

JUMP COMICS 

食戟のソーマ

しぐれ



 **6** たたか 斗いの記憶

原作：附田祐斗

作画：佐伯 俊

協力：森崎友紀



น่าจะลอง
คิดดูให้ดี
อีกครั้ง
นะคะ!!

การที่จะให้
นักเรียนคนนี้
เข้าร่วมงาน
คัดเลือก...

เวลามี
โซมะคุง
เกี่ยวข้องกับ
ด้วย

นาทริ
คุง

ความเห็น
ของเธอ
เกี่ยวกับเรื่อง
อาหารนะ
ถูกต้อง
เสมอ...
แต่ก็อด
รู้สึกไม่ได้ว่า
เธอ
ไร้เหตุผล

แต่...พวกเรา
เห็นพ้องเรื่อง
เขาไปตั้งแต่
วันก่อนแล้วนี่

ไม่คู่ควรกับ
งานเทศกาล
อาหารที่มี
ชื่อเสียง!!

ไม่ค่ะ!
พฤติกรรม
ของหมอนี่นะ
มีปัญหา!



...!
เปล่า
นะคะ
...

ฉัน
แค่คิดว่า
หมอนี่ไม่มี
คุณสมบัติ
พอ...

อย่างเช่น...
เรื่องส่วนตัว
?



มีอะไร
เกิดขึ้นกับ
ทั้งสองคน
กันเหรอ?





อ้อ...
ยอดเยี่ยม
กันทั้งนั้น
เลย

ปีหนึ่งปีนี้...
มีเอกลักษณ์
ใช้ได้เลย
สินะ



.....
!



เอาล่ะ



ไม่กี่วัน
ต่อมา
ก็ได้มี
พิธีปิด

ก็มาตกลง
เรื่องนี้กัน

ถ้าจั้น



มันก็ยังมี
อีก
ความหมาย
หนึ่งใน
โรงเรียน
โทซึกิ

ใบรายงาน
ของ
เทอมแรก
ได้ถูกแจก
ออกไป

และถึงแม้
ทุกคนจะรอ
วันหยุด
ฤดูร้อน
กันด้วย
ความหวัง

จะ
ประกาศ
แล้วนะ!

เฮ้!
เร็วเข้า!



...!
อ๊า...
ไม่มีฉัน
...

หมด
หวัง
สินะ
...



未彩	日比	慶一
剛	樋沼	絵未
根	関口	優雅
彌士	財津	建介
	三神	駿太
	鳴志	田勇

SHINO YUUKI

SAKAKI RYOUKO



เท่านี้ก็
คนจาก
โพลาร์สตาร์
เข้าร่วม
ทุกคน

โอ้ว!
ถูกเลือก
ทั้งคู่
เลยสินะ
ยอดเลย

โอ้ย!!

สำเร็จ
จจจจ
!!



ก่อนที่
จะได้
โชคเงคิ
ชะอีกันนะ!
ยุกิฮิระ!

หึ...
ดูเหมือน
พวกเรา
จะได้
แข่งกัน



อิซามิ
หยุด
หัวเราะ!

อะ
ทาคุมิ
ก็ด้วย
มาพยายาม
ด้วยกันเถอะ

อะ นิคมิ!
เธอก็ได้อยู่
ในงาน
คัดเลือก
ด้วยเหรอ!?

ยะ...อย่ามา
เพิ่มฉัน
เหมือนเพิ่ง
คิดได้เช!

ยุกิฮิระ
...!
อะ อ้อ



ก็ไม
แปลก
ละนะ ...หึหึ

ISAMI ALDINI
TAKUMI ALDINI

MITO IKUMI



ไม่ต้องห่วงครับ ผมฮึดสู้แล้ว

อย่าถูกกำจัดตั้งแต่รอบแรกเชียวละ?



อะ มีชื่อผมอยู่ด้วยครับ เอ้อ...

แน่นอนอยู่แล้ว! ในฐานะที่เป็นผู้ช่วยของฉันท้าไม่ได้ ถูกเลือกคงเสียหน้ากันพอดี



ผมก็จะพยายามเอาชนะอย่างจริงจัง

ถึงแม้จะต้องเจอกับคุณหนู



มากกว่านี้! เคารพมากกว่านี้! เคารพคุณหนูตลอด ไม่ใช่เทรคครับ?

อะไรของนายเนีย!? เคารพฉันให้มากกว่านี้หน่อยไม่ได้รีง? ดูเลขาของเอรินะเป็นตัวอย่าง!



...หน้าแบบนี้มันอะไรกันครับ?



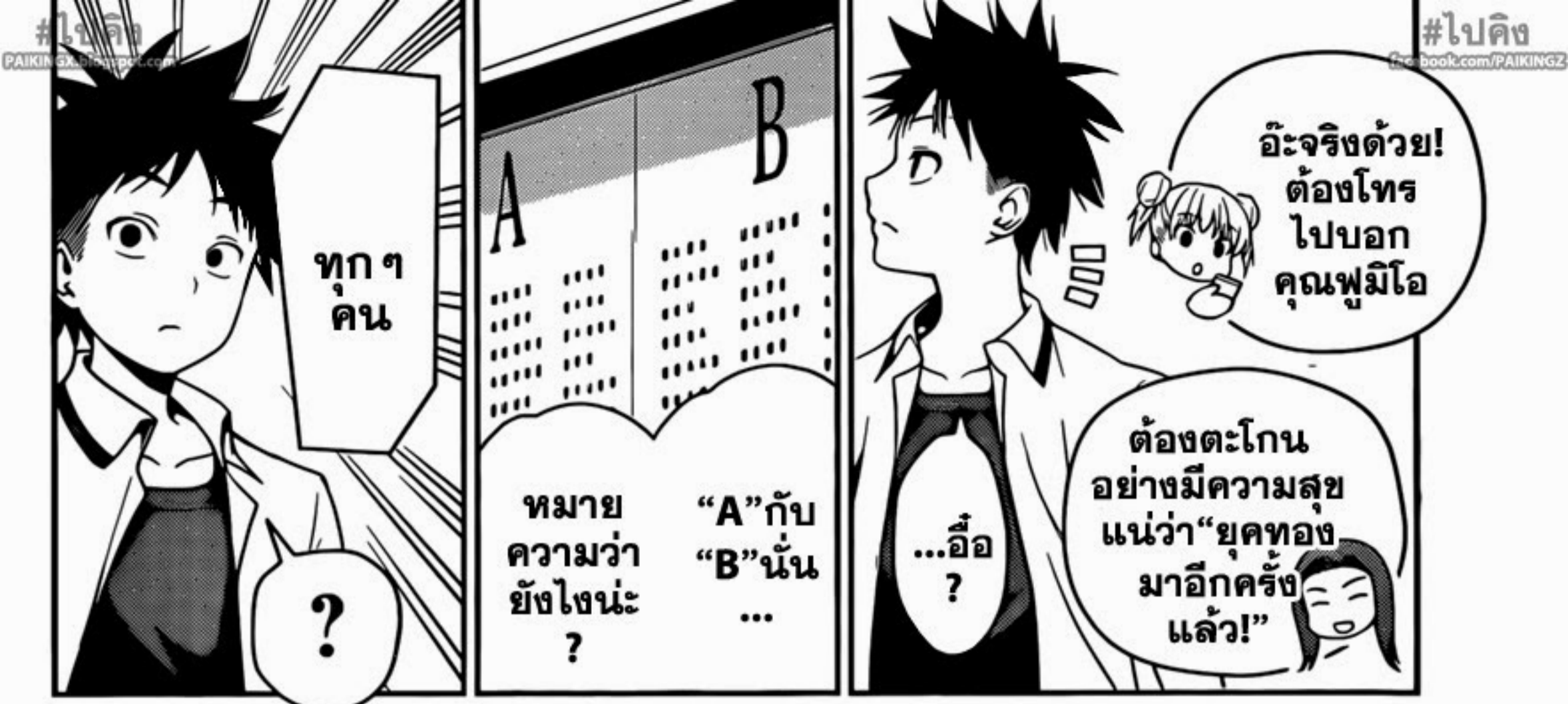
ยูกิฮิระคุณมนุษย์-ไปสนิทสัมพันธ์กันตั้งแต่ตีจริง ๆ... เมื่อไหร่เน?

นี่...คนดังๆ เริ่มรวมตัวรอบยูกิฮิระเรื่อยๆ เลยนะ...



ตายจริง... ยูกิฮิระไซมะคง! สวรรค์จ้า

อะ! ญาติของนาคิริ...





บล็อก A
การแข่งขันต้น
30 คน

บล็อก B
การแข่งขันต้น
30 คน

สำหรับ
“งานคัดเลือก”
เราจะให้
แต่ละบล็อก
มีการแข่ง
ขันต้นก่อน

พวกคนที่ได้
อันดับสูงสุด
ในแต่ละ
บล็อก...

ก็อย่าง
ที่เห็น
บน
บอร์ด

ผู้ที่ถูกเลือก
60 คนจะ
แบ่งเป็น
สองบล็อก
A กับ B

พวกคุณ
จะได้รับ
การแจ้ง
อย่างเป็นทางการ
ทีหลัง

แต่ขอ
อธิบาย
รูปแบบ
การแข่งขัน
แบบย่อ ๆ

*SFX: 0000000000H



เอ่อ
ถ้าจั้น

จะขอแจ้ง
ข้อความ
จากรุ่นพี่
เอย์ซันที่เป็น
คณะผู้บริหาร
นะคะ



จะได้รับสิทธิ์
ใน
การเข้าร่วม
การแข่งขัน
หลัก!!







ไม่ได้ถูกเลือก แต่แรกแล้ว...



เอ๋...!?
ฝะ...ฝิ่งเข้าไป ลึกเลย!!

พวกที่พอใจ กับแค่เกรด ที่สอบได้ อย่างเดียวนะ

เอกลักษณ์ กับโอกาส ในอนาคตของ การเป็นก๊าก... เขาประเมินจาก หลายมุมมอง

พี่งให้ตึ้นนะ ผู้ที่ได้เข้าร่วม งานคัดเลือก ไม่ได้ถูกเลือก จากแค่เกรด

ไฮใจ มิโยโกะ บล็อก B



ฉัน สนใจ ในตัว เธอ...

!?



...เอ๋อ ขอขอบคุณ นะคะ

ทาโตโคโระ เมกมิ... ไช้ริเปล่า?



อยาก
ให้ท่านมา
พุดตลก
ฉันทจริง ๆ
เลยคะ

ด้วยดวงตา
ผู้ดีพวกนั้น...
กับคำพูดของ
ท่าน...!

ซาตาซึเกะ นาโอะ
บล็อก B



อ๊ะ...
ท่าน
เอรินะ

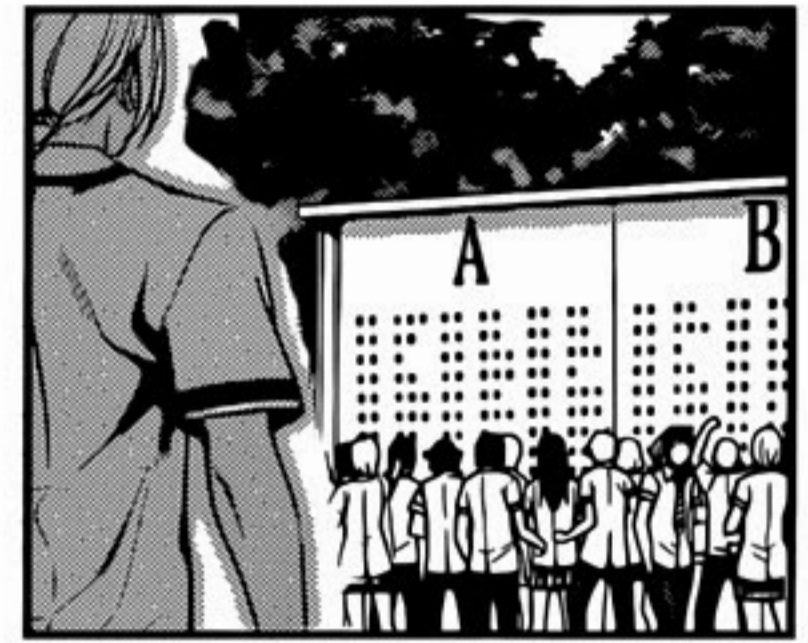
วันนี้ก็
งดขาม
เหมือน
เคย



ฉันเหมาะสม
กับท่านเอรินะ
มากกว่า
แท้ ๆ...!



อ๊าา...
น่าเกลียด
ซะจริง ๆ...!
ยัยผู้หญิง
คนนั้น...





มารู้
คุณ!



ใกล้ได้เวลา...
ที่สมาชิกจะ
ถูกประกาศ
แล้วนะ...



กิด



แล้วฉันจะรอ
เวลาของการ
จัดการนาย
ด้วยตัวฉันเอง

--อ้อ!



จำได้รีเปล่า
...สิ่งที่ฉัน
พูดหลังจาก
การสอบ
เสร็จอาหาร
200 ที่

ยูกิฮิระ
คุณ

สรุปคือ

เข้าร่วม
“การแข่งขัน
หลัก”
ของงาน
คัดเลือก

แล้วรู้ถึง
เรื่องนี้
รีเปลา
ยุกิฮิระคุง
...?

เหล่าผู้รับช่วงต่อ
ของลึบหัวกะทิ

จะมาจาก
คนพวกนี้...!



วันที่นาย
กับเอรินะ
และฉันสู้
เพื่อแย่งชิง
ตำแหน่ง
ลึบทักษะที่

หวังว่า
วันนั้น
จะมาถึง

...แน่นอน
ว่าถ้าไม่ชนะ
ก็ไม่ได้
เริ่มอะไร
สักอย่าง

ตรงป้าย: ยินดีด้วยที่ได้เข้าร่วมงานคัดเลือกฤดูใบไม้ร่วง



秋の選抜

出場がまだだ

คืนนี้ต้อง
ฉลอง
ล่วงหน้า!

