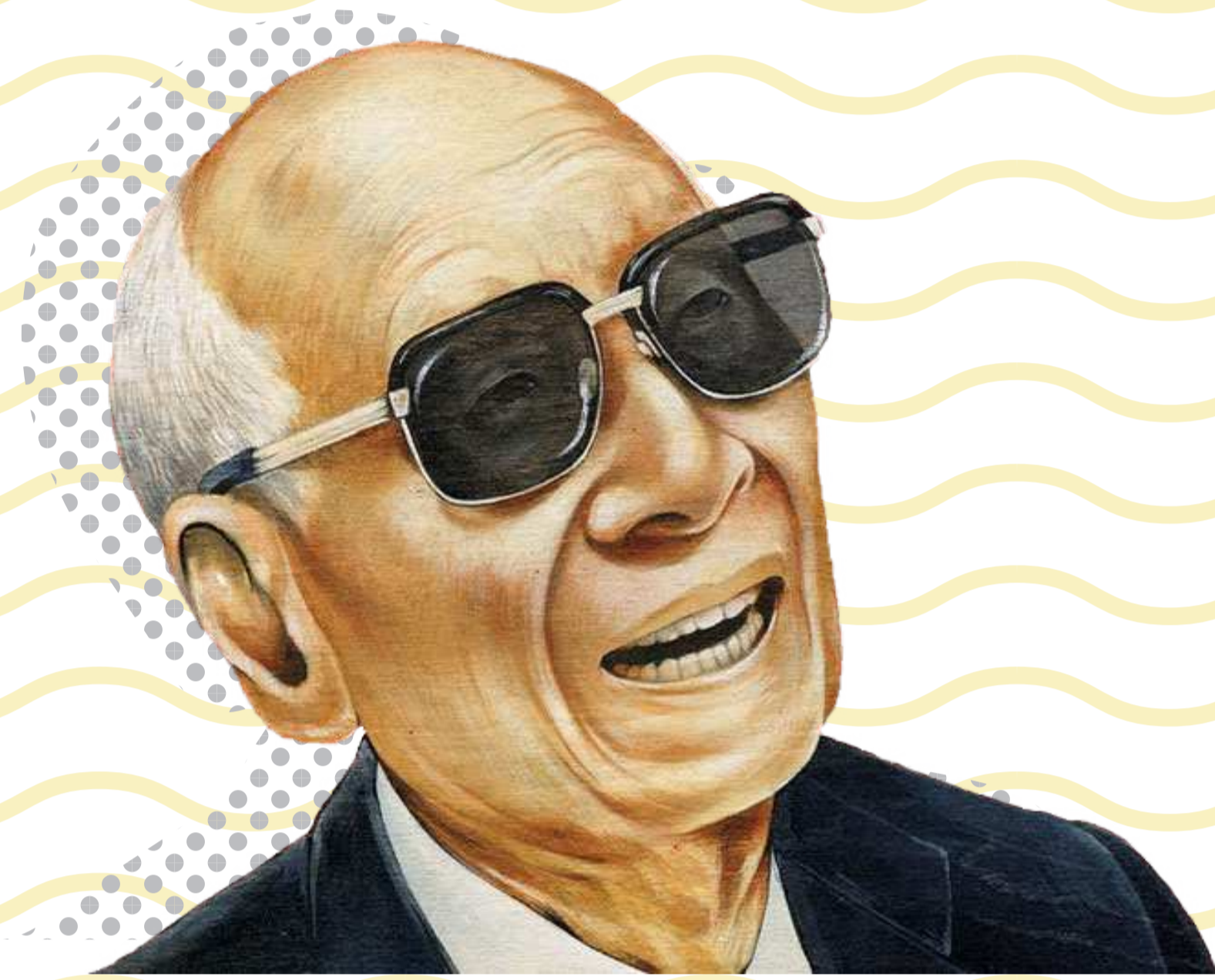




บะหมี่ กึ่งสำเร็จรูป

บะหมี่กึ่งสำเร็จรูปถือกำเนิดขึ้น พ.ศ. 2501 (ค.ศ. 1958) ในยามข้าวยาก
หามาแพงของญี่ปุ่น ช่วง 10 ปีหลังสงครามโลกครั้งที่ 2 เพื่อให้คนญี่ปุ่น
ได้รับประทานราเม็ง (บะหมี่น้ำ) อุ่น ๆ ในราคาประหยัด



คุณโมโมฟูกุ อันโด (Momofuka Ando)

