

2026/6/17 下午 11:44:07

## 京都飛飛臺灣華語學校 2021 民俗文化體驗活動

#京都飛飛臺灣華語學校 #民俗文化 #體驗活動

京都飛飛台灣華語學校

活動時間：2021-02-28

FeFe School-京都飛飛臺灣華語學校於2月25日及28日兩天舉辦節慶文化研習體驗活動，採同步視訊，現場及線上一起研習，讓旅居日本的僑胞和對學習華語文有高度興趣的日籍友人，感受到節慶歡喜熱鬧的氣氛。

2月25日首先由駐大阪辦事處僑務秘書楊慧萍代表僑委會委員長童振源問候參加者，並表示希望透過文化研習讓大家知道臺灣的優質華文教育。由學校劉柔敏老師示範製作祖傳的傳統臺灣美食蘿蔔糕、一邊說明臺灣年節食用蘿蔔糕代表步步高陞的寓意。在蒸蘿蔔糕的同時，劉柔敏說明「招財進寶 愛臺灣」倒過來看會成為「追求自由民族 臺灣夢」創意春聯，大家對於深奧的華語文感到嘖嘖稱奇，並紛紛以僑委會提供的書法水寫布及臨摹體驗寫書法。

活動續由岡部老師以活潑生動的方式指導大家手做牛年剪紙、財神爺摺紙，大家都希望多折幾個財神爺可以財源滾滾來。大家在體驗臺灣美食的時候，就像過年一起圍爐，品嚐紅燒牛肉麵、小吃蔥油餅及風靡國際的珍珠奶茶，滿滿的臺灣味讓受疫情影響無法返臺過節的僑胞備感溫馨，連日籍友人也讚不絕口。活動約30多人參與，度過開心愉快的節慶文化體驗日。

活動結束後，與會者獲贈僑委會提供的牛年小提燈及蘿蔔糕等節慶物品，大家對於能在異鄉體驗豐富多元、有吃有做又有拿的活動均表達感謝。劉柔敏表示希望藉由舉辦文化研習活動廣結善緣，讓更多旅日僑胞子弟及日籍友人能夠更認識臺灣。



可愛牛完成囉（中間為負責人劉柔敏）

2026/6/17 下午 11:44:07

# 京都飛飛臺灣華語學校 2021 民俗文化體驗活動

#京都飛飛臺灣華語學校 #民俗文化 #體驗活動

京都飛飛台灣華語學校

活動時間：2021-02-28



開心的文化體驗

2026/6/17 下午 11:44:07

# 京都飛飛臺灣華語學校 2021 民俗文化體驗活動

#京都飛飛臺灣華語學校 #民俗文化 #體驗活動

京都飛飛台灣華語學校

活動時間：2021-02-28



線上組作品分享

**飲食篇**

luó

蘿	カ × ト
---	-------------

bó

蔔	カ × ト
---	-------------

gāo

糕	カ × ト
---	-------------

**おばあちゃんの大根餅(奶奶的蘿蔔糕)**

**【材料】** (黄金比は＝大根：粉：水＝3：1：1)  
 大根600g  
 在来米粉200g (餅を柔らかくする場合は 50g-80g減らす)  
 水200g-250g  
 片栗粉 (10g)  
 椎茸 (2枚千切り)  
 干し海老10g  
 ドライエシャロット(少々)  
 【調味料】：塩、胡椒、ほんだし (少々)  
 好みで食材を追加：豚ひき肉、ベーコン、干し帆立

**【準備】**

- ①小さく切った大根と水をミキサーに入れシャーベット状になるまで回す
- ②フライパンを温めサラダ油を入れて、椎茸、干し海老、ドライエシャロットを香りが出るまで炒め、そこに①をいれて、5分～8分透明になるまで炒める
- ③調味料を入れて、蓋を閉めて5分くらい中火にかける
- ④ボールに米粉と水を入れて混ぜ③に加える (2～3回に分けて入れる)
- ⑤ドロットになったら耐熱容器に移し、表面を整え蒸し器に40分～50分蒸す (箸が楊枝を刺し、箸に何も付かなければOK)
- ⑥一晩寝かせ完成 (手作り大根餅は防腐剤を入れていないので賞味期限は三日以内)
- ⑦冷めた大根餅を食べやすいサイズに切り、サラダ油を少量ひいたフライパンで両面をパリパリに焼く

★おすすめソース  
 A: ニンニク千切り＋醤油  
 B: ピリ辛ソース： 辣椒醬＋醬油＋胡麻 (少々) ＋砂糖




 关注我们 <https://felisa0731.wixsite.com/fefeschool>

FeFe School祖傳蘿蔔糕食譜分享

2026/6/17 下午 11:44:07

# 京都飛飛臺灣華語學校 2021 民俗文化體驗活動

#京都飛飛臺灣華語學校 #民俗文化 #體驗活動

京都飛飛台灣華語學校

活動時間：2021-02-28



線上同步文化研習營



步步「糕」陞—蘿蔔糕製作體驗（左2為僑委會楊慧萍秘書）