ទំព័រទី១៖ **ទស្សនាវដ្ដី "និប៉ុនិកា" លេខ៣៧** ស្វែងយល់ពីប្រទេសជប៉ុន

អូសាកា ទីក្រុងជាទីប្រជុំទំនាក់ទំនង

ទំព័រទី២៖

ទស្សនាវដ្ដីលេខ៣៧នេះ និយាយអំពី «**អូសាកា ជាទីប្រជុំទំនាក់ទំនង**»

អូសាកា ជាទីកន្លែងដែលទឹក ជួបនឹង ដី ជាកន្លែងដែលមនុស្សម្នា និង ទំនិញ ជួបប្រសព្វគ្នាទៅមក ជាកន្លែងដែលមានវប្បធម៌ផ្សេងៗបញ្ចូលគ្នា។ អូសាកា ត្រូវបានរីកចម្រើនជាទីក្រុងអន្តរជាតិ ដែលពោរពេញទៅដោយការផ្លាស់ប្តូរគ្នាទៅវិញទៅមក និងបានទាក់ទាញចំណាប់អារម្មណ៍ពិភពលោក។

ទំព័រទី៣៖

មាតិកា

- ទិដ្ឋភាពជាវាសាស្ត្រនៃទីក្រុងអូសាកា
- ប្រវត្តិសាស្ត្រអូសាកា បង្កើតជាទីក្រុងនៃការជួបជុំ
- មរតកប្រវត្តិសាស្ត្រនៃទីក្រុងពាណិជ្ជកម្ម
- ទីកំណើតនៃទំនាក់ទំនងតាមបែបអូសាកា
- ទីក្រុងវិវត្តន៍តាមរយៈការតាំងពិព័រណ៍
- រសជាតិជប៉ុន៖ ពេលដែលត្រូវទទួលទាន! អុកុណុមិយ៉ាគិ តាកុយ៉ាគិ និង គុស៊ិកាត្ស៊ឺ
- ដើរកំសាន្តប្រទេសជប៉ុន៖ សាកៃ
- វត្ថុអនុស្សាវរីយ៍របស់ជប៉ុន៖ កន្សែងពោះគោ សេនស្យូ

រូបភាពខាងលើ៖ ប៉មប្រាសាទឈរនៅចំកណ្ដាលនៃឧទ្យានប្រាសាទអូសាកាដែលព័ទ្ធជុំវិញដោយប្រឡាយទឹក។ (រូបភាព៖ Getty Images)

រូបភាពលើគម្របៈ ទិដ្ឋភាពពេលរាត្រី នៃទន្លេតុសាបុរិ (រូបភាព៖Nicolas Wauters)

និប៉ុនិកា ត្រូវបានបោះពុម្ពជាភាសាជប៉ុន និងប្រាំមួយភាសាផ្សេងទៀត រួមមានភាសាអារ៉ាប់ ចិន អង់គ្លេស បារាំង រុស្ស៊ី និងអេស្ប៉ាញ ដើម្បីណែនាំទៅកាន់ពិភពលោកអំពីប្រជាជន និងវប្បធម៌ជប៉ុនសព្វថ្ងៃនេះ។

ចំណងជើងទស្សនាវដ្ដី និប៉ុនិកា មានប្រភពមកពីពាក្យ "និប៉ុន" ពាក្យជប៉ុន ដែលមានន័យថា ប្រទេសជប៉ុន។

ទស្សនាវដ្តីលេខ៣៧ R-061219

បោះពុម្ពដោយក្រសួងការបរទេសនៃប្រទេសជប៉ុន

២-២-១ កាស៊ឹមិហ្គាសិគិ សង្កាត់ជិយ៉ូដា ទីក្រុងតូក្យូ ១០០-៨៩១៩ ប្រទេសជប៉ុន

គេហទំព័រផ្លូវការរបស់ក្រសួង *https://www.mofa.go.jp/*

ទំព័រទី៤៖

ទិដ្ឋភាពធារាសាស្ត្រនៃទីក្រុងអូសាកា

អូសាកាបានរីកចម្រើន ជាមជ្ឈមណ្ឌលសេដ្ឋកិច្ចដ៏សំខាន់ តាំងពីសម័យបុរាណ។ ការអភិវឌ្ឍរបស់វា ត្រូវបានគាំទ្រដោយ ឆកសមុទ្រអូសាកាដែលបម្រើជាកំពង់ផែពាណិជ្ជកម្មភ្ជាប់ទៅមហាសមុទ្រ និងមានផ្លូវទឹករត់ពាសពេញទីក្រុងដែលសម្រួលដល់ការដឹកជញ្ជូនទំនិញ។ ទោះបីជារូបរាងរបស់ទីក្រុងបានផ្លាស់ប្តូរដោយសម័យកាលក៏ដោយ ក៏ទីក្រុងនៅតែមានសណ្ឋានដីតែមួយគត់ គឺមានទន្លេព័ទ្ធជុំវិញកណ្តាលទីក្រុងបង្កើតបានជាទេសភាពទីក្រុងដែលមានទឹក និងដីនៅជាមួយគ្នា។

ទំព័រទី៥៖

ទិដ្ឋភាពពេលរាត្រី ដែលមើលពីឆកសមុទ្រអូសាកា។ អគារខ្ពស់ៗនៅផ្នែកខាងក្រោយដែលសម្គាល់ពីកណ្តាលក្រុងអូសាកា។ (រូបភាព៖ PIXTA)

ទំព័រទី៦៖

១. ទន្លេដូជិម៉ា និងទន្លេតុសាបុរិ៖ ទន្លេដូជិម៉ា និងទន្លេតុសាបុរិ ហូរនៅផ្នែកខាងជើងនៃកណ្តាលទីក្រុង។ វារត់ស្របទៅនឹងកោះណាកាណុស៊ិម៉ា ដែលលាតសន្ធឹងប្រហែល៣គីឡូម៉ែត្រ ពីខាងកើតទៅខាងលិច ហើយប្រសព្វគ្នានៅចុងខាងលិចក្រុង។ តំបន់ជុំវិញ ណាកាណុស៊ិម៉ា គឺជាមជ្ឈមណ្ឌលពាណិជ្ជកម្មតាំងពីយូរយារណាស់មកហើយ ជាមួយនឹងអគារប្រវត្តិសាស្ត្រ និងអគារខ្ពស់ៗដែលដើរតួនាទីយ៉ាងសំខាន់ក្នុងសេដ្ឋកិច្ច។ (រូបភាព៖ THE SAILOR PEN CO., LTD.)

ច្រករបៀងផ្លូវទឹករបស់អូសាកា

កណ្តាលទីក្រុងត្រូវបានហ៊ុំព័ទ្ធដោយទន្លេទាំងបួនទិស។ សណ្ឋានដីមិនធម្មតាបែបនេះ ឃើញថាមានតែនៅទីតាំងមួយចំនួនក្នុងពិភពលោក ដែលត្រូវបានគេហៅថា ច្រករបៀងផ្លូវទឹក ហើយបានក្លាយជានិមិត្តសញ្ញានៃ ធារាសាស្ត្រអូសាកា។

២. ទន្លេគិហ្សូ៖ ទន្លេគិហ្សូ ដែលហូរនៅតាមបណ្តោយភាគខាងលិចនៃទីប្រជុំក្រុង បំបែកចេញពីទន្លេតុសាបុរិ ហូរទៅភាគខាងត្បូងហើយភ្ជាប់ជាមួយទន្លេដុតុនបុរិ។ ទីតាំងនៅជិតឆកសមុទ្រអូសាកា តំបន់នេះបានអភិវឌ្ឍទៅជាតំបន់ឧស្សាហកម្ម ប៉ុន្តែក្នុងរយៈពេលប៉ុន្មានឆ្នាំចុងក្រោយនេះ អគារពាណិជ្ជកម្ម និងខុនដូក៏ត្រូវបានសាងសង់ឡើងផងដែរ។ (រូបភាព៖ Aqua Metropolis Osaka Consortium)

ទំព័រទី៧៖

៣. ហុិហ្គាសុិ-យ៉ុកុបុរិ៖ ទន្លេហុិហ្គាសុិ-យ៉ុកុបុរិ ដែលហូរនៅភាគខាងកើត គឺជាប្រឡាយចាស់ជាងគេនៅអូសាកា ដែលបានសាងសង់ប្រហែល៤០០ឆ្នាំមុន។ បច្ចុប្បន្ននេះ វាជាកន្លែងកម្សាន្តដ៏ពេញនិយមមួយ ដែលភ្ញៀវទេសចរអាចរីករាយនឹងសកម្មភាពកម្សាន្តនៅតាមផ្លូវទឹក ដោយប្រើផ្នែកខាងក្រោមនៃផ្លូវល្បឿនលឿនហាន់ស៊ីន។ (រូបភាព៖ β HONMACHIBASHI)

៤. ឧទ្យានប្រាសាទអូសាកា៖ ឧទ្យានប្រាសាទអូសាកា មានទីតាំងនៅតាមដងទន្លេអូកាវ៉ា ដែលហូរចូលទៅក្នុងច្រករបៀងផ្លូវទឹក។ ប៉មប្រាសាទដែលឈរនៅចំកណ្តាល ត្រូវបានសាងសង់ក្នុងសតវត្សរ៍ទី១៦ បន្ទាប់មកត្រូវបានបំផ្លិចបំផ្លាញដោយអគ្គិភ័យ រួចវាត្រូវបានសាងសង់ឡើងវិញនៅសតវត្សរ៍ទី២០។ ការជិះទូកទេសចរណ៍ប្រពៃណីពណ៌មាសតាមដងទន្លេជុំវិញគូទឹកនៅបរិវេណប្រាសាទ ហៅថា ហ្គូហ្សាប៊ុណិ ដែលវាមានប្រជាប្រិយភាពណាស់។ (រូបភាព៖ PIXTA)

៥. ទន្លេដុតុនបុរិ៖ ទន្លេដុតុនបុរិ ដែលហូរទៅភាគខាងត្បូង គឺជាប្រឡាយមួយដែលត្រូវបានសាងសង់នៅដើមសតវត្សរ៍ទី១៧ ដែលហូរកាត់តាមតំបន់ទីប្រជុំជនរួមទាំងសង្កាត់ណាមបាផងដែរ។ ក្នុងរយៈពេលប៉ុន្មានឆ្នាំចុងក្រោយនេះ ការកែលម្អគុណភាពទឹក និងការសាងសង់ផ្លូវដើរកំសាន្ត បាននាំឱ្យទាក់ទាញមនុស្សម្នាកាន់តែច្រើនឡើង។ អ្នកទេសចរមកទីនេះ រីករាយនឹងពន្លឺសញ្ញាបែបណេអុន ដែលជាភ្លើងពណ៌ដ៏ចែងចាំង និងការជិះទូកកម្សាន្តតាមមាត់ទន្លេ ឬ ដើរកំសាន្តនៅជុំវិញតំបន់នោះ។ (រូបភាព៖ Shutterstock)

ទំព័រទី៨៖

ប្រវត្តិសាស្ត្រអូសាកា បង្កើតជាទីក្រុងនៃការជួបជុំ

អស់ជាច្រើនសតវត្សរ៍មកហើយ អូសាកាបានរីកចម្រើនជាមជ្ឈមណ្ឌលយុទ្ធសាស្ត្ររវាងដីគោក និងសមុទ្រ។ ប្រវត្តិសាស្ត្រនៃទីក្រុងត្រូវបានបង្កើតឡើងដោយចរាចរណ៍ទៅមករបស់មនុស្ស និងទំនិញផ្សេងៗ ក៏ដូចជាការលាយបញ្ចូលគ្នានៃវប្បធម៌ផ្សេងៗគ្នា។