คุณโมโมฟูกุ อันโด (Momofuka Ando) ผู้ก่อตั้งและประธานบริษัทกลุ่มนิชชิน
ได้คิดค้นการทำราเม็งกึ่งสำเร็จรูปโดยคิดค้นวิธีการทอดเพื่อยืดอายุอาหาร
ทำให้เส้นราเม็งที่ผ่านการปรุงรสแห้งพร้อมบรรจุถุง (Dehydration)
และยังพร้อมที่จะคืนรูปกลับไปเป็นเส้นนุ่ม ๆ เพียงแค่ใส่ซาม ราดน้ำเดือด
ก็สามารถรับประทานราเม็งร้อน ๆ หอมกรุ่นได้ในเวลาเพียง 2 นาทีเท่านั้น

แต่การจะหาซามาใส่ราเม็งรับประทานก็ไม่ได้หาได้สะดวกทุกสถานการณ์ ในปี พ.ศ. 2514
(ค.ศ. 1971) จึงเกิดเป็นผลิตภัณฑ์ใหม่ **“บะหมี่กึ่งสำเร็จรูปบรรจุในถ้วยพร้อมใช้งาน”**
โดยมีการใส่เนื้อสัตว์ ไข่ และผักปรุงรสสุกพร้อมรับประทาน ที่ผ่านการทำฟรีซดราย (Freeze dried)*
ให้แห้งเพื่อถนอมอาหารมาเรียบร้อยแล้ว ทำให้ชาวญี่ปุ่นสามารถรับประทานราเม็งร้อน ๆ ได้
สะดวกสบายยิ่งขึ้น



ชิคิน ราเม็ง (Chikin Ramen) ราเม็งรุ่นแรกของบริษัท

บะหมี่กึ่งสำเร็จรูปได้รับความนิยมอย่างล้นหลาม เริ่มจากการขยายความนิยม
ไปยังประเทศในแถบเอเชีย จากนั้นจึงแผ่ไปยังฝั่งโลกตะวันตกและรอบโลก
จากความต้องการปีละ 15 ล้านซอง ในปี พ.ศ. 2533 (ค.ศ. 1990) ขยับมาเป็น
50 ล้านซอง ในปี พ.ศ. 2554 (ค.ศ. 2011) และทะลุ 100 ล้านซองในปี พ.ศ. 2555
(ค.ศ. 2012)



บะหมี่กึ่งสำเร็จรูปแบบถ้วยแรก



บะหมี่กึ่งสำเร็จรูปแบบถ้วย



“หากมีเวลาเดินสังเกตบะหมี่กึ่งสำเร็จรูปที่จำหน่าย
ตามห้างร้าน จะพบว่ามีบะหมี่กึ่งสำเร็จรูปหลากหลายรสชาติ
ที่ผลิตจากหลากหลายประเทศให้เราได้ลองลิ้มรส
เรียนรู้ความเหมือนและความแตกต่างทางวัฒนธรรม”

9 ตัวอย่างบะหมี่กึ่งสำเร็จรูปรสชาติอาเซียน



บะหมี่กึ่งสำเร็จรูป
รสโคโลเหมี (Kollo Mee)



บะหมี่กึ่งสำเร็จรูป
รสปีนังลักซา
(Penang Laksa)



บะหมี่กึ่งสำเร็จรูป
รสลักซา (Laksa)



บะหมี่กึ่งสำเร็จรูป
รสกวยเตี๋ยพนมเปญ
(Phnom Penh)



บะหมี่กึ่งสำเร็จรูป
รสหอมเจียว (Fried Onion)



บะหมี่กึ่งสำเร็จรูป
รสต้มยำกุ้ง
(Tom Yam Kung)



บะหมี่กึ่งสำเร็จรูป
รสหมี่โกเร็ง (Mi Goreng)



บะหมี่กึ่งสำเร็จรูป
รสปาตาทิม (Patatim)



บะหมี่กึ่งสำเร็จรูป
รสเฟอ (Pho)

*ฟรีซดราย (Freeze dried) คือ เทคโนโลยีการถนอมอาหารโดยดึงความชื้นออกด้วยความเย็นและแรงดันที่เหมาะสม เพื่อให้สามารถคงคุณค่าอาหารไว้ได้ถึงร้อยละ 98 และลดน้ำหนักลงเหลือเพียงร้อยละ 20 เท่านั้น
เรียบเรียงข้อมูลจาก

• “History of Instant Noodles”, World Instant Noodles Association (<http://instantnoodles.org>)

นิทรรศการ พิพิธอาเซียน ภาค 7 เส้นสำเรื่อง
08-60/No.09



ผลิตโดย
โครงการกิจกรรมการเรียนรู้แบบบูรณาการ
สำนักงานอุทยานการเรียนรู้ (TK park) สำนักงานบริหารและพัฒนาองค์ความรู้ (องค์การมหาชน)