



嘉南科大推動健康養生概念

12月14日舉辦日本飲食與技藝交流

為促進國內餐飲業者與學界對日式料理文化與技藝之交流，嘉南藥理科技大學將於12月14日（星期一）上午9：00該校Q棟Q007視聽教室舉辦一場國內少見之「2009日本飲食文化與旬魚料理」國際研討會，會中特邀集台美日3國之專家與業界主廚針對日本料理主題進行專題演講，並現場進行鮮魚料理庖割示範發表。

辦理此活動之該校餐旅管理系主任王瑞顯表示，日本飲食雖非為台灣傳統古早之異國料理，然卻也因歷史與地理因素而融入台灣飲食超過100年，並亦已逐漸成為本國飲食文化之重要元素，於台灣佔有重要之一席料理地位。王主任表示過去數十年來歐美國家對日本料理亦逐漸因健康、營養、清新與美感，而能在國際料理舞台上發揚傳播並蔚為風潮，吸引越來越多歐美人士之認同與接受，尤其日本長壽人口排名世界前茅，其對飲食養生的注重及對當令季節食材的運用及掌握，應有密切關係。

該研討會特邀請高雄漢來大飯店「弁慶」日本料理總料理長—五味澤和實先生，以他從事日本料理多年的經驗，針對日本料理的精神及結合台灣地方特色食材的運用發表演說，會中並邀請美國「Asian Food Designers Corporation」總經理蔡正仁博士發表日本料理專有第五味之專題演講，現場並安排執業超過30年之日式料理長—吳世煌先生現場進行時令鮮魚庖割示範，希望藉由此活動能推展產業與學術界之經驗交流與技術分享，共同理解進而探討日本飲食文化之傳統與新時代課題。

敬請 媒體記者蒞臨採訪，並不吝指教！建請 媒體記者於11:30至該校宿舍區學生實習餐廳2樓進行時令鮮魚庖割示範之採訪，並齊用午餐，詳情請洽該校餐旅管理系徐小姐 0912-859185 或王瑞顯主任 (06) 2664911 轉 3601，0922-733032。



2009 日本飲食文化與旬魚料理國際研討會議程表

日期	2009 年 12 月 14 日(星期一)	
時間	議程	地點
8:20~8:40	報到	Q007 視聽教室 (Q棟)
8:50~9:00	開幕式 (長官及來賓致詞) 嘉南藥理科技大學校長 許立人博士	
9:00~10:30	主講者：Cheng-Jen Tsai, General Manager, <i>Ph.D.</i> 蔡正仁 總經理，美國「Asian Food Designers Corporation」 講題名稱：日本料理的特殊風味--旨味 引言人：王瑞顯主任 餐旅管理系 嘉南藥理科技大學	
10:30~10:40	茶敘時間	
10:40~12:10	主講者：吳世煌 料理長 東雨日式料理餐廳 講題名稱：刺身姿造り—時節鮮魚料理庖割示範 引言人：汪義勇 行政總監 阿勇家餐飲事業	R201 教室餐服 (餐飲大樓 2樓)
12:10~13:30	午餐暨交流時間(R201)	
13:30~15:00	主講者：五味澤和實 總料理長 漢來大飯店「弁慶」日式料理廳 講題名稱：漫談日本料理文化 引言人：陳進萬 行政主廚 漢來大飯店	Q007 視聽教室 (Q棟)
15:00~15:20	茶敘時間	
15:20~16:50	綜合座談 主持人：王瑞顯主任 餐旅管理系 嘉南藥理科技大學	
16:50~	賦歸	

鮮魚庖割示範：取用當令鮮魚，於現場示範教學，並擺盤提供午餐食用。

午餐：日式散壽司料理之形式供餐 (恕不提供素食)。