ណានិវ៉ា តេនម៉ា ម៉ាត្សុរិ របស់ អ៊ុតាហ្គាវ៉ា សាដាហុិដិ ពិពណ៌នាអំពីមាត់ទឹកនៅអូសាកា ដ៏អ៊ូអរក្នុងពិធីបុណ្យមួយក្នុងសម័យអេដុ។ (ប្រមូលចងក្រងដោយ៖ បណ្ណាល័យណាកាណុសុិម៉ា ខេត្តអូសាកា)

អូសាកា ជាទឹកដីនៃចរាចរណ៍ទៅមករបស់មនុស្ស និងការដោះដូរទំនិញដ៏រីកចម្រើនជាច្រើនសតវត្សរ៍មកហើយ។ នេះបានបង្កើតនូវវប្បធម៌ថ្មីមួយដែលមានរូបរាងដោយការលាយបញ្ចូលគ្នាយ៉ាងរឹងមាំនៃមនុស្ស និងទំនិញ។ ស្ថិតនៅលើច្រាំងនៃឆកសមុទ្រដ៏ស្ងប់ស្ងាត់មួយ និងតភ្ជាប់ដោយទន្លេទៅកាន់មជ្ឈមណ្ឌលនយោបាយដូចជាទីក្រុងតូក្យូ និងណារ៉ា ទីក្រុងនេះក៏ត្រូវបានឆ្លងកាត់ដោយផ្លូវទឹកជាច្រើនដែលមានការដឹកជញ្ជូនចេញចូលទៅគ្រប់ទិសទី។ ក្នុងនាមជាមជ្ឈមណ្ឌលដឹកជញ្ជូនដ៏សំខាន់ដែលមានរយៈពេលយូរមកហើយ អូសាកាបានវិវត្តទៅជាកន្លែងដែលសហគមន៍ផ្សេងៗមកជួបជុំគ្នាដើម្បីបង្កើតមូលដ្ឋានគ្រឹះនៃវប្បធម៌ថ្មី។

ប្រវត្តិសាស្ត្ររបស់អូសាកា ជាទំនាក់ទំនងនៃការផ្លាស់ប្តូរបានចាប់ផ្តើមជាមួយនឹងកំពង់ផែណានិវ៉ាត្ស៊ុ ដែលត្រូវបានសាងសង់ឡើងនៅកំឡុងសតវត្សរ៍ទី៥។ ក្នុងនាមជាច្រកផ្លូវទៅកាន់ពិភពលោក កំពង់ផែណានិវ៉ាត្ស៊ុ បានបម្រើជាចំណុចចាប់ផ្តើមនៃការចេញដំណើរសម្រាប់បេសកកម្មការទូតនាពេលនោះ។ កំពង់ផែនេះបានរីកចម្រើនជាមជ្ឈមណ្ឌលដ៏សំខាន់នៃការផ្លាស់ប្តូរអន្តរជាតិ ជាមួយពាណិជ្ជកម្មដ៏សកម្ម និងបានស្វាគមន៍ភ្ញៀវទេសចរបរទេសជាច្រើន។ វត្តស៊ិតេនណុជិ ដែលស្ថិតនៅក្នុងតំបន់ជុំវិញកំពង់ផែណានិវ៉ាត្ស៊ុ ត្រូវបានបានសាងសង់ដោយរដ្ឋជាលើកដំបូង។ នៅពេលនោះ ជាពេលដែលអូសាកាបានភ្ជាប់ទំនាក់ទំនង និងទទួលយកទស្សនពិភពលោកថ្មីនៃព្រះពុទ្ធសាសនា និងបង្កើតវប្បធម៌ពិសេសរបស់ទីក្រុង។

ជាច្រើនឆ្នាំក្រោយមកទៀត ក្នុងកំឡុងសម័យអេដុ (១៦០៣-១៨៦៨) ទីក្រុងអូសាកា ដែលជាទីប្រជុំទំនាក់ទំនងបានបោះជំហានដ៏សំខាន់មួយទៀត ទៅកាន់ក្នុងជោគវាសនារបស់ខ្លួន។ តុយ៉ូតុមិ ហ៊ិដិយ៉ុស៊ិ ជាស្តេចក្រាញ់នៃរបបសក្តិភូមិ ដែលទីបំផុតបានបង្រួបបង្រួមប្រទេសជប៉ុនក្នុងសតវត្សរ៍ទី១៦ ហើយបានសាងសង់ប្រាសាទអូសាកា។ ប៉ុន្តែទីក្រុងជុំវិញប្រាសាទត្រូវបានបំផ្លាញក្នុងពេលសង្គ្រាម។ នៅពេលនោះ រដ្ឋបាលអេដុ (អេដុបាគុហ្វុ) បានប្រមូលផ្តុំពាណិជ្ជករ និងសិប្បករមួយក្រុមឱ្យផ្លាស់ប្តូរទីតាំងរបស់ពួកគេទៅអូសាកា ដើម្បីបង្កើតទីក្រុងពាណិជ្ជកម្មមួយដែលមានប្រព័ន្ធផ្លូវទឹក។ ស្ពានមួយចំនួនធំ ដែលបានសាងសង់នៅទីនោះ បានទទួលឈ្មោះថា «ស្ពាន៨០៨ណានិវ៉ា» ហើយប្រជាជនរីករាយនឹងទេសភាពតាមមាត់ទន្លេដោយការជិះទូកគ្រប់រដូវទាំងបួនក្នុងប្រទេសជប៉ុន។ ទន្ទឹមនឹងនេះ វឌ្ឍនភាពត្រូវបានបង្កើតឡើងក្នុងការអភិវឌ្ឍផ្លូវសមុទ្រពីអូសាកា ទៅកាន់តំបន់នានាទូទាំងប្រទេសជប៉ុន។ ផ្លូវទាំងនេះបានតភ្ជាប់មិនត្រឹមតែទីក្រុងអេដុ (បច្ចុប្បន្នទីក្រុងតូក្យូ) ប៉ុណ្ណោះទេ ថែមទាំងហុកកៃដូ និងទីតាំងឆ្ងាយផ្សេងទៀតទៅកាន់ទីក្រុងអូសាកា ដោយបង្កើនតួនាទីរបស់ខ្លួនជាមជ្ឈមណ្ឌលដឹកជញ្ជូនដែលគេស្គាល់ថាជា «ផ្ទះបាយក្រោមមេឃ»។

<u>ទំព័រទី៩</u>៖

រូបខាងឆ្វេង៖ ណានិវ៉ាមេស៊ុហ៊្សូអិ ហ្សាកុប៉ាអ៊ុអ៊ុអ៊ិឈិណុហ្ស៊ុ (ប្រមូលចងក្រងដោយ៖ បណ្ណាល័យព្រឹទ្ធសភាជាតិ)

រូបស្តាំខាងលើ៖ វត្តស៊ិតេនណុជិ ត្រូវបានសាងសង់ឡើងក្នុងសតវត្សរ៍ទី៦ នៅពេលដែលព្រះពុទ្ធសាសនាត្រូវបានចូលទៅកាន់ប្រទេសជប៉ុនជាលើកដំបូង។ (រូបភាព៖ PIXTA)

រូបខាងស្តាំកណ្តាល៖ អគារដៃប៊ិរុ ហុនកាន ដែលត្រូវបានសាងសង់ក្នុងអំឡុងសម័យ «មហាអូសាកា» នៅតែឈរដល់សព្វថ្ងៃដែលព័ទ្ធជុំវិញដោយអគារខ្ពស់ៗ។ (រូបភាព៖ PIXTA)

រូបស្តាំខាងក្រោម៖ ហ្វូងមនុស្សប្រមូលផ្តុំគ្នានៅមាត់ទន្លេក្នុងឧទ្យានណាកាណុស៊ិម៉ា។ (រូបភាព៖ Aqua Metropolis Osaka Consortium)

នៅសម័យទំនើបនេះ អូសាកាបានរីកចម្រើនយ៉ាងគួរឱ្យកត់សម្គាល់។ នៅពេលដែលឧស្សាហកម្មតាមផ្ទះ និងវាយនភណ្ឌជាដើម ត្រូវបានអភិវឌ្ឍ ទីក្រុងបានពង្រីក ហើយចំនួនប្រជាជនបានកើនឡើងលើស តូក្យូ ដែលធ្វើឱ្យអូសាកា ក្លាយជាទីក្រុងធំបំផុតរបស់ប្រទេសជប៉ុន។ អូសាកា ឥឡូវនេះ ក្លាយជាទីក្រុងមួយនៅលើកម្រិតនៃទីក្រុងញូវយ៉ក ទីក្រុងឡុងដ៍ ទីក្រុងប៉ារីស និងទីក្រុងធំៗនៅលើពិភពលោក ហើយបានរីកចម្រើនយ៉ាងសម្បើមជា «មហាអូសាកា»។ នេះគឺជាពេលវេលាដែលវប្បធម៌នៃទីក្រុងទំនើបជាពិសេសស្ថាបត្យកម្មទំនើបដែលបានតុបតែងលម្អដោយមានភាពទាន់សម័យ។

អគារដ៏ប្រណិតជាច្រើននៅសម័យនោះ បានបន្សល់ទុកនូវកេរដំណែលដ៏មានតម្លៃដែលឆ្លុះបញ្ចាំងពីការរីកចម្រើន និងការអភិវឌ្ឍទីក្រុងនាពេលនោះ នៅតែលម្អទីក្រុងអូសាកានាពេលបច្ចុប្បន្ននេះ។

ចាប់ផ្តើមនៅទសវត្សរ៍ឆ្នាំ១៩៣០ ផ្លូវទឹកជាច្រើនត្រូវបានលុបដើម្បីអភិវឌ្ឍចរាចរណ៍ផ្លូវគោក ព្រមទាំងគុណភាពទឹកកង្វក់ខ្លាំង។ ទោះជាយ៉ាងណាក៏ដោយ នៅក្នុងទសវត្សរ៍ឆ្នាំ១៩៧០ ជំហានបន្ទាប់ត្រូវបានចាត់វិធានការដើម្បីកែលម្អគុណភាពទឹកទន្លេ ហើយនៅឆ្នាំ២០០១ កិច្ចខិតខំប្រឹងប្រែងចាប់ផ្តើមស្តារទីក្រុងឡើងវិញជា «ធារាសាស្ត្រអូសាកា»។ ក្នុងរយៈពេលប៉ុន្មានឆ្នាំចុងក្រោយនេះ ផ្លូវដើរកម្សាន្ត និងហេដ្ឋារចនាសម្ព័ន្ធសួនឧទ្យានត្រូវបានសាងសង់តាមដងទន្លេ មានភ្លើងពណ៌តាមស្ពាន និងបង្កើតព្រឹត្តិការណ៍តាមមាត់ទន្លេជាដើម ដែលបានបង្កើតបរិយាកាសដ៏រស់រវើកនៅទីតាំងមាត់ទឹកនៃទីក្រុង។ «ធារាសាស្ត្រអូសាកា» កំពុងមើលឃើញនូវការរស់ឡើងវិញជាមួយសាច់រឿងថ្មីមួយដែលសរសេរឡើងដោយអ្នកដំណើរទៅមកឆ្លងកាត់អូសាកាបច្ចុប្បន្ននេះ។

<u>ទំព័រទី១០</u>៖

រូបភាព៖ គុរិហារ៉ា អុសាមុ

មរតកប្រវត្តិសាស្ត្រនៃទីក្រុងពាណិជ្ជកម្ម

១. លោក ដុអ៊ិ មានប្រសាសន៍ថា គាត់ចង់ការពារ និងថែរក្សាវប្បធម៌កុនប៊ុ ហើយបន្តវាទៅមនុស្សជំនាន់ក្រោយ។

២. បន្ថែមពីលើម៉ាកុនប៊ុ ផលិតផលគុណភាពខ្ពស់នៃផលិតផលហុកកៃដូ លោក ដុអ៊ិ អាចបង្កើតផលិតផល«យីបៃដាស៊ិ»ដោយខ្លួនឯងបានដោយគ្រាន់តែត្រាំម៉ាកុនប៊ុ ក្នុងទឹកក្តៅ នោះនឹងបាន ទឹកដាស៊ិ ដ៏ឆ្ងាញ់ពិសារ។

