

透過和菓子實現的社會貢獻—應用日語系師生 所能做的事情

李悅伶

致理科技大學應用日語系學生

邱悅珊

致理科技大學應用日語系學生

李 佳

致理科技大學應用日語系學生

陳佩好

致理科技大學應用日語系學生

高芷翎

致理科技大學應用日語系學生

黃曄晴

致理科技大學應用日語系學生

栗原祐美*

致理科技大學應用日語系助理教授

摘要

本研究以和菓子為主題，探索身為應用日語系的師生所能進行的實踐研究之可能性。和菓子與中國糕點或西式糕點差異頗大，將四季融入食材中，其外觀、材料和製作方法皆引人注目。因此選擇和菓子作為研究的主題，並嘗試將其應用於實際工作，甚至探索能否對社會做出貢獻。首先，於進行文獻探討後決定實際製作和菓子。實作方面，選擇製作香魚和青梅兩種。在試製時遭遇多次失敗，進展並不順遂，經改善失敗點後，終於成功做出試作品。為了解消費者的接受度，邀請 16 位受試者進行試吃並進行訪談，根據調查的結果進一步加以改善。於銷售當天，計售出 48 個香魚、40 個青梅和 60 杯綠茶，獲得 1888 元的利潤和 1312 元的捐款，共計 3200 元。最後，將全部款項捐贈給台灣公共基金，付諸實踐。基於上述結果，即使身為應用日語系的師生，亦能運用所學，於研究和實際工作中，為社會做出棉薄貢獻。

關鍵詞：和菓子、實作、義賣、社會貢獻、應用日語系

*通訊作者

Social Contribution Achieved through Japanese Traditional sweets: Exploring the Potential Actions of department of Applied Japanese Students

Li, Yue-Ling

Student, Department of Applied Japanese, Chihlee University of Technology

Qiu, Yue-Shan

Student, Department of Applied Japanese, Chihlee University of Technology

Li, Jia

Student, Department of Applied Japanese, Chihlee University of Technology

Chen, Pei-Yu

Student, Department of Applied Japanese, Chihlee University of Technology

Gao, Zhi-Ling

Student, Department of Applied Japanese, Chihlee University of Technology

Huang, Wei-Qing

Student, Department of Applied Japanese, Chihlee University of Technology

Yumi, KURIHARA

Assistant Professor, Department of Applied Japanese, Chihlee University of Technology

Abstract

This study explores the possibilities of practical research by students in department of applied Japanese, with wagashi (traditional Japanese sweets). Wagashi significantly differs from Chinese or Western pastries by its appearance, materials, and cooking way, and it has to do with the four seasons. After conducting a literature review, we decided to make two types of Wagashi: Ayu-fish and green plums. We couldn't make them smoothly at first. However, after several practices and improvements, we made them finally. To understand consumer acceptance, we invited 16 participants to taste them. Based on their suggestions, further adjustments were made. Second, we sold 48 Ayu-fish, 40 green plums, and 60 cups of green tea on the charity sale, and yarned NT\$ 1,888 and 1,312 donations, totaling 3,200. We donated in full to the Taiwan Public Fund finally. We found that students in the department of applied Japanese could also make practical work and make some contribution to society through this study.

Keywords: Japanese Traditional Sweets, Practice, Charity Sale, Social Contribution, Department of Applied Japanese

緒論

研究動機與目的

日本的和菓子除了外觀造型漂亮之外，也會以當季食材作為餡料，展現四季風情。其外觀、材料、製作方式以及文化皆和中西式點心差異頗大。雖然和菓子在台灣受歡迎的程度不如日本料理，但研究者認為和菓子仍具有一定潛力，因此期能研究並製作出台灣人可以接受的和菓子。基於上述研究動機，本文建立以下三個研究目的：

