

出國報告（出國類別：國際設計工作營）

參加 2016 年國際設計工作營 返國報告

服務機關：國立高雄第一科技大學

姓名職稱：宋毅仁 助理教授

派赴國家：日本 名古屋

出國期間：105 年 06 月 25 日至 105 年 07 月 02 日

報告日期：105 年 12 月 02 日

摘要

本報告旨在說明職於105年06月25日至105月07月02日帶領本系（創新設計工程系）學生共13名赴日本名古屋學藝大學參加2016 Inter-Design Workshop 交互設計工作營，此次工作營的主題是「食」文化，並透過營隊中參訪三家博物館，讓中、日、韓三國的學生了解到不同國家對於「食」文化的背景、認知與風俗民情也不盡相同，再藉由小組間的集思廣益以展演的方式，讓大家對於三個國家的「食」文化有不同的認識，從中了解不同文化之間的差異。

目次

一、目的	1
二、過程	2
三、心得及建議	116

一、目的

本國際工作營的目的讓學生透過參訪與日本、韓國的學生學習三個國家對於「食」文化的禮儀並進行交流。其中參訪三間博物館分別是以盛裝食物用的器皿-陶瓷 Noritake-Craft 中心、日本著名的清酒-國盛公司與料理上會用到的食用醋 MIZKAN（味滋康）博物館等。在國際交流的方面也讓台、日、韓三方的學生了解不同的飲食文化，並且透過展演的方式，讓大家了解不同國家對於飲食文化的相異處，除此之外三方的教師們也透過此行程增加日後合作交流的機會，互相交換與分享課程等經驗。

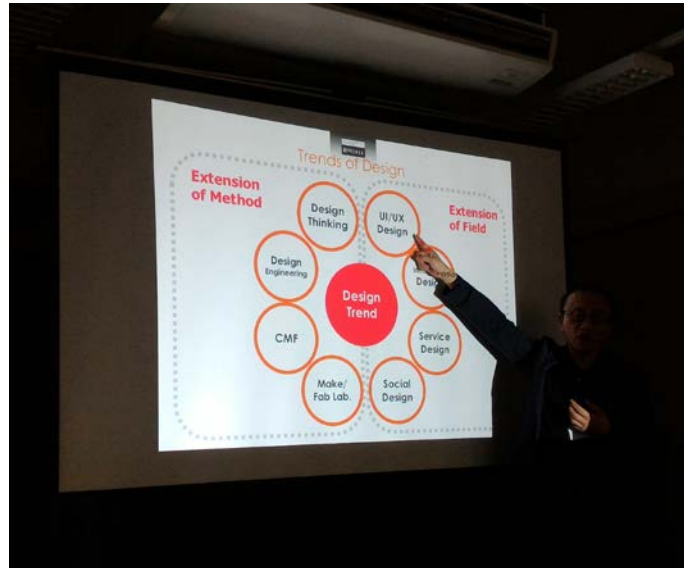
二、過程

Day 1

工作營-破題



同學們進行分組，並聽從工作營活動之議程說明。

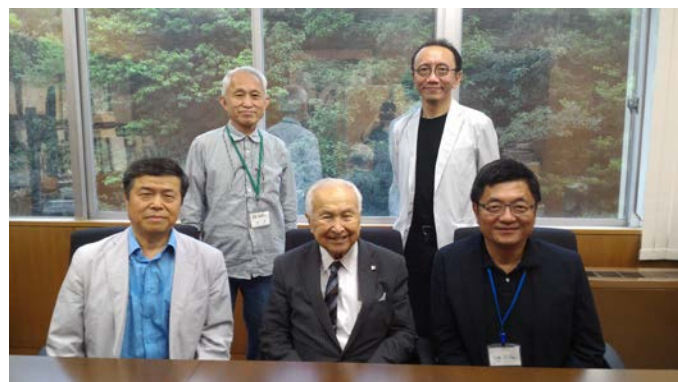


名古屋學藝大學黃崇彬教授進行此次工作營破題-「食」文化

工作營-討論



同學們進行分組後，依小組進行討論。



拜訪名古屋學藝大學校長

前排：韓國京畿大學李海默教授（左）/日本名古屋學藝大學井形校長（中）/台灣國立高雄第一科技大學宋毅仁教授（右）

後排：日本名古屋學藝大學木村一男 Kimura 院長（左）/日本名古屋學藝大學黃崇彬教授（右）

Day 2/上午

參訪-Noritake-Craft Center

在 Noritake-Craft Center 以影片欣賞方式介紹 Noritake 的歷史、事業和 Noritake 的森林的資料，並參觀園區展示在各產業界大展身手 Noritake 的技術與產品。