៣. លោក ដុអ៊ិ ជួយនេសាទ កុនប៊ុ។(រូបភាព៖ កុនប៊ុ ដុអ៊ិ)

៤. ទឹកដាស៊ិ សាកសមជាមួយបន្លែស្ងោរ ធ្វើឱ្យរសជាតិអាហារកាន់តែឈ្ងុយឆ្ងាញ់។ (រូបភាព៖ PIXTA)

៥. ហាង កុនប៊ុ ដុអ៊ិ មានទីតាំងនៅ ការ៉ាហុរិ ស៊្ញ៉ូតេនហ្គៃ ជាតំបន់ហាងទំនិញតាមផ្លូវដែលមានហាងប្រវត្តិសាស្ត្រជាច្រើន។

ការនាំយកវប្បធម៌អូសាកាកុនប៊ុ ទៅកាន់អនាគត

អូសាកា គឺជាមជ្ឈមណ្ឌលចែកចាយ និងពាណិជ្ជកម្ម ក្នុងអំឡុងសម័យអេដុ (១៦០៣-១៨៦៣) ដែលរីកចម្រើនដូចគ្នានឹងអេដុ (បច្ចុប្បន្ន តូក្យូ)។ គិតាម៉ាអិ-ប៊ុណិ ឬ កប៉ាល់ខាងជើង បានដើរតួនាទីយ៉ាងសំខាន់ក្នុងការអភិវឌ្ឍតំបន់នេះ។ កប៉ាល់មកពីអេដុ នៅភាគខាងជើង (បច្ចុប្បន្ន ហុកកៃដូ) បាននាំមកនូវផលិតផលពិសេសៗ និងផលិតផលមកពីទូទាំងប្រទេសជប៉ុន ទៅកាន់អូសាកា តាមរយៈកំពង់ផែនៅលើសមុទ្រជប៉ុន និង សិតុណៃកៃ(សមុទ្រក្នុងសិតុ)។ ផលិតផលមួយដែលត្រូវបានដឹកជញ្ជូននាពេលនោះគឺ សារ៉ាយសមុទ្រ ហៅថា កុនប៊ុ ដែលប្រើដើម្បីធ្វើទឹកដាស៊ិ ជាគ្រឿងផ្សំរសជាតិដ៏សំខាន់ក្នុងអាហារជប៉ុនជាច្រើន។ កុនប៊ុ ដែលមានគុណភាពខ្ពស់ បាននាំចូលមកអូសាកា ជាកន្លែងដែលទឹកក្នុងតំបន់មានរសជាតិស្រាលស្រាប់ផង បានបន្ថែមទឹកដាស៊ិដែលមានរសជាតិអ៊ុម៉ាមិ (រសជាតិផ្អែមឆ្ងាញ់)កាន់តែច្រើន នាំឱ្យវប្បធម៌កុនប៊ុ ដែលផ្ដោតលើទឹកដាស៊ិនេះ បានលេចរូបរាងលើតុអាហាររបស់អូសាកា ចាប់ពីក្នុងភោជនីយដ្ឋានលំដាប់ខ្ពស់ រហូតដល់ក្នុងផ្ទះសាមញ្ញជន។

«កុនប៊ុ ដុអ៊ិ» គឺជាហាងឯកទេស កុនប៊ុ ដែលត្រូវបានបង្កើតឡើងក្នុងឆ្នាំ១៩០៣។ ក្នុងចក្ខុវិស័យរបស់លោក ដុអ៊ិ ជូនអ៊ិឈិ ដែលជាម្ចាស់ហាងជំនាន់ទី៤ បានជ្រើសរើសយ៉ាងប្រុងប្រយ័ត្ននូវ កុនប៊ុ ដែលមានគុណភាពខ្ពស់ និងចំណាស់។ លោក ដុអ៊ិ ធ្វើដំណើរទៅហុកកៃដូដោយផ្ទាល់ ជាតំបន់នេសាទកុនប៊ុ ដើម្បីគាំទ្រដល់អ្នកផលិតកុនប៊ុនៅទីនោះផងដែរ។ លោកសោកស្ដាយដែលផលិតកម្មកុនប៊ុបានធ្លាក់ចុះក្នុងរយៈពេលប៉ុន្មានឆ្នាំចុងក្រោយនេះ ដោយសារកង្វះកម្មករវ័យក្មេង ការឡើងកម្ដៅផែនដី និងការមិនសូវយកចិត្តទុកដាក់នៃការកែប្រែទម្លាប់ទទួលទានអាហារដែលមានសារ៉ាយសមុទ្រ។ លោកបន្ថែមទៀតថា «ប៉ុន្តែ នៅពេលដែលអ្នកបានភ្លក់រសជាតិពិតរបស់កុនប៊ុ អ្នកនឹងយល់ថា យើងត្រូវតែរក្សាវប្បធម៌កុនប៊ុនេះ»។ កុនប៊ុ ដែលបានចម្រាញ់ធ្វើជាទឹកដាស៊ិយ៉ាងប្រុងប្រយ័ត្ន មានរសជាតិផ្អែម និងរសជាតិអ៊ុម៉ាមិ ដែលជ្រាបចូលទៅក្នុងរាងកាយ និងព្រលឹង។ «ទឹកដាស៊ិកុនប៊ុអូសាកា គឺជាវប្បធម៌អូសាកាដែលយើងមានមោទកភាពក្នុងការចែករំលែកទៅកាន់ពិភពលោក។ លើសពីនេះទៀត យើងចង់ឱ្យអ្នករាល់គ្នាបានដឹងថាវាឈ្ងុយឆ្ងាញ់ប៉ុណ្ណា»។

<u>ទំព័រទី១១៖</u>

អូសាកា គឺជាទីក្រុងដែលមានពាណិជ្ជករខាងវប្បធម៌កុនប៊ុ និងឱសថតាំងពីយូរយារណាស់មកហើយ ដែលប្រពៃណីទាំងនោះបន្តជាមរតកដល់អ្នកជំនាន់បច្ចុប្បន្ន។

១. អ្នកស្រាវជ្រាវផ្នែកឱសថ លោកស្រី យ៉ុស៊ិកាវ៉ា មានប្រសាសន៍ថា គាត់ពេញចិត្តខ្លាំង នៅពេលថ្នាំដែលគាត់បានចូលរួមក្នុងការស្រាវជ្រាវកំពុងត្រូវបានព្យាបាលអ្នកជំងឺ។

២. ជញ្ជីងបុរាណសម្រាប់ថ្លឹងថ្នាំ (រូបខាងលើ) និង តុល្យភាពទម្ងន់សម្រាប់វាស់បរិមាណថ្នាំ (រូបខាងក្រោម)។ តុល្យភាពទម្ងន់បែបនេះ ត្រូវបានប្រើប្រាស់រហូតដល់បច្ចុប្បន្នសម្រាប់ជានិមិត្តរូបនៃក្រុមហ៊ុន។

៣. ខិតប័ណ្ណផ្សាយពាណិជ្ជកម្មឱសថបន្ថយកាពឈឺចាប់ និងគ្រុនក្ដៅក្នុងសតវត្សរ៍ទី១៩ ដែលប្រមែប្រមូលដោយ ស៊ិអុណុ ហ្គិសាប៊ុរ៉ុ ជានាយកក្រុមហ៊ុនជំនាន់ទី២ នៃក្រុមហ៊ុនបោះដុំឱសថ Shionogi &Co., Ltd។

ទទួលយកការអភិវឌ្ឍឱសថថ្មីជាមួយនឹងមោទកភាពនៃ «ទីក្រុងឱសថ»

នៅមិនឆ្ងាយប៉ុន្មានពី អ៊ុម៉ិដា កណ្តាលទីក្រុង អូសាកា សង្កាត់ ដុស្សូម៉ាឈិ ដែលឥឡូវនេះមានអគារការិយាល័យជាជួរ ដែលទីនេះមានភាពអ៊ូអរតាំងពីប្រហែលសតវត្សរ៍ទី១៧ នៅពេលដែលតាមដងផ្លូវមានអ្នកលក់ឱសថនៅតម្រៀបគ្នាជាជួរ។ នៅពេលមួយ ដុស្សូម៉ាឈិ ត្រូវបានឱ្យទទួលខុសត្រូវសម្រាប់ការត្រួតពិនិត្យគុណភាព និងការកំណត់តម្លៃឱសថនៅក្នុងប្រទេសជប៉ុន ហើយដូច្នេះត្រូវបានគេស្គាល់វាថាជាផ្លូវនៃឱសថជប៉ុនទាំងអស់។ ដោយសារក្រុមហ៊ុនឱសថជាច្រើន នៅតែមានមូលដ្ឋាននៅទីនេះ តំបន់នេះនៅតែបន្តត្រូវបានជាគេស្គាល់ថាជា «ទីក្រុងឱសថ»។

ក្រុមហ៊ុន Shionogi & Co., Ltd ដែលបង្កើតឡើងក្នុងឆ្នាំ១៨៧៨ គឺជាក្រុមហ៊ុនឱសថមួយក្នុងចំណោមក្រុមហ៊ុនឱសថទាំងនោះ ហើយជាក្រុមហ៊ុនដែលបានឈានជើងពីដុស្សូម៉ាឈិទៅកាន់ពិភពលោកជាមួយនឹងបច្ចេកវិទ្យាស្វែងរកឱសថដ៏ទំនើបរបស់ខ្លួន។ លោកស្រី យ៉ុស៊ិការ៉ា អារិស៊ុ គឺជាអ្នកស្រាវជ្រាវនៅមជ្ឈមណ្ឌលស្រាវជ្រាវឱសថរបស់ក្រុមហ៊ុន ដែលចូលរួមក្នុងការរកឃើញឱសថដើម្បីព្យាបាលការឆ្លងរោគ។ លោកស្រីទទួលបន្ទុកលើការស្រាវជ្រាវ ដើម្បីផ្ទៀងផ្ទាត់ប្រសិទ្ធភាពនៃឱសថ ចាប់ពីដំណាក់កាលដំបូងនៃការអភិវឌ្ឍ និងបន្តរហូតដល់ចុងក្រោយមុនពេលចាប់ផ្តើមលើទីផ្សារ។ លោកស្រី មានប្រសាសន៍ថា «ការងាររបស់យើងពាក់ព័ន្ធដល់សុខភាពមនុស្ស ដូច្នេះយើងមិនអាចដកចិត្តបានទេ»។ ចាប់តាំងពីការចាប់ផ្តើមនៃក្រុមហ៊ុន បាវចនារបស់ក្រុមហ៊ុនគឺ «ការបន្តភាពត្រឹមត្រូវច្បាស់លាស់ក្នុងការផ្តល់ឱសថដែលមានសុវត្ថិភាព»។ លោកស្រី យ៉ុស៊ិការ៉ា បន្តនូវមោទកភាពរបស់អ្នកលក់ឱសថអូសាកា ពីអតីតកាល បន្តដល់លោកស្រីនោះ គឺជាការឱ្យតម្លៃលើទំនុកចិត្ត និងភាពជឿជាក់លើសពីអ្វីៗទាំងអស់។

បន្ទាប់ពីឆ្លងកាត់ការប្រឈមនឹងជំងឺរាតត្បាតលើសកលលោកមក លោកស្រី យ៉ុស៊ិការ៉ា មានប្រសាសន៍ថា គាត់មានអារម្មណ៍ថា មានបំណងប្រាថ្នាដ៏មុតមាំក្នុងការជួយប្រយុទ្ធប្រឆាំងនឹងជំងឺបែបនេះ។ លោកស្រីមានប្រសាសន៍យ៉ាងកក់ក្តៅ និងស្មោះត្រង់ពីបំណងប្រាថ្នា របស់លោកស្រីថា «ខ្ញុំសង្ឃឹមថា យើងអាចបង្កើតឱសថថ្មីដែលអាចជួយការពារ និងពង្រឹងប្រព័ន្ធភាពស៊ាំរបស់រាងកាយ។ ដូច្នេះ យើងប្រហែលជាអាចជួយអ្នកដែលមានរោគសញ្ញា និងក្រោយផលប៉ះពាល់ពីជំងឺទាំងនោះ»។