- 透過文獻探討了解和菓子的背景。
- 在第1點的研究基礎上，製作出台灣人較能接受的和菓子。
- 如以上兩點成功，希望可以透過和菓子的義賣實踐社會貢獻。

研究步驟

本節說明研究步驟。圖1呈現詳細的步驟。

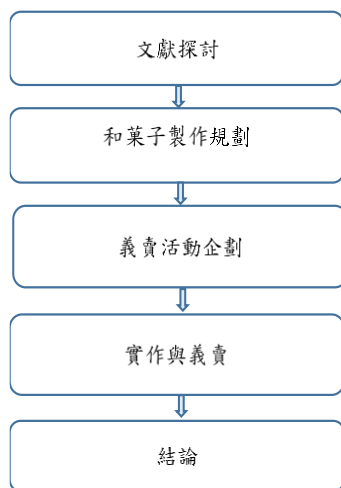


圖1 研究步驟

本文的研究步驟有五：首先搜集相關文獻資料，了解和菓子的背景。第二步則規劃和菓子的製作，將相關的食譜帶入小組討論中，並規劃試吃活動，根據試吃回饋進行檢討、改良及籌辦義賣之詳細流程。第三步為制定義賣活動的規劃，完成試做後舉行試吃活動，並根據試吃的結果進行必要之改良。第四步進行實作與義賣，以義賣成果進行後續的檢討及分析，並統整此活動是否達到預期效益。第五步針對前述所有活動進行檢討，例如：是否達到預期效益，最後則提出結果。

文獻探討

和菓子(日語：わがし)為日本傳統糕點，亦是甜品類的總稱。根據李櫻櫻(2016)指出，

和菓子相當重視視覺，隨著製作者想要展現不同的美，而進行不同的設計。中村孝也(1967)則認為和菓子具備三個要素：味道好、造型外觀雅緻、有著豐富的營養。和菓子與季節關係密切，常代表著日本四季的變化。李櫻櫻(2016)認為根據四季而有著不同代表性的和菓子，在春天時有草餅、千本櫻等；而在夏天時有青梅、葛饅頭等；到了秋天有栗粉餅、紅葉等；冬天則有雪餅、椿餅等。下圖表示各季節的特色和菓子。



圖2 四季和菓子參考圖(資料來源：青木直己，2017)

和菓子製作

製作規劃

在第二章的文獻探討中，可知和菓子會配合季節特性而有所不同。為尊重其文化，使成品與季節相符，本研究挑選了兩種適合義賣活動季節品嚐的和菓子。製作方法參考東京和菓子協會(2022)等。

試做與試吃活動結果

義賣活動於夏季(5月)進行，又於第二章的文獻探討中得知和菓子宜配合季節，為使成品與季節相符，研究者挑選了適合在夏季品嚐的香魚和青梅兩種和菓子。食譜詳見附件一。



圖3 試做情形

以上進行實際試做，並紀錄及整理了以下需檢討改進之項目：香魚部分，目前尚無法準確掌控餅皮的厚薄度，主要是麵糊所使用的勺子容量過大，宜再多加尋找能夠準確測量麵糊容量之勺子。青梅部分，因為外皮採糯米粉製作而成，所以比較容易揉成球狀，但在青梅成形後會呈現些許粉味。

接著進行試吃活動。由於義賣活動在校內進行，因此邀請 16 位校內受試者進行試吃並進行訪談，詢問香魚和青梅的接受度。結果發現，香魚的味道和甜度剛好；青梅則為多數人接受，但有些人認為可再增加香味，且建議製作成小顆。下次實作時將考量以上建議進行改良。

義賣活動

誠如第一章所述，本研究期能對社會有所貢獻。因此研究者希望舉辦義賣活動，義賣所得將捐款給公益協會，為弱勢族群略盡綿薄心力。

活動地點：致理科技大學－語言花園

活動時間：2023 年 5 月上旬

場地布置：場地規劃預計將在語言花園的草地上架設棚子，圖 4 展示場地的攤位布置規劃圖。

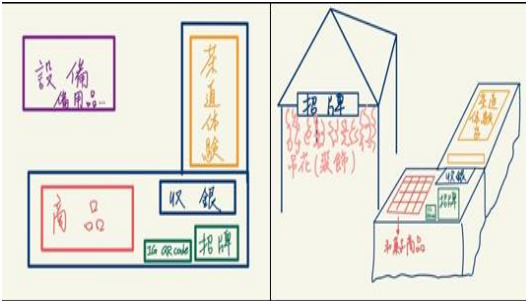


圖 4 場地布置規畫圖(自行繪製)

