臺灣與日本攜手推進永續發展 東海大學課程收穫滿滿

#

大阪弁天町臺灣華語教室

活動時間：2024-04-30

大阪弁天町臺灣華語教室的校長陳洳豔，最近應台中東海大學食品科學學系和日文語言文化學系的邀請，參加了一個112學年度的高教深耕課程模組，名為「食品永續與國際化發展互動式實務教學」，並擔任該課程的講師。這個課程的主軸是聯合國的永續發展目標（Sustainable Development Goals, SDGs），並分別在4月23日和4月30日進行了兩次課程。

4月23日的課程由東海大學日文語言文化學系的王怡人助理教授為食品科學學系和日文語言文化學系的學生們介紹了永續發展目標，特別是第二項目標——「確保糧食安全，消除飢餓，促進永續農業」（Sustainable Development Goal 2, Zero Hunger，簡稱SDG2）。隨後，陳洳豔校長以雙語（臺灣華語和日語）向學生們分享了日本便利商店為了減少食物浪費而推出的即期品折扣，這種策略旨在提高大眾對食物的珍惜，並期待在2030年前將食物浪費減半，以達成聯合國的永續發展目標。

陳校長還與學生們分享了日本經典永續料理——壽司卷和豬肉味噌湯的歷史和起源，希望讓學生們認識到如何將這些傳統日本料理與永續發展目標的理念結合。希望能讓學生們透過課程的學習，了解如何在日常生活中實踐SDG2，減少食物浪費，並更有效地利用食材。

4月30日，陳洳豔校長帶著來自大阪弁天町臺灣華語教室的數位日本籍學生，一同前往台中的東海大學第二食品加工廠參與永續料理的實作課程。當天，首先由東海大學食品科學學系的何若瑄副教授介紹了實作課程的流程。然後，陳校長解釋了此次課程的理念，強調了「全食物利用」和「使用格外品」的概念。在陳校長的詳細講解和示範下，60多位大學生參與了實作，他們分別完成了可愛的壽司卷和豬肉味噌湯。參與的學生們紛紛表示，今年的高教深耕課程讓他們收穫滿滿，不僅學到了實用的知識，更發現自己也可以輕鬆實踐聯合國的永續發展目標，而永續料理既不困難，又非常美味。同時透過與日本學生們的交流互動，認識更多日本在於永續發展目標的現狀。

來自日本的學生們也表示，他們很高興有機會與臺灣的大學生進行文化和語言交流，這是一個非常寶貴的經驗，希望在明年還能有機會再次參加這類課程。

東海大學食品科學系及日文學系為了感謝陳洳豔校長，特頒發感謝狀。感謝她將在日本14年所學的技術和知識傳授給臺灣的年輕一代，並促進學術交流和培德育才。

陳洳豔校長也感謝東海大學給予機會，讓她能夠將十多年的學習和經驗傳授給臺灣的學生，並能帶著日本學生們來跟東海大學學生們進行台日飲食文化及語言的交流，這樣跨國界的文化交流與學習是非常有意義的，期待未來能有更多機會參與類似課程。

臺灣與日本攜手推進永續發展 東海大學課程收穫滿滿

#

大阪弁天町臺灣華語教室

活動時間：2024-04-30



頒發感謝狀

臺灣與日本攜手推進永續發展 東海大學課程收穫滿滿

#

大阪弁天町臺灣華語教室

活動時間：2024-04-30



學生們發揮創意完成永續料理

臺灣與日本攜手推進永續發展 東海大學課程收穫滿滿

#

大阪弁天町臺灣華語教室

活動時間：2024-04-30



4月30日永續料理實作課程

臺灣與日本攜手推進永續發展 東海大學課程收穫滿滿

#

大阪弁天町臺灣華語教室

活動時間：2024-04-30



4月30日永續實作課程大合照

臺灣與日本攜手推進永續發展 東海大學課程收穫滿滿

#

大阪弁天町臺灣華語教室

活動時間：2024-04-30



陳洳豔校長跟大家說明日本超商的永續目標推廣方式



4月23日永續課程大合照