<u>ទំព័រទី១២</u>៖

ទីកំណើតនៃទំនាក់ទំនងតាមបែបអូសាកា

ក្នុងនាមជាទីក្រុងដែលរីកចម្រើនលើការផ្លាស់ប្តូរ និងទំនាក់ទំនង អូសាកាមានកន្លែងពិសេសៗជាច្រើនដែលមនុស្សម្នាចូលចិត្តជួបជុំគ្នា ដើម្បីសំណើច ការជជែកកម្សាន្ត និងរីករាយជាមួយចំណង់ផ្សេងៗ។

រូបភាព៖ គុរិហារ៉ា អុសាមុ, PIXTA

កន្លែងពិភាក្សាដែលធ្វើឱ្យការចូលរួមមានភាពងាយស្រួល

ហៃកើ អេនហ្គាវ៉ា គឺជាព្រឹត្តិការណ៍ជជែកកម្សាន្តមួយដែលត្រូវបានប្រារព្ធឡើងច្រើនជាង៣០០ដង ចាប់តាំងពីឆ្នាំ២០១៩ ដែលរៀបចំឡើងនៅក្នុង និងជុំវិញ ណាកាត្ស៊ុ ដែលជាតំបន់ភាគខាងជើងនៃ អ៊ុមិដា កណ្តាលទីក្រុងអូសាកា ដែលនៅតែរក្សាបាននូវ

បរិយាកាសក្នុងទីក្រុង។ ពាក្យ អេនហ្គាវ៉ា សំដៅលើច្រករបៀងដើរក្នុងផ្ទះបែបប្រពៃណីរបស់ជប៉ុនដែលស្ថិតនៅចន្លោះនៃផ្នែកខាងក្រៅ និងខាងក្នុងផ្ទះ។ ព្រឹត្តិការណ៍នេះ ត្រូវបានដាក់ឈ្មោះតាមច្រកដើរនេះ ដើម្បីបង្ហាញពីគំនិតដែលមនុស្សមកពីខាងក្រៅគួរមានសេរីភាពបញ្ចេញមតិនៅទីនេះដោយសេរី។ ប្រធានបទមានចាប់ពីបញ្ហាសេដ្ឋកិច្ចក្នុងតំបន់ រហូតដល់តន្ត្រី។ អ្នកដំណើរអាចចូលទស្សនាដោយសេរីនៅពេលណាដែលពួកគេចង់ទស្សនា និងប្រាស្រ័យទាក់ទងជាមួយអ្នកចូលរួមផ្សេងទៀត។ វាជាកន្លែងពិសេសដែលនាំមនុស្សមកជួបជុំគ្នា។

រូបខាងឆ្វេងកណ្ដាល៖ ទីតាំងកម្មវិធីជាប្រភេទកន្លែងបើកចំហរ ស្ថិតនៅផ្នែកខាងក្រោមអគារ និងមានដើមឈើ។

រូបខាងឆ្វេងក្រោម៖ អ្នកចូលរួមពិភាក្សាអំពីការអភិវឌ្ឍទីក្រុងអូសាកា។

ទស្សនា វ៉ារ៉ៃ (សំណើច) ដែលបានក្លាយជាទម្រង់សិល្បៈសម្ដែងបែបប្រពៃណី

គ្រាមភាសា អូសាកា ដើរទន្ទឹមគ្នាជាមួយភាពកំប្លែង និងការរំភើប។ នេះគឺដោយសារតែឬសគល់នៃ វ៉ារ៉ៃ នៅអូសាកា ដែលជាសិល្បៈកំប្លែង ធ្វើឱ្យនឹកឃើញដល់ រ៉ាគុហ្គុ ដែលជាទម្រង់នៃការនិទានរឿងបែបកំប្លែង ដែលត្រូវបានគេជឿថា មានដើមកំណើតប្រហែលសតវត្សរ៍ទី១៧។ រ៉ាគុហ្គុ គឺជាសិល្បៈនិទានរឿងដែលអ្នកសម្ដែងកំប្លែងនិទានរឿងគួរឱ្យអស់សំណើច ដោយប្រើតែភាសាកាយវិការដើម្បីដើរតួផ្សេងៗ។ នៅ តេនម៉ាន តេនជិន ហានចូតេ ជាកន្លែងសម្ដែង កាមិហ្គាតា រ៉ាគុហ្គុ ដែលជាទម្រង់នៃការនិទានរឿងបែបកំប្លែង ដែលប្រើគ្រាមភាសាអូសាកា ដ៏រស់រវើក និងប៉ិនប្រសប់ ជារៀងរាល់ថ្ងៃ។ សាលសិល្បៈសម្ដែង តែងតែប្រមូលផ្ដុំទៅដោយទស្សនិកជនដែលចង់រីករាយនឹងសិល្បៈនៃការនិទានរឿងក្នុងផ្ទះវ៉ារ៉ៃ (ផ្ទះសំណើច)។

រូបខាងស្ដាំលើ៖ ទស្សនិកជនត្រូវបានទាក់ទាញដោយគ្រាមភាសាអូសាកាដ៏ប៉ិនប្រសប់។

រូបខាងស្ដាំកណ្ដាល៖ ពេលរាត្រី មានចង្កៀងគោមចំនួន១៥០០ បំភ្លឺតំបន់នេះ។

<u>ទំព័រទី១៣៖</u>

លេងល្បែងក្ដារនៅក្លឹបប្រពៃណី

កាលពីមុន តំបន់ទីប្រជុំជននៃទីក្រុង អូសាកា គឺជាផ្ទះ កៃស្យូ (កន្លែងជួបជុំ ឬ ក្លឹប) ជាច្រើន ដែលមានអ្នកចូលចិត្តមកជួបជុំគ្នាលេងល្បែងក្ដារបែបប្រពៃណី ដូចជា ល្បែងហ្គូ និង ស្យូហ្គិ។ ជាមួយនឹងភាពជោគជ័យរបស់អ្នកកំពូលលេងល្បែងស្យូហ្គិ លោក សាកាតា សានគិឈិ (១៨៧០-១៩៤៦) ដែលលោកបានដាក់ងារឱ្យខ្លួនឯងថាជា កានសៃ មេជិន (កានសៃ ជាតំបន់កណ្ដាលខាងត្បូងនៃកោះហុនស្យូ ហើយ មេជិន ជាអ្នកល្បីឈ្មោះនៅក្នុងល្បែងស្យូហ្គិ) នាំឱ្យក្លឹបលេងស្យូហ្គិក្នុងតំបន់ មានភាពរំភើបនឹងថាមពលដ៏អស្ចារ្យ និងភាពរីករាយនាពេលនោះ។ ក្នុងប៉ុន្មានឆ្នាំថ្មីៗនេះ ចំនួនក្លឹបបានថយចុះយ៉ាងខ្លាំង ប៉ុន្តែក្លឹបអូសាកា ដែលជាកន្លែងបង្កើតឡើងសម្រាប់តែសមាជិក នៅតែទាក់ទាញអ្នកដែលមានគំនិតដូចគ្នា ចូលចិត្តមកលេងស្យូហ្គិ ជាមួយចំណង់ចំណូលចិត្តមិនផ្លាស់ប្ដូរ។ ពាណិជ្ជករដែលធ្លាប់សកម្មនៅក្នុងរបររកស៊ីក្នុងទីក្រុង ឥឡូវនេះកំពុងប្រកួតស្យូហ្គិ។

រូបខាងឆ្វេងកណ្តាល៖ អ្នកចូលចិត្តស្ប៉ូហ្គិ រួមគ្នាដើម្បីរីករាយនឹងការប្រកួតស្ប៉ូហ្គិ។

រូបខាងឆ្វេងក្រោម៖ ស្ថាបត្យកម្មនៃភ្លឹបអូសាកា ឆ្លុះបញ្ចាំងពីយុគសម័យដ៏រុងរឿងនៃទីក្រុងអូសាកា ដែលអភិវឌ្ឍទៅជាទីក្រុងលើសពីទីក្រុងតូក្យូ

កន្លែងសម្រាកដែលធ្វើឱ្យអ្នកចង់នៅយូរបន្តិច

ខេត្តអូសាកា មានហាងកាហ្វេច្រើនជាងគេក្នុងប្រទេសជប៉ុន។ វាត្រូវបានគេនិយាយថាគ្រាប់កាហ្វេបាននាំចូលមកតាមរយៈកំពង់ផែពាណិជ្ជកម្មក្បែរទីក្រុងកូបេ ប៉ុន្តែវាមានលក្ខណៈពិសេសផងដែរ ដែលហាងកាហ្វេឯកជនមានប្រជាប្រិយភាពជាងហាងកាហ្វេជាហ្វ្រេនឆាយ។ ហាងកាហ្វេសាន់សាញ(Cafe Sunsine) មានមុខម្ហូបដ៏ច្រើន ដែលបានទាក់ទាញអតិថិជនជាទៀងទាត់មួយចំនួនធំដែលមកមិនត្រឹមតែរីករាយនឹងការសម្រាកដោយទទួលទានកាហ្វេប៉ុណ្ណោះទេ ប៉ុន្តែថែមទាំងសម្រាប់អាហារពេលព្រឹក និងថ្ងៃត្រង់ផងដែរ។ ភាពកក់ក្តៅនៃហាងបែបនេះ ធ្វើឱ្យពួកគេភ្លេចខ្លួនក្នុងការសន្ទនា និងស្គាល់មនុស្សដែលពួកគេទើបតែបានជួបជាលើកដំបូង។ ហាងកាហ្វេបានក្លាយជាកន្លែងជជែកកំសាន្តដ៏ពេញនិយមសម្រាប់អ្នកក្នុងតំបន់ ដែលចង់ជជែកគ្នាក្នុងបរិយាកាសអាចសម្រាកបាន។

រូបស្តាំខាងលើ៖ ខាងក្នុងនៃហាងមានសំឡេងដ៏ស្រទន់ និងពន្លឺស្រាលៗ បង្កើតបរិយាកាសបន្ធូរអារម្មណ៍។

រូបស្តាំកណ្តាល៖ រូបរាងបែបអតីតកាលនៃហាងកាហ្វេ គឺមានប្រជាប្រិយភាពខ្លាំង សូម្បីតែយុវវ័យក៏ដោយ។

រូបស្តាំខាងក្រោម៖ នំផេនខេក ធ្វើដោយដៃ មានភាពទន់ល្មើយ គឺជាមុខអាហារដ៏ពេញនិយមមួយក្នុងមីនុយ។

<u>ទំព័រទី១៤៖</u>

រូបខាងឆ្វេង៖ «ទិដ្ឋភាពលម្អិតនៃពិព័រណ៍ឧស្សាហកម្មជាតិលើកទីប្រាំ» (ប្រមូលចងក្រងដោយ៖ សារមន្ទីរប្រវត្តិសាស្ត្រទីក្រុងអាម៉ាហ្គាសាគិ)

រូបខាងលើឆ្វេងនៅទំព័រម្ខាងទៀត៖ ពិព័រណ៍អូសាកា រយៈពេលពេល១៨៣ថ្ងៃ នៅឆ្នាំ១៩៧០ គឺជាពិព័រណ៍អន្តរជាតិដំបូងគេដែលប្រារព្ធធ្វើនៅអាស៊ី ដោយមានប្រទេសចំនួន៧៧ចូលរួម។ ពិព័រណ៍ «Expo'70 Pavilion (ពន្លាអ៊ិកស្ប៉ូទសវត្សរ៍៧០)» នៅក្នុងឧទ្យានរំលឹកពិព័រណ៍ បានបង្ហាញពីភាពរីករាយនៃពេលវេលា។ ការចូលទស្សនាជាសាធារណៈ ទៅកាន់ តៃយ៉ូណុតូ (ប៉មព្រះអាទិត្យ) ដែលរចនាដោយលោក តារ៉ូ អុកាម៉ុតុ គឺត្រូវការកក់ទុកជាមុន(រូបឆ្វេង)។ (រូបភាព៖ រដ្ឋបាលខេត្តអូសាកា)