活動當日情形

下圖表示活動當日的情形，攤位的擺設、販售現場的情形如下：



圖 5 義賣活動當天情形

人力分配表、經費預算表、攤位規劃圖、預期效益、服裝儀容、時間表、餐點 SOP、收支計算方式等詳細的義賣活動規劃，見附件二。

收益支出方面，青梅的成本為 400 元，總收入共 1600 元，利潤有 1200 元。香魚成本為 432 元，總收入共 1000 元，利潤有 568 元。此外，當天搭配販售綠茶，其成本為 780 元，總收入共 900 元，利潤有 120 元。下表顯示義賣活動的利潤總表，利潤總額共有 1888 元。

表 1 利潤總計算

品項	利潤
香魚	\$568
青梅	\$1200
玉露綠茶	\$120
利潤總額	\$1888

活動當天，現場除了進行義賣之外，亦進行捐款活動，三位捐款者計捐助 1312 元，明細如下：

表 2 捐款情形

暱稱	捐款金額
A 小姐	\$1200
B 先生	\$62
C 先生	\$50
總額	\$1312

綜合以上，利潤總額為 1888 元，捐款總額為 1312 元，計有 3200 元之收入。

社會貢獻

透過義賣活動，義賣利潤及捐款金額累加總額為台幣 3200 元。為與活動目的相呼應，研究者將所獲款項全數捐至社團法人台灣公益聯盟，雖然捐款金額不多，卻能發揮本研究最大作用。



圖 6 公益機構捐款感謝狀、機構負責人和研究者合照

結論

緒論中所提出之三個研究目的，將於本章進行討論與檢討：

- 和菓子的背景：和菓子重視外觀和季節特色，然而在台灣，對和菓子的認知普遍不高，仍有發展的空間。
- 實作方面：研究團隊配合和菓子的特點並考慮季節性，製作兩款和菓子——香魚和青梅。在試做的過程中遇到了一些挑戰，例如：香魚的餅皮太厚、青梅的內餡結塊等。然而，最後進行試吃活動後發現仍有一些改進的空間，活動結束後參考試吃者之建議進行再次改良。
- 社會貢獻方面：研究團隊於校園舉辦義賣活動，透過人力分配、攤位布置、成本控制等前置作業，成功銷售出所有產品，並獲得 3200 元的利潤和捐款。最終，研究團隊將全部捐款贈予社團法人台灣公益聯盟。

根據上述研究結果得出結論：通過和菓子的研究和實踐，應日系學生亦能利用在校所學為社會做出一絲貢獻。

分析限制與未來展望

受到各方面的限制，研究者發現一些潛在的問題，供後續專題研究參考，可以此研究為基礎進一步探討相關議題：

- 利潤不足：儘管重複試做並成功製作了和菓子，但純利潤僅有 1888 元，其餘 1312 元係來自捐款。建議未來研究應加強成本控制，以獲取更高利潤。可行的措施包括：優化原材料選擇、改進生產流程，或者尋求更有效率的銷售渠道。
- 擴大研究範圍：本次研究僅製作了香魚和青梅兩種和菓子，未來研究可以考慮製作其他種類的和菓子，以擴大研究範圍，並深入了解不同種類和菓子的製作難度和市場需求。

上述研究限制和未來展望期能為後續的專題研究提供有用之參考，以進一步深入研究和菓子及社會貢獻之議題。

參考文獻

- 中村孝也(1967)。和菓子の系譜。京都府：淡交新社。
- 早川幸男(1997)。菓子入門。東京都：日本食糧新聞社。
- 青木直己(2017)。図説和菓子の歴史。東京都：筑摩書房。
- 青木直己(2021)。美しい和菓子の図鑑。東京：株式會社二見書房。

