

กระแสความแรงของแกงเขียวหวานไทยในญี่ปุ่น

สำนักงานส่งเสริมการค้าในต่างประเทศ ณ เมืองฟูกูโอกะ

เมื่อปลายเดือนมกราคมที่ผ่านมา หนังสือพิมพ์ Nikkei MJ ซึ่งเป็นหนังสือพิมพ์ด้านการตลาดยักษ์ใหญ่ของประเทศญี่ปุ่น ได้ลงข่าวถึงกระแสความนิยมแกงเขียวหวานไทยของคนญี่ปุ่นที่มาแรงแซงหน้าแกงญี่ปุ่นอยู่ในขณะนี้

จากแกงญี่ปุ่นที่แม่บ้านญี่ปุ่นนิยมปรุงรับประทานกันทั่วไป ซึ่งประกอบไปด้วยมันฝรั่ง แครอท หอมใหญ่ และเนื้อหมูหรือเนื้อวัวนั้น มาปีนี้แนวโน้มดังกล่าวได้เปลี่ยนแปลงไป แกงของประเทศทางแถบเอเชียได้รับความนิยมเพิ่มขึ้น โดยเฉพาะอย่างยิ่งแกงเขียวหวานของไทย ที่สตรีชาวญี่ปุ่นนิยมปรุงรับประทานเองในครอบครัว หรือเวลาที่เชิญเพื่อนหรือแขกมาบ้าน จากเมื่อก่อนที่มักจะคิดว่าการปรุงอาหารประเภทแกงของต่างชาตินั้น เป็นเรื่องที่ยุ่งยากซับซ้อน ต้องใช้เครื่องปรุงหลายอย่าง แต่ปัจจุบันเครื่องปรุงต่างๆสามารถหาซื้อได้ง่ายตามซูเปอร์มาร์เก็ตทั่วไป และใช้เวลาปรุงเพียงไม่กี่นาที ยิ่งไปกว่านั้นอาหารประเภทแกงต่างๆเหล่านี้ กำลังเป็นที่นิยมในร้านอาหารเล็กๆ ที่เป็น fashionable cafes ที่นิยมเปิดทั่วไปในญี่ปุ่นด้วยแล้ว จึงเป็นปัจจัยเสริมให้เกิดกระแสความนิยมนำมาปรุงรับประทานเองในครอบครัวมากขึ้น



แม่บ้านญี่ปุ่นรายหนึ่งในโตเกียวกล่าวว่าเธอจะปรุงแกงเขียวหวานในรสชาติที่ถูกปากของตนเองและครอบครัว ซึ่งเป็นรสชาติกลางๆไม่เผ็ดมาก แต่มีกลิ่นเครื่องเทศสมุนไพรของเครื่องแกง วิธีการปรุงก็สะดวกรวดเร็ว ใช้เวลาเพียง 20 นาที โดยใช้อุปกรณ์เพียงกระทะเท่านั้น ตลอดจนเครื่องปรุงวัตถุดิบก็สามารถหาซื้อได้ที่ซูเปอร์มาร์เก็ต นอกจากนี้เธอยังได้โพสต์เมนูและวิธีการทำแกงเขียวหวานในเวปไซต์ และเปิดสอนทำอาหารที่บ้านอีกด้วย

จากข้อมูลของ Curry General Research Center (Tokyo) แจ้งว่ากระแสความนิยมปรุงแกงเขียวหวานของแม่บ้านญี่ปุ่น ที่เพิ่มมากขึ้นอย่างเห็นได้ชัดในปัจจุบัน เกิดจากกระแสที่เรียกว่า “ Café-Curry Culture” ของบรรดาร้านอาหาร fashionable cafes ทั้งหลายที่กำลัง

