香港日本文化協會
The Japan Society of Hong Kong



日本文化體驗活動：御萩製作班

本會於10月10日（星期六）舉行「御萩製作班」，共有20位參加者出席。是次工作坊由營養師兼食育講師川上裕美女士擔任導師，首先介紹日本傳統點心「萩餅」的歷史與製作小技巧。隨後，參加者在導師的指導下亦能親手製作三種不同口味的「萩餅」，學習製作技巧，並品嚐糯米與紅豆的香甜滋味。





ATWIN HONG KONG X-STEAM PROGRAM

由本會理事楊寶蓮女士創立的 KnitKnot Global (KKG) 主辦之 「ATWIN Hong Kong X-STEAM Program」 於 10 月 19 日至 23 日舉行。香港日本文化協會非常榮幸受邀擔任是次活動的支持機構，共同向中學生推廣日本文化與創新思維。

在 10 月 21 日的活動中，本會事務局長兼日本語講座校長高田和幸博士主講「日本概覽」講座。高田校長除了為學生介紹基礎實用的日語知識與日本傳統文化外，現場更特別安排了浴衣試穿體驗，讓參加者親身感受日本傳統服飾的魅力，在輕鬆愉快的互動中深化對日本文化的認識。10月22日則由 Ms. Reiko Omura 擔任日本迷你黏土藝術工作坊導師，指導參加者製作迷你黏土壽司作品，體驗日本職人的手藝精神。





THE WISDOM OF SHINISE (老舖)

香港日本文化協會理事古田茂美博士於2026年9月19日（星期六）舉行的香港日本語教育研究會9月例會上，發表了題為 The Wisdom of Shinise（老舖)的主旨演講。由古田博士主持的 【SHINISE of Japan】畢業生亦獲邀發表演講，介紹多間日本老字號企業，包括 Panasonic、Kawasaki Heavy Industry 及 Nippon Yusen Kabushikikaisha，深入分析長壽企業的六大要素及其百年經營之道。





【用人工智慧品味「源氏物語」】

香港日本文化協會【SHINISE of Japan 2026】畢業生Almon Kwan於10月3日（星期六）舉辦了一場分享會，介紹由紫式部所著、被譽為文學領域中最古老老舖（Shinise）的巨著《源氏物語》。在人工智能（AI）的輔助下，講者引導參加者一同縱覽全書五十四帖的故事結構與整體脈絡，親身感受日本『物哀』的美學意境，並深入講解『幽玄』與『因果報應』等核心概念。由於活動反應熱烈，將於11月14日（星期日）加開一場。





活動預告

【用人工智慧品味「源氏物語」】
日期：2026年11月14日（星期六）
時間：16:00～18:00
地點：香港日本文化協會 - 日本語講座課室
講者：Almon Kwan
Graduate of JSHK Shinise Koza 2026,
Member of JSHK SRG
(Shinise Research Group)
費用：免費
名額：16位（滿額即止）
報名：https://forms.gle/qzqDgrydtgGDnGjC6



《會員通訊》編輯：Mandy Man　　顧問：高田和幸博士

Tel: 2537 3797
Fax: 2804 6473
info@japansociety.org.hk
www.japansociety.org.hk