李櫻櫻(2016)。從“和菓子”看日本的飲食文化。劍南文學，2016 年 02 期。

東京和菓子協會，關於和菓子(文章登載日期未註明)。檢自 <https://www.wagashi.or.jp/japanesesweets-wagashi/zh-tw/about/> (2022 年 11 月 15 日)

附件

附件一 香魚和青梅的食譜

香魚食譜

➤ 材料和工具：

- 餅皮：低筋麵粉、水、白砂糖、蛋、蜂蜜、味醂、小蘇打粉
- 餡料：低糖烏豆沙 50g(圓雲豆、蔗糖、奶油、麥芽糖、大豆油、麥芽糊精、海藻糖、香草籽醬、食鹽、黏稠劑)
- 準備工具：大碗 2 個、小碗 1 個、攪拌器、茶匙、濕毛巾、湯勺、平底鍋、過篩網、廚房紙巾、鍋鏟、鍋子、電鍋、章魚燒叉

➤ 做法：

- 大碗裡打散 2 顆蛋，加入上白砂糖充分混合後，再加入一茶匙的蜂蜜和味醂攪拌。
- 取一小匙水在小碗裡加入 1/4 茶匙的小蘇打粉攪拌後加入大碗裡。
- 低筋麵粉過篩後加入大碗中，充分攪拌均勻後，以濕毛巾覆蓋 30 分鐘以上。
- 30 分鐘後把剩餘的水倒入大碗中攪拌均勻，攪拌至沒有濃稠感。
- 在預熱好的平底鍋中抹上一層油，再用廚房紙巾吸掉過多的油。
- 拿湯杓舀大約 25g 的麵糊放到平底鍋，蓋上鍋蓋 1 分鐘，上色後翻面煎 5 秒後即可起鍋。
- 將烏豆沙微波加熱 30 秒，取適當的一匙份量，用餅皮與之包起來。
- 將章魚燒尖端部分靠近火爐燒至焦黑，迅速在餅皮上烙印圖案。烙印圖案所使用的器具不可為非鐵製用品，以免發生危險。在使用過程中亦需注意火爐安全。

青梅食譜

➤ 材料和工具：

- 餅皮：上新粉 85g、糯米粉 25g、樹薯粉 25g、砂糖(白砂糖) 110g、溫水 150cc、菠菜粉 3g、玉米粉適量
- 豆沙：白豆沙 250g(白鳳豆、蔗糖、麥芽糖、海藻糖、粘稠劑)、水 80ml、柚子 25g、檸檬 25g

- 自製糖漿：將糖與水以 1:2 之比例煮沸後冷卻
- 準備工具：大碗 2 個、刮刀、打蛋器、布、橡皮筋、砧板、刷子、竹籤

➤ 前置作業：

青梅豆沙

- 將白豆沙和水放入水中，用中火加熱。以鏟子邊攪拌邊煮。
- 用木鏟舀出，煮至硬到可以留下痕跡，煮熟後加入糖煮青梅。
- 放入儲物容器中裝好，冷卻後放入冰箱中。

➤ 做法：

- 在碗中加入上新粉、糯米粉、樹薯粉和砂糖，並用打蛋器攪拌均勻。
- 加入溫水並攪拌至光滑。
- 把一塊布固定在另一個碗上，把步驟 2 的麵糊倒入並用橡皮筋固定。放入蒸鍋中以大火蒸 20-30 分鐘。
- 從布中取出蒸好的麵糰，移至砧板上，加入菠菜粉上色(可在砧板上撒上自製糖漿防止沾黏)。
- 將麵團分成 16 等分，包上青梅豆沙，再裹上玉米粉。
- 做成梅子形狀，並用刷子去除多餘的玉米粉。以指尖將梅子的尾端捏尖，再用竹籤在梅子上畫一溝。

