

中山醫學大學與日本甲子園大學 學術交流報告

壹、活動名稱：

中山醫學大學與日本甲子園大學營養學系學術交流活動

貳、活動緣由與目的：

日本甲子園大學與中山醫學大學自 1989 年締結為姐妹校，兩校友誼深厚，互有交流。本系曾於 2007 年 7 月、2017 年 8 月率團拜訪甲子園大學營養學系，皆受熱情款待，本次甲子園大學由中村秀雄校長親自率領 4 位教授及 29 位學生來訪，與本系師生進行學術研討與文化交流。希望藉由本次日本甲子園大學來臺訪問，堅固雙方情誼，期能更進一步推動合作計畫，拓展本系學術研究疆域與接軌國際之橋梁。

參、活動時間：

108 年 3 月 11 日(一)至 3 月 12 日(二)

肆、活動地點：

中山醫學大學

伍、主辦單位/人員：

中山醫學大學榮譽董事長周明智教授、營養學系

陸、協辦單位/人員：

- 一、營養學系張菡馨主任、林以勤老師、葉姝蘭老師、劉承慈老師、李健群老師、林娉婷老師
- 二、餐飲系鄧旭茹老師與邱燕燕老師
- 三、醫學社會暨社會工作學系郭慈安老師
- 四、應用外國語言學系黃國書主任、林信甫老師
- 五、營養學系、應用外國語言學系以及健康餐飲暨產業管理學系學生

陸、活動行程：

日期	時間	內容
3月11日星期一	8:30-9:00	兩校師生相見歡互相介紹交換禮物
	9:00-11:45	學術交流
		Trends in Overweight and Obesity Prevalence and Current Recommendations for Prevention in Taiwan 中山醫學大學營養系林以勤教授
		日本甲子園大學教授學術演講 甲子園大學 SUETAKE Isao 教授
		PSYCOLOGY SECTION Mental Health Situation/Agenda in Taiwan 中山醫學大學醫學社會暨社會工作學系郭慈安教授
		日本甲子園大學教授學術演講 甲子園大學 AZUMA Nariaki 教授
	12:00-13:30	午餐
	13:30-14:30	學生分組討論交流
		Eating habits 營養學系葉妹蘭老師
		Allergy 營養學系劉承慈老師
		Student life 營養學系李健群老師
		Impression on Japan 營養學系林娉婷老師
		Food culture-Influence of European food culture on the local culture and custom 餐飲系鄧旭茹老師
	14:30-17:00	校園導覽與實驗室參觀
17:15-18:00	搭車至晚宴餐廳	
18:00-20:00	Welcome Banquet	
3月12日星期二	9:00-12:00	烹飪實作課程：小籠包、水餃、炒青菜與珍珠奶茶
	12:30-18:00	參訪霧峰三久食品與中寮香蕉農園
	18:00-19:00	搭車至餐廳
	19:00-21:30	Gala dinner

柒、活動內容：

學術交流



中山醫大郭慈安教授精采演說



日本學生熱烈回饋



學術演說合影留念



中山醫大林以勤教授精采演說

兩校學術交流研討會議，由中山醫大營養學系林以勤教授以 Trends in Overweight and Obesity Prevalence and Current Recommendations for Prevention in Taiwan 揭開序幕，讓日本教授與學生了解臺灣民眾近十年來之體位變化情形，探究造成體重過重之飲食因素、生活型態與社會結構。緊接由甲子園大學 SUETAKE Isao 教授分享 PSYCHOLOGY SECTION Mental 相關議題，中山醫大醫社會系郭慈安教授介紹 Health Situation/Agenda in Taiwan，以及甲子園大學 AZUMA Nariaki 教授作為最後壓軸。演說期間，兩校師生熱烈回饋，深入問題核心向諸位教授請益，在本次學術研討交流中收穫充實學識。

學生分組討論與交流



小組成員合影紀念



品嚐臺灣特色小吃



小組學術討論與交流



臺日校園生活分享會

學術研討交流會後，以專題討論方式分組進行交流，透過主題式分享與分組導師的帶領，臺日學生探討日本與臺灣飲食差異，以及其所可能帶來之營養與臨床上的問題，從小組交流中得知臺灣為亞洲肥胖率最高的國家，因為臺灣飲食偏油偏甜，且經常外食而導致；反觀日本的飲食文化強調豐富的食材，較少的食物份量，以及堅持每餐由自己親手料理，因此造就了日本人擁有穠纖合度的體態與世界首屈一指的「長壽國家」之稱號。

除此之外，兩方學生亦分享了校園生活的所見所聞，還有臺灣及日本營養師的養成過程和國家公衛營養政策走向與落實，帶給彼此不一樣的觀點。從這樣的過程中，了解臺灣營養發展還是有很大的進步空間，不過也確立了改善的方向，以及營養師在社會上的角色。

