

吳鳳科技大學秘書室新聞剪報

報社名稱	威傳媒	刊登版面	生活新聞	刊登日期	110/09/08(三)
------	-----	------	------	------	--------------



吳鳳科大應日系舉辦日本文化系列教師研習活動
by 編輯中心 | 9月8, 2021 | 生活



吳鳳科技大學應用日語系於110年8月30日起至9月2日進行了一系列的教師研習。今年的研習主題為「健康、環保、美麗」。

8月30日至31日率先登場的是「日本節慶料理」研習。在台灣大家會於節慶的日子吃特定的料理。與台灣相同，日本也會在節慶明與家人朋友聚在一起吃節慶料理。在日本家人朋友相聚時最常吃的料理就是飯糰、大阪燒以及味增湯了。此次我們邀請嘉義市著名餐廳「飯田家的食卓」日籍主廚飯田香老師來與我們分享。飯田老師不只說明了日本的節慶料理典故，更是讓我們了解日式高湯的準備、味增投入的時機、火烤海苔增加香味...等日本料理實務的細節。看似簡單的料理，沒想到要費那麼多心思，簡單的食材卻是那麼美味。相聚一起不只品味美食，在料理的過程中更是增進彼此感情。

9月1日我們邀請日本包裝協會的柳芬玲老師來為我們講解「風呂敷」日本文化研習。「風呂敷」也就是包袱巾，為日本的傳統文化之一。柳老師分享說她在日本留學期間遇到公寓火災，當她急急忙忙在找合適的袋子箱子緊急打包時，日本鄰居卻是拿出一塊風呂敷，將形狀大小不一的家當包了就提走，讓她發現居然有這麼簡單又不限的包裝方式，之後她就利用課餘時間一頭栽進風呂敷的世界。近年來環保意識高漲，風呂敷攜帶方便，綁起來可當帽子、霹靂腰包、環保袋、寶特瓶或紅酒包裝...兼具各式功能又環保。柳芬玲老師說，不是「包袱巾」而是「包福巾」，我們要把福氣包進去。學員們也玩得很開心，希望能將如此環保的日本文化傳給學生。

9月2日我們辦理了日本花道研習，邀請了日本古流松藤會的李麗琴老師來擔任研習講師。日本花道原先是唐朝時傳入日本，後人發揚光大成為現今日本傳統文化之一。現今的日本花道已轉為一種尊重自然的生活方式，也能讓人們感受到日本四季變化之美。透過線條、顏色、型態，達到和諧統一，追求「靜、雅、美、真、和」。

此次辦理教師研習，就是希望透過老師的教學能將日本文化之美傳達給學生，讓學生能領略日本文化，也提升學生學習語言之興趣。以後學生從事日本相關工作，也能知道日本團結、尊重傳統、重視環保、了解日本人對完美追求的心態。

承辦人員		二級主管		主任秘書		批示	
------	--	------	--	------	--	----	--