課程名稱 | 文化麵類學2

課程屬性 生活研究室　　課程編號 1131-1131S19

授課老師 梶原 宏之

最高學歷/ 日本國立 九州大學藝術工學系 博士

相關學經歷/ 1995年9月~97年3月久光製藥（撒隆巴斯）株式會社中冨記念藥博物館/學藝員
1997年4月~現在阿蘇山生態博物館/館長
2007年4月~17年3月熊本大學, 熊本學園大學, 西南學院大學,
北九州市立大學, 筑紫女學園大學, 九州大學講師
2017年5月~現在 臺南記憶の博物館/執行長
2018年7月~2020年1月 成功大學博士後研究員
2020年2月~2024年7月 台南應用科技大學助理教授
2025年4月~至今 日本熊本學園大學 教授

現職/ 日本熊本學園大學 教授；阿蘇山生態博物館 館長

上課時間 每週一晚上07:00-09:30 第一次上課日期 2024年03月04日（星期一）

課程理念

關於這一門課：

1. 為什麼想開這門課？希望帶領學員共同學習甚麼

日本麵食多元, 即便是拉麵單一品項就有很多呈現!
這門課將介紹各種不同日本麵食, 並介紹日本相關的文化及生活的樣態

2. 修此門課需具備什麼條件？

沒有特別，只要有好奇心。想知道日本人的生活情況

3. 上課的方式是怎麼進行的？學生可以有什麼收穫？

利用PPT與講義進行講解。
期許透過本課程, 讓學員可以在課堂中領略日本麵食文化，民俗習慣及生活態度....

4. 如何取得學分？（評量方式）

出席率，參與態度

5. 備註&推薦書目

講師為日本人，會用簡單的日中英等多語授課，課程中有道地台南人怡靜助教協助授課，幫助課程溝通無障礙。所以是雙師資，所收費用可說是誠意價了!

招生人數| 32 人（若非課程特殊需求，每班招收人數至少 35 人。）

學分收費| 0 學分 750 元（3 週課程/一次上課 2.6666666666667 小時）

週次	上課日期	課程主題	課程內容

1	2024-03-04 晚上07:00～09:30	課程介紹&師生互相認識&日本麵食文化多樣性	介紹老師們和課程的內容,介紹各種日本麵食文化 助理教學:陳怡靜老師
2	2024-03-11 晚上07:00～09:30	四季和麵料理的關係	日本一年四季和麵料理的關係 助理教學:陳怡靜老師
3	2024-03-25 晚上07:00～09:30	日本各地方麵料理介紹	從"麵"介紹日本物產,生活習慣,日本民俗 助理教學:陳怡靜老師