霧峰三久食品參訪



聆聽三久食品負責人介紹



參觀豬肉產品製作過程



解釋香腸與肉鬆製作過程



參訪內包裝室

位於臺中霧峰的三久食品以「飼養自己敢吃的豬肉」為宗旨，首創全國唯一產、製、銷生產模式，公開透明化的生產與銷售通路，為一家獲得良好商譽的豬肉食品製造公司。

本次帶領甲子園大學師生參訪豬肉製品工廠，學習香腸與肉鬆等相關產品的製作，以及了解食品製造工廠如何做到食品安全管制系統(HACCP)與完善的生產履歷制度，確保從農場到餐桌都是安全、衛生的。在現今食安事件在國際社會上層出不窮，如何做好防範於未然，是各個國家必須面對的課題。

烹飪實作課程



學習如何製作小籠包



小籠包初體驗大功告成



擀小籠包麵皮初體驗



小籠包包入餡料

經過前一天的學術交流，第二天則是以文化交流為主軸。

烹飪實作課程以小籠包、水餃、炒青菜與珍珠奶茶作為臺灣美食文化體驗的第一步。邱燕燕老師帶領餐飲系同學示範小籠包的製作過程，其精湛的手藝與俐落地包餡料技巧，引起甲子園大學全體師生的讚嘆與驚艷。

透過實作課程的參與，認識臺灣的傳統美食與其所蘊含的文化意義，以及臺灣學生在教導日本學生烹飪的過程中，萌生臺日友好的嫩芽，留下感動的一刻，這是最難能可貴的。

照片中的每一位同學與師長，不論是來自日本或是臺灣，皆展現了最燦爛的笑容；小籠包、水餃與珍珠奶茶的製作不管成功與否，最重要的就是在體驗的當下，獲得人與人之間彼此體貼與包容文化差異的心。

中寮香蕉農園參訪



與香蕉樹合影



品嚐中寮新鮮甜美的香蕉



香蕉園闖關大成功



認識香蕉樹的成長過程

臺灣為世界著名的水果王國，南投中寮盛產的香蕉更是臺灣之光。透過農場主人鉅細靡遺地介紹中寮的香蕉能夠有肥美的滋味與緊實的口感的種種原因，香蕉的生長過程，以及因為中寮香蕉遠近馳名，成為日治時期進貢日本天皇的御貢。香蕉在日本的價格十分高昂，一般人無法經常吃到，因此本次甲子園大學師生對於香蕉的一切皆充滿高度的興趣，熱絡地向農場主人詢問問題。除了了解香蕉的成長歷程，品嚐傳聞中的中寮香蕉更是日本師生滿心期待的大事，透過照片可以清楚看見，當他們咬下那一口紮實綿密的香蕉，紛紛露出合不攏嘴的笑容與滿足的表情，顯見已征服他們的味蕾。

晚宴 Gala Dinner



小組共進晚餐



中山醫大教授與甲子園大學教授共進晚宴



舉杯歡談



全體工作人員大合照

在兩天緊湊而充實的交流活動後，即將進入尾聲。晚宴時刻是最能夠深入雙方情誼的好時機，中山醫大與甲子園大學教授和學生宛若老朋友見面一般，聊得熱絡，甚是歡愉，可以看見即使語言無法相通，透過熱情與活力，展現雙方深厚真摯的友誼。

活動剪影



中山醫大校景合影－中山醫 DNA



逢甲夜市初體驗



中山醫大與甲子園大學全體合影紀念



與日本甲子園大學學生道別

日本甲子園大學師生拜訪臺灣的短短數天，當中有許多學生是第一次出國，臺灣這塊寶島帶給他們豐富的人生經歷與體驗，期許他們回到日本將臺灣的美麗與熱情，散播日本各地。

藉由此次活動，甲子園大學與中山醫學大學不僅在學術交流再上一層，更在文化巡禮過程中鞏固兩校情誼，臺日雙方的友好，也為日後國際交流、跨國合作，甚至是規劃系級或校級交換學生、雙聯學位等，奠下良好基石。

捌、活動心得與建議：

此次交流過程非常順利，甲子園大學師生與本系教授及同學對於本次活動皆表示讚譽有加。日本甲子園大學對於學術國際化之合作展現強烈企圖心，積極邁向更高的學術殿堂，中村秀雄校長更表示希望明年由該校國際處長官，帶領各系院主任親赴臺灣與本系進行交流，強化師資之學術領域專業，期許將臺灣經驗帶給甲子園大學師生，發展健康促進之全方位營養專業，確實回饋給其社會國民與社區居民。本系師生亦從本次學術交流經驗，了解日本營養師目前現況，日本公共衛生營養政策之走向與成效，以及營養專業的教育養成。

本次活動除了緊實的學術交流之外，更帶領甲子園大學師生體驗臺灣風俗民情，增加對臺灣文化的認識。另外，本次活動營養學系、餐飲系與應外系同學接待甲子園大學師生不遺餘力，完全展現臺灣人的熱情與濃厚人情味，為日後雙方國際交流與合作，建立良好之關係。