ยุคทองกำลัง
กลับมาแล้ว
~~~!!



ยังน้อย  
เหมือนเคย  
เลยนะ

สามัญ  
สำนึก



อย่างน้อย  
ก็โทร  
มาบอก  
ก่อน  
ล่วงหน้าสิ!

—ถ้าจะ  
กลับมา



...

ผมอยู่  
ใกล้ๆ  
นะ

คุณผมเื่อ  
ก็ไม่ได้  
เปลี่ยน  
พอดีว่า  
ไปเลยนะ  
ครับ...

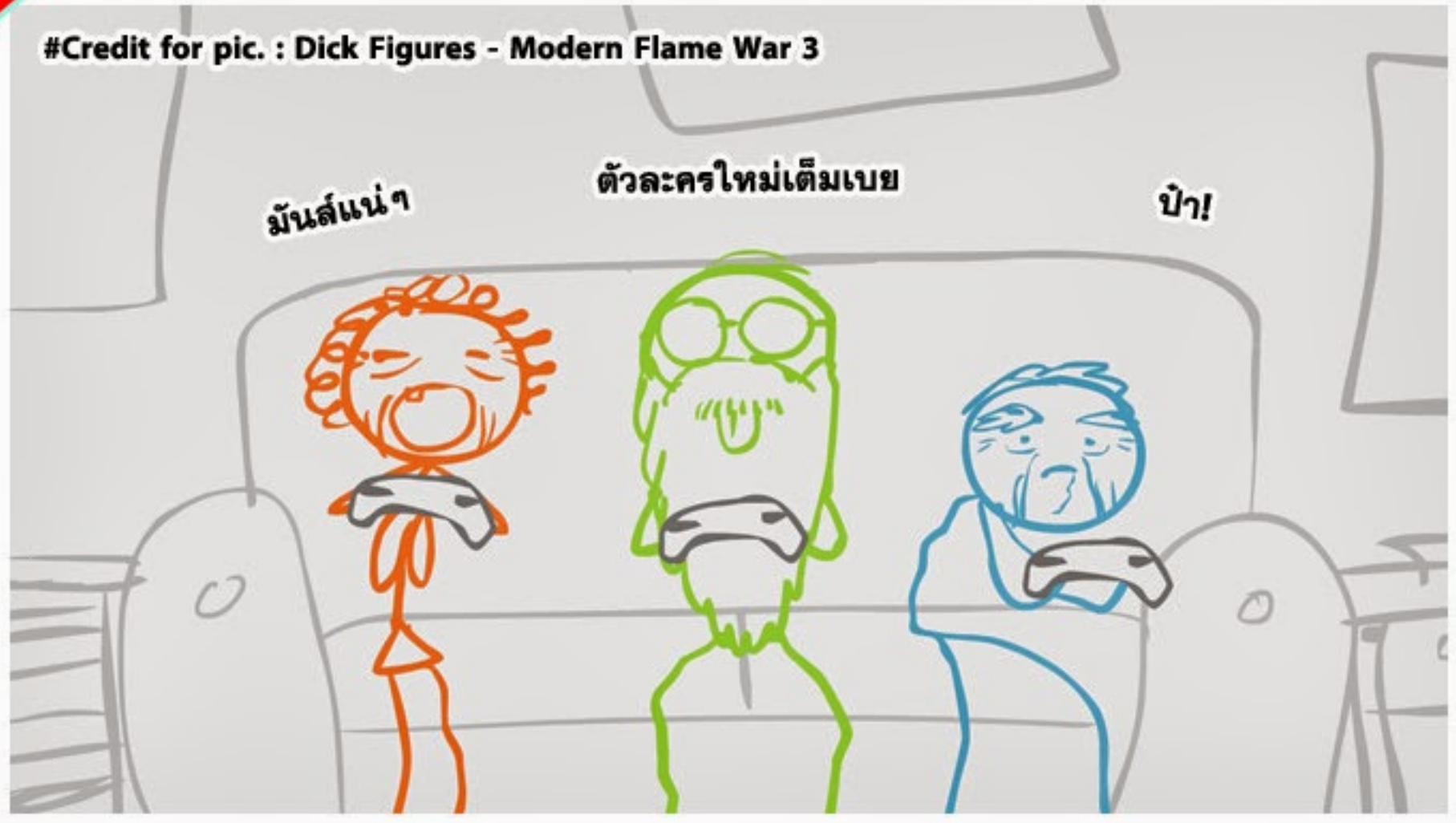
กลับมา  
แล้วครับ

!!  
พอกลับ  
มาแล้ว



บลิงไปค็อก X~  
<http://paikingX.blogspot.com>

# CREDIT

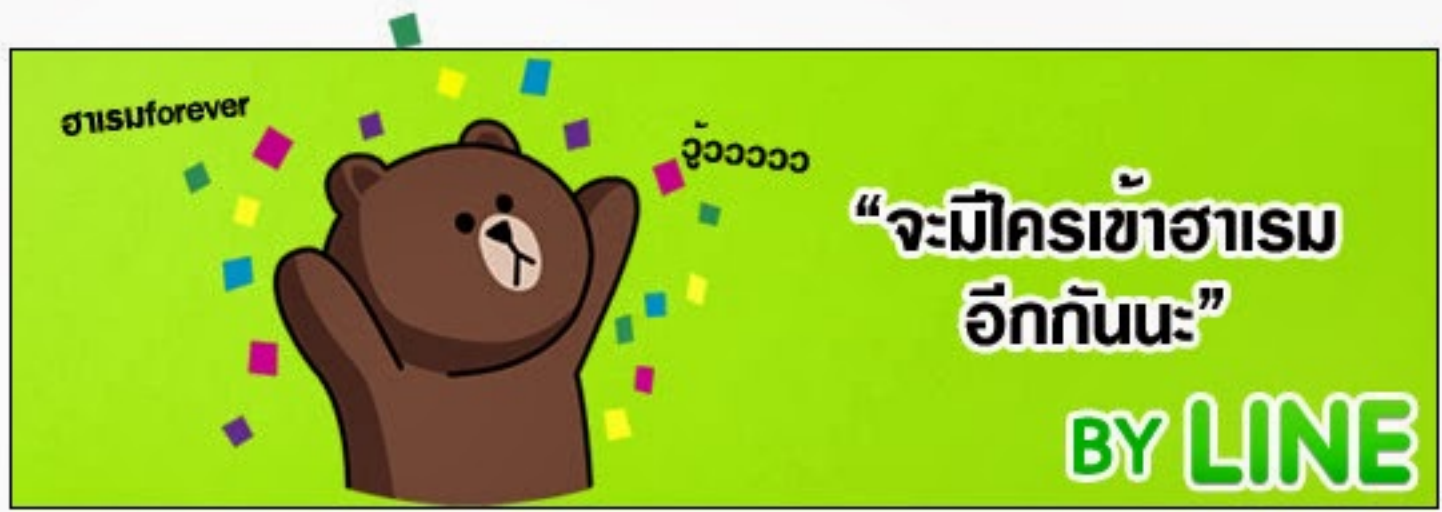


**Translator : โปกคิง**

**Scanlator : Casnova Scans**

**Clenner : ปาโต้เยา**

**Typesetter : ไปคิง**



เว็บหลัก : <http://paikingX.blogspot.com>

เฟสบุ๊ค : <http://www.facebook.com/Paikingz>

 **fanpage**  
สามารถไปกด Like  
หรือติดตามได้ในเฟซบุค  
โดยค้นหาคำว่า  
 **“Paiking”**



อ้อ?  
ทำไมล่ะ?

ยังงั้น...  
ก็ยังไม่พัก  
ไม่ได้หรอก

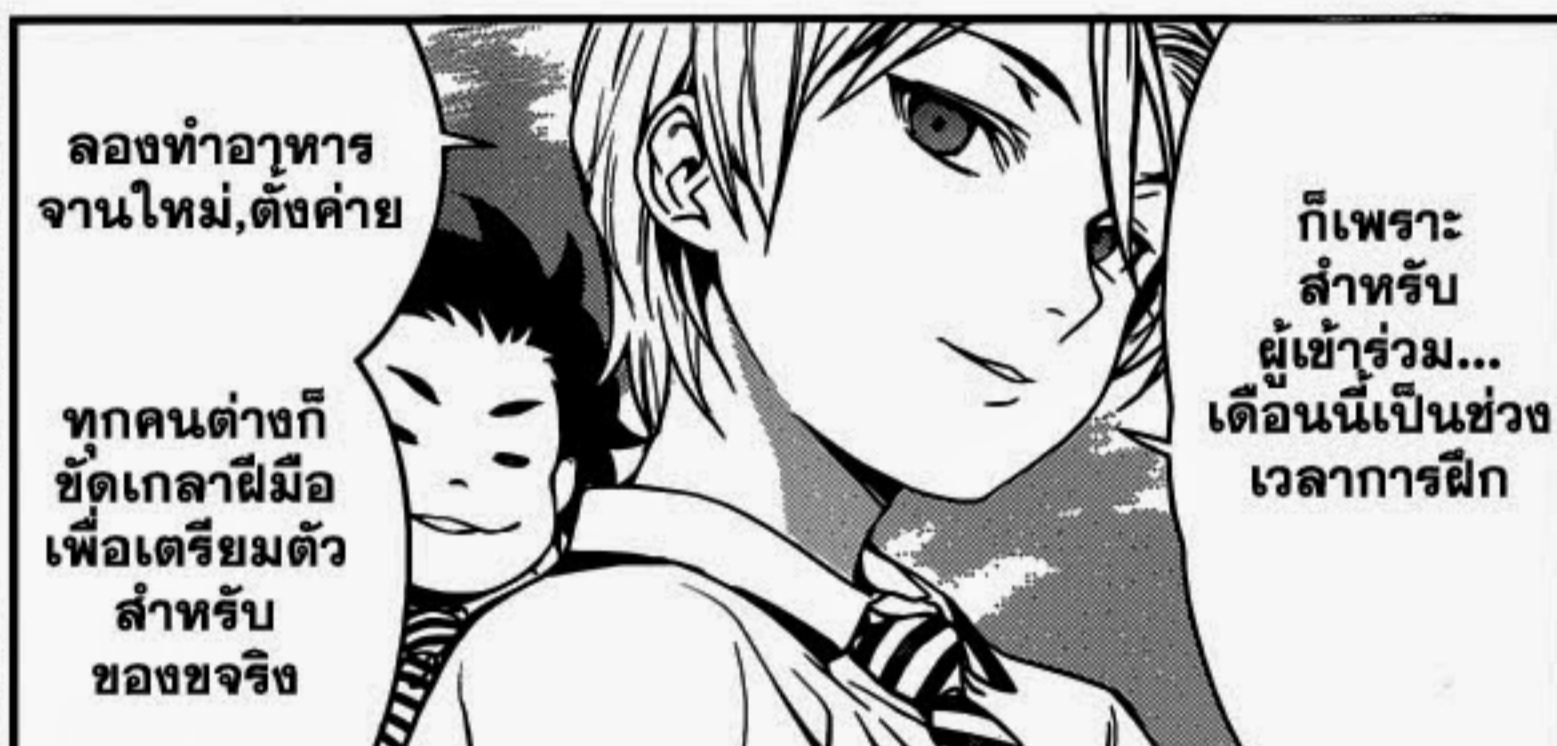


แล้วก็เข้า  
สู่หยุด  
ฤดูร้อน  
แล้วสินะ

การประกาศ  
ของผู้เข้าร่วม  
งานคัดเลือก  
เสร็จแล้ว...



กันยายนนี้...  
มีเวทีใหญ่  
รอพวกเรานะ!



ลองทำอาหาร  
จานใหม่, ตั้งค่า

ทุกคนต่างก็  
ขัดเกลาฝีมือ  
เพื่อเตรียมตัว  
สำหรับ  
ของขจรัง

ก็เพราะ  
สำหรับ  
ผู้เข้าร่วม...  
เดือนนี้เป็นช่วง  
เวลาการฝึก



ด้วยการมี  
"งานคัดเลือก"  
เป็นเป้าหมาย  
ถึงเวลาเคลื่อนไหวแล้ว!!

เอาไว้เจอกันที่งาน  
คัดเลือกฤดูใบไม้ร่วง!

THERE'S MORE THAN 1,500,000 COPIES OF THE VOLUMES IN PRINT!! 『SHOKUGEKI-NO SOMA』



ไปที่โรงอาหารได้เลย!

คุณพุมิโอะ  
บอกว่า...  
วันนี้เราจะมี  
ฉลองที่ได้เข้าร่วม  
งานกัน!

ยินดีต้อนรับ  
กลับทุกคน!

\*YAHOOOOO



แยงกี้?

เป็น  
แยงกีนะ



รุ่นพี่เอย์ซัน  
ที่เป็น  
ลึบหัวกะทิ  
เนียเป็นคน  
แบบไหน  
เหรอครับ?

รุ่นพี่  
อิซซิกิ  
...

...  
เอย์ซัน  
คุณนะ  
เหรอ?



แต่ฝีมือของ  
หมอนั่นนะของจริง...  
ถือเป็นยากูซ่า  
ประเภทฉลาด

และจะ  
ไร้ปราณี  
กับพวกที่  
ต่อต้านเขา...

พอถึงตอนเช้า  
แผนกมัธยมปลาย  
เขาก็มีหนึ่งในกลุ่ม  
ที่มีอิทธิพลที่สุดใน  
ทั้งโรงเรียนแล้ว

เขายังคับให้  
พวกที่แพ้รับใช้  
เขาและเขาก็มี  
ลูกน้องเพิ่มเรื่อย ๆ

เขามีกลุ่มติดอาวุธ  
ชื่อดังแต่ยังอยู่ใน  
แผนกมัธยมต้น



อ่า...  
เหมือนในมังงะ  
แยงกี้เลย...



คุณพมิโอะ...  
อยู่ในครัว  
รีเปล่านะ?

เทว  
ป้าย...  
ใหญ่จัง!



.....

เปล่าครับ!  
ไม่ได้มีอะไร  
พิเศษ

...  
แต่ถามทำไม  
เทร่อ?



ト  
ト  
ト

เตรียมนี้  
ให้ที

เอาจานออก  
มาให้แล้ว

โอเค!

ク  
ク  
ク



ได้



อ้าว ซิมะ!  
กลับมา  
แล้วเรอะ?  
มาช่วยหน่อย





เด็กเก่าของ  
โรงเรียนโทซึกิ  
และหอโพลาร์  
สตาร์นะ

คะ...  
ใครเธอ  
คะ?

เด็กเก่า  
ของโทซึกิ  
!!?

อ้าว?  
รู้จักกัน  
เหรอ?

แต่มาทำอะไร  
ที่นี่เนี่ย!!?

เดี๋ยวนะ  
ฉันช่วยโดย  
ไม่ทันคิด  
เหมือนที่  
ยูกิฮิระ...!!

\*SAIBA IS THE REAL READING NOT SAIBA



ชะ...  
ไชปะ?

(อดีต)ลำดับที่  
สองของลิป  
ทัวกะทิจิ!!?

คงเพราะ  
ความต่างของรุ่น...  
ที่ไม่รู้จักลำดับที่สอง  
ของลิปทัวกะทิจิไชปะ  
ใจอิจิไรกันเนี่ย



เป็นพ่อลูกกัน  
จันเธอ!!?

อธิบายมา  
เดี๋ยวนี้นะ พ่อ!!  
หุบปาก!

อ๊ะ  
ข้าวน่าจะใกล้  
เสร็จแล้วนะ  
ไชมะ

# 食戟 の 戦

SHOKUGEKI-NO SOMA

141

ชายที่เคย  
ถูกเรียกว่า  
“อาซูร่า”

THE STARS  
THAT ONCE  
GATHERED  
UNDER THE  
MOON---!!

เหล่าดวงดาว  
ที่ครั้งหนึ่ง  
รวมตัวกัน  
ใต้ดวงจันทร์---!!

STORY: TSUKUDA YUUTO  
ART: SAEKI SHUN  
COLLABORATOR: MORISAKI YUKI



แล้วก็เคย  
อยู่ในลิบ  
หิวกะทิ  
ด้วย...

พ่อเป็นศิษย์เก่า  
ของโทซึกิ  
และเคยอยู่ในหอ  
โพลาร์สตาร์



ทิม...  
รู้จักฉัน  
ด้วยเหรอ?

“ไซปะ  
ใจอิจิโร่”

ครับ...  
ผมเห็นชื่อ  
ของคุณในเอกสาร  
ของปีก่อนๆ  
เยอะเลย

คงต้อง  
บอกว่า...  
สมแล้วที่เป็น  
คุณพ่อของ  
ยุกิฮิระคุง  
สินะ?

อ๊ะ...  
เพิ่งเคยเห็น  
ยุกิฮิระกระวน  
กระวาย  
ครั้งแรก  
เลย...

ไม่ไหว...  
จะให้รับ  
ทั้งหมดนี้  
ในที่เดียว  
เนี่ยมัน...



ทว่าจู่ๆก็หายไป  
จากแนวหน้า  
ของวงการ

“เซฟผู้เตร็ดเตร่ไปมา”  
ที่ใช้ฝีมือในภัตตาคาร  
ดังที่แตกต่างกันทั่วโลก!

สำหรับพวกที่รู้จัก  
เขาถือเป็นตำนาน...

เป็นชื่อที่โด่งดัง  
จะจนอยู่ในแม็กกาซีน  
ทำอาหารทุกเล่ม



เรียกใจอิจิโร่  
ก็พอ

อ้อ...  
ตอนนี้นั้น  
ใช้นามสกุล  
ยุกิฮิระนะ

สมกับ  
เป็นลิบ  
กะทิ  
ลำดับ  
ที่สอง...

ไม่กลัว  
ภาพลักษณ์  
ของรุ่นพี่อิชซิกิ  
สักนิด

เป็น  
เกียรติจริงๆ  
ที่ได้พบ  
เชฟไซบะ

ผมอิชซิกิ  
ซาโตชิ  
ลำดับที่เจ็ด  
ของลิบ  
ห้วงกะทิ  
ตอนนี้  
ครับ



บางทีก็มี  
โทรศัพท์  
จากคนที่พูด  
ภาษา  
ต่างชาติ

อ๊ะ จะว่าไป  
ตอนเด็กๆ  
...

แล้วก็มีตอนหนึ่ง  
ที่มีหลายภาพ  
ของพ่อกับคน  
ต่างชาติ...

หัตถ์  
ให้ออกบ้าง  
สิยะ!!



ก็... พี่จะรู้เนาะว่า  
พ่อเคยทำงาน  
ต่างประเทศ

ยุกิฮิระ!  
นายไม่รู้เกี่ยวกับ  
เรื่องมันเลย  
งั้นเหรอ?



เอาล่ะ! เดี่ยว  
อาหารจะมา  
เร็วๆ ะ

เชิญกินกัน  
ได้เลย!



ยอดเยี่ยมจริงๆ  
ที่โชมะคุงมีคุณพ่อ  
ที่สุดยอดแบบนี้

อาหาร  
ที่ทำโดย  
อดีตสิบ  
ห้าวกะทิ...



ลองกินสิ

เอ้า-



ฮึบ...  
ฮึบ...  
ฮึบ...

กะ...  
กังวล  
ยังง  
ไม่รู้...

# Arabiaaaaa~an

ชาวอาหรับ ~

ทิวทัศน์ของประเทศ  
ที่ไม่เคยไปกำลังไหล  
ท่วมอยู่ในความคิด!!

อ้าาาา  
เห็นแล้ว!!



ด้วยการทำอาหารแบบตะวันตกกลางเป็นที่ตั้ง... ครั้งนี้นั้นเลยลองเพิ่มผักชีฝรั่งกับการ์มมาซาลา

นั่นคือ“ซาริสชา”... เป็นเครื่องเทศที่ทำจากพริกไทยและอย่างอื่นที่มาจากแอฟริกาเหนือ

แบ่งเป็ยกที่... ทาอยู่บนเนื้อแกะคืออะไรหรือคะ?

ยอดเยี่ยม! อร่อยสุดๆ!!

อร่อยมากเลยคะ!

\*[HTTP://EN.WIKIPEDIA.ORG/WIKI/GARAM\\_MASALA](http://en.wikipedia.org/wiki/Garam_masala) \*TUNISIA TO BE MORE PRECISE, BUT THE JAPANESE SAYS NORTH AFRICA



พวกผู้ชายใช่... ก็หลง มีเสน่ห์เหมือนกัน ความไม่ใช่ เป็นเหมือน...? ผู้ใหญ่ที่ดึงดูด

เขา... มีความรู้สึก“แมนจัง!” อยู่เลยอะ...

นั่นเป็นซูปอาหารทะเลสไตล์ลิกูเรียนะ...

คะ... คุณใจอิจิไร! นั่นมันอะไรหรือครับ...?

\*LIGURIA IS A REGION IN NORTH ITALY



ยังกับว่านิสัยของคนที่ทำอาหารนี้

ไหลล้นอยู่ในพวกเขา...!



พวกเขาที่อดกลั้นไว้อยู่

พอได้กินหัวใจก็เปิดออก...



ในอนาคตยูกิฮิระ(คง)จะเป็นแบบนักริเปล่านะ...?

...ห๊ะ? อะไร...?



รสชาติแย่มากๆ!  
ฉันหันมามันตอน  
ยังมีเกล็ด  
อยู่เลยนะ

อ๊ะ! ไอนั้น!  
ฉันลองทำอาหาร  
จานงูที่กิน  
เมื่อเดือน  
ก่อนนะ!

ช่วยเป็นบ้า!!



โอ้ว!  
ทุกอย่าง  
อร่อยโคตรๆ!

จานนี้ล่ะ? ,



.....



ใช่มี!  
ช่วยจงดัด  
ลึบอัปเดต  
ที่ยอดที่  
สุดเลยละ

อ้อ พ่อ  
ไอนี้ช่วยสุด ๆ  
เลย!!

เขตสงวนสำหรับ  
พ่อลูกยูกิฮิระ

ถ้ามันช่วย  
ก็ต้องลึบอัปเดต  
ที่แย่มากที่สุด  
ไม่ใช่เหรอ?

จริงด้วย...  
เขาเป็นพ่อ  
ของยูกิฮิระ  
นี่นะ



พวกอาหาร  
ผสมผสานแปลก ๆ  
พวกนี้...เอาไว้อีก

ใจอิจิไร



หึหึ...  
ชายที่เคยถูก  
เรียกว่า  
"อาซุระ"...



...ได้เลย

ให้เงิน  
ได้กิน  
ด้วยเถอะ

เงิน? "เงิน"?  
หรือว่า...



...  
ครับ

ที่มี  
ความอ่อน  
โยนแล้ว  
สินะ

ตอนนี้  
ทำ  
อาหาร  
...



เชฟโตจิม่า  
ก็มาจากหอ  
โพลาร์สตาร์  
เหมือนกัน  
เธอเนี่ย...!

อ้อาา!  
หนุ่มสุด ๆ เลย!

นั่นเป็นภาพตอน  
ที่พวกนั้นอยู่  
ม.ปลายปีสองนะ





สองคนนี่  
คือเสาหลัก  
ที่นำพายคของ  
ของหอโพลาร์  
สตาร์มา

โตจิม่า  
จิน  
ไซบะ  
โจอิจิโร่

จนในที่สุดหอ  
โพลาร์สตาร์  
ก็กลายเป็น  
ที่บริหารเรื่อง  
เงินด้วยตัวเอง...

พวกเขายึดพื้นที่  
ด้วยไซเคเนติก  
และเพิ่มพื้นที่  
ที่ถูกพล็อตไว้  
...  
พอดีพวกเราต้อง  
จัดการเรื่อง  
ค่าใช้จ่าย  
อุปกรณ์เครื่อง  
ครวเองนะ

MENTAL IMAGE  
มโนภาพ

ยังโงะนานๆ  
ที่ผมก็มาที่นี่  
อยู่แล้วนี่ครับ?

โจอิจิโร่!  
อย่างน้อยก็ส่ง  
จดหมายสักฉบับ  
ไม่ได้รีง!

อย่ามาล้อเล่นนะ!  
จู่ๆก็มาแล้วก็ไป  
แบบนั้นนะ...

แมวเร่ร่อน ทามาที่ชื่อลัตตี้



ยังโงะก็เถอะ...  
ทั้งๆที่เงินไม่เคยลิม  
ส่งการ์ดวันปีใหม่  
กับของขวัญฤดูต่างๆ



เหมือนกับ  
ประเทศ  
เอกราชเองละ

は  
เพราะแบบนั้นเลย  
ไม่มีใครใน  
สำนักงานรู้ถึง  
ที่นี่สินะ!?

จากตอนที่ 6







ในห้องนี้



พ่อ—



เกี่ยวกับเซฟ  
คนนั้นเลย



เราแทบ  
จะไม่รู้อะไร





หรือจะมีงาน  
ที่ต้องทำ  
ในญี่ปุ่น?

จะว่าไป...  
ทำไมพ่อถึงกลับมา  
จากต่างประเทศล่ะ?



มีดคม  
แล้วรียัง?

อ้าว  
มาแล้ว  
เรอะ

ว่าแกโต  
ขึ้นมากแค่นั้น

แต่ช่วยแสดง  
ให้พ่อดูหน่อย



ผมลับเมื่อวาน  
เพื่อกำจัดกลิ่น  
ของหินลับ  
มีดนะ...

แห้งอยู่  
แล้ว

ยอดเลย  
ชั้นก็ขอโทษ  
ที่กระชั้นหัน...





อาชुर่ำ



การท้าวล  
จากชายที่เคย  
ถูกเรียกว่า "อาซูรา" --!!

!! A  
CHALLENGE  
FROM THE  
MAN THAT WAS  
CALLED AN  
"ASURA"....!!

ไม่ได้  
แข่งกัน  
