日本游学总结

（王丹青，M150208430 15食研2班）

经过近三个月的筹划，我们终于在7月31日坐上了去日本的飞机，并抵达东京，开启了两周的日本游学之旅。两周的游学时间虽短，但是收获颇丰。

两周的时间内，我们先到了东京，后转程北海道，最后又到了岩手县，路程虽长，但日程并没有因为路程的距离而变得松散。多而精的日程反而使我们更加多元的了解了日本的本土水产行业，以及在日的兄弟院校与我们之间的差异。

游学期间，我们总共到了三所大学参观学习。首先是东京海洋大学，是日本唯一特化海洋研究与教育的国立大学，并且一直是我们上海海洋大学的国外学习对象。在东京海洋大学的开放日，我们入园参观，发现校园虽小，但是五脏俱全，学校的职能设施齐备，专业研究方向清晰明确。然后，我们又参观了北海道大学的函馆校区。同样是小校园的函馆校区，只只囊括了北海道大学的水产学院。最后，还参观了岩手大学的校园。

在东京海洋大学以及岩手大学的开放日，我们进入到了实验室中参观，并对其中的相关专业有了更细化的了解。日本大学的实验室的清洁干净，整齐有致是我们实验室应该学习的。除此之外，日本大学研究室内上下级分明，分工明确，目标明确，研究氛围良好，有扎实的基础研究，与实际生产贴合性高。但是在日本的相关学科研究并不刁钻，也不会一味只求研究方法上的高端，实验室里有良好的传承性。例如，在东京海洋大学里参观的生物传感器实验室中，从大四刚进入实验室的本科生到将要毕业的博士生，每个阶段的每个人都有要攻克的技术要求，并且一层跟着一层，从产品开发到产品应用每一层直到最后的推广销售都是由博士与导师共同探讨后再由研究生带领本科生一起共同进行的。再比如，在岩手大学时参观的食品加工实验室。从实验室中的各种仪器不难看出，经过20年不断发展的加工实验室的发展历程，仪器有功能单一的干燥箱到不需要预冷的真空冷冻干燥器，测试指标不多却全面，并且现有研究与之前研究有连接性。在东京大学及岩手大学的两次开放日参观过后，我体会到了开放日的好处。国内，也有一些大学在高考过后选择学校前会有像开放日这样的参观日，但并没有像日本大学开放日这样深入实验室，考察学校到底是干什么的机会，并没有对高考考生在选大学、选专业的时候给予太多帮助。在日本，各个高校都会在特定时间开放校园、实验室、教室等，让高级中学的学生们在老师或者家长的一同陪行下来高校对不同的专业进行基本了解。这一活动，通过和师兄师姐们友好地互动交流，帮助同学们能更恰当地选择自己心仪的高校、读进心仪的专业。这的确是一个能够帮助学生更快进入未来从事的行业的好方法。使考生能够选到在大学期间自己最感兴趣的专业并明确今后的努力方向，才是真正的学习。

在不同的大学里，都有对方学校老师的讲课，体验日本本土的教育文化，并且归纳汇报，是此次游学过程中又一个重要的经历。首先我们在北海道大学，上了关于函馆鱿鱼产业链发展的课程，并且学习了鱿鱼与章鱼之间的差异，较为详细的展现给我们地方政府与社会研究机构以及高校之间的强力合作线。通过研究者的共同努力，促进地方主体产业发展。正如我们实验室现在进行中的河蟹产业体系一般，通过产学研的共同努力，从养蟹到品种改良，从捕获收集到蟹产品的开发与研究全部包含，带动地方经济。所不同的时函馆是鱿鱼之乡，但本身并没有鱿鱼养殖，几乎全部都靠海洋捕捞。靠海洋捕捞会出现像是会不会有一天捕不到鱿鱼的担忧，并不能一味只靠捕获量来提升经济产值。所以提高由于附加值就成了主要研究的方向。延长保活时间，获得更大的经济价值是现在的一个研究重点之一。其次，我们在岩手大学时的授课中了解到2011年日本东北大地震对岩手县渔业造成中创，在震后的5年间通过各方的共同努力使其渔业再度发展，并可持续发展。教授向我们展示了日本鲨鱼产业的可持续性，并非如美国记者所报道的那样只是割掉鳍后丢弃全身的做法，而是从头到尾的全面利用，利用率高达90%以上。