Noritake-Craft Center 迎賓大門



Noritake-Craft Center 陶瓷體驗區



Noritake-Craft Center 陶瓷展示區



Noritake-Craft Center 陶瓷餐廳



Noritake 森林一隅，此建築物建於明治時期的紅磚房以及古老的煙堆紀念碑等處，
感悟先人們的情懷。

Day 2/下午-1

參訪-國盛清酒

透過導覽與廠內的縮小比例模型以及試飲對清酒有了更進一步

的認識。



國盛清酒建築物上醒目之 LOGO



國盛清酒廠內導覽對清酒認識之模型示意圖

Day 2/下午-2

參訪-MIZKAN (味滋康) 博物館

MIZKAN 博物館內打造的氛圍十分時尚且典雅，別於一般體驗館，除了將模型打造為 1：1 之外，還打造一艘大船，參訪人員是在船上享受視聽空間設備，猶如自身親臨早期工商社會般。



MIZKAN 博物館 LOGO



MIZKAN 博物館周圍環境一隅



MIZKAN 博物館內環境一隅



MIZKAN 博物館内視聽體驗空間設備





模擬握壽司體驗

Day 3

工作營-各組討論狀態





Day 4

工作營-各組成果發表



名古屋學藝大學河村暢夫主任為工作營成果發表致詞



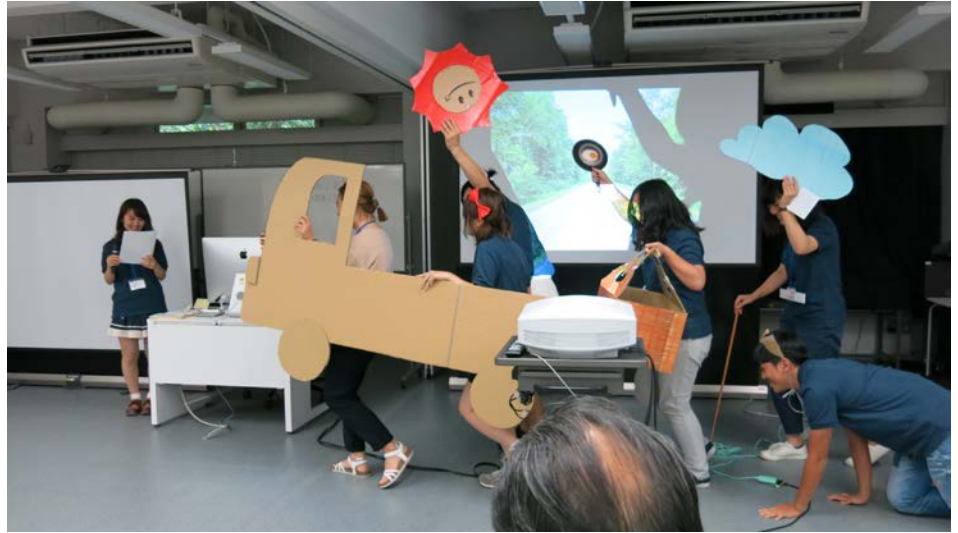
名古屋學藝大學黃崇彬教授主持工作營成果發表



全體師生聆聽期末成果發表









各組成果發表花絮

Day 5

good-bye party



good-bye party 歡樂又不捨的聚餐

三、心得及建議

此次出訪日本的 2016 Inter-Design Workshop 交互設計工作營設增廣不少知識，特別的是結合了中、日、韓三國的師生。別於去年的設計工作營，此次名古屋學藝大學更是精心策劃，將透過營隊中參訪三間博物館分別是以盛裝食物用的器皿-陶瓷 Noritake-Craft 中心、日本著名的清酒-國盛公司與料理上會用到的食用醋 MIZKAN（味滋康）博物館等。從博物館讓中、日、韓三國的學生了解不同國家對於「食」文化的背景、認知與風俗民情的認識，再藉由小組間的集思廣益如何將「食」文化以展演的方式傳達三國不同的風情，這樣的活動讓大家對於三個國家的「食」文化有不同的認識，也從中了解不同文化之間的差異，更加深對不同國家「食」文化的記憶。

此次是本系第二次帶領學生至名古屋學藝大學參加設計工作營，從中可以感受學生從中之獲得，以及和不同國家學生之間交流亦能排除語言問題而能侃侃而談的分享自身所學，這是我所樂見學生的成長與打開國際觀的思維；但仍期望學生能多多參與和外國學生之交流，透過工作營開拓學生國際化之視野。