มาตั้งนาน  
แล้วนี่

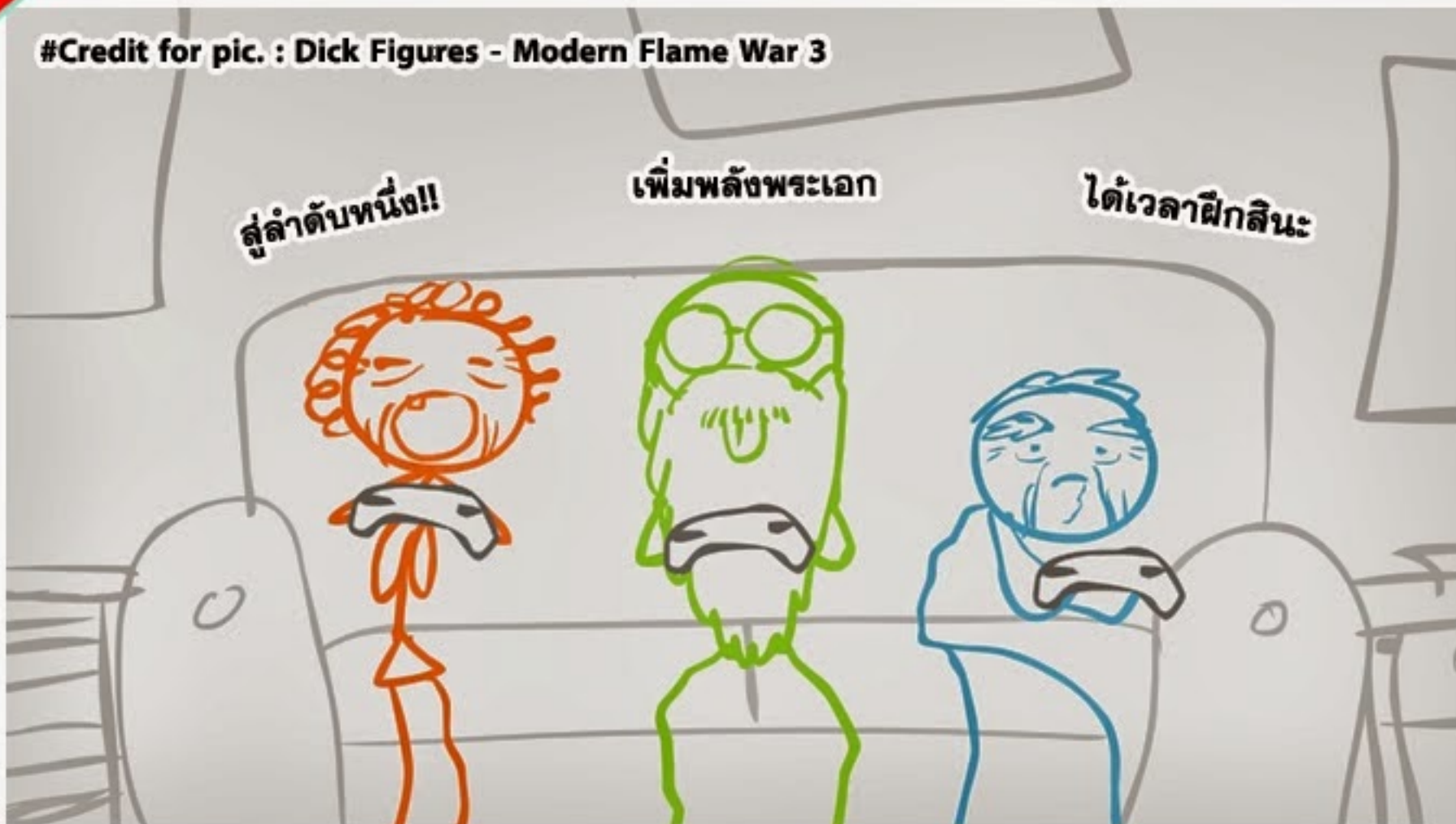
มาแข่งทำ  
อาหารกันเถอะ

โฮมะ...





# CREDIT



**Translator : โทคิง**

**Scanlator : Casnova Scans**

**Clenner : ปาโต้เยา**

**Typesetter : มุกิ**



เว็บหลัก : <http://paikingXY.blogspot.com>

เฟสบุ๊ค : <http://www.facebook.com/Paikingz>



สามารถไปกด Like  
หรือติดตามได้ในเฟซบุ๊ค

โดยค้นหาคำว่า



★ SOMA WILL HAVE A BONUS STORY IN JUMP NEXT! ON SALE OCTOBER 15TH! IT'S ABOUT A FAT AND DELICIOUS FISH...!?

นี่แกก็  
จากบ้าน  
มากกว่า  
3 เดือน  
แล้ว...

SHOKUGEKI-NO SOMA



หรือ  
น้อย  
แค่นั้น  
...โซมะ!

ว่าแก  
เติบโต  
ขึ้นมาก

ขอดู  
หน่อย  
เถอะ



...เฮอะ!



จะแข่ง  
หรือ  
ไม่แข่ง?

อ้อ...  
มีอะไร?



จู่ๆก็  
กลับมา

ก็จะเอาเลข  
ชั้นเทรอป  
พ่อ...?

แทง  
อยู่แล้ว

มาแข่ง  
กันเลย!



|     |     |     |      |       |      |
|-----|-----|-----|------|-------|------|
| 親子丼 | カツ丼 | 天丼  | 漬物盛り | 焼き鳥盛り | 焼肉盛り |
| 600 | 700 | 800 | 400  | 600   | 600  |

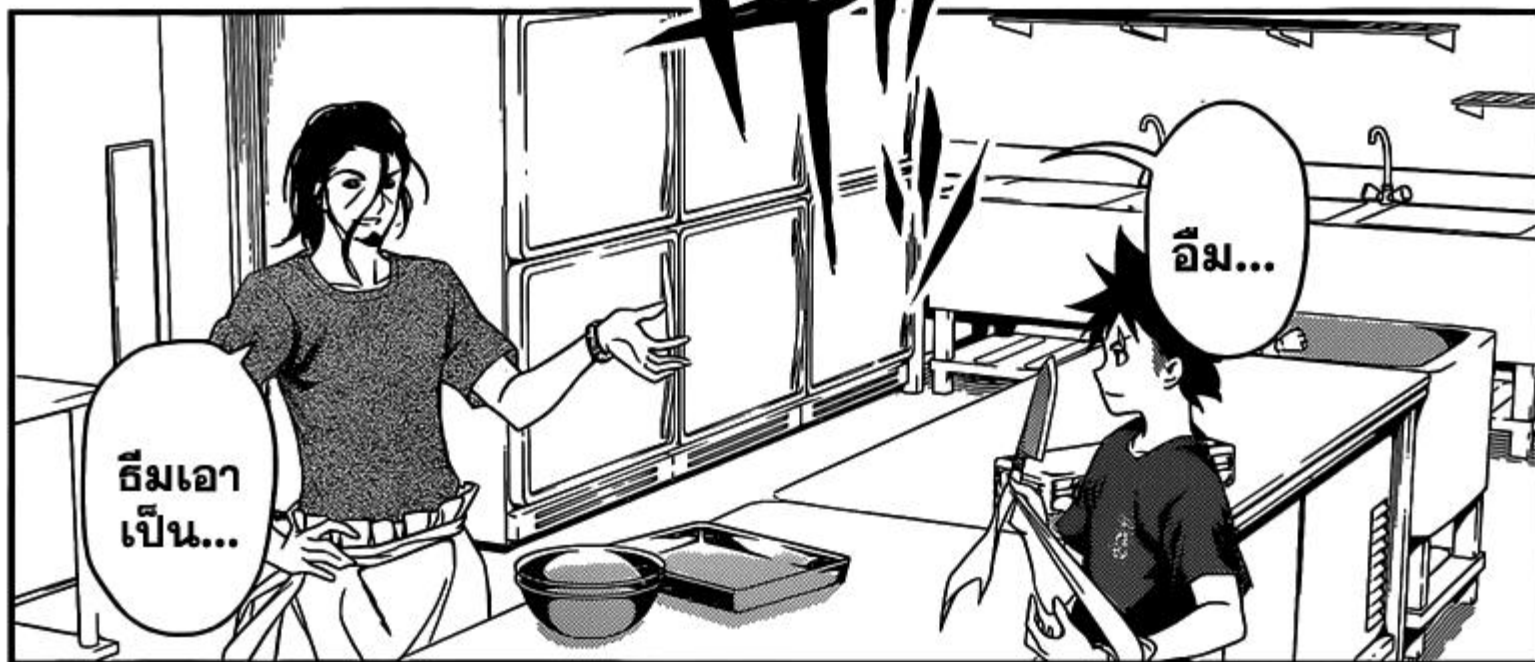
HE'D ALWAYS FOLLOWED AFTER HIM TO SOMEDAY CATCH UP AND OVERTAKE HIM.

เขาคอยไล่ตาม อยู่เสมอ เพื่อสักวัน จะเหนือกว่า

# 食戟の天才

SHOKUGEKI-NO SOMA  
 STORY: TSUKUDA YUUTO  
 ART: SAEKI SHUN  
 COLLABORATOR: MORISAKI YUKI

112 จวบที่ปลุกให้ตื่น



อืมเอา  
เป็น...

อืม...



พวกเธอ  
สองคนเนี่ย  
เหมือนกัน  
จริงๆ!

คุณ  
พุมิโอะ!



อ่า...!!  
!!!

อยาก  
กินอะไร  
ครับ?

กรรม  
การ

กรรม  
การ?



หึหึ...  
นิสัยชอบ  
แข่งขัน  
นี่มันอยู่ใน  
สายเลือด  
สินะ?



แหมม...  
ช่างน่าดู  
จริงๆ

ฉันจะ  
ตัดสิน  
การแข่งขัน  
นี้เอง!

เมื่อคืน  
โจอิจิโร่  
ขอให้ฉันมา  
ตัดสินนะ







เวลาจำกัด  
หนึ่ง  
ชั่วโมง!

สามารถ  
ใช้วัตถุดิบ  
อะไรก็ได้  
ในครัว!



เริ่มได้!!

เริ่มทำอาหาร  
ในตอน  
ที่ตัดสินใจว่า  
จะทำอะไร  
ได้เลย!

ทำตัวผู้ใหญ่  
ตอนยัง  
อยู่ประถมเลย  
เหรอเนี่ย...

ฉัน  
ทำตัวพ่อ  
ที่แรกตอน  
ประถมหก

ละ สม  
กับเป็น  
โซมะคุง  
เลยนะ...



อะ...อีกฝ่าย  
เป็นถึงอดีต  
ลึบหัวกะทิ  
เชียวนะ!?  
ชนะไม่ได้  
หรอก!

ก็นะแต่...  
เราก็มี  
แบบนี้กัน  
ทุกวันในบ้าน  
ยูกิฮิระนะ



ถึงได้  
แข่งกัน  
เหรอ...?

เอ่อ...  
ทำไม...

ทาโดโคโระจัง  
หลังจาก  
ได้สติ  
ครบถ้วน









...ดีล่ะ!  
!

ทา  
%



ทำให้  
มันมี  
คุณค่า  
ทางอาหาร  
ด้วย  
ดีกว่า--

สิ่งที่  
ไม่ทำให้  
อิมเกินไป  
และทานง่าย  
...ไหนดูซิ



เขาได้  
ดวลกับพ่อ  
ของตัวเอง

ที่มีความ  
สามารถ  
ระดับเหนือ  
กว่ากัน  
ลิบลิบ  
อยู่ตลอด



แบบนี้เอง...  
ความเป็นโซมะคุง  
มาจากสิ่งนี้  
เองสินะ...

สมแล้ว...

โซมะคุง  
ไม่หนีจาก  
การทำดวล  
ไม่ว่า  
อุปสรรค  
จะใหญ่  
แค่ไหน



โซมะ  
คุง  
เริ่มแล้ว  
...!



เขาก็ยังทำอาหาร  
อย่างมั่นใจ...

ทั้งที่เจอกับ  
คนที่สุดยอด  
ขนาดที่เคยเป็น  
ลำดับที่สอง  
ในลิบหัวกะทิ

นี่คือ  
“แอปเปิ้ล  
ริซอตโต้”

นี่ครับ  
เสร็จ  
แล้ว!

นี่มัน  
...!?

นะ...



Apple Risotto~

นับว่าน่า  
แปลกใจจริงๆ!?

การที่  
ใส่ผลไม้  
ในริซอตโต้  
ได้เนี่ย...

จริงด้วย...!  
เห็น  
แอปเปิ้ล  
ตัดเป็น  
ลูกเต๋า  
เลย...

ริ  
ซอตโต้  
!?



อ้อ...เป็น  
ความสดชื่น  
ที่ยอดจริงๆ

และมี  
กลิ่นหอม  
ที่สดชื่น

อ้อ...  
ดูน่ากิน

แอปเปิ้ล  
...กับ  
มะนาว?

คาคาคา

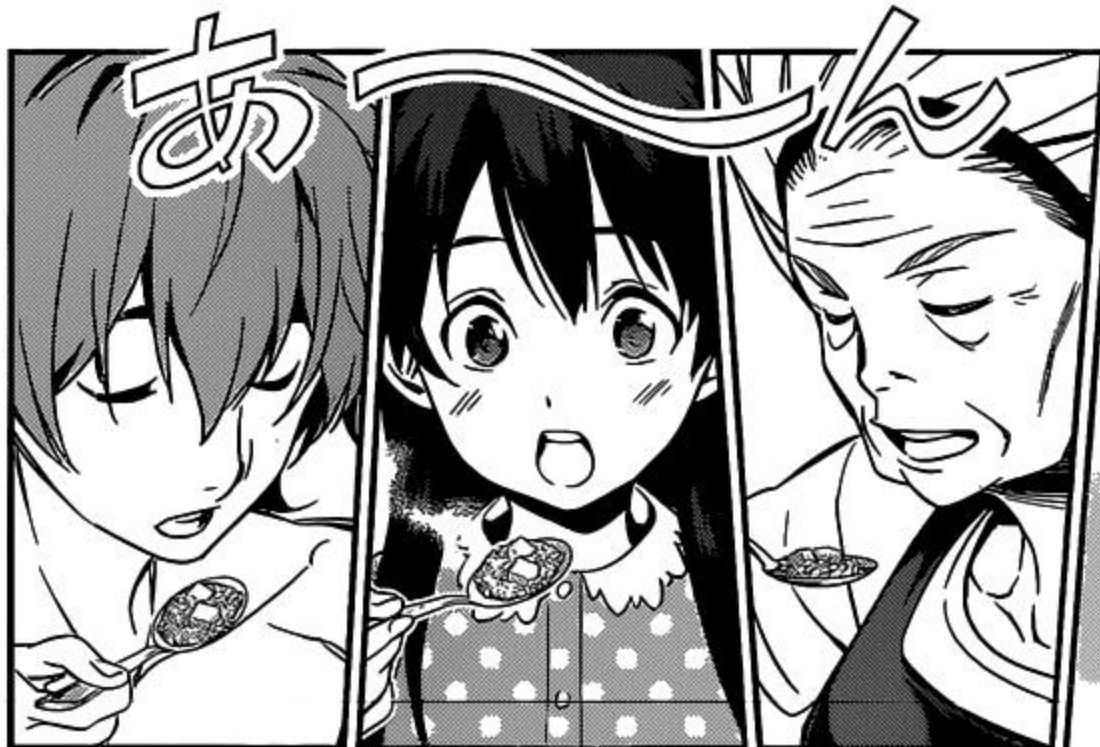


เอา  
ล่ะนะ!



รู้สึก  
เหมือนได้  
ขจัดความ  
เหน็ด  
เหนื่อย  
เลย...!

กลิ่นนี้...ช่วย  
ปลุกห้อง  
และกระตุ้น  
ความหิว!



แล้ว  
รสชาติ  
ที่ล้ำคณ  
ล่ะ!?





นี่มัน...

!!

SFX: \*CRISP\*



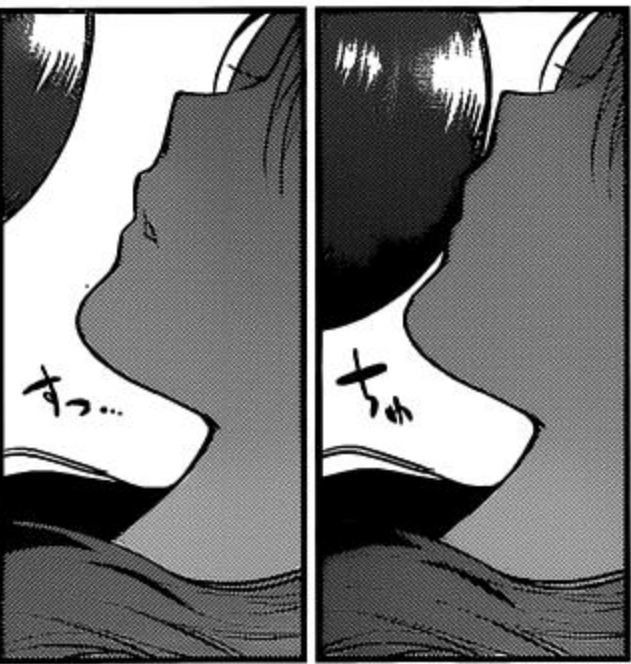
รสชาตินุ่มๆ ของแอปเปิ้ล ที่แพร่กระจาย ไปทั่วรสชาติได้...

และเบคอนทอดกรอบ...

แอปเปิ้ลกรอบที่มี ความหวานที่นุ่มนวล

หัวหอมที่ต้มจนแข็ง

ได้ค่อยๆ ตื่น...



ยังกับว่า ร่างกายที่ กำลังหลับอยู่ของเรา...



เหมือน  
กับ  
"ดำ"  
และ  
"ขาว"

ของ  
การเต้นรำ  
วอลซ์!!



"ความหวานอ่อนๆ"  
ของแอปเปิลกับหัวหอม  
และ"รสชาติที่กระตุ้น"  
ของพริกไทยดำ!

และได้กำเนิด  
ความแตกต่าง  
ระหว่างรสชาติ  
และ  
ภาพลักษณ์...  
พริกไทยดำ  
ได้ไปรยลงมา



เหมือน  
ซิมเข้าไป  
ในร่าง  
ที่หลับอยู่  
ของเรา  
เลย...!

ฮ่า...  
จะละลาย  
แล้ว...!

และในเมื่อ  
ข้าวมันนุ่มและ  
ปรุงมาพอดีๆ  
จึงไม่  
หนักท้อง

อ้อ...  
ได้ทั้ง  
วิตามิน  
ไขมันและ  
คาร์โบ-  
ไฮเดรต



อืมมม  
...!



ถึง  
แบบนี้  
...เป็นไป  
ได้ยังไง  
กันนะ?

...รุ่นพี่  
อิชชิกิ  
?



แต่ถ้าต้ม  
แอบเปิล  
นานขนาดนั้น  
มันก็น่าจะ  
ละลายไปแล้ว...

ข้าวกับหัวหอม  
ได้ถูกรสชาติของ  
แอบเปิลซิมเข้าไป



เป็น  
อาหาร

ที่เหมาะสมกับ  
ตอนที่เพิ่งตื่น  
อย่าง  
ไม่ต้องสงสัย!



เอ๋...น้ำ  
แอปเปิ้ล!?

มะ...  
หมายถึง  
ความ  
ว่าไง!?



ฉันใช้  
เจ้านี้แหละ  
!

พอดี...



จริงด้วย  
...!  
อะ ทำไม  
กันนะ...?

ทำไมถึง  
ยังกรอบ  
อยู่...?

แล้วก็ใส่  
แอปเปิ้ล  
ที่ตัดไว้ที่หลัง  
และปล่อยให้  
โดนความร้อน  
หมาด ๆ



ฉันก็ปล่อย  
ต้มไว้พร้อมกับ  
ใส่น้ำแอปเปิ้ลนี้  
เข้าไปทีละนิด ๆ

ในตอน  
ที่กำลังเคี้ยว  
หัวหอม  
ทอด  
กับข้าว



คือสิ่งที่  
เกิดจาก  
การใช้  
น้ำแอปเปิ้ล  
เนี่ย!

แบบนี้เอง...  
เป็นไอเดีย  
ที่ยอดจริง ๆ!

การที่  
รสชาติของ  
แอปเปิ้ลที่  
แพร่กระจาย  
ไปทั่วจาน



เพราะแบบนี้  
องค์ประกอบ  
จึงยังสดใหม่!





“แอบเปิด  
ริชอตโต้”

ทำให้รู้สึก  
เหมือนคน  
ไม่มีใครทำ  
ได้ดีกว่านี้  
อีกแล้ว—

เป็นคำตอบ  
ที่ยอดจริงๆ!!



การที่นึกคำตอบ  
ที่แม่นยำสำหรับทีม  
ที่ฉันพึ่งนึกขึ้นได้  
แบบนี้...

เด็กคนนี้มี  
ศักยภาพมาก  
แค่ไหนกันแน่!?



—ทั้ง ๆ ที่อาหารของ  
ยูกิฮิระ ไชมะ  
ได้คะแนน  
สมบูรณ์แบบ  
แล้วแท้ ๆ

ล้มผัสจาก  
อากาศ  
ได้เลย...!



เป็นผู้ชาย  
ที่น่ากลัว  
จริงๆ



ก็ยังรู้สึก  
เหมือนกันว่า  
เขาจะเหนือกว่า  
ได้อย่างง่ายดาย!!

WHAT WILL  
JOUICHIROU  
BRING OUT...!?!?  
NEXT ISSUE,  
CENTER/COLOR  
PAGES!!

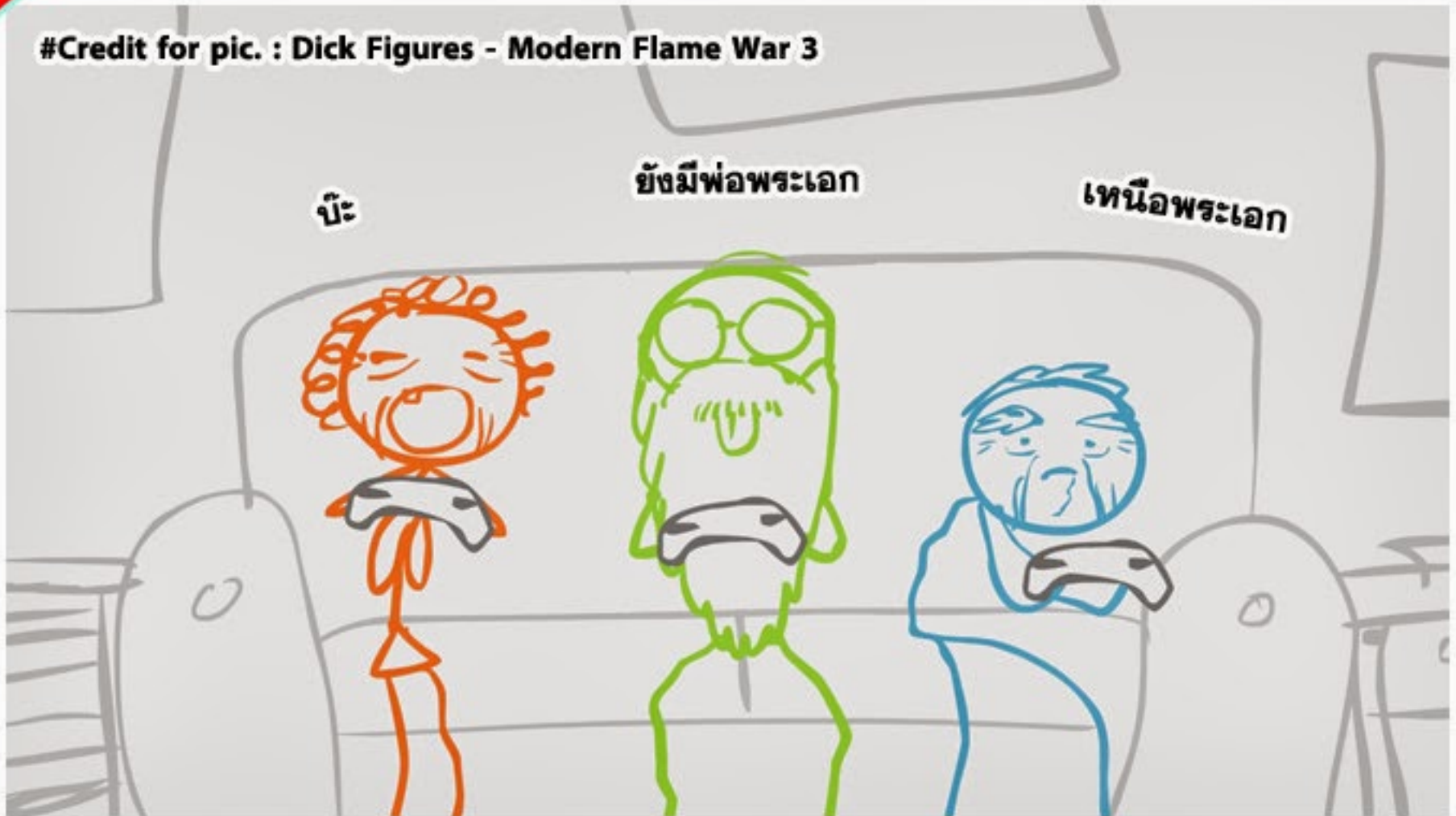
ขอโทษ  
ที่ให้คอย  
ครับ...

เสร็จ  
เรียบร้อยแล้ว!  
เชิญทาน  
กันได้  
ได้เลย—



บลิงไปค็อก XY~  
<http://paikingXY.blogspot.com>

# CREDIT



**Translator : โภคิง**

**Scanlator : Casnova Scans**

**Clenner : ปาโต้เยา**

**Typesetter : ไปคิง**



เว็บหลัก : <http://paikingXY.blogspot.com>

เฟสบุ๊ค : <http://www.facebook.com/Paikingz>

 **fanpage**  
สามารถไปกด Like  
หรือติดตามได้ในเฟซบุค  
โดยค้นหาคำว่า  
 **“Paiking”**

43

# THE COOK WHO HAS TRAVELLED THOUSANDS OF MILES

ถูกที่เดินทางมาหลายพันไมล์

FATHER AND SON, A SHOKUGEKI THAT CROSSES GENERATIONS!!

พ่อกับลูก  
โชคเขค  
ข้ามยุคสมัย!!

食戟  
の  
ソマ  
SHOKUGEKI NO SOMA

★ A SOMA extra story will be published in Jump NEXT!, on sale October 15th (Tue)!! When you talk about the taste of Autumn, it has to be...!?

STORY: TSUKUDA YUUTO  
ART: SAEKI SHUN  
COLLABORATOR: MORISAKI YUKI



ต่อไป



เอาล่ะ ...



แปล: โกคิง  
เสกน: Cassnova  
ลงคำ: โกคิง

เป็นการ  
ตัดสิน  
อาหาร  
ของ  
โจอิจิโร่  
—!



แต่นี้  
เป็นการแข่ง  
...เขาจะเอา  
อาหาร  
แบบไหน  
ออกมากันนะ...?  
...อาหารที่  
เขาทำในปาร์ตี้  
เมื่อวาน  
...อยู่ในระดับ  
ที่สมบูรณ์แบบ  
ทุกงาน





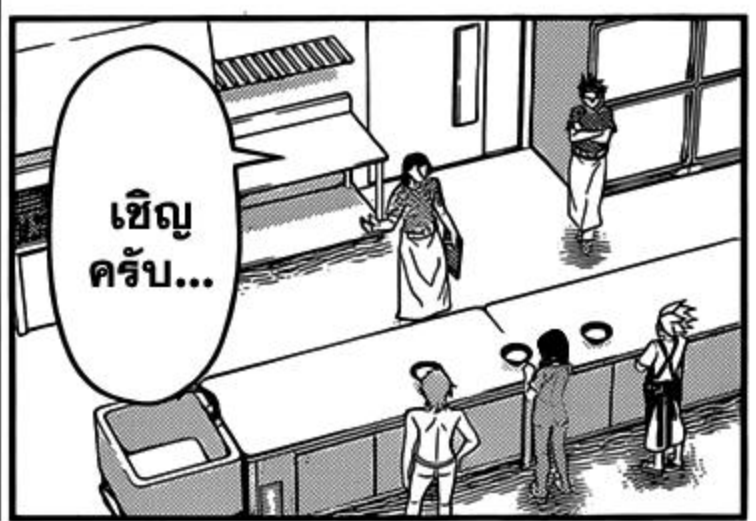
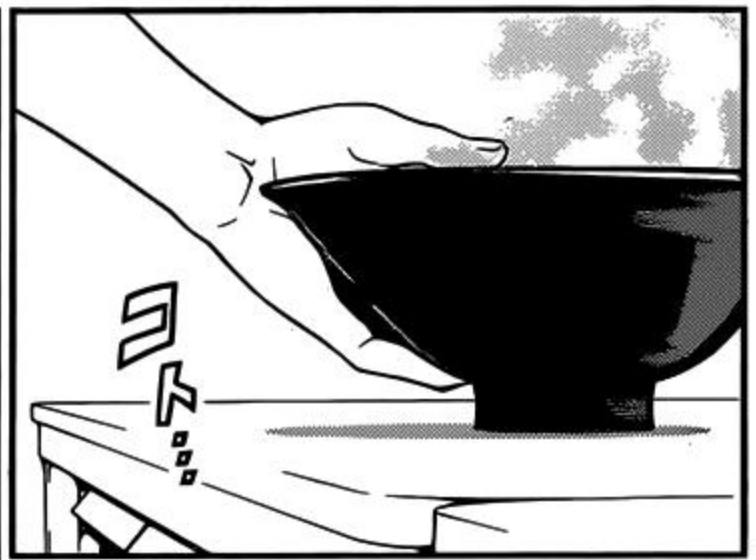
ไว้ให้  
ดีล่ะ

หึหึ...ตั้งแต่  
สมัยนักเรียน  
โจอิจิโร่ก็ขึ้นชื่อว่า  
เป็นผู้จุ่มอาหาร  
ที่คาดเดาไม่ได้...

เป็นเกียรติ  
จริง ๆ ครับ...  
ที่จะได้ชมการแข่งขัน  
ทำอาหารของ  
รุ่นพี่ลิบหัวกะทิ  
เนี่ย...!



นี่คือ  
ราเมงชุ่มฉ่ำ  
สูตรพิเศษของ  
โจอิจิโร่



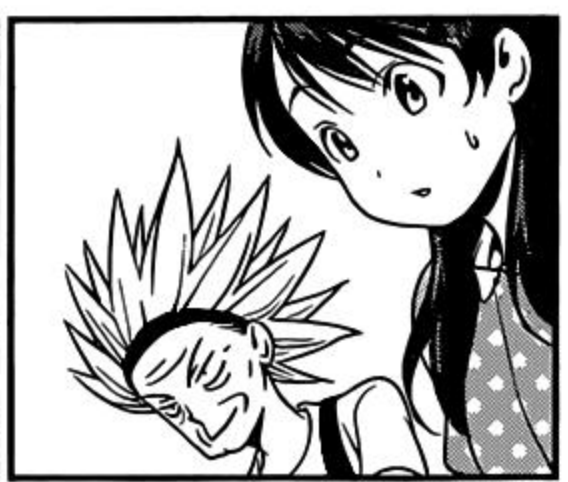
เชิญ  
ครับ...



ระ...



!?





เอ๋!? นะ...  
ในตอนเช้า  
เนี่ยนะ!?

ราเมง  
!!?

ใจอิจโร่!!  
จะให้คาดเดา  
ไม่ได้แค่นั้น  
มันก็ต้อง  
มีลิมิตนะ

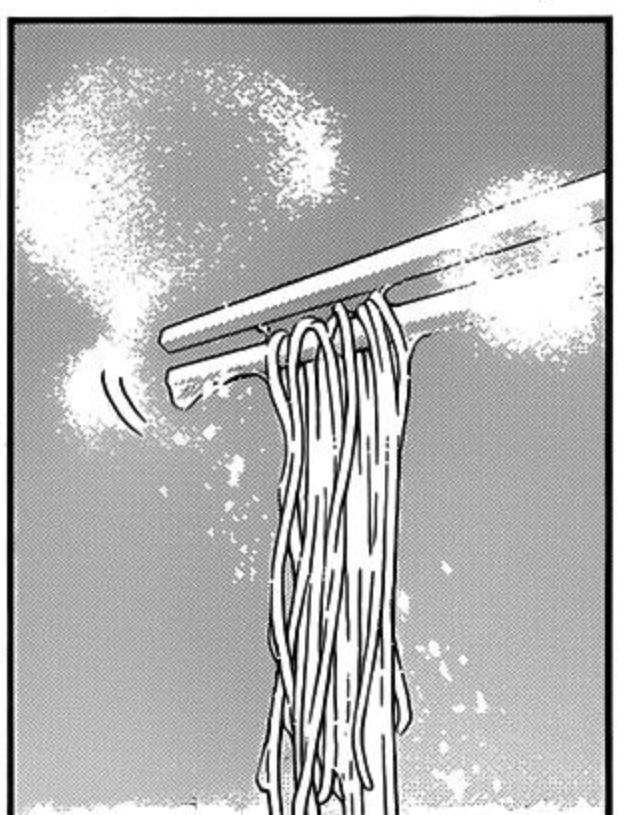
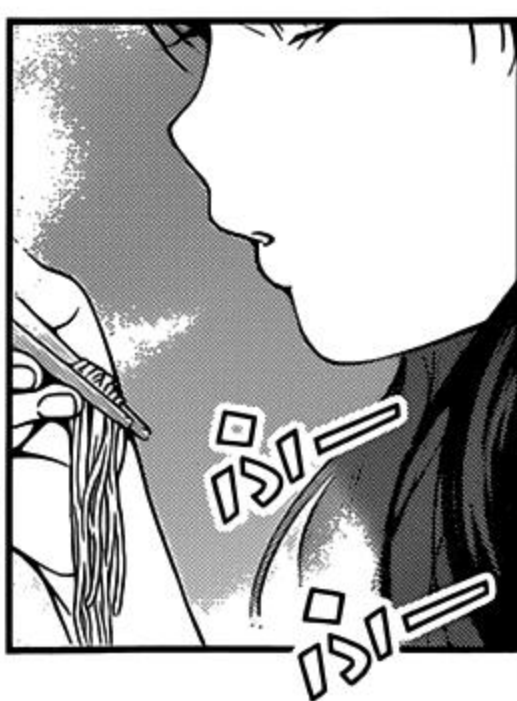
ให้ตายสิ  
เป็น  
แบบนี้  
ตลอด  
เลย!

สำหรับ  
ทาโตโคโระจัง  
ที่่วงนอน...  
กับคุณพุมิโอะ  
ที่อายุมากแล้ว  
ถ่วงนี้ออกจะ—

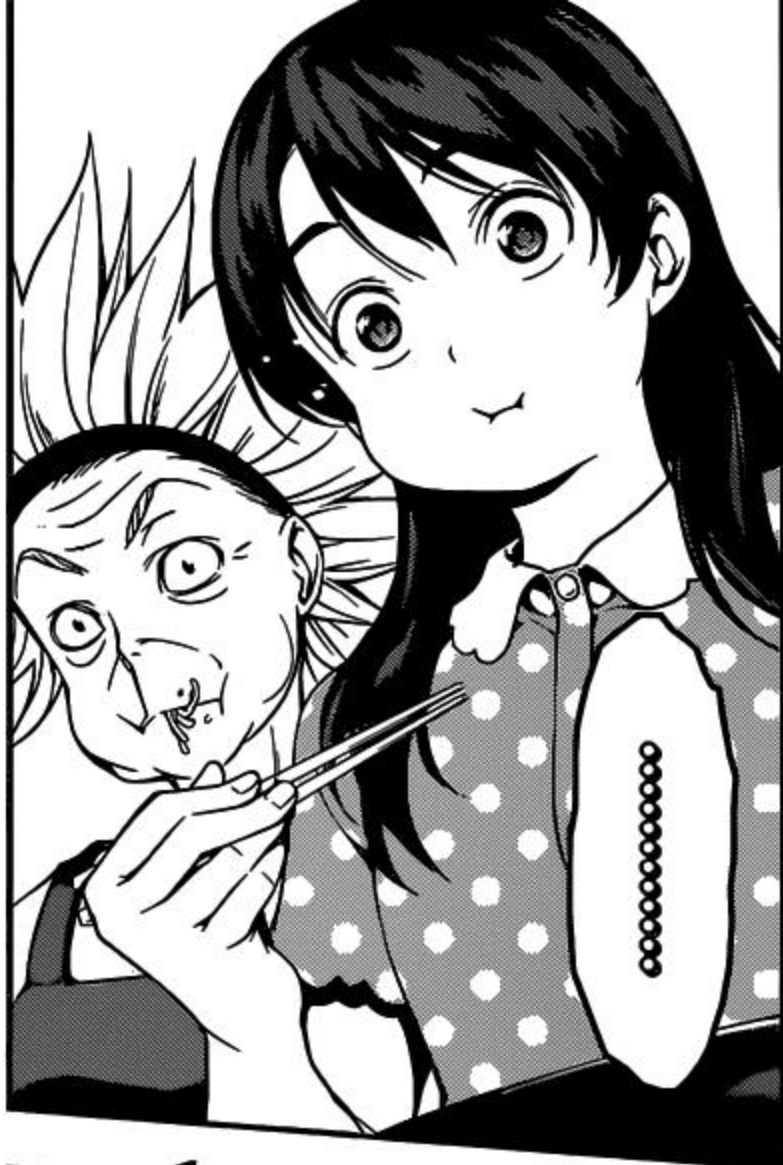
—มีบางพื้นที่  
ที่กินราเมง  
ในตอนเช้า

แต่ดูเป็น  
ชุปเชื่อมซิดฟู้ด  
ที่เข้มข้น

ชะ...ชุป  
ดูเข้มข้น  
จัง... อ่า...







—ไมล์

แต่ก็กินได้เรื่อยๆ...

ถึงจะหนา

เรากินได้เหรอเนี่ย...?



หยุดกิน  
ไม่ได้เลย  
มากกว่า  
!!



ちゅ  
3ん

ผมเพิ่ม  
“หัวมันเล็ก” บด  
ที่มีความเหนียว  
และรสชาติ  
ที่พอดี ๆ



