



出國報告（出國類別：國際會議）

2025 年第十五屆亞洲食學論壇

學校：國立高雄餐旅大學

姓名職稱：研究生 簡珮如

派赴地點：日本賀滋縣立命館大學

出國時間：2025 年 8 月 7 日 - 8 月 9 日

報告日期：2025 年 8 月 8 日

Place-making Initiatives in Old Street

Food Tourism

A Case Study of Dihua Street, Taipei

Pei-Ju Chien¹, Heng-an Su²

¹ Postgraduate student, Graduate Institute of Food Culture and Innovation, National Kaohsiung University of Hospitality and Tourism

² Professor, Graduate Institute of Food Culture and Innovation, National Kaohsiung University of Hospitality and Tourism

In the wake of global tourism trends, historic streets around the world increasingly rely on culinary attractions to stimulate local economies. However, this phenomenon has also led to the re-vitalization of foodscapes, raising concerns about the erosion of local distinctiveness. Taiwan's old streets have not been immune to this issue, often succumbing to the "night-market effect", where chain stores and re-vitalization snacks obscure regional identity. In contrast, Dihua Street in Taipei's Dadaocheng district presents an alternative trajectory. Originally flourishing in the mid-19th century as a hub for tea, herbal medicine, and sundry goods due to the opening of Tamsui Port, Dihua Street experienced commercial decline following urban re-vitalization in the 1970s. Nevertheless, its perceived "oldness" attracted renewed interest from cultural and creative industries from 2015 onwards, leading to re-vitalization efforts centred on its traditional food trades. This study adopts a case study approach to examine how food-related businesses on Dihua Street contribute to the re-articulation of local identity. Focusing on four types of businesses—Chinese herbal medicine, dry goods, tea, and herbal teas—each with at least thirty years of history and spanning two generations, the research involves in-depth interviews with proprietors and cultural re-vitalization teams, alongside analysis of their social media presences. Preliminary findings suggest a shared business ethos of "innovation through tradition", evident in modern packaging, diversified product lines, and weekend market events. Keywords: Taipei, Dihua Street, old street tourism, place

Keywords: Taipei, Dihua Street, old street tourism, place

目錄

摘要.....	2
本文.....	4
目的.....	4
過程.....	5
心得及收穫.....	7

目的

本次出國參加「2025 亞洲食學論壇」的主要目的在於，藉由口頭發表《老街觀光美食的地方倡議：以台北迪化老街為例》一文，將自身研究成果呈現在國際學術舞台，分享台灣在老街觀光中面臨的「夜市化」挑戰，以及地方飲食文化如何透過創新與傳統並行，重建在地認同。作為一名在台南新化老街經營超過五年的店家，我將實務經驗與學術研究結合，使報告內容不僅具理論基礎，也帶有實地觀察的深度。

其次，論壇以「美食與旅遊」為主題，聚焦於飲食文化與觀光產業的跨國交流，這為我提供了與日本、中國、泰國及其他地區學者互動的寶貴機會。透過討論不同地區的飲食觀光案例，我能更深入理解飲食文化的多元發展模式，並從他國經驗中獲取啟發。

最後，本次出國亦是將學習成果帶回校內與台灣社會的重要契機。我期望透過參與會議與實地考察（如琵琶湖地方創生活動），把所觀察到的飲食文化實踐與地方發展模式，應用於新化老街的再造與地方創生工作，同時也能回饋學校，推動更多以飲食文化為核心的跨領域交流與研究。

過程

(一) 會議議程

此次會議舉行期間為 8 月 7 日-9 日，以下說明每日議程舉辦內容和地點。

8 月 7 日 (週四)

- 14:00 代表報到、領取名牌與資料
- 15:00 開幕式、「亞洲食學研究終身成就獎」授予儀式、主旨演講
- 18:00 歡迎晚宴

8 月 8 日 (週五)

- 09:00 - 18:00 平行論壇、海報發表
- 10:15 - 10:35 簡珮如 Pei-Ju Chien
 - 論文題目：《老街美食觀光的地方倡議：以台北迪化街為例》
 - 發表語言：中文
 - 場地：Room B (C604)
- 12:00 自助午餐、Poster session QA
- 19:00 - 21:00 交流晚宴 (受邀嘉賓)

8 月 9 日 (週六)

