

# 臺北市私立育達高級中等學校新聞稿 請轉交文教記者

單位：臺北市私立育達高級中等學校

地址：臺北市松山區寧安街 12 號

業務及新聞聯絡：校務主任洪毓俊 (02)2570-6767 轉 108

**【發稿日期：113 年 3 月 13 日】**

**【主題：臺北育達高中與國際年輕廚師協會強棒聯手 為台灣餐飲人才激盪未來的產學合作契機！】**

**【臺北報導】**日台交流協會與台灣國際年輕廚師協會共同辦理的「日本海鮮祭 Workshop 記者會」，終於在臺北育達高中隆重舉行，吸引了眾多餐飲界的目光。這場活動由日本台灣交流協會、日本貿易振興機構（JETRO）和台灣國際年輕廚師協會（TJCA）共同舉辦，旨在推動日本與台灣之間的文化交流，也聚焦於海鮮料理的傳承與創新。活動特別榮幸邀請到日本知名主廚，是來自 HALYAMASHITA 東京總店的行政主廚山下春幸先生擔任特別來賓，向臺北育達高中餐飲管理科的學生介紹了日本多元化的海鮮產品與技術。山下主廚以獨特的視角及烹飪技術，將日本經典的大小干貝、新鮮的日產章魚、雞湯等頂級海鮮加工品呈現在眾人面前，引領學生們進入了一場對海鮮料理的奇妙探索之旅。

這次「日本海鮮祭 Workshop」不僅為臺北育達高中的餐飲科學生帶來了前所未有的學習機會，更讓他們深刻理解了日本與台灣之間餐飲文化的共通之處與飲食差異。山下主廚也向學生分享：「廚師與醫生皆穿白袍，因為同樣致力於拯救人類，一道料理療癒人類心靈，一副藥方拯救人類生命。廚師是份相當神聖的職業，廚藝的道路上非常艱辛，那是因為我們都期望能製作出療癒人心的料理！」學生們紛紛感動表示山下主廚的演講受益匪淺，不僅增加了對日本海鮮食材的認識以及對料理的創新思維和技術，也更感動自己正在療癒人心的廚藝路上！

這是台灣與日本餐飲界合作的一次重要里程碑，希望未來能夠有更多類似的交流活動，促進兩國之間的餐飲文化交流與合作。臺北育達高中校長也在活動中表示，學校將繼續致力於為學生提供更多元、更豐富的學習機會，幫助他們成為具有國際視野和創新能力的優秀廚師。日本海鮮祭 Workshop 的成功舉辦，不僅為台灣餐飲界帶來了一場精彩的料理盛宴，更為兩國之間的餐飲文化交流打開了一扇全新的窗口，期待未來能夠有更多的合作與交流，共同推動兩國餐飲文化的發展與繁榮！