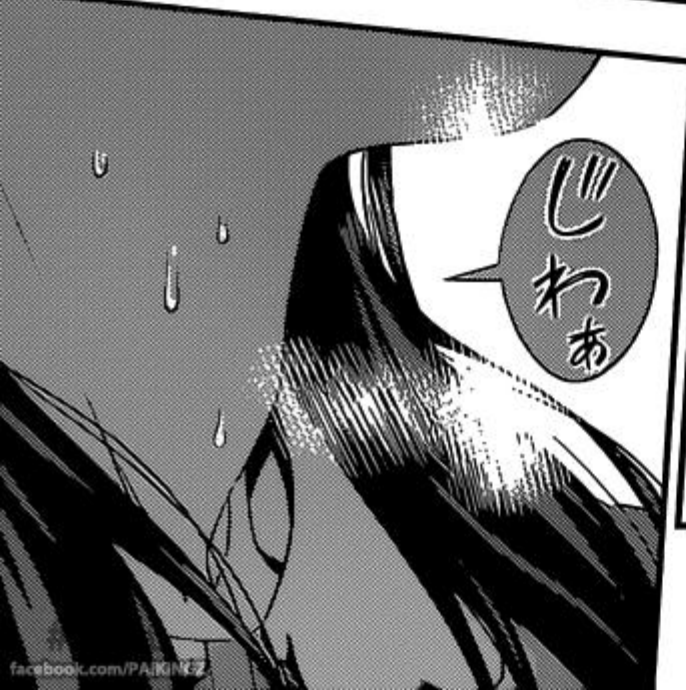
ด้วยการ  
ทำแบบนี้  
ตัวสสารของซูป  
ก็จะเป็น  
เหมือนครีม



แล้ว...  
ซูปยังผสมนม  
ถั่วเหลือง  
กับผงมิโสะ  
แห้ง



ถึงแบบนี้...  
มันมีตัวสสาร  
ขนาดนี้  
ได้ยังไงนะ...?



じわあ



ท้อปบั้งเอง ก็เป็นตัว แสดงถึง ความ นุ่มนวล!

ความ นุ่มนวลที่ หอมของ นมถั่วเหลือง ที่เพิ่ม ปลายกำลัง

ความ นุ่มนวลนี้... ค่อย ๆ ทำให้ ร่างกายอบอุ่น...



คงเป็นผลของ ลาโยกับซิงและ กระทบยอด

?... ร่างกาย มันอุ่นขึ้น ยังไงไม่รู้



เหมือนกับ การตกแต่ง บนอาหารฝรั่งเศส ...ทุกวัตถุดิบ ได้ถูกเตรียมใน วิธีที่ถูกต้องและ ทำให้เข้าถึงรสชาติ!

แคโรทกับหัวผักกาด ที่ย่างด้วยถ่านไฟ จนกระทั่งไหม้หน้อยๆ และปรุงด้วยเกลือสินเธาว์! นี่จะช่วยให้เอาความหวาน ของวัตถุดิบออกมา...

รากดอกบัวลึบ กับหญ้าเจ้าชู้ที่ ทอดกรอบ มีสีส้ม



ถั่วเหลือง ถูกใส่ไว้ใน "ตันพุระหง" หรือ "ใบต้นกล้วย" และปล่อยให้ หมักไว้โดยใช้กรเพาะ เเทมเป้ที่มีเชื้อรา สำหรับคนท้องถิ่น นี่เป็นความอร่อย ตามธรรมเนียม ที่ได้ทำมากกว่า 400 ปี

อาหารหมักขึ้นชื่อ เเทม เป้ ของอินโดนีเซีย ที่ทำจากถั่วเหลือง



คือ "เเทมเป้" อันนี้!!

และ ส่วนที่ เด่นชัด ที่สุด



ทั้ง ๆ ที่เบา...  
ก็รู้สึกใหญ่โต  
มาก!

เพราะองค์ประกอบ  
คล้ายกับเนื้อ  
มังสวิรัตกับคนที่ลด  
แมคโครไบโอติกส์  
จึงชอบ

ครั้งนี้ฉันใส่โชยุ  
กับเหล้าเพื่อทำให้  
ได้กลิ่นเทรียกึ



อ้อ...



อาหารทุกจาน  
ที่ฉันพยายาม  
ทำให้เขา  
เป็นฐานสำหรับ  
ราเมงถ้วยนี้

ฉันได้เจอ  
พระที่เศร้าเสียใจ  
ที่ตัวเองได้ละเว้น  
การกินเนื้อหมู  
กับเนื้อปลา  
เป็นอาทิตย์เพราะ  
ปฏิบัติตามศาสนา

คือว่านะ  
ในตอนที่ฉัน  
กำลัง  
เดินทาง  
รอบโลก

หมายถึง  
คนที่  
ปรากฏ  
ใน  
ตอนที่ 1



...อะ?  
นี่มัน--

น้ำ  
สต็อก  
ผัก...?

ใช่แล้ว!  
เป็นสต็อก  
ถูกเรียก ที่ทำขึ้นจาก  
ว่า "คมบุ"  
"น้ำสต็อก และ "เท็ด  
ชิกาเกะ"  
ผัก!





โดยไม่ใช้ เนื้อหมูหรือ เนื้อปลาเลย จั๊นเทร่อ!?

มีกลิ่น ที่แรง...



ด้วยแบบนี้ ถึงจะไม่ใช้ โบนิโตะหรือ ปลาอื่น ๆ รสชาติก็จะ--

จั๊นเทร่อ... ด้วยการใส่ ส่วนประกอบ ของคมบุกับ เห็ดชิทาเกะ ความอร่อย จึงทวีคูณ!

!?! เดี่ยวนะ... ก็แปลว่า ราเมงนี่...



ถึง แบบ นั้น

ความอร่อยและ ตัวสสารที่ง่าย จะได้โดยการใช่ วัตถุดิบที่มา จากสัตว์...



เป็นคนที่ ร้ายจริง ๆ...! ด้วยการทำให้ รสชาติของ ถั่วเหลืองกับ ผักเข็มข้นขึ้น

เขาได้สร้าง อาหารที่ น่าพึงพอใจ!



“ราเมง ชุ่มฉ่ำที่ ไม่มีเนื้อหมู หรือ เนื้อปลา”

แบบนี้ มันน่า สนใจกว่า จริงมั๊ยละ ?



มีก็ไอเดีย

ที่ถูกรวม  
อยู่ในถ้วยนี้—?

ของชายที่ได้  
เดินทางรอบโลก!!

นี่เป็นสิ่งที่  
ย่อชีวิต



เซลล์  
ของฉัน  
มันกำลัง  
ฟื้นตัว  
กลับไป

ใช่...ภายใน  
ร่างของฉันมัน  
เร้าร้อน...!



ทำให้ร่าง  
เต็มไปด้วย  
พลังงาน!!

ความเผ็ด  
ที่ทำให้ลิ้น  
พอใจ!



ทั้งๆ  
แบบนี้  
ก็ยังกินต่อ  
ไปได้เรื่อยๆ  
...!



กำลังกลับไป  
แล้วววว!!

กำลังกลับไป!

กลับไป...

UHOH?



ขอบคุณสำหรับ  
อาหารค่ำ/ค่ำ!?

กลับไกล  
ไปแล้ว!!!



ยุคอิสระ  
ไซมะกับ  
โจอิจิโร่  
...

เลือกภาชนะ  
ที่คิดว่า  
อร่อยที่สุด  
ไปข้างหน้า  
ได้!!



อ้าว!!  
แค่ตาผาด  
ไปเอง  
หรือหะ!

เอาละงั้นก็  
มาตัดสิน  
กันเลย!!

...อะ!  
ดูสาวขี้หน้า  
หน่อยแฮะ!!

แว้วบเลย!



เป็น  
เอกฉันท  
...







ผู้ชนะ คือ

ใจฉิโร่ !!!

ไม่ได้  
มากมาย  
อะไรเลย





เขายังคิดถึง  
การที่จะทำให้  
ทุกคนพึงพอใจ  
ยิ่งขึ้นไปอีก  
—!!

แต่ของพ่อ



ขึ้นเหรอ...!

อาหารของเรา  
ไปได้ถึงแค่  
ความต้องการ  
ที่น้อยที่สุดของ  
พวกเขา...



เป็นชัยชนะ  
ที่สมบูรณ์...  
ของใจอิจิโร่!

.....



ถึงแบบนั้น  
หลังจากที่กิน  
ราเมงชีวิต

อาหารของยูคิฮิระ  
ก็ดูจืดชืดไปเลย...



ทั้งสอง

อาหารต่างก็มี  
ความประหลาดใจ  
ที่คาดเดาไม่ได้  
และมีตัวละคร  
ที่เหมาะสมกับตอนเช้า

.....



“แอปเปิ้ล  
ริชอตโต้”

เป็นอาหาร  
ที่น่าสนใจ  
ไม่เลว

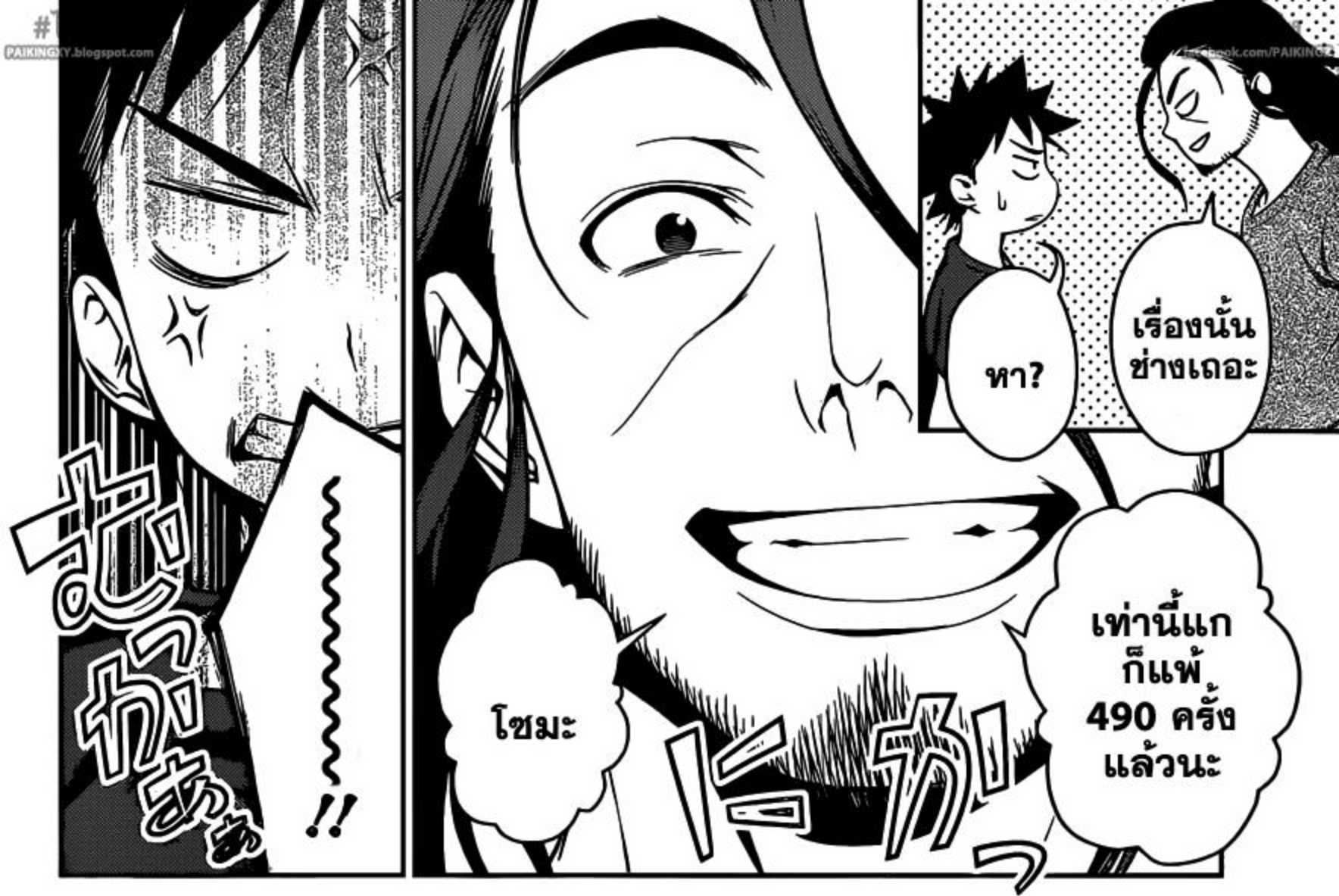


คงเติบโต  
ขึ้นหน่อย  
ละมัง?



แต่ก็นะ  
...



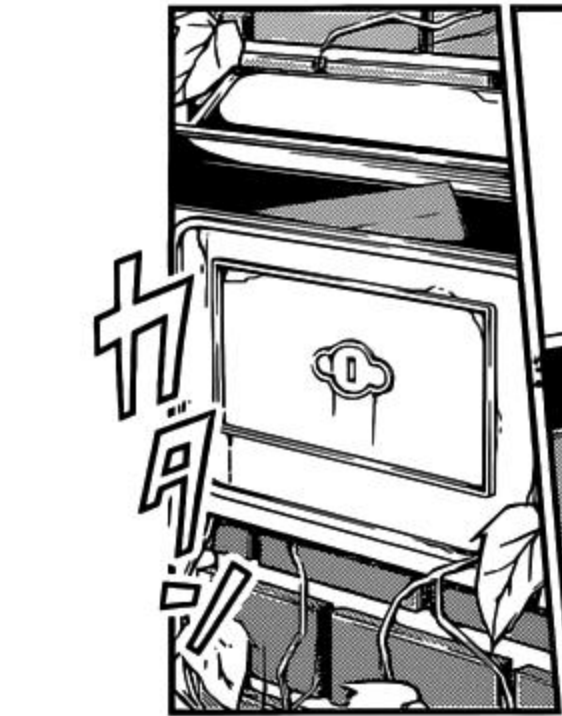




...อ้อ



ถึงจะกลัว...  
แต่ก็จะแข่ง  
ด้วย  
ทุกอย่างที่มี  
!



カ  
ア  
%



ซักจะ  
เครื่องร้อน  
แล้ว!

จะ!



秋の選抜に  
関する重要書類 在中

御  
!! THEY中  
PREPARE  
THEMSELVES  
FOR THE  
BATTLEFIELD!!

園月学園茶寮事務局





เกิดอะไร  
ขึ้น!?

ทุกคน!  
ตื่นเร็ววาวว  
วาวว!!



...อ้อ?  
ทำอะไรกัน  
อยู่เนี่ย?

โยชิโนะผู้ที่เพิ่ง  
ดูแลไก่เสริจ  
ในตอนเช้า

คือโซมะคง  
กับคุณโจอิจิโร่  
แข่งทำอาหาร  
กันนะ...



『SHOKUGEKI-NO SOMA』

ยูกิจัง?

มี  
ข่าว  
ใหญ่!



แล้ว...  
มีเรื่อง  
สำคัญ  
อะไร  
เรอะ?

อะ  
จริงด้วย!  
ดูนี่สิ...



อะไรน้า!?!  
เรียกฉัน  
ด้วยสิ!!

ชะ...  
ขอโทษนะ  
ยูกิจัง...

ไม่  
ยุติธรรม  
เลยอะ  
!!



ธีม คือ

ธีมสำหรับ  
อาหาร  
ในรอบ  
อุปกรณ์  
...ของ  
การแข่งขัน  
ใบไม้ผลิ!

นี่ส่งมา  
ตอนเช้า  
นี่!!



อาหาร  
...!!



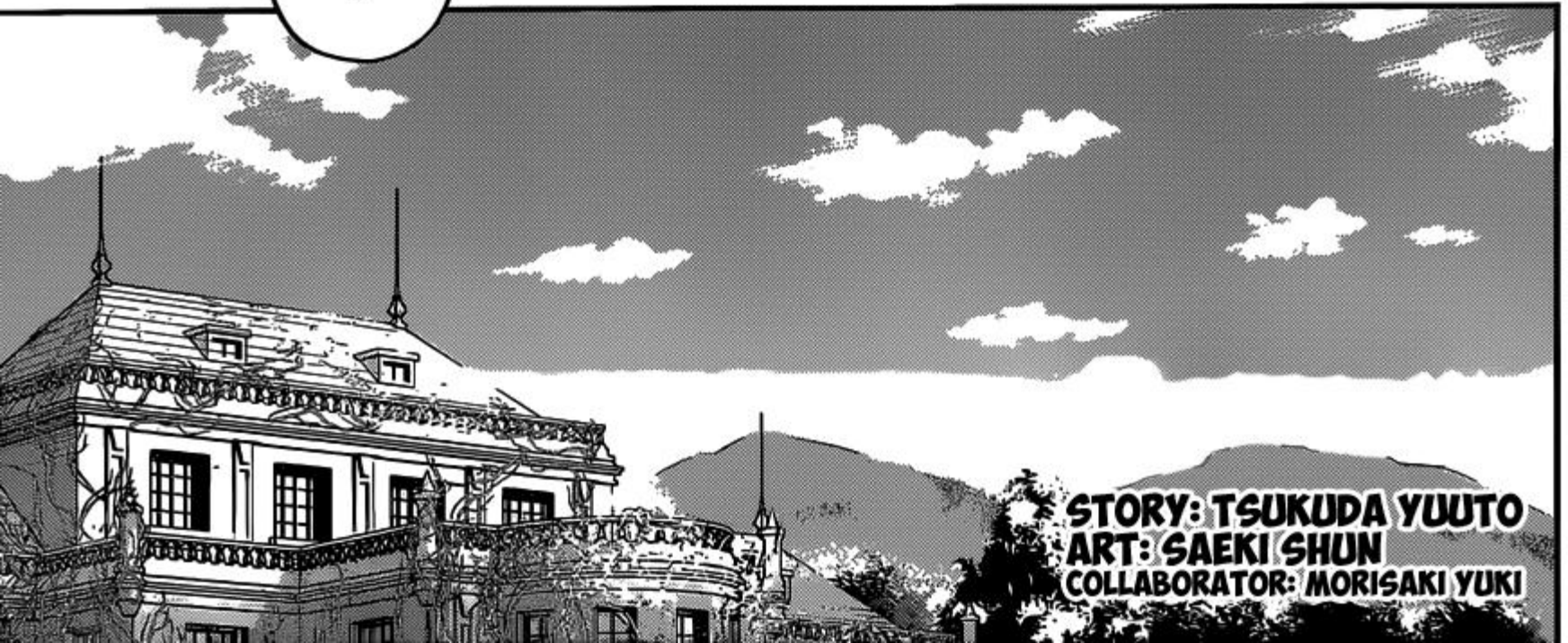
食戟  
の  
戦  
SHOKUGEKI-NO SOMA  
スルク

Theme:  
"Curry Dish"



...

...จาน  
แกงกะหรี่  
...!?



STORY: TSUKUDA YUUTO  
ART: SAEKI SHUN  
COLLABORATOR: MORISAKI YUKI



มันก็ไม่ได้  
จำกัดแค่  
ข้าวแกงกะหรี่  
ใช่ไหมล่ะ?

แต่  
ในเมื่อ  
มันเป็น  
อาหาร  
จาน  
แกงกะหรี่  
...

เราแค่  
ต้องทำ  
แกงกะหรี่  
อะ?

เอ่อ  
แล้ว...



“อาหาร”  
ที่ใช้  
“แกงกะหรี่”  
นี่แหละ...

และขอบเขต  
ของอาหาร  
ก็กว้างซะจน  
ไม่รู้จะ  
ทำอะไร...

เมนูของยูคิฮิระ  
ไม่มีอะไรแบบนี้  
เลยด้วย



ยังไงการ  
ทำอาหาร  
ที่ธรรมดา  
เกินไปก็คง  
ไม่ดีกับพวก  
VIP ละนะ

ยังมี“น่าน”  
ที่เป็น  
แกงกะหรี่  
อินเตีย  
...  
สตูว์  
แกงกะหรี่  
กับอูด้ง  
แกงกะหรี่  
ด้วย



ฤดูใบไม้ร่วง  
เป็นฤดู  
เกมการล่า

ฉันจะไปที่  
ชมรมล่าสัตว์  
ที่บ้านเกิด  
สักหน่อย

แล้วจะได้  
ส่วนแบ่งดีๆ  
มาด้วย  
☆



ยังไงก็เถอะ  
คุณพุมิอะ!  
ขอฝากดูแลไก่  
หน่อย  
ได้มั๊ยคะ?

อ้อ?  
โยชิโนะ  
จะ  
ไปไหน  
เหรอ?



...จะ  
ว่าไป  
แล้ว

แกง  
กะทรี  
เหรอ  
...

จั้นเหรอ  
แกงกะทรี  
...



ไม่นะ...  
ฉันไม่เคย  
ทำแกงกะทรี  
แบบจริงจัง ๆ  
ที่บ้านหรือ  
สมาคมวิจัย  
มาก่อนเลย...

จั้นเหรอ...  
ทาโดโคโร  
พอมือโอเตีย  
อะไรริเปล่า  
?

เรียวกะ  
กับอิบซากิ  
เองก็กลับ  
ไปที่บ้าน  
เพื่อที่จะ  
เตรียมตัว



เอ!!  
อาจารย์  
!?

ตอนนี้  
เป็น  
อาจารย์ที่  
โทซิกินะ

อะ!  
เด็ก  
คนนั้น  
...

เป็นอาจารย์  
ของปีสอง...  
พวกเธอ  
คงยังไม่ได้  
เจอเหรอ



ที่  
โพลาร์สตาร์  
ก็เคยมี...  
คนที่ทำแต่  
แกงกะทรี  
อยู่นั้นะ

ตอนนี้  
ทำอะไร  
อยู่ละเนี่ย  
?



เขาเป็น  
หนึ่งในสมาชิก  
ช่วงยุคทอง  
ของโพลาร์สตาร์

นอกจาก  
สอนหนังสือ  
แล้วยัง  
ทำการบรรยาย  
เกี่ยวกับการวิจัย  
เครื่องเทศโดยทั่วไป

ชิโอมิ จุน!



พ่อดูแลเค้าไว้  
มากเลยล่ะ

เค้าเป็นรุ่นน้อง  
ของพ่อใน  
หอไพลาร์สตาร์  
และในตอน  
ที่เค้าอยู่ปีหนึ่ง  
ของม.ต้น  
พ่อก็อยู่ปีสองของ  
ม.ปลายแล้ว



โอ้ว!  
ทำทาง  
โตขึ้น  
มากเลย  
นะเนะ

เป็นคนที่  
อายุน้อยที่สุด  
ในประวัติศาสตร์  
ที่ได้ถูกเลือกเป็น  
ศาสตราจารย์



ขอไป  
แต่งตัว  
ก่อนนะ

เปล่า...  
ก็...ไม่ได้  
พูดอะไร  
สักหน่อย

อ้อ?  
มีอะไร  
เหรอครับ  
คุณพุ่มมีอะ  
ไร?



โอ้ว!  
จริง  
เหรอ!?

ถ้าเพราะชั้น  
ถ้าพูดถึงพ่อ  
เค้าจะต้อง  
ยินดีช่วยแน่

ชั้นไปหา  
เขากันเถอะ  
ทาโตโคโระ!



นั่นสินะ  
...



การที่เขา  
อยู่ลำดับ  
ที่สอง  
รองจาก  
รุ่นพี่โตจิมา  
เนีย...



ยังไงก็เถอะ  
...คุณพ่อของ  
ไซมะคุงเนี่ย

เป็นคน  
ที่ยอดมาก  
เลยนะ!



แม่แต่พ่อ  
ก็ยังไม่ได้  
เห็น...

“จุดสูงสุด”  
มันเป็น  
ยังไง...

อะไร  
แบบนี้  
นะ!



จนถึง  
ตอนนี้...  
ฉันตัดสินใจ  
ที่จะเอื่อม  
ให้ถึง



แต่  
ตอนนี้  
ฉันอยาก  
เห็นจริงๆ  
แล้ว

ทิวทัศน์  
ที่



พ่อ!  
ผมจะไป  
หา

อาจารย์  
คนนั้น  
ละนะ--



อะ...เอ๋!?  
ยะ อย่าง  
ฉัน  
ไม่ไหว  
หรอก!!

โหวล!

ดีละ!  
มาเลี้ยงไป  
ที่หนึ่งใน  
สิบห้วงระทิ  
ด้วยกันเดอะ  
ทาโตโคโระ



โชมะ  
คุง



เฮ้  
แผนที่ไปที่  
ห้องสัมมนา

ฮือ...

อิสระ  
ไปแล้ว...  
อย่างน้อยก็  
ให้ไปส่งเซ่



“ไป”...?  
เออ!!?  
ไปแล้ว  
เนี่ยนะ?  
ทำไมล่ะ!?

ใจอิจโร  
เพิ่งไป  
เมื่อกี้นะ

ก็บอก  
แล้วไง  
ว่าเจ้านั้น  
เอาแต่ใจ  
เหมือน  
แมวจรจัด



ขึ้นไปก่อน  
นะครับ/คะ

.....



ที...ยังจะ  
มีหน้ามาพูด  
---การแข่ง  
ทำอาหาร  
เมื่อกี

ก็มีเพื่อ  
ให้กำลังใจ  
เขาสำหรับ  
งานคัดเลือก  
ใช่ไหมล่ะ?



ให้  
คำแนะนำ  
อีกก็ได้  
ไม่ใช่รีใจ

เดี๋ยว  
เจ้านั้นก็ผ่าน  
ที่เหลือ  
ไปได้เอง  
แหละครับ

ผมตาม  
ทฤษฎีที่จะ  
ไม่เข้าไปยุ่ง  
นะครับ



ให้ตายสิ...  
จะไปแล้ว  
ขึ้นไปหรือ?  
ไม่อยู่กับที่  