- 09:00 與日本和食文化學會聯合舉辦「滋賀縣的飲食與旅遊」圓桌論壇
- 中華食學著作隨園獎頒獎儀式、閉幕式
- 下午 會後考察 (付費自選, JPY 10,000)
 - 琵琶湖酒店自助午餐
 - 大津港乘坐「密西根號」遊船
 - 16:00 返回大津港，活動結束

(二) 會議主題類別

- 1、 以飲食與觀光為主題
- 2、 飲食文化歷史與轉型
- 3、 地方與族群飲食
- 4、 四、食材與技術創新

(三)主辦單位 / 目關組織

- **主辦單位**

- 亞洲食學學會 (Society of Asian Food Studies)
- 立命館大學食學中心 (Ritsumeikan Center for Gastronomic Studies)
- 立命館大學食品管理學會 (Ritsumeikan University Society of Food Management)
- 和食文化學會 (Society for Washoku Culture)
- 浙江工商大學浙商研究院 (Institute of Zhejiang Entrepreneurs, Zhejiang Gongshang University)
- 朱拉隆功大學泰國學研究所 (Thai Studies Institute, Chulalongkorn University)

- **承辦單位**

- 亞洲食學論壇組委會 (Asian Food Study Forum Organizing Committee)

- **協辦單位**

- 立命館大學亞洲・日本研究所 (Asia-Japan Research Institute, Ritsumeikan University)

心得與收穫

此次參與國際會議，對我而言是一個重要的突破。在學術層面上，我能與不同國家的學者交流，學習多元的研究觀點與方法；在實務面上，觀察到日本如何透過飲食結合地方創生，更加體會到「以食為文化媒介」的重要性。尤其在會議晚宴與琵琶湖地方創生活動中，我深刻感受到飲食不只是味覺體驗，更是一種文化敘事的展演，能夠凝聚地方特色並吸引國際目光。返國後，我希望將這些經驗應用於新化老街的地方創生實踐，並以以下四個方向作為努力重點：

品質保障（服務 × 生活 × 產品）

借鏡日本的精緻服務與細膩規劃，強化新化老街的服務品質，營造親切誠懇的待客氛圍。以改善生活品質與居民參與度為目標，強化地方認同感。在產品品質上，凸顯在地食材與特色料理，提供安心、美味且具價值的飲食體驗。

組織合作（社群 × 商圈 × 公部門）

促進在地商圈店家的合作，凝聚力量共同策劃活動。爭取公部門在資源、行銷與政策上的支持。鼓勵青年社群參與，讓新世代的創意與活力注入老街，形成跨世代的文化交流。

在地故事（文化 × 食材 × 人文）

發掘並突顯地方代表性的文化特色與飲食符號…等。建構「食材故事」，發展成具主題性的飲食設計與創新料理。創造人文溫度，邀請遊客透過體驗活動認識在地，讓飲食成為理解文化的媒介。

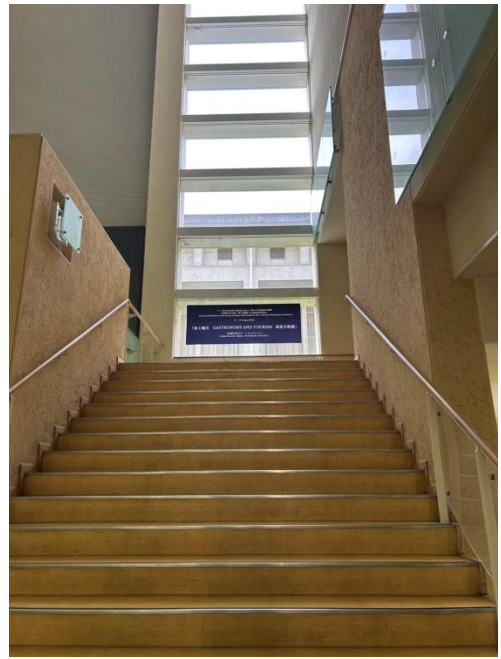
永續發展（活動 × 傳承 × 發展）

持續舉辦特色活動如市集、祭典與體驗式活動，保持長期吸引力。透過居民的參與提升認同感與歸屬感，讓文化傳承成為地方共識。追求長遠發展，結合環境友善、產業升級與創新，讓在地經濟形成良性循環。

透過這些方向，我期望能在避免「夜市化」的同時，推動新化老街走向「品質 × 組織 × 故事 × 永續」並存的發展模式，展現台灣飲食文化的深度與獨特性。



論文發表場地



論文發表狀況一



研討會開幕



論文發表狀況