

本物のダシを味わうことは「教養」である in Taiwan

報告者：魚三樓 荒木裕一郎

提出日：2026年3月14日

開催日時：

2026年3月11日(水)

開催場所：

致理科技大学

(No. 313 號, Section 1, Wenhua Rd, Banqiao District, New Taipei City, 台湾 220)

参加者：

参加者数 157 名

(内訳)

学生+教職員=110 名

台湾料理関係者=26 名

大学招待者=21 名

時間：

13:20-13:25 趣旨説明(才木副委員長)  
13:25-13:50 講演・質疑応答(荒木裕一郎)  
13:50-13:55 日本料理大賞案内(高橋副理事長)  
13:55-14:05 休憩(礼儀教室へ移動)  
14:05-14:20 大学理事長ご挨拶、記念品贈呈、記念撮影  
14:20-14:50 料理説明・試食・質疑応答  
14:50-14:55 まとめ  
14:55-15:00 閉会挨拶(高橋副理事長)  
15:00 終了

メディア：

現地メディア数社 掲載実績→工商時報・新北報導

アカデミー参加者：

高橋副理事長・才木副委員長・山崎英恵・村田知晴・小西雄大・荒木裕一郎・竹中雄大・  
中村元紀・栗栖熊一 合計9名  
(現地協力 龍谷大学 金子あき子准教授・致理科技大学 鄧敏君教授)

献立

煮物椀：カニしんじょう・椎茸・花びら麩・軸れんそう・木の芽  
八寸：菜種胡麻和え・うなぎ小袖寿司・車エビ艶煮・厚焼玉子・茗荷甘酢付け・サーモン  
南蛮漬け・一寸豆甘煮・筍旨煮・

## アンケート調査

Google フォームにて実施

回答結果↓

<https://docs.google.com/forms/d/1HygLKh3YFQlZdtU0jlapEEeSWaQ8BatWiUAmSgAQJ6s/edit#responses>

## だし講習会 進行内容

13時20分 開会

- ① 開会の挨拶として才木副委員長よりご挨拶及び趣旨説明。
- ② だし講義の趣旨説明を致理科技大学 鄧敏君教授より頂戴した
- ③ 荒木裕一郎よりダシについての講演・途中まで同時通訳
- ④ 高橋副理事長より日本料理大賞についての説明
- ⑤ 会場を移動し、記念撮影・記念品贈呈の後、ダシを実際にひくデモを行う  
ダシのデモは会場の大きさの都合上2会場に分けて行うので講師も2名 料理関係者26名←講師：村田知晴  
学生+来賓136名←講師：荒木裕一郎  
ダシのデモ中に八寸・煮物椀の試食も同時に行う  
質疑応答は各会場で個別対応
- ⑥ 閉会の挨拶として高橋副理事長よりご挨拶

15時 閉会

## まとめ

今回は台湾での開催ということもあり、参加者の日本料理に対する事前知識が少ない中、日本料理大賞の説明やダシに関する講演、さらには実演・試食を交えた内容により、参加者の関心を高く維持したまま進行することができた。鄧教授から「毎年お願いしたい」という言葉もいただき、参加者にとって、日本の食文化を体験してもらう絶好の機会になったと考える。また、海外の慣れない環境下で若手料理人が運営面での工夫をし、円滑な実施と深い理解を得られた。今後の日本料理文化の発展に資する実りある催事となった。

以上

## 世界文化遺產「和食」走進校園 致理科大跨文化交流

揭載現地メディア：工商時報・新北報導

【記者蘇春瑛 / 新北報導】 2026/03/12

### 工商時報

## 京都名廚齊聚致理科技大學 推廣和食文化

世界文化遺產「和食」走進校園

2026.03.11 / 18:18 / 工商時報 文 / 沈子翔



致理科大董事長梁聖時（右）感謝日本料理學苑副理事長高橋拓兒（左）帶來的和食文化體驗。圖 / 致理科大提供

致理科技大學於3月11日舉辦「和食文化體驗暨專題講座」，邀請日本料理學苑副理事長高橋拓兒先生親自率領京都多位代表性料理人與學者來臺交流。活動透過專題講演、料理示範與試食體驗，讓該校140名師生近距離感受日本料理的文化精神與職人價值。

致理科大由董事長梁聖時率領董事會成員及校內師生共同出席活動，並親自致贈感謝狀給日本料理學苑，在致詞時除了對於日本料理學苑



▲世界文化遺產「和食」走進校園致理科大百位師生體驗精緻日本和食文化。（圖：致理科大提供）

致理科技大學今（十一）日舉辦「和食文化體驗暨專題講座」，邀請日本料理學苑副理事長高橋拓兒率領京都多位代表性料理人與學者來臺交流。透過專題講演、料理示範與試食體驗，讓師生近距離感受日本料理文化精神與職人價值，吸引約一百四十位師生及餐飲界人士參與。

日本料理學苑（The Japanese Culinary Academy）為日本推廣和食文化重要專業組織，本次由副理事長親自率領團隊來訪，顯示對臺灣與致理科技大學交流高度重視。成員包含海外事業委員會核心幹部、京都百年料亭負責人與若主人，以及大學教授等，皆在國際料理評鑑體系中享有盛譽，展現日本料理文化的專業高度與世代傳承。

值得一提的是，日本料理「和食」於二〇一三年被聯合國教科文組織（UNESCO）列入世界無形文化遺產。和食不僅是一種飲食形式，更是一套結合自然觀、季節感與文化美學的生活哲學。其核心精神強調尊重自然與食材原味，重視四季氣與地方風土，透過料理、擺盤與器皿搭配，呈現日本文化中細膩而深遠的美學觀。

京都料理人現場示範高湯製作與湯品，並備精緻點心供師生品嚐，透過味覺體驗與專業講解，學生不僅了解日本料理對季節感、食材原味與細節美學重視，深刻體會職人精神所蘊含的專業態度與文化責任。

致理科大表示，高等教育的核心在於跨文化體驗與國際視野培養，讓學生能近距離接觸世界級料理文化，深化對日本文化與職人精神的理解。未來，將持續深化與國際專業機構合作，透過文化交流與專業實作，培養具備跨文化理解與國際競爭力的新世代人才。





(2)