จริงๆ านะ



ไม่ว่าจะ  
อายุมากขึ้น  
แคโทนก็ยังเป็น  
จอมเร่ร่อน  
ไม่มีเปลี่ยน  
เลยนะ

...ให้  
ตายสิ



—เหนื่อย  
หน้อยนะคะ  
ท่านเอรินะ

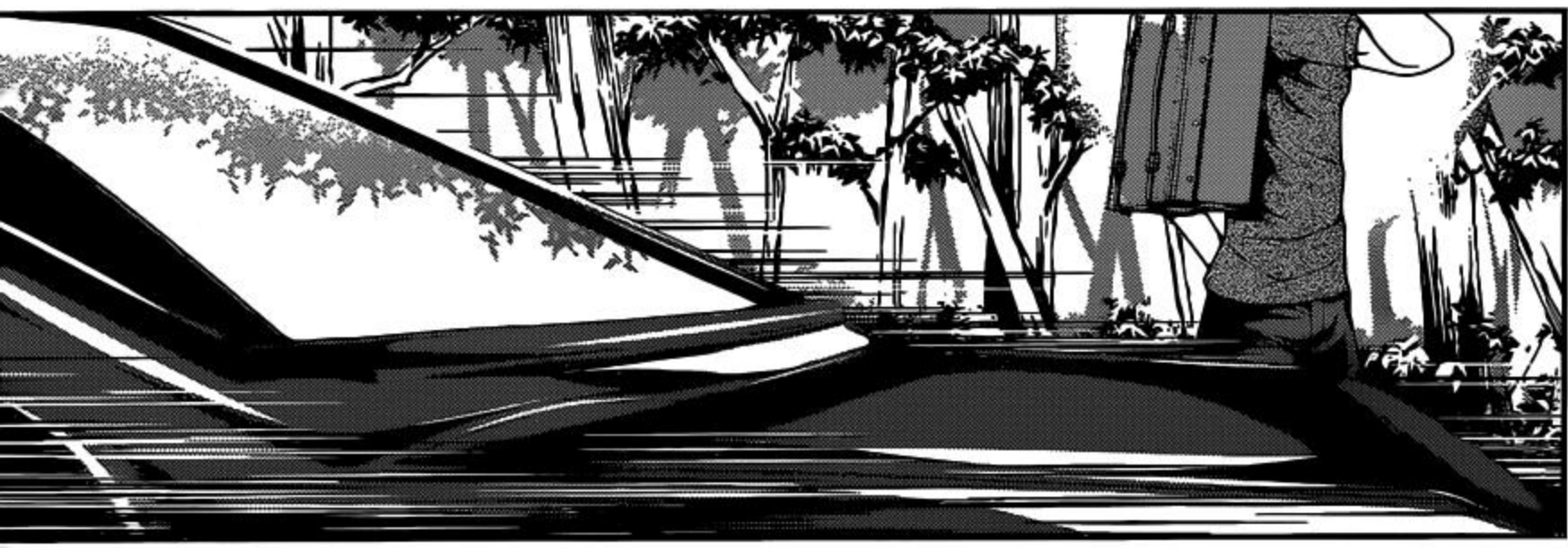
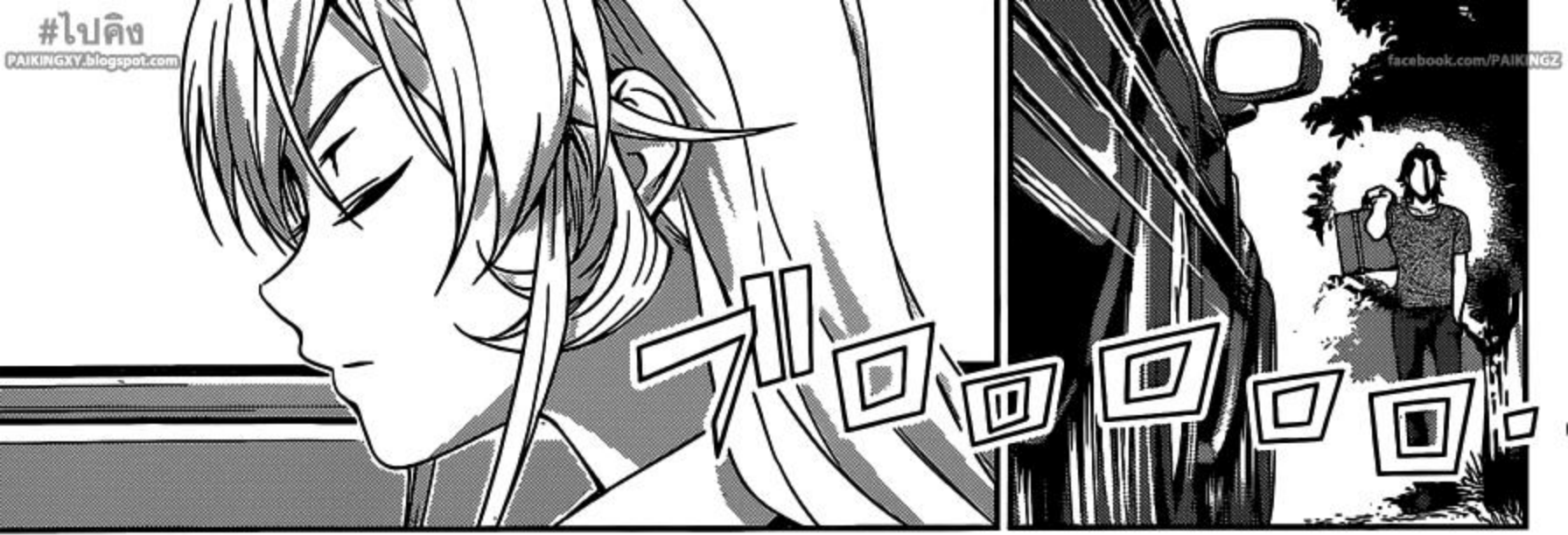
ตาราง  
นะคะ

ตอนดึก  
จะไปทาน  
อาหารเย็นกับ  
กลุ่มผู้บริหาร  
การจัดการ  
อาหาร...

พวกเขา  
อยากให้ชิม  
อาหาร  
จานใหม่  
ของ  
ทางร้าน

เจ้าของ  
คิโซอันกับ  
หัวหน้าเซฟ  
มาขอพบ









...ดู  
เหมือน  
จะเป็น  
ที่นั่นะ!

ท่าทาง



ทะ ทำยังไงดี  
ถ้าเขาเป็น  
คนน่ากลัว  
เหมือน  
อ.แฮปเพล?

อาจารย์ที่  
สุดยอดคนนั้น  
...อยู่ที่นั่นจริงๆ  
นะเหรอ...?

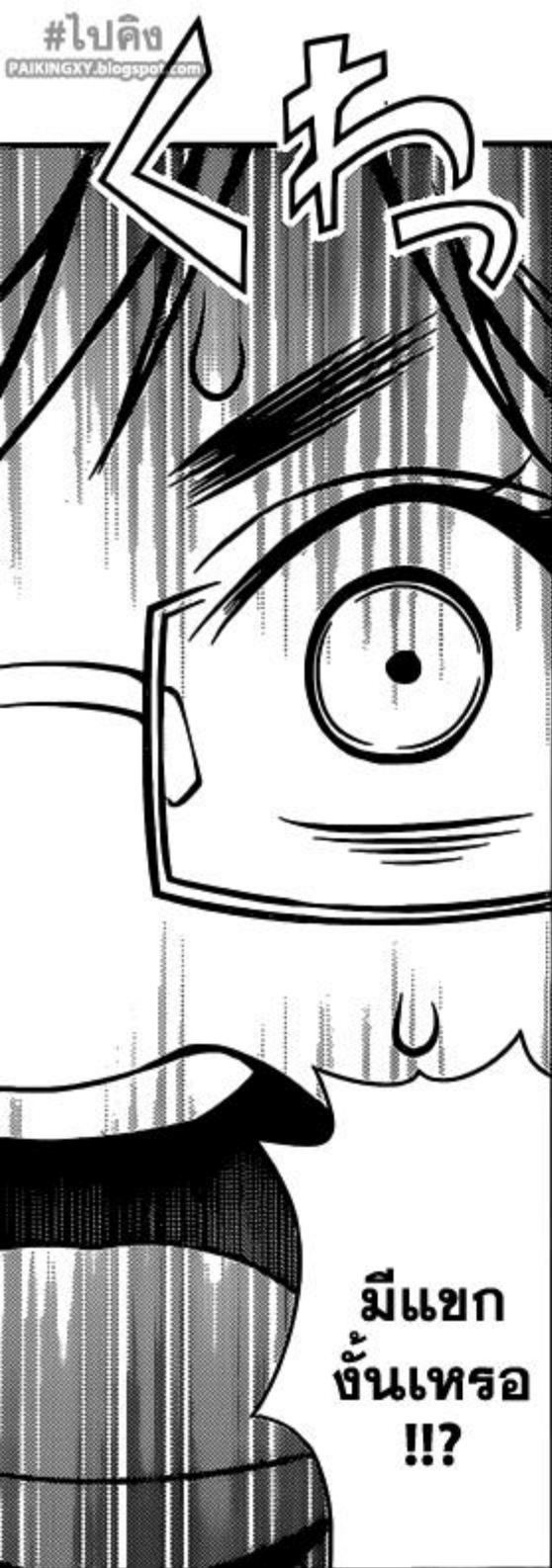


คนจาก  
โพลาร์สตาร์  
อย่างฉันก็คง  
พูดอะไรมาก  
ไม่ได้ละนะ

โทรม  
กว่าที่คิด  
อีกแฮะ

#ห้องสัมมนาของชิโอมิ





มีแขก  
งั้นหรือ  
!!?



ขอโทษ  
นะคะ  
ไม่ได้  
คิด  
ให้ดี...

ไม่  
หรอกคะ  
ยะ...อย่า  
ใส่ใจ  
พวกเรา  
เลย...!



ตัวเล็กจ้ง  
...นักเรียน  
ของที่นี่  
ส้มมนานี่  
งั้นหรือ?

ม.ต้น?



เอ้ออออ  
เอ้ออออ  
จะไปชงชา  
ให้เตี้ยวนี่  
แหละคะ!

spice



ฉันเดี๋ยว  
ไปชงชา  
ให้ นะคะ

มะ  
ไม่ทรอกค่ะ!  
ไม่เป็นไร  
เลย  
ขอโทษ  
นะค่ะ!

อ้าาา  
เอ้อ...  
ขอโทษที่  
มารบกวน  
อย่าง  
กระชั้นหัน  
นะค่ะ

พะ...เพราะ  
ฉันชอบเหม่อ  
เลยถูกโมโห  
บ่อยๆ...  
ขอโทษจริง ๆ  
ค่ะ

อะ  
เครื่องเทศ  
ที่กำลัง  
ผลมอยู่!!

ขอโทษกัน  
ไปมาเรอะ...

ดูปทีไม่มี  
ที่สิ้นสุด



แล้ว...  
เอ้อออ  
พวกเขา  
เป็นใคร  
เทรอกคะ...?



เพราะฉัน  
ถ้าพูดถึง  
พ่อ---

เอ้อ  
ผมอยาก  
คุยกับ  
อาจารย์  
ที่นั่นนะ

ช่วยไปบอก  
เขาได้รึเปล่า  
ว่า "ลูกชายของ  
ไซบะ โจอิจิโร่"  
มาหา...



กล่อง 2

กล่อง 1

กล่อง 3



ไอหะ  
ใจอิจิไร๋  
...?

ลูกชาย  
...ของ...



อะ...  
อะไรกัน  
คะ...!?



ไอหะ  
คั้งงงงง  
!?



อยากที่จะจำ  
รุ่นพี่ไซบะ  
เลยด้วยซ้ำ!!

**SHIOMI JUN**

ชิโอมิ จุน

**TOOTSUKI  
ACADEMY  
TEACHER  
AND POLAR  
STAR DORM  
OLD GIRL**

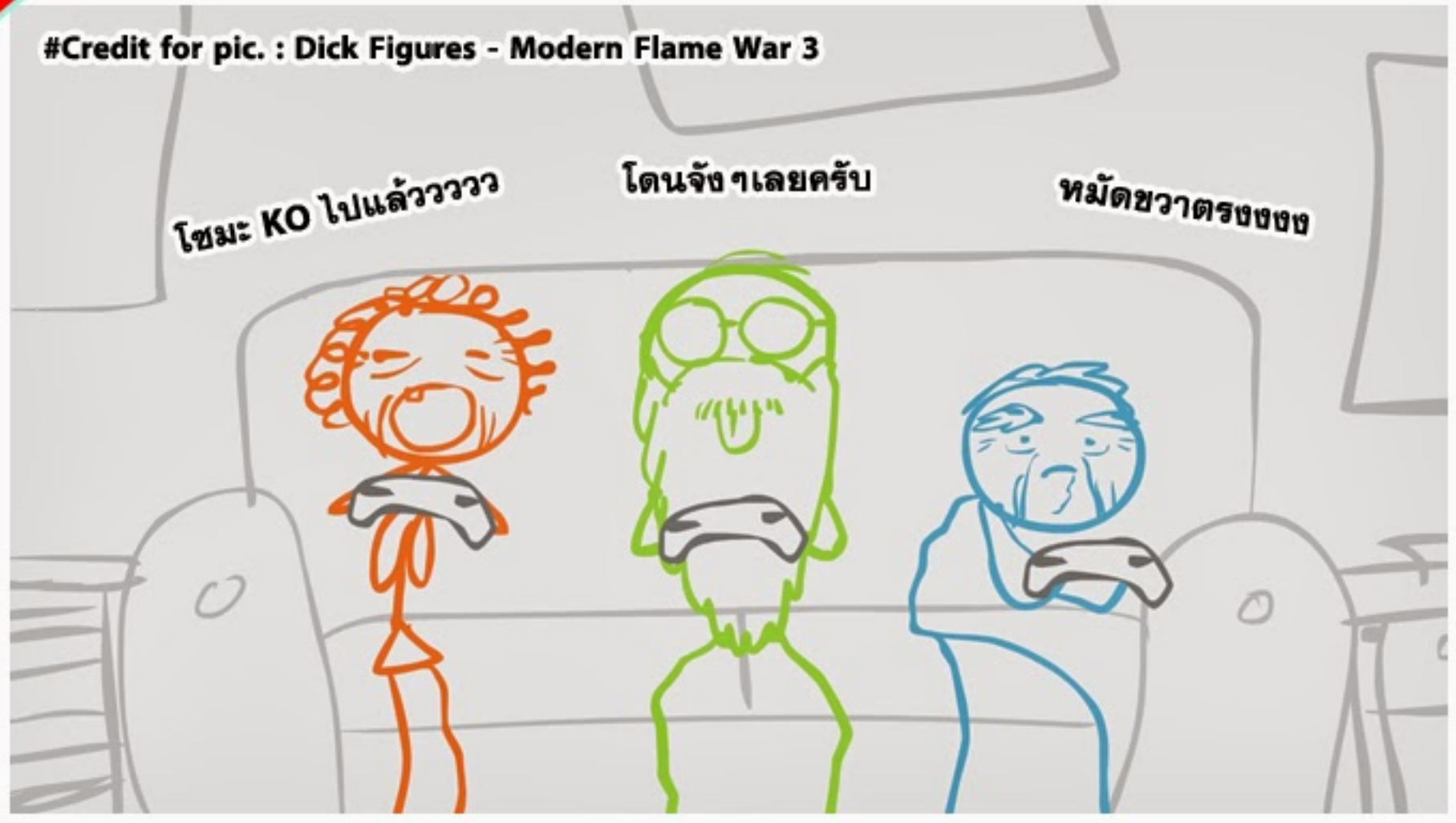
อาจารย์  
ของ  
โรงเรียน  
โทซึกิและ  
เด็กเก่าของ  
หอโพลาร์  
สตาร์





บลิงไปค็อก XY~  
<http://paikingXY.blogspot.com>

# CREDIT



**Translator : โปกคิง**

**Scanlator : Cassnova Scans**

**Clenner : ปาโต้เยา, โปกโก้**

**Typesetter : ไปคิง**



เว็บหลัก : <http://paikingXY.blogspot.com>

เฟสบุ๊ค : <http://www.facebook.com/Paikingz>

 **fanpage**  
สามารถไปกด Like  
หรือติดตามได้ในเฟซบุค  
โดยค้นหาคำว่า  
 “Paiking”



ชะ...  
ชิโอมิ  
จนค่ะ

ฝากตัว  
ด้วยนะคะ

STORY: TSUKUDA YUUTO  
ART: SAEKI SHUN  
COLLABORATOR: MORISAKI YUKI



หืม  
ใช้ได้  
เลยนี่

แถมยังผ่าน  
การสอบเข้า  
ของคุณพุมิโอะ  
ในครั้งแรก  
เลยด้วย

เค้าจะ  
เริ่มเรียน  
ในเดือน  
เมษายนนี่



คะ...คะ  
ยินดีที่  
ได้รู้จัก!

ยินดีที่  
ได้รู้จัก  
ชิโอมิคุง



ใจอิจิโร่...  
สวมเครื่อง  
แบบให้  
มันดี าลี

อะ? ชิน  
ใครเนี่ย  
?

'รณ  
หวิด  
...



เอ้!! ค่ะ!  
ด้วยความ  
ยินดีเลย!

จริงด้วย!  
แทนการต้อนรับ  
อยากกินอาหาร  
จานใหม่  
ของฉันมั๊ย?

แบบนั้น

อ้อ...

หืม...  
เด็กใหม่  
หรือ?

ยินดี  
ต้อนรับ  
นะ

JUN'S SD: KYAAAAAAH, GYAAAAAAH, NOOOOO



เขาใช้ฉัน  
อย่าง  
ของเล่น---

ฉันผู้ที่เคย  
เป็นคนที่  
เด็กที่สุดใน  
หอใน  
ตอนนั้น  
ได้กลายเป็น  
หนูทดลอง  
ของรุ่นพี่  
ไซปะใน  
ทุก ๆ โอกาส



การอธิบายมีแค่นั้นหรอ!?

หลายๆ อย่างมีผลทางความงามด้วยนี่นะ

บางทีคงเพราะฉันกินแต่อาหารที่มีเครื่องเทศเยอะๆ



ภาพลักษณ์แทบจะเหมือนเดิมเป๊ะเลยไม่ใช่หรอ!

เดี๋ยว...หยุดหยุดก่อน!

ฉันได้แปลทางใจที่จะมีอยู่ตลอดไป

ว่ามัยทาโตโคโระ?

พ่อเนี่ย... เป็นรุ่นพี่ที่แย่มากจริงๆเลยเนอะ

.....

กะ ก็นะ... มีคนบอกบ่อยๆ ว่า "เธอดูสาวจังเลย"

ชิโอมิ จุน (34)

SFX: \*TURN AWAY\*



ใช่ครับ! ทีมรอบอุ้งเครื่องของงานคัดเลือกได้ถูกประกาศแล้ว--

และอยากให้สอนเกี่ยวกับแก๊งกะทรีหน่อยนะค่ะ...

---เอ่อ... พวกเราเป็นนักเรียนจากหอโพลาร์สตาร์

SFX: \*TURN AWAY\*



หลบสายตากับไซมะดุงด้วย...

แต่ฉันไม่มีอะไรจะพูดกับรุ่นพี่ไซมะหรือญาติพี่น้องของเขาค่ะ

ถ้าให้สอนเด็กผู้หญิงเฉยๆ ก็ไม่มีปัญหา

เอ้? แต่ปกติ  
จะได้เข้า  
การสัมมนา  
ตอนปีสอง  
ไม่ใช่หรอคะ  
...?

คือเรื่องนั้น...  
ผู้หญิงคนนี้  
ต้องการ  
ฉันนะ

ฉันเป็น  
ผู้ช่วย  
ของเขา

ปีหนึ่ง  
จากแผนก  
ม.ปลาย  
ชื่อสยามะ

พวกนาย  
ก็มาจาก  
ปีหนึ่ง  
สินะ?

เห็นอยู่  
ในบาง  
คาบ

トキトキ

โทษที  
...

นานๆที่  
มีแขกแท้ๆ  
เขากลับ  
โหดร้ายใส่

เพราะฉันก็  
หัดเคารพ  
และ---

จุน...

ฮะ...  
สยามะคง  
เธอเป็น  
ผู้ช่วย  
ของฉัน

“ศาสตราจารย์  
ชิโอมิ”  
ต่างหาก!!

อย่ามาเรียกฉันว่าจุนนะ

ทำไม  
จุน?

เขาทำอะไร  
ไม่ได้นอกจาก  
ปรุงเครื่องเทศ



คะ...  
ฉัน  
ผิดเอง  
...

เมื่ออาทิตย์ก่อน  
ก็ล้มเหมือนกัน  
เครื่องเทศแสน  
ล้ำคณของเธอ  
กำลังจะตายนะ  
รู้รึเปล่า?

อ้อ...  
ขอโทษ  
คะ

แล้วฉัน  
ก็รดให้

ตัวเล็กลง  
กว่าเดิมอีก...

ฮายามะ  
คุงคะ...

และใครคือ  
คนที่รับแขก  
ที่เธอไป  
เมื่อเดือน  
ก่อน?



วันนี้  
เธอลืม  
รดน้ำ  
ต้นไม้

อ้าา



ยังมี  
อีกชื่อว่า  
ใบแกงกะหรี่  
ด้วย

นั่นเป็น  
เครื่องเทศ  
ที่ชื่อ  
"คาริพัตตะ"



...อ๊ะ!  
กลิ่นนี้  
เหมือน  
แกงกะหรี่  
เลย!

แต่มี  
เครื่องเทศ  
เยอะน่าดู  
เลยแฮะ



เพราะมันเหี่ยว  
ก่อนที่จะ  
หมดฤดูหนาว  
ที่ญี่ปุ่นเลยมีขาย  
แต่แบบแห้ง

ต้นอ่อน  
ของใบ  
แกงกะหรี่  
แพ้อากาศ  
เย็นๆ...

ทาโด  
โคโระ?  
รู้จัก  
รึอะ?

เอ้...!!  
นี่คือใบ  
แกงกะหรี่  
สดๆ  
เหรอ!?

นอกจากนั้น เขายังพบ เทคนิคการ เก็บรักษา เป็นเวลานาน ที่ใช้เทคโนโลยี การแช่เย็น

สร้างวิธีที่จะ เพาะปลูก เครื่องเทศ ในญี่ปุ่นที่เป็น ดินแดนเขตร้อน อย่างมั่นคงได้

แล้วยังสำเร็จ ในการตั้งส่วน ประกอบรสชาติใหม่ ๆ ออกมามากมาย

ไม่น่าจะได้ ไบสดๆ มาง่ายๆนี่คะ ทำไม่ถึง...?

นั่นเป็น หนึ่งใน หัวข้อวิจัย ของจูนนะ

แต่...ใช่แล้ว เครื่องเทศนะ มีศักยภาพลับ อยู่มากมาย

อะ... ถูกเธอชม ไม่ได้ทำให้ ฉันดีใจสักนิด เลยคะ

เท... ยอดกว่าที่เห็น อีกนะครับเนี่ย อาจารย์

“ความหอม” “รสชาติ” และ“สีส้ม”

นี่มีประโยชน์ ในการนำ สามสิ่งนี้ออกมา

ยังเพิ่ม หลายสิ่งเข้าไป ลักษณะเฉพาะ ของแต่ละอย่าง ก็จะลดลงและ กลายเป็นการ ผลผสมผสานอ่อนๆ ที่ผู้คนมากมาย ชื่นชอบ

ด้วยการนำ เครื่องเทศ ไปผสมกัน ก็จะสร้าง ผลร่วมกันขึ้น

ตั้งแต่เริ่มนั้น เครื่องเทศ

ขีดจำกัดคือ 20 อย่าง! (ตามการ วิจัยของที สัมมนาชิโอมิ) แต่นั่นไม่ได้ แปลว่ายิ่งเพิ่ม เข้าไปก็ยิ่งดี ถ้าผสมอย่าง ปรมาท มันก็จะเข้มข้น...





เฮ้ๆ...  
เริ่มบรรยาย  
แล้วนะ

หึหึหึ อิมัลชัน  
...หนึ่ง  
ในตัว  
แอมพิฟิลิก  
สร้างเยื่อบาง  
รอบวัตถุ--

ในสิ่งค้นพบ  
ที่สร้างขึ้นโดย  
การทำอาหาร

อ้อ...  
พอเริ่มแล้ว  
ก็คงจะใช้  
เวลาสักพัก



กลิ่นของ  
เครื่องเทศ  
จะเด่นออกมา  
ตอนที่ถูก  
ทำให้ร้อน  
ด้วยน้ำมัน

แล้วก็การใช้  
“ไขมันกับ  
น้ำมัน” ถือเป็น  
สิ่งจำเป็น  
ถ้าอยากทำ  
เครื่องเทศ!

และไขมัน  
กับน้ำมัน  
จะรสชาติดีที่สุดใน  
ตอนที่ทั้งสอง  
“ผสมกันอย่าง  
กลมกลืน”

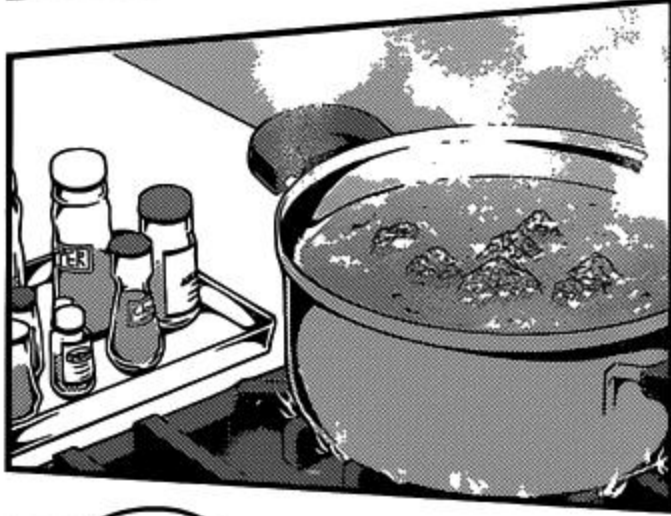


ยังไง...  
การได้เจอ  
ด้วยตัวเอง  
ก็น่าจะเร็ว  
กว่าละนะ

?

if C  
=  $\frac{C}{M}$  HLB  
TEMPERATURE  
W/O  $\frac{d^2F}{dCt}$   
EMULSION  
HYDROPHILIC-  
LIPOPHILIC  
BALANCE  
 $CH_2OCOR$   
 $CH_2$  HL  
WATER PHASE  
DISPERSION  
Lipophilic  
Balance

#ห้องครัว



เอานี้  
จานแรก  
---

เดี๋ยวจะ  
แสดงท่วงลีลา  
ของ  
เครื่องเทศ  
ให้ดู

ก่อน  
ที่จะไป  
กินอะไร  
สัก  
หน่อย  
สิ



เนื้อไก่  
“แกงกะหรี่  
โคชิวารุธา”



อะ...!



SOUMA'S SD: AAAAHN



!!!



นี่เป็น  
อาหารขึ้นชื่อ  
จากอินเดีย  
ใต้  
ใบแกงกะหรี่  
จากเมื่อกี้ก็ใช้  
เพื่อสร้าง  
กลิ่นหอม  
ให้กับมัน

โอ้ว!  
น่าอร่อย  
จังแฮะ!



ไม่เคยกิน  
แกงกะหรี่แบบนี้  
มาก่อนเลย!



ใบสด ๆ จะ  
ให้ผลดีกว่า  
กลิ่นของ  
ใบแห้ง ๆ  
ประมาณ  
สิบเท่า---

นั่นคือ  
พลังของ  
เครื่องเทศ  
สด



นี่มันอะไร!

และที่ตามมาคือ  
พริกป่นกับรสชาติแลบ ๆ  
ของหอมใหญ่  
ที่กระจายไปทั่วปาก

ที่แรก  
กลิ่นหอมที่แรง  
ของใบแกงกะหรี่  
พุ่งเข้ามาในจมูก...



เออละ...  
ถ้วยต่อไป



เอ้...?  
มีแกงกะหรี่  
แบบเดียวกัน  
สองถ้วย  
เหรอคะ?

วัตถุดิบกับ  
เครื่องเทศ  
ที่ใช้ใน  
ทั้งสองถ้วย  
เหมือนกัน  
ลองชิม  
เปรียบเทียบ  
เทียบลิ

แกงกะหรี่ที่ใช้  
ปลาเนื้อขาว  
เหมือนปลาดุก  
หรือแซลมอน  
"แกงกะหรี่  
ปลาโกอัน"!



ถ้วยที่สอง...  
อร่อยกว่า!?





กลิ่นมัน  
แตกต่างกันอย่าง  
สิ้นเชิง  
เลย...

เอ้...!! แค่นั้น  
สร้างความ  