附件二 義賣活動規畫表

人力分配表

工作項目	人員
材料及設備清單	1 名
和菓子總製作人	1 名
行銷規劃	1 名
社群網站宣傳	1 名
問卷負責人	1 名
會計	1 名

經費預算表

編號	項目	數量	單價	金額	說明
1	上新粉	1 包	109 元/250 克	109 元	青梅的材料 與道具
2	糯米粉	1 包	54 元/500 克	54 元	
3	樹薯粉	1 包	28 元/340 克	28 元	
4	白豆沙	1 包	139 元/1 公斤	139 元	
5	菠菜粉	1 包	79 元/50 克	79 元	
6	柚子皮	1 包	169 元/200 克	169 元	
7	檸檬	4 個	65 元/4 個	65 元	
8	竹籤	1 包	19 元/90 支	19 元	青梅的材料 與道具
9	雞蛋	1 盒	67 元/600 克	67 元	
10	蜂蜜	1 罐	99 元/150 克	99 元	
11	味醂	1 瓶	56 元/450 克	56 元	
12	小蘇打粉	1 包	23 元/280 克	23 元	
13	低筋麵粉	1 包	27 元/500 克	27 元	
14	烏豆沙	1 包	195 元/1 公斤	195 元	
15	細砂糖	1 包	99 元/500 克	99 元	
合計					1228 元

活動行程

時間	項目	備註
8:35~9:30	布置攤位	1. 搬桌子 2. 架招牌 3. 綁燈籠 4. 鋪桌巾、固定 5. 消毒桌面 6. 放價目表等 7. 布置後方香魚區
9:30~9:45	整理、安置包包	
9:45~10:00	浴衣著裝	
10:00~14:00	活動時間	1. 10:30 左右綠茶 送達，需要兩人去 拿取 2. 因人員有限，要趁 空檔抓休息時間
14:00~14:05	點錢	先清點，再次確認
14:05~17:00	活動時間	結算，其他人先清掃
17:00~18:00	場地復原	
18:00	解散	

➤ 點餐 SOP

- 青梅及綠茶：客人點餐→畫正字記號(買幾個畫幾條)→拿取商品→一手交錢一手交貨。
- 香魚：客人點餐→詢問客製化寫字→確認詳細→畫正字記號(因價格不同，正字方面請分類為一隻魚及兩條魚)→收錢→交貨。

➤ 收支計算方式

- 零用金預備 400 元(50 元×3、10 元×20、5 元×10)
- 售出的正字記號乘上價格後，再加上零用金\$400=應有金額
- (3) 實際點錢後的金額=實際金額
- (4) 若有差異請備註



作者簡歷

姓 名：李悅伶 / Li, Yue-Ling
現 職：致理科技大學應用日語系學生

姓 名：邱悅珊 / Qiu, Yue-Shan
現 職：致理科技大學應用日語系學生

姓 名：李 佳 / Li, Jia
現 職：致理科技大學應用日語系學生

姓 名：陳佩妤 / Chen, Pei-Yu
現 職：致理科技大學應用日語系學生

姓 名：高芷翎 / Gao, Zhi-Ling
現 職：致理科技大學應用日語系學生

姓 名：黃曄晴 / Huang, Wei-Qing
現 職：致理科技大學應用日語系學生

姓 名：栗原祐美 / Yumi KURIHARA
現 職：致理科技大學應用日語系助理教授
學 歷：國立政治大學華語文教學博士學程博士
經 歷：明新科技大學旅館管理與廚藝創意系助理教授、
中國文化大學兼任講師、台灣師範大學進修推廣部兼任講師
研究專長：日文教學、餐旅日語、華日對比語言學
研究著作：

- 栗原祐美主編 (2020)，《實務餐旅華語》，明新科技大學華語文教學中心，ISBN: 978-986-92881-9-4。
- 栗原祐美 (2016)，《超實用!旅館基礎日語》，大新書局，ISBN: 798-986-6438-96-7。