រូបខាងលើស្តាំនៅទំព័រម្ខាងទៀត៖ EXPOCITY (អ៊ិកស្ប៉ូស៊ីធី) ជាពហុព័ត៌មានដែលមានទីតាំងនៅសួនឧទ្យានរំលឹកពិព័រណ៍ (រូបភាព៖ PIXTA)

ទីក្រុងវិវត្តន៍តាមរយៈការតាំងពិព័រណ៍

អូសាកា បានក្លាយជាម្ចាស់ផ្ទះការតាំងពិព័រណ៍ខ្នាតធំជាច្រើនតាំងពីសតវត្សរ៍ទី១៩ដែលពិព័រណ៍នីមួយៗរៀបចំឡើង ដើម្បីជំរុញឧស្សាហកម្ម និងវប្បធម៌របស់ទីក្រុង។

អូសាកា ដែលរីកចម្រើនតាមរយៈជើងហោះហើរមកទស្សនាតាំងពិព័រណ៍

ប្រវត្តិសាស្ត្រនៃ ស៊ីនសិកៃ ដែលជាសង្កាត់ដ៏អ៊ូអរមួយនៅភាគខាងត្បូងទីក្រុងអូសាកា ដែលឥឡូវនេះ ពោរពេញទៅដោយហ្វូងមនុស្សជារៀងរាល់ថ្ងៃ បានចាប់ផ្ដើមនៅឆ្នាំ១៩០៣ ជាមួយនឹងពិព័រណ៍ឧស្សាហកម្មជាតិលើកទី៥។ ក្នុងការស្វែងរកការលើកកម្ពស់ឧស្សាហកម្ម ពិព័រណ៍នេះបានបង្ហាញពីបច្ចេកវិទ្យាចុងក្រោយបង្អស់ពីប្រទេសជប៉ុន និងក្រៅប្រទេស ជាមួយនឹងប៉មសង្កេតដែលបំពាក់ដោយជណ្ដើរយន្ត និងការបង្ហាញពន្លឺភ្លើងពេលរាត្រី ដែលកម្រមាននាពេលនោះ។ ទាំងនេះបានទាក់ទាញការចាប់អារម្មណ៍យ៉ាងខ្លាំងដែលត្រូវបានគេនិយាយថា មានភ្ញៀវទេសចរជាង៤.៥លាននាក់ចូលរួម។ បន្ទាប់ពីការតាំងពិព័រណ៍បានបញ្ចប់ ទីតាំងទាំងនោះ ត្រូវបានប្រើដើម្បីសាងសង់សួនឧទ្យានតេនណូជិ ក៏ដូចជា លូណាផាក ដែលបច្ចុប្បន្នជាសួនកម្សាន្តមួយដែលមាន ប៉មត្សឹតេនកាគុ ជានិមិត្តសញ្ញានៃអូសាកាផងដែរ។ ទោះបីជា លូណាផាក ត្រូវបានបិទបន្ទាប់ពីរយៈពេលត្រឹម១០ឆ្នាំក៏ដោយ ចាប់តាំងពីពេលនោះមក តំបន់នោះបានអភិវឌ្ឍទៅជាតំបន់កំសាន្តដែលពោរពេញទៅដោយកន្លែងកម្សាន្តផ្សេងៗ។ បរិយាកាសរស់រវើកនៃការតាំងពិព័រណ៍នៅតែបន្តរហូតដល់សព្វថ្ងៃ។

កំណើតនៃនិមិត្តសញ្ញាទីក្រុង និងការពង្រីកបណ្ដាញដឹកជញ្ជូន

ក្នុងឆ្នាំ១៩២៥ អូសាកាបានរៀបចំពិព័រណ៍ «ដៃអូសាកាគិណេនហាគុរ៉ាន់កៃ(ពិព័រណ៍រំលឹកអនុស្សាវរីយ៍មហាអូសាកា)» ដើម្បីរំលឹកដល់ការពង្រីកទីក្រុងអូសាកា ហើយនៅឆ្នាំ១៩៤៨ ពិព័រណ៍«ហ្វុកកូដៃហាគុរ៉ាន់កៃ(ពិព័រណ៍កសាងឡើងវិញដ៏អស្ចារ្យ)» ត្រូវបានប្រារព្ធឡើងក្នុងក្ដីសង្ឃឹមនៃការងើបឡើងវិញពីសង្គ្រាមលោកលើកទី២។ ប៉ុន្តែពិព័រណ៍ដែលមានឥទ្ធិពលយ៉ាងខ្លាំងទៅលើទីក្រុងអូសាកា គឺ«ការតាំងពិព័រណ៍ពិភពលោករបស់ជប៉ុននៅអូសាកាឆ្នាំ១៩៧០ EXPO'70» ជាពិព័រណ៍អន្តរជាតិលើកដំបូងរបស់ជប៉ុន។

រូបខាងឆ្វេង៖ កាតប៉ុស្តាល់បង្ហាញពី លូណាផាក និង ប៉មត្សឹតេនកាគុ។ ប៉មដំបូង ត្រូវបានបំផ្លាញដោយអគ្គិភ័យកំឡុងសង្គ្រាម។ (ប្រមូលចងក្រងដោយ៖សារមន្ទីរប៉ុស្តាល់)

រូបខាងស្ដាំ៖ ផ្លូវនៃស៊ីនសិកៃនៅខាងជើងប៉មត្សឹតេនកាគុ។ ប៉ម ដែលឃើញឈរនៅទីនេះ គឺត្រូវបានសាងសង់ឡើងវិញនៅឆ្នាំ១៩៥៦។

រូបខាងក្រោមឆ្វេងនៅទំព័រម្ខាងទៀត៖ ផ្លូវរថភ្លើង គ្យូកូ គិតា អូសាកា គឺមានសារៈសំខាន់សម្រាប់ជីវិតប្រចាំថ្ងៃរបស់ប្រជាជនដែលរស់នៅ សេនរិ ញ៉ូថោន (សេនរិ ទីក្រុងថ្មី)។ (រូបភាព៖PIXTA)

រូបខាងក្រោមស្ដាំនៅទំព័រម្ខាងទៀត៖ រូបភាពនៃទីតាំង យុមិស៊ីម៉ា ដែលរួចរាល់សម្រាប់ពិព័រណ៍ EXPO 2025 OSAKA, KANSAI, JAPAN។ (រូបភាព៖ សមាគមន៍ជប៉ុនសម្រាប់ពិព័រណ៍ពិភពលោកឆ្នាំ២០២៥)

<u>ទំព័រទី១៥៖</u>

ដោយលើកយកប្រធានបទ«វឌ្ឍនភាព និងភាពសុខដុមរមនាសម្រាប់មនុស្សជាតិ» ការតាំងពិព័រណ៍អន្តរជាតិនេះ ត្រូវបានប្រារព្ធឡើងនៅ សេនរិ គ្យូរ៉ូ(តំបន់ភ្នំ) ចម្ងាយប្រហែល៣គីឡូម៉ែត្រភាគខាងជើងនៃកណ្ដាលទីក្រុងអូសាកា។ មនុស្សជាង៦៤

លាននាក់បានទៅទស្សនាពន្លាផ្សេងៗរបស់ពិព័រណ៍។ នៅពេលដែលការតាំងពិព័រណ៍ពិភពលោករបស់ជប៉ុន EXPO'70 ត្រូវបានបញ្ចប់ ទីតាំងដ៏ធំនោះ ត្រូវបានគេរៀបចំឡើងវិញជាឧទ្យានរំលឹកពិព័រណ៍ EXPO'70។ តែយ៉ូណុតូ (ប៉មព្រះអាទិត្យ) ដែលត្រូវបានសាងសង់ជាពន្លានៃប្រធានបទរបស់ពិព័រណ៍ ត្រូវបានទុកនៅដដែល ហើយបានកសាងសារមន្ទីរជាតិពន្ធុវិទ្យា ដែលតាំងបង្ហាញពីរឿងព្រេងនិទាន និងអរិយធម៌វប្បធម៌ប្រទេសជប៉ុន និងជុំវិញពិភពលោក។ ថ្មីៗនេះ អគាធំៗដែលមានសម្ភារៈបរិក្ខាសម្បូរបែប និងផ្សារទំនើបជាច្រើនត្រូវបានសាងសង់ឡើង ដែលទាក់ទាញអ្នកទស្សនាយ៉ាងច្រើនកុះករ។

នៅពេលដែលទីក្រុងបានរៀបចំពិព័រណ៍ដ៏ធំទាំងនេះ បណ្តាញដឹកជញ្ជូនបានពង្រីក។ ផ្លូវរថភ្លើង គ្យូកូ គិតា អូសាកា ដែលទើបបង្កើតថ្មី គឺជាឧទាហរណ៍មួយ។ ពីមួយថ្ងៃទៅមួយថ្ងៃ ផ្លូវរថភ្លើងបានដឹកអ្នកទស្សនាពិព័រណ៍ពីកណ្តាលទីក្រុងអូសាកា ទៅកាន់ទីតាំងនៅ សេនរិ គ្យូរ៉ូ។ ទោះបីជាការតាំងពិព័រណ៍បញ្ចប់ហើយក៏ដោយ ក៏រថភ្លើងបានបន្តជាផ្នែកសំខាន់មួយនៃជីវភាពប្រចាំថ្ងៃរបស់ប្រជាជនដែលរស់នៅក្នុងតំបន់លំនៅដ្ឋានដ៏ធំនៃ សេនរិ ញ៉ូថោន (សេនរិ ទីក្រុងថ្មី)។

កសាងទីក្រុងសម្រាប់អនាគត ការតាំងពិព័រណ៍អូសាកា២០២៥ កាន់សៃ ប្រទេសជប៉ុន (EXPO 2025 OSAKA, KANSAI, JAPAN)

ក្នុងការរៀបចំសម្រាប់ពិព័រណ៍អន្តរជាតិជប៉ុនឆ្នាំ២០២៥ «EXPO 2025 OSAKA, KANSAI, JAPAN» ផ្លូវធំទូលាយកំពុងត្រូវបានសាងសង់នៅតំបន់ជុំវិញទីកន្លែងពិព័រណ៍ ខ្សែរថភ្លើងក្រោមដីថ្មីកំពុងត្រូវបានពង្រីក ហើយស្ថានីយ៍សំខាន់ៗកំពុងត្រូវបានបន្ថែម ហើយស្ថានីយ៍ធំៗកំពុងត្រូវបានកែលម្អ។ ពិព័រណ៍ឆ្នាំ២០២៥ នឹងប្រារព្ធឡើងនៅលើកោះ យុម៉ិស៊ិម៉ា ដែលជាកោះសិប្បនិម្មិតនៅឆកសមុទ្រអូសាកា។ ទីតាំងនេះ ត្រូវបានរចនាឡើងដើម្បីបង្ហាញមាត់ទឹកដែលរំលេចចេញពីទីក្រុងអូសាកា ដែលជាទីក្រុងទឹករបស់ប្រទេសជប៉ុន។

ក្នុងនាមជាម្ចាស់ផ្ទះនៃការតាំងពិព័រណ៍ទ្រង់ទ្រាយធំ អូសាកានៅតែបន្តវិវត្ត។ ពិព័រណ៍នាពេលខាងមុខនឹងប្រែក្លាយទីក្រុងឱ្យទៅជាកន្លែងដ៏ទាក់ទាញជាងមុនសម្រាប់អ្នករស់នៅក្នុងតំបន់ និងភ្ញៀវទេសចរដូចគ្នា។

ទំព័រទី១៦៖

រសជាតិជប៉ុន៖ ពេលដែលត្រូវទទួលទាន!

