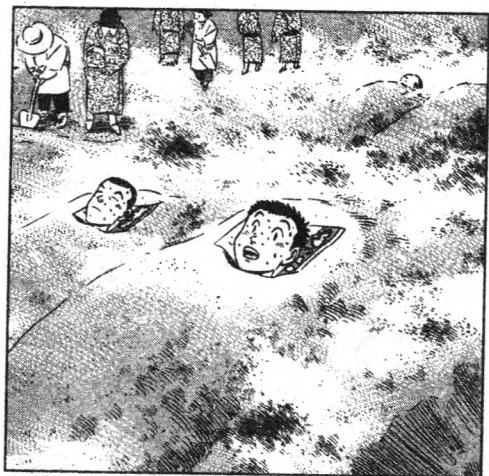
กึ่งที่
คุณคาโนซากิ
เอามาใช้
ในการแข่งทำกึ่ง
รอบที่สอง

กึ่งที่อร่อย
ยิ่งกว่า
กึ่งอิเสะ
!!







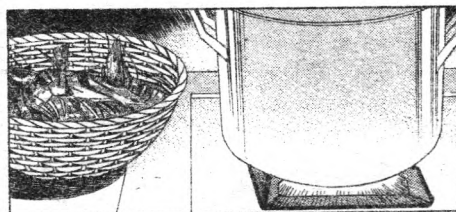
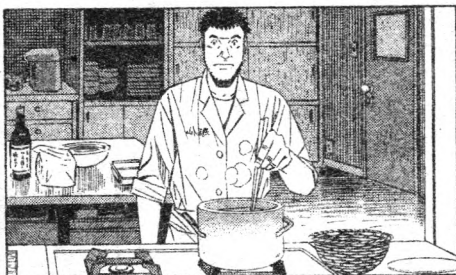
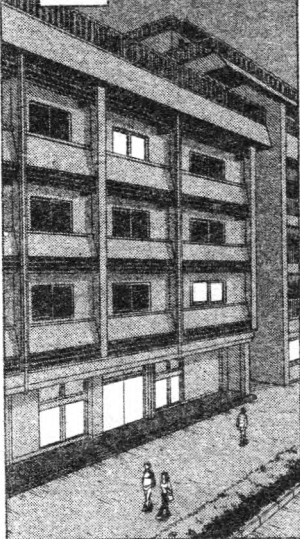


ศูนย์
วิจัยพืช
สมาคม
ซูชิ
จังหวัด
คุมา
โมตะ

พ่อครัวซูชิ

ภาค ต่อๆ กับ ประเทศ

ตอนที่ 117 เคล็ดลับ "ซูชิชอบ" 17



อ้อ
....

นายก็ใช้
กุ้งคุรุมะ
เหมือนฉัน
เธอ



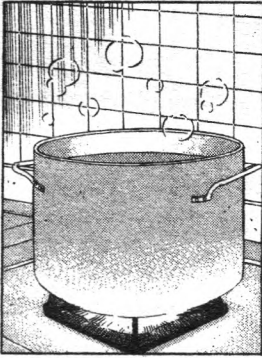
พูดถึง
คุมาโมโตะ
ของดังก็คือ
กุ้งคุรุมะ
จากทะเล
ยัทสึชิโระ

เป็นวัตถุดิบ
ที่ใครๆ
ก็ต้อง
หมายตา
เป็น
อย่างแรก



ปัญหาคือ
"ซูชิ
ชนิดใหม่"
ตามหัวข้อ
...!!

นายค้นพบ
วิธีการ
ปรุงอาหาร
แบบใหม่
รึยัง?



เฮ้...
หมายความว่า
ยังไฉน?

กุ้งนั้น
ไม่ได้
เสียไหม
เอาไว้นะ
!!



ถ้าต้มกุ้ง
โดย
ไม่เสียไหม
กุ้งจะตัวอ

ทำให้
กลายเป็น
ซูชิ
ที่นำเกลียด
มาก



ช่าง
อ

อย่าสน
เรื่องคนอื่น
เลย
เป็นห่วง
ตัวเอง
ดีกว่ามั้ง



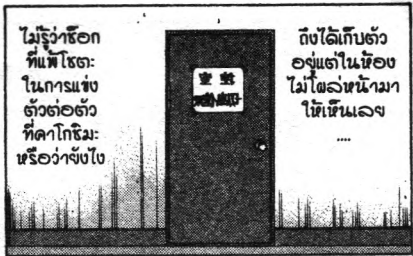
หมอนี่
ออกจะ
ประ
หลาด
....

แต่ก็
เป็นคนที่จะ
ประมาท
ไม่ได้เลย
....



จริง
สิ
เจ้าโต
นั่น...

เป็นห่วง
เรื่อง
ความ
เคลื่อนไหว
ของ
ศิริชัย: โด
เหมือน
กัน
...!!



ไม่รู้ว่าจะ
ที่พี่โต:
ในการแข่ง
ตัวต่อตัว
ที่คาโงชิมะ:
หรือว่าจะไป

ถึงได้เก็บตัว
อยู่แต่ในห้อง
ไม่ได้ลงหน้ามา
ให้เห็นเลย
....

เสียงพัก ศิริชัย: โด



ไม่รู้
ว่า

ทำ:ไร
อยู่
กันแน่
....



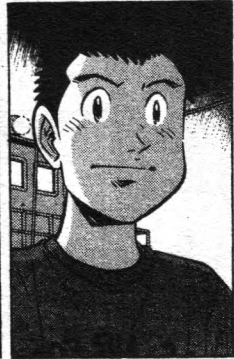
เจ้า
โต:
....

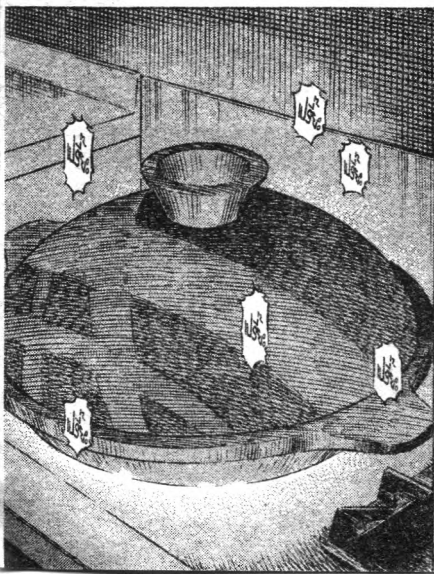
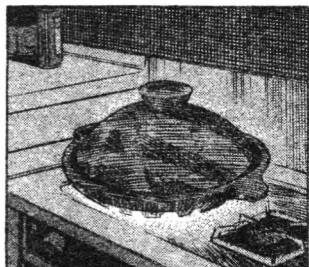
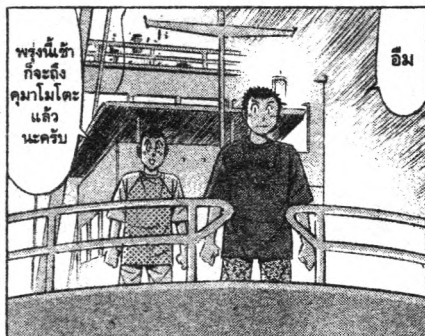
หมอนั่น
ยังไม่มา
จะมาไม่:
ไร
เลย
....!!



หากาคะ
พูด
สนใจ
คนอื่นไป
ก็ไม่มี
ประโยชน์

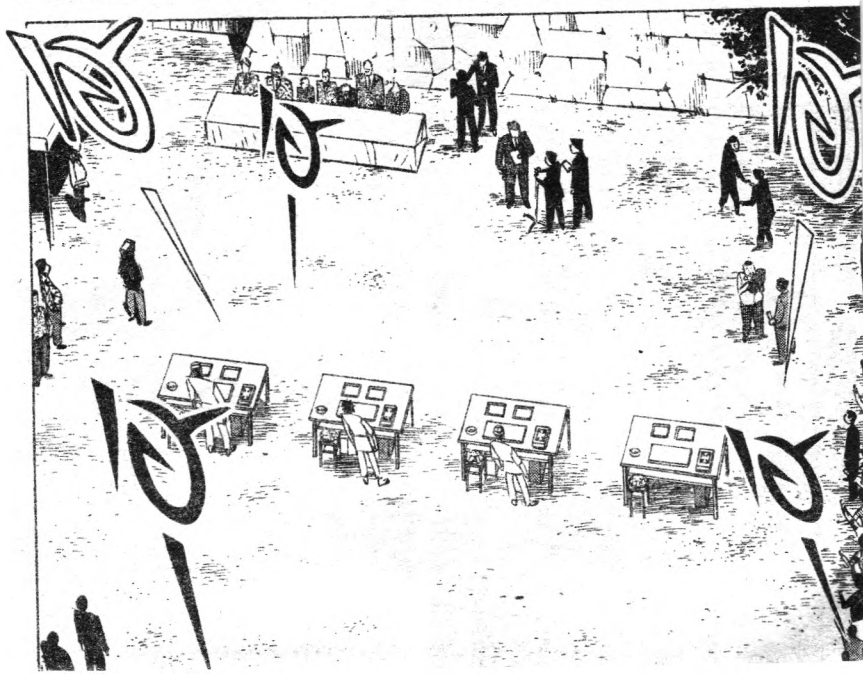
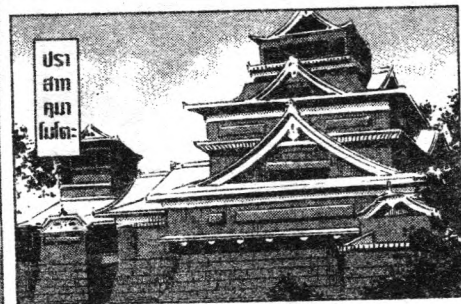
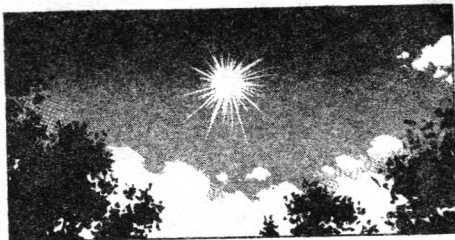
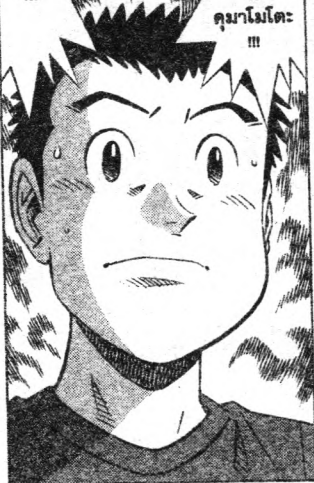
ฉันก็ต่อ
ทำซุชิ
ชั้นยอด
ขอลง
ให้ได้
!!





รอบ
ตัด
สิ้น
!!!

การ
แข่งขัน
หัวข้อตก
ในคิวชู...
ที่
คุมาโมโตะ
!!!



เหล่านี้
การแข่งขัน
รอบชิง
ชนะเลิศ
ระดับประเทศ
เริ่มเข้มข้น
มากขึ้นแล้ว
!!

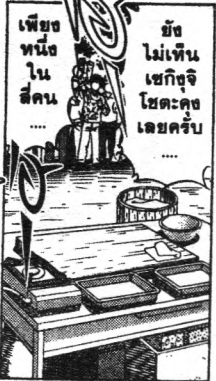
การแข่งขัน
หัวข้อที่ทก
คือการแข่งขัน
แข่งทำกึ่ง
จะมีขึ้น
ที่คุมาโมโตะ
แห่งนี้
!!

เพียง
หนึ่งใน
สี่คน
....

ยัง
ไม่เห็น
เซกิซุจิ
ไฮตะคอง
เลยครับ
....

ยอดฝีมือ
ทั้งสี่
ที่ได้รับ
การคัดเลือก
มาจาก
ทั่วประเทศ
!!

จะทำ
"ซูชิ
แบบใหม่"
แบบไหน
ให้เขาได้ดู
!!



"ซูชิ
แบบ
ใหม่"
ที่ใช้กึ่ง

อาหาร
ที่ใช้กึ่ง
มีการ
ค้นคว้ากัน
มานาน
แล้ว

ต่อให้
เป็น
พวกนี้
....

ก็ไม่รู้ว่า
จะสร้าง
รสชาติใหม่
ได้ง่ายๆ
ริเปล่า
...?



ขอ
โทษ
ครับ
!!

ที่มา
สาย
!!

เซกิซุจิ
ไฮตะ
คอง
มาถึง
แล้ว
ครับ
!!

คราวนี้
ผู้เข้าแข่ง
ก็มากัน
ครบแล้ว
ครับ
!!



ถ้าฉัน
เรามา
....

เริ่มการ
แข่งขัน
ใน
คุมาโมโตะ
กันแล้ว
ดีกว่าครับ
!!





วัตถุดิบ
ของโค
ก็เป็น
กุ้งครุเมะ
....

ที่ตีไม่แพ้
ของฉันกับ
ของหากาคะ
ซานาเอะ
เลยด้วย
....



แล้วยัง
ไม่มีวิแวว
ว่าจะ
เอามาต้ม
...!!

หมอนั้น
คิดจะทำเป็น
"โอโตริ"
คือการ
ใช้กุ้งดิบ
จุ่มระ
!!



ส่วน
โชตะ
...!!

ไม่ได้เข้าที่พัก
ไม่รู้ไปหา
วัตถุดิบอะไร
มาจากไหน
...!!



อะไร
นะ
...!?



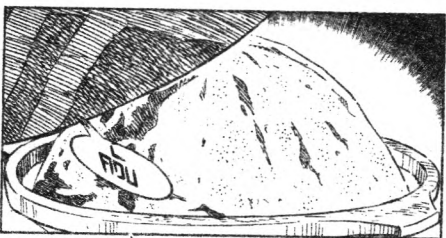
น้ำมัน...
หม้อดิน !!

เซกิจิ
ไซตะ
เอาหม้อดิน
ออกมา !!



ก๊อ
ไปเกี่ยว
กับ
หม้อดิน
ได้ยังไง
!?

จะเอา
หม้อดิน
นั้น
มาใช้ยังไง
เธอ !!

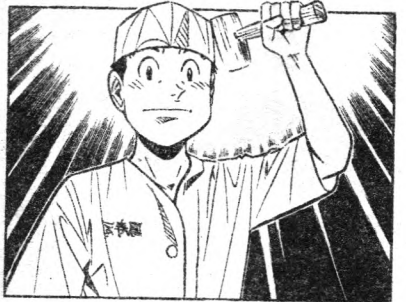


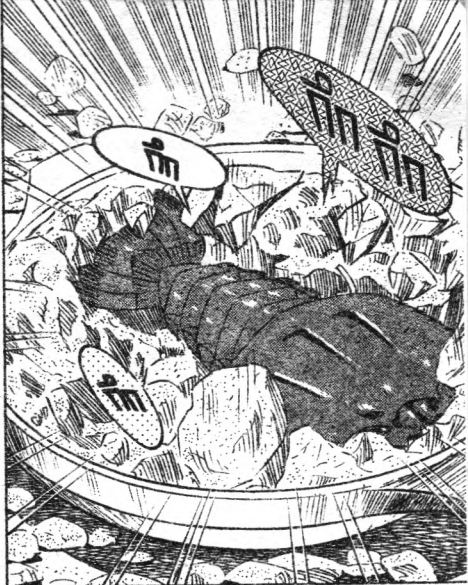
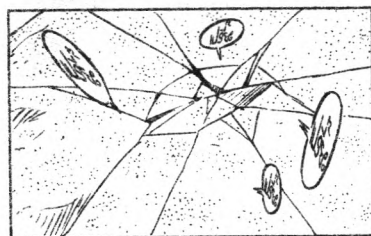
นั่น
อะไร
นะ
!!!

