

國立高雄科技大學

高科大 USR 首次與義大皇家酒店合作

「義鄉情牽」米其林饗宴推廣高雄在地食材

為將高雄在地食材與餐飲業者有效鏈結，創造新食尚生活，國立高雄科技大學（簡稱高科大）首次與義大皇家酒店合作，於 11 月 15 日至 18 日舉辦「義鄉情牽」米其林饗宴美食活動。該活動特地邀請來自日本大阪 Difference 餐廳的米其林摘星主廚藤本義章，與高科大 USR（大學社會責任）計畫輔導之優秀農漁戶攜手合作，以其精湛廚藝將高雄在地食材原味呈現，包括稻米、蔬果、紅豆、石斑魚等。藤本義章表示，他堅持做菜的理念，就是要呈現食物的初心，而這精神也與農業達人們契合。因此，這次設計出來的米其林饗宴菜單，是創舉、也是唯一。

日籍主廚藤本義章為米其林摘星師傅，擅長法國菜，料理手法著重於將食物原本味道如實呈現，只佐以鹽、糖及臺灣的蔬果調味。這次高科大 USR 與義大皇家酒店推出的米其林饗宴，藤本義章更是親自拜訪旗山、大寮與永安等高科大 USR（大學社會責任）計畫輔導之優秀農漁戶，包括旗山友善農場——思原生態農場主人羅條原、多次獲優良有機米的大寮冠軍米達人陳毅鴻、磚子窯農場主人王文山、及永安區石斑魚產銷班第十二班班長林松欉。

藤本義章說：「這次來到臺灣，發現很多農業達人」，他參觀永安石斑魚養殖所時，對於在日本享用到的高級魚種，可以在臺灣用養殖的方式取得，令他大吃一驚，他也實際跳到池子裡捕捉石斑魚，對於魚兒強而有力的生命力，深感震撼且難以忘懷；另外，他也看到了臺灣的有機農作物和稻米，對於母雞生雞蛋的過程印象深刻，這些全都是職人堅持下才有的寶物，讓他深受感動。因此，他很開心藉由這次的餐會，將臺灣樸實真實的味道讓更多人知道。

高科大研發長蔡匡忠表示，大學應該要走出學術象牙塔，這次與義大皇家酒店合作，便引薦大學社會責任 USR 計畫中的優質農漁戶，不僅創造在地合作契機，更有效將高

雄優秀食材推廣至國際舞臺，創造互利共榮的雙贏局面。蔡匡忠說：「到當地就是要吃當地的食物！」未來學校目標要研發屬於高雄的菜單，更希望未來高雄市各行政機關，都能採用高雄在地食材，大家一起推動「高雄宴」，一舉將高雄料理端上世界舞臺。

義大皇家酒店總經理林福僑表示，時序進入秋天，正是高雄旅遊的最佳季節，很榮幸特別邀請連續五年獲米其林殊榮的藤本義章主廚呈現為期四天的米其林餐酒會。林福僑說，藤本師傅對食材很挑剔，不加思索地就挑選我的家鄉永安，用鑽石水養殖的龍虎石斑，不僅為我的家鄉感到驕傲，也相信藉藤本師傅的廚藝，讓更多人認識高雄在地好食材。