«ហ្វាសហ្វូដ (អាហាររហ័ស)» បែបអូសាកា ដែលនាំមនុស្សម្នាមកជួបជុំគ្នា

អុកុណូមិយ៉ាគិ តាកុយ៉ាគិ និង គុស៊ិកាត្សឹ

រូបភាព៖ គុរីហារ៉ា អុសាមុ

ទំព័រទី១៧៖

រូបនៅទំព័រម្ខាងទៀត៖ អុកុណូមិយ៉ាគិ (នៅចំពីមុខ) ណិហ្គិយ៉ាគិ (កណ្តាល) និង អ៊ិកាយ៉ាគិ (ខាងស្តាំ) ត្រូវបានចម្អិននៅលើខ្ទះដែកចំពោះមុខអតិថិជន។

រូបខាងស្តាំ៖ ម្សៅនំជាមួយគ្រឿងផ្សំផ្សេងទៀតត្រូវបានលាយបញ្ចូលគ្នា រួចដាក់ចម្អិនជារាងវង្វង់មូលដូចនំផេនខេក នៅលើខ្ទះដែក(ឆ្វេង) ហើយចម្អិនយ៉ាងយកចិត្តទុកដាក់ មុនបន្ថែមទឹកជ្រលក់ និងគ្រឿងដាក់ពីលើ (ស្តាំ)។

រូបខាងក្រោម៖ ហាងអាជិណុយ៉ា បើកអាជីវកម្មអស់រយៈពេលជាង៥០ឆ្នាំមកហើយ។ នៅទីនេះ កន្លែងអង្គុយនៅបញ្ជរ តែងតែបង្ហាញនូវទិដ្ឋភាពដ៏រស់រវើកជាមួយនឹងអតិថិជនជាប្រចាំដែលរីករាយនឹងការសន្ទនាជាមួយម្ចាស់ហាងគឺ លោកស្រី សុរ៉ាយ៉ាម៉ា កាត្ស៊ុកុ។

អូសាកា មិនត្រឹមតែជាមជ្ឈមណ្ឌលដឹកជញ្ជូនដ៏សំខាន់ សម្រាប់ការផ្លាស់ប្តូរផលិតផលអាហារ មកពីគ្រប់ទិសទីប៉ុណ្ណោះទេ អូសាកា ក៏ធ្លាប់ជាមជ្ឈមណ្ឌលផលិតកម្មដ៏សម្បូរបែបផងដែរ ដែលមានអាហារសមុទ្រមកពីឆកសមុទ្រអូសាកានៅពីមុខទីក្រុង និង ផលិតផលកសិកម្មពីវាលទំនាប កាវ៉ាឈិ ក្បែរនោះ។ នៅពេលទីក្រុងនេះត្រូវបានអភិវឌ្ឍទៅជាទីក្រុងស្នូលសេដ្ឋកិច្ច វប្បធម៌ម្ហូបអាហាររបស់ទីក្រុងនេះបានរីកដុះដាលនៅតាមភោជនីយដ្ឋាន ដែលជាកន្លែងដែលអ្នកជំនួញជួបជុំគ្នា និងប្រមូលផ្តុំគ្នាក្នុងសង្គម ហើយការកើនឡើងនៃពិធីលៀងតែ ក៏បានរួមចំណែកដល់ការអភិវឌ្ឍនេះផងដែរ។ អូសាកា ទទួលឈ្មោះថាជា «រាជធានីអាហារ» ហើយវាមានទំនោរទៅអាហារដែលសាមញ្ញ ដែលមានភាពទាក់ទាញ ដូចជា តាកុយ៉ាគិ និង អុកុណូមិយ៉ាគិ ដែលធ្វើឱ្យអូសាកាល្បីល្បាញជុំវិញពិភពលោក។

សម្រាប់ប្រជាជនអូសាកាដែលមានទំនោរខ្លាំងក្នុងការឱ្យតម្លៃទៅលើសេដ្ឋកិច្ច លើសពីភាពឆ្ងាញ់ អាហារក៏ត្រូវមានតម្លៃសមរម្យផងដែរ។ ដោយមិនចូលចិត្តការខ្ជះខ្ជាយ និងខាតពេល ភាពងាយស្រួល និងរហ័ស គឺមានតម្លៃលើសអ្វីៗទាំងអស់។ តើអ្វីដែលអាចបំពេញតម្រូវការទាំងអស់នេះបាន? នោះគឺ «ហ្វាស់ហ្វូដ (អាហាររហ័ស)» បែបអូសាកា។

អុកុណូមិយ៉ាគិ៖ ជាអាហារចម្អិនថ្មីៗចេញពីបន្ទះដែក

អុកុណូមិយ៉ាគិ ត្រូវបានចម្អិនដោយការលាយម្សៅស្រូវសាលី និងទឹកដាស៊ិ ហើយបន្ថែមគ្រឿងផ្សំដូចជាសាច់ ឬ គ្រឿងសមុទ្រ រួមជាមួយនឹងស្ពៃក្តោបមួយចំនួនធំ ហើយដាក់ចម្អិនវាឱ្យរាងសំប៉ែតដូចរាងនំផេនខេក រួចទទួលទានជាមួយទឹកជ្រលក់ប្រៃផ្អែម។ មានការនិយាយផ្សេងៗគ្នាអំពីប្រភពដើមនៃអុកុណូមិយ៉ាគិ ក្នុងនោះមានមួយនិយាយថា វាត្រូវបានលក់ជាលើកដំបូងនៅតាមដងផ្លូវក្នុងតំបន់កាន់សៃ អំឡុងសង្គ្រាមលោកលើកទី២។ វាមានភាពពេញនិយមក្នុងការចម្អិននៅផ្ទះ ដោយបន្ថែមគ្រឿងផ្សំដែលចូលចិត្ត និងមានស្រាប់ ឬ រីករាយនៅភោជនីយដ្ឋានឯកជនជាច្រើននៅក្នុងទីក្រុងឯកទេសខាងម្ហូបអាហារ។ អុកុណូមិយ៉ាគិ គឺជាអាហារដែលប្រជាជនតែងតែទទួលទានជាប្រចាំក្នុងជីវភាពប្រចាំថ្ងៃ។

<u>ទំព័រទី១៨៖</u>

រូបលើខាងឆ្វេង៖ម្សៅបានដាក់ចូលក្នុងខ្ទះពិសេសដែលមានប្រហោងជារង្វង់មូលហើយនំកំពុងត្រូវបានគេចម្អិនឱ្យមានរាងមូលដូចកូនបាល់។

រូបក្រោមខាងឆ្វេង៖ នំចម្អិនរួចរាល់ដោយដាក់គ្រឿងផ្សំពីលើបន្ថែមដូចជា ទឹកជ្រលក់ និងទឹកម៉ាយ៉ូណេជាដើម។

រូបខាងស្តាំ៖ តាកុយ៉ាគិ ដែលទទួលទាននៅតាមដងផ្លូវ មានរសជាតិពិសេស។

សហការ៖ តាកុយ៉ា ដុតុនបុរិ គុគុរុ

ប្រសិនបើអ្នកចង់ភ្លក់រសជាតិពិតនៃអាហារនេះ សូមទៅទទួលទាននៅកន្លែងដែលអ្នកអាចរីករាយការចម្អិនថ្មីៗនៅពីមុខអ្នក។ អាហារនេះអាចប្រែប្រួលច្រើនដូចជា ណិហ្គិយ៉ាគិ ដែលប្រើស្លឹកខ្ទឹមជំនួសស្ពៃក្តោប និង អ៊ិកាយ៉ាគិ ដែលប្រើមឹកលាយជាមួយម្សៅហើយចម្អិន។

ការទទួលទានដ៏ល្អបំផុតគឺ ការរីករាយជាមួយទឹកជ្រលក់ដ៏សម្បូរបែបជ្រាបចូលក្នុងមាត់អ្នក ខណៈពេលដែលអ្នកកំពុងនៅជុំវិញខ្ទះដែកចម្អិនអាហារដ៏រស់រវើក។

តាកុយ៉ាគិ៖ អាហារសម្រន់ទទួលទានតាមផ្លូវ

តាកុយ៉ាគិ គឺជាអាហាររហ័សមួយទៀតរបស់អូសាកា ដែលត្រូវបានចម្អិនដោយម្សៅស្រូវសាលី ដូចគ្នានឹង អុកុណូមិយ៉ាគិ ហើយចម្អិនជាដុំមូល ដោយមានដុំសាច់មឹកនៅក្នុងនោះ។ នៅទីប្រជុំជន អ្នកនៅតែអាចរកបាននូវតាកុយ៉ាគិចម្អិនថ្មីៗនៅមុខហាង ដូចក្នុងសម័យដែលតាកុយ៉ាគិទើបចាប់ផ្តើមបង្ហាញខ្លួនជាលើកដំបូង។ គយគន់មុខចុងភៅដែលមានជំនាញកំពុងចម្អិនកូនបាល់យ៉ាងជក់ចិត្ត នៅពេលដែលក្លិនឈ្ងុយរបស់វាបក់មក នោះអ្នកមិនអាចទប់ចិត្តនឹងការទិញវានោះទេ។ ទំហំរបស់តាកុយ៉ាគិ ល្អឥតខ្ចោះសម្រាប់ការទទួលទានបណ្តើរ ដើរបណ្តើរ ដោយមើលឃើញមនុស្សកំពុងផ្លុំ តាកុយ៉ាគិ ក្តៅៗ ដើម្បីទទួលទាន វាក្លាយជាទិដ្ឋភាពអាហារប្រចាំតំបន់នៅក្នុងទីក្រុង។

ទំព័រទី១៩៖

រូបលើខាងឆ្វេង៖ នំចង្កាក់ គុស៊ិកាត្ស៊ុ ទម្លាក់ចូលក្នុងខ្ទះប្រេង ដោយបំពងវាហូតឡើងពណ៌មាស។

រូបកណ្តាល៖ អ្នកអាចរីករាយជាមួយជម្រើសជាច្រើនដូចជា ពងក្រួច នីរណា(ហតដកជប៉ុន) បង្គា ជាដើម។

រូបលើខាងស្តាំ៖ ជ្រលក់គុស៊ិកាត្ស៊ុទៅក្នុងទឹកជ្រលក់ដែលមាននៅលើតុ ហើយរីករាយជាមួយរសជាតិរបស់វា។

រូបក្រោមខាងឆ្វេង៖ អតិថិជននៅបញ្ជរអង្គុយទទួលគុស៊ិកាត្ស៊ុដែលបានបំពងនៅខាងស្តាំដៃនៅខាងមុខពួកគេ។

រូបក្រោមខាងស្តាំ៖ ទិដ្ឋភាពខាងក្រៅភោជនីយដ្ឋាន គុស៊ិកាត្ស៊ុ ដែលប្លែកគួរឱ្យចាប់អារម្មណ៍។

សហការ៖ គុស៊ិកាត្ស៊ុ ដារុម៉ា

គុស៊ិកាត្ស៊ុ៖ នំចង្កាក់ ដែលទទួលទានបានដោយប្រគៀកស្មា អ្នកដែលនៅក្បែរ

គ្មានបញ្ជីមុខម្ហូបឆ្ងាញ់ៗរបស់អូសាកា ដែលបញ្ចប់ដោយគ្មាន គុស៊ិកាត្ស៊ុ នោះទេ។ គុស៊ិកាត្ស៊ុ មានគ្រឿងផ្សំជាច្រើនប្រភេទ ដែលស្រោបដោយម្សៅស្រូវសាលី និងម្សៅបំពង រួចបំពង។ ក្រៅពីសាច់ អាហារសមុទ្រ និងបន្លែ មានគ្រឿងផ្សំជាច្រើនប្រភេទ រួមមានឈីស និងស៊ុតផងដែរ។ ទទួលទាន គុស៊ិកាត្ស៊ុ បំពងថ្មីៗ ដោយជ្រលក់ក្នុងទឹកជ្រលក់ដែលពោរពេញទៅដោយរសជាតិ។