แตกต่างถึง  
ขนาดนี้เลย  
หรือคะ!?



ถ้วยนั้นมี  
ผักชีกับพริกชี้หนู  
ที่ได้ย่างไฟ  
ในกระทะ...

สรุปคือ  
ฉันใช้  
“เครื่องเทศ  
ย่าง”



เข้าใจที่  
อาจารย์พูด  
ถึงแล้ว

ด้วย  
เครื่องเทศอย่าง  
ที่เป็นแกนกลาง...  
วัตถุดิบอื่น ๆ ทั้งหมด  
ก็ผสมผสานกัน  
อย่างสมบูรณ์

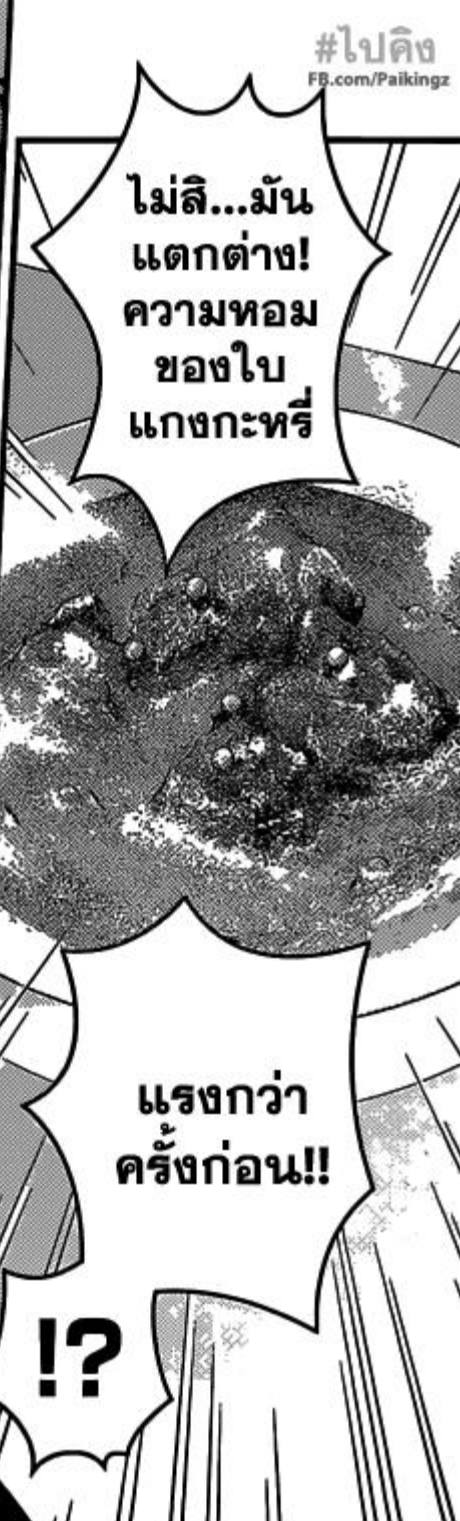


เหมือนกับ  
แกงกะหรี่  
โคชิวารุธาที่  
พวกเรากินไป  
ที่แรกเลย...

...?  
?



เอ้านี้  
ถ้วย  
สุดท้าย





น้ำ!?

ฉันต้ม  
ใน“น้ำ”  
ธรรมดาๆ

สำหรับ  
แกงกะหรี่นี้  
แทนที่จะทำ  
ในสต็อกซูป  
(ซูปที่ปรุง)



มันได้ทำให้  
ความเข้มข้นของ  
เครื่องเทศ  
แกงกะหรี่แรงขึ้น  
แต่  
ตรงกันข้าม  
...ด้วยการเอา  
รสชาติของ  
สต็อกออก  
ความเข้มข้นเฉพาะตัว  
ของแต่ละวัตถุดิบ  
จะหายไปเมื่อ  
ใส่เครื่องเทศเพิ่มขึ้น

ฉันทำตาม  
สิ่งที่จูนสอน  
ในการบรรยาย



กลิ่นหอม  
แรง  
ที่เหมือนจะ  
ขัดแย้ง  
กับเรานี้



แต่...



ไม่ได้ใช้ซูปสต็อก...?  
ปกติถ้าทำแบบนี้  
รสชาติมันน่าจะ  
ไม่น่าพอใจนี่นา!



กำลังทีมแทงเข้ามาากาก!!

**IS GOING TO PIERCE MEEEE!!**

ไม่นึกเลยว่า  
การเปลี่ยนวิธีใช้  
เครื่องเทศ  
เพียงนิดเดียว

อาหารจะเปลี่ยนไป  
อย่างน่าประหลาด  
แบบนี้...!





...เอ๋?



ไม่ได้  
มอง  
ในหม้อ  
เลย---

ในตอน  
ที่ทำ  
อาหาร



---เจ้านั้น

...  
โซมะคง?  
มีอะไร  
เหรอ?



เหลืออีก  
40 วินาทีที่  
รสชาติของ  
มะพร้าวกับ  
ถั่วลิสงจะ  
ผสมเข้ากัน--



กลิ่นของ  
ต้นยี่หระ  
แรงพอแล้ว  
...คงให้  
ความร้อนเสร็จ  
แล้วละนะ



เพียงแค่ว่า  
กลิ่นที่โซมะ  
ของวัตถุดิบ  
กับเครื่องเทศ

เจ้านั้นก็  
สามารถรู้ถึง  
สภาพอาหาร  
ในหม้อ  
ได้อย่าง  
สมบูรณ์แบบ  
...!?



ซึ่งนั่นคือ  
หน้าที่  
ของฉัน

ทฤษฎีสูงสุด  
ที่จินตได้นะ  
มาพร้อมกับ  
อาหาร  
ของจริง---

ก็บอก  
แล้วไง

เกิด  
อะไร  
ขึ้นนะ  
?

...เอ!?  
ทุกคน  
ไม่อยู่  
แล้ว!!

ผู้หญิง  
คนนั้นนะ  
ต้องการฉัน



และทุกที่นำ  
ทฤษฎีเหล่านั้น  
ไป“ปฏิบัติ”...!

นักวิทยาศาสตร์  
ที่คิด  
“ทฤษฎีต่างๆ”  
ขึ้น



แล้วยังอยู่  
ในบล็อกA  
เดียวกับ  
นายด้วย

นายเองก็  
อยู่ในงาน  
คิดเลือก  
ฤดูใบไม้  
ร่วง?

ฉัน  
หัวเราะเลเยละ  
พอรู้ถึงธีม  
สำหรับรอบ  
อุ่นเครื่องนะ

การที่เป็น  
อาหารจาน  
แกงกะหรี่  
แบบนี้

ยูคิฮิระ  
ไซมะ



--อาหาร  
ของนาย  
ยอดเยี่ยมมาก

และยัง  
คิดขึ้นมา  
ภายใต้  
สถานการณ์  
ที่จำกัด

ถึง  
แบบ  
นั้น



เอ๋...  
ฉันเคยพูด  
ถึงชื่อฉัน  
หรือเนี่ย?

อย่างน้อย  
ก็ทุกคนใน  
ปีหนึ่งที่  
เข้าร่วมพิธี  
ต้อนรับละนะ

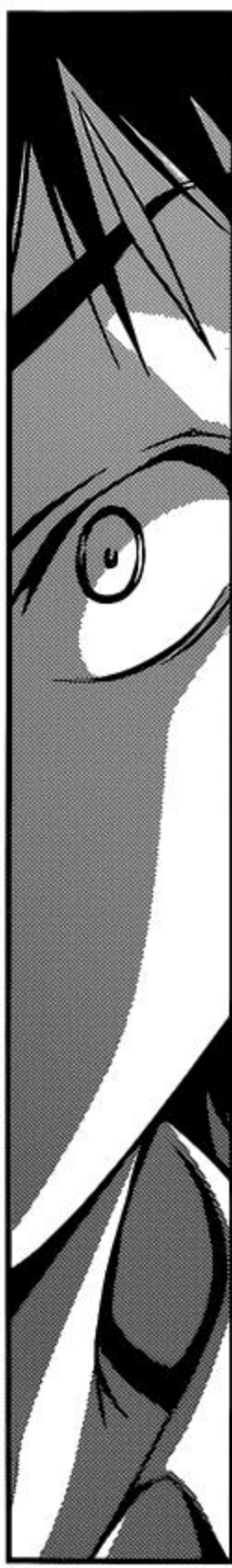
เฮ้ๆ ทุกคน  
รู้ชื่อนายกัน  
ทั้งนั้นแหละ



สิ่งที่มีมาก่อน  
รสชาติกับ  
ภาพลักษณ์

คือสิ่งที่ยังอยู่  
แม้จะเคี้ยวและ  
กลืนไปแล้ว

ซึ่งก็คือ  
“กลืน”



นั่นก็ยังไม่พอที่จะ  
ทำให้ขึ้นไปยัง  
จุดสูงสุดได้



สรุปคือ

ผู้ที่ควบคุม  
การ  
ทำอาหาร  
คือควบคุม  
กลืน...



IP  
X<sub>1</sub>

ผู้ที่อยู่  
บนจุดสูงสุด  
ของโทซึกิ

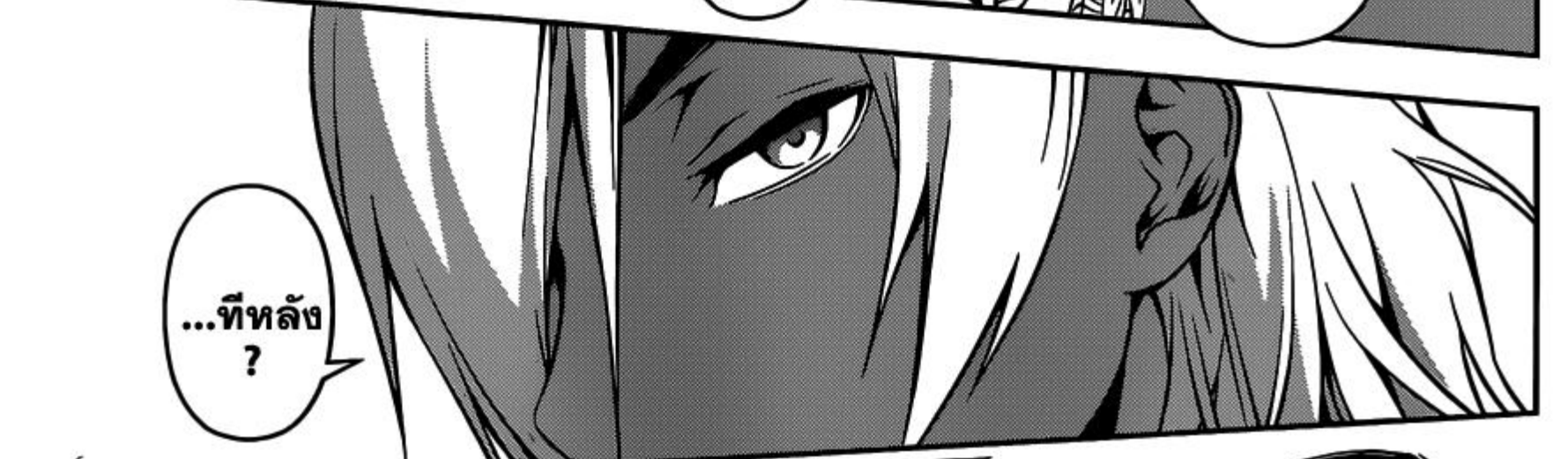
คือ  
ฮายามะ  
อากิระ—

ไม่ใช่  
ใครอื่น  
นอกจาก  
ฉัน



ไว้จะ  
ชดใช้  
คืนให้  
ทีหลัง

ยังใจก็  
ขอบคุณ  
สำหรับ  
แกงกะหรี่  
ของนาย  
อร่อยมาก!



...ทีหลัง  
?

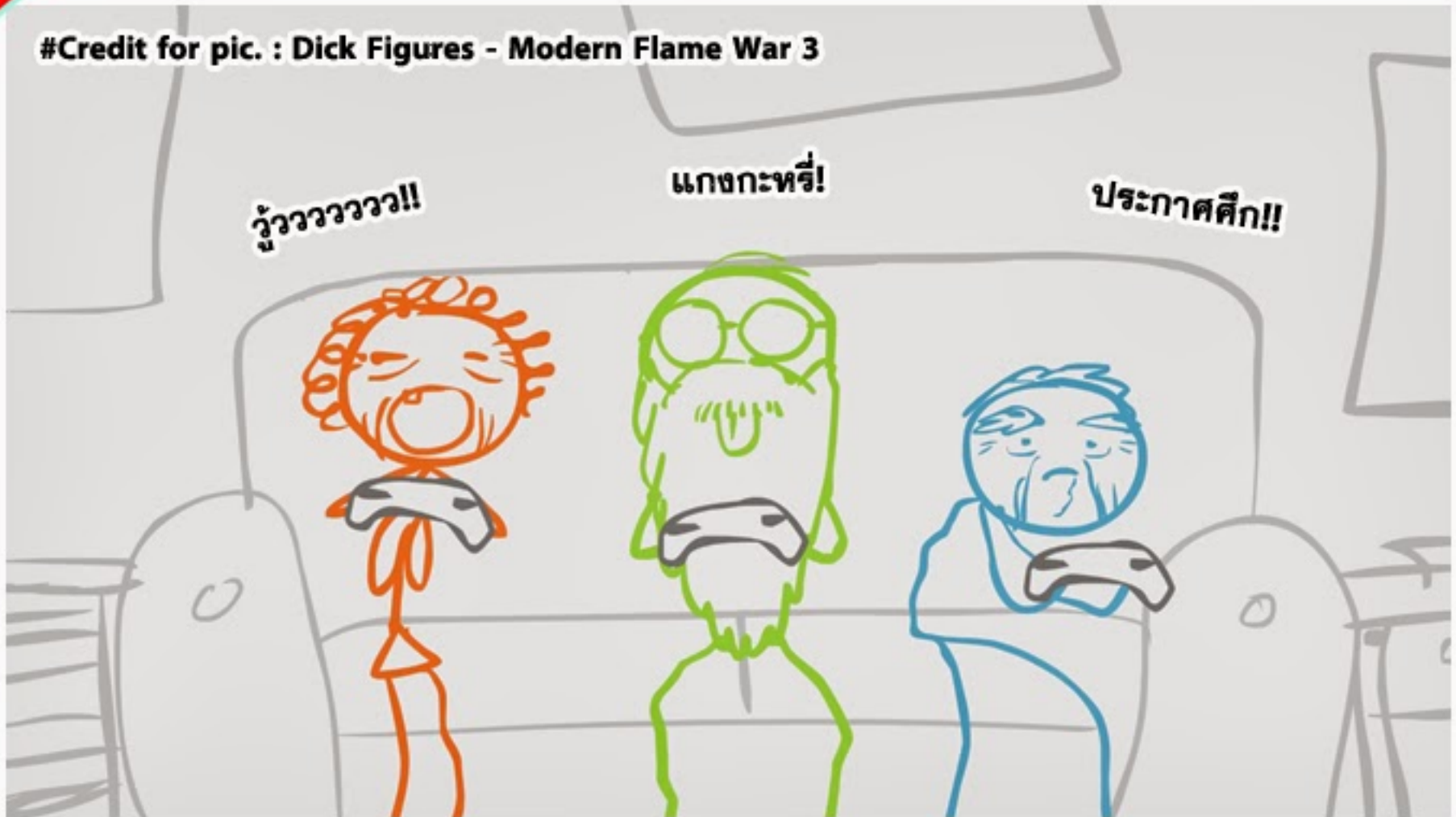


แกงกะหรี่  
ที่อร่อยยิ่งกว่า  
ของนาย

ฉันจะให้  
นายได้ชิม  
ในงาน  
คัดเลือก  
เอง



# CREDIT



**Translator : โทคิง**

**Scanlator : Cassnova Scans**

**Clenner : ปาโต้เยา, โทโก้**

**Typesetter : ไปคิง**



เว็บหลัก : <http://paikingXY.blogspot.com>

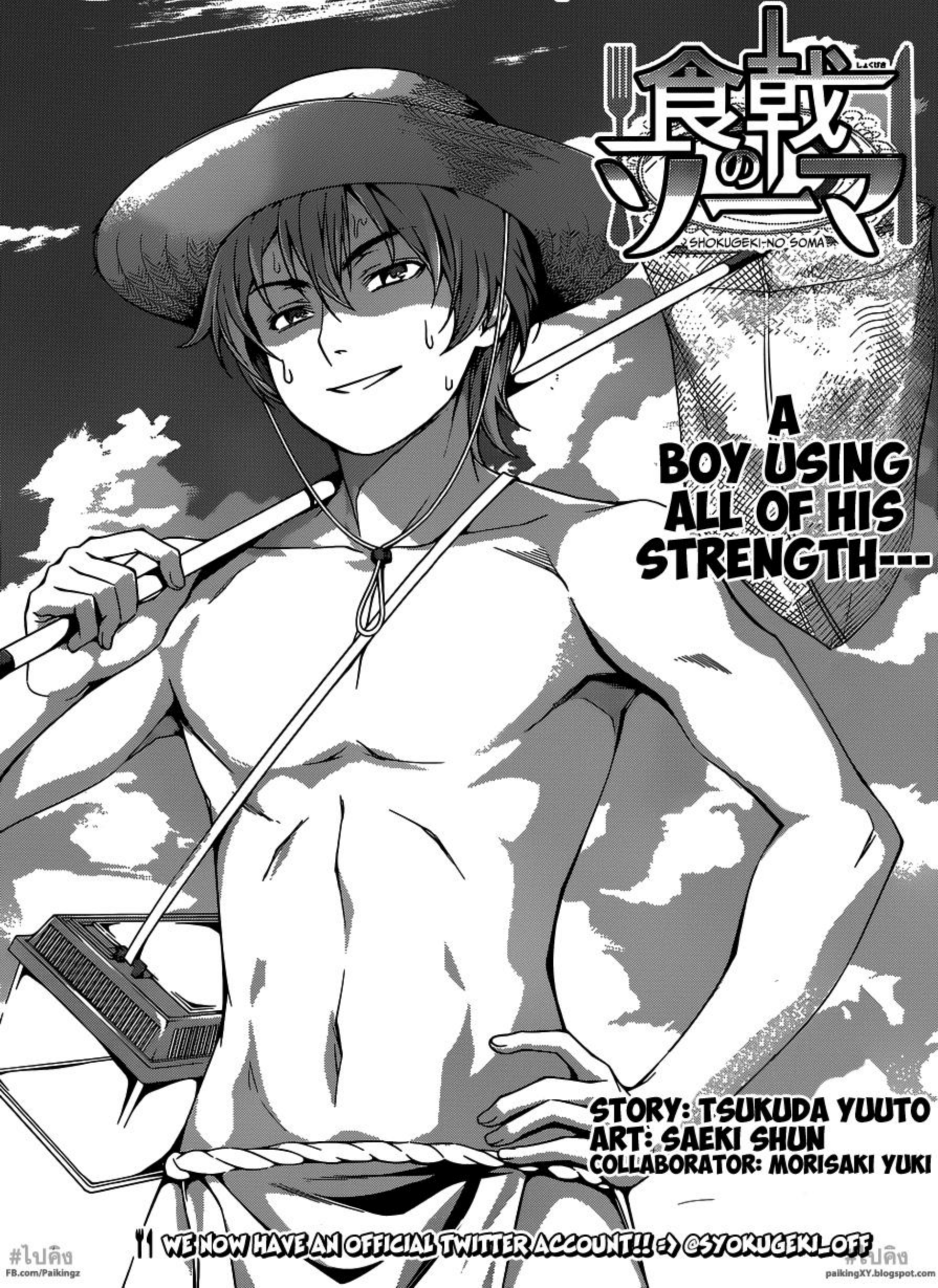
เฟสบุ๊ค : <http://www.facebook.com/Paikingz>



สามารถไปกด Like  
หรือติดตามได้ในเฟซบุ๊ค

โดยค้นหาคำว่า





# 食戟のソーマ

SHOKUGEKI-NO SOMA

**A  
BOY USING  
ALL OF HIS  
STRENGTH---**

**STORY: TSUKUDA YUUTO  
ART: SAEKI SHUN  
COLLABORATOR: MORISAKI YUKI**

**!! WE NOW HAVE AN OFFICIAL TWITTER ACCOUNT!! => @SYOKUGEKI-OFF**



จะเอาชนะ  
ฉันด้วย  
รสนชาติ  
แกงกะหรี่  
ของตัวเอง  
ฉันเหรอ  
?

นาย  
บอกว่า  
...



ไม่เข้าใจ  
อะไรเลยรีเง  
ในตอนที่ได้กิน  
แกงกะหรี่  
ของฉันนะ?

...นาย



มีคน  
ที่สามารถ  
ทำบางอย่าง  
ที่ฉันทำ  
ไม่ได้อยู่...

หึ?

นั่นนะ  
---



มัน  
ยอด  
มาก  
เลยล่ะ

เข้าใจ  
ดี





ทำให้ฉัน  
รู้สึกอิจฉา  
สุดๆ  
เลยล่ะ



โตน...  
ท้องผม  
...

...ลูกบิด  
ประตู...

อ๊ะ!?  
โทษที  
...



ฉันกำลัง  
บรรยาย  
อยู่นะคะ!

นี่!!  
ทำไมถึง  
ไปโดย  
ไม่บอกกันเลย  
ล่ะคะ!?

ขอบคุณ  
มาก!

ไว้เจอกัน  
ในรอบ  
อუნเครื่อง--  
แอ๊กกก



เผชิญหน้า  
ด้วย  
แกงกะหรี่  
ก็แปลว่า  
เผชิญหน้า  
ด้วยเครื่อง  
-เทศ...

--ยุดิ  
ฮิระ  
ไซมะะ

เผชิญ  
หน้า  
ด้วย  
"กลิน"



นอกจากนั้น  
จุมุก  
ของฉันนะ  
พิเศษ

ที่จะชนะเลย  
แม่แต่น้อย

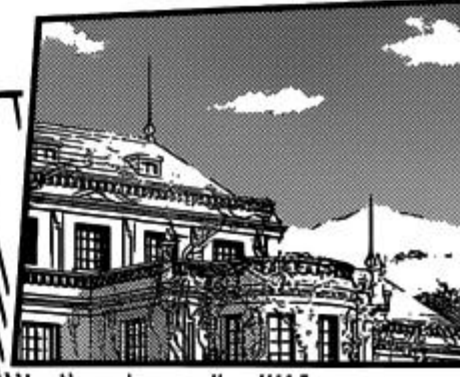
นาย  
ไม่มี  
โอกาส



แล้วยังมี  
แกงกะหรี่  
ของทาง  
ตะวันตก  
ด้วย

แค่  
ในเอเชีย  
ก็มีเยอะ  
สุด ๆ เลย  
นะ...

อ้อ...  
เริ่มจาก  
อะไรดี...?



แล้วประเภท  
ของอาหาร  
จานแกงกะหรี่  
ก็กว้างมาก ๆ  
เลยด้วย

ถ้าจะเอา  
ความหมาย  
กว้าง ๆ  
แม่แต่  
กระเทียม  
ยังนับเลย

คำว่า  
เครื่องเทศ  
มีความหมาย  
หลากหลาย

ฉัน...  
ได้เรียน  
ในห้อง  
เรียน





“รสชาติ  
แกงกะหรี่”  
แบบที่มีแต่  
ผิวผิน  
คงไม่ไหว...



แต่ทำ  
แบบนี้  
ก็ได้เพียง  
รสชาติ  
แกงกะหรี่  
ธรรมดา...

นั่นก็ได้  
กลายเป็น  
“แกงกะหรี่  
นิกจากา”  
แล้ว..

อย่างเช่น  
ถ้าเพิ่ม  
นิกจากา  
เป็นวัตถุดิบ  
ปิดท้าย

ที่นั่น  
ก็ต้องทำ  
“อาหารจาน  
แกงกะหรี่”  
ที่เป็น  
ตัวแสดงถึง  
พลังของ  
เครื่องเทศ!



แบบนี้  
เอง...

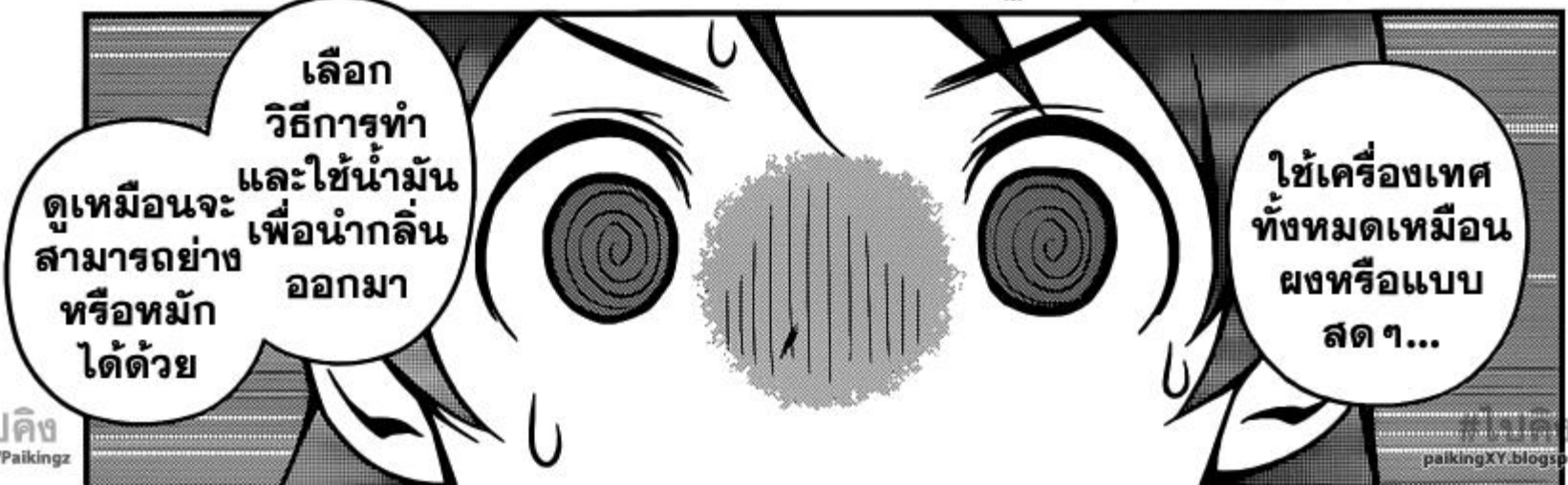
ดูเหมือน  
การใช้  
เครื่องเทศ  
ให้เป็นจะ  
ยากมาก  
เลย---



นั่นมันเกินกว่า  
100 ล้านชนิด  
ที่ผสมเข้ากัน  
แล้วนะ...

“จาก 10-20 อย่าง  
ที่เลือก  
แล้วผสม  
ให้เข้ากัน”...

เอ่อ ไหนดูสิ...  
“แกงกะหรี่ปกติ  
ใช้เครื่องเทศ  
ที่แตกต่างกัน  
ประมาณ  
40 อย่าง”



ดูเหมือนจะ  
สามารถย่าง  
หรือหมัก  
ได้ด้วย

เลือก  
วิธีการทำ  
และใช้น้ำมัน  
เพื่อนำกลิ่น  
ออกมา

ใช้เครื่องเทศ  
ทั้งหมดเหมือน  
ผงหรือแบบ  
สด ๆ...



ต้องแข่งกับ  
คนที่สุดยอด  
แบบนั้น  
ในบล็อก  
เดียวกัน...

...อีกอย่าง  
ไซมะคุง



ยิ่งกว่านั้นยังควร  
ที่จะทดสอบ  
ความเกี่ยวข้อง  
ของวัตถุดิบที่ใช้



.....

ใน  
ภัตตาคาร  
ของ  
พวกเรา



อ้ออ้ออ้อ...  
แต่เรามีแค่  
เดือนเดียว  
เอง...

ระ...เราต้อง  
ศึกษาเกี่ยวกับ  
เครื่องเทศให้พอ  
ที่จะเผชิญหน้ากับ  
ฮายามะคุงได้...!



ไม่มีทาง  
ที่เราจะ  
ตามเขาทัน  
หรอก...!

ใน  
เวลาสั้นๆ  
แบบนี้...









อย่าลืมของฝากนะ!

--อ้อ!

ไว้เจอกันอีกตอนฤดูใบไม้ร่วง

ไปก่อนนะ ชิเมะคุง

พยายามเข้าล่ะ!



ชิมะคุง คงจะเป็นปีหนึ่งคนเดียวในหอ ลักพักนะ...

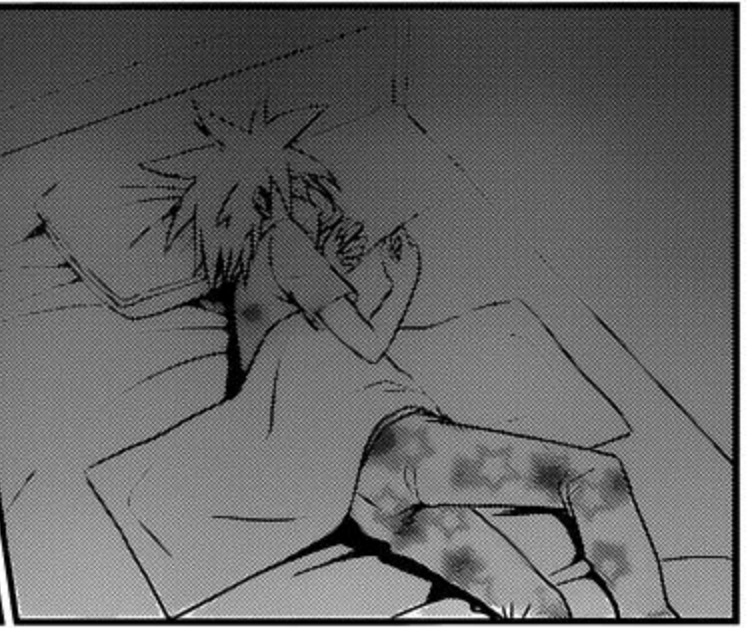
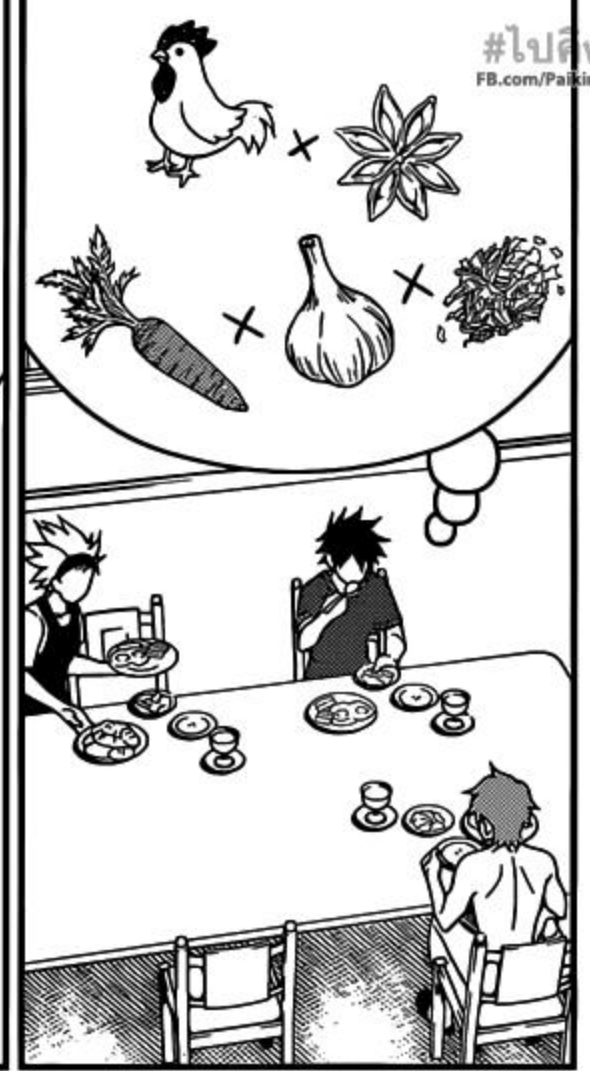


อ้อ... แต่ก็คงไม่ต้องห่วงเรื่องที่จะเป็น!

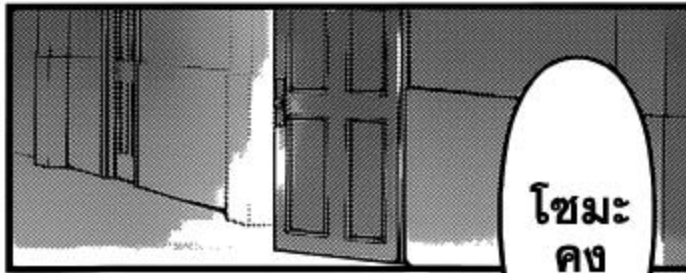


8月 16 金曜日







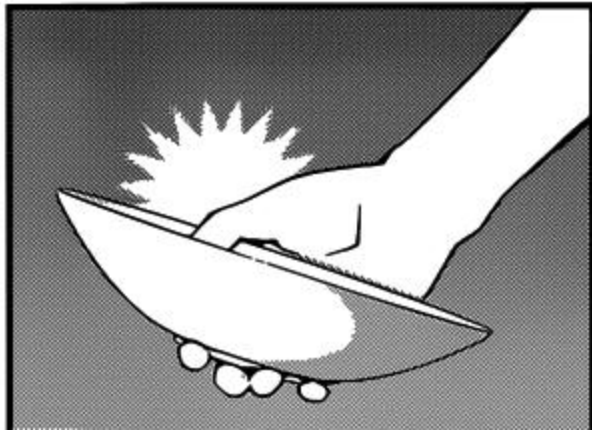


โซมะ  
คุง  
อยู่ทั้งคืน  
เลย  
เหรอ?

อ๊ะ...  
อรุณสวัสดิ์  
ครับ  
รุ่นพี่อิชชิกิ



อ้าว...?



หึหึ...  
ทำอาหาร  
จานทดลอง  
เขอะเลยนะ...



ผมกำลังจะ---

ไม่หรอกครับ... ผมเพิ่งเริ่มเท่านั้น



อ้อ น้ำมัน น่าสนใจจริงๆ ไช้ชะคุณ!

...น่าสนใจ



ทำให้มันดีกว่า--- อ้าา



อยู่ทั้งคืนอีกแล้ว เหรอ...?

--ฮายามะคุณ



IP 7...



อะ ถ้าฝืนขนาดนั้น จะทำร้ายตัวเองเปล่า ๆ นะ!

อย่าเรียกฉันว่าจูนนะ

จูนเองก็อยู่ทั้งคืนตลอดเลยไม่ใช่หรืง



อาวุธลับของฉัน เครื่องเทศผสมพวกนี้...!

อ้อ... ไก่พร้อมแล้วนะ

SD: SHE WON'T WAKE UP



ฉันจะไม่แพ้



คะ คนเค้าเป็นห่วงฮ่า ยามะคงแท้ ๆ...!หวังว่าเธอจะแพ้ล่ะ!



ถึงจะตัวเล็ก แต่ก็ตัวหนักพอดูเลย

หัดแก้ไขนิสัยชอบนอนที่พื้นด้วย

จูนถูกอุ้มไปที่โซฟา

ไม่ตื่นเลยแฮะ



ไม่ว่าอีกฝ่าย  
จะเป็นใคร

ฉันจะก็พิสูจน์ให้เห็น  
ว่าฉันกับฉันคือ  
คู่หูที่ยอดเยี่ยมที่สุด—



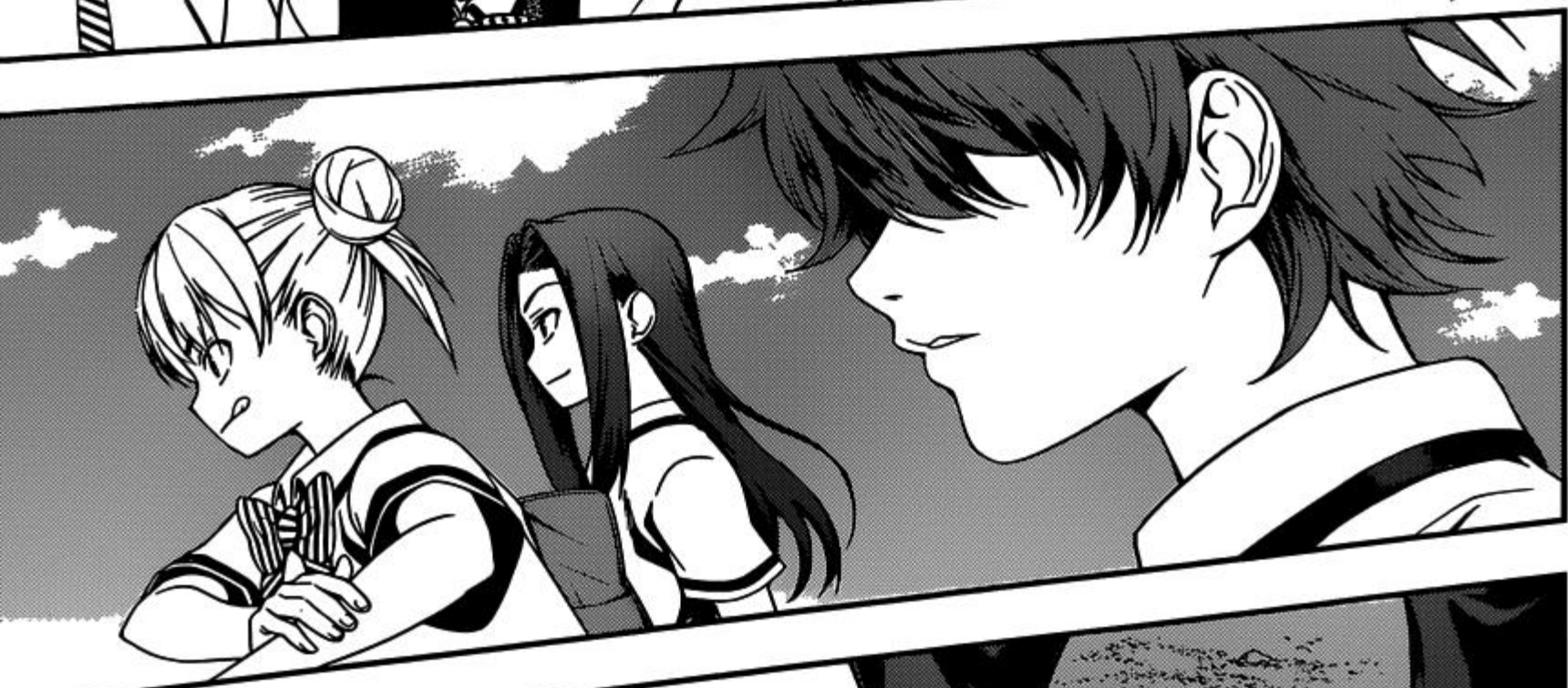
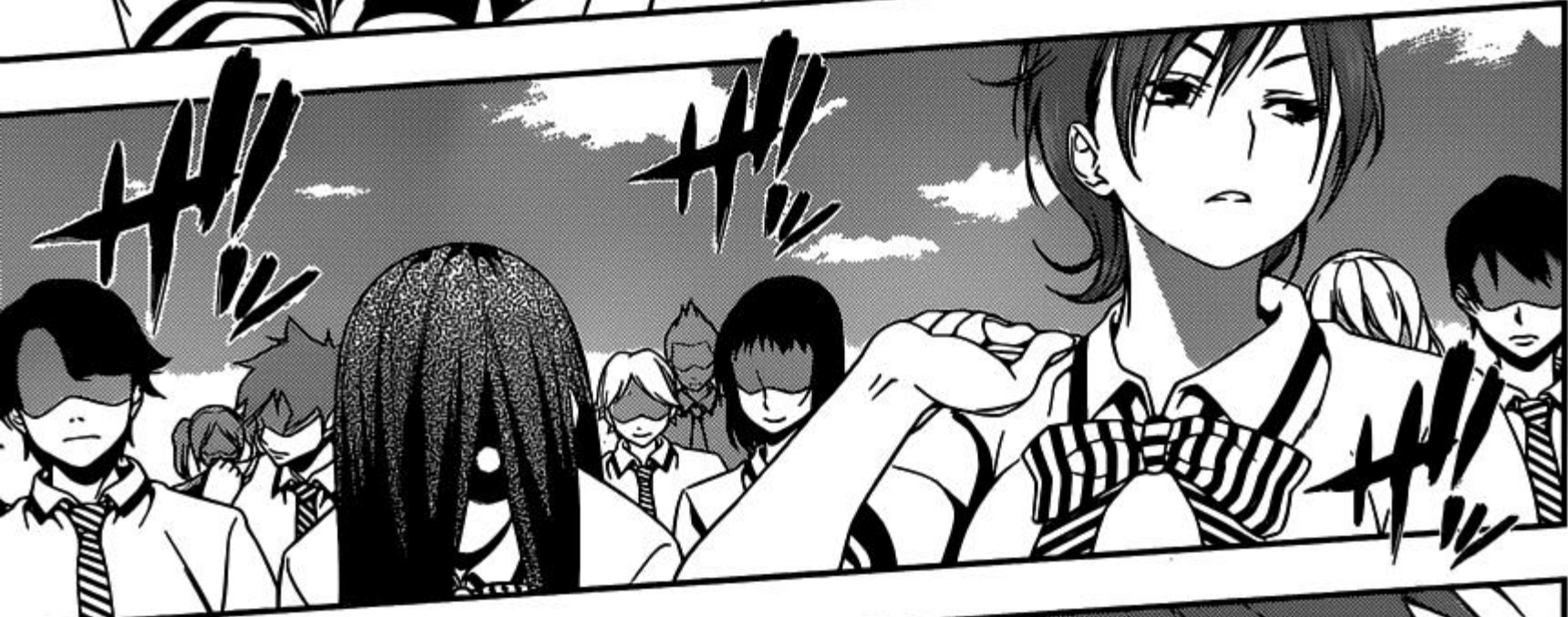
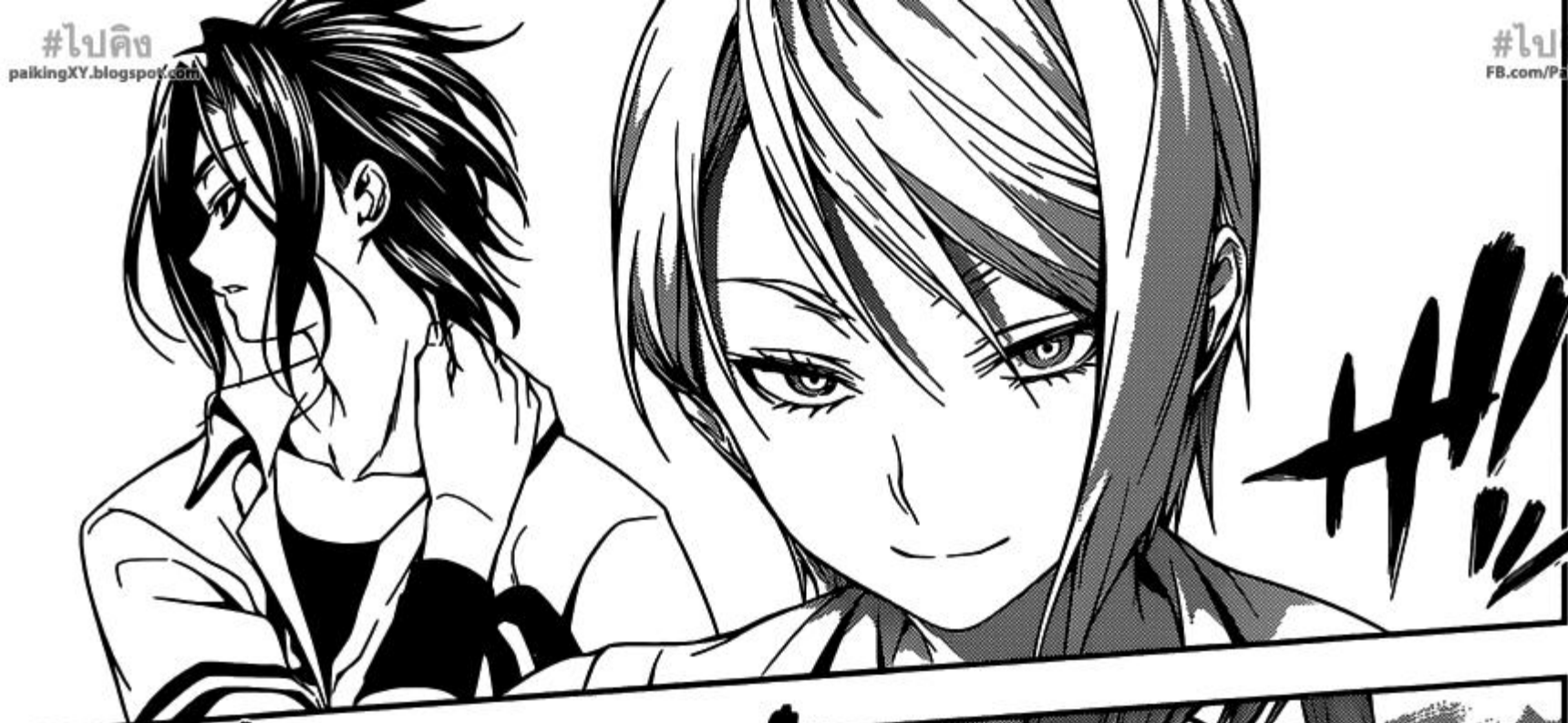
สำหรับ  
ผู้เข้า  
ร่วมงาน  
คัดเลือก  
60 คน



หนึ่งเดือน  
ก็ได้ผ่าน  
ไปใน  
ชั่วพริบตา

แบบ  
นั้น







สภาพ  
อากาศ  
ฤดูใบไม้  
ร่วง  
แจ่มใส

ท้องฟ้า  
ที่กว้าง  
ใหญ่



และม่าน  
ของเวที  
ใหญ่

ได้เปิดขึ้น  
แล้ว—

oooooooooooo

WITH PRIDE  
AND AMBITION  
FILLING EACH OF  
THEIR HEARTS...  
THEY HEAD FOR THE  
DECISIVE BATTLE'S  
STAGE!!

選抜料理

ELECTION  
COOKING

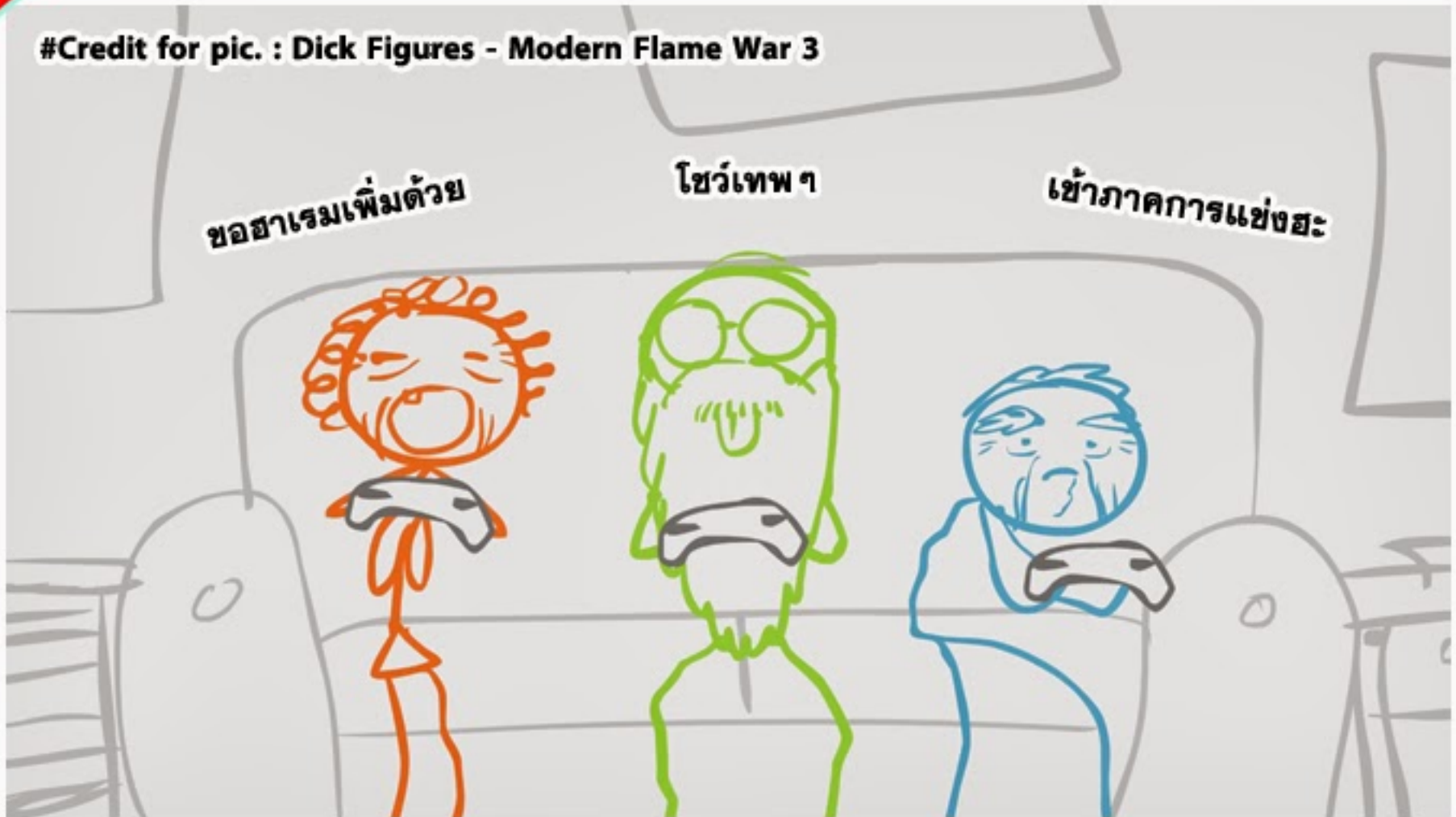