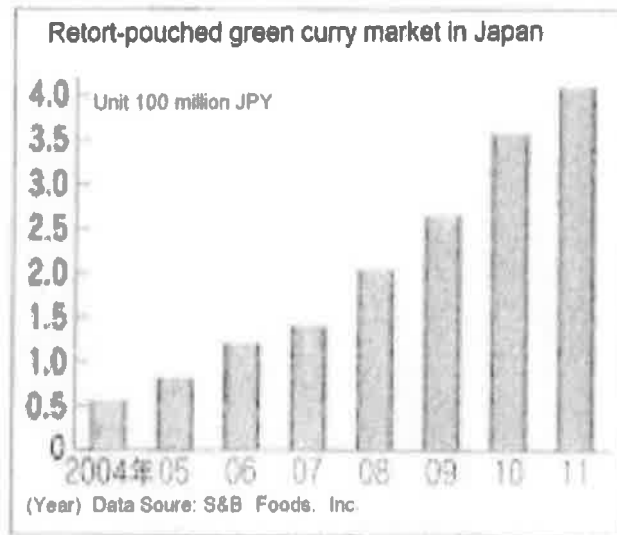
นิยมนำเสนอเมนูอาหารประเภทแกงของเอเชีย โดยเฉพาะอย่างยิ่งแกงเขียวหวานซึ่งเป็นที่รู้จักและนิยมโดยทั่วไป ยิ่งเมื่อสตรีญี่ปุ่นได้รับประทานแกงเขียวหวานจากร้านอาหารเหล่านั้นแล้ว ต่างก็อยากลองกลับไปปรุงรับประทานเองที่บ้าน และกระตือรือร้นที่จะเรียนรู้วิธีการทำ ทำให้คลาสสอนทำอาหารเป็นที่นิยมอย่างรวดเร็ว

บริษัท Spice Road ซึ่งดำเนินกิจการเซ่นร้านอาหารไทย “ทีหนึ่ง” (TINUN) ในเขตคันโต ซึ่งเปิดคลาสสอนทำอาหาร “Asian Cooking Studio” กล่าวว่าจำนวนผู้ที่มีสมาธิเรียนวิธีการทำแกงเขียวหวาน เพิ่มขึ้นมากตั้งแต่ฤดูร้อนที่ผ่านมา ผู้ที่มาเรียนส่วนใหญ่จะประทับใจในรสชาติของอาหาร รวมทั้งวิธีการทำที่สะดวกและรวดเร็วเมื่อเทียบกับวิธีการทำแกงญี่ปุ่นที่ใช้เวลามากกว่า



ABC Cooking Studio ซึ่งดำเนินกิจการเซ่นโรงเรียนสอนทำอาหารทั่วประเทศญี่ปุ่น กล่าวว่าปัจจุบันการทำอาหารในรูปแบบ “café style” ได้รับความนิยมเพิ่มขึ้นอย่างมากในหมู่ผู้เรียนกลุ่มสตรีวัยทำงาน โดยเฉพาะหลักสูตร “Coconut Curry Café style” ซึ่งเปิดสอนฟรี 1 ครั้ง ให้แก่สมาชิกและเพื่อนสมาชิก ซึ่งในหลักสูตรจะประกอบด้วย 5-6 เมนู โดยในปีที่ผ่านมา มีผู้สนใจสมัครเรียนหลักสูตรดังกล่าวถึง 2,400 คน

จากกระแสความนิยมดังกล่าว บริษัท House Food Corp. บริษัทจำหน่ายอาหารรายใหญ่ของญี่ปุ่น ได้ออกผลิตภัณฑ์แกง ตรา “Café Curry” เข้าสู่ตลาด สินค้าที่เข้าสู่ตลาดได้แก่ เครื่องแกงเขียวหวานสำเร็จรูป “Mild Green Curry” (ราคาซองละ 178 เยน หรือประมาณ 73 บาท) และ บริษัท S & B Food Inc. ได้วางแผนปรับปรุงผลิตภัณฑ์ประเภท Retort-Pouched Curry (ที่มีเครื่องปรุงครบถ้วนเพียงอุ่นและเปิดทานได้ทันที) เข้าสู่ตลาดภายใต้ชื่อ “Thai Green Curry” ใหม่ ซึ่งได้จำหน่ายมาตั้งแต่ปี 2551 โดยเพิ่มกะทิเพื่อความเข้มข้นมากขึ้น และวางแผนที่จะออกสู่ตลาดในเดือนกุมภาพันธ์ที่จะถึงนี้



นอกจากรสชาติของแกงเขียวหวานไทยที่เป็นที่ถูกอกถูกใจของคนญี่ปุ่นแล้ว ความสะดวกรวดเร็ว นับเป็นปัจจัยที่สำคัญอีกประการหนึ่งที่ส่งผลให้ความนิยมขยายตัวอย่างรวดเร็ว ซึ่งทำให้ประหยัดพลังงานไฟฟ้าหรือแก๊สในการหุงต้ม ซึ่งอยู่ในกระแสความต้องการของผู้บริโภคในปัจจุบัน ในการประหยัดพลังงาน จึงคาดว่าแนวโน้มตลาดของเครื่องแกง เครื่องปรุงรสของไทยในปีนี้จะยังคงขยายตัวได้ดี จึงนับเป็นโอกาสที่ไทยจะสามารถส่งออกสินค้าเหล่านี้มายังประเทศญี่ปุ่นได้มากขึ้น