នៅសម័យដើម គេនិយាយថា គុស៊ិកាត្ស៊ុ លើកដំបូងជាអាហារឈរទទួលទាន ដែលដាក់លក់ដោយចែករំលែកកន្លែងទំនេរជាមួយអាហារដទៃ។ ដើម្បីជៀសវាងការចម្លងរោគក្នុងទឹកជ្រលក់រួម ការជ្រលក់ក្នុងទឹកជ្រលក់ពីរដងត្រូវបានហាមឃាត់។ សព្វថ្ងៃនេះ ភោជនីយដ្ឋានមួយចំនួនដែលមានឯកទេសខាង គុស៊ិកាត្ស៊ុ មានតុសម្រាប់អង្គុយ។ សម្រាប់មុខម្ហូបនេះ អ្នកនឹងចង់ទទួលទានជាមួយនឹងភាពរីករាយបែបធម្មតាដោយការតម្រង់ជួរនៅបញ្ជរ។ កុំភ្លេចបង្ហាញការគិតចំពោះអ្នកដ៏ទៃដែលអង្គុយក្បែរអ្នក ហើយនៅពេលអ្នកខាំញ៉ាំគុស៊ិកាត្ស៊ុដែលបំពងថ្មីៗ នោះធ្មេញមុខនឹងឃើញចេញមក ដូចអ្នករីករាយនឹងការសន្ទនាប្រកបដោយភាពរួសរាយរាក់ទាក់ ហើយអ្នកនឹងកាន់តែចាប់អារម្មណ៍វប្បធម៌ក្នុងតំបន់នៃទីក្រុងអូសាកា។

រហ័ស តម្លៃសមរម្យ និងគួរឱ្យចង់ទទួលទាន «ហ្វាសហ្វូដ(អាហាររហ័ស)» របស់អូសាកានាំឱ្យអ្នកកាន់តែជិតស្និទ្ធជាមួយមនុស្សដែលបានជួបលើកដំបូង។ ការទទួលទានអាហារដែលអ្នកចូលចិត្តទាំងនេះមានដូចជា អុកុណុមិយ៉ាគិ តាកុយ៉ាគិ និង គុស៊ិកាត្ស៊ុ បានបញ្ជាក់យ៉ាងពេញលេញនូវភោពទាក់ទាញនៃទីក្រុងអូសាកា និងផ្លូវដ៏មមាញឹក។

<u>ទំព័រទី២០៖</u>

ដើរកំសាន្តប្រទេសជប៉ុន៖ សាកៃ

ទីក្រុងពាណិជ្ជកម្មបើកចំហទៅកាន់ពិភពលោក

សាកៃ បានរីកចម្រើនក្នុងការទំនាក់ទំនងពាណិជ្ជកម្មជាមួយពិភពលោកខាងក្រៅ ហើយបានក្លាយជាទីក្រុងស្វយ័តមួយនៅសតវត្សរ៍ទី១៦។ វប្បធម៌ដ៏សម្បូរបែប និងស្មារតីខាងពាណិជ្ជកម្មនៅតែមាននៅក្នុងទីក្រុងសព្វថ្ងៃនេះ។

រូបភាព៖ គុរិហារ៉ា អុសាមុ, Aflo, PIXTA

១. បង្គោលភ្លើងហ្វារសាកៃចាស់ ឈរនៅកំពង់ផែ សាកៃចាស់។

២. ព្រះវិហារ ហូឈិហ្គាអ៊ិ ដែលត្រូវបានគេជឿថា មានអំណាចលើត្រីវិស័យ(ការគ្រប់គ្រងទិសដៅ) នាំឱ្យអ្នកទៅទស្សនាតែងតែបួងសួងសូមឱ្យធ្វើដំណើរ និងការដឹកជញ្ជូនប្រកបដោយសុវត្ថិភាព។

៣. ដៃសេនរ៉ូ កុហ្វូន (និនតុគុតេនណូរ្យូកុហ្វូន [ផ្នូរព្រះសពព្រះចៅអធិរាជនិនតុគុ]) គឺជាផ្នូរបញ្ចុះសពដ៏លេចធ្លោរបំផុតមួយនៅក្នុងចំណោមផ្នូរម៉ុហ្ស៊ុ (ម៉ុហ្ស៊ុកុហ្វូនហ្វូន)។ (រូបភាព៖ ទីក្រុងសាកៃ)

៤. «ប៉ូកូអានហ្សេនម៉ាមុរិ (បន្តោងការពារខ្លួនសម្រាប់ពេលធ្វើដំណើរប្រកបដោយសុវត្ថិភាព)» របស់ព្រះវិហារ ហូឈិហ្គាអ៊ិ ត្រូវបានមនុស្សម្នាជាច្រើនចូលចិត្តដាក់តាមខ្លួនពេលធ្វើដំណើរ។

<u>ទំព័រទី២១៖</u>

ទីក្រុងសាកៃ គឺជាទីក្រុងដែលមានប្រជាជនច្រើនជាងគេទីពីរ នៅក្នុងខេត្តអូសាកា បន្ទាប់ពីអូសាកាខ្លួនឯង ដោយធ្វើដំណើរប្រហែល៣០នាទី ពីស្ថានីយ៍ស៊ីនអូសាកាតាមរថភ្លើងឆ្ពោះទៅភាគខាងត្បូង។ ទីក្រុងឧស្សាហកម្មឈានមុខគេមួយនៅក្នុងតំបន់កានសៃ ដែលមានរោងចក្រផលិតគ្រឿងសិប្បកម្មទំនើបៗឈរតម្រៀបគ្នានៅតាមមាត់ទឹក ដែលទីក្រុងសាកៃមានប្រវត្តិដ៏យូរលង់នៃវប្បធម៌ដ៏សម្បូរបែបដែលត្រូវបានរីកចម្រើនតាមរយៈពាណិជ្ជកម្មបរទេស។

ឈ្មោះ សាកៃ ដែលមានន័យថា «ព្រំដែន» ជាភាសាជប៉ុនបានមកពី ទីតាំងរបស់វាឆ្លងកាត់ព្រំដែនរវាង សេតត្ស៊ុ និងអ៊ិហ្ស៊ុមិ ដែលជាអតីតរដ្ឋបាលខេត្តពីរនៅក្នុងតំបន់។ រួមទាំង កាវ៉ាឈិ គឺជាខេត្តមួយទៀត ដែលព្រះវិហារ ហូឈិហ្គាអ៊ិ ឈរនៅលើព្រំប្រទល់រវាងខេត្តទាំងបីនេះ ហើយព្រះវិហារនេះ ត្រូវបានគេគោរពបូជាជាកន្លែងដ៏ពិសិដ្ឋ ដែលមិនមែនជាកម្មសិទ្ធិរបស់ខេត្តណាមួយ ឬកំណត់ដោយទិសដៅណាមួយឡើយ។

នៅភាគខាងត្បូងនៃសាកៃ មានផ្នូរម៉ុហ្ស៊ុ ដែលជាកន្លែងបេតិកភណ្ឌពិភពលោក ដែលមានផ្នូរបញ្ចុះសពចំនួន៤៤ ដែលត្រូវបានសាងសង់ឡើងនៅចុងសតវត្សរ៍ទី៤ និងដើមសតវត្សរ៍ទី៦។ មួយក្នុងចំណោមនោះ ដៃសេនរ៉ូ កុហ្វូន (និនតុគុតេនណូរ្យូកុហ្វូន [ផ្នូរព្រះសពព្រះចៅអធិរាជនិនតុគុ]) ប្រវែង៤៨៦ម៉ែត្រ គឺជាផ្នូរដ៏ធំបំផុតមួយនៅក្នុងពិភពលោក។ តំបន់នេះជាមជ្ឈមណ្ឌលដឹកជញ្ជូនដ៏សំខាន់ដែលមានផ្លូវទៅកាន់រាជធានីភាគខាងកើត ហើយបេសកជនការទូតជាច្រើនមកពីប្រទេសក្រៅបានធ្វើដំណើរនៅទីនោះ។ រូបរាងដ៏មហិមានៃផ្នូរបញ្ចុះសពទាំងនេះ ប្រហែលបានដើរតួក្នុងការបង្ហាញឥទ្ធិពលនៃការរីកចម្រើនរបស់ប្រទេស។

<u>ទំព័រទី២២៖</u>

៥. «ណាន់បាន់រ្យូប៊ុ (ឡុបឡែបុរាណម្យ៉ាង)» បង្ហាញពីទិដ្ឋភាពដ៏អ៊ូអរនៃការផ្លាស់ប្តូរជាមួយបរទេស។ (រូបភាព៖ សារមន្ទីរទីក្រុងសាកៃ)

៦. ទទួលបទពិសោធន៍តាមរយៈVR នៅ«សាកៃរិស្សូណុម៉ុរិ» នូវ ដំណើរទេសចរណ៍កាលពីដើម(ថាមន៍ទ្រីប) នៅសាកៃសតវត្សរ៍ទី១៦។ (រូបភាព៖ សាកៃរិស្សូណុម៉ុរិ)

ប្រហែលសតវត្សរ៍ទី១៥ សាកៃ បានក្លាយជាកំពង់ផែពាណិជ្ជកម្មសម្រាប់កប៉ាល់ពីប្រទេសចិន បន្ទាប់មកសតវត្សរ៍ទី១៦កប៉ាល់ព័រទុយហ្គាល់ និងអេស្ប៉ាញក៏មកដល់ ហើយទីក្រុងនេះបានអភិវឌ្ឍទៅជាទីក្រុងអន្តរជាតិដែលពោរពេញទៅដោយភ្ញៀវមកពីបរទេស។ ទីក្រុងនេះ ត្រូវបានគ្រប់គ្រងដោយឈ្មួញដែលបង្កើតទ្រព្យសម្បត្តិរបស់ពួកគេតាមរយៈពាណិជ្ជកម្ម ហើយសាកៃបានរីកចម្រើនបន្ថែមទៀតជាទីក្រុងស្វយ័តមួយដែលពោរពេញទៅដោយបរិយាកាសសេរី និងបើកចំហ។ សំណល់នៃអតីតកាលអាចបង្ហាញឱ្យឃើញយ៉ាងច្បាស់នៅក្នុងផ្ទាំងគំនូរ និងរូបភាពផ្សេងទៀតពីសម័យនោះ ហើយនៅ «សាកៃរិស្សូណុម៉ុរិ» ដែលជាមជ្ឈមណ្ឌលទេសចរណ៍វប្បធម៌ ណែនាំពីប្រវត្តិសាស្ត្រ និងវប្បធម៌របស់ទីក្រុងសាកៃ ដោយអ្នកទស្សនាអាចទទួលបានបទពិសោធន៍នៃទិដ្ឋភាពទីក្រុង និងជីវិតប្រចាំថ្ងៃរបស់មនុស្សនៅក្នុងសម័យនោះ តាមរយៈបទពិសោធន៍VR។

៧. ពន្លឺផ្កាភ្លើងនៃ «សាកៃអ៊ុឈិហាម៉ុណុ(ផលិតផលកាំបិតសាកៃ)» ត្រូវបានផលិតដោយជាងដែកនៅសាកៃ ដែលត្រូវបានទទួលស្គាល់ទូទាំងពិភពលោក។ (រូបភាព៖ ការិយាល័យភាពយន្តសាកៃ)

៨. «ធួរ អហ្វ ចាផេន (ទេសចរណ៍នៃប្រទេសជប៉ុន)» ដែលជាការប្រណាំងកង់ដ៏ស្ងិតស្វាញ។

៩. ផលិតផល «ស៊ីម៉ាណូ» ដែលមានទីស្នាក់ការនៅសាកៃ។ ក្រុមហ៊ុនមានមោទកភាពនឹងផលិតផលដែលខ្លួនផលិតមាន ហ្គែរ និងហ្វ្រាំងសម្រាប់កង់កីឡា។ (រូបភាព៖ SHIMANO SALES CORPORATION)