第四十二回秋

43RD AUTUMN



บลิงไปค็อก XY~  
<http://paikingXY.blogspot.com>

# CREDIT



**Translator : โทคิง**

**Scanlator : Cassnova Scans**

**Clenner : ปาโต้เยา, โทโก้**

**Typesetter : ไปคิง**



เว็บหลัก : <http://paikingXY.blogspot.com>

เฟสบุ๊ค : <http://www.facebook.com/Paikingz>



สามารถไปกด Like  
หรือติดตามได้ในเฟซบุ๊ค

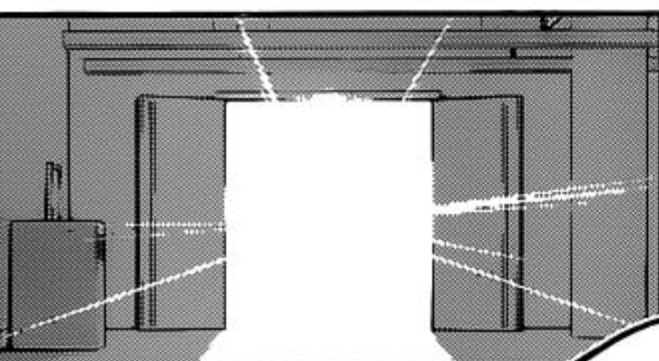
โดยค้นหาคำว่า





ที่นี่ใหญ่กว่า  
โรงอาหาร  
ที่เราไปเคยดี  
กับศิษย์เก่า  
เยอะเลย...

จะทำ  
อาหาร  
ที่นี่จริงๆ  
นะเหรอ?



อ้าว...

เป็นที่ที่  
ใหญ่ดีจัง  
แฮะ...

!!  
SOMA,  
BEFORE  
THE GRAND  
STAGE...!



# 147 ความทรงจำแห่งการต่อสู้



A BATTLEFIELD BRIMMING WITH "ENERGY"!!!

\*CHATTER\*

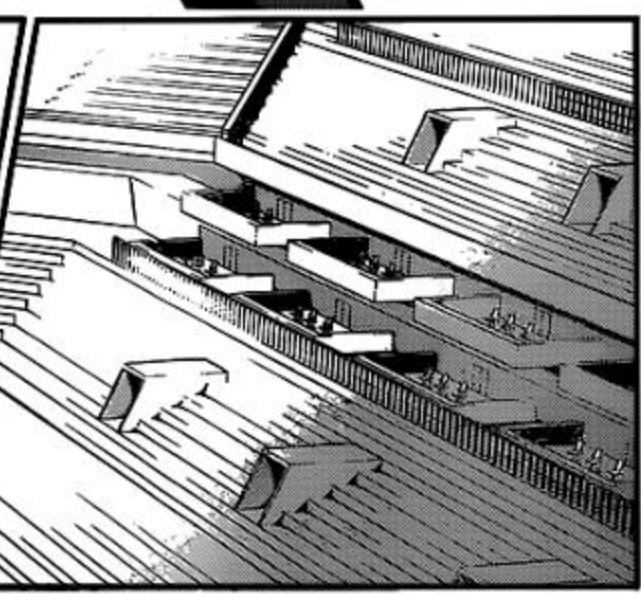
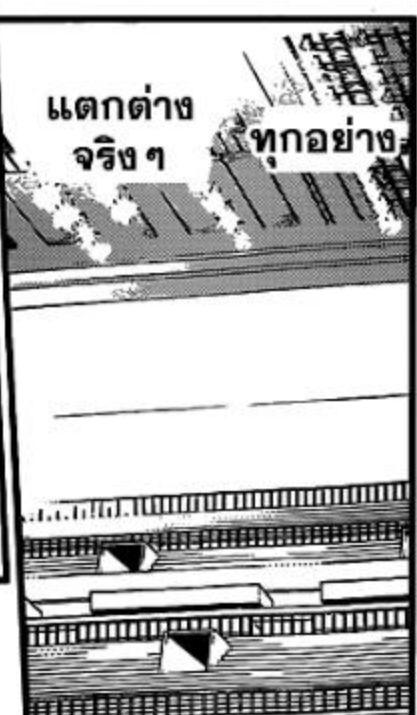
\*CHATTER\*

# 食戟の天才

SHOKUGEKI-NO SOMA

บรรยากาศ  
ของที่นี่

รู้สึกถึงเครียด---





หยุด  
ฤดูร้อน  
เป็นไง  
บ้าง?

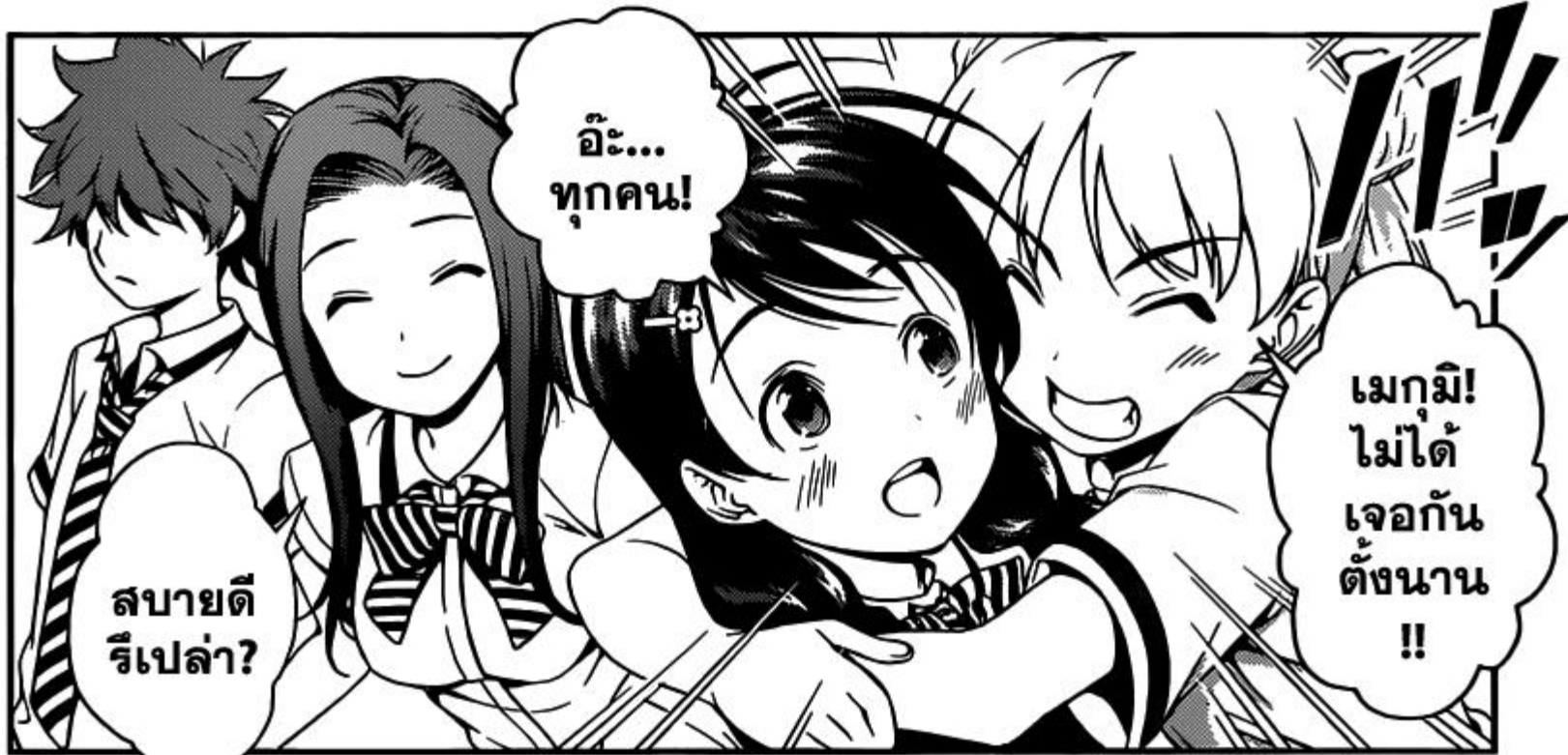
ทาโต  
โคโระ!  
มาถึงก่อน  
แล้วเหรอ  
เนี่ย?

คงเรียก  
ได้ว่า...  
เตรียมพร้อม  
มาอย่างดี  
ละมัง

กะ ก็



โฮมะ  
คุง!



อ๊ะ...  
ทุกคน!

สบายดี  
รีเปล่า?

เมกมิ!  
ไม่ได้  
เจอกัน  
ตั้งนาน  
!!



ข้อม  
ไปด้วย  
กลิ่นอ่อนๆ  
ของ  
เครื่องเทศ

น้า นาย  
...



ยุดิฮิระ  
ก็ด้วย  
รู้สึกเป็น  
ไงบ้าง?

อ๊ะ...ก็  
ไม่เลวละมัง



...ดู  
เหมือน  
จะฝึกฝน  
มาพอดี  
เลยนี่



ฮายาอะ  
...!



ฮอ

ก็ฉัน  
อยากให้นาย  
ได้กิน  
แกงกะหรี่  
ที่อร่อยนะ



.....

ทาคุมิ  
รู้สึกไม่พอใจ  
กับสิ่งที่เห็น  
อย่างบอก  
ไม่ถูก



...หึ



? "ใคร?"  
ก็อิชามิไงเล่า

คน  
ข้าง นาย  
คือใคร?

...เดี๋ยวนะ



อ๊ะ ทาคุมิ!  
ไม่ได้เจอกัน  
ตั้งนาน

ยะ  
ยูคิฮิระ!

อะ...  
ฉันจะ  
ขอพูด  
อีกครั้ง  
!



ฉันคือ...  
คู่แข่ง  
ตัวจริงของ  
นาย---



ฉันม่คง  
แล้วละ  
ไม่เป็นไร



นี่เพราะ  
ความเหนื่อย  
เพราะ  
ความร้อน  
ของฤดูร้อน  
ขึ้นเทร่อ!!?

น้ำหนัก  
ของอิชามิ  
ลดเพราะความ  
เหนื่อยที่เกิดขึ้น  
เพราะความร้อน  
ของฤดูร้อน...

หึ...!?  
อะไร...?



ล้อเล่น  
รีเปล่าเนีย  
!!?



เฮอะ...  
ขอพูด  
ใหม่



ชะ...ชักจะ  
หลงหัวข้อ  
ไปกันใหญ่  
แล้ว...!

ชะ เข้าใจ  
แล้ว  
ใช่ไหม?  
นั่นคือ  
อิซามิ!

น่า  
แปลกใจ  
จริงๆที่  
ไม่ตาย

ปะ...เป็น  
ทุกปีสิ  
นะคะ...

พอดู  
ใบไม้ร่วง  
กับฤดูหนาว  
ร่างของฉันท  
ก็กลับเป็น  
ปกติ



ยูคิฮิ--



โปรดสนใจ  
เวทีหน้าด้าน  
ของ  
โรงอาหาร  
ด้วย

ขอขอบคุณ  
ผู้เข้าร่วม  
ทุกคน  
ที่รอคอย



จาก  
ผู้อำนวยการ  
ของโรงเรียน

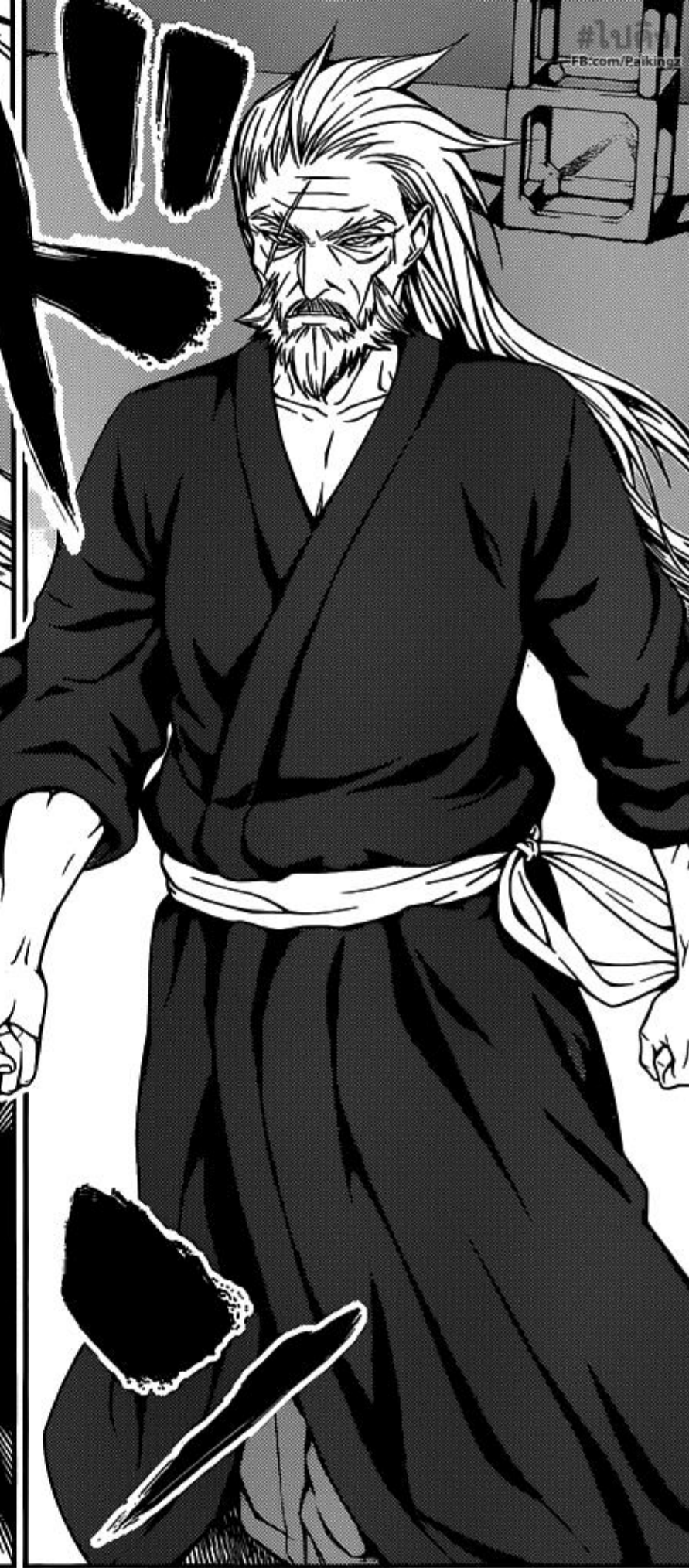
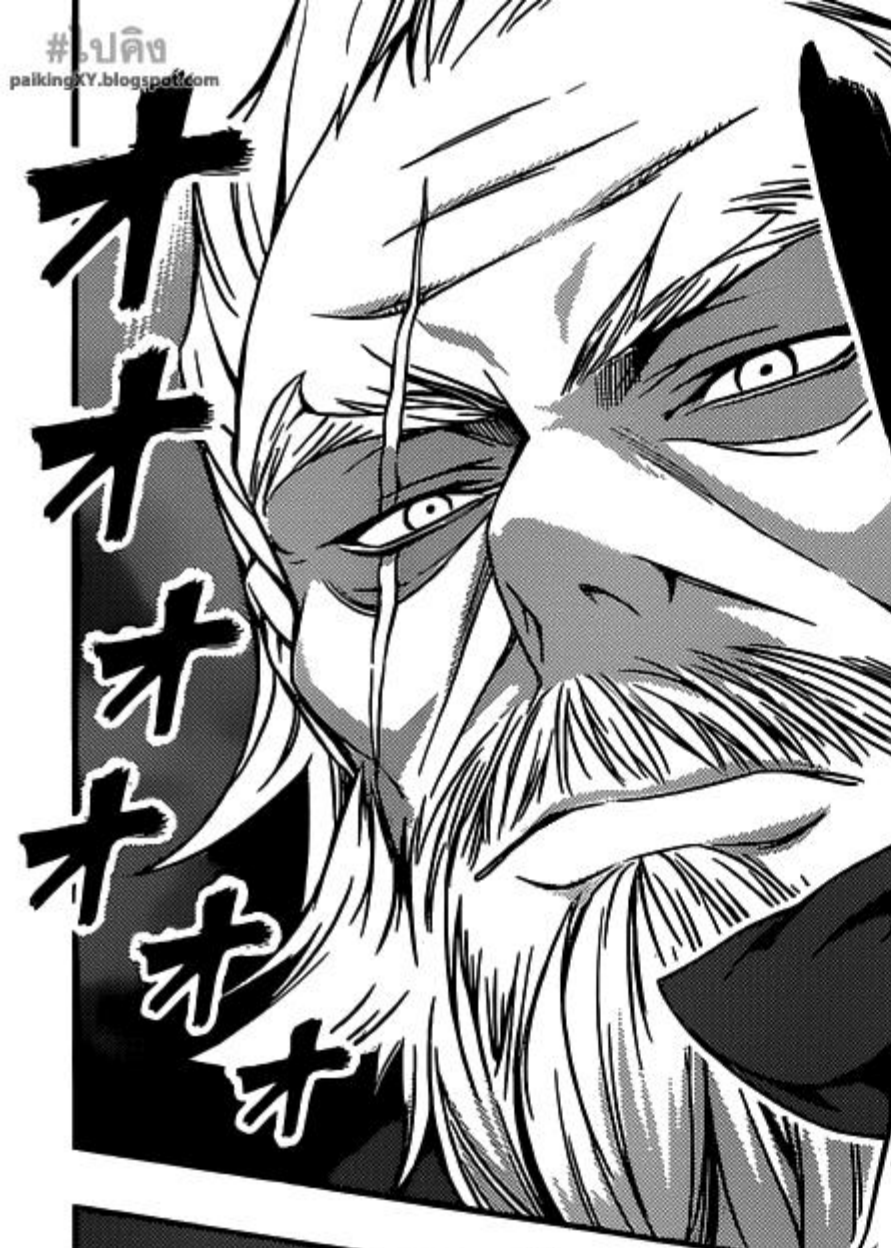
มี  
คำพูด  
เปิด  
งาน  
นิด  
หน่อย

อ๊ะ  
โทษที  
ไว้ทีหลัง  
นะ

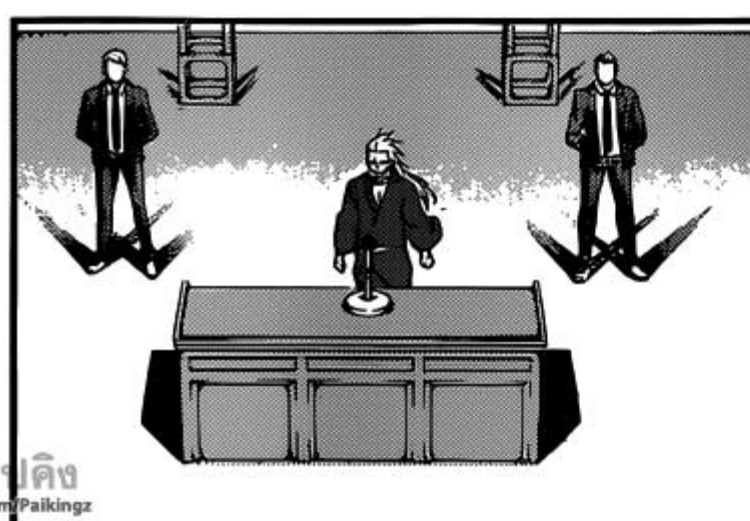
เอ๋!!  
เอ๋อ...  
เฮ้!!

อ๊ะ!  
อะไรนะ?





นาทริ  
เซนซา  
เอม่อน  
—!!



อ๊ะ...คุณปู่  
ตอนพีซีเปิด





ที่นี่  
ยังรู้จัก  
กันในชื่อ  
“ห้อง  
จานตรา”  
...

โดย  
ทั่วไป  
แล้ว



แต่เมื่อกี้  
โอเคๆ  
ไม่ใช่หรอก...

ฉันก็รู้สึกว่  
ใจและกาย  
ของฉันถูก  
ล้อมไปด้วย  
ความมีชีวิต



เพื่อ  
เป็นเกียรติ  
มันเป็น ให้กับผู้คน  
ธรรมเนียม ที่เคยอยู่  
ของเราที่จะ ลำดับ  
แขวนภาพ ที่หนึ่ง...  
ของ  
พวกเขา  
ไว้ที่นี่



มันเป็นที่นี่  
ใช้สำหรับโชคเดคิ  
“ระหว่างสมาชิก  
ของลิบหัวกะทิ”!

รุ่นพี่  
ซิโนมิยะ  
ก็อยู่ด้วย!  
เขาเป็น  
ลำดับที่หนึ่ง  
อันหรือ...?

...โอ้ว!  
จริงด้วย  
มองใกล้ๆ!  
แล้วนั่นมัน  
รุ่นพี่โตจิมา  
นี่นา...



ด้วย  
เหตุผล  
นั้น

และ  
สิ่งพิเศษ  
มากมาย  
เกิดขึ้นที่นี่  
...

การ  
แข่งขันที่  
ยอดเยี่ยม



เหมือนกับ  
สิ่งตกค้าง

—พวกเขา  
จึงยัง  
คงอยู่ที่นี่

ความทรงจำ  
แห่งการต่อสู้  
ที่มีอยู่อย่าง  
ต่อเนื่อง!



—สรุปคือ  
มีเพียงนักเรียน  
ที่ผ่าน  
รอบอันเครื่อง  
ไปได้เท่านั้น

ที่จะยืนบน  
เวทีนี้ได้!



ก็จะจัด  
ขึ้นที่นี่

และ  
“การแข่งขัน  
หลัก”ของ  
งานคัดเลือก  
ฤดูใบไม้ร่วง



รุ่นที่ 92 !!

เหล่าก๊วก  
ของ  
โรงเรียน  
โทซึกิ

ทุกคน

พวกเขา  
จะสร้าง  
ประวัติ-  
ศาสตร์  
ขึ้นที่นี่!!

ไว้พบกัน  
อีกครั้ง  
ที่นี่ละ—

オオオオオオ



...ช่าง  
เถอะ

อ๊ะ ทาคุมิ  
เมื่อกี้  
ว่าไงนะ?

ทาคุมิ  
เสียจังหวะ  
ที่จะพูด  
ไปแล้ว...



オオオオオ



ธิมคือ  
“อาหาร  
จานแกง  
-กะทรี”

「型」  
「方」  
「器」

กฎพื้นฐาน  
ได้เขียนใน  
จดหมาย  
ที่ได้ส่งไป  
แล้ว



—จะขอเริ่ม  
อธิบาย  
กฎของรอบ  
อุ่นเครื่อง



เวลา  
จำกัดคือ  
สาม  
ชั่วโมง...

สามารถใช้วัตถุดิบของที่นี่...  
หรือวัตถุดิบที่เตรียม  
มาเองได้ทั้งหมด

และจำนวน  
ของนักเรียน  
ที่จะผ่าน  
เข้ารอบ



จะมี  
ทั้งหมด  
แปดคน

จากผู้เข้าแข่ง  
ทั้งหมด 60 คนนี้  
จำนวนของ  
นักเรียนที่จะผ่าน  
เข้าสู่งการแข่งขัน  
หลัก



บล็อก A

—สรุปคือ  
ในแต่ละ  
บล็อก

จะมี  
นักเรียน  
เพียง 4 คน  
ที่จะผ่าน  
เข้ารอบ

บล็อก B



ลดเหลือ  
แค่นั้น  
ในที่เดียว  
เลย  
เหรอเนีย!



สี่คน  
...!

แค่สี่คน  
เองเหรอ  
!?

SIGN: HALL B

SIGN: HALL A



ในอีก  
หนึ่งชั่วโมง  
จากนี้...  
ในเวลา  
11.00 น.

B会场

ขอให้  
ผู้เข้าแข่ง  
ทั้งหมดไปยัง  
โรงอาหาร  
A หรือ B  
ในเวลานี้

A会场



รอบ  
อุปกรณ์  
จะเริ่มต้น  
ขึ้น





เอาไว้  
เจอกัน  
อีก—

ยุดิ  
ชิระ!!

อ้อ

อ้ออ้อ!  
กลัวไป  
ก็ไม่ช่วย  
อะไร!

นะ...  
นั่นสินะ!



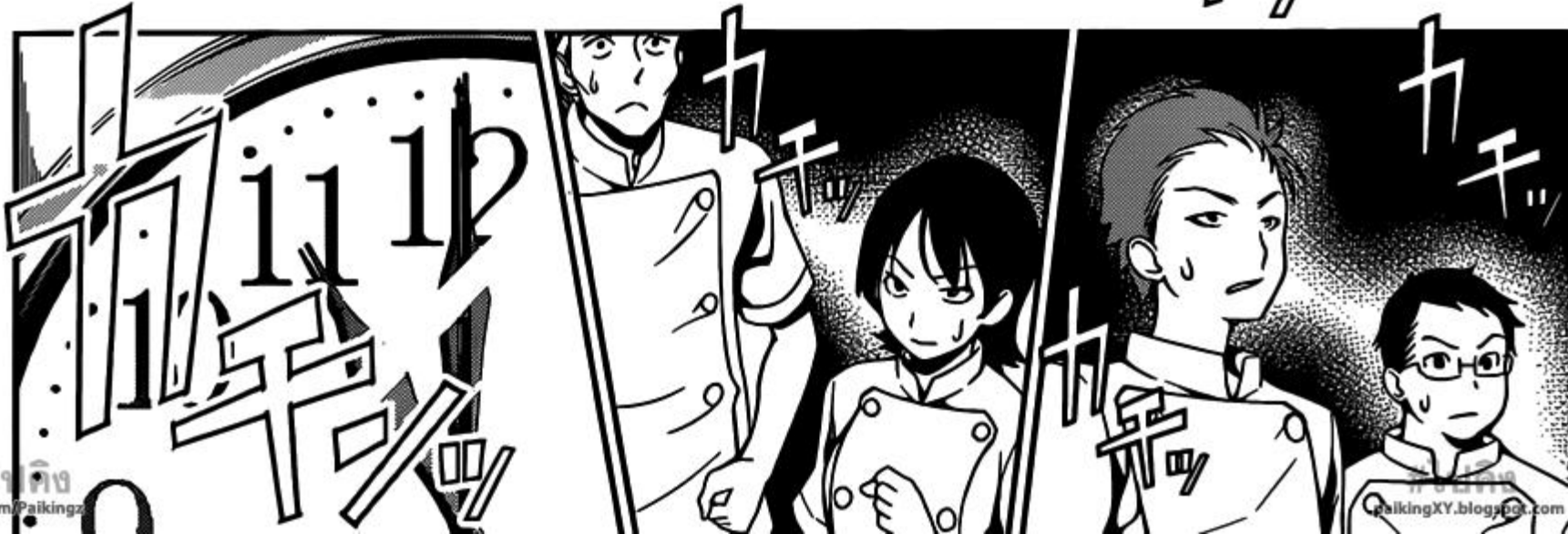
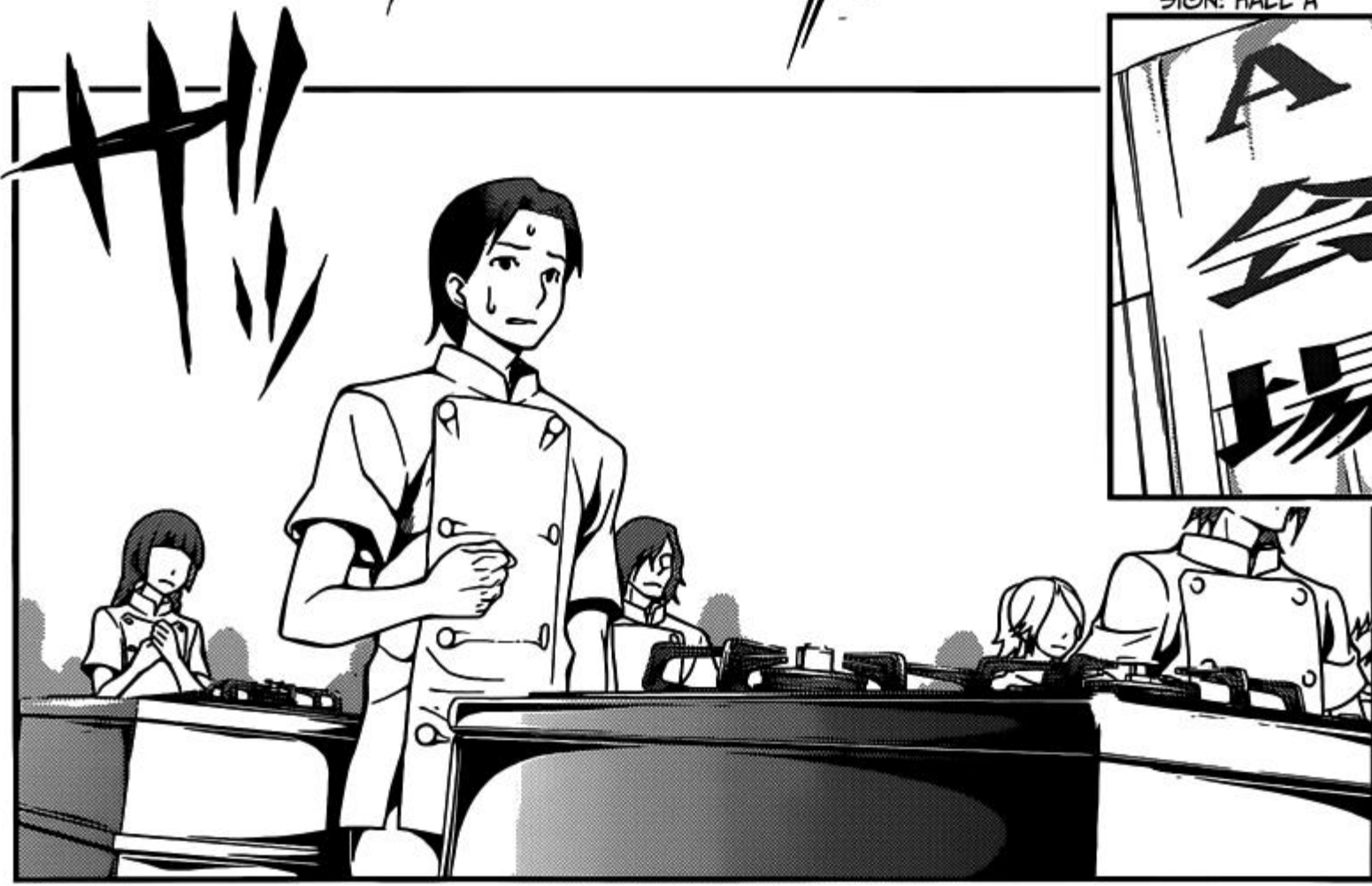
—ช่อ!!



ในการ  
แข่งขัน  
หลักล่ะ!



SIGN: HALL A





|| THE "ELECTION" STARTS....!!  
NEXT ISSUE, WE HAVE THE  
COVER AND LEAD COLOR  
PAGES TO COMMEMORATE  
THE SERIES' FIRST  
ANNIVERSARY!!

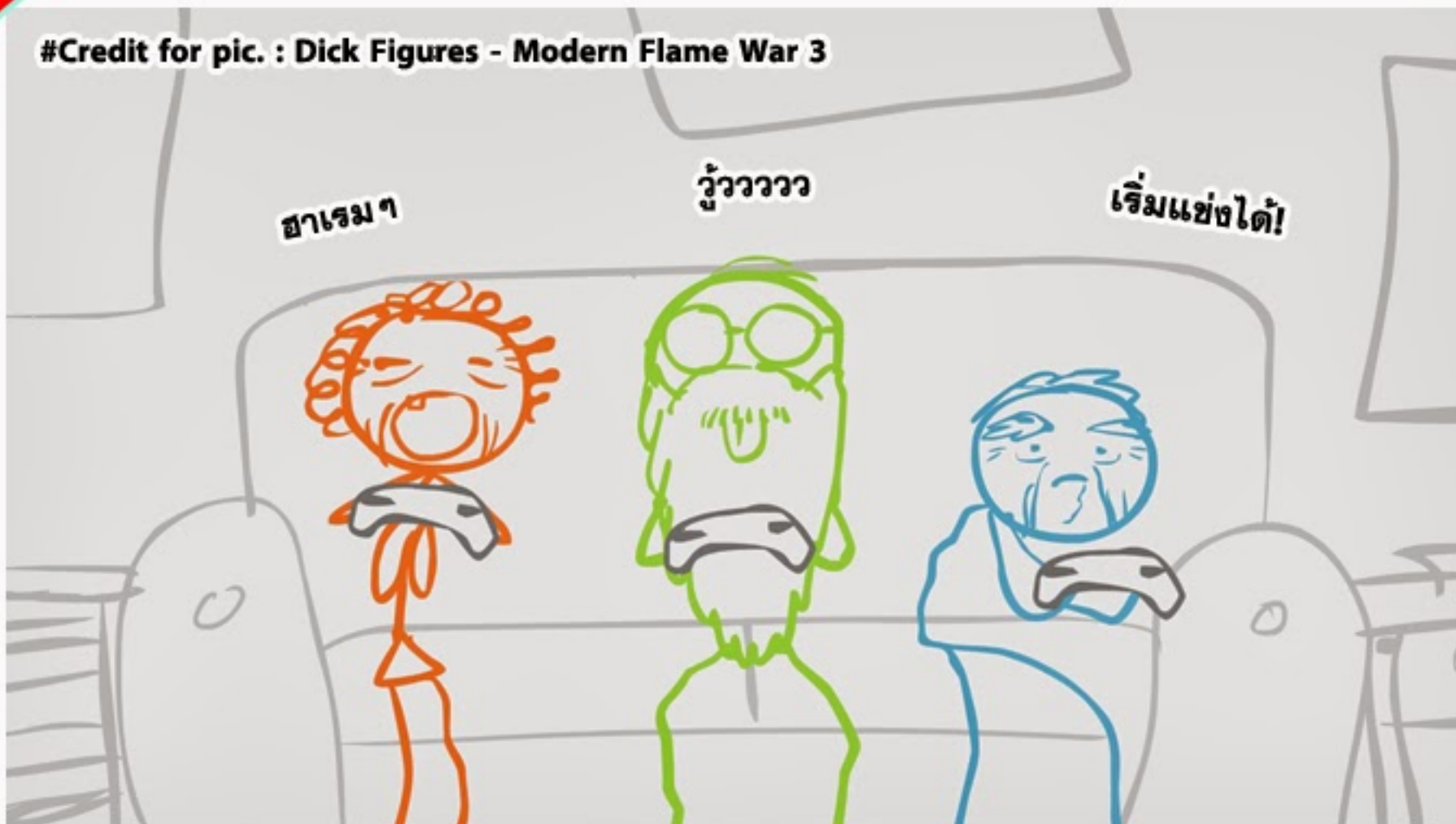
ทำ  
อาหาร  
ได้!!

เริ่ม...

オオオオオオオオ



# CREDIT



**Translator : โทคิง**

**Scanlator : Cassnova Scans**

**Clenner : ปาโต้เยา, โทโก้**

**Typesetter : ไปคิง**



เว็บหลัก : <http://paikingXY.blogspot.com>

เฟสบุ๊ค : <http://www.facebook.com/Paikingz>



สามารถไปกด Like

หรือติดตามได้ในเฟซบุ๊ค

โดยค้นหาคำว่า



# 少年 JUMP

WEEKLY JUMP

45th

<http://www.shonenjump.com>



WE WRAP  
OUR GREAT  
GRATITUDE

特別ギャグ読切19P!!  
[ウェルカム!]  
猫の木坂!

すかめまたつや

51  
12月2日特大号  
誌価250円



1 YEAR ANNIVERSARY  
和  
年

AND  
DELIVER  
IT TO  
YOU!!



テレビアニメ制作快調!! カラー!!  
ハイキュー!!

A-13大キャンペーン開始!! カラー!!  
銀魂

SHOKUGEKI-NO SOMA  
LEAD COLOR PAGES!!  
CELEBRATING  
THE FIRST  
ANNIVERSARY.

# "SHOKUGEKI-NO SOMA"

สำหรับ  
การครบรอบ  
หนึ่งปีของซีรี่ย์



(ถึงการ์ตูนจริงๆ  
จะอยู่ในฉบับเล่มที่ 52  
ก็เถอะ)

ยินดี  
ด้วย

อย่าอ่าน  
ความคิด  
ฉันสิ!

ก็คงเพราะ...  
เอรินะจะไม่มีบท  
ในงานคัดเลือก  
มากเท่าไร  
ละมัง?

ทำไมอดิช  
ถึงได้เป็น  
คนคุม  
กันนะ...

ได้  
ไม่ได้พูด  
กับนาย  
สักหน่อย!

อ๊ะ  
ขบใจ

...เอ๋!  
ฉันจะ  
ไม่มีบท  
เทร่อ!?

นี่คือ  
การเริ่มต้น  
อันยิ่งใหญ่  
ของภาค  
งานคัดเลือก  
ฤดูใบไม้  
ร่วง!!

เอาล่ะ

เฮ้  
ไหนๆ  
พวกนาย  
ก็มาเข้ารูป  
ด้วยสิ!

เฮ้  
ไหนๆ  
ก็ได้หน้าสิ  
กันแล้ว

อ่านมังงะเสร็จ  
อย่าลืมไปดูผลโพล  
ความชื่นชอบ  
ตัวละครและ  
โปรเจกพิเศษอื่นๆ  
ที่เราทำขึ้นเพื่อเป็น  
การฉลองครบรอบ  
หนึ่งปีนะ

นั่นเทร่อ  
มังงะเรื่องนี้เองก็  
มีการเปลี่ยนแปลงใน  
เรื่องพวกนี้สินะ...

The curtains open on the "Autumn Election", where the strong gather!!  
Lead color pages to commemorate one year of serialization!!

148

THE KNOWN UNKNOWN

ปริศนาของสิ่งที่รู้

*The road to the summit*

*Burns a bright red---*

# SHOKUGEKI-NO SOMA

The manga continues on page 29!! The first anniversary projects are on page 46!!

STORY: TSUKUDA YUUTO ART: SAEKI SHUN COLLABORATOR: MORISAKI YUKI





มันก็ขายได้กว่า  
7 หมื่นล้านกล่อง,  
ทำยอดขายที่สูงที่สุด  
ในวงการ  
แกงกะหรี่กล่อง

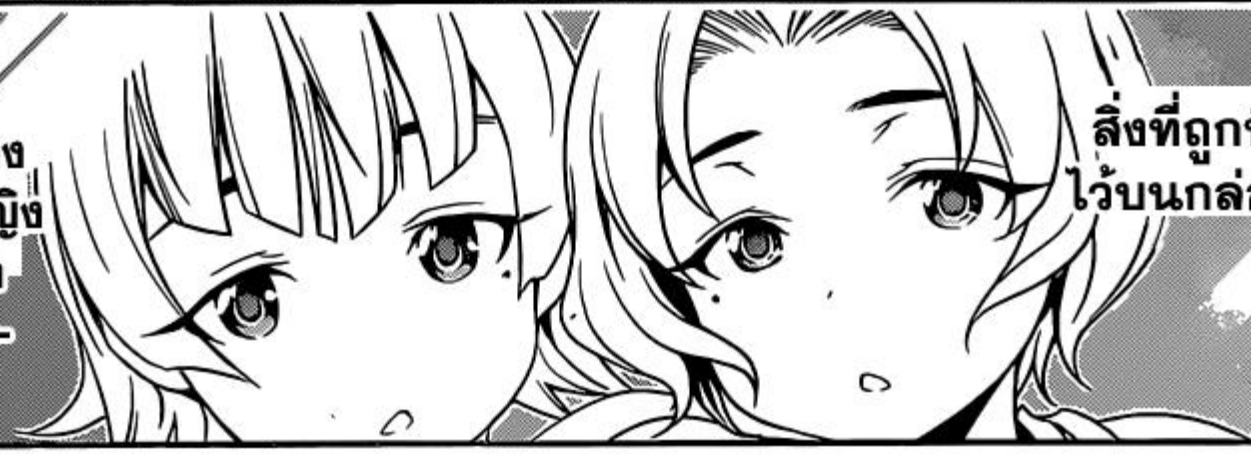
The Flavor of  
celebrities  
**Curry  
Princess**



ตั้งแต่ที่  
ฮาอูบิ  
โภชนาการ  
เริ่มขายสิ่งนี้  
ในปี 1990

มี  
ผลิตภัณฑ์  
ที่ชื่อว่า  
“เคอร์รี่พรินเซส”

เป็น  
ภาพของ  
เด็กผู้หญิง  
ที่น่ารัก  
คู่นี้—



สิ่งที่ถูกพิมพ์  
ไว้บนกล่องนั้น

โรงอาหาร  
บล็อก A





ทั้งๆที่เป็น  
รอบอุ่นเครื่อง  
...ทุกคนก็  
เครื่องร้อน  
กันสุดๆ!

อ้อ! พี่เคย  
เห็นที่นี่  
คนเต็มเป็น  
ครั้งแรกเลย

ดูที่นั่ง  
กรรมการสิ...  
มีคนที่สุดยอด  
อยู่ด้วย...

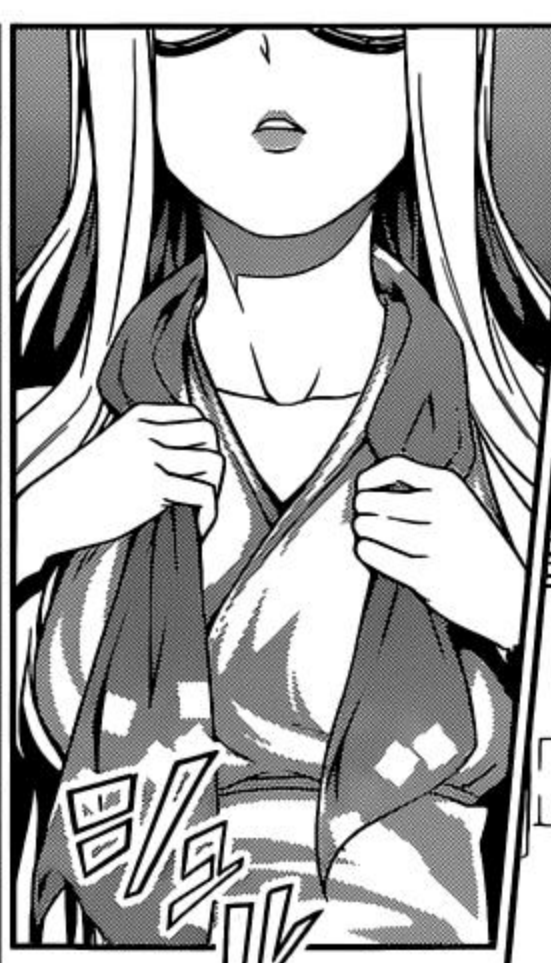
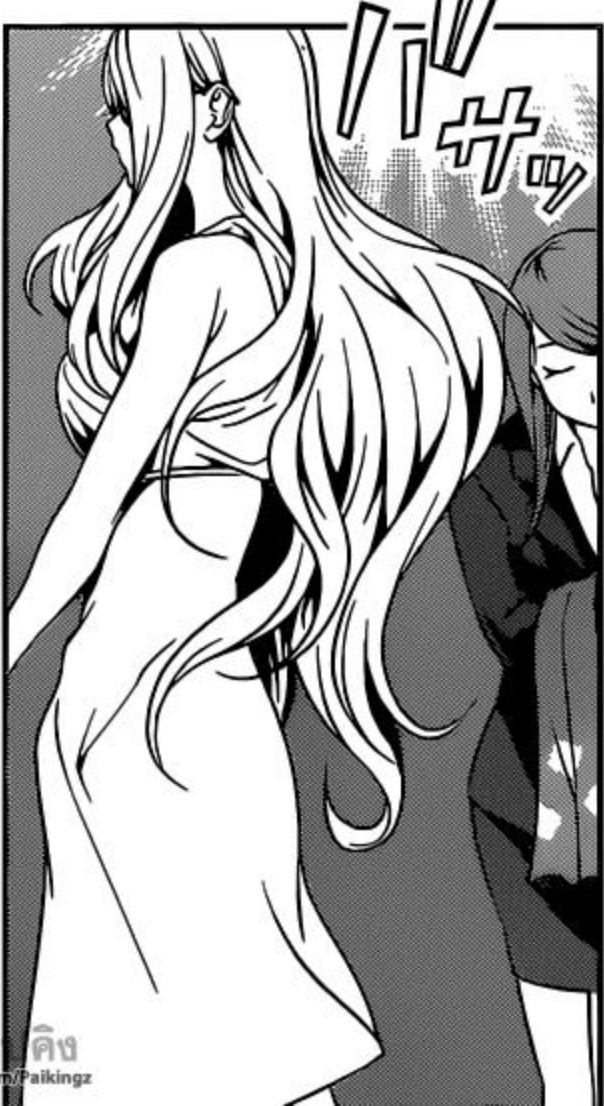
...อ้อ?



จริงด้วย  
