

113 學年度第二學期均質化特色跨越「新」探索，技職教育「興」視野計畫

—「和敬清寂-日本茶道侘寂美學」講座與實作課程—

一、依據：

1. 依據教育部新課綱，開發特色課程，聘請製菓師教學。
2. 因應均質化計畫辦理日本和菓子文化講座與實作課程，聘請葛旻翰講師進行講座提供多元教學，讓新興學子受惠。

二、目的：

藉由日本和菓子文化，認識日本茶道傳統精緻文化，習得日本獨特且具生命力的糕點文化，瞭解歷史變革與演進，結合季節節氣與搭配不同的日本器皿設計元素，營造出具文化意涵與生活美學的品茶氛圍，深刻感受日本茶文化與和菓子魅力。透過文化素養課程的進行與實作，深入了解日本美學與款待精神，培養細緻觀察力與禮儀涵養，運用校內外資源，呈現學校在日本文化核心素養及國際文化教育的成果。

三、承辦單位：應用日語科

四、活動內容、時間、地點如下（日本和菓子文化講座、實作課程）：

日期	時間	地點	參與人員	課程內容
114/3/22 (六)	9:30~ 11:30	24JIEQI 食樸製菓所桃園神社快閃店 (原桃園神社事務所)	社區國高中教師與科內師生	一、何謂和菓子。 二、和菓子的歷史背景。 三、日本茶文化軌跡。 四、茶道與和菓子相關知識介紹。 五、認識和菓子製作工具。 六、說明和菓子材料。 七、實作體驗活動。製作上生菓子。

五、本計畫呈請校長核定後實施，修正時亦同。

講座與實作課程-講師資料



24JIEQI食樸製菓所 創辦人、製菓師 葛旻翰

基本資料

製菓師葛旻翰畢業於元智大學生物技術及工程研究所，從事餐飲及點心製作經歷超過**10**餘年，以「順節而食，簡而樸」理念於**2016**年創立「食樸」品牌，因理念與和菓子季節變化的契合，經歷拜師學習及不斷自我學習及研究，另於**2020**年創立子品牌**24jieqi**食樸製菓所，將風景投射到每顆菓子，體現季節的變化，茶與菓子，享受這片刻澄如水般的心境。

講師經歷

- 2016年** 創立「食樸」品牌
- 2018年** 拜師研習和菓子技術
- 2020年** 拜師日本茶道表千家不白流翠會成立子品牌**24JIEQI**食樸製菓所
- 2024年** 日本滿月堂和菓子舖學習交流

講師活動經歷

2021 年

Lexus汽車、The one生活塾、台北Moomento漫拾光、台灣茶菓堂CHKADO、台南藝文F空間等。

2022年

天母日本織藝、ASABANTEA大稻埕、馬幼藝所、內壢國中、全漢企業、宜雄建設、日月潭涵碧樓-LV貴賓招待、天母うち食堂hale、台灣百味等。

2023年

昭和十三桃園神社、MAZDA汽車、新加坡在台商業辦事處、宜雄建設、桃園市政府社會局、天母うち食堂hale、德峰跆拳道館、新北巨東藏等。

品牌合作經歷

日本茶道表千家不白流翠會學習場上生菓子富貴陶園茶道上生菓子

昭和十三桃園神社御菓子

小漫 茶藝活動上生菓子

Moomento漫拾光 茶藝活動上生菓子