除去大学的教程，我们还有幸参观了一些地方机构。像是北海道大学的远洋实验船Oshou-丸号，见识到人性化的船上设施，以及现代化的航船技术。还有函馆海洋研究所，在研究所听鱿鱼与章鱼之间的差异，并初步了解了头足目这一生物分类，参观馆内，看到了一些奇特鱼类。在北海道工业技术中心，我们了解了流化冰，亲手感受了这种冰的细腻。虽然是新技术，但是-2℃一下的冻结点，还是并不能保证所有鱼产品能够都被良好的冷藏。但是作为一项新技术，其产冰机是非常实用的。还有参观了Maronama Suisan工厂，一个鱿鱼加工工厂。主要产品是鲜食鱿鱼片、鱿鱼饭以及鱿鱼下酒菜。另外参观了位于斧石的小野工厂，是一个鱼罐头加工工厂，主要经营调味鱼块、贝类等。工厂内严格的卫生管理，以及半自动化的加工线，严格的分级机器，让我印象最深的是，小野工厂中所讲述的独特营业方式。为了稳固自己的客户群，每月都对自己的产品做出调整，并非一成不变，变动的菜单不会使消费者因为产品的单一而厌烦，反而会使稳定的销售量不断升高，吸引更多的消费者。并且注重包装的日本人，更可以将其作为走亲访友的礼品。

体验当地水产行业不得不提的就是我们去东京筑地市场，函馆朝市以及斧石水产市场。虽然参观时间早，但是让我们体验到了当地鱼市场与我国的不一样。首先是贩卖品种上，多为海产，活鲜较多；其次，为了保证新鲜，商家力求出卖快速；最后，特殊的叫卖方式。函馆朝市最为特殊的降价拍卖，都是为了加快海鲜的流通时间。

在游学过程中，我们还体验了各种日本本土的食品制作，如鱿鱼饭、鱿鱼丝、海鲜盖饭、寿司以及罐头加工鱼产品。自己亲手做的料理虽然简单，但包含了许多技术的改良。就像鱿鱼丝，最早是由女性劳动力靠手撕，到熟制，拉丝机，感到了现代社会的便利。还有体验寿司制作时，看到了米饭搅拌机可以快速使白饭与调味料搅拌均匀，成为好吃的寿司饭。并且在制成寿司前先加工成大小均一的小饭团，可以在短时间之内快速制作出好吃的刺身寿司。在小野工厂参观时，有幸品尝到了加工新产品，并做了感官评价，不同的鱼肉会有不同的口感，不同的人也会有不同的喜好。

除去原有安排好的日程，我们还有体验到日本的美食、民俗以及美景。除去寿司，我们还有品尝到当地拉面，比起国内的面条更有嚼劲。还有大份的炸排盖饭套餐，以及不断吃肉的烤肉。蘸料是最能提升料理的口感，让我们喜欢。在函馆时，逛了函馆祭，整条街的小食摊让我们选择困难。领略了函馆山美丽的夜景，并在大沼湖上泛舟，路途中不断变换的山景，都是让人难忘的纪念。

在日本期间，我们一行27人，相互之间羁绊加深。经过几次PPT汇报，组内五人的联系从无到有，然后逐渐熟络。不光是与我们本来实验室中熟捻的同门师姐们之间的联系加深，更是认识了一些在平时的学习生活中所不常见的本科生。还有在岩手大学时，与新入学的11名日本同学相互之间作了自我介绍，并与其中的同学交换了邮箱，建起了联系。虽然身处异国他乡，但满满的日程安排，和逐渐熟悉起来的同学，并没有任何的无助之地。

总而言之，我很感谢这次学校学院举办的日本游学之旅。它是第一次去日本的游学活动，我们身体力行为它体验，为它找出可圈可点的地方、为它找出不足的地方。过程可能的确不够完美、顺利，但最终还是画上了圆满的句号。回国已经多日，我还是常常想起在日本的日子，真的是一次很愉快的收获。我们是先驱者，为明年的日本游学之旅做好了开拓工作；我们也是幸运者，见证了第一次日本游学的活动。希望，食品学院的日本游学项目越办越好，让中日友好交流举日增加，促进我们学院的发展。同时也祝愿，我们一行27人的未来生活也能够越来越棒，红红火火，前程似锦。