มี
ของแข็ง
สีขาว
อยู่ใน
หม้อดิน
!!!



มัน
อะไร
กันแน่น
....







จากนี้ไป
จะเริ่ม
การชิม
!!



อิม...
ถึงจะ
บอกว่า
เป็นชชิต
รสชาติ
ใหม่

แต่เท่าที่เห็น
ก็แทบ
ไม่มีอะไร
ต่างจากชชิต
ที่เคยมีมา
....



ของ
เซกิจิคุง
เป็น
กึ่งอุจิวะ



ของ
ซาจิคุง
เป็น
กึ่งคุรมะ
ดิบ



และ
ของ
คิริชิมะ
โคคุง

ก็เป็น
กึ่งคุรมะ
ดิบ...
เหมือน
กัน
!!



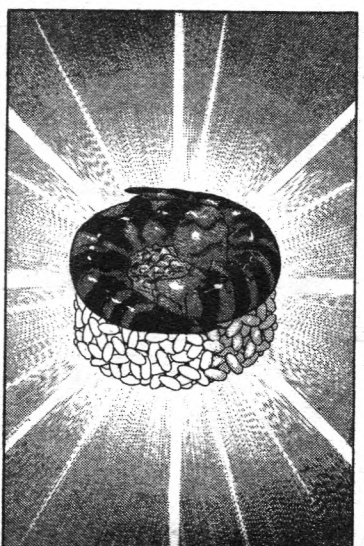
อิม...
กึ่งเป็น
วัตถุดิบ
ที่มีการศึกษา
กันมามาก
พอคุณแล้ว

ทั้งเรื่อง
รสชาติและ
รูปแบบใหม่
คงจะไม่มี
แล้วละ
...!!



แล้วของ
หากาคะ
คุง
ละ...

.....
หิม
!?





ช่าง
สวย
เหลือ
เกิน
...!!



ชื่อของกึ่งคุกกี้
ได้มากก็เพราะ
รูปทรงที่โค้ง
เหมือนวงล้อรถ
(คุกกี้)

พอได้เห็น
แบบนี้แล้ว
ยิ่งรู้สึก
ถึงความงาม
ของกึ่งคุกกี้
!!



อืม
...!!



โอ๊ะ
!?



!!



อร่อย
!!!

เป็นกึ่ง
ที่อร่อย
เหลือ
เกิน
!!!



กลิ่น
หอม
หวาน
กระตุ้น
โพรง
จมูก
!!

ความกรอบ
ตอนเคี้ยว
และ
ความหวาน
เหมือนจะ
ละลาย
ของกึ่ง...!!



นี่
ไม่ใช่
แค่
ความ
หวาน
ของกึ่ง
!!

นี่
มัน
....

ชิง
คอง
!!!

ตรงกลาง
กุ่ม
มีชิงคอง
หันผ้อย
ซ่อนอยู่
!!!



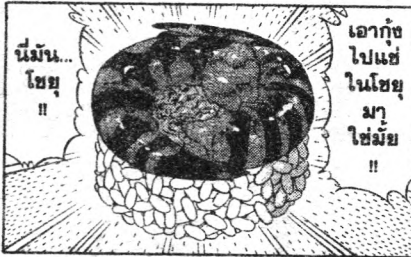
หา
....

ว่าโง
นะ
...!!



ความผิด
ของชิงคอง
ชิงช่วยส่ง
ความหวาน
ของกุ่ม
ให้เด่น
!!

แล้วยัง
การ
ปฐุทธ
...!!



นี่มัน...
ไชย
!!

เอากุ่ม
ไปแช่
ในไชย
มา
ชิม
!!



ถูก
ต้อง
แล้ว
!!

หลังจากดื่ม
ผมเอากุ่ม
ลงไปแช่
หมักในไชย
!!



ที่
ไม่ได้
เสียบ
ไม้
กุ่ม

ก็เพื่อ
ไม่ให้ไชย
ซึมเข้าไป
ในเนื้อได้
มากเกินไป
!!



ข้างนอก
ก็เลยเค็ม
ในขณะ
ข้างใน
หวาน

เป็นการ
สร้าง
รสชาติ
ใน
อุดมคติ
!!



อ้อ
...!!

เป็น
แบบนี้
เองหรือ
!!

อร่อย
มาก
!!

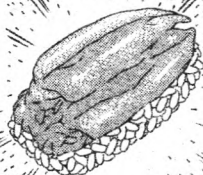
ยอด
เยี่ยม
!!

เป็น
"รสชาติ
ใหม่"
จริงๆ
!!

ตอน
ได้พบ
คุณ
ทาคาดะ
ครั้งแรก

ฉันได้กิน
ปลาหมึก
โอตารุตอนที่
ที่นาคะ
เป็นครั้งแรก
!!

แม้ว่าจะแซ่
หมึกโรซุ
มาอย่าง
เต็มที่
แต่ก็ยังไม่
เต็มไปดั่ง
ความหวาน



เรียกได้ว่า
เป็นรูปแบบ
ในอุดมคติ
ของ
การหมัก
ที่ได้ผล
ทีเดียว

ในที่สุด
คุณทาคาดะ
ก็ขอลอง
เดลิเวอรี่ฉบับ
ออกมายัง

ทุกคน
ต่างก็
อึ้งจาก
รสชาติ
มาก

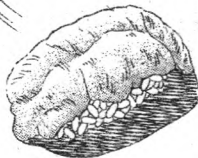
แต่...
ฉันก็
อึ้งจาก
รสชาติ
!!

ต้องนะ
เพื่อให้ได้ตัว
ไปส่งไปที่
ห้อง
ของการ
แซ่รอบข้าง
!!

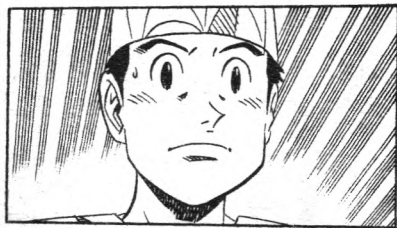
เอาละ
ฉัน
มาชิม
กันต่อ
....

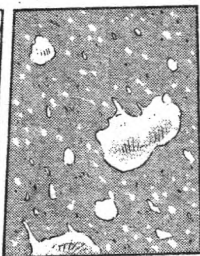
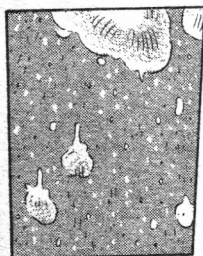
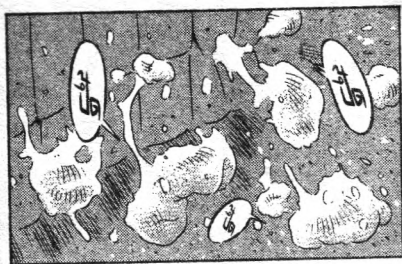
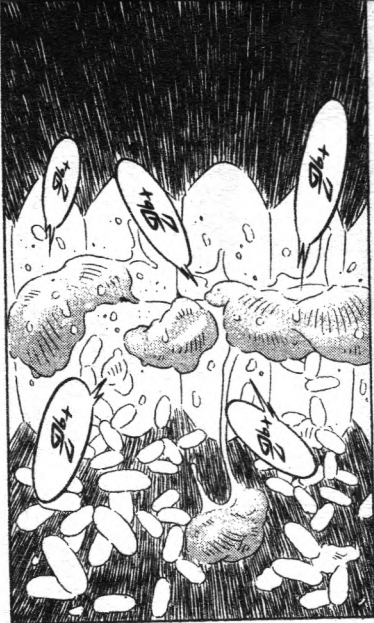
เอาของ
แซ่กุ้งจิ๋ว
ชิมนะ

กุ้งอุจิวะ
ที่โผล่
ออกมา
จาก
แห่งเกลือ
...!!



อยาก
รู้จัก
ว่าจะมี
รสชาติ
ยังไง





หวาน

ในปาก...
คือสายฝน
แห่ง
ความหวาน
!!



เป็นกั๊ง
ที่ชุ่มฉ่ำ
เหลือเกิน
!!!

ไม่ใช่แค่
ชิมออกมา...!!
แต่คือ
ความหวาน
สีทอง
ที่ท่วมทับ
!!!



ทำเอา
เคลิ้ม
เหมื่อน
เมาเหล้า
หวาน
เลย...

นี่มัน...
เป็น
ความสุข
สุดยอด
ที่สัมผัสได้
ด้วยลิ้น
...!!



หืม
....



โธ่...
สายฝนแห่ง
ความหวาน!!
ความหวาน
สีทอง
ที่ท่วมท้น
!!

รสชาติ
เป็นยังไง
กันแน่นะ?
อยากกิน
อยากลอง
กินจัง

นะ...
นี่มัน
อะไร
กันนะ
!!

กุ้งอูจิวะ
หวานก็จริง
แต่ก็ไม่
ขนาดนี้
....



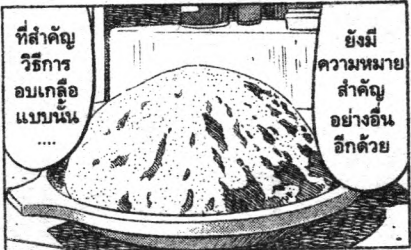
หม้อ
เกลือ
นั่นใจ
ละ
!!!

หม้อเกลือ
ทำให้
กุ้งหวาน
ได้ถึง
ขนาดนี้
!!!



การนำไป
อบเกลือ
ทั้งเปลือก
ทำให้เกลือ
ค่อยๆ ซึม
เข้าไป...

กุ้งอูจิวะ
จึงมี
ความหวาน
เพิ่มขึ้น
โดยไม่เสีย
รสชาติ
!!



ที่สำคัญ
วิธีการ
อบเกลือ
แบบนี้
....

ยังมี
ความหมาย
สำคัญ
อย่างอื่น
อีกด้วย



นั่น
ก็คือ
น้ำ
หวาน
....

ที่หยด
ออกมา
จาก
เนื้อ
!!

การหุ้มด้วยเกล็ด
ช่วยกักเก็บ
น้ำหวาน
ของกิ่งอูจิเว
เอาไว้
!!

น้ำหวาน
ที่ถูกกักเก็บไว้
อ่อยยิ่งขึ้น
ด้วยความร้อน
!!

ซึ่งถ้าเป็น
กิ่งครุมะ
ตัวเล็กกว่า
ย่อมไม่ได้
อย่างนี้

เพราะ
ความร้อน
จะเข้าไป
ถึงเนื้อใน
จนแข็ง



นี่เป็น
เทคนิค
ใน
การปรุง
ที่ใช้
ประโยชน์
จาก...



ขนาดที่ใหญ่
และ
ความหวาน
ของกิ่งอูจิเว
ได้อย่าง
เต็มที่
...!!

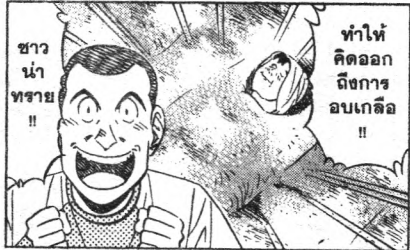
สุดยอด
ไม่เคยได้ยิน
วิธีการ
ปรุงอาหาร
ที่ สุดยอด
แบบนี้
มาก่อนเลย

คิดวิธีการ
แบบนี้
ออกมา
ได้ยังไง
กันแน่นะ



ชาว
นำ
ทราย
!!

ทำให้
คิดออก
ถึงการ
อบเกลือ
!!



สุดยอด
เลย
โชคชะตา
ที่หนึ่ง
ในญี่ปุ่น

เย้
เย้
!!





ช่างเป็นเทคนิค
ที่ยอดเยี่ยม...
เป็น
"รสชาติใหม่"
ที่เหนือ
จินตนาการ
จริงๆ!!

ยอดเยี่ยม
กว่าซูชิ
ของ
ทากาคะคุง
มาก !!



ไม่
...!!

เป็นไปได้
ที่ซูชิของ
อีกสองคน
ที่เหลือ
จะเป็นแค่
กึ่งดิบ!!



อ้อ...
...
อ้อ...
...!!



ยอด
เลย
เชกิกุจิ
ไซตะ
!!
จะได
ชัชชนะ
ไปเลย
รีเปล่า
!!



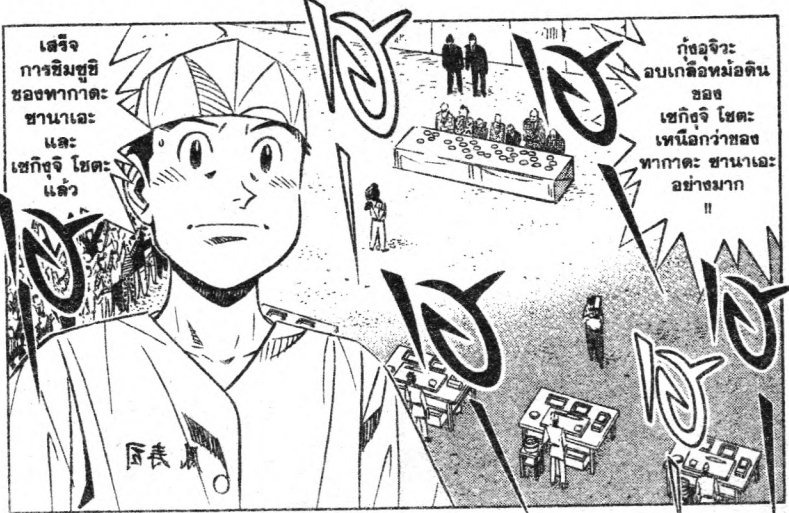
ที่ยัง
ไม่ได้ชิม
มีของ
ศิริชิมะ โค
กับ
ซาจิ อันโตะ
...!!!

สองคนนี่
จะใช้ซูชิ
แบบไหน
มาจุ่ม
ซูชิของ
เชกิกุจิ ไซตะ
ได้
...!!



ตอนที่ 118

การเผชิญหน้าของโอรุโด้!!



เสร็จ
การชิมซูชิ
ของทากาตะ
ชานาเอะ
และ
เซกิซึจิ ไฮตะ
แล้ว

ก็ดูจิวะ
ลอบเกือบหม้อดิน
ของ
เซกิซึจิ ไฮตะ
เหนือกว่าของ
ทากาตะ ชานาเอะ
อย่างมาก
!!



การ
ชิม
ที่
เหลือ

คือ
ของ
คิริชิมะ
โค
!!



และ
....

ซาจิ
อันโตะ
!!



....
แต่ของทั้งคู่
ที่เหลือ
ใช้กุ้งครุมะ
ดิบ

เท่าที่เห็น
ก็ไม่ใช่
"รสชาติใหม่"
ตามหัวข้อ

ไม่มีหาง
หรือค//
สองคนนี้
ไม่น่าจะใช่
แต่ก็ขบถิบ
//

ต้องมี
อะไรอยู่
แน่//
อะไร
บางอย่าง
...!!



เอาละ
....
แต่ที่นี่

ซาจิ อินโตะ



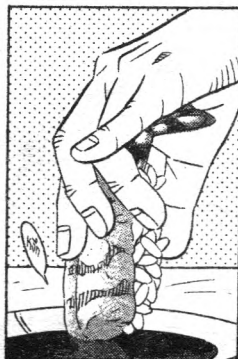
จะชิม
ของใคร
ก่อนดี
?

คิริชิมะ โค



ถ้าฉัน
เริ่มจากกึ่ง
ที่ว่างคว่ำลง
ตามแบบ
มาตรฐาน
ก่อน
ก็แล้วกัน
....

ของ
คิริชิมะ
โคคอง
นี่ละ











เซียม !!!

ไซเซียม
ยาชา
ไม่ตาย
ทำให้กุง
อยู่ใน
สภาพ
เหมือนตาย
!!



แต่...
เอาหัวออก
ปกอกเปลือก
แล้ว
....

ก็ยังรักษา
ชีวิตไว้ได้
ช่างเป็น
เทคนิค
ที่น่ากลัว
เหลือเกิน
!!



เซียม
เซียม

แซ็ก
แซ็ก
แซ็ก
...!!



ละ...
สุด
ยอด
...!!

ล้มผู้
ที่
สุดใหม่
อะไร
อย่างนี้
...!!



ที่กุงดื่ม
ถูก
เรียกว่า
โอโดริ

ก็เพราะถ้า
กินกุงหังเป็น
มันจะ
เข้าไปเต็น
(โอโดริ)
อยู่ในปาก



กุงนี่สิ
คือ
กุงโอโดริ
ของแท้
...!!

บันเป็นซูชิ
แล้วยัง
เข้ามาเต็น
ในปากได้...
เป็นซูชิกุง
ชั้นเทพจริงๆ
!!



แต่เมื่อ
เอามาทำ
ซูชิกุง
จะ
เคลื่อนไหว
ไม่ได้

ปกติแล้ว
ต้องเอากุง
ที่หยุด
เคลื่อนไหว
แล้วเท่านั้น
มาทำ



รสชาติ
ยิ่ง
ยอดเยี่ยม
!!





ฮา
ฮา
ฮา
ฮา

ฮา
ฮาฮา
ฮาฮา



อย่าเพิ่ง
หลงดีใจ
ไปเลย
...!!

ฉันต้อง
เอาชนะ
นาย
ให้ได้
...!!



คอยดู
เดอะ...
ฉันต้อง
....

ส่งแกไปลง
กันบึงนรก
ให้ได้
อย่างแน่นอน
...!!!



อะไร
กันนะ
หมอนั้น
...!!

จะบ้า
รีเปล่า
...!!



ศิริ
ชิมะ
โค
...!!



อย่า
ดี
แต่
เท่า
เลย

การ
ตัดสินใจ
ยังไม่จบ
นะ



ที่สำคัญ
คนที่
จะ
โค่น
โชตะ
....

ฉัน
เป็น
คน
จอง
ไว้
ก่อน



ซาจิ
อัน
โตะ
...!!

แก...
จะ
บอก
ว่า
ซูชิ
ของ
แก
จะ
ชนะ
ฉัน
ได้
เงิน
หรือ
?



กุ้ง
โอโตะ
เหมือน
กัน
....

ไม่มี
ทาง
มี
เทคนิค
ที่จะ
เหนือ
กว่า
ซูชิ
ของ
ฉัน
ได้
!!



ไม่
หรือ
ก็
มี
สิ

มี
อยู่
แต่
อย่าง
เดียว
!!



อะไร
นะ
...!?



ต่อไป
เป็น
ซูชิ
อย่าง
สุดท้าย
....

จะ
เริ่ม
การ
ชิม
ซูชิ
ของ
ซาจิ
อันโตะ
คง
แล้ว
ครับ







เอ...
?



อะ...
อะไร
นะ
?

ที่เมื่อกี้
ได้ยิน...
เสียง
อะไรนะ
!?



คิดยังไง
ก็ไม่น่าเป็น
เสียงเดียว
ซู่!

เราพบว่า
เขียนเสียง
ผิดรีเปลา
!?

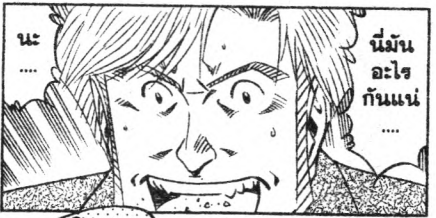
อ๊ะ!
!!

ไพฑูริย์



อะไร
นะ
...?

สัมผัส
แบบนี้
คืออะไร
...!!?



นะ
....

นี่มัน
อะไร
กันแน่
....



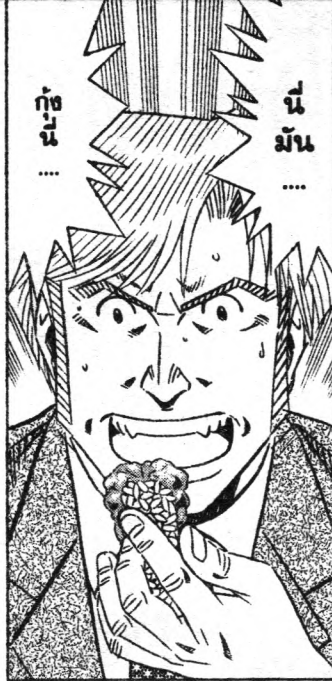
ปะ...
เป็น
เสียงเคียว
ซูชิ
จิ้งจกด้วย
!!

เคียวซูชิ
ทำไม
ดังซึ่ซๆละ
!?



นะ
....

นี่
มัน
...!!



ก๋วย
.....

มัน
.....



เป็น
น้ำ
แข็ง
!!!

ก๋วยชุย
ค่านี
ถูก
แช่แข็ง
มา
!!!



เอา
ก๋วยชุย
ไป
แช่แข็ง
!!

ชุย
แบบนี้
มันกินได้
จริงๆาเหรอ
!!



ไม่...
ก๋วยไม่ได้
แช่แข็ง
ทั้งตัว
!!

ช่างใน
ยังมี
เหมือน
เดิม
!!



หลัง
สัมผัส
ช่อง
การเคี้ยว
ที่กรอบ
สดชื่น

ในปาก
ก็เต็มไปด้วย
รสหวาน
ปานละอาย
ที่ชุ่มฉ่ำ
ของก๋วย
!!

ความอร่อย
ที่สดใหม่
!!
ลืมนัด
อะไรรายนี้
!!

ตอนนี้คือ
“รสชาติใหม่
ที่ไม่รู้จัก”
สำหรับ
กรรมการ
ทุกคน
!!

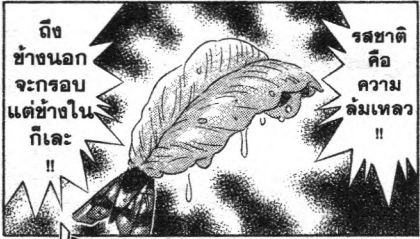


เนื้อกึ่ง
มีน้ำ
ปนอยู่
มาก
!!

ถ้าเอาไป
แช่แข็ง
ก็จะทำให้
เนื้อแฉะน้ำ
!!



ถึง
ข้างนอก
จะกรอบ
แต่ข้างใน
ก็เละ
!!



รสชาติ
คือ
ความ
ล้มเหลว
!!

อืม...
ก็จริง
....



เหตุผล
ถูกต้อง
ตามที่
ศิริหิมะคง
พูด...

แต่มัน
อร่อย
จริงๆนะ
!!



ข้างใน
ไม่มีความ
แฉะน้ำ
เลย
!!

เหมือน
เวท
มนตร์
จริงๆ
!!!



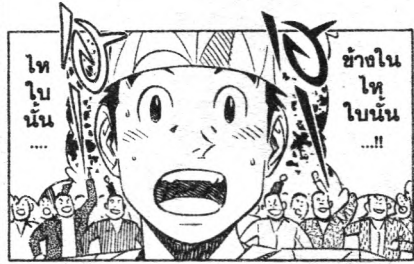
ทำไมกึ่ง
ถึงแข็งได้
โดยไม่แฉะน้ำ
!!?

โธ่
เอ๊ย



อุ่นว้าย
กัน
ไปใหญ่







ใส่มิริน
กับ
พริกไทย
ลงไป
ในมิโสะ

แล้วใส่กุ้ง
ลงไป
ทั้งยังเป็นนา
!!



กุ้งที่
ยังไม่ตาย
จะลงไปดิน
อยู่ข้างใน

แล้ว
ค่อยๆคูด
เอามิโสะ
เข้าไป
จนทั่วตัว



เอาโ
เข้าไปแช่
ช่องแข็ง
ไว้
หนึ่งคืน

เพื่อให้
มิโสะ
แข็ง
!!



มิโสะนี้
ช่วยคุณน้ำ
ส่วนเกิน
ออกไป
จากกึ่ง

และยังช่วย
เติมความ
อร่อย
ของมิโสะ
ให้กึ่ง!!



ข้างนอกรอบ
ข้างในเม
รสชาติ
ก็ยอดเยี่ยม
....

จนได้
ออกมาเป็น
รูปร่าง
ที่มีรสชาติ
สุดยอด
!!



อ...
...!!



มิโสะเป็น
เครื่องปรุง
ที่ถ้าเอามา
ใช้ไม่ได้
จะทำให้รส
แย

แล้วยังมีการ
เสริมรสชาติ
ด้วยมิริน
กับพริกไทย



การปรุงรส
มิโสะ
และ
ระยะเวลา
ในการหมัก

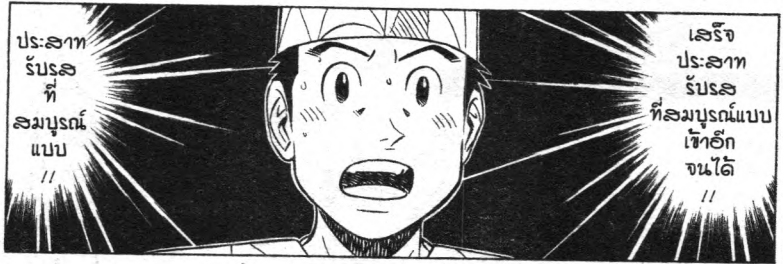
ต่างก็มี
ความพอดี
อย่าง
เหมาะเจาะ



สมเป็น
ประ
สาท
รับรส
....

ที่
สม
บุรณ
แบบ
!!!

未 齋 齋



ประ
สาท
รับรส
ที่
สมบุรณ
แบบ
!!

เสร็จ
ประ
สาท
รับรส
ที่สมบุรณแบบ
เข้าอีก
จนได้
!!



โลกแห่ง
รสชาติที่
สมบุรณแบบ
ของ
คุณเขาคี
!!

“ประ
สาท
รับรสที่
สมบุรณ
แบบ”
มีจุดอ่อน
รึเปล่า
??



ความคิด
แปลกใหม่
ในการ
แซ่แข็งกุ้ง!!
การปรุงรส
แนวใหม่
ที่ใช้มิโสะ
!!

นี่ละ
“รสชาติ
ที่แปลก
ใหม่”
จริงๆ
!!

審査員

ความเห็น
เป็น
เอกฉันท์!!!
ไม่มี
ข้อโต้แย้ง
!!!

ผู้ชนะ
ในหัวข้อ
ที่หก
ได้แก่
ซาจิ อันโตะ
!!!

บอก
แล้ว
ใช่ไหม

ว่า
ฉันจอง
ไว้ก่อน

木下 大蔵

โฮ
ตะ

จำ
ไว้
นะ

คนที่
จะโค่น
เธอ

木下 大蔵

คือ
ซาจิ
อันโตะ
คนนี้
!!!



โช
ตะ

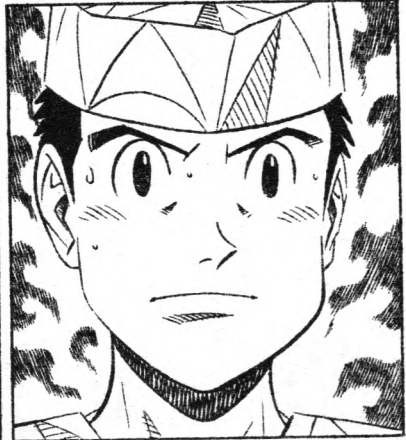
สุดท้ายแล้ว
คนที่จะ
สู้กับเธอคือ
ซาจิ อันโตะ
คนนี้
!!!

พิกัดซูชิ

ภาคของ ก๊วย ประ พศ

ตอนที่ 119

บานสึอปะที่ท่าอากาศยาน



สุดท้าย...!!
เรื่องซูชิ
แข่งชิงนี้
ฉันนี่ก็ไม่ถึง
จริงๆ
!!

การแข่งขัน
หัวข้อที่หก
ในคุมาโมโตะ
คุณซาจิ
เป็นผู้ชนะ
!!



คราวนี้
คุณซาจิ
ก็ชนะ
สองครั้ง
แล้ว...!!

อีกแค่
ก้าวเดียว
ก็จะได้ชัยชนะ
สามครั้ง
เช่นเดียวกับ
เซกิซุจิ!!





ศิริชนะ โค
เป็นเพียง
คนเดียว
ที่ผ่านเข้ารอบ
มาได้ด้วย
คะแนนเต็ม

แต่ป่านนี้
ความทรงจำตอน
คงไม่เหลือ
ชิ้นดีแล้ว

คงจะต้อง
ยอมรับ
ชะตาแล้ว
!!

ว่าความสามารถ
ของเซกิจิจิ
กับคุณชาย
เป็นสิ่งที่พิเศษ
!!

การแข่งขัน
ในศิษย์...
เหลือการแข่งขัน
ที่ซากะและ
นางาซากิ
อีกแค่
สองครั้ง
!!

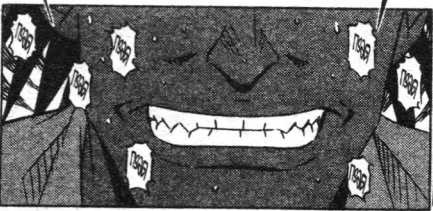


การแข่งขัน
ครั้งต่อไป
ที่ซากะ...
ฉันก็ต้อง
พยายาม
ให้ชนะให้ได้
!!



จ:
ใช่
นั้น
.....

จอมรับ
ความ
สามารถ
ของ
สองคน
นั้นเธอ:
?



ต่อ
ไป
!!

ฉันต้อง
จัดการแก
ให้ได้
ในการแข่ง
ที่ซากะ
!!



ถ้าฉัน
จากนี้
ไป

จะอธิบาย
หัวข้อ
การแข่งขัน
ครั้งที่เจ็ด
ที่ซากะ



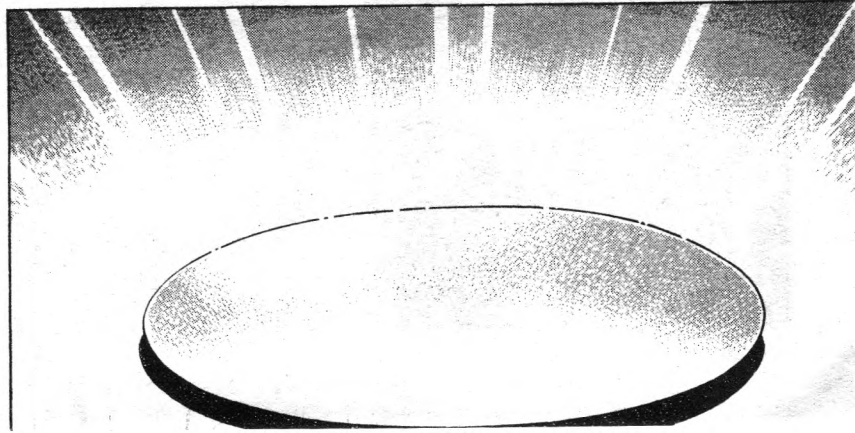
ก่อนอื่น
แต่
ละคน

จะได้
รับมอบ
ของ
สิ่งหนึ่ง



อะไร
นะ
...?

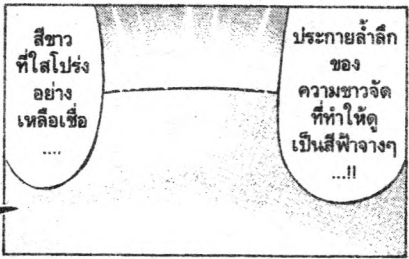
เอาใส่
กล่องไม้
มา
อย่างหุ
ริเอียว





งาน
สีขาว
...!!

แต่ไม่ใช่
งานสีขาว
ธรรมดา
!!



สีขาว
ที่ใส่ไปรง
อย่าง
เหลือเชื่อ
....

ประกายล้าลึก
ของ
ความขาวจัด
ที่ทำให้ดู
เป็นสีฟ้าจางๆ
...!!



ยิ่ง
จึ้งดู
นานๆ
....

ยิ่งเหมือน
จะถูกดูด
เข้าไป
ทั้งวิญญาณ
...!!



นี่
มัน
...!!



สุด
ยอด
...!!

ความ
งาม
...!!



หืม
...!!



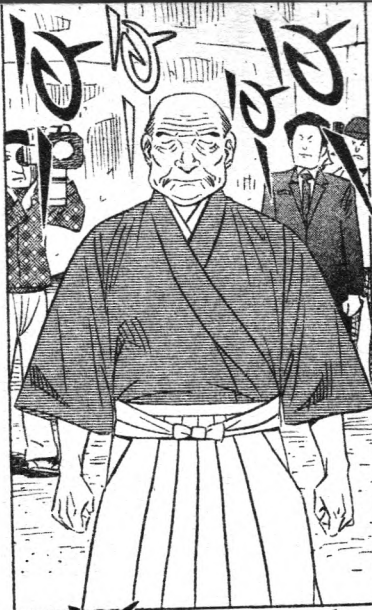
สมเป็น
นักทฤษฎี
ที่ได้รับ
คัดเลือก
มาจาก
ทั่ว
ประเทศ

พวกเขา
ก็รู้คุณค่า
ของงานมัน
จริงๆ
...!!



ท่านผู้ที่
ทำงาน
พวกนี้
มาอยู่ที่นี่
แล้ว

คิดป็น
แห่งชาติ
คุณอารีสี
คาคิทาโร่
!!



มีคน
เข้าใจ
ความงาม
ของงาน
ที่ฉันทำ
อย่างนี้

ฉัน
ดีใจ
จริงๆ



งานี่ไบนั้น
เป็นงาน
ที่ฉันถูกใจ
เป็นพิเศษ
ในผลงาน
ทั้งหมด

แล้วก็
คัดเลือกมา
เป็นพิเศษ
ให้ทุกคนใช้
ในครั้งนี้



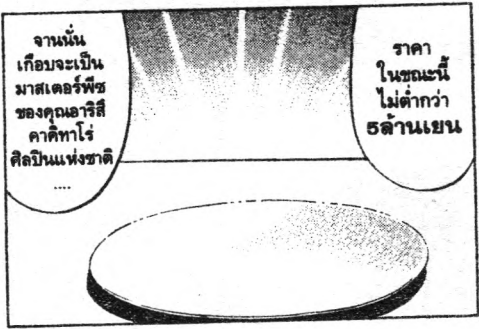
แข่งขัน
ใช้งาน
นี้
....!!

จะให้
ทำอะไร
งั้นหรือ



โอ๊ะ
....

เวลาจะจับ
ถ้วยรางวัล
หน่อยนะ



งานั้น
เกือบจะเป็น
มาสเตอร์พีซ
ของคุณเอาริสี
คำคิดอะไร
คิดปิ่นแห่งชาติ
....

ราคา
ในขณะนี้
ไม่ต่ำกว่า
๘ล้านเยน



หะ
....

ทำ
ล้าน
เยน
!!



โห

โห
โห

พวกเขา
ต้องใช้งาน
ที่
ยอดเยี่ยม
ของ
คุณเอาริส!

ในการ
จัดทำซูชิ
ออกมา
เป็นชุด
!!



จะ...
งานนั้น
ใบเดียว
ทำสาม
เยน
!!

สุดยอด...!!
เท่า
เงินเดือน
ฉัน
ป็นิ่งเลย
!!



จัด
ชุด
ซูชิ
...!!!

นี่คือ
หัวข้อ
การแข่ง
ที่ซากะ
เหรอ
!!!



ที
ที
ที
....!!

ใน
ที่สุด
ก็
มาถึง
....!!



การ
แข่งขัน
ที่
ผ่าน
มา
คือ
ช่วง
อุ่น
เครื่อง



จาก
นี้
ไป

คือ
การแข่ง
ที่
แท้จริง
....!!

ชุดชั้นซูชิ!!
กึ่งนากาชิ!!
ชุดชั้นโตะ!!
ชุดโฮซา
!!

นี่คือศูนย์รวม
แห่งเทคนิค
และศิลปะ
ชั้นสุดยอด
ใน
ประวัติศาสตร์
300ปี
ของซูชิ
!!!



แล้วงาน
ที่จะใช้จัด
ยังเป็น
ผลงานชั้นเลิศ
ขนาดนี้

ซูชิที่
ไม่ได้เรื่อง
แค่จะ
เอามาวาง
ก็ไม่คุ้ม
แล้ว

การใช้งานชั้นดี
ทำให้
มีแรงกดดัน
มากขึ้นอีก
หลายเท่า

เป็น
แผนการ
ที่วางมา
อย่างดี

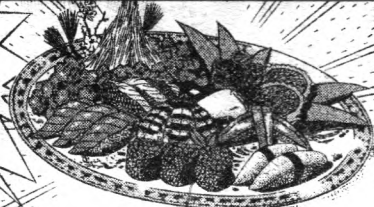
ที่สำคัญ
ความขาว
ของงาน
ยังเป็น
ปัญหา

ทำให้
ไม่สามารถ
พรางสายตาได้
แม้แต่ניתเดียว
เหมือนงานมีลาย
ที่ใช้กัน
ตามปกติ

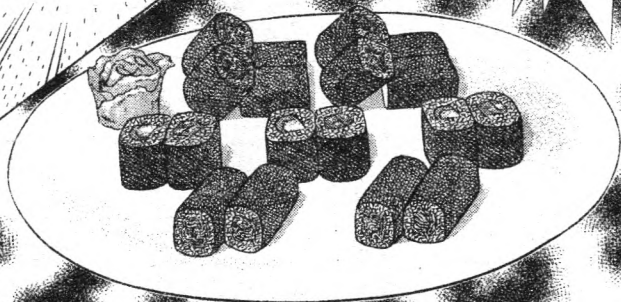




ถูกจำกัด
การตกแต่ช
ด้วยสี
ที่จะช่วยให้
สวยงาม



การจัดชุด
ด้วยสีตัว
สีเดียว
จะเป็นไป
ได้เหรอ
!!?



อีกสองวัน
จะถึงการ
แข่งขัน!!
ที่“นิชิโนะ
มัตสึฮาระ”
ในจังหวัด
ซากะ
!!



คุณอาริชิ
จะเป็น
กรรมการ
ตัดสิน
ทั้งในเรื่อง
รสชาติ
และศิลปะ!!

กรรมการ
ศิลปะ
แห่งชาติ
...!!

เรื่อง
ความเป็น
ศิลปะ
คงจะโหด
น่าดู
...!!

ไม่อยาก
เชื่อเลย...
หัวข้อ
อะไรกันเนี่ย
...!!

จัดชุดด้วย
ข้าวห่อสาหร่าย
อย่างเดียว?
ปกติแบบนั้น
ไม่เรียกว่าจัดชุด
หรอกนะ!!

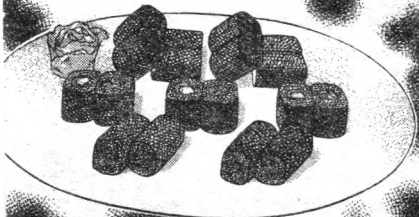
พวกนั้น
ผ่านหัวข้อ
มหาโหด
ทั้งหมด
มาได้ก็จริง
....

แต่
ครั้งนี้
ไม่มี
ทางแน่
!!



แล้วจึง
ให้จัดชุด
โดงโซ่แต่
ข้าวห่อ
สารบาง
เหลือ
!?

หัวข้อนี้
งากอยู่แล้ว
จึงเพิ่มดีกรี
ความจาก
ระดับ A
เข้าไปอีก
....



อ้อ...
ไม่ไหว
จึงคิด
จึง
มีดมน

อ่งว่าแต่
จะเอาธนะเลข
แต่จะผ่านไป
ให้ได้
ก็ยากแล้ว
...!!



กลุ่มใจ
อะไรอยู่
นะ
ไซตะคุง
!!



จะ
กลุ่มใจ
ก็ขยับตัว
สักหน่อย
ก่อน
เดอะ

อีก
สามคน
จับออกไป
ทว่าตติบ
กันแล้ว
นะ



ที่ไปพันพ
กายนกับใจ
ด้วย
ขาวนำทราย
มานะ
ทำไปเพื่อ
อะไรหรอ
!?

เอ้า!!
วิ่งกัน
ดีกว่า!!
GO!!
GO!!



อิม...
นั่น
สินะ
!!

ถูกต้อง
แล้ว
โหมโอะ
...!!



ต้องวิ่ง
ออกไป
ก่อนที่จะ
มีวมา
กลุ่มใจ
!!

ต้องพบ
คำตอบ
แน่
!!

เบกน
เดอะ!!
ไป
ซากะ
!!

อิม

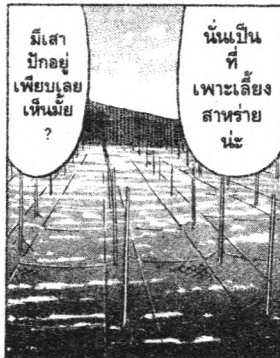


จังหวัด
ซากะ
ทะเล
อารี
อาค



แข่งทำ
ข้าวห่อสาหร่าย
ก็ต้องหา
สาหร่าย
ให้ได้ก่อน

ถ้าไม่ใช่
สาหร่ายดี ๆ
ก็ทำ
ข้าวห่อสาหร่าย
ที่อร่อยไม่ได้
!!



มีเสา
ปักอยู่
เพียบเลย
เห็นมั้ย
?

นั่นเป็น
ที่
เพาะเลี้ยง
สาหร่าย
นะ



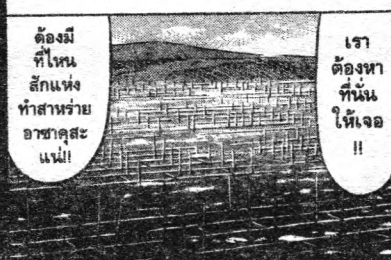
คนมักจะคิดว่า
ปกติ
ไม่ค่อยได้กิน
สาหร่ายกัน
เท่าไร

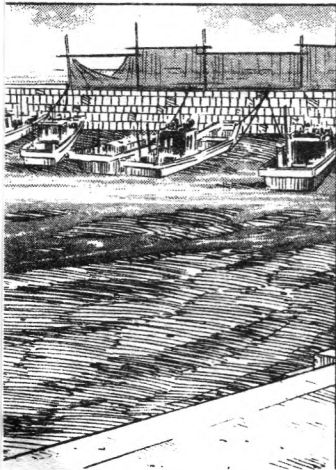
แต่ที่ไม่น่าเชื่อ
ก็คือปริมาณ
การบริโภค
เพิ่มขึ้นทุกปี



สาเหตุ
สำคัญ
ก็คือ

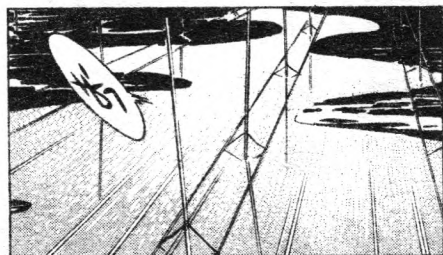
ข้าวปั้น
ที่ขาย
อยู่ในร้าน
สะดวกซื้อ
!!















ฉันไม่ใช่
สำหรับ
แบบนี้
หรอก
....

แล้วก็
ไม่ให้แก
ได้ใช้ด้วย
....



ฉันขอ
ตัดขาด
กับนาย
เพียง
เท่านั้น

จากนี้ไป
ฉันจะทำ
ตามที่ฉัน
ต้องการ



เป็นไงล่ะ?
คราวนี้
ก็เป็นการ
ประลอง
ฝีมือ

แบบ
ตรงไป
ตรงมา
แล้ว
ใช้มัย



ฉันจะ
ทำลาย
ทุกอย่าง
ของแก
....!!!

ฉันจะกำจัด
นักทำซูชิ
ชื่อ
“เซกิงจิ ไชตะ”
ไปจากโลกนี้
!!!



ฉันจะ
ไม่ใช่
สาหร่าย
อาซาคุสะ
....

แล้วก็
จะ
ไม่ให้แก
ใช้ด้วย
....

คราวนี้
ก็เท่ากับเรา
ได้ต่อสู้กัน
อย่าง
ตรงไป
ตรงมา
แล้ว
....!!!



ฉันไม่
เกี่ยวข้อ
กับ
ซาซาซุซึ
อีกแล้ว
....!!!

ฉัน
จะทำลาย
ทุกอย่าง
ของแก
ด้วยมือ
ของฉันเอง
....!!!



ไอ้หมอนี่
มันคิด
ยังไงนะ
!!

ขอมไม่ได้...
ขอมไม่ได้
เด็ดขาด
!!



ไม่
ธรรม
ดา
....

ไม่
ธรรมดา
แน่ๆ
....

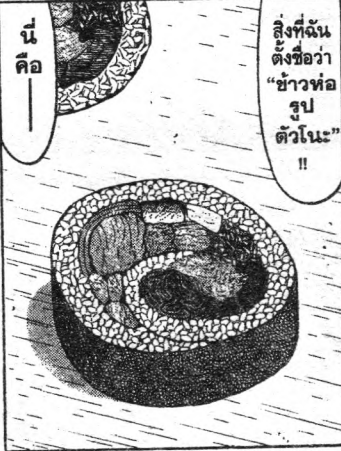
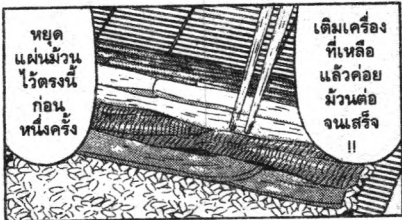
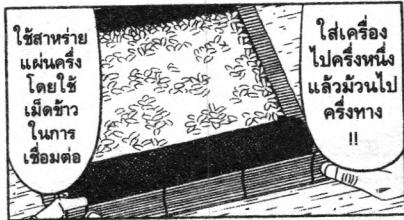


ศึกชิงบัลลังก์

ภาค ของ ก๊วย ปะ: ภาค

ตอนที่ 120
เบ็นห้าล้านเยน







สา
หรัย
...!!

เหลือ
สาหรัย
อยู่ในปาก
หรือเนี่ย
...!!



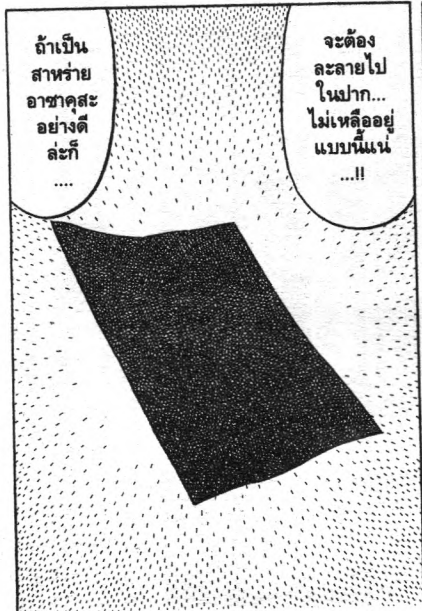
อะ...
เอ่อ
พอ
ใกล้
หมด

อยู่ๆ
ก็รู้สึก
ถึง
สาหรัย
...!!



ข้าวห่อ
แบบตัวโนะ
ทำให้สาหรัย
มีปริมาณ
มาก...

ก็เลย
เหลืออยู่
เป็นอย่าง
สุดท้าย
ในปาก
...!!



ถ้าเป็น
สาหรัย
อาซาคุสะ
อย่างดี
ละก็
....

จะต้อง
ละลายไป
ในปาก...
ไม่เหลืออยู่
แบบนั้น
...!!



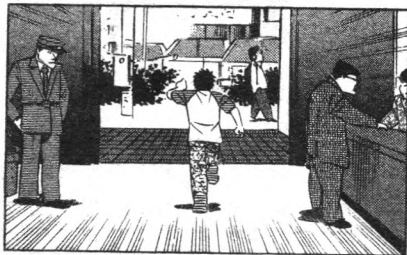
สา
หรัย
จริงๆ
อ้วง
...!!

ปัญหา
อยู่ที่
สาหรัย
นี่ละ
...!!



เอาละ!!
จะมีวิธี
อะไร
บ้างมัย
....

ฉันจะ
ลองไปตาม
คนที่ตลาด
ดู
...!!

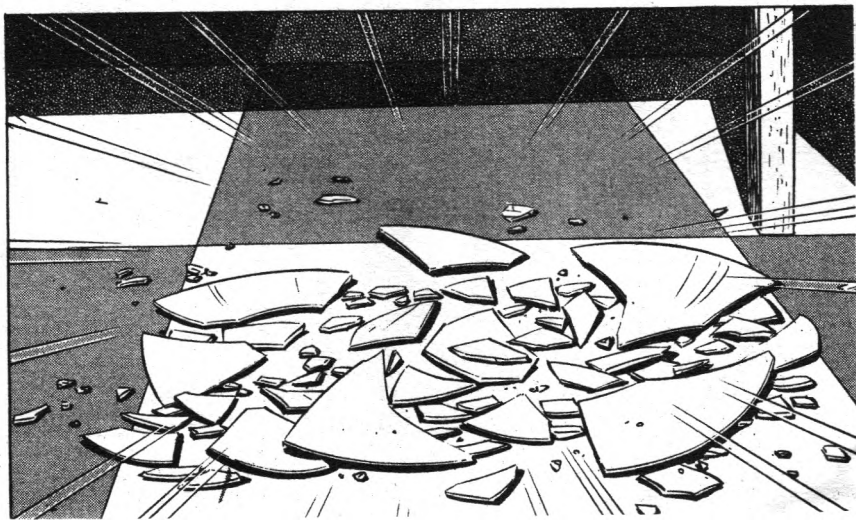
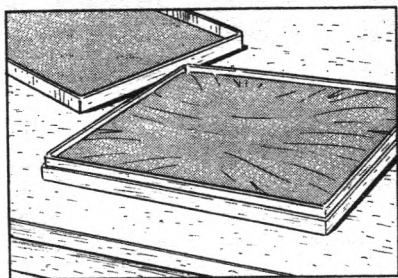




ว่า
“แก”

“ไม่มี
ทางชนะ
ศิริชิมะ โค
ได้”
....







จะ ...

ว่าไง นะ ...!!



งาน ไบ นั้น ...

อะไร กัน ...!!



โทบิโอะคุง
บอกว่า
ช่วงที่ไป
ห้องน้ำ
แค่
แป๊บเดียว
....

มีคน
เข้าไป
ทุบงาน
แตก



ชะ...
โชตะคุง
ขอโทษ
นะ
...!!

แต่...
ฉัน...
ฉัน
...!!



โทบิ
โอะ
...!!



เอา
ล่ะ

จะทำ
ยังไง
เซกิคุจิ
โชตะ
...!!

ก็อย่างที่เรารู้
งานใบนั้น
เป็นผลงาน
ชั้นยอดของ
คุณอาริสี่
คาดิทาโร
ศิลปิน
แห่งชาติ

และยังเป็น
งานศิลปะ
ที่มีอยู่แค่
สี่ชิ้นเท่านั้น
ในโลกนี้

ถึงจะ
บอกว่า
มีคนอื่น
มาทำ
แตก

เธอก็ยังต้อง
รับผิดชอบ
เรื่องที่
ดูแลไม่ดี
อยู่



ในเมื่อ
หัวข้อ
แข่งขัน
คือการ
จัดชุดชุด
ในงาน
ใบนั้น

เรื่อง
เสียงาน
ไปแล้ว
ก็หมด
สิทธิ์



ที่สำคัญคือ
เธอ
มีหน้าที่

ต้องชดใช้
ค่างาน
ใบนั้น
ให้คุณ
อาริสี่

งาน
ราคา
หัวล้าน
เยน
....

เธอจะ
ชดใช้ได้
สัก
เท่าไร

จากนี้
ไปจน
ตลอด
ชีวิต
....

เธอ
อาจจะต้อง
ทำงาน
ฟรีๆ



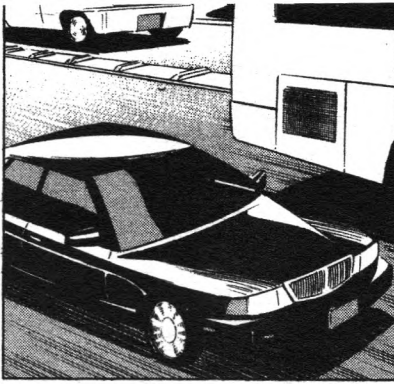
เอา
เป็น
ว่า
....

ผมจะไป
ขอโทษ
คุณอาริสี่
ที่บ้านก่อน
ก็แล้วกัน
ครับ

อิม
...!!

ฉัน
จะไป
ด้วย
!!





ฉัน...
เห็น
นะ

หมอนั้น
ต้องเป็น
คนร้าย
แน่



แต่
ไม่มีใคร
ในตึก
เห็น
หมอนั้น
เลย

ไม่มีใคร
เชื่อฉัน
เลย
...!!



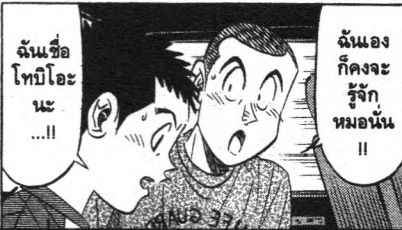
ตึกสมาคมชุนชิ
มีการ
ตรวจเช็คคน
นำสงสัย
ที่ทางเข้า

แต่ยาม
ก็บอกว่า
ไม่เห็นคน
ลักขโมย
อย่างนั้นเลย



รูปร่าง
มอมๆ
หน้า
เด็ก
....

เป็น
เด็กหนุ่ม
ที่แววตา
เยือกเย็น
ผิดธรรมดา
....



ฉันชื่อ
โทบิโอะ
นะ
...!!

ฉันเอง
ก็คงจะ
รู้จัก
หมอนั้น
!!



“แก
ไม่มี
ทางชนะ
คิริชิมะ
โค
ได้”

ถ้า
จำไม่ผิด
ตอนนั้น
หมอนั้น
ก็พูด
แบบนี้
...!!



ที่ร้าน
อีกแห่ง
ของ
ซาซาซุนิ...
ที่โอตารุ

หมอนั้น
เคยถูก
หัวหน้าร้าน
ซิงกาเมะซุนิ
เล่นงาน
ซะย่าแย้
...!!





10155



คุณผู้ชายหรือคะ?

ออกไปเดินเล่นที่โยชิโนงาริใกล้ๆบ้านนี้แหละค่ะ....



ว่าไงนะ....

जानไปนั้น... ถูกคนทำแตก...!!



ขอโทษครับ!!

ทั้งหมดเป็นความผิดของผมเอง!!



ไม่ครับ...!! ผมเองครับ!!

ช่วงที่ผมออกไปเข้าห้องน้ำแค่เนียบเดียว...!!



ไม่ครับ... ผมเป็นคนรับ जानไปนั้นมา!!

ผมต้องรับผิดชอบทั้งหมดครับ!!



ผมทราบ
ว่าเรื่องนี้
ไม่ใช่แค่
ชดใช้เงิน
ก็พอ

แต่ไม่ว่า
จะต้อง
ใช้เวลาที่
ผมก็จะชดใช้
ค่าจามไบนัน
ให้ครับ
!!



อะ...
อะไร
กัน
....

โชตะ
คุง
...!!



งั้น
หรือ

มัน
แตก
หรือ



อืม...
ก็ช่วย
ไม่ได้
นะ

ขึ้นชื่อ
ว่าจาม
สักวัน
ก็ต้อง
แตก



เอ
...!!

ตะ...
แต่
...!!



เวลาที่
ทำซูชิ
....

เธอ
ทุ่มเท
จิต
วิญญาณ
รีเปล่า
?



อะ...
ครับ
!!

แน่
นอน
ครับ
!!



ซูชิที่เธอ
ทุ่มเท
จิต
วิญญาณ
ทำ

เธอจะเอามัน
เก็บใส่กล่อง
ไว้อย่างดี
ตลอดชีวิต
มั้ละ?



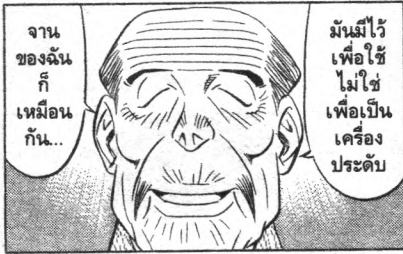
เอ
...?

อะ...
ไม่
ครับ
...!!



ซูชิที่
อร่อยจริงๆ
ที่เธอ
ตั้งใจทำ
....

แน่นอนว่า
เธอทำขึ้น
เพื่อให้คนอื่น
ได้กิน
...!!



จาน
ของฉัน
ก็
เหมือน
กัน...

มันมีไว้
เพื่อใช้
ไม่ใช่
เพื่อเป็น
เครื่อง
ประดับ



อะ
...!!



โบราณ
สถาน
โยชิโนะ
การี
แห่งนี้
....

เป็นที่ซึ่ง
เคยมีคน
อาศัยอยู่
เมื่อ
หลายพันปี
ก่อน



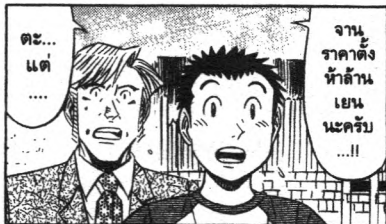
ที่นี่
เคยมี
การ
ปลูก
ข้าว

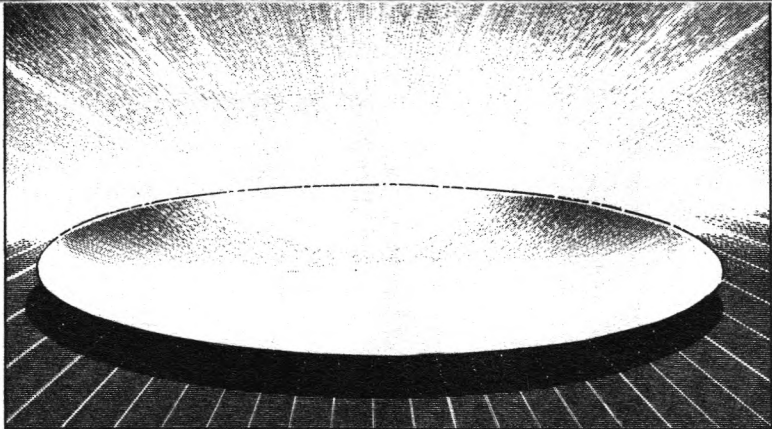
มี
ภาษาะดิน
สำหรับใช้ทำ
และ
รับประทาน
อาหาร
จากข้าว



คนที่ทำ
ภาษาะ
ดิน
พวก
นั้น

ทำมัน
ขึ้นมา
เพื่อใช้
ให้คนอื่นดู
งั้นหรือ
?





โท

นะ...
นี่
....

เป็นจาน
ที่
ช่างงาม
เหลือ
เกิน

เป็น
ความงาม
ที่ล้ำลึก
ยิ่งกว่าจาน
สีใบแรก
ซะอีก...!!



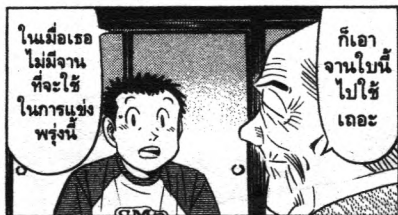
นี่เป็นสุดยอด
ผลงาน
ของคาคิทาโร่
รุ่นที่14
บรรพบุรุษ
ซึ่งได้ชื่อว่า
อัจฉริยะ...

จานสีใบนั้น
ของฉัน
ทำขึ้นโดย
มีจานใบนี้
เป็น
เป้าหมาย



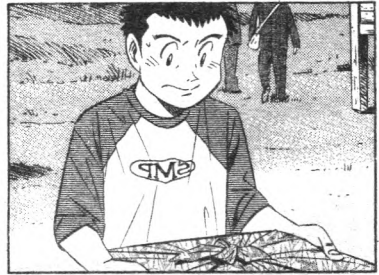
แต่
ถ้าจะใช้
จาน
ใบนี้

เธอก็ต้อง
ทำซุชิให้งาม
อย่างที่
จะไม่แพ้กัน



ในเมื่อเธอ
ไม่มีจาน
ที่จะใช้
ในการแข่ง
ครั้งนี้

ก็เอา
จานใบนี้
ไปใช้
เถอะ





ฉัน
มี
แผน
...!!

วิธีที่จะช่วย
ส่งเสริมความงาม
ของงานใบนี้...
และช่วยแก้ปัญหา
เรื่องสาหร่าย
ได้ทั้งหมด
!!



หา...
ว่าไ
จะ
!!

เธอด
อะไร
ออก
กันแน
!?



คุณ
อาร์
คิด
หา
....

สอน
ทุก
อย่าง
ให้
!!



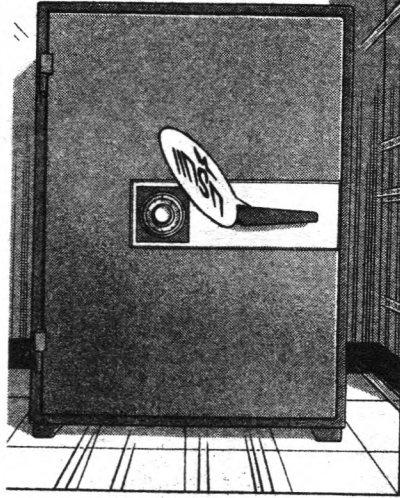
โบราณ
สถาน
โยชิโนะ
การ
ใจละ
!!!

โบราณสถาน
แห่งนี้
มี
มิกุญแจ
โยชิริคินา
ทั้งหมดอยู่
!!!



แข่งข้าวห่อสาหร่าย!!





คราวนี้
งานก็
ปลอดภัย
แล้ว

มียาม
คอยเฝ้า
ตลอด
24 ชั่วโมง
ไม่ผิดพลาด
แน่



ขอบคุณ
ครับ
!!

คราวนี้ผม
จะได้มีสมาธิ
กับการหา
วัตถุดิบ
อย่างวางใจ
!!



ไปนะ
โห้โห้
!!

ฝาก
ดูแล
ที่นี่
ด้วยล่ะ
!!



ฮือ...
โชตะ
คง

ฮืม...
ได้
...!!



แต่
โชตะ
คง
เห็น
....

โบราณสถาน
โยชิโนะการิ
แล้วนี่ก็
อะไรออก
กันแน่นอน



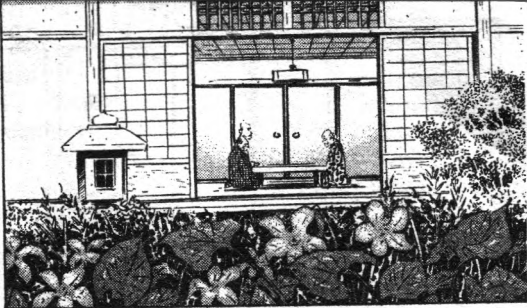
สำหรับ
อาซาคุสะ
ที่หา
ไม่ได้

สิ่งที่จะส่งเสริม
ความงามของ
งานชาวโอบุรุ...
ความคิด
ที่เหมือนอนาริ
ยิ่งกสองตัว
....



ดีล่ะ...
ฉันเอง
ก็

มีเรื่อง
ต้องทำ
เหมือน
กัน
...!!



ครั้งนี้
ต้อง
ขอโทษ
จริงๆ
นะครับ

ทางเรา
ไม่รู้จะขอโทษ
ยังไงดี
ที่ทำให้
งานใบสำคัญ
ที่ขอยืมมา
แตก



ไม่นึกเลย
ว่าคุณ
จะยกโทษให้
และยังให้ยืม
งานที่สูงค่า
กว่าเดิม
อีก

ผมไม่รู้
จะ
ขอบคุณ
ยังไง
กับน้ำใจ
ที่ยิ่งใหญ่
ครั้งนี้



ฮะฮะ
ฮะ...
โร
เอีย

ผมก็แค่
สัมผัสได้ถึง
ความ
ตั้งใจจริงของ
เชกจึงคง
ก็เท่านั้น
แหละ



เรามี
แววดา
ที่ใส่ชื่อ...
และ
เอาจริง
เอาจัง

เด็ก
คนนั้น
ต้อง
ทำงาน
ได้ดี
แน่



อืม
....

อืม
...!!



อีก
ด้วย
ครับ
...!!

อืม...
ขอบ
คุณ



แต่งงานที่ผม
รับมาครั้งนี้
ก็น่าว่าหนัก
เหมือนกัน
นะครับ

หืม
...?



ผมเป็นแค
่มือ
สมัครเล่น
ในเรื่อง
ของการ
ทำซูชิ

ไม่รู้ว
าจะตัดสิน
การจับชุด
ที่มีแบบแผน
เก่าแก่
ได้มัย
...!!



ฮะฮะฮะ...
ซูชิ
ไม่เกี่ยวอะไร
กับแบบแผน
หรือความ
เก่าแก่
หรอกครับ

แค่ดู
ด้วยสายตา
ของคุณอาริสึ...
แล้วตัดสิน
ตามหัวใจ
สัมผัสได้
ก็พอครับ



ดูด้วย
สายตา
ของผม
....

กับสิ่งที่
สัมผัสได้
ด้วยใจ
เหรือ...



了
自來



ใช่
....

ดอกสุมิระ
ที่แปลง
ดอกไม้
ในสวน
ออกดอก
แล้วนะ



สีม่วง
อ่อน
นสน
สวย
....

ไม่ว่า
จะเลียนแบบ
ยังไง ก็สร้าง
ความงาม
ให้เหมือน
ธรรมชาติ
ไม่ได้



ข้าวหอสาหฺร่าย
จะเลียนแบบ
ความงาม
ของธรรมชาติ
ได้แค่ไหน
....

ผมเอง
ก็สนใจ
อยากที่จะ
เห็นมาก
จริงๆ



โอะ
โอะ
โอะ
....!!

การตัดสินใจ
คงจะ
เข้มงวดมาก
ทีเดียวนะ
...!!

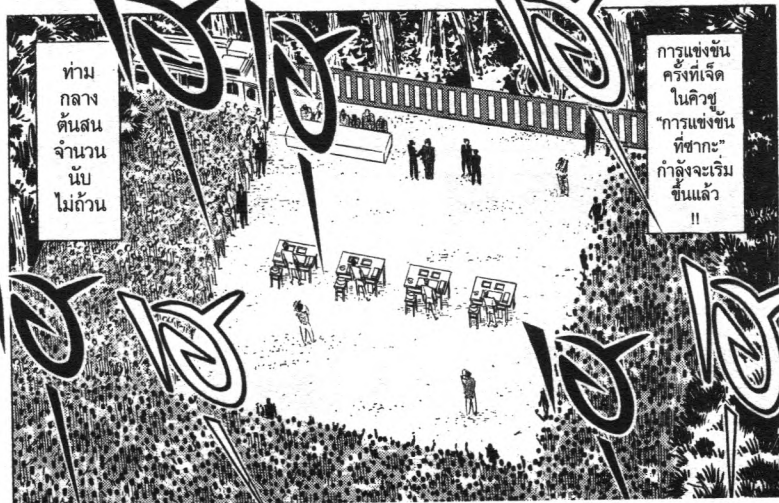


วันรุ่งขึ้น
"นิชิโนะ
มัดสึบาระ"
จังหวัด
ซากะ



"นิชิโนะมัดสึบาระ"
เป็นป่าสน
ที่มีชื่อเสียง
เป็นพิเศษ
ของประเทศ
มีความยาว
ราว 4.5 กม.
มีต้นสน
หลายล้านต้น

ภาพอันยิ่งใหญ่
ของป่า
ที่เป็นแนวโค้ง
ทอดไปตาม
อ่าวคาราสึนั้น
ดูราวกับ "รัง"
อย่างแท้จริง



ท่ามกลาง
ต้นสน
จำนวน
นับ
ไม่ถ้วน

การแข่งขัน
ครั้งที่เจ็ด
ในคิวชู
"การแข่งขัน
ที่ซากะ"
กำลังจะเริ่ม
ขึ้นแล้ว
!!

โอะโอะ โอะโอะ โอะโอะ โอะโอะ



หึ
หึ
หึ
....

สัมผัสได้เลย
ถึงความมุ่งมั่น
ของทั้งสองคน
ต่อการแข่ง
คราวนี้



การแข่งขัน
รอบชิง
ชนะเลิศ
ในคราว
นี้ก็ใกล้จะจบ
เต็มที่แล้ว

นี่คือ
การแข่งขัน
ครั้งสำคัญ
เพื่อเอา
ถ้วยรอด



เขากำลัง
คุยกับ
ราชา
ซึ่ง
ชนะ
ไปแล้ว
สองครั้ง
....

ก็ยอม
อยากชนะ
ครั้งที่สาม
เพื่อให้
ลอยลำ



ความ
สวยงาม
ของ
รูปลักษณ์
และความ
ยอดเยี่ยม
ของชาติ

ใครที่
ทำได้ดี
ทั้งสองอย่าง
ก็จะเป็นผู้ชนะ
....!!



ส่วน
หาก
ตกตะคอง
กับ
ศิริมะ
คง
ก็ชนะ
มาแค่
ครั้งเดียว

ก็อยาก
ขัดขวาง
เอาไว้
....!!



ฉัน
ไม่แพ้
แน่



ซักเริ่ม
เปื้อนหน้า
ไอพวกนี้
แล้ว

ขอธนะ
สามตรง
เอาตัวรอด
ไปก่อน
เป็น
คนแรก
ละกันนะ
!!



ทาง
มิงชาซากิ
โทร
มาแจ้งรี
ทุกวัน
....

ฉันต้อง
ชนะให้ได้
เพื่อพ่อ
กับแม่ด้วย
!!



ศิริ
ธนะ
โต
....

คนที่ทำ
งานแตก
เป็นคน
ของนาง
จริงรีเปลา
?



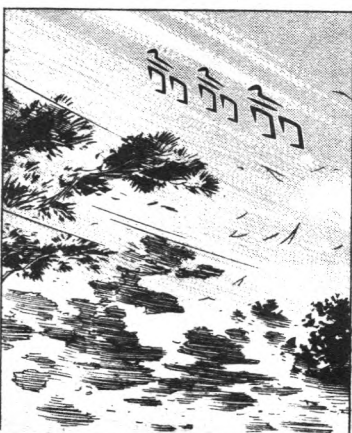
ถ้านาง
เป็นคน
ที่ทำเรื่อง
ชั่วขาด
แบบนั้นได้
หน้าตา
เฉง

ฉันก็
จะไม่
งกโทษ
ให้นาง
เด็ดขาด
!!



ถ้าฉัน
เริ่ม

ทำได้
!!!



ที่วิวดี
แต่ลมแรง
หนาว
เหมือนกัน
นะ

อิม...วันนี้
ทำทาง
จะหนาว
มากเลย
ละ



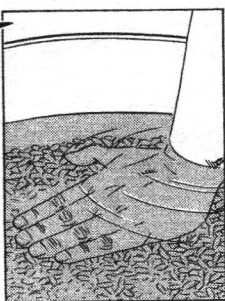
ฤดูใบไม้ผลิ
อากาศ
แปรปรวน
ง่าย

อุดหมุมิ
เปลี่ยนไป
เปลี่ยนมา
ทุกวัน
เดี๋ยวหนาว
เดี๋ยวร้อน
....



ถ้าหงซ่าว
ตอนมีความขึ้น
ขนาดนี้ รสชาติ
จะเปลี่ยนแปลง
มาก

ที่นี้ละ
คือ
ที่แสดง
ฝีมือ



อุดหมุมิ
กับ
ความขึ้น
ประมาณ
นี้...

ลองใส่
น้ำ
ให้มาก
หน่อย
ดีกว่า
....



ระยะเวลา
ที่ใช้แซ่ฮ่าว
ให้ชิมน้ำ
ก็มีความ
สำคัญ
!!



หม้อฮ่าว
ของ
ทุกคน
เริ่มเดือด
แล้ว
....

วัดดุติบ
ก็เตรียม
เสร็จแล้ว...
ใกล้จะเริ่ม
ห่อได้แล้ว
!!



ฮ่าวหอ
สาหร่าย
ใช้ฮ่าวมาก
คุณภาพฮ่าว
จึงมีผลมาก
!!

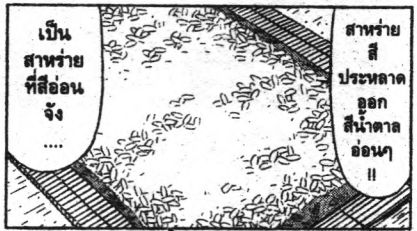
ผิด
พลาด
ไม่ได้
แม้แต่
นิดเดียว
!!





อะ...เฮ้
ดูสิ
หากอะ
ชานาอะ
...!!

สาหร่ายนั้น
ดูแปลกๆ
มัย
?



เป็น
สาหร่าย
ที่สีอ่อน
จัง
....

สาหร่าย
สี
ประหลาด
ออก
สีน้ำตาล
อ่อนๆ
!!



ไม่
...!!

นั่น
ไม่ใช่
สาหร่าย
!!



นั่นมัน
ปลา
คัทสึโอะ
แห้ง
!!

เขาเอา
ปลาคัทสึโอะ
แห้ง
มาอัดเป็น
แผ่นบางๆ
!!



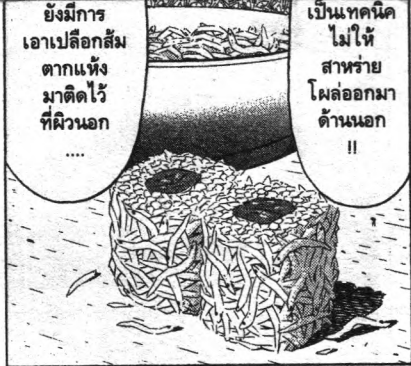
อะ...
แผ่น
ปลาแห้ง
เทรล
!!?

จะใช้แผ่น
คัทสึโอะแห้ง
ห่อข้าว
แทนสาหร่าย
เทรล
!!?



ไม่
....

ไม่ใช่
แค่นั้น
ด้วยนะ
!!



ยังมีการ
เอาเปลือกส้ม
ตากแห้ง
มาติดไว้
ที่ผิวนอก
....

เป็นเทคนิค
ไม่ให้
สาหร่าย
ไหลออกมา
ด้านนอก
!!



ท
ท
ท

สิ่งที่จะใช้เป็น
เปลือกนอก
ของข้าวห่อ
ไม่จำเป็นต้อง
เป็นสาหร่าย
อย่างเดียว
สักหน่อย!!



โอ้โฮ
สุดยอด!!
เป็น
ข้าวห่อ
ที่สวย
มากเลย!!

เป็นผลงาน
ที่ไปพ้นจาก
สามัญสำนัก
ที่ข้าพเจ้า
ต้องเป็น
สาหร่ายสีดำ
!!



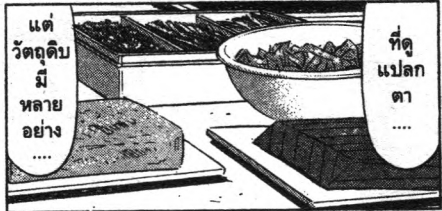
หืม
....!!

แล้ว
ซาจิ
อันโตะ
ล่ะ...!!



ใช่
....

ทางนี้
เป็น
ฟูโตมากิ
ที่ใช้
สาหร่าย
ตามปกติ



แต่
วัตถุดิบ
มี
หลาย
อย่าง
....

ที่ดู
แปลก
ตา
....



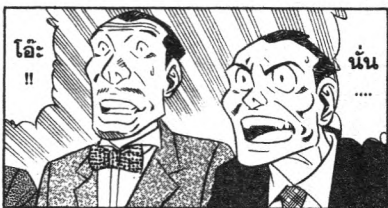
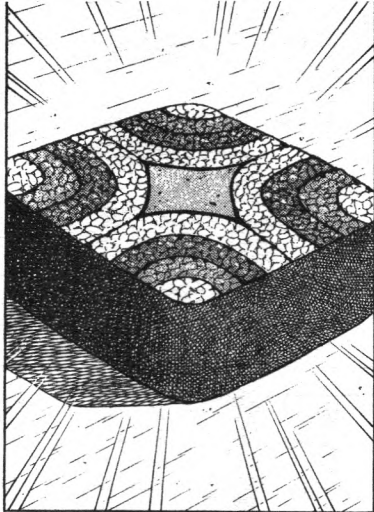
ยังไง
ก็เป็น
ซาจิ
อันโตะ

ไม่มีทาง
เป็น
ฟูโตมากิ
ธรรมดา
ไปได้



ดำ
ต้น
....

ซูชิ
ของ
คิริชิมะ
โค
ละ...



โอ๊ะ
!!

นั่น
....



นั่น
มัน
ชิโค
มาคิ
!!

เป็นผลงาน
ที่ต้องใช้เทคนิค
มากที่สุด
ในบรรดา
"ชาวพ่อสวยาม"
ที่ตัดแปลงมาจาก
ฟูโตมากิ
!!



ตรงกลาง
เป็นไขทอดสีเหลือง...
ข้าวสีเขียวกับแดง
ที่เกิดจากการผสม
ด้วยชาเขียว
และปลาแห้ง

การจัด
สีสันทัน
ก็
สวยงาม
...!!



รูปร่าง
ซับซ้อน
ขนาด
นั้น
....

ฝีมือ
ยอดเยี่ยม
จริงๆ
ที่ห่อออกมา
ได้อย่าง
ไม่มีที่ติ
!!



สุดยอด
ทุกคน
เลย...

ชัก
อยากเห็น
การจัดชุด
ซะแล้ว
สิ!!



เทียบ
กันแล้ว
เซกิงจิ
โชตะ
....

อะไรกัน
นะ...
ยังหุงข้าว
อยู่อีก
เหอ



เอา
ล่ะ
!!!



เอา
ล่ะ
....

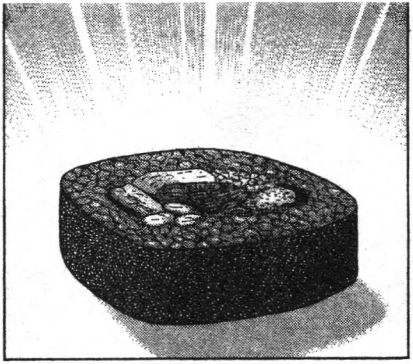
เด็กคนนั้น
จะทำซูชิ
ออกมา
ยังไถ่กัน
แน่



เอี
...?

นะ...
นั่น
อะไรนะ
...!?





อะ... อะไรนะ ชูชิมัน !?

ข้าว มีสี ด้วย !!



แล้ว นั้น ยัง

ไม่ใช่สี ของกิน ทัวไป ด้วย !!



นั่น มัน

สุมิ เซ !!



สี ม่วงอ่อน เหมือน ดอก สุมิเซะ

ข้าว มีสี !!!



ว่า ไช ณะ!!



ทา ...!?

สุดขจัด !!
เป็นซูชิ
ที่สวย
เหลือเกิน !!

ไม่เคย
เห็นข้าว
สีม่วงฉ่ำ
มาก่อน
เลย !!

ข้าวนั้น
ไม่ใช่การใส่สี
ด้วยยาเขียว
หรือปลาแห้ง
จากภายนอก !!

แต่ข้าว
ถูกย้อม
เป็นสีม่วง
ตั้งแต่
ข้างใน !!

เครื่องก็มี
ไซสีเหลือง
ปลาไหลสีน้ำตาล
กุ้งสีแดงและ
ผักสีเขียว

การจัด
สีสดใส
สวยงาม
มาก
...!!

แสดงให้เห็นถึง
สีม่วงฉ่ำ
ของกิลิปดอกไม้ !!
ที่ใจกลาง
เป็นสีเหลืองสีขาว
ล้อมด้วยใบ
และก้านสีเขียว

เหมือนมี
ดอกสุมิเร
ไปบานอยู่
กลางจาน
สีขาวบริสุทธิ์
!!!



สุดยอด !!
สวยจัง !!

ไม่เคย
เห็น
ฟุตบอลที่
แบบนี้
มาก่อน
เลย!!



อยาก
ชิม
จัง !!

ซูชินั้น
จะมี
รสชาติ
ยังไงกัน
แน่?



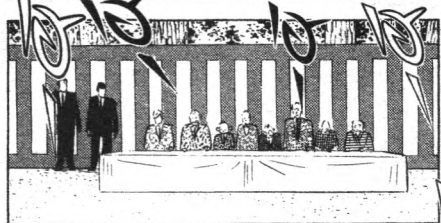
นี่ว่า
ฟุตบอลที่
จะหน้าตา
เขย่าว

ถ้าเป็น
แบบนี้
พวกเขา
ก็โอเค
นะอะ?



โอเค
ในการ
ชิมข้าว
ให้เป็นที่
น่าพอใจ
นี่สุดยอด
ไปเลย

ในแง่
ศิลปะแล้ว
เชกซูจิ ไชตะ
น่าโด่ง
มาเลย



อะ...
อะไร
นะ ?

ซูชิ
สวยงามขนาดนั้น
แต่พวก
กรรมการ
กลับหน้าตา
เฉยเมย
!!





ซูชินั้น
สวย
มาก
ก็จริง
....

แต่
...!!



ไอ้
คน
โง่
...!!

ทำซูชิ
แบบนั้น
เธอ
ไม่ชนะแน่
...!!



ใช่
แล้ว
....



....
เอ๊ะ
?

เอ
!!?



การยอม
สี่ขา
ทำให้ดูเด่น
บนจานชาว
ก็จริง

แต่ถ้า
แค่กินแล้วก็
ต้องบอกว่า
มันง่าย
เกินไป
!!



ฉันไม่รู้
หรือกนะ
ว่าเธอย้อมสี
ตัวอะไร

แต่สีนี้
ไม่ใช่สี
ตาม
ธรรมชาติ
ของ
อาหาร!!



การ
ย้อมสี
ที่ผิด
ธรรม
ชาติ
....

การเหยียบย่ำ
ธรรมชาติ
เป็นสิ่งที่
คุณอาริสึ
เกลียดที่สุด



เธอ
คงได้ไอเดีย
มาจาก
"การแข่งขันด้วยสี"
ตอนทำ
จิราชิซุชิ
ที่มียาซากิ

แต่มันเป็น
"การแข่งขัน
แบบพิเศษ"
เพื่อเอาใจ
เด็ก



การ
ย้อมสี
แบบผิด
ธรรมชาติ
ต้องมีผล
กับรสชาติ
แน่!

การยอม
ให้เสีย
รสชาติ
เพื่อความ
สวยงาม
นี่ละ
ที่จะทำลาย
ทุกอย่าง
!!



ทำ
เหมือน
หลอก
เด็ก
แบบนี้

ใช้กับคิดปิ่น
ตัวจริง
อย่างคุณอาริสึ
ไม่ได้
หรือกนะ
!!



เซกิ
ตุจิ
คุง
...!!



อิม
....

เป็น
ยังไง
ครับ
คุณ
อาริสึ
...?



นั่น
ไม่ใช่
ของ
แปลก
ปลอม
เลย

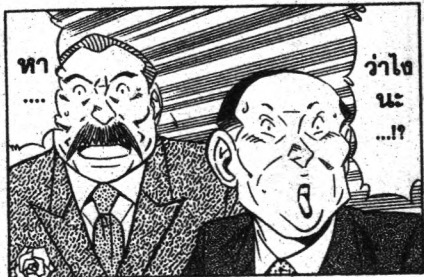
แต่เป็น
สี่จาก
ธรรมชาติ
...!!!



เป็น
อะไร
ไปครับ
?

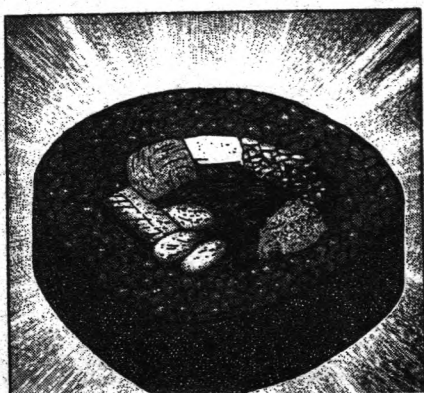


งาม
...!!



หา
....

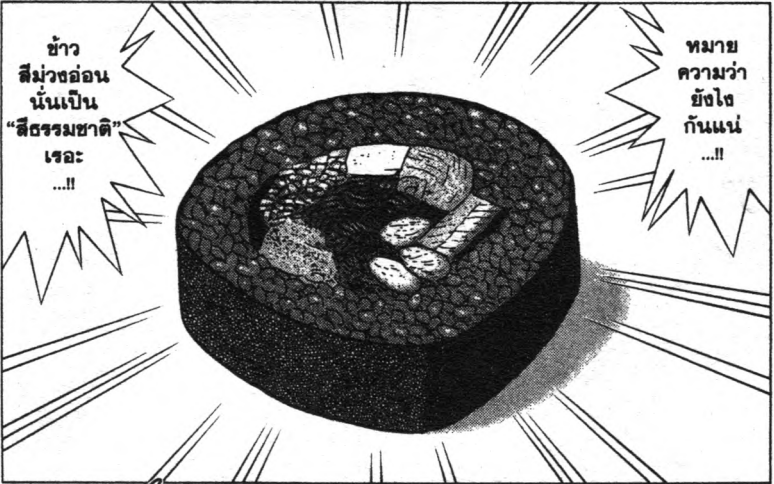
ว่า
ใช่
...!?





ตอนที่ 122

เรื่องโรแมนติกของข้าว



ข้าว
สีม่วงอ่อน
นั้นเป็น
"สีธรรมชาติ"
แหละ
...!!

หมาย
ความว่า
ยังใ
กันแน่น
...!!



ถ้า
คุณอาชี
คติหาไฟ
คิดป็น
แห่งชาติ
พูด
อย่างนั้น
....

ก็
ไม่มีทาง
ที่จะ
ผิดพลาด
ไปได้!!



แต่
....
แต่
ว่า
....



ข้าว
สีม่วงอ่อน
แบบนี้
ใครดูก็ต้องว่า
"ผิด
ธรรมชาติ"
!!

คิดได้แค่
ต้องใช้
สีอะไร
บางอย่าง
มาข้อม
เท่านั้น
...!!



ตัวฉัน...
การ
ตื่นหรือ
"ขโมยสิ"
....

ก็มันจะมี
ผลกระทบ
ในทางซ้าย
ต่อรสชาติ
ของซูชิแน่
...!!



ฉันเอง
ก็อธิบาย
อย่าง
ชัดเจน
ไม่ได้
ว่าทำไม
....

ข้า
จึงมี
สิ นั่น



แต่...
ประกายสี
ที่ละลายจิตใจ
ได้อย่างลึกลับ
นั้น...

คือ
"สิธรรมชาติ"
ที่ซึมออกมา
จากวัตถุดิบ
แน่นอน



โฮะโฮะ
โฮะโฮะ
...!!
น่าสนใจ
...!!

เด็กหนุ่ม
คนนี้
ทำให้ได้สนุก
ทุกครั้ง
เลยจริงๆ
...!!



โฮ่วโฮ่ว
ยังใจ
กันแน่
นะ

หมอนั้น
อ้าน
ไม่ออก
จริงๆ
!!



ฮึ
...!!

ต้อง
เป็น
เจ็ช
ไม่แน่
...!!



ไม่ใช่
หรอก

ฉันรู้
เพราะรู้จักเขา
มานาน...
หมอนี้
มีแผนแบบยด
บางอย่าง!!

แต่
การแข่ง
ครั้งนี้
ไม่ได้ขึ้นอยู่กับ
ชูชิ
ที่ทำออกมา
ได้เท่านั้น!

สิ่งสำคัญคือ
การจัดชุด
ลงบน
จานใบหู
ที่ทำโดย
ศิลปิน
แห่งชาติ !!

เรื่อง
“การจัดชุด”
ที่ต้องใช้
ประสบการณ์
ยาวนาน
....

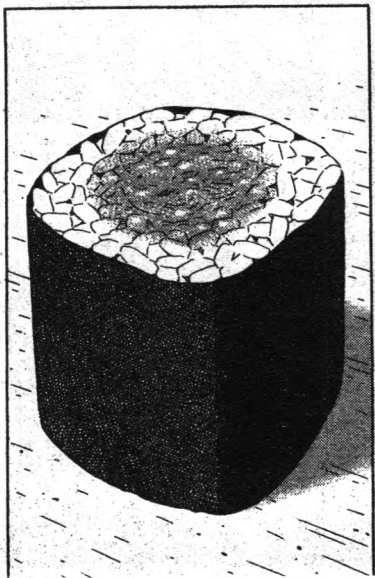
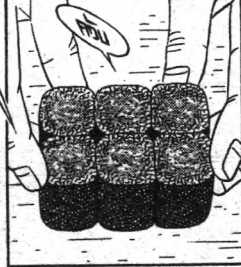
โชตะ
ไม่มีทาง
เหนือ
กว่าฉัน
ไปได้ !!



ฉันจะ
แสดง
อาวุธ
ลับ

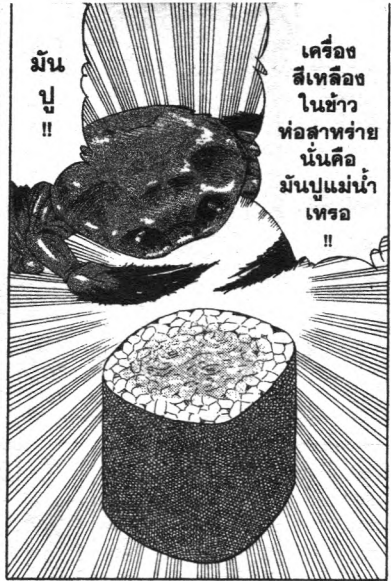
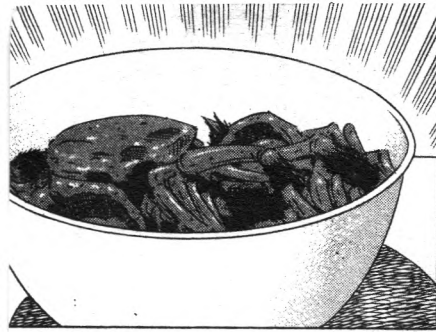
ฮัน
สุดยอด
ของฉัน
ให้ดู !!

!



สิ
เหลือ
ถรง
กลาง
ข้าว
สาร
ร่าง
นั้น
....

เครื่องใน
ข้าว
สาร
ร่าง
อัน
นั้น
คือ
อะไร
กัน
แน่
!!



มัน
ปู
!!

เครื่อง
สีเหลือง
ในข้าว
ทอดสาหว่าย
นั่นคือ
มันปูแม่น้ำ
เทรล
!!



นั่น
มัน
....

ปู
แม่น้ำ
!!



โอ้โห
เป็น
สีเหลือง
สด
สวยมาก
เลย

นั่นมัน
ของดี
ของ
คาราสิ
เลยนะ
!!



เรียกว่า
ปูโมคสิ
โซมัยเย
เห็นว่
รสเข้มข้น
มากเลยละ
!!

แหม!!
แค่คิด
น้ำลาย
ก็สอ
เต็มปาก
แล้ว!!



โดน
เข้า
จน
ได้
....

ทั้งว่
ฉันเองก็
รู้จัก
ปูแม่น้ำ
....



สิ่ง
สำคัญ
ไม่ใช่
ความรู้

ฝีมือของ
นักทำอาหาร
อยู่ที่
ความสามารถ
ในการ
พลิกแพลง
!!



ฮืม
...!!

ฉันก็
ไม่แพ้
ไม่
ยอมแพ้
หรอก

ทุกคนเริ่ม
การจัดชุด
ลงบนจาน
แล้ว !!

ในที่สุด
การ
แข่งขัน
ก็มาถึง
ช่วง
สุดท้าย
!!

การ
จัดชุด
ก็
เสร็จ
แล้ว
...!!

งาน
สุดท้าย
คือการ
ตัด
ใบไม้
!!

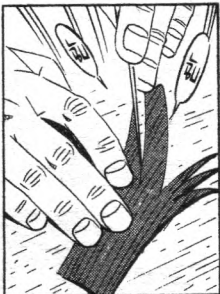


ตะ...ตัด
ใบไม้
อะไร
หรือ
?

ใบไม้
ที่ตัดแต่ง
ด้วยมีด
เพื่อใช้
ประดับชุด
ไงละ

ถ้า
มีมีดดีๆ
แม้แต่
ใบไม้ที่ดู
เรียบง่าย

ก็อาจ
กลายเป็น
ดอกไม้
หรือสัตว์ที่มี
รายละเอียด
งดงามได้
!!



ดูสิ!!
ใช้มีดคุณ
ขนาดเล็ก
ตั้งหลาย
เล่ม
....

ตัด
ออกมา
ได้
สวยงาม
จริงๆ
!!

เทียบ
กัน
แล้ว
เซกิชิจิ
ไซตะ

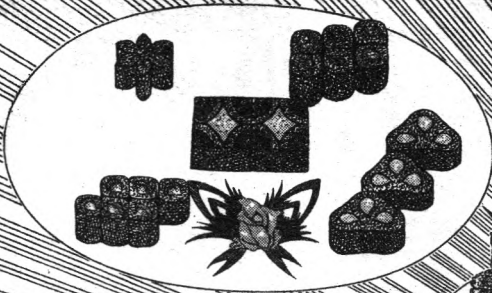
เสีย
เปรียบ
มาก
ในเรื่อง
เทคนิค
....



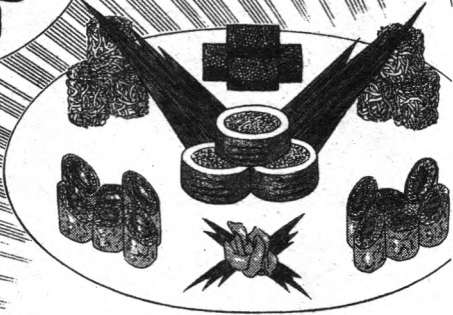
หมด
เวลา
!!

หยุด
ได้
!!





คิริชิมะ โค



ทากาคะ ชานาเอะ



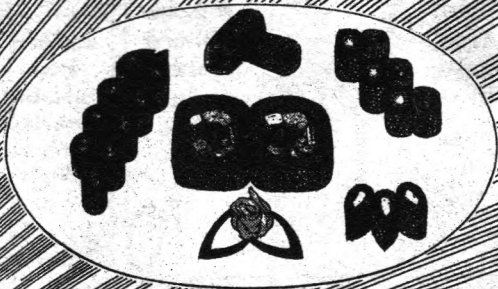
คิริชิมะ
โค

ภาพ
นชิโนะ
มัดสี
บาระ
!!!



ทากา
ตะ
ชานา
เอะ

ภาพ
เทือก
เขา
!!!



ซาจิ อันโตะ



เซกิซุจิ โชตะ



ซาจิ
อัน
โตะ

จัด
แบบ
รัศมี
!!!



และ
เซกิซุจิ
โชตะ

จัดชุด
เป็นกลุ่ม
ดอกไม้
!!!

เป็นการ
จัดชุด
หิ้งดงาม
ไม่แพ้
กันเลย
!!

ศิริชิมะคุง
ใช้ชิโคมาคิ
ที่อยู่ตรงกลาง
แสดงถึงทะเล
อันหนาว

แล้วก็ยังใช้
ข้าวห่อ
แสดงถึง
ดวงอาทิตย์
และต้นสน
ได้อย่าง
งดงาม

ทำข้าวห่อ
มากโร
ขึ้นมา
ให้โลสิ
....

เพื่อแสดง
ถึงแสงตะวัน
ยามเช้า
ได้อย่าง
เนียนแหลม
!!

ส่วนของ
ทากาคะคุง
แสดงถึงความสูง
ด้วยการวาง
ข้าวห่อ
ซ้อนกัน

ใบไม้
ก็แสดงถึง
แนวสันเขา
เรียงราย

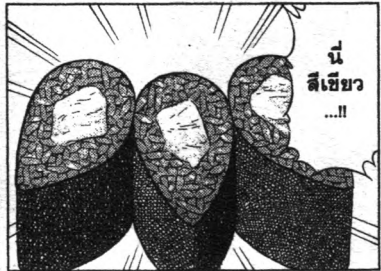
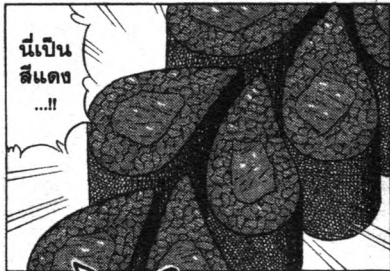
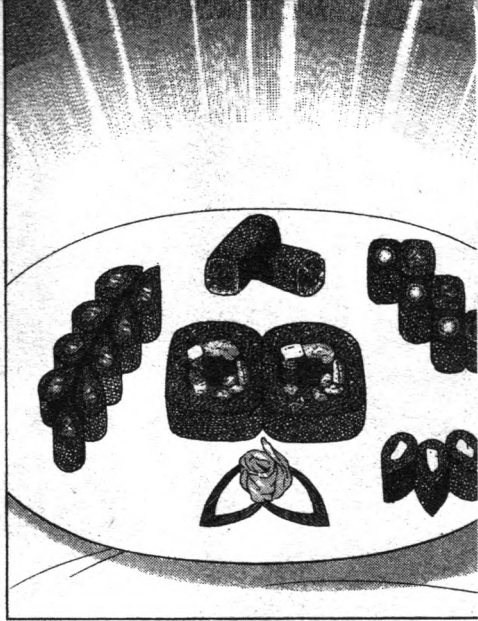
แสดงภาพ
ของ
เทือกเขา
ได้อย่าง
สง่างาม

ของซาจิคุง
ดูเรียบๆ
เมื่อเทียบกับ
อีกสองคน
ที่ทำได้
อย่าง
อลังการ

แต่ในเรื่อง
ความสมดุล
แล้วดีที่สุดใน
ซูชิ
ทั้งสี่จาน
!!

ข้าวสีม่วง
ของ
เซกิงิจิคุง
เห็นแล้ว
น่าทึ่ง
จริงๆ

แต่
ในแง่ของ
ศิลปะแล้ว
น่าจะถือว่า
เท่าเทียมกัน
ทั้งสิ้นคน!!



ชวาล่าง
เป็นดอกฟูจิ
ตรงกลางคือ
คิมิระสีม่วง
ด้านซ้ายคือ
แปดดอกไม้อีก
หลากสี

เหมือน
ภาพ
ในฝัน
ที่เติม
ไปด้วย
ดอกไม้
...!!!



อ้อ...!!!



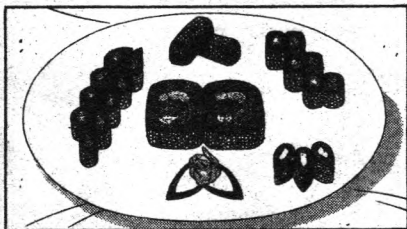
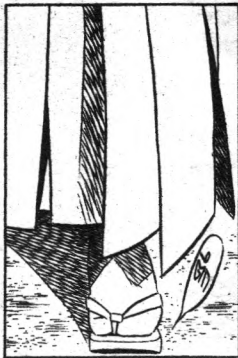
ไมใช่แค่
สีม่วงอ่อน
แต่ยังมี
ขาวสีแดง
กับเขียว
....

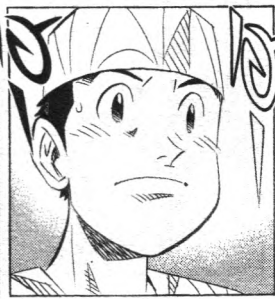
ทั้งหมด
เป็นสี
ธรรมชาติ
ชั้นแรก
...!!



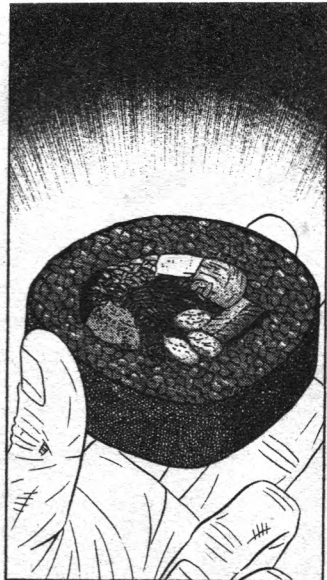
ผ้าทั้งหมด
เป็น
สีธรรมชาติ
อย่างที่
คุณเอจิสึกว่า
ก็ต้องนับว่า
เป็นผลงานศิลปะ
ที่พิเศษ

แต่
....











จิตใจ
ไม่สงบ
อย่าง
ประ
หลาด
....

ความ
รู้สึก...
ไม่สงบ
นี่
....

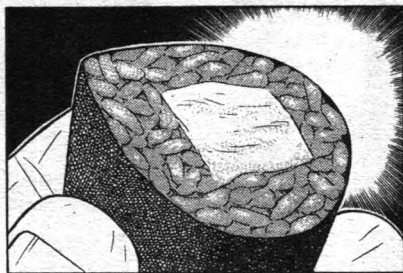


...
!!

ข้าว
สี่เขี้ยว
นี่
...!!



กลิ่น
หอม
แบบนี้
...!!



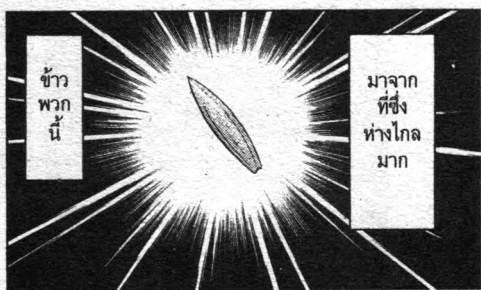
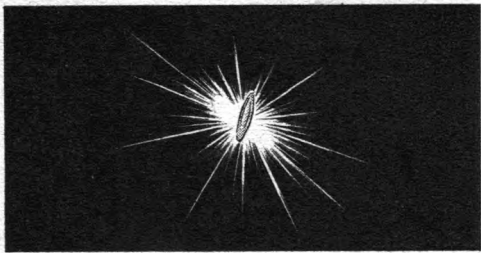
นี่
มัน
....

อ้อ
...!!



ชะ
ชะชะ
เข้าใจ
แล้ว
...!!

ในที่สุด
ฉันก็
เข้าใจ...
ปริศนา
ของข้าว
พวกนี้
!!



ข้าว
พวก
นี้

มาจาก
ที่ซึ่ง
ห่างไกล
มาก

ที่ซึ่ง
ไกลโพ้น
ใน
กาลเวลา
|

ตั้งแต่ยุค
ที่ผู้คน
เริ่มปลูกข้าว
ในดินแดน
นี้



ข้าว
ก่อนที่จะ
มีการ
ปรับปรุง
สายพันธุ์
จนเป็น
เช่นใน
ปัจจุบัน

เรียกได้ว่า
เป็นบรรพบุรุษ
ของข้าว
ที่ใกล้เคียง
ข้าวป่า
มากกว่าข้าว
ในปัจจุบัน



ข้าวเขียว
ข้าวแดง
ข้าวดำ
หลายๆสี
....

ข้าวที่
ปัจจุบัน
ยังมีปลูก
อยู่เล็กน้อย
ในที่นาของ
ศาลเจ้า...

ใช่แล้ว...
นี่คือ

ข้าว
โบราณ



อะ
....

ข้าว
โบราณ
!!



สิ่ง
คือ
ข้าวแดง...
สีเขียว
คือ
ข้าวเขียว
....

ส่วน
สีม่วงอ่อน
คือข้าวดำ
ที่นำมาผสม
กับข้าว
ยุคปัจจุบัน





ครับ !!

ตก
ต้อง
แล้ว
ครับ !!



ตอน
กำลัง
ก่อกำ
เรื่องสี่กับ
สาหร่าย
....

ผมก็
นึกได้ถึง
ข้าวโบราณ
ที่เคย
ได้ยืมมา



อ้อ...!!
สิ่งที่เธอ
นึกได้
ตอนเห็น
โบราณ
สถาน
สถานีในเกาะ

ก็คือ
เจียง
ข้าว
โบราณ
นี่เอง
หรือ
!!!



ข้าว
โบ
ราณ
...!!

ไม่นึก
เลยว่า
จะมี
ด้วย
...!!



แล้ว
การนำ
ข้าวดำ
มาใช้
....

นอกจาก
จะช่วย
แก้ปัญหา
เรื่องสี่แล้ว...
ยังช่วย
แก้ปัญหา
เรื่องสาหร่าย
ด้วย



เรื่อง
นี้...
จริงสี่

ที่อยู่
ตรงริมนี้
คือไซ
นกระทา
!!



ของ
สีนๆ
แบบนี้
....

กลับ
ไม่สิ้น
หลุด
จากข้าว
!!



ไซ
แล้ว
!!

ข้าวดำ
นี่...
เป็น
ข้าวเหนียว
นี่นา
!!



ครับ !!

การใช้
ข้าวเหนียว
ทำให้เครื่อง
กับข้าว
เกาะกันแน่น
!!



ก็เลย
ไม่ต้องใช้
สาหร่าย
ซูซามิแข็งๆ
มาห่อ
เป็นตัวในะ

แต่
ก็ยังห่อ
เครื่อง
ได้มาก
!!



ไม่
น่า
เชื่อ
เลย
....!!

แกก็จุดอ่อน
เรื่องสาหร่าย
ได้ด้วยข้าว
อย่างเดียว
....



อะไร
กันนะ
หมอนี่
....!!



ชั้นเรา
ก็มาชิม
กันบ้าง
เดอะ

อืม...
ช่างน่า
ตื่นเต้น
เหลือ
เกิน
!!



โอ
....!!

รสของ
ข้าวแดง
นี่ช่าง
แปลกใหม่
ดี
เหลือเกิน
....!!



รสชาติ
แบบดิบๆ
กระจาย
ไป
ทั่วปาก
!!

เหมือน
ย้อนกลับ
ไปสู่
ยุคโบราณ
เลยนะ
!!



ข้าวิเชียร
นี่คือ
ที่เขาเรียกว่า
ข้าวิหอย
เหอ!!

ความหอม
เรียกน้ำย่อย
กับ
ความหื่น
ตอนเคี้ยว
นี่จริงๆ
!!



สัมผัส
สบายหน่อย
แต่พอเอา
ปลาหมึก
มาใช้
เป็นเครื่อง
....

ความเหนียว
ของปลาหมึก
กับ
กลิ่นหอมนี้
ก็เข้ากัน
ได้ดีมาก



โอ
ฟุโตมากินี่
ก็อร่อย
เต็มปาก
เต็มคำ
เหลือเกิน!!

เครื่อง
มากมาย
กระจาย
ไป
เต็มปาก
!!



อะไรนะ
กรรมการ
ซีโก
ซะมัด
!!

ลิมงาน
ลิมการ
เฟลิด
เฟลิด
กันใหญ่
เลย
!!



ได้
แค่นี้
แบบนี้
แน่
จริงๆ
!!

ซูชิ
ที่ทำจากข้าว
เมื่อสองพัน
ปีก่อน!!
พวกเรา
ก็อยากกิน
เหมือนกัน!!



นอกจาก
ด้านศิลปะ
แล้ว
เรื่องรสชาติ
ก็น่าลิ้ม
!!!

หรือว่า
เซกิงจิ โสตะ
จะเป็นผู้ชนะ
แน่นอนแล้ว
....!!!

SHOTA-NO SUSHI-ZENKOKU DAIKAIHEN
(14)
March 14, 2011

© 2000 DAISUKE TERASAWA
ALL RIGHTS RESERVED.
FIRST PUBLISHED IN JAPAN IN 200
BY KODANSHA LTD., TOKYO.
PUBLICATION RIGHTS FOR THIS THAI EDITION
ARRANGED THROUGH KODANSHA LTD., TOKYO.

© 2543 ไดสุเกะ เทราซาวา
ภายใต้ลิขสิทธิ์ถูกต้อง
พิมพ์ครั้งแรกภาษาญี่ปุ่นเมื่อปี 2543
โดยบริษัท โคดันฉะ เมืองโตเกียว ประเทศญี่ปุ่น
จัดเตรียมภาคภาษาไทย โดย วิบูลย์กิจ พับลิชซิง กรุป
ภายใต้ลิขสิทธิ์ถูกต้องจากบริษัทโคดันฉะ

รวมเล่มจาก KC TRIO เล่ม 14/2010-21/2010

ISBN 974-218-683-8

© 2000 DAISUKE TERASAWA

All rights reserved.

First published in Japan in 2000 by Kodansha Ltd., Tokyo.

Publication rights for this Thai edition arranged through Kodansha Ltd., Tokyo.

K22414B45



แนวเรื่อง : ตรามา/อาหาร

เหมาะสำหรับผู้อ่านทั่วไป

ผลิตโดย : วิบูลย์กิจ โทร. ๐-๒๔๖-๒๔๖๖

การแข่งขันในหัวข้อที่ ๗ คือ
การจัดวางซูชิบนภาชนะของ
อาริสึ คาตทากะโร ศิลปินแห่งชาติ
ยิ่งกว่านั้นหัวข้อนี้ยังสุดยากคือ
จำกัดให้ใช้ได้เฉพาะข้าวห่อสาหร่ายเท่านั้น
และจานที่โชตะต้องใช้อีกก็ต้อง
มาแตกไปด้วยฝีมือใครบางคน...!?



[ข้าวห่อสาหร่าย "สีม่วง"]

VIBULKIJ PUBLISHING GROUP