<u>ទំព័រទី២៣៖</u>

១០. សេនណុរិគ្យូ អ្នកជំនាញផ្នែកតែ ដែលបានបង្កើតគ្រឹះសម្រាប់វប្បធម៌តែជប៉ុន (ឆាណូយុ)។ (រូបភាព៖ សារមន្ទីរទីក្រុងសាកៃ)

១១. Matcha Parfait [ម៉ាចា ប៉ាហ្វេត](បង្អែមធ្វើពីតែបៃតង) មាននៅហាងតែឥស៊ុបុឈិ ជាហាងតែមានប្រវត្តិជាង១៧៥ឆ្នាំ។

១២, ១៣. ហាងកុជីម៉ាយ៉ា ជាហាងធ្វើបង្អែមជប៉ុនដែលមានអាយុកាលយូរមកហើយ ត្រូវបានបង្កើតឡើងក្នុងកំឡុងសម័យអេដុ (១៦០៣-១៨៦៨)។ នំ កិស៊ុម៉ុជិ ប្រចាំហាងត្រូវបានស្រោបដោយគ្រាប់អាកៀនដែលមានក្លិនក្រអូប ផ្តល់ទាំងភាពផ្អែម និងរូបរាងដ៏ពិសេស។

លើសពីនេះទៀត ពាណិជ្ជកម្មបរទេសនេះ ក៏បាននាំទៅដល់ការផលិតកាំភ្លើងដែកវែង(កាំភ្លើងម៉ាចឡុក«Matchlock») នៅក្នុងទីក្រុង ជាមួយនឹងការកើនឡើងនៃចំនួនសិប្បករមានជំនាញក្នុងការផលិត និងកែច្នៃដែក។ បច្ចេកទេសទាំងនេះត្រូវបានបន្តមកដល់សព្វថ្ងៃថាជា «សាកៃអ៊ុឈិហាមុណូ(ផលិតផលកាំបិតសាកៃ)» ដែលមានគុណភាពខ្ពស់ និងជាទីស្រលាញ់ដោយមេចុងភៅជំនាញ។ លើសពីនេះ បច្ចេកទេសកែច្នៃដែកក៏ត្រូវបានប្រើប្រាស់ក្នុងឧស្សាហកម្មថ្មីៗ ដូចជាការផលិតគ្រឿងបន្លាស់កង់ ដែលទទួលបានការកោតសរសើរយ៉ាងខ្លាំងនៅជុំវិញពិភពលោក។ ក្នុងប៉ុន្មានឆ្នាំចុងក្រោយនេះ សាកៃ បានក្លាយជាកន្លែងដ៏ល្បីល្បាញក្នុងនាមជាទីក្រុងម្ចាស់ផ្ទះនៃការប្រណាំងកង់អន្តរជាតិ «ធួរ អហ្វ ចាផេន(ទេសចរណ៍នៃប្រទេសជប៉ុន)»។

នៅលើមូលដ្ឋានដ៏សម្បូរបែប ដែលអមជាមួយការអភិវឌ្ឍនៃពាណិជ្ជកម្ម បាននាំមកនូវការរីកដុះដាលនៃវប្បធម៌ជាច្រើនផ្សេងៗផងដែរ។ សេនណុរិគ្យូ អ្នកជំនាញផ្នែកតែ ដែលបានចាក់គ្រឹះ«សាដូ(ពិធីលៀងតែ)» លំដាប់ពិភពលោករបស់ប្រទេសជប៉ុន នៅសាកៃ ក្នុងសតវត្សរ៍ទី១៦។ វប្បធម៌នៃពិធីលៀងតែបានរីករាលដាល់តាមរយៈឥទ្ធិពលរបស់គាត់ ហើយទីក្រុងនៅតែសម្បូរទៅដោយហាងប្រពៃណីជាច្រើនដែលមានបង្អែមសម្រាប់បម្រើក្នុងពិធីលៀងតែជប៉ុន។ សាកៃ ជាទីក្រុងដែលត្រូវបាបគេស្គាល់ថា ជាកន្លែងដ៏ស្រស់ស្អាតសម្រាប់ដើរលេងតាមដងផ្លូវ ភ្លក់រសជាតិបង្អែមប្លែកៗ។

អ្នកអាចទទួលបានបទពិសោធន៍ដោយផ្ទាល់នូវគំនិតច្នៃប្រឌិតដ៏អស្ចារ្យរបស់សាកៃ ដែលស្ថិតនៅតាមបណ្តោយមហាសមុទ្រដែលតភ្ជាប់ទៅកាន់ពិភពលោក និងបានរីកចម្រើនដូចសព្វថ្ងៃ ដោយការស្វាគមន៍នូវវប្បធម៌ផ្សេងៗគ្នាជាច្រើន។

ផែនទីតំបន់សាកៃ

១ បង្គោលភ្លើងហ្វារសាកៃចាស់

២ ព្រះវិហារ ហូឈិហ្គាអុិ

៣ ដៃសេនរ៉ូ កុហ្វូន (និនតុគុតេនណូរ្យូកុហ្វូន [ផ្នូរព្រះសពព្រះចៅអធិរាជនិនតុគុ])

៤ សាកៃរិស្សូណូម៉ុរិ (មជ្ឈមណ្ឌលទេសចរណ៍វប្បធម៌)

៥ ហាងកុជិយ៉ាម៉ា

៦ ហាងតៃត្សឹប៉ុឈិ

- ***មធ្យោបាយធ្វើដំណើរ***

  ចំណាយពេលប្រហែល៣០នាទី ពីស្ថានីយរថភ្លើងស៊ីនអូសាកា ទៅស្ថានីយរថភ្លើងសាកៃ តាមខ្សែរថភ្លើងអូសាកាមេត្រូ ខ្សែមិដុស៊ុជិ ឬខ្សែណានកៃ ។

- ***ទំនាក់ទំនងពត៌មាន***

  គេហទំព័រផ្លូវការនៃការិយាល័យសន្និបាត និងទេសចរសាកៃ

  https://www.sakai-tcb.or.jp/en/

ទំព័រទី២៤៖

វត្ថុអនុស្សាវរីយ៍របស់ជប៉ុន៖ កន្សែងពោះគោ សេនស្ស៊ូ

ទទួលអារម្មណ៍បែបប្រពៃណី និងទន់ល្មើយ

១. ភាពទាក់ទាញរបស់កន្សែងពោះគោសេនស្ស៊ូ គឺភាពទន់ និងស្រូបទឹកបានល្អ។ (រូបភាព៖សមាគមន៍ឧស្សាហកម្មកន្សែងពោះគោអូសាកា)
២. កន្សែងពោះគោធ្វើពីស្បៃជាស្រទាប់ៗ ដែលមានទម្ងន់ស្រាល ទន់ និងល្អសម្រាប់ស្បែកទារក។ (រូបភាព៖ Shinto Towel Co.,Ltd.)
៣. បច្ចេកទេសតម្បាញ ស៊ុកាស៊ិ-អុរិ បង្ហាញចេញនូវពណ៌ស្រាល។ (រូបភាព៖ Kozugizen Co.,Ltd.)
៤. នៅគែមសងខាងកន្សែងមានបន្ថែមស្បៃពីលើ ហើយកន្សែងក្លាយទៅជាក្រាស់ក៏ដោយ ប៉ុន្តែនៅតែស្រាល និងទន់ល្មើយ។ (រូបភាព៖ Shinto Towel Co.,Ltd.)

ការផលិតកន្សែងពោះគោជប៉ុនដំបូងបានចាប់ផ្តើមនៅឆ្នាំ១៨៨៧ នៅក្នុងតំបន់សេនស្ស៊ូ ភាគខាងត្បូងអូសាកា។ កន្សែងពោះគោដែលផលិតនៅក្នុងតំបន់នេះត្រូវបានគេស្គាល់ថាជា «កន្សែងពោះគោ សេនស្ស៊ូ» ហើយមកដល់សព្វថ្ងៃនេះ ប្រហែល៤០%នៃកន្សែងដែលបានលក់នៅក្នុងប្រទេសជប៉ុន។ កន្សែងពោះគោនេះ មានប្រជាប្រិយភាពខ្លាំងណាស់ ដោយសារមានគុណភាពខ្ពស់ និងងាយស្រួលប្រើប្រាស់ជាប្រចាំថ្ងៃ។
បច្ចេកទេសតម្បាញប្រពៃណី «អាតុហ្សារ៉ាស៊ិ» គឺជាបច្ចេកទេសដែលធ្វើឱ្យកន្សែងពោះគោ សេនស្ស៊ូ មានគុណភាពខ្ពស់។ ដំណើរការនៃការផលិតកន្សែងពោះគោ គឺមានដំណាក់កាលលាងសម្អាតដោយប្រើទឹកបង្ហូរ ដើម្បីជម្រះប្រេង និងជ័រ ដែលជាប់នឹងសរសៃកប្បាស។ កន្សែងពោះគោ សេនស្ស៊ូ មានដំណាក់កាលលាងសម្អាតដោយប្រើទឹកបង្ហូរ បន្ទាប់ពីត្បាញរួច។ ទឹកស្អាតពីជួរភ្នំអ៊ិហ្សុមិ ត្រូវបានប្រើដើម្បីលាងសម្អាតជាតុដែលមិនត្រូវការអស់គ្មានសល់ ហើយបង្កើតបានជាកន្សែងពោះគោដ៏ទន់ល្មើយ និងរលោង ជាមួយនឹងសាច់កប្បាសដែលស្រូបទឹកបានល្អ។
កន្សែងពោះគោ សេនស្ស៊ូ បានវិវឌ្ឍក្នុងរយៈពេលប៉ុន្មានឆ្នាំចុងក្រោយនេះ ដោយផ្តល់ជូននូវការរចនា និងមុខងារថ្មីៗ និងប្លែកៗ។ ឧទាហរណ៍មួយគឺ បច្ចេកទេសត្បាញ ស៊ុកាស៊ិ-អុរិ ដែលផ្តល់នូវពណ៌ក្រឡាសាច់ក្រណាត់រុំដោយសរសៃពណ៌ស ដែលពណ៌ក្រឡាខាងក្នុងសឹងតែមើលមិនសូវឃើញ។ មួយទៀតគឺក្រណាត់រុំដោយស្រទាប់ស្បៃ ដែលធ្វើឱ្យកន្សែងស្រាល និងស្ងួតរហ័ស។ ក្នុងជីវិតប្រចាំថ្ងៃ គឺកាន់តែស្រស់បំព្រង និងមានពណ៌កាន់តែច្រើន នៅពេលដែលអ្នកមានកន្សែងស្អាតៗ និងមានប្រយោជន៍ជាច្រើននៅជុំវិញខ្លួន។ យើងចង់ឱ្យអ្នកទទួលបាននូវអារម្មណ៍ដ៏អស្ចារ្យនៃកន្សែងពោះគោ សេនស្ស៊ូ ដែលល្អសម្រាប់ការប្រើប្រាស់ប្រចាំថ្ងៃ ឬ ជាអំណោយ។

ទស្សនាវដ្តី "និប៉ុនិកា" លេខ៣៧
បោះពុម្ពផ្សាយដោយក្រសួងការបរទេសជប៉ុន
២-២-១ កាស៊ឹមិហ្គាសិគិ សង្កាត់ជិយ៉ូដា ទីក្រុងតូក្យូ ១០០-៨៩១៩ ប្រទេសជប៉ុន
គេហទំព័រផ្លូវការរបស់ក្រសួង https://www.mofa.go.jp/
គេហទំព័រដែលផ្តល់ព័ត៌មានអំពីជប៉ុន https://web-japan.org/

សម្រាប់សំណៅបកប្រែភាសាខ្មែរផ្សេងទៀត អាចចូលអានបាន តាមលីង ឬ QR Code ខាងក្រោមនេះ៖
https://www.kh.emb-japan.go.jp/itpr_ja/11_000001_00654.html