...เป็นที่  
ของใคร  
กันนะ—



เก้าอี้ที่นั่ง  
ว่างอยู่...?





ว่ามัน  
ยากแค่ไหน  
ที่พวกเรา  
จะเปิดตาราง  
ให้ว่าง  
แม้จะแค  
่นาทีเดียว  
นะ...?

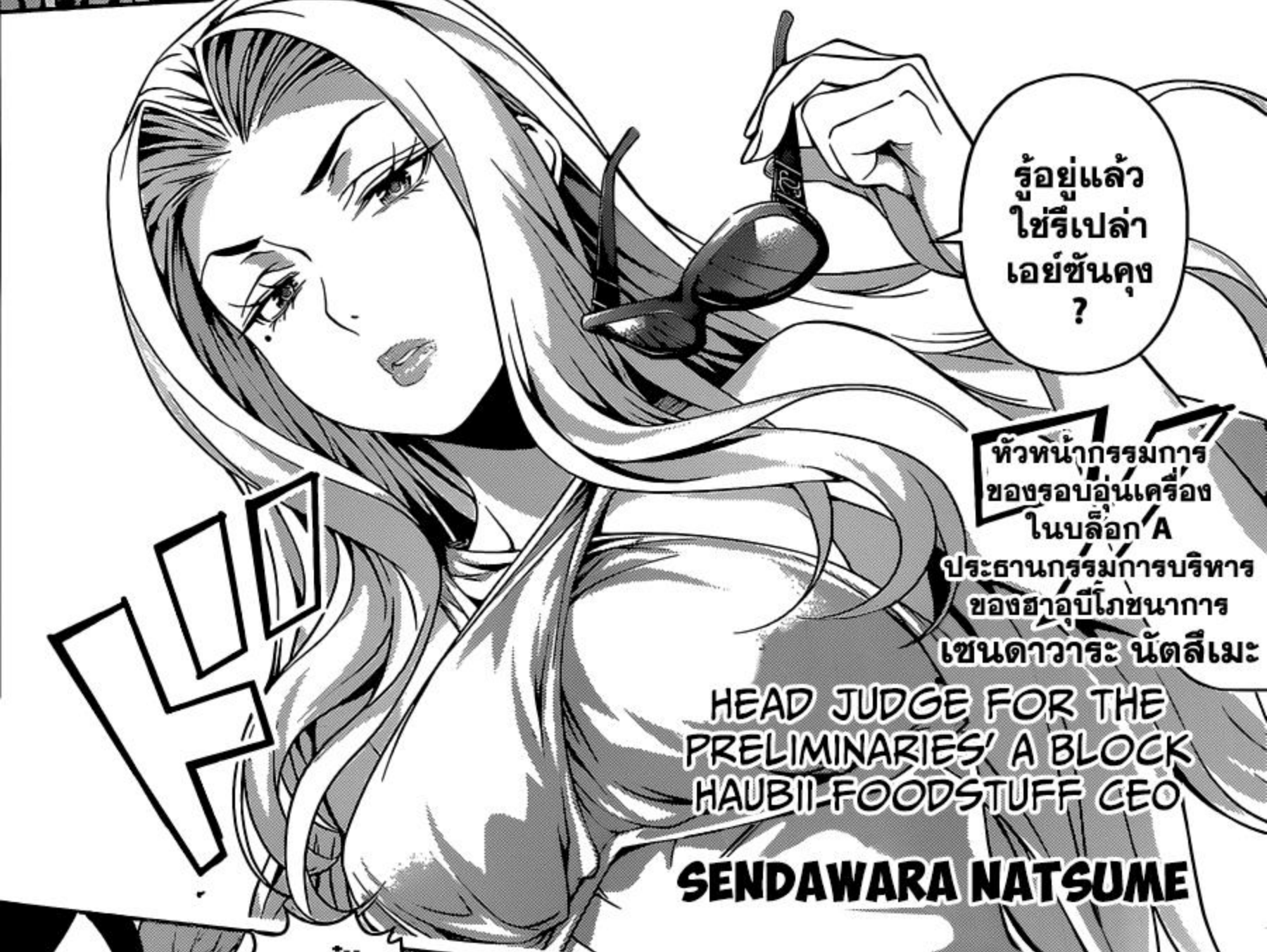
เธอพูด  
แบบนี้  
โดยที่รู้  
อยู่แล้ว  
เงินเธอ



ยินดี  
ต้อนรับ  
ครับ

ผมบอก  
ไปแล้วนี้ครับ  
ว่าพวก  
นักเรียนจะเริ่ม  
ทำอาหารตอน  
11 โมง...

ยังง  
ก็เถอะ  
...



รู้ยู่แล้ว  
ใช้รีเปล่า  
เอย์ชั่นคุง  
?

หัวหน้ากรรมการ  
ของรอบอั้นเครื่อง  
ในบล็อก A  
ประธานกรรมการบริหาร  
ของฮาอูบิโกชนากการ  
เซนต์วาระ นัตสึเมะ

HEAD JUDGE FOR THE  
PRELIMINARIES' A BLOCK  
HAUBII-FOODSTUFF CEO  
**SENDAWARA NATSUME**



นะ...หนึ่ง  
ในพี่น้อง  
พวกนั้นเป็น  
กรรมการ!!?

เอ!!  
ล้อเล่น  
ใช่มีย  
เนี่ย!?



พูดอะไร  
รีเปล่า ?

เฮอะ  
แต่ให้  
เงินมา  
ก็พอแล้ว  
แท้ๆ

เชิญสนุกกับ  
งานคัดเลือก  
ฤดูใบไม้ร่วง  
ให้พอใจเลย  
นะครับ  
ท่านนัดลีเมะ

เปล่า  
ครับ



แต่นักเรียน  
พวกนี้  
จะทำให้ฉัน  
พอใจได้จริงๆ  
นะเหรอ?

ฉันมา  
เพราะ  
เอย์ซันคง  
ชักชวน  
ให้มา...

ให้  
ตาย  
สิ...



การที่พา  
คนแบบ  
เค้ามาได้  
...

โทซึกิ...  
ไมลึ



พวกเขา  
ปกครอง  
การตลาด  
แกงกะหรี่  
ด้วยรายได้  
ในแต่ละปี  
ที่ว่ากันว่า  
มีจำนวน  
กว่า 200  
ล้านเยน

ซึ่งทำให้  
พวกเขา  
ถูกเรียกว่า  
“เหล่าราชินี  
แกงกะหรี่” —

พี่น้อง  
นัดลีเมะกับไอริอะ  
คือหลานสาว  
ของผู้ก่อตั้ง  
ฮาอูบิโกชนาการ

ทั้งสองได้เข้า  
วงการแกงกะหรี่  
หลังจากที่ได้  
ปรากฏตัวบนกล่อง  
ของผลิตภัณฑ์  
ที่ได้กล่าวไป  
ก่อนหน้านี้

และยัง  
ได้ขึ้นมา  
ยังจุดสูงสุด  
ของบริษัท...



ยอดจริงๆ...!!

ก็ได้  
ก็ได้

กล่าว  
อะไร  
สักหน่อย  
นะครับ

รุ่นพี่เอย์ซัน  
เนี่ย...



ทำให้  
ฉันเบื่อ

ตอนนี้แกงกะหรี่  
ได้เติบโตและเป็น  
สิ่งที่ประชาชน  
ทุกคนชื่นชอบ!  
สภาพใน  
ตอนนี้...

วงการแกงกะหรี่  
ของประเทศนี้  
ได้ผ่านการขยาย  
อย่างใหญ่โต  
ในช่วงหลัง  
สงคราม...

—ฟัง  
ให้ดี

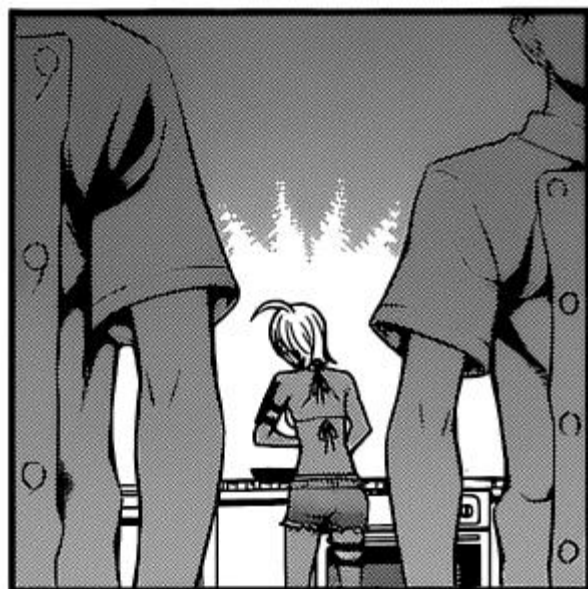


อาหารจาน  
แกงกะหรี่  
ที่จะทำให้ฉัน  
สิ้นไหวไปด้วย  
ความตื่นเต้น  
...

เอาล่ะ  
จงแสดง  
ให้ฉัน  
ได้เห็น

จะตั้งตารอล่ะ!  
ในฐานะ  
ผู้จัดการ,  
ในฐานะ  
ผู้ที่ชื่นชอบ  
แกงกะหรี่

ฉันจะรอ  
ไอน้ำที่จะ  
เปิดอนาคต  
ของ  
แกงกะหรี่  
ญี่ปุ่น—



สิ่งที่ทำให้  
ผู้เชี่ยวชาญ  
แกงกะหรี่  
พอใจ...!?

คะ...  
คาดหวัง  
สูงไป  
แล้ว...

เราจะทำอาหาร  
ที่ทำให้เค้า  
พอใจได้จริงๆ  
นะเหรอ!?



ดูเหมือน  
จะมี  
พวกเด็กที่  
ใจกล้าอยู่  
ด้วยนะ



—อ้าว  
...

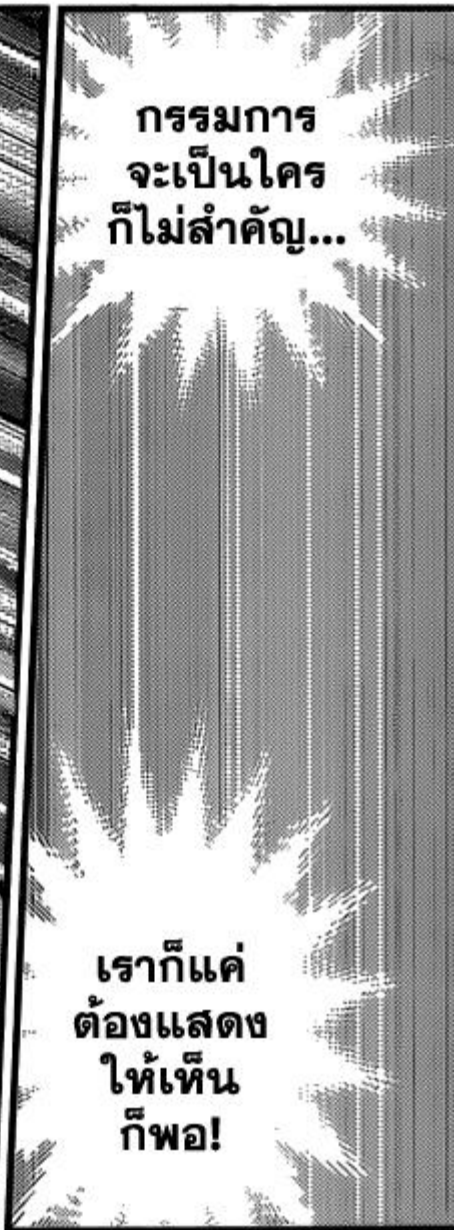
ฮืม...

...ฮืม



สำหรับ  
อาหาร  
จาน  
แกงกะหรี่  
นี้!!

คำตอบ  
ของเรา



กรรมการ  
จะเป็นใคร  
ก็ไม่สำคัญ...

เราก็แค่  
ต้องแสดง  
ให้เห็น  
ก็พอ!



กระตั้น  
ตรงมาที่  
สมอง  
เลย!

อ้อ...!  
กลิ่นของ  
เครื่องเทศ  
เองก็  
รวมกัน

กลิ่นของ  
เนื้อหมูที่  
ถูกทอด  
แรงไป  
แล้ว...!

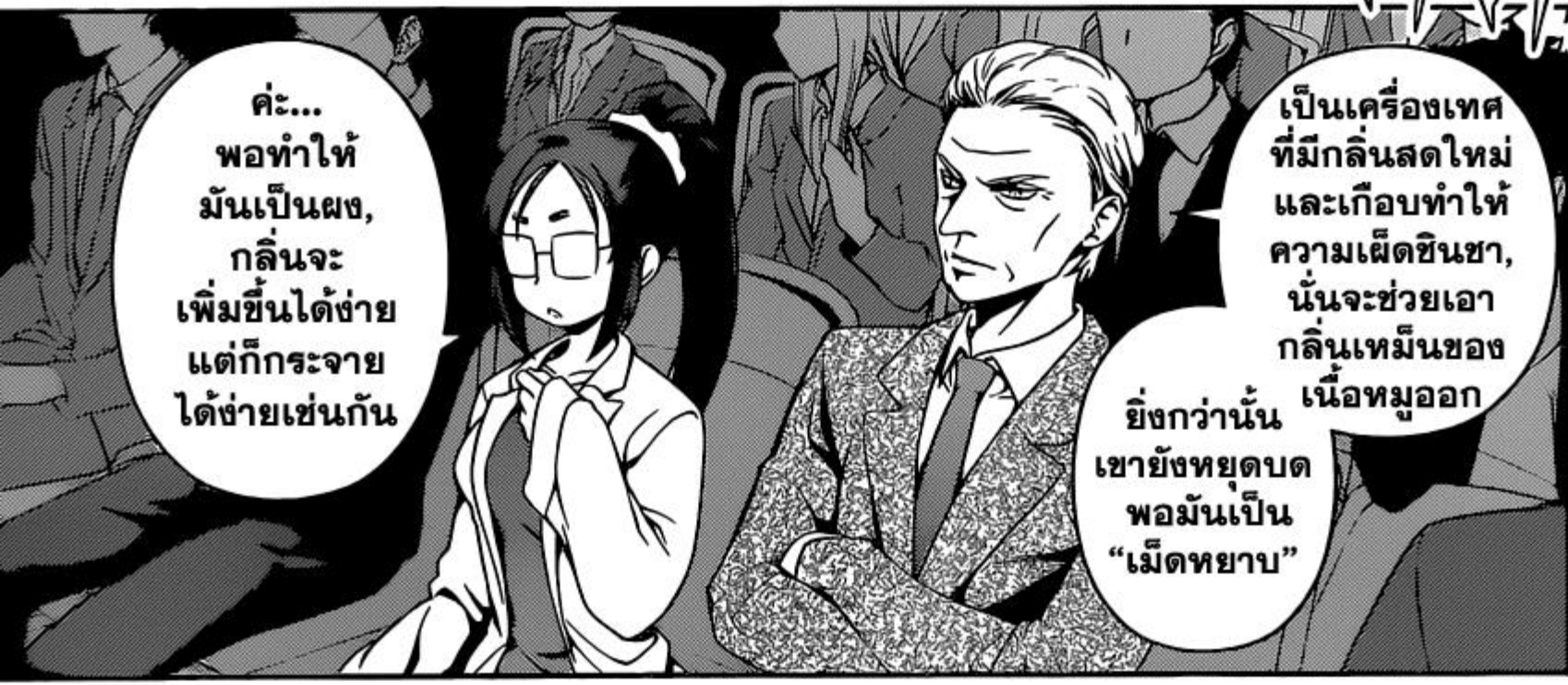
อะ  
นินคุมิ!



เอาเนื้อ  
ตรงท้อง  
ของหมู  
ไปทอด  
ก่อนจะต้ม!



เค้าใช้...  
“พริกไทย  
เสฉวน”



คะ...  
พอทำให้  
มันเป็นผง,  
กลิ่นจะ  
เพิ่มขึ้นได้ง่าย  
แต่ก็กระจาย  
ได้ง่ายเช่นกัน

เป็นเครื่องเทศ  
ที่มีกลิ่นสดใหม่  
และเกือบทำให้  
ความเผ็ดขึ้นชา,  
นั่นจะช่วยเอา  
กลิ่นเหม็นของ  
เนื้อหมูออก

ยิ่งกว่านั้น  
เขายังหยุดบด  
พอมันเป็น  
“เม็ดหยาบ”



เธอโตขึ้น  
อย่าง  
ยอดเยี่ยม  
แล้วสินะ  
...!

นินคุมิ...



เค้า  
เข้าใจเรื่องนั้น  
อย่างดี...!



เอาล่ะ...  
คนอื่น ๆ  
เป็นยังไง  
บ้าง?



คะ...อย่า  
ไปสนใจ!

เขาเป็น  
เหมือนพ่อ  
ที่มาตงาน  
แข่งกีฬา  
ของลูกสาว

โอ้ววว!!  
นินคุมิ!  
ฉันดูอยู่น๊า!



...เอา  
ล่ะ

จัดเตรียม  
เบื้องต้น  
เรียบร้อยแล้ว...



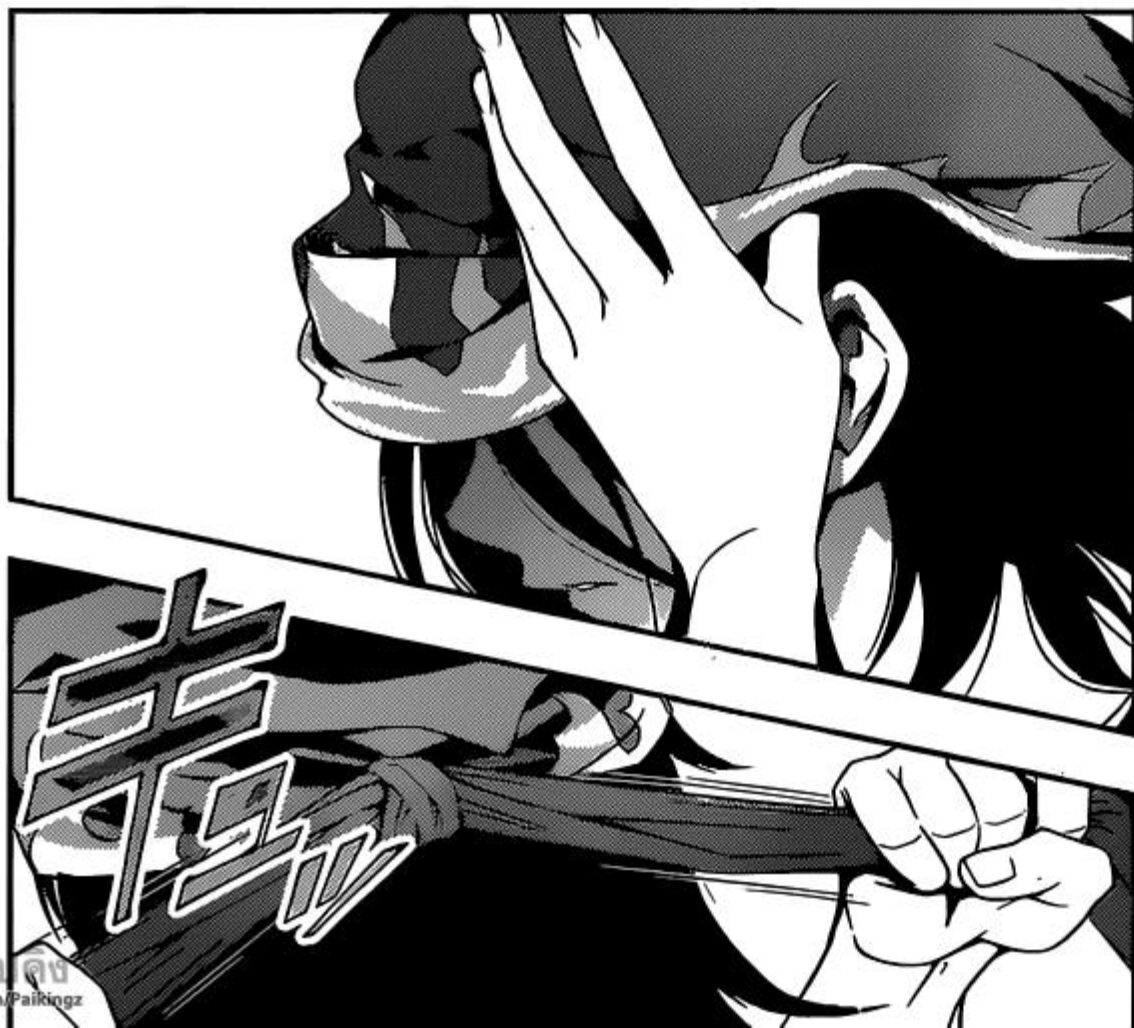
ほけ.

เจ้านั้น...  
ผู้ช่วยของ  
นาคริ อลิซ—



มีหลายคน  
ที่กลัวจน  
ทำอาหารไม่ได้  
เพราะคำพูดนั้น...

หืม?







อ๊ะ...!  
อะไรของ  
เจ้านั้น  
นะ!?

สีหน้า  
เปลี่ยนไป  
เป็น  
คนละคน  
เลย!





คราวนี้ด้านนี้!  
ผู้โชโคจิ...

オオオオ



ซี...สายตา  
ของคนดู  
ไปที่เจ้านั้น  
ในปริบตา!



โอ้วววว  
เป็นเทคนิค  
การใช้มีด  
ที่น่าตื่นเต้น เตรียม  
จริงๆ!! กุ้งมังกร  
ที่ละตัวๆ  
เลย!



SD: 00000H

#โคจิคือเชอร์ราที่ขึ้นบนข้าว ใช้เพื่อทำเหล้า



แฟนคลับ  
ลับๆของ  
เรียวโกะ

ท่านพี่  
เรียวโกะ  
...

อ๊า...  
ผมยาว  
ดำ

สวย  
จัง  
เลย

สิ่งที  
ชาคากิ เรียวโกะ  
เชี่ยวชาญที่สุด  
“ชิโอโคจิ”  
คือเครื่องเทศ  
ที่ได้ผลกับแป้ง  
และโปรตีนของ  
วัตถุดิบอื่นๆ

เป็นหนึ่งใน  
วัตถุดิบของ  
มิโสะ,  
อามาคาเซะ,  
ชิโอโคจิ,  
และสิ่งอื่นๆ

OH “ข้าวหมัก”  
ที่ทำขึ้นด้วย  
การหมัก  
ข้าวอบแล้ว  
กับยีสต์

ทำให้เพิ่มรสชาติ  
กับทำให้องค์ประกอบ  
ของอาหารอ่อนลง



มันมีไว้ใช้  
สำหรับ  
แกงกะทรี!  
เธอจะ  
ใช้มัน  
ยังไงกัน  
—?



ชาคากิ  
เรียวโกะ!



เอา  
อย่าง  
อื่น  
ออกมา  
แล้ว!

อ้อ...!?



อะไรกัน...?  
ไม่ใช่  
ซีไอโคจิ  
ชั้นเหรอ!?

สีดำ!?



!!  
!!  
!!



อย่างที่คิด...  
เขาคือตัวเต็ง  
ที่แท้จริงของ  
รอบอุ้น  
เครื่อง...



ไม่จริงนะ  
นั่นมัน—!!





ฮายามะ  
อากิระ  
!



อาหารจาน  
แกงกะหรี่ที่  
ตั้งเต็มแล้ว  
มาจากสิงคโปร์

แกงกะหรี่  
หัวปลา

จะทำให้ผู้กิน  
ได้ลิ้มรสถึง  
รสชาติดีของปลา  
ด้วยการใช้หัวทั้งหัว  
ของเนื้อปลาขาว



—แบบนี้  
เอง

วัตถุดิบหลัก  
ของเขาคือ  
ปลากะพง  
ญี่ปุ่น...

จะทำ  
“แกงกะหรี่  
หัวปลา”  
สินะ!

...แค่หัว  
เงินเหรอ  
!?



น่าน  
นี่นา!!

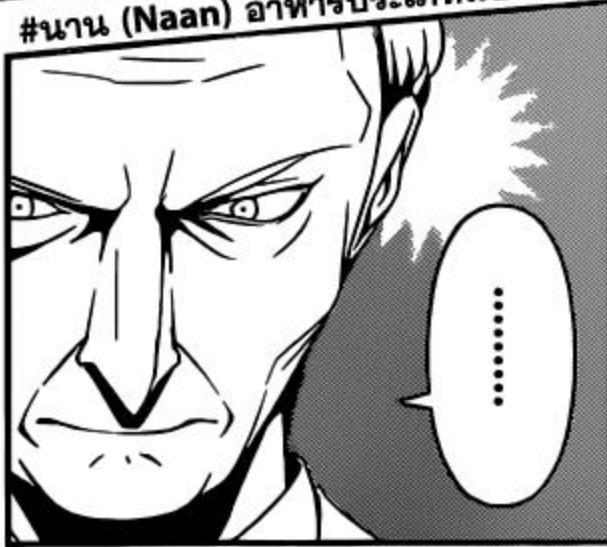


จากนั้น...  
ก็เพิ่ม  
เชื้อขนมปัง...

และ  
โยเกิร์ต  
เพื่อกรอง  
ผงที่ทำไว้



#น่าน (Naan) อาหารประเภทแป้งที่ใช้รับประทานร่วมกับอาหารจานหลักอื่นๆ



.....



เขาเป็น  
ลูกศิษย์คนแรก  
ของศาสตราจารย์  
ซีโอมิ...  
นึกว่าจะทำอาหาร  
ที่มันเป็นออริจินัล  
กว่านี้ซะอีก



เตรียมน่าน  
แทนที่จะเป็นข้าว  
ชั้นเทร่อ...  
ก็นะ...ถือว่า  
ปกติ



คงจะ—

น่าน  
อันนั้น



ไม่ใช่ว่าเขามั่นใจ  
เพราะไม่ต้องแสดง  
ถึงความเป็น  
ออริจินัลในอาหาร  
ของเขาเทร่อครับ  
?

...ไม่ใช่



ปล่อยนานหมักทิ้งไว้ ...

มันเริ่มขึ้นตรงนี้!

และกลับไปเตรียมแกงกะหรี่แล้ว!



ก็อย่างที่เธอคิด นั่นแหละ จุน... การทำอาหารของฉัน



โอ้วว... ความสดชื่นที่ผสมกับน้ำกะทิเหนียว

ความรู้สึกสดชื่นที่กระตุ้นความหิว...!



เพื่อที่จะนำกลิ่นออกมา... เขาใส่ตะไคร้ลงไป!

SD: SHHHH...



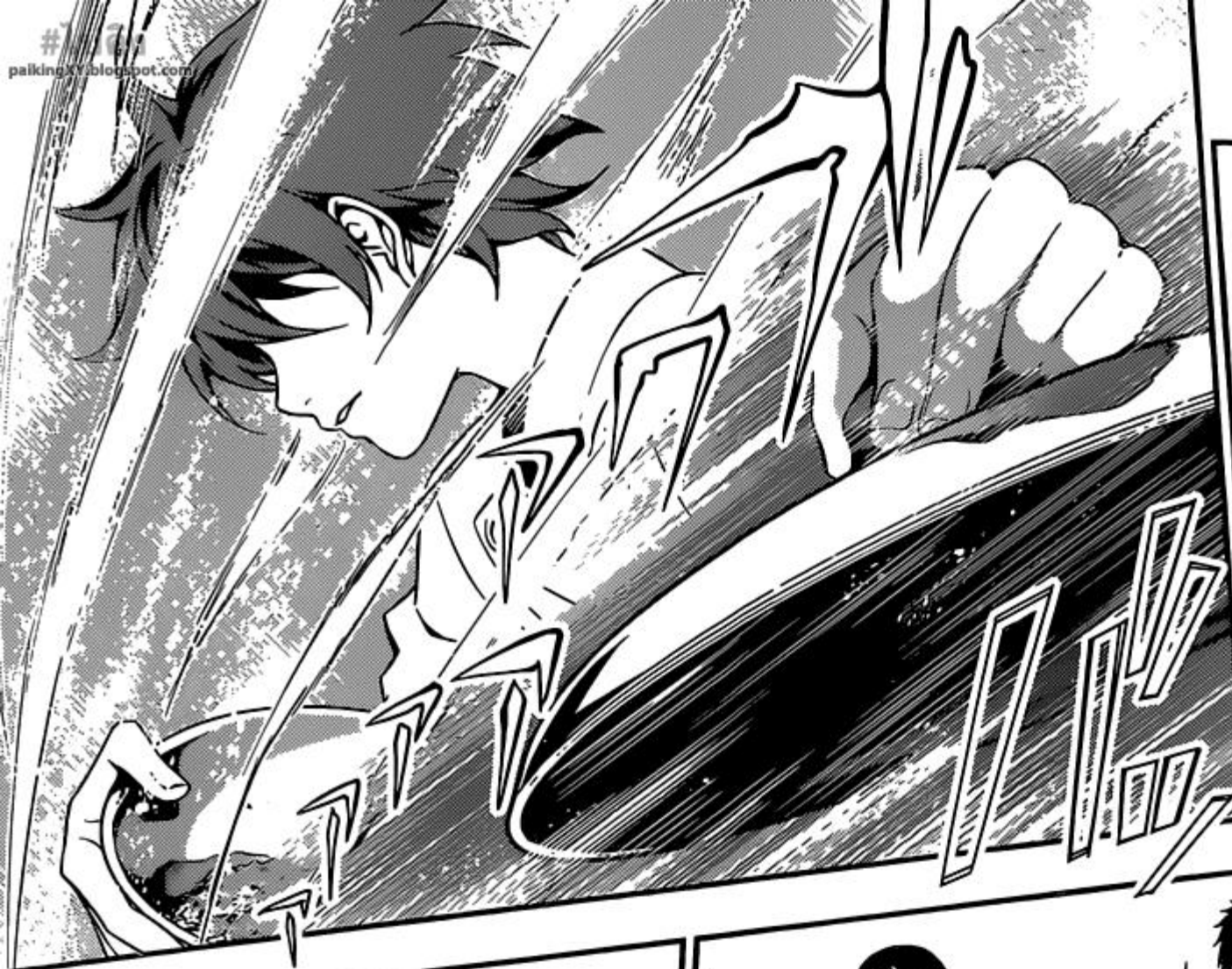
ก็ยังสามารุระบุดึงกลิ่นที่มาจากหม้อของฮายามะได้ในทันที!!

ทั้งๆที่มีกลิ่นของเครื่องเทศมากมายอยู่ที่นี่

อะ...! เกิดอะไรขึ้นเนี่ย!?

นั่นเป็นการยืนยันว่า ส่วนผสมที่ขอดเยี่ยมของเขา คือการใช้คุณสมบัติของเครื่องเทศอย่างเต็มที่!

!!?



แบบนี้...  
ไม่มีทางที่  
ฮายามะ  
จะไม่ผ่าน  
เป็นอันดับ  
ที่ 1—

เขาได้สร้าง  
บรรยากาศ  
ในโรงอาหารนี้  
ใหม่อีกครั้ง!

...ใช่แล้ว!!  
ควันเองก็เป็น  
สิ่งที่จะนำ  
“กลืน”  
ออกมา!!



ไอ้ว...!?

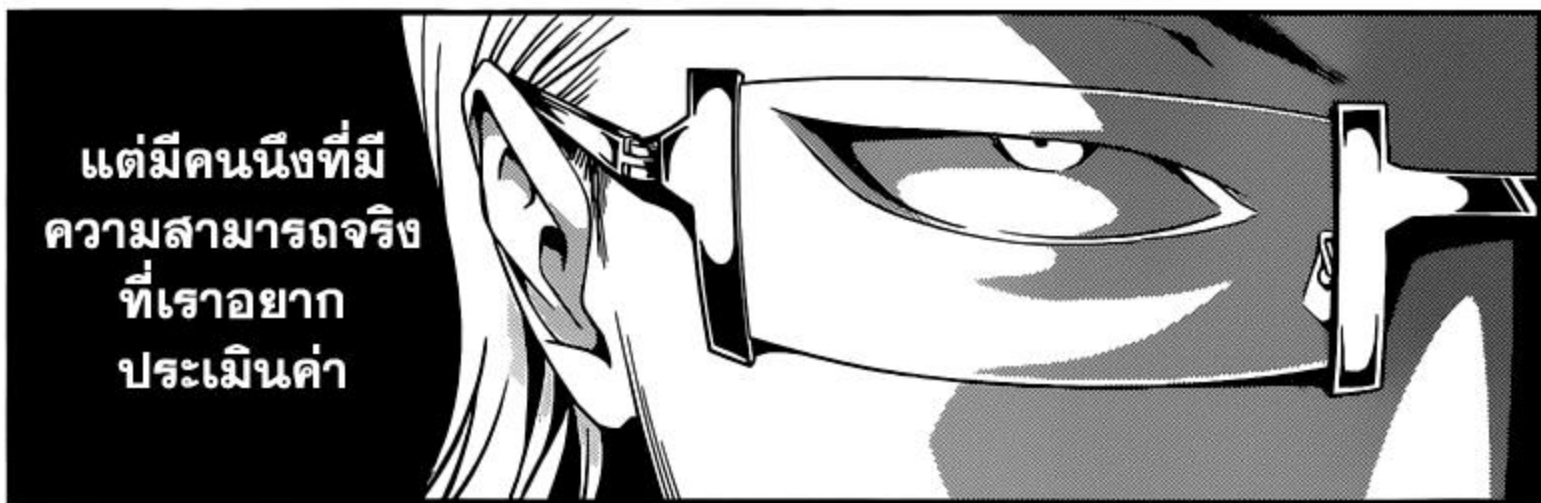
ควันที่หอม  
จกจีจุมุก...!



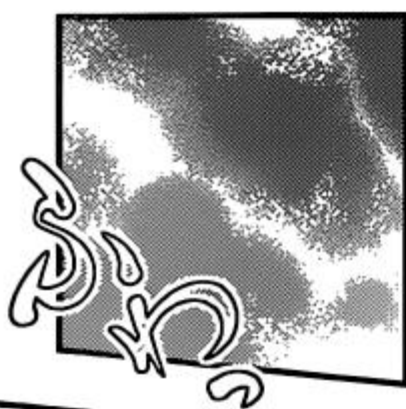
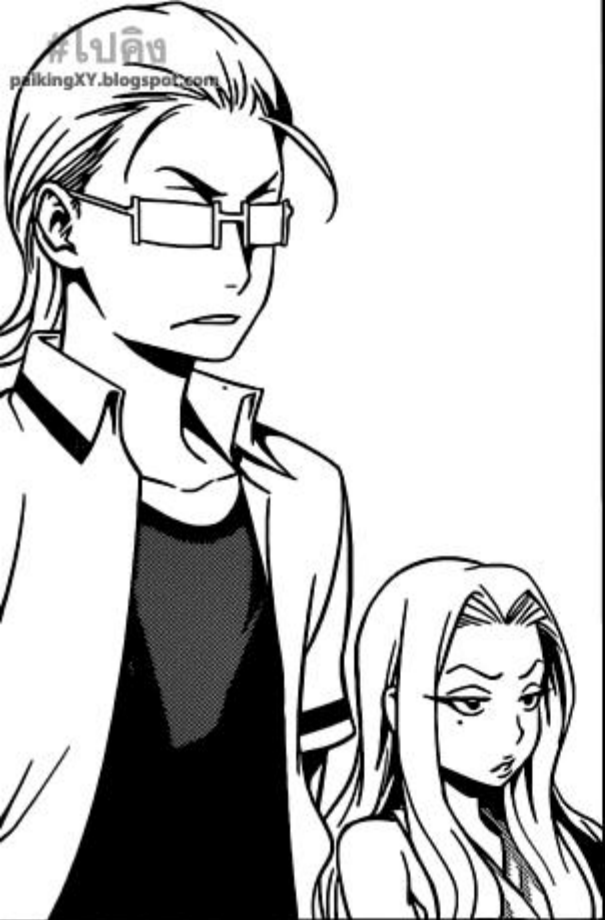
แต่ละคน  
ต่างก็แสดง  
เทคนิคของ  
ตัวเอง!

การจะมี  
แค่สี่คน  
ที่จะรอด  
เนี้ยมัน...

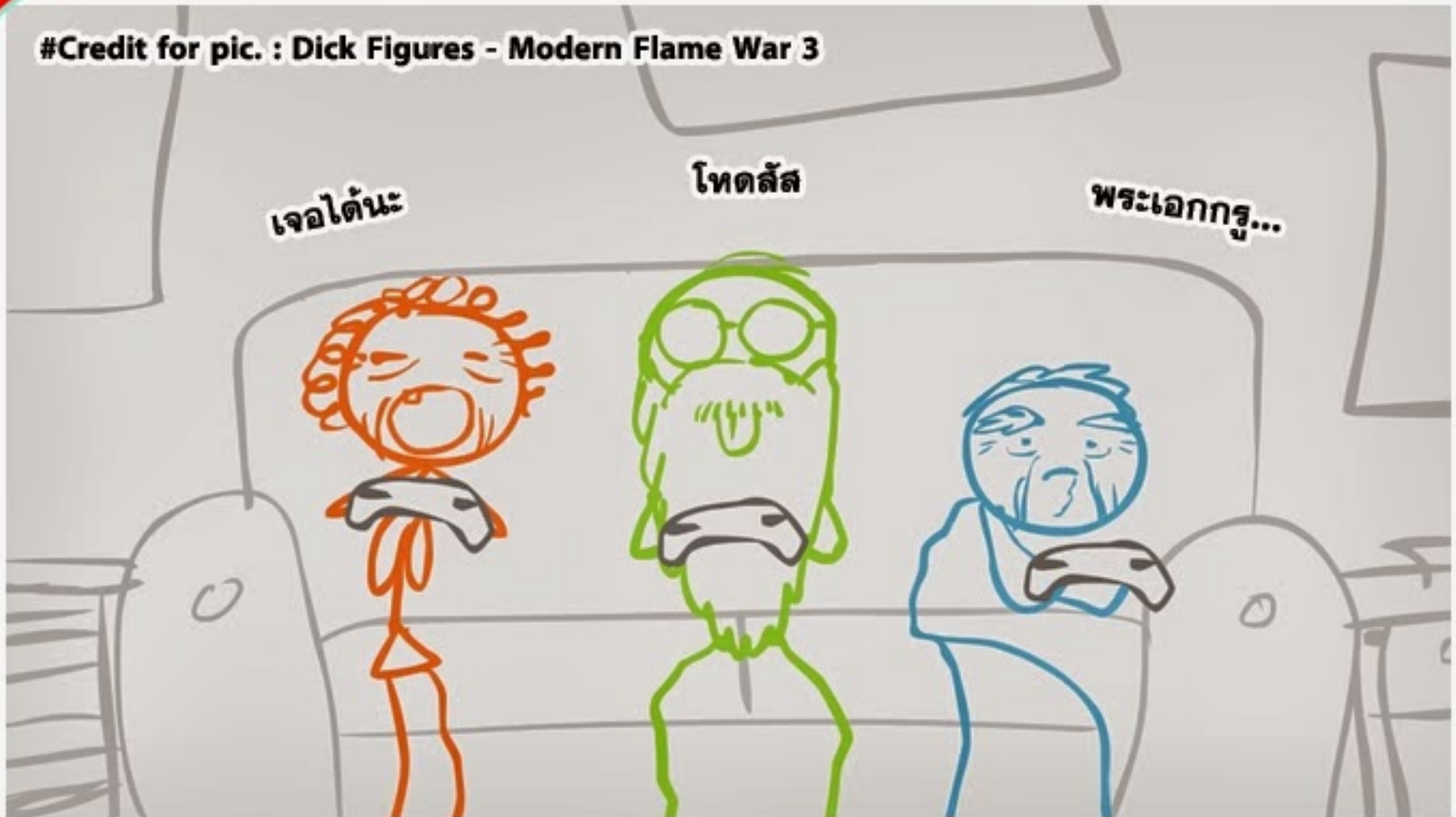
อิบซากิ  
นี่นา  
!!







# CREDIT



**Translator : โภคิง**

**Scanlator : Cassnova Scans**

**Clenner : โภโก้**

**Typesetter : ไปคิง**



เว็บหลัก : <http://paikingXY.blogspot.com>

เฟสบุ๊ค : <http://www.facebook.com/Paikingz>



สามารถไปกด Like  
หรือติดตามได้ในเฟซบุ๊ค

โดยค้นหาคำว่า



อ๊ะ...นิคมี  
ขอเวลา  
เดี๋ยว

!! ฤดูร้อนของญี่ปุ่น...  
ฤดูร้อนของสมาคมฯดัง!

井物研究会

"SHOKUGEKI-NO SOMA"

เรื่องราวย่อๆ: กลางฤดูร้อนของคุณนิคมี

ถ้าไม่ใช่แบบนี้  
ก็ทำอะไรไม่ได้นะสิ!  
แค่เห็นชุด  
ที่นายใส่ก็  
อึดอัดแทนแล้ว!!



ยัยบ้า  
ลูกผู้ชายต้อง  
เป็นนักซิ่ง  
อยู่เสมอนะ!



คือ...ฉัน  
ไม่รู้ว่าจะ  
มองไป  
ทางไหน

ถึงที่นี่  
มันจะร้อน  
แต่แต่งตัว  
แบบนี้...



シユウツウ

ไอ้สท์





ไม่เอา  
จริงเหรอ?

ไม่เอา  
ด้วย  
หรอก  
ตาบ้ำ

อ้อ? นิคมิ  
ไม่กินด้วย  
เหรอ?



ทั้งเย็น  
แล้วก็  
อร่อยมาก  
เลยนะ?

ทั้งๆที่  
น้ำแข็งใส  
นี่

ไม่เอารสอื่น  
นอกจาก  
รสนม  
สตรอเบอร์!!!

ฉั้น

--รส

เอ๋?

No

ม่ายยยย



1107



แบบนี้ฉันก็  
รู้สึกเหมือนคนบ้า  
เลยนะลื้ที่ทำดั่งบริ  
ในอากาศร้อนๆนะ!!

รู้แล้ว! เลิกยุ่งกับ  
ดั่งบริลื้กพั้กแล้ว  
วิจยน้ำแข็งใส  
กันเถอะ!



!! อย่าใส่ใจ!



SHOKUGEKI-NO SOMA

เรื